

株式会社 サン・プランナー 「新人社員向け感染症予防研修会」スケジュール

開催日時	平成31年4月16日(火) 13:00~17:00
開催場所	雄大 株式会社 本社 3階
研修会テーマ	飲食店でのリスクマネジメント(感染症・食中毒)

研修時間		研修内容	研修区分
1	13:00~14:00	感染予防研修会(食中毒・感染症って何!)	座学
		1) 食中毒の分類について	
		2) 菌の発生源と症状について	
		3) 感染経路について	
		4) 平成30年度静岡県の上中中毒の事例について	
		5) 食中毒予防の原則が通用しない肉の上中中毒予防対策	
		6) 死亡者が発生した飲食業でのずさんな衛生管理の事例検証	
2	14:00~14:10	休憩	
3	14:10~15:00	7) 食中毒予防の3原則とノロウイルス予防の4原則	座学
		8) 感染性胃腸炎の発生動向と感染経路	
		9) インフルエンザの発生動向と感染経路	
4	15:00~15:10	休憩	
5	15:10~15:30	飲食店内の環境整備の必要性	座学
6	15:30~16:30	嘔吐物処理手順(出来ないと困る嘔吐物処理!)	実技
		1) 予防着着脱、手袋の着脱、かなり広い嘔吐物処理範囲	
6	15:30~16:30	感染予防清掃手順(日々の環境整備は重要だ!)	実技
		1) 接触感染リスクの高い箇所の洗浄除菌消毒清掃	
7	16:30~16:50	見直そう!手洗いの重要性を!	実技
		1) ブラックライトを使用、参加者の手洗いの現状を再認識	
8	16:50~17:00	質疑応答	



株式会社 オーケーユー