

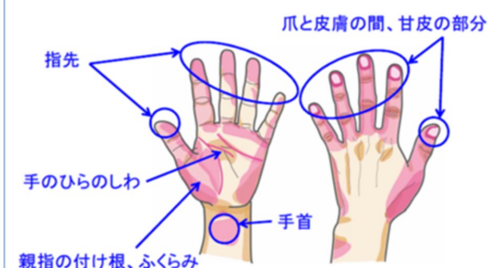
令和7年度 内部研修会 No.5 施設の取り組み 報告

～スキルアップセミナー～ 『食中毒の感染と予防について』 ～食中毒の予防を考える～

令和7年8月26日に当施設にて、食中毒の感染と予防に関する研修会を実施しました。食中毒や感染から利用者様を守る上で欠かせない研修です。



洗い残しの多い部分



実際に発生した食中毒の事例や予防の3原則（細菌をつけない、増やさない、やっつける）、細菌の種類などを改めて学びました。中でも特に意識が高まったのは、手洗いの実技です。普段から「しっかり洗っている」と思っている、専用の機械で洗い残しを確認すると、親指の付け根や手首、爪の間などに多くの洗い残しがありました。この体験を通じて、『ただ洗う』だけでなく、洗い残しやすい部分を特に丁寧に洗うことの重要性を再認識しました。

この研修で得た知識と経験を、日々の業務に活かし、全職員で食の安全、感染予防に取り組んでまいります。



医療法人社団 青山会
復井診療所 介護老人保健施設オパール



令和7年8月28日
研修企画委員会