

トキめき新潟国体・トキめき新潟大会 食品衛生対策指針

平成 20 年 3 月 25 日決定

1 目的

この指針は、「トキめき新潟国体食品衛生対策要項」に基づき、新潟県及び新潟市が実施する食品衛生対策について必要な事項を定め、もって第 64 回国民体育大会「トキめき新潟国体」及び第 9 回全国障害者スポーツ大会「トキめき新潟大会」（以下、「両大会」という。）における食品衛生を確保することを目的とする。

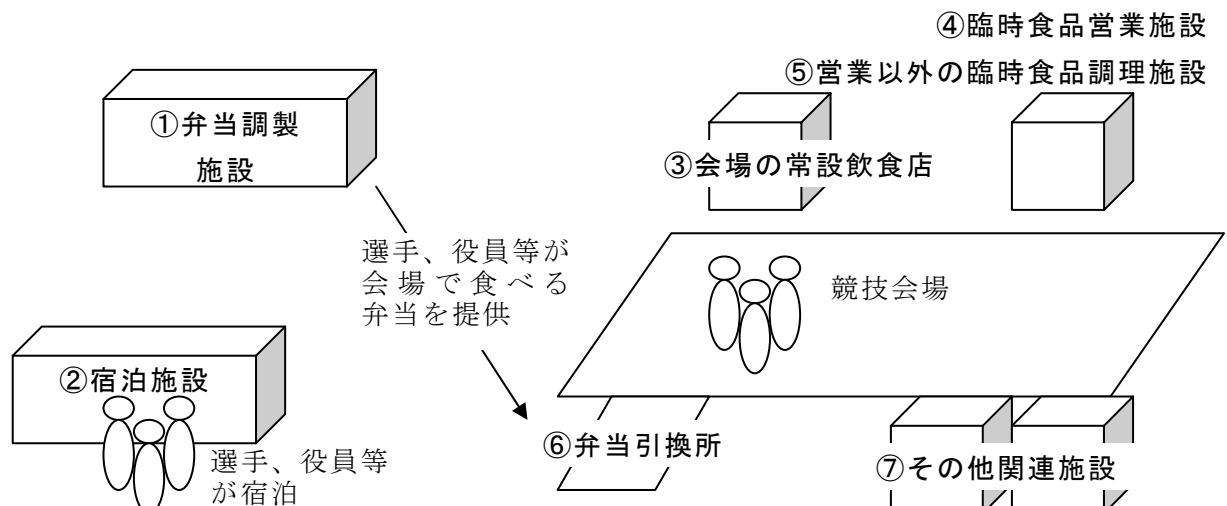
2 実施期間

この指針に基づく事業の実施期間は、両大会終了までとする。

3 基本方針

- (1) 県生活衛生課は、新潟市保健所と連携し、トキめき新潟国体・トキめき新潟大会実行委員会（以下、「県実行委員会」という。）及び（社）新潟県食品衛生協会等の関係団体の協力の下、効果的に事業を実施する。
- (2) 保健所は、選手、役員等の大会関係者に食品を提供する次に掲げる施設（以下、「食品提供施設」という。）に対し、県実行委員会、会場地市町村実行委員会、会場地市町村（以下、「実行委員会等」という。）、及び地区食品衛生協会の協力の下、計画的に衛生指導を実施し、衛生確保を図る。

- ①弁当調製施設 …選手、役員等が会場で食べる弁当を調製する施設
- ②宿泊施設 …選手、役員等が宿泊する施設
- ③会場の常設飲食店 …会場に常設されている飲食店
- ④臨時食品営業施設 …会場に臨時に設けられる食品営業施設
- ⑤営業以外の臨時食品調理施設 …会場に臨時に設けられる食品調理施設であって営業以外のもの（無料の飲物配布施設等）
- ⑥弁当引換所 …会場に設けられた上記①の弁当の引換所
- ⑦その他関連施設 …上記の他、大会関係者及び観客が利用すると予想される周辺の飲食店（食堂、弁当屋等）、土産販売店等



