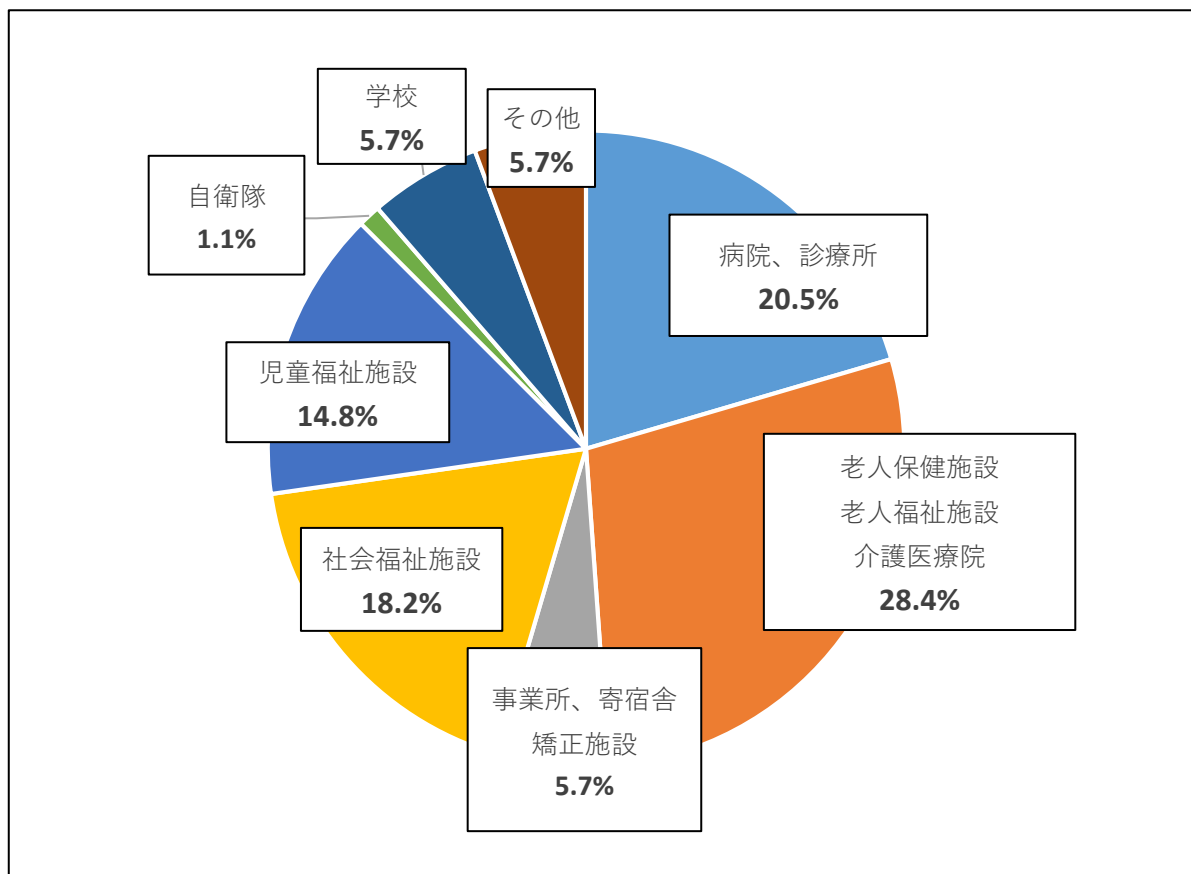


令和3年度 調理従事者等研修会アンケート結果

【問1】 あなたの所属施設を教えてください

対象施設	回答施設数	回答割合	
病院	25	20.5%	
診療所	33		
老人保健施設	9	28.4%	
老人福祉施設	61		
介護医療院	1		
事業所	12	5.7%	
寄宿舍	14		
矯正施設	2		
社会福祉施設	24	16	18.2%
児童福祉施設	82	13	14.8%
自衛隊	6	1	1.1%
学校	18	5	5.7%
その他	37	5	5.7%
計	324	88	100%

