

自主点検票で危険箇所の有無を確認しましょう。 「職場の安全サイト」のヒヤリ・ハット事例を利用して教育 を充実しましょう。

食品加工用機械等の災害防止に係る自主点検票		
事業場名	(部門・工場名)	
所在地		
担当者職氏名		
<p>【点検要領】 機械の種類毎に、点検項目に係る点検結果を○（開閉なし）、△（一部できていない）、×（できていない）で記していただき、覆い・囲い等を設けたり、機械の停止等作業手順の再徹底など何らかの措置が必要な箇所が何箇所あったかを記入してください。 措置が必要な箇所については、適宜、対策をお願いします。</p>		
		<p>点検の結果、措置が必要な箇所 あった ・ なかった (箇所)</p>
使用している機械	点検項目 (文中の条項は労働安全衛生規則の該当条項です)	点検結果
① 食品加工用 切断機・切削機 スライサー チョップカッター バンドソー…等 (機械：有・無)	<p>機械の刃について切断に必要な部分以外の部分に、覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第130条の2】 〔インターロック機構〕を設けることが望ましいこと</p> <p>覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと</p> <p>機械に原材料を送給する場合や原材料を取り出す場合において、当該機械の運転を停止し、又は用具等を使用していますか。【安衛則第130条の3、130条の4】</p> <p>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ていることが望ましいこと 用具は、可動部分との接触を防止できる大きさや形状であること</p>	
② 食品加工用 粉砕機・混合機 ミキサー、ミル らいかい機…等 (機械：有・無)	<p>大型の機械の場合など、転落のおそれのある開口部には、蓋、囲い、高さ90cm以上の柵等を設けるか、設けることが難しい場合には安全帯を着用させていますか。【安衛則第130条の5(第1項)】</p> <p>開口部から機械の可動部分に身体の一部が届いてしまうおそれのある箇所には、その開口部に蓋、囲い等を設けていますか。【安衛則第130条の5(第2項)】</p> <p>蓋・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと</p> <p>機械に原材料を送給する場合や内容物を取り出す場合に、当該機械の運転を停止し、又は用具等を使用していますか。【安衛則第130条の6、130条の7】</p> <p>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ていることが望ましいこと</p>	
③ 食品加工用 ロール機 製菓用ロール機 製菓用ロール機…等 (機械：有・無)	<p>ロール部等機械の可動部分に身体の一部が接触するおそれがあるとき、当該部分に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第130条の8】</p> <p>覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと</p>	
④ 食品加工用 成形機・圧縮機 おにぎりの成形機 730Cの押し出し機 果実の圧搾機…等 (機械：有・無)	<p>機械の成形部又は圧縮部に身体の一部が接触するおそれがあるとき、当該箇所に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第130条の9】</p> <p>覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと</p>	
⑤ 包装機ほか 機械全般 製菓充填機 びん詰め機 容器成形機 製菓機 コンベヤ …等 (機械：有・無)	<p>機械の原動機、回転軸、歯車、プーリー、ベルトなどで身体の一部が接触するなど危険な部分に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第101条】</p> <p>目詰まりした原材料を除去したり、機械の掃除や給油、点検修理、調整の作業では、機械運転を停止していますか。また、停止することができない場合は危険な箇所を覆うなどしていますか。【安衛則第107条】</p> <p>刃の掃除や調整などの際は、機械の運転を停止していますか。【安衛則第108条】 (不要に作動しないように確実な電源遮断が必要です)</p> <p>機械に設けられている安全装置、覆い・囲い等について、定期的な点検や整備、メンテナンスを行っていますか。【安衛則第28条、29条】</p> <p>機械を扱う者に対して、機械の危険性や取扱い方法について教育を実施していますか。【安衛則第35条】</p> <p>作業手順書を用いて教育し、これに沿った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</p>	


ヒヤリ・ハット事例

(厚生労働省の安全衛生情報センターのホームページ「職場の安全サイト」から出典)

