

事業主 各位

須崎労働基準監督署長

食料品製造業における労働災害防止の徹底について(要請)

労働基準行政の運営につきましては、平素から御理解、御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、平成27年における当署管内の労働災害発生状況について、食料品製造業での休業4日以上の死傷災害発生件数が、8月末時点で、7件に昇り、前年同時期の4件を大幅に上回るといった、憂慮すべき事態となっています。また、食料品製造業で発生した災害の7件のうち6件が、転倒災害という状況です。

現在、全国で「STOP!転倒災害プロジェクト2015」を実施しているところですが、貴事業場におかれましても、別添パンフレット「職場での転倒災害事故をへらしましょう!」のチェックシート等を活用し、特に転倒災害防止の徹底に取り組んでいただきますよう御願いいたします。

また、食品加工用機械に係る労働安全衛生規則の改正が平成25年10月1日から施行されているところですが、食料品製造業においては法改正に対応していない機械が使用されている状況も見受けられます。そのため、今般、管内における食品加工用機械等の実情を把握するために自主点検を実施することにいたしました。

つきましては、別紙の自主点検表を御記入の上、<u>FAX等で平成27年11月13日(金)までに</u>ご回答いただきますとともに、この自主点検によって、安全上の問題点を御認識いただき、別添パンフレットを参考に必要な措置を積極的に講じていただければと考えておりますので、記入及び回答方よろしく御願いいたします。

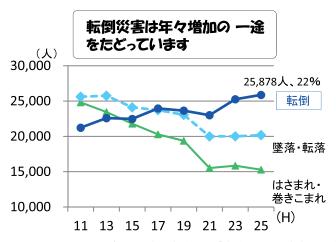
自主点検票

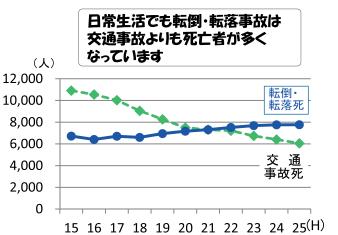
事業場名	
点検者職氏名	主な製品
労働者数 (男) 人 (女)	人 (計) 人
械ごとに使用している台数と、講じ	機械を使用していますか? 使用している場合、 ~ の機でいる安全対策に を付けて下さい。(複数選択可)サー、チョップカッター、ハンドソー等の刃部により、食品の ()台
・原材料を送給する場合に、当該機	に覆い、囲いのいずれかを設けている 械の運転を停止、用具等の使用をさせている 械の運転を停止、用具等を使用させている している)
食品加工用粉砕機・混合機(ミキサ- 原材料の粉砕、破砕、混合、混練又I	ー、ミル、らいかい機等の回転する可動部分によって、食品の は攪拌を行う機械) <u>()台</u>
< 安全対策 > ・開口部に蓋、囲い、柵、可動式ガ・ ・その他の安全対策 (ードのいずれかを設けている)
食品加工用ロール機(製麺用ロール機	幾、製菓用ロール機等の食品の原材料を圧延する機械) <u>()台</u>
< 安全対策 > ・危険箇所に覆い、囲い、可動式ガー・その他の安全対策(ードのいずれかを設けている)
)の成形機、マカロニの押し出し機、果実の圧搾機等の圧力を 成形、型抜き、圧縮又は圧搾を行う機械) <u>()台</u>
< 安全対策 > ・ 危険箇所に覆い、囲い、可動式ガー・その他の安全対策(ードのいずれかを設けている)
ーを設けていますか? ・コンベヤーを使用していない	動力で回転するプ - リ - 、ベルトやチェーン部分などにカバ 受けているが、不十分である・ ・設けていない
・・・以上です。 ご協力ありがとうござ	
	いました。

担当 須崎労働基準監督署 監督・安衛課 電話(0889)42-1866 FAX(0889)42-1868

職場での転倒事故を減らしましょう!

仕事中に転倒して4日以上仕事を休む方は、年間26,000人ほどで、労働災害の種類では 最も多くなっています。特に高齢者が転倒した場合は重症化する割合が高く、日常生活 での不慮の事故による死因の中でも、転倒・転落死は交通事故死を超えています。





出典:厚生労働省 労働者死傷病報告「事故の型別死傷者数の推移」

出典:厚生労働省 人口動態統計「死因別死亡者数の推移」

あなたの職場では、このような災害が起こっていませんか?

