

スタッフ用ワークシート

テーマ：訪問介護で気をつけたい食中毒 | 現場でできる予防法とやりがちな NG 行動とは？
(所要時間: 約 5 分)

✍ ヘルパー名:

記入日: 年 月 日

☒ あなたの支援で“ついやってしまいがち”なことは？(あてはまるものに ✓)

- ☐ 調理後、ついそのまま室温で放置してしまう
- ☐ 手袋をしているとき、手洗いを省略している
- ☐ ふきんの使い分けが曖昧なまま使っている
- ☐ 配膳や片付けの前に手洗いを忘れがち
- ☐ 冷蔵庫の野菜室やドアポケットは掃除していない

👂 記述①: 今日からすぐに見直せそうなことはありますか？

→

👂 記述②: 「食中毒かも？」と思ったら、あなたはまず何をしますか？

→

☒ あなたは知ってた？「意外な場所」の菌リスク(知っていたら ✓)

- ☐ 冷蔵庫のドアポケット・野菜室が菌の温床になること
- ☐ 配膳トレイや食卓を定期的に洗う必要があること
- ☐ エアコンや扇風機の吹き出し口が菌を飛ばす可能性
- ☐ ゴミ箱の蓋やペダルも汚れが溜まりやすいこと

最後にひとこと: 利用者さんと自分自身を守るために、今日から意識したいことを一つだけ書きましょう。

→