

# 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内容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。

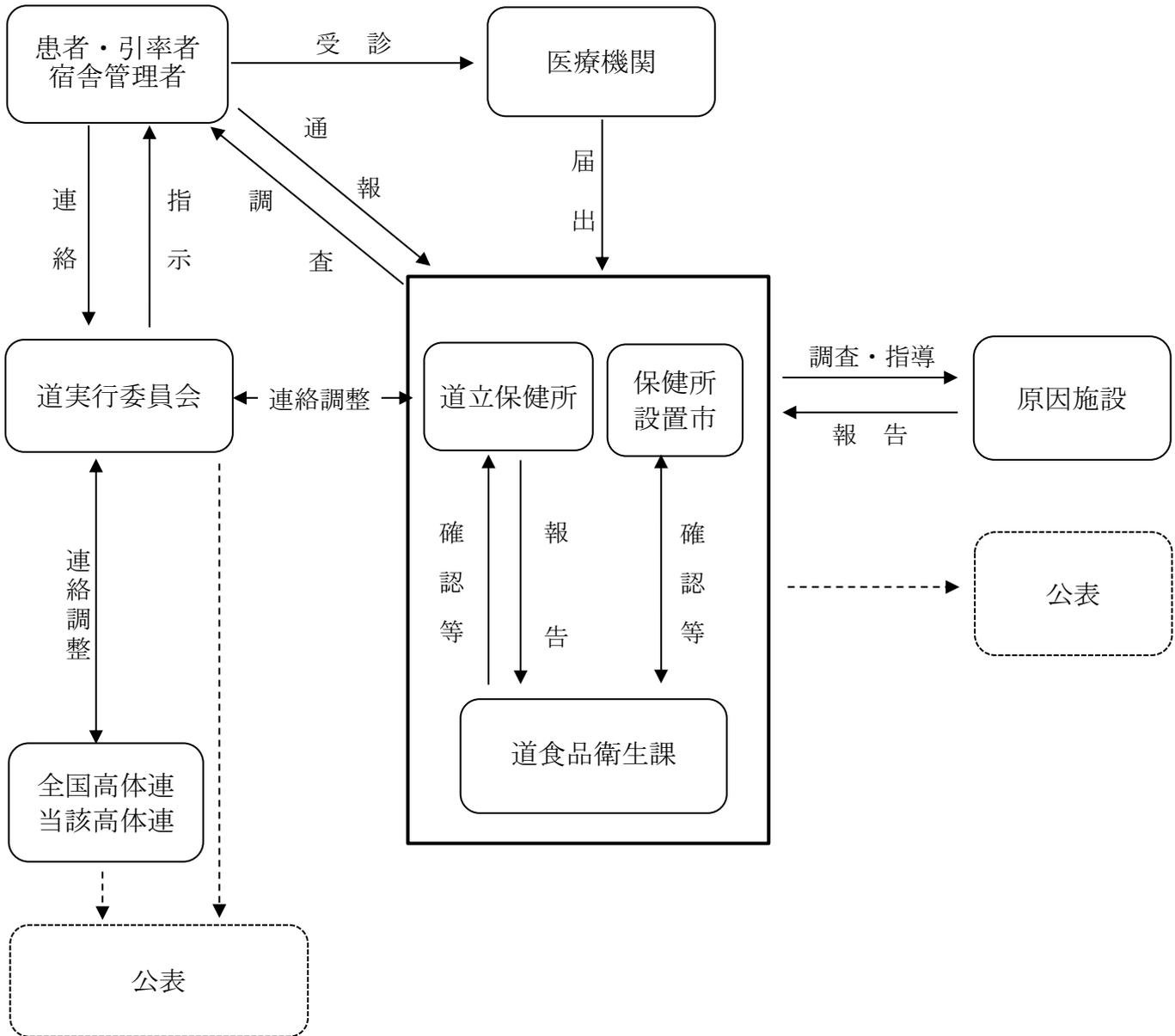
## 6 衛生教育

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。

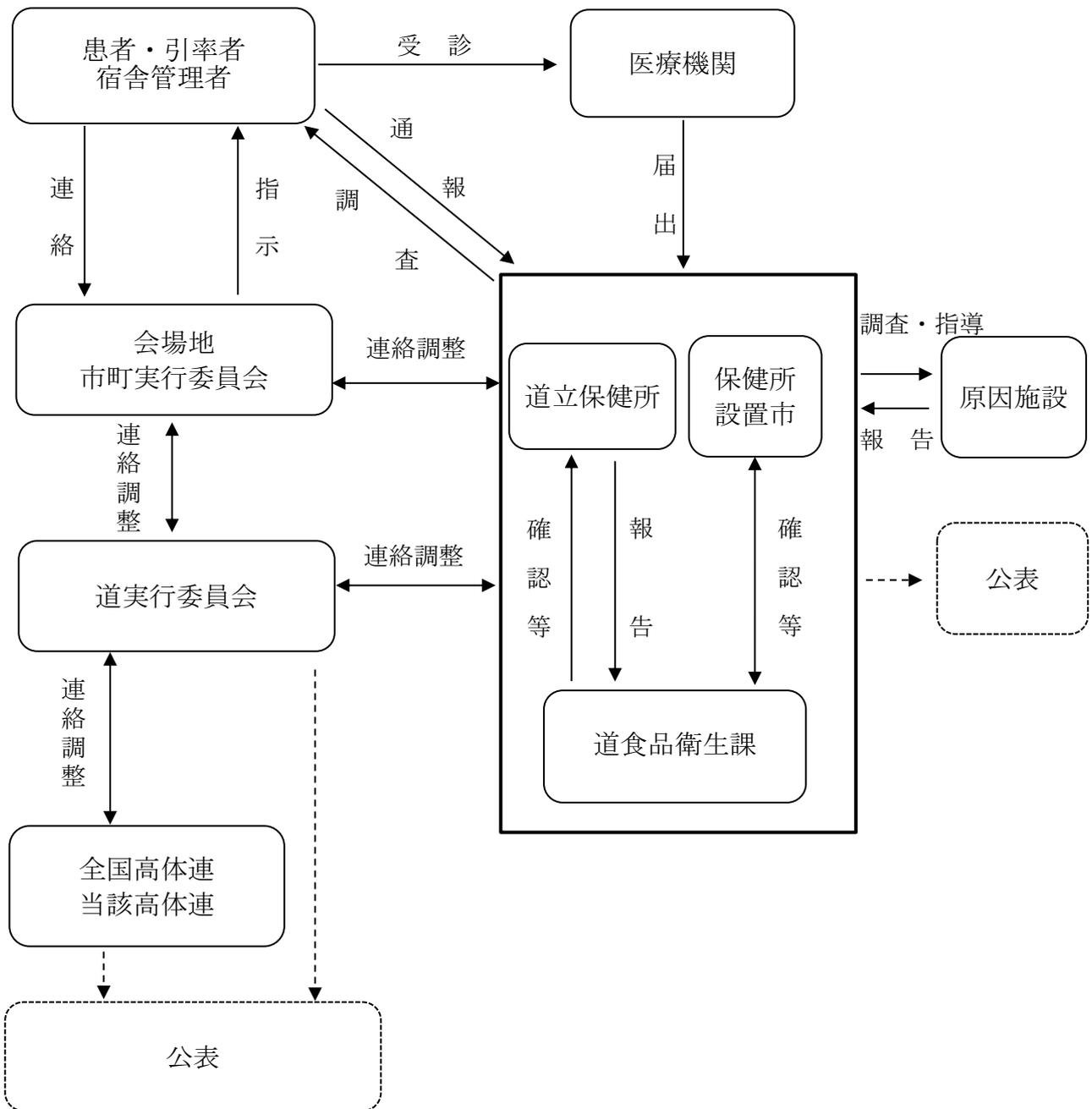
## 7 記録

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。

