

味の素エンジニアリング株式会社

所在地 東京都大田区蒲田5-13-23TOKYU REIT蒲田ビル2階(本社)

従業員数 208人

事業内容 食品工場建設・改修

(令和3年4月末現在)

健康経営に取り組むようになったきっかけ

少子高齢化による生産年齢人口の減少により、労働力不足が顕在化しており、有能な人材確保のための競争が激しくなっている。

労働力確保のために従業員の雇用延長等を積極的に図らなければならない状況下であるが、高齢になるにつれ、様々な疾患に罹患するリスクも高くなり、従業員の健康状態の悪化は企業の生産性を低下させることにつながる。更に、求職者からは、魅力のない企業と映り、人材の定着率の悪化等、有能な人材の確保にも悪影響を及ぼす可能性がある。

増加し続ける国民医療費は、健康保険組合等の財政悪化を招き、結果として健康保険料の上昇という形で企業負担の増加につながっている。このような企業負担の増加や生産性の低下を防ぐためには、健康保険組合や従業員に、個人やその家族の健康保持・増進の取り組みを委ねるだけでなく、企業が従業員等の健康保持・増進に主体的かつ積極的に関与する必要性が生じていると感じた。

また、味の素(株)が健康経営優良法人(大規模法人部門)～ホワイト500～に認定されていることに伴い、味の素グループとして健康経営に取り組むこととなった。

特に力を入れた取り組みとその効果

通年の健康診断後に社員全員が保健師または産業医と面談を行うようにしている。面談を行うことで、健康診断結果だけではランク等を見て日常生活で気を付けようと思う程度だが、高残業者はストレスチェックを毎月行い、職場環境と健康診断結果と専門家の指導と併せて継続的に様子を見ていくことで、安心して業務が出来る環境を作ることが出来ていると感じる。2020年新型コロナウイルスの影響で様々な変化があったが、テレワークを導入し通勤時間での感染リスクを削減することに取り組んだ。また出勤時にもなるべく安心して業務に取り組めるようパーテーションやアルコール消毒液を設置し、コロナウイルス対策関連に力を入れた。



飛沫対策としてパーテーションを設置



二酸化炭素計測器を設置し換気が行われているか確認