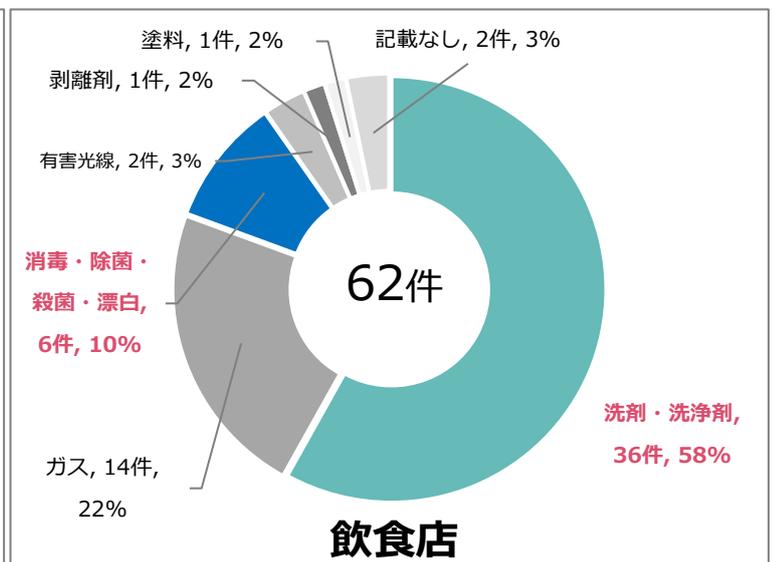
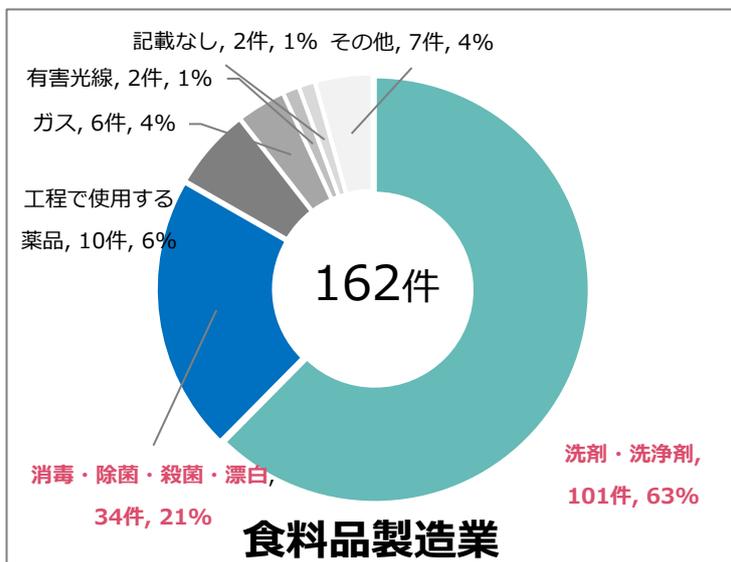
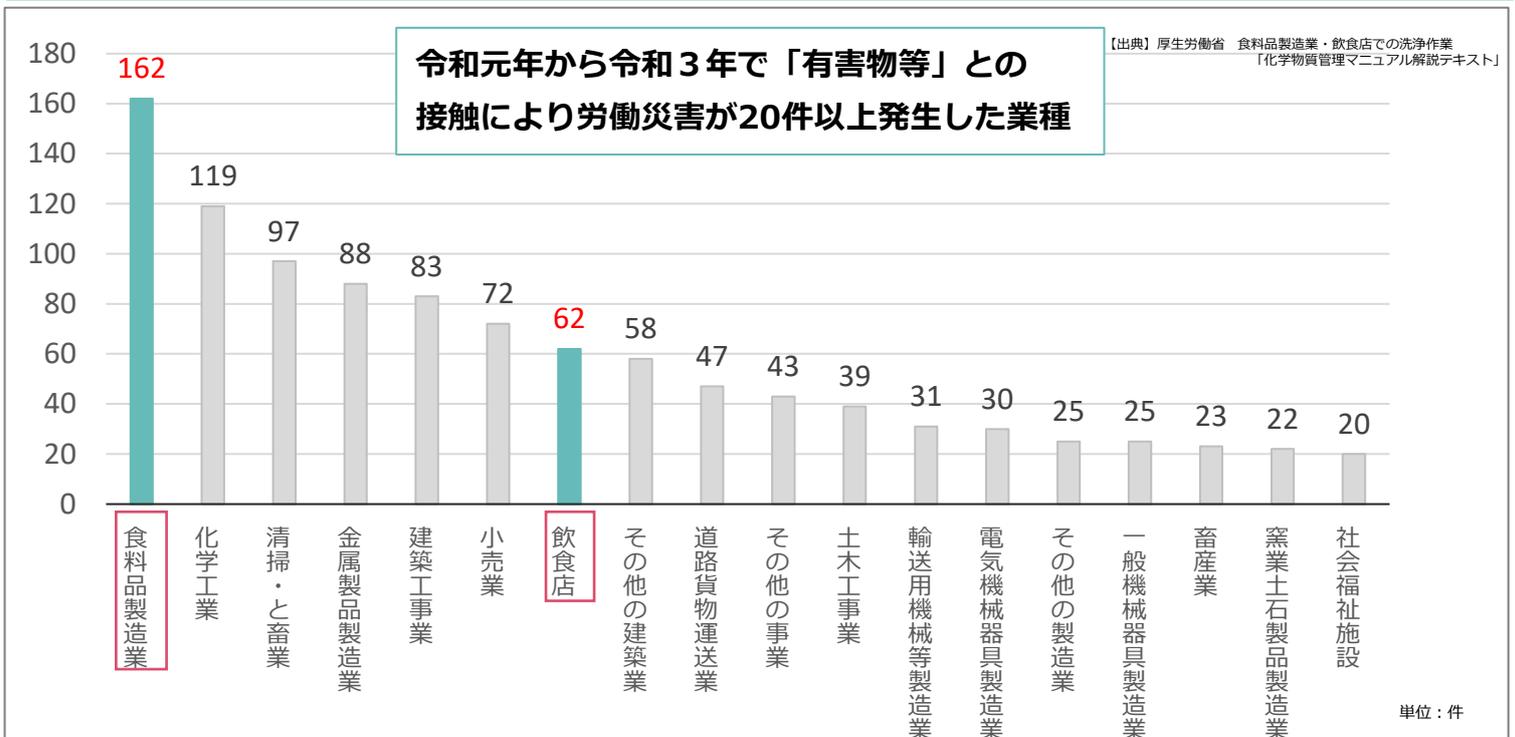