業種	災害の発生状況	業種	災害の発生状況
金属製品製造業	工場内で発生した機械のトラブル処理のため 駆け出したところ、作業通路上に散らばって	飲食店	空の容器を抱えた状態で従業員通路の階段を
ケガの程度		ケガの程度	
休業10日間		休業2カ月	
対策のポイント		対策のポイント	降りていた時に、足元が見えず階段を 踏み外してバランスを崩し転倒した。
□ 足元に落ちた材料などは、速やかに片付けることを徹底する□ 他の労働者が通ることを踏まえ、作業通路上に物を放置しない□ 足元の障害物に気づけるよう、余裕をもった行動を心がける		□ 運ぶ容器を小分けにするなど足元が見えるようにする □ 大きな荷物を運ぶときは台車を使用する □ 危険箇所には表示して注意を促す □ 階段の昇降はゆっくりを心がける	

業種	災害の発生状況	業種	災害の発生状況
食料品製造業		小売業	
ケガの程度		ケガの程度	
休業10日間	厨房 で揚げ物をハックに詰めるため、 容器を取ろうと前方にかがんだところ、	休業 1 力月半	バックヤードで商品の検品中に、レジのへ ルプ連絡を受けて店内に向かう途中、台車
対策のポイント	床に飛び散った油で滑ってバランスを 崩し転倒した。	対策のポイント	ルン 屋橋 を 支げ
□ 作業の都度、床の油などは放置せず取り除く □ 滑りにくい靴底の履物を着用する		□ 通路に物を置かない、整理・整頓をする □ 作業通路を定め、定期的に職場を巡視する □ 危険箇所には表示して注意を促す	

転倒災害の種類と主な原因

転倒災害は、大きく3種類に分けられます。あなたの職場にも、似たような危険はありませんか?



[主な原因]

- 床が滑りやすい素材である。
- 床に水や油が飛散している
- ビニールや紙など、滑りやすい 異物が床に落ちている



[主な原因]

- ・床の凹凸や段差
- 床に放置された荷物や商品など



[主な原因]

大きな荷物を抱えるなど、足元が 見えない状態での作業

転倒災害防止対策のポイント

転倒災害防止対策により安心して作業が行えるようになり、作業効率が上がります。できるところから 少しずつ取り組んでいきましょう。

設備管理面の対策 [4S(整理・整頓・清掃・清潔)]

- ◆ 歩行場所に物を放置しない
- ◆ 床面の汚れ(水、油、 粉等)を取り除く
- ◆ 床面の凹凸、段差等の 解消



転倒しにくい作業方法 [あせらない 急ぐ時ほど 落ち着いて]

- ◆ 時間に余裕を持って行動
- ◆ 滑りやすい場所では小さな 歩幅で歩行
- ◆ 足元が見えにくい状態で 作業しない

その他の対策

- ◆ 作業に適した靴の着用
- ◆ 職場の危険マップの作成 による危険情報の共有
- ◆ 転倒危険場所にステッカー等で注意喚起



[コラム] 正しい靴の選び方

靴は、自分の足に合ったサイズのものを使いましょう。小さすぎる靴では足指が動かしにくく、バランスを崩したときに足の踏ん張りがきかなくなります。逆に大きすぎる靴では、歩行のたびに足が前後斜めに動いて、靴のつま先やかかとが、足の動きに追随できなくなります。

以下のポイントにも注意して、作業に合った靴を選びましょう。

靴の屈曲性

靴の屈曲性が悪いと、足に負担が かかるだけでなく、擦り足になりや すく、つまずきの原因となります。



靴の重量

靴が重くなると、足が上がりにくくなるため、擦り足になりやすく、つまずきの原因となります。靴が重く感じられる重量には個人差がありますが、短靴では900g/足以下のものをお勧めします。

靴の重量バランス

靴の重量がつま先部に偏っていると、 歩行時につま先部が上がりにくく(トゥ ダウン)、無意識のうちに擦り足になり やすく、つまずきを生じやすくなります。



つま先部の高さ

つま先部の高さ(トゥスプリング)が低いと、ちょっとした段差につまずきやすくなります。高年齢労働者ほど擦り足で歩行する傾向があるため、よりつまずきやすくなります。



靴底と床の耐滑性のバランス

滑りやすい床には滑りにくい靴底が有効ですが、滑りにくい床に滑りにくい靴底では、摩擦が強くなりすぎて歩行時につまずく場合があります。靴底の耐滑性は、職場の床の滑りやすさの程度に応じたものとする必要があるので、靴はできるだけ履いてみてから選定することをお勧めします。

