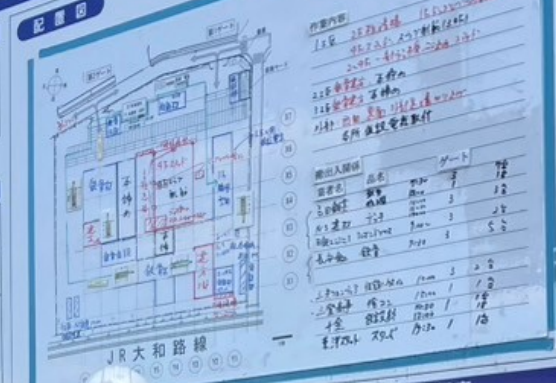


ナカノフード建設
ブームの高さは30m以下に抑えましょう!
 JR線路側ルール有り
袋・図面・看板・シートなどの飛散物ゼロ!

危険は慣れと油断と気のゆるみ 抜くな点検! 省く手順! ナカノフード建設

作業所安全衛生方針
 作業所安全衛生方針を策定し、
 全従業員が遵守し、
 安全衛生を徹底する。
 施工計画に基づいた作業により、
 労働災害の防止を図る。

安全衛生目標
 全従業員に対する安全衛生教育を100%実施する。
 労働災害発生率を前年比で10%未満とする。
 安全衛生管理システムを100%実施する。
 労働災害発生率を前年比で10%未満とする。
 安全衛生管理システムを100%実施する。



12月16日(月)

作業内容	担当者	作業時間
1. 現場点検	田中	10:00-11:00
2. 資材運搬	佐藤	11:30-12:30
3. 現場清掃	鈴木	13:00-14:00
4. 安全衛生教育	田中	14:30-15:30
5. 現場点検	田中	16:00-17:00

無災害記録表

目標時間	968000 時間
現在	48151 時間

工期 令和6年4月1日~
令和7年8月20日



今日の安全当番
 ナカノフード 田中
 協力会社 山本

五つの点検
 今日の点検 白 です

玉出作業者の基本心
 1. 作業前には必ず安全確認を行う。
 2. 作業中は常に周囲を注意する。
 3. 作業完了後は必ず現場を整理する。
 4. 作業中に発生した異常をすぐに報告する。
 5. 作業中は必ず安全帯を付ける。
 6. 作業中は必ずヘルメットを正しく着用する。
 7. 作業中は必ず作業服を着用する。
 8. 作業中は必ず作業靴を履く。
 9. 作業中は必ず作業帽を正しく着用する。
 10. 作業中は必ず作業手袋を履く。

無事故の歳末
 12月15日
 明るい正月
 ナカノフード建設
 ナカノフード建設

危険は慣れと油断と気のゆるみ
 抜くな点検! 省く手順!
 ナカノフード建設

No.18