



南区食事サービス団体連絡会 食中毒予防研修会



南区食事サービス団体連絡会では、6月10日（月）に食中毒予防研修会を実施しました。当日は、56名もの参加がありました。



南福祉保健センター 生活衛生課の



職員による講義では、食中毒の発生状況、

食中毒の基礎知識、予防方法を学びました。

講義で学んだあとは実践！
手洗いチェッカーで洗い残しがないか
チェックします。
手の甲、親指などが洗い残しが多いようです。



ブラックライトで光ったところが洗い残しです。
きれいに洗えているかな??



当日は、南消防署の方から熱中症予防や
火災予防など、「予防救急」についてのお話も
してもらいました。高齢者の家庭内事故が
増加しているとのことでした。

講師からは、「受講された方は食中毒予防の意識が高まっているが、全員で同じ意識を持つことが大切。各団体でフィードバックすることが大切」との話がありました。
注意と実行で、安全を守りましょう！！