STOP! 転倒災害プロジェクト2015 ~ あせらない 急ぐ時ほど落ち着いて~

転倒災害は、どのような職場でも発生する可能性があります。職場での転倒の危険性は、働くすべての人が問題意識を持って原因を見つけ、対策をとることで減らすことができます。「転倒」という身近なテーマから職場の安全意識を高め、安心して働ける職場環境の実現に向けて、「STOP!転倒災害プロジェクト2015」を実施しています。

【主唱者】

厚生労働省、中央労働災害防止協会、建設業労働災害防止協会、陸上貨物運送事業労働 災害防止協会、林業・木材製造業労働災害防止協会、港湾貨物運送事業労働災害防止協会

【プロジェクト実施期間】

平成27年1月20日から12月31日まで

「プロジェクトの効果を上げるため、積雪や凍結による転倒災害の多い2月と 全国安全週間の準備月間である6月を重点取組期間とします。

「STOP!転倒災害特設サイト」をご活用下さい!

転倒災害の現状からその対策まで、事業場での取り組みに役立つ情報を集約してご提供します。

<厚生労働省 ホームページ>
「STOP! 転倒災害プロジェクト2015」で検索

STOP! 転倒



1 転倒災害防止に向けたさまざまな対策の紹介

転倒災害の防止に効果のあった事業場の取組好事例、転倒災害防止に役立つ保護具や用具などを紹介しています。





(資料出所:中央労働災害防止協会)

2 転倒予防の知識養成セミナーの紹介

転倒を防ぐための実習を交えて基礎知識を身につけるセミナー、転倒災害防止の基本となる「4 S活動」や「K Y活動」をテーマとした研修を実施します。

職場の安全、安全週間に関する情報はこちらでも発信しています!

中央労働災害防止協会 http://www.jisha.or.jp/

あなたの職場は大丈夫?転倒の危険をチェックしてみましょう

転倒災害防止のためのチェックシート

チェック項目		M
1	身の回りの整理・整頓を行っていますか 通路、階段、出口に物を放置していませんか	
2	床の水たまりや氷、油、粉類などは放置せず、 その都度取り除いていますか	
3	安全に移動できるように十分な明るさ(照度) が確保されていますか	
4	時間に追われて、あわてて作業を行って いませんか	
5	荷物を持ちすぎて足元が見えないことは ありませんか	
6	ポケットに手を入れながら、人と話しながら、 携帯電話を使いながら歩いていませんか	
7	作業靴は、作業に合ったちょうど良いサイズの ものを選んでいますか	
8	ヒヤリハット情報を活用して転倒しやすい 場所の危険マップを作成し、周知していますか	
9	段差のある箇所や滑りやすい場所などに 注意を促す標識をつけていますか	
10	ストレッチ体操や転倒予防のための運動を 取り入れていますか	

チェックの結果はいかがでしたか? 問題のあったポイントが改善されれば、きっと 作業効率も上がって働きやすい職場になります。

どのように改善するか「安全委員会」などで、全員でアイディアを出し合いましょう!

食品加工用機械を使用して作業を行う事業者の皆さまへ食品加工用機械を製造する製造者の皆さまへ

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「労働安全衛生規則」が施行されます**

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)が施行されます。 (平成25年4月12日に改正安衛則が公布されました。)

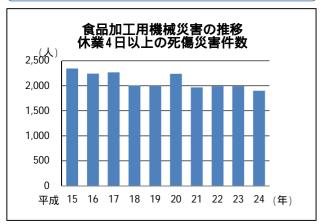
食品加工用機械による休業4日以上の死傷災害は、年間2,000件近く発生しており、他の産業機械による災害に比べ、特に多い状況にあります。

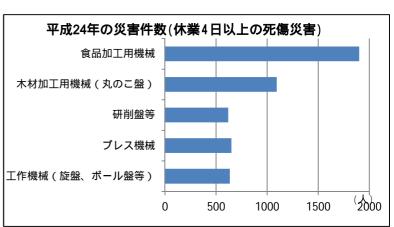
災害内容も、身体部位の切断や挫滅(組織がつぶれること。)により身体に障害が 残る可能性のあるものが全体の1/4を占めています。

