

1	開催日時	6 月 22 日 (水)	13:10 ~ 13:40	6				
2	開催場所	Skype開催			産			
3	委員長	■ 佐藤委員長			業			
	産業医	■ 成松産業医			医			
	衛生管理者	■ 森本委員			意			
	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)			見			
	労働者代表	■ 桶田委員 ■ 山崎委員 ■ 名越委員			他			
4	(1) 労災・交災状況 (福岡オフィス)		(2) 時間外状況		7			
		5月	累計	最高	単位:h	前月比	対象数 107 人 ※パート除く	
	労災	休業	0	0	残業時間	56.43		-9.49
		不休業	0	0	休日労働時間	39.17		7.83
		計	0	0	残業+休日労働	78.18		12.26
	交災	加害	0	0	平均			
		自損	0	0	残業時間	6.06		-0.50
		被害	0	0	休日労働時間	2.01		0.89
		計	0	0	残業+休日労働	8.07		0.39
	7	労働災害「0」、通勤災害「0」、残業時間+休日労働時間は「78時間」であった。 の 時間外最高時間の部署についてですが、残業時間は設備技術部の方です。休日労働の 他 最高時間は水処理課の方でシフト勤務のため平日に公休を取得しております。 報告 残業+休日労働の最高時間の方は設備技術部の方で残業時間が最高の方と同じです。 定常作業のため労働時間が増えております。体調面で心配なことはない事を確認 しております。 5月から7月は動力課定修のためプラント課員及び設備技術部担当者の時間外及び休日 労働が増える可能性があります。設備技術部に於いては紙からデジタルへ新たな取組実施中。 残業+休日労働の30時間以上の職場が多く設備技術部1名、動力1名、水処理・ガス課2名 MEC1、安川マニュファクチャリング1名、品質保証部ディスプレイ材料1名。						
8	● 実績 ○ 予定 ① 労災・交災状況確認の実施(上記4参照) ② 時間外状況確認の実施(上記4参照)							
8	食中毒の季節です。先ほどビデオを観て頂きました。全てを実践するのは難しいかもしれま せんが少しでも参考にしていただければと思います。本日食中毒のビデオの内容はリーフレット にて内容の確認をお願いします。							
次回	2022年7月27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 

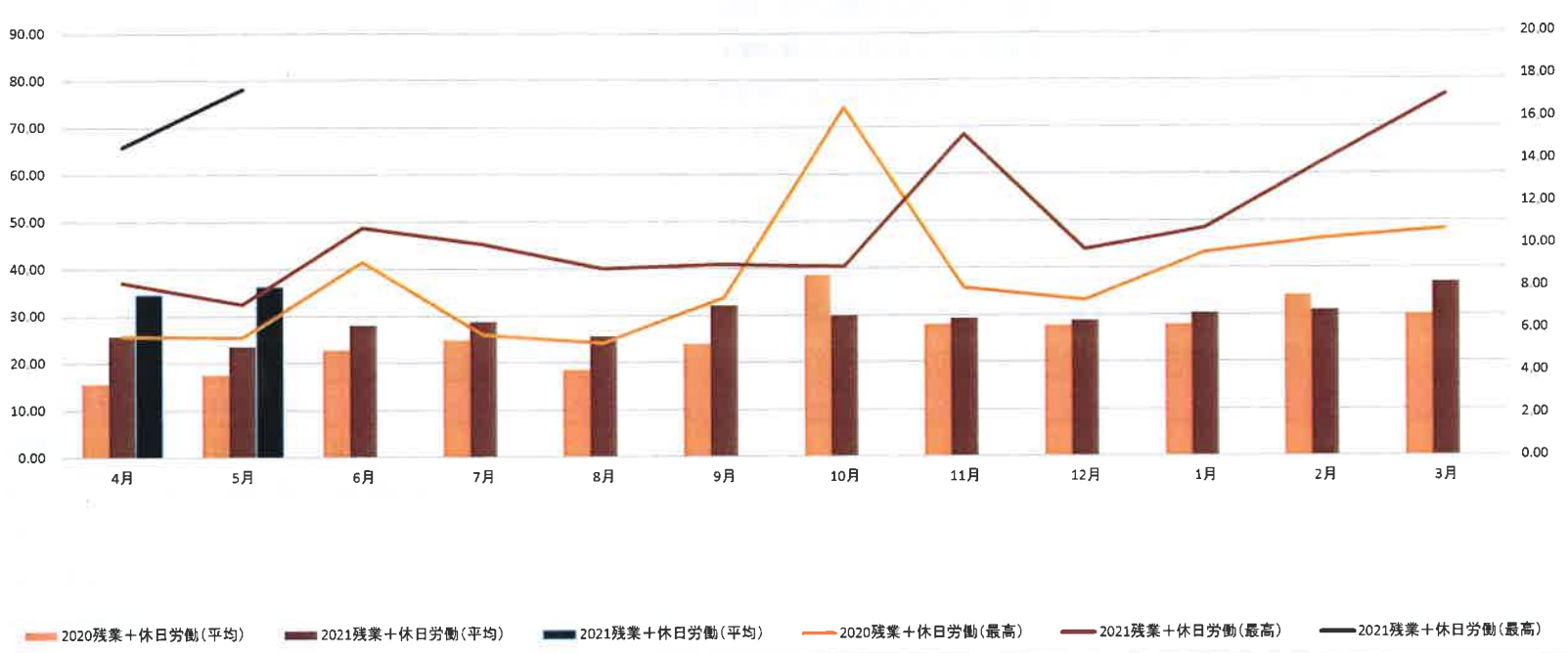
久木野委員 

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）



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

冷蔵庫は10℃以下に維持
冷凍庫は-15℃以下に維持

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

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

ごまめに手を洗う

肉・魚を切ったら洗って熱湯をかけておく

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

井戸水を使っていたら水質に注意

ごまめに手を洗う

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

電子レンジを使うときは均一に加熱されるようにする

作業前に手を洗う

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およこでも怪しいと思ったら、思い切って捨てる

作業前に手を洗う

手洗い後、清潔な器具、容器で保存

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」

厚生労働省

