

まんがでわかる

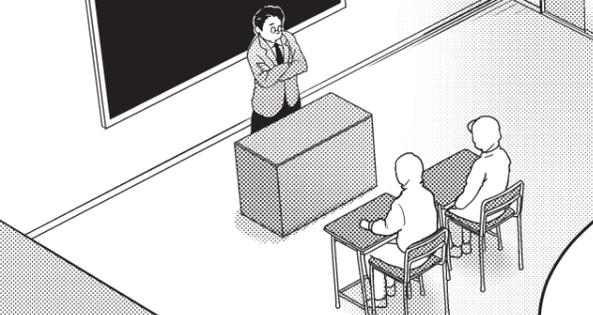


日本語
にほんご

食品加工の安全衛生



この視聴覚教材は、スライサーやミキサーなどの食品加工用機械を使用する事業場で働く皆さまに向けて安全や衛生の基本について学ぶことを目的に作成したものです。



今日は食品加工用機械を用いた作業にかかわる安全衛生について学んでいこう！

じゃあ
労災の発生状況を見ていこう！

は〜い！

労災の主な原因を見てみよう。

食品加工用機械って
どんなものがあるのかしら。

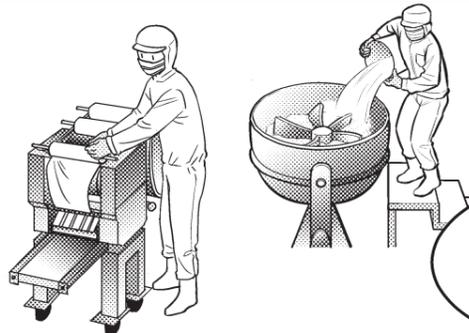
野菜や肉を切る
スライサーも
食品加工用機械だね。

労災の原因別発生件数 (食品加工用機械)

1	切れ・こすれ	758人
2	はさまれ・巻き込まれ	721人
3	高温・低温の物との接触	70人
4	激突	27人
5	飛来・落下	23人

参考：厚生労働省『事故型起因別労働災害発生状況 (H30)』(2019年)
人数は、休業4日以上の死傷者数

ほかにも、
粉や生地を混ぜる混練機や
麺の生地を延ばしたり
カットする製麺機も
あるって聞いたよ。



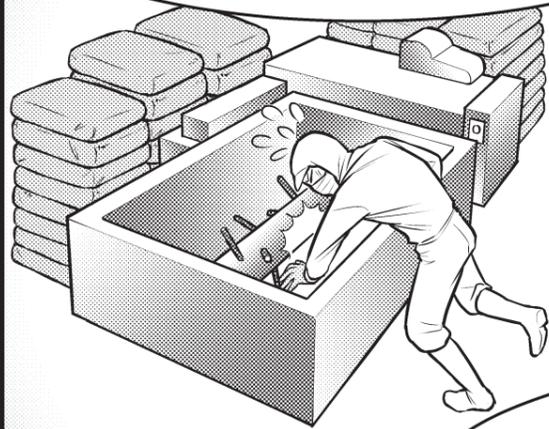
いろいろ
あるのね。

「切れ・こすれ」が
最も多いんだね…。

そうなんだ。

特に大ケガにつながりやすいのが「はさまれ・巻き込まれ」。

回転体に服などが触れると巻き込まれて指や腕の骨が折れることもある。



ミキサーなどの食品加工用機械だけでなく、多くの工場で行われているベルトコンベアーにも回転部がある。そこに巻き込まれて大ケガをすることも。

そんなに強い力で引っ張られるの？

ベルトコンベアーはゆっくりした動きだから大丈夫と思いがちだが、ものすごい力で引っ張られ、抵抗することもできずに体ごと巻き込まれてしまうんだ。

どうすれば巻き込まれないようにできるのかな？

本人の注意はもちろん、回転が止まったのを確認してから近づくなど、安全に作業するために、各職場にルールがあるのだよ。

いちいち確認とか面倒だな…。

要は巻き込まれないように気をつければいいんですよ。

ん？

ゴゴゴ

自分だけじゃなく、周囲の人が事故にあわないためにも、ルールを守る必要があるんだぞ!!

は、はいいいい!