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。

改正安衛則の内容をまとめましたので、食品加工用機械の安全な使用のためにお役立てください。

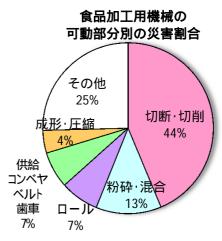
災 害 件 数





食品加工用機械による傷病及び災害原因となった機械の可動部分の内容(労働安全衛生総合研究所調べ)

傷病の種類別割合 熱傷 4% その他 15% 21% 挫滅 3% 壮別 3% 北別 11%

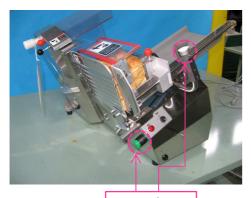




厚生労働省・都道府県労働局・労働基準監督署

食品加工用機械及び安全装置の事例

1 食品加工用切断機(両手操作式制御装置付きスライサー)





2つのボタンを両手 で操作している間の み、刃が回転する。 (片手をボタンから 離したときは刃が急 停止。)

始動ボタン

2 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



ホールド・ツゥ・ラン制御装置(可動式覆いを開いた状態のときでも、ボタンを押している間に限り、低速で回転する。)を有するミキサー

3 イネーブル装置とホールド・ツゥ・ラン制御装置



「イネーブル装置」

連続的に操作するとき、機械が機能することを 許可するための補足的な手動操作装置(写真 では黄色の部分で、適度に握った状態で稼働 を許可し、手を握りしめても、手を離しても機械 が停止する3ポジションタイプのもの。)

「ホールド・ツゥ・ラン制御装置」

手動制御器を作動させている間に限り危険な機械機能を起動し、かつ、低速運転を維持する制御装置。(写真では人差指部のボタン)

1 食品加工用切断機・切削機の対策(安衛則第 130 条の2~4)

安衛則第130条の2(切断機等の覆い等)

事業者は、食品加工用切断機又は食品加工用切削機の刃の切断に必要な部分以外の部分には、覆い、囲い等を設けなければならない。

留意事項

平成25年4月12日付基発第0412第13号通達。以下「13号通達」といいます。

「食品加工用切断機又は食品加工用切削機」とは、スライサー、チョップカッター、バンドソー等の刃部により、食品の原材料の切断又は切削を行う機械をいうこと。

「覆い、囲い」には、可動式ガードも含まれること。また、これらの「覆い、囲い」を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないようにインターロック機構を設けることが望ましいこと。 「覆い、囲い等」の「等」には、光線式安全装置が含まれること。

安衛則第130条の3(切断機等に原材料を送給する場合における危険の防止)

- 1 事業者は、前条の機械(原材料の送給が自動的に行われる構造のものを除く。)に原材料を送給する場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
- 2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

安衛則第130条の4(切断機等から原材料を取り出す場合における危険の防止)

- 1 事業者は、第130条の2の機械(原材料の取出しが自動的に行われる構造のものを除く。)から原材料を取り出す場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
- 2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

留意事項

「13号通達」

第130条の3第1項及び第130条の4第1項の「労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき」とは、原材料を送給し、又は取り出す際に機械の可動部が労働者の手の届〈範囲にある場合をいうこと。

第130条の3第1項及び第130条の4第1項の「機械の運転停止」に関して、機械の運転を 停止する操作を行った後、速やかに可動部を停止させるためのブレーキを備えることが望 ましいこと。

第130条の3第1項及び第130条の4第1項の「用具」には、可動部分との接触を防止することができる大きさ及び形状の押し板及び取出し器具が含まれること。

第130条の3第1項及び第130条の4第1項の「用具等」の「等」には、手動で送給する装置で可動部分との接触を確実に防止できるもの、両手操作式制御装置及び金属製又は特殊な化学繊維製の保護手袋が含まれること。ただし、保護手袋については、機械の危険性に応じて有効なものを選択する必要があること。

第130条の3第1項及び第130条の4第1項の「用具等」について、機械に附属する専用のものがある場合には、これを他の用具等で代替することは適当でないこと。

2 食品加工用粉砕機・混合機の対策(安衛則第130条の5~7)

安衛則第130条の5(粉砕機等への転落等における危険の防止)

