

## 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	リ・ポーン
住 所	大分県別府市大字鉄輪字風呂ノ本228番1
電話番号	0977-75-8972

事業所番号	4410201281
管理者名	宮木 康勝
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

## &lt;活動内容&gt;

【 おおいた食品産業企業会企画委員、県産業創造機構6次産業化サポートセンターのプランナー、中小企業庁の専門家派遣事業 】

実施日程 : 2026年2月4日・2月26日

フーズテクニカルサービス: 弘蔵 周子 講師 [食の衛生管理講習]

利用者数 6名 + 職員5名参加

## &lt;目的&gt;

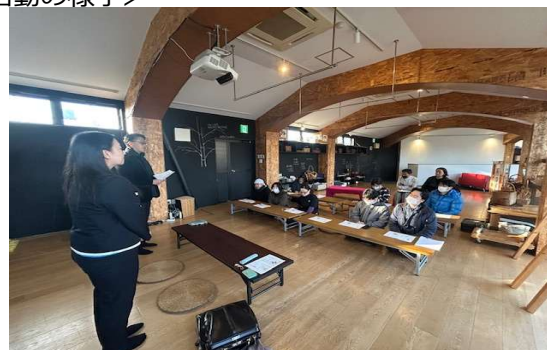
リ・ポーン自社の加工品商品の製造及び施設外就労先の地熱観光LAB縁間で飲食店にかかわる業務での、衛生管理を学ぶ。

## &lt;成果&gt;

殺菌や滅菌の違いや消毒の必要性など知識向上により、感染症対策や食中毒など幅広く心掛けることが出来るようになった。

課題点・一時的で行うのではなく常に行うことを意識する。

## &lt;活動の様子&gt;



〔講習会〕



〔現場実習〕



## 連携先の企業や事業所等の意見または評価

連携した結果に対する意見または評価・・・コロナの終結からここ数年、客足は右肩上がりが増えていて、裏を返せば「食の安全面」のリスクはそれらに比例し増えていく。携わる全ての人意識しないと意味がない。一人でもいい加減な気持ちで食中毒や感染症を起こせばと怖くなった。とても有意義な講習会および現場チェックだっと感じます。

今後の連携強化に向けた課題・・・効率や売り上げを追求することは当然必要だが、安全安心の土台の上に成り立つと感じる。

連携先企業（担当者）

地熱観光LAB縁間 料理長 松本 啓二

## 利用者からの意見・評価

いちいち大変だ、菌は見えないから恐ろしいなど率直な感想がある中、何となく耳にする 滅菌と殺菌の違い（滅菌：その名の通り全滅を意味する。殺菌：菌を一つで殺せば殺菌となり安全を保障するものではない、十分な殺菌方法やリスクの把握、予防の実践など段階的に必要であることを習いとても勉強になった。菌を持ち込まないことも重要だが、作業している時間だけではなく日頃からの体調管理が免疫力の増減にも影響することなどとても有意義な講習になった。