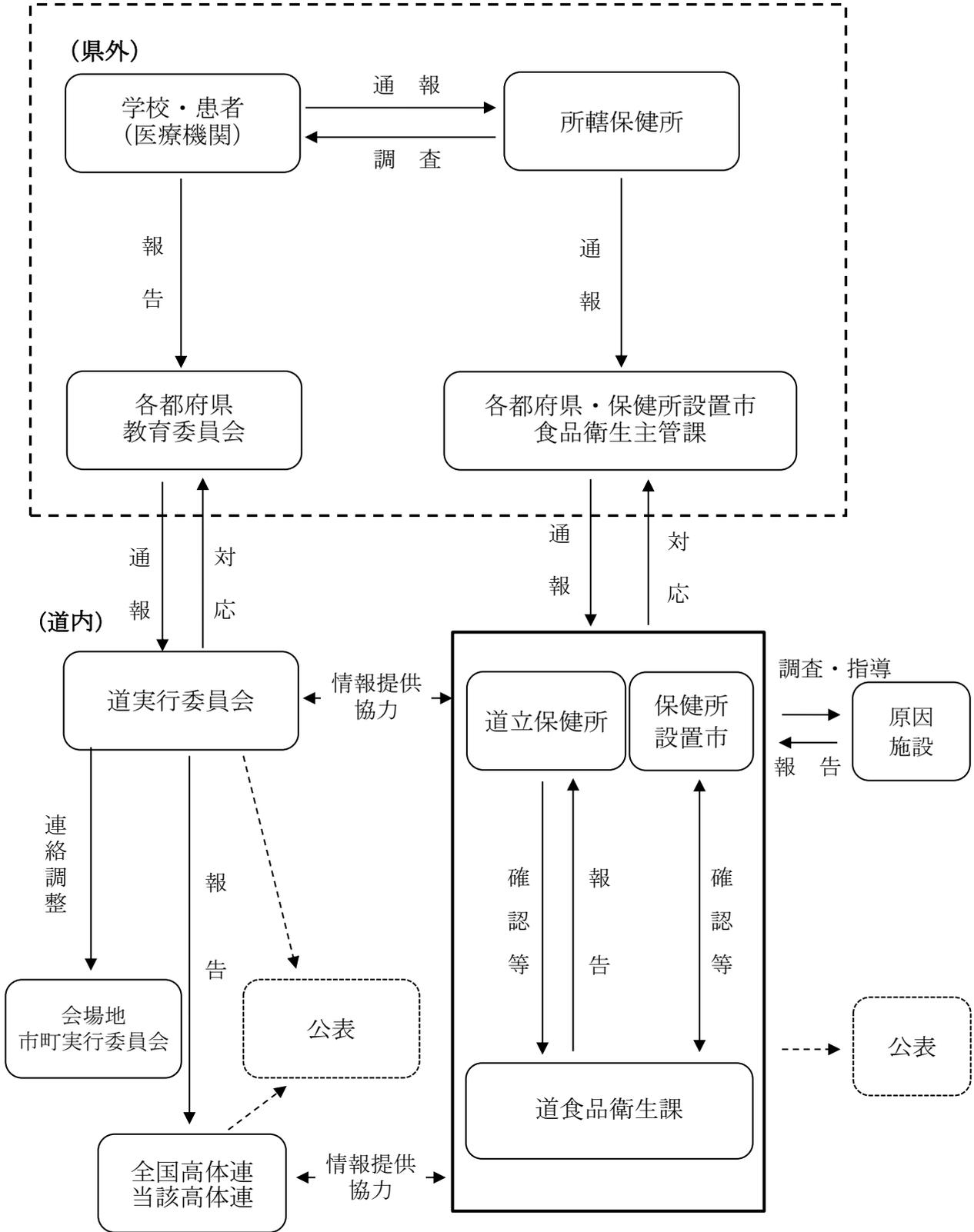
緊急時の連絡体制（総合開会式）  
（食中毒（疑い）等発生時の措置体制）



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			
	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場)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	

(別紙様式6)

## 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。

大会会場名

## 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									

## 大会会場名

## 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									

# 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 北海道売店等設置基本方針

## 1 趣 旨

令和5年度全国高等学校総合体育大会の参加者、一般観覧者等の便宜を図ることを目的として、総合開会式会場区域内及び各競技会場区域内に売店、展示ブース等（以下「売店等」という。）を設置するための基本的事項を定める。

