

技能実習生 安全衛生対策 マニュアル

食品製造職種



外国人技能実習機構

目次

I はじめに

- 1 外国人入国者数の推移 2
- 2 「技能実習 2 号」への技能実習生移行者数 3
- 3 技能実習制度の仕組み 4
- 4 食品製造関係の移行対象職種・作業 5
- 5 食料品製造業における労働災害発生状況（技能実習生以外の労働者も含む） 6

II 実習実施者が留意すべき事項編

- 1 法令の遵守 7
- 2 労働災害防止の観点からの環境の整備 7
 - (1) 働き方改革 7
 - (2) 文化の違い等についての理解 8
- 3 より効果的な教育の実施 8
 - (1) 作業マニュアルの作成 8
 - (2) コミュニケーションの確保 9
- 4 安全衛生教育を行う際の具体的な留意点 9
 - (1) 視覚的な要素を取り入れた効果的な安全衛生教育の実施 9
 - (2) 作業場所における実践的な教育の実施 10
 - (3) 緊急事態の発生時への備え 10
- 5 作業場所における労働災害防止対策の留意点 10
 - (1) 機械の本質安全化と工学的対策 11
 - (2) 転倒防止のための環境整備 11
 - (3) 健康状態の確認 11
 - (4) 作業マニュアルの活用促進 11
 - (5) 注意喚起の標識の活用促進 12
 - (6) 作業場所で発生した問題点の共有 12
- 6 その他配慮すべきこと 12
 - (1) 認定計画と異なる作業に従事させないことの徹底 12
 - (2) 宿舎での生活 13
 - (3) 技能実習生が体調不良になったとき 13
 - (4) 食品衛生関係で留意すべき事項 13

III 監理団体が留意すべき事項編

- 1 監理団体の役割 14
- 2 普段からのコミュニケーション確保 14

3	入国後講習で教えることが望ましいこと	14
4	時宜に応じた随時の支援・情報提供等	15
5	的確な監査の実施	15
(1)	実習実施者に対し確認する事項（例）	16
(2)	技能実習生からのヒアリングにおいて確認する事項（例）	16

Ⅳ 遵守すべき法令や労働災害防止対策

1	基本的法令等の理解と遵守	18
2	食品製造現場における主な作業と安全対策	19
(1)	食品加工用機械の安全対策（切断用機械、粉碎機、混合機、ロール機、成型機等）	19
(2)	通路等の安全対策（転倒防止対策等）	20
(3)	手工具の安全対策（包丁等）	21
(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）	21
(5)	車両系荷役運搬機械の安全対策（フォークリフトとの接触防止対策）	22
(6)	リスクアセスメントの実施	22
(7)	雇入れ時等の安全衛生教育の実施	22
(8)	技能講習の受講	23
(9)	安全衛生特別教育の実施	23
(10)	作業主任者の選任	23
3	食品製造現場における健康確保対策	24
(1)	熱中症対策	24
(2)	一酸化炭素中毒対策	25
(3)	酸素欠乏等対策	26
(4)	健康診断及び健康確保対策等	27
4	労働災害が発生した場合は	30

Ⅴ 参考資料

資料 1	食料品製造業における労働災害発生状況	33
資料 2	食品加工用機械による労働災害発生状況	35
資料 3	技能実習生に係る災害事例	42
資料 4	技能実習生の皆さんに守ってほしい基本的な事項	44
資料 5	各種災害事例と技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと	46
資料 6	包丁取り扱いルール	52
資料 7	安全標識参考例	53
資料 8	食品加工用機械の労働安全衛生規則改正内容早見表（H25.10.1施行）	56
資料 9	技能実習生の労働災害を防止するための対策チェックリスト参考例	57

はじめに

食品製造関係職種においても多くの労働災害が発生していますが、その多くが不慮災害であることから、作業される方にとっての危機意識も涵養されにくい傾向が続いてきました。また、作業内容が日常生活の延長にあることから、事業者が労働者の不注意として片付けてきた面もあると思われます。

近年、労働災害発生件数は全業種においては長期的に減少傾向にある中、食料品製造業における労働災害の発生件数は高止まりとなっており、企業コンプライアンスの観点から、食品製造関係作業場等では現場単位において労働災害防止の気運は高まっています。

食品製造関係職種には労働災害防止上の特有の課題として、滑りやすい床、刃物や熱・冷気発生物の取扱、原材料を加工するための食品加工用機械の取扱などがあります。また、食品には多くの種類があり、製品ごとに異なる作業態様、シフト制によるコミュニケーション確保の困難さなどもあります。これらの課題に対して、現場責任者主導で、日常的な点検を行うなどにより危険な箇所の洗い出しと対策を実施するほか、4 S 活動（整理・整頓・清掃・清潔）を行ったり、周到的安全衛生教育を行い、現場で作業する全員が共通の理解のもと安全な作業ができるよう作業や衛生管理が推進されているように思われます。

そのような中、食品製造業界では多くの技能実習生を受け入れています。言葉や生活習慣の違いから、十分なコミュニケーションが取れないこと、日本人同士では常識として各種対策の前提となっている基礎的な知識を知らないことなどに起因する労働災害も少なからず発生している状況にあります。

このような現状に理解を深め、作業場所における安全管理体制の確立や徹底、生活習慣の相互理解が求められるのではないのでしょうか。

まずは作業場所での安全を確保する前提として、コミュニケーションの重要性を十分に認識し、専門的な用語、特に安全衛生に対する専門用語等の教育に十分な配慮をすべきです。技能実習生は業務に必要な技能を修得等するために来ているのですから、その作業内容は一定のものに限られることから作業手順等のマニュアルをより充実させるとともに、理解しやすいものとするといった対応が特に効果的とも思われます。

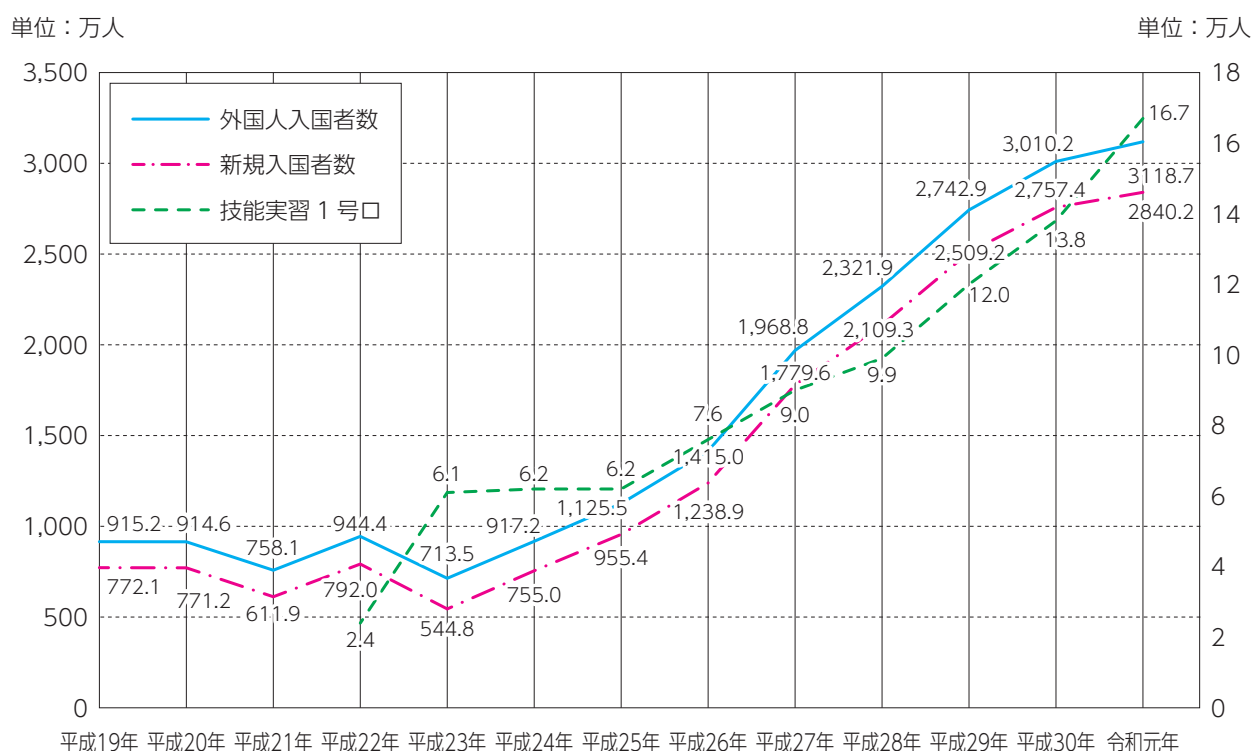
これらの観点から、本マニュアルが、実習実施者の行う安全衛生管理や、監理団体が行う適切な監査の参考となり、技能実習生の安全衛生環境の改善の一助となることを期待します。

1 外国人入国者数の推移

我が国への外国人入国者数は、出入国管理に関する統計を取り始めた昭和25年は約1万8,000人とわずかでしたが、27年4月28日に「日本国との平和条約」（昭和27年条約第5号）が発効したことに伴って我が国が完全な主権を回復し、出入国管理令に基づいて入国の許否を決することとなり、また、その後、航空機の大型化、ジェット化が進むなど国際輸送手段の整備による外国渡航の割安感、便利さの高まりによりほぼ一貫して増加の途をたどり、53年には100万人、59年には200万人、平成2年には300万人、8年には400万人、12年には500万人、25年には1,000万人、28年には2,000万人、30年には3,000万人をそれぞれ突破しました。令和元年は、平成30年の3,010万2,102人と比べ108万5,077人（3.6%）増の3,118万7,179人と、過去最高となりました。

令和元年における新規入国者数は2,840万2,509人で、これを目的（在留資格）別に見ますと、「短期滞在」が2,781万5,488人と最も多く、新規入国者全体の97.9%を占めており、次いで「技能実習1号口」16万7,405人（0.6%）、「留学」12万1,637人（0.4%）、「興行」4万5,486人（0.2%）の順となっています。

なお、令和2年上半期における新規入国者数は344万6,986人（前年同期比77.0%減）で、うち「技能実習1号口」は3万8,206人（前年同期比50.3%減）となっています。



（出典：法務省データ）

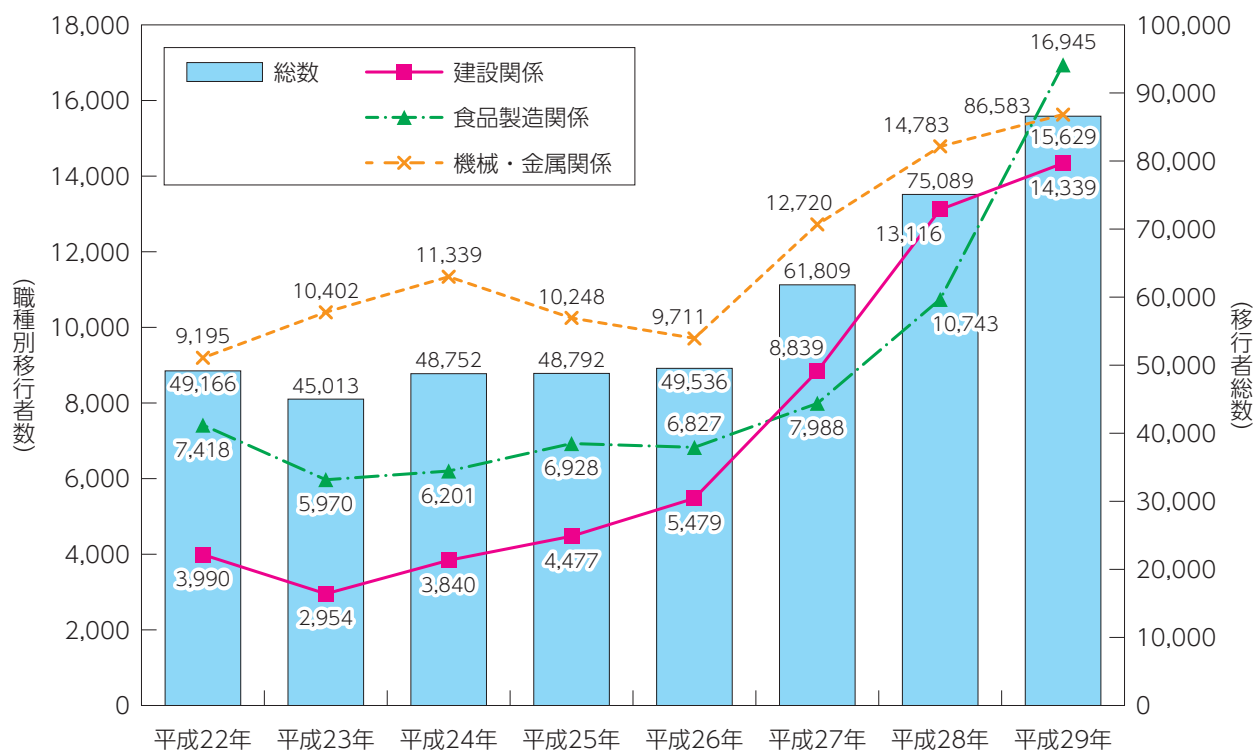
2 「技能実習 2 号」 への技能実習生移行者数

「技能実習 2 号」へ移行した技能実習生の移行者数は、図のとおりです。

食品製造関係については、16,000人を超えています。

技能実習 2 号を修了後、技能実習 3 号に移行することができます。

(一部技能実習 3 号に移行できない職種・作業があります。)