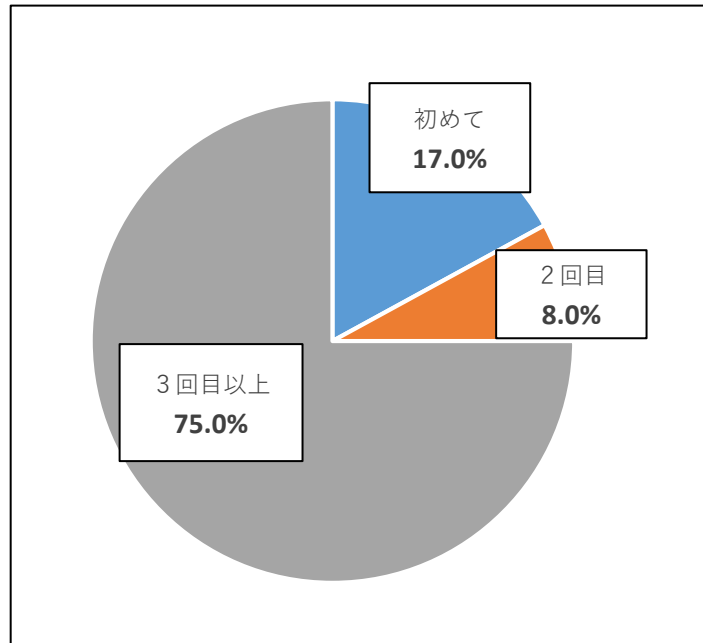


【問2】 会議資料閲覧人数

合計 415人

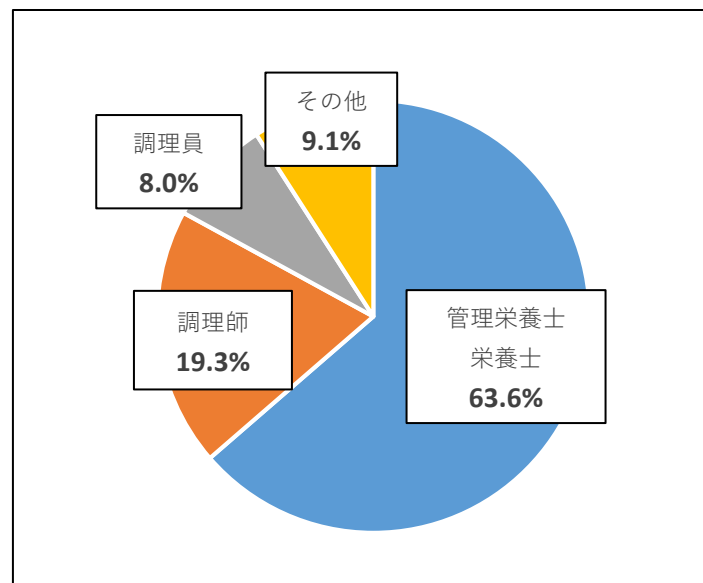
【問3】 調理従事者等研修会（調理師研修会）は何度目の参加ですか

	施設数	回答割合
初めて	15	17.0%
2回目	7	8.0%
3回目以上	66	75.0%
計	88	100%



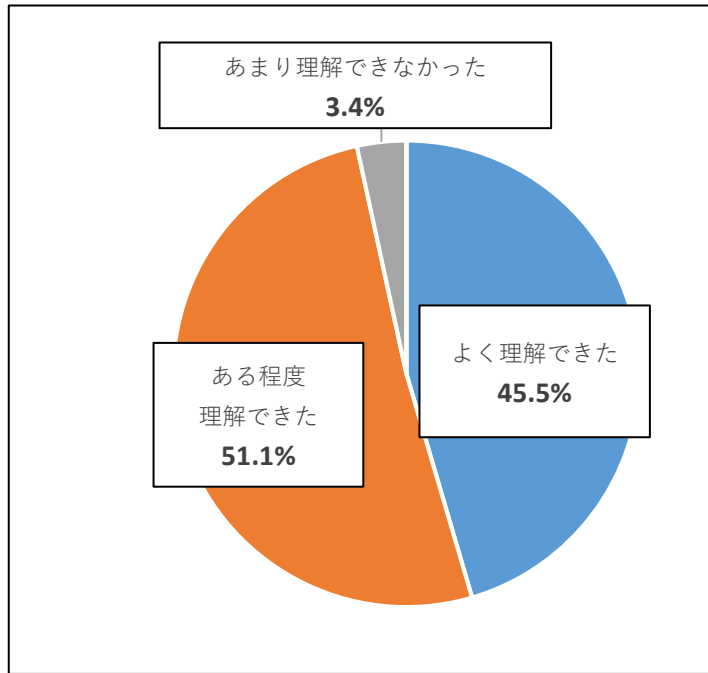
【問4】 あなたの職種について教えてください

	施設数	回答割合
管理栄養士・栄養士	56	63.6%
調理師	17	19.3%
調理員	7	8.0%
その他	8	9.1%
計	88	100%



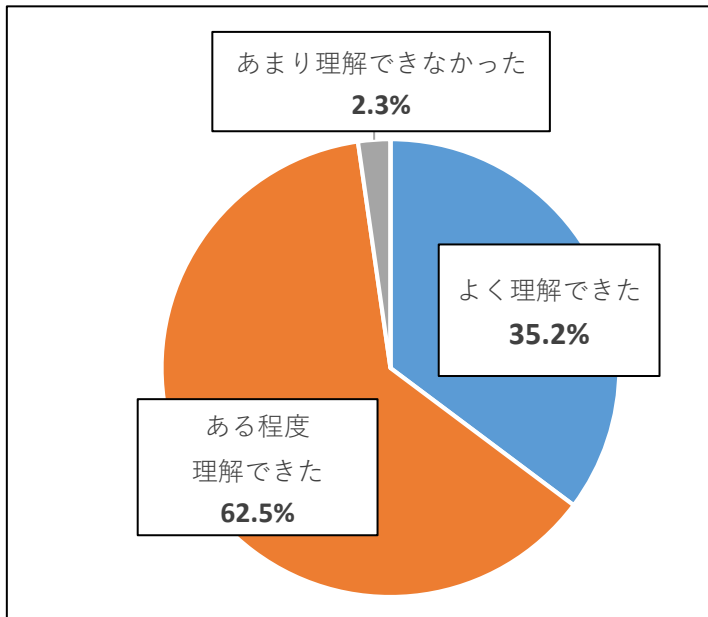
