

水産食料品製造業における労働災害防止について

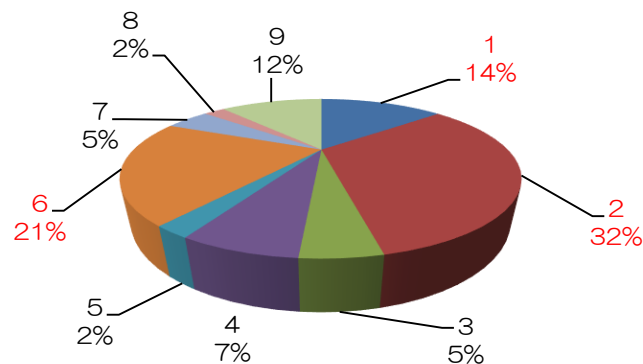
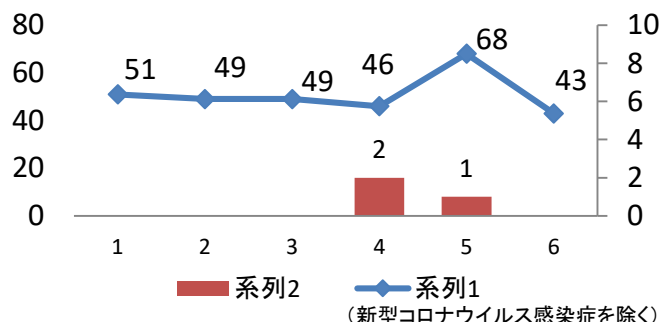
令和4年に石巻労働基準監督署管内の水産食料品製造業で発生した休業4日以上労働災害についてまとめました。このリーフレットを活用して、災害防止対策の取り組み状況を確認し、現場の状況を踏まえた取り組みを行ってください。

1. 労働災害発生状況の推移と令和4年の発生状況について

(1) 労働災害発生状況の推移について

休業4日以上労働災害は、平成29年の50件台から40件台まで減少し、令和3年に68件と急増後、令和4年は43件と減少に転じています。死亡災害については、令和2年に2件、令和3年に1件発生しています。

休業4日以上労働災害発生状況の推移



(2) 事故の型について

事故の型では、転倒災害が32%と最も多く、次いで、はさまれ・巻き込まれ災害21%、墜落・転落災害14%と続いています。

① 転倒災害

台車やホース、段ボールなど床面にある物でつまづいたり、水、洗剤などで濡れている床に滑ったりして転倒しています。このほか、床の段差に躓いたり隙間に挟まり転倒するほか、他の労働者に接触したはずみでバランスを崩して転倒する災害も発生しています。被災者の**64%は骨折**しており、休業期間の長期化する傾向にあります。

② はさまれ・巻き込まれ災害

魚の選別機、製品を整えるプレス機などの機械の駆動部や加工部分に巻き込まれることにより発生しています。**特にトラブル対処時に発生していることが特徴です。**このほか、コンベアに巻き込まれる災害や砕氷機まで氷を運搬する搬送機にはさまれる災害も発生しています。

③ 墜落・転落災害

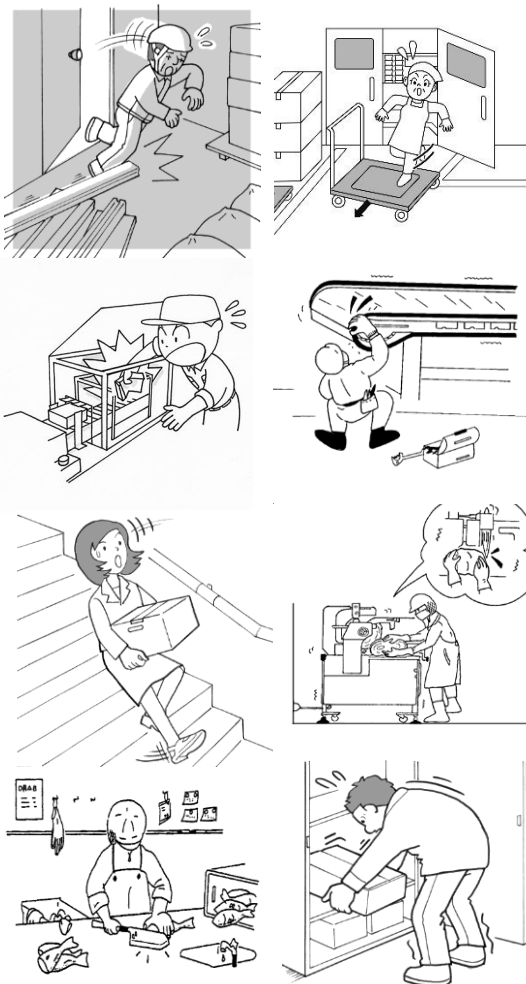
脚立から降りるときや使用中にバランスを崩して墜落しています。また、作業台や昇降台からの墜落や階段から墜落しているほか、トラックの荷の積み込み時に荷台から墜落する災害も発生しています。

