



安全就業だより

令和6年特別号



全国統一スローガン

「安全は無理せず 焦らず 油断せず」

7月は安全・適正就業強化月間です。体調管理に十分注意して就業しましょう。

日頃から「安全・安心」を意識して就業するとともに、常に危険予知(KY行動)を行い、事故を起こさないようにしましょう。また、「睡眠・食事・運動」をバランスを保って、生活のリズムを整えましょう。今年の夏は昨年以上の「危険な暑さ」が見込まれますので、熱中症対策をしましょう。

安全大会を開催します！

安全大会を6月20日(木)の定時総会終了後に開催いたしますので、ぜひご出席いただきますようお願いいたします。詳細は、別紙の安全大会の開催通知をご覧ください。

熱中症フローチャートをご参考にしてください！

別紙のとおり熱中症フローチャートを作成しましたので、ご参考にしてください。就業環境などに応じてご対応ください。

講習会を開催します！

フレイル予防講習会(講義・実技)を開催します。ぜひご参加ください。

※6月26日(水)までにお申し込み下さい。(電話・FAX・メール可)

開催日時 : 令和6年 7月 1日(月) 午後1時 ~ 午後2時(予定)

開催場所 : シルバー会議室1 定員 : 25名

持ち物 : 筆記用具・名札・飲み物 講師 : 戸田市福祉保健センター保健師

※動きやすい服装でご参加ください。



講習会名	開催日時	出・欠
フレイル予防講習会	令和6年 7月 1日(月) 午後1時 ~ 午後2時(予定)	

会員番号 _____

氏名 _____

編集:公益社団法人戸田市シルバー人材センター 安全就業委員会

(裏面に続きます)

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」