化学物質の適切な管理をお願いします！

～洗浄剤、消毒剤などに含まれる化学物質も対象です～

労働安全衛生法令の改正により、令和6年4月から**業種・事業規模**を問わず、化学物質の適切な管理が義務付けられています。食料品製造業や飲食店においては、**洗剤・洗浄剤や消毒・除菌・殺菌・漂白などによる労働災害**が発生しています。これらの製品は、全てではありませんが、今般の改正により化学物質管理者の選任やリスクアセスメントの実施等が必要となる化学物質を含有しています。**特に「業務用」の目的で作られた製品**においては、化学物質を高い濃度で含有している場合があります。また、一般家庭用の市販品であっても、使用方法を誤まり、化学物質による中毒などの疾病が発生している事例もあります。つきましては、下記のポイントを確認いただき、化学物質による労働災害防止対策の徹底をお願いします。

ポイント1 化学物質による労働災害発生状況



☑ 洗剤・洗浄剤や消毒・除菌・殺菌・漂白による労働災害が多くを占めている。

ポイント2 労働災害事例の把握

- ☑ 労働災害を防ぐためには、**(A) 本質的安全対策**、**(B) 工学的対策**、**(C) 管理的対策**、**(D) 保護具の着用**の順番に対策を検討することが重要です。

(1) 意図せずはねた／たれた洗浄剤が付着した事例

【出典】厚生労働省 食料品製造業・飲食店での洗浄作業
「化学物質管理マニュアル解説テキスト」

事例① 食料品製造業において、タンク洗浄用の液体アルカリ洗浄剤補充のため、重さ20kgのアルカリ系洗浄剤を持って**容器に補充する際、アルカリ系洗浄剤が少し勢い付いた時に跳ねた洗浄剤が右足の靴に入り受傷した。**



事例② 食料品製造業において、工場内焼成室において、作業用手袋を着用し、アルカリ系洗浄剤の10倍希釈液で**オープン清掃を行うために頭上にスポンジを上げた際、洗浄剤が作業服右手首に多量に付着し、化学火傷を負った。**