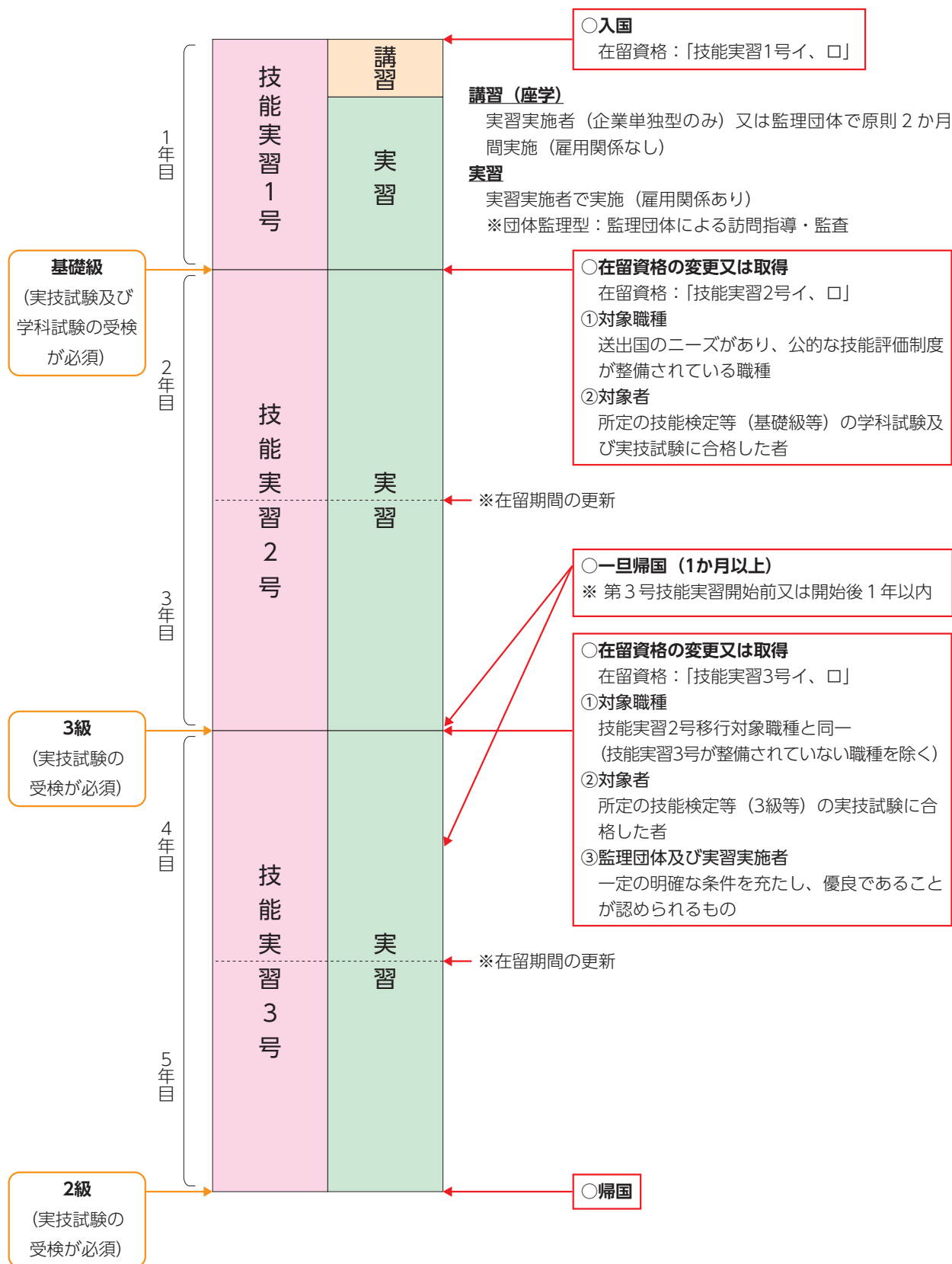


※平成22年の数は、旧制度において「特定活動（技能実習）」に移行した者の数と「技能実習 2 号」に移行した者の数を足し合わせた数。

(出典：法務省データ)

3

技能実習制度の仕組み



4

食品製造関係の移行対象職種・作業

令和3年1月8日時点

作業内容の詳細については、厚生労働省の「技能実習計画審査基準」をご確認ください。

食品製造関係（11職種18作業）

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

●の職種は、「技能実習評価試験の整備等に関する専門家会議」による確認の上、厚生労働省人材開発統括官が認定した職種、△のない職種・作業は、技能実習3号まで実習可能です。

ポイント

<技能検定>

技能実習制度では、作業ごとに、技能実習生が修得等した技能等を評価するため、技能検定試験と技能実習評価試験を実施しています。

技能実習制度に係る技能検定試験では、上位級から、2級、3級及び基礎級が設けられています。実施者は、都道府県職業能力開発協会です。

また、表中に●を付した作業については、技能検定試験ではなく、技能実習評価試験を受検することとなりますが、技能実習評価試験では上位級から、上級、専門級及び初級が設けられています。実施者は、指定試験機関です。

5

食料品製造業における労働災害発生状況（技能実習生以外の労働者も含む）

食料品製造業における労働災害は平成31年/令和元年の1年間で死亡災害が16件、休業4日以上之死傷災害が7,963件発生しています。同じく平成27年の発生件数は死亡災害が19件、休業4日以上之死傷災害が7,831件であることから、災害発生件数は高止まりの状況にあります。

平成31年/令和元年に食料品製造業で被災した休業4日以上之死傷者について事故の型別に分類すると、「転倒」と「はさまれ・巻き込まれ」で、ほぼ半数を占め、次いで「切れ・こすれ」、「動作の反動・無理な動作」が多い災害となっています。

また、厚生労働省が平成22年度に行った食品加工用機械による労働災害発生状況の分析によれば、食料品製造業が6割を占めるほか、小売業などの第三次産業で3割発生しており、野菜・果物、肉類、水産物の加工機械でスライサーによる指の切断等が多いこと、食品加工作業のほか、清掃・除去といった非定常作業が4割強を占めています。

巻末に参考として、「食料品製造業における労働災害発生状況」（資料1）、「食品加工用機械による労働災害発生状況」（資料2）、「技能実習生に係る災害事例」（資料3）を掲載しています。

なお、本マニュアルは、食品製造職種関係の技能実習生に係るものであるため、実習実施者の業種としては食料品製造業だけでなく店舗内で惣菜等を製造している小売業も含まれますが、厚生労働省の労働災害の統計は職種別の統計ではないため、食料品製造業に係る統計を参考として記載しているものです。

Ⅱ

実習実施者が留意すべき事項編

1

法令の遵守

技能実習生には、その目的に沿って技能を修得等させることが重要ですが、けが等をすることなく健康なまままで実習を終え、元気に帰国することが何よりも欠かせないことといえます。

不幸にして労災事故が発生した場合は、実習実施者においても法令違反があれば処罰の対象となるほか、そうでなくとも大きな社会的な責任を問われることもあります。また、被害者から、不法行為責任、安全配慮義務違反等により損害賠償を求められることもあります。それが技能実習生なら国際問題にもなりかねません。

事故は様々な原因で発生します。現場や作業の状況にあわせて最適の対策を講じていただく必要がありますが、まずはⅣの項で記述する法令を遵守してください。これらの内容は、実習実施者の皆様が最低限遵守すべき事項です。労働安全衛生法上の事業者としての責務を果たすようお願いします。

2

労働災害防止の観点からの環境の整備

食品製造現場では立った状態で作業を継続することが一般的であり、全身に負荷がかかるため、十分な疲労回復が必要です。また、外気と異なる気温の中で作業することも多く、体調不良が大きなリスクになるので注意が必要です。また、少人数で同じ同僚らと継続的に作業が行われる現場などでは、状況によっては人的ストレスも多くかかることが想定されます。

食品製造現場の環境では、床面が滑りやすい状態にあったり、危険な機械があるなど、不注意な行為が大きな災害につながります。心身ともに健康であることが一番の労働災害防止対策とも言えます。

これらの観点から、次のような環境整備にも努めましょう。

(1) 働き方改革

食品製造業における働き方改革を意識した労務管理等を行ってください。特に取り扱う製品によっては業務の繁忙期が発生することがあり、時間外、休日労働で対応することもあるかと思われますが、36協定の限度時間の範囲内で、できるかぎり心身の負担が増えないよう、人員の確保、業務量の調整を図るとともに、休養を図るための休日の確保をはじめとして、労働時間が過重にならないよう注意を払ってください。

労働時間の管理に当たっては、交代勤務制を導入されている場合など、職場と宿泊設備の通勤に関して時間帯による公共交通機関の整備が十分でない場合の対応や公共交通機関の利用方法の説明を十分行っていくなど、日本の生活に不慣れな点を補うことも大切です。

(2) 文化の違い等についての理解

文化や風俗習慣などの違いを理解してもらえないことは、技能実習生にとって大きなストレスの原因になります。

例えば、飲酒や豚肉食を行わないという宗教的な戒律を守っている方がいることなどは一般に知られています。礼拝の時間を確保したいという希望がある方もいるでしょう。そのほかにも頭に触れられることや、左手での接触を嫌うといった地域もあります。技能実習生の飲食の制限、接肌等、出身国の宗教、風土、歴史等に基づく風俗習慣などを、自らしっかりと理解して信頼関係を構築するとともに、他の従業員とのトラブルを避けるためにも、技能実習責任者や技能実習指導員、同僚の作業員にも十分に理解させておいてください。

なお、日本の習慣や技能実習生の出身国の習慣で特に重要と思われるものについては、技能実習生及び技能実習生以外の全ての労働者に定期的に説明するなどにより、トラブルの防止に努めましょう。

日本の法律についても、労働関係法令のほか、日常生活で理解しておく必要があるものについては様々な機会を通じて説明をしてください。

また、技能実習生に対して指導する側が暴力を振ってしまう事例も残念ながらあります。事務所の中はもちろん、現場においてもそのようなことが起きないように、管理者自ら気を付けるとともに、部下の方にもそのようなことをすることがないように十分に目配りをしてください。

3 より効果的な教育の実施

(1) 作業マニュアルの作成

そもそも外国人である技能実習生は言語や文化が異なることから、意思疎通に配慮することが重要です。

特に食品製造現場では、作業工程が類型化されることが多いので、認定計画にある作業について、最大限作業工程ごとに作業方法や安全衛生対策を「作業マニュアル」、「作業手順書」に取りまとめ、その内容を最適な方法で技能実習生に伝え、しっかりと理解させることが大切です。

中でも専門的な機械、業界特有の作業については、日本語でその意味や内容を理解させることは困難です。安全衛生対策を確実なものとするためにも、作業マニュアル等は技能実習生の母国語に翻訳して理解度を高めていく必要があります。翻訳も正しく訳されていない可能性がありますので、実習生が理解できているか必ず確認してください。写真やイラストを多用し言語のみに頼らないビジュアルでわかりやすくすることも大切です。

また、技能実習生が具体的にイメージできるよう、書類等を使用した単なる座学ではなく、現場で実際の作業を示しながら説明することも必要と考えられますので、実習生の理解度を確認しながら、OJTによる安全衛生教育を実施していただくようお願いします。

(2) コミュニケーションの確保

教育を効果的に行う前提として、技能実習生と教える側に信頼関係があることが必要です。普段から積極的かつ十分なコミュニケーションをとるなどして、関係の構築に努めることも重要でしょう。

巻末に「技能実習生の皆さんに守ってもらいたい基本的な事項」（資料4）を掲載しました。技能実習生に対する教育や日常のコミュニケーションの機会に活用を図ってください。

II

実習実施者が
留意すべき事項編

4 安全衛生教育を行う際の具体的な留意点

(1) 視覚的な要素を取り入れた効果的な安全衛生教育の実施

視覚的な要素を取り入れた効果的な安全衛生教育を実施してください。

特に雇入れ直後に労働災害事故が多く発生する傾向にあるので、作業に不慣れな技能修得段階における労働災害防止を図るため、雇入れ時の安全衛生教育が重要となることはご承知のとおりです。技能実習生の場合は、言葉の問題もあるので、特に工夫して、実際の作業現場において、具体的な危険性を説明するなどの工夫をしてください。

巻末に参考となるツールとして、「各種災害事例と技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと」（資料5）を掲載しました。この冊子では日本語版を掲載していますが、ホームページで各言語版を順次掲載する予定ですので、技能実習生の使用する言語に応じて活用してください。

また、厚生労働省HPでは、働く人の安全と健康について初めて学ぶ方向けに、飲食料品製造業における安全衛生教育用視聴覚教材（漫画教材）を公開しています。日本語のほか10言語（英語、中国語、ベトナム語、タガログ語（フィリピン）、クメール語（カンボジア）、インドネシア語、タイ語、ミャンマー語、ネパール語、モンゴル語）が用意されていますので、安全衛生教育にあたってはぜひご活用ください。



マンガでわかる働く人の安全と健康（教育用教材）

さらに、厚生労働省のHPである「外国人労働者の安全衛生対策について」や「職場のあんぜんサイト」の災害事例を活用するなど、災害防止を意識した安全衛生教育を実施してください。



外国人労働者の安全衛生対策について



職場のあんぜんサイト

(2) 作業場所における実践的な教育の実施

最初に、作業場所におけるルールは、実習開始前に現場で実作業の状況を説明しながら理解状況を確認してください。

技能実習生に作業の指示をする際には、どのような作業をするのか、その作業にどのような危険が潜んでいるのか説明し、危険をいかに防止するかというポイントを踏まえて作業の指示を行ってください。特に主要な作業やリスクが高い作業については、必ず技能実習生が正しく理解しているか聴取して確認し、理解されていない場合は繰り返し説明すること等により確実に理解させてから作業につかせてください。

(3) 緊急事態の発生時への備え

業務中に実習生に危険が及ぶような事故が起きた時の対応についても、技能実習生は意思疎通が困難な場合があるため、必要な言葉を教えておくことが重要です。

普段から日本語能力の向上を図るとともに、危険や禁止に関する日本語を教えてください。

特に、「あぶない」、「はなれる」、「にげろ」と言った緊急事態に対応する用語等については、日本語発音とその意味を確実に理解させておいてください。繰り返し教育する必要がある事項と考えられます。

