



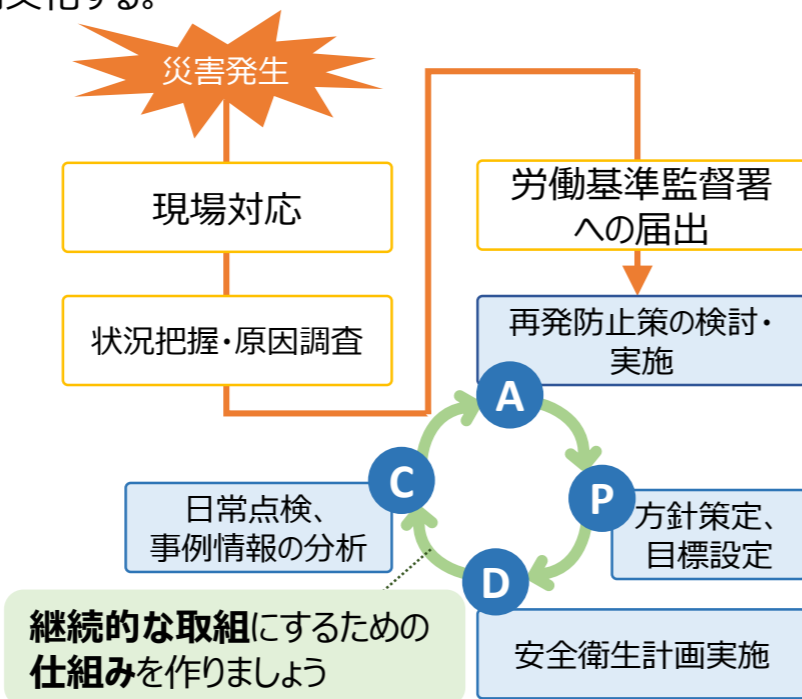
## 個別規範2 事故発生時に備える

2-(2)-① 事故が発生した場合の対応（救護・搬送、連絡、その後の調査、労基署への届出、再発防止策の策定等）の手順を明文化する。



### 取組のポイント

- 事故が発生した場合の対応手順について、事前に明文化し周知しておくことが重要です。
  - 発生時の対応手順方法の整理
  - 手順方法の訓練と改善
  - 応急手当の訓練、救護用具の確認
  - 連絡先の確認
    - ・ 消防・救急・警察・労働基準監督署
    - ・ 従業員の家族
  - 労災の届出や保険申請方法の確認
- 再発防止策の検討についてもしっかりと行いましょう。



～食品事業者の皆様へ～

# 農林水産業・食品産業の 作業安全規範のご紹介

⚠️ 食品産業での災害発生率は、全産業の2倍以上です

労働者1,000人当たりの年間発生死傷者数  
(休業4日以上)

死傷者数（休業4日以上）の増加率（5年間）



食料品製造業



製造業全体

令和元年 厚生労働省「労働者死傷病報告」、  
総務省「労働力調査」より作成



全産業



卸売業



小売業



飲食店

厚生労働省「労働者死傷病報告」（令和元年、平成26年）より作成  
※卸売業・小売業には飲食料品以外の卸売業・小売業を含む

⚠️ 食品製造業分野の災害発生率は、  
製造業全般と比べて2倍以上と高い  
状況となっています。

⚠️ 卸売業、小売業、飲食店においても、  
働く人の高齢化などを背景に、他産業と  
比較しても、発生件数は過去5年間で  
顕著に増加傾向にあります。

農林水産業や食品産業における作業安全を推進するため  
留意事項や取組事項等を整理した**作業安全規範**を作成しました。

## 作業安全規範

### 共通規範

安全の確保に向けた基本的な  
姿勢などの4項目を定めていま  
す。

▶ダウンロード  
はこちらから

いのちを守る作業安全は全てに優先する。

作業安全の確保は経営が継続発展するための要である。

作業安全確保のために必要な対策を講じる。

事故発生時に備える。

### 個別規範

全25項目の取組事項を示しています。

▶ダウンロード  
はこちらから

1-(1)人的対応力の向上

1-(2)作業安全のための  
ルールや手順の順守

1-(3)資機材、設備等  
の安全性の確保

1-(4)作業環境の整備

1-(5)事件事例やヒヤリ・  
ハット事例などの情報の  
分析と活用

2 事故発生時に備える

### 解説資料

個別規範の  
各項目について解説してい  
ます。

▶ダウンロード  
はこちらから

### チェックシート

個別規範の項目  
の実施状況を確認できるシートで  
す。

▶ダウンロード  
はこちらから

次ページ以降で、  
「個別規範」の

**取組のポイント**を

抜粋して解説しています。

## 「作業安全規範」の活用

今回紹介した他にも、「個別規範」は全部で25の項目があります。チェックシートを活用し、自らの安全取組の実施状況を確認しましょう。  
また、下記のハンドブックや他の事業者の取組事例なども参考にしましょう。

### その他参考資料のご紹介

(食品産業全般)

- 食品事業者の安全な職場づくりハンドブック
- 企業事例集



▶ダウンロード  
はこちらから



▶ダウンロード  
はこちらから

(食品製造業)

- 食品製造業に係る優良事例集



▶ダウンロード  
はこちらから

食品産業の労働安全に関する情報は、こちらをご覧ください。



(農林水産省ウェブサイト)  
食品産業の従業員の安全と健康の確保

### 個別規範の活用にあたって

個別規範の各取組は、事業者の事業内容や規模等により、労働安全衛生法等において既に義務とされていたり、他の既存の制度等と内容が重複するものもあります。ある取組について、個別規範に位置付けられたことで、既存の法令や制度における位置付けが影響を受けるものではありませんが、

