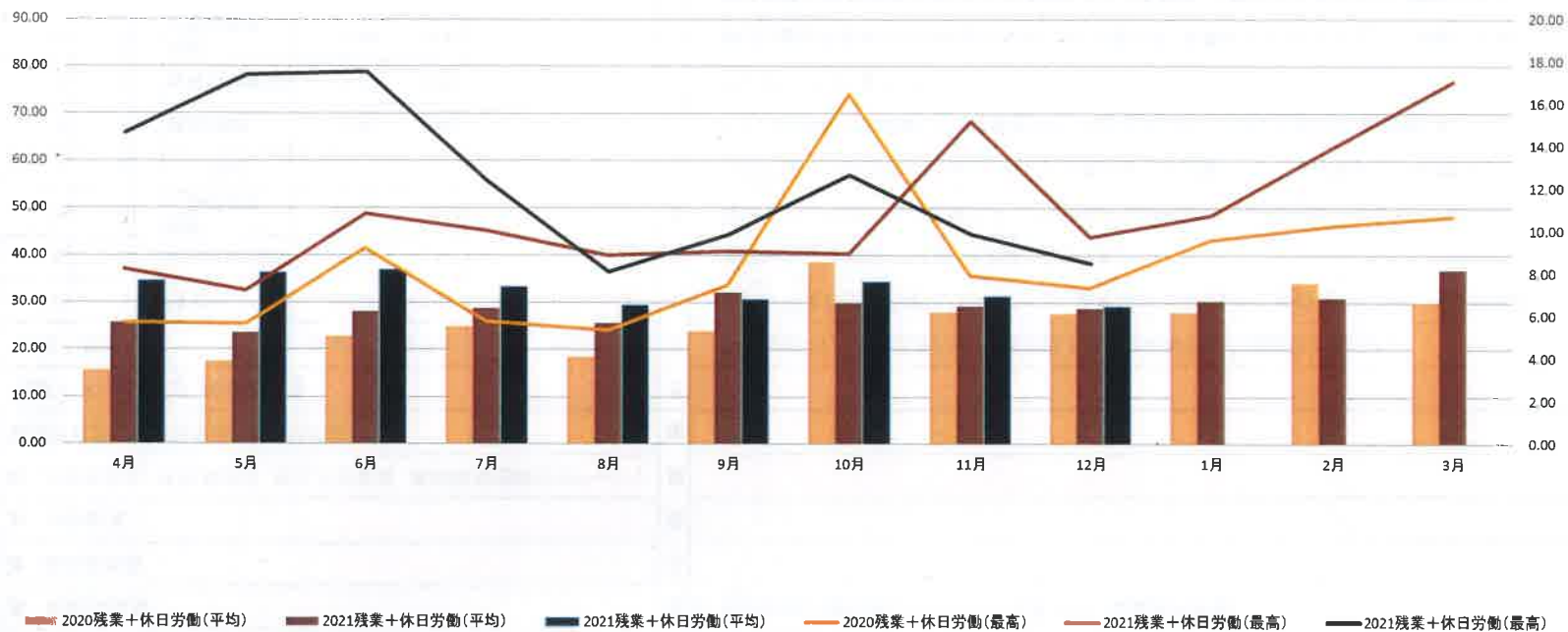


1	開催日時	1 月 25 日 (水) 13:10 ~ 13:40	6	<ご案内>																																																			
2	開催場所	Teams開催	産	1. 従来8月に実施していたストレスチェックを今年3月に実施します。																																																			
3	委員	委員長 ■ 佐藤委員長 産業医 ■ 成松産業医 衛生管理者 ■ 森本委員 使用者代表 ■ 成松産業医 ■ 森本委員 ■ 久木野委員 ■ 高橋保健師(オブザーバー) 労働者代表 ■ 桶田委員 ■ 山崎委員 ■ 名越委員	業	2. 春の定期健康診断が2月3日から3月30日で実施されます。																																																			
	見		医																																																				
	他		意																																																				
			報																																																				
			告																																																				
4	(1)労災・交災状況 (福岡オフィス) (2) 時間外状況 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"></th> <th>12月</th> <th>累計</th> <th>最高</th> <th>単位:h</th> <th>前月比</th> <th rowspan="10">対象数 117人 ※パート除く</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">労災</td> <td>休業</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>残業時間</td> <td>38.25</td> <td>-6.26</td> </tr> <tr> <td>不休業</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>休日労働時間</td> <td>31.34</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>残業+休日労働</td> <td>38.25</td> <td>-6.26</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">交災</td> <td>加害</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>平均</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>自損</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>残業時間</td> <td>5.46</td> <td>-0.46</td> </tr> <tr> <td>被害</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>休日労働時間</td> <td>1.11</td> <td>0.07</td> </tr> <tr> <td>計</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>残業+休日労働</td> <td>6.49</td> <td>-0.47</td> </tr> </tbody> </table>			12月	累計	最高	単位:h	前月比	対象数 117人 ※パート除く	労災	休業	0	0	残業時間	38.25	-6.26	不休業	0	0	休日労働時間	31.34	0.00	計	0	0	残業+休日労働	38.25	-6.26	交災	加害	0	0	平均			自損	0	0	残業時間	5.46	-0.46	被害	0	0	休日労働時間	1.11	0.07	計	0	0	残業+休日労働	6.49	-0.47	7	労働災害「0」、通勤災害「0」、残業時間+休日労働時間は「38時間」であった。 