

## 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	キッチンそらまめ	事業所番号	3210101337
住所	松江市上乃木5丁目1-57	管理者名	高見 京子
電話番号	0852-67-6872	対象年度	令和7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><b>活動場所</b>：乃木公民館  <b>実施日程</b>：令和7年9月23日(火)9時～12時  <b>利用者数</b>：12名  <b>取組内容</b>：【衛生研修】          利用者の食品衛生に関する知識及び意識の向上を目的として、外部会場である乃木公民館を使用し、衛生研修を実施した。本研修では、食中毒予防の基本である「手洗いの重要性」「衛生管理の基本」「異物混入防止」等について、資料及びスライドを用いて説明を行った。また、日々の業務に直結する内容として、調理時の衛生管理や作業手順の確認を行い、利用者が実践的に理解できるよう具体的な事例を交えて指導した。</p>	<p>&lt;成果&gt;</p> <p>本研修を通じて、利用者の食品衛生に対する意識が向上し、日々の業務においても手洗いや衛生管理をより意識した行動が見られるようになった。また、衛生管理の重要性を再認識することで、安全で安心な食事提供につながる意識づけを行うことができた。</p> <p>今後も定期的に衛生研修を実施し、利用者の知識及び意識の向上を図るとともに、実際の業務における定着を促進していく。</p>
<p>&lt;目的&gt;</p> <p><b>利用者の知識・能力向上に係る実施のねらい</b>：本取組は、利用者が食品衛生に関する正しい知識を身につけるとともに、日々の業務において安全かつ適切な行動が取れるようになることを目的として実施するものである。</p> <p>また、一般就労において求められる衛生意識や作業精度の向上を図り、実践的な職業能力の習得につなげることをねらいとしている。</p> <p>さらに、知識の習得にとどまらず、「なぜ必要か」を理解することで、自ら考えて行動できる力の育成を目指すものである。</p> <p><b>利用者にとってのメリット</b>：本取組により、利用者は食品衛生に関する知識を習得し、日々の業務において安全で正確な作業を行う力を身につけることができる。</p> <p>また、衛生管理に対する意識が向上することで、作業への責任感や仕事に対する自覚が高まり、就労への意欲向上につながる。</p> <p>さらに、一般就労においても求められる基礎的な知識・技能を習得することで、</p>	<p>&lt;活動の様子&gt;</p> 

## 連携先の企業や事業所等の意見または評価

<p>本研修は、利用者が食品を取り扱う上で必要不可欠な衛生知識を体系的に理解し、日常業務において適切に実践できるようになることを目的として実施したものである。研修を通じて、手洗いや衛生管理の基本についての理解が深まり、単なる作業手順としてではなく「なぜ必要か」を理解したうえで行動する姿勢が見られるようになった。また、利用者それぞれの理解度に応じた説明を行うことで、衛生管理に対する意識の定着が図られ、安全な食事提供に対する責任意識の向上につながったと評価できる。食品衛生は継続的な意識づけが重要であることから、今後も定期的な研修及び日々の業務における声かけを通じて、知識の定着と実践力の向上を図っていく必要がある。</p>	
研修担当者（講師）	管理栄養士 佐藤 牧子

## 利用者からの意見・評価

<ul style="list-style-type: none"> <li>・手洗いのやり方について、これまで自己流で行っていた部分があったが、正しい方法を学ぶことができて良かった。</li> <li>・なぜ衛生管理が必要なのか理由まで知ることができ、今後は意識して取り組みたいと思った。</li> <li>・普段の作業の中で気をつけるポイントが分かりやすく、すぐに実践できる内容だった。</li> <li>・食事を提供する仕事の責任の大きさを改めて感じた。</li> <li>・これからは自分の行動が利用者やお客様の安全につながることを意識していきたいと思った。</li> </ul>
--