- 法令における義務付けがなされている取組であれば、引き続き実施していただくとともに、当該取組がマンネリ化・形骸化していないかのチェック等に規範を御活用いただくことを想定しています。
- 法令における義務付けがなされていない取組については、実施することを新たに義務付けるものではありませんが、個別規範に従い、経営の状況等に応じて可能な取組を実施していただくよう、お願いいたします。

# 個別規範の抜粋と取組のポイントの紹介

## 個別規範1-(1) 人的対応力の向上

1-(1)-① 作業事故防止に向けた方針を表明し、具体的な目標を設定する。

### 取組のポイント

- 作業事故防止に向けて、経営のトップや事業場の責任者が、従事者の安全を経営課題と認識し、方針策定、目標設定、具体的な対策に取り組むことが極めて重要です。
- 自社における労働災害の発生状況をふまえ、作業事故防止に向けた具体的な目標を設定して、対策に取り組みましょう。

▼経営者パトロールにより従業員の安全意識を高める事例



**(目標の設定例)**  
最終目標

「労働災害 XX件削減」

中間目標

「研修受講者数 XX人」、  
「機械の危険個所の点検の実施」  
「危険予知活動の実施回数 XX回」  
など

## 個別規範1-(2) 作業安全のためのルールや手順の順守

1-(2)-② 食品加工用機械等、資機材等の使用に当たっては、取扱説明書の確認等を通じて適正な使用方法を周知・徹底する。

### 取組のポイント

- 食品機械や資機材は、取扱説明書などにより、適正な使用方法や禁止事項を確認・整理し、作業規程に定めるなどして、使用する従事者全員に周知しましょう。

▼作業規程に規定する事項（「食品加工用機械の労働災害防止対策ガイドライン」及び「食品包装機械の労働災害防止対策のガイドライン」（厚生労働省））

1. 起動方法、スイッチの取扱方法等食品機械の操作の方法及び手順並びに作業を行う位置、姿勢等
2. 複数の作業者に共同して作業を行わせる場合の相互の合図の方法及び関連機器の操作者との合図の方法
3. 機械に生じる異常の内容及びその判別法並びに異常時に、異常の内容及び作業者がとるべき措置
4. 非常停止装置が作動し、機械が停止した後、これを再起動させるために必要な異常事態の解除、安全確認等の方法
5. その他食品機械による作業の安全の確保のために必要な事項

▶（食品加工用機械）



▶（食品包装機械）



1-(2)-③ 作業に応じ、安全に配慮した服装や保護具等を着用させる。

### 取組のポイント

- 作業内容や作業環境に応じ、安全に配慮した服装や保護具等の着用をルール化し、正しく着用・装着しましょう。
- また、保護具は使用前後の点検、日常の保守管理も実施しましょう。

▼滑りやすい場所では、耐滑靴を着用し、靴底を定期的にチェックしましょう。



▼耐切創手袋の着用の例



## 個別規範1-(3) 資機材、設備等の安全性の確保

1-(3)-② 機械や刃物等の日常点検・整備・保管を適切に行う。

### 取組のポイント

- 機械や刃物に不具合が生じると、事故が発生しやすくなるため、使用前又は定期的に行う点検を実施することが重要です。
- 機械の点検、掃除、修理をする場合には、機械を停止し、完全に止まっていることを確認してから行いましょう。インターロック機能等の安全装置の無効化も厳禁です。

安全対策については「作業特性に応じた安全対策の義務」（H25改正労働安全規則）をご覧ください。



▶ダウンロードはこちらから



▲安全カバー設置の例



▲カバーにリミットスイッチを設置した例

## 個別規範1-(4) 作業環境の整備

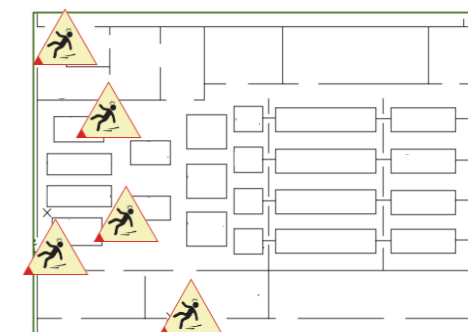
1-(4)-③ 現場の危険箇所を予め特定し、改善・整備や注意喚起を行う。

### 取組のポイント

- 転倒しやすい通路の段差など、作業事故の要因と考えられるものについては、改善や整備を行いましょ。
- 直ちに改善や整備ができないものは、危険箇所マップの作成・周知、警告ステッカーの貼付や色分け塗装による注意喚起をしましょう。



▲4Sによる通路確保



▲危険箇所マップ作成イメージ

## 個別規範1-(5) 事故事例やヒヤリ・ハット事例などの情報の分析と活用

1-(5)-① 行政等への報告義務のない軽微な負傷を含む事故事例やヒヤリ・ハット事例を分析し、再発防止策を講じる。

### 取組のポイント

- 軽微な負傷を含む事例についても確実に報告共有される雰囲気や風土が大切です。また、ヒヤリ・ハット事例についても、随時または定期的に事業場の実情に適した方法で把握する仕組みを作りましょう。
- 把握した事例については、根本的な原因を分析し、再発防止策を講じましょう。災害防止への意識を高めるための活動に、把握した事例を活用することも有効です。

1.概要			
いつ	月	日	午前・午後 時頃
どこで	何をしたとき		
どうなった			
2.問題のあった点			
作業環境 有・無 (自由記入)	装置・機器 有・無 (自由記入)	作業方法 有・無 (自由記入)	自身の状況 有・無 (自由記入)
3.要望・対策			
こうするとよい、こうして欲しい			

▲ヒヤリ・ハットが発生した場合に、全従業員から提出してくれている事例