

東京 2020 大会において提供される飲食物の安全確保のためのガイドライン

1 はじめに

この文書は、「東京 2020 大会 飲食提供に係る基本戦略」において掲げたテーマのひとつである「食品の安全衛生」を達成するために必要な取組を詳細に示すガイドラインである。

大会期間中、飲食物の提供業務を受託する事業者（以下「事業者」という。）は、このガイドラインに従い飲食物の安全確保に努めなければならない。

さらに、我々は、大会期間中に事業者がこのガイドラインの遵守に取り組む姿が、大会終了後も国内の食品事業者の模範となり続けることを強く期待する。

2 適用範囲

東京 2020 大会の施設内で喫食される飲食物を加工、調理、保管、販売又は運搬する者（組織委員会から業務委託を受けた者を含む。）

3 関係法令

事業者は、以下の関係法令を遵守しなければならない。

- ・ 食品衛生法
- ・ 食品表示法
- ・ 会場所在地を所管する自治体の関連条例等（別表のとおり）

このガイドラインは、上記の法令遵守に加え、事業者が東京 2020 大会の施設内で喫食される飲食物を取り扱う場合の遵守事項を定めたものである。

したがって、事業者は、関係法令とこのガイドラインの両方を遵守する責務を負う。

4 遵守事項

(1) 事業者は、厚生労働省が示した「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号（最終改正版）。以下「マニュアル」という。）及び「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成 16 年 2 月 27 日付食安発第 0227012 号（最終改正版）。以下「指針」という。）（ただし、マニュアルの II 5(1)の各項のうち施設設備の整備により担保されるべき事項及び指針の II を除く。）を遵守すること。

なお、大会期間は、ノロウイルスの流行期として衛生管理を実施すること。

(2) 事業者は、(1)に加え、以下の各項に掲げる事項を遵守すること。なお、以下の各項に掲げる事

項と(1)とが異なる場合にあつては、以下の各項の記載を優先するものとする。

使用水等の管理

- ア 水道法により水質が担保された水以外の水を使用する場合は、使用時から6か月以内に1回以上水質検査が実施されたことを書面により確認し、その実施結果を保管すること。竣工から6か月以内の施設にあつては、飲食物の取扱いが開始される前に水質検査を実施すること。ただし、他者が実施した水質検査の結果を確認できる場合は、自ら水質検査を実施しなくとも差し支えない。
- イ 貯水槽から給水を受ける施設にあつては、1年に1回以上専門業者に委託して清掃を実施するか、実施されたことを書面により確認するとともに、その実施結果を保管すること。

そ族及び昆虫対策

- ウ 過去6か月以内に1回以上そ族及び昆虫の駆除作業が実施されたことを書面により確認し、その実施結果を保管すること。ただし、施設において考えられる有効かつ適切な技術の組み合わせ及びそ族及び昆虫の生息調査結果を踏まえ対策を講ずる等により確実にその目的が達成できる方法であれば、その状況に応じた方法、頻度で実施することとしても差し支えない。なお、そ族又は昆虫の発生を認めるときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

食品衛生責任者の設置

- エ 施設ごとに定める食品衛生責任者は、知事等が行う講習会又は知事等が認めた講習会を過去1年以内に受講した者のうちから選任すること。
- オ 食品衛生責任者は、その職責を果たせる限りにおいて複数施設の食品衛生責任者を兼ねることができる。
- カ 施設の稼働時間、従業員の勤務時間等を考慮し、施設の稼働中は常に1名以上の食品衛生責任者による衛生管理が行われるよう、必要に応じて一つの施設について複数名の食品衛生責任者を選任すること。

食品等の取扱い

- キ 加工済みの食材を使用する場合は、HACCPを用いた衛生管理により製造、加工等された食材を優先して使用するよう努めること。また、加工済みの食材の調達に当たっては、食材の製造、加工等の段階において安全が確保されていることを確認すること（保健所による監視の結果票の確認、信頼できる認証機関による証明書の確認、自ら行う実地調査等の手段によること。）。
- ク 食材については、マニュアルの記載に関わらず、必要に応じて2日分相当の量を保管することが

できる。

- ケ 野菜及び果物を加熱せずに供する場合には、マニュアルのⅡの1の(6)に従い、適切に洗浄すること。殺菌剤の使用に当たっては、殺菌しようとする対象物の状態、性状等に応じ、適切な殺菌剤を選択し、使用すること。
- コ 選手村、競技会場等の調理施設で調理され、10℃以下又は65℃以上で温度管理しながら提供する飲食物は、適切な科学的根拠に基づき、提供時間を設定し管理すること。また、これ以外の飲食物は、調理終了後から2時間以内に喫食されるよう管理すること。
- サ 選手村のメインダイニング、カジュアルダイニング等で調理した飲食物は、ダイニング内で喫食されるよう管理するとともに、カットされていない果物、飲料、包装された菓子等以外のものはダイニング外へ持ち出されないよう、厳に努めること。なお、特段の事情を有するとして組織委員会の指示又は許可を受けた場合は、この限りでない。