4 食品衛生対策の実施方法

(1) 衛生指導対象となる食品提供施設の把握

ア 把握する施設の種類と把握方法は次のとおりとする。

施設の種類	把握方法
① 弁当調製施設	実行委員会等から計画書を受理
② 宿泊施設	同 上
③ 会場の常設飲食店	許可台帳から
④ 臨時食品営業施設	実行委員会等から計画書を受理
⑤ 営業以外の臨時食品調理施設	同 上
⑥ 弁当引換所	同 上
⑦ その他関連施設	許可台帳から

イ 実行委員会等が提出する計画書について

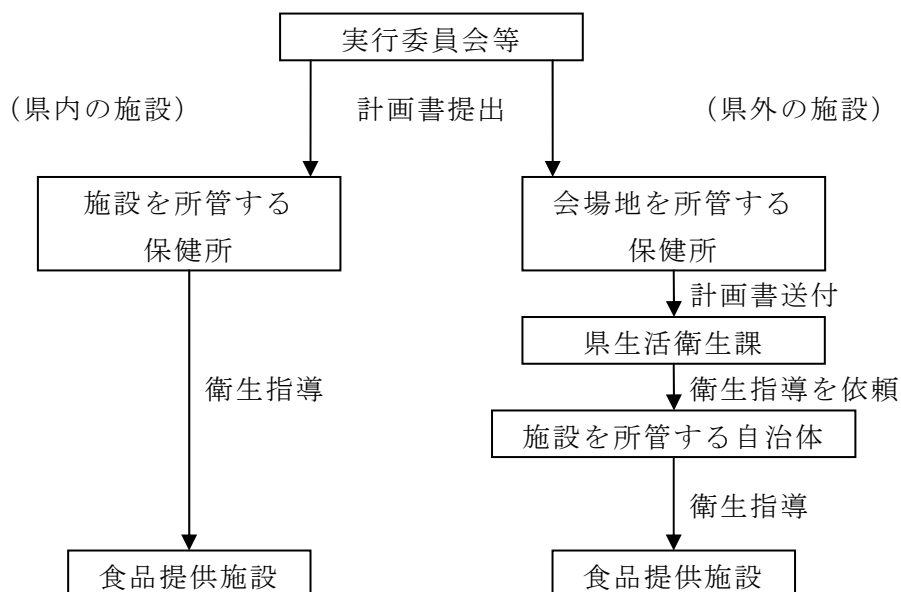
県生活衛生課は、実行委員会等に対し、関係する食品提供施設をとりまとめたうえで次の計画書を両大会開催のおおむね4ヶ月前までに提出するよう依頼する。

保健所は、必要に応じ、計画書の提出方法について実行委員会等と連絡会議を開催する。

計画書の種類	内 容
様式1 弁当計画書	弁当提供日時、弁当調製施設、食数、提供対象等を記載。
様式2 宿泊計画書	宿泊期間、宿泊施設、人数、団体名等を記載。
様式3 臨時食品施設計画書	臨時食品営業施設及び営業以外の臨時食品調理施設について、設置期間、施設名、取扱品目等を記載。
様式4 弁当引換所設置計画書	弁当引換所の設置場所等を記載。

計画書の提出ルートは次のとおりとする。

- ・ 県内の食品提供施設については、実行委員会等から、食品提供施設を所管する保健所に提出する。
 - ・ 県外の食品提供施設については、実行委員会等から、会場地を所管する保健所に提出する。会場地を所管する保健所長は、提出された計画書を県生活衛生課に送付し、県生活衛生課は当該施設を所管する自治体に衛生指導を依頼する。
- ※ 計画書が上記ルートから外れて別の保健所に提出されてしまった場合、提出を受けた保健所は、当該実行委員会に対し、本来提出すべき保健所に提出するよう指導願います。



