

衛生委員会議事録

2023年7月14日 午後3時30分より、東京都千代田区丸の内1-1-1パレスビル内三菱ケミカル株式会社会議室において、エムシーパートナーズ株式会社の衛生委員会を開催した。
(会議室内は事務局1名のみであり、各委員はオンラインにて出席)

出席者	委員（産業医）	古澤 真美
	委員長（衛生管理者）	村上 浩治
	委員（従業員代表）	櫻井 文代
	同（従業員代表推薦）	徳野 幸枝
	同（　　　　　）	高梨 雅恵
欠席者	同（会社推薦）	松田 明子
	同（会社推薦兼事務局）	松村 美奈子

開催にあたり、議長より本日事務局の松村・松田が欠席である旨が伝えられた。

議長は、上記のとおり出席を確認し、衛生委員会を開会する旨を宣し議事に入った。

1. 議長は「労働災害状況」及び「交通災害状況」について、前月はいずれもゼロ災であった旨報告をした。
2. 次に議長は、従業員の前月の労働時間について、別紙「3. 時間外労働状況」に基づき前年同月との対比等説明した。6月の残業時間について、平均残業時間は昨年同月とほぼ同等だが、最高残業時間については、昨年同月より若干多くなっていたと報告した。該当する業務については人事関連業務となり、昨年と同じスタッフである。また休日労働の最高時間については16時間ほど少なくなっており、この6月におけるの休日出勤は、営業及び技術指導の為に出勤していたとの報告があった。併せて80時間を超える方もいなかったと報告した。
3. 次に、古澤委員（産業医）から「食中毒予防の原則と最近の話題」という事で、アニサキスによる食中毒や予防のポイントについて講話頂いた。アニサキスについては、目視確認、鮮度の徹底ということ、よく見て、よく噛んで食べるようにとの事であった。また、食中毒の予防として6つのポイント（別紙参照）を紹介頂いた。質問等、他に意見がないことを確認し本会を閉会した。

次回は、2023年8月21日（月）15時30分 開催予定

■時間外労働状況					6月
摘 要		当月	前年同月	差異	単位
対象者（パート除く）		75	75.0	+ 0	人
平均労働日数		19.8	20.9	- 1.2	日
平均休日労働日数		0.0	0.1	- 0.0	日
平均労働時間(年休除く)		142.7	155.4	- 12.7	時間
残業時間	平均	8.6	8.9	- 0.3	時間
	最高	48.3	45.5	+ 2.8	時間
休日労働時間	平均	0.2	0.6	- 0.4	時間
	最高	7.8	23.5	- 15.8	時間
残業 + 休日労働	平均	8.8	9.4	- 0.6	時間
	最高	48.3	45.5	+ 2.8	時間
	80時間超	0	0	+ 0	人

※残業及び休日労働はいずれも所定労働時間に対する値

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

アニサキスの特徴

- ◆寄生虫（線虫類）
- ◆約2cm～3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど



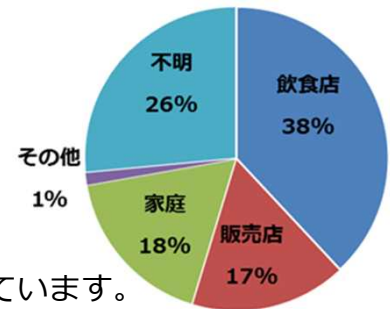
食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、

- ◆数～十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。
→ 急性胃アニサキス症
- ◆十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。
→ 急性腸アニサキス症

食中毒発生状況

- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。



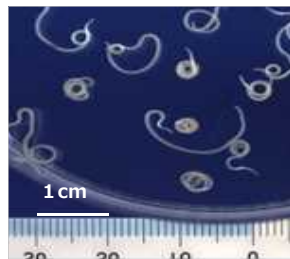
まずは、**鮮度**を徹底！**目視**で確認！

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆魚の内臓を生で提供しない。

- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



提供：東京都健康安全研究センター

サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

さらに、**冷凍・加熱**が有効！

- ◆冷凍する。（-20℃で24時間以上）
- ◆加熱する。（70℃以上、または60℃なら1分）

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

家庭でできる 食中毒予防の6つのポイント

point 1

食品の購入

消費期限などの表示をチェック!

寄り道しないでまっすぐ帰ろう

肉・魚はそれぞれ分けて包む

できれば保冷剤(氷)などと一緒

point 2

家庭での保存

帰ったらすぐ冷蔵庫へ!

入れるのは7割程度に

肉・魚は汁がもれないように包んで保存

停電中に庫内温度に影響を与える扉の開閉は控えましょう

冷蔵庫は10℃以下に維持

冷凍庫は-15℃以下に維持

point 3

下準備

冷凍食品の解凍は冷蔵庫で

タオルやふきんは清潔なものに交換

ゴミはこまめに捨てる

こまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

井戸水を使っていたら水質に注意

肉・魚は生で食べるものから離す

野菜もよく洗う

包丁などの器具、ふきんは洗って消毒

point 4

調理

加熱は十分に(めやすは中心部分の温度が75℃で1分以上)

台所は清潔に

作業前に手を洗う

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

調理を途中で止めたら食品は冷蔵庫へ

point 5

食事

食事の前に手を洗う

盛り付けは清潔な器具、食器を使う

長時間室温に放置しない

point 6

残った食品

時間が経ち過ぎたりちょっとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

作業前に手を洗う

温めなおすときは十分に加熱する(めやすは75℃以上)

早く冷えるように小分けする

食中毒予防の3原則

食中毒菌を「付けない、増やさない、やっつける」