「オホ…」

「切れ・こすれ」は、
ナイフを使っているときに
発生すると思いがちだが、
スライサーなどの機械を
使っているときにも発生している。



たとえ動いていなくても、
素手でスライサーの刃に触れてしまうと、
指を切断するなどの大ケガに
つながるおそれがある。

大ケガで働けなくなると
家族も心配するし
収入面でも困るわ…。



そうですね、だから
ルールを守って安全に
作業することが大切だよ。

例えばスライサーを
洗浄するときは専用の保護手袋を
着用することが有効だ。



刃物を触るときにはルールに
従って慎重に作業しよう。

「高温・低温の物との接触」
もありますね。
やけどのことですか？



そうですね。

ドライアイスや冷凍品などの
冷たいものにずっと触れていると、
凍傷になることもあるよ。



HOT



COLD



なるほど…。

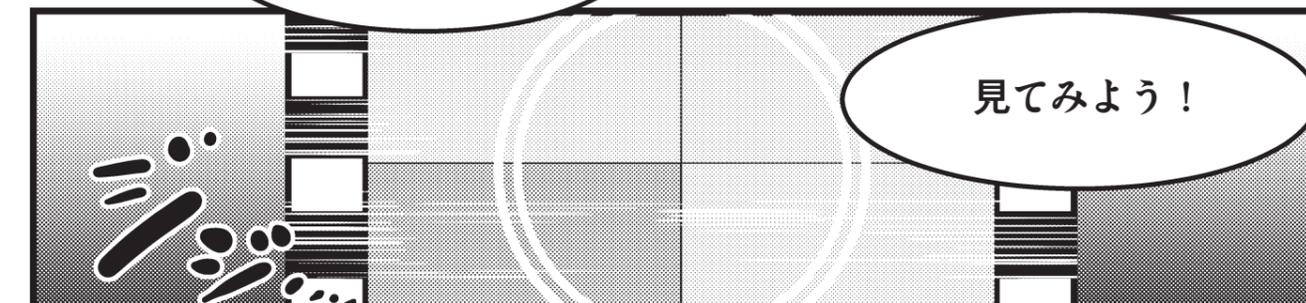
カチツ…

それじゃあ、

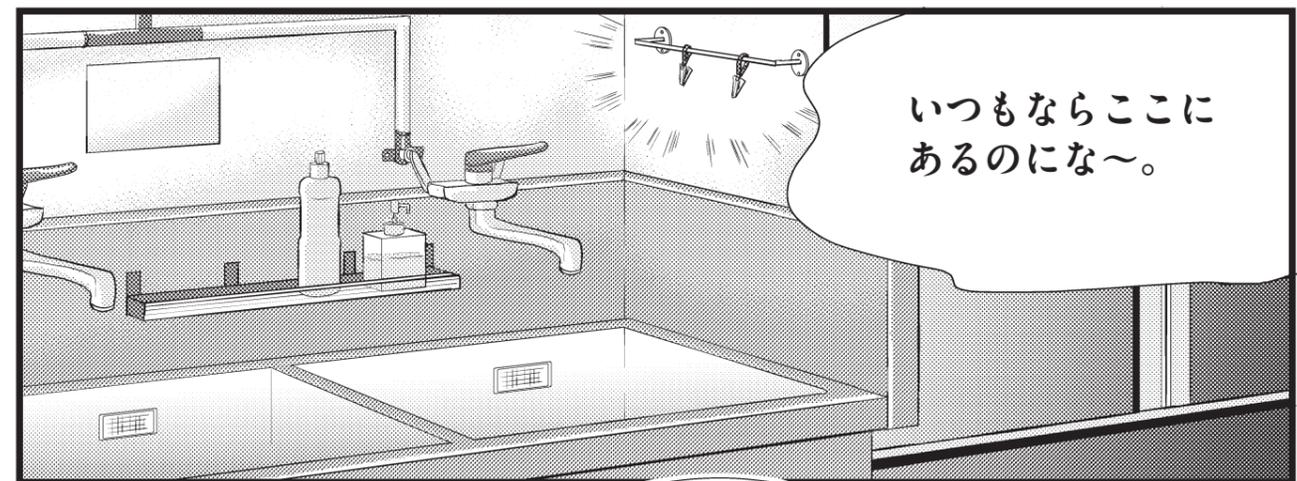
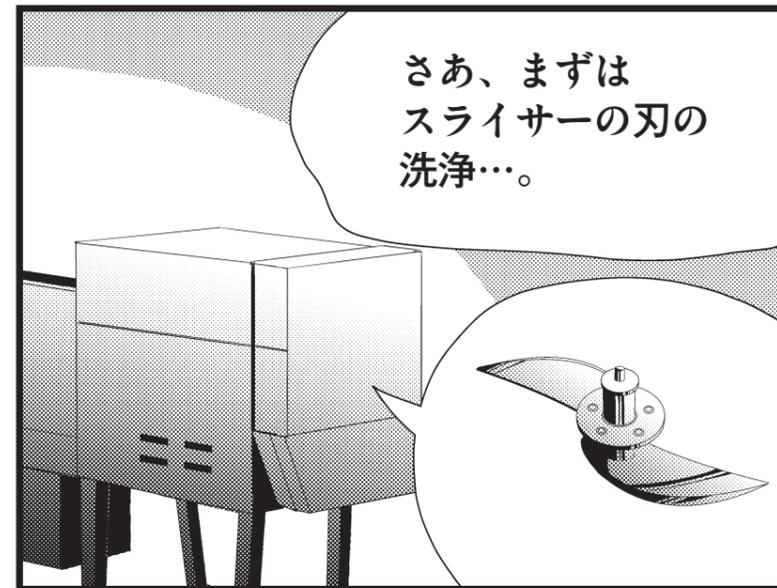
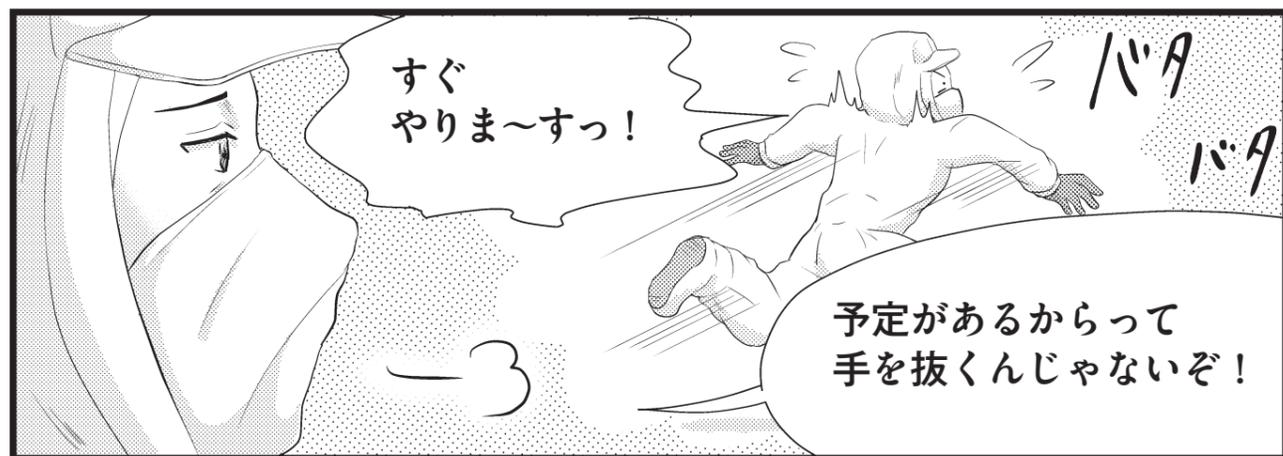


