

5月20日（土）に、今年度2件目の事故（傷害事故）が発生しました。パナソニックマーケティングジャパンに勤務する会員が、事務所内で部品棚の部品を出荷する際に、無理な姿勢で作業を行ったために左肩に痛みが生じました。医師の診断の結果は、左肩の筋肉の炎症ということでした。

今回の事故は、事務所内での通常の業務に付随する事故です。就業の際は、慌てることなく、よく注意を払って無理な姿勢で作業を行うようなことは避けましょう。



人も車も自転車も交通ルールを守って交通事故を無くしましょう

令和5年7月15日（土）から7月24日（月）までの10日間、「令和5年夏の交通事故防止運動」が実施されました。

令和5年5月末現在、埼玉県内における交通事故死者数は39人で、前年と比較して8人減少していますが、全国ワースト7位です。特に歩行者の交通事故が多発しています。

また、令和5年4月1日から自転車乗車時のヘルメットの着用がすべての年齢で努力義務となりました。

このようなことから、

- ・自転車乗用時のヘルメットの着用促進と交通事故防止
- ・子どもと高齢者の交通事故防止
- ・飲酒運転の根絶

を重点として夏の交通事故防止運動が実施されました。

統一行動日として、交通事故死ゼロを目指す日・歩行者保護の日（7/20）

自転車の交通事故防止の日・飲酒運転根絶の日（7/22）

が実施されました。

交通安全の基本の確認をしましょう

- ① 道路を横断するときや交差点を通行するときは、自分の目でしっかり安全を確認しましょう。
- ② 道路を横断するときは、車両の直前・直後の横断はやめましょう。
- ③ 横断歩道を渡る際は、自らの安全を守るため歩行者も手を上げるなど運転者に横断する意思を明確に伝えましょう。
- ④ 自転車に乗るときは、交通ルールを守りヘルメットを着用しましょう。
- ⑤ 夕暮れ時や夜間に外出するときは、反射材を身に付け、明るく目立つ色の衣服を着用しましょう。
- ⑥ 加齢に伴う身体機能や認知機能の変化などにより運転に不安を感じたときは、サポートカー限定免許への切り替えや運転免許証の自主返納を検討しましょう。

6月～8月は細菌が原因の食中毒に注意！

食中毒の原因となる細菌の多くは、約20℃で活発に増殖し始め、人間や動物の体温ぐらいの温度で増殖のスピードが最も速くなります。

日本の夏は湿度が高いため、細菌の増殖に最適な環境です。そのため、細菌が原因となる食中毒は6月から8月に多く発生しています。食中毒の原因となる細菌の代表的なものは、腸管出血性大腸菌（O-157など）やカンピロバクター、サルモネラ菌などです。

腸管出血性大腸菌は、かつての焼肉店での集団食中毒の原因菌であり、それを契機にシバ刺しやユッケなどの生肉の取り扱い規制が強化されました。生肉以外にも食中毒の原因はいろいろあります。

高齢者や抵抗力が弱い方は少ない菌数で重篤な症状を引き起こすことがあります。食中毒予防の原則を知って注意しましょう。

食中毒予防3原則 「つけない」「増やさない」「やっつける」

細菌性食中毒は、その原因となる細菌が食べ物に付着し、体内へ侵入することによって発生します。

細菌による食中毒を予防するためには、

- ・細菌を食べ物に「つけない」
- ・食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- ・食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

という3つのことが原則となります。



「つけない」

手にはさまざまな雑菌が付着しています。食中毒の原因菌が食べ物に付かないよう手洗いを徹底しましょう。

また、生の肉や魚などを調理したまな板などの器具から、野菜などへ菌が付着しないように、使用の都度、きれいに洗いましょう。

食品の保管の際にも、他の食品に付いた細菌が食べ物に付着しないよう密封容器に入れたりラップをかけたりしましょう。

「増やさない」

食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが重要です。肉や魚などの生鮮食品やお惣菜などは、購入後、できるだけ早く冷蔵庫に入れましょう。なお、冷蔵庫に入れても細菌はゆっくり増殖するので、冷蔵庫を過信せず早めに食べるのが大切です。

「やっつける」

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、肉や魚はもちろん野菜なども加熱して食べれば安全です。特に肉料理は中心までよく加熱することが大事です。目安は中心部の温度が75℃で1分以上加熱することです。

ふきんやまな板、包丁などの調理器具にも細菌やウイルスが付着します。特に肉や魚、卵などを使った後の調理器具は、洗剤でよく洗ってから熱湯をかけて殺菌しましょう。