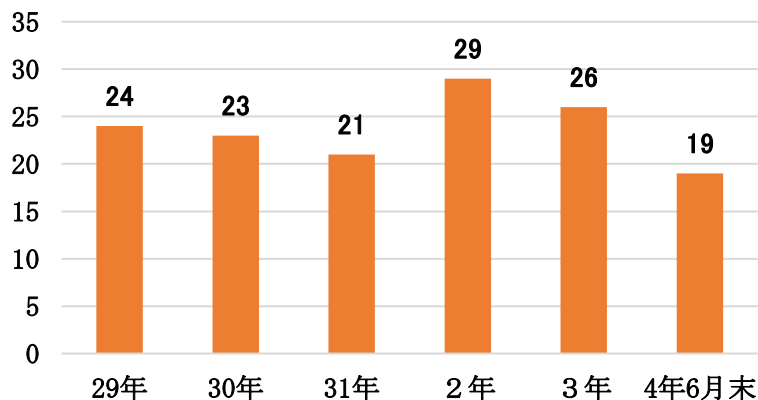


食料品製造業の皆さまへ

労働災害が増加しています!!

食料品製造業における労働災害発生状況
(島原労働基準監督署)



島原労働基準監督署管内の食料品製造業における休業4日以上労働災害は、平成31年まで減少傾向にありましたが、その後増加に転じ、令和4年6月末現在において19件と前年同期と比較し9件の増加となっています。

また、令和3年までの5年間において、食料品製造業の労働災害(123件)のうち、**機械等へのはさまれ・巻き込まれ**による災害及び**転倒**災害で約半数を占めています。

機械等へのはさまれ・巻き込まれを防ぐために!

機械の安全装置は有効に

- 安全カバー・安全装置を勝手に取り外さない。
- 安全カバー・安全装置の位置や構造を勝手に変えない。
- 補修や掃除のために安全装置を外したりしたときには、必ず元の状態に戻す。
- 作業開始前に安全カバー・安全装置が正常に作動するか点検を。

機械のトラブル時は、慌てず、急がず、まず確認!

- 機械がトラブルを起こしたときに対応する責任者を定め、その責任者に報告し指示を仰ぐ。
- 機械が作動していないときでも、非常停止ボタンを押したり電源スイッチをオフにして機械の運転を止める(特に回転体などは惰性で回っていることがあるので、作動が止まったことを確認する)。
- 機械内部の清掃や修理を行うときには、他の作業者が間違っしてスイッチを入れないようにするためスイッチなどに「修理中・スイッチ入れるな」などの表示を。
- 機械のトラブルについては作業手順書などで決められた方法で処置する。

転倒災害を防ぐために!

床での“滑り”を防止しよう

- 床面には、常に水などがこぼれないように心掛けよう。
- 水や油脂のたまりやすい場所には、吸湿性のあるマットを敷くなどしよう。
- 不意に水や油こぼしてしまったら、すぐに取り除こう。
- 清掃業者や担当者任せにして、水や油がこぼれたまま放置することは、後で通行の際に労働者が転倒する可能性があると考えて対処しよう。

床での“つまずき”を防止しよう

- 床面はできるだけ段差がないようにしよう。
- 材料や荷物は決まった場所に置き、通行や作業の邪魔にならないようにしよう。
- 配線コードはできるだけ床に埋め込むか、スロープ状のカバーで覆うようにしよう。
- 作業する床面が安全な状態に保たれているか定期的に点検をしよう。



職長等の安全衛生教育の 対象業種が拡大されます!!

～食料品製造業、新聞業、出版業、製本業及び印刷物加工業～

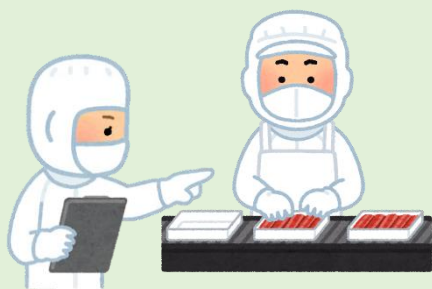
令和5年4月1日から職長等に対する安全衛生教育（職長教育）の対象業種が拡大されます。

労働安全衛生法施行令の改正により職長等に対する安全衛生教育が必要となる業種にこれまで対象外であった「**食料品製造業**（うまみ調味料製造業及び動植物油脂製造業を除く。）」、「**新聞業、出版業、製本業及び印刷物加工業**」が新たに加わります。

※「うまみ調味料製造業及び動植物油脂製造業」は、すでに職長教育の対象です。



職長とは？



労働安全衛生法第60条において、「作業中の労働者を直接指導又は監督する者」とされています。職長とは総称に過ぎず、事業場によっては、監督、班長、リーダー、係長など様々な名称で呼ばれています。名称は別にして、作業を行う上で、現場で、指揮、命令する人が職長です。

労働安全衛生法第60条

事業者は、その事業場の業種が政令で定めるものに該当するときは、新たに職務につくことになった職長その他の作業中の労働者を直接指導又は監督する者（作業主任者を除く）に対し、次の事項について、厚生労働省令で定めるところにより、安全又は衛生のための教育を行わなければならない

- 1 作業方法の決定及び労働者の配置に関すること。
- 2 労働者に対する指導又は監督の方法に関すること。
- 3 前二号に掲げるもののほか、労働災害を防止するための必要な事項で、厚生労働省で定めるもの。