- 1 事業者は、食品加工用粉砕機又は食品加工用混合機の開口部から転落することにより労働者に危険が生ずるおそれのあるときは、蓋、囲い、高さが90センチメートル以上の柵等を設けなければならない。ただし、蓋、囲い、柵等を設けることが作業の性質上困難な場合において、安全帯(労働安全衛生法施行令第13条第3項第28号の安全帯をいう。以下同じ。)を使用させる等転落の危険を防止するための措置を講じたときは、この限りでない。
- 2 事業者は、前項の開口部から可動部分に接触することにより労働者に危険が生ずるおそれの あるときは、蓋、囲い等を設けなければならない。
- 3 労働者は、第1項ただし書きの場合において、安全帯その他の命綱(以下「安全帯等」という。) の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

留意事項

「13号通達」

第130条の5第1項の「食品加工用粉砕機又は食品加工用混合機」とは、ミキサー、ミル、らいかい機等の回転する可動部分によって、食品の原材料の粉砕、破砕、混合、混練又は 攪拌を行う機械をいうこと。

第130条の5第2項の「開口部」には、転落のおそれのある開口部だけでなく、機械の可動部分を囲う容器の開放されている部分を含め、それを経由して労働者の身体の一部が機械の可動部分に届く場合の当該開口部が含まれること。なお、安衛則第142条第2項の「開口部」についても、同様であること。

第130条の5第2項の「開口部から可動部分に接触することにより労働者に危険が生ずるおそれのあるとき」とは、機械の開口部及び可動部分の位置、大きさにより、労働者の身体の一部が機械の可動部分に届く場合をいうこと。ただし、機械の駆動力等が次のいずれにも該当するなど、労働者の身体を負傷させるに至らない程度である場合は、これに含まれないこと。なお、安衛則第142条第2項についても同様であること。

- ア 機械の駆動力が、労働者の自らの力で回転を止めることができ、労働者の身体の一部 が接触しても、労働者の身体を負傷させるに至らない程度であること。
- イ 機械の駆動速度が、労働者の身体の一部が接触しても、労働者の身体を負傷させるに 至らない程度であること。
- ウ 機械の可動部分の形状が、鋭利でないこと。

第130条の5第2項の「蓋、囲い」には、可動式ガードも含まれること。また、これらの「蓋、囲い」を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないようにインターロック機構を 設けることが望ましいこと。

第130条の5第2項の「蓋、囲い等」の「等」には、光線式安全装置が含まれること。

安衛則第130条の6(粉砕機等に原材料を送給する場合における危険の防止)

- 1 事業者は、前条第1項の機械(原材料の送給が自動的に行われる構造のものを除く。)に原材料を送給する場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
- 2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

安衛則第130条の7(粉砕機等から内容物を取り出す場合における危険の防止)

- 1 事業者は、第130条の5第1項の機械(内容物の取出しが自動的に行われる構造のものを除く。)から内容物を取り出すときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
- 2 労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

留意事項

「13号通達」

第130条の6第1項の「労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき」とは、労働者が原材料を送給する位置や機械の開口部等の原材料を送給する部分の位置、大きさ、さらには機械の可動部の位置、可動範囲から、原材料を送給する労働者の身体の一部が機械の可動部分に接触する可能性がある場合をいうこと。ただし、第130条の5の留意事項のアからウまでのいずれにも該当する場合は、これに含まれないこと。

第130条の6第1項及び第130条の7第1項の機械の運転の停止に関して、機械の運転を停止する操作を行った後、速やかに可動部分を停止させるためのブレーキを備えることが望ましいこと。

第130条の6第1項及び第130条の7第1項の「用具」には、可動部分との接触を防止することができる大きさ及び形状のトレイ及び柄杓が含まれること。

第130条の6第1項及び第130条の7第1項の「用具等」の「等」には、可動部分の形状が鋭利でない機械に備え付けられたホールド・ツゥ・ラン制御装置であって、労働者の身体の一部が接触しても負傷しない程度まで回転速度を下げて運転させることができるものが含まれること。第130条の6第1項及び第130条の7第1項の「用具等」について、機械に附属する専用のものがある場合には、これを他の用具等で代替することは適当でないこと。

食品加工用粉砕機及び食品加工用混合機は、万が一、労働者の身体の一部が巻き込まれた場合に、離脱が容易な構造とすることが望ましいこと。

3 食品加工用ロール機の対策(安衛則第130条の8)

安衛則第130条の8(ロール機の覆い等)

