

# 令和5年度全国高等学校総合体育大会 旭川市実行委員会売店等運営要項

## 1 趣 旨

この要項は、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道売店等設置基本方針に基づき、令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会（以下「市実行委員会という。」）が、令和5年度全国高等学校総合体育大会（以下「大会」という。）少林寺拳法、男子サッカー、男子バレーボールの各競技種目別大会において、各競技会場内に設置する売店、展示ブース等（以下「売店等」という。）の管理、運営等について必要な事項を定める。

## 2 出店申請

売店等の出店を希望する者は、次の書類を市実行委員会に提出するものとする。

なお、各競技会場施設等管理者（以下、「施設管理者」という。）への使用許可申請等は、市実行委員会が行う。

### (1) 提出書類

- ア 出店申請書（様式第1号）
- イ 申請者の概要（添付書類(1)）
- ウ 販売品目及び価格等一覧（添付書類(2)）
- エ 出店従業員名簿（添付書類(3)）

### (2) 申請期間

令和5年2月22日（水）から令和5年4月26日（水）まで

### (3) 申請先

旭川市6条通10丁目旭川市第3庁舎1階（旭川市観光スポーツ交流部スポーツ課内）  
令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会 会長 今津 寛介 宛

### (4) 申請方法

郵送又は持ち込み（申請期間内必着）

### (5) お問い合わせ先

旭川市6条通10丁目旭川市第3庁舎1階（旭川市観光スポーツ交流部スポーツ課内）  
令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会事務局  
（電話：0166-23-1944 メールアドレス：asa\_interhigh@city.asahikawa.lg.jp）

## 3 出店者の選定

市実行委員会は、出店者の選定に当たっては、ナショナルスポンサー企業、地元の出店者を優先することとし、次の事項に留意する。

- (1) 営業経験及び実績が豊富で、信頼できる者
- (2) 令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道大会基本構想に照らし、大会の出店者としてふさわしい者
- (3) 来場者のニーズに合っている者
- (4) その他市実行委員会が特に認める者

## 4 出店許可

市実行委員会は、申請内容及び会場の設置スペース等を勘案し、各競技大会運営に支障がないと認められる範囲において、売店等の設置を許可される者（以下「出店者」という。）を選定

し、関係書類を審査の上で、出店許可書（様式第2号）を交付する。

## 5 販売品目

売店等において販売を認める品目は、次に定める。

ただし、（公財）全国高等学校体育連盟が契約するナショナルスポンサーメリットに基づく制限を行う場合がある。

### （1）食品

原則として、売店で調理、加工を行わない次に掲げる食品で、容器包装等により衛生的措置が取られ、かつ食品表示法に基づく適切な表示がなされたもの。

#### ア パン類及び菓子、アイスクリーム類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造され、包装されたもの

#### イ 飲料水類（牛乳を除く）

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造され、密閉容器入りのもの

#### ウ 果実類

新鮮でカットされていないもの

#### エ 土産食品

食品衛生法に基づく許可を受けた施設等で製造・包装され、常温保存が可能なもの

### （2）土産品

包装、内容、品質等において、土産品としてふさわしいもの

### （3）スポーツ用品、記念バッジ類

### （4）その他大会参加者及び一般観覧者等にとって必要なもの

## 6 食品販売に関して

- （1）売店の出店許可に当たっては、設置場所、販売品目、保管方法、販売品目等について、市実行委員会が管轄の保健所などとの協議の上で決定する。
- （2）食品衛生関係法令等により、営業許可を必要とする出店者にあつては、直ちに所轄保健所の許可を受け、その許可証の写しを市実行委員会へ提出するとともに、売店にはその許可証を掲示しなければならない。
- （3）食品衛生関係法令等により、届出を必要とする出店者にあつては、直ちに所轄保健所へ届出をし、受理印が押された届出書の写しを市実行委員会へ提出するとともに、売店にはその届出書を掲示しなければならない。
- （4）売店における食品衛生対策は、各種法令等のほか、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道食品衛生対策実施要領（以下「実施要領」という。）による。
- （5）市実行委員会が売店の出店許可を行った際、市実行委員会は、実施要領に規定される計画書を大会開催の2か月前までに管轄の保健所に提出する。
- （6）食中毒等、販売した食品に起因する事項等が発生した場合は、出店者は市実行委員会及び所轄保健所に連絡するとともに、出店者の責任で被害者への誠意ある対応及び賠償等を全て行うこと。

## 7 売店等の出店期間、出店場所、出店料、留意事項、遵守事項等

別紙（出店等概要）のとおり。

なお、出店者は、次の事項を遵守しなければならない。

- （1）大会の主催者と協賛契約を締結している企業又は団体が有する権利を尊重すること。

- (2) 売店等には、市実行委員会から交付された出店許可書（様式第2号）を掲示すること。
- (3) 販売品目は、大会にふさわしい品位あるものとする。
- (4) 指定された場所以外での立ち売り、呼び込み、拡声器等を使用した販売行為を行わないこと。
- (5) 商品を不当な価格で販売しないこと。
- (6) 許可した販売品目以外の品目を販売しないこと。
- (7) 店舗及びその周辺の清掃は、出店者の責任において行い、発生した廃棄物は、出店者が各日処分し、常に環境美化に努めること。
- (8) 出店の権利を第三者に譲渡、貸与（転貸）、又は売店等の管理運営を委託しないこと。
- (9) 接客に当たっては、大会にふさわしい節度ある対応をもって行うこと。
- (10) 出店者及びその従業員は、市実行委員会が発行するIDカードを着用すること。
- (11) 出店者及びその従業員が次のいずれにも該当しておらず、また、次のイからキまでに掲げる者が、その経営に実質的に関与していないこと。
  - ア 暴力団（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第2号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）
  - イ 暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成3年法律第77号）第2条第6号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）
  - ウ 暴力団員でなくなった日から5年を経過しない者
  - エ 出店者、従業員若しくは第三者の不正な利益を図る目的又は第三者に損害を与える目的のために暴力団又は暴力団員を利用している者
  - オ 暴力団若しくは暴力団員に対して資金等を提供し、又は便宜を供与する等、直接的又は積極的に暴力団の維持運営に協力し又は関与している者
  - カ 暴力団又は暴力団員と、社会的に非難される関係を有している者
  - キ 暴力団又は暴力団員であることを知りながらこれを利用している者
- (12) 売店等の設置、撤去、荷物の搬入、搬出の時期については、市実行委員会の指示に従うこと。
- (13) 競技会場の付帯設備（電源等）は原則使用しないこと。
- (14) 商品及び出店時に使用するテント等備品については、出店者の責任で管理すること。
- (15) 天候の悪化等の事情により、市実行委員会がやむを得ず、危険回避のために撤去命令を出した場合にはその指示に従うこと。
- (16) 天災等により発生した損害については、出店者の負担とする。
- (17) その他関係法令等を遵守し、市実行委員会、施設管理者及びその他関係機関の指示に従い、良識ある売店等の管理運営を実施すること。

## 8 許可の取り消し

市実行委員会は、出店者がこの要項に違反したとき又は大会の運営上支障が生じる恐れがあると認められるときは、出店許可を取り消すものとする。この場合、市実行委員会は出店者に出品料を返還しないものとする。ただし、出店者の責めに帰さない理由により出品許可が取り消された場合は、この限りでない。

## 9 損害賠償

出店者が、施設等又は第三者に損害を加えた場合は、出店者が賠償の責を負う。

## 10 原状回復

出店者が、施設等に損害を加えたとき、出店許可を取り消されたとき又は出店許可期間が経過したときは、速やかに原状に回復し、市実行委員会の検査を受けなければならない。

## 11 管理責任

売店等における販売品及び備品の管理は、出店者が責任を負う。また、火災、盗難その他不可抗力による災害、事故に関しても、市実行委員会は一切その責を負わない。

## 12 その他

この要項に定めるほか、必要な事項については、市実行委員会が別に定める。

### 附 則

この要項は、令和5年2月3日から施行する。

令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会  
売店等出店申請書

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
旭川市実行委員会 会長 今津 寛介 様

(出店申請者)

