

## 続. 作業環境管理の曲がり角 ～遵法対応はバッチリですか？～

昨年8月に作業環境管理の法対応について、鋭意ご準備を！との記事を掲載いたしました。皆様、その後の管理はいかがでしたでしょうか？ 2024年4月より新しい作業環境管理、事業所による自律的管理が本格的にスタートしております。

弊社では、法律で選任義務がある化学物質に関するキャストの養成のお手伝いを、との思いから、リスクアセスメント対象物質を製造する事業場で選任すべき化学物質管理者、さらに保護具の適正使用をつかさどる保護具着用管理責任者の養成講習会を実施して来ました。これらはユーザー様からのリクエストもあり実現しましたが、なんと延べ2000人以上の方に受講していただきました。お客様に必要な事項の見える化を提供する、という弊社理念に基づくサービスをご提供出来たのではないかと自負しております。

現在、2024年4月からは上記2つの「選任義務が発生しています」と啓蒙さ

せていただいております。この選任するとは『事業所の安全衛生体系の中で明確であること』であり、さらには『その責務が明らかになっている文書の作成』が必要となります。この文書こそが選任していることの証となり、文書にて、安全衛生体系図に法律で定められた役割の種類と選任者名、さらに事業所内での責務を社内規則上に明らかにすることです。未着手の事業所様は現状をご確認いただき、キャスト養成の必要がある場合は弊社へご連絡ください。不定期ではありますが、引き続き講

習会も開催しております。

ところで、リスクアセスメントには着手されておりますでしょうか？法律で新しい化学物質についての判断方法（基準値）が追加されることはありません。新しい作業環境測定項目は追加されないのです。リスクアセスメントこそが、作業環境測定対象物質以外のすべての物質の管理方法となります。リスクアセスメントの方法は日に日にアップデートしています。積極的に情報収集されるよう努めてください。



再度ご確認を！

- 化学物質管理者の選任は済みましたか？
- 保護具着用管理責任者の選任は済みましたか？
- リスクアセスメントは着手されてい
- リスクアセスメントに関する情報収集方法はありますか？

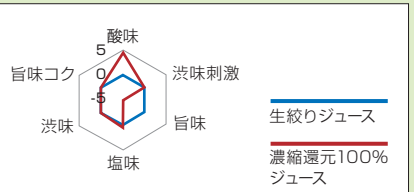


### 測ってみよう！探検隊 Vol.85

#### どんどん進化している味覚センサー！ 気になる商品の差はいかに？

味覚センサー技術は、一昔前に比べて飛躍的に進化しており、より多様で高精度な味覚評価が可能になっています。今回は気になる2商品を、味覚センサーでの計測と編集メンバーの味覚で測ってみました。

味覚センサーでの計測結果



| カニ            | カニかま             | 生絞りジュース         | 濃縮還元100%ジュース      |
|---------------|------------------|-----------------|-------------------|
| 強い塩味<br>濃厚なコク | 強い旨味<br>あっさりした後味 | 旨味が強く<br>濃厚な味わい | 酸味が強く<br>キレのある味わい |

図の通り、味覚センサーにより2種類の差が視える化され、私たちの感覚とも非常に近い結果となりました。こういった技術の進歩により、食品の品質管理や新商品の開発が効率化され、消費者に提供される製品の質が向上しているのだと確信できました。

テクノの横顔

### 男性社員の育児休暇取得を支援しています

当社では、初めて男性社員が育児休暇を取得しており、まもなく「産後パパ育休」を取得する社員もいます。政府は2025年までに30%の取得率を目標に掲げ、男性が育児休暇を取りやすい環境作りを進めています。それにより、日本全体でも男性の育児休暇取得率は年々増加してきました（2021年12.65%、2022年17.13%）。当社でも多くのパパ、ママが在籍しているため、短時間勤務や時差出勤、リモートワークなどを導入し、柔軟な働き方を実現するための環境が整ってきました。



社員プチコラム

#### 森本 匡哉（環境事業部 営業グループ）

私は会社に勤めながら代々受け継ぐ土地で稲作を行っております。毎年同じ時期に同じ作業を行っても、豊作の年もあれば不作の年もあります。近年では地球温暖化の影響もあり、本来は春の涼しい時期に猛暑日になったり、台風が増えたり、害虫が大量発生する年もあり、お米を作るのが大変です。専業農家の方が野菜、果物、お米などを作るのは本当に大変だと思い、頭が下がる思いでいっぱいです。今の時点では苗も大きくなり順調ですが、収穫まで油断が出来ない状況です。毎年のことながら、順調に収穫出来ることを心から祈っています。



#### 編集後記

最近、オレンジジュースが供給不足、価格高騰などのニュースをみました。一方、写真のような生絞りジュースの自販機が大人気だとか。実際のどのくらい違いがあるのだろうか？ということで、実際比較してみました。センサーの正確さには驚きました。こういった商品は味をデータ化することで、より付加価値があがるかもしれませんね。美味しかったです。（みっちー）