## 2 基本的考え方

- (1) 総合開会式会場区域内の売店等の設置及び運営に関する業務は、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。）が行う。
- (2) 各競技会場区域内の売店等の設置及び運営に関する業務は、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。）が行う。
- (3) 売店等を設置するに当たっては、会場となる施設の管理者、関係機関、関係団体等との連携を密にし、大会運営に支障がないよう配慮する。
- (4) 売店等を出店する業者の選定に当たっては、営業経験、実績等を総合的に勘案する。
- (5) 売店等の設置、運営、警備、撤去等に要する一切の経費は、原則として売店等を出店する業者が負担する。

## 3 販売品目

- (1) 売店等で取り扱う物品は、大会にふさわしく品位あるものとする。
- (2) 食品を販売する場合は、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、かつ食品衛生関係法令等に基づく適切な表示がなされているものとする。
- (3) 大会主催者と協賛契約を締結している企業及び団体が有する権利を尊重し、契約内容により販売品目に制限が生じる場合があることに留意する。

## 4 その他

- (1) 道実行委員会及び市町実行委員会は、道実行委員会高校生活動推進委員会の活動の一環として売店等を設置する場合には、上記2(4)に関わらず、設置に配慮するものとする。
- (2) 売店等の設置及び運営に関する要項は、別に定める。

## 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売店等運営要項作成例

### 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〇〇市町実行委員会（以下「市町実行委員会という。」）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。）〇〇競技大会において会場区域内に設置する売店、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ものとする。

### 2 出店申請

売店等の出店を希望するものは、出店申請書（様式第1号）に添付書類を添えて、市町実行委員会に出店許可申請を行うものとする。

なお、この場合であっても施設管理者の使用許可が必要であること。

### 3 出店者の選定

市町実行委員会は、出店者の選定に当たっては、地元の出店者を優先することとし、次の事項に留意することとする。

- (1) 営業経験及び実績が豊富で、信頼できること。
- (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こと。
- (3) その他、市町実行委員会が特に認めること。

### 4 出店許可

市町実行委員会は、申請内容及び会場の設置スペース等を勘案し、大会運営に支障がないと認められる範囲において、設置を許可するもの（以下「出店者」という。）を選定し、出店許可書（様式第2号）を交付するものとする。

### 5 販売品目

売店において販売を認める品目は、次に定めるものとする。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による制限を設ける場合がある。

#### (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であること。

##### 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ているもので、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ているもので、密閉容器入りのもの。

##### ウ 果実類

新鮮でカットしていないもの。

##### 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・包装されているもので、常温で保存

できるもの。

- (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、記念バッチ類
- (4) その他、大会参加者、一般観覧者等にとって必要なもの

## 6 食品の販売

- (1) 食品を販売する売店の出店を許可するに当たっては、設置場所、保管方法、取扱食品等について、管轄の保健所と協議するものとする。
- (2) 食品の販売におけ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衛生対策実施要領（以下「実施要領」という。）によるものとする。
- (3) 市町実行委員会は、食品を販売する売店に対し出店を許可したときは、実施要領に規定す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ものとする。
- (4) 市町実行委員会は、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について、出店者の責任において、誠意ある対応及び被害者への賠償等を行うよう指導する。

## 7 出店の期間及び開設時間

市町実行委員会が指定する期間及び開設時間とする。

## 8 出店の場所・規模・方法

市町実行委員会が指定する場所・規模・方法とする。

## 9 経費負担

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、出店者が負担するものとする。

## 10 出店料

- (1) 市町実行委員会から売店等出店の許可を受けた出店者は、別に定める出店料を所定の期日までに市町実行委員会に支払うものとする。ただし、市町実行委員会が特に認めた場合についてはこの限りでない。
- (2) 出店者が、出店許可を受けた後、出店者自身の事情で出店を取りやめた場合は、市町実行委員会は出店者に出品料を返還しないものとする。

