

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 6年度

地域連携活動の概要

<活動内容>

- ・ 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6年度は業務用飲食店向け商材の開発・販売にも取り組んだ
- ・ 活動には10名以上の利用者が参画

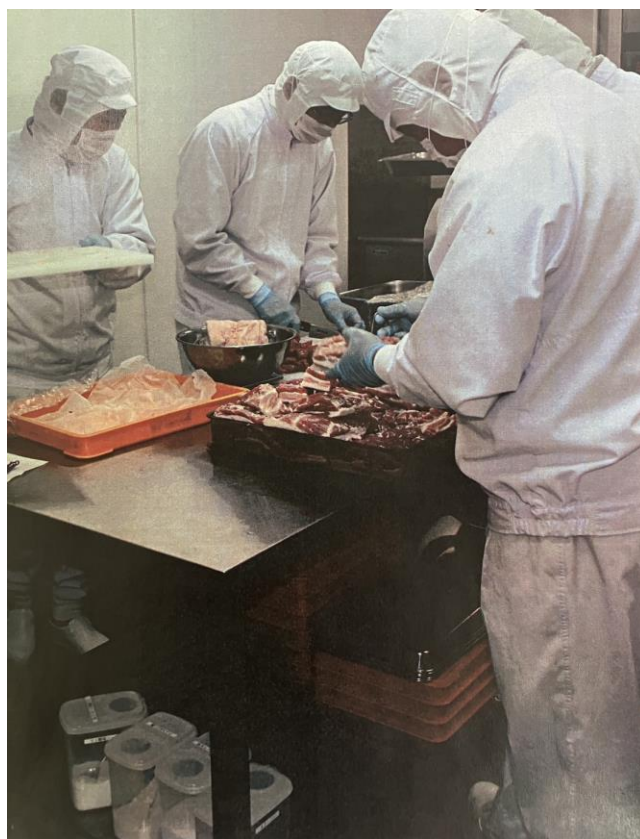
<目的>

- ・ JA全農ひろしま様は県畜産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、畜産品の加工事業は、作業工程も多数あり、様々の特性の利用者参画を促進可能

<成果>

- ・ 『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

<活動の様子>



連携先の企業等の意見または評価




- ・ 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
- ・ 今後は業務用・飲食店向けの商品開発を希望されています。



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
--------	-------------------	------	------

事業所名	就労継続支援A型事業所ひまわりくらぶ	事業所番号	3410500908
住 所	広島県呉市焼山中央2丁目7番10-101号	管理者名	中島 由美子
電話番号	0823-30-3045	対象年度	令和 6年度

第 〇 回 就労継続支援A型 ひまわりくらぶ 教育実施記録表		
■実施内容		
表題	2024年度 食中毒予防 2024	
実施日時	令和7年3月24日(月) 13:00 ~	
実施場所	㈱ひまわりくらぶキッチンセンター広島工場	
実施者	㈱サニクリーンアカデミー 藤津氏	
内容	2024年度 食中毒予防 (実習状況 広島県庁職員/食中毒予防)	
出席者	島	事内 映司
	本	
	山	
	金	内 B
	川	2024
	浅	藤 B
	神	神 C
	田	
	伊	
	岡	
者	石	
	尾	
	山	
	口	

現在（2025年2月以降）、ノロウイルスによる食中毒が多く報告されています。
最終的な対策は手洗いです！
衛生的な手洗いを実施しましょう！

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・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
1		通路部床面	冷蔵庫下床面 清掃		
		【現状】	冷蔵庫下の床面にゴミや汚れが蓄積し始めています。		
		【リスク】	汚れをエサとする虫の誘引や発生に繋がります。		
		【対策】	汚れを溜めないよう定期的に清掃してください。		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
2		下処理室	冷蔵庫裏床面 清掃		
		【現状】	冷蔵庫裏の床面に汚れの蓄積があります。		
		【リスク】	汚れをエサとする虫の誘引や発生に繋がります。		
		【対策】	冷蔵庫を移動させて汚れを溜めないよう、定期的に清掃してください。		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
3		下処理室	食料計量中 洗剤保管		
		【現状】	作業中の食料がある作業台上に洗剤（中性洗剤）が置いてあります。		
		【リスク】	食料中に薬剤が混入する恐れがあります。		
		【対策】	食料を取り扱う場合、作業台上に汚染となる物は置かないようにしてください。洗剤類は使用時以外はシンク下に保管しましょう。		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
4		調理室	調理器具（計量カップ） 管理		
		【現状】	前回、ひび割れがある計量カップの保管がありました。今回は除去され、新しいものに交換されています。		
		【リスク】	計量器具の破損により、食料に異物が入る恐れがあります。		
		【対策】	計量器具は定期的に点検し、破損したものは交換してください。		

