

Plan de base de l'hygiène du site pour l'Expo  
2025 Osaka, Kansai, Japon

Juin 2023

(Société publique) Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon

## **Table des matières**

### Définition des termes

1 . Objectif.....	1
2 . Mesures d'hygiène environnementale .....	1
3 . Mesures d'hygiène alimentaire .....	2
4 . Mesures de lutte contre les maladies infectieuses .....	3

## Définition des termes

Terminologie	Définition
Organisateur	Conformément à la « Loi sur les mesures spéciales nécessaires à la préparation et au fonctionnement de l'Exposition internationale qui aura lieu en 2025 », le 31 mai 2019, le ministre de l'Économie, du Commerce et de l'Industrie a désigné l'Association japonaise pour l'exposition Universelle de 2025 (Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon) comme entreprise chargée de la préparation et de la gestion de l'Expo et elle a été désignée et certifiée comme association constituée en société d'intérêt public le 21 octobre 2019.
Expo 2025 Osaka, Kansai	L'Expo 2025 Osaka, Kansai, Japon se déroulera du 13 avril au 13 octobre 2025
Site	L'ensemble des zones qui sont utilisées par l'organisateur comme lieu pour le déroulement de l'Expo
Participants officiels	Gouvernements étrangers et organisations internationales qui ont accepté les invitations officielles du gouvernement japonais à participer à l'Expo.
Participants non officiels	Personnes autorisées par les représentants gouvernementaux de l'Expo à participer en dehors de la zone d'exposition des participants officiels
Participants commerciaux ordinaires	Les personnes visées à l'article 35 du Règlement Général auxquelles l'organisateur a accordé le droit d'exercer des activités commerciales à l'intérieur du site de l'Expo
Autres entreprises participant à l'Expo	Participants aux projets organisés par l'organisateur tels que les entreprises participant à l'exposition de la société du futur, Future Society Showcase, les participants à TEAM EXPO 2025, les participants à des événements ou aux projets thématiques, etc., à l'exception des participants officiels, des participants non officiels et des participants commerciaux ordinaires.
Participants	Participants officiels, participants non officiels, participants commerciaux ordinaires et autres entreprises participant à l'Expo
Administration	Organisations administratives telles que la préfecture ou la ville d'Osaka ou le gouvernement japonais, etc.

Organisations concernées	Administration et organisations apparentées
Travailleurs concernés	Toutes les personnes impliquées dans le fonctionnement de l'Expo Osaka, Kansai
Responsable de bâtiments et d'installations	Personne qui est responsable et qui s'occupe de l'entretien et de la gestion des bâtiments et qui gère des installations telles que des lieux de divertissement.
Entreprises alimentaires	Parmi l'organisateur et les participants, personnes qui s'occupent de la vente et autres activités connexes d'aliments, d'additifs, d'ustensiles, de récipients et d'emballages, ainsi que des jouets pour nourrissons et jeunes enfants, aux visiteurs et aux employés. En cas de sous-traitance des activités alimentaires par l'organisateur et les participants, les sous-traitants concernés.
Lois et règlements relatifs à l'hygiène environnementale, etc.	Loi visant à garantir l'hygiène environnementale dans les bâtiments, loi sur l'approvisionnement en eau, loi sur les salles de divertissement, loi sur la réglementation des produits ménagers contenant des substances dangereuses, et autres lois et réglementations connexes en relation avec l'hygiène environnementale et les notifications associées, etc.
Lois et règlements relatifs à l'hygiène alimentaire, etc.	Loi sur l'hygiène alimentaire, loi sur l'étiquetage des aliments, autres lois et règlements connexes en relation avec l'hygiène alimentaire et les notifications associées, etc.
Lois et règlements relatifs aux maladies infectieuses, etc.	Loi sur la prévention des maladies infectieuses et les soins médicaux pour les patients atteints de maladies infectieuses, autres lois et règlements connexes en relation avec les maladies infectieuses, et les notifications associées, etc.

