

7月デイサービススキルアップ研修

7月26日、18時より職員7名で食中毒について勉強しました。

食中毒といえば夏場に多いイメージでしたが実際は、事件数、患者数ともに冬場が増える年が多く食中毒は年間を通じて発生しています。

食中毒予防の3原則として、菌をつけない、菌を増やさない、菌の増えた食品を食べないという事が大切で手指や調理器具等を清潔に保ち、食品への2次汚染を起こさないようにすることが非常に重要であることを学びました。