所在地	〒
名称	
代表者 職氏名	印
担当者名	
電話(担当)	
Email(担当)	

令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市開催の競技種目別大会における出店をしたいので、令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会売店等運営要項に基づき関係書類を添えて、次のとおり申請します。

なお、出店に当たっては、令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会売店等運営要項を遵守します。

1 出店申請競技 (競技名) \_\_\_\_\_

2 出店申請会場 (競技会場名) \_\_\_\_\_

3 申請テント等一式数 \_\_\_\_\_ 式 (市実行委員会が用意・出店者が用意) ※ どちらかを○等で選択  
└ テント等一式料金 40,000円/式(税込)

※注意 … 出店料及びテント等一式料金の支払期限は、各競技種目別大会開催日より前の期日となる予定です。

4 出店期間 令和5年\_\_月\_\_日 午前・午後\_\_時\_\_分から  
 令和5年\_\_月\_\_日 午前・午後\_\_時\_\_分まで

※出店に当たっては、「売店等概要」に記した各競技会場の出店期間・時間全てにおける開店が必須です。御留意願います。

5 添付書類

- (1) 申請者の概要 (2) 販売品目及び価格等一覧 (3) 出店者従業員名簿

## 出店申請者の概要

(名称) \_\_\_\_\_

なお、当方は、令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会売店等運営要項「8 遵守事項(11)ア」に該当する者ではなく、また、「8 遵守事項(11)イからキまで」に掲げる者がその経営に実質的な関与をしていません。

1	営 業 開 始 年 月 日	年 月 日
2	資 本 金 ( 法 人 の み )	万円
3	従 業 員 数	人
4	営 業 の 種 類	
5	取 得 許 可 等 の 番 号 , 年 月 日 (職員衛生法上の営業許可を受けている者のみ)	
6	主 要 営 業 取 扱 品 目	
7	備 考	



### 出店者従業員名簿

(名称) \_\_\_\_\_

なお、次の出店者従業員については、令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会売店等運営要項「8 遵守事項(11)」に該当していません。

責任者等	職名	氏名	備考
出店責任者			
食品衛生責任者			

※「出店責任者」は、備考の欄に、競技会場における緊急連絡先（携帯電話番号等）を記入ください。

※「食品衛生責任者」は、食品を販売する場合に記入してください。

また、備考の欄に、競技会場における緊急連絡先（携帯電話番号等）を記入ください。



令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会  
売店等出店許可書

様

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
旭川市実行委員会 会長 今津 寛介 ㊟

令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市開催の競技種目別大会での売店等の出店を、次のとおり許可します。

1 出店競技名

\_\_\_\_\_

2 出店会場名

\_\_\_\_\_ (テント等一式数： \_\_\_\_\_ 式/市実行委員会による設置)

3 出店期間

令和5年 月 日 午前・午後 時 分から

令和5年 月 日 午前・午後 時 分まで

4 出店責任者

5 販売品目

6 経費

売店の設置、管理運営及び撤去等に要する一切の経費は出店者が負担するものとする。

なお、発生する出店料及びテント等一式料金については、別途送付する請求書によりお支払いください。

7 その他

「令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会売店等運営要項」及び「別紙（出店箇所、駐車場、IDについて）」を確認してから開店及び出店商材等搬入などをしてください

その他御不明な点については、市実行委員会事務局に御確認ください。

## 出店位置，駐車場，IDについて

## 1 出店位置について

商材等搬入初日にお知らせしますので，出店許可書に記載された出店会場の次にお立ち寄りください。

- ・ 少林寺拳法 … 役員受付
- ・ 男子サッカー … 出店商材等搬入可能初日の場合は競技本部，出店期間初日の場合は役員受付
- ・ 男子バレーボール … [道北アークス大雪アリーナの場合]  
役員受付  
[旭川リアルター夢りんご体育館，忠和公園体育館の場合]  
出店商材等搬入可能初日の場合は競技本部，出店期間初日の場合は役員受付

## 2 使用可能な駐車場について

競技名	競技会場	使用可能な駐車場	駐車券等の交付	出店箇所への車両進入
少林寺拳法	道北アークス大雪アリーナ	一般駐車場* <sup>1</sup>	搬入車両証 ※事前送付(1台分)	原則，隣接駐車場まで可* <sup>2</sup> ※2tトラックまで
男子 サッカー	花咲スポーツ公園陸上競技場	一般駐車場* <sup>1</sup> (出店隣接)	なし	不可
	カムイの杜公園多目的運動広場	出店者駐車場	あり ※事前送付(1台分)	
	東光スポーツ公園球技場	一般駐車場* <sup>1</sup>	搬入車両証 ※事前送付(1台分)	隣接駐車場まで可* <sup>2</sup> ※2tトラックまで
	旭川実業高等学校			隣接駐車場まで可* <sup>2</sup> ※ワンボックスバン程度まで
	忠和公園多目的広場		なし	不可
男子 バレー ボール	道北アークス大雪アリーナ	一般駐車場* <sup>1</sup>	搬入車両証 ※事前送付(1台分)	原則，隣接駐車場まで可* <sup>2</sup> ※2tトラックまで
	忠和公園体育館			
	旭川リアルター夢りんご体育館	一般駐車場* <sup>1</sup> (出店隣接)	なし	不可

\* 1…駐車可能な台数は制限あり \* 2…駐車場の状況によるため，駐車場への進入，搬入車両の停車位置の確認は現地です

## 3 ID交付について

競技名	競技会場	IDの交付場所
少林寺拳法	道北アークス大雪アリーナ	出店商材等搬入可能初日に，役員受付で交付
男子 サッカー	花咲スポーツ公園陸上競技場	出店期間初日に，役員受付で交付
	カムイの杜公園多目的運動広場	
	東光スポーツ公園球技場	
	忠和公園多目的広場	
	旭川実業高等学校	
男子 バレー ボール	道北アークス大雪アリーナ	出店商材等搬入可能初日に，役員受付で交付
	旭川リアルター夢りんご体育館	出店期間初日に，役員受付で交付
	忠和公園体育館	

◎留意点：発行したIDは，最終日に役員受付に返却してください。



# 売店等概要

少林寺拳法		出店期間中の各日の開店時間	出店商材等搬入 可能初日・時間	出店場所	出店可能数 (予定)	出店料	販売手数料 (売上課金)	テント等 一式料金	(一式の内訳)	競技会場の 屋外夜間警備
1	[競技会場] 道北アークス大雪アリーナ ※出店期間：3日間	7/21(金) 8:30~18:30	7/20 11:00~	入口正面 広場	5	3,000円	なし	40,000円	テント2間×3間 横幕(全面) ウエイト 長机8台 イス4脚	なし
		7/22(土) 8:30~17:00								
		7/23(日) 8:30~16:00								

男子サッカー		出店期間中の各日の開店時間	出店商材等搬入 可能初日・時間	出店場所	出店可能数 (予定)	出店料	販売手数料 (売上課金)	テント等 一式料金	(一式の内訳)	競技会場の 屋外夜間警備
2	[競技会場] 花咲スポーツ公園陸上競技場 ※出店期間：2日間	8/3(木) 11:00~14:30	8/2 11:00~	入口正面 広場	10	2,000円	なし	40,000円	テント2間×3間 横幕(全面) ウエイト 長机8台 イス4脚	なし
		8/4(金) 11:00~15:30								
3	[競技会場] カミイの杜公園多目的運動広場 ※出店期間：5日間	7/29(土) 8:30~17:00	7/28 11:00~	テニス コート内	10	5,000円	なし	40,000円		なし
		7/30(日) 8:30~17:00								
		7/31(月) 8:30~17:00								
		8/2(水) 8:30~14:30								
4	[競技会場] 東光スポーツ公園球技場 ※出店期間：3日間	8/3(木) 11:00~14:30	7/28 11:00~	センター ハウス前 通路際	10	3,000円	なし	40,000円	なし	
		7/29(土) 8:30~17:00								
		7/30(日) 8:30~17:00								
5	[競技会場] 忠和公園多目的広場 ※出店期間：2日間	7/31(月) 8:30~17:00	7/28 11:00~	広場内	10	2,000円	なし	40,000円	あり	
		7/29(土) 8:30~17:00								
6	[競技会場] 旭川実業高等学校 ※出店期間：2日間	7/30(日) 8:30~14:30	7/28 11:00~	車庫横	3	2,000円	なし	40,000円	なし	
		7/29(土) 8:30~14:30								
		7/30(日) 11:00~17:00								

