

焙煎作業	焙煎機	作業者が、焙煎機であられを焙煎中、火がついてしまい、慌てて消そうとしたため手を火傷する	散水器で消火	2	4	6	12	IV	焙煎機の温度が一定以上に上がらないような構造とする	2	2	6	10	III	作業手順について、定期的に教育を行う
計量作業	計量機	作業者が、計量機へ受け皿をセットする際、受け皿が滑り落ち胸に当たり負傷する	計量機を使用する際の作業手順と注意事項の説明	2	4	3	9	III	受け皿とセット位置にそれぞれ目印をつけ、セットする際は目印同士を合わせよう指導する	2	2	3	7	II	朝礼時注意喚起する

### その他の食品(弁当・調味料)

成形作業	形成機	作業者が、おにぎり成型機の稼働中に円盤の中で具材がつまり、急いで取り出そうと慌てて安全カバーを外して指を入れたため、指を切断する	安全カバーを外さないよう教育	1	2	10	13	IV	円盤が止まらないうと安全カバーが外れない構造にする	1	1	1	3	I	安全カバーの点検基準を作成する
加熱作業	釜	作業者が、大釜で煮物を調理し、取り出す時に高熱の湯が長靴に入り、足を火傷する	注意喚起	1	2	3	6	II	長靴の上からカバーを付けて熱湯が入るのを防ぐ	1	1	3	5	I	常にカバーを付けることを始業時に確認する
炊飯作業	炊飯機	作業者が、炊飯機のラインが不整な動きをしたため、直そうとチエーンに触ったところ、巻き込まれて右手を骨折する	チエーンに接触する時は電源をオフにする	1	4	6	11	III	非常停止ボタンを設置する事故等異常時の取扱基準を決める	1	2	6	9	III	事故等異常時の取り扱いについての教育を行う
盛り付け作業	包丁	作業場でまぐろのぶつ切りを切っていた時、包丁をまな板の上に置いたまま、切ったぶつ切りを盛り付けるため、両手で整えていたところ、置いてあった包丁の刃に手をぶつけ指を切る	刃物の取り扱いについての注意喚起	2	4	3	9	III	包丁を置く場所を決める	2	2	3	7	II	作業手順について、定期的に教育を行う

### 小売業

粉碎・粗挽き作業	スライサー	作業者が、スライサータンク内に残る少量の挽肉を手で取る時、フットスイッチを踏んでしまい機械が動いて、指が刃に接触し切断する	作業手順に関する教育	1	6	10	17	IV	スライサータンクの蓋が開いているときにはスイッチが入らない構造にする	1	1	1	3	I	フットスイッチを手押しスイッチに変更するよう検討する
惣菜加工作業	フライヤー	フライヤーの油排出用レバーが誤って下がってしまい、油がフライヤーの下から抜けたため、作業者が油で転んでしまい、その際、腕を打撲したと同時に流れ出した油で火傷する	フライヤーの取り扱いについて教育	2	4	6	12	IV	レバーが誤って下がることのないようインターロック式の構造とする	1	1	6	8	II	インターロック回路の点検基準を作成する
清掃・洗浄作業	消毒液	作業者が、レタスの消毒中、消毒液をつくるため消毒液の原液に水を入れた際に、液が顔に跳ね返り負傷する	消毒液の作り方に関する教育	2	4	3	9	IV	消毒液の作り方の作業手順書を作成する	2	2	3	7	II	原液に皮膚が触れても影響のない消毒液を検討する
運搬作業	フォークリフト	作業者が、青果市場内において、荷の整理中にフォークリフトが急にバックしてきたため衝突し、足を骨折する	作業場所に関する教育	1	6	6	13	IV	フォークリフトと作業用通路をラインや色で区分けする	1	4	6	11	III	フォークリフト運転の教育を定期的に行う