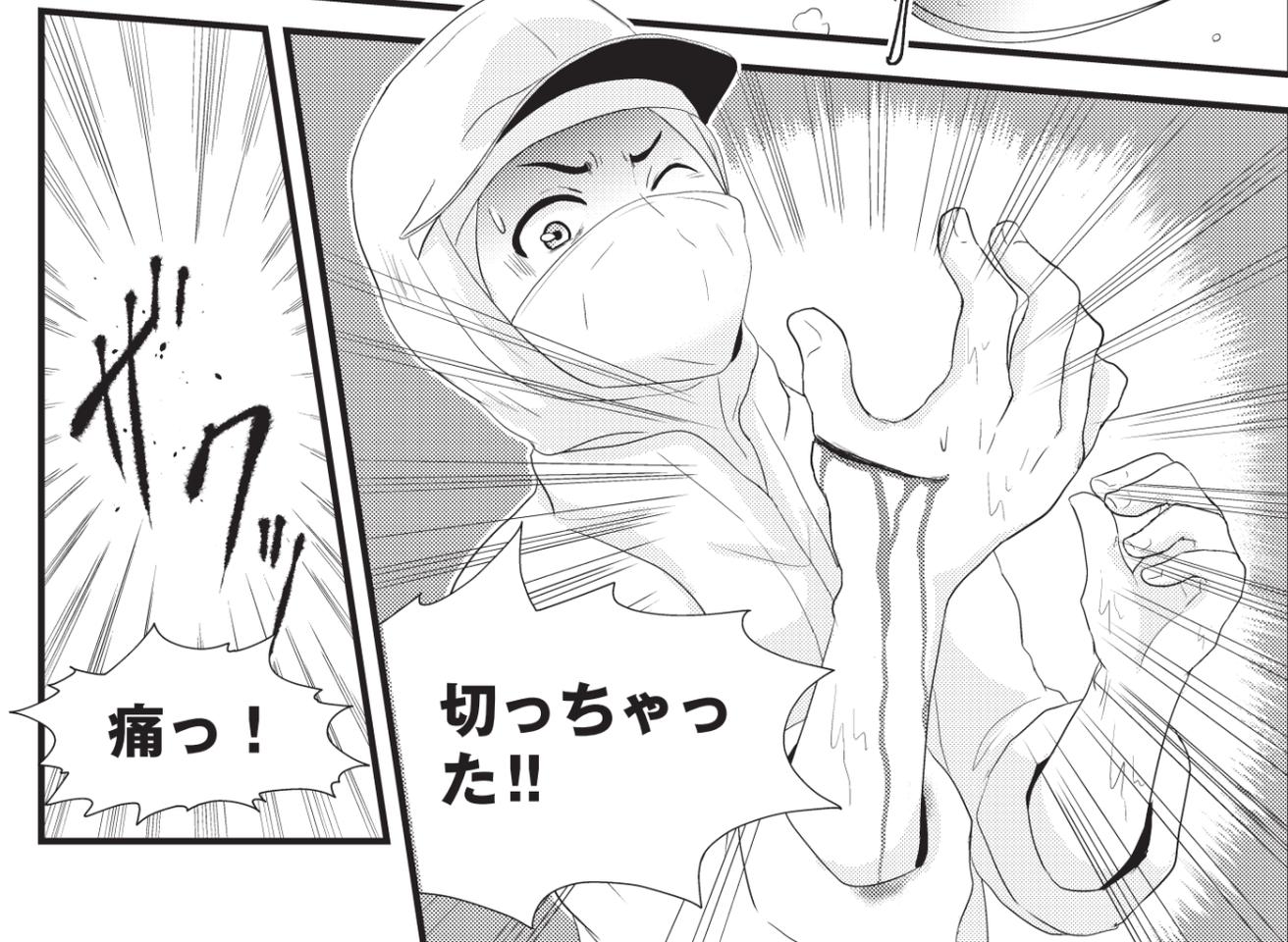
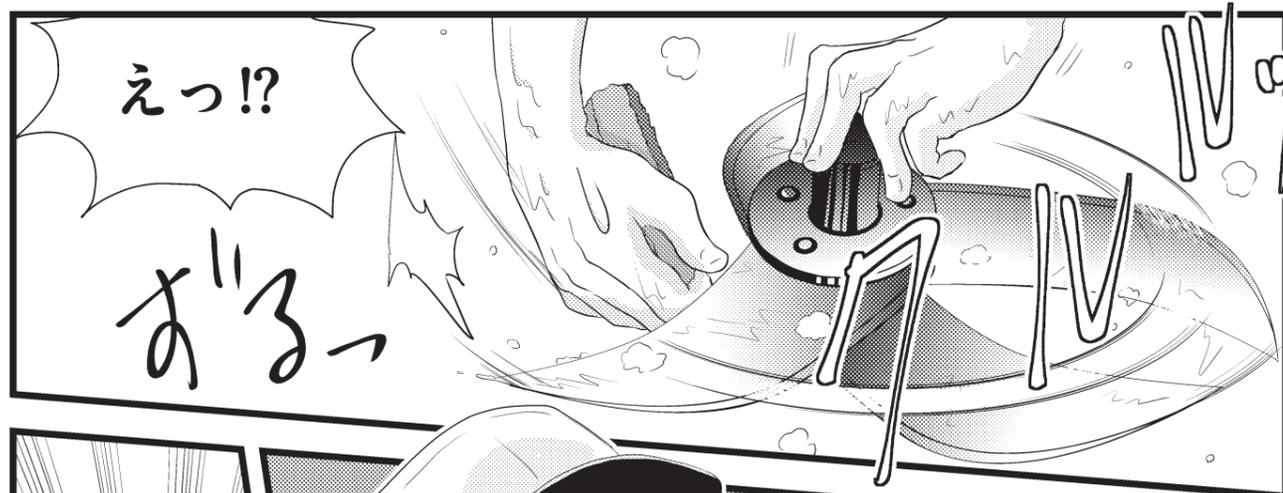
実際の現場を、

見てみよう！



CASE 1





医務室

大丈夫か!?

