

# 新 知 故 温

## 編集書記

平成二十二年度 野田工業(株)安全大会にご参加頂き有難う御座います。皆様方には、日頃より当社の安全活動に格別のご理解とご協力を賜り、社員一同、心より感謝申し上げます。

私達、野田工業(株)の安全スローガンである

## 「まず確認 作業手順と危険予知 ルール守って無災害」

このスローガンを元に協力会の方々と、安全作業を続けて来た結果、今年も無事故、無災害で安全大会を迎える事が出来ました。

これもひとえに皆様方の安全に対する、認識の高さが、結果としての表れだと思えます。先月にお伝えした、全国安全週間も準備期間を含め無事に達成できました。

継続は力なりと言いますが、安全に関しては継続も大事ですが、日々、その場 その時に変わっていく危険に対してどの様な対策を立てるかなど、常に安全意識の高さが求められます。

安全は全てにおいて優先します。この安全大会を契機に働く場所が安全で安心かを自らに問いかけ、職場の安全を向上させるよう強くお願いします。

また、今後まだまだ猛暑が続きます。くれぐれも熱中症には気をつけて下さい。皆さんの作業所で、他の職方さんの具合が悪そうな時にも一声掛けてあげて下さい。そして、朝礼以外でも、休憩時間や打ち合わせの時、職長の方は仲間の健康状態に気をつけて下さい。また本日ここに、栄えある表彰を受けられる皆様方が、日頃の安全作業を推進され、無災害で来られた事に改めて敬意を表します。

最後になりましたが、酷暑に向かう折柄、参会の皆様方並びにご家族のご健康を心からお祈りし、誌上より深くお礼申し上げます。

編集 野田工業(株) 中田 克美

## 《今号の主な内容》

- P① 編集書記
- P② 安全パトロール
- P③ KYの実施について
- P④ 連絡帳

## 発行

野田工業株式会社

東京都中央区銀座6-6-19

花菱ビル5F

TEL : 03-3572-1866

FAX : 03-3575-0420

# 安全パトロール

平成二十二年六月二十一日(月)に野田工業㈱研究会のみなさんと安全パトロールを行いました。

【現場名】(仮称) 虎ノ門二丁目計画

【建築】大成建設㈱

【設備】空調 高砂熱学工業㈱

衛生 ㈱西原衛生工業所

【保温工事】宝成断熱

【板金工事】(有)高野板金工業所

【職長】 大川亮 石井誠司

【PTメンバー】 関口(嘉)・関口(浩)・神尾・堀田・



当日は大変、天気も良く気温・湿度とも高く、竣工も八月末なので、仕上がり済みのフロアが多く窓が締め切りの状態で作業の方の熱中症には十分に気を付けて頂く様お願いしてパトロールをしてまいりました。

上記の写真がタートルチャンバーです



私達、野田工業(株)の受注先の約半分にあたる大成建設(株)様の「TAISEI OHSMS 作業標準」に基づいたKYの実施を下記に記載しました。

職長の皆様は改めて確認・理解をして頂き、今後も実施に心掛けて下さい。

- ① 作業手順書は、作業所（現場）ごとに、事業主とその現場を担当する「リスクアセスメント教育を受講した」安責者・職長及び作業責任者が綿密に打ち合わせて作成する。「TAISEI OHSMS 作業標準」に準じて、施工計画（ワンシート）、施工要領書を基に、現場の状況に合致した手順を定め、手順毎に大成建設作業所重点管理事項のほか災害事例の反省等を加味して危険予知を行い、防止対策を具体的に定めて、手順書通りに実施できるものとする。
- ② 安責者・職長は、配属作業員が「雇入教育」「健康診断」「送り出し教育」「新規入場者教育」を受けていることを確認する。
- ③ 安責者・職長及び作業責任者は、必ず作業前に作業員全員に対し作業手順書の内容を周知する。
- ④ 安責者・職長及び作業責任者は、常に作業手順書を基に「打合せ・連絡調整」を行う。
- ⑤ 毎日作業開始前には、作業班ごとに作業責任者を中心に作業を行う場所でリスクアセスメントによる「作業KY」を行い『当日行う作業』について「作業の手順と予想される災害」及び「その防止対策」と「実施者(誰が)」を全員で最終確認して作業を開始する。
- ⑥ 作業実施時には、安責者・職長は、『危険作業立会者』として作業に立ち会って、作業状況を点検、監視して作業責任者、作業員を指導する。
- ⑦ 作業手順書の内容の変更は、一旦作業を中断し、大成建設の担当社員、事業主と連絡をとって変更内容を了承の上で変更し、作業員に再周知してから作業を再開する。  
＜決して、安責者・職長又は作業責任者独自の判断だけで変更しない＞