食肉スライサーの刃に接触しそうなった

業種 大型食品小売(スーパー)
作業の種類 食肉加工
ヒヤリ・ハットの状況
食品スーパーの食肉加工場において、豚肉の塊を小売用の大きさに切断する作業中、右手中指が安全カバーのないスライサーの回転刃に触れそうなった。


対策
スライサーの回転している刃の使用しない部分はカバーをつける。また、スライスする食材を支えるときは専用の道具を使い、直接手で持たない。



菓子生地練りローラーに手指が挟まりそうなった


業種 パン、菓子製造業
作業の種類 洋菓子生地圧延作業
ヒヤリ・ハットの状況
洋菓子(パイ)製造時に使用した生地製造圧延機の清掃作業をローラーを回転させながら行っていたところ、カバーをはずしていたため手を巻き込まれそうなった。

対策
ローラーを回転させながら手でローラーを清掃していた。
ローラー等回転体の清掃は必ず電源を切って手動により清掃すること。
手を近づける必要のない治具(ハケ、ヘラ等)を使用して、ローラーの清掃を行うこと。
菓子加工機での製造と清掃に関する事例は多発しているため上記の対策とともに作業手順を明確にして、その徹底をはかること。



ミキサーの攪拌フックに手が巻き込まれそうなった


業種 その他の事業
作業の種類 調理
ヒヤリ・ハットの状況
午後5時30分頃、調理室内において、縦型ミキサーでパン生地仕上げ作業中、仕上げ具合を見るため、スイッチを切り、ホール内に手を入れたところ、惰性回転中の攪拌フックに手が巻き込まれそうなった。



食肉加工用ミキサーの刃に巻き込まれそうなった

業種 食品小売スーパー
作業の種類 食肉加工
ヒヤリ・ハットの状況
食品スーパーの食肉加工場において、肉種変更のためミキサーに付着した肉片を落とす作業を行うとしてスイッチを切ったがミキサーがまだ動いているうちに手を出して巻き込まれそうなった。


対策
ミキサーの覆いは、インターロックにより攪拌羽根の回転が止まってから開くよう改善する。また、手を入れるときは、電源を切るとともにコンセントを抜き、「電源を入れるな」の札を掛け、攪拌羽根が止まっていることを確認してから作業する。



値付け機のテープ交換作業中、手が巻き込まれそうなった


業種 食品加工
作業の種類 袋詰め生鮮品の値付けラベル作業
ヒヤリ・ハットの状況
食品スーパーに出荷する袋詰め商品にラベルを貼る値付け機のラベル用紙テープを、機械を動かしながら交換しようとして、左手指が値付け機のローラーに巻き込まれそうなった。

対策
機械を動かしながらテープを交換しようとした。
部品交換や点検作業を行うときは、必ず機械を停止して行う。



惰性回転中の挽肉力カッターに指が接触しそうなった

業種 商業
作業の種類 清掃
ヒヤリ・ハットの状況
午後7時頃、挽肉機で肉の加工作業終了後、機械を洗浄するため、電源を切って挽肉出口のカッター部分に手を近づけたところ、惰性回転中のカッターに指が接触しそうなった。



1 食品加工用切断機・切削機の対策（安衛則第 130 条の2～4）

スライサー



チョップカッター



バンドソー



食品の原材料の切断又は切削を行う機械

2 食品加工用粉砕機・混合機の対策（安衛則第130条の5～7）

ミキサー



ミル



ミートチョッパー



らいかい機



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

3 食品加工用ロール機の対策（安衛則第130条の8）

製麺用ロール機、製菓用ロール機



食品の原材料を圧延する機械

ヒヤリ・ハット事例

(厚生労働省の安全衛生情報センターのホームページ「職場の安全サイト」から出典)

