

別表2 作業行動における主な危険性又は有害性と発生のおそれのある災害の例

1. 食品加工・調理関係

① 鮮魚加工作業

作業等	危険性又は有害性により発生のおそれのある災害の例
鮮魚加工(包丁)	刃先を研いでいない包丁を使って無理に調理を行い手・指を切る。
	冷凍マグロ等切りにくい魚の調理をするとき無理な押し切りをして手・指を切る。
	正しい包丁の研ぎ方や洗浄方法を行わず、刃に手・指が触れて手・指を切る。
	包丁の柄が滑りやすいまま調理加工作業を行い、手・指を切る。
	魚種に合わない包丁を使用し、包丁の刃こぼれや包丁すべりを起こし手・指等を切る。
	鯛などのうろこの硬い魚種を取り扱うとき、無理な力をかけ作業を行い手を切る。
冷凍庫内作業	殺菌灯の電源を入れたまま、包丁保管庫の清掃を行ない、目に紫外線障害が発症する。
	冷凍庫内の床面が凍りついていて、滑って転倒し打撲する。

② 惣菜加工作業

作業等	危険性又は有害性により発生のおそれのある災害の例
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。
	油槽に油がほとんどない状態で火をいれそのまま放置し、引火を招き火傷をする。
	揚げ物作業中に換気扇をまわさず、呼吸器系の健康障害を引き起こす。
	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火傷をする。
	揚げ物作業を長時間連続で行ない、手の腱鞘炎を引き起こす。
惣菜加工(スチームコンベクション)	出来上がり商品を取り出す際、手袋をせず布等で代用することで高温箇所の手が触れ火傷をする。
惣菜加工(スチーマー)	急いでいるあまり、あわてて商品を取り出し、高温の湯気をあび火傷をする。
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。