

5 食品加工作業

食品加工作業の「惣菜加工作業（フライヤー作業）」及び「惣菜加工作業（おにぎり成型作業）」例題について演習を実施しましょう。

必要により、P46の別表1「危険性又は有害性の特定の着眼点」、P52の別表2「主な危険性又は有害性と発生のおそれのある災害の例」、P62の別表3「作業におけるリスクとその低減対策の例」を参考とします。

一人ひとりが記入した「危険性又は有害性と発生のおそれのある災害」を持ち寄り、リーダー（司会）、書記、発表など役割を決め、グループ（4～6名）で検討し、リスクアセスメント実施一覧表を作成します。

演習の基本

- ① 個人作業で、P40の一覧表の「2. 危険性又は有害性と発生のおそれのある災害」欄に、記載済みの例以外の「発生のおそれのある災害」を考え記入します。次に「2. 危険性又は有害性と発生のおそれのある災害」欄の記載済み例を見て、リスク見積りの方法（P15）を参照し、枠内の「4. リスクの見積り」から「7. 対応措置」を記入し〔5分〕、次にグループ検討します〔15分〕。
- ② 再び個人作業で、他の「2. 危険性又は有害性の発生のおそれのある災害」を考え、「7. 対応措置」まで記入し、次にグループ検討します〔20分〕。
（時間は目安です。少なくとも一項目についてリスク低減措置案実施後の想定リスクまで記入します。）
- ③ 発表や講評を行うと効果的です。



フライヤーを使用して揚げ物を行っています。



おにぎり成型加工機を使用しておにぎりを製造しています。