

リスクアセスメント実施一覧表（実施記載例）〔食品加工・調理関係〕

リスクアセスメント対象職場		1～3の実施担当者と実施日	4～6の実施担当者と実施日	7～8の実施担当者と実施日	店 長	副店長	部 門 長	担 当
鮮魚加工作業・惣菜加工作業・畜産加工作業	鯛 太郎	H18年○月△日	海老 二郎	H18年○月◇日	平目 三郎	H18年○月△日		
					（印）	（印）	（印）	（印）

区分	1. 作業名 (機械・設備)	2. 危険性又は有害性と 発生のおそれのある災害(※)	3. 既存の災害防止対策	4. リスクの見積り		5. リスク低減措置案	6. 措置実施後の リスクの見積り		7. 対応措置		8. 備 考
				重 度 性	優 良 性		重 度 性	優 良 性	措 置 実 施 日	次 年 度 検 討 事 項	
鮮魚加工作業	鮮魚加工 (包丁)	正しい包丁の研ぎ方や洗浄方法を行わず、刃に手・指が触れ怪我をする。	包丁取扱ひ方法の注意喚起を行う。	○	×	Ⅱ	○	△	I	H18 ○/○	優先度は中。多発の原因が作業のなれによる不注意であり、しつけ対策で減少可能。
	冷凍庫内作業	冷凍庫内の床面が凍りついていて、すべり転倒して腕を骨折する。	冷凍庫内整理整頓と霜取りを徹底する。	×	○	Ⅱ	△	○	I	H18 ○/○	優先度は中。商品管理と合わせて作業がしやすい環境整備を進める。
惣菜加工作業	惣菜加工 (フライヤー)	揚げ物作業をするとき、高い位置から商品を入れたり、乱暴に商品を放り込み、油が跳ね火傷をする。	商品調理マニュアルによる教育指導を徹底する。	△	×	Ⅲ	△	△	Ⅱ	H18 ○/○	優先度は大。自動調理器の導入ではなくなるが、商品種類に全面対応できるかが課題。
		フライヤー清掃作業のために、油を抜くとき油缶を正しく設置しないため油が跳ねて火傷する。	清掃作業方法の基礎教育の実施とポスターを掲示する。	△	△	Ⅱ	△	○	I	H18 ○/○	優先度は中。油はねを起こさない機械上の工夫は可能。
畜産加工作業	作業場床 清掃作業	床面対応シューズの未着用により、すべり転倒し打撲をする。	床面対応シューズ着用を遵守する。	△	△	Ⅱ	△	○	I	H18 ○/○	優先度は中。服装点検では防止可能。
	畜産加工 (スライサー)	肉のスライス加工作業中、刃物類や動力部に接触し手・指を巻き込まれ怪我をする。	作業手順の教育の実施及び注意喚起ポスターを掲示する。	×	○	Ⅱ	×	○	Ⅱ	H18 ○/○	肉量の設定が非常に難しく自動停止による作業の煩雑さをどうクリアするかが課題。
		スライサーの電源を入れたまま清掃・調整作業を行い動力部に巻き込まれ、手や指を怪我する。	清掃手順の教育を徹底する。	×	○	Ⅱ	×	○	Ⅱ	H18 ○/○	優先度は中。発生頻度が低く視覚装置では防止可能。
		スライサーの丸刃を清掃するとき、刃の部分に触れ指を切る。	丸刃の清掃時は、刃の部分に注意するよう教育指導を徹底する。	△	×	Ⅲ	△	△	Ⅱ	H18 ○/○	優先度は大。件数削減には一番効果が高いが、手袋装着は作業効率面とのバランスが課題。
	冷凍庫内作業	冷凍庫内の床面が凍りついていて、すべり転倒して腕を骨折する。	冷凍庫内の整理整頓と霜取りを徹底する。	×	○	Ⅱ	△	○	I	H18 ○/○	優先度は中。商品管理と合わせて作業がしやすい環境整備を進める。

凡例：●災害の重篤度 ×＝致命的・重大 △＝中程度 ○＝軽度 ●発生可能性 ×＝頻繁・可能性が高いか比較的高い △＝時々・可能性はある ○＝ほとんどない・可能性がほとんどない
●優先度 Ⅲ＝直ちに解決すべき又は重大なリスクがある。 Ⅱ＝速やかにリスク低減措置を講ずる必要のあるリスクがある。 Ⅰ＝必要に応じてリスク低減措置を実施すべきリスクがある。
※（災害に至る過程として「～なので、～して」＋「～になる」と記述します）