ウ 実行委員会等から「様式3 臨時食品施設計画書」の提出があった場合は、実行委員会等を通じて申請（又は届出）予定者に対し、早めの申請（又は届出）を促す。

臨時食品営業施設 …臨時食品営業許可申請書
 営業以外の臨時食品調理施設 …イベントに伴う食品提供届

(2) 衛生指導の実施

保健所は、実行委員会等及び地区食品衛生協会の協力の下、下表を目標に衛生指導を実施する。

区分	指導方法	指導事項
①弁当調製施設	大会前に1回以上、次のいずれかの方法で指導を行う。 ・施設に立入指導を実施 ・施設の営業者又は食品衛生責任者に対し衛生講習を実施	別紙1 のとおり
②宿泊施設		
③会場の常設飲食店		
④臨時食品営業施設	大会前又は大会中に1回以上、次のいずれかの方法で指導を行う。 ・施設に立入指導を実施（許可検査と兼ねてよい） ・施設の営業者等に対し衛生講習を実施	
⑤営業以外の臨時食品調理施設		
⑥弁当引換所	大会中に1回以上、立入指導	
⑦その他関連施設	必要に応じ、適宜実施	

(3) 広報

ア 県生活衛生課は、広報誌やホームページ等の広報媒体を積極的に活用して食品衛生の普及啓発を図るとともに、関係団体に対し機関誌等への記事掲載を依頼する。

イ 保健所は、ホームページ等を積極的に活用して食品衛生の普及啓発を図るとともに、自治体広報紙等への記事掲載を依頼する。

5 食中毒等発生時の緊急連絡体制の整備

県生活衛生課及び保健所は、別紙2に従い緊急連絡体制を整備する。

6 報告

県保健所は、この指針に基づく衛生指導の結果等について、両大会終了後1ヶ月以内に次の様式により、県生活衛生課に報告する。

様式の種類	内 容
様式5 立入指導の実績	両大会に係る食品衛生指導のために実施した立入指導の実績
様式6 食品衛生講習会の実績	両大会に係る食品衛生指導のために実施した講習会の実績
様式7 食品衛生広報の実績	両大会に係る食品衛生指導のために実施した広報の実績
様式8 苦情処理の実績	両大会中に発生した食品衛生関連苦情の処理の実績

様式 1

弁当調達計画書

平成 年 月 日

_____ 保健所長 様

届出者 実行委員会会長
会場地市町村長

トキめき新潟国体又はトキめき新潟大会の開催にあたり、弁当調達計画書を提出します。

会場地 _____

競技名 _____

No	弁当提供月日 朝昼夕食の別	配達予定 時間	弁当調製施設	弁当の 種類 ※①	発注 予定 食数	配達対象 団体 ※②
記載例	10月1日() 朝・昼・夕	AM・PM 11:30	名称: (株)〇〇 所在地: 〇〇市〇〇1-2-3 電話: 025-280-52××	幕の内	50	東京都 選手、監督
	月 日 () 朝・昼・夕	AM・PM :	名称: 所在地: 電話:			
	月 日 () 朝・昼・夕	AM・PM :	名称: 所在地: 電話:			
	月 日 () 朝・昼・夕	AM・PM :	名称: 所在地: 電話:			
	月 日 () 朝・昼・夕	AM・PM :	名称: 所在地: 電話:			
	月 日 () 朝・昼・夕	AM・PM :	名称: 所在地: 電話:			

