

新しく導入した聴力検査車は、レントゲンバスのような大型車両ではなく、普通車に防音室を備えつけ、聴力

聴力検査専用車を導入

最適な検査環境を提供



(42) 聴力検査

検査に特化した全国でも珍しい特殊車両で、聴力検査を正しく行うためには、周囲の雑音から遮断された静かな場所での検査が必要であり、また、騒音作業従事者を対象とした、より詳しい聴力検査においては、その検査環境が直接検査結果に影響するため、より適正な環境を整備することが重要です。

これまで、騒音作業従事者を対象とした詳しい聴力検査を実施する場合や、健診会場が狭く検査スペースを確保できない場合に限り、必要に応じて組立式の防音室を健診会場やマイクロバスに設置していましたが、防音室の組み立てや持ち運びには時間や労力を要し、健診スタッフの大きな負担となっていたこともあり、一部の健診現場に限るものでした。

しかし、聴力検査車の導入により、以前のようないくつかの作業も必要なく、普通車サイズであるため広い駐車スペースも不要であることから、多くの健診現場で活躍しています。

一方、検査環境を整えるだけではなく、検査を受けられる皆さまのご協力も不可欠です。



車内に設置された防音室

特に、騒音職場で働く皆さま、「作業後すぐに検査をうけていませんか？」騒音作業後は聴力が低下しています。聴力検査は作業前か、作業終了2時間以上経過した後に行うのが望ましいとされていますので、少なくとも作業後30分位経ってから検査を受けるようにしましょう。正しく検査を行うため、検査目的を十分理解して受診いただくようご協力をお願いいたします。

今後も聴力検査車を活用し、受診者の皆さまにより安心して検査を受けていただけるよう、引き続き、快適な受診環境づくりに取り組んでまいります。



新しく導入した聴力検査車は普通車サイズのため、広い駐車スペースが不要

(巡回健診課 入迫真寿美)

定期的な健診受診と早めの予防を ～予防に関する新ガイドライン発表～

2022年7月に日本動脈硬化学会より、動脈硬化性疾患予防に関するガイドラインが新しく発表されました。動脈硬化とは、血管の内側にコレステロールなどが付着して血管が狭く硬くなり、血液の流れが悪くなった状態です。進行すると血栓(血の塊)が詰まり、狭心症・心筋梗塞(冠動脈疾患)や脳梗塞などを引き起こし、生命や生活に重大な影響を与えます。

今回のガイドラインでは、動脈硬化のリスクの一つであるトリグリセライド(中性脂肪)の診断基準に、随時(非空腹時)採血の数値が追加されました。非空腹時でも値が高いと動脈硬化性疾患の発症や死亡リスクを高めることが示されたためです。空腹時採血150mg/dl以上または随時採血175mg/dl以上が高トリグリセライド血症と診断されます。(右表)

動脈硬化は定期的な健診の受診による状況把握と、生活習慣の改善による予防が大切です。生活習慣の改善はガイドラインでもすすめられ、今回から「飲酒

話題の健康づくり

アラカルト

(47) 動脈硬化性疾患

の項目が追加されました。多量飲酒は動脈硬化の危険因子になります。適正飲酒「1日1合未満、週3～4日」を守り、過剰摂取を控えましょう。食事については、動物性脂肪を控え、大豆・魚・野菜・海藻・キノコ・雑穀などの未精製穀類を取り合わせ、減塩を意識した日本食パターン(主食+主菜+副菜)にすることがすすめられています。タバコは血管を傷つけるため、禁煙することも大切です。また、日々の身体活動を増やすことも効果的です。1日合計30分以上の運動を、週3回以上実施することを心がけましょう。

毎日の生活の中で積極的に予防に取り組み、体内のライフラインとも言える血管の若々しさを保ちましょう。

(健康支援課 西川 真由子)

【脂質異常症診断基準】

LDLコレステロール	140mg/dl以上	高LDLコレステロール血症
	120～139mg/dl	境界域高LDLコレステロール血症
HDLコレステロール	40mg/dl未満	低HDLコレステロール血症
トリグリセライド(中性脂肪)	150mg/dl以上(空腹時採血)	高トリグリセライド血症
	175mg/dl以上(随時採血)	
Non-HDLコレステロール	170mg/dl以上	高non-HDLコレステロール血症
	150～169mg/dl	境界域高non-HDLコレステロール血症

(出典：日本動脈硬化学会「動脈硬化性疾患予防ガイドライン2022年版」)

随時(非空腹時)のトリグリセライド(中性脂肪)の基準値が追加設定された

■業務の内容は？
焼海苔、味付海苔、

県は、食品衛生基準を満たした製造・加工施設について、独自に認証する制度を実施しています。適合した施設は、商品に「認証マーク」を貼ることができます。当協会は認証機関として、食品衛生管理の認証・更新審査や指導などを行っており、このシリーズでは、当協会が認証した事業者の声を紹介し、食品衛生管理の重要性を伝えていきます。



ばら干し海苔、海苔佃煮の4種類20銘柄を扱っています。いずれも全国の海苔産地から海苔原料を厳選して自社で仕入れ、銘柄ごとの味や香りに仕立てて自社生産をしています。

■認証を拡大取得する経緯は？
加工のりを生産しているだけではありませぬ。よりリスクが高い佃煮もつくっています。



そのため、工場内全てで認証を受けようと思いましたが、加工のりとは違った微生物汚染リスクが高い佃煮を取り扱う上で、自信を持って販売できるようにになりました。東の有名店50店舗に常

認証拡大取得で売上上昇 ポイントには加熱工程にあり

■認証取得の成果
加工のりとは違った微生物汚染リスクが高い佃煮を取り扱う上で、自信を持って販売できるようにになりました。東の有名店50店舗に常

■消費者へのアピール
増設など必要な工事も行いました。その他、基本的な2重3重の手洗いなど、必要な工程管理をしっかりと守っています。

のりと比べ乾燥物ではない分、微生物汚染によるリスクが高いものと考えています。そのため、製造作業の中で、いかに微生物によるリスクを減らすか、気を付けました。

時展開でき、売り上げも伸びてきております。ポイントは加熱工程です。瓶詰後の2次殺菌では、高熱減菌・殺菌装置も導入しました。安全・安心を最優先すべく、手洗い場の

わが社は、江戸時代、広島市南区の大河(おおこう)という浜での漁師から始まりました。元々は広島だけではなく、全国へ、そして海外へ業態を展開していく上でもHACCPの取得は必須でした。

(34) 株式会社 三國屋

登録日:2007年10月29日(加工のり製造業)
2022年9月26日(煮豆・佃煮製造業)
所在地:山県郡安芸太田町大字上殿720
創業:1949年(昭和24年)
話し手:社長 三村 一郎 様

海苔佃煮の商品開発には5年掛かりましたが、自信の持てる味にたどり着きました。焼海苔や味付海苔に使うヒトエグサ(海藻ではなく、本当の生のりを佃煮にしています)で、独特の食感をお楽しみいただけたと思います。

(インタビュアー・和田貴 記事・原