



食中毒の予防・防止に ご協力をお願いいたします。

沖縄県は 亜熱帯気候に属し、一年を通して高温・多湿の地域です。そのため、他県から比べると食中毒が発生しやすい状況にあります。

私どももお客さまに安心してお食事をお召し上がりいただくために、冷蔵・冷凍庫の温度管理、食品の管理などを徹底するとともに、お客さまのご予定・お食事時間に合わせて加熱・調理をしております。

お客さまにおかれましても、せっかくのご旅行中にお腹を壊されたり、体調が悪くされたりすることのないよう、以下のことについてご配慮くださいますようお願い申し上げます。



食中毒の予防・防止に ご協力をお願いいたします

- お食事の前、共用の物をご利用の際には、手洗い・手指の消毒をお願いします。除菌用アルコールをフロント、ダイニングカウンター、フリードリンクコーナー、共用トイレにご用意しています。
なお、客室のユニットバスには、除菌用ハンドソープをご用意しております。
※特にお子さまの手洗いをしっかりとされるようお願いいたします。
また、共用の物(フリードリンクコーナーなど)をご利用の際は、お子さまだけでは利用せず、必ず保護者の管理の下でご利用ください。
- お食事は、提供から2時間程度でお召し上がり終えるようお願いいたします。生ものなどはお早目にお召し上がりください。
- ご夕食、ご朝食に提供した料理・食品のお持ち出しはご遠慮ください。お食事は、ダイニング(食堂)スペースにてお召し上がりください。
- お弁当、お惣菜類のお持ち込み、施設内でのお召し上がりはご遠慮ください。
- 衛生上、お客さまのお持ち込みの食品・食材の調理はいたしておりません。
- お菓子類などは、しっかりと封を閉じて保存するようお願いいたします。
食べ残しや飲み残し、食べ散らかしは、不快・衛生害虫の侵入の原因となります。

