2027年国際園芸博覧会 会場衛生基本計画

2025年9月

公益社団法人2027年国際園芸博覧会協会

目次

第1部 共通	0編1
第1章 目]的1
第2章 基	基本方針1
第3章 月	月語の定義2
第4章 対	寸象範囲及び期間3
第5章 約	I織体制3
第2部 食品	- 1衛生編4
第1章 事	『 前対策4
第1節	食品衛生管理体制4
第2節	食中毒等の事故防止4
第3節	食品衛生に係る申請・届出及び相談5
第2章 点	5急対策6
第1節	組織体制6
第2節	食中毒・苦情等発生時の対応6
第3節	関係機関との連携6
第3部 環境	竟衛生編7
第1章 事	『 前対策7
第1節	環境衛生管理体制7
第2節	環境衛生関係知識の普及・啓発7
第3節	ねずみ・衛生害虫等の対策7
第4節	環境衛生に係る届出・申請及び相談8
第5節	建築物の衛生管理8
第2章 点	5急対策10
第1節	組織体制10
第2節	環境衛生に係る被害発生時の対応10
第3節	関係機関との連携10
第4部 感染	P:症編11
	『 前対策11
第1節	感染症管理体制11
第2節	感染症に関する情報の収集11
第3節	感染症予防対策12
	会場内施設の衛生管理12
第5節	感染症についての研修及び訓練12

第2章 点	芯急対策	13
第1節	組織体制	13
第2節	感染症患者(疑い含む)発生時の対応及び搬送	13
第3節	感染症拡大防止の対応	13
第4節	関係機関との連携	13

第1部 共通編

第1章 目的

本計画は、関係機関の協力を得て、「食品衛生対策」「環境衛生対策」「感染症対策」の基本計画 として定め、これらを総合的に実施することにより、2027年国際園芸博覧会(以下、博覧会 という。)における公衆衛生の保持を図る。

また、2027年国際園芸博覧会協会(以下、協会という。)は、会場内に主として横浜市保健 所が運営する衛生管理室を設置し、衛生管理室と連携することにより、会場内の衛生管理を適正 に行う。

第2章 基本方針

- 1 協会及び食品等事業者は、食品衛生関係法令等を遵守するとともに、会場内での食中毒等の飲食に起因する事故を防止する等、食品の安全性を確保し、もって、来場者及び関係従事者の健康の保護を図る。
- 2 協会及び参加者は、環境衛生関係法令等を遵守するとともに、会場内の衛生の保持に努め、 清潔かつ快適な環境を確保し、もって、来場者及び関係従事者の健康の保護を図る。
- 3 協会は、博覧会が長期間、日本国内のみならず、海外から数多くの人が来場するという観点から、環境衛生対策及び食品衛生対策を含む、感染症予防に関する包括的な対策を講じる。また、感染症への対処として、会場内における基本的な感染予防対策を徹底し、感染症の拡大を防ぐとともに、開催期間中においては関係機関の協力を得て情報網を整備し、迅速かつ的確な対応により、来場者及び関係従事者の健康の保護を図る。

