

# 新型コロナウイルスの感染拡大を防ごう

## …2/14本庁安全衛生委員会において質問…

### 府職の友 本庁ニュース

発行  
大阪府職労  
内線3746

消毒器は、来庁者も多い玄

### アルコール消毒を

と相談、となる。保健所  
ら、調査をして、保健所  
るときに仕事をしていた  
感染が最も考えられるが、  
1メートルくらいの範囲  
ではあぶない。症状があ  
る、調査をして、保健所  
と相談、となる。

委員) 産業医の方で、も  
し、職員に感染者が発生  
した場合の対応プランあ  
れば教えていただきたい。  
産業医) 職員に感染者が  
出た場合、我々がどうい  
う情報を得られるか(感  
染経路など) センシテイ  
ブな情報なので、本人か  
らの提供が得られるかど  
うかわからない。産業医  
の立場としては、保健所  
とともに対応したい。新  
型コロナウイルスは空気  
感染ではないので、飛沫  
感染が最も考えられるが、  
1メートルくらいの範囲  
ではあぶない。症状があ  
るときに仕事をしていた  
ら、調査をして、保健所  
と相談、となる。

と求められるので、密に

### 忙しいがこそ健康第一に

委員) 過密労働になって  
いる。短時間で効率よく、  
と求められるので、密に

閑に配置している。トイ  
レへの配置も検討したが、  
消毒用アルコールが品薄  
で、なおかつ庁舎管理で  
の予算はなく、できてい  
ない。せっけんで洗って  
いただいても有効なので、  
洗ったあと、玄関のアル  
コール消毒器を使っても  
らえたら。  
委員) 今は緊急措置の時  
期なので、企画厚生課な  
どが協力してすぐ設置す  
るようにお願いしたい。  
トイレへの消毒液設置は  
ノロウイルス・インフル  
エンザ対応でも本来設置  
すべき、予算措置を考慮  
いただきたい。  
庁舎管理) 清掃も、従前  
は普通に水で雑巾ぶきだっ  
たが、人の接触が多いド  
アノブ等をアルコールを  
希釈したもので拭いても  
らうようにしている。

### パンチ島の 異なるもの

## 異なるもの 81

### 鮫鱈 其の三

施設や飲食店でイベント  
的に行われることも多い。  
「七つ道具」を醤油か  
味噌で煮るのが一般的な  
鮫鱈鍋で、江戸の町でも  
食べられ、鮫鱈料理の代  
表格とされる。しかし、  
茨城県民の一部には異論  
があるようで、例えば大  
洗町民は鍋にはせず、キ  
モ以外の部位を湯引きし、  
キモと酢味噌を練り合わ  
せたもので和えた「供酢  
(ともず)」こそ伝統的  
な食べ方だという。(続  
く)

骨が柔らかくブヨブヨ  
するのに加え、表面に強  
い滑りがあり、大きいも  
のでは一メートルを超え  
るため、組板では捌き辛  
いことから「吊るし切り」  
という伝統の解体法が知  
られている。これは、下  
顎に鉤を掛けて魚体を吊  
るし、口から水を流し込  
んで胃を膨らませ、胴体  
に張りが出たところで回  
転させながら捌いていく  
方法である。近年は宿泊  
方法である。近年は宿泊

(島田祐輔)

なって、過重になってい  
る。忙しい時こそ健康を  
害さないように、各部  
所屬長含めて認識してい  
ただかないといけない。  
こと。(府職労選出委員)

水曜日  
一休  
自分の健康と家族のために  
定時に帰りましたよ!