

1. フードスライサー・ミキサー



手指の保護の為に切創防止手袋を使用しましょう



危険な行為とその結果



正しい作業

スライサー・ミキサーの取り扱い教育を受けていない従事者は重大な事故に繋がります。必ず最初に取り扱い方法を理解させ、マニュアルどおり操作して下さい。

尚、スライサー・ミキサーを取り扱う従事者は研修を行い、研修終了後、各自が教育研修受講記録カードに記載して下さい。

★従事者にスライサーの取り扱い教育をしないで作業させたことで手を切った。

★従事者のスライサーへの慣れと早く終わらせたい為、危険と知っていたが回転している刃に手を入れてしまい、切った。

★安全器具（押し込み棒）を使わず、手指で押し込み手を切った。

★早く作業を終わらせたく、食材を無理に押し込んだら食材片が詰まってしまった為、そのまま手元スイッチを切らずに、指で取り除こうとして指を落とした。

★安全装置のカバーを使用しないで、刃を回転させながら清掃作業を行い、指を落とした。

★手元スイッチは切ったが、プラグコードを抜かずに清掃を行っている最中に手がスイッチに触れ作動し、指先を削ぎ落としたので縫い合わせた。

★始業点検

- ・コンセントにプラグコードを差し込む前に安全装置のケースカバーなどが正しく取り付けられているかを確認して下さい。
- ・着脱カバーを使い、刃が正しく取り付けられているかを確認して下さい。

★作業中の取り扱い

- ・手元スイッチを入れます。
- ・食材を投入口に入れる時、安全器具（押し蓋・押し込み棒など）を使い作業して下さい。
- ・食材が詰まった時は、手元スイッチを切り、プラグコードを抜き、刃の回転が止まったことを確認し、食材片を取り除いて下さい。

★作業終了及び清掃方法

- ・最初に手元スイッチを切り、プラグコードを抜いて下さい。
- ・着脱カバーを使い刃を外し、刃から清掃して所定の場所に保管して下さい。
- ・本体の清掃に取り掛かります。
※食材片が残らぬよう丁寧な洗浄殺菌を行って下さい。

※電動スライサーは指を切る事故が多い為、手元スイッチとプラグコードを必ず抜いて下さい。

※ミキサー・ロボクーパー・プロセッサー等についても同様に指を切る事故が多い為、手元スイッチとプラグコードを抜いて下さい。

2. 包丁・ベンリナー



手指の保護の為に切創防止手袋を使用しましょう



危険な行為とその結果



正しい作業

包丁を取り扱う時は、落ち着いて行って下さい。

★指先を丸めずに切り込み作業し、指先を削いでしまった。

★シンクコーナー（四隅）に俎板まないたを置いて切り込み中、俎板がずれて手を切った。

★硬い食材を力任せに切った時、包丁が斜めに入り手を切った。

★ベンリナーで小さくなった食材を無理に切っている最中に指先の爪を削いだ。

★パッキングされた食材を、片手で持ち上げ包丁で切った為、刃が滑り手を切った。

★切り込み作業をする時は、包丁の刃に対し指先を丸めて爪を出さないようにして下さい。

★俎板を安定させ、食材と刃は直角にして切って下さい。

★カボチャなど硬い食材を切る際は、刃がぐらつかぬよう特に注意を払って下さい。
丸のままのカボチャは、スチコンで10分程度、スチームモードで表面を柔らかくすると切りやすくなります。

★ベンリナーで作業をする際、小さくなった食材は、専用安全器具で切るようにして下さい。

★パッキングされた食材は、包丁で切らず、ハサミで切るようにして下さい。

※包丁は、慌てたり焦つたりして作業すると危険です。時間にゆとりを持って作業して下さい。

※包丁作業者の後ろを通るときは、必ず声を掛けけて下さい。
声を掛けられた人は返事をしましょう。

5. フライヤー



やけど防止の為に適宜、腕カバーを使用しましょう



危険な行為とその結果

★解け始めた冷凍品を投入した時、油が飛び跳ね、手・顔にヤケドした。

★フライヤー周辺の床に油が跳ね、ベタついた床に足を取られ転倒して打撲、骨折した。

★床に油が跳ねないように、新聞紙や、ダンボールを敷いていた為、蹠いて、フライヤーに手を付いてヤケドした。

★清掃する為、油を抜き取った際、こぼれた油で足を滑らし転倒して骨折した。

★天ぷらなど揚げた後、揚げかすを放置して発煙した。



正しい作業

★揚げ物作業で水気の多い食材は、水気をよく拭き取り投入して下さい。又、一度に揚げる量は、フライヤーの大きさと油の量、火力などを考え、適量を投入して下さい。

★転倒防止の為、床に油の飛沫や油をこぼしたまま作業をしないで、その都度拭き取って下さい。

★新聞紙や段ボールなどを床に敷くと滑ったり、蹠いたり思わぬ怪我に繋がる為、床に敷かないで下さい。

※揚げ物担当者よりもフライヤー周辺を通る者が転倒する危険性が高い。

★廃油は専用容器に入れ蓋をし、専用置場に保管して下さい。

★揚げかすは、水に漬けて生ゴミとして処分して下さい。

※繰り返し点火を行っても²点かない時はパイロットバーナーに異常がある為、責任者に報告して下さい。又、専門業者による補修が必要である為、クライアントに依頼し対処して下さい。