第3章 用語の定義

	用語	内容
1	会場	協会が博覧会の運営に係る会場として使用するすべての区域
2	公式参加者	日本国政府による博覧会への公式参加招請を受諾した外国政府及 び国際機関
3	非公式参加者	博覧会政府代表により公式参加者の陳列区域外で参加することが 認められた者
4	一般営業参加者	2027年国際園芸博覧会一般規則第36条に言及され、会場内で 商業活動を実施する権利を協会から付与されている者
5	その他博覧会に参画 する事業者	公式参加者、非公式参加者及び一般営業参加者を除く、催事参加者・テーマ事業など協会が主催する事業に協賛等で参画する参加者等
6	参加者	公式参加者、非公式参加者、一般営業参加者及びその他博覧会に参 画する事業者
7	スタッフ	一般スタッフ、医療スタッフを含む全スタッフ
8	一般スタッフ	協会や参加者に雇われた会場で働く医療スタッフを除くスタッフ
9	医療スタッフ	協会に雇われた会場で働く医師等の医療関係従事者
10	行政機関	国、神奈川県、横浜市等の行政機関
11	関係機関	行政機関及び関係する団体
12	関係従事者	博覧会の運営に携わるすべての人
13	建物及び施設管理者	建築物の維持管理について権原を有する者及び興行場等の施設を 管理する者
14	特定建築物	興行場、百貨店、集会場、図書館、博物館、美術館、遊技場、店舗、 事務所、学校 (研修所を含む) 又は旅館といった特定用途に供され る部分の延床面積が 3,000 ㎡以上の建築物
15	一般建築物	特定建築物以外の建築物で、特定用途に供される部分があり、多数 の者が利用し、又は使用する建築物
16	建築物衛生法	建築物における衛生的な環境の確保に関する法律
17	食品等事業者	協会及び参加者のうち、来場者や職員に対して、食品、添加物、器具、容器包装及び乳幼児用おもちゃの販売その他の事業活動を行う者。協会及び参加者が食品等事業を委託する場合は当該受託事業者
	HACCP	原材料の受入れから最終製品までの食品の製造・加工の工程ごとに、微生物による汚染、金属異物の混入等の危害要因を把握した上で、それらの危害要因を除去又は食品衛生上問題のないレベルまで低減させるために特に重要な工程を管理し、食品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法
19	環境衛生関係法令等	建築物における衛生的環境の確保に関する法律、水道法、興行場法、有害物質を含有する家庭用品の規制に関する法律、その他環境衛生にかかる関係法令及び関連通知等
20	食品衛生関係法令等	食品衛生法、食品表示法、その他食品衛生にかかる関係法令及び関連通知等

第4章 対象範囲及び期間

本計画の対象とする範囲は、2027年国際園芸博覧会会場(以下、会場という。)とする。 対象とする期間は国際園芸博覧会の開催期間中とし、開催前及び会期後の一定期間については、 会場衛生の起因する事案が発生した場合、衛生管理室及び横浜市保健所が行う調査等に協力する。

第5章 組織体制

協会は、会場内での会場衛生に起因する事案が発生した場合において、衛生管理室が行う調査 (患者調査、施設調査)等に協力するための組織体制を構築することについて検討する。

第2部 食品衛生編

第1章 事前対策

第1節 食品衛生管理体制

1 関係法令等の遵守

協会は、食品等事業者に対して、食品衛生法や食品表示法など食品衛生にかかる関係法令等の遵守と、令和3年度に義務化された食品衛生管理方法であるHACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)に沿った衛生管理を求める。

協会は、食品等事業者や関係従事者に食品衛生対策に関する基本的留意点等を遵守してもらうため、別途ガイドラインやマニュアルを整備し、周知する。協会に提出が必要な様式は、ガイドラインに定める。

2 対策の対象

食中毒等の飲食に起因する事故を防止するため、以下の食品を取り扱うすべての施設、催事 及び食品等事業者を対象とする。

- ・食品衛生法の規定による営業の許可又は届出を必要とする施設・食品等事業者
- ・営業許可又は営業届出を必要としない食品販売施設・食品等事業者
- ・その他、営業以外で食品等を提供する催事・試飲・試食を行う施設・食品等事業者

3 関係機関との連携

協会は、会場内での飲食に起因する食中毒が発生した際は、衛生管理室及び横浜市保健所と 連携し、必要な措置を講ずる。

協会は、日ごろから衛生管理室と情報共有を図るなど、行政機関と密接に連携するとともに、 衛生管理室が食品等事業者に対して行う監視・指導業務に協力する。

第2節 食中毒等の事故防止

1 食品衛生管理の基本姿勢

協会は、屋外を中心とした会場の環境を想定し、食品等事業者に対し、許可を受けた施設内における食品の取り扱いを遵守させ、外部からの汚染や高温・多湿等の食中毒リスクの低減を図る。

