

전직원 체련대회 개최

협회 직원의 체력증진과 협동심 증강을 위한 전직원 체련대회가 4월 1일~3일 2박 3일간 상록리조트에서 개최되었다. '우리는 모였다. 모이면 하나다. 하나면 전진한다.'라는 윤임중 회장의 선창과 함께 650여명 전직원의 구호로 시작된 체련대회는 다소 쌀쌀한 날씨에서도 족구, 손족구, 릴레이 등 8개 종목 센타별 선수단과 직원들의 열렬한 응원으로 신명나는 경기를 펼쳤다. 특히 마지막 날에는 연예인 회오리축구단을 초청하여 친선축구 경기를 갖는 즐거움도 함께 했다. 금년 체련대회 종합 우승은 부산센타, 종합 준우승은 전북센타, 종합 3위는 충북센타가 차지하였다.

제15차 일중한 산업보건학술집담회, 일본 기타큐슈에서 개최

제15차 산업보건학술집담회가 오는 5월 20일(목)~23일(토) 일본 기타큐슈 인터내셔널 컨퍼런스센터에서 개최되며, 우리나라 참가자 60여명을 포함하여 3개국에서 총 280여명이 참가할 예정이다.

작업환경측정기관협의회, 회원기관 실무담당자 해외연수 실시

작기협은 4월 26일~30일 4박 5일간 회원기관 담당자의 견문을 넓힐 수 있는 기회를 제공하기 위해서 해외연수를 실시하였다. 20개 기관이 참여한 작기협의 이번 연수는 태국 정부산하의 BOED((Bureau of Occupational and Environmental Diseases)내 TTTC(Technological Transferring and Training Center)를 방문하여 작업환경 노출기준 실태파악 및 측정과 분석현황에 대한 견학을 중심으로 실시되었다.

부산산업보건센타, 가족 종합건강검진 실시

부산센타는 5월 10일(월)~12일(수) 직원들의 부모님을 중심으로 한 가족을 대상으로 종합건강검진을 실시한다. 가정의 달인 5월을 앞두고 가족을 초청하여 아들, 딸이 몸담고 있는 회사와 업무에 대한 이해를 돕고 나아가 자긍심을 갖게 할 수 있는 기회를 드리고, 직원들의 자그마한 '효' 실천의 장을 마련하고자 이번 기회를 마련하였다. **▶▶▶**

간추린 생활지혜 Tip

●참기름 병 소금독에 두면 맛 변하지 않아

금방 짠 참기름의 고소한 맛은 식욕을 더욱 돋워준다. 그러나 오래 보관하다 보면 처음의 맛을 잃게 마련. 참기름 병을 소금가마니나 소금독에 묻어두면 여름철에도 맛이 변하지 않아 방금 짠 참기름처럼 고소한 맛을 즐길 수 있다. 도시에서는 조금 큰 소금 그릇에 묻어 두어도 된다.

●냉장했던 야채 레몬즙 딸균 찬물에 두면 싱싱해져

냉장고에 넣어둔 야채가 시들었을 때 레몬즙을 떨어뜨린 찬물에 잠시 담가두면 싱싱함이 되 살아난다. 특히 잘 시드는 양상추에는 이 방법이 효과적이다. 너무 오래되어 이 방법으로도 소용이 없는 것은 볶음 요리나 요리의 부재료로 사용하면 된다.

●먹다남은 햄 식초 묻힌 뒤 랩에 싸야

요리하다 남은 햄과 소시지는 잘라낸 자리에 식초를 묻힌 뒤 랩으로 싸두면 좋다. 살균효과도 있고, 또 맛이 변하지 않는다. 먹다 남긴 겨자도 식초를 조금 뿌리면 오래 보존할 수 있다.