

行幸啓に伴う衛生対策実施要綱

(目的)

第1条 この要綱は、行幸啓における宿泊施設、食事提供施設等の衛生対策を実施し、行事の万全を期すことを目的とする。

(定義)

第2条 この要綱において、「Ⅰ類対策」とは高度な対策、「Ⅱ類対策」とは中程度の対策、「Ⅲ類対策」とは強化対策をいう。

(対人対策)

第3条 次の区分により、検病調査及び検便を実施する。

	検病調査			検便回数		
	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ
直接調理に従事する者	○	○	○	2	1	1
上記以外の調理従事者	○	○	○	1	1	1
食品納入業者	○	—	—	1	—	—
水道管理従事者	○	—	—	1	1	—
食事、湯茶の接待をする者	○	○	○	1	1	—
その他必要とする者	○	○	○	1	—	—

- ② 検病調査は、下痢、発熱、手指の損傷その他身体の異常について従事当日に調査する。
- ③ 検便は、原則として従事日の一週間前、2回実施する場合は1週間前及び2週間前に採便し検査する。
- ④ 費用は無料扱いとする。
- ⑤ 検病調査及び検便の結果で異常が認められる者は、側近奉仕及び対象業務に従事させないよう指導する。

(食品衛生対策)

第4条 御宿泊所、御昼食所等の施設における事前調査を実施し、施設及び衛生管理が適正に行われるよう指導する。

- ② 原則として「Ⅰ類対策」においては、御献立内容を検討し、必要に応じて、食品、原材料、調理機器等について細菌学的及び理化学試験検査を実施する。
- ③ 原則として「Ⅰ類対策」においては、御宿泊所、御昼食所等における調理加工現場及び御食事等提供現場に立ち会い、衛生保持の指導を行う。

(環境衛生対策)

第5条 御宿泊所、御休息所等の施設内外の清掃及び清潔保持、衛生害虫及びねずみの駆除、施設設備の消毒について指導する。

② 水質検査及び水道施設の点検等水道管理の指導を行う。

(感染症発生状況の把握)

第6条 感染症担当部署と連携し、2週間前から1類、2類、3類感染症の発生状況を把握する。

付 則

この要綱は平成13年4月4日より施行する。

付 則

この要綱は平成20年4月1日より施行する。

付 則

この要綱は平成24年4月1日より施行する。