## 11 遵守事項

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、市町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、当日中に

出店者において処分し、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し、貸与し、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行動をとること。
- (10) 出店者及び従業員は、名札等を着用すること。
- (11) 出店者及び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のため又は第三者に損害を与えるため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、市町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）は原則として使用しないこと。
- (14) 商品及びテントについては、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、市町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こと。
- (17) 市町実行委員会及び施設管理者の指示に従い、良識ある売店等の管理運営を実施すること。

## 12 許可の取り消し

市町実行委員会は、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、市町実行委員会は出店者に出店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店許可が取り消された場合はこの限りでない。

## 13 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ものとする。

## 14 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、市町実行委員会の検査を受けなければならない。

## 15 管理責任

売店等における販売品及び備品の管理は、出店者の責任とし、火災、盗難その他不可抗力による災害に対しても、市町実行委員会は一切その責を負わない。

## 16 その他

この要項に定めるもののほか、必要な事項については、市町実行委員会が別に定める。

附 則

この要項は、令和 年 月 日から施行する。

様式第1号

令和 年 月 日

令和5年度全国高等学校総合体育大会〇〇市町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

〇〇市町実行委員会 会長 〇〇 〇〇 様

(申請者)

所在地	〒
名 称	
代表者 職氏名	印
電 話	

令和5年度全国高等学校総合体育大会において出店したいので、令和5年度全国高等学校総合体育大会〇〇市町実行委員会売店等運営要項に基づき関係書類を添えて下記のとおり申請します。

## 記

1 競 技 名 \_\_\_\_\_

2 出店会場名 \_\_\_\_\_

3 必要テント数 テント 張

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

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) 出店従業員名簿

(様式第1号)  
添付書類1

## 申 請 者 の 概 要

(名 称)

---

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もののみ)	
6	主 要 営 業 取 扱 品 目	
7	備 考	





様式第2号

文 書 番 号  
令和 年 月 日

令和5年度全国高等学校総合体育大会  
〇〇市町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  
〇〇市町実行委員会会長 〇〇 〇〇 印

令和5年度全国高等学校総合体育大会の売店出店を下記のとおり許可します。

記

- 1 競 技 名 \_\_\_\_\_
- 2 出店会場名 \_\_\_\_\_ (テント 張)
- 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。
- 7 そ の 他 令和5年度全国高等学校総合体育大会〇〇市町実行委員会売店等運営要項に定める事項を遵守すること。

## 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

## 輸送・警備専門部会 業務年次別推進計画

業務内容	令和3年度 (2年前)	令和4年度(1年前)				令和5年度 (開催年)
		4-6月	7-9月	10-12月	1-3月	
輸送・警備専門部会の開催	第1回 (2月)			第2回 (10月)	第3回 (3月)	総合開会式 (7/22) 競技種目別大会 (7/下~8/下)
<b>1 輸送交通</b>						
(1) 輸送交通対策要項	要項案 提示					
(2-1) 輸送計画 総合開会式		原案 検討	→	計画案 提示		実施
(2-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会作成)				実施
(3) 各都道府県から大会参加者への調査 (利用交通機関意向調査：移動手段・駐車場確保等)						宿泊申込時 (6-7月)
(4-1) 交通規制案内図・案内板 総合開会式						委託業者 設置
(4-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会対応)				設置
(5-1) 駐車場案内図・案内板 総合開会式						該当なし (駐車場は設けない)
(5-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会対応)				設置
<b>2 警備防災</b>						
(1) 警備防災・危機管理対策要項	要項案 提示					
(2-1) 警備防災・危機管理計画 総合開会式		原案 検討	→	計画案 提示		実施
(2-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会作成)				実施
(3-1) 避難誘導計画 総合開会式		原案 検討	→	計画案 提示		実施
(3-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会作成)				実施
(4-1) 運営管理に関する要領 総合開会式等					要領 提示	実施
(4-2) " 競技種目別大会会場等		(会場地市町実行委員会作成)				実施
(5-1) 迷子、遺失物及び 拾得物の取扱い要領 総合開会式					要領 提示	実施
(5-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会作成)				実施
(6-1) 警備防災・ 危機管理マニュアル 総合開会式		原案 検討	→	→	原案 提示	配付
(6-2) " 競技種目別大会		(会場地市町実行委員会作成)				配付

