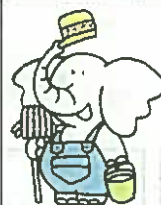




经营理念 報恩・感謝 至誠一貫



社報ナイガイ

発行 No.3
平成 19 年 1 月 15 日

発行：㈱内外美装労働安全衛生委員会
〒803-0802 福岡県北九州市小倉北区青葉 2-1-15
TEL 093-571-4563
FAX 093-561-0097
MAIL naigai@f5.dion.ne.jp
編集者：総務部 藤本

社長から皆様へ

あけまして、おめでとうございませう。今年一年が皆様にとりまして幸多き、素晴らしい年となりますように心からお祈り申し上げます。

さて、今回から、心機一転いたしまして、趣向を変えました。まず、新年ということ、社長から皆様へ御挨拶を頂きました。



代表取締役
河村 隆

新年明けましておめでとうございます。例年になく温かいお正月となり皆様方に取りましても良き年を迎えられた事と思わさせて頂いております。

旧年中は皆様方には各所において、大変な御苦勞を頂いております。改めて御礼申し上げます。ありがとうございます。

昨年は、スポーツの世界では良い事もありましたが、いたましい天災、人災、犯罪の多い憂慮される年でもあったと思います。又、今年に入っても、正月早々からの事件の発生。これらの原因は地域のコミュニティーの消滅、又、一番大切な人と人との思いやりが失われてきた事と思わざるをえません。しかしながら、世をうれていても何も進みません。皆様方におかれましては、ご家族を愛し、同僚とは和を持って、そしてお客様には明るく、温かく接して頂きたいと願っております。常に生き生きと活躍ください。

それでは、皆様方とご家族の健康とご多幸をお祈りし、御挨拶とさせていただきます。本年もご安全に。

会社名：株式会社 内外美装
設立：昭和 42 年 3 月
営業所：福岡・宗像・中津・大分
熊本・下関・東京・大阪
(関連：中国大連)
従業員数：921 人 (平成 18 年 12 月 15 日現在)
事業内容：ビル・マンション等建物清掃
設備管理業務
保安警備業務
環境衛生業務
廃棄物収集運搬業務
介護事業
海外事業
(1996 年に中国の大連に
大連内外美装有限公司を設立)

以上のような事業を全国で展開しています。その一つの現場で皆様が毎日汗を流しておられます。本当にご苦勞様です。これからも、事故等に十分気をつけてがんばってください。



現場レポート

FileNo. 1

株式会社 内外美装

住所：北九州市小倉北区青葉

2-1-15

電話：093-571-4563



本社事務所

このコーナーは各地の現場を紹介していきます。まず最初は㈱内外美装について紹介をしたいと思います。

鍋ひとつのフットコト調理で冬を乗り越えよう！

パワフル野菜のかぼちゃスープ

材料（二人前）

かぼちゃ	1/8 個
にんじん	半分
玉ねぎ	半分
小松菜	半分
牛乳	500cc
オリーブオイル	小さじ 1
コンソメ	2 個
にんにく	1 かけ
塩・コショウ	適量

作り方

- ①かぼちゃは一口大の大きさに切り、柔らかくなるまで電子レンジで加熱する。
- ②加熱したかぼちゃをスプーンの背でつぶしておく。
- ③人参・玉ねぎ・小松菜は食べやすい大きさに切る。
- ④にんにくはみじん切りにする。
- ⑤鍋にオリーブオイルをひき、にんにくで炒める。
- ⑥にんじん・玉ねぎの順で炒める。
- ⑦牛乳とかぼちゃ、小松菜、コンソメを入れ煮込む。
- ⑧最後に、塩・コショウで味をととのえる。

Q. 食べ物の中で増えないのに、なぜ中毒を起こすの？

A. 以前はかきを含む二枚貝による食中毒が多く報告されていましたが、近頃は二枚貝を喫食していない事例が増えています。このウイルスを持った人がトイレの後で手をよく洗わずに調理をする、食品に付着してしまい感染してしまいます。また、少量でも感染するので、人→人、人→器具→人などの感染もあります。

の中毒になるの？

Q. どんな食べ物でこ

ノロウイルス食中毒の Q&A

今年もノロウイルスによる食中毒が流行しています。一般的な食中毒と違いますので、ここで詳しく説明します。

Q. ノロウイルスってどんなもの？

A. 普通の細菌よりずっと小さく、人間の生きた細胞の中でのみ増えることができます。

A. 人間の体内で増えるので、糞便の中には多量に出てきます。また、非常に少量でも感染しますから、ちよつと汚したぐらいと思っても安心できません。

Q. 食中毒にかかると、どうなるの？

A. 食べてから症状が出るまでに、1～2日かかります。主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱です。一般的に1～2日で治りますが、まれに1日20回程度の激しい下痢をすることがあります。

Q. 案外早く治るんだね！

A. 症状は早く治りますが、その後一週間くらいは便にウイルスが排出されるようですから、調理前の手洗いはしっかりとってください。

Q. どうやってたら食中毒に成らずに済むの？

A. 食品はしっかりと加熱しましょう。特に子供やお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、中心までよく火を通すように注意してください。また、調理する人は、トイレの後や調理前にしっかりと手を洗ってください。

く大阪府ホームページより抜粋く

◆◆◆ 編集後記 ◆◆◆

昨年から始めました社報ですが、新しい年になり心機一新新しい企画で作成いたしました。とはいっても、初めてこのような形で作成するもので、読みにくかったりわかりにくい文章だったりすると思いますが、これからは、役に立つ記事を書いて行きたいと思しますので宜しくお願いいたします。また、皆様の御意見御要望のお聞かせください。

社内スケジュール

2月24日 永年勤続表彰式

場所：ステーションホテル小倉