



2024年7月の重点目標

熱中症・食中毒予防

熱中症予防

今年の夏も熱くなりそうです！

熱中症は高温多湿な環境に長時間いる事で体温調節機能がうまく働かず、体内に熱がこもった状態を指します。

熱中症は注意していれば防げる災害です。

自身の体調管理はもちろんですが、周りの体調変化にも気付けるようにしましょう。

食中毒予防

社員に配付中



熱中症応急手当カード

熱中症の応急手当		前日のチェック	仕事前のチェック
いつもと違うと思ったら、すぐに 119 番		☒ 仕事前日の飲酒は控えめに	☒ よく眠れたか
		☒ ぐっすり眠る	☒ 食事をしたか
救急車到着まで		☒ 熱中症警戒アラート確認	☒ 体調は良いか
		☒ 二日酔いしていないか	
水をかけ 全身を急速冷却		☒ 熱中症警戒アラート確認	
		仕事中のチェック	
			☒ 単独作業を避け、声をかけ合う
		☒ 監督者は現場パトロール	
		☒ 水分・塩分の補給	
		☒ こまめに休憩	

詳しくはコチラ

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare



夏場の食中毒の原因の多くが生や加熱不十分な鶏肉料理で多発する**カンピロバクター**や加熱不十分な卵や肉料理が原因となりやすい**サルモネラ**などの細菌によるもので、これらは暑い季節に一番増えやすいです。細菌が食べ物に付着し、体内へ侵入する事によって食中毒が発生します。衛生管理を徹底し、注意をして下さい！

細菌性食中毒予防の3原則

- ・細菌をつけない。 ✨清潔に！！食事の前は必ず手を洗いましょう！
- ・細菌を増やさない。 ❄️すばやく冷蔵する。温度管理を徹底しましょう！
- ・細菌をやっつける。 🔥加熱殺菌する。お肉は特に良く焼いて食べましょう！