事故が発生した場合には、状況を確認することも大事ですが、まずは大声で周囲に知らせるとともに、冷静に決められた行動をするよう日常的に教育してください。

緊急時の対応、関係先への連絡等がいつでもできるよう連絡先の掲示板の設置等により説明してください。

通常の作業に伴うものだけでなく、地震や台風等の自然災害発生時の行動について、備えさせておくことも必要です。

災害発生時の対応だけでなく、作業場所や宿舍が海沿いあるいは住宅地から離れた山沿いにある場合、災害の種類に応じた避難場所、避難経路等について、あらかじめ説明し理解させてください。

言語の問題や自然災害に対する経験の違いなどもあるため、技能実習生については丁寧な配慮が必要です。以上の教育と併せて定期的に避難訓練を行い、緊急時に落ち着いて適切な行動がとれるようにしてください。

5 作業場所における労働災害防止対策の留意点

食品製造関係職種の作業については主として機械を使用した作業と手工具や荷の運搬など機械を使用しない作業に分類できます。機械についてはそれ自体を安全なものにすることが最も大切です。併せて作業マニュアルの作成により、不安全行動に起因することが多い機械のトラブル発生時など非常作業への対応や包丁等の手工具の安全な使用方法について教育をすることが効果的な労働災害防止対策といえます。

(1) 機械の本質安全化と工学的対策

食品製造関係職種における労働災害で食品加工用機械による災害は非常に大きな割合を占めています。また、身体部位の切断や挫滅（つぶれること）により身体に障害が残る災害にもつながりやすいと言えます。

機械を使用することによる災害を防ぐためには、作業者が不安全な行動をしても災害が発生しないよう、設計段階から安全に配慮された機械を選定し、使用することが望ましいと言えます。

また、機械の回転する部分や材料を切断する部分など、機械の危険な箇所がある場合には、手や体の一部が接触したり、入ったりしないように、カバーやガードなどの防護設備や、光線式安全装置、両手押しボタンスイッチなどの安全装置を設ける等の工学的な対策を行ってください。

当然のことですが、防護設備や安全装置は常に有効な状態にしなければいけません。修理や掃除の際に取り外したら、必ず稼働前に元の状態に戻す必要があります。有効な状態が常に保たれているか、日常点検を確実に行いましょう。

(2) 転倒防止のための環境整備

食料品製造業だけでなく全産業における労働災害の事故の型別で最も多いものが転倒災害であり、防止対策は必要です。特に食材や水や油、氷を取り扱う機会が多いため、食材の一部が床に落ちていたり、水や氷が床の上にこぼれたままの状態にあるなどにより、非常に床が滑りやすく転倒災害が起こりやすい傾向があると言えます。

床材を滑りにくいものとするほか、日頃から、整理・整頓・清潔・清掃のいわゆる 4 S活動の取組を通じて転倒防止のための環境整備に努めましょう。

(3) 健康状態の確認

技能実習生は、コミュニケーション不足により、会社に体調や心の不調を申し出にくい場合もあると考えられます。

このような状況は事故につながるおそれもあることから、作業開始前に、睡眠、食欲、身体の不調などを問いかけるようコミュニケーションを図ることによって、主体的に健康状態を確認するようにしましょう。

労働安全衛生法に定められた雇入れ時健康診断、定期健康診断の実施を徹底していただくとともに、深夜業を含む業務に常時従事する労働者については 6 か月以内ごとに 1 回の健康診断が必要となることに留意してください。なお、この深夜業を含む業務とは、業務の常態として深夜業（残業時間を含め、午後 10時から翌朝午前 5 時まで一部でもかかる業務）を 1 週 1 回以上又は 1 か月に 4 回以上行う業務が該当します。

(4) 作業マニュアルの活用促進

機械を掃除する前に必ず機械を止めることや、包丁を安全に使用する際の注意点など、労働災害防止のために作業の手順についてあらかじめ定めておくことが大切です。「作業マニュアル」、「作業手順書」と

して通常作業だけでなく、機械の故障時や清掃時の基本的な手順についてもあらかじめ定め、安全衛生教育の際に周知するとともに、日常的にその内容を技能実習生が確認する機会を設けるようにしてください。

巻末に「包丁取り扱いルール」（資料 6）を掲載しました。作業マニュアルは掲示や配布するだけでなく、日頃からミーティングなどの機会を通じて繰り返し確認できるようにしてください。

(5) 注意喚起の標識の活用促進

製造業の現場では危険な箇所、注意が必要な場所を表す標識として、安全標識が多く用いられています。安全標識についてはピクトグラム等を使用しているので、技能実習生でもその内容を比較的容易に理解できるツールと考えられます。

巻末に「安全標識参考例」（資料 7）を掲載しました。職場において安全標識を掲示されている場合には標識の持つ意味について十分に理解させるようにしてください。各言語における発音をカタカナ表記で付記しましたので、実習実施者においても基本的な注意事項等は現地語でも発音できるよう取り組んでいただければ、より理解が深まります。

(6) 作業場所で発生した問題点の共有

1 日の作業の終わりの前にミーティング（終業時ミーティング）を開催し、その日に気づいた問題点を共有してもらう、勤務がシフト制の場合で終業時に機械の不調等の問題があれば技能実習指導員を通じて次の勤務者に引き継いでもらう等、作業場所で発生した問題点を共有するシステムをつくることも労働災害防止に有益ですので取り組みましょう。

6 その他配慮すべきこと

(1) 認定計画と異なる作業に従事させないことの徹底

食品製造関係職種においては、取り扱う食材により季節的な繁忙が生じるだけでなく天候等の影響で生産量が激減することや新型コロナウイルス感染者数増加の影響等により認定計画時に想定していた業務量が確保できないことが生じる可能性があります。

本来、認定計画に沿った作業を行わせる必要がありますが、様々な対策を講じても必須業務に必要な業務量が確保できない状況が発生することが見込まれる場合には早めに外国人技能実習機構地方事務所認定課にご相談ください。

認定計画と異なる作業に従事させることは、技能実習生に本来求められていた技能の修得等を妨げるだけでなく、技能実習生にとって不慣れな作業を行わせることにより労働災害の発生の原因となるおそれがあります。

また、実習実施者については認定計画の取消、監理団体についても監理団体の許可取消、改善命令といった行政処分等を受けるおそれもあります。

当然のことですが、実習開始時点から認定計画と異なる作業に従事させることは非常に悪質な行為と判断される可能性があります。

認定計画申請の際には、監理団体の担当者とも相談して従事させる作業が移行対象職種・作業に該当することについて確認を徹底してください。取り扱う材料や調理方法によっては同一職種内の他の作業に該当することもあるかもしれません。

認定計画作成時のみならず、実習開始後も現在の作業の内容や作業量が認定計画と相違していないことについて随時確認してください。

(2) 宿舎での生活

生活指導員は、宿舎での生活状況、特に夏の暑い時期は食中毒が発生しないよう台所の片付けや食材の保存状況、生ごみの処理状況、また、衣類の洗濯物の状況等を確認し、実習に係る業務従事中以外でも体調不良につながる原因が生じないよう心がけてください。

宿舎が「事業附属寄宿舍」に該当する場合には、そこでの事故、疾病が労働災害と判断される場合もあることから、特に配慮することが必要です。

交代制勤務を行わせる場合、就眠時間帯が異なる技能実習生が同じ部屋に居住すると睡眠の妨げになり健康を損ねる原因にもなることから、寝室を別にする必要があります。

(3) 技能実習生が体調不良になったとき

体調不良の際には、機械へのはさまれ、巻き込まれや熱中症など重篤な災害に繋がる可能性が高いことから、無理をしないよう十分に理解させるとともに、まずは気軽に相談できる体制の構築に努めてください。

技能実習生の具合が悪い等、体調不良がわかった場合は、直ちに病院等で受診するよう勧めてください。緊急を要しない症状と判断した場合であったとしても、早期の病院等での受診が望ましいことから、技能実習生と相談し、受診のための支援をお願いします。

(4) 食品衛生関係で留意すべき事項

食品を扱う業種として、作業員自身の安全衛生に配慮するほか、材料や製品の衛生管理についても最大限の対応が求められます。食中毒の予防対策、洗浄と消毒の徹底、異物混入防止の観点等からも以下のような点について技能実習生の意識向上に留意しましょう。

- 清潔でほころびのない服装、帽子、靴、保護具
- 正しい手洗の励行
- 傷口の有無の確認と有の場合の保護
- 髪の毛等の覆い
- 認められた物以外の持ち込みの有無の確認
- 体調が悪い時の連絡、報告

1

監理団体の役割

監理団体は、技能実習生の保護という観点から、実習実施者が技能実習生に対して労働安全衛生法令違反を犯さないよう指導することは当然としつつ、法令違反ではなくても技能実習が計画的に実施できるようにする観点から、労働災害を被ることがないよう安全な環境が整備されることが重要です。そのため、期待しうる限り、技能実習生に対して支援を行う、あるいは実習実施者に対して指導・助言を行うことが大切です。

とはいえ、監理団体の立場で現場での細かな作業内容を把握し、全てに対応することは難しいと思いますので、少なくともⅡで記載した内容を理解したうえで、必要な環境整備に努めてください。

2

普段からのコミュニケーション確保

実習実施者では、技能実習生を受け入れたものの母国語の違いや技能実習生の日本語習得状況の差から、十分なコミュニケーションがとれず、実習実施者（事業所）内において真に技能実習生の悩み相談等に対応することは難しい面があります。

そのため、監理団体においては、母国語による相談体制及び技能実習生から相談を受けた場合の迅速な対応の体制をしっかり確保し、技能実習生が日本での生活に困らないように対応してください。

特に、技能実習生が日頃から行っている作業について、技能実習生本人から、危険性があり、災害に遭って負傷するおそれを感じている等の相談や、被災しないための注意点、設備・作業方法の改善点に関する相談を受けた場合は、技能実習生や実習実施者任せにするのではなく、監理団体として実習実施者に相談内容を告げ、改善できるものは改善するよう促してください。

また、食品製造関係職種は、交代制勤務の場合、作業員が入れ替わることもなることから、コミュニケーション不足に起因する問題等に巻き込まれることも想定されます。そのようなことも踏まえると、コミュニケーション不足を補うための支援が必要とされます。食品製造関係職種においては、食品衛生上の観点から監査時に現場に入っの面談が行いにくい実態がありますが、現場近くに適当な場所を確保する等により、求められる面接を技能実習生各自に行う必要があります。

3

入国後講習で教えることが望ましいこと

入国後講習においては、次の事項について講習中に教育を行うようにしてください。必要に応じ、安全衛生コンサルタント等、専門家の活用をご検討ください。

- 作業場所で使用される用語に特化した安全衛生に関する日本語教育
- 作業場所で実際に起きた技能実習生等に係る労働災害やトラブル事例
- 一般的な食品加工用機械、安全装置の機能や使用方法
- 包丁等基本的な道具の安全な使用方法
- 労災補償制度（作業場所での業務に起因した負傷は労災保険で補償されること）

特に業務中に負傷しないよう、イレギュラーな出来事が起きてもあわてないで落ち着いて対応する（責任者に連絡する等）こと、ルールに従った安全な作業手順を守ることの重要性を理解させてください。熱中症発症の危険のある作業を行う場合は、熱中症についての基礎知識も教えてください。

業務中に負傷した場合は直ちに実習実施者に申し出て、症状によって病院にかかるようにし、誰にも伝えずに痛みを我慢するようなことのないように教示するとともに、業務上の災害であれば、労災保険により無料で治療が受けられ、仕事を休んだ場合、休業 3 日目までは使用者による休業補償を受けられるほか、休業 4 日目以降は労災保険による休業補償を受けられることも理解させておいてください。

技能実習期間中に労働災害にあたり、体調不良があたりした場合は、まずは相談体制を有する監理団体に対して相談するよう説明し、理解させておいてください。

4 時宜に応じた随時の支援・情報提供等

昨今、新型コロナウイルス感染者数の増加が続くと、テレビニュースなどで感染の予防などについて最新の情報提供が行われますが、技能実習生は言葉の問題からこういった情報との接触や理解がたりない可能性があります。一方で作業場所においても情報提供が行われていると思われそうですが、真に理解しているか確認が取れないままであるような状況もあるのではないのでしょうか。

同様に、日常生活における熱中症対策、積雪や凍結路面での転倒防止、伝染性の食中毒への罹患防止、強風による停電や断水への対策など日本では過去からの報道等により多くの者が理解している内容についても情報提供する必要が生じる場合もあると思われます。

技能実習生が置かれた状況に寄り添いつつ、危険な状況への理解促進のための支援や情報提供について、技能実習生が理解できる言語を使用して行っていただきますようお願いします。

5 的確な監査の実施

実習実施者に対し実施する監査は、監理責任者の指揮の下で、3 か月に 1 回以上の頻度で、適切に行うことが必要です。また、監査の際には、原則として、①技能実習の実施状況を実地に確認すること、②技能実習責任者及び技能実習指導員から報告を受けること、③技能実習生の 4 分の 1 以上と面談すること、④実習実施者の事業所の設備を確認し、帳簿書類等を閲覧すること、⑤技能実習生の宿泊施設等の生活環境を確認することが必要です。次の(1)及び(2)の事項を参考にしながら、技能実習の運用上問題が生じやすい部分を重点的に確認してください。

なお、食品製造関係職種においては、衛生管理の観点から部外者について作業現場への立入が制限されている場所で実習が行われていることが想定されます。例えば上記①について、真に立入が困難な場合等は、「作業現場で作業している状況の写真の提出を受ける」とともに「現場近くで技能実習生に面談して話を聞く」等、適切な代替措置を講じるとともに、その状況を監査報告書に記載するようお願いします。