記録の作成及び保存

- シ 飲食物の提供、販売、廃棄等の時刻を記録すること。
- ス 飲食物取扱施設で作成した記録は、当該施設における飲食物の取扱いが終了してから1年間保持し、その間、関係機関からの求めがあった場合には開示すること。
- セ 飲食物取扱施設で作成すべき記録は、マニュアル及び指針において記録すべき事項として示されたものとする。

回収・廃棄

- ソ 飲食物の提供に伴い発生した廃棄物については、会場ごとの排出ルールに基づき適正に処理すること。

検食の実施

- タ 選手村において提供された飲食物の食材及び提供品について、マイナス20℃以下で検食を保存すること。食材は72時間以上、提供品は2週間以上保存すること。また、提供品については、提供先、提供量及び提供時間帯についても記録すること。保存期間が施設の閉鎖後まで及び場合は、施設の閉鎖後の検食の保管場所を明らかにすること。

情報の提供

- チ 飲食物の提供に際しては、当該飲食物に含まれるアレルギー（卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、甲殻類（えび及びかに以外のもの）、グルテンを含む穀類（小麦、ライ麦、大麦、

オート麦、スペルト小麦及びこれらの交雑種)、魚、大豆、ナッツ、亜硫酸塩(10mg/kg以上含むものに限る。))、宗教食対応、ベジタリアン対応等についての情報提供を行うこと。また、選手向けの飲食物については、栄養成分についての情報提供も行うこと。

ツ 提供する飲食物に含まれるアレルギーについては、タに掲げたもののほか、いくら、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、バナナ、やまいも、もも、りんご、さば、ごま、さけ、いか、鶏肉、ゼラチン、豚肉、オレンジ、牛肉、あわび及びまつたけについて、当該飲食物に含まれるか否かの情報収集に努めるとともに、求めに応じ、その情報収集の結果を各ステークホルダーへ提供すること。

食品取扱者等の衛生管理

テ 検便は、マニュアルに記載のとおり実施すること。1 か月未満の短期間従事する従業員であっても、同様に検便を実施すること。

食品取扱者等に対する教育訓練

ト 事業者は、飲食物の取扱いが衛生的に行われるよう、調理に携わる従業員に対し、食品衛生上必要な事項(指針のⅠの第4の(2)に記載された事項及びその他必要な事項)に関する衛生教育を、大会の開始又は従業員の着任までに実施すること。

危機管理

ナ 事業者は、飲食物による健康危害(おそれを含む。)が発生した際に対応できる体制を整え、大会開始2か月前までに、その窓口担当者を組織委員会に報告すること。

ニ ステークホルダーから、提供した飲食物に係る異味又は異臭の発生、異物の混入その他の苦情を受けた場合は、一日ごとに取りまとめ、組織委員会へ報告すること。また、健康被害につながるおそれが否定できない苦情を受けた場合は、直ちに組織委員会へ報告するとともに飲食物の提供を止め、組織委員会及び関係機関の指示に従うこと。

ヌ 事業者は、組織委員会とともに、自ら取り扱う飲食物に関する危機管理訓練を実施すること。

ネ 事業者は、組織委員会と協議しながら、食品防御に取り組むこと。

5 添付文書

- ・「大量調理施設衛生管理マニュアル」(平成9年3月24日付衛食第85号 厚生省生活衛生局長通知別添)
- ・「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」(平成16年2月27日付食安発第0227012号 厚生労働省医薬食品局食品安全部長通知別添)

別表

会場名	条例等
東京都内会場	東京都食品製造業等取締条例、東京都食品衛生法施行条例
さいたまスーパーアリーナ	埼玉県食品衛生に関する条例、埼玉県食品衛生法施行条例
陸上自衛隊朝霞訓練場	
霞ヶ関カンツリー倶楽部	
幕張メッセ Aホール	千葉県食品衛生法施行条例、千葉市イベント関係食品衛生対策実施要領
幕張メッセ Bホール	
幕張メッセ Cホール	
釣ヶ崎海岸サーフィン会場	千葉県食品衛生法施行条例
横浜スタジアム	神奈川県食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例
江の島ヨットハーバー	
伊豆ベロドローム	静岡県食品衛生法施行条例
伊豆マウンテンバイクコース	
福島あづま球場	福島県食品衛生法施行条例
札幌ドーム	北海道食品衛生法施行条例
宮城スタジアム	宮城県食品衛生法施行条例
茨城カシマスタジアム	茨城県食品衛生法施行条例
埼玉スタジアム 2002	埼玉県食品衛生に関する条例、埼玉県食品衛生法施行条例
横浜国際総合競技場	神奈川県食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例