

## 就労継続支援 A 型事業所における利用者の知識・能力向上に係る実施状況報告書

事業所名	Petit Éclair	事業所番号	415101310
住所	仙台市青葉区愛子東1丁目1番10号	管理者名	我妻 美加
電話番号	022-393-8310	対象年度	令和5年度

## 利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<p>&lt;活動内容&gt;</p> <p>令和 5年 8月 24日 プチ・エクレアにて 食品を扱う上での基本的な考え方を学ぶ 参加人数 利用者 8名、支援員 3名</p> <p>&lt;目的&gt;</p> <p>食中毒は、季節を問わず発生しているので、食中毒予防3原則 ①菌を付けない②菌を増やさない③菌をやっつけるを徹底する。</p> <p>&lt;成果&gt;</p> <p>HACCPの考え方による衛生管理をしっかりする意識を再確認できた。食中毒を防止するため食材の加熱、器具の殺菌、手洗い、手指消毒をすることを徹底して行う意識も再確認できた。</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p>   <p>*作業前に、しっかり手洗いをし、感染予防をしています。</p>
--	--

## 連携先の企業や事業所等の意見または評価

<p>(株) MAYURA様と弊社のお取組みの一環として、衛生講習会を実施し、洗剤運用に関しての衛生面にてサポートさせていただいております。講習会の際には皆さま、真剣にそして積極的に参加していただいていること大変うれしく思っております。</p>	
連携先企業 (担当者)	花王プロフェッショナル・サービス株式会社 東北支社 松田 海斗様

## 利用者からの意見・評価

<p>年間の食中毒の発生状況1位がアニキサス、2位がカンピロバクター、3位がノロウイルスということが分かり、飲食店で580件もおきていることがわかりました。</p> <p>食中毒は梅雨時など、夏に特に気を付けなければならないが、ウイルス性食中毒は、空気が乾燥する冬場も気をつけなければいけないことがわかりました。食品を扱う人は、お客様の命を預かっている仕事という自覚をもって、仕事に当たらなければいけないと思いました。</p> <p style="text-align: right;">Petit Eclair 鈴木 淳子</p>
--