

1. 鮮魚加工作業場

切創防止

- ・動きやすく抵抗感のない切創防止手袋を使用する。
- ・包丁を洗浄する際に刃先の反対側から行う。
- ・包丁の種類を増やし、魚種毎に扱いやすいものに替える。
- ・柄を滑りにくいゴム製に変更する。
- ・包丁の自動洗浄機を導入する。



転倒防止

- ・自動霜取り機を導入する。
- ・冷凍庫内の在庫の削減と管理棚を設置する。



2. 惣菜加工作業場

火傷防止

- ・火傷防止エプロン・靴等を着用する。
- ・火入れ時の湯量点検をルール化する。
- ・自動油槽投入機の導入を検討する。
- ・油槽に油がなくなると自動的に火が消えるような機器を購入する。
- ・作業性の良い手袋を購入する。
- ・作業方法を定期的に指導する。
- ・作業前の服装確認を実施する。
- ・湯気が正面に出ない工夫を検討する。

転倒防止

- ・床面のすべり解消素材を検討する。

3. 畜産加工作業場

スライサーによる切創防止

- ・電源作動状態のランプを設置する。
- ・非常停止ボタンを設置する。
- ・カバーを開けると刃の回転が止まる機構(インターロック)を導入する。
- ・作業手順を定期的に点検する。
- ・動力部の清掃手順を見直し、見直した作業手順を徹底する。
- ・丸刃の清掃は、刃の中心から外へ向かって拭くことを徹底する。
- ・切創防止手袋を使用する。

転倒防止

- ・冷凍庫内の在庫を削減する。
- ・管理棚を設置する。
- ・自動霜取り機を導入する。

運搬時の災害防止

- ・無理な積み込み時に停止する装置を導入する。