



ドライバーの飲酒チェック義務化、介護施設・事業所にも適用 4月から施行へ

〈自動車業務で使っていて安全運転管理者の選任が必要な介護施設・事業所〉

具体的には、**乗車定員が11人以上の自動車を1台以上有するところ、その他の自動車を5台以上有するところ**が該当する。
※訪問介護員の自家用車は個人の車の為、上記の台数には含まれない。
施行は4月と10月の2段階。ポイントは以下の通りです。



■ 2022年4月1日から義務化されること

2022年4月以降に義務化するものは、**酒気帯びの有無を確認し、記録を保存**することです。この段階では、まだ検知器は使用しません。

運転前後の運転者に対して、その運転者の状態を目視等で確認して、運転者の酒気帯びの有無を確認。**酒気帯びの有無の確認内容を記録し、その記録を1年間保存**。

ここでのポイントは、運転前後ということですね。「運転中にも飲んでないかどうか確認してください」ということです。

■ 2022年10月1日から義務化されること

2022年10月以降に、**アルコール検知器の使用義務**などが生じます。
運転前後の運転者に対して、その運転者の状態を目視等で確認して、**国家公安委員会が定めるアルコール検知器を用いて**、酒気帯びの有無を確認。
上記のアルコール検知器を、常時有効に保持する。

この部分の「**国家公安委員会が定めるアルコール検知器**って、一体なんだ？」と思いますよね。以下に解説します。

■ 国家公安委員会が定めるアルコール検知器とは

呼気中のアルコールを検知し、その有無または濃度を警告音・警告灯・数値等により示す機能があれば足り、特に性能上の要件はありません。
これなら簡単そうですね。特に高額なものは必要なく、安価なものでも構わないでしょう。
ただし、安価なものではセンサー寿命が短かったり(上限回数が1,000回までなど)、記録機能が備わっていないなどの制約はあります。
現代のアルコール検知器も多種多様で、自動記録機能が備わったものや、アルコールチェックを実施しないとエンジンが始動できないものなどがあります。自動化できる部分は自動化したほうが良いのは、言うまでもありません

■ アルコールチェックと、感染症予防対策など

アルコール検知器を用いたアルコールチェックは、呼気を検知器に吹きかけることです。つまり、飛沫拡散を伴う可能性のある行為でもあり、感染症が流行している現代においてはとてつよい業務でもあります。
対策としては、**1人1台のアルコール検知器を用いる**。もしも1人1台のアルコール検知器を用いることが難しい場合、**検知器とストローやマウスピースなどの併用**も検討材料です。併せて、**人と人との距離を十分に空けたり(2m以上)、窓を開けるなどして感染症予防の対策は必要**です。
そして、**アルコール検知器を用いる直前などには、アルコール成分を含むブレスケアの使用(もしくは飲食)、アルコール成分を含む手指消毒、などは、アルコール反応が出かねないキッカケになりますので、避けておきましょう。手指消毒の代わりに、手洗いをを行うことが大切です。**

■ 安全運転管理者が不在の場合は、どのように安全運転管理業務を遂行すればよいのか？

安全運転管理者が休暇・出張・勤務形態等の理由により、不在時などで安全運転管理者による酒気帯びの有無の確認などが困難な場合には、副安全運転管理者や、その他業務を補助する方に確認を行わせても構いません。

■ 「アルコール検知器を常時有効に保持する」とは、どのようなことか？

正常に作動し、故障がない状態で保持しておくことをいいます。

Q1,この謎解きイラストは何を表していますか？



Q2,下の枠の中に犬のイラストが7枚あります。
4種類の犬の中で1匹しかいない番号は？



《まるでお店の味！ コールスロー》

【材料】

キャベツ 4枚 (200g)
ニンジン 1/7本 (30g)
タマネギ 1/4個 (40g)
塩 小さじ1 (6g)

【調味料A】

マヨネーズ 大さじ3・1/3 (40g)
牛乳 大さじ3 (36g)
酢 大さじ1・1/6 (25g)
砂糖 大さじ1・2/3 (15g)
胡椒 少々

栄養素

<1人分換算>

エネルギー 228kcal
たんぱく質 2.7g
脂質 16.0g
糖質 16.0g
β-カロテン 1208μg
ビタミンE 3.1mg
ビタミンC 43mg
食物繊維 2.8g
食塩相当量 3.4g
EPA 0.1mg
DHA 0mg



《 作り方 》

①、キャベツ、ニンジン、タマネギに塩をふって揉み込み、5分ほど置いて、しっかりと水気を絞る

【材料】

キャベツ<みじん切り> 4枚 200g、ニンジン<みじん切り> 1/7本弱 30g、タマネギ<みじん切り> 1/4個弱 40g、塩 小さじ1 6g

②、ボウルに【調味料A】を入れてよく混ぜ、「1」の野菜、コーンを加えてさらに混ぜたら、冷蔵庫で10分ほど馴染ませる

【調味料A】

マヨネーズ 大さじ3・1/3 40g、牛乳 大さじ3 36g、酢 大さじ1・1/6 25g、砂糖 大さじ1・2/3 15g、胡椒 少々、コーン<(缶)> 20g

♡ お電話おまちしております ♡



住み慣れた家で、
最期まで生きる。

やさしい手仙台ケアセンター吉成
〒989-3204 仙台市青葉区南吉成6-3-9 OSビル1階
TEL:022-278-5739 FAX:022-278-5789
<https://www.yasashiite-sendai.jp/>



【ホームページ】

答え ①果汁100% ② 2