手のケガは
大したことありませんが
頭を打っているので
念のため病院で
検査してください。

すみません…。

大事に至らなくてよかったよ。
でも、掃除だって
注意してやらないと
ケガにつながるんだぞ!

刃物を手洗いするときは、
手や指を切らないように
保護具を着用すること!

もし保護具がいつもの場所になかったら報告してくれ。
すぐに新しいものを用意するから。

固定しないまま
スポンジでこすると
刃が動いて手を切るかも
しれないから危険だ。

慣れが
一番怖い!

自分の身を
守るためにも
ルールは必ず守ろう。

はいっ…!
気をつけます!!



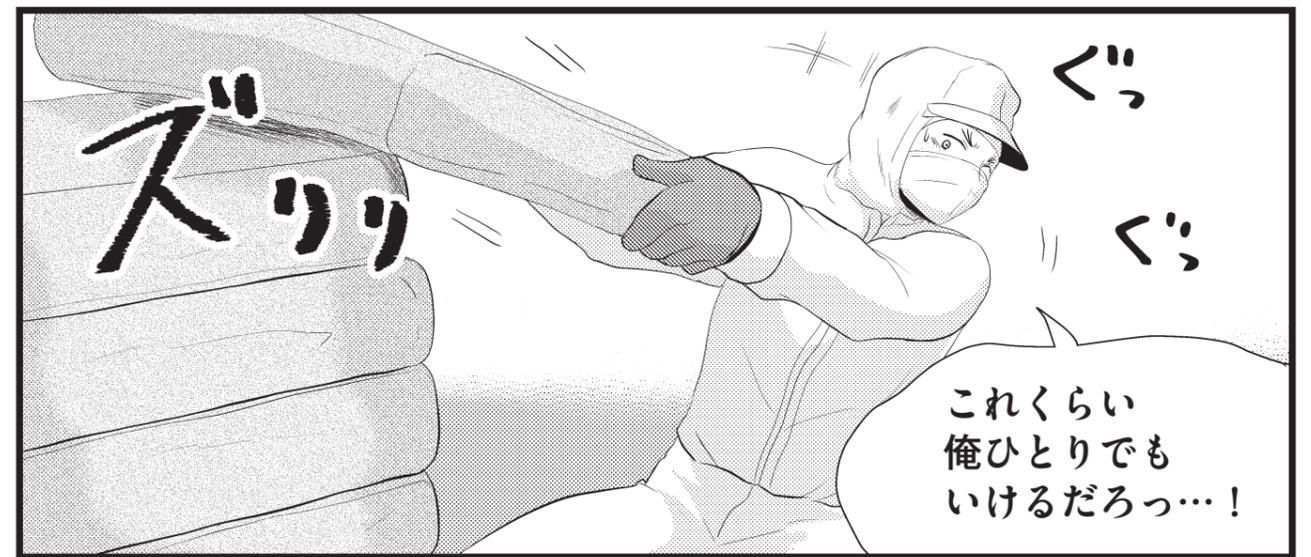
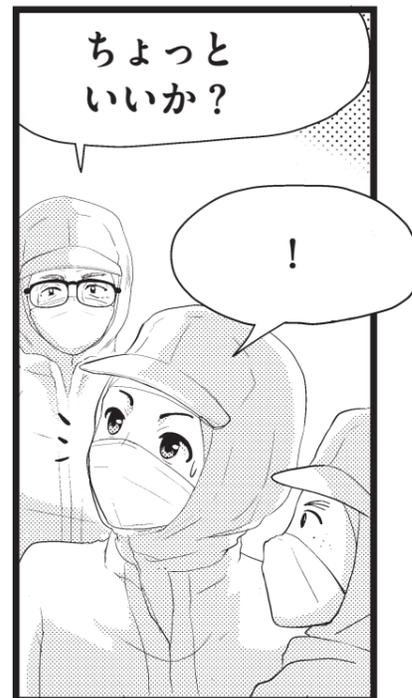
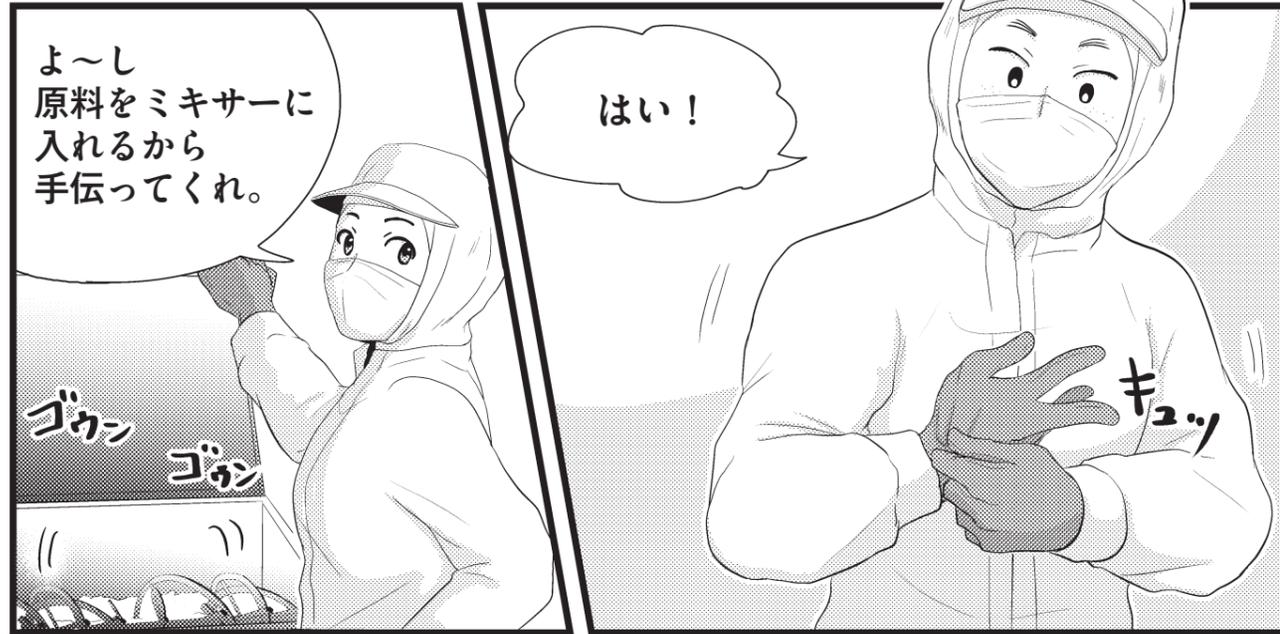
あと、濡れた床は
滑りやすいので
慌てていても
絶対に走らない!