※①「弁当の種類」欄には、弁当の名称を記入してください。【例】幕の内、中華、特別注文 等

※②「配達対象団体」欄には、弁当配達先である団体の都道府県名と区分（選手・監督、役員、視察員の別）を記入してください。【例】東京都 選手、監督 等

宿泊計画書

平成 年 月 日

_____保健所長 様

届出者 実行委員会会長
会場地市町村長

トキめき新潟国体又はトキめき新潟大会の開催にあたり、宿泊計画書を提出します。

会場地 _____ 競技名 _____

No	滞在期間	宿泊施設	宿泊 予定 人数	宿泊団体 ※①	宿泊施設が 提供する食事
記載例	9月26日 ～ 9月30日 (4泊)	名称：〇〇旅館 所在地：〇〇市〇〇1-2-3 電話：		東京都 選手、監督	26日 朝・昼・夕 27日 朝・昼・夕 28日 朝・昼・夕 29日 朝・昼・夕 30日 朝・昼・夕
	月 日 ～ 月 日 (泊)	名称： 所在地： 電話：			日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕
	月 日 ～ 月 日 (泊)	名称： 所在地： 電話：			日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕
	月 日 ～ 月 日 (泊)	名称： 所在地： 電話：			日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕
	月 日 ～ 月 日 (泊)	名称： 所在地： 電話：			日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕
	月 日 ～ 月 日 (泊)	名称： 所在地： 電話：			日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕 日 朝・昼・夕

※① 宿泊団体の都道府県名と区分（選手、監督、役員、視察員等の別）を記入してください。

臨時食品施設計画書

平成 年 月 日

_____ 保健所長 様

届出者 実行委員会会長
会場地市町村長

トキめき新潟国体又はトキめき新潟大会の開催にあたり、臨時食品施設計画書を提出します。

会場地 _____ 競技名 _____

No	設置期間	臨時食品施設	提供品目		有料・無料の別
			調理品※①	既製品※②	
記載例	月 日 ～ 月 日	設置者：(株)〇〇 設置者住所：〇〇市〇〇1-2-3 設置場所：〇〇球場正面広場 電話：025-0280-××××	焼きそば フランクフルト	缶ジュース アイスクリーム	有料 ・ 無料
	月 日 ～ 月 日	設置者： 設置者住所： 設置場所： 電話：			有料 ・ 無料
	月 日 ～ 月 日	設置者： 設置者住所： 設置場所： 電話：			有料 ・ 無料
	月 日 ～ 月 日	設置者： 設置者住所： 設置場所： 電話：			有料 ・ 無料
	月 日 ～ 月 日	設置者： 設置者住所： 設置場所： 電話：			有料 ・ 無料
	月 日 ～ 月 日	設置者： 設置者住所： 設置場所： 電話：			有料 ・ 無料

※① 臨時食品施設内で調理して提供する食品を記入してください。

調理にあたる行為…煮る、焼く、炒める、揚げる、切る、皿に盛りつける、コップに注ぐ等

※② 臨時食品施設内で調理することなく提供する既製食品を記入してください。

様式4

弁当引換所設置計画書

平成 年 月 日

_____保健所長 様

届出者 実行委員会会長
会場地市町村長

トキめき新潟国体又はトキめき新潟大会の開催にあたり、弁当引換所設置計画書を提出します。

会場地 _____ 競技名 _____

設置期間	月 日～ 月 日	設置場所	
1回の最大引換食数(概数)	食	従事者数	人
現地責任者氏名		連絡先電話番号	

弁当引換所付近の平面図(注①)

Blank area for the site plan diagram, enclosed in a dashed border.

注① 別紙記載例を参考に記載してください。
特に次の事項を明示してください。
(弁当引換所の寸法 手洗い設備 弁当保管設備 廃棄物容器)

食品提供施設に対する指導事項

I 対象とする施設

- ① 弁当調製施設 …選手、役員等に提供する弁当を調製する施設
- ② 宿泊施設 …選手、役員等が宿泊する施設
- ③ 会場の常設飲食店 …会場に常設されている飲食店
- ④ 臨時食品営業施設 …会場に臨時に設けられる食品営業施設
- ⑤ 営業以外の臨時食品調理施設 …会場に臨時に設けられる食品調理施設であって営業以外のもの（無料の飲物配布施設等）
- ⑥ 弁当引換所 …会場内に設けられた弁当の引換所

