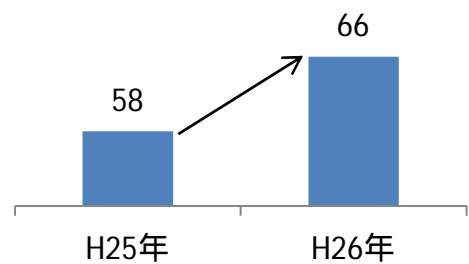


# 食料品製造業における労働災害防止について

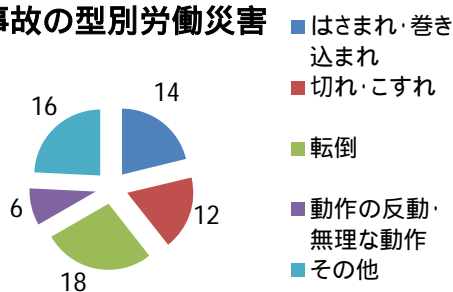
愛媛県内の労働災害が増加しています。  
〔7月末現在:対前年比 +8人(13.8%)増加〕

機械災害、転倒災害が多く発生しています。  
〔平成25年から、食品加工用機械についての規定を追加した改正「労働安全衛生法」施行されています。〕

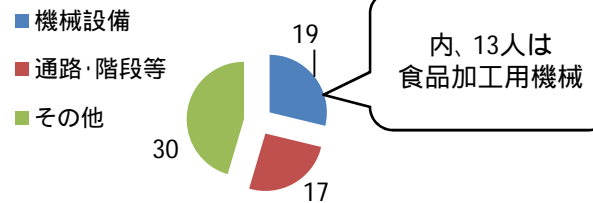


平成26年7月末の愛媛県内における全産業の休業4日以上死傷者数は、716人で昨年同時期と比べ36人(5.3%)増加、特に製造業は、246人で39人(18.8%)増加。

## 事故の型別労働災害



## 起因物別労働災害



機械等による「はさまれ・巻き込まれ」、「切れ・こすれ」で4割近くを占めています。

転倒による労働災害の18人のうち、7人は床面が濡れていたことにより、滑って転倒したものです。

## 災害事例

### (転倒)

作業後に機械の掃除をするため歩行中に、床が水で濡れていて滑って転倒した時、手を骨折した。

片づけ中に食品の浸水で濡れていた床で滑り転倒して、腰を打撲した。

### (はさまれ・巻き込まれ、切れ・こすれ)

裁断機で製品をカットする作業中、製品が蛇行するため、直そうとして指が歯に触れ指の先端を切断した。

チョッパーでミンチを作っているとき、異物を見つけたので、ふたを開けてのけようとした時、2本あるうちの1本が完全に停止していなかったため、手をはさまれ骨折した。

絞り機の掃除中、回転させながら水洗いしていて、手を回転部に巻き込まれた。

# 平成25年10月1日から、食品加工用機械についての規定を追加した改正「労働安全衛生法」が施行されています。

平成25年10月1日から、食品加工用機械について、作業の特性に応じた安全対策を義務付けた労働安全衛生規則(以下「安衛則」という)が施行されています。

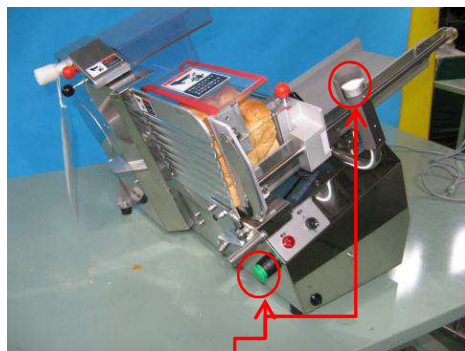
食品加工用機械による休業4日以上死傷災害は、全国で年間2,000件近く発生しており、他の産業機械による災害に比べ、特に多い状況にあります。

災害内容も、身体部位の切断や挫滅(組織がつぶれること。)により身体に障害が残る可能性のあるものが全体の1/4を占めています。

このような状況を踏まえ、機械の危険な部分への覆いの設置や、食品の原材料の送給・取り出し時の運転停止、用具の使用などが義務付けられました。

## 食品加工用機械及び安全装置の事例

食品加工用切断機(両手操作式制御装置付きスライサー)



始動ボタン

食品加工用粉砕機・混合機



インターロック機構  
(可動式覆いを閉じないと回転部が動かない機能)を有するミキサー

厚生労働省ホームページから抜粋

詳しくは、厚生労働省ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/anzeneisei14/dl/130606-3.pdf>

へ

## 災害防止のポイント

- 1 「はさまれ・巻き込まれ」、「切れ・こすれ」等の食品機械による災害防止対策の徹底  
回転部分や歯の切断等に必要部分以外の部分に覆い等を設けているか。  
機械の調整等を行う場合に、機械の運転を停止しているか。  
リスクアセスメントを実施しているか。

リスクアセスメントについては、

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

厚生労働省ホームページへ

- 2 新規雇い入れまたは作業内容の変更時の安全衛生教育の徹底
- 3 暑熱時期の熱中症対策の徹底
- 4 「転倒」災害防止に効果のある4S(整理、整頓、清掃、清潔)活動実施  
整理:必要なものと不要なものに分け、不要なものを処分する。  
整頓:必要な時に必要なものをすぐ取り出せるように、わかりやすく安全な状態にしておく。  
清掃:身の回りをきれいにし、衣服や作業場のごみや汚れを取り除く。  
清潔:整理・整頓・清掃を繰り返し、衛生面を確保し、快適な状態を実現・維持する。