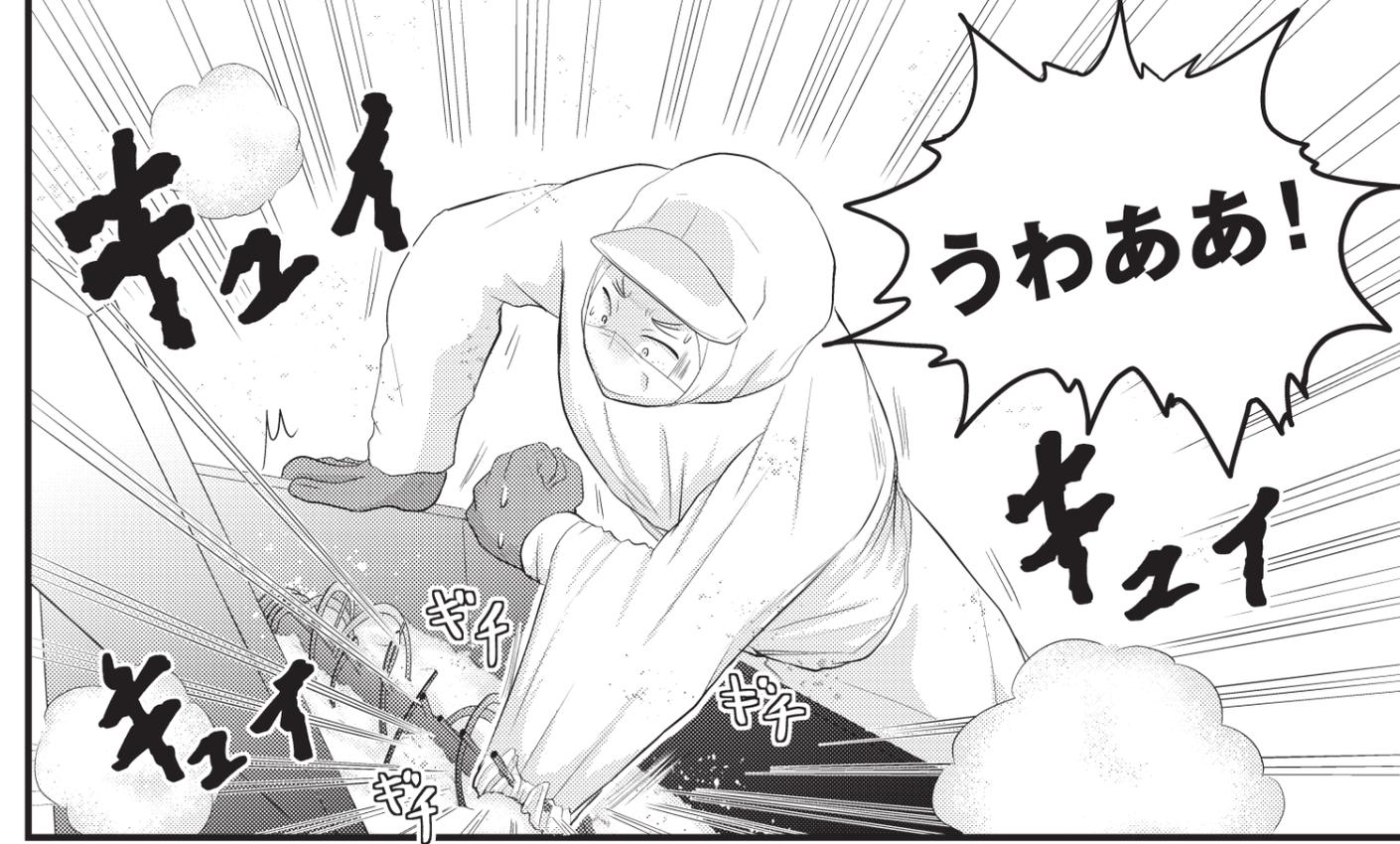
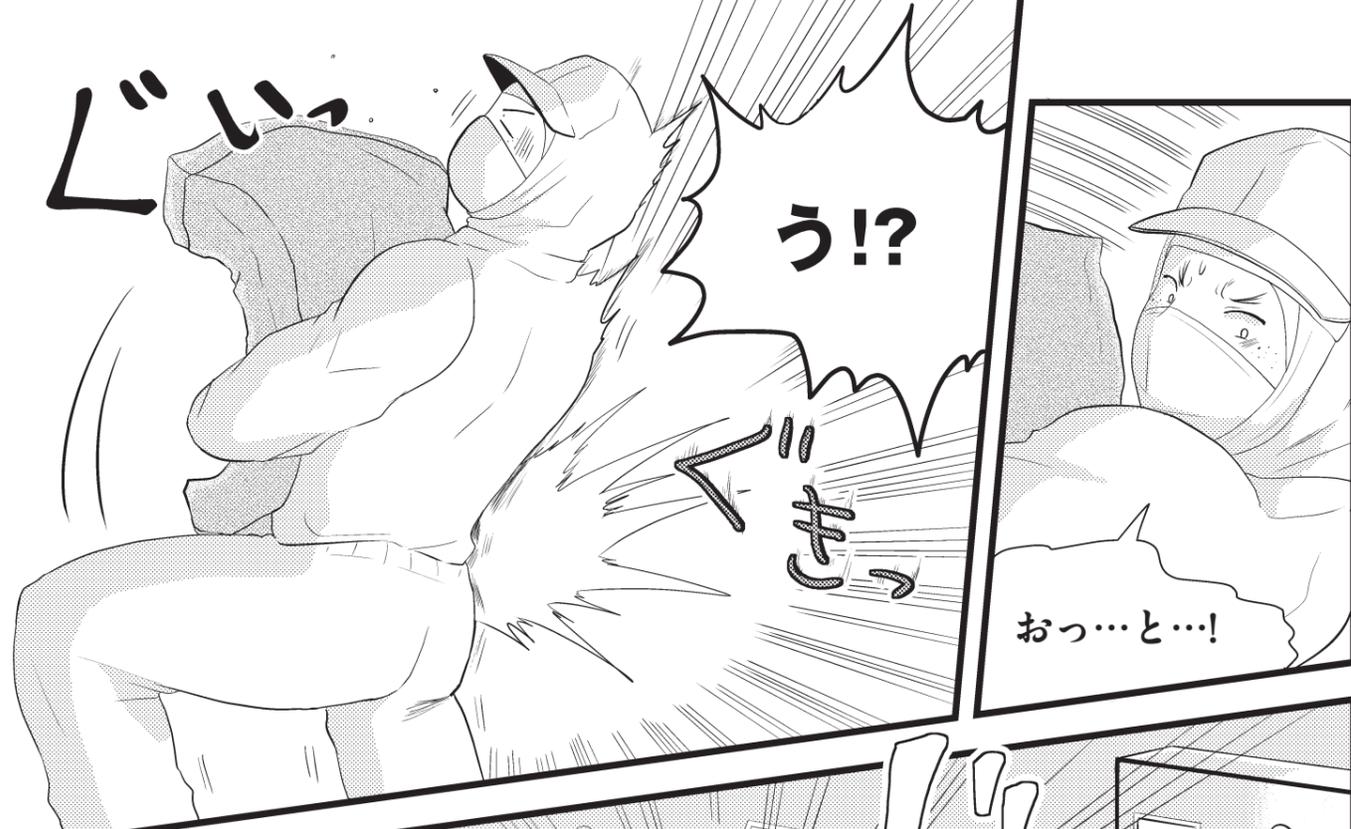


