

中央発條株式会社 健康経営宣言



中央発條グループは、〔創る技術〕を社会に活かす、〔人の英知〕で未来を拓く、〔夢に向かって〕挑戦し続けることを企業理念とし、信頼され続ける『100年企業』を目指して参りました。「企業は人なり」というように、わたしたちはその「人」こそが当社のモノづくりを支え、また高めていく原動力であると考えています。社員ひとり一人が持つポテンシャルを十分に発揮し、高い成果を得るためには従業員が「健康」であることが最重要になります。会社方針として掲げているスローガン『もっと、もっと、ワクワクしたい。みんなの明日の笑顔のために～笑顔、健康、明るい職場』となるよう、継続的な企業活動を推進し、従業員が健康であり続けられる、安心・安全な職場環境づくりに取り組むことを宣言します。

「いつまでもあると思うな丈夫な身体」

健康管理の意識・実践で
身体と心と生活の安定を!

2022年9月1日
代表取締役社長

小出 健太

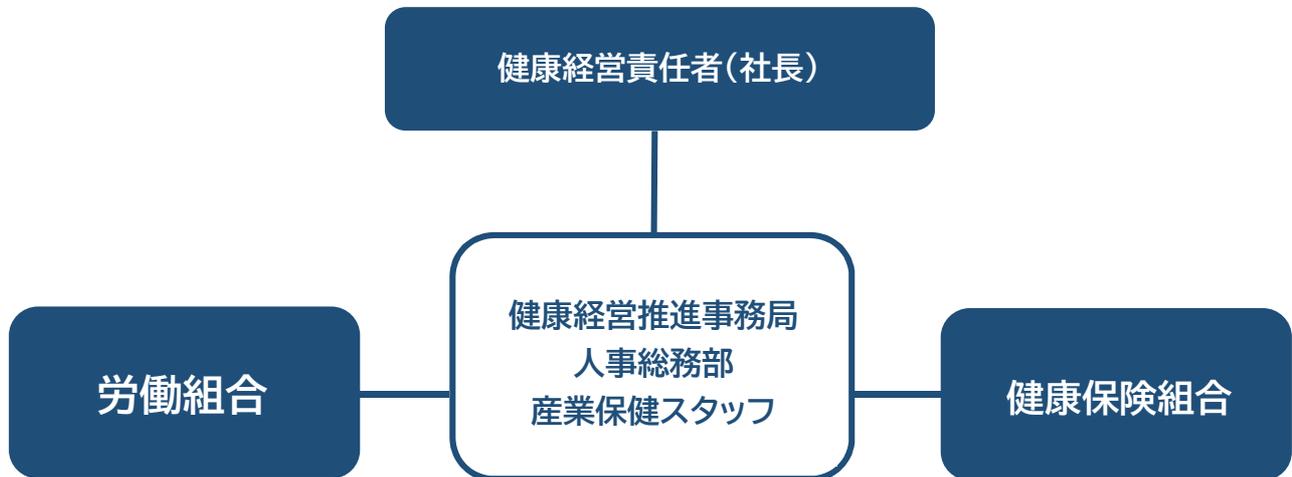
経済産業省と日本健康会議が共同で選定する「健康経営優良法人 2022」の大規模法人部門に認定されました。今後も従業員やその家族が健康で長いきいきと働ける職場・組織づくりに取り組んでまいります。



2022
健康経営優良法人
Health and productivity

健康経営組織体制

社長が「健康経営責任者」となり、人事総務部に所属する産業保健スタッフと担当者が「健康経営推進事務局」として関係者団体と主体的に関与・相互連携を取りながら健康経営を進めていきます。



健康経営の戦略マップ



■ 主要な中期目標

項目	目標	2021年度	2020年度	
定期健診受診率	100%	100%	100%	
精密検査受診率	100%	97%	91%	
胃がん健診受診率	50%	48%	49%	
大腸がん健診受診率	50%	77%	78%	
乳がん健診受診率	50%	37%	32%	
子宮頸がん健診受診率	50%	29%	26%	
特定保健指導実施率	50%	20%	12%	
喫煙率	25%	33%	32%	
肥満率	23%	32%	30%	
血圧リスク者率	30%	36%	33%	
脂質リスク者率	50%	61%	57%	
血糖値リスク者率	30%	38%	37%	
運動習慣比率	50%	44%	45%	
長時間過重労働面談実施率	90%	85%	84%	
ストレスチェック受検率	95%以上	87%	90%	
平均年次有給取得日数	16日	12日	12日	
アブセンティーズム（メンタル）		0.8日	1.0日	
エンゲージメント	80%	66%	63%	
一人当たり医療費	120千円	161千円	152千円	
ヘルスマチエレンジ参加率	運動	90%以上	83%	94%
	食事	90%以上	86%	98%
	歯のケア	90%以上	76%	83%
ヘルスマチエレンジ達成率	運動	90%以上	78%	90%
	食事	90%以上	83%	94%
	歯のケア	90%以上	73%	79%

定期健診、精密検査受診率、各種がん検診など高い水準のものは今後も活動を維持。

健康リスクに関する数値改善の優先度を高め、前年値より改善するよう活動を行ってまいります。

これまでの取り組み

新型コロナワクチン職域接種実施(3回)

7月、8月にかけて新型コロナワクチンの職域接種を三好工場で実施しました。この職域接種では、人事総務部が主体の特別チームを結成し、中発および、近隣の関係会社の従業員、1300人を対象としており、接種希望者全員の接種が行われました。



健康づくりフェスティバル

全社イベントとして、健康づくりフェスティバルを開催しています。部署対抗駅伝大会や様々な運動競技を行い、部内のコミュニケーション向上、職場一体感の醸成、運動習慣の定着を図ります。また、従業員の家族を対象とした運動競技、イベントスペースの設置やキャラクターショーなど家族で楽しめるイベントも実施しています。



大高緑地にて実施

生活習慣病対策セミナー(生活習慣の指導実施)

トヨタ関連部品健康保険組合が主催する従業員が健康に生活できるための生活習慣病対策のセミナーを随時実施しています。これまで行ってきたセミナーは高血圧改善、メタボ改善、体重4%減量、脱タバコなどで、これを機に健康に対する意識の向上を目指しています。2022年度より産業保健スタッフとして保健師を採用。特定保健指導や健康施策を強化してまいります。



”体重4%減量”セミナーの様子

ヘルシーメニューの導入

健康促進活動の一環として食堂ではヘルシーメニューの提供を行っています。サラダバーやサラダメニューの拡張(1種類→3種類)や減塩デーの導入、ノンフライデーの導入を行いました。また、食堂のメニューとカロリー表示による食生活改善の展開をしています。食事の満足感を損なわないよう、給食業者と協力を得ながら従業員の健康促進を図っています。



ごちそうサラダ



ノンフライメニュー