

宿泊施設等の一斉監視の結果について

春の大型連休を前に、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4月22日（月）、24日（水）及び25日（木）

2 監視施設数

22施設

(内訳)

旅館・ホテル営業17施設、飲食店4施設、土産品を販売する施設1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	8施設
土産品の食品表示・広告	1施設

4 指導内容

(1) 施設及び設備等の衛生管理について

- ・ 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。（7件）
- ・ 使用水の管理（貯水槽の清掃、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。（2件）

(2) 土産品の食品表示・広告

- ・ 土産品を販売する施設において、健康増進法に抵触する広告を発見したことから、ポップによる広告を撤去するよう指導しました。（1件）

5 その他

- #### (1) 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13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。

- #### (2) 旅館・ホテル営業又は公衆浴場営業を行う8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。