【問5】資料1「熊本地震に学ぶ災害時の対策について」ご意見をお聞かせください

	施設数	回答割合
よく理解できた	40	45.5%
ある程度理解できた	45	51.1%
あまり理解できなかった	3	3.4%
ほとんど理解できなかった	0	0.0%
計	88	100%



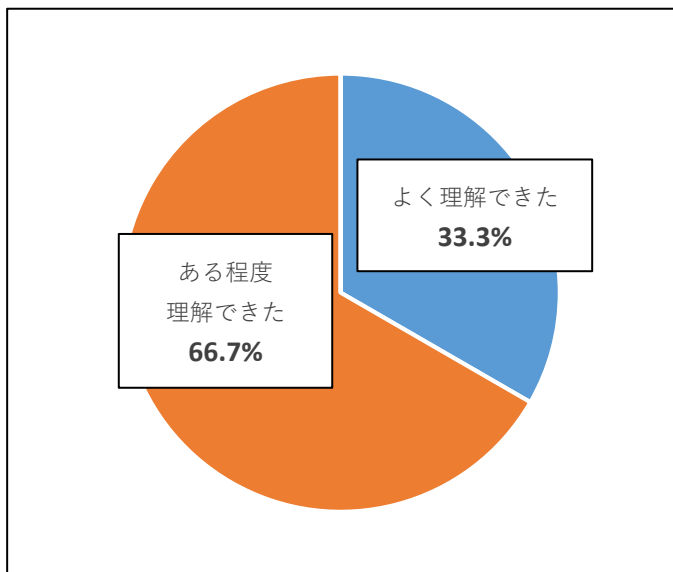
【問6】資料2「健康増進法と給食開始届について」ご意見をお聞かせください

	施設数	回答割合
よく理解できた	31	35.2%
ある程度理解できた	55	62.5%
あまり理解できなかった	2	2.3%
ほとんど理解できなかった	0	0.0%
計	88	100%



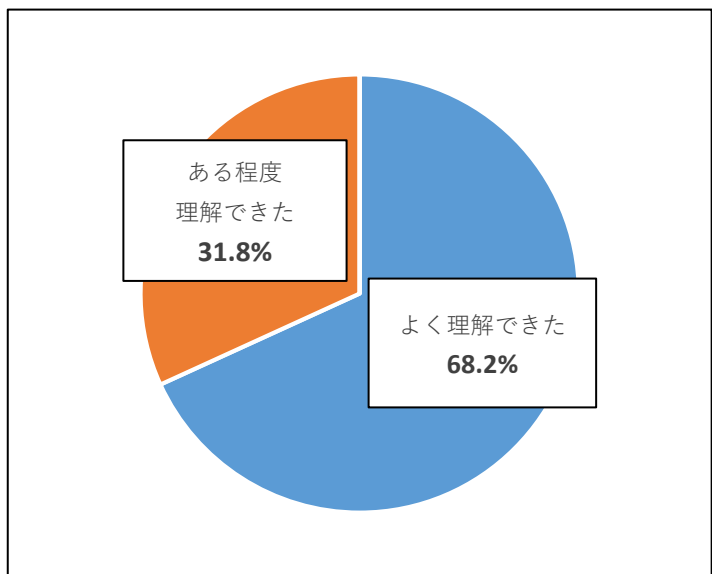
【問7】資料3「保育所・認定子ども園における食事の提供に係る実施要領について」ご意見をお聞かせください

