

栄養士さんによる ユニット衛生点検・食事摂取量調査



▼下記のような衛生管理チェックリストに沿ってチェックします。

- ・IHコンロは使用后、拭きとられているか
- ・シンク周り、排水溝に水垢はないか。水浸しになっていないか。
- ・冷蔵庫の中に賞味期限切れのものはないか。
- ・冷蔵庫内は汚れ、ごみがないか。
- ・オーブンレンジ、トースターの中と取っ手は清潔に保たれているか。

(全15項目 一部抜粋)

3月7日	2月22日	2月21日	2月17日
パンダサークル	太鼓サークル	パンダサークル	お花サークル
			手話サークル

行事予定

前年度より毎月一回ユニット衛生として、ユニットのキッチン周りが汚れたままになっていないか、引き出しの中の食材の賞味期限が切れていないか、食器などを入れている場所に汚れがないかなどの点検を行っています。始めた頃は、汚れている場所も多くありましたが、今では点検日前にはみなさんで声を掛け合って普段しないところまでしっかりと清掃していただいています。どうだったのかを聞いてくださる職員さんもう、やっていてよかったと思える瞬間でもあります。

【西】



全部食べましたよ。

食事摂取量調査は今年度3回実施しました。毎回、2日間に渡って、一人ひとりの食事の摂取状況を確認してきました。残される方もいますが、ほとんどの方が完食されています。