## 令和5年度全国高等学校総合体育大会 総合開会式警備防災・危機管理計画

令和5年度全国高等学校総合体育大会（以下「大会」という。）総合開会式に係る警備防災・危機管理計画は、事件又は事故等の発生を未然に防止するとともに、事件又は事故等発生時において速やかな事態の収束を図り、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・運営補助員、視察員、報道関係者等（以下「大会参加者」という。）の生命、身体及び財産を保護するため、令和5年度全国高等学校総合体育大会北海道警備防災・危機管理対策要項に基づき、次のとおりとする。

### 1 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「実行委員会」という。）は、別途定める令和5年度全国高等学校総合体育大会総合開会式運営本部（以下「運営本部」という。）を設け、施設管理者、警察、消防、道防災担当部局等（以下「関係機関」という。）の協力を得て警備防災・危機管理に関する業務を行う。

### 2 実施期日及び実施場所

実施期日及び実施場所は、次のとおりとする。

#### (1) 実施期日

令和5年（2023年）7月22日（土）

#### (2) 実施場所

北海きたえーる（北海道立総合体育センター）（札幌市豊平区豊平5条11丁目1番1号）及びその周辺

### 3 警備防災・危機管理業務

この計画における警備防災・危機管理業務の内容は次のとおりとする。

- (1) 総合開会式等の運営管理に関する要領及び運営業務マニュアルに基づく業務の管理
- (2) 収容人員の管理（消防法）
- (3) 通信手段の確保
- (4) 事件、事故等の警戒、情報収集、伝達及び通報
- (5) 事件、事故、火災、自然災害等発生時における避難経路の確保及び避難誘導
- (6) 会場における消防用設備等の確認
- (7) 火災発生時における初期消火活動の実施
- (8) 関係車両の案内、誘導及び交通整理
- (9) 会場内外の通行管理及び立入制限区域の管理
- (10) 式典会場入退場管理（手荷物検査、持ち込み禁止物一時預かり等）

- (11) 雑踏警備の実施
- (12) 不審者、不審物への対応
- (13) 禁止行為や爆破予告等、円滑な大会運営を妨害しようとする行為への対応
- (14) 遺失物、拾得物及び迷子への対応
- (15) 関係機関との密接な連携
- (16) その他必要な警備防災・危機管理業務

#### 4 平時における活動

運営本部は平時の活動として、関係機関と連携し、次のとおり警備防災・危機管理業務を行う。

- (1) 交通誘導整理
  - ア 大会関係車両の誘導
  - イ 一般車両の大会関係車両専用駐車場への侵入防止
  - ウ 駐車許可証不携帯車両に対する事案確認及び再発行の手続き
- (2) 会場内外通行管理
  - ア 来場者種別に応じた動線案内、通行誘導
  - イ 大会参加者以外の一般通行者に対する立入制限の告知
  - ウ 車両と歩行者との接触事故を防止する為の歩行者通路の確保
  - エ 管理区分のレベルに応じた通行適否の確認及び誘導
- (3) 式典会場入退場者管理
  - ア 入場者確認場所における入場券不所持者の排除
  - イ 入場券不携帯者に対する事案確認及び再発行場所への案内及び誘導
  - ウ 手荷物検査場所における入場者整理及び妨害行為企図者等に対する警戒
  - エ 途中退場者に対する手荷物等再検査の告知及び再検査の徹底
- (4) 雑踏警備
  - ア 地下鉄乗車駅等、人の滞留や混雑が予想される場所における警戒、広報及び誘導
  - イ 手荷物検査場所等、多人数が集中する場所における警戒
  - ウ 式典終了時における駆け出し、押し合い等による転倒等の事故防止のための警戒
- (5) 不審者、不審物等に対する警戒
  - 巡回等による不審者、不審物、妨害行為企図者等に対する警戒及び認知又は発見時における関係機関への協力要請
- (6) 予防管理
  - ア 指定場所における火気等の使用状況及び喫煙状況の確認
  - イ 入退場口、避難口、通路、階段付近における避難上支障となる物品の撤去
  - ウ 緊急車両進入路の確保
  - エ 消火器及びAEDの設置状況、自動火災報知設備や避難誘導灯の確認

