

(公社)埼玉県介護老人保健施設協会  
 会長 小川郁男 様

施設名 鶴寿の里ナーシングホーム  
 氏名 村松 昭信

## 研 修 会 報 告 書

研修会名	第2回 栄養関係職員研修会			
日 時	平成29年9月26日 9:30～13:00			
会 場	(株)フレック関東			
講 師	(株)フレック関東			
参加人数	14名			
研修委員 (氏名・施設名)	野村知恵子(あげお愛友の里) 和多勝弘(みどうの杜) 石井亜由子(高齢者ケアセンターゆらぎ) 山崎綾(三郷ケアセンター) 谷田英律(しょうわ) 村松昭信(鶴寿の里ナーシングホーム)			
研修会のテーマ	食品工場見学に学ぶ衛生管理			
研修会の評価	アンケート回収枚数	14 枚	3. グループワーク	#### 0
	1. 研修内容と目的の一致	4.6 5	4. 研修会の進め方	4.6 5
	2. 講義に対する評価	① 5 / 5 ② 5 / 5 ③ / 5 ④ / 5	～総合評価点～	18 20
総 評	<p>味の素の子会社であり、冷凍ハンバーグの全商品を生産する(株)フレック関東の工場にお邪魔した。安全面と美味しさへの数多くのこだわりを間近で見学することができた。安全面では骨や金属、異物を感知するセクションを多く設けており、食材や調味料、梱包材の動線においても何か混入しないよう、チェック作業が行なわれていた。作業員が何か持ち込むことも無いよう、タイマーを使用し工程が済まないと入室できない、髪の毛のブラッシングやローラーがけ、手洗い場があった。最後に職員へ仕上げのローラーがけをする職員が、意図的に配置されていたのには驚いた。食の安全を守るにはここまで行う時代が来ていると感じた。</p> <p>美味しさへのこだわりとしては、ハンバーグの内側外側で使う材料に変化をつけたり、実際に試食し官能検査を行なう資格をもった職員がいたり、ソースを数時間かけて手作りしたりと、工夫が多かった。実際に試食したハンバーグもとても美味しく、個人的にはコクとほんのり苦味のきいたデミグラスソースが格別だった。</p> <p>また、すでに使用している物も含め、施設向けの商品の紹介も頂き、利用者様へ直接活かせる情報も頂いた。</p> <p>今回は栄養士として知識が深まる、貴重な体験をさせて頂き、有意義な研修になった。</p>			

\* アンケート結果の詳細については、別紙添付資料「研修会アンケートのまとめ」を参照。