

(事業所名 グループホームつどうホール) 平成29年度 第1回 運営推進会議議事録

日時 平成 29年 5月 23日 10時 30分 ~ 11時 30分

場所 5階 会議室

出席者

事業者	2名	市職員	1名
利用者	1名	包括職員	1名
利用者家族	1名	有識者	1名
住民代表	2名		

議題

事業者からの活動状況報告

○行事・レクリエーション報告

- ・4/10・・・城山古墳さくら花見
- ・4/4、5/7・・・書道
- ・5/6・・・菖蒲湯
- ・5/7・・・H様誕生日会
- ・5/13・・・母の日
- ・5/21・・・遠足(神戸どうぶつ王国)

5/21遠足で神戸動物王国に行きました。天気にも恵まれ、職員手作りのお弁当を持参しました。家族様も5家族9名の方に参加して頂き、今回は日曜日に開催したこともあり、日頃お仕事等で参加しにくい家族様にもご参加して頂くことができ、利用者様との時間を楽しませていました。

園内には足元や天井から花が飾ってあり、利用者様からも「あれは世話するの大変やで」と言われていて、動物や鳥のショーを見て日頃は見られない動物達に癒されました。昼食も園内で食べることができ、ご家族が参加出来ない利用者様には職員が側で食べ、「外で食べたら美味しいわ～」と喜んで頂きました。

(利用者家族様より)

「最初は、遠いし渋滞が心配で、天王寺動物園でいいinchやうかなと思ったんですが、行ってみたら良いところに連れてきてもらったわとみんな喜んでいました。」

○食中毒について

事業者「グループホーム職員が調理に携わっているので、食中毒のないように感染予防対策を意識しています。」

「食中毒は年中あると聞いています。夏場は細菌が多く、O-157やサルモネラ等が食品に付きます。冬場はウイルスが多くノロウイルス等が流行ります。当施設では買い物も行くので買ってきた食材は菌を増やさない為に、直ぐに冷蔵庫、冷凍庫に保管します。調理の際も手指を石鹼で洗い、消毒し、菌を食材につけないようしています。また、全ての食材を加熱調理して提供しています。」

「他に補足があればアドバイスお願いします。」

包括職員「だいたいその対応で問題ないと思いますが、細菌の中にはブドウ球菌があり、菌自体は大丈夫なんですけど菌が出す毒素が悪さをします。これは調理をする職員の手には傷があった場合、傷から菌が食材に付く事があるので気をつけて下さい。」

○質疑応答

有識者「6/1(木)11:40～運動会直前の5・6年生の組み立て体操の予行練習をします。よろしければ見に来て下さい」

事業者「ありがとうございます。検討させていただきます。」

事業者「みささぎ会は、もうすぐ30周年を迎えます。職員のユニフォームを改定し、イベントも企画しています。取り組み内容が掲載されているので来所時にぜひご覧下さい。」