

令和7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・調理食品の取扱い (温度・時間等)	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・整頓・清掃・ 5S活動 清潔・躰)	衛生管理計画・記録等 (HACCP)
10	0	2	1	7	0	1	0	0	2	2