事例③ 飲食店において、店内調理場にて**熱い状態の野菜炒め機を洗浄しようと、洗浄剤をポンプに直接入れたとき、突然沸騰した洗浄剤が左目に入り負傷した。**

リスク低減措置の例

- (A) 本質的安全対策** ➡ 洗浄剤を危険性・有害性の低いものに変更できないか、検討する。
- (A) 本質的安全対策** ➡ 洗浄剤の補充を自動的に行う装置を導入する等、人が介在しないようにする。
- (B) 工学的対策** ➡ 洗浄剤をポンプ等に入れる際は、洗浄剤が跳ねないよう、漏斗を使用する。
- (C) 管理的対策** ➡ 洗浄剤のはね／たれが起こらないよう、作業手順を定め、遵守させる。
- (C) 管理的対策** ➡ 洗浄剤が付着した際は、速やかに大量の水で洗い流す。
- (D) 保護具の着用** ➡ 万が一の際に洗浄剤が付着する可能性のある部位を予め想定し、当該部位を保護する保護具（保護眼鏡、保護衣等）を着用する。

(2) 不適切な作業手順／保護具の着用が不十分により付着した事例

事例④ 食料品製造業において、製造機械をアルカリ性の薬品を水で薄めた液体の溜まっているシンクから取り出す作業を繰り返し行っていた時に**手袋とアームカバーの隙間から液体が入り、作業服の下の衣服を伝って皮膚に浸透し、時間の経過と共に左手首と右手首から右肘にかけてひどく火傷した。**



事例⑤ 食料品製造業において、炒める機械を洗浄する際、本来は前掛け着用、機械を冷ました状態で洗浄剤を投入すべき所、前掛けの着用なし、**機械を冷まさない状態で薬剤を投入したため熱によって突然沸騰した薬剤が右足の長靴中に入り火傷した。**

リスク低減措置の例

- (A) 本質的安全対策** ➡ 洗浄剤を危険性・有害性の低いものに変更できないか、検討する。
- (C) 管理的対策** ➡ 定められた保護具を確実に労働者が着用するよう、安全衛生教育を徹底する。
- (C) 管理的対策** ➡ 熱い機械を洗浄する場合、温度が下がるまで待機するルールとする。
- (C) 管理的対策** ➡ 付着した後の対応を予め確認し、徹底する。
- (D) 保護具の着用** ➡ 手袋とアームカバーや、長靴の保護具のすき間から薬剤が侵入しないよう、不浸透性のテープや、保護衣の裾を靴の上にかぶせる等で、隙間を作らないようにする。

ポイント3 新たな化学物質規制への対応フロー

STEP 1

取り扱う化学物質の把握

◆自社で行う作業で、化学物質又は化学物質含有製品を使用しているか確認する。

- 使用していない → 衛生委員会等でその旨を記載しておくことが望ましい。
- 使用している → **ステップ2**へ



洗剤や消毒液、インクジェットプリンターのインク等にも化学物質が含まれています。一覧表を作成し、網羅的に把握できるようにしましょう。

詳しくはこちら



STEP 2

リスクアセスメント対象物に該当するか確認

◆ラベル表示・安全データシート（SDS）等から確認する。

- リスクアセスメント対象物に該当する → **ステップ3**へ
- リスクアセスメント対象物に該当しない → 衛生委員会等でその旨を記録しておくことが望ましい。



SDSの「15. 適用法令」の項目で確認することができます。表示対象物、通知対象物と記載されているものはリスクアセスメント対象物となります。

詳しくはこちら



STEP 3

化学物質管理者を選任する

◆化学物質管理者とは

➢化学物質の管理に係る技術的事項を管理する者として位置付けられ、ラベル表示やSDSの通知に関する事項、リスクアセスメントの実施及び記録の保存、ばく露低減対策、労働災害発生時の対応、労働者の教育等に携わるもの。

- ➔ 事業者は化学物質管理者へ必要な権限を付与する
- ➔ 化学物質管理者の氏名を周知する（掲示等により）

ステップ4へ



「リスクアセスメント対象物」を製造している事業者か、それ以外かで選任要件が異なります。

詳しくはこちら



STEP 4

リスクアセスメントの実施

◆リスクアセスメントを実施し、ばく露低減措置等を講じる。

- 1 危険性又は有害性の特定
- 2 リスクの見積もり
- 3 **リスク低減措置の内容の検討**
- 4 リスク低減措置の実施
- 5 結果の周知、記録の保存

