

令和4年度 食品衛生委員会活動報告

1. 令和4年度 食品衛生委員会活動内容

第1回	顔合わせ・自己紹介年間計画について【オンライン会議】		
第2回	現場巡回時のチェック項目について見直し【オンライン会議】		
第3回	現場巡回【丸岡事業所】	第4回	勉強会打ち合わせ【オンライン会議】
第5回	第1回食品衛生勉強会（食中毒について）		
第6回	現場巡回【福井事業所】	第7回	現場巡回【丹南事業所】
第8回	現場巡回【若狭事業所】	第9回	現場巡回【おくえつ事業所】
第10回	食品表示について・勉強会打ち合わせ【オンライン会議】		
第11回	第2回食品衛生勉強会（手洗いについて）		
第12回	1年間の総まとめについて【オンライン会議】		

2. 現場巡回における改善報告について

○現場巡回の様子○

・法人内の食品を扱う事業所において、食品衛生などについて巡回しました。

●若狭事業所	…指摘件数 28 件中	22 件改善済み	改善率	78%
●丸岡南中事業所	…指摘件数 10 件中	8 件改善済み	改善率	80%
●福井事業所	…指摘件数 12 件中	8 件改善済み	改善率	67%
●丹南事業所	…指摘件数 11 件中	7 件改善済み	改善率	64%
●おくえつ事業所	…指摘件数 28 件中	14 件改善済み	改善率	50%



3. 勉強会について

・食品衛生についての勉強会を2回実施しました。

第1回【食中毒について】(令和4年9~10月 実施)	第2回【手洗いについて】(令和5年2~3月 実施)
発育三要素・予防三原則について説明	いつもの手洗い方法で洗い残し箇所を確認
食中毒予防の動画鑑賞	手洗いについて説明
手洗いや食中毒についてのクイズ	手洗い実践(勉強前と洗い残し箇所を比較)
手洗い実践	食品衛生マニュアルについて説明(p1・p4)

第1回の勉強会は利用者さん82名、第2回は利用者さんと職員を合わせた115名に参加していただきました。手洗い実践では手洗いチェッカーを活用しました。洗い残し箇所がブルーライトで光って見えるため普段の手洗いでどこが洗えていないのかを確認する良い機会となりました。洗い残しのあった所を重点的に洗い、今後は洗い残しの無い手洗いをしていきます。

4. 各事業所の振り返りについて

若狭………他事業所の取り組みを参考に、今後も現場の改善に努めて行きたいと思います。
丸岡南中………多くの改善していくべき所があり、次年度の委員の方に引き継ぎたいと思います。
福井………食品の衛生面と取り扱いで、出来ていない事が多く改善していきたいです。
丹南………全員で食品衛生について考える事で、普段気づかない所も気づく事が出来ました。
おくえつ……勉強会など行い、利用者の事が分かり、改善に繋げる事が出来て良かったです。

5. 委員の紹介

正面右端：委員長	古谷 美咲（若狭）	栄養士
左端：副委員長	松村 瑠美（丸岡南中）	管理栄養士
中央左：	藤田 和奈（丹南）	栄養士・製菓衛生士
中央右：	山本 勝樹（福井）	調理師
外枠：	前川 輝美（おくえつ）	調理師

