

職場での熱中症対策を強化しよう！ ID 202306103

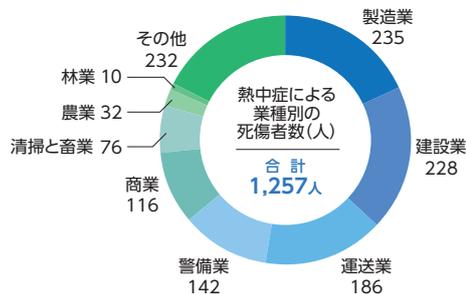
令和6年の職場での熱中症による死傷者は1,257人、そのうち死亡者は31人でした。職場での熱中症による死亡原因は「初期症状の放置と対応の遅れ」がほとんどです。

6月1日に労働安全衛生規則が改正され、

- 早期発見のための体制整備
- 重篤化を防止するための措置の実施手順の作成
- 関係作業員への周知

が事業者にも義務付けられました。

必要な熱中症対策を講じられるよう、職場環境の見直しと改善を進めましょう。



出典:厚生労働省「令和6年職場における熱中症による死傷災害の発生状況」

この時期は細菌による食中毒に気をつけよう！ ID 0312205

食中毒は1年を通じて発生しますが、外食やバーベキューなどの機会が増えるこれからの時期は食中毒が起こりやすくなります。

食中毒の主な原因と種類

加熱不十分な鶏肉や
汚染された飲料水

カンピロバクター

生の魚や貝などの魚介類

腸炎ビブリオ菌

加熱不十分な肉や生野菜

腸管出血性大腸菌
(O157やO111など)



調理前や食事前、トイレ後などタイミングを意識し、手洗いを正しくこまめに行いましょう！

ヘルスマイト(食生活改善推進員)育成教室 ID 0001564

ヘルスマイトは、食事を中心とした健康づくりの普及活動を行うボランティアです。料理教室などを開催し、地域の人とふれあいながら活動しています。自分や家族、地域の健康づくりのために活動しませんか。

- とき** 9月2日～2月24日☎ うち7回
午前9時30分～正午(調理実習の日は午後1時まで)
- ところ** 保健医療センター
- 内容** 講話、調理実習
- 対象** 市内在住で教室修了後、ボランティア活動のできる方
- 定員** 30人
- 受講料** 無料
- 申し込み** 8月26日☎までに電話、ファクス、メール、QRコードで氏名・電話番号・生年月日・町名・「ヘルスマイト育成教室希望」を健康推進課(FAX67-9101 ☎ hoken@city.gamagori.lg.jp)へ。



参加者の声

- 活動の中でいろいろな年代の人と話ができて楽しい！
- 自分や家族の食生活を見直すきっかけにもなるよ

保育園での食育活動

