

冷凍パンの落下による ケガを防止しましょう!

その安全靴、用途にあったものですか？

水産食料品製造業では、魚介類を冷凍したブロック（パン）を取扱う作業中に、ブロックが落下して、足を負傷する災害が見られます。このような災害の防止対策として、安全靴を使用させることなどがありますが、安全靴を使用させてもなお、足の甲を負傷する災害がみられます。

安全靴はJISで「主として着用者のつま先を先芯によって防護し、滑り止めを備える靴」と定義され、次のような種類があります。

作業区分による種類（記号）

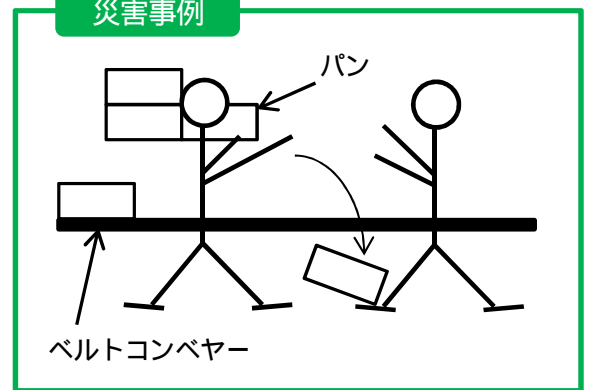
- 重作業用（H）
- 普通作業用（S）
- 軽作業用（L）

つまり・・・

普通は「つま先」しか保護されないのです。



災害事例



そのため、安全靴に付加的性能を設定しています。

付加的性能（記号）

1. 耐踏抜き性能（記号P）
くぎの貫通時の力1,100N以上あるもの。
2. かかと部の衝撃エネルギー吸収性（記号E）
衝撃エネルギー吸収性20J以上あるもの。
3. 耐滑性（記号F）
靴底の動摩擦計数0.20以上あるもの。
4. 足甲プロテクタの耐衝撃性（記号M）
足甲部への衝撃を緩和する性能を有するもの。

これら種類と付加的性能については、安全靴あるいは箱に表示されています。

例1 【安全靴 革製S】・・・ 革製の普通作業用安全靴

例2 【安全靴 革製SP】・・・ 耐踏抜き性能

例3 【安全靴 革製SFM】・・・ 耐滑性及び足甲プロテクタ性能
冷凍ブロック(パン)の取扱い作業では、足甲プロテクタ性能を有しているものが有効です。



箱に表示している例（SPEF）

物の落下の危険がある作業では、足甲プロテクタの耐衝撃性（Mマーク）及び転倒災害防止対策も考慮して耐滑性（Fマーク）を有した安全靴の着用が望ましいです。

Mマーク及びFマークがついた安全靴を選定しましょう。