食品製造職種安全衛生チェックリスト

（厚生労働省関連部分（労働安全衛生関係法令の遵守））

このチェックリストは、食品製造職種の外国人技能実習生を受け入れる実習実施者に対して定期監査を実施する際にご活用いただくことを目的として作成したものです。

記入欄に、はいの場合「○」、いいえの場合「×」、該当ない場合「－」を記入してください。

実施年月日：　　年　　月　　日　　監査実施者：

実習実施者の名称：

項　目	記入欄
※　食品製造職種の技能実習移行対象職種名（作業名） 缶詰巻締（缶詰巻締）、食鳥処理加工業（食鳥処理加工）、加熱性水産加工食品製造業（節類製造、加熱乾製品製造、調味加工品製造、くん製品製造）、非加熱性水産加工食品製造業（塩蔵品製造、乾製品製造、発酵食品製造、調理加工品製造、生食用加工品製造）、水産練り製品製造（かまぼこ製品製造）、牛豚食肉処理加工業（牛豚部分肉製造）、ハム・ソーセージ・ベーコン製造（ハム・ソーセージ・ベーコン製造）、パン製造（パン製造）、そう菜製造業（そう菜加工）、農産物漬物製造業（農産物漬物製造）、医療・福祉施設給食製造（医療・福祉施設給食製造）	
1　日々朝礼等で確認すること ○技能実習生の体調を確認し、体調が悪い状況で作業を行わないようにしていますか。	□
○技能実習生に当日の作業内容と危険のおそれがある点について確認させていますか。	□
2　食品加工用機械に関する主な規制 ※安全ガードの構造の要件 ① 手指が柵、網などのすき間から危険部分まで手が届かないこと。 ② 安全ガードが取り外されているとき、又は安全ガードが開いているときは機械が動かない構造となっていること。 ③ 危険部分が内部にあることを標識などで明示すること。	

○機械等安全装置等の有効保持について、安全装置、覆い（安全カバー）、囲い等が有効な状態で使用されるよう点検及び整備を行っていますか。

○機械等安全装置等の有効保持（労働者が守る事項）について、作業マニュアル、標識等で安全装置等を取りはずさないこととされていますか。

○機械（原動機、回転軸等による危険の防止）について、機械の危険な部分に覆い（安全カバー）等を設置していますか。

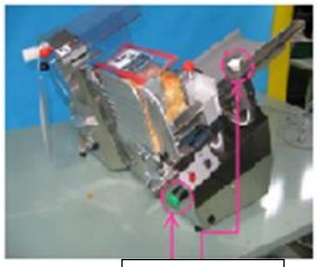
※機械の使用にあたっては、動力電動部分、調速部分、加工部分などに安全ガード等が設けられていることを確認しましょう。

○機械（掃除等の場合の運転停止等）について、機械の掃除、給油、検査、修理又は調整の作業で危険があるときは運転を停止していますか。

○機械の運転を停止した時は、起動装置に錠を掛け、表示板を取り付けていますか。

○食品加工用切断機・切削機（スライサー、チョップカッター、バンドソー等の刃部により、食品の原材料の切断又は切削を行う機械）について、機械の危険な部分に覆い（安全カバー）等を設置していますか。

（例：両手操作式制御装置付きスライサー）



２つのボタンを両手で操作している間のみ、刃が回転する。(片手をボタンから離したときは刃が急停止。)

○原材料の送給・取り出し時には、原則として、機械の運転を停止・用具等を使用していますか。

○食品加工用粉砕機・混合機（ミキサー、ミル、らいかい機等の回転する可動部分によって、食品の原材料の粉砕、破砕、混合、混練又は 攪拌を行う機械）について、機械の開口部への蓋等を設置していますか。