男子バレーボール		出店期間中の各日の開店時間	出店商材等搬入 可能初日・時間	出店場所	出店可能数 (予定)	出店料	販売手数料 (売上課金)	テント等 一式料金	(一式の内訳)	競技会場の 屋外夜間警備
7	[競技会場] 道北アークス大雪アリーナ ※出店期間：5日間	8/7(月) 14:00～18:00 ※開会式のみ	8/7 10:00～	入口正面 広場	12	5,000円	なし	40,000円	テント2間×3間 横幕(全面) ウエイト 長机8台 イス4脚	なし
		8/8(火) 9:00～18:30								
		8/9(水) 9:00～17:00								
		8/10(木) 9:00～17:00								
		8/11(金) 9:00～16:30								
8	[競技会場] 旭川リアルター夢りんご体育館 ※出店期間：3日間	8/8(火) 9:00～18:30	8/7 11:00～	入口正面 広場	12	3,000円	なし	40,000円		なし
		8/9(水) 9:00～17:00								
		8/10(木) 9:00～17:00								
9	[競技会場] 忠和公園体育館 ※出店期間：1日間	8/8(火) 9:00～18:30	8/7 11:00～	入口周辺 (予定)	2	1,000円	なし	40,000円		なし

#### [出店者の留意事項]

- (1) 出店申請者が多数の場合などにより、市実行委員会として出店を許可しないことがありますので、あらかじめ御了承ください。  
また、市実行委員会側の都合により、各競技会場ごとの出店受入れ自体を急遽中止することがありますので、あらかじめ御了承ください。
- (2) 原則、大会期間及び日の途中開設、途中閉店は認めません。ただし、悪天候その他やむを得ない場合で、市実行委員会が認めた場合はこの限りではありません。  
また、悪天候その他の理由により競技日程に変更が生じた場合は、市実行委員会として出店期間・日・時間等を変更することがありますが、その場合にあっては、原則開店していただくこととなりますので御承知おきください。
- (3) 売店等の設置、運営、警備及び撤去等に要する一切の経費は、出店者の負担とします。  
※忠和公園多目的広場競技会場(男子サッカー)の屋外夜間警備は、競技会場全体の警備を行うものあり、売店等を専門に警備するものではありません。
- (4) 出店料、テント等一式料金は、それぞれ、各競技種目別大会の各競技会場の出店期間における合計の料金となります。
- (5) 市実行委員会から売店等出店の許可を受けた出店者には、所定の期日までに、出店料及びお申込みいただいたテント等一式料金を市実行委員会にお支払いいただくこととなります。ただし、高校生活動による出店等で市実行委員会が特に認めた場合は、出店料等を徴収しないことがあります。
- (6) 出店許可書を受けた後、出店者側の事情で出店を取り止めた場合にあっては、出店者には出店料をお支払いいただきます。
- (7) 売店等ではテント(横幕(全面)、ウエイトを含む)の利用が必須です。  
※申請書で「テント等一式」の申込みをしない場合、出店者がテント(横幕(全面)、ウエイトを含む)を必ず準備してください。
- (8) 出店に当たっての施設管理者への申請手続き等は、市実行委員会がまとめて行うので不要です。
- (9) 各競技会場施設の都合上、電源の供給はできません。また、出店者が発電機を持ち込む場合、発生する音等の周囲への影響を鑑み、市実行委員会側の判断で、使用を急遽禁止させていただくことがあります。出店の申請があった場合、その旨の御理解をいただいているものとして取り扱いますので、御承知おきください。

# 令和5年度全国高等学校総合体育大会 旭川市開催競技種目別大会の概要

[令和5年1月16日時点]

## 1 少林寺拳法

(1) 大会期間

令和5年7月21日(金)～23日(日)

(2) 会場

道北アークス大雪アリーナ

※練習会場 … 旭川地場産業振興センター大展示場 (7/20～23)

(3) 種目

①単独演武(予選, 準決勝, 決勝) ②組演武(予選Ⅰ・Ⅱ, 決勝) ③団体演武(予選, 準決勝, 決勝)

(4) 過去大会の参加者数等

年度	開催県	選手(男女)	指導者	観客数(延べ人数)
R 4	高知県	626	217	無観客
R 3	長野県	647	229	無観客
R 2	中止(高校総体)			
R 元	宮崎県	675	260	3,300
H30	愛知県	744	286	3,900

## 2 サッカー(男子)

(1) 大会期間

令和5年7月28日(金)～8月4日(金)

(2) 競技会場及び使用日程(表の数字は予定試合数(トーナメント))

会場	7/28	29	30	31	8/1	2	3	4
旭川市民文化会館(開会式のみ)	○							
花咲スポーツ公園陸上競技場							1	1
カムイの杜公園多目的運動広場		6	4	4		4	1	
東光スポーツ公園球技場		6	6	4				
忠和公園多目的広場		6	4					
旭川実業高等学校		2	2					

(3) 過去大会の参加者数等

※指導者数及び観客数は、男女競技合算人数からの想定数

年度	開催県	選手(男)	指導者	観客数(延べ人数)
R 4	徳島県	1,040	150程	14,000程
R 3	福井県	867	200程	無観客
R 2	中止(高校総体)			
R 元	沖縄県	884	150程	14,000程
H30	三重県	935	220程	32,000程

## 3 バレーボール(男子)

(1) 大会期間

令和5年8月7日(月)～11日(金)

(2) 競技会場及び使用日程(表の数字は予定試合数(8/8は予選・敗者復活戦, 8/9以降は決勝トーナメント))

会場	8/7	8	9	10	11
道北アークス大雪アリーナ(8/7開会式のみ)	○	18	13	6	3
旭川市リアルター夢りんご体育館		12	8	6	
忠和公園体育館		6			

(3) 練習会場

複数の市内道立高等学校体育館

(4) 過去大会の参加者数等

※指導者数及び観客数は、男女競技合算人数からの想定数

年度	開催県	選手(男)	指導者	観客数(延べ人数)
R 4	香川県	588	100程	(入場人数制限実施)5,500程
R 3	石川県	588	100程	無観客
R 2	中止(高校総体)			
R 元	宮崎県	588	100程	14,000程
H30	三重県	672	100程	30,000程

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
旭川市実行委員会食品・環境衛生対策要項

1 対策本部について

- (1) 令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道食品・環境衛生対策要項に基づき、旭川市実行委員会（以下「市実行委員会」という。）事務局内に令和5年度全国高等学校総合体育大会旭川市実行委員会食品・環境衛生対策本部を設置する。
- (2) 設置期間は、原則として旭川市開催の競技種目別大会本部の設置期間とする。
- (3) 本部長は、市実行委員会事務局の事務局長とする。  
副本部長は、市実行委員会事務局の事務局次長とする。  
本部員は、市実行委員会事務局の各競技種目別大会の担当者とする。

2 業務対応について

- (1) 本市開催競技種目別大会における弁当引換所、食品関係販売施設及び会場内既設飲食店に係る食品衛生対策については、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道食品・環境衛生対策要項及び北海道食品衛生対策実施要領に基づき、関係機関の協力を得て業務対応を実施する。
- (2) 食中毒等の発生及びその疑いを探知したときは、所属の保健所、その他関係機関の指示を受けて、速やかに対策を講じる。

附則

この要項は、令和5年1月1日から施行する。

[留意事項]

