

2024年9月度衛生委員会

愛知オフィス

議長	産業医	衛生管理者	委員（従業員側）	
岩倉	大須賀	横山	岡田	鈴木（里木）

はじめに

【開催日時】 2024年9月25日 14:30～15:30

【開催場所】 0棟会議室

【メンバー】 議長 岩倉七重
会社側 大須賀淳（産業医）
横山幸江（衛生管理者・議事/事務局）
従業員側 岡田ゆか
鈴木里枝（欠席）

【議題】 ①労働災害、通勤災害、時間外労働状況報告（8月）：横山
②産業医より：大須賀先生
③今月のテーマ：『食中毒』横山

①労働災害、通勤災害、時間外労働状況報告（8月）

愛知オフィス実績報告

1) 労災・交災（R6年8月度実績）

⇒労災：1件、交災：なし

2) 時間外労働（R6年8月度実績、長時間労働状況）

(1) 労災・交災状況

		8月	累計
労 災	休業	0	0
	不休業	1	1
	計	1	1
交 災	加害	0	0
	自損	0	0
	被害	0	1
	計	1	1

(2) 時間外状況 ※60進法にて算出

時間外 / 公出		対象数	
運営スタッフ合計	0/0	4	人
派遣スタッフ合計	56.25/397.30	53	人
平均（時間外 / 時間外 + 公出）			
運営スタッフ合計	0/0		
派遣スタッフ合計	1.03/8.33		

長時間労働→
45h超え 0人
80h超え 0人

複合材料 1 課 検反作業における右ひざ打撲

<発生日時> 2024年08月05日(月) 10時30分頃

<発生場所> 複合材料製造棟、2次加工室、6号検反機

<被災者> 複合材料 1 課員、30代 経験年数 3年0カ月

<発生状況概要>

検反作業中、紙管に巻かれたプリプレグをカットしたところ、プリプレグが元リールの方へ動き出したため、慌てて手で押さえた。この際、右ひざを紙管の端でぶつけた。

<時系列>

8/5(月) : 10:30ごろ 6号検反機作業において、リールから紙管へプリプレグ巻き取りを実施。紙管切り替えのため、プリプレグをカットしたところ、プリプレグがリール側に動き、慌てて手で押さえた。(シャフトは停止中) この際、右ひざを紙管の端でぶつけた。痛みはあったものの、すぐに治ると考え、様子を見ることとした。

8/23(金) : なかなか完治しないので、病院を予約。9:50ごろ診察のために半休を取得する旨班長に伝達。9:57ごろ班長より、テレワーク中の職長へ伝達。
15:00ごろ、病院の窓口にて、業務中のけがのため、会社からの書類が必要と判明し、職長へ電話連絡。本人は帰宅。
職長から課長代理、課長へ電話連絡。電話にて本人と状況を確認。
16:00ごろ、帰宅済みであったが課長より診察を受けるよう伝達。
16:30ごろ 鷹丘クリニックにて診察

<推定原因>

・プリプレグの自重でリール方向へ動いた。プリプレグを止めようととっさに手を出した。

<対策>

応急対策： 検反員へ、以下を伝達。

- ・プリプレグカット時、押さえマグネット（重いプリプレグに使用）を全品種で使用する。
- ・巻取り紙管(シャフト)前移動時はトラテープエリアを横切らず、シャフトから距離を取る。（当初のヒアリングではこちらが移動時に膝をぶつけたとされていた。）

恒久対策： 検討中

<被害状況>

(物的被害) : なし

(人的被害) : 右ひざの痛み。左ひざ若干の痛み。

診察結果として、両膝関節に石灰化、右膝関節に水腫が確認された。

両ひざの石灰化は膝オーバーワークの可能性。

湿布を貼り、経過を観察、職場復帰は問題なしの診断。

<行政対応> : 特になし

<マスコミ報道> : 特になし



リールから紙管へのプリプレグ巻き返しを実施。紙管にプリプレグを巻き終わった際、プリプレグをカット。プリプレグがリール側に動き、慌てて手で止めた。この際、右ひざを紙管端にぶつけた。

