

＜対策のポイント＞

食品産業の現場では、労働力不足の解消と労働生産性向上が急務であり、これらの課題解消に向けては、近年発展著しいロボットをはじめとした自動化技術等の活用に取り組むことが重要です。自動化技術等の現場実装に向けては、人とロボットが安全に協働できるよう、ルールメイキングが必要であるため、**食品産業の現場の環境等に応じた安全確保ガイドライン**を作成します。

＜事業目標＞

食品製造業の労働生産性の向上（平成30年比3割以上〔令和12年まで〕）

＜事業の内容＞

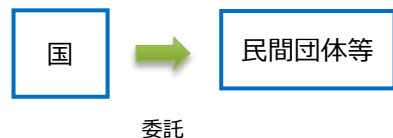
1. 安全確保ガイドライン作成

人とロボットが安全に協働するために、ロボットの種類や大きさ、食品製造及び飲食店の環境などに応じた、出力の上限、必要な安全装置（緊急停止機能など）、ガード設置の有無、運用方法等に関する**ガイドライン**を作成します。

2. ガイドラインの有効性確認のためのモデル実証

食品製造及び飲食店の現場において、上記1で作成したガイドラインに基づき実際に人とロボットとの安全な協働作業が可能か**検証**し、**ガイドラインの改善**を図ります。

＜事業の流れ＞



＜事業イメージ＞

1. 安全確保ガイドライン作成



ロボットメーカー、SIer、食品事業者、労働安全の専門家等、各分野の有識者を集めて検討会を開催し、人とロボットが協働するための安全確保ガイドラインを作成

- ・ガイドラインに盛り込むべき事項の例
  - －表面素材
  - －挟み込み防止構造
  - －出力上限
  - －ガード設置 等

2. ガイドラインの有効性確認のためのモデル実証

柔らかい表面素材 挟みこみ防止構造



食品製造及び飲食店の現場で実証