労災防止シール(5種類) 活用方法

⑥



開閉はゆっくりと!
扉の向こうに誰かいる!

扉の向こう側に誰かいる!かもしれません
最初に少し開けて確認しましょう
*ドアノブ近くに

⑦



開けたら閉める

作業台の引き出しやスライドドアは開けたら
必ず閉めましょう
*取っ手近くや扉に

⑧



開放厳禁

扉の開け放しはやめましょう。挟まり・追突の
原因や、虫等の侵入の経路になります
*取っ手近くや目に付く場所に

⑨



転倒注意

ドライの床にし難い場所、すべり易い床には
注意をしましょう
*壁(目線の高さ)に貼る等、視界に入るように

⑩



段差注意

少しの段差でもつまづいて骨折することがあります
*段差がある場所に

注意喚起シールの活用方法 使用例

注意喚起シール

危険の可能性のある場所に「注意喚起シール」を貼付する。



巻き込まれ注意!

- ・食器類挟まれ時は電源OFF
- ・清掃時は電源OFF

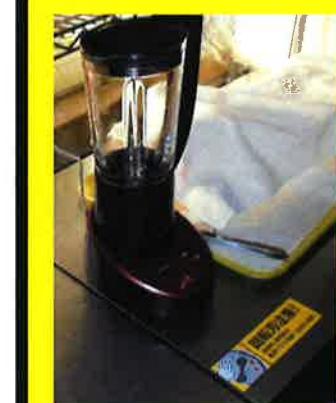


やけど注意!



回転刃注意!

清掃時、使用後は
電源プラグを抜く(水ぬれ注意)



ミキサー等を使用する場所、
電動スライサー本体の目に
付く個所に貼りましょう
回転が完全に止まっている
ことを必ず、確認しましょう

清掃洗浄する時は、必ず電源
プラグを抜きましょう



食器出口に貼りました

ベルト近くの目に付く
場所に貼りました



サイズ
横 184mm
縦 55mm



ガス・電気・蒸気等、熱くなる機器に貼り
ました

安全衛生 推奨品リスト

商品名	A2000 マイティアームカバー	超耐滑軽量ハイグリップNHS-700	すくいん棒 大	カットガードW102
カラーリング	ベージュ	黒・白		ブルー(袖口:S白、M緑、Lグレー)
サイズ	長さ40cm	22.0~29.0cm	柄:120cm すくい部:18cm×20cm	S、M、L
メンテナンス方法	手洗い推奨。 洗濯機低速回転可。	ブラッシング	洗净後、吊下げ保管	次亜消毒
安全衛生ポイント	・フライヤー作業での油撒 ね対策 ・炊飯器(3段)上段からの 取出し作業等 (袖が短い・袖まくり)	耐滑区分:5レベル (滑りにくさ、最高評価) 甲革の耐加水分解性:良 表底の耐油性:良 転倒による労災防止 靴底でスリップサイン確認	すくい部は四角の為、コーナー 部分すくえる、水切り穴あり ひざつき作業解消 使用後は洗净し、専用庫に 保管、または吊り上げ保管	・ペンリナー、包丁使用時、 回転刃の洗净、空き缶作業 等で使用複数用意し小め に消毒しましょう
その他特徴	特殊ポリウレタン加工。 驚異的な軽さと強さ、優れ た防汚性を実現しました。 耐熱温度180°Cまで	スリップサイン入り 甲革:海外製 人工皮革(ウレタン 系) 中敷:合成繊維+EVAスポンジ全 敷 表底:EVAスポンジ/合成ゴム耐 油二層	重さ:0.8kg 柄:アルミ グリップ:PVC すくい部:ステンレス	・金属糸を使用することで耐 切創強度がアップ・長繊維 を使用している為、手袋か らの埃やケバ立ちを抑え る・据部分にはオーバー ロック加工を施している為 ほつれにくい・CE規格:カッ トレベル5
使用期限の目安	半年~1年※使用環境によ る	スリップサインまで擦り減ったら	すくい部分の穴あき	ほつれを発見したら
外観	A2000-3 ベージュ			