

食品加工用機械を使用して作業を行う事業者の皆さまへ 食品加工用機械を製造する製造者の皆さまへ

平成25年10月1日から、**食品加工用機械**についての規定を追加した
改正「労働安全衛生規則」が施行されます

平成25年10月1日から、食品加工用機械について、作業の特性に応じた安全対策を義務付けた労働安全衛生規則（以下「安衛則」という）が施行されます。（平成25年4月12日に改正安衛則が公布されました。）

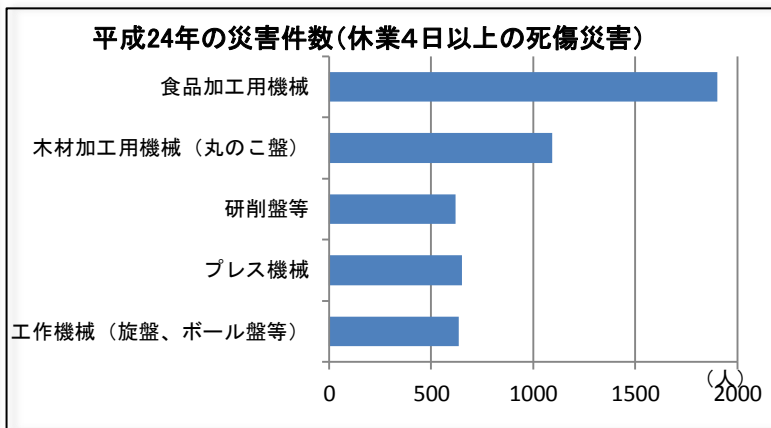
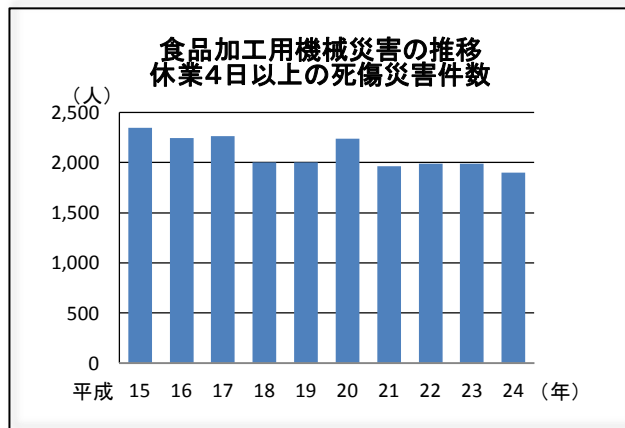
食品加工用機械による休業4日以上の死傷災害は、年間2,000件近く発生しており、他の産業機械による災害に比べ、特に多い状況にあります。

災害内容も、身体部位の切断や挫滅（組織がつぶれること。）により身体に障害が残る可能性のあるものが全体の1/4を占めています。

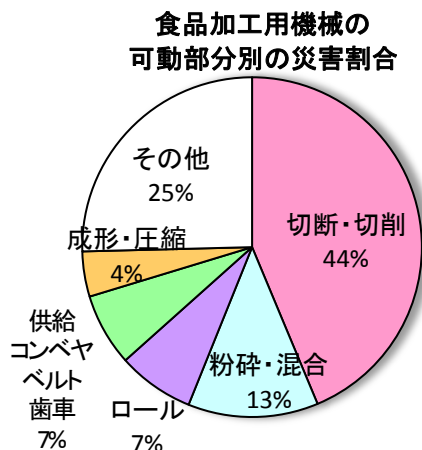
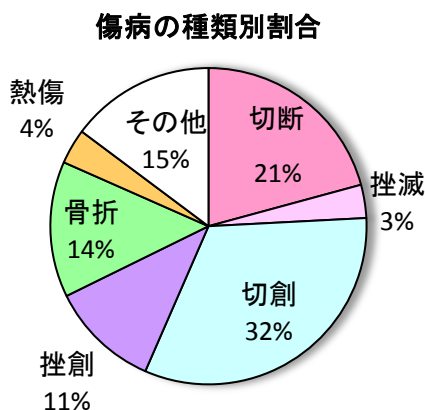
このような状況を踏まえ、機械の危険な部分への覆いの設置や、食品の原材料の送給・取り出し時の運転停止、用具の使用などが義務付けられました。

改正安衛則の内容をまとめましたので、食品加工用機械の安全な使用のためにお役立てください。

災 害 件 数

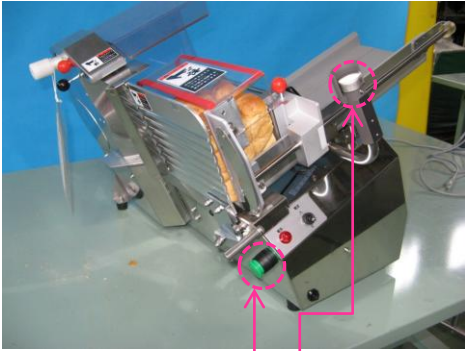


食品加工用機械による傷病及び災害原因となった機械の可動部分の内容 (労働安全衛生総合研究所調べ)



食品加工用機械及び安全装置の事例

1 食品加工用切断機(両手操作式制御装置付きスライサー)



始動ボタン



2つのボタンを両手で操作している間のみ、刃が回転する。
(片手をボタンから離れたときは刃が急停止。)

2 食品加工用粉碎機・混合機



インターロック機構(可動式覆いを閉じないと回転部が動かない機能)を有するミキサー



ホールド・トゥ・ラン制御装置(可動式覆いを開いた状態のときでも、ボタンを押している間に限り、低速で回転する。)を有するミキサー

3 イネーブル装置とホールド・トゥ・ラン制御装置



「イネーブル装置」

連続的に操作するとき、機械が機能することを許可するための補足的な手動操作装置(写真では黄色の部分で、適度に握った状態で稼働を許可し、手を握りしめても、手を離しても機械が停止する3ポジションタイプのもの。)

「ホールド・トゥ・ラン制御装置」

手動制御器を作動させている間に限り危険な機械機能を起動し、かつ、低速運転を維持する制御装置。(写真では人差指部のボタン)