### 飲食店業

切断作業	包丁・ナイフ	作業者が、キッチンバック作業台で、包丁で竹の子を切っている時、竹の子が切れずカマかせに切ろうとして指を切る	包丁の使用方法的説明	2	4	6	12	III	包丁の使い方について教育する	2	2	6	10	III	作業手順について、定期的に教育を行う
茹で上げ作業	その他	作業者が、ラーメンの麺上げ作業で繁忙のため業務が集中し、右手首を酷使し続けたため、腱鞘炎になる	特になし	4	4	6	14	IV	一定の休止時間を確保する	2	2	6	10	III	作業者の体調等について、定期的に管理する
清掃・洗浄作業	フライヤー	作業者が、フライヤーの清掃作業のために油を抜く時、油圧が正しく設置されなかったため油が跳ね顔が火傷する	清掃手順の教育	2	6	10	18	IV	正しく設置しないと油が抜けないような構造にする	1	1	1	3	I	機械の定期的な点検を実施する
	食器	作業者が、ドリンカーにて洗い物をしていた際、ガラスが割れ破片で指を切る	特になし	1	6	3	10	III	保護手袋の着用 洗う前および定期的にガラスのひび割れのチェックを行う	1	4	3	8	II	手袋の着用について始業時に確認する

## 用語解説

(五十音順)

用語	解説
安全装置	機械・車両などに備えられた、誤操作や故障による事故の発生を防ぐための仕組みのこと。プレス機械の光線式安全装置、木材加工用機械の接触予防装置、反ばつ予防装置、移動式クレーンの過負荷防止装置などがある。
インターロック	誤操作防止のために、ある一定の条件が整わない場合、自動的にその機械が作動しないようにする機構のこと。安全面では、機械の危険部分に設けるカバーなどが開くとその機械を停止させる機構のこと。
起因物	災害をもたらすもととなった機械、装置や環境などのことで、「一般動力機械」「仮設物・建築物・構築物等」「木材加工用機械」「金属加工用機械」「危険物・有害物」等で表されているもの。厚生労働省の災害分析で、重要な要因としている。
危険性・有害性	けがや疾病の原因となるもの。労働安全衛生法第28条の2では、建設物、設備、原材料、ガス、蒸気、粉じん等による、または作業行動その他の業務に起因する「危険性又は有害性」とされている。
工学的対策	作業者が危険性・有害性に接触できないように、機械などへのガード、カバー、インターロック、局所排気装置など設備面に対して、対策を行うこと。
残留リスク	機械・設備等に対してリスク低減措置を実施した後でも、技術上の問題などで、現状ではこれ以上リスクを低減できず、やむを得ず残ってしまう場合があり、この残ってしまったリスクのこと。
事故の型	傷病を受けるもととなった現象のことで、「墜落・転落」「はさまれ・巻き込まれ」「飛来・落下」「激突」などで表されるもの。厚生労働省の災害分析で、重要な要因としている。
重篤度	けがや疾病の大きさや重さの程度
ハザード	危険性・有害性のこと。
リスク	危険性・有害性によって生じるおそれのあるけがや疾病の重篤度と発生する可能性の度合い。
リスクアセスメント	職場の危険性・有害性等を特定し、それによるリスクを見積り、その大きさに基づいてリスク低減措置を検討し、その結果を記録する一連の安全衛生管理手法のこと。平成17年の労働安全衛生法の改正により「危険性又は有害性等の調査」(リスクアセスメント)の実施が努力義務となった。
リスク低減措置	リスクを低減するための措置、対策のこと。

参考：安全衛生情報センターHP「安全衛生キーワード」、安全衛生用語辞典(中央労働災害防止協会編・発行)

### [参考文献]

- 中央労働災害防止協会編・発行「厚生労働省指針に対応した労働安全衛生マネジメントシステム リスクアセスメント担当者の実務」(平成19年)
- 中央労働災害防止協会編・発行「入門 リスクアセスメント～小規模事業場実践編～」(平成20年)
- 厚生労働省・中央労働災害防止協会編・発行「自動車整備業におけるリスクアセスメントマニュアル」(平成21年)
- 中央労働災害防止協会編・発行「食品加工作業における効果的なリスクアセスメントの進め方に関する調査研究報告書」
- 中央労働災害防止協会編・発行「食品加工作業におけるリスクアセスメント」

### [リスクアセスメントに関する情報]

- 厚生労働省HP「リスクアセスメント等関連資料・教材一覧」

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/anzeneisei14/index.html>

## 食品加工作業におけるリスクアセスメント

ご不明な点などありましたら、最寄りの都道府県労働局・労働基準監督署にお問合わせください。