時間外最高時間の部署については、残業時間は製造2部生産管理の方です。休日労働の最高時間は水処理・ガス課(水処理)の方です。 残業+休日労働の最高時間の方は製造2部生産管理の方で残業時間が最高の方と同じです。 残業時間+休日労働時間別30時間以上の人数 38時間 1名、32時間から37時間 5人 です。職場毎では製造2部生産管理1名、水処理課2名、設備技術部1名、動力課1名 ダイヤリックス1名でした。 製造2部生産管理の方の状況ですが、コロナ禍以降 荷動きは減少しているが原料購入計画、 製品販売計画が変更があり先々の予測を立てる事が難しく顧客や現場の方との調整業務が多くなっている。ダイヤリックスの方は事業所内建屋建設工事責任者のため休日工事あり。 製造課の事務の方は業務などで忙しいようです。
				12月	累計	最高	単位:h	前月比			対象数 117人 ※パート除く																																												
		労災	休業	0	0	残業時間	38.25	-6.26																																															
			不休業	0	0	休日労働時間	31.34	0.00																																															
			計	0	0	残業+休日労働	38.25	-6.26																																															
		交災	加害	0	0	平均																																																	
			自損	0	0	残業時間	5.46	-0.46																																															
			被害	0	0	休日労働時間	1.11	0.07																																															
		計	0	0	残業+休日労働	6.49	-0.47																																																
		5	● 実績 ○ 予定	8	冬は特にご注意ノロウイルスによる食中毒について説明しました。冬場の感染が多い事が意外																																																		
6	①労災・交災状況確認の実施(上記4参照)	委員	でした。職場やご家庭で食中毒の予防や感染を広げないための対策を実行しましょう。																																																				
	②時間外状況確認の実施(上記4参照)	長	事業所で働く派遣社員の方についてはハット、ヒヤリの報告も上がってきません。安全面でも																																																				
		挨拶	良い状況が続いています。新型コロナ行動制限のない年末年始で罹患者が増加しています。感染対策の継続をお願いします。																																																				
		次回	2023年2月15日(水)13:10~13:40																																																				
		場所	要調整																																																				