2 食品衛生責任者を中心とした連絡体制の活用

協会は、食品衛生に関する知識の普及及び情報共有を目的として、事業者ごとに設置する食品衛生責任者等を中心とした連絡体制を構築する。

本連絡体制により、ミーティングなどを通じて、開催期間中の高温・多湿な環境下における 食中毒予防に関する注意事項の啓発や開催期間中に発生した食品衛生上のインシデント事例に 関する情報共有等を行う。

3 自主的な食品衛生管理の徹底

協会は、食品等事業者が自主的な衛生管理業務が行えるよう、以下の支援等を行う。

(1) HACCPに沿った衛生管理の取組支援

HACCPに沿った衛生管理の取組が推進されるよう、ガイドライン等で「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を周知するとともに、衛生管理計画・記録表の作成を支援する。

(2) 巡回点検及び調査

協会は、食品等事業者が実施する自主的な衛生管理を徹底させるため、会期前のトレーニング期間や開催中に食品取扱施設を巡回点検・検査し、その結果に基づき適切な衛生管理に関する指導・助言を行う。

4 会場内への飲食物の持ち込み対策

協会は、参加者等により外部から持ち込まれた飲食物等、会場外で調理、製造等された飲食物による事故についても関係機関と連携を図る。

5 食品衛生に関する知識の啓発

協会は、会場内における食中毒等の飲食に起因する事故を防止するため、来場者に対して、 食中毒の発生防止を呼びかける。

6 講習会の開催

協会は、会期中における食品等による危害の発生の防止及び食品等事業者の衛生意識の向上 を図るため、会期前に食品衛生責任者等(スタッフ等を含む)を対象に講習会を開催する。講 習会は、必要に応じて、会期中も開催する。

第3節 食品衛生に係る申請・届出及び相談

1 食品衛生に係る申請・届出

食品等事業者は、食品衛生関係法令等に基づき、適正に申請・届出等の手続きを行うこととする。

2 食品営業関係手続きの支援

協会は、食品衛生法に基づく手続きが必要な食品等事業者に対して、横浜市保健所での手続き等が円滑に行われるよう、以下について支援する。

(1) 事前相談の案内

許可や届出の要否や食品衛生法に基づく施設基準に適合しているかについての確認を横浜 市保健所に事前相談をするよう周知する。

(2) 営業許可申請等手続きの案内

協会は、営業許可申請等手続きの効率化を図るため、申請時期や申請場所、必要な申請書 類等について参加者へ周知する。

3 その他届出等

協会は、参加者から食品関係の手続き等について問合せがあった場合は、横浜市保健所に相談する。

第2章 応急対策

第1節 組織体制

協会は、会場内での飲食に起因する食中毒が発生した場合において、第1部第5章に定める組織体制を活用し、衛生管理室が行う調査(患者調査、施設調査)に協力する。

第2節 食中毒・苦情等発生時の対応

1 食品に関する苦情への対応

協会は、来場者等から苦情が寄せられた場合は、食品等事業者に対し、その内容について記録することを求める。食品等事業者は、当該事案が健康被害に関するもの、もしくは異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれが否定できない場合は、協会及び衛生管理室に速やかに報告する。