的確な監査を行うためには、技能実習計画作成担当者が計画作成の段階から、実習実施者においてどのような業務が行われているのか正しく把握して適切な計画を作成するとともに、監査担当者は認定された計画の職種・作業と技能実習生が行っている作業に相違がないか判断できるだけの知識を身につけて監査に臨むことが求められます。

(1) 実習実施者に対し確認する事項（例）

- 労働条件（タイムカードと賃金台帳等の確認）
 - ・タイムカード等に基づいて計算された賃金が支払われているか
- 認定計画の履行状況に係る管理簿及び技能実習日誌の確認等の技能実習の進捗状況
 - ・必須業務は50パーセント以上行われているか
- 作業内容や場所等について、技能実習計画に基づく実習が行われているか
 - ・認定計画と異なる作業に従事させていないか
(作業の状況を確認するほか、写真、関係書類等から確実に心証を得る)
 - ・他の企業の現場に人を貸す、いわゆる「とぼし」が行われていないか
- 現場作業に必要な安全教育の実施及び必要な資格の取得の状況
 - ・作業に応じた安全衛生教育実施の有無や、フォークリフトの運転等の資格が必要な作業の有無、有の場合の技能講習・特別教育受講状況
- 食品加工用機械や治具等の安全対策の状況
 - ・技能実習生が機械にはさまれる危険等がある箇所はないか
- 作業用の服装等の状況
 - ・職場の危険に応じた「保護帽」、「安全靴又は滑り止めのついている長靴」等が着用されているか
- 宿泊施設の居住人数や衛生状況

(2) 技能実習生からのヒアリングにおいて確認する事項（例）

- 日々の仕事や生活環境、健康状態はどうか
- どのような場所で、どのような作業を行っているか
- 認定計画と異なる作業を行うことはないか
- 従事している作業に係る教育を受けているか、必要な資格は取得しているか
- 作業は安全に行われているか、仕事でけがをしたことはないか
- 食品加工用機械に危険と思われる箇所はないか
- 作業に必要な道具、作業を安全に行うために必要な治具は常備されているか

- 作業をするときは適切な服装を着用しているか、サイズ等作業や安全面に支障はないか
- 残業時間、残業代については、タイムカードや賃金台帳の記録と実態が一致しているか
- 作業中に、関係者とコミュニケーションは上手くとれているか
- 作業現場内での人間関係で困ったこと、問題はないか
- 上司や同僚からのサポート、配慮を感じているか
- 在留カードや旅券、健康保険被保険者証、銀行カードや通帳等は自身で所持しているか
- 宿泊施設での生活状況、私生活の自由が制限されていないか
 - ・ 就眠時間帯が異なる技能実習生の寝室は別にされているか

Ⅲ

監理団体が
留意すべき事項編

1

基本的法令等の理解と遵守

外国人の技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護に関する法律（以下、「技能実習法」という。）第1条に「この法律は、技能実習に関し、基本理念を定め、国等の責務を明らかにするとともに、技能実習計画の認定及び監理団体の許可の制度を設けること等により、出入国管理及び難民認定法その他の出入国に関する法令及び労働基準法、労働安全衛生法その他の労働に関する法令と相まって、技能実習の適正な実施及び技能実習生の保護を図り、もって人材育成を通じた開発途上地域等への技能、技術又は知識の移転による国際協力を推進することを目的とする」と掲げられているように、技能実習生は労働基準法や労働安全衛生法の適用を受ける労働者として、認定計画に従って実習を行い、確実に技能等を修得等させる必要があります。

労働安全衛生法令は、次に列挙するように多岐にわたりますが、これらを理解し遵守することは、労働災害防止のための安全衛生対策の柱となります。2以降に主な作業と安全衛生対策についての留意事項を示しますので、これらも参考にしながら安全衛生教育を始めとした各種安全衛生対策を進めてください。

なお、技能実習法以外の法令については外国人技能実習機構調べであり、ご質問は当該法令を所管する行政機関にご相談ください。

○労働安全衛生法と主な政省令等

・労働安全衛生法（昭和47年法律第57号）

労働安全衛生法施行令（昭和47年政令第318号）

労働安全衛生規則（昭和47年労働省令第32号）

酸素欠乏症等防止規則（昭和47年労働省令第42号）

事務所衛生基準規則（昭和47年労働省令第43号）

・技能講習規程

フォークリフト運転技能講習規程（昭和47年労働省告示第111号）

・特別教育規程

安全衛生特別教育規程（昭和47年労働省告示第92号）

酸素欠乏危険作業特別教育規程（昭和47年労働省告示132号）

労働安全衛生規則において食品加工用機械に係る以下の規制があります。

なお、平成25年10月1日に労働安全衛生規則について食品加工用機械の安全対策を中心とした改正が行われています。巻末に「食品加工用機械の労働安全衛生規則改正内容早見表（H25.10.1施行）」（資料8）

を掲載していますのでご確認ください。

この改正においては新設された条文が多い中で、労働安全衛生規則第107条については一部が改正され、機械のそうじ、給油、検査、修理の作業に加え、調整作業についても労働者に危険を及ぼすおそれがあるときは運転を停止することとされました。

機械に目詰まりが発生したため、材料を取り除く作業等の際に、経験の浅い技能実習生でも躊躇せずにラインを止めるためには、徹底した教育が必要です。

調整の際にも機械を一度止めることの重要性について、実際の機械を使用して模擬訓練を行うなどによりトラブルの際に判断に迷わないような教育を行ってください。

食品加工用機械に関する主な規制（労働安全衛生規則関係）

対象機械（作業等）	安全対策	労働安全衛生規則条文
機械等安全装置等の有効保持	安全装置、覆い、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う	第28条
機械等安全装置等の有効保持（労働者が守る事項）	安全装置等を取りはずさないこと等	第29条
機械（原動機、回転軸等による危険の防止）	①機械の危険な部分に覆い等を設置	第101条
機械（掃除等の場合の運転停止等）	①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 ②機械の運転を停止した時は、起動装置に錠を掛け・表示板を取り付ける	第107条
食品加工用切断機・切削機	①機械の危険な部分に覆い等を設置 ②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	第130条の2 第130条の3 第130条の4
食品加工用粉砕機・混合機	①機械の開口部への蓋等の設置 ②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	第130条の5 第130条の6 第130条の7
食品加工用ロール機	①機械の危険な部分に覆い等を設置	第130条の8
食品加工用成形機・圧縮機	①挟まれ・巻き込まれの危険があるときは、機械に覆い等を設置	第130条の9
荷役運搬機械（コンベヤー）	①巻き込まれの危険があるときは、非常停止装置を設置	第151条の78

2 食品製造現場における主な作業と安全対策

安全衛生意識の高揚のための活動、それぞれの作業に応じた安全衛生マニュアル等の作成周知、安全パトロール、安全衛生教育等を実施してください。

巻末に、「技能実習生の労働災害を防止するための対策チェックリスト参考例」（資料9）を掲載しています。技能実習生の労働災害防止対策として日常的に点検していただきたい事項をまとめたものです。

(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）

食品加工用機械を用いて作業を行うときは、当該機械によるはさまれ、巻き込まれ、切れ、こすれ等の災害

が発生することのないように、使用する機械の種類に応じて、①本質的対策（危険な作業の廃止・変更等）、②工学的対策（ガード、インターロック等の設置等）、③管理的対策（作業マニュアルの作成等）、④個人用保護具の使用の順に安全化を図ることが必要です。

また、整備不良による災害を防ぐため、各種機械等の点検・検査等（検査業者による点検も含む。）の実施も必要です。

必要な対策は以下のとおりです。

- ① 機械に対して必要な安全対策を講じる。
- ② 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する。
- ③ 機械を使用する作業ごとに作業手順書を作成する。
- ④ 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、併せて教育する。
- ⑤ 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する。
- ⑥ 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などにより把握する。
- ⑦ 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する。
- ⑧ ベルトコンベヤーについては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する。

(2) 通路等の安全対策（転倒防止対策等）

機械災害とともに重篤な災害になりやすい転倒災害の防止対策として、作業場所において、床面の損耗などにより水たまりのし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るかなど、確認するとともに、以下の点に留意してください。

- ① 通路、階段、出口に物を放置しない。
- ② 床の水たまりや氷、油、粉類、野菜等のくずなどは放置せず、その都度取り除く。
- ③ 安全に移動できるように十分な明るさ（照度）を確保する。
- ④ 転倒を予防するための教育を行う。
- ⑤ 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する。
- ⑥ 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する。
- ⑦ 段差のある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識をつける。
- ⑧ ポケットに手を入れたまま歩くことを禁止する。
- ⑨ ストレッチ体操や転倒予防のための運動を取り入れる。
- ⑩ 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する。
- ⑪ 清掃作業時に取り外した排水溝のフタや機械のカバーなどは通行の妨げにならない場所に置き、速やかに復旧させる。
- ⑫ 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。

⑬ 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。

- ・転倒災害については、厚生労働省が示した「STOP! 転倒災害プロジェクト」の災害防止対策にも取り組んでください。

職場のあんぜんサイト：STOP! 転倒災害プロジェクト



なお、高さ 2 m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るか確認してください。

(3) 手工具の安全対策（包丁等）

包丁の取扱いについては、日常生活でも利用している道具であることから、安全対策について軽視されてしまうこともありますが、不慮災害まで含めると非常に多くの怪我が発生していると考えられます。包丁で手の指等を傷つけてしまうと食品衛生管理上の点からも食材を取り扱う業務に従事できない期間が生じる等様々な影響が出てきます。

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いましょう。

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など安全と食品衛生に配慮した対策も望まれます。

(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）

やけども食品製造関係職種においては防止対策が必要です。

熱くなっている調理器具、蒸気の吹き出し、熱せられた油、熱湯、不完全燃焼により滞留したガスへ点火した際の燃焼等、やけどを負う危険源はたくさんあります。

また、洗剤等化学物質が含まれた液体による薬傷、やけど等の災害も発生しています。油洗浄用の苛性ソーダ（水酸化ナトリウム）をポリタンクからバケツに移していたところ、液がはねて両目をばく露し、薬傷を負った事例、厨房内洗い場で、漂白液（次亜塩素酸ナトリウム）の容器の栓を外そうとしたところ、液がはねて右目をばく露し、薬傷を負った事例、清掃中、床に置いてあった洗剤のバケツに接触し、強アルカリの洗剤がふくらはぎ、足の甲にかかり、化学やけどを負った事例も発生しています。

それぞれの作業場所におけるやけど等の危険性について点検し、以下の点に留意してください。

- ① 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る。
- ② 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る。
- ③ 高温の油の中には絶対に水を入れないよう教育する。
- ④ より安全な調理器具の使用を検討する。
- ⑤ 作業時には必要な保護具（作業衣、耐熱性手袋、長靴、保護メガネなど）を着用させる。
- ⑥ 適正な保護具の着用について作業マニュアルに明記する。
- ⑦ 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る。

(5) 車両系荷役運搬機械の安全対策（フォークリフトとの接触防止対策）

食品製造現場ではフォークリフトとの接触による災害の危険性もあります。

災害防止対策として以下の点に留意してください。

- ① 有資格者に運転させる。
- ② 1年以内ごとに特定自主検査を実施する。
- ③ 1月以内ごとに定期自主検査を実施し、記録を作成、保存する。
- ④ 運行経路及び作業方法を示した作業計画を作成する。
- ⑤ 作業計画を関係労働者に周知し、守らせる。
- ⑥ フォークリフトの運行経路と安全通路を区分する。
- ⑦ 運行経路であることがわかりにくい場所には、標識を設置する。
- ⑧ 安全な制限速度を定める。
- ⑨ 労働者の昇降等に使用することを禁止する。
- ⑩ 運転者が運転席から離れる際は、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る。
- ⑪ 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る。

(6) リスクアセスメントの実施

リスクアセスメント（危険性・有害性等の調査等）や労働安全衛生マネジメントシステムに関する指針を活用して、労働災害や事故が起こる前に、その可能性と災害や事故が発生した場合のけがの大きさが、どの作業にいつ、潜んでいるかを調査（洗い出し・見積り・評価）し、リスク低減対策を実施し、自主的な安全衛生活動の一層の推進を図ってください。

(7) 雇入れ時等の安全衛生教育の実施

技能実習生を雇い入れたとき、作業内容の変更をしたときは、従事する業務に関する安全又は衛生のための教育を行う必要があります。（労働安全衛生法第59条第1項、第2項）

教育項目の具体的な内容は、次のとおりです。（労働安全衛生規則第35条第1項）

- ① 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。
- ② 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。
- ③ 作業手順に関すること。
- ④ 作業開始時の点検に関すること。
- ⑤ 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。
- ⑥ 整理、整頓及び清潔の保持に関すること。
- ⑦ 事故時等における応急措置及び退避に関すること。

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ください。

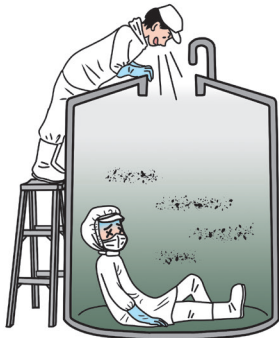
(8) 技能講習の受講

次の業務に技能実習生を就業させる場合は、就業制限がありますので、登録教習機関が実施する技能講習を受講させ、修了証を携帯させてください。(労働安全衛生法第61条)

【車両系荷役運搬機械の運転】 	・フォークリフト 最大荷重が <u>1 トン以上</u> 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）
---	--

(9) 安全衛生特別教育の実施

次の業務に技能実習生を就業させる場合は、特別教育を受講させ、その記録を保存してください。(労働安全衛生法第59条)