（例：インターロック機能を有するミキサー他）

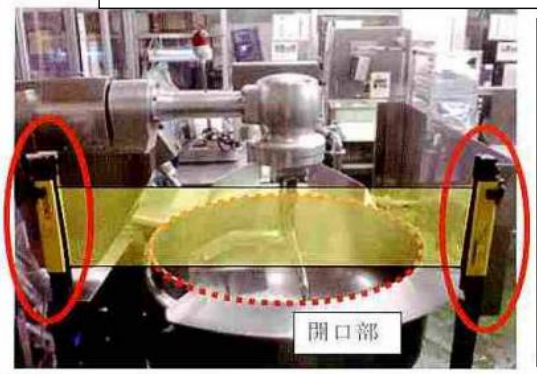
インターロック機構（可動式覆いを閉じないと回転部が動かない機能）を有するミキサー

ホールド・ツゥ・ラン制御装置（可動式覆いを開いた状態のときでも、ボタンを押している間に限り、低速で回転する。）を有するミキサー

縦型撹拌機（ミキサー）の可動式ガードの例

機械の可動部分にガードを取り付けた事例。ガードは手で開けることができる。（赤の矢印）右側写真の手は、開口部から可動部分に接触するおそれがなくなったことを示している。

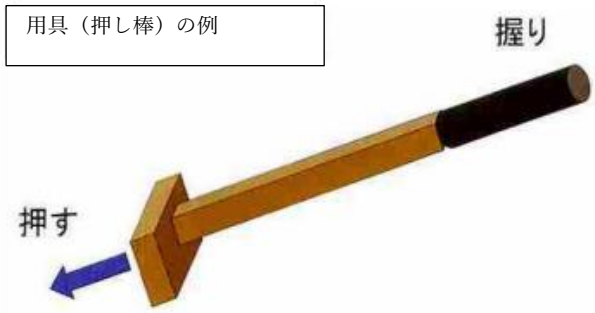
撹拌機に光線式安全装置を取り付けた例



原材料を送給・取出す場所から、機械の可動部分に作業者の身体の一部が接触するおそれがあるので、左図の黄色の部分に光線によるバリアーを設けて、光線を身体の一部がさえぎると機械を停止させた事例。

○原材料の送給・取り出し時には、原則として、機械の運転を停止するか、機械の稼働部分に手等が入らないよう押し棒等の用具を使用していますか。

用具（押し棒）の例

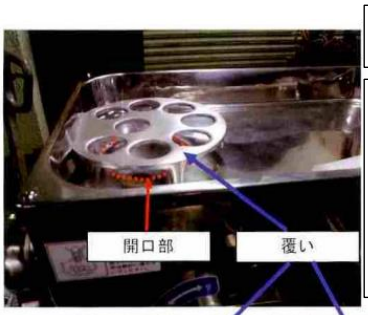


（イネーブル装置とホールド・ツゥ・ラン制御装置）

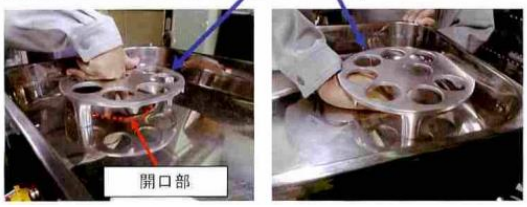
「イネーブル装置」
連続的に操作するとき、機械が機能することを許可するための補足的な手動操作装置（写真では黄色の部分で、適度に握った状態で稼働を許可し、手を握りしめても、手を離しても機械が停止する３ポジションタイプのもの。）

「ホールド・ツゥ・ラン制御装置」
手動制御器を作動させている間に限り危険な機械機能を起動し、かつ、低速運転を維持する制御装置。（写真では人差指部のボタン）

チョッパーの覆い（固定式ガード）の例



台所の流し台形状の機械上部に原材料の投入口がある。その開口部から可動部分に接触するおそれがあり、開口部に覆いを取り付けた事例。下の写真２枚は、覆いを取り付けたことで、開口部から可動部分に接触するおそれがなくなったことを示している。