①弁当引換所における対策について

北海道食品衛生対策実施要領の別紙3に基づき実施する。

②食品関係販売施設における対策について

北海道食品衛生対策実施要領の別紙4に基づき実施する。

③会場内既設飲食店における対策について

北海道食品衛生対策実施要領の別紙5に基づき実施する。

④①②③に係る施設等において食中毒(疑い)等が発生した場合の対応について

北海道食品衛生対策実施要領の別紙6-2, 別紙6-3に基づく連絡体制の中で対応する

# 令和5年度全国高等学校総合体育大会 北海道食品・環境衛生対策要項

## 1 目的

令和5年度全国高等学校総合体育大会(以下「大会」という。)の開催に当たり、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道保健医療対策基本方針に基づき、大会に参加する都道府県の本部役員、選手、監督、大会役員、競技・運営役員、競技・運営補助生徒、視察員、報道関係者等(以下「大会参加者」という。)及び一般観覧者の食品・環境衛生対策に万全な体制を確立するため、必要な事項を定めるものとする。

## 2 実施機関

令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道実行委員会(以下「道実行委員会」という。)及び令和5年度全国高等学校総合体育大会会場地市町実行委員会(以下「市町実行委員会」という。)は、相互に連絡調整を図り、関係機関の協力を得て食品・環境衛生対策を行う。

## 3 業務の分担

### (1) 道実行委員会

ア 総合開会式会場、大会参加者の宿泊施設及び弁当調製施設における食品・環境衛生対策

イ 食品・環境衛生対策に関する機関との連絡調整

### (2) 市町実行委員会

ア 競技会場及び練習会場における食品・環境衛生対策

## 4 事前の対策

(1) 道実行委員会及び市町実行委員会は、次の事項を関係機関に要請する。

ア 飲料水衛生対策

(ア) 水道水等の水質管理指導

(イ) その他飲料水衛生対策に関すること

イ 食品衛生対策

(ア) 食品関係施設の監視指導

(イ) 食品衛生責任者の資質向上による自主管理の促進

(ウ) その他食品衛生対策に関すること



#### ウ 環境衛生対策

(ア) 衛生害虫等駆除に関すること

(イ) その他環境衛生対策に関すること

(2) 道実行委員会及び市町実行委員会は、次の事項を大会前に行う。

#### ア 食品衛生対策

(ア) 食品関係施設の衛生指導

(イ) 衛生講習会等による衛生教育の実施

(ウ) その他食品衛生対策に関すること

#### イ 環境衛生対策

(ア) 環境美化の実施

(イ) 会場等の便所・ごみ容器等の衛生指導

(ウ) その他環境衛生対策に関すること

#### ウ 宿泊施設の衛生対策

(ア) 衛生講習会等による衛生教育の実施

(イ) 宿泊施設従業員に対する衛生管理の指導

(ウ) その他宿泊施設の衛生対策に関すること

### 5 大会期間中の体制

(1) 食品・環境衛生対策に関する本部等の設置

道実行委員会及び市町実行委員会は、食品・環境衛生対策に関する本部等を設置し、関係機関の協力を得て、連絡体制を整備する。

(2) 食中毒等発生時の対策

道実行委員会及び市町実行委員会は、食中毒等の発生及びその疑いを探知したときは、所轄の保健所、その他関係機関の指示を受けて、速やかに対策を講じる。

### 6 その他

その他必要な事項は、その都度別途定めるものとする。

# 令和5年度全国高等学校総合体育大会 北海道食品衛生対策実施要領

## 1 目的

この要領は、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道食品・環境衛生対策要項に基づき、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道実行委員会(以下「道実行委員会」という。 )及び令和5年度全国高等学校総合体育大会会場地市町実行委員会(以下「市町実行委員会」という。 )が実施する食品衛生対策について、基本的な事項を定め、もって令和5年度全国高等学校総合体育大会(以下「大会」という。 )における食品衛生対策を実施することを目的とする。

## 2 実施期間

この要領に基づく事業の実施期間は、令和4年(2022年)11月1日から令和5年(2023年)9月30日までとする。

## 3 基本方針

- (1) 道実行委員会及び市町実行委員会は、北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課(以下「道食品衛生課」という。 )、札幌市保健所、旭川市保健所、市立函館保健所及び小樽市保健所(以下「保健所設置市」という。 )と連携し、効果的な食品衛生対策を実施する。
- (2) 大会に関わる食品関係施設を所管する道立保健所及び保健所設置市(以下「各保健所」という。 )は、それらの施設について、これまでの監視指導の経緯を踏まえ監視指導等を実施し、衛生水準の向上を図る。

## 4 実施方法

### (1) 食品関係施設の留意事項

大会に関わる食品関係施設の管理運営に関する留意事項を次のとおり定める。

ア 宿泊施設における留意事項	別紙1
イ 弁当調製施設における留意事項	別紙2
ウ 弁当引換所設置における留意事項	別紙3
エ 食品関係販売施設設置における留意事項	別紙4
オ 会場内既設飲食店施設における留意事項	別紙5

### (2) 食品関係施設に関する各種計画書の提出

道実行委員会は、表1に基づきア及びイに関する計画書を令和5年3月31日までに道食品衛生課又は保健所設置市に、道実行委員会及び市町実行委員会は、ウ、エ及びオに関する計画書を大会開催の2か月前までに各保健所に提出しなければならない。

表1 各種計画書の提出

区分	計画書提出	監視指導	備考
ア 配宿宿舎計画書(別紙様式1) イ 弁当調達計画書(別紙様式2)	道実行委員会 ↓ 道食品衛生課又は保健所設置市	各保健所	道食品衛生課は道立保健所に監視指導を依頼
ウ 弁当引換所等設置計画書(別紙様式3) エ 食品関係販売施設設置計画書及び施設の内容(別紙様式4-1, 4-2) オ 会場内既設飲食店施設営業予定書(別紙様式5)	道実行委員会 市町実行委員会 ↓ 各保健所	各保健所	道実行委員会及び市町実行委員会は、直接各保健所に監視指導を依頼

- (3) 新たに食品営業許可の取得或いは営業の届出が必要となる施設について  
道実行委員会及び市町実行委員会は、食品衛生法(昭和22年法律第233号。以下「法」という。)第54条に定める営業或いは同法第57条に定める営業を新たに行おうとする施設の営業者に対し、必要な要件を整え、速やかに各保健所に許可申請或いは届出を行うよう連絡を行う。
- (4) 監視指導  
各保健所は、食品関係施設に対して必要に応じて立入検査等を実施する。  
なお、立入検査等にあたっては、上記(1)の遵守状況の確認を行うほか、食品の安全を確保するための必要な助言・指導を行う。
- (5) 普及啓発活動  
ア 道実行委員会及び各保健所は、食品衛生に関するリーフレット等を活用し、宿泊施設、弁当調製施設の営業者及びその従業員等に食品衛生に関する意識の向上を図る。  
イ 市町実行委員会は、各保健所と連携し、弁当引換所、食品関係販売施設、会場内既設飲食店に対し、食品衛生の普及啓発に努める。
- (6) 衛生講習会  
道実行委員会は道食品衛生課等と協力し、宿泊施設及び弁当調製施設の営業者、食品衛生責任者等を対象に、衛生管理体制の確立や食中毒の防止、衛生的な食品の取扱等を中心とする講習会を大会前に実施する。
- (7) 監視指導結果後の対応  
各保健所は、食品関係施設に問題があり、助言・指導による改善が認められない場合は、速やかに道実行委員会(道立保健所は、道食品衛生課を経由)及び市町実行委員会に連絡する。連絡を受けた道実行委員会及び市町実行委員会は、当該食品関係施設に対して、速やかに適切な対策を講じる。

(8) 緊急時連絡体制の整備

道実行委員会、市町実行委員会、道食品衛生課、保健所設置市及び道立保健所は、大会開催期間中又は帰省後における食中毒の発生など緊急時に対応するため、別紙6-1、6-2、6-3に基づき連絡体制を整備する。

なお、道実行委員会又は市町実行委員会が食中毒（疑いも含む）の発生を確認した場合は、「食中毒(疑い)発生報告書」(別紙様式6)を作成し、速やかに各保健所に報告すること。

## 別紙 1

### 宿泊施設における留意事項

宿泊施設のうち、食品を調理・提供する施設においては、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を遵守させること。また、特に次の事項に留意するよう指導すること。

#### 1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等あるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の発生及び侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、石けん、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に衛生的に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用している場合は、定期的に水質検査を受けていること。

