



就労継続支援 A 型事業所における地域連携活動実施状況報告書

事業所名	就労継続支援A型事業所ひまわりくらぶ
住 所	広島県呉市焼山中央2丁目7番10-101号
電話番号	0823-30-3045

事業所番号	3410500908
管理者名	中島 由美子
対象年度	令和 5年度

地域連携活動の概要

<p><活動内容></p> <ul style="list-style-type: none"> ・JA全農ひろしま 広島県本部様と製造委託契約を令和1年10月に締結、呉市焼山工場でJA全農ひろしま様の畜産商品の商品開発・加工に取り組んできた ・『お米PORK』としてソーセージ、ベーコン、モモハムの商品展開に加え、令和5年度新たにロースベーコン、ロースハムの商品開発、販売を手がけました ・活動には10名以上の利用者が参画 	<p><活動の様子></p>  
<p><目的></p> <ul style="list-style-type: none"> ・JA全農ひろしま様は県畜産商品を加工品として商品開発地域の畜産家様のバックアップと農福連携 ・弊社においては、畜産商品の加工事業は、作業工程も多数あり、様々な特性の利用者参画を促進可能 	
<p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ・『お米PORK』を商品化、製造 ・JA全農ひろしま様直営店 元氣市（2店舗）生協（1店舗）で販売 ・地元百貨店福屋様にてギフト販売 ・弊社の製造能力の強化が今後の課題 	

連携先の企業等の意見または評価

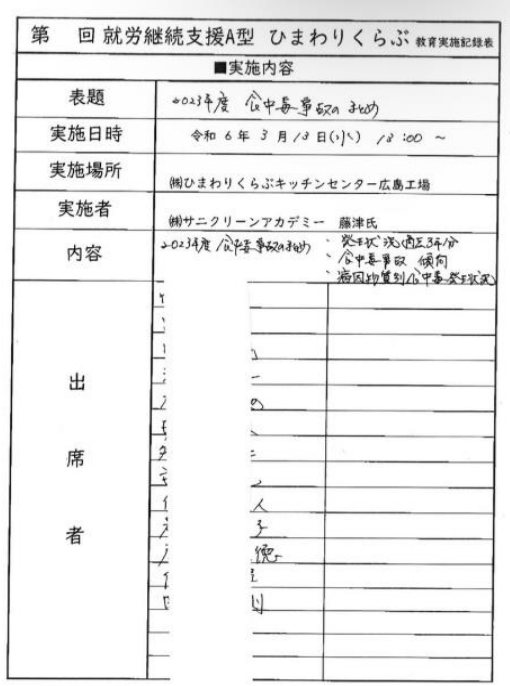
<p>・JA全農ひろしま様は、『お米PORK』として商品開発、販売まで実施できたことを評価頂いており、かつ今後も多品種の商品開発を弊社に希望頂いております</p>			
連携先企業名	全国農業協同組合連合会 広島県本部	担当者名	道仲 様

就労継続支援 A 型事業所における利用者の知識・能力向上に係る実施状況報告書

事業所名	就労継続支援A型事業所ひまわりくらぶ
住所	広島県呉市焼山中央2丁目7番10-101号
電話番号	0823-30-3045

事業所番号	3410500908
管理者名	中島 由美子
対象年度	令和 5年度

利用者の知識・能力向上に係る実施概要

<p><活動内容></p> <p>◇活動場所 キッチンセンターひまわりくらぶ（施設外）</p> <p>◇実施日程 1回/3ヶ月 第一水曜日、第三水曜日</p> <p>◇利用者数等 支援員1名、利用者3名（毎月交代）</p>	<p><活動の様子></p> 
<p><目的></p> <p>◇実施の狙いと利用者のメリット 利用者の知識・能力向上目的に外部講師による衛生教育を実施、希望者には食品衛生責任者の資格取得も可能とし、一般就労に生かす</p>	
<p><成果></p> <p>◇実施した結果と得られた成果 講師から毎月課題を提示され翌月までに改善するという流れで、OJTとして機能できた</p> <p>◇今後の課題点 常に反復・継続しないと難しい面がある</p>	

