

(5) 食品加工作業

リスクアセスメント実施一覧表（実施記載例）（食品加工作業）

リスクアセスメント対象職場	1～3の実施担当者の実施日	4～6の実施担当者の実施日	7～8の実施担当者の実施日
鮮魚加工作業・惣菜加工作業・畜産加工作業	鯛 太郎 H18年〇月△日	海老 二郎 H18年〇月◇日	平目 三郎 H18年〇月△日

店 長	副店長	部門長	担 当
㊦	㊦	㊦	㊦

区分	1. 作業名 (機械・設備)	2. 危険性又は有害性と 発生のおそれのある災害(※)	3. 既存の災害防止対策	4. リスクの見積り		5. リスク低減措置案	6. 措置実施後の リスクの見積り		7. 対応措置		8. 備 考
				重 篤 度	優 り 発 生 可 能 性 度		重 篤 度	優 り 発 生 可 能 性 度	措置 実施日	次年度検討事項	
鮮魚加工作業	鮮魚加工 (包丁)	正しい包丁の研ぎ方や洗浄方法を行わず、刃に手・指が触れ怪我をする。	包丁取扱方法の注意喚起を行う。	○	Ⅱ	包丁を洗浄する際に刃先の反対側から行う	○	Ⅰ	H18 〇/〇	自動洗浄機の導入	優先度は中。多発の原因が作業のなれによる不注意であり、しつこく対策で減少可能。
	冷凍庫内作業	冷凍庫内の床面が凍りついていて、すべり転倒して腕を骨折する。	冷凍庫内整理整頓と霜取りを徹底する。	×	Ⅱ	冷凍庫内の在庫の消滅と管理棚を設置する。	△	○	H18 〇/〇	自動霜取り機の導入	優先度は中。商品管理と合わせて作業がしやすい環境整備を進める。
惣菜加工作業	惣菜加工 (フライヤー)	揚げ物作業をするとき、高い位置から商品を入れたり、乱暴に商品を放り込み、油が跳ね火傷をする。	商品調理マニュアルによる教育指導を徹底する。	△	×	火傷防止エプロン・靴等を着用する。	△	△	H18 〇/〇	自動油槽投入機の導入を検討	優先度は大。自動調理器の導入ではなくなるが、商品種類に全面対応できるかが課題。
		フライヤー清掃作業のために、油を抜くとき油缶を正しく設置しないため油が跳ねて火傷する。	清掃作業方法の基礎教育の実施とポスターを掲示する。	△	△	油缶設置位置の印を床面に記入する。	△	○	H18 〇/〇	油缶設置つきの機械を検討	優先度は中。油はねを起こさない機械上の工夫は可能。
その他の加工作業	作業場床 清掃作業	床面対応シューズの未着用により、すべり転倒し打撲をする。	床面対応シューズ着用を遵守する。	△	△	作業前の服装確認を実施する。	△	○	H18 〇/〇	床面のすべり解消素材を検討	優先度は中。服装点検では防止可能。
	成形作業	作業者が、おにぎり成型機の稼働中に円盤の中で異材がつまり、急いで取り出そうと慌てて安全カバーを外して指を入れたため、指を切断する。	安全カバーを外さないよう教育	×	Ⅲ	円盤が止まらないと安全カバーが外れない構造にする。	○	○			安全カバーの点検基準を作成する。
	加熱作業	作業者が、大釜で煮物を調理し、取り出す時に高熱の湯が長靴に入り、足を火傷する。	注意喚起	△	△	長靴の上からカバーを付けて熱湯が入るのを防ぐ。	○	△			常にカバーを付けることを始業時に確認する。
	炊飯作業	作業者が、炊飯器のラインが不整な動きをしたため、直そうとチェーンに動いたため、巻き込まれて右手を骨折する。	チェーンに接触する時は電源をオフにする。	×	△	非常停止ボタンを設置する。事故等異常時の取扱基準を決める。	△	Ⅱ			事故等異常時の取り扱いについての教育を行う。
	盛り付け作業	作業場でまぐろのぶつ切りを切っていたとき、包丁をまな板の上に置いたまま、切ったぶつ切りを盛り付けるため、両手で整えていたところ、置いてあった包丁の刃に手をぶつけ指を切る。	刃物の取り扱いについての注意喚起	△	△	包丁を置く場所を決める。	○	△			作業手順について、定期的に教育を行う。

凡例：●災害の重篤度 ×＝致命的・重大 △＝中程度 ○＝軽度 ●発生可能性 ×＝頻繁・可能性が高い△＝時々・可能性はある ○＝ほとんどない・可能性がほとんどない
●優先度 Ⅲ＝直ちに解決すべき又は重大なリスクがある。 Ⅱ＝速やかにリスク低減措置を講ずる必要のあるリスクがある。 Ⅰ＝必要に応じてリスク低減措置を実施すべきリスクがある。
※（災害に至る過程として「～なので、～して」＋「～になる」と記述します）