

その他（自由回答）

問 11 事業所における健康づくりに関して、ご意見等がありましたらご記入ください。

- 私自身、食品衛生責任者の資格を兵庫県でもっていましたが、資格を活かして、いろいろな取り組みをしたいと思っているが、「コロナ」禍の中でできていない。経営サイドのことを考えたら、勤務する仕事以上に、スタッフならびにお客様の健康を考えた美味しい料理を提供したいのですが。食品衛生責任者担当が別にいるので（調理師様）。（宿泊業/従業員数 10～19 人）
- 以前（10 年以上前）は、従業員食堂などで、朝食から 3 食の提供をしていたけれども、人手や経費の問題もあり、健康になる食事の提供を従業員の人たちにも提供する事が出来ればと思います。喫煙者も多いので、禁煙をするためにはどうしたらいいのかと思います。（宿泊業/従業員数 10～19 人）
- 客室を禁煙にしたら、ゴミ箱やペットボトルを灰皿にして困っている。喫煙者から宿泊を断られる。経営が苦しいので、従業員に健康診断を受けさせていない。高額になるので、大変心苦しい。喫煙室を設置したいが、金がない（今は廊下に椅子を置いている）。（宿泊業/従業員数 10～19 人）
- いろいろな事に取り組みたいけど、資金と経営者の時間がない事で、おろそかになってしまいますが、余裕が出来たら取り組みたいです。（宿泊業/従業員数 10～19 人）
- 資料等があれば、随時送って欲しいです。（宿泊業/従業員数 20～29 人）
- 健康診断の実施義務が無い短時間労働者の健康診断に、助成措置があれば受診率アップにつながると思う。（宿泊業/従業員数 30～49 人）
- 山都町の有機野菜を中心に新鮮で安全な食材で調理をしています。健康づくりに賛成ではありますが、星の数って必要でしょうか。どこかと似ている星の数と勘違いされそうで、参加に迷いがあります。地産地消店だったり、本物のレストラン選びが出来るパンフレットならうれしいです。日頃、外食しないので、そういうパンフレットがあればうれしいです。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 病院給食を受託しております。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- こんなアンケートに税金を使わないでほしい。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 体調管理は自己責任。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 従業員のほとんどがパート、学生アルバイトなので、どうしてよいかわかりません。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 何か良いものがあれば、教えてください。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 子どもが生後 8 か月の時に大病で命も危なかった時に、主人が自分で考えた野菜スープを必死で作り口に流し込み、全神経を子どもに集中して看病を続けた結果、完治した経験がありますので、食の大切さ、気大切さをつくづく感じております。ただそれを仕事として取り組むのは大将も私もかなり多忙な毎日で実践するのは無理と感じております。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）
- 給食センターの運営なので、該当項目の回答が難しかった。（飲食サービス業/従業員数 10～19 人）

- 当社は高齢者施設の給食部門受託業務を行っております。店舗での運営ではないため、回答が不明な箇所があると思いますので宜しくお願い致します。(飲食サービス業/従業員数 10~19 人)
- 人手不足の中、当社もけがをして長欠者がいます。健康には全従業員注意する目的で、健康経営に取り組みたいです。(飲食サービス業/従業員数 20~29 人)
- 禁煙手当(たばこを吸わない職員を増やす試み)を検討している。(飲食サービス業/従業員数 20~29 人)
- 明らかに「大人」が行くお店に関しては(飲酒がメインのような店。居酒屋、バー、スナック等)喫煙に関しては自己責任なので、規制緩和すべき。(飲食サービス業/従業員数 30~49 人)
- 自由業のサービス業に「進める」だけで、ひろめていくのは無理だと思います。(飲食サービス業/従業員数 30~49 人)
- 事業所に対して、年に 1 度以上の健康促進活動の行政指導のようなもの、実際に事業所に行き、ヒアリングなどを行い確認するなどの検査を実施して、義務付けられていることや、強制力を高めていくと、活動がより活発になる。(飲食サービス業/従業員数 50~99 人)
- 調理なので、施設により異なることが多いので、回答に困りました。(業種/従業員数未回答)