②産業医より

セイコーエプソン事件（H20 東京高裁）

- * プリンター等の製造販売
- * 41歳男性
- * 職種・期間の定めのない契約
- * 海外現地法人の技術認定業務に従事

2000年11月～2001年までの間

中国・フィリピン・米国・チリなどに10回計183回の海外出張

被災者は家族歴高脂血症、飲酒、頭痛発現あり

血圧**140/90**mmHg、飲酒は多量で産業医の減酒を受けるも飲酒継続

1カ月当たりの時間外**30**時間未満

病院受診はなし、帰国後、東京出張中にくも膜下出血にて倒れ死亡

ご家族が労災として労基署に申請したところ不支給とされたので

この取り消しを求めて裁判になった。

②産業医より

セイコーエプソン事件（H20 東京高裁）

結論

地裁：労災不支給

多数回の出張をしているものの長時間の時間外労働は認められず、労働の密度も高くはなく、海外出張による疲労の回復が妨げられ、疲労蓄積の状態であったとも認められない。長期間の業務が被災者の基礎的病態を自然経過を超えて著しく憎悪させ、くも膜下出血を発症させ得るほど過重な業務であったとは認められない。

高裁：労災支給

多数回の海外出張をしているものの、長時間の移動や待ち時間を余儀なくされ、宿泊のホテル等での生活は、日本食を食べられると言っても環境・食事・睡眠などの面で不規則となり夜間や休日における過ごし方も単調で自宅で過ごすのとは質的に違い、精神的肉体的に疲労を蓄積させるものであることは明らかであるとして多数回の海外出張及び帰国後ほとんど日を置かず、国内での作業に従事し、その業務に従事中、解離性動脈瘤の前駆症状の憎悪があったにもかかわらず、業務を継続せざるを得ない状況にあったものであり～中略～業務起因性を肯定した。

セイコーエプソン事件（H20 東京高裁）

示唆

海外出張そのものではなく、出張等における移動・滞在のストレスも考慮されなければならない。

今月のテーマ

食中毒

★食中毒は大きく5つに分類されます★

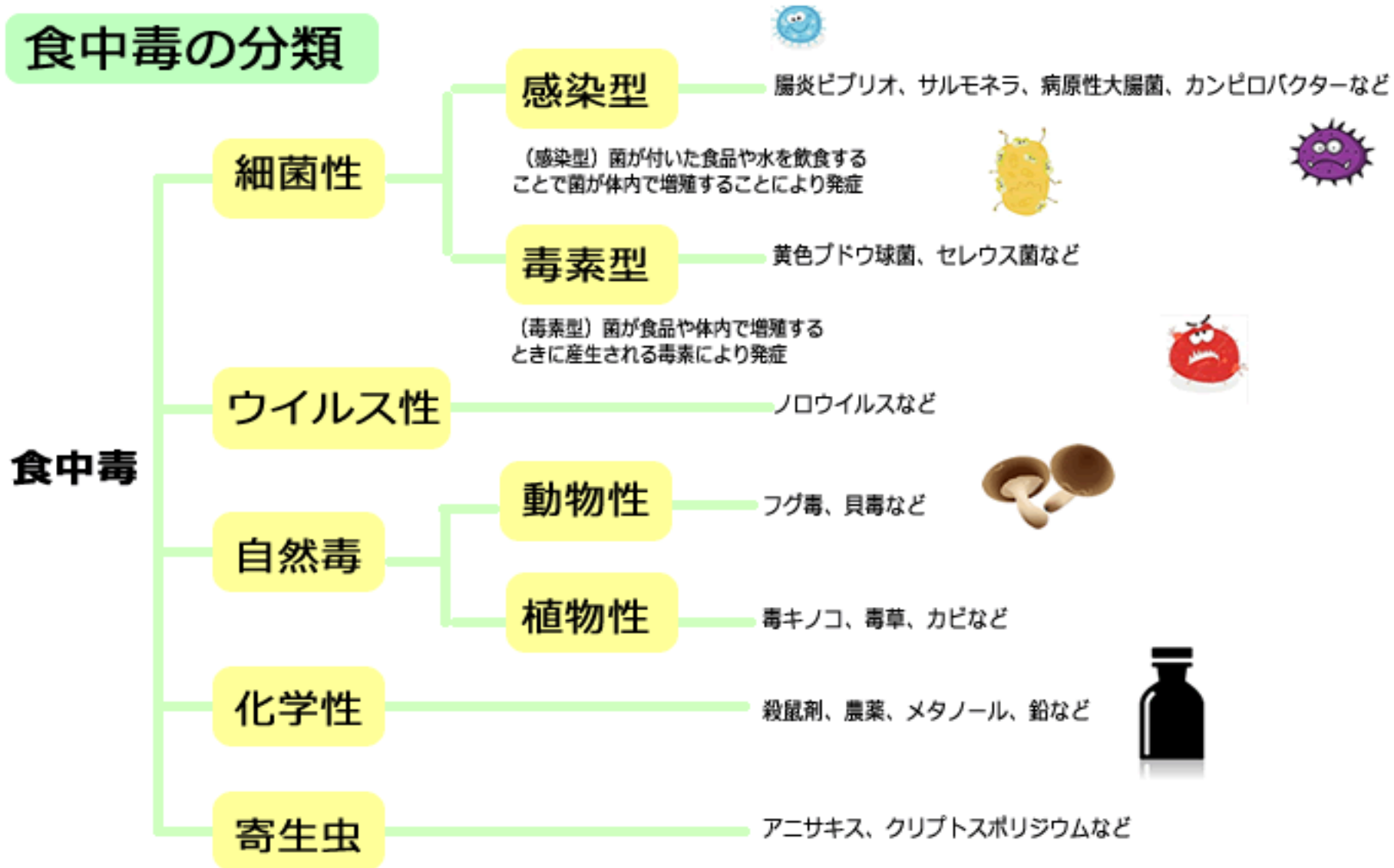
①**細菌性**食中毒は2種類あり、**感染型**と**毒素型**に分かれます。

