

2022 年 6 月度 エムシーパートナーズ神奈川オフィス 衛生委員会議事録

日時・場所	2022年6月14日(火) 16:00~16:50 リモート開催 (Teams)			
出席者 (計8名)	議長	神田 由美		
	産業医	平良 素生	従業員代表委員	木村 由紀子
	衛生管理者	平柳 智子	従業員代表推薦委員	出口 玲子
	会社指名委員	藤田 恵子	従業員代表推薦委員兼記録担当	高橋 美穂
	オブザーバー	村上 浩治		

1. 労働災害・時間外労働・休暇取得状況報告 (2022年5月度)

・労働災害、交通災害について (5月度) : 業務災害0、通勤災害 自損0

(1) 労働災害・交通災害状況 (2) 年次有給休暇取得と時間外労働 (法定労働時間8.00時間超)

	労災		交災			対象人数 (名)	有給平均 取得日数(日)	法定外平均 労働時間(時間)	45時間超人数 (名)
	休業	不休業	加害	自損	被害				
4月	0	0	0	0	0	60	1.0	4.2	0
5月	0	0	0	0	0	61	1.7	14.0	0
累計	0	0	0	0	0	121	2.7	18.2	0

○月間時間外労働45時間以上の派遣スタッフ0名

2. 食中毒予防の原則と6つのポイント

腹痛や下痢、嘔吐などの症状が急に出了ことはありませんか。食中毒は、飲食店だけではなく家庭での食事でも発生しています。家庭での食中毒を防ぐのは、食材を選び、調理する皆さん自身です。

- ①食中毒の原因は何？
 - ・食中毒を引き起こす主な原因は、「細菌」と「ウイルス」です
 - ・細菌が原因となる食中毒は、夏場(6月~8月)に多く発生しています
 - ・ウイルスが原因となる食中毒は冬場(11月~3月)に多く発生しています
- ②台所での食中毒の危険はどこにある？
 - ・細菌とウイルスは食材や食器などを触る自分の手を介して付着します
- ③食中毒予防の原則は？
 - ・「つけない」「増やさない」「やっつける」

④食中毒を防ぐ6つのポイントは？

- 「買い物」 消費期限などを確認する、肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う
肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる、寄り道をしないですぐに帰る
- 「家庭での保存」 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する 等
- 「下準備」 調理の前に石鹸で丁寧に手を洗う、野菜などの食材を流水できれいに洗う 等
- 「調理」 調理の前に手を洗う、肉や魚は十分に加熱 中心部を75℃で1分間以上の加熱が目安
- 「食事」 食べる前に石鹸で手を洗う、清潔な食器を使う、作った料理は長時間室温に放置しない
- 「残った食品」 残った食品を扱う前にも手を洗う、清潔な容器に保存する、温め直すときも十分に加熱、等

食中毒かなと思ったら…

嘔吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようとする体の防衛反応です。

医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

◆産業医より

7月が熱中症予防キャンペーンの重点期間になっている。室内でも熱中症にかかる可能性がある。

通勤中は蒸れて脱水症状になりやすいので、蒸し暑いと思ったら、水分・塩分をこまめに摂るようにすること。

3. 電気安全取扱教育の開催について

これから迎える梅雨や夏の季節は、高温多湿になり注意力の低下などで電気事故が増える傾向があります。

また、発汗により多くの電気が流れやすくなることから、感電には特に注意が必要です。

日時 : 6/23(木) 10:00~12:00

内容 : 横浜研の電気関係規則・基準類、受電電気設備概要、電気トラブル事例 など

来月度開催予定日時 : 2022年7月12日(火) 16時~17時 リモート開催 (Teams)