緊急時ほど
勝手に判断して
行動しないように。



CASE 2





医務室

何をやってるんだ
君たちは…。

す、
すみません…。

打撲程度で
済んでよかったよ…。
手がなくなるところ
だったんだぞ！

勝手な判断はせずに、
指示とルールを
必ず守ること。

重量物を持ち上げるときは、
正しい姿勢をとることが大切だ。

腰の位置が高いままだと
腰を痛めるリスクが
高まるからな。

重い粉の袋などは、
高く積まないのが
基本だが、やむなく
高いところから
重量物を下ろす場合は、
2人体制でやること。

OK

NG

ミキサーの電源を
切ったとしても、回転体が
惰性で回り続けている
場合もあるから、

回転体が完全に
停止していることを
目でも確認すること。

STOP!

最近のミキサーには、
引き込まれ防止用の網が
ついているものもある。

また、小麦粉が散乱した床は
水と同じように滑りやすいから
絶対に走らないこと。

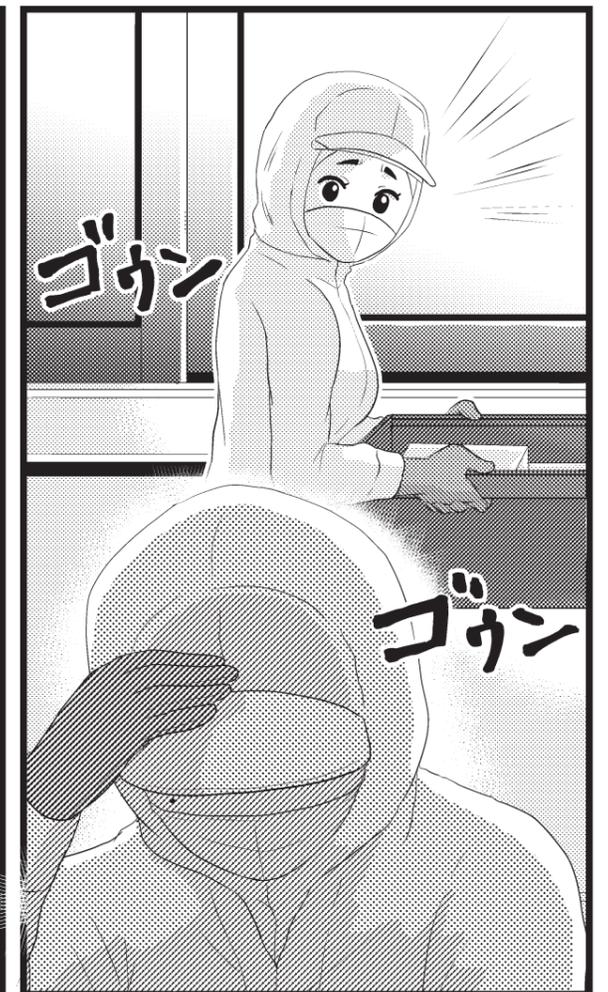
それから耐滑靴を
ちゃんと履くんだぞ！

まったく…、
2人仲良く
医務室とは…。

君たちいっそ
お笑いコンビでも
組んだらどうだ？

なんでやねんっ！

CASE 3





少し休んだ方が
いいよ。



ここは私が替わるよ。
主任には私から
言うておくから。

え…？



あっ…。



キャアアアッ！



非常停止
ボタン



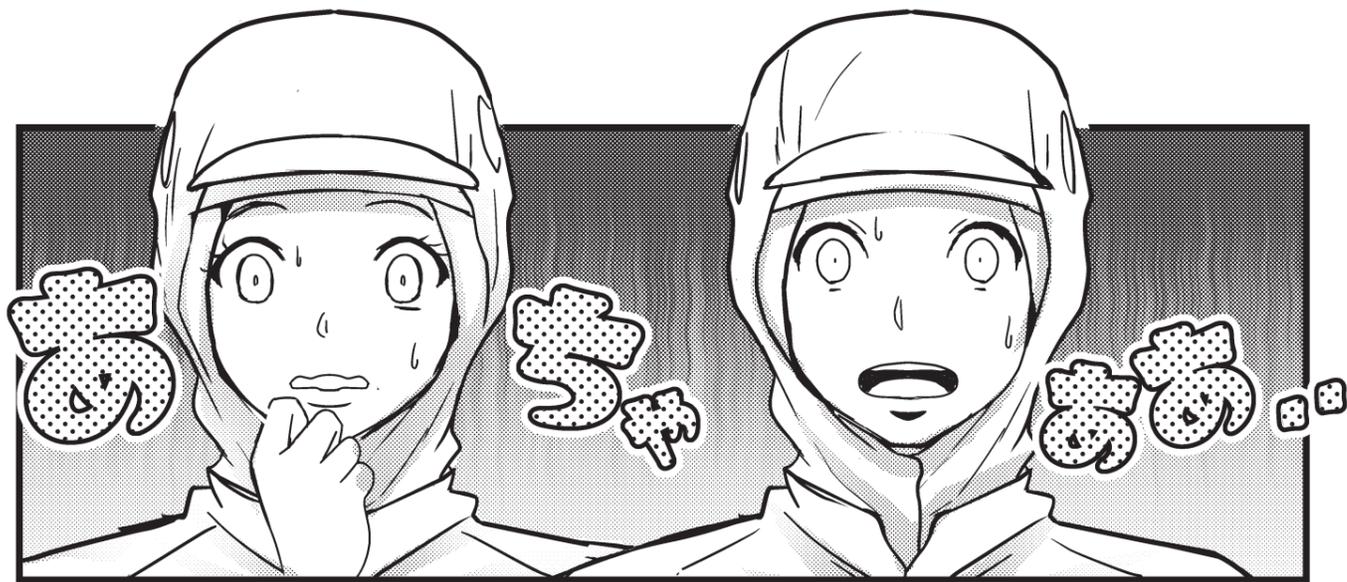
大丈夫？



ベルトコンベアーに
巻き込まれて。

どうしたん
ですか？





食品加工で気をつけたいポイント



1 刃物に気をつけましょう



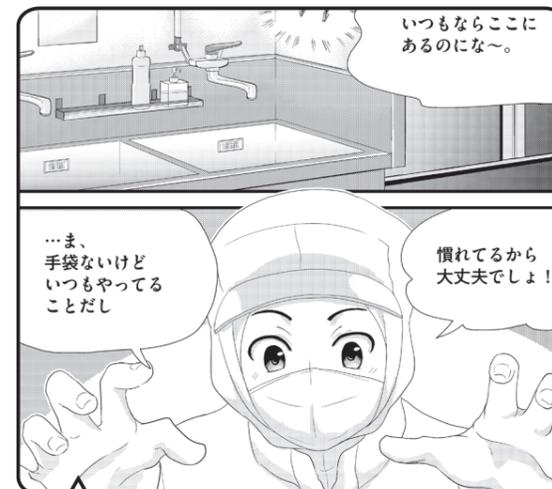
刃物を手洗いするときは、刃の向きに気をつけましょう。また、素手で洗うのは危険です。保護手袋などの保護具をつけて作業しましょう。

