

TOSHIN STUDY^{New 79}

東神油槽船株式会社 平成31年2月14日 〇〇安全管理室

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町 4-5-14 入江ビル7階

TEL03-3270-3033 ・ FAX03-3241-2812

【関西国際空港付近での錨泊に注意してください】

すでにご存知のとおり、昨年9月の台風接近に伴い、内航タンカーが走錨のうえ関西国際空港連絡橋に衝突するという事故が発生しました。この事故をふまえて、「荒天時の走錨等に起因する事故の再発防止に係る有識者検討会」が開催されています。その検討会における中間報告において「走錨海難の防止は船舶の運用による対応が基本であるものの、少なくとも、関西国際空港周辺海域における荒天時の走錨等による事故については、船舶の運用如何に関わらず未然防止できるよう、法的規制を行うべき」と昨年12月に提言されました。

【規制内容と注意事項】

上記提言により平成31年1月31日より、暴風又は暴風雪に関する気象警報の発表が予想される際には、海上交通安全法第26条の規定に従い、海上保安庁長官から期間を定めて関西国際空港（関空島）の陸岸から3海里内の船舶の航行が制限されることになりました。

船舶への具体的周知方法としては

- ① 航行警報（NAVTEX）
- ② 無線電話（VHF）
- ③ インターネットホームページ（第五管区地域航行警報及びMICS）

で行われることになっています。なお

- ① 発令時以外における通航、錨泊については今までどおり
- ② 発令時には錨泊を含む航行が制限されるが、指定された海域外に錨泊船が多数ある等の理由により指定された海域を通航する（通り抜ける）ことは可能
(その場合、事前に大阪湾マーチス又は現場に配備されている巡視船艇に通報する必要あり)

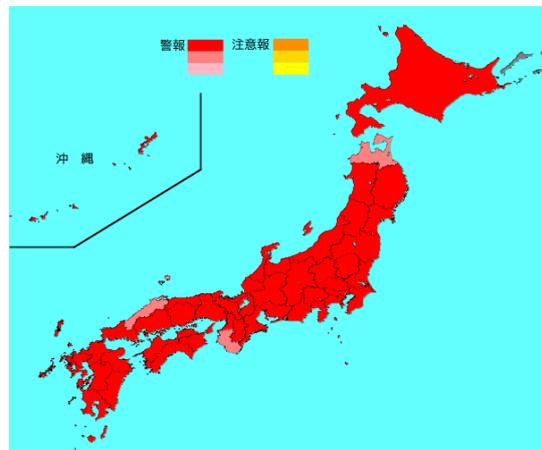
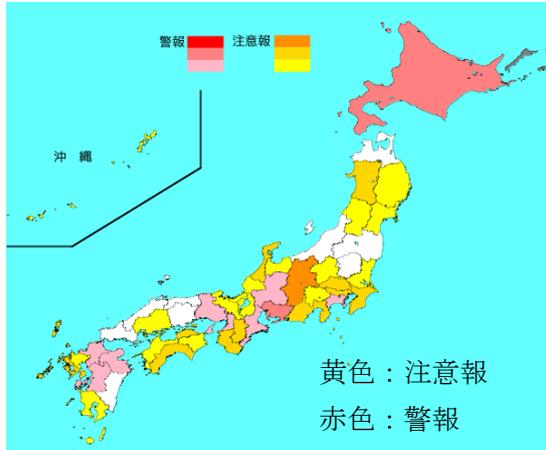
です。②については、事前配布のあったリーフレットの「次に掲げる船舶」の四に記載されている船舶に該当します。（第五管区海上保安本部航行安全課に確認済み）

近年、世界各地で異常気象が観測されており、今後同様の非常に強い勢力の台風が発生する可能性は否定できません。関西国際空港付近を航行する際には注意するとともに、荒天避難の際には、引き続き十分な時間的余裕をもって、安全な海域で適切な方法での荒天避難を行ってください。

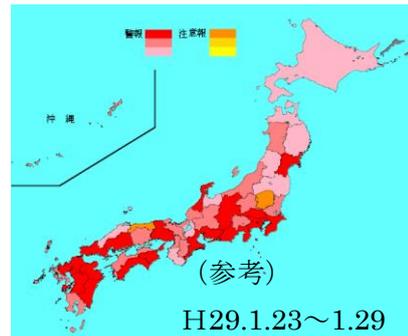
【インフルエンザに注意しましょう】

○H30.12.24～30

○H31.1.21～1.27



上記は、インフルエンザで受診した患者数を基に国立感染研究所が作成しているインフルエンザ流行レベルマップですが、年末に比べて約1ヵ月後の1月下旬にはほとんどの都道府県で警報レベルとなっています。ここまで全国的に流行するのは去年に引き続き2年目です（その前7年ほどは比較的穏やかに推移しています）。今シーズンは集団感染による死亡事故と疑われる事案も報道されています。船にインフルエンザを持ち込むと大変なことになりますので、うがい・手洗いをしっかり行う等、健康維持に留意してください。