#### 2 調理器具等

- (1) 調理器具は、使用后並びに必要なに応じて十分洗浄消毒し、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、適切な温度管理を行うこと。

#### 3 食品の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜鉛素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間（100ppmの溶液の場合には10分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸溶液等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いを行うこと。
- (4) 食物アレルギーを含む原材料を取り扱う際は、そのアレルギーを含まない食品に混入しないよう注意すること。
- (5) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、その旨を確認すること。
- (6) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (7) 食品は、調理から喫食までの各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。また、必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。
- (8) 検食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器又は凍結可能なビニール袋等に入れ、密封し、零下20℃以下の温度で2週間以上保存すること。1回300食以上又は1日750食以上を提供する施設以外において、前記の方法が難しい場合は、調理済食品を食品ごとに30g程度ずつ清潔な容器又は密封可能なビニール袋等に入れ、10℃以下の温度で72時間以上保存すること。

#### 4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (4) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断(検便等)を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合には、直ちに健康診断(検便等)を受けること。

#### 5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、手洗い設備には石けん及び消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

#### 6 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、道実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

#### 7 記録

衛生管理計画で定めた事項について、実施状況を記録し、2週間以上保存すること。

## 別紙 2

### 弁当調製施設における留意事項

弁当及び仕出し料理等の調製施設では、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を遵守させること。また、特に次の事項に留意するよう指導すること。

#### 1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等あるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の発生及び侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、石けん、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に衛生的に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用している場合は、定期的に水質検査を受けていること。

#### 2 調理器具等

- (1) 調理器具は、使用后並びに必要なに応じて十分洗浄消毒し、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、適切な温度管理を行うこと。

#### 3 食品の取扱い

- (1) 施設、設備、人等調理能力に応じた調理（製造）を行うこと。
- (2) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (3) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。前日調理は行わないこと。
- (4) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの 200 ppm の溶液に、5 分間（100ppm の溶液の場合には 10 分間）又はこれと同等の効果を有するもの（食品添加物として使用できる有機酸溶液等）で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。
- (5) 食物アレルギーを含む原材料を取り扱う際は、そのアレルギーを含まない食品に混入しないよう注意すること。
- (6) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、その旨を確認すること。また、加熱後は速やかに放冷すること。
- (7) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (8) 製造所所在地、製造者氏名、消費期限、原材料、添加物、アレルギー及び保存方法等、食品表示法等に定められた表示事項を明確にすること。なお、消費期限については時刻まで記載すること。
- (9) 弁当等の調製は、配送時刻に合わせ、短時間での配送に努めること。また、配送中の温度管理を適正に行うこと。
- (10) 早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付すること。また、弁当を納品する際、喫食時間に合わせて納品すること。

- (11) 検食は、原材料及び調理済食品を食品ごとに 50g 程度ずつ清潔な容器又は凍結可能なビニール袋等に入れ、密封し、零下 20℃以下の温度で 2 週間以上保存すること。1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上を提供する施設以外において、前記の方法が難しい場合は、調理済食品を食品ごとに 30g 程度ずつ清潔な容器又は密封可能なビニール袋等に入れ、10℃以下の温度で 72 時間以上保存すること。

#### 4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (4) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断(検便等)を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合には、直ちに健康診断(検便等)を受けること。

#### 5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、手洗い設備には石けん及び消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

#### 6 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、道実行委員会等が実施する講習会等を必ず受講するとともに、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

#### 7 記録

衛生管理計画で定めた事項について、実施状況について記録し、2 週間以上保存すること。



## 別紙 3

### 弁当引換所設置における留意事項

道実行委員会及び市町実行委員会が設置する弁当引換所においては、次の事項に留意し、引換所現地責任者及び弁当調製業者に指導すること。

#### 1 引換所の設置及び設備

- (1) 清潔で直射日光の当たらない風通しの良い場所に設けること。
- (2) 消毒液を備えた流水式手洗い設備が弁当引換所又はその近隣の場所にあること。
- (3) 弁当保管のための保冷库等保冷設備(弁当引換所に隣接した場所に、冷蔵設備を有する保冷車等を配置している場合を含む。以下「保冷库等」という。)又は、温度調整が可能な冷房設備を設けること。

#### 2 弁当の取扱い

- (1) 伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (2) 弁当を車で運搬するときには、食品に直射日光が当たらないように断熱し、冷房設備を有する保冷車や車の冷房設備を活用して、弁当の温度管理をすること。また、短時間での配送に努めること。
- (3) 弁当の保管は、保冷库等又は冷房を設置した部屋等で行い、次の点に留意すること。
  - ア 保管場所は常に清潔に保っておくこと。
  - イ 保管場所に温度計を設置し、保冷の機能が正常に作動していることを確認すること。
  - ウ 保管する弁当は、合成樹脂製ラック等を使用し、直接床面に接しないようにするとともに、余裕のある数に抑えること。
- (4) 弁当の引換時間を厳守すること。
- (5) 弁当引換後の残品は確実に廃棄し、その数を記録しておくこと。
- (6) 複数の業者が調製した弁当を取り扱う場合は、包装紙の色を別にする等、識別が容易になる工夫をすること。

#### 3 弁当の早期喫食の呼びかけ

- (1) 弁当引換業務担当者は、弁当を引き換える際に、早期喫食を呼びかけること。
- (2) 弁当引換所には、早期喫食を呼びかける看板等を設置すること。
- (3) 弁当引換中は、早期喫食を呼びかける放送等を行うこと。

#### 4 引渡し先の把握

- (1) 弁当の引換えに当たっては、引渡し先と弁当調製施設の関連が明確になるようにしておくこと。(事前にリストを作成しておくことが望ましい。)
- (2) 弁当の引換え業務に従事する担当者は、次の事項を確認し、記録しておくこと。
  - ア 弁当の納入時刻
  - イ 弁当の表示
    - (ア) 製造者氏名
    - (イ) 消費期限、時間及び保存方法
  - ウ 弁当納入の個数
  - エ 弁当の引渡し先、個数(配付はできる限り都道府県チーム単位にまとめること。)
  - オ 弁当の引渡し時刻及び最終引渡し時刻

## 5 従事者の衛生

- (1) 常に手洗いを励行すること。毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。
- (3) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、当該業務に従事しないこと。

## 6 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。

## 7 現地責任者の設置

- (1) 食品による事故等の発生を防止するため、弁当引換所ごとに、衛生管理に当たる現地責任者を設置すること。
- (2) 大会期間中、現地責任者は、「食品衛生自主管理記録表」(弁当引換所)を記入すること。

## 別紙 4

### 食品関係販売施設設置における留意事項

道実行委員会及び市町実行委員会が設置する食品関係販売施設においては、次の事項に留意するよう指導すること。

#### 1 販売品目

販売品目は、原則として、売店で調理、加工を行わない食品で、容器包装等により衛生的措置が取られ、かつ食品表示法に基づく適切な表示がなされている次のものとする。

(1) 弁当類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されているもので、手ふきを添付し、早期喫食の呼びかけ等の表示がされているもの。

(2) パン類及び菓子、アイスクリーム類

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されたもので、包装されたもの。

(3) 飲料水等(乳類を除く)

食品衛生法に基づく許可を受けた施設で製造されたもので、密閉容器入りのもの。

(4) 果実類

新鮮でカットしていないもの。

(5) 土産食品

食品衛生法に基づく許可を受けた又は届出された施設で製造されているもので、常温で保存できるもの。

#### 2 適切な取扱い設備

(1) 清浄な場所に設置し、テント張等適当な防塵・防水設備を有すること。

(2) 食品が直接日光に当たらない設備とすること。

(3) 消毒液を備えた流水式手洗い設備が販売施設又はその隣接する場所にあること。

(4) 食品衛生法で保存基準が定められている食品及び保存方法が要冷蔵或いは要冷凍と表示されている食品を取り扱う場合は、冷蔵庫等その基準等を遵守できる設備を設けること。

