

規制対象事項チェックリスト

107 食品加工用機械

1. 食品加工用機械の操作または監視のために必要な空間を確保している。
2. 食品加工用機械の清掃、洗浄、点検、調整等の作業をするために必要な空間を確保している。
3. 食品加工用機械の重量および運転時の荷重を考慮し、強固な基礎の上に据え付けている。
4. 裾付け位置の水平を確認している。
5. 過度の振動が生じないようにしている。
6. 車輪による移動式の食品機械は、機械が移動することがないように車輪止め等により確実に固定している。
7. 転倒のおそれのある食品機械は、床または壁等にボトル等により固定している。
8. 操作盤を食品機械本体と別に設置するときは、操作者が食品機械の作動を見渡せる位置に設置している。
9. 操作盤、制御盤等の電気系統の収納箱は、直接床上に置かないようにしている。床上に置く必要がある場合には、収納箱底部と床面との間を 250 ミリメートル以上離している。
10. 電気配線、油圧配管または空気圧配管は、損傷をうけるおそれのないように被覆等の防護をしている。
11. 食品機械の接地端子は、すべて確実に接地している。
12. 湿潤な場所で使用する食品機械には、当該食品機械が接続される電路に当該電路の定格に適合し、感度が良好であり、かつ、確実に作動する感電防止用漏電しゃ断装置を設けている。
13. 冷却ジャケットまたは加熱ジャケットを有する食品機械は、冷却媒体または加熱媒体（以下「冷却媒体等」といいる。）の圧力が過度に上昇することによる危険を防止するための安全装置を設けている。
14. 冷却媒体等は、誤った接続を防止するため管および接続口を色分けする等の措置を講じている。
15. 冷却媒体等の圧力、流量の調節弁、制御装置等は、職員が安全に作業できる位置に取り付けている。
16. 冷却媒体等の方向制御弁は、その作動の方向を示すための措置を講じている。

17. 冷却媒体等の配管の圧力計には、回路名および使用圧力を表示している。
18. 食品機械を設置した場所は当該食品機械の作動、関連機器との連動状況等について異常がないことを確認している。
19. 労働者の頭髪または衣服等が食品機械に巻き込まれるおそれのあるときは、当該労働者に適当な作業帽および作業服を着用させている。
20. 床が水または油で濡れている場所での作業にあつては、労働者に滑止めのある長靴等を着用させている。
21. 食品機械の動力伝導部分、調速部分、加工部分等の作動部分で接触により労働者に危険を及ぼすおそれのある部分に安全ガード等が設けている。
22. 起動方法、スイッチの取扱方法等食品機械の操作の方法および手順並びに作業を行う位置、姿勢等について作業規定を作り作業を行わせている。
23. 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および関連機器の操作者との合図の方法について作業規定を作り作業を行わせている。
24. 食品機械に生じる異常の内容およびその判別法並びに異常時に、異常の内容に応じて作業者がとるべき措置について作業規定を作り作業を行わせている。
25. 非常停止装置が作動し、食品機械が停止した後、これを再起動させるために必要な異常事態の解除、安全確認の方法について作業規定を作り作業を行わせている。
26. その他食品機械による作業の安全確保のために必要な事項について作業規定を作り作業を行わせている。
27. 作業規定は、食品機械の種類、設置場所、作業内容等に応じたものとしている。
28. 食品機械を使用する作業場所は、作業を安全に行うために必要な照度を確保している。
29. 作業者が高さ 1メートル以上の箇所ですべて常時作業を行うときは、滑りにくく、作業を安全に行うのに十分な広さを確保している。
30. 作業者が高さ 1メートル以上の箇所ですべて常時作業を行うときは、床面の広さは、幅 40センチメートル以上とし、床材にすきまがある構造のときは当該すきまの幅は 3センチメートル以下にしている。
31. 作業者が高さ 1メートル以上の箇所ですべて常時作業を行うときは、昇降のための階段またははしごを有している。
32. 作業者が高さ 1メートル以上の箇所ですべて常時作業を行うときは、作業床の周囲に高さ 90センチメートル以上の中さん付きの手すりを有している。
33. 作業場の床面は、滑り、つまづき等の危険のないものを使用している。
34. 食品機械を起動するときは、機械の作動部分に人が接触していないことを確認させるとともに、一定の合図を定め、関係労働者に対し当該合図を行わせている。
35. 加工した製品の取り出し等、危険部分に労働者が手指等を接近させる作業を行う時は、原則として機械の運転を停止して作業を行わせている（へら等の適切な用具を使用させる等により安全に作業できるときを除く）。