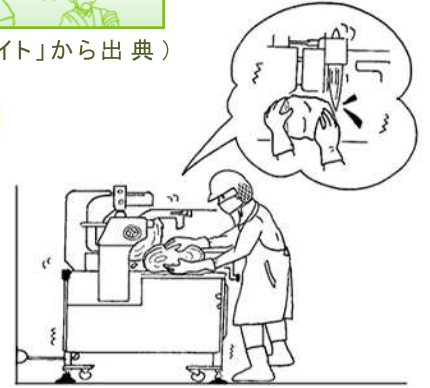


食肉スライサーの刃に接触しそうになった

業種 大型食料品小売(スーパー)
作業の種類 食肉加工
ヒヤリ・ハットの状況

食品スーパーの食肉加工工場において、豚肉の塊を小売用の大きさに切断する作業中、右手中指が安全カバーのないスライサーの回転刃に触れそうになった。

対策
スライサーの回転している刃の使用しない部分はカバーをつける。また、スライスする食材を支えるときは専用の道具を使い、直接手で持たない。



菓子生地練りローラーに手指が挟まりそうになった

業種 パン、菓子製造業
作業の種類 洋菓子生地圧延作業
ヒヤリ・ハットの状況

洋菓子(パイ)製造時に使用した生地製造圧延機の清掃作業をローラーを回転させながら行っていたところ、カバーをはずしていたため手を巻き込まれそうになった。

原因
ローラーを回転させながら手でローラーを清掃していた。

対策
ローラー等回転体の清掃は必ず電源を切って手動により清掃すること。
手を近づける必要のない治具(ハケ、ヘラ等)を使用して、ローラーの清掃を行うこと。
菓子加工機での製造と清掃に関する事例は多発しているので上記の対策とともに作業手順を明確にして、その徹底をはかること。



ミキサーの攪拌フックに手が巻き込まれそうになった

業種 その他の事業
作業の種類 調理
ヒヤリ・ハットの状況

午後5時30分頃、調理室内において、縦型ミキサーでパン生地仕上げ作業中、仕上がり具合を見るため、スイッチを切り、ボール内に手を入れたところ、惰性回転中の攪拌フックに手が巻き込まれそうになった。

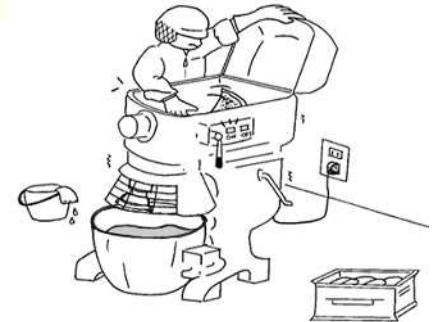


食肉加工用ミキサーの刃に巻き込まれそうになった

業種 食料品小売スーパー
作業の種類 食肉加工
ヒヤリ・ハットの状況

食品スーパーの食肉加工工場において、肉種変更のためミキサーに付着した肉片を落とす作業を行おうとしてスイッチを切ったがミキサーがまだ動いているうちに手を出して巻き込まれそうになった。

対策
ミキサーの覆いは、インターロックにより攪拌羽根の回転が止まってから開くよう改善する。また、手を入れるときは、電源を切るとともにコンセントを抜き、「電源を入れる」の札を掛け、攪拌羽根が止まっていることを確認してから作業する。



値付け機のテープ交換作業中、手が巻き込まれそうになった

業種 食品加工
作業の種類 袋詰め生鮮品の値付けラベル作業
ヒヤリ・ハットの状況

食品スーパーに出荷する袋詰め商品にラベルを貼る値付け機のラベル用紙テープを、機械を動かしながら交換しようとして、左手指が値付け機のロールに巻き込まれそうになった。

原因
機械を動かしながらテープを交換しようとした。

対策
部品交換や点検作業を行うときは、必ず機械を停止して行う。



惰性回転中の挽肉機カッターに指が接触しそうになった

業種 商業
作業の種類 清掃
ヒヤリ・ハットの状況

午後7時頃、挽肉機で肉の加工作業終了後、機械を洗浄するため、電源を切って挽肉出口のカッター部分に手を近づけたところ、惰性回転中のカッターに指が接触しそうになった。