食品安全衛生報告書

株式会社ひまわりくらぶ 御中 報告日： 2024年3月13日

調査概要	
①調査日時	2024年3月4日 月曜日 9時30分～10時10分
②調査場所	工場内（市入）
③調査方法	目視 ATP検査
④調査担当	藤澤花織

※HACCPの考え方に基づく食品安全と食衛生の観点から調査した報告書です。

※本調査により取り扱った内容の取扱いには十分配慮します。

【報告書内容】

1.カイセン項目

一般社団法人 サニクリーンアカデミー

〒731-5162 広島市白内東2丁目18-2
TEL (082) 941-5632

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

- 食品の購入**：産地や産期を確認し、新鮮な食品を購入する。
- 冷蔵・冷凍**：冷蔵・冷凍食品は、賞味期限や消費期限を確認し、適切に保存する。
- 調理**：調理器具は清潔に保ち、生肉と調理済みの食品を別々に扱う。
- 下処理**：生肉は流水でよく洗い、調理器具は熱湯で消毒する。
- 保存**：調理済みの食品は、室温で長時間放置せず、適切に冷蔵・冷凍保存する。
- 食卓**：食卓は清潔に保ち、調理済みの食品を長時間室温で放置しない。

食中毒の予防は、食中毒を「付けない、増やさない、やっつける」です。

夏は食中毒が増える時期です！

夏場（6月～9月）は、細菌が原因となる食中毒が多く発生しています。なぜ夏場に食中毒が増えるのか？

その理由の一つが「高温多湿な環境」です。食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温（約20度）で活発に増殖し始め、人間の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。また湿度の多くはジップとした空気の状態のため、細菌の増殖も速くなる傾向があります。

【食中毒の原因】

- ①細菌：菌が食品に付着した食品を摂取し、体内で増殖した菌量が病原性を発揮することで起こる。（例：腸炎、嘔吐、腹痛、下痢など）
- ②ウイルス：ウイルスが食品に付着している食品の摂取や、人の手を通して感染が起こります。（例：ノロウイルス、ロタウイルスなど）
- ③動物性自然毒や植物性自然毒：動物や植物が本来持っている有毒成分と、食物連鎖を通して動物に取り込まれたもので起こります。（例：貝、トリカブト、アサギ、毒キノコなど）

【食中毒の予防】

食中毒はヒトの身体に取り込まれた時、本来の宿主と異なるため、体内を移行したり、強い免疫反応を起こしたりします。（例：ノロ、アサギ、トリカブト、アサギ、毒キノコなど）

1.カイゼン項目		施設名	ひまわりくらぶ	責任者	玉井 様
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
1		通所	冷蔵庫下床面 清掃		
		要注事項			
		[現状]	前回同様、冷蔵庫など下床面に汚れの懸念があります。		
		[リスク]	汚れをエサとする虫などの誘引に繋がります。発泡スチロールの破片は異物混入の原因となります。		
[対策]	汚れを溜めないよう定期的に清掃しましょう。				
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
2		下処理室	ビニール 貼れ		
		カイゼン済み			
		[現状]	常設、マグネットフックに破れたビニール片がありました。今回は取り除かれています。		
		[対策]	今後も異物になり得る物は除去しましょう。		
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
3		下処理室	かんにたわし 使用		
		カイゼン済み			
		[現状]	以前より、かたわしの使用が推奨されましたが、今回はかんにたわしの使用に必要とされています。		
		[対策]			
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
4		手洗い場	ダンボール 保管		
		カイゼン済み			
		[現状]	以前より密化のあるダンボールを保管容器として再利用されましたが、今回は除去されています。		
		[対策]	可能であれば密物として再利用されているダンボールも変更することや交換頻度を明確にしておくことを推奨します。		