II 施設①～③に対する指導事項

新潟県食品衛生法に基づく公衆衛生上必要な基準等に関する条例（平成 11 年 12 月 27 日新潟県条例第 53 条、以下「基準条例」という。）第 2 条（管理運営基準）及び第 3 条（施設基準）の遵守事項の他、次の事項を遵守するよう指導する。

1 従事者の健康管理

- (1) 責任者は、従事者の健康状態の確認を毎日作業前に行う。
- (2) 従事者は、下痢、おう吐等の症状がある場合又は手指に化膿傷がある場合は、食品に直接接触する作業に従事しない。
- (3) 食品に直接接触する作業に従事する者は、概ね大会開催前 1 ヶ月の間に検便を受け、赤痢、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌の感染の有無を確認する。（定期的に検便を受けている者は、その検便をもって上記に代えることができる。）
- (4) 従事者が、食品により媒介される可能性のある病原体（赤痢、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、ノロウイルス等）に感染した場合は、検便で陰性を確認するまでは食品に直接接触する作業に従事しない。
- (5) 従事者は、日常生活の中で胃腸炎症状を呈した者のおう吐物・便の処理を行う場合は、感染防止のため、次の方法又はこれと同等以上の効果を有する方法により適切に処理する。
 - ① 処理をする前に使い捨て手袋とマスクを着用する。
 - ② おう吐物を使い捨ての布やペーパータオル等で静かに拭き取る。
 - ③ 使用した布等はビニール袋に入れて口をしぼる。
 - ④ おう吐物の汚染を受けた場所の消毒をする。（1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で 10 分間覆い、その後水拭きする。）
 - ⑤ 手袋もビニール袋に入れて口を縛り、廃棄する。
 - ⑥ 処理後は流水と石けんでよく手を洗う。

2 手洗いの徹底

- (1) 手洗い設備は、洗剤及び消毒剤を補充し、常に使用できる状態にしておく。なお、手指を触れずに給水栓を開け閉めできる構造が望ましい。
- (2) 次のタイミングで手洗いを行う。
 - ・ 作業開始前
 - ・ 用便後
 - ・ 非汚染作業にあたる直前
 - ・ 生肉、鮮魚介類、卵殻等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- (3) 次の方法を参考に、適切な方法で手洗いを行う。
 - ① 時計や指輪を外す。
 - ② 手を水で濡らし、石けんをつける。
 - ③ よく泡立て、丁寧に洗う。(手の平、甲、指の間、指先、手首)
 - ④ 流水でよく洗い流す。
 - ⑤ ペーパータオルやエア乾燥機で手を乾かす。
 - ⑥ 消毒用アルコールを手にしり込む。

3 施設、器具の消毒

- (1) 感染性胃腸炎（疑い含む）の患者が施設内（調理室、客室、トイレ等）でおう吐、下痢等を起こした場合は、次の方法により消毒を行う。
 - ア 汚物が付着した場所
上記1（5）の手順により速やかに処理する。
 - イ 調理器具、食器等
80℃・5分間以上又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。（厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく。）
 - ウ 手指が触れる場所（給水栓ハンドル、冷蔵庫取っ手、調理機械のスイッチ、ドアノブ等）
200ppm 次亜塩素酸ナトリウム液又はこれと同等以上の効果を有する消毒液に浸した布で消毒する。
 - エ トイレの便器
1000ppm 次亜塩素酸ナトリウム液又はこれと同等以上の効果を有する消毒液で消毒する。
なお、従事者が病原微生物の感染を受けないよう、手袋及びマスクを着用して作業し、作業後は流水と石けんでよく手洗いする。
- (2) 感染性胃腸炎が流行している期間（おおむね 11～3 月）は、適切な頻度で上記イ～エの消毒を行う。

