

# SEOS便り

責任者 実者 敏員 3名  
 行責正任 責勝集  
 谷集責 川集  
 古編石 他編集  
 石 他 3

## 高石内科胃腸科

東京スカイツリーがそびえる押上駅から、10分ほど歩いた住宅街に位置する高石内科胃腸科に取材に行きました。高石内科胃腸科は、介護付有料老人ホームを併設する内科・胃腸科専門の診療所で、ジーエムシーで清掃・設備管理業務を請け負っています。今回は老人ホームの居室清掃をしている江頭さんにお話を伺いました。

### 主にどんなお仕事をしていますか

高石内科胃腸科では、清掃従事者が4人おり各担当に分かれています。また、管理業務従事者が4人おります。清掃内容としては、診療所、廊下や階段、居室、駐輪場などそれぞれ決まった場所を清掃しています。居室清掃では、3階、5階の各フロアに20、21室ある居室を清掃しますが、月・木は4階、火・金は5階、水・土は3階など、週6日の中で曜日ごとに決まったフロアを清掃しています。また清掃前には職員がつけた名簿と預かっている名簿の人数が合っているかどうか毎朝必ずチェックしています。入居者がいる居室を清掃しますので、退去などで変動がないか確認しています。

### 大変なことはありませんか

清掃道具を移動させながら居室清掃を行いますので、とても重労働です。職員や入居者の方に迷惑をかけないように気を遣っています。居室には洗面台とトイレ、ベッドや机が設置されており、清掃する場所がたくさんあり大変ですが、綺麗になると嬉しいです。

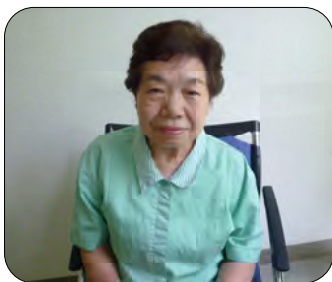
業務を行うのにあたって自分なりの工夫や気を付けていることは

まずは挨拶をしつかりとすることです。毎日、職員や入居者の方に挨拶をすると気持ちよく仕事ができます。また、効率よく作業するために早く来て清掃をしています。

### 仕事をやっていてよかったと思うことは

9年近くここで働いているため、入居者の方とは顔見知りになっており、入居者の方が話しかけてくれたり、綺麗に掃除をされると褒めてくれたりするのが嬉しいです。また、入居者の方とコミュニケーションをとることは楽しいので、様態を見ながらお話をすることを心掛けています。

カラオケに行くのが楽しみだとおっしゃっていた江頭さん。最近では腰が痛くなることもあるそうですが、元気な限り働きたいとおっしゃっていました。暑くなってきましたので、体調に気を付けて今後も勤務して頂きたいと思えます。



丁寧にインタビューに応じてくださった江頭さん

## お知らせ

去る5月29日に開かれた株主総会において、退任された石田取締役の後任として、山村取締役が新たに全日本ガードシステム、ジーエムシーの担当役員として就任されました。合わせて山村監査役の後任として石井監査役が就任されました。

新たな経営陣の下、企業発展に向けて全社一丸となり、増収増益を実現しましょう。



石井監査役



山村取締役

## 社友会野球部結果報告！

今年も社友会野球部が東京実業健康保険組合開催の「第58回事業所対抗軟式野球大会」と東京ビルメンテナンス協会開催の「第92回ビルメン野球大会」に参加致しました。結果につきましては以下の通りです。

4月29日 対 (株)オフィスバスターズ (10-15 敗戦)  
 5月13日 対 東急コミュニティ(株) (05-04 勝利)  
 5月20日 対 京王設備サービス(株) (05-12 敗戦)

惜しくも敗れてしまいましたが、来年も参加致しますので、応援よろしくお願いたします。

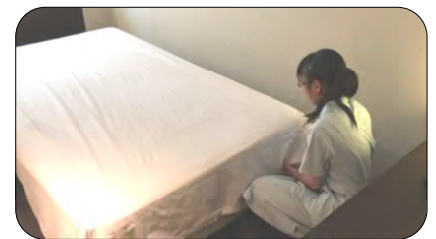
試合中の様子  
参加者された方々



## 障害者インターンシップを実施！

障害者雇用促進の一環として、6月4日から15日の2週間、都内特別支援学校から1名(高校2年生)の生徒を迎えインターンシップ実習を実施しました。実習内容はホテルの客室整備のお仕事。主にメイドさん達が剥がしたシーツ類の回収や、ランドリーバックの準備ほかアメニティの補充等、メイドさん達の補助的なお仕事を中心に実施しました。

実習を受けた生徒も初めのうちは緊張をしていましたが、仕事を覚えていくうちに、自分で効率面を考え行えるようになり、行える仕事も増えていき、日々の成長に驚くばかりでした。更には最終日、実際にベッドメイクにも挑戦し、綺麗に仕上げる事が出来るようになりました。現場のメイドさん達とも打ち解け、楽しく実習が出来たようです。



ベッドメイクの様子  
メイクのポイントを覚えながら作業しています。

## 警備業法立入検査

警備業法第47条の規定に基づいた公安委員会の立入検査が、5月29日に本社にて実施されました。この立入検査は、全日本ガードシステム、ジーエムシー共に毎年実施されており、今回も特に指摘事項なく、無事終了いたしました。今後も引き続き適正な警備業務に取り組んでまいります。



立入検査の様子

## ⚠ 食中毒にご注意 ⚠

夏を迎え、今後更に気温が上昇していきます。暑くなり、体調管理にも気を付けなければいけないこの時期に増える食中毒について紹介していきます。

**夏に増える食中毒の主な原因...**細菌

**細菌が原因で起こる食中毒とは...**温度や湿度などの条件がそろい細菌が食べ物の中で増殖し、その食べ物を食べることによって引き起こるもの。

**時期...**夏場(6月~8月)に多く発生。細菌の多くは湿気を好むため、気温が高くなり始め、湿度も高くなる梅雨時には、細菌による食中毒が増える。

**対策...**細菌を食べ物に付けない様にしっかりと手を洗うこと。調理前、生の肉や魚もしくは卵を取り扱う前後など。

食べ物を低温保存すること。肉や魚などの生鮮食品やお総菜などは、早く冷蔵庫に入れる。

食べ物を加熱処理すること。特に肉料理はよく加熱することが大事で中心部を75℃で1分以上加熱することが目安。

食中毒かなと思ったら

おう吐や下痢の症状は、原因物質を排除しようという体の防御反応です。医師の診断を受けずに、市販の下痢止めなどの薬をむやみに服用しないようにし、早めに医師の診断を受けましょう。

参考資料：政府広報オンラインホームページ