1.カイゼン項目		施設名	ひまわりくらぶ	責任者	玉井 様
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
13		調理室	ボウル (保管中) ATP検査		
		好例			
		[現状]	ボウル (保管中) ATP: 27 洗浄後調理器具類の基準は500以下です。正しく洗浄出来ています。		
		[対策]			
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
14		調理室	包丁 (保管中) ATP検査		
		好例			
		[現状]	包丁 (保管中) ATP: 57 洗浄後調理器具類の基準は500以下です。正しく洗浄確認出来ています。		
		[対策]			
NO	現場・写真・現物	食品衛生責任者への要求事項			
15		下処理室	まな板 (保管中) ATP検査		
		要改善			
		[現状]	まな板 (保管中) ATP: 33,725 汚れが多く残っている状態です。		
		[リスク]	使用時に食材が汚染を及ぼす恐れがあります。		
[対策]	経過年数が長いと菌目に汚れが溜り、落としにくくなります。漂白しても黄ばみが落ちない場合はまな板を新しいものに交換することを検討してみましょう。				

連携先の企業や事業所等の意見または評価

◇連携した結果に対する意見または評価

HACCPの考え方に基づく食品安全と食品衛生の観点から毎月教育・調査を実施していますが、前月改善の要求事項が改善されている事項と改善されていない事項があり、全事項改善を実施して頂きたい

◇今後の連携強化に向けた課題

食品衛生責任者様のHACCPの考え方の熟知が必要です

連携先企業 (担当者)

一般社団法人サニクリーンアカデミー 藤津 祐幾

利用者からの意見・評価

◇参加した利用者からの意見・評価

- ・衛生教育は受けたい、話を聞いているのが苦痛だ、注意されるのが嫌だ、
 - ・自分はルールを守っているが守らない人がいる、衛生的に作業できるようになった
- 全体の意見として、今後も衛生教育を継続して受講し、知識を向上させたい、という意見です

就労継続支援A型事業所におけるスコア表（全体）

事業所名	就労継続支援A型事業所ひまわりくらぶ
住 所	広島県呉市焼山中央2丁目7番10-10号
電話番号	0823-30-3045

事業所番号	3410500908
管理者名	中島 由美子
対象年度	令和 5年度

(I) 労働時間		
①1日の平均労働時間が7時間以上		55 点
②1日の平均労働時間が6時間以上7時間未満		
③1日の平均労働時間が5時間以上6時間未満		
④1日の平均労働時間が4時間30分以上5時間未満	○	
⑤1日の平均労働時間が4時間以上4時間30分未満		
⑥1日の平均労働時間が3時間以上4時間未満		
⑦1日の平均労働時間が2時間以上3時間未満		
⑧1日の平均労働時間が2時間未満		
①90点 ②80点 ③65点 ④55点 ⑤40点 ⑥30点 ⑦20点 ⑧5点		

(II) 生産活動		
①過去3年の生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者に支払う賞金の総額以上	○	60 点
②過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がそれぞれ当該各年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
③過去3年の生産活動収支のうち前年度における生産活動収支のみが前年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
④過去3年の生産活動収支のうち前々年度における生産活動収支のみが前々年度に利用者に支払う賞金の総額以上		
⑤過去3年の生産活動収支のうち前年度及び前々年度の各年度における生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者に支払う賞金の総額未満		
⑥過去3年の生産活動収支がいずれも当該各年度に利用者に支払う賞金の総額未満		
①60点 ②50点 ③40点 ④20点 ⑤-10点 ⑥-20点		

