

食料品製造業の労働災害が 増加しています

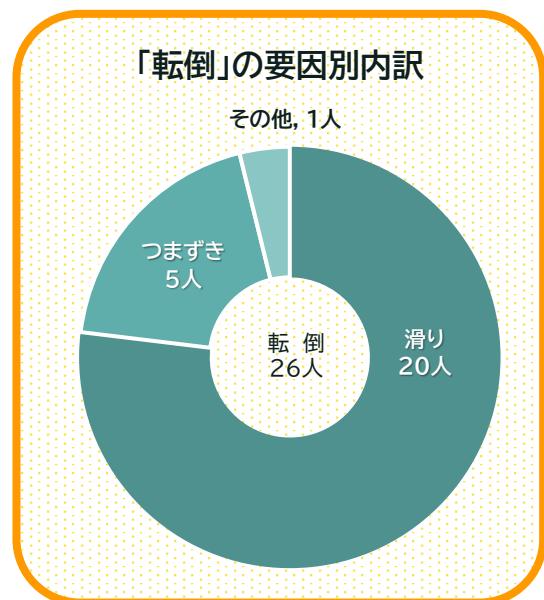
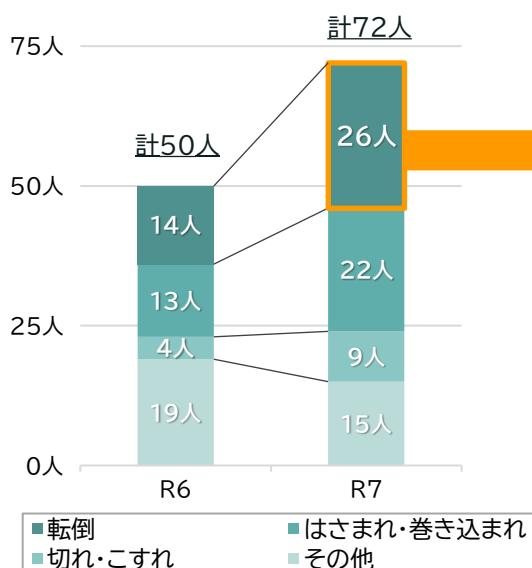
令和7年は令和6年と比べ約1.5倍に

富山県内では、食料品製造業の事業場における労働災害（休業4日以上の死傷者数、令和7年11月末現在速報値）が、前年同期と比べ大幅に増加しています。事故の型別では「転倒」と「はまれ・巻き込まれ」の増加が顕著で、「転倒」では濡れた床面などの「滑り」によるものが多発しています。労働災害防止ための対策をお願いいたします。

1 労働災害発生状況

（食料品製造業の休業4日以上死傷者数、各年とも1月～11月の速報値）

事故の型別労働災害発生状況（R6/R7比較）



2 労働災害事例

事故の型	発生状況	休業見込期間
転倒（滑り）	調理機器の洗浄（水洗い）を行っていたところ、濡れた床で滑ってしりもちをつき臀部を骨折した。	3か月
転倒（つまずき）	什器に足を引っかけて転倒し、床に手をついて手首を骨折した。	3か月
はまれ・巻き込まれ	攪拌機を運転させながら機械の清掃を行っていたところ、攪拌羽根に腕を巻き込まれ骨折した。	12か月
切れ・こすれ	機械で製品をスライスしていた際に、運転中の機械に手を入れて指を切断した。	3か月
墜落・転落	機械の清掃のため据付けのはしごをのぼった際に、手を滑らせて床へ転落し肩と腰を打った。	2か月

3 労働災害防止対策

◆ 転倒(滑り)

食料品製造の作業場は、水や油で床が滑りやすくなっていることがあります。また、靴底の摩耗や靴底への異物の付着により滑って転倒する事例も発生しています。

＜すぐにチェック＞

- 床の水濡れや油汚れを発見したら、直ちに拭き取り清掃する。
- 靴底の摩耗状況を確認し、定期的に交換する。

◆ 転倒(つまずき)

多くの場合、動線上に置かれた物やコードが原因となって発生しています。また、床面の凹凸や段差でつまずいたり、足元が見えにくい状況下で障害物につまずく場合もあります。

＜すぐにチェック＞

- 機械や道具などの置き場所を決め、使った後は置き場へ戻すことを徹底させる。
- 床面の凹凸や段差の解消、障害物の見える化、必要な照度の確保など

◆ はまれ・巻き込まれ

機械の運転を停止させないまま、清掃や保守、異物の除去などのため、機械の可動部分に身体の一部を入れたことにより発生するものがほとんどです。

＜すぐにチェック＞

- 機械の清掃や保守、異物の除去などの際は、機械の運転を停止することを徹底させる。
- インターロック機構、安全ガード、非常停止ボタンの設置など、機械の安全化を図る。

◆ 切れ・こすれ

食品加工用機械には鋭利な刃部が多くあり、通常作業時のほか、分解・洗浄作業の際にも十分な注意が必要です。また、包丁を使用する場合にも、指を切るなどのリスクがあります。

＜すぐにチェック＞

- 機械の分解・洗浄作業等の際は、機械の運転を停止することを徹底させる。
- 刃物を取り扱う際は、切創防止保護手袋を使用する。

今季も「冬季無災害運動」を実施しています(取組期間:R7.12.1～R8.2.28)

【事業場における実施事項】

- (1) 凍結路面や積雪等による「転倒」災害防止対策の徹底
- (2) 雪下ろし中における屋根からの墜落及び除雪中の用水路への転落等の「墜落、転落」災害防止対策の徹底
- (3) 除雪機等による「はまれ、巻き込まれ」災害防止対策の徹底
- (4) 凍結路面での車のスリップ等による「交通事故」防止対策の徹底
- (5) その他、大雪・低温等の気象情報や交通情報等の収集及び関係労働者への周知徹底