事業者は、食品加工用ロール機の労働者に危険を及ぼすおそれのある部分には、覆い、囲い等を設けなければならない。

留意事項

「13号通達」

第130条の8の「食品加工用ロール機」とは、製麺用ロール機、製菓用ロール機等の食品の原材料を圧延する機械をいうこと。

「労働者に危険を及ぼすおそれのある部分」には、労働者の身体の一部が届〈ロール部が含まれること。ただし、機械の駆動力が、労働者が自らの力で回転を止めることができ、労働者の身体の一部が接触しても、労働者の身体を負傷させるに至らない程度である場合は、これに含まれないこと。

第130条の8の「覆い、囲い」には、可動式ガードも含まれること。また、これらの「覆い、囲い」を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないようにインターロック機構を設けることが望ましいこと。

第130条の8の「覆い、囲い等」の「等」には、光線式安全装置及び作業を行う労働者が自 ら操作できる急停止装置が含まれること。ただし、当該急停止装置を設ける場合には、原材 料の送給に必要な箇所を除き、覆い又は囲いを設ける必要があること。

食品加工用ロール機は、万が一、労働者の身体の一部が巻き込まれた場合に、離脱が容易な構造とすることが望ましいこと。

4 食品加工用成形機・圧縮機の対策(安衛則第130条の9)

安衛則第130条の9(成形機等による危険の防止)

事業者は、食品加工用成形機又は食品加工用圧縮機に労働者が身体の一部を挟まれること等により当該労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、覆い、囲い等を設けなければならない。

留意事項

「13号通達」

第130条の9の「食品加工用成形機又は食品加工用圧縮機」とは、おにぎりの成形機、マカロニの押し出し機、果実の圧搾機等の圧力を加えることによって食品の原材料の成形、型抜き、圧縮又は圧搾を行う機械をいうこと。

「挟まれること等」の「等」には、機械に巻き込まれることが含まれること。

「労働者に危険を及ぼすおそれがあるとき」には、労働者の身体の一部が機械の成形部又は 圧縮部に届く場合が含まれること。ただし、機械の駆動力が、労働者の身体の一部が接触し ても、労働者の身体を負傷させるに至らない程度である場合は、これに含まれないこと。 第130条の9の「覆い、囲い」には、可動式ガードも含まれること。また、これらの「覆い、囲い」を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないようにインターロック機構を設け ることが望ましいこと。

第130条の9の「覆い、囲い等」の「等」には、光線式安全装置及び両手操作式制御装置が含まれること。

5 食品加工用機械に係るその他の留意事項について

留意事項1

「13号通達」

食品加工用機械に設ける安全装置、覆い、囲い等については、安衛則第28条及び第29条の規定に基づく点検、整備、機能の保持等を徹底する必要があること。

参考

「関係法令」

安衛則第28条(安全装置等の有効保持)

事業者は、法及びこれに基づく命令により設けた安全装置、覆い、囲い等(以下「安全装置等」という。)が有効な状態で使用されるようそれらの点検及び整備を行わなければならない。

安衛則第29条

1 労働者は、安全装置等について、次の事項を守らなければならない。

安全装置等を取りはずし、又はその機能を失わせないこと。

臨時に安全装置等を取りはずし、又はその機能を失わせる必要があるときは、あらかじめ、 事業者の許可を受けること。

前号の許可を受けて安全装置等を取りはずし、又はその機能を失わせたときは、その必要がなくなった後、直ちにこれを現状に復しておくこと。

安全装置等が取りはずされ、又はその機能を失ったことを発見したときは、すみやかに、その旨を事業者に申し出ること。

2 事業者は、労働者から前項第 号の規定による申出があったときは、すみやかに、適当な措置を講じなければならない。

留意事項2

「13号通達」

食品加工用機械を取り扱う労働者に対し、安衛則第35条の雇入れ時等の教育の実施を徹底する必要があること。なお、同条第1項第1号から第4号までの事項に関する教育の省略が認められている飲食店においても、当該事項に関する教育を行うことが望ましいこと。

また、食品加工用機械の安全な取扱い方法を定めた作業手順書を作成し、これにより作業を行うよう労働者に対する教育を行うとともに、作業手順書に基づいて作業が行われていることを定期的に確認することが望ましいこと。

参考

「関係法令」

安衛則第35条(雇入れ時等の教育)