また、協会は、事案の内容により衛生管理室等と十分な連携を図り、必要に応じて調査を行うなど適切な対応を行う。

2 食中毒発生時の対応

協会は、会場内の施設で食中毒を疑う事象が発生した際は、速やかに衛生管理室に共有するとともに、衛生管理室による調査等が円滑に行われるよう協力する。

また、会場内施設が原因の食中毒と判断された場合には、原因究明及び再発防止対策等について支援する。

なお、会場内で患者が発生した場合には、外部から持ち込まれた食品、会場外で調理及び製造等された食品が原因の食中毒であっても、衛生管理室と連携し、対応する。

3 情報共有

協会は、食中毒等の発生状況について、必要に応じて協会内や関係機関への情報提供及び公 表の対応を行う。

第3節 関係機関との連携

協会は、食中毒発生時に衛生管理室、横浜市保健所、消防、警察、その他関係機関等と連携できるよう連絡体制を構築する。

第3部 環境衛生編

第1章 事前対策

第1節 環境衛生管理体制

1 関係法令等の遵守

参加者及び協会は、環境衛生関係法令等を遵守し、会場内の建物及び施設等における衛生的な環境の確保に努める。

協会は、衛生管理室と連携し、会場内の衛生管理を行い、建物及び施設の管理者や関係従事者に環境衛生対策に関する基本的留意点等を遵守させるため、別途ガイドラインやマニュアルを整備し、周知する。協会に提出が必要な様式は、ガイドラインに定める。

2 対策の対象

協会は、本計画において、建築物衛生法の対象となる特定建築物(特定用途に利用される部分の面積が3,000m²以上の建築物)のほか、一般建築物、施設(屋外施設を含む)及び冷却塔等の衛生関連設備のすべてを対象に対策を講じる。

3 関係機関との連携

協会は、環境衛生に係る関係法令等に基づき行政機関が行う立入検査や指導に協力し、必要 に応じて立入検査に立ち会う。環境衛生に起因する健康被害が発生した際は、衛生管理室及び 横浜市保健所等の行政機関と連携し、必要な措置を講ずる。

第2節 環境衛生関係知識の普及・啓発

協会は、環境衛生上の適切な管理を促進するため、協会職員、スタッフ、出展者等の関係者(環境衛生責任者含む)を対象にした講習会を開催する。講習会は、必要に応じて、会期中も開催する。

第3節 ねずみ・衛生害虫等の対策

1 ねずみ・衛生害虫等の生息状況調査

協会は、会場におけるねずみ・衛生害虫等に関する生息状況について、開催前に調査を行うとともに、衛生管理室が実施する調査に協力し、その結果に基づく対策を検討し、実施計画等で定める。

2 対策の実施

協会は、会期中にねずみ・衛生害虫等の生息状況調査の結果に基づく対策を実施する。

第4節 環境衛生に係る届出・申請及び相談

1 環境衛生に係る届出・申請

協会及び参加者は、環境衛生関係法令等に基づき、適正な手続きを行うこととする。

2 環境衛生関係施設に係る手続きの支援

協会は、環境衛生関係法令等に基づく手続きが必要な参加者に対して、横浜市保健所での手続き等が円滑に行われるよう、以下について支援する。

(1) 事前相談の案内

協会は、参加者に対し、許可や届出の要否や環境衛生関係法令等に基づく基準等に適合しているかについての確認を横浜市保健所に事前相談をするよう周知する。

(2) 手続きの案内

協会は、手続きの効率化を図るため、申請時期や申請場所、必要な申請書類等について参加者へ周知する。

3 その他届出等

協会は、参加者から環境衛生関係法令等の手続き等について問合せがあった場合は、横浜市 保健所に相談する。

第5節 建築物の衛生管理

1 建築物環境衛生管理基準の遵守

参加者及び協会は、会場内の建築物及び衛生関連設備を衛生的な状況に維持するため、特定 建築物については、建築物衛生法に規定される「建築物環境衛生管理基準」に従って維持管理 し、特定建築物以外の建築物についても同基準に準じた維持管理に努める。

2 施設概要書の作成

協会は、衛生管理室が効率的な立入検査を実施できるよう、会場内の建築物を管理する参加者に対し、衛生関連設備の有無などに関する基本情報を把握するための「施設概要書」の提出を求め、その情報を衛生管理室と共有する。

3 建築物衛生管理

協会は、会場内の建築物を管理する参加者が建築物の衛生管理を自主的・計画的に行えるよう、参加者に対し「環境衛生管理計画書」を作成するよう求める。

4 環境衛生責任者の配置

協会は、会場内の建築物及び衛生関連設備を適切に管理するため、特定建築物及び一般建築物ごとに環境衛生責任者(特定建築物にあっては、建築物環境衛生管理技術者。以下同じ。)を配置するよう求める。