○食品加工用ロール機（製麺用ロール機、製菓用ロール機等の食品の原材料を圧延する機械）について、機械の危険な部分に覆い（安全カバー）等を設置していますか。

（例：製麺機を清掃中、運転させたままの状態で清掃を行ったため、カット箇所（切刃）に指が挟まれそうになった。）

（例：洋菓子（パイ）製造時に使用した生地製造圧延機の清掃作業をローラーを回転させながら行っていところ、カバーをはずしていたため手を巻き込まれそうになった。）

○食品加工用成形機・圧縮機（おにぎりの成形機、マカロニの押し出し機、果実の圧搾機等の圧力を加えることによって食品の原材料の成形、型抜き、圧縮又は圧搾を行う機械）について、挟まれ・巻き込まれの危険があるときは、機械に覆い（安全カバー）等を設置していますか。

○荷役運搬機械（コンベヤー）について、巻き込まれの危険がある箇所に安全カバーが設けられていること、非常時に機械を停止できる非常停止装置が設けられていることを確認していますか。

（例：ベルトコンベヤーがトラブルで停止した際、ローラー部分の汚れをガーゼで拭き取っていたときに、他の労働者が運転を再開したことにより動き出したコンベヤーに腕を巻き込まれ、けがをした。）

（例：巻き込まれの危険がある箇所に安全カバーを設けた。）

3　食品製造現場における主な作業と安全対策

○技能実習生を５Ｓ活動（整理・整頓・清掃・清潔・躾（決めたこと、教わったことを必ず守るように指導すること））、ヒヤリ・ハット 活動、危険予知（ＫＹ）活動に取り組ませていますか。

○技能実習生が理解できる作業マニュアルはありますか。

○技能実習生が理解できる安全標識はありますか。

(1) 食品加工用機械の安全対策（切断用機械、粉砕機、混合機、ロール機、成型機等）

○機械に対して必要な安全対策を講じていますか。

（例：スライサーで大根をスライスする作業で、機械の不具合を調整する際に、機械の運転を停止せず、又は安全な用具を使用しなかったため、刃に指が接触し、負傷した。）

○雇入れ時の安全教育時に機械の危険性について実際の機械を示して説明していますか。

○機械を使用する作業ごとに作業手順書を作成していますか。

○清掃時やトラブル発生時に技能実習生が不安全な行動をとることが無いよう、機械を止める必要がある場合の具体的な事例、停止後の対応、目詰まりやピックミス、材料等がベルトコンベヤーの下に落ちた時の対応等をマニュアル化し、併せて教育していますか。

○機械の周囲に注意事項を図や技能実習生の母国語で表示していますか。

○安全装置が無効にされていないか、教えた内容と異なる方法による作業が行われていないか管理者が定期的に作業現場を巡回する等により把握していますか。

○過去に発生した災害やヒヤリ・ハット事例については原因を調査し、再発防止対策を講じるとともに、安全教育の際に周知していますか。

(2) 通路等の安全対策（転倒防止対策等）

○重篤な災害になりやすい転倒災害の防止対策として、作業場所に床面の損耗等により水たまりのできやすい凹凸がないか、床材は濡れても滑りにくい材質か、床面の掃除の際、水はけがよくなるよう排水溝は適切な位置に設けられていますか。

