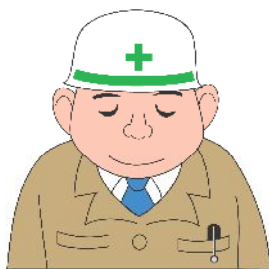


職長安全衛生講習会～ランチコース

職長教育は、機械装置を使用する全事業所が対象で労働安全衛生法に規定されています。ランチコースは「日本で2番目に美味しいパスタ」(木休)と評判のお店でのランチです。資格証は当日発行のため受講者情報を至急お送り下さい。

職長教育・安全衛生講習会のご案内～ランチコース

職長とは、
一人で現場へ出向いた人
グループで出向いた場合の責任者



こんな声から

- ・実務に即応できる職長教育講習が必要だ
- ・至急、職長教育の修了証が必要だ
- ・安全協力会のセミナーとして考えたい
- ・労災事故再発防止として開催したい
- ・リスクアセスメントを習得したい
- ・一般講習では日程の調整ができない

月曜日コース 思い付いたらすぐ実行!

職長教育 1日講習

【労働安全衛生法 第60条】

事業者は、その事業場の業種が政令で定めるものに該当するときは新たに職務につくこととなった職長その他の作業中の労働者を直接指導監督する者(作業主任者を除く。)に対し、次の事項について、厚生労働省令に定めるところにより、安全又は衛生のための教育を行わなければならない。

【労働安全衛生規則 第40条】

法第60条の安全又は衛生のための教育は次の上欄に掲げる事項について、同表の下欄に掲げる時間以上行わなければならない。 →計12時間

通常行われている職長教育講習会は「新たに職務につくこととなった」職長を対象としている訳です。

【労働安全衛生規則 第40条第3項】

事業者は、前項の表の上欄に掲げる事項の全部又は一部について十分な知識及び技能を有していると認められる者については、当該事項に関する職長教育を省略することができる。

労働安全衛生法 60条

対象業種 (一部除く)	建設、製造、食料品・たばこ製造業、繊維工業、繊維製品製造業、紙加工品製造業、新聞、出版、製本及び印刷物加工、電気、ガス、自動車整備、機械修理
----------------	--

問い合わせ	職長教育センター 〒492-8439 愛知県稲沢市七ツ寺町70-4 昭和企画 TEL 0587(36)3271 FAX 0587(36)0361 http://www.showakikaku.co.jp info@showakikaku.co.jp
-------	--