(III) 多様な働き方（※）		
①免許・資格取得、検定の受検奨励に関する制度		15 点
就業規則等で定めている	○	
②利用者を職員として登用する制度		
就業規則等で定めている	○	
③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律		
就業規則等で定めている	○	
④フレックスタイム制に係る労働条件		
就業規則等で定めている		
⑤短時間勤務に係る労働条件		
就業規則等で定めている		
⑥時差出勤制度に係る労働条件		
就業規則等で定めている	○	
⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度		
就業規則等で定めている	○	
⑧傷病休暇等の取得に関する事項		
就業規則等で定めている		
小計（注1）		5 点

（※）8項目の合計点に応じた点数 （注1）5以上:15点、4~3:5点、2点以下:0点

(IV) 支援力向上（※）		
①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会		5 点
参加した職員が1人以上参加している	○	
②研修、学会等又は学会誌等において発表		
1回以上の場合		
③視察・実習の実施又は受け入れ		
いずれか一方のみの取組を行っている	○	
④販路拡大の商談会等への参加		
1回以上の場合	○	
⑤職員の人事評価制度		
人事評価結果に基づき定期に昇給を判定する制度を設け、全ての職員に周知している		
⑥ピアサポーターの配置		
ピアサポーターを職員として配置している		
⑦第三者評価		
過去3年以内の福祉サービス第三者評価を受審しており、結果を公表している。		
⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等		
都道府県知事が適当と認める国際標準化規格が定めた規格その他これに準ずるものの認証を受けている		
小計（注2）		3 点

（※）8項目の合計点に応じた点数 （注2）5以上:15点、4~3:5点、2点以下:0点

(V) 地域連携活動		
地域の事業者と連携した付加価値の高い商品開発、企業や官公庁等での生産活動等地域社会と連携した活動を行い、その結果をインターネット等により公表している	○	10 点
1事例以上ある場合:10点		

(VI) 経営改善計画		
経営改善計画の提出を求められていない。または、経営改善計画の提出を求められているが、指定された期日までに提出している。	○	0 点
期限内に提出していない場合:-50点		

(VII) 利用者の知識・能力向上		
前年度において、就労継続支援A型事業所等が利用者の知識及び能力の向上に向けた支援を行い、当該支援の具体的な内容を記載した報告書を作成し、インターネットの利用その他の方法により公表している。	○	10 点
1事例以上ある場合:10点		

項目	点数
労働時間	5点 20点 30点 40点 55点 65点 80点 90点
生産活動	-20点 -10点 20点 40点 50点 60点
多様な働き方	0点 5点 15点
支援力向上	0点 5点 15点
地域連携活動	0点 10点
経営改善計画	0点 -50点
利用者の知識・能力向上	0点 10点

合計	155 点 / 200点
----	-----------------

就労継続支援 A 型事業所におけるスコア表（実績 I ～IV、VI）

(I) 労働時間

前年度（ R4 年度）

雇用契約を締結していた全ての利用者における延べ労働時間	21,620	時間	雇用契約を締結していた延べ利用者数	4,632	人	利用者の1日の平均労働時間数	4.6	時間
-----------------------------	--------	----	-------------------	-------	---	----------------	-----	----

(II) 生産活動

会計期間（ 4月～ 3月）

前々々年度（ R2 年度）

生産活動収入から経費を除いた額	26,755,129	円	利用者に支払った賃金総額	26,663,757	円	収支	91,372	円
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	--------	---

前々年度（ R3 年度）

生産活動収入から経費を除いた額	26,095,560	円	利用者に支払った賃金総額	26,050,125	円	収支	45,435	円
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	--------	---

前年度（ R4 年度）

生産活動収入から経費を除いた額	20,199,469	円	利用者に支払った賃金総額	20,026,079	円	収支	173,390	円
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	---------	---

(III) 多様な働き方

前年度（R5年度）における取組（全体表「(III)多様な働き方」の各項目において「就業規則等で定めている」と選択した場合に記載）

①免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度

①免許・資格取得、検定の受検勧奨に関する制度を定めている	<input checked="" type="checkbox"/>
------------------------------	-------------------------------------

