

宿泊施設等の一斉監視の結果について

夏休みを前に、市内観光地の宿泊施設等を対象として、食中毒等の食品による事故の未然防止及び食品表示の適正化を図るため、一斉監視を実施しました。その結果は、次のとおりです。

1 監視実施日

令和6年7月1日（月）、2日（火）及び3日（水）

2 監視施設数

21施設

(内訳)

旅館・ホテル営業10施設、飲食店4施設、土産品を販売する施設7施設

3 監視結果

次の事項について指導しました。

指導事項	指導施設数
施設及び設備の衛生管理	9施設

4 指導内容

- ・ HACCPに沿った衛生管理の取り組み（計画の作成、衛生管理の実施、記録等）が不十分であったことから指導しました。（延べ7件）
- ・ 使用水の管理（水質検査、殺菌装置の点検と記録）が不十分であったことから指導しました。（延べ2件）
- ・ ねずみ及び昆虫対策（定期的な駆除と記録の保存）が不十分であったことから指導しました。（延べ2件）

5 その他

- ・ 器具類及び調理従事者の手指の清浄度について、ATP等ふきとり検査キットを用いて清浄度を12施設で検査し、調理従事者の手洗いの方法や器具の洗浄・消毒について衛生指導しました。
- ・ 旅館・ホテル営業又は公衆浴場営業を行う6施設において、浴場におけるレジオネラ症の発生を防止するための対策の実施状況を点検するとともに、リーフレットを配布し啓発を行いました。