

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8年6月29日（月）～7月1日（水）

2 監視施設数

25施設

（内訳）

旅館・ホテル：10施設、飲食店11施設、公衆浴場1施設

土産品を販売する施設3施設

3 指導事項等

上記施設のうち8施設に、HACCPに沿った衛生管理の取り組みに関すること（6件）、施設・設備の衛生管理に関すること（2件）について指導を行いました。

また、器具類及び調理従事者の手指の清浄度については、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・消毒等について指導・助言を行いました。

なお、土産品を販売する施設や旅館・ホテル計8施設における土産品の食品表示や広告では、食品表示法・健康増進法における指導はありませんでした。

4 その他

旅館・ホテルや公衆浴場計8施設については、レジオネラ症の発生を防止するため、リーフレットを配布し啓発を行いました。