

事業所内研修報告書

実施日時	令和 5 年 6 月 29 日	実施場所	事業所内多目的室 及び各作業室
内容	食中毒予防	実施者 (報告者)	和泉 康一
参加者	就労継続支援 A 型 職員・利用者全員 就労移行支援 職員・利用者全員		

《内容》

食中毒予防に関する動画(約 20 分)を全員で視聴。

食中毒を起こす細菌の種類や、どのような状況で食中毒が起こるのかなど、食中毒予防の 3 原則「つけない・増やさない・やっつける(殺菌する)」について学習。

保健所にて配布されている「家庭でできる食中毒予防」のパンフレットを各人へ渡し、A 型・移行支援の各現場の職員よりパンフレットの内容と動画を交えながら解説。

細菌やウイルスが原因で起こる食中毒は、食品などに菌やウイルスがないか、又はいても食中毒を起こす程の量にまで増えていなければ発症することはないため、

- ・つけない→食材、手指、調理器具はしっかりきれいに洗う。
- ・増やさない→常温で放置せず、適切な温度で保存する(冷蔵、冷凍)。
- ・殺菌する→食品内部まで十分火を通す。調理器具を消毒する。

など、このように日常生活においてできる基本的な衛生習慣を周知して、食中毒による健康被害を予防するための知識を学んだ。