佐藤委員長	
成松産業医	
森本委員	
久木野委員	
桶田委員	
山崎委員	
名越委員	

前年比較（残業+休日労働時間数）



食品を取扱う方々へ

冬は特にご注意ください！

ノロウイルス

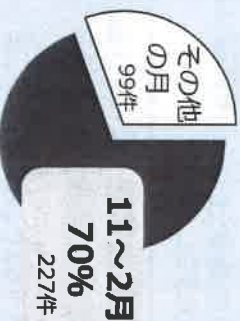
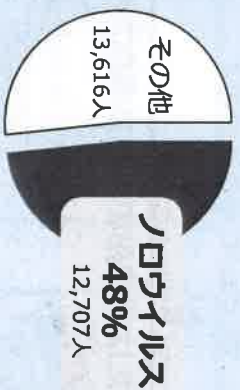
による食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

- ◆患者数で第1位
- ◆冬期に多い
- ◆大規模な食中毒に
なりやすい



※出典：食中毒統計(平成19～23年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎トイレに行ったあと
 - ◎調理施設に入る前
 - ◎料理の盛付けの前
- 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを
ていねいに
 - ◎指先、指の間、爪の間
 - ◎親指の周り
 - ◎手首

調理器具の

消毒

- 方法① 塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、
塩素濃度200ppmの次亜
塩素酸ナトリウムで浸し
ながら拭く。
※エタノールや逆性石鹸はあまり
効果がありません。
- 方法② 熱湯消毒
熱湯 (85℃以上) で1分
間以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kannen/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



厚生労働省

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの消毒

- 感染者が使ったたり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に**塩素液**に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども**塩素液**などで消毒します。
- 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
- 85℃で1分以上の熱水洗濯や、**塩素液**による消毒が有効です。
- 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

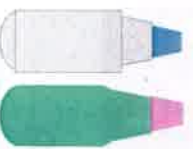
おう吐物などの処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、**二次感染を防止**しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入っで感染することがあります。
- 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
- ペーパータオル等で静かに拭き取り、**塩素消毒**後、水ぶきをします。
- 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
- しぶきなどを吸い込まないようにします。
- 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。



製品の濃度	液の量	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
		水の量	液の量	水の量	液の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L	3L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生**することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

感染経路

- ＜食品からの感染＞
- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- ＜人からの感染＞
- 患者のふん便やおう吐物からの二次感染
- 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

症状

- ＜潜伏時間＞
感染から発症まで24～48時間
- ＜主な症状＞
- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
- 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

12



手首(5腕・ひじ

8

手のひ

5

時計や確認す

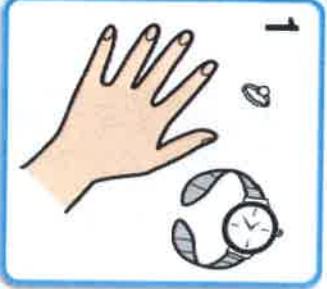
1

アルコール(水分が残

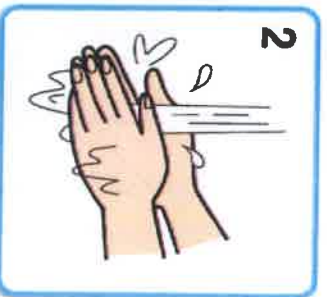
手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 料理の盛付けの前
- ◆ 次の調理作業に入る前



時計や指輪をはずしたのを確認する



ひじから下を水でぬらす



手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



手のひらと甲 (5回程度)



指の間、付け根 (5回程度)



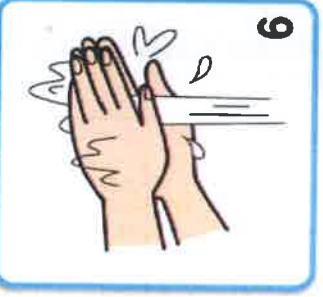
親指洗い (5回程度)



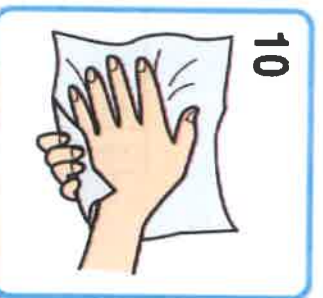
指先 (5回程度)



手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルを
かぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する*
※水分が残っていると効果減



手指にすり込む (5回)

3～9までを2回くり返す
2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

※アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

