


# 輸送の安全への取り組み 6月

<p>非常事態宣言の終了</p>	<p><b>非常事態宣言発令</b> (3ヶ月間の無事故無違反の徹底！！)</p> <p>①非常事態宣言の揭示 ②ドライブレコーダーチェック及び指導 ③街頭指導 ④個別面談 ⑤各道長による監視及び指導 ※期間限定懲罰:乗務停止1日及び休出不可</p> <p>上記の通り、非常事態宣言発令中は①～⑤に加え、発令中の事故に関しては懲罰規定と※の項目を行います。</p> <p>十分注意はされていると思いますが「自分だけは大丈夫」などの気持は一切捨て、基本的な交通ルールを1から見直しましょう。</p>	<p>6月15日</p>																		
<p>ヒヤリハット情報の共有 (美しが丘南周辺)</p>	<p>6月度 ヒヤリハットまとめ美しが丘エリア</p> 	<p>6月14日、15日</p>																		
<p>安全マネジメント教習 梅雨時の事故防止、健康管理 (パワーポイントでの教習)</p>	 <table border="1" data-bbox="580 1637 1043 2072"> <thead> <tr> <th>細菌性食中毒菌</th> <th>主な原因食品</th> <th>予防のポイント</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>腸管出血性大腸菌</td> <td>多種の食品、井戸水</td> <td>・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。</td> </tr> <tr> <td>カンピロバクター</td> <td>鶏肉・牛レバー・鳥刺しなど</td> <td>・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。</td> </tr> <tr> <td>サルモネラ菌</td> <td>鶏卵、食肉</td> <td>・75℃、1分以上加熱 ・生食を避ける。</td> </tr> <tr> <td>腸炎ビブリオ</td> <td>魚介類</td> <td>・低温管理 ・加熱調理</td> </tr> <tr> <td>黄色ブドウ球菌</td> <td>おにぎり、仕出し弁当</td> <td>・傷のある手指で調理しない。</td> </tr> </tbody> </table>	細菌性食中毒菌	主な原因食品	予防のポイント	腸管出血性大腸菌	多種の食品、井戸水	・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。	カンピロバクター	鶏肉・牛レバー・鳥刺しなど	・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。	サルモネラ菌	鶏卵、食肉	・75℃、1分以上加熱 ・生食を避ける。	腸炎ビブリオ	魚介類	・低温管理 ・加熱調理	黄色ブドウ球菌	おにぎり、仕出し弁当	・傷のある手指で調理しない。	<p>6月14日、15日</p>
細菌性食中毒菌	主な原因食品	予防のポイント																		
腸管出血性大腸菌	多種の食品、井戸水	・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。																		
カンピロバクター	鶏肉・牛レバー・鳥刺しなど	・75℃、1分以上加熱 ・食肉と他の食品との接触を避ける。																		
サルモネラ菌	鶏卵、食肉	・75℃、1分以上加熱 ・生食を避ける。																		
腸炎ビブリオ	魚介類	・低温管理 ・加熱調理																		
黄色ブドウ球菌	おにぎり、仕出し弁当	・傷のある手指で調理しない。																		