【車両系荷役運搬機械の運転】 	・フォークリフト 最大荷重が <u>1 トン未満</u> のフォークリフトの運転の業務
【酸素欠乏危険場所における作業】 	汚水槽の内部等の酸素欠乏危険場所における作業に係る業務

(10) 作業主任者の選任

汚水槽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ください。(労働安全衛生法第14条)

3

食品製造現場における健康確保対策

(1) 熱中症対策

熱中症とは、高温多湿な環境の下、体内の水分及び塩分（ナトリウム等）のバランスが崩れたり、体内の調整機能が破綻するなどして、発症する障害の総称です。日本救急医学会熱中症診断ガイドラインでは、下表のとおり、重症度の程度によりⅠ度・Ⅱ度・Ⅲ度に分類されています。

日本救急医学会熱中症診断ガイドラインの分類

	症状		重症度
Ⅰ度 応急処置と見守り	めまい・失神 筋肉痛・筋肉の硬直 大量の発汗	体温を下げるため血液が急激に体表に集められるため脳への血液量が減ることにより生ずる。筋肉の痙攣は、筋肉が、ナトリウムを多く必要とすることによる。	小 ↓ 大
Ⅱ度 医療機関へ	頭痛・気分の不快・吐き気・嘔吐・倦怠感・虚脱感（熱疲労は、熱疲労）	脱水が進行して、さらに体に熱がこもってきた時に発生する。	
Ⅲ度 入院加療	意識障害・痙攣・手足の運動障害・高体温（熱射病、日射病）	体温が40℃を超えると体温調節中枢機能が麻痺し、発汗停止・皮膚の乾燥、意識障害が起きる。（意識レベルの低下、錯乱状態）	

熱中症予防については、一定時間ごとの水分及び塩分（タブレット等）の摂取等の取組が行われています。

令和元年の労働災害統計では、熱中症で亡くなる人が25人にのぼり、4日以上仕事を休む人を併せた死傷者数は800人を超えているほか、過去10年で初めて製造業での発生が建設業より多くなりました。炎天下での作業だけでなく、通風の悪い屋内作業においても注意が必要です。また、熱中症が原因で、高所から墜落する事例もあります。

食品製造現場では、パン製造工程ラインの監視業務に就いていた労働者が、トンネルオープン出口付近（室温40度を超える高温環境下）で、



IV

遵守すべき法令や
労働災害防止対策

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事例も発生しています。

様々な加熱調理機械やコンテナ等を洗浄する機械の周辺は熱中症になりやすいので注意が必要です。

以上の状況も踏まえ、作業場所の状況に応じた、熱中症予防に取り組んでください。

(2) 一酸化炭素中毒対策

一酸化炭素は、閉め切った室内において換気を行わずに炭素を含有する物質を燃焼させた場合に、酸素不足により正常な燃焼ができないことによる不完全燃焼によって発生します。

例えば、厨房でオーブンや給湯器等のガス機器を使用して作業を行う場合、換気が不十分だと、排出された排気ガスに含まれる一酸化炭素が作業場所に滞留し、一酸化炭素中毒になり、最悪の場合死亡する危険性があります。閉め切った室内等でのガス機器の使用はたいへん危険です。

まずは技能実習生も含め作業場所の全員が、一酸化炭素が発生する可能性のある作業を行うか否か確認するとともに、一酸化炭素の性質（無色、無臭）、有害性について認識を持つことが重要です。

また、一酸化炭素が発生する可能性のある作業を行う場合は、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ください。

食品製造現場では、弁当製造工場の炊飯室において、燃料にプロパンガスを使用している炊飯装置の点火後、入室した労働者 4 名が、一酸化炭素中毒と診断された事例（災害発生時、換気装置が稼働されていなかったもの。）や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 7 名が、突然意識を失うなど、一酸化炭素中毒と診断された事例（警報器は湯気に反応して鳴らないよう取り外されていたもの。）が発生しています。

十分な換気、警報装置を設置し有効に保つこと、災害事例に基づく安全衛生教育の徹底を図ってください。



(3) 酸素欠乏等対策

酸素欠乏等とは、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10ppm（100万分の10）を超える状態をいいます。

酸素欠乏状態の空気を吸入することで酸素欠乏症にかかります。酸素欠乏症にかかると目まいや意識喪失、さらには死に至る場合があります。

また、硫化水素は自然界の様々な状況で発生しています。汚泥等の攪拌や化学反応等によっては急激に高濃度の硫化水素ガスが空気中に発散されることもあります。硫化水素ガスは嗅覚の麻痺や目の損傷、呼吸障害、肺水腫を引き起こし、死に至る場合もあります。

酸素欠乏等の原因としては、物の酸化、穀物等の呼吸、有機物の腐敗、微生物の呼吸等があります。

平成12年から令和元年の20年間で206件の酸素欠乏症等災害（酸素欠乏症、硫化水素中毒）が発生し、死亡者も各年2名～22名発生しています。

酸素欠乏症等災害は致死率の非常に高い災害ですが、その原因は、事業者及び労働者の酸素欠乏症等災害に対する認識不足等です。

食料品製造業においては、水揚げした魚の血と水が混じった汚水を溜める污水处理施設のタンクの中で被災者2名が汚水に浮かんでいるのが発見され、救助時の測定でタンク内には高濃度の硫化水素が含まれていたという死亡災害も発生しています。

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欠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てください。

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ります。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ください。



(4) 健康診断及び健康確保対策等

技能実習生であっても常時使用する労働者に該当する場合、労働安全衛生法に基づいて健康診断、ストレスチェックを行わなければなりません。

雇入時健康診断

技能実習生に限らず、常時使用する労働者を雇い入れるときは、法令で定められた項目について健康診断を行わなければなりません。(労働安全衛生規則第43条)

雇入時健康診断は、労働者の適正配置と入職後の健康管理に資するものですが、最近の結核感染者の中で、外国出生の若年層が多くを占めるという現状から胸部エックス線検査を含む雇入時の健康診断を実施するに当たっては結核の罹患についても念頭に置いて行うべきです。(平成30年6月5日付け健感発0605第1号厚生労働省健康局結核感染課「技能実習生に対する健康診断について」)

職場における感染症対策（結核） 結核患者が発生した場合の対応

結核への対応は、感染症法に基づいて実施されます。医療機関等を除く通常の事業場では、結核患者が発生した場合に、潜在的結核感染者や結核患者を早期発見して対応することを主な目的とする接触者健診が基本となります。

基本的な対応は、保健所の指示に基づくこととなりますが、事業者としては、接触者の把握、従業員への説明、定期健康診断未受診者の受診勧奨、接触者健診の確実な実施が主な役割となります。

定期健康診断

常時使用する労働者に対しては、1年以内ごとに1回、定期に、法令で定められた項目について健康診断を行う必要があります。(労働安全衛生規則第44条)

なお、技能実習生が、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）に行う必要があります。



長時間労働と医師の面談

脳血管疾患及び虚血性心疾患等の脳・心臓疾患の発症は長時間労働との関連性が強いとする医学的知見を踏まえ、これらの発症を予防するため、長時間にわたる労働により疲労が蓄積し、健康障害発症のリスクが高まった労働者に対しては、本人の申出により、医師による面接指導を行わなければならないとされています。

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なければなりません。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ください。

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ください。

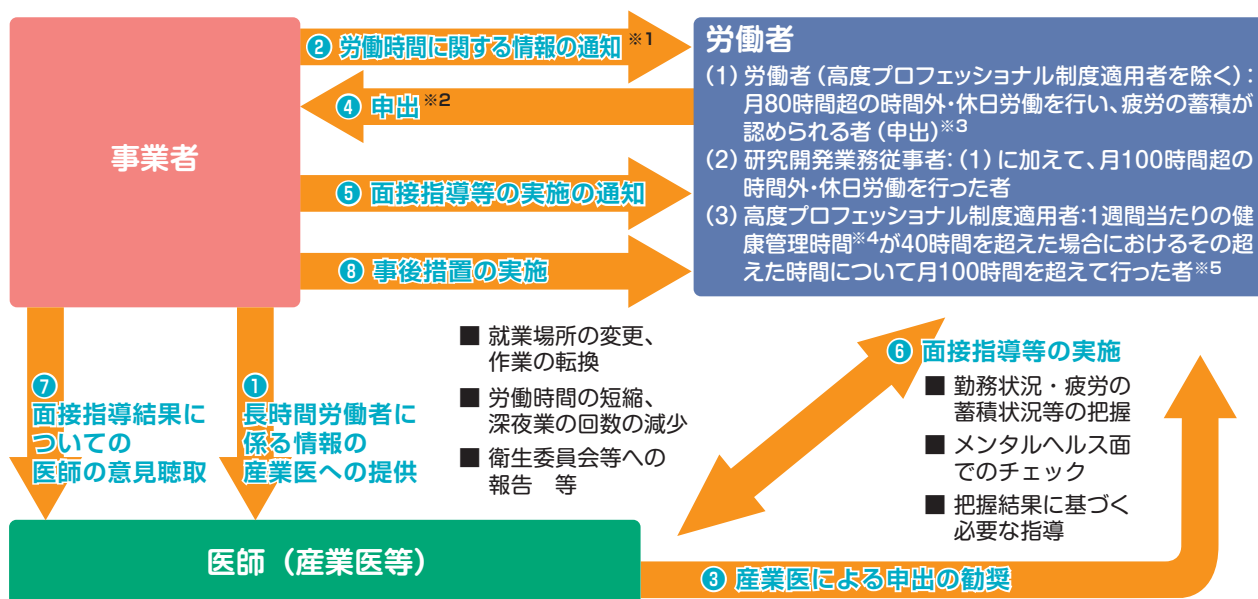
産業医の選任義務がない常時50人未満の労働者を使用する小規模事業場においては、地域産業保健センターを利用して面接指導を実施することもできますので、問い合わせを行うようにしてください。

(注)

技能実習生については、技能実習計画において時間外労働又は休日労働は原則として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、変更する時間数に応じて計画の変更認定や届出が必要になります。また、36協定の限度時間の範囲内で行わせることになります。

時間外労働や休日労働の時間数の把握は手当の支払いだけでなく健康管理の面からも大変重要ですので、原則としてタイムカード、ICカード等の客観的な記録に基づいて把握することが望まれます。

面接指導の流れ



※ 1 時間外・休日労働時間が月80時間を超えた労働者が対象。

※ 2 月100時間超の時間外・休日労働を行った研究開発業務従事者、高度プロフェッショナル制度適用者については、面接指導実施の申出がなくても対象

※ 3 月80時間超の時間外・休日労働を行った者については、申出がない場合でも面接指導を実施するよう努める。月45時間超の時間外・休日労働で健康への配慮が必要と認めた者については、面接指導等の措置を講ずることが望ましい。

※ 4 対象業務に従事する対象労働者の健康管理を行うために当該対象労働者が事業場内にいた時間（労使委員会が厚生労働省令で定める労働時間以外の時間を除くことを決議したときは、当該決議に係る時間を除いた時間）と事業場外において労働した時間との合計の時間。

※ 5 1週間当たりの健康管理時間が、40時間を超えた場合におけるその超えた時間について、1月当たり100時間を超えない高度プロフェッショナル制度適用者であって、申出を行った者については、医師による面接指導を実施するよう努める。

出典（厚生労働省リーフレット「過重労働による健康障害を防ぐために」）



ストレスチェック

食品製造現場では、切断用機械の取扱い等危険な作業、滑りやすい場所における食材の運搬作業、食材を扱う点からの徹底した衛生管理等による肉体的、精神的負担が大きいことが想定されます。さらに他国で働くことによる不安、家族と離れていることによる疎外感等、外国人労働者特有の問題もあります。

ストレスチェックについて、しっかりと実施しましょう。

その際は、技能実習生にも制度の趣旨、質問の内容等が理解できるよう、特段の配慮を行って実施してください。

厚生労働省「労働安全衛生法に基づくストレスチェック制度実施マニュアル」
（令和3年2月改訂版）



労働災害が発生した場合は

労働災害が発生した場合には、まずは救護に必要な措置を行った後、労災保険の手続きにより病院で診療を受けさせてください。労働者が死亡又は休業した場合には、遅滞なく労働者死傷病報告等を所轄の労働基準監督署長に提出してください。(休業日数が 1 ～ 3 日の場合も四半期ごとにとりまとめて報告する必要があります。)

私費で治療させて労働者死傷病報告書も提出しないといった行為は、「労災かくし」として犯罪になりますので、行わないでください。

また、技能実習責任者、技能実習指導員や安全管理者、衛生管理者、現場責任者、監理団体の監理責任者等を交えて、災害等の発生原因と対策を検討し、更に、安全・衛生委員会にも諮り、再発防止対策の徹底を進めてください。



労働者死傷病報告書の様式のダウンロードはこちらからできます→

[illegible]