4 加熱調理の徹底

加熱調理食品については、中心部が 75℃（ノロウイルス汚染の恐れがある食品（カキ等の二枚貝等）の場合は 85℃）で 1 分間以上又はこれと同等以上の条件で加熱殺菌する。

5 調理済み食品の温度・時間の管理

- (1) 調理から提供までの時間をできるだけ短くするよう調理計画を立てる。
- (2) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために必要に応じて冷蔵又は温蔵保管する。(食中毒菌の発育至適温度帯である約20～50℃を避け、おおむね10℃以下又は65℃以上で管理する。)

6 検食の保存

1回50食以上の同一献立の弁当、料理を調製する場合は、検食を-20℃以下で2週間以上保存する。

50食に満たない場合であっても、できる限り検食の保存に努める。

7 記録の作成及び保管

次の記録を作成し、整理して保管する。

- (1) 提供したメニュー
- (2) 衛生管理に関する次の事項（管理記録簿等を用いて）
(従事者の健康状況、手洗い設備が常に使用できる状態かどうか、水道水以外の水を使用している場合の残留塩素濃度、その他)

8 弁当調製施設に対する個別の指導事項

- (1) 弁当は、十分に放冷した後、詰め合わせる。
- (2) 「トキめき新潟国体弁当調達要項」で定められた次の事項を弁当包装に表示する。
〔 名称、消費期限（時間まで）、保存方法、製造者・製造所所在地、
原材料（アレルギー物質含む）、添加物等 〕
- (3) 早期の喫食を喚起する文を弁当包装又は添付チラシ等に表示するよう努める。〈文例〉お早めにお召しあがりください。
- (4) 配送にあたっては、次の事項に留意し、弁当の温度を適切に管理する。
 - ・ 直射日光が当たらないように運搬する。
 - ・ エアコンや保冷車等を活用する。
- (5) 弁当引換所で長時間保管されることがないように喫食時間にあわせて納品する。

Ⅲ 施設④⑤に対する指導事項

次の要綱に基づいて指導するほか、Ⅱの1～5に準じて指導する。

- ・ 臨時食品営業施設 → 季節又は臨時食品営業の取扱要綱
- ・ 営業以外の臨時食品調理施設 → イベントにおける食品提供の取扱要綱

IV 施設⑥（弁当引換所）に対する指導事項

1 弁当引換所の設置基準

- (1) 清潔で直射日光の当たらない場所に設ける。
- (2) 弁当引換所又は付近の使用しやすい場所に、消毒液を備えた流水式手洗い設備を確保する。弁当引換所に確保できない場合は、アルコール噴霧式消毒器を弁当引換所に設置する。

2 弁当の取扱い

(1) 弁当の保管

ア 納品された弁当を 30 分以上保管する場合は、冷蔵設備（冷蔵車、保冷車、冷蔵庫、クーラーボックス、保冷剤入り発泡スチロール箱等、以下同じ。）で保管する。

イ 冷蔵設備は常に清潔に保つとともに、温度計を設置し、冷蔵機能が保たれていることを確認する。

(2) 弁当の引渡し

弁当を喫食者に引き渡す際、呼びかけ、張り紙、場内放送、チラシ添付等の方法により早期の喫食を呼びかける。

(3) 消費期限を過ぎた弁当は確実に廃棄する。

3 弁当引換えの記録

次の事項を記録し、いつ、どの弁当を、誰に、いくつ渡したのか把握する。

弁当の納入時刻、納入個数、製造者、消費期限、保存方法、 弁当の引渡し時刻、引渡し個数、引渡し先、廃棄個数、廃棄時刻
--

4 従事者の衛生

- (1) 清潔な作業着を着用し、毛髪、爪等は清潔に保つ。
- (2) 作業前及び用便後は適切な方法で手洗いを行う。

5 廃棄物の処理

廃棄物容器及びその周辺は常に清潔にしておく。

6 現地責任者の設置

- (1) 食品による事故の発生を防止するため、弁当引換所毎に衛生管理にあたる現地責任者を設置する。
- (2) 大会開催期間中、現地責任者は、別に定める衛生管理記録表にしたがい衛生管理状況を点検し、記録する。

