

8. 魚肉練り製品製造用の攪拌装置でのリスクアセスメント <新規導入時> (食料品製造業)

【事例の位置付け】

この事例は、安全衛生確保のため、関係する国内外の規格・基準等を参考に独自に「安全要求事項」等の社内規定を作成して、食品加工機械の発注時にメーカーに提示し、立会い検査／受入れ検査時のチェック確認を実施した事例です。なお、チェックリストを使って問題を見つけた箇所の改善を実施するという方式を採用していますので、本来のリスクアセスメントの手法には沿っていません。今後、より適切な手法への発展が望まれます。

一方、基本的なリスクアセスメント手法は、この企業でも既存設備に対して適用していますので、その評価基準やリスクアセスメント表などについても紹介します。

1 工場の概要

1.1 業種：

水産練り製品製造業

1.2 労働者数：

350名（パート、アルバイトを含む）

1.3 主な製造物：

蒲鉾、ちくわ、はんぺん、揚げ蒲鉾、なると巻等の水産練り製品

2 機械設備に対するリスクアセスメントへの取り組み状況（全体概要）

2.1 企業のリスクアセスメントへの取り組み方針、背景等：

（1）リスクアセスメントへの取り組み方針、安全管理体制上の位置づけなど

全社的に月1回開催している各事業部・工場の安全衛生委員会にリスクアセスメントを組み入れている。

機械設備のリスクアセスメントについては2005年度からトライアルを始め、2006年度から本格的実施を開始した。

（2）機械リスクアセスメントの対象設備

各工場とも新規設備はすべてを対象に、既存設備は次の優先順位で工場内全ラインの設備を対象に順次リスクアセスメントを実施している。

①過去に災害発生があった機械設備

②他工場の類似機械で災害発生があった機械設備

③レイアウト変更等のある機械設備

既存設備は現在までに設備全体の約2～3割についてリスクアセスメント実施を終えている（一部実施を含む）。以降、順次進める計画である。