アシストＥＮＪＯＹ通信

第４６号
令和８年６月２６日（金）

株式会社 アシスト

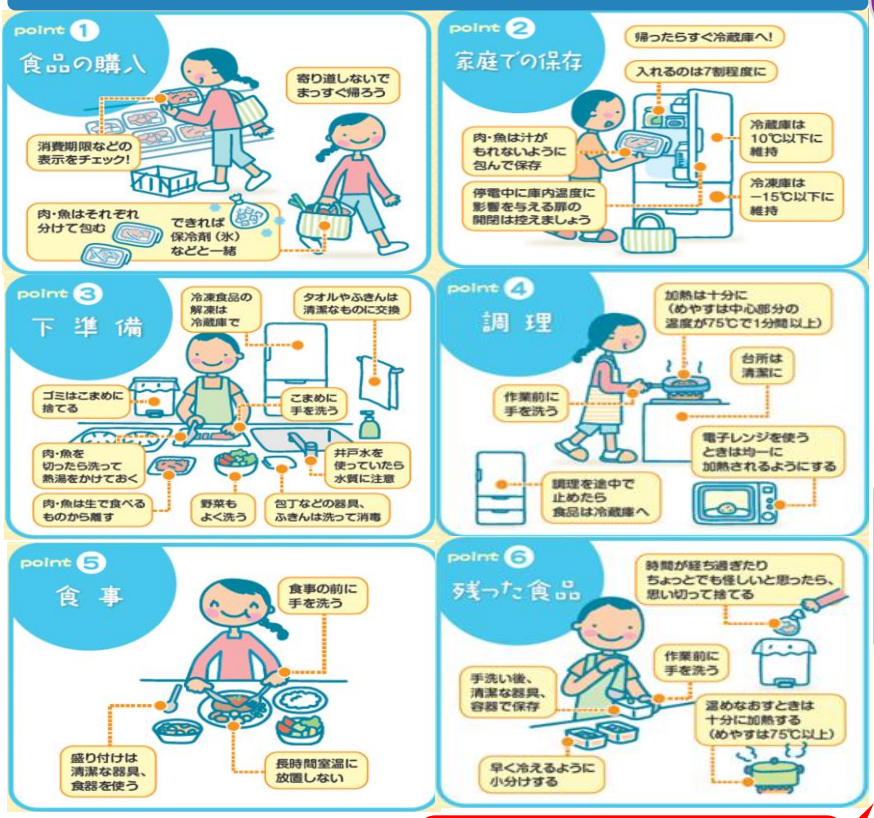
2026 健康経営優良法人 KENKO Investment for Health 中小規模法人部門 ネクストブライト1000

やまがたスマイル企業 DIAMOND

今月の提案

６月は梅雨の高温多湿により細菌性食中毒が最も多く発生する時期です。食中毒は外食時だけでなく家庭内でも発生します。普段の買い物から食事の後片付けまで、しっかり予防して細菌やウィルスから体を守りましょう！

～家庭でできる食中毒予防の６つのポイント～



厚生労働省：食中毒
（最終ｱｸｾｽ日 R8.6.23）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/index.html

♦調理後はすぐに食べる
♦小分けして急速冷却後 保存
♦容器が膨張した物は食べない

衣服で熱中症対策 ?!

服の色によっても熱の吸収が違ってきます。
炎天下 (気温30度)で色だけが異なるポロシャツ9枚の表面温度の経時変化を比較したところ、5分経過の時点で白シャツが30℃なのに対し、黒や深緑色のシャツは50℃を超えたそうです。
暑熱リスク軽減には衣服の色彩選択も重要になります。

熱吸収　低い →→→→