環境衛生責任者は次に掲げる職務を行うものとする。

- ・屋内空気環境の管理及び改善
- ・給水及び排水の衛生管理及び改善
- ・雑用水の衛生管理及び改善
- ・ねずみ、衛生害虫等の生息状況の確認及び防除
- ・清掃及びごみ処理状況の点検

- ・自主衛生管理状況等の記録及び保管
- ・従事者に対する環境衛生に関する知識の普及・啓発
- ・協会及び衛生管理室との連絡調整
- ・その他環境衛生管理に関する業務
- 5 環境衛生責任者を中心とした連絡体制の活用

協会は、環境衛生に関する知識の普及及び情報共有を目的として、環境衛生責任者を中心とした連絡体制を構築する。

協会は、本連絡体制により、ミーティングなどを通じて、環境衛生に関する情報の周知や、 開催期間中に発生した環境衛生上のインシデント事例に関する情報共有などを行う。

第2章 応急対策

第1節 組織体制

協会は、会場内で環境衛生に起因する健康被害が発生した場合において、第1部第5章に定める組織体制を活用し、衛生管理室が行う、調査(患者調査、施設調査)に協力する。

第2節 環境衛生に係る被害発生時の対応

1 ねずみ・衛生害虫等発生時対策

協会は、建物及び施設でねずみ・衛生害虫等の目撃情報があった際は、建物及び施設の管理者に速やかな対応を求める。また、建物及び施設の管理者だけでは対応が困難なケースが発生した際は、行政機関等が支援できる体制を検討する。

2 健康被害発生時の対応

(1) 苦情発生時

協会は、環境衛生に関する苦情が寄せられた場合、調査を実施し、衛生管理室と連携して 適切な対応を行う。

(2) 健康被害発生時

協会は、会場内で環境衛生に起因する健康被害が発生した際は、建物及び施設の管理者及 び衛生管理室と連携し、健康被害が生じた者の対応、原因究明及び再発防止策の検討などに 必要な措置を講じる。

協会は、健康被害の発生状況について、必要に応じて協会内や関係機関に情報提供及び公 表の対応を行う。

第3節 関係機関との連携

協会は、環境衛生に係る被害発生時に衛生管理室、横浜市保健所、消防、警察、その他関係機 関等と連携できるよう連絡体制を構築する。

第4部 感染症編

第1章 事前対策

第1節 感染症管理体制

1 自治体との連携

協会は、「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」(以下、「感染症法」という。)(平成 10 年 10 月 2 日法律第 114 号) に基づき、会場所在地を管轄する横浜市と連携し、感染症発生の予防及び発生時の対応を行う。

2 会場内の予防及び対策

協会は、感染症の予防については、環境衛生及び食品衛生を含めた総合的な対策を実施し、 また感染症発生時(疑いを含む)には、拡大防止のための健康危機管理の観点に立った迅速か つ適切な対応を行う。

対策にあたり、多くの国からの参加や来場が見込まれ、感染症が国外から持ち込まれるリスクがあること、食中毒が発生しやすい時期を含んでいること、感染症を媒介する生物が生息するおそれのある環境が会場内にあることなどを考慮する。

協会は、参加者や関係従事者に感染症対策に関する基本的留意点等を遵守してもらうため、 別途ガイドラインやマニュアルを整備し、周知する。

第2節 感染症に関する情報の収集

協会は、感染症発生時に行政機関と連携した迅速な対応が行えるよう、会場内の情報(症状のある患者の情報、食中毒に関係する情報等)を日々収集し、衛生管理室と調整する。会場外の状況については、関係機関の協力を得て、感染症発生動向に係る情報を収集する。

