

安全ニュース

ノロウイルスに要注意！

食中毒予防が必要なのは夏だけではなく、食中毒は1年を通して発生します。特に冬になるとノロウイルスによる食中毒が増えます。ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。乳幼児、高齢者、持病のある人などは、脱水症状を起こしたり、症状が重くなったりするケースもあります。予防のためのポイントは、「持ち込まない」「つけない」「やっつける」「拡げない」ことです。



・ノロウイルスを「持ち込まない」

調理する人が感染していると、食品を食べる人に二次感染してしまいます。ふだんから感染しないように、丁寧な手洗いや日々の健康管理を心がけましょう。腹痛や下痢などの症状があるときは、食品を直接取り扱う作業は控えましょう。



・ノロウイルスを「つけない」

食品や食器、調理器具などにノロウイルスを付けないように、調理などの作業をする前などの「手洗い」をしっかりと行いましょう。

・ノロウイルスを「やっつける」

食品に付着したノロウイルスを死滅させるためには、中心温度 85℃～90℃、90 秒以上の加熱が必要です。調理器具は、洗剤などで十分に洗浄した後に、熱湯（85℃以上）で1分以上加熱するか、塩素消毒液※（塩素濃度 200ppm）に浸して消毒します。



・ノロウイルスを「拡げない」

ノロウイルス感染が身近で起こったときには、食器や生活環境などの消毒を徹底しましょう。また、感染者のおう吐物や乳幼児のおむつ等を処理するときは、マスクやビニール手袋を使うなど十分注意し、二次感染を予防しましょう。床などを拭くときには、薄めた塩素系消毒剤等を使いましょう。



職場でのつまずき、転倒事故の防止について

職場のつまずき、転倒災害の防止などに効果のある日常の活動として、4S活動があります。4Sとは、整理・整頓・清掃・清潔のことをいいます。

・整理

必要な物と不要な物を分けて、不要な物を処分すること

・整頓

必要なときに必要な物をすぐ取り出せるように、分かりやすく安全な状態で配置すること

・清掃

身の回りをきれいにして、衣服や廊下のゴミや汚れを取り除くこと <作業スペースや通路が濡れていると滑りやすくなるので、清掃を励行しましょう>

・清潔

整理・整頓・清掃を繰り返し、衛生面を確保し、快適な職場環境を維持すること



4S活動を行うことで、転倒や転落などの事故の予防だけでなく、作業スペースに無駄なものが置かれなくなり、作業工程の改善を図ることができます。また、必要な物をすぐに見つけて取り出せるため、スムーズに作業ができるようになります。

傷害事故報告

傷害事故が1件増加してしまいました。自身の健康管理には十分留意してください。

月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3	計
令和4年度	0	1	3	2	2	1	2	1	0	1	0	3	16
令和5年度	0	0	0	0	0	0	2	0					2

発生日	時間	性別	年齢	場所	起因物	事故状況	被災状況
10/17	17:00	男	79	大和田4路上	体調不良	新開小学校にて業務内容説明後、自宅まで帰宅中に転倒。救急搬送される。	病院で診断。膝の擦過傷。その後肺気腫と診断され入院