


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	多機能型事業所 夢まるごと	事業所番号	415201615
住所	仙台市宮城野区港 3 丁目1-7 夢メッセ会議棟 1 階	管理者名	坂本 久美
電話番号	022-259-0737	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><活動内容></p> <p>活動場所：多機能型事業所 夢まるごと 実施日程：令和 5 年8月25日（金） 実施した利用者の知識・能力向上に係る実施の概要 食中毒の予防や対策について 利用者数等 利用者：11名・支援員：3名</p> <p>・食中毒は夏場だけではなく、冬場に多く発生する事もある。 ・年間を通して発生しており、細菌性食中毒は高温多湿な夏場に多く発生する。 ・ウイルス性食中毒は空気が乾燥する冬場に多く発生する。 ・食中毒予防の三原則として、「菌を付けない・持ち込まない・菌を増やさない」事が上げられる。 ・食中毒対策として、手洗いや調理器具の消毒を徹底する。食品の保管管理を守る。加熱調理する食材は十分に加熱する等があげられた。 ・厨房に限らず衛生管理を徹底し、食中毒防止に努める。</p> <p><成果></p> <p>1人1人が衛生管理を徹底的に行い、冷蔵庫、冷凍庫の温度管理の徹底や食事の提供時間等以前よりもより高く意識付ける事ができるようになりました。 レストラン業務やお弁当の製造、販売をしているため、衛生管理には十分に気を付け食中毒防止に努めて参りたいと思います。</p>	<p><活動の様子></p> 

連携先の企業や事業所等の意見または評価	
<p>日々弊社洗剤をご使用いただきありがとうございます。</p> <p>昨今では食中毒の事故も頻繁に発生しておりますので、すでにご承知のことと存じますが、食品に携わる業務をされる MAYURA様は店舗を利用される「お客様の命を預かっていること」弊社の講習会を通して、再確認して頂けますと幸いです</p> <p>MAYURA様のお取り組みや労働環境づくりに対し微力ではありますが引き続きお力添えさせて頂きたいと考えております。</p> <p>今後とも何卒宜しくお願い申し上げます。</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

利用者からの意見・評価
<p>食中毒について夏場だけではなく、冬場にも発生する事、食中毒にも細菌性等多数の種類がある事に今回の食中毒に関する研修で学ぶ事が出来ました。</p> <p>職場では1日2回の冷蔵庫や冷凍庫の温度管理、手洗いを徹底して取り組んでおります。</p> <p>自分では出来ていると思っていましたが、改めて食中毒の恐ろしさを学ぶ事が出来ました。</p> <p>1人1人が再度意識しながら手洗いを行い、店舗に限らず、家でもきちんと行っていきたいと思います。</p>