○通路、階段、出口に物を放置しないようにしていますか。

○床の水たまりや氷、油、粉類、野菜等のくず等は放置せず、その都度取り除いていますか。

（例:厨房で荷物を運んでいるとき、床に野菜くずが散乱していて滑って転倒した。）

○安全に移動できるように十分な明るさ（照度）を確保していますか。

○転倒を予防するための教育を行っていますか。

○作業靴は、作業現場に合った耐滑性があり、かつ サイズの合うものとしていますか。

○ヒヤリ・ハット情報を活用して、転倒しやすい場所の危険マップを作成し周知していますか。

○段差のある箇所や滑りやすい場所等に注意を促す標識をつけていますか。

○ポケットに手を入れたまま歩くことを禁止していますか。

○ストレッチ体操や転倒予防のための運動を取り入れていますか。

○床面の清掃の作業手順について、転倒防止対策を踏まえた内容としていますか。

○清掃作業時に取り外した排水溝のフタや機械のカバー等は通行の妨げにならない場所に置き、速やかに復旧させていますか。

○前方が見えない荷物を手で持って通路や階段を移動させないようにしていますか。

○二人一組で荷物を運ぶ際に、一人を後ろ向きに移動させないようにしていますか。

○高さ 2m以上の場所で作業が行われる可能性がある場合においては、墜落防止用の手すり等が設けられていますか。

(3) 手工具の安全対策（包丁等）

（例：包丁を使用して食材を勢い良く切っていた際に、食材に応じた安全なさばき方等包丁の使用方法について教育を行っていなかったため、材料を押さえていた手の爪の部分を切った。）

○包丁等の安全な使用方法について、口頭による説明だけでなく基本的な事項については、作業マニュアルを作成して教育を行っていますか。

○可能な限り保護手袋を使用させ、さらに衛生面への配慮から衛生用の手袋を重ねて使用する等安全と食品衛生に配慮した対策がなされていますか。

(4) やけど等の安全対策（熱湯やガスを使用する調理器具等）

○熱くなっている鉄板、鍋、釜等の持ち運びには、保護手袋の着用を励行させていますか。

（例：作業台に置かれていた調理用鉄板を移動させようと素手で触ったところ、やけどを負った。鉄板がオーブンから取り出された直後のもので、高温であることに気づかなかった。）