年 月 日

事業者職氏名

労働基準監督署長殿

受 付 印

様式第23号（第97条関係）（裏面）

備考

- 1 □□□で表示された枠（以下「記入枠」という。）に記入する文字は、光学的文字・イメージ読取装置（OCR）で直接読み取りを行うので、この用紙は汚したり、穴をあけたり、必要以上に折り曲げたりしないこと。
- 2 記入すべき事項のない枠、記入枠及び職員記入欄は、空欄のままとすること。
- 3 記入枠の部分は、必ず黒のボールペンを使用し、枠からはみ出さないように大文字の漢字、カタカナ及びアラビア数字で明確に記入すること。
- 4 なお、満点及び半満点は同一の記入枠に「凡」「ウ」等と記入すること。
- 5 「性別」「休業状況」及び「死亡」の欄は、該当する項目に□印を記入すること。
- 6 「事業場の名称」の欄の書き方が記入枠に書ききれない場合は、下段に続けて記入すること。
- 7 派遣労働者が被災した場合、派遣先及び派遣元の事業者は、「提出事業者の区分」の欄の該当する項目に□印を付したと、それぞれ所轄労働基準監督署長に提出すること。
- 8 「経歴期間」の欄は、当該経歴について1年以上経歴がある場合はその経歴年数を記入し、1年未満の場合はその月数を記入し、該当する項目に□印を付すること。
- 9 「国籍・地域」及び「留資格」の欄は、第97条の労働者外国人（出入国管理及び難民認定法（昭和46年法律第31号。以下「入管法」という。）別表第1の1の表の外又は出入国管理在留資格をもつて留居する者及び日本国との平和条約に基づき日本の国籍を離脱した者等の出入国管理に関する特例法（平成3年法律第71号）に定める特別永住者を除く。）である場合に、入管法第2条第5号に規定する旅券・入管法第19条の3に規定する留付カード又は入管法第20条第4項に規定する留資格証書明記により確認し、記入すること。
- 10 なお、労働施策の総合的な推進並びに労働者の雇用の安定及び職業生活の充実等に関する法律（昭和41年法律第132号）第28条第1項の規定による外国人雇用状況の届出と同様の国籍・地域及び留資格を記入すること。
- 11 氏名を記載し、押印することによって代えて、署名することができること。

入国後講習や雇入れ時の安全衛生教育の際には、次の各項の資料を活用するなどにより、効果的に実施してください。

なお、資料 1 から資料 9 の各資料（資料 7 を除く）については、外国語に翻訳したものを順次、機構HPに掲載しますので、技能実習生の使用する言語に応じてプリントアウトしてご活用ください。

資料 1 食料品製造業における労働災害発生状況

この資料を活用して、技能実習生の皆さんに、事故は身近でも発生していることを説明し、安全対策の重要性について理解させてください。

資料 2 食品加工用機械による労働災害発生状況

厚生労働省が食品加工用機械（食品包装用機械、選別機を含む、以下同じ。）の労働災害について分析した内容です。

資料 3 技能実習生に係る災害事例

この資料を活用して、具体的な災害のイメージを持たせ、特に気を付ける作業等について理解させてください。

資料 4 技能実習生の皆さんに守っていただきたい基本的な事項

技能実習生の皆さんに守っていただきたい基本的な事項をまとめてみました。
一つひとつの内容を説明し、理解させた上で、遵守するように繰り返し徹底してください。

資料 5 各種災害事例と技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 5－1 はさまれ、巻き込まれ（機械災害）
- 5－2 切れ、こすれ（機械災害）
- 5－3 転倒
- 5－4 高温物との接触（やけど）
- 5－5 激突され（フォークリフトとの接触）
- 5－6 包丁による切れ

技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいことについて考えていただくために、具体的な災害事例をお示ししました。

雇入れ時の安全衛生教育に活用するほか、類似の作業が予定される場合などにはミーティングで直前に再徹底するなど効果的に活用してください。

資料 6 包丁取扱いルール

包丁取扱い作業に関するルールの参考例です。この参考例のように、写真と説明を併せて作成すると技能実習生にとって理解しやすいと思われます。作業マニュアルは技能実習生の母国語でも作成するようにしてください。

資料 7 安全標識参考例

ユニット株式会社様より提供いただいた安全標識を掲載しています。

安全標識を活用し、作業現場の安全の見える化の積極的な推進をお願いいたします。なお、下記の危険の標識については、個別の注意事項や指示内容を併記してご活用ください。

また、表示を行う際は、技能実習生に意味が通じるよう、外国語表記例も併せて記載してください。外国語については、発音もカナ標記で併記しましたので、説明の際等にご活用ください。



資料 8 食品加工用機械の労働安全衛生規則改正内容早見表（H25.10.1施行）

平成25年10月1日に改正された食品加工用機械に関連する改正内容を整理した表です。

資料 9 技能実習生の労働災害を防止するための対策チェックリスト参考例

このチェックリストは、技能実習生の労働災害を防止する観点から特に留意すべきチェック項目を整理したものです。

常時使用している独自のチェックリストと併せて、日常的に点検していただくようお願いします。

資料 1 食料品製造業における労働災害発生状況

厚生労働省発表の全産業及び食料品製造業における労働災害発生状況は次のとおりです。この労働災害発生状況は外国人労働者を含む全労働者について集計を行ったものです。

死傷災害発生状況は休業 4 日以上之死傷災害について労働者死傷病報告より集計したもの、死亡災害発生状況は死亡災害報告より集計したものです。

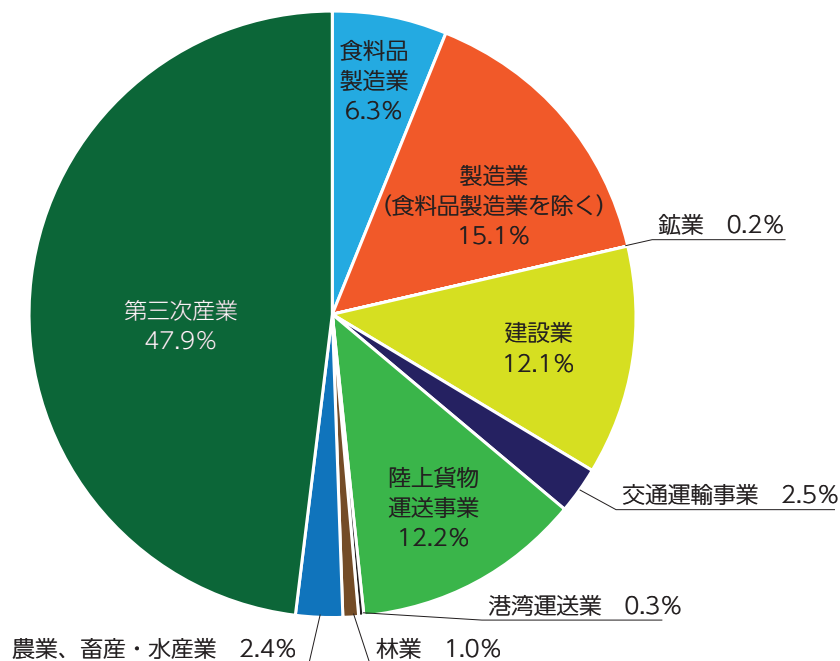
事故の型別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）

	墜落・転落	転倒	激突	飛来・落下	崩壊・倒壊	激突され	はさまれ・巻き込まれ	切れ・こすれ	踏み抜き	おぼれ	高温・低温の物との接触	有害物等との接触	感電	爆発	破裂	火災	交通事故（道路）	交通事故（その他）	無理な動作・動作の反動	その他	分類不能	合計
全産業	21,346	29,986	6,534	6,049	2,236	5,609	14,592	7,977	220	30	3,250	521	89	66	42	128	7,350	110	17,709	1,501	266	125,611
製造業	2,975	5,070	1,312	1,801	595	1,203	6,959	2,571	31	1	911	216	27	38	14	31	306	8	2,646	129	29	26,873
食料品製造	674	2,292	386	306	98	262	1,637	980	4	0	395	56	3	2	1	2	73	4	751	27	10	7,963
肉・乳製品	69	279	50	46	13	33	177	186	2	0	32	10	0	0	0	0	11	0	94	3	2	1,007
水産食料品	67	263	42	41	12	43	210	157	0	0	37	5	0	0	0	0	5	1	69	5	1	958
農産食料品	35	123	17	18	5	14	84	41	0	0	19	3	0	1	0	0	4	0	31	0	0	395
パン・菓子製造	92	335	51	37	21	35	311	73	1	0	50	4	0	0	0	1	4	1	111	6	3	1,136
その他の食品	357	1,258	217	152	47	131	795	517	1	0	233	31	3	1	1	1	47	1	424	13	4	4,234
酒製造	32	18	3	5	0	2	38	4	0	0	12	2	0	0	0	0	0	1	12	0	0	129
飲料製造	22	16	6	7	0	4	22	2	0	0	12	1	0	0	0	0	2	0	10	0	0	104

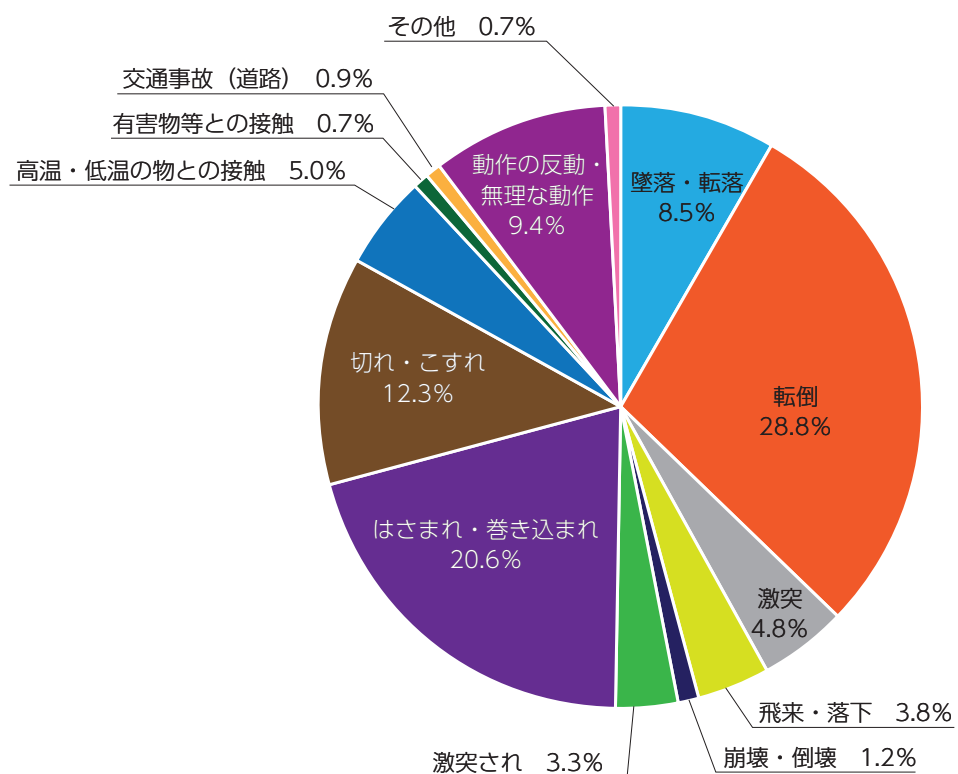
事故の型別死亡災害発生状況（平成31年/令和元年）

	墜落・転落	転倒	激突	飛来・落下	崩壊・倒壊	激突され	はさまれ・ 巻き込まれ	切れ・こすれ	踏み抜き	おぼれ	高温・低温の 物との接触	有害物等との 接触	感電	爆発	破裂	火災	交通事故 (道路)	交通事故 (その他)	動作の反動・ 無理な動作	その他	分類不能	合計
全産業	216	22	2	43	56	77	104	4	0	24	27	14	3	4	0	45	157	3	0	42	2	845
製造業	23	5	0	8	8	14	49	1	0	1	5	4	1	3	0	4	8	0	0	7	0	141
食料品製造	1	1	0	1	0	0	6	0	0	0	1	0	0	0	0	0	3	0	0	3	0	16
肉・乳製品	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	4
水産食料品	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
農産食料品	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
パン・菓子製造	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4
その他の食品	0	0	0	1	0	0	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	6
酒製造	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
飲料製造	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

業種別死傷災害発生状況（平成31年／令和元年）



食料品製造業における事故の型別死傷災害発生状況（平成31年／令和元年）



資料 2 食品加工用機械による労働災害発生状況

○本災害分析においては、食品加工用機械（食品包装用機械、選別機を含む、以下同じ。）の労働災害のうち、次のものを対象とした。

- ①平成18年に発生した休業4日以上災害（以下「休業災害」という。） 1,487件（労働者死傷病報告書を分析）
- ②平成2～19年に発生した死亡災害のうち、災害調査復命書が入手できたもの 69件（以下「死亡災害」という。）

1 災害発生業種

食料品製造業のほか、小売業などの第三次産業で3割発生

○休業災害では、食料品製造業が984件（66.2%）のほか、小売業等の第三次産業で465件（31.3%）と全体の3割を占めている。

○死亡災害は、ほとんどが食料品製造業で発生している。

表 労働災害が発生した業種

業 種	休業災害		死亡災害	
肉製品・乳製品製造業	121	(8.1%)	5	(7.2%)
水産食料品製造業	149	(10.0%)	2	(2.9%)
農業保存食料品製造業	60	(4.0%)		
パン菓子製造業	218	(14.7%)	14	(20.3%)
酒類・飲料製造業	16	(1.1%)	9	(13.0%)
その他の食料品製造業	420	(28.2%)	34	(49.3%)
小 計	984	(66.2%)	64	(92.8%)
卸売業	34	(2.3%)		
小売業	246	(16.5%)	1	(1.4%)
その他の商業	5	(0.3%)		
病院・社会福祉施設	36	(2.4%)		
旅館業	7	(0.5%)		
飲食店業	134	(9.0%)	3	(4.3%)
その他の接客娯楽業	3	(0.2%)		
小 計	465	(31.3%)	4	(5.6%)
その他	38	(2.6%)	1	(1.4%)
合 計	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

2 事故の型

ほとんどが「切れ・こすれ」と「はさまれ・巻き込まれ」

○休業災害では、「切れ・こすれ」が715件（48.1%）、「はさまれ・巻き込まれ」が714件（48.0%）と、この2種の事故の型だけで全災害の96.1%を占めている。

