

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

- ★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。

◎ 正しい作業

スライサーや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、スライサーや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。

★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・ロボクーブ・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

- ★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。
- ★硬い食材を力まかせに切った時、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。

◎ 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。

- ★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して下さい。
- ★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、慌てたり焦っ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、腕力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、^{つぎ}踏いて、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、^{つぎ}踏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。

⑥



扉の向こう側に誰がいる! 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



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



扉の開けっ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



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



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

※印刷物オンラインより入手可能です。
危険の可能性のある場所に「注意喚起シール」を貼付する。



サイズ
横 184mm
縦 55mm



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



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	洗浄後、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撥ね対策 ・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 使用後は洗浄し、専用庫に保管、または吊りさげ保管	・ベンリナー、包丁使用時、回転刃の洗浄、空き缶作業等で使用複数用意し小ま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℃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・裾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			