○運ぶ前に対象物の温度を確認させ、高温の場合は他の労働者に対しても注意喚起させていますか。

○高温の油の中には絶対に水を入れないよう教育していますか。

○より安全な調理器具の使用を検討していますか。

○作業時には必要な保護具（作業衣、耐熱性手袋、長靴、保護メガネ等）を着用させていますか。

○適正な保護具の着用について作業マニュアルに明記していますか。

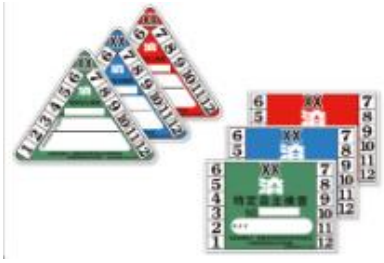
○保護具について定期的に点検するほか、使用前の点検も徹底させていますか。

(5) フォークリフトとの接触防止等安全対策

（例：作業場所へ移動していたところ、急にバックしてきたフォークリフトに接触した。）

○有資格者に運転させていますか。

○１年以内ごとに特定自主検査を実施していますか。



＊

（絵図の右下に＊がついている絵図は、公益社団法人建設荷役車両安全技術協会作成のもので、転載許可を得ています。）

○１月以内ごとに定期自主検査を実施し、記録を作成、保存していますか。

○運行経路及び作業方法を示した作業計画を作成していますか。

○作業計画を関係労働者に周知し、守らせていますか。

○フォークリフトの運行経路と安全通路を区分していますか。

○運行経路であることがわかりにくい場所には、標識を設置していますか。

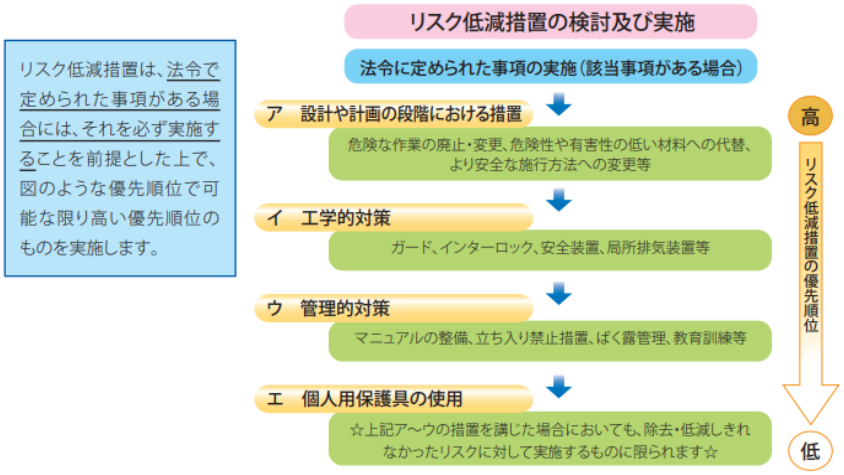
○安全な制限速度を定めていますか。	□
○労働者の昇降等荷役の用途以外に使用することを禁止していますか。	□
○運転者が運転席から離れる際は、荷役装置を最低降下位置に置き、エンジンを停止し、鍵を抜いて管理者のいる事務所で保管させていますか。	□
○フォークリフトを用いて作業を行う場合（単独作業を行う場合を除く。）には作業指揮者を選任し、作業指揮者の指示に従った作業を行わせていますか。	□
(6) ※はい作業時の災害防止対策	
○はいの上で作業を行う場合において、作業箇所の高さが 1.5mをこえるときは、当該作業に従事する労働者が床面と当該作業箇所との間を安全に昇降するための設備を設けていますか。 ※「はい」とは、倉庫、上屋又は土場に積み重ねられた荷（小麦、大豆、鉱石等のばら物の荷を除く。）の集団をいいます。以下同じ。	□
○はい作業に従事する労働者は、床面と当該作業箇所との間を昇降するときは、昇降するための設備を使用していますか。	□
(7) エレベーター及び※簡易リフトの使用による災害防止対策＞	
○エレベーターや簡易リフトは構造規格を具備したものとなっていますか。（簡易リフトは搬器に人が乗れない構造となっていますか。積卸口に搬器が来ていないと、戸は開けられない構造となっていますか。） （※簡易リフトとは、エレベーターのうち、荷のみを運搬することを目的とするエレベーターで、搬器の床面積が 1 ㎡以下又はその天井の高さが 1.2m以下のものをいい、積載荷重が 0.25トン以上の簡易リフトは簡易リフト構造規格を具備すべきこととされています。）	□
(8) 行動災害の発生防止対策	
○技能実習生は、作業場所で単独作業にならないように努めていますか（技能実習指導員の指導の下、作業を行っていますか。）。	□
○作業道具は正しい使い方をしていますか。 例）・用途を異にする使い方で道具を使用しないようにしていますか。 ・道具を運搬する際、安全な運搬の仕方をしていますか。 ・道具を投げて渡さないようにしていますか。	□
○不安全な行動にならないようにしていますか。 例）・作業場所内で走って移動しないようにしていますか。 ・高低のある場所の移動は、飛び下りたり、よじ登ったりせず、設け	□

られた昇降設備を使用して移動していますか。

(9) リスクアセスメント等

○リスクアセスメント（危険性・有害性等の調査等）を行い、リスク低減対策を実施し、技能実習生にも共有していますか。

（※リスクアセスメントとは、作業における危険性又は有害性を特定し、それによる労働災害や健康障害の重篤度（被災の程度）とその災害が発生する可能性の度合いを組み合わせて「リスク」を見積もり、そのリスクの大きさに基づいて対策の優先度を決めた上で、リスクの除去又は低減の措置を検討し、その結果を記録する一連の手法をいいます。）