2 回転体に注意しましょう



ローラーやミキサー、ベルトコンベアー等は動きはゆっくりでも、強い力で引っ張られます。大きな事故につながる可能性もあるので注意しましょう。

3 ルールを守りましょう



職場のルールをしっかり理解するとともに、定期的を確認しましょう。通常と異なる事態が発生した際は、まず上司に報告しましょう。

4 4Sを徹底しましょう



日頃から4S*を習慣づけ、事故の発生原因を作らないようにしましょう。

*詳細は「まんがでわかる安全衛生と労災防止の基本(共通教材)」参照

労災は、決して他人事ではなく身近な問題だ。



ルールを守ることは、「身体」「家族」「生活」を守ることだと覚えておいてほしい。

何かあったときのために、

日頃から職場でのコミュニケーションも大切よ。



よし！

ルールを守って毎日がんばるぞ！



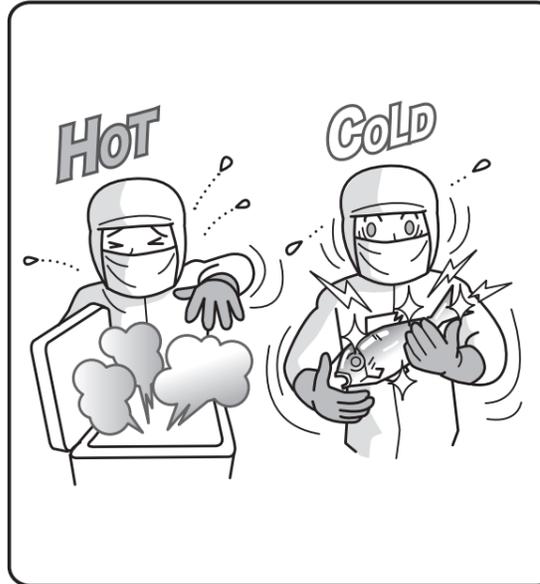
食品加工

こんなことにも注意しよう！

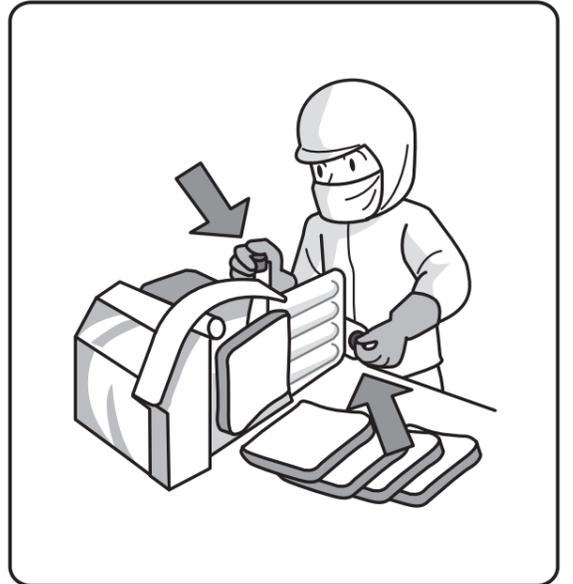
安全・健康のためのヒント！



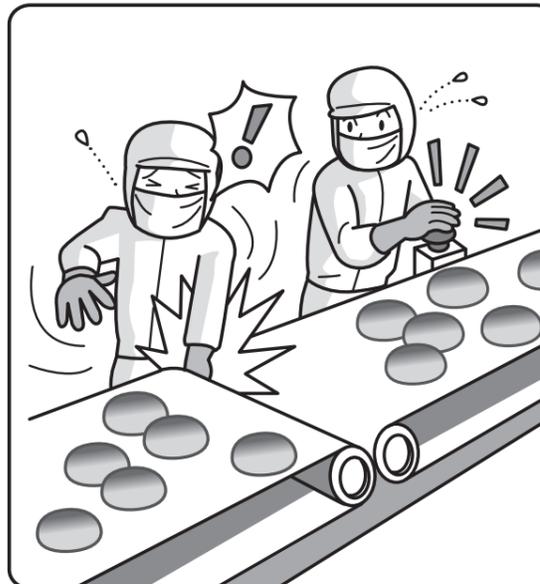