④ 切れ・こすれ災害

かきの殻剥き作業中に使用していたナイフに接触する、機械の調整中に取り付けていた刃に接触する災害が発生しています。

⑤ その他

積み上げた容器（パレット）の最上段を取り出すために強く引っ張ったところ、容器を足に落とす災害が発生しています。また、不自然な姿勢で重量物を持ち上げたことによる腰痛も発生しています。

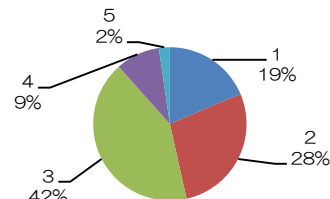
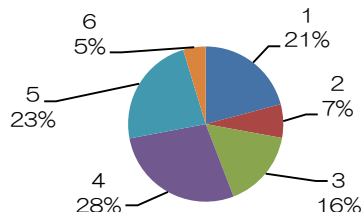
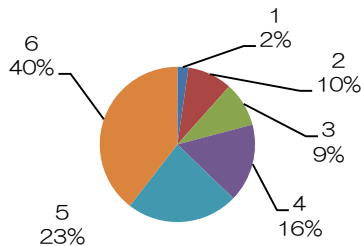


(4) 被災者の年齢について

被災者の年齢は50歳代以上で**63%**と過半数を超えています。経験年数は1年未満で多いほか、5年から10年未満、10年以上20年未満の経験を積んだ労働者による災害が多く発生している状況が見られました。

(5) 休業見込期間について

1月以上休業が必要と見込まれる労働災害が53%と過半数を超えています。一旦労働災害が発生すると、労働者は**長い期間の休業を余儀なくされ**、それに伴い企業も労働力減少による**損失が長期間にわたっている**実態がうかがえます。



2. 労働災害防止の取り組みについて

(1) 転倒災害防止を進めましょう！

原因として、障害物や濡れた床などの作業環境が大きく影響しています。**4S（整理、整頓、清掃清潔）**活動を進めて、転倒する原因を減らしましょう。また、冬期には雪や路面凍結による転倒も発生していますので、通行箇所は滑りにくい構造とする、融雪剤や滑り止め砂をまくなどの対策を講じましょう。

(2) 機械の安全対策を進めましょう！

機械の駆動部や刃部など、接触する、はさまれる、巻き込まれるおそれがあるところには、**覆い、インターロック**などを設けて機械の安全化を図りましょう。機械に対して安全対策を行うためには『**機械の包括的な安全基準に関する指針**』や各種機械安全規格が示されていますので、製造メーカーと相談しながら対策を進めましょう。

(3) 作業手順書の整備や労働者への安全教育を行いましょう！

作業手順書には、各作業の安全に関する注意事項、労働災害が多く発生している**非定常時（保守点検、トラブル処理など）**の対応方法など、労働者が安全に作業を行う上で必要な事項を分かりやすく盛り込み、その周知を徹底しましょう。また、定期的な安全教育を実施し、労働者の危険感受性を高めましょう。

(4) 職長に対する教育を進めましょう！

職長は、労働者を直接指導又は監督する者で、現場の要となる者です。**令和5年4月1日から、職長教育の対象業種に食料品製造業が追加され、職長教育の実施が必要となっています。**職長となる者に早めに職長教育を受講させ、現場の体制整備を進めましょう。

(5) 適切な保護具を使用しましょう！

包丁使用時や魚のヒレなどで刺さる労働災害多く発生しています。包丁や魚を直接取り扱う場合は、切創防止手袋など取り扱いに適した保護具を使用しましょう。

(6) フォークリフト使用時は作業計画を定めましょう！点検も忘れずに！！

フォークリフトなどの荷役機械を使用する場合は、機械の種類、能力、作業場所、作業内容などに応じた作業計画を定めましょう。また、有資格者に運転させるとともに、**特定自主検査、月例検査、作業開始前点検**などの各種点検を確実に実施しましょう。

(7) 『見える化』で危険箇所、作業を周知しましょう！

職場に潜む危険には、視覚的に捉えられないものがあります。それらを**可視化（見える化）**し、危険の存在や作業上の注意事項を分かりやすく周知することにより、見えない危険を回避することができます。母国語で周知することにより、外国人労働者の災害防止にも効果的です。

3. ホームページのご案内

厚生労働省ホームページには、安全衛生に関する各種リーフレットを掲載しています。

『**職場のあんぜんサイト**』ホームページでは、労働安全衛生法や関係法令、通達を見ることができます。また、宮城労働局ホームページには、宮城県内の労働災害発生状況、当署独自の情報など身近な情報を掲載しています。これらについて、ぜひご利用ください。



厚生労働省
安全衛生関係
リーフレットページ



職場のあんぜん
サイト



宮城労働局
ホームページ