

## < 健康づくり活動状況報告 >

Meiji Seika ファルマ株式会社

小田原工場

### 【事業所概要】

小田原工場は、明治製菓(株)の食料工場として、1940 年(昭和 15 年)に開設しました。その後、1989 年(平成元年)に川崎工場製薬部門を移設し、薬品製剤工場として発足いたしました。そして、2004 年には日本初の免震構造を有する医薬品製造棟である経口剤製造棟が竣工しました。

また、2009 年 4 月 1 日に明治製菓は、明治乳業と経営統合し、共同持株会社として明治ホールディングスが設立されました。2011 年 4 月には明治ホールディングス傘下に薬品事業会社と食品事業会社を置く新たなグループ体制に移行したことに伴い、明治製菓の薬品事業会社は「Meiji Seika ファルマ株式会社」としてスタートを切りました。



小田原工場は、清澄な空気と良質な水に恵まれる酒匂川のほとりに立地し、2011 年 5 月現在、従業員は約 400 名在籍しています。錠剤や細粒等の経口剤、バイアルやアンプルといった注射剤、外用薬のイソジン液等の各種製剤を生産しています。また、当場の敷地内には薬品品質保証部、CMC 研究所もあり、研究・開発から生産、品質保証まで緊密な連携のもとに活動を行っています。

### 【健康づくり活動の推進】

当社では工場安全衛生防災委員会が中心となって健康づくり活動を推進しており、安全衛生防災マネジメントに基づく「工場安全衛生防災年間活動計画」を策定し、その中の「労働衛生・トリム」の項目では「心身の健康管理徹底と作業環境の充実」を重点目標として、下記の具体的な活動に取り組んでいます。

#### 1. 各種健康診断とそのフォロー

毎年 5 月に全従業員対象として定期健康診断を実施し、定期健康診断の有所見者に対して、健康診断実施 3 ヶ月後と 6 ヶ月後には看護師によるフォローを行っています。

また 5 月と 11 月には有機溶剤・特定化学物質を扱う従業員を対象とした特殊検診を、6 月には婦人科検診、10 月には歯科検診を実施しています。45 歳、50 歳、55 歳という節目には人間ドックによる検診も行っています。

また、特定保健指導ではメタボ対象者に対し、看護師による定期的な個別指導を行っています。

## 2. メンタルヘルスの充実

当社はメンタルヘルスへの対応を「マネジメント」と捉え、メンタルヘルスを職場における日常の管理業務として組み入れることにより、事業場（事業主）における「安全配慮義務」のひとつである“心身の健康”を組織的に取組んで行くものとしています。「マネジメント」としては「予防」・「早期対応」・「治療及び復帰」・「再発防止」の4つの観点から捉え、特に「治療及び復帰」の中では上職者1人で対応せず産業医・カウンセラー・看護師と総務部長との三位一体のチームを編成し、対応していくこととしています。

また、職場生活において不安やストレスを訴える従業員について、産業医と共に産業カウンセラーの資格を持つ看護師が相談に応じ、2ヶ月に1回、カウンセラーによる診察も行っています。そして、やむを得ず休職した従業員が復職する際は、「職場復帰支援プログラム」に従って、まずは2ヶ月のリハビリ出勤から始め、適切な復帰時期や就労上の配慮を行い、円滑に職場復帰するよう支援しています。

## 3. 長時間労働是正の取組みと長時間労働者へのフォロー実施

働く人への心身の健康管理という観点から、より一層の「仕事の質の向上」「生活の充実」を目指して長時間労働是正を中心に踏み込んだ取組みを全社で展開しています。

小田原工場では「ノー残業デーの推進」を実施しています。

長時間労働者へのフォローとして、本人及び上職者の要請により、産業医による面談を随時実施しています。面談は、該当者による疲労蓄積度自己診断チェックリストを基に、産業医が問診していきます。その後、面接指導結果報告書が産業医より提出され、改善が図られます。



## 4. 健康づくり増進イベントの開催

運動増進としては春秋のウォーキング、全国各地の事業所によるスポーツ対抗（野球、サッカー、テニス、バレーボール等）、トリム活動と称した工場内組織別リクレーション対抗戦（インディアカ、ダーツ、クロリティー等）を実施しています。健康増進に努めると共に毎年5~6月には酒匂川清掃活動「クリーン酒匂」に関係会社を含めた100名以上の方が参加しています。

また、毎年、小田原消防本部の協力を得てAED講習会を行い、各職場でAEDが使用できる従業員を増やしています。



## 5. 昼食献立（ヘルシーメニュー）の健康管理

毎日昼食には4~5種類のメニューが用意されますが、その内1種類は低カロリーメニューを提供しています。また、献立表にはそれぞれのメニュー毎にカロリーをわかりやすく表示しています。また、社外の講師を招き、食に関する従業員向け講演会も実施しています。

以上