感染型とは、細菌が体内に入ってから毒素を作り出します。
感染型では体内に入ってから食中毒の原因となる毒素を作り出すので、
潜伏期間が長く症状が出るまで比較的時間がかかります。

毒素型とは、食品などについて細菌が毒素を作り、それを食べることで体内に
毒素が入ります。毒素型では毒素を持つ細菌が体内に入るので、潜伏期間が短く
症状が出るまでの時間が比較的早くなります。
このように、食中毒といっても原因によって特徴が異なってきます。

細菌性以外は以下の4つです。

- ②**ウイルス性**・・・ノロウイルス、ロタウイルス
- ③**自然毒**・・・動物性：ふぐ毒、貝毒 / 植物性：毒キノコ、ジャガイモの芽など
- ④**化学性**・・・洗剤・農薬・メタノール・鉛
- ⑤**寄生虫**・・・アニサキス (サバ, イカ)・クリプトスポリジウム



細菌性食中毒 感染型

食中毒菌名	主な原因食品	菌の特徴	症状	予防のポイント
腸炎ビブリオ 	魚介類（海水魚） ※特に生食 	塩分を好む （海水程度の塩分 2～5%でよく発育） 真水や酸に弱い 夏期～秋口に 多発	腹痛、下痢、発熱、 吐き気、嘔吐 【発病までの時間】 12 時間前後	<ul style="list-style-type: none"> 低温管理（5℃以下） 魚介類は真水で洗浄 加熱調理（75℃1分以上） 二次汚染防止*
サルモネラ属菌 	鶏卵、食肉 ※特に鶏肉 	家畜、ペット、 河川や下水など にも分布 熱に弱い 少量菌数で 食中毒	悪心、嘔吐、腹痛、 下痢、発熱 38℃～ 40℃ 【発病までの時間】 12～48 時間	<ul style="list-style-type: none"> 卵は新鮮なものを 使用し割置きはせず 冷蔵で保管 加熱調理は十分な 温度で 二次汚染防止*
病原大腸菌 	多種の食品、 井戸水 	ヒトに対する 病気の起こし方 により、5つに分類 熱、消毒剤に弱い 少量菌数で 食中毒	腹痛、下痢、吐き気、 嘔吐、発熱、頭痛、 血便 ※O157 は死亡例も 【発病までの時間】 12 時間～8 日 平均 5 日前後	<ul style="list-style-type: none"> 食肉類の加熱調理は 75℃1分以上 定期的な水質検査 十分な手洗いの実行
カンピロバクター 	食肉、飲料水 ※特に鶏肉 	ペットを含む、 あらゆる動物に 分布する 少量菌数で 食中毒	下痢、発熱 39℃～ 40℃ 【発病までの時間】 2～7 日間 平均 35 時間	<ul style="list-style-type: none"> 生食と調理した 肉類は別々に保存 十分な加熱 飲料水の煮沸 二次汚染防止*
ウエルシュ菌 	水や土壌、特に 食肉加熱調理品 （カレー、シチュー など） 	大量調理食品中 （酸素が少ない 状態）で増殖 【嫌気性菌】 芽胞形成菌	腹痛、下痢 【発病までの時間】 6～18 時間	<ul style="list-style-type: none"> 十分な加熱調理 調理後は早めに食べる 加熱食品は短時間 冷却・低温保存 弁当、仕出し、 集団給食注意