①本質的対策

危険な作業の廃止・変更、危険性・有害性の低い材料への代替等

②工学的対策

局所排気装置の設置、着火源の排除等

③管理的対策

マニュアルの整備、教育訓練等

④保護具の使用

上記①～③の措置と併用する

高

低

リスク低減措置内容の検討の優先順位



各種リスクアセスメントツールを活用し、危険性、有害性のリスクを把握し、対策を講じることで、労働災害を未然に防ぐことができます。職場のあんぜんサイト

詳しくはこちら



STEP 5

その他の留意事項の確認

- ◆労働者への教育…知識教育、技能訓練、危険性の五感での体感等
- ◆がん原生物質への対応…作業記録の作成・保存
- ◆有害性等の掲示…「おそれのある疾病の種類」「疾病の症状」等
- ◆労働災害発生時の対応…マニュアルの作成等



社内安全衛生教育用eラーニング教材

詳しくはこちら



※下記の関連資料も参照してください。

化学物質管理者テキスト



皮膚障害等防止用保護具の選定マニュアル



食品製造業・飲食店での洗浄作業化学物質管理マニュアル解説テキスト



☑ ～食品衛生法適合品手袋と化学防護手袋の違い～

食品製造業や飲食業などで使用される「食品衛生法適合品」と表示された手袋は、食品衛生法に基づき、溶出物試験などの安全性確認を経て、食品に対して有害な物質や微生物が移らないことが確認された製品です。したがって、食品に触れる際に安全に使用できることが保証されています。

一方、食品衛生法適合品手袋は、化学物質の透過性や浸透性については試験されておりません。したがって労働安全衛生の観点からは、これらの手袋が化学防護手袋の規格に適合しているかを別途確認する必要があります。

化学防護手袋と判断できない例	化学防護手袋と判断できる例
<p>【キーワード例】 耐油性、耐溶剤性、耐塗料性、耐酸性、耐アルカリ性</p>	<p>【キーワード例】 JIS T 8116準拠、JIS T 8116適合 JIS T 8116 : 2005「化学防護手袋」適合品 ASTM F 739準拠/適合、EM374準拠/適合</p>

☑ ～まぜるな危険～

酸性洗浄剤と塩素系洗浄剤を混ぜると有害なガス（塩素）が発生します。そのため、混ぜて使うてはいけません。事故で混ぜてしまう可能性もあるため、使用前に「まぜるな危険」の表示や取り扱い化学物質の性状等を確認するのはもちろん、酸性洗浄剤と塩素系洗浄剤を取り違えないように近くに保管しない等の対策が重要となります。

また、混ぜて使ってはならないことを知っていたとしても意図せず混合し、反応が起こってしまう可能性があるため、注意が必要です。具体的には、以下のようなケースが考えられます。

- ・酸性洗浄剤でシンクを洗浄後、続いて塩素系洗浄剤で洗浄を行う場合
→シンクに残留している酸性洗浄剤と反応してしまうおそれがあります。
- ・「まぜるな危険」の表示がないが、酸性洗浄剤・塩素系洗浄剤に該当する場合
→例えば、クエン酸、酢等は、塩素系洗浄剤と反応する恐れがあるため、特にシンク等の洗浄前は水で十分にすすぐ等の対策が重要となります。



ポイント4 その他の労働災害防止対策

☑ 食品加工用機械の安全対策

- ・蓋、覆い、囲いの設置
- ・材料の送給、取り出し時の運転停止又は用具の使用等
- ・機械の清掃、調整時の運転停止の徹底



←[食品加工用機械リーフレット](#)

[食品加工作業におけるリスクアセスメント](#) →



←「[食品産業の安全な職場づくりハンドブック](#)」[農林水産省](#)
[食品産業の労働安全の取組&対策事例集](#) [農林水産省](#) →



☑ 転倒災害防止対策

- ・危険の「見える化」の実施
- ・転びにくい体づくりの実施
- ・冬季特有の転倒リスクに注意
- ・耐滑性のある靴の使用
- ・骨粗鬆症予防の実施



←[転倒災害防止対策事例集](#)
[盛岡労働基準監督署](#)

[転倒等リスク評価セルフチェック票](#) →



←[転びにくい体をつくる職場工クササイズ](#) [厚生労働省](#)
[冬季転倒災害防止対策強化期間リーフレット](#)[岩手労働局](#) →



[厚生労働省ホームページ（化学物質による「労働災害防止のための新たな規制について」）](#)



[職場の化学物質管理総合サイト「ケミサポ」](#)



[大船渡監督署からのお知らせ](#)