○死亡災害では、「はさまれ・巻き込まれ」が57件（82.6%）と大変多くなっている。

表 事故の型

事故の型	休業災害		死亡災害	
切れ・こすれ	715	(48.1%)	4	(5.8%)
はさまれ・巻き込まれ	714	(48.0%)	57	(82.6%)
高温・低温の物との接触	48	(3.2%)		
飛来・落下	1	(0.1%)		
激突され・激突	7	(0.5%)	1	(1.4%)
火災・爆発	2	(0.1%)	2	(2.9%)
有害物等との接触			1	(1.4%)
感電			4	(5.8%)
合 計	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

3 機械の種類

野菜・果物、肉類、水産物の加工機械でスライサーによるものが多い。

○休業災害では、

- ①野菜・果物加工機械 337件（22.6%）
- ②肉類加工機械 270件（18.1%）
- ③水産加工機械 171件（11.5%）
- ④製パン機械 165件（11.1%）
- ⑤製菓機械 141件（9.5%）

の順で多く、上位3種（①から③）の機械で全体の半数を超えている。

○死亡災害では、製麺機械が13件（18.8%）、製菓機械が9件（13.0%）となっており、製麺機械での発生が目立っている。

詳細を見ると、製麺機械の「ミキサー」が8件（11.6%）、製菓機械の「練り機」が4件（5.8%）、野菜・果物加工機械の「ミキサー・混練機・粉砕機」が3件（4.3%）となっている。

○特に第三次産業においては、野菜・果物加工機械の143件（42.4%）、肉類加工機械の138件（51.1%）、製パン機械の72件（43.6%）の順で多くなっている。

表 災害が発生した機械の種類

機械の種類		休業災害		死亡災害	
食品加工用機械	製粉機械	5	(0.3%)		
	精米麦機械	2	(0.1%)	1	(1.4%)
	製麺機械	121	(8.1%)	13	(18.8%)
	製パン機械	165	(11.1%)	6	(8.7%)
	製菓機械	141	(9.5%)	9	(13.0%)
	飲料加工機械	8	(0.5%)	4	(5.8%)
	醸造加工機械	11	(0.7%)	1	(1.4%)
	肉類加工機械	270	(18.1%)	5	(7.2%)
	水産加工機械	171	(11.5%)	1	(1.4%)
	野菜・果物加工機械	337	(22.6%)	6	(8.7%)
	ご飯類加工機械	65	(4.4%)	4	(5.8%)
	その他の機械	95	(6.4%)	13	(18.8%)
	小 計	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)
	食品包装機械	90	(6.0%)	6	(8.7%)
選別機		6	(0.4%)		
合 計		1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

○詳細を見ると、

- ①野菜・果物加工機械の「切断機・スライサー」
- ②肉類加工機械の「切断機・スライサー」
- ③製パン機械の「切断機・スライサー」
- ④水産加工機械の「切断機・スライサー」
- ⑤製麺機械の「圧延・ロール」

の順で多く、全体として「切断機・スライサー」の災害の割合が高い。

表 機械の種類別・可動部の種類別の休業災害の内訳（食品加工用機械のみ）

	合 計		切断・切削 (スライサー、 バンドソーなど)		混合・混練・ 攪拌・破碎・粉碎 (攪拌、ミキサなど)		成形・型抜き・ 圧縮		圧延・ロール		その他	
製粉機械	5	(0.3%)			3	(60.0%)	1				1	
精米麦機械	2	(0.1%)									2	
製麺機械	121	(8.1%)	26	(21.5%)	28	(23.1%)			37	(30.6%)	30	(24.8%)
製パン機械	165	(11.1%)	93	(56.4%)	8	(4.8%)	1		30	(18.2%)	33	(20.0%)
製菓機械	141	(9.5%)	25	(17.7%)	29	(20.6%)	7	(5.0%)	19	(13.5%)	80	(56.7%)
飲料加工機械	8	(0.5%)			1						7	
醸造加工機械	11	(0.7%)			8	(72.7%)					3	
肉類加工機械	270	(18.1%)	179	(66.3%)	40	(14.8%)	3	(1.1%)	2		46	(17.0%)
水産加工機械	171	(11.5%)	64	(37.4%)	17	(9.9%)	9	(5.3%)	8	(4.7%)	73	(42.6%)
野菜・果物加工機械	337	(22.6%)	246	(73.0%)	36	(10.7%)	2		6	(1.8%)	47	(13.9%)
ご飯類加工機械	65	(4.4%)	7	(10.8%)	9	(13.8%)	33	(50.8%)			16	(24.6%)
その他の機械	95	(6.4%)	10	(10.5%)	5	(5.3%)	8	(8.4%)	6	(6.3%)	66	(69.5%)
合 計	1,391	(93.5%)	650	(43.7%)	184	(12.4%)	64	(4.3%)	108	(7.3%)	385	(25.9%)

4 可動部の種類

スライサーなどの「切断・切削」の可動部が4割以上を占める。

- 休業災害では、スライサー、カッタ、切断機などの「①切断・切削用の可動部」が650件（43.7%）と4割以上を占めている。次いで、②「混合・混練・攪拌・破砕・粉砕用の可動部」が184件（12.4%）、③「圧延・ロール用の可動部」が108件（7.3%）となっている。
- 死亡災害では、①「混合・混練・攪拌・破砕・粉砕用の可動部」が30件（43.5%）、②「供給・送り・圧送・コンベヤ用の可動部」が8件（11.6%）となっており、この2種で全体の半数以上を占めている。

表 可動部の種類（食品加工機械のみ）

機構の種類	休業災害		死亡災害	
切断・切削	650	(43.7%)	4	(5.8%)
供給・送り・圧送・コンベヤ	58	(3.9%)	8	(11.6%)
混合・混練・攪拌・破砕・粉砕	184	(12.4%)	30	(43.5%)
成形・型抜き・圧縮	64	(4.3%)	1	(1.4%)
圧延・ロール	108	(7.3%)		
焼成・加熱・熱加工	26	(1.7%)		
皮むき	29	(1.9%)		
ベルト・プーリー・歯車・チェーン等	45	(3.0%)	2	(2.9%)
その他	113	(7.6%)	12	(17.4%)
不明・可動部以外が起因物	114	(7.7%)	6	(8.7%)
合 計	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)

5 作業の種類

食品加工作業のほか、清掃・除去といった非定常作業が4割強を占める。

○休業災害では、①「加工・包装・選別」が751件（50.5%）、②「清掃・除去」が537件（36.1%）となっており、この2種で全体の約9割を占めている。

○死亡災害でも、①「清掃・除去」が26件（37.7%）、②「加工・包装・選別」が16件（23.2%）となっている。

表 作業の種類

作業の種類	休業災害		死亡災害	
段取り	24	(1.6%)	5	(7.2%)
運転確認	10	(0.7%)	5	(7.2%)
計測・調整	23	(1.5%)	2	(2.9%)
加工・包装・選別	751	(50.5%)	16	(23.2%)
トラブル処理	91	(6.1%)	8	(11.6%)
保守・点検・修理	27	(1.8%)	2	(2.4%)
清掃・除去	537	(36.1%)	26	(37.7%)
その他	11	(0.7%)	2	(2.9%)
不明	13	(0.9%)	3	(4.5%)
合 計	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

6 傷病の種類

指の切断など後遺障害と伴うものが少なくない。

○休業災害では、「切断」が309件（20.8%）と「挫滅」が50件（3.4%）で全体の4分の1を占め、これらは障害を伴う災害となる可能性が極めて高いものである。

これ以外の傷病としては、「切創」、「挫創」、「骨折」などがある。

表 傷病の種類（休業4日以上）

	件 数	
切断	309	(20.8%)
挫滅	50	(3.4%)
切創	482	(32.4%)
挫創	166	(11.2%)
骨折	207	(13.9%)
熱傷	53	(3.6%)
その他	109	(7.3%)
不明	111	(7.5%)
合 計	1,487	(100.0%)

7 重篤度

スライサーなどの「切断・切削」、ミキサーなどの「混合・混練・攪拌・破碎・粉碎」の可動部のリスクが圧倒的に高く、最重点課題である。

○年間の労働損失日数を推計した結果によると、

- ①肉類加工機械（労働損失日数 48.1×10^3 日/年）
- ②野菜・果物加工機械（同 36.6×10^3 日/年）
- ③製菓機械（同 24.6×10^3 日/年）
- ④水産加工機械（同 24.2×10^3 日/年）
- ⑤製麺機械（同 23.2×10^3 日/年）

の順にリスクが高く、これらだけで全労働損失日数の約 7 割を占めている。

表 機械の種類別・重篤度（労働損失日数）の内訳

		発生件数と比率		リスク順位と労働損失日数	
食品加工機械	製粉機械	5	(0.3%)	(第13位)	0.6×10^3
	精米麦機械	2	(0.1%)	(第12位)	1.5×10^3
	製麺機械	121	(8.1%)	(第5位)	23.2×10^3
	製パン機械	165	(11.1%)	(第8位)	12.3×10^3
	製菓機械	141	(9.5%)	(第3位)	24.6×10^3
	飲料加工機械	8	(0.5%)	(第10位)	4.1×10^3
	醸造加工機械	11	(0.7%)	(第11位)	3.1×10^3
	肉類加工機械	270	(18.1%)	(第1位)	48.1×10^3
	水産加工機械	171	(11.5%)	(第4位)	24.2×10^3
	野菜・果物加工機械	337	(22.6%)	(第2位)	36.6×10^3
	ご飯類加工機械	65	(4.4%)	(第9位)	8.6×10^3
	その他の機械	95	(6.4%)	(第6位)	20.0×10^3
	食品包装機械	90	(6.0%)	(第7位)	16.7×10^3
選別機		6	(0.4%)	(第14位)	0.6×10^3
合 計		1,487	(100.0%)		223.6×10^3

○可動部の種類で見ると、

- ①切断・切削（スライサー・バンドソーなど）（労働損失日数 92.1×10^3 日/年）
- ②混合・混練・攪拌・破碎・粉碎（ミンチ・ミキサを含む）（同 46.9×10^3 日/年）

の順に高くなっており、これらで全体の約 6 割を占めている。

表 可動部の種類別・重篤度（労働損失日数）の内訳（上位7種）

可動部の種類	休業災害の 発生件数と比率		死亡災害		リスク順位と 労働損失日数	
切断・切削	650	(43.7%)	4	(5.8%)	第1位	(92.1×10 ³)
混合・混練・攪拌・破碎・粉碎	184	(12.4%)	30	(43.5%)	第2位	(46.9×10 ³)
圧延・ロール	108	(7.3%)	0	(0.0%)	第3位	(12.1×10 ³)
成型・型抜き・圧縮	64	(4.3%)	1	(1.4%)	第5位	(9.4×10 ³)
供給・送り・圧送・コンベヤ	58	(3.9%)	8	(11.6%)	第4位	(9.6×10 ³)
ベルト・プーリー・歯車・ ギヤ・チェーン等	45	(3.0%)	2	(2.8%)	第6位	(7.8×10 ³)
皮むき	29	(2.0%)	0	(0.0%)	第7位	(1.1×10 ³)