## **1. Objectif**

L'organisateur, avec la coopération d'organisations concernées, a établi un plan de base pour les « mesures d'hygiène environnementale », les « mesures d'hygiène alimentaire » et les « mesures de lutte contre les maladies infectieuses » et, en mettant en œuvre ces plans de manière globale, il promeut le maintien de la santé publique dans le cadre de l'Expo Osaka, Kansai.

De plus, afin d'assurer une bonne gestion de l'hygiène, l'organisateur va établir un centre de surveillance de l'hygiène du site à l'intérieur du site qu'il gèrera conjointement avec la ville d'Osaka, le principal gestionnaire du centre.

## **2 Mesures d'hygiène environnementale**

### **1. Dispositions générales**

Les participants et l'organisateur s'efforceront de maintenir l'hygiène à l'intérieur du site, de garantir un environnement propre et agréable et de protéger ainsi la santé des visiteurs et des travailleurs concernés.

Les lois et règlements relatifs à l'hygiène environnementale doivent également être respectés.

### **2. Mesures avant l'Expo**

Afin de garantir un environnement hygiénique dans les bâtiments, l'organisateur demande aux responsables de bâtiments et d'installations de se conformer aux lois et règlements relatifs à l'hygiène environnementale, etc., et de mener les enquêtes préliminaires nécessaires et de prendre les mesures nécessaires.

De plus, en consultation avec l'administration, des opportunités de conseils de groupe ou individuels sont garanties lors de la demande de confirmation de construction, etc., les éléments nécessaires sont partagés avec les responsables de bâtiments et d'installations.

En outre, les participants et l'organisateur construiront des structures empêchant l'intrusion de rats, de nuisibles sanitaires, etc., dans les zones qu'ils gèrent, et ils s'efforceront de les contrôler et de le nettoyer afin prévenir ces apparitions de nuisibles.

### **3. Mesures pendant l'Expo**

Les participants et l'organisateur respectent les lois et règlements en relation avec l'hygiène environnementale dans les zones qu'ils gèrent respectivement et ils effectuent le nettoyage nécessaire au maintien de l'hygiène à l'intérieur du site afin de garantir un environnement

hygiénique.

De plus, étant donné que les bâtiments situés à l'intérieur du site devraient être utilisés par un grand nombre indéterminé de personnes, l'organisateur coopérera avec le suivi et les conseils fournis par l'administration sur la base des lois et règlements relatifs à l'hygiène environnementale, et il assistera aux inspections sur le terrain, etc., en cas de nécessité afin de soutenir l'administration et les responsables de bâtiments et d'installations.

En outre, l'organisation stipulera séparément les travaux de contrôle des rongeurs, des parasites sanitaires, etc., et établira un système de surveillance et d'inspection pendant l'Expo Osaka, Kansai.

De plus, en cas de risques pour la santé présumés causés par l'environnement hygiénique des bâtiments, etc., l'organisation travaillera avec les responsables de bâtiments et d'installations et avec l'administration afin de mettre en place les mesures nécessaires.

### **3 Mesures d'hygiène alimentaire**

#### **1. Dispositions générales**

Les entreprises alimentaires et l'organisateur doivent garantir la sécurité alimentaire en prévenant les accidents causés par la consommation d'aliments ou de boissons, tels que les intoxications alimentaires, à l'intérieur du site, et ainsi protéger la santé des visiteurs et des travailleurs associés.

Les lois et règlements relatifs à l'hygiène alimentaire doivent également être respectés.

#### **2. Installations concernées par les mesures d'hygiène alimentaire**

Les installations concernées par ce plan de base sont toutes les installations qui manipulent des aliments (y compris les installations associées) à l'intérieur du site.

#### **3. Communication et coordination avec les organisations concernées**

L'organisateur favorise la communication et la coordination avec l'administration en s'efforçant d'assurer une bonne gestion de l'hygiène alimentaire.