36. 食品機械の清掃、洗浄、給油、点検、調整等の作業を行う場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の運転を停止して行っている（機械の運転中に作業を行わなければならない場合であって、[1]危険箇所安全ガードを設ける等の安全措置を講じたとき、[2]寸動運転等の可能な機械で、寸動運転等により安全に作業が行えるとき、[3]適当な用具により安全に作業を行うことができるとき）
37. 刃物の取替え等の作業は機械の運転を停止して行っている。
38. 食品機械による作業中において、目づまりの除去、落下物の除去等を行う場であっても労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械を停止して行わせるかまたは適切な用具を使用させている。
39. 清掃時に機械の運転を停止したときは、当該機械の操作装置に施錠する、作業中である旨の表示板を取り付ける等他の者が当該機械を運転することを禁止する措置を講じている（通常の作業範囲に操作装置があり、他の者が機械を運転するおそれのない場合を除く）
40. 食品加工用機械の油圧および空気圧系統部分の分解、部品交換等の作業を行うときは、あらかじめ駆動用シリンダー内の残圧を解放している。
41. 混練等の加工を行う機械において、混練用容器等に付着した材料等をかき落とす作業は手で行わせていない。
42. 必要に応じて手指を保護する手袋を着用させている。また、のこ歯により切断を行う機械により切断作業を行うときは、軍手等のこ歯に巻き込まれるおそれのある手袋等を着用させていない。
43. 刃物は常に研磨し、適正な切れ味を保つようにしている。
44. 食品加工用機械は、重力により作動するスライサーの押し板は、切断作業中、手で切断部分に押しつけさせないようにしている。
45. 食品加工用機械の材料投入口等に残った材料を中に入れる場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械を停止して行わせるかまたは押し棒等の適切な用具を使用させている。
46. 食品加工用機械の材料出口に残った製品を除去する場合等において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械を停止して行わせるかまたは押し棒等の適切な用具を使用させている。
47. 運転中の機械に必要なが生じた場合には、運転を停止するための、スイッチ、クラッチ、ベルトシフター等の動力遮断装置を設けている（連続した一連の機械で、共通の動力遮断装置があり、かつ、行程の途中で人力による原材料の送給、取り出し等を行う必要がないものを除く）
48. 機械の運転を開始する際に、総合運転方式にあつては原動機にスイッチを入れる場合、また連続した一団の機械にあつては原動機に共通のスイッチを入れる場合、一定の合図のもとに行っている。

49. 食品機械を用いて作業を行う時は、その日作業を開始する前に、[1]安全ガード等の異常の有無、[2]危険部分の接触防止のためのインターロックの機能、[3]食品機械本体および外部配線、附属配管等の亀裂、損傷等外観上の異常の有無、[4]油圧および空気圧システムの圧力の状態、[5]潤滑油の注油状況および油漏れの有無、[6]制動装置の機能、[7]非常停止装置の機能、[8]作動の異常の有無、[9]異常音および異常振動の有無について点検している。
50. 食品機械について、設置場所、使用頻度、部品の耐久性等を勘察し、所定の検査基準を定め、それにより定期的に検査を行い、検査および補修の結果を記録し、3年間以上保存している。
51. 食品機械について、設置場所、使用頻度、部品の耐久性等を勘察し、所定の検査基準を定め、それにより定期的に検査を行い、検査および補修の結果を記録し、3年間以上保存している。
52. 食品機械を使用する作業に従事する職員に対し、所定の安全教育を行っている。
53. 安全教育の講師は、食品機械に関する知識および作業についての経験を有する者とし、必要に応じ、メーカーの技術者等の専門家に依頼している。
54. 安全教育を行ったときは、受講者、教育科目等内容について、記録し、3年間以上保存している。