

第二清風園NEWS

特集 職員研修と委員会についてVol. 1

安全で質の高いサービスを提供、職員の育成のため、定期的な研修と委員会を実施し、サービス提供と職員の資質向上に努めています。

～「研修・委員会の取組み」を、シリーズで紹介いたします～
年間研修計画、定例委員会を実施し、法令順守、運営基準の確認や知識、技術の習得を実技や座学を組み合わせで学んでいます。



「研修ハイライト」

「権利擁護」

（個人情報保護・虐待防止）

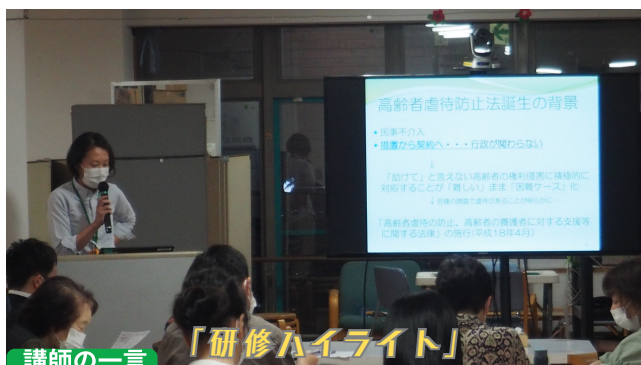
5月
開催



「個人情報保護」では施設長が講師となり、個人情報保護法の理解や介護サービスにおける個人情報の特徴や取り扱いに対する留意点を学びました。

「虐待防止」では高齢者支援センター長が講師となり、高齢者虐待防止法の特徴や権利擁護の視点を学びました。

上記の研修は通年を実施しています。私達が事業を運営する上で重要な理解と把握、そして対応が求められています。毎年確認しています。



講師の一言

私たちが気づき、行動することで、護れる権利、救える命がある

「食中毒予防」と

「感染症予防・対策」

6月
開催



「研修ハイライト」

6月に感染症対策委員会による研修を行いました。

「食中毒予防」では管理栄養士が講師となり、食中毒の発生状況や高齢者施設で起きやすい食中毒、そして食中毒の予防基本原則を垣間見ました。

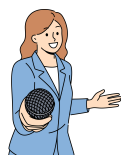
「感染症予防・対策」では看護師が講師となり、実演を通して「感染症予防のための適切な行動が取れるようになる」ことを重点に動画も交えて学びました。今後は研修のみならず、感染症が発生した想定

講師の一言

感染症予防の基本は正しい手洗いです



食中毒予防の原則



- ① 「つけない」…手洗い、食材を洗う、調理機器の殺菌
- ② 「ふやさない」…調理した食品は冷蔵庫保管、食材の保存温度を守る
- ③ 「やっつける」…加熱調理する食品は中まで十分火を通す
- ④ 「ひろげない」…清掃、消毒
- ⑤ 「持ち込まない」…就業前、食事準備前の手洗いと消毒
自分が感染しない、他人にうつさない

研修参加者の声

「感染症対策」について参加者に
突撃インタビュー！

- ・「リアルな介護現場を想定した実演では、感染拡大における注意ポイントが明確に示されていました」
- ・「手洗いの感染予防および拡大防止の効果を実感しました！」
- ・「とてもわかりやすく、次回の感染対策訓練も是非参加したい」

感染予防には手洗いは30秒！



正しい手洗いをしてみましょう！ Photo

© 2014 株式会社 日本製紙

* 写真：Shutterstock.com
* 写真：Shutterstock.com
* 写真：Shutterstock.com

