



magazine

VOL.11の内容

各事業所から報告

特集:障害年金について

食中毒に気をつけよう！！





ジョブロジック

月間 REPORT

①定員に対する利用率
74.32% (27.5名)

②現在の登録者数
31名

③登録解除者数
0名

④登録者に対する利用率
88.71%

⑤新規登録者数
0名

⑥一般就労者数
0名

⑦年代別割合

10代：1名 20代：6名 30代：4名 40代：11名 50代：6名 60代：3名

⑧障がい別割合

身体：4名 知的：6名 精神：15名 発達：6名

⑨月間コメント

暑い日々が過ぎ去り、少しずつ気温も落ち着いてきましたね。徐々に仕事の内容が変わってくると秋に近づいていることを感じます。季節の変化に伴い、体調管理も気を付けましょう。



ジョブジック新さっぽろ

月間 REPORT

①定員に対する利用率
112.27% (22.45名)

②現在の登録者数
26名

③登録解除者数
0名

④登録者に対する利用率
86.36%

⑤新規登録者数
0名

⑥一般就労者数
0名

⑦年代別割合

10代：1名 20代：7名 30代：8名 40代：4名 50代：4名 60代：2名

⑧障がい別割合

身体：3名 知的：16名 精神：6名 発達：1名

⑨月間コメント

今月はとても暑い日が続き、トマト収穫をしている際はハウス内が50℃近くになることもありました。そのため、ファンベストを購入する時、熱中症対策をより強化してきました。これからも、体調第一で仕事に取り組んでいきたいです。



ジョブジックファクトリー

月間 REPORT

①定員に対する利用率
90.61% (27.18名)

②現在の登録者数
32名

③登録解除者数
2名

④登録者に対する利用率
87.68%

⑤新規登録者数
1名

⑥一般就労者数
1名

⑦年代別割合

10代：2名 20代：11名 30代：10名 40代：4名 50代：3名 60代：2名

⑧障がい別割合

身体：4名 知的：14名 精神：9名 発達：3名 その他：2名

⑨月間コメント

再三にはなりますが、札幌市ではコロナウイルスまん延防止の措置が実施されております。ジョブジックファクトリーでも感染対策を継続し、ワクチン接種を希望する方の優先接種を進めながら、事業所の運営を行って参ります。



ジョブジック環状通り東

月間 REPORT

①定員に対する利用率
58.06% (11.61名)

②現在の登録者数
18名

③登録解除者数
0名

④登録者に対する利用率
64.52%

⑤新規登録者数
1名

⑥一般就労者数
0名

⑦年代別割合

10代：0名 20代：5名 30代：6名 40代：4名 50代：2名 60代：1名

⑧障がい別割合

身体：3名 知的：3名 精神：6名 発達：5名 その他：1名

⑨月間コメント

7月下旬頃から30℃を超える真夏日が続いており、当事業所でも冷感タオルや塩飴の配布を行い、熱中症の予防対策をしています。また、利用者の皆さんのコロナワクチン接種も進んでおり、万全な体制でお仕事を継続していけたらと思います。

特集：障害年金について

○障害基礎年金とは

被保険者が病気やケガで障害のある状態となり、仕事などが制限されるようになったときに、生活の安定が失われるのを防ぐために支給される年金です。

○障害年金の初診日について

障害の原因となった病気やケガの初診日（※）がいつであるかによって障害年金の受給の可否および受給する障害年金の種類が変わります。



※初診日とは障害の原因となった病気やケガについて、医師の診療を受けた日をいいます。

1. 障害基礎年金とは

- ・国民年金の加入期間中
- ・20歳前または日本国内に居住している60歳以上65歳未満の方が年金制度に加入していない期間

2. 障害厚生年金

厚生年金の加入期間中に障害の原因となった病気やケガの初診日があること

○障害年金の保険料納付要件

1. 初診日が属する月の2カ月前までの加入期間において、保険料納付済みの期間と保険料免除期間の合計が加入期間の3分の2以上であること

2. 20歳前に初診日がある場合

生まれつきの病気や子どもの頃の事故などで初診日が20歳前にある場合もあります。年金制度に加入する前に初診日がある場合は保険料納付要件は問われません。

障害基礎年金・障害厚生年金を受け取るためには、年金の請求手続きが必要です。障害の状態になった場合は、かかりつけ医などにご相談してみてください。

食中毒に気をつけよう！！

食中毒の3原則って何？

食中毒菌を

①つけない（洗う、分ける）

手にはさまざまな雑菌が付着しているので食中毒の原因菌やウイルスを食べ物につけないように手を洗いましょう。生の肉や魚などを切ったまな板などの器具から、加熱しないで食べる野菜などへ菌が付着しないように使用の都度、きれいに洗い、できれば殺菌しましょう。

②増やさない（低温で保存する）

細菌の多くは高温多湿な環境で増殖しますが、10°C以下では増殖がゆっくりとなり、マイナス15°C以下では増殖が停止します。食べ物に付着した菌を増やさないためには、低温で保存することが大切です。

③やっつける（加熱処理）

ほとんどの細菌やウイルスは加熱によって死滅します。調理器具からも細菌やウイルスが付着するので、洗剤でよく洗い、熱湯をかけて殺菌しましょう。

家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

①食品の購入

- ・肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮な物を購入しましょう
- ・賞味期限などを確認しましょう

など

②家庭での保存

- ・冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れましょう
- ・冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意しましょう

など

③下準備

- ・手を洗いましょう
- ・解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう

など

④調理

- ・加熱して調理する食品は十分に加熱しましょう
- ・料理を途中でやめてそのまま室温に放置せずに冷蔵庫に入れましょう

など

⑤食事

- ・食卓につく前に手を洗いましょう
- ・温かく食べる料理は常に温かく、冷やして食べる料理は常に冷たくしておきましょう。めやすは温かい料理は65°C以上、冷やして食べる料理は10°C以下です。

など

⑥残った食品

- ・残った食品を扱う前にも手を洗いましょう
- ・残った食品はきれいな器具、皿を使って保存しましょう
- ・ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう

など

食中毒の原因である細菌は気候が暖かく湿気が多くなるこの時期が活発に増殖するので予防をしっかり行いましょう！

それでも腹痛や下痢、嘔吐などの症状があれば病院受診をオススメします。

＜厚生労働省にて参考＞

