

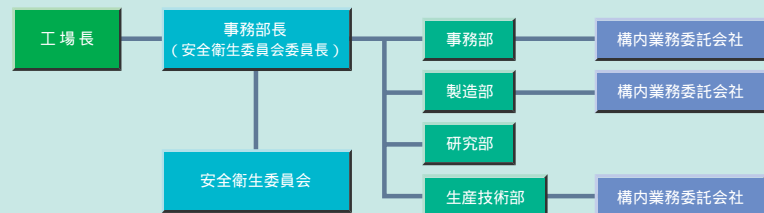
吉田南工場の労働安全衛生

各事業所とも事業所の特性に合わせた組織体制、安全方針を掲げ、施策を遂行しています。以下に吉田南工場の例を示します。

(1) 安全基本方針

1. 安全第一に徹底健康で明るい安全工場を作り上げる。
2. 一人ひとりケガをしない、相手にもケガをさせない。
3. 工場の内外を問わずトータルでゼロ災。
(仕事でのケガゼロ、疾病ゼロ、交通事故ゼロ)

(2) 組織



(3) 2001年度の実施内容トピックス

【ケガゼロ】【疾病ゼロ】【交通事故ゼロ】

職場安全衛生ラリー 職場の自主安全活動などによる得点競争（委員が巡視し点数評価）

【ケガゼロ】

全員参加による安全衛生大会
新人にウエイトをおいた安全教育
ヒヤリハット活動

【疾病ゼロ】

健康管理 例：有所見者への健康指導、
栄養指導
職場の作業環境管理
例：有機溶剤、騒音 など

【交通事故ゼロ】

地元警察の係長による交通安全講演会
シートベルト100%着用のための活動

安全意識アップ
例：抜き打ちでの着用チェック
各職場毎の朝ピラ配り
ドライビングシミュレーター体験
危険箇所マップ作り

吉田南工場では、従業員の健康を安全基本方針に掲げ、ユニークな健康づくりシステムで励んでいます。

「ヘル・ナビ」で健康第一。吉田南工場の労働安全衛生活動

2001年6月から吉田南工場食堂内に「ヘルシー・メニュー・ナビゲーター（通称ヘル・ナビ）」が導入され、従業員の健康管理にひと役買っています。

吉田南工場の食堂はカフェテリア方式になっていて、好みのメニューを自由に選ぶことができますが、偏った食事になってしまいがちでした。栄養知識の啓蒙活動に工夫が必要とされていました。そこで、自主的に操作して、自分の健康管理がチェックできる「ヘル・ナビ」がスタートしたのです。

「ヘル・ナビ」は各人の年齢、性別、身長、生活指数を初期登録すれば、摂取した昼食の栄養価計算がパソコンで瞬時に行われます。画面上に具体的な数値やグラフが示されるので、食べたメニューの栄養バランスはもちろん、過去のデータをも知ることができます。「ヘル・ナビ」をゲーム感覚で使い、食生活の見直しのきっかけになるよう期待されています。また、栄養相談時には「ヘル・ナビ」を使って相談者の食事の傾向を探り、きめの細かいアドバイスをしています。



「ヘル・ナビ」は操作も簡単。モニター上で栄養バランスが一目瞭然