※不安全行動災害を防止する為、事業主責任者の「送り出し教育」やリスクアセスメント手法を取り入れた“現地”での「作業手順KY活動」を充実させる努力が必要です。



## 連絡帳



### 冷蔵庫の使い方でも工夫できる？

#### 家庭でも気をつけたい食中毒対策

これから夏にかけての期間は、1 年で最も食中毒が発生しやすい時期。先日野田工業の社員でも外食の際、食中毒にかかった方がいます。食中毒は外食だけでなく、実は家庭にもたくさんの危険が潜んでいます。そこで今回は食材選びから調理や保存のポイント、かかってしまったときの対処法まで、家庭で出来る食中毒対策についてご紹介します。

#### < 食中毒にかからないためには？ >

家で食事を作る際は、調理の間だけでなく、食材を選ぶ際や保存の仕方にも注意しましょう。

買い物の際は、賞味期限をチェックしながら出来るだけ新鮮なものを選び、買ったものは家に帰ったらすぐに冷蔵庫に入れましょう。冷蔵庫の詰め具合は多くても 7 割程度を心がけ、温度は冷蔵庫なら 10 度以下、冷凍庫なら -15 度以下が目安です。保存の際は、肉や魚の汁が漏れないように気をつけます。下準備や調理の際は、自分の手や調理器具をこまめに洗い、常に清潔に保つようにします。冷凍していた食材を使う場合は、冷凍と解凍を繰り返すと菌が増殖する原因になるので、使う分だけ取り出し、解凍が終わったらすぐ調理するようにしましょう。また加熱する際は、中心部の温度が 75 度で 1 分加熱が目安とされています。

そして食事の際も、手や食器は清潔に洗いましょう。残った料理を保存する場合も、すこしでもおいや味がおかしいと思ったら、すぐ捨てるようにします。

#### < お弁当作りで気をつけたいことは？ >

調理してから食べるまでの時間も長く、十分に冷やして保存することも難しい「お弁当」。傷みやすいおかずは入れるのを避け、梅干しやショウガ、酢、わさびといった殺菌作用のある食材を取り入れるのがオススメです。

#### < かかってしまった時はどうする？ >

腹痛や下痢、嘔吐などが一般的な食中毒の症状。食中毒かな？と思ったら、安易な自己判断はせず、お医者さんに診てもらう様にしましょう。食べ物や吐いたものには原因を特定するのに役に立つので、残っていれば受診の際にもって行きます。また他の人への感染を広げないために、かかったおそれのある人については、調理をしない、お風呂には最後に入る、衣類は別に洗うといった工夫をしましょう。

重度の場合は命にかかわることもあるので、軽視は禁物な食中毒。特に小さい子供やお年寄り、妊娠中の女性や持病がある人は症状が重くなりやすいので気をつけましょう。



### 「秋になーれば思い出す・・・中秋の名月」

毎年 12 ないしは 13 回の満月があるのに、なぜか特別扱いされる中秋の名月（仲秋の名月ではない）

八月十五日と書いてなかあきと読む名字の方がいらっしゃるようですが、“なかあき＝中秋”のことで昔から八月十五日の月を中秋の名月と呼んできました。一年には春夏秋冬の四季があります。旧暦では三ヶ月毎に季節が変わり、1～3 月は春、4～6 月は夏、7～9 月は秋、10～12 月は冬 と分けられます。そしてそれぞれの季節に属する月には初・中・晩あるいは、孟・仲・季の文字をつけて季節をさらに細分するのに使いました。たとえば旧暦 4 月には「初夏」あるいは「孟夏」となります。孟・仲・季の文字は中国では兄弟の俊の順をあらわす場合に用いられ、孟は年長者、仲は真ん中、季は末っ子を表すそうです。