#### 3 食品の取扱い

(1) 購入伝票などの保管を行い、仕入先を明らかにしておくこと。

(2) 弁当を販売する場合には、早期喫食を呼びかける旨の表示をすること。

(3) 食品の保存方法を遵守すること。

(4) 消費期限又は賞味期限を過ぎた食品の販売は行わないこと。

(5) 食品の露出販売(食品の小分け包装等を含む)は行わないこと。

(6) 販売個数を記録しておくこと。

#### 4 従事者の衛生

(1) 常に手洗いを励行すること。毛髪・爪等は清潔に保つこと。

(2) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾

患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。

(3) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、当該業務に従事しないこと。

## 5 廃棄物の処理

(1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。

(2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。

## 6 現地責任者の設置

(1) 食品による事故等の発生を防止するため、販売施設ごとに、衛生管理に当たる現地責任者を設置すること。

(2) 大会期間中、現地責任者は、「食品衛生自主管理記録表」（食品関係販売施設）を記入すること。

## 別紙 5

### 会場内既設飲食店施設における留意事項

食品関係施設のうち、会場内既設飲食店施設においては、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を遵守させること。また、特に次の事項に留意するよう指導すること。

#### 1 調理場

- (1) 施設は、清潔に整理整頓し、衛生上支障のないようにしておくこと。
- (2) 施設に破損等あるときは速やかに補修すること。
- (3) 調理場の採光・照明・換気及び通風は十分に行うこと。
- (4) ねずみ・昆虫等の発生及び侵入を防止すること。
- (5) 手洗い設備には、石けん、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。
- (6) 使用水の衛生管理を十分に行うこと。水道水以外の水を使用している場合は、定期的に水質検査を受けること。

#### 2 調理器具等

- (1) 調理器具は、使用后並びに必要なに応じて十分洗浄消毒し、衛生的に保管すること。
- (2) 調理器具は、用途に応じて区分して使用すること。
- (3) 冷蔵庫及び冷凍庫内は、清潔に保ち、適切な温度管理を行うこと。

#### 3 食品の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質・表示等について点検するとともに、当該食品に適した状態及び方法により衛生的に保管すること。また、購入伝票等の保管を行い、仕入れ先を明らかにしておくこと。
- (2) 調理は、相互汚染のないよう衛生的に行うこと。
- (3) 野菜及び果物を加熱せずに提供する場合には、飲用適の流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムの200ppmの溶液に、5分間(100ppmの溶液の場合には10分間)又はこれと同等の効果を有するもの(食品添加物として使用できる有機酸溶液等)で殺菌を行った後、十分な流水ですすぎ洗いをを行うこと。
- (4) 食物アレルギーを含む原材料を取り扱う際は、そのアレルギーを含まない食品に混入しないよう注意すること。
- (5) 加熱調理食品は、中心部まで十分加熱し、その旨を確認すること。
- (6) 盛り付けは衛生手袋等を使用し、食品に直接手が触れないようにすること。また、衛生手袋の使用に当たっては、装着前の手洗い、衛生的な装着操作、装着後に食品以外に触れないこと及び適宜交換することを徹底すること。
- (7) 食品は、調理から喫食までの各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して取り扱うこと。また、必要以上に作り置きをせず、調理後速やかに提供すること。

#### 4 調理従事者の衛生

- (1) 調理場専用の清潔な作業衣、帽子及び履物を着用し、毛髪・爪等は清潔に保つこと。
- (2) 手指の洗浄消毒を十分に行うこと。
- (3) 食中毒の原因となる疾患(化膿性疾患)や、飲食物を介して感染するおそれのある疾患に罹患した場合は、直接食品に触れる業務に従事しないこと。

- (4) 下痢、腹痛、発熱及びおう吐等の症状がある場合には、調理業務に従事しないこと。
- (5) 調理従事者は、定期的に健康診断(検便等)を受けていること。健康診断の受診状況が確認できない場合には、直ちに健康診断(検便等)を受けること。

## 5 廃棄物の処理

- (1) 廃棄物容器は、蓋があり、ねずみ・昆虫等の侵入を防ぎ、汚物及び汚臭等がもれない構造にすること。
- (2) 廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておくこと。
- (3) 便所は清潔に保ち、手洗い設備には石けん及び消毒液を備え常に使用できる状態にしておくこと。

