

事務局だより

平成 26 年 7 月号



屋外作業と熱中症

気象用語で、1 日の最高気温が 25℃以上になる日を『夏日』、30℃以上になる日を『真夏日』、35℃以上になる日を『猛暑日』と表すようです。

気温の上昇に比例し、除草作業の依頼は増えてきます。これからの時季 特に屋外作業は、熱中症が心配になります。現在『熱中飴』を準備し配布しておりますが、今後は『猛暑日になったら半日作業で切り上げる』などの決断が必要になると考えています。

【見逃すな ヒヤリで済んだ あの経験】

『見逃すな ヒヤリで済んだ あの経験』が、新しい全国統一安全就業スローガンに決定しました。これから平成 28 年度までの 3 年間、安全意識の啓発に活用されます。

年会費の納入について

平成 26 年度 年会費(2,400 円) 納付期限は 5 月末までとなっていました。7 月 8 日現在 未納の方が 62 名居られます。

今年度 就業されている方は、近日中の納入をお願いいたします。また、今年度 一度も就業されていない方で未納の方については、退会の手続きを執らせていただこうと思います。継続を希望されます方は、7 月 25 日までに会費を納入ください。よろしくお願いいたします。

安全適正就業研修会(予告)

いなべ市シルバー人材センターでは、毎年 2 回(8 月と 1 月)安全適正就業研修会を開催しています。

今回は屋外作業に携わる方を対象に、ヒヤリ・ハットについての研修会を実施します。対象者には後日案内を発送しますので、ご予約ください。

日時:8 月 30 日(土)10:00~12:00

(受付 9:30~)

場所:北勢福祉センター 2 階大会議室



入会説明会

7 月 14 日(月)

8 月 18 日(月)・9 月 16 日(火)
北勢福祉センター 2 階会議室において
いずれも 午後 1 時 30 分からです。
お友達の紹介をお願いします。

非常に強い 大型の台風 8 号が接近中。

7 月なのに? 台風は 9 月とっていました。

食中毒を我が家で予防

『つけない』『増やさない』『やっつける』

細菌やウイルスが食べ物に付着し、それを食べることで体内に入り発症する食中毒。食中毒予防の 3 原則として、細菌などを食べ物に『つけない』、食べ物に付着した細菌を『増やさない』、食べ物や調理器具に付着した細菌やウイルスを『やっつける』が上げられます。

家庭でできる食中毒予防の 6 つのポイント

- ①食品の購入…消費期限をチェックし、出来る限り新鮮な品を購入し、寄り道しないでまっすぐ帰りましょう。
- ②食品の保存…帰ったらすぐに冷蔵庫へ入れましょう。冷蔵庫は 3 割ほどの空間があることが理想です。庫内の温度を保つよう、ドアの開閉は手早くしましょう。
- ③下準備…冷凍食品は、常温に出さず冷蔵庫に移し解凍しましょう。魚や肉を切ったまな板は、生で食べる野菜などに菌が付着しないようにきれいに洗い熱湯をかけるなどして殺菌しましょう。
- ④調理…十分に(めやすは中心部分の温度が 75℃で 1 分間以上)加熱しましょう。ごみはこまめに捨て、台所は清潔を保ちましょう。
- ⑤食事…長時間室温に放置しないよう心がけましょう。
- ⑥残った食品…小分けして、早く冷えるように心がけましょう。温め直すときは、十分に加熱しましょう。長期の保存は避け、ちよつとでも怪しいと思ったら、思い切って捨てましょう。

お盆休みについて

8 月 14 日(木)~15 日(金)、事務局はお盆の特別休暇とさせていただきます。続いて土曜・日曜となりますので、8 月 14 日(木)から 17 日(日)までの 4 日間 完全休業となります。ご理解をお願いいたします。

今月は 事務局だより
配分金明細書(6 月就業者のみ)
作業服(冬用)の案内
「熱中症予防のために」を送付しました。