病原性好塩菌
とも呼ばれる

経口感染で
赤痢菌と類似のペロ毒素
産生

低温で（4℃以下）
生存可能・寒さに強い

*特に、食材固有の細菌であるため、他の食品への二次汚染を防ぐことは重要です。

細菌性食中毒
 毒素型

食中毒菌名	主な原因食品	菌の特徴	症状	予防のポイント
黄色ブドウ球菌 	おにぎり、 サンドイッチなど 	ヒト、動物の 化膿創、手指、 鼻咽喉などに分布 食品汚染→増殖 →毒素産生	吐き気、嘔吐、下痢 腹痛 【発病までの時間】 30分～6時間	<ul style="list-style-type: none"> 手指に傷、化膿創のある人は調理取り扱い禁止（個人衛生の徹底） 手指洗浄消毒の励行
セレウス菌 	穀物加工品、 チャーハンなど 	自然環境に広く分布 食品中で増殖すると毒素を産生 4～50℃で発育 芽胞形成菌	吐き気、嘔吐、下痢 腹痛 【発病までの時間】 下痢型 8～16時間 嘔吐型 30分～6時間	<ul style="list-style-type: none"> 一度に大量の米飯・麺類を調理しない 米飯・茹でたスパゲッティを室温放置しない 低温保存
ボツリヌス菌 	レトルト類似の 真空パック食品、 魚肉発酵食品、 はちみつ等  <small>(要冷蔵品) (乳幼児ボツリヌス)</small>	食品中で毒素 (神経性) を産生 A～G型まであり、 ヒトの食中毒は A,B,E 芽胞形成菌	めまい、頭痛、 かすみ目、言語障害 呼吸困難 【発病までの時間】 5～72時間 平均 12時間	<ul style="list-style-type: none"> 新鮮な原材料を用いて洗浄を十分に 低温保存と喫食前の十分な加熱

熱に強いエンテロトキシンを産生

熱に強いエンテロトキシンを産生

熱に強い・神経毒を産生・致死率が高い



細菌性食中毒
ウイルス型

ウイルス名	主な原因食品	菌の特徴	症状	予防のポイント
ノロウイルス 	二次汚染された食品 二枚貝（カキ、ハマグリなど） 	10月～4月に かけて集中発生 ヒトの腸管内 のみで増殖 少量で感染し、 感染力が強い	吐き気、嘔吐、腹痛 下痢、頭痛、発熱 【発病までの時間】 1～2日	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗いの励行 ・食材の加熱（85～90℃90秒以上） ・調理器具での二次汚染予防 ・給水設備の衛生管理など

冬季に発生する

食中毒予防の原則は？



食中毒予防の3原則

つけない = 洗う！



- 生の肉や魚、卵など食材を取扱う前後は手を洗い、まな板などの器具も使用の都度清潔にしましょう。

ふやさない = 低温で保存する！



- 食べ物に付着した細菌を増やさないために、低温で保存しましょう。
- 冷蔵庫を過信せず、早めに食べましょう。



やっつける = 加熱！



(政府広報より抜粋)

- ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅するので、加熱して食べれば安全です。
- 食品の中心部まで75℃で1分以上しっかり加熱しましょう。



次回 衛生委員会予定

- ・ 日時
10月 22日（火） 13:00 ～14:00
- ・ 場所
MCP会議室
および リモート開催（Teams）