

令和6年度大津市大量調理施設一斉監視実施結果

市内の給食施設、弁当調製施設等に立入検査を実施しました。

下記の不適事項について、監視施設に対して改善を図るよう指導しました。

監視指導施設数	不適施設数								
	手洗い設備	原材料の取扱い	下処理・温度・時間等の取扱い	設備・器具の衛生管理	使用水の衛生管理	調理従事者の衛生管理	便所の衛生管理	危機管理体制の整備	(整理・清潔・整頓・躰・清掃・5S活動)
第1回	9	1	2	1	7	0	0	0	1 5
第2回	9	1	1	0	8	0	0	0	3