	施設数	回答割合
よく理解できた	16	33.3%
ある程度理解できた	32	66.7%
あまり理解できなかった	0	0.0%
ほとんど理解できなかった	0	0.0%
計	48	100%



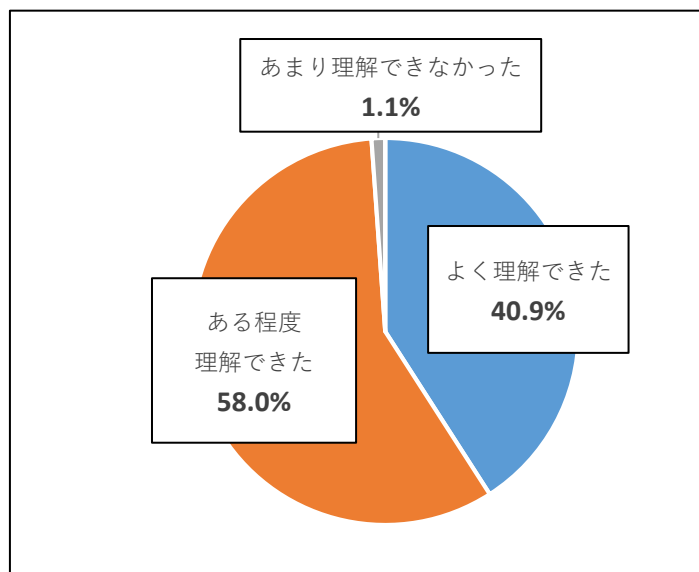
【問8】資料4「食中毒について」ご意見をお聞かせください

	施設数	回答割合
よく理解できた	60	68.2%
ある程度理解できた	28	31.8%
あまり理解できなかった	0	0.0%
ほとんど理解できなかった	0	0.0%
計	88	100%



【問9】資料5「食品衛生法改正に伴う必要な手続きについて」ご意見をお聞かせください

	施設数	回答割合
よく理解できた	36	40.9%
ある程度理解できた	51	58.0%
あまり理解できなかった	1	1.1%
ほとんど理解できなかった	0	0.0%
計	88	100%



【Q10】 その他、ご意見がございましたらご記入ください。
今回のような研修会が、都合の良い時や、自宅でも出来るので、助かります。今後も続けて欲しいです。
資料のみを読みこなすだけでは、理解が不十分な面もあると思うので、コロナが早く収束して、対面での研修会ができることを望みます。
今後YOUTUBEなどで、オンデマンド配信していただければ、有難いです。研修を受ける時間を合わせる必要なく業務に支障が出にくいこと、資料も多いので何日かかけてみることであれば全ての調理従事者が、大切な内容を勉強する機会となるのでお願いします。
災害時の対応については見直す必要があると感じました。
資料は、字も大きく分かりやすい内容で作成されていて良かったです。 特に災害時の対策と食中毒については、今後の業務に役に立つと感じました。 ありがとうございます。
来年度は、オンラインだけでなく実際の研修会が実施されるといいなと思います。
食品衛生法改正に伴い、調理作業中の温度管理記録等、繁雑になりつつありますが、記録した書類の保存期間は、どれくらいが適当なのか教えてください。
災害や食中毒など幅広い分野で研修受けれました。災害についてはマニュアルはあるけど実際に起こった時にスムーズに初動出来るか不安です。 食中毒については調理従事者にも定期的に大量調理マニュアルの再確認をしてもらおうと思います。
ペンを介する汚染移行シュミレーションはとても参考になった。調理員・メンバー様にも共有し、しっかりと消毒を行っていきたい。
食中毒については日頃から気を付けて取り組んではいますが、研修会に参加することで改めて意識することができます。災害時の対策の話は身近に感じるようになっていきます。調理従事者のみならず全職員で臨機応変に対応できるよう、今回の資料を参考にしたいと思いました。
資料を拝読致しました。可能であれば何方かが説明された動画を見ながら確認すれば、更に理解が深まると思います。
資料を読んだだけで、内容を深く理解することが難しく感じました。また、管理栄養士等でない者には、業務と並行して、資料を読み、内容を理解するには、時間が足りないような気がしました。
オンラインでの講習ができればと思う。
今回の資料を参考にして今後に備えたいと思います。
研修にあまり知識のない中参加して、研修項目の多さや、研修内容にたいして研修時間が短いと思いました。時間をかけて研修をして頂く内容だと思います。 後、研修受ける方を業種とか知識内容に応じて分けて少人数で受講できればと思いました。
十分に対応できるようにやっていきたいと思う。