




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

事業所名	のぞみ
住 所	総社市井手1004-2
電話番号	0866-31-7158

事業所番号	3310800267
管理者名	松崎 雄二
対象年度	2024年度

ノロウイルス講習会 ～正しい手洗いを学ぼう～

<p><活動内容></p> <p>【活動場所】 サンワーク総社</p> <p>【実施日程】 2024, 11, 8(金)</p> <p>【講師】 岡山県備中保健所 衛生課食品衛生班</p> <p>【実施した活動】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食中毒予防について学ぶ(座学) ・正しい手洗いとタイミング(実践) <p>【利用者数】 5名 【職員】 6名</p>	<p><活動の様子></p>  <p>食中毒の恐ろしさや、身近な岡山県の実例、予防法など説明</p>  <p>ブラックライトで洗い残しを確認 洗いにくい部分をマーカーで転記</p> 
<p><目的></p> <p>【活動のねらい】 日常の手洗いの重要性を理解し、実作業に活かす</p> <p>【利用者のメリット】 利用者の食中毒予防の意識、知識の向上</p>	
<p><成果></p> <p>食中毒予防の説明だけでなく、洗い残しを確認できた</p> <p>【利用者の得られた成果】 正しい手洗い 食中毒の予防の方法</p> <p>【課題点】 仕事で毎日、何度も手洗いは行っているが、正しいタイミングで効果的に出来ているか確認は必要である</p>	

主催者側の感想

<p>とても意欲的に参加されたと思います。手洗いの重要性の話聞き、実際に正しい手洗いを体験された事で、手洗いの意識が変わったのではないのでしょうか？これから今まで以上に取り組んでいただけたらうれしいです。</p>			
<p>主催者</p>	<p>備南食品衛生協会</p>		

利用者からの感想

<ul style="list-style-type: none"> ・しっかり洗ったつもりでも、洗い残しがブラックライトではっきり白く残り、驚きました。 ・清潔な服装はとても大事だと思いました。 ・食品を扱っているのでも、手は何度も洗い、手袋のきれいなものをつかわないといけないと思いました。
--