○KY（危険予知）活動を行い、各作業日、各作業内容、各作業場に内在するリスクについて話し合い、災害の発生防止に努め、技能実習生にも共有していますか。

4　安全衛生教育（労働安全衛生法第 59 条、労働安全衛生規則第 35 条、第 36 条等）

○技能実習生を雇い入れた時や技能実習生の作業内容を変更した時には、①作業内容、②機械や原材料等の取扱い方法、③安全装置や保護具等の取扱い方法等、技能実習生の安全衛生の確保に必要な事項について、技能実習生が理解できる方法で雇入れ時等の安全衛生教育を実施していますか。

○機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関することを教育していますか。

○安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関することを教育していますか。

○作業手順に関することを教育していますか。

○作業開始時の点検に関することを教育していますか。

○業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関することを教育していますか。

○整理、整頓及び清潔の保持に関することを教育していますか。

○事故時等における応急措置及び退避に関することを教育していますか。

○上記のほか、業務に関する安全又は衛生のために必要な事項についても教育を実施していますか。

○危険有害業務に技能実習生を従事させる場合には、実習生が理解できる方法で特別教育等を実施していますか。

特別教育の必要な業務

○※最大荷重が１トン未満のフォークリフトの運転の業務

（※最大荷重とは、フォークリフトの構造及び材料に応じて基準荷重中心に負荷させることができる最大の荷重をいいます。）

（※機体に貼られている銘板で最大荷重を確認する（以下同じ。）。）

○※酸素欠乏危険場所における作業に係る業務

※酸素欠乏とは、空気中の酸素の濃度が 18%未満又は空気中の硫化水素の濃度が 100 万分の 10 を超える状態をいいます。

（例：汚水漕の内部の酸素欠乏危険場所で作業し、倒れた。）

※これらの教育は、技能実習生がその内容を理解できる方法で行ってください。

『確認書類』技能実習計画、技能実習日誌、特別教育実施結果 （法定での作成義務はないが、作成していれば）安全衛生教育の実施結果、安全衛生教育の実施計画（年間等）	
5　就業制限（労働安全衛生法第 61 条、労働安全衛生法施行令第 20 条） ○就業制限業務に技能実習生を従事させる場合には、免許の取得、技能講習の修了等の所要の措置を取らせていますか。 ○最大荷重が 1 トン以上のフォークリフトの運転の業務（フォークリフト運転技能講習の受講が必要） ※銘板で最大荷重を確認する。 『確認書類』技能実習計画、技能実習日誌 （法定での保管義務はないが、保管していれば）技能講習修了証の写し （法定での作成義務はないが、作成していれば）安全衛生教育の実施結果、安全衛生教育の実施計画（年間等）、技能講習等就業制限業務受講計画（年間等）	□ □
6　作業主任者が必要な業務（労働安全衛生法第 14 条） ○はい作業主任者 高さが 2ｍ以上の「はい」を積み上げ（はい付け）、積み降ろし（はい崩し）する作業（荷役機械の運転者のみによって行われるものを除く。）を行わせる場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせていますか。 ○酸素欠乏危険作業主任者 汚水漕の内部等の酸素欠乏危険場所における作業を行わせる場合には、法定の資格を有する者のうちから作業主任者を選任し、その者に当該作業に従事する労働者の指揮その他の所定の事項を行わせていますか。	□ □
7　食品製造現場における健康確保 （1）熱中症予防対策 ○熱中症予防対策を講じていますか。 （※例えば、休憩場所の整備、高温多湿作業場所における連続作業の時間短縮、水分及び塩分の摂取等の各種対策）	□

（例：パン製造工程ラインの監視業務に就いていた労働者が、トンネルオーブン出口付近（室温 40 度を超える高温環境下）で、倒れているところを発見され、熱中症により搬送先の病院で死亡した。）

（2）一酸化炭素中毒予防対策

○一酸化炭素が発生する可能性のある作業（閉め切った室内等でのガス機器の使用等）を行う場合は、排気ガスを外部に排出するため、窓を開放したり、換気設備や一酸化炭素のガス検知警報装置を設置する等により、同種災害の発生を防ぐ対策を講じていますか。

