

食料品製造業に対して労働災害防止の要請を行いました

新発田労働基準監督署では、食料品製造業における労働災害が急増していることを受けて、平成 29 年 8 月 1 日に新発田労働基準監督署管内のすべての食料品製造業に対して別添のとおり労働災害防止の取り組みについて要請しました。

平成 29 年 7 月末現在の新発田労働基準監督署管内の労働災害（休業 4 日以上）は、全産業で 155 人（前年比 + 25.0%）となっており、うち、食料品製造業は、29 人（前年比 + 93.3%）となっております。

労働災害を防ぐためには、安全衛生管理体制の整備、安全衛生活動の充実が必要不可欠です。別添資料を参考に職場の総点検を実施し、労働災害を防ぎましょう。

新発田基署発 0801 第 1 号
平成 29 年 8 月 1 日

事 業 者 各 位

新発田労働基準監督署長

食料品製造業における労働災害防止活動の取り組みについて（要請）

日頃より労働災害の防止につきましては、特段のご協力をいただいていることと存じます。

さて、当署管内の食料品製造業における休業 4 日以上の労働災害は、7 月末現在の速報値で 29 人と前年同期と比較して 14 人増の大幅な増加となっております。

災害発生原因を見ると、通路等での転倒災害が 12 人で全体の 41% を占めています。また、食品加工用機械やコンベア等の機械設備による、はさまれ・巻き込まれ災害で 6 人、切れ・こすれ災害で 5 人被災しており、中には、手指を切断するなどの重篤な労働災害が発生しています。

当署管内の傾向として、下半期（7 月～12 月）に労働災害が多発する傾向にあり、食料品製造業においては、お盆や年末に繁忙期を迎えるところも多いことから、さらなる労働災害の増加が懸念されるところです。

労働災害を防ぐためには、安全スタッフによる職場巡視、ヒヤリハット、KY 活動等の日常的な安全衛生管理活動の取り組みに加えて、リスクアセスメントに基づく機械設備の本質的安全化、安全作業手順書の作成など安全衛生委員会を中心とした安全衛生管理体制の整備が必要です。

つきましては、食料品製造業における安全衛生チェックリストを別紙のとおり作成しましたので、繁忙前の機会等を捉えてチェックリストを参考に職場の総点検を実施し、安全衛生管理体制の整備、効果的な労働災害防止活動の推進をお願いいたします。

なお、新発田労働基準監督署管内の食料品製造業における改善事例を別添「食料品製造業における改善事例集」として取りまとめましたのでご活用ください。

問合せ先：新発田労働基準監督署 安全衛生課（担当：本間） 電話 0254 27 6680 FAX 0254 27 6715
--

食料品製造業における安全衛生チェックリスト 点検日 年 月 日
 (平成29年7月作成 新発田労働基準監督署) 点検者

- ・食料品製造業における労働災害防止を目的としたチェックリストを作成しました。
- ・チェックリストを活用して職場の総点検を実施しましょう。
- ・「×」となった項目は、速やかに改善してください。

、×
を記入

安全衛生管理体制	安全衛生管理規程を作成していますか。	
	安全衛生管理計画を定めていますか。	
	「労働者数50人以上の事業場」以下の4項目チェック後、「日常的安全衛生活動」へ	
	安全管理者、衛生管理者を選任し、職務を実施させていますか。	
	産業医を選任し、職務を実施させていますか。	
	安全衛生委員会を毎月1回以上開催していますか。	
	安全衛生委員会の議事録を労働者に周知していますか。	
	「労働者数50人未満の事業場」以下の3項目チェック後、「日常的安全衛生活動」へ	
	安全衛生推進者を選任していますか。	
	労働者から安全衛生に関する意見を聴く機会を設けていますか。	
地域産業保健総合支援センターを活用していますか。		

日常的安全衛生活動	安全朝礼は実施していますか。	
	ヒヤリハット活動は実施していますか。	
	4S活動(整理・整頓・清掃・清潔)を実施していますか。	
	危険予知(KY)活動を実施していますか。	
	安全スタッフによる職場巡視を実施していますか。	
	安全衛生対策を付記した作業手順書を作成していますか。	
	作業開始前に施設、機械等の安全点検を実施していますか。	
	作業開始前に体操を実施していますか。	