(7) その他

上記以外に必要と認められる警備防災・危機管理業務

5 事件又は事故等発生時における活動

運営本部は事件又は事故等の発生情報を入手した場合は、直ちに事実確認を行うとともに、事態の早期収束、被害の拡大防止を図るため、次の活動を行う。

(1) 通報連絡等

ア 事件や事故等の発生を認知又は発見した者は、速やかに運営本部へ事案の概要を通報する。

イ 通報を受けた運営本部は、当該事件や事故等の事実関係について確認を行うとともに、関係機関へ通報又は連絡し、連携協力体制を確立する。

(2) 初動措置

ア 運営本部の設置

(イ) 正確な情報収集に努め、事件や事故等の種別に応じた的確な指示を現場臨場者に与えるとともに必要に応じて関係機関の出動要請を行う。

(ロ) 関係機関と連携を図りながら、状況に応じて必要な応援体制を構築し、関係機関の活動支援や周辺の雑踏整理等を指示するなど、現場における事件や事故等の早期収束に協力する。

イ 現場における措置

(イ) 事件や事故等では負傷者救助を最優先として行動し、事件や事故等の早期収束や被害の拡大防止を図る。

(ロ) 火災発生時は直ちに消防機関へ通報するとともに、消火器等を活用して初期消火活動を行い、火災の早期鎮圧に努め、来場者の避難誘導を行う。

(ハ) 緊急車両の通行路を確保し、現場へ円滑な誘導を行う。

(ニ) 関係機関が行う現場活動に協力し、周辺の雑踏整理等を行う。

(ホ) 可能な限りにおいて事件や事故等の関係者（加害者、被害者、目撃者等）の把握及び確保に努める。

6 避難指示

運営本部は事件、事故、火災、自然災害等が発生し、または発生する恐れがある場合において、大会参加者の避難が必要であると判断した場合には、別に定める避難誘導計画により、避難を指示する。

