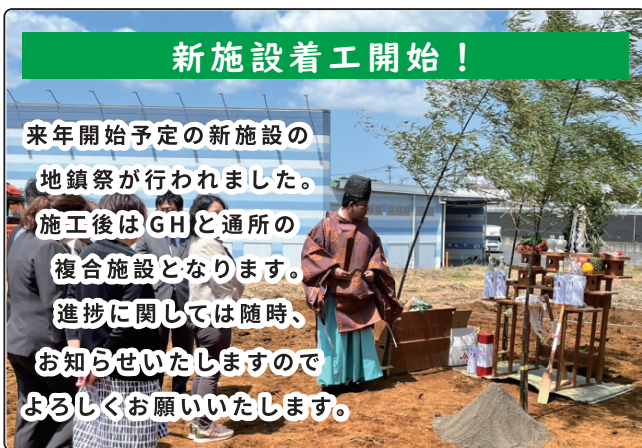


セーフティニュース

safety news vol.126
令和5年5月作成



安全運転目標 6月

間もなくジメジメとした梅雨に入ります。
湿度が高く熱中症になりやすいので気をつけましょう。
信号機のない横断歩道は手前のダイヤモンドを見たら止まる準備をしましょう。

ヒヤリハット情報

発生状況

利用者が電動車椅子にて机に向かおうとした際、突然スピードが出てしまい危うくぶつかる所だった。細かい操作をする際に、誤ってレバーを倒しすぎたとの事だった。

原因と対策

移動の為の動線が狭く、細かい操作が必須な状況になっていた。また当日は寝不足で通常時よりも細かい操作が難しい体調だった。体調に変化があったとしても安全に操作できる動線を確保するよう環境整備をする事とした。

食中毒予防の原則と6つのポイント

(1) 買い物

買い物時には消費期限を確認する。
肉や魚などの生鮮食品や冷凍食品は最後に買う。
肉や魚などは汁が他の食品に付かないように分けてビニール袋に入れる。

(2) 家庭での保存

冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に保管する。
冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下に保つ。
冷蔵庫や冷凍庫に詰めすぎない。(詰めすぎると冷気の循環が悪くなる)

(3) 下準備

調理の前に石けんで丁寧に手を洗う!
調理の前にペットを触ったり、おむつを触ったりした後は必ず手を洗う!!
生肉や魚、卵を触ったら、兔に角手を洗う!!!
野菜などの食材を流水できれいに洗う。(カット野菜もよく洗う)
包丁やまな板は肉用、魚用、野菜用と別々にそろえて使い分けると安全。
冷凍食品は使う分だけ解凍し、冷凍や解凍を繰り返さない。
使用後のふきんやタオルは熱湯で煮沸した後しっかり乾燥させる。
使用後の調理器具は洗った後、熱湯をかけて殺菌する。(特に生肉や魚を切ったまな板や包丁)
台所用漂白剤の使用も効果的。

(4) 調理

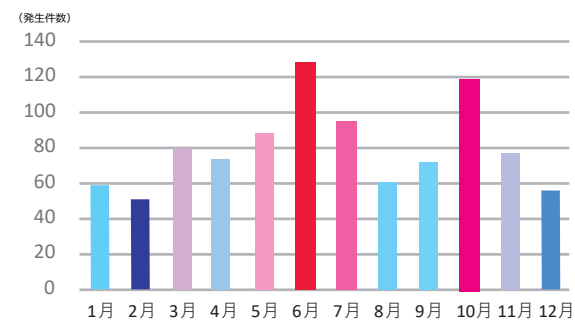
肉や魚は中心部を75℃で1分以上加熱。
調理中に生肉や魚、卵を触った場合も手を洗う!

(5) 食事

食べる前に石けんで手を洗う!
清潔な食器を使う。
作った料理は、長時間、室温に放置しない。

(6) 残った食品

残った食品を扱う前にも手を洗う!
清潔な容器に保存する。
温め直すときも十分に加熱。
残った食品は、変なおいがるなどあやしいと思ったら食べずに捨てる!
時間が経ちすぎたものは思い切って捨てる!!
ちょっとでもあやしいと思ったら食べずに捨てる!!!



5月6月7月はやはり食中毒の発生件数が多いので、くれぐれも注意してください。



わくわくリラクゼーションマッサージ6月予定表

住所：千葉市中央区長洲 2-13-6
営業時間：13:30 ~ 16:00
最終受付時間：15:30
料金：15分 500円
皆様のご来店お待ちしております!
ポイントカード等もございますので、お気軽にお申し出ください。
※黄色が営業日 ※赤が休業日

日	月	火	水	木	金	土
28	29	30	31	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

ご予約・お問い合わせ：043-235-8410 (WORKSTATION)まで

雑感

カレーを作って一晩放置しておいたら、表面にすでにカビのような物が出来ていた事があります。
とても悲しい事件でした。
(ノド)