機械等による災害の防止	危険な部分に安全ガード等を設けていますか。	
	開閉式の安全ガードにはインターロック機能等を設けていますか。	
	即時に操作できる位置に非常停止装置を設けていますか。	
	機械の運転時には、周囲の安全を確認し、合図を行っていますか。	
	機械の清掃、洗浄、給油、点検調整等には、機械を停止させていますか。	
	機械の使用頻度、部品の耐久性を考慮して定期点検を実施していますか。	
転倒災害の防止	安全通路を床面等に表示していますか。	
	床は、つまずきがなく、滑りにくい材質となっていますか。	
	通路に物を置いていませんか。	
	水や油がこぼれたまま放置していませんか。	
	靴は滑りにくいものを履かせていますか。	
	滑りやすい箇所では、台車を使用していますか。	
	労働者に、正しい歩行を指導していますか。	
フォークリフト災害の防止	有資格者に運転させていますか。	
	1年以内ごとに特定自主検査を実施していますか。	
	1月以内ごとに定期自主検査を実施し、記録を作成、保存していますか。	
	運行経路及び作業方法を示した作業計画を作成していますか。	
	作業計画を関係労働者に周知していますか。	
	フォークリフトの運行経路と安全通路を区分していますか。	
	安全な制限速度を定めていますか。	
	運転者が見えにくい場所には、標識を設置していますか。	
	労働者の昇降等に使用することを禁止していますか。	
	エンジンをかけたまま運転者が運転席から離れることを禁止していますか。	

墜落災害の防止	高さ 2m 以上の箇所で作業を行う場合には、安全な足場を設けていますか。	
	高さ 2m 以上の作業床の端、開口部等に囲い、手すり等を設けていますか。	
	高所作業は、保護帽(墜落時保護用)を着用させていますか。	
	高さ 1.5m 以上の箇所への昇降は、安全な昇降設備を設けていますか。	
健康管理	労働者の雇い入れ時に健康診断を実施していますか。	
	労働者に定期健康診断を実施していますか。	
	健康診断結果を労働者に通知していますか。	
	健康診断の有所見者について、医師から就業上の意見を聴き取りしていますか。	
	健康診断結果について、安全衛生委員会(衛生委員会)等で審議していますか。	
	健康相談、健康教育等の健康保持増進対策を実施していますか。	
危険・有害要因の除去・低減	危険性又は有害性等の調査(リスクアセスメント)を実施していますか。	
	リスクアセスメント担当者は、教育を受講していますか。	
	作業標準の作成時等に危険・有害要因の除去・低減措置を実施していますか。	
安全衛生教育	免許・技能講習及び特別教育等の有資格者を計画的に育成していますか。	
	雇い入れ又は作業内容を変更した労働者に安全衛生教育を実施していますか。	
	食品加工用機械の取扱い方法等について、関係労働者に教育していますか。	
	フォークリフトの運転者に定期的に安全教育を実施していますか。	

食料品製造業における改善事例集

新発田労働基準監督署

管内の食料品製造業における労働災害防止のための改善事例を紹介します。

食品加工用機械等の改善事例

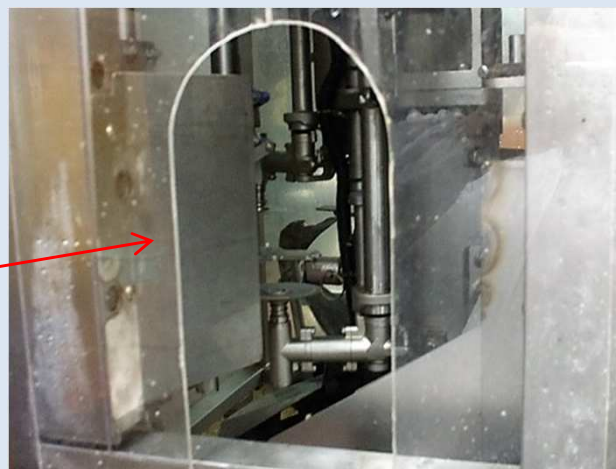


回転刃の手前に**安全カバー**を設けました。



写真では見えづらいですが、食肉をセットすると両サイドの回転刃で食肉をカットする機械です。材料投入口が全面開いており回転刃が剥き出しになっていました。

さらに材料投入口の開口を**アクリル板**で**最小限**とし、手が回転刃まで届かないようにしました。



コンベア下部の駆動部分が剥き出しになっていて身体が巻き込まれる等の危険性があったため、安全カバーを設けて防護しました。

安全カバー



食品包装用機械の一部に開口部があり、手指が巻き込まれる危険性があったため、安全カードを設け、防護しました。

安全ガード(インターロック付き)