En cas d'intoxication alimentaire, etc., les installations qui manipulent des aliments (y compris les installations associées) et l'organisateur doivent coopérer afin que le travail mené par l'administration, comme l'enquête en cas d'intoxication alimentaire, soit correctement effectué.

Ils coopéreront également avec les organisations concernées pour fournir des conseils en matière de surveillance des aliments à l'extérieur du site avant et pendant l'Expo Osaka, Kansai.

#### **4. À propos du système volontaire de gestion de l'hygiène alimentaire dans les installations situées à l'intérieur du site**

Afin de prévenir les accidents tels que les intoxications alimentaires causées par les aliments préparés, transformés et vendus à l'intérieur du site, il est indispensable que les entreprises alimentaires mettent en œuvre une gestion volontaire exhaustive de l'hygiène.

Pour cette raison, l'organisateur prendra des initiatives telles que la création d'une organisation volontaire pour les entreprises alimentaires, ainsi que la collaboration avec le Centre de surveillance de l'hygiène du site afin de garantir une gestion volontaire et exhaustive de l'hygiène alimentaire.

#### **5. À propos de l'hygiène alimentaire dans les installations situées à l'intérieur du site**

Afin d'assurer une gestion exhaustive de l'hygiène alimentaire à l'intérieur du site, l'organisateur stipulera séparément les éléments nécessaires concernant la gestion de l'hygiène alimentaire des installations situées à l'intérieur du site et la gestion de l'hygiène des travailleurs.

#### **6. À propos de la prévention des accidents dus aux aliments préparés à l'extérieur du site**

L'organisateur travaille également en coopération avec les organisations concernées afin de prévenir les accidents causés par des aliments apportés de l'extérieur par les visiteurs et les travailleurs concernés, ou par des aliments préparés ou confectionnés à l'extérieur du site.

#### **7. À propos de la sensibilisation au concept d'hygiène alimentaire à l'intérieur du site**

Pendant la durée de l'Expo Osaka, Kansai l'organisateur en collaboration avec les avertissements concernant les intoxications alimentaires émis par la ville d'Osaka, en plus d'exhorter les visiteurs et les travailleurs concernés à être prudents à l'intérieur du site, il travaillera avec les organisations concernées afin de sensibiliser au concept d'hygiène alimentaire.

### **4. Mesures de lutte contre les maladies infectieuses**

#### **1. Dispositions générales**

En ce qui concerne les mesures de lutte contre les maladies infectieuses, compte tenu du grand nombre de visiteurs en provenance non seulement du Japon, mais également

de l'étranger pendant une longue période, l'organisateur mettra en œuvre des mesures globales afin de prévention des maladies infectieuses comme le stipule la loi, y compris pour l'hygiène environnementale et alimentaire.

De plus, afin de lutter contre les maladies infectieuses, il mettra soigneusement en œuvre des mesures de base de prévention des infections à l'intérieur du site afin de prévenir la propagation des maladies infectieuses, et pendant l'Expo, il établira un réseau d'information avec la coopération des organisations concernées et grâce à une prise en charge rapide et efficace, il protégera la santé des visiteurs et des travailleurs concernés.

## **2. Mesures de lutte contre les maladies infectieuses à l'intérieur du site**

Afin de prévenir la propagation des maladies infectieuses, l'organisateur encourage les travailleurs concernés à prendre soin de leur santé et prodigue une éducation à l'hygiène.

De plus, en cas d'inquiétudes concernant la propagation de maladies infectieuses, il sera demandé aux visiteurs et aux travailleurs concernés de prendre les mesures nécessaires.

## **3. Mesures à prendre en cas d'apparition d'une maladie infectieuse**

L'organisateur coopérera aux mesures de santé publique prises par l'administration, et en cas de déclenchement d'une épidémie de maladie infectieuse à l'intérieur du site, l'organisateur fournira une assistance médicale et désinfectera le site et se préparera aux situations inattendues.

Les lois et règlements relatifs à l'hygiène alimentaire doivent également être respectés, par exemple en coopérant aux enquêtes épidémiologiques actives menées par l'administration.