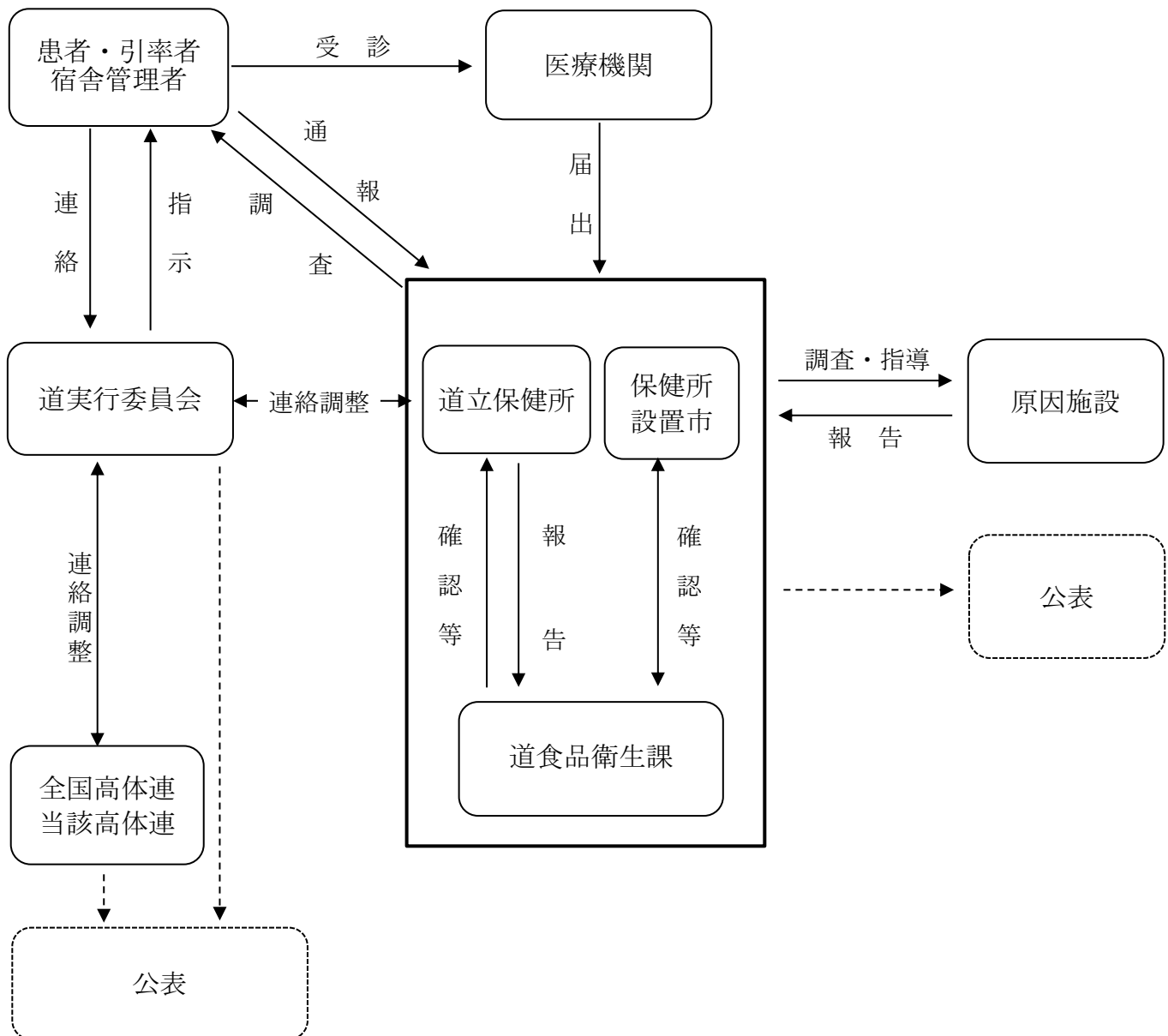
## 6 衛生教育

施設の営業者又は食品衛生責任者は、従事者全員に対し、衛生意識の普及啓発に努めること。

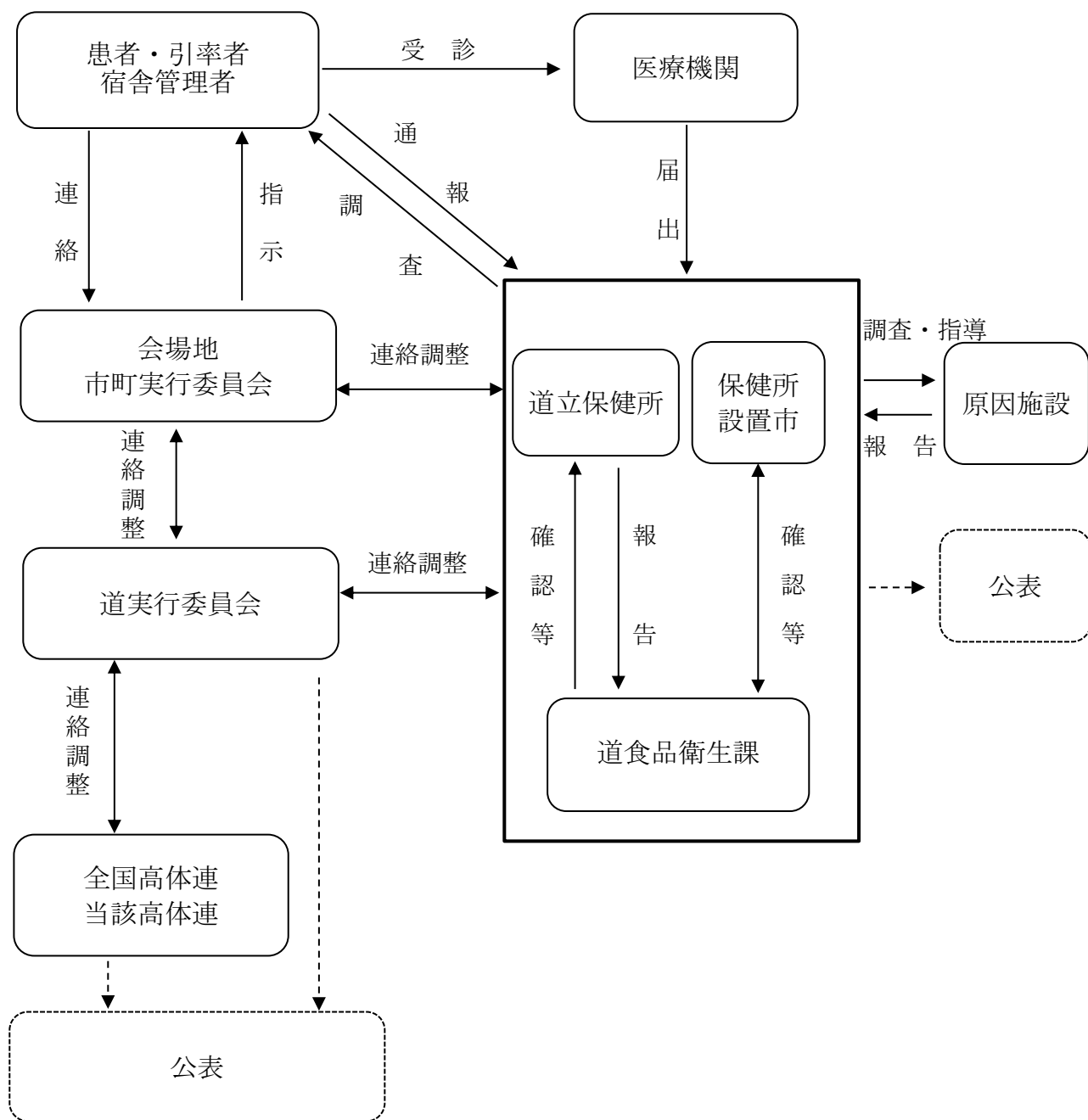
## 7 記録

衛生管理計画で定めた事項について、実施状況を記録し、2週間以上保存すること。

### 緊急時の連絡体制（総合開会式） （食中毒（疑い）等発生時の措置体制）

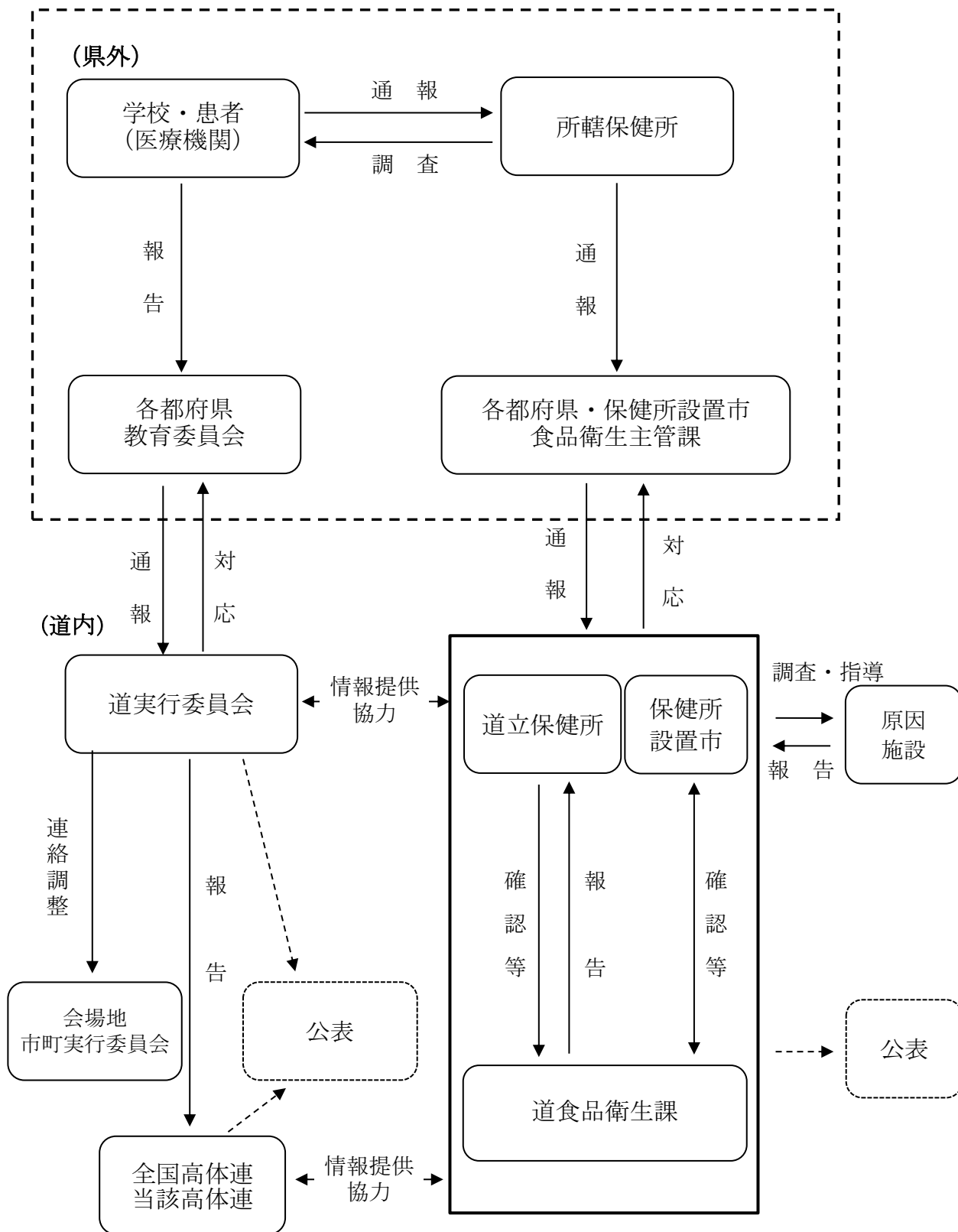


緊急時の連絡体制（各競技期間中）  
 （食中毒（疑い）等発生時の措置体制）





緊急時の連絡体制（帰省後）  
（食中毒（疑い）等発生時の措置体制）



(別紙様式1)