1 事業者は、労働者を雇い入れ、又は労働者の作業内容を変更したときは、当該労働者に対し、遅滞なく、次の事項のうち当該労働者が従事する業務に関する安全又は衛生のため必要な事項について、教育を行わなければならない。ただし、労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種の事業場の労働者については、第一号から第一号までの事項についての教育を省略することができる。

機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。 作業手順に関すること。

作業開始時の点検に関すること。

~ (略)

2 (略)

労働安全衛生法施行令第2条の業種

- 1号 林業、鉱業、建設業、運送業及び清掃業
- 2号 製造業(物の加工業を含む。)、電気業、ガス業、熱供給業、水道業、通信業、各種商品卸売業、家具・じゅう器等卸売業、各種商品小売業、家具・建具・じゅう器小売業、燃料小売業、旅館業、ゴルフ場業、自動車整備業及び機械修理業
- 3号 その他の業種

留意事項3

「13号通達」

食品加工用機械の原動機、回転軸、歯車、プーリー、ベルト等の労働者に危険を及ぼすおそれのある部分については、安衛則第101条第1項及び第2項の規定に基づく覆い、囲い等の設置を徹底する必要があること。

参考

「関係法令」

安衛則第101条(原動機、回転軸等による危険の防止)

- 1 事業者は、機械の原動機、回転軸、歯車、プーリー、ベルト等の労働者に危険を及ぼすおそれのある部分には、覆い、囲い、スリーブ、踏切橋等を設けなければならない。
- 2 事業者は、回転軸、歯車、プーリー、フライホイール等に附属する止め具については、 埋頭型のものを使用し、又は覆いを設けなければならない。
- 3 ~ 5(略)

6 機械の「調整の作業」を機械の運転停止義務の範囲に追加 (安衛則第107条)

機械による危険の防止に関する一般基準である労働安全衛生規則第107条に、機械(刃部を除く。)のそうじ、給油、検査、修理の作業に加え、「調整の作業」を行う場合も、労働者に危険を及ぼすおそれがあるときは、機械の運転停止義務の範囲に追加されました。

これは、食品加工用機械のみならず、機械全体に適用されます。

安衛則第107条(掃除等の場合の運転停止等)

- 1 事業者は、機械(刃部を除く。)の掃除、給油、検査、修理<u>又は調整</u>の作業を行う場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の運転を停止しなければならない。 ただし、機械の運転中に作業を行わなければならない場合において、危険な箇所に覆いを設ける等の措置を講じたときは、この限りでない。
- 2 事業者は、前項の規定により機械の運転を停止したときは、当該機械の起動装置に錠を掛け、当該機械の起動装置に表示板を取り付ける等同項の作業に従事する労働者以外の者が 当該機械を運転することを防止するための措置を講じなければならない。

留意事項

「13号通達」

第1項の「調整」の作業には、原材料が目詰まりした場合の原材料の除去や異物の除去等、機械の運転中に発生する不具合を解消するための一時的な作業や機械の設定のための作業が含まれること。

第1項の機械の運転停止に関して、機械の運転を停止する操作を行った後、速やかに機械の可動部分を停止させるためのプレーキを備えることが望ましいこと。

第1項ただし書きの「覆いを設ける等」の「等」には、次の全ての機能を備えたモードを使用することが含まれること。なお、このモードは、「機械の包括的な安全基準に関する指針」(平成19年7月31日付け基発第0731001号)の別表第2の14(3)イに示されたものであること。

- ア 選択したモード以外の運転モードが作動しないこと。
- イ 危険性のある運動部分は、イネーブル装置、ホールド・ツゥ・ラン制御装置又は両手操作 式制御装置の操作を続けることによってのみ動作できること。
- ウ 動作を連続して行う必要がある場合、危険性のある運動部分の動作は、低速度動作、低 駆動力動作、寸動動作又は段階的操作による動作とすること。

第1項の「調整」の作業を行うときは、作業手順を定め、労働者に適切な安全教育を行うこと。 第2項の「当該機械の起動装置に表示板を取り付ける」措置を講じる場合には、表示板の脱 落や見落としのおそれがあることから、施錠装置を併用することが望ましいこと。

(参考)

リスクアセスメント関連資料・教材一覧

http://www.mhlw.go.jp/bunya/roudoukijun/anzeneisei14/

厚生労働省ホームページ > 分野別の政策 > 雇用・労働 > 労働基準 > 安全・衛生 > リスクアセスメント

このリーフレットに関するお問い合わせは、最寄りの都道府県労働局、労働基準監督署まで