7 その他

運営本部長は、この計画を実施するために必要な具体的事項については別に定める。

# 北海道高校生活動推進委員会 ～北海道総体おもてなし活動～

令和4年7月21日（木）  
地区推進委員会会議資料

# 北海道総体おもてなし活動

## 広報・PR活動

TVやラジオ等への出演によるPR活動

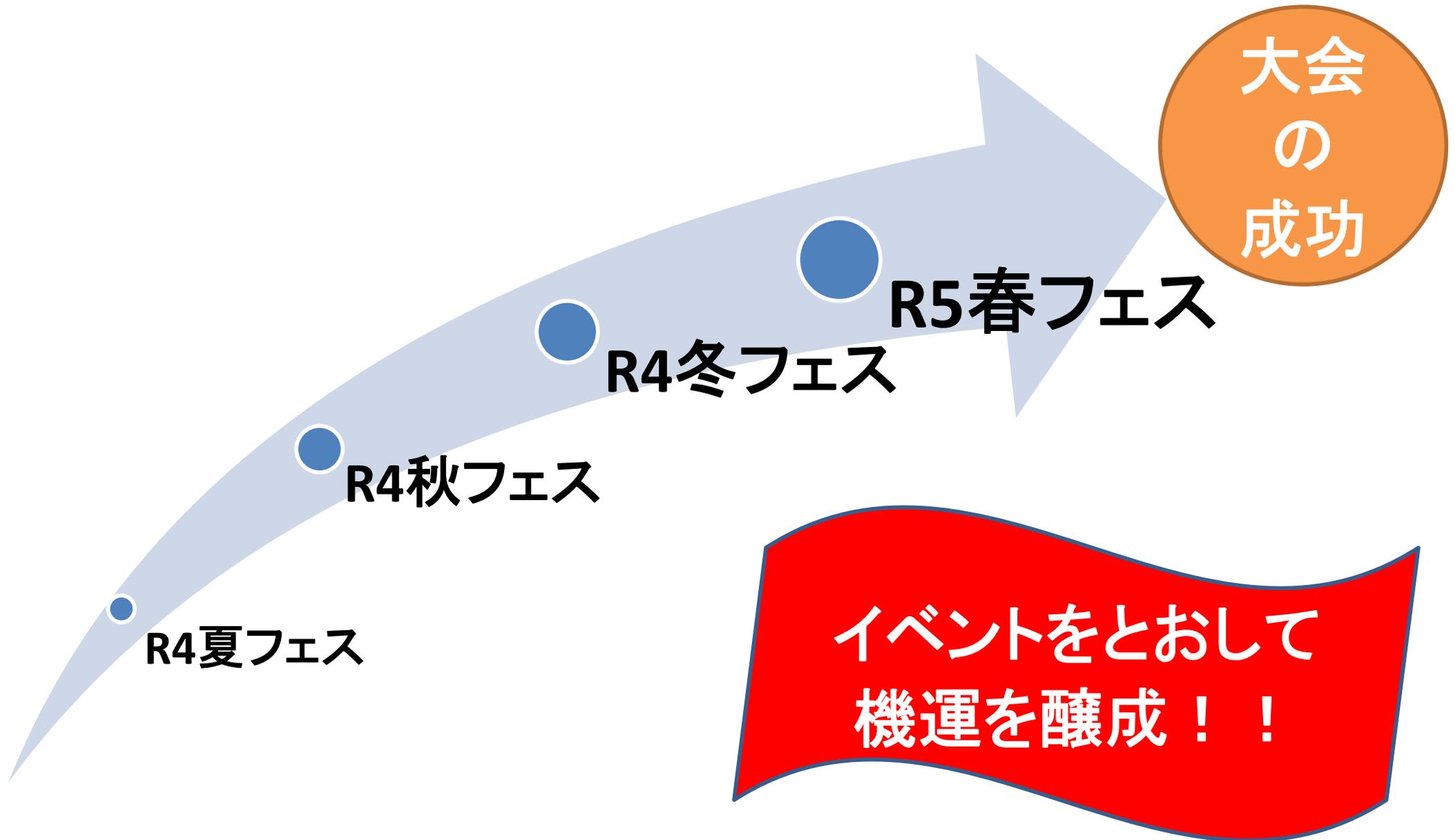
プロスポーツ等との連携・協力

カウントダウンリレー

手作り記念品

Four Seasons Festival

## 「Four Seasons Festival」のイメージ



## 北海道高校生活動推進委員会～北海道おもてなし活動～(役割分担)

活動予定内容		実施予定	道推進委員	地区推進委員	学校推進委員	北海道の高校生
会議	道推進会議	R49・12、 R52・5・7・9	参加	—	—	—
	地区推進会議	R47・11、 R51・3・6・9	—	参加	—	—
	学校推進委員会議	随時	—	—	企画・運営	※
イベント	秋フェス	R4.11予定	企画・運営	情報共有・意見聴取	参加	※
	夏・冬・春フェス	夏R4.8、冬R4.12- R5.1、春R5.5-7	企画・運営	情報共有・意見聴取	参加	参加
	プロスポーツとの連携	随時	企画・運営	情報共有・意見聴取	※	—
	マスコミとの連携	随時	企画・運営	情報共有・意見聴取	※	—
	カウントダウンリレー	R4.9.25-R5.7.21	企画	情報共有・意見聴取	参加	※
	手作り記念品製作	R4.12-R5.6	企画	情報共有・意見聴取	参加	※
学校	広報・環境美化・歓迎活動	随時	—	—	企画・実施	※
	取組のHP掲載	随時	—	—	参加	※
外部協力	各会場市町実行委員会からの依頼	随時	※	※	※	
	関係団体からの依頼	随時	※	※	※	
皇族	高校生との交流会	R5.7.22	企画・運営・参加	—	—	

上記※は、状況により参加する可能性あり