食品加工用機械等の災害防止に係る自主点検票

事業場名	(部門・工場名)
所在地	
担当者職氏名	

【点検要領】

機械の種類毎に、点検項目に係る点検結果を○（問題なし）、△（一部できていない）、×（できていない）で記していただき、覆いや囲い等を設けたり、機械の停止等作業手順の再徹底など何らかの措置が必要な箇所が何箇所あったかを記入してください。

措置が必要な箇所については、適宜、対策をお願いします。

点検の結果、措置が必要な箇所

あった ・ なかった
(箇所)

使用している機械	点検項目 (文中の条項は労働安全衛生規則の該当条文です)	点検結果
① 食品加工用 切断機・切削機 〔スライサー チョップカッター バンドソー…等〕 (機械：有・無)	<p>機械の刃について切断に必要な部分以外の部分に、覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第 130 条の 2】</p> <p>〔覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと〕</p> <p>機械に原材料を送給する場合や原材料を取り出す場合において、当該機械の運転を停止し、又は用具等を使用していますか。【安衛則第 130 条の 3、130 条の 4】</p> <p>〔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ていることが望ましいこと 用具は、可動部分との接触を防止できる大きさや形状であること〕</p>	
② 食品加工用 粉砕機・混合機 〔ミキサー、ミル らいかい機…等〕 (機械：有・無)	<p>大型の機械の場合など、転落のおそれのある開口部には、蓋、囲い、高さ 90cm 以上の柵等を設けるか、設けることが難しい場合には安全帯を着用させていますか。【安衛則第 130 条の 5(第 1 項)】</p> <p>開口部から機械の可動部分に身体の一部が届いてしまうおそれのある箇所には、その開口部に蓋、囲い等を設けていますか。【安衛則第 130 条の 5(第 2 項)】</p> <p>〔蓋・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと〕</p> <p>機械に原材料を送給する場合や内容物を取り出す場合に、当該機械の運転を停止し、又は用具等を使用していますか。【安衛則第 130 条の 6、130 条の 7】</p> <p>〔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ていることが望ましいこと〕</p>	
③ 食品加工用 ロール機 〔製麺用ロール機 製菓用ロール機…等〕 (機械：有・無)	<p>ロール部等機械の可動部分に身体の一部が接触するおそれがあるとき、当該部分に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第 130 条の 8】</p> <p>〔覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと〕</p>	
④ 食品加工用 成形機・圧縮機 〔おにぎりの成形機 マカニの押し出し機 果実の圧搾機…等〕 (機械：有・無)	<p>機械の成形部又は圧縮部に身体の一部が接触するおそれがあるとき、当該箇所に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第 130 条の 9】</p> <p>〔覆い・囲い等を取り外し、又は開放している間は、機械を起動できないような機構（インターロック機構）を設けることが望ましいこと〕</p>	
⑤ 包装機ほか 機械全般 〔製袋充填機 びん詰め機 容器成形充填機 製函機 コンベヤ …等〕 (機械：有・無)	<p>機械の原動機、回転軸、歯車、プーリー、ベルトなどで身体の一部が接触するなど危険な部分に覆い・囲い等を設けていますか。【安衛則第 101 条】</p> <p>目詰まりした原材料を除去したり、機械の掃除や給油、点検修理、調整の作業では、機械運転を停止していますか。また、停止することができない場合は危険な箇所を覆うなどしていますか。【安衛則第 107 条】</p> <p>刃の掃除や調整などの際は、機械の運転を停止していますか。【安衛則第 108 条】 (不意に作動しないように確実な電源遮断が必要です)</p> <p>機械に設けられている安全装置、覆い・囲い等について、定期的に点検や整備、メンテナンスを行っていますか。【安衛則第 28 条、29 条】</p> <p>機械を扱う者に対して、機械の危険性や取扱い方法について教育を実施していますか。【安衛則第 35 条】</p> <p>〔作業手順書を用いて教育し、これに沿った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〕</p>	