

宿泊施設等の一斉監視の結果について

- (1) 実施日時：令和5年7月5日（水）～ 7月7日（金）
- (2) 監視施設数：全11件
（内訳）宿泊施設6施設、飲食店3施設、観光売店1施設、その他1施設
- (3) 監視結果及び指導概況
 - ✓ 食品衛生監視員延べ8名により、3日間で11施設の宿泊施設等の衛生監視を実施したところ、4施設で指導事項が認められたため、改善指導を行いました。指導事項は以下の通りです。
（指導事項）
 - ・ HACCP に沿った衛生管理の取組み不足（計画・手順書未作成、未記録等）（4施設）
 - ✓ 調理場の設備、器具等の洗浄状況及び調理従事者の手洗い状況を確認するため、ATP等ふきとり検査を10施設5箇所を実施し、手洗いの方法や器具等の洗浄と消毒の方法について衛生指導を行いました。
 - ✓ 土産物の表示と販売の状況を1施設（確認製品数40点）で確認したところ、表示の上にプライスラベルが重ねて貼付され表示内容が不明瞭であったため、口頭指導を行いその場で改善を確認しました。
 - ✓ 併せて、入浴施設を有する施設では、入浴施設を原因とするレジオネラ症の患者の発生を防止するために浴槽水の水質検査の記録の確認や浴槽水中の残留塩素の確認等を行うとともに、浴槽水の衛生措置の基準等が改正されたことをチラシを配布して周知しました。