協会が収集した感染症発生に関する会場内の情報については、衛生管理室へ共有し、専門家による分析・評価を受ける。

- 1 感染症発生動向に関する情報の収集
 - ・神奈川県や横浜市から発表される感染症の種類、発生状況等の情報
- 2 会場内の情報の収集
- (1) 医療救護施設における情報
 - ・感染症及び感染症疑いの情報
- (2) 会場内の飲食等に起因する食中毒等に係る情報
 - ・横浜市保健所で行った検査情報
 - ・協会及び衛生管理室で把握した食中毒、有症苦情事例の情報
- (3) 関係従事者の健康に係る情報
 - ・日々の健康管理情報(発熱、咳などの呼吸器症状、下痢・嘔吐等の消化器症状、全身性発疹など)
 - ・ワクチン接種歴の情報(麻しん、風しん、髄膜炎菌)

(4) 感染症媒介生物に関する情報

- ・協会等が実施した会場内に生息する衛生害虫に関する調査結果
- ・来場者や関係従事者等から寄せられたねずみ、野鳥等の死骸の目撃情報

第3節 感染症予防対策

等を積極的に活用する。

協会は、会場内での感染症の発生を防ぐための取組みとして、感染症に関する情報の周知・啓発、感染症についての教育・訓練及び関係従事者への予防接種の啓発等を実施する。

- 1 感染症に関する情報の周知・啓発 協会は、基本的な感染予防策について、来場者及び関係従事者に周知・啓発する。 感染症対策の周知・啓発にあたっては、厚生労働省や神奈川県、横浜市が作成した広報媒体
- 2 関係従事者への予防接種の啓発等 協会は、予防接種の以下の啓発等を実施する。
 - ・関係従事者等への感染と、関係従事者を媒介した感染を防止するため、ワクチンで予防が可能な疾患についてはワクチン接種の啓発を行う。
 - ・会場内で医療救護施設の従事者については、ワクチン接種歴(麻しん、風しん、髄膜炎菌)を確認し、未接種者へはワクチン接種の勧奨を行う。

第4節 会場内施設の衛生管理

協会及び参加者は、自らが管理する区域において、感染防止対策に努める。

第5節 感染症についての研修及び訓練

協会は、医療救護施設の医療スタッフに対しては、標準的な感染症対策及び感染症発生時の対応が実施できるように講習を適時実施する。

また、職員・スタッフ等の関係者は、横浜市等が実施する感染症に関する講習等を受講し、知識と技術を身に付けるように努める。

第2章 応急対策

第1節 組織体制

協会は、会場内で感染症が発生した場合において、第1部第5章に定める組織体制を活用し、 衛生管理室が行う、調査(患者調査、施設調査)に協力する。

第2節 感染症患者(疑い含む)発生時の対応及び搬送

協会は、感染症の罹患が疑われる場合は、疾患の内容により、必要に応じて、感染拡大防止に 努めた上で速やかに医療機関への受診を促す等の対応を行う。特に、麻しん等感染力がきわめて 強い疾患が疑われる患者については、会場外への搬送に際し、十分な配慮を行う。

第3節 感染症拡大防止の対応

1 感染拡大防止の取組み

協会は、会場内の感染の拡大、会場外への流出を防止するため、衛生管理室と連携し、必要に応じて、以下の取組みを行う。対応に当たる関係従事者は、個人防護具を着用するなど二次 感染防止に努める。

- ・病原体に汚染された可能性のある施設の特定
- ・施設の使用・利用の制限及び禁止
- ・来場者の誘導及び説明
- ・来場者及び関係従事者の健康調査への協力
- ・関係従事者等の就業制限の確認(疑いの場合を除く)
- 2 汚染場所の消毒及び感染症を媒介する生物の防除

協会は、感染症の病原体に汚染された場所及び区域(疑い含む)については、衛生管理室と 連携し、必要に応じて消毒を行う。

協会は、病原体を保有している感染症媒介生物が確認された場所については、衛生管理室と 連携し、必要に応じて防除を行う。

第4節 関係機関との連携

協会は、感染症患者(疑い含む)発生時に衛生管理室、横浜市保健所、関係機関、消防、警察等 と連携できるよう連絡体制を構築する。