（出典：厚生労働省「通達」）

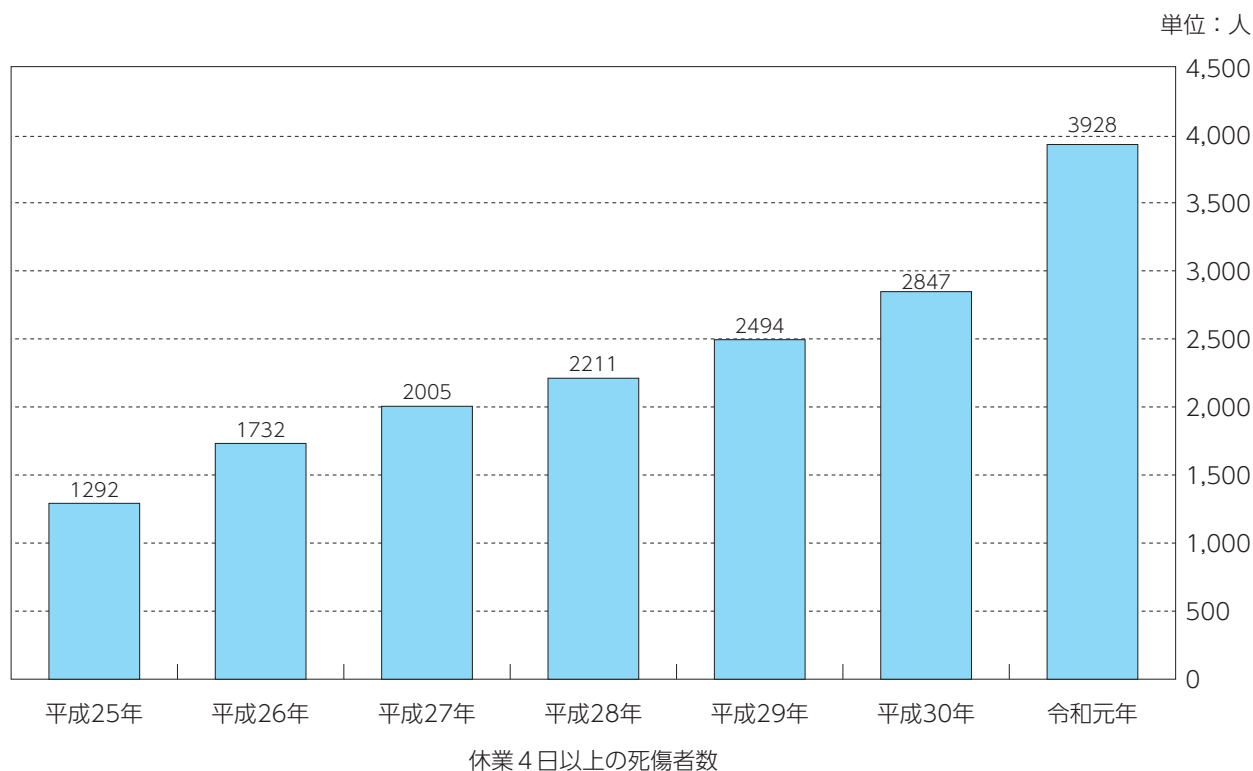
資料 3

技能実習生に係る災害事例

分類	災害事例	
はさまれ、 巻き込まれ	事例 1	工場内にてエプロンが機械に巻き込まれ、窒息、死亡した。
	事例 2	自動包装機のコンベヤーの下に落ちていた食材を拾おうとした際、右手をコンベヤーに巻き込まれ、負傷した。
	事例 3	機械を清掃中、同僚が声掛けをしてから機械を動かしたが、気づかないまま作業して腕を挟まれ、負傷した。
	事例 4	コンベヤー上の処理が不完全な食材を手で取り除く作業中、チェーンの隙間にゴム手袋の親指部分が挟まれ、負傷した。
	事例 5	包装機そばに積んでいた包装前の製品が崩れ、落ちかけた製品を押さえようとしたところ、不具合によりカバーを閉めていなかった稼働中の包装機のチェーン部分に手をはさみ、負傷した。
切れ、 こすれ	事例 6	スライサーを洗浄中、他の労働者が作業に気づかないまま、電源を入れたためスライサーが回転し、左手中指を切傷した。
	事例 7	食材をスライス中、食材の位置を調整しようとした際、刃に触れて手を切傷した。
	事例 8	フィレマシーン（三枚卸し機）清掃中、運転を停止していなかったため、刃により手を切傷した。
	事例 9	ミンチ機に原料が詰まったため機械の停止ボタンを押して取り除こうと手を入れたところ、機械が完全に停止しておらず、指先を切傷した。
	事例10	バンドソーによる魚体加工の補助作業（魚体を支える）中、手を滑らせて、左手指を切創した。
	事例11	野菜を包丁で切っていた際、手を滑らせて、野菜を押さえていた左手中指を切傷した。
転倒	事例12	段ボールを 2 人 1 組で運んだ際、後ろ向きに歩いて足元のパレットにぶつかり転倒し、臀部を負傷した。
	事例13	清掃中に蓋が開いていた側溝に右足から落ちて腰、足首をねん挫した。
	事例14	工場の 2 階から 1 階へ階段を下りているとき、最後の 1 段で右足を踏み外し、足首をひねった状態で着地し、骨折した。
高温物等 との接触	事例15	味噌汁の釜のハンドル部分にエプロンが引っかかり、釜が回転して足に熱い味噌汁がかかり、両足首をやけどした。
	事例16	清掃作業中、エプロンがめくれていた状態で長靴の中に熱湯が入りやけどした。
	事例17	冷凍品の開封作業中、凍傷防止のために用意した熱湯に手を入れてやけどした。（水を足して適温にしていなかった）

動作の反動、無理な動作	事例18	食材の入ったケース 2 つ（約30kg）を手で持ち運ぼうとした際、腰と背中を痛めた。
	事例19	サラダの材料（約20kg）を攪拌後、計量のため量りに乗せる際、左手首靱帯を損傷した。
有害物等との接触	事例20	釜の清掃時に洗剤を釜に入れた際、洗剤の飛沫が両目に入り炎症を負った。（ゴーグルを着用していなかった）
その他	事例21	蒸飯室で計量作業中、気持ちが悪くなり倒れた。震えが止まらないため病院に搬送された。（熱中症）

外国人労働者の労働災害発生状況の推移



（出典：厚生労働省「労働者死傷病報告」）

※労働者死傷病報告の様式は平成31年1月8日に改正され、国籍・地域及び在留資格の記入欄が新たに設けられた。このため、令和元年の件数については、平成30年までとは把握の方法が異なっている。

技能実習生の皆さんに守っていただきたい基本的な事項

1 食品を取り扱う作業に対する心構えについて

- 皆さんが作っているものは人間の体内に入る食べ物ですので、食中毒や異物混入などを防ぐため、作業場所の決まりをきちんと守りましょう。
- 作業指示に従いましょう。指示内容が分からない場合は、聞き直しましょう。
- 普段から清潔で安全な身だしなみを心がけるとともに体調管理に気を付けましょう。

2 労働災害を起こさないために

- 作業手順や作業方法を守って作業を行いましょう。決められた道具を決められたとおりに使用しましょう。
- 仕事に慣れても作業手順と作業方法を勝手に変えることはやめましょう。
- 作業指示などで分からないことは質問をして理解したうえで仕事をしましょう。
- 一人で作業しないようにしましょう。少なくとも身近に他の作業員がいる状況で作業するようにしましょう。
- 作業開始時に機械と用具の安全点検をしましょう。安全カバーを勝手に外さないようにしましょう。
- 決められた保護具を着用しましょう。
- 機械にトラブルが起きたらまず機械を停止し、上司に報告し、待ちましょう。トラブル対応は、止める、呼ぶ、待つと覚えましょう。
- 機械についたゴミを取り除いたり洗浄したりする際は、電源を切り、必ず機械が完全に止まるのを確認してから行いましょう。
- フォークリフトの運転など資格が必要な作業については、資格を持っていない場合にはしないようにしましょう。
- 作業中に危険を感じたときは、事故の発生を未然に防止する観点から上司に必ず報告しましょう。
- 体調が悪い、心配事がある場合は、技能実習責任者や技能実習指導員、生活指導員に相談しましょう。
- 4 S（以下の単語の頭文字をとった）整理・整頓・清掃・清潔を心がけましょう。
- 滑りやすい床に注意しましょう。

3 仕事中にケガをした場合について

- 仕事中にケガをした場合には、労災保険で補償されますのですぐにその場で申し出ましょう。

業務上の災害により治療費が必要な場合は、労災保険で病院の治療費が支払われます。

また、業務上の災害により仕事を休む場合は、3日間は実習実施者が補償し、4日目以降は労災保険により休業補償がされます。

資料 5 各種災害事例と技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

【5－1】はさまれ・巻き込まれ（機械災害）

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。

・安全対策の問題点

- 被災者が作業指示を受けないまま自分の判断で危険個所に体の一部を入れる行動を取った。
- 作業再開の合図が関係労働者に周知されていなかった。
- 危険のおそれのある個所に安全カバーを設けていなかった。
- 危険のおそれのある個所に非常停止装置が設けられていなかった。

・実習実施者の対策

- ベルトコンベヤーには巻き込まれ等の危険のおそれのある個所に安全カバー、非常停止装置を設けるとともに、それらが有効に機能しているか、日常点検を徹底する。
- 機械や製品についたゴミや、材料の詰まりを取り除く際は、必ず機械を止める事を周知させる。
- 機械が停止した時は、再開の合図があるまで機械に触れないことを周知させる。
- 身体の一部が機械に巻き込まれるなどの緊急事態時に、機械を止めるボタン等の場所を周知するとともに、停止方法を実際の機械を使用して訓練させる。



・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 通常の作業中に、機械についたゴミを取ったり、機械の下に落ちているものを拾うことはやめましょう。
- 機械が急に止まった時は、指示があるまで機械にさわらないようにしましょう。
- 機械の危険な箇所に安全カバーがついているか、機械を止めるボタン等は手の届く場所にあるか、作業前に必ず確認しましょう。

【5－2】切れ・こすれ（機械災害）

スライサーでダイコンをスライスする作業中、コンベヤー上のダイコンの流れが悪かったため、回転している刃の方向へダイコンを手で勢いよく押し込んだところ、刃に指が接触し、負傷した。

・安全対策の問題点

- 機械の不具合を調整する際に、機械の運転停止や用具の使用について教育が行われていなかった。
- 慣れている作業のため危機感を持たずに行動してしまった。

・実習実施者の対策

- 機械の調整作業については、機械の停止後、又は安全な用具を使用して行わせる。
- 慣れが不安全行動につながりやすいことを周知する。



・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 機械については小さな不具合を直す場合でも、機械を止める、専用の安全な用具を使用するなど教えられた方法により対応しましょう。
- 作業に慣れた頃に、油断してケガをしやすいので気を付けましょう。

【5－3】転倒

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てしまった。

・安全対策の問題点

- 床が滑りやすい材質であった。
- 靴底が摩耗していた。
- 4S活動（整理・整頓・清掃・清潔）が徹底されていなかった。
- 安全な運搬方法を指導していなかった。

・実習実施者の対策

- 床材を見直し、滑りにくい材質に変更する。
- 靴底が滑りにくい靴を導入し、定期的に摩耗していないか状態を確認する。
- 4S活動を心がけてもらうよう、周知する。
- それぞれの荷物に応じた安全な運搬方法を指導する。



・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 主な作業場所や通路の床面の状況を絶えず確認しましょう。
- 滑りやすい状態やつまづきやすい状態に気づいたら、上司に報告しましょう。
- 急ぐことがあっても走らないようにしましょう。
- 安全な運搬（荷物を運ぶ）を心がけましょう。一人で運ぶ場合、二人で運ぶ場合、台車を使用する場合など、荷物と運び方に応じて、教えられた方法で運搬しましょう。

【5－4】高温物との接触（やけど）

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。

・安全対策の問題点

- 鉄板の状態をよく確認しないまま、素手で触れてしまった。

・実習実施者の対策

- 鉄板等の熱することのある調理器具に触るときは、保護手袋を着用させる。
- 調理直後の調理器具等の置き場や、周囲の人への声掛け等について作業手順を定め周知する。



・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 作業手順を守りましょう。
- 作業ごとに決められた防護手袋などを必ず着用するようにしましょう。
- 調理器具や水は熱い状態かもしれないので注意しましょう。

【5－5】激突され（フォークリフトとの接触）

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。

・安全対策の問題点

- フォークリフトの運転手は無資格であり、後方をよく確認しないままフォークリフトを後退させた。

・実習実施者の対策

- フォークリフトの運転は技能講習修了者などの有資格者に行わせる。
- 無資格者の運転を防ぐため、運転席を離れる際は必ず鍵を抜いておき、管理者のいる事務所で保管する。
- 運行経路が作業員の通路と重ならないようにする。
- 作業計画を関係者に周知する。
- フォークリフトの制限速度を定める。
- フォークリフト運転中の安全標識を掲示する。



・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- フォークリフトは自動車より重量があり、ぶつかったら死ぬこともある危険な機械であることを理解してください。
- フォークリフトが通る場所を確認してください。
- 通行中や作業中にフォークリフトが見えたら、安全な距離が保たれているか確認してください。

【5－6】包丁による切れ

包丁を使用して食材を勢い良く切っていた際、材料を押さえていた手の爪の部分を切ってしまった。

・安全対策の問題点

- 包丁の使用方法について教育を行っていなかった。

・対策

- 包丁の安全な使用方法について作業マニュアルを作成する。
- 食材に応じた安全なさばき方を教えるとともに、さばき方がわからない場合には上司に確認するよう指示する。
- 心身の不調など作業に集中できないときは、作業前に上司に申し出るよう周知する。



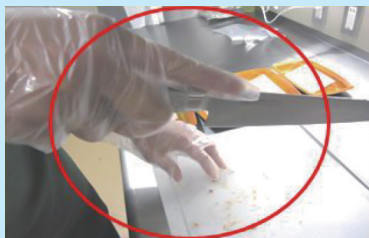
・技能実習生の皆さんに特に気を付けてもらいたいこと

- 食材に応じたさばき方がわからない場合には上司に確認しましょう。
- 作業に慣れてきた時に、危険に対する感覚が少なくなってくるものです。
包丁は自己流でなく最初に教育された方法で使用しましょう。
- 心身の調子が悪いときは無理をせず、必ず上司に申し出ましょう。

資料 6 包丁取扱いルール

正しい方法

①人差し指を包丁の柄にかける



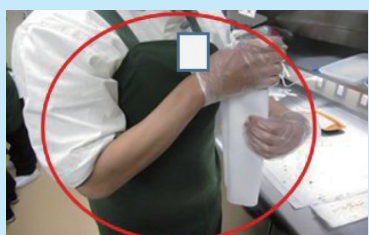
人差し指を包丁の柄にかけることで、包丁全体に力が行き渡り、スムーズに切れる

②指先を丸める



指先を丸めることで、包丁で指先を切る事故を防ぐ事ができる

③包丁は衛生布巾で包んで持つ



包丁の刃を衛生フキン白で包む事で刃が手指・人に触れず事故が防げる

④使用した包丁は包丁庫の中・包む



速やかに包丁を格納・包むことで触れる機会が減る＝事故の発生を防げる

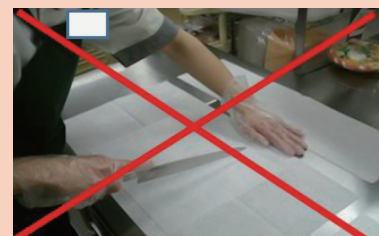
禁止行為

包丁の柄をグーで握る



包丁の柄に力が入り過ぎ、思わぬ方向へ刃が進む恐れがある

指を伸ばす・包丁の前に置く



手を前に置くと、包丁が滑り手を傷つける恐れがある

包丁の刃をむき出しで持つ



包丁の刃のむき出しは、手指だけでなく人に触れた場合大事故につながります。

シンク・ボールの中に置く



シンク内に包丁を置いたままにすると他の洗い物の影で見えない！
誤って手を切る事故が発生する

V

参考資料

資料 7 安全標識参考例

	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
標識	 立入禁止 DO NOT ENTER	 危険 DANGER	 危険 手をふれるな DANGER! DO NOT TOUCH	 危険 高温注意 DANGER! HIGH TEMPERATURE!	 開放厳禁 OPENING STRICTLY PROHIBITED
日本語	立入禁止	危険	危険手をふれるな	危険高温注意	開放厳禁
英語	Do Not Enter	Danger	Danger : Do Not Touch	Danger : High Temperature	Opening Strictly Prohibited
発音	