|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **食品産業（個別事業者向け）の作業安全のためのチェックシート**  別　添 | | |
| |  |  | | --- | --- | | 事業者名（事業場名） |  | | 記入者（役職・氏名） |  | | 業種（複数選択可） | 食料品製造業/卸売業/小売業/飲食店/その他（　　　　　　　） | | 記入日 | 令和　　　　年　　　　月　　　　日 | | | |
| 現在の取組状況をご記入下さい。 | | |
|  | | |
| 具体的な事項 | | ○:実施している  ×:実施していない  △:今後、実施予定  －:該当しない |
| 1 | 作業安全確保のために必要な対策を講じる |  |
| 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。 |  |
| 1-1-2 | 知識、経験等を踏まえて、安全対策の責任者や担当者を選任する。 |  |
| 1-1-3 | 作業安全に関する研修・教育等を行う。外国人従事者を雇用している場合は、確実に内容を理解できる方法により行う。また、作業安全に関する最新の知見や情報の幅広い収集に努める。 |  |
| 1-1-4 | 適切な技能や免許等の資格が必要な業務には、有資格者を就かせる。 |  |
| 1-1-5 | 職場での朝礼や定期的な集会等により、作業の計画や安全意識を周知・徹底する。 |  |
| 1-1-6 | 安全対策の推進に向け、従事者の提案を促す。 |  |
| 1-2 | 作業安全のためのルールや手順の順守 |  |
| 1-2-1 | 関係法令を遵守する。 |  |
| 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。 |  |
| 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。 |  |
| 1-2-4 | 日常的な確認や健康診断、ストレスチェック等により、健康状態の把握を行う。 |  |
| 1-2-5 | 作業中に必要な休憩を設ける。また、暑熱環境下では水分摂取を推奨する。 |  |
| 1-2-6 | 労働安全衛生マネジメントシステムの導入や、作業安全対策に知見のある第三者等によるチェックを受ける。 |  |
| 1-3 | 資機材、設備等の安全性の確保 |  |
| 1-3-1 | 燃料や薬剤など危険性・有害性のある資材は、適切に保管し、安全に取扱う。 |  |
| 1-3-2 | 機械や刃物等の日常点検・整備・保管を適切に行う。 |  |
| 1-3-3 | 資機材、設備等を導入・更新する際には、無人化機械等を含め、可能な限り安全に配慮したものを選択する。 |  |
| 1-4 | 作業環境の整備 |  |
| 1-4-1 | 職場や個人の状況に応じ、適切な作業分担を行う。また、日々の健康状態に応じて適切に分担を変更する。 |  |
| 1-4-2 | 安全な作業手順、作業動作、機械・器具の使用方法等を明文化又は可視化し、全ての従事者が見ることができるようにする。 |  |
| 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。 |  |
| 1-4-4 | 高齢者を雇用する場合は、高齢者に配慮した作業環境の整備、作業管理を行う。 |  |
| 1-4-5 | ４Ｓ（整理・整頓・清潔・清掃）活動を行う。 |  |
| 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。 |  |
| 1-5-2 | 実施した作業安全対策の内容を記録する。 |  |
| 2 | 事故発生時に備える |  |
| 2-1 | 労災保険への加入等、補償措置の確保 |  |
| 2-1-1 | 経営者や家族従事者を含めて、労災保険やその他の補償措置を講じる。 |  |
| 2-2 | 事故後の速やかな対応策、再発防止策の検討と実施 |  |
| 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。 |  |
| 2-3 | 事業継続のための備え |  |
| 2-3-1 | 事故により従事者が作業に従事ができなくなった場合等に事業が継続できるよう、あらかじめ方策を検討する。 |  |