セーフティーニュース

safety news vol.150

令和7年 6月号

お知らせ

令和 6 年度は121件のヒヤリハットが報告されました。特に多かった上位 3 位までのカテゴリーを発表します。

【薬 61件 50%】【物品 16件 13%】 【ケア(排泄・入浴等) 9件 7%】

令和 4 年度は 75 件、 令和 5 年度は 76 件と、 年々件数が増えています。

きちんと報告されるのは良いことですので、全体で共有し、同じことが起きないように改善していきましょう。 引き続きよろしくお願いいたします。

安全運転目標6月

毎日のように雨の多いジメジメした梅雨の時期、傘をさして片手運転の自転車に気を付け、車の間から飛び出す人にも気配りを忘れずに。



ヒヤリハット情報

発生状況

訪問時間を間違えてしまった。時間変更があった訳ではないのに、勘違いしてしまった。先方からの連絡で気が付いて、本来よりも遅い時間に変更していただいた。

原因と対策

思い込みと確認不足が原因。 今後は事前にしっかりと 確認する。



梅雨の季節に注意したいカビや食中毒予防

梅雨の季節は高湿度で気温が高くなるため、カビや食中毒のリスクが 増します。この時期に気を付けたいポイントを以下にまとめてみました!

もしカビをみつけたら?

乾いた布で拭き取る!

布に消毒用 アルコール 』

取るようにしましす。

をつけて、優しく拭き

【●カビ予防のポイ<u>ント●</u>】

1.室内の温度管理

室内の湿度を60%以下に保ちましょう。

2.換気の工夫

晴れた昼間など選び窓を開けましょう。

3.まめな掃除

湿気がこもりやすい場所を 定期的に清掃しましょう。

●食中毒予防のポイント●

1.手洗いの徹底

調理前後や食事前にしっかり手を洗いましょう。

2.食材の適切な保存

肉や魚は低温保存し、調理済みの食品はすぐに冷蔵庫へ入れましょう。

3.十分な加熱

生肉や魚は中心部までしっかり加熱しましょう。

食事を作って提供するだけではなく、食材の選定から余った 食材の保存に至るまでヘルパーが実施するケースもあります。

さまざまな視点から衛生管理を行う!

食中毒やカビの対策には、日々の清掃、衛生管理が大切です。これらの対策を意識して、快適で安全な生活を送りましょう!

わぐわぐリラクゼーショシマッサージ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

金:15分500円

皆様のご来店お待ちしてます! ◆ ポイントカード等もございますので

ご気軽にお申し出ください。

※黄色が営業日 ※赤が休業日

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

日

月

23

火 水

10 11

金

一瞬の注意、一生の安心、 交通安全を心がけよう!

このところ、りべるたすでは違反や事故 が増加しています。

社用車事故等報告(報告にあったもの) 令和6年度分

事故・違反内容		台 数
接触	塀や壁	7台(うち1台廃車)
	車・バイク・自転車	4台 (うち1台廃車)
パンク		2 台
速度違反		3台

慣れた道だからこそ油断せず、前後左右の確認をして慎重に運転する ことが重要です。

適切な速度を守ることで、事故のリスクを減少させるだけでなく、自分と周囲の人の大切な命を守ることにつながります。

移動式オービスなどの監視の有無 にかかわらず、安全運転を徹底しま しょう。

少しでも悲しい事故を減らすためにも、私たち1人1人が交通安全を心がけていきましょう。

雑 感

私がこの社内報を初め て担当したのは、今から



