

活動報告

平成29年度 厚生連調理師会活動報告

佐渡総合病院、栄養科；調理師

齋藤 克己

平成29年度 調理師会総会兼研修会

平成29年10月11日（水） 厚生連長岡中央総合病院2F 講堂 参加者31名

時 間	内 容
10：30	開 会 本会挨拶 本会を代表して、長岡中央総合病院阿部総務課長より、厚生連全体の収支状況を踏まえた、病院給食のご意見を頂きました。
10：45	研 修 会 「調理師の教育プログラムについて」 講師 佐渡総合病院 栄養科長 齋藤比抄子様 長岡中央総合病院 栄養科長 大瀧 智子様（講義の補足説明） 病院の食事の安心安全は調理師にかかっており、栄養士・調理師主任により作成された調理師用の教育プログラムの活用により、実践して欲しいとの講義を実際の教育プログラムに沿って受けました。また、実際に提供されている食事の種類についての説明も解説して頂きました。
11：30	会計及び会計監査報告 全病院より承認されました。
12：00	休 憩
13：00	研 修 会 「感染物の処理について」 ～誰もができる嘔吐物の処理について～ 講師 日清医療食品(株)中部支店 衛生管理インストラクター 高橋 和子様 10月の食中毒は、ノロウイルスが多いが、今年はO157の感染が多く、O157は口から入ったの感染のため食べ物が疑われやすく、調理室の衛生管理をしっかりと食事からの感染を防ぐ必要性を説明して頂いた。また主に、ノロウイルスに対する説明及び対応の詳しい講義をして頂きました。最後には、実際に各病院でも用意できる感染物処理の道具の説明をして頂き、実際に、代表者2名により、感染物処理を行って頂きました。
14：00	新潟県調理師研修会参加者報告 糸魚川総合病院より2名参加。
14：15	閉 会 諸連絡及び会長挨拶を行い、14：30に閉会致しました。

(2017/11/10受付)