弁当引換所 衛生管理記録表（例）

引換所名

点検項目		月	日	／	／	／	／	／	／	
弁当引換所の設置	1	引換所及び周辺は清潔か。								
	2	直射日光が当たらないよう設置しているか。								
	3	使用しやすい場所に消毒液を備えた流水式手洗い設備があるか。								
	4	（上記4が確保できない場合） アルコール噴霧式消毒器を設置しているか。								
食品の取扱い	5	納品された弁当を30分以上保管する場合は、冷蔵設備で保管しているか。								
	6	（冷蔵設備を用いている場合） 冷蔵設備は清潔に保たれているか。								
	7	（冷蔵設備を用いている場合） 冷蔵機能が保たれているか。								
	8	弁当を引き渡す際、右記のいずれかの方法で 早期の喫食を呼びかけているか。 （該当する方法にチェック）		<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ	<input type="checkbox"/> 呼びかけ <input type="checkbox"/> 張り紙 <input type="checkbox"/> 場内放送 <input type="checkbox"/> チラシ
	9	消費期限を過ぎた弁当は廃棄したか。								
従事者	10	作業着、毛髪、爪は清潔か。								
	11	作業前及び用便後は手を洗淨消毒したか。								
その他	12	弁当引換記録表を記入したか								
	13	廃棄物容器及びその周辺は清潔か。								
責任者のサイン又は印										

