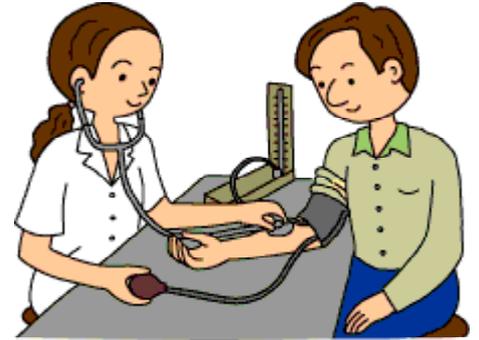


【健診結果について】

今年度から実施されました、メタボリックシンドローム（内臓脂肪症候群）に着目した、「特定健康診査」の結果通知を皆様に配りました。その結果、メタボリックシンドロームのリスクのある方で、特定保健指導が必要な方が数名おりましたので、特定保健指導を受診して頂きます。受診方法については社会保険事務所等と連絡を取り合って、皆様に連絡致します。精密検査通知を受け取った方は、早めに病院で再診を受けてください。健診当日体調不良等により、規定範囲外になり精密検査を受診することになった方もおりますし、年齢と共に規定範囲外に徐々になりつつある方は、早めの治療により改善して頂きたいと思っております。



【食中毒に注意】

WHOが発表した「食品をより安全にするための5つの鍵」をご存じですか？ 私たち一人一人が食品を安全に取扱うための意識を向上させることが大切です。ここでは、簡単に概要を紹介します。

1. 「清潔に保つ」

正しい手洗い、まな板・包丁など調理器具の洗浄・消毒、防虫・防ソ（ネズミ駆除）で、細菌やウイルスなど微生物を食品に「つけない」

2. 「生の食品と加熱済み食品とを分ける」

異なる食材を分けて取り扱う

まな板・包丁は加熱済み食品用など用途別の区別を！

3. 「よく加熱する」

加熱が必要な食品はよく加熱しましょう

調理済み食品もよく再加熱を！！

4. 「安全な温度に保つ」

調理済み食品を室温に二時間以上放置しない

温かいものはあたたかい状態で。冷たいものは冷たい状態で。

5. 「安全な水と原材料を使用する」

野菜や果物など生で食べる食材をよく洗いましょう。

消費期限をすぎたものは食べないようにしましょう。



【夏季休暇の現場体制】



夏の期間に向けて県外からの帰省客や観光客等により、交通量の増加が見込まれることから、看板やバリケード等通行に支障を来すことのないようにすることや、休暇中無人となる工事現場に部外者の侵入による事故、災害、建設機械類の盗難及び事務所荒らしを防止する処置が必要です。休暇前には現場内の整理整頓、災害時等に備えての連絡体制を確実にしておいてください。持ち運びのできる機械類は、休暇前に会社に引き上げておいてください。

【熱中症に注意】

先月号でも熱中症対策を掲載しましたが、新聞等で毎日のように数名の方が熱中症の症状により、病院に搬送されているのが掲載されています。作業中はそのどが渴かなくても、こまめに水分と塩分をとり、熱中症による労働災害を発生させないようにお願い致します。

【蜂刺されに注意】

蜂に刺された場合の対処の仕方ですが、刺された後少し過ぎて、顔面蒼白、冷汗、立ちくらみ、全身の蕁麻疹、口やのどの中のかゆみなどの症状がでたら、直ぐに救急車を呼んで病院で治療をしてください。それ以外の時は、針を取り除きかゆみや炎症をおさえる薬を塗っておくと良いです（市販の薬でムヒなど）