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・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
5		調理室	室内温度・湿度記録 管理		
		【現状】	5日、6日に基準温度の20℃を5℃以上超えている時間帯があります。		
		【リスク】	温度が高くなると作業中に食材中の細菌が増殖するリスクがあります。		
		【対策】	基準温度を超えた場合の措置をあらかじめ決めておくことを要します。（冷房で室内温度を下げるなど）		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
6		調理室	食器乾燥庫底面 清掃		
		【現状】	食器乾燥庫内の底面に汚れの蓄積があります。		
		【リスク】	汚れをエサとする虫などが繁殖していき、時間差で侵入し、食器が汚染を受ける恐れがあります。		
		【対策】	食器乾燥庫内も汚れを溜めないよう定期的に清掃してください。		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
7		調理室	保管棚レール部分 清掃		
		【現状】	全体的に保管棚のレール部分に汚れの蓄積があります。		
		【リスク】	汚れをエサとする虫などの誘引に繋がります。また手袋が汚染を受ける恐れがあります。		
		【対策】	レール部分も汚れを溜めないよう定期的に清掃してください。		
NO	現場・現実・現物	食品衛生責任者への要求事項			
8		調理室	排水溝・グレーディング 清掃		
		【現状】	以前より清掃されていますが、まだ汚れの蓄積が見受けられます。		
		【リスク】	臭気の原因となり、虫の誘引や発生に繋がります。		
		【対策】	まずは汚れを完全に取り除きましょう。洗剤とブラシを使用し、磨き洗いを実施してください。		

連携先の企業や事業所等の意見または評価	
<p>◇連携した結果に対する意見または評価</p> <p>HACCPの考え方に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内容にバラツキがある</p> <p>◇今後の連携強化に向けた課題</p> <p>食品衛生責任者様のHACCPの考え方の熟知が必要です</p>	
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	
<p>◇参加した利用者からの意見・評価</p> <ul style="list-style-type: none"> ・注意されるのが嫌だ、怖い ・自分はルールを守っているが守らない人がいる <p>→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</p>	

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 6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、検定の受検勧奨に関する制度		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		15点
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		5点
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（ R6 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	14,674	時間	雇用契約を締結していた延べ利用者数	3,099	人	利用者の 1 日の平均労働時間数	4.7	時間
-----------------------------	--------	----	-------------------	-------	---	------------------	-----	----

(II) 生産活動

会計期間（ 4 月～ 3 月）

前々々年度（ 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
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	--------	---

前々年度（ 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
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	---------	---

前年度（ R5 年度）

生産活動収入から経費を除いた額	14,974,873	円	利用者に支払った賃金総額	14,931,743	円	収支	43,130	円
-----------------	------------	---	--------------	------------	---	----	--------	---

(III) 多様な働き方

前年度（R6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

◎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

◎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

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

◎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

◎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

◎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

◎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

◎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（R6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

◎研修計画を策定している	<input checked="" type="checkbox"/>
◎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 障害者虐待防止・権利擁護研修	
研修講師 島本 貴光 先生（オンライン開催）	
実施日・受講者数 2 月 11 日 5 人	

②研修、学会等又は学会誌等において発表

◎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

◎先進的事業者の視察・実習の実施している	
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 多機能型事業所 あざれあ	
実施日/ 参加者数 3 月 11 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

◎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 checked="" type="checkbox"/>
※商談会等名 第14回インナーネット	
主催者名 マセランカフルトジャパン(株)	
日時 4 月 3 日 6 日	
内容 弊社で充填包装作業をした「ネット」を提案	

⑤職員の人事評価制度

◎職員の人事評価制度を整備している	<input type="checkbox"/>
◎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

◎ピアサポーターを配置している	<input type="checkbox"/>
◎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

◎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

◎ISO が制定したマネジメント規格等の認証等を受けている	<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

◎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。