【冬の時期にはもうひとつ要注意…食中毒】

今年もノロウイルスが原因となっている食中毒が発生しています。昨年10月に「東京港健保だより」にノロウイルスに関するトピックスが記載されていました。発行所の了解をいただきましたので、その記事を次ページに転載してあります。予防から感染・発症したときの措置までわかりやすく書いてありますので、参考にして下さい。

【編集後記】

今回の「荒天時の走錨等に起因する事故の再発防止に係る有識者検討会」の中では、他の海上空港や海に面している空港だけでなく海上に設置されているエネルギー施設にも触れています。今後、対象施設が増えていくのか、注視する必要があります。

以上

これからの季節は ノロウイルスに注意!

ノロウイルスは感染力が非常に強く、少量のウイルスでも感染します。おう吐や下痢などのつらい症状に苦しまないためにも、発生の多い秋から冬の時期の予防を心がけ、感染拡大を防ぐ方法を覚えておきましょう。



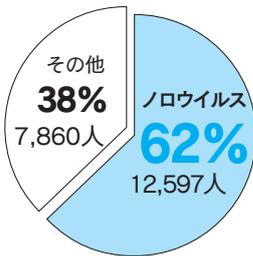
ノロウイルス

主な症状：吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。

※症状のない場合や軽いかぜのような症状のこともある。

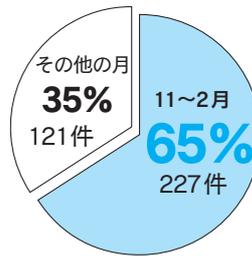
※乳幼児や高齢者は、脱水症状やおう吐物を吸い込むことによる肺炎・窒息にも要注意。

●原因別の食中毒罹患者数（年間）●



食中毒のなかで
もっとも多い!

●ノロウイルスの発生時期別の件数●



とくに秋～冬に
発生しやすい!

出典：食中毒統計資料（厚生労働省）
※平成24年～29年の平均
※病因物質が判明している食中毒に限る

ノロウイルスの感染を予防するには？

食品からの感染を予防する！

- 体調が優れないときには生の二枚貝（カキなど）を食べないようにする
- 加熱が必要な食品は中心部までしっかりと加熱する

人からの感染を予防する！

- 手洗いはハンドソープを使って2度洗いするのが効果的
- 家庭内で感染者がいる場合は調理器具や食器、トイレなどを消毒する

感染・発症してしまったら？

- 症状が落ち着いてきたら、水分と栄養を十分に補給する
- 下痢止めは病気の回復を遅らせることがあるので使用しない
- 学校や職場での感染拡大を防ぐため、自宅ですっかり休養する



おう吐物などはどうやって処理したらよいの？

準備

消毒液 A と、消毒液 B をそれぞれつくっておく。
必要なものをあらかじめそろえておく。（右記参照）

- ①使い捨てのエプロン、マスク、手袋を着用する。
- ②ペーパータオルでおう吐物を静かに拭き取る。
- ③消毒液 A で床などを消毒後、水拭きをする。
- ④使用したペーパータオルやエプロン等はビニール袋に入れて密閉し、廃棄する。その際、消毒液 B に浸す。
- ⑤処理が終わったら正しい方法で手を洗う。



塩素系の消毒液を使用するときは必ず換気

消毒液の容器には【消毒液A】【消毒液B】と明記

●消毒に必要なもの

- 使い捨てエプロン 使い捨てマスク
- 使い捨て手袋 ペーパータオル ビニール袋
- 次亜塩素酸ナトリウム（次亜塩素酸ナトリウムを含む家庭用塩素系漂白剤でもOKです）



●消毒液のつくり方

※必ず製品の「使用上の注意」をよく確認してください。
※次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があるので、消毒後の拭き取りは十分行ってください。

A 拭き取り用（塩素濃度 200ppm 消毒液）

家庭用塩素系漂白剤（6% 濃度） 10mL + 水 3L

B 廃棄するものを浸す用（塩素濃度 1,000ppm 消毒液）

家庭用塩素系漂白剤（6% 濃度） 50mL + 水 3L