## 配宿宿舎計画書

令和 年 月 日

北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課長  
(札幌市、旭川市、市立函館、小樽市保健所長) 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
北海道実行委員会 会長 ○○ ○○

令和5年度全国高等学校総合体育大会の開催に当たり、次のとおり配宿宿舎を計画しましたので提出します。

No	宿泊期間	配宿を予定する 宿泊施設の名称	宿泊施設の所在地 及び電話番号	配宿人数 (予定、のべ人数)	調理の 有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無
	月 日 ~ 月 日		TEL		有 無

(別紙様式2)

# 弁当調達計画書

令和 年 月 日

北海道保健福祉部食品安全局食品衛生課長  
(札幌市、旭川市、市立函館、小樽市保健所長) 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
北海道実行委員会 会長 ○○ ○○

令和5年度全国高等学校総合体育大会の開催に当たり、次のとおり弁当調達を計画しましたので提出します。

会 場

競技名

No	調達日	朝昼夜の別	配達予定時間	調達施設の名称	調達施設の所在地及び電話番号	弁当の種類	予定数量	その他
	月	朝 昼 夜			TEL			
	日	朝 昼 夜			TEL			
	月	朝 昼 夜			TEL			
	日	朝 昼 夜			TEL			
	月	朝 昼 夜			TEL			
	日	朝 昼 夜			TEL			
	月	朝 昼 夜			TEL			
	日	朝 昼 夜			TEL			
	月	朝 昼 夜			TEL			
	日	朝 昼 夜			TEL			

(別紙様式3)

## 弁 当 引 換 所 等 設 置 計 画 書

令和 年 月 日

保健所長 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
北海道実行委員会 会長 ○○ ○○  
○○市町実行委員会 会長 ○○ ○○

令和5年度全国高等学校総合体育大会の開催に当たり、次のとおり弁当引換所及び弁当保管場所(弁当搬送保冷車駐車を含む)設置を計画しましたので提出します。

会 場

競技名

現地責任者

連絡先(携帯等)

設置期間 月 日 ~ 月 日

弁当引換所及び弁当保管場所(弁当搬送保冷車駐車)設置場所

※流水式手洗い設備の場所及び弁当保管のための保冷設備等を明記すること。

(別紙様式4-1)

# 食品関係販売施設設置計画書

令和 年 月 日

保健所長 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
北海道実行委員会 会長 ○○ ○○  
○○市町実行委員会 会長 ○○ ○○

令和5年度全国高等学校総合体育大会の開催に当たり、次のとおり食品関係販売施設の設置を計画しましたので提出します。

会場

競技名

No	設置期間	食品関係販売施設の名称	販売者の氏名	食品関係販売施設の所在地及び電話番号	取扱品目
	月 日 ~ 月 日			TEL	
	月 日 ~ 月 日			TEL	
	月 日 ~ 月 日			TEL	
	月 日 ~ 月 日			TEL	
	月 日 ~ 月 日			TEL	
	月 日 ~ 月 日			TEL	

※ 販売施設ごとの内容を(別紙様式4-2)により添付してください。

(別紙様式4-2)

## 食品関係販売施設の内容(個別表)

整理番号	
------	--

### 1 販売施設の名称等

販売施設の名称		設置期間	月 日 ~ 月 日
販売者の氏名, 住所 及び電話番号	TEL		
販売施設の責任者氏名	TEL		
従事者数	人		

### 2 取扱品目数

No	取扱品目	販売予定数量	No	取扱品目	販売予定数量

※ 設置場所の見取図及び設備配置図を添付してください。

(別紙様式5)

## 会場内既設飲食店施設営業予定書

令和 年 月 日

保健所長 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
北海道実行委員会 会長 ○○ ○○  
○○市町実行委員会 会長 ○○ ○○

令和5年度全国高等学校総合体育大会の開催に当たり、次のとおり会場内既設飲食店について営業を予定していますので報告します。

会 場

競技名

No	開設期間	会場内の既設飲食店の名称	会場内の既設飲食店の所在地及び電話番号	最大収容数(座席数)
	月 日 ~ 月 日		TEL	
	月 日 ~ 月 日		TEL	
	月 日 ~ 月 日		TEL	
	月 日 ~ 月 日		TEL	
	月 日 ~ 月 日		TEL	

# 食中毒(疑い)発生報告書

令和5年 月 日

保健所長 殿

令和5年度全国高等学校総合体育大会 ○○実行委員会 会長  
(連絡先)担当者名

TEL

下記のとおり、発症者がいますので通報します。

情報を受けた月日	月 日( ) 午前・午後 時 分
届出・通報者の氏名等	住所
	氏名 ( 病院・医院 TEL )
発生日(発症日時)	月 日( ) 午前・午後 時 分
主な症状(○で囲む)	吐き気、おう吐： 回、腹痛、下痢： 回(軟便・水様・血便) 発熱： °C、頭痛、悪寒、その他
患者(発症者)数	
患者(発症者)数の所属団体名等	団体の名称： 団体の規模： 約 人 競技の種類： 宿泊施設名：
他団体における患者(発症者)の有無	有・無 「有」の場合、その詳細：

事件の概要	
	1 いつ、どこで、誰がどうしたかを記入する。
	2 団体の場合は責任者の氏名・職名・携帯電話番号・連絡方法等を記入する。
	3 その他参考となるものを記入する。

※当該団体の旅程表を添付すること。



食品衛生自主管理記録表 [弁当引換所]

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、△不十分、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	日光は直接、食品にあたらないか。							
	3	弁当を保管するための保冷库等や冷房設備等はあるか。							
	4	弁当保管場所に温度計はあるか。また、正常に機能しているか。							
	5	消毒液を有する流水式の手洗い設備が、施設内又は隣接した場所にあるか。							
	6	消毒用アルコールスプレーを備え、活用しているか。							
食品の取り扱い	7	仕入れ伝票等の保管を行っているか。							
	8	弁当類等は保冷库等や冷房設備のある部屋等で保管しているか。							
	9	保冷库や冷房設備は正常に機能しているか。							
	10	弁当の引換時間は守られているか。							
早期喫食対策	11	早期喫食を呼びかける看板等を設置しているか。							
	12	早期喫食を呼びかけるチラシ等を弁当に添付しているか。							
	13	弁当引換業務についての記録をとっているか。							
汚物処理	14	廃棄物容器は、蓋があり、清掃されているか。							
	15	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。							
従事者の衛生管理	16	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	17	下痢又は手指に化膿創をもつ者が、直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	18	家族に下痢・嘔吐の症状がある者はいないか。							
現地責任者の印									

食品衛生自主管理記録表 [食品関係販売施設]

□大会期間中は毎日点検しましょう。

定時的に○、△、×のチェックを行い、△、×の項目はすぐに改善しましょう。(○良好、△不十分、×不良)

点検項目		点検月日							メモ
施設の管理	1	施設やその周辺はよく清掃されているか。							
	2	テント張り等で防塵・防水措置をしているか。日光は直接、食品にあたらないか。							
	3	保存基準のある食品を取り扱う場合は、温度計のある冷蔵設備を設けているか。							
	4	消毒液を有する流水式の手洗い設備が、施設内又は隣接した場所にあるか。							
	5	消毒用アルコールスプレーを備え、活用しているか。							
食品の取り扱い	6	販売する食品には、適正な表示があるか。							
	7	購入伝票等の保管を行っているか。							
	8	弁当類等は保冷庫等で保管しているか。							
	9	弁当類を早く食べる旨を表示しているか。							
	10	消費期限又は賞味期限を超えて食品を販売していないか。							
	11	食品の露出販売(食品の小分け包装等を含む)はしていないか。							
汚物処理	12	廃棄物容器は、蓋があり、清掃されているか。							
	13	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。							
従事者の衛生管理	14	爪を短く切り、作業前、用便後等に手の洗浄消毒を行っているか。							
	15	下痢又は手指に化膿創をもつ者が、直接食品に触れる業務に従事していないか。							
	16	家族に下痢・嘔吐の症状がある者はいないか。							
現地責任者の印									