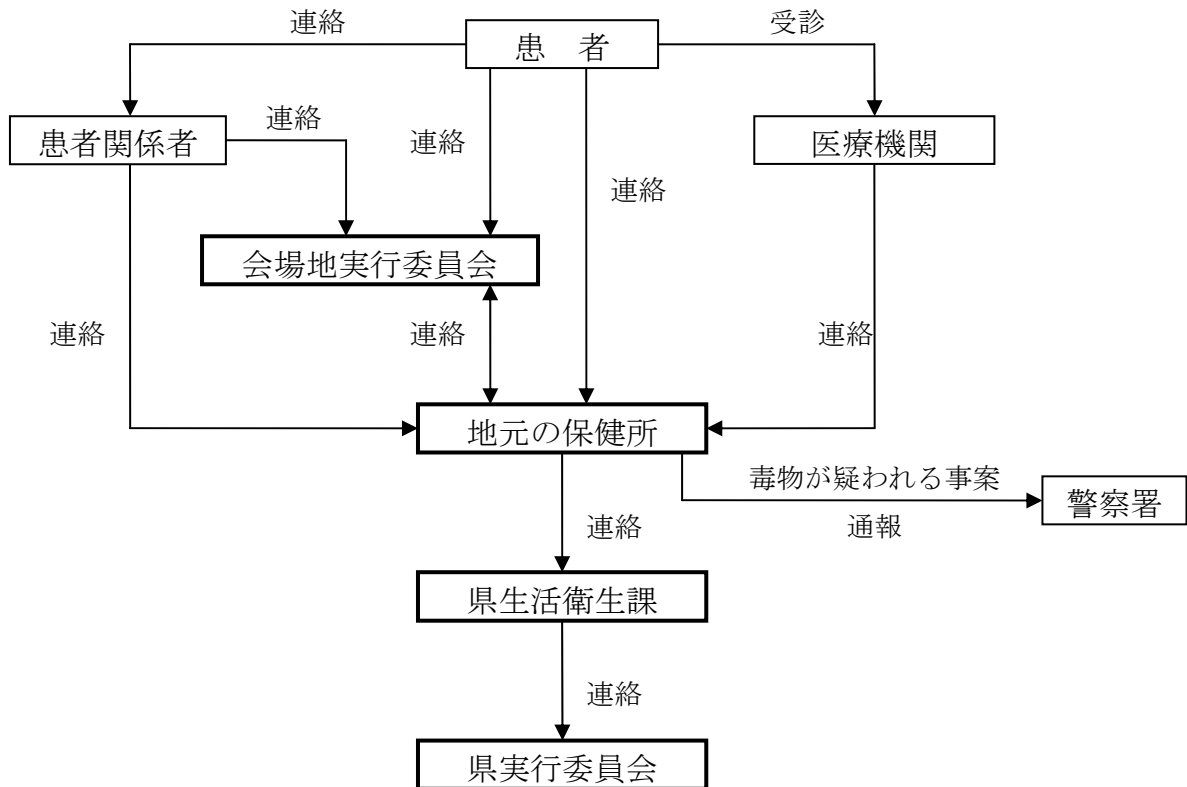
○:良好、△:一部不適、×:不適、-:該当なし

食中毒等発生時の緊急連絡体制

食中毒等が発生した場合、その情報は下図のルートで伝達されることから、既に整備している緊急連絡網(注①)に加えて、次の連絡網を整備しておくこと。

- 1 会場地実行委員会と地元保健所との間の連絡網
- 2 県生活衛生課と県実行委員会との間の連絡網

※ 夜間・休日に連絡できる電話番号を把握すること。



注①) 既に整備している緊急連絡網

- ・ 県内連絡用・・・県保健所、県生活衛生課、県保健環境科学研究所、新潟市保健所の各担当者の電話番号簿
- ・ 県外連絡用・・・全国自治体、厚生労働省の各担当者の電話番号簿

様式6 食品・宿泊衛生講習会の実績

対象の大会 (該当に○)	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(冬季大会2009.2.17~20)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(本大会2009.9.26~10.6)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟大会(2009.10.10~12)
	<input type="checkbox"/> その他()

実施期間	年 月 日 ~ 年 月 日
保健所名	
記入担当者	

	開催年月日	開催場所	講習会名	参加者範囲	参加人数	主催者	主な内容
記載例	H21.9.1	〇〇公民館 (〇〇市)	トキめき新潟国体〇〇会場食品衛生講習会	〇〇市の国体関係施設(弁当調製施設、旅館等)	30	〇〇保健所	食品衛生 宿泊衛生
1							
2							
3							
4							
5							

様式7 食品衛生広報の実績

対象の大会 (該当に○)	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(冬季大会2009.2.17~20)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(本大会2009.9.26~10.6)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟大会(2009.10.10~12)
	<input type="checkbox"/> その他()

実施期間	年 月 日 ~ 年 月 日
保健所名	
記入担当者	

	広報媒体の名称又は 行事の名称	発行日又は 行事实施日	広報範囲	発行部数又は 行事参加者数	主な広報内容	発行者等又は 主催者	備 考
記載 例	市報〇〇	平成21年8月	〇〇市民	15000世帯	食中毒予防	〇〇市	
1							
2							
3							
4							
5							

様式8 苦情処理の実績

対象の大会 (該当に○)	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(冬季大会2009.2.17～20)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟国体(本大会2009.9.26～10.6)
	<input type="checkbox"/> トキめき新潟大会(2009.10.10～12)
	<input type="checkbox"/> その他()
保健所名	
記入担当者	

区 分	苦情 件数	苦情内容	処理状況
①弁当調製施設			
②宿泊施設			
③会場の常設飲食店			
④臨時食品営業施設			
⑤営業以外の臨時食品調理施設			
⑥弁当引換所			
⑦その他 関連施設	周辺の飲食店		
	土産販売店		
	その他		
合 計			

記載
例

①弁当調製施設	1	・弁当に毛髪混入	・調製施設に立入調査、改善指導
---------	---	----------	-----------------