②利用者を職員として登用する制度

②利用者を職員として登用する制度を定めている	<input checked="" type="checkbox"/>
------------------------	-------------------------------------

③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律

③在宅勤務に係る労働条件及び服務規律に関する制度を定めている	<input checked="" type="checkbox"/>
--------------------------------	-------------------------------------

④フレックスタイム制に係る労働条件

④フレックスタイム制に係る労働条件を定めている	<input type="checkbox"/>
-------------------------	--------------------------

⑤短時間勤務に係る労働条件

⑤短時間勤務に係る労働条件を定めている	<input type="checkbox"/>
---------------------	--------------------------

⑥時差出勤制度に係る労働条件

⑥時差出勤制度に係る労働条件を定めている	<input type="checkbox"/>
----------------------	--------------------------

⑦有給休暇の時間単位取得又は計画的付与制度

⑦有給休暇の時間単位取得または、計画的付与制度を定めている	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------	-------------------------------------

⑧傷病休暇等の取得に関する事項

⑧傷病休暇等の取得に関する事項を定めている	<input type="checkbox"/>
-----------------------	--------------------------

(IV) 支援力向上

前年度（R5年度）における取組（全体表「(IV)支援力向上」の各項目に取組あり選択とした場合に記載）

①研修計画に基づいた外部研修会又は内部研修会

①研修計画を策定している	<input checked="" type="checkbox"/>
②外部研修、もしくは内部研修を1回以上実施している。	<input checked="" type="checkbox"/>
※研修名 精神障害をもつ人のリカバリー	
研修講師 藤田 康孝 先生	
実施日・受講者数 11月 30日 3人	

②研修、学会等又は学会誌等において発表

②研修、学会等又は学会誌等において1回以上発表している	<input type="checkbox"/>
※研修、学会等名	
実施日 月 日	
※学会誌等名	
掲載日 月 日	
発表テーマ	

③視察・実習の実施又は受け入れ

③先進的事業者の視察・実習の実施している	<input type="checkbox"/>
④もしくは、他の事業所の視察・実習を受け入れている	<input checked="" type="checkbox"/>
※先進的事業者名 清風会 海田工場	
実施日/参加者数 1月 30日 1人	
※他の事業所名	
実施日/参加者数 月 日 人	

④販路拡大の商談会等への参加

④販路拡大の商談会や展示会等へ1回以上参加している。	<input type="checkbox"/>
※商談会等名 ｱｯﾄ中食FOODS&BEVERAGE2023秋	
主催者名 ｱｯﾄ中食(株)	
日時 9月 5日 6日	
内容 業務用ﾊﾞｰﾝ加工品の提案	

⑤職員の人事評価制度

⑤職員の人事評価制度を整備している	<input type="checkbox"/>
⑥当該人事評価制度を周知している	<input type="checkbox"/>
人事評価制度の制定日 年 月 日	
人事評価制度の対象職員数 名	
うち昇給・昇格を行った者 名	
当該人事評価制度の周知方法	

⑥ピアサポーターの配置

⑥ピアサポーターを配置している	<input type="checkbox"/>
⑦当該ピアサポーターは「障害者ピアサポーター研修」を受講している	<input type="checkbox"/>
※配置期間 月 日～ 月 日	
就業時間	
職務内容	

⑦第三者評価

⑦前年度末日から過去3年以内に福祉サービス第三者評価を受けている	<input type="checkbox"/>
※評価を受けた日 月 日	
第三者評価機関	

⑧国際標準化規格が定めた規格等の認証等

⑧ISOが制定したマネジメント規格等の認証を受けている	<input type="checkbox"/>
※認証を受けた日 月 日	
規格等の内容	

(VI) 経営改善計画

⑨指定権者である都道府県（指定都市・中核市）へ、経営改善計画書へ提出した。	<input type="checkbox"/>
※受理日 年 月 日	

各項目について適宜、実績がわかる情報を追加すること。