1 | やけどや凍傷に注意しよう！



2 | 作業開始前に、安全装置が正常に作動するか確認しよう！



3 | 危ないと感じたら、迷わずすぐに停止ボタンを押そう！



4 | 作業着は正しく着用しよう！

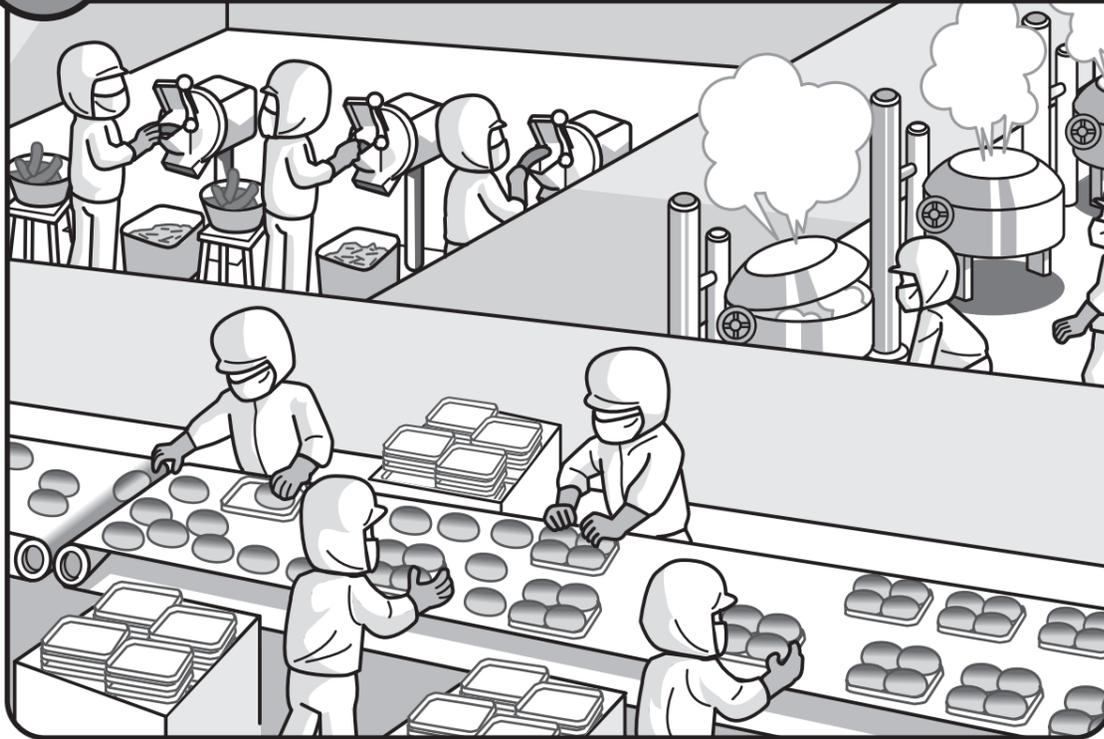


職場の作業の中に潜む危険を知ろう!

危険予知訓練(KYT)

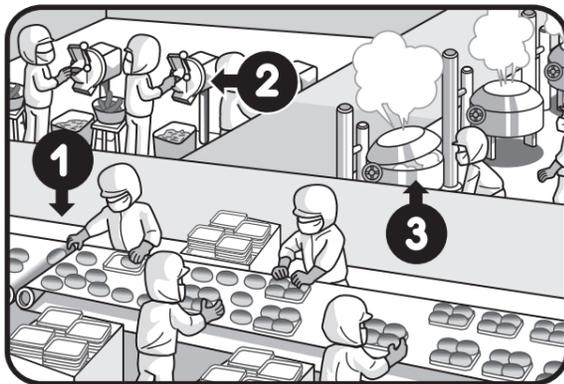
Q

どこが危険か考えてみよう!



A

ここが危険のポイント!



①

異物を取り除くときは、機械を完全に停止してから。



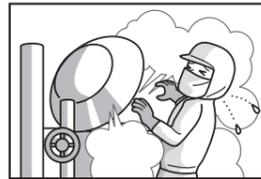
②

作業中のよそ見は危険。



③

蒸気によるやけどに注意。



ほかにも危険なポイントがないか考えてみましょう。

まんがでわかる

食品加工の安全衛生

2021年3月発行

発行：厚生労働省

企画：みずほ情報総研株式会社

協力：食品加工に係る安全教育教材作成ワーキング

制作：株式会社サイドランチ



本資料に関するお問い合わせ
厚生労働省 労働基準局 安全衛生部 安全課