



令和5年度全国安全週間 が実施されます



令和5年7月1日(土) ～ 7月7日(金)

準備期間：6月1日(木) ～ 30日(金)

～スローガン～
高める意識と安全行動 築こうみんなのゼロ災職場



今年も全国安全週間が実施されます。「人命尊重」という基本理念の下、「産業界での自主的な労働災害防止活動を推進し、広く一般の安全意識の高揚と安全活動の定着を図ること」を目的に途切れることなく続けられ、今回で第96回を数える活動です。

6月を準備期間として、労災を防ぐための意識を高める活動を行います。そのひとつとして、今年も安全衛生チェックリストを実施します。まずは現状を把握し、危険な箇所はないか、快適に仕事ができる環境になっているかなどを確認する機会としてご活用ください。

転倒による事故の予防を！

転倒による事故は発生すると骨折など長期の療養を必要とする事態を招きやすいものです。当会でも、労働災害の発生件数に対する転倒事故の割合が毎年ワースト1となっています。安全衛生チェックリスト実施の際には転倒に関わりそうな項目については特に注目していただき、すぐに対応できることについては早めにリスクを取り除くようにしてください。同時に職場だけでなく、ご家庭内にも危険がないか確認をし、公私ともに転倒事故を防ぐ環境を整えましょう。

<p>転倒しにくい作業方法 ～あせらない 急ぐ時ほど 落ち着いて～</p> <ul style="list-style-type: none"> ★時間に余裕をもって行動 ★滑りやすい場所では小さな歩幅で歩行 ★物につまずかないよう適切な明るさを確保 ★転倒予防のための教育、研修の実施 	<p>設備管理面の対策 ～4S(整理・整頓・清掃・清潔)～</p> <ul style="list-style-type: none"> ★床面の凹凸や段差、継ぎ目等の解消 ★照度の確保、手すりや滑り止めの設置 ★歩行場所に物を放置しない ★床面の汚れ(水、油、粉類等)を取り除く
<p>雪道・凍結路では</p> <ul style="list-style-type: none"> ★凍結した路面はできるだけ避けて歩く ★雪道では、足の裏全体で雪面を踏みつけるようにして小幅で歩く ★両手をあけておくなど、すぐに受け身が取れる状態を作っておく ★雪上でも滑りにくいタイプの靴を履く 	<p>その他の対策</p> <ul style="list-style-type: none"> ★転ばない体づくり(身体機能の維持・向上) ★作業に適した靴の着用 ★職場の危険マップの作成による危険情報の共有 ★転倒危険場所にステッカー等で注意喚起



夏に向けて 細菌性食中毒 にご注意ください



これから気温が高くなり、高温多湿な環境を好む細菌性の食中毒に注意したい季節を迎えます。

食中毒を起こす細菌は「温度・水分・栄養」の3つの条件を満たすと食べ物の中で増殖し、それを食べることにより腹痛、下痢、吐き気、嘔吐、発熱などの症状を引き起こします。代表的なものとしてカンピロバクター、サルモネラ菌、腸炎ビブリオ、ウェルシュ菌、腸管出血性大腸菌（O157、111）、黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌などがあります。

増殖の3つの条件のうち、特に温度の影響が大きく、人の体温（35～36℃）くらいを好むので、気温が高くなると細菌が増えやすくなります。そのため、細菌性の食中毒は夏に発生しやすくなります。

食中毒の予防には「つけない」「増やさない」「やっつける」という3原則があります。まずはこの三原則を守って予防を心がけましょう。

また、私たちの生活にすっかり定着したマイバッグにも食中毒の危険が潜んでいます。野菜の土や食品の汁がつかないように注意したり、こまめに洗濯をすることでマイバッグを原因とする食中毒を防ぎましょう。



細菌性食中毒 予防三原則



《増やさない！》

☆低温での保存

- 購入後できるだけ早く冷蔵庫に入れる（10℃以下）
- ※ただし、冷蔵庫には詰め込みすぎない
- ※10℃以下でも菌の増殖はゆっくりと進みます。冷蔵庫に入れたからと安心せず、早めに食べましょう。
- ※マイナス 15℃以下で増殖が停止しますが、死滅するわけではありません。加熱していない食品を冷凍したものについては、食べる前に十分に加熱をしましょう。

《つけない！》

☆洗う

- 正しい手洗い→食品に触る前、加熱前の生ものに触れたあとなど
- 調理器具の洗浄・殺菌

☆分ける

食品保管時はラップや容器で分ける



《やっつける！》

☆十分な加熱

- 細菌の多くは熱に弱いので、65～90℃で死滅すると言われています。肉魚はもとより、野菜も加熱すると安心です。
- ※加熱温度が高くても、食品の中心部まで熱がとおるには時間がかかります。加熱時間も十分にとりましょう。

☆調理器具の殺菌処理

- 生もの処理に使用した器具は熱湯又は台所用殺菌剤で処理しましょう

食中毒が疑われる時は・・・

- 下痢や嘔吐があった場合はしっかり水分補給をしましょう。
- お医者さんにかかりましょう。
→自分の判断での下痢止めなどの薬の服用はやめましょう。身体の中の細菌の排出を妨げてしまう恐れがあります。
- 食べた物、食品の包装、レシート、吐いたものなどがあたら保管しましょう。原因の究明に必要となります。
- ほかの人（特に家族）にうつさないように、手洗い、消毒を徹底し、患者の使用した物はできるだけ分けましょう。

メンタルヘルス研修のお知らせ

日時：令和5年7月3日（月）①14：00 ②18：30
会場：総合社会福祉センター5階大会議室
講師：産業カウンセラー 矢口敏子氏
※詳細は6月の事務局会議でお知らせします。

全職員を対象にセルフケア（自らのストレスに気づき対処すること）についてお話していただきます。