食品加工用機械の非常停止スイッチが破損していたため修繕しました。



安全ガード(インターロック付き)

非常停止装置

食品ロール機のロール部分に手指が巻き込まれる危険性があったため、安全ガードと非常停止装置を設けました。

平成25年10月1日に食品加工用機械の危険部分への覆い、原材料送給時の運転停止等が規定されました。
詳しくは厚生労働省ホームページをチェック！

食品加工用機械 安全

検索

転倒災害防止に関する情報を掲載しています。
詳しくは厚生労働省ホームページをチェック！

STOP! 転倒災害

検索

墜落・転倒災害防止の改善事例



不安定な姿勢で廃棄用ゴミ箱内を均す作業を行っており、転落の危険性があったため、階段に踊り場(手すり)を設けて、安全に作業できるようになりました。

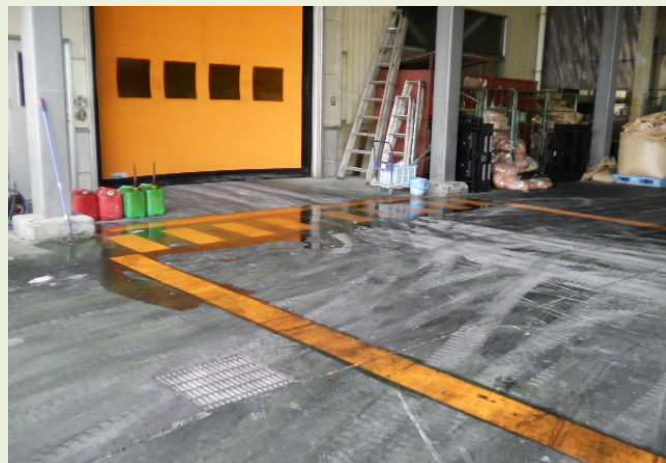


油を使用する工程で床面が非常に滑りやすく転倒の恐れがあったため、プールサイド等に使用するマット(材質:発泡ポリプロピレン)を敷いたところ非常に効果的でした。



手すりが無いステップを使用しており、転落の恐れがあったため、手すり付きステップに替えました。

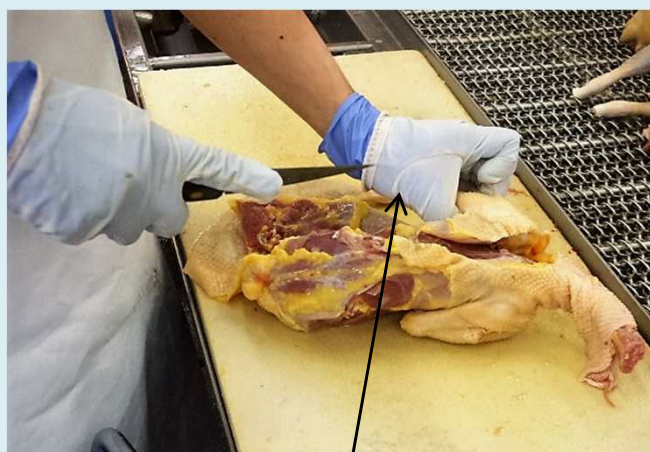
フォークリフトの改善事例



作業者とフォークリフトが接触する危険性があったため、安全通路を明示しました。またフォークリフトに**パトランプ**を設け、視認性を向上させ、**フォークリフトの作業計画**を掲示しました。



切創防止の改善事例



食肉加工作業における切創災害に悩まされたが、衛生用ナイロン手袋を**切創防止手袋(ガラス繊維)**に変えたところ劇的に切創災害が減りました。