（例：水産食品製造工場において、釜を使用して海産物を茹でていたところ、周辺で作業を行っていた労働者が、突然意識を失うなど、一酸化炭素中毒と診断された。）

（3）酸素欠乏症等防止対策

○タンク内部での作業を行う場合には、事前に特別教育の実施及び酸素欠乏危険作業主任者による作業環境測定、換気、送気マスク等の呼吸用保護具の使用等の措置を適正に講じ、発生を防いでいますか。

また、救助に向かった同僚の方が被災する二次災害も発生することがあるので、被災者を発見した時の状況から酸欠等が疑われるときは、慌てて危険な場所に近づくことのないよう慎重な行動をすることについても周知していますか。

（例：タンク内部で作業者が倒れ、救助に向かった同僚の方が酸欠により被災しそうになった。）

8　健康診断の実施（労働安全衛生法第 66 条）	
○実習実施者は、技能実習生を雇い入れたとき、雇入れ時健康診断を実施していますか。	□
○実習実施者は、１年に１回、定期健康診断を実施していますか。	□
○実習実施者は、技能実習生に深夜業を含む業務や鉛、一酸化炭素のほかこれらに準じる有害物のガス、蒸気又は粉じんを発散する場所における業務等（特定業務）に常時従事する場合は、特定業務従事者の健康診断を定期（６か月以内ごとに１回）に実施していますか。	□
※技能実習制度においては、時間外労働又は休日労働及び深夜労働は想定されていませんが、やむを得ない業務上の事情等により行う場合には、時間数に応じて技能実習計画の変更認定や届出が必要となるほか、以下の措置を講じてください。	
(1) 長時間労働と医師の面談	
○技能実習生に対し、長時間労働を行った場合の健康障害発症リスク及び面接指導を受ける申出の必要性を説明するとともに、時間外・休日労働時間数が月 80 時間を超え、疲労の蓄積が認められる場合は、医師による面接指導を実施していますか。 上記のほか、時間外・休日労働時間数が月 45 時間を超えた場合も面接指導の対象とするように努めていますか。	□
○医師による面接指導の結果、技能実習生の疲労蓄積状況や心身の状況、面接を行った医師の意見等を踏まえ、事後措置が必要な場合は、就業場所の変更、作業の転換、労働時間の短縮、深夜業務への従事回数の減少等の措置を講じていますか。	□
○面接指導の実施においては、産業医の選任義務がない常時 50 人未満の労働者を使用する小規模事業場においては、地域産業保健センターを利用して面接指導を実施することもできますので、問い合わせを行うようにしていますか。	□
(2) ストレスチェック	
○ストレスチェックを実施していますか。	□
（※2015 年 12 月 1 日より労働安全衛生法改正による「心理的な負担の程度を把握するための検査（以下、ストレスチェック）」制度がスタートしました。職場において定期的にストレスチェックを行い、その結果により労働者が自らのストレスに気づきストレスに対処すること、ストレスチェックを通じて職場環境を見直し、ストレスの要因そのものを低減させ、メンタルヘルス不調のリスクが高い者を早期に発見し、医師による面接指導につなげることにより、	

労働者のメンタルヘルス不調を未然に防止することを目指しており、50 名以上の従業員がいる事業所（従業員 50 人未満の事業場は、当面の間努力義務）では、ストレスチェックを実施することが義務づけられています。）	
（参考）労働安全衛生分野では、以下の事項についても、内容を確認することは、技能実習生の安全と健康を確保する上で、とても有効です。 ① 安全衛生管理の状況 〇安全管理者、衛生管理者、産業医、安全衛生推進者、作業主任者等の選任状況 〇職長等に対する安全又は衛生のための教育の実施状況 〇安全委員会、衛生委員会、安全衛生委員会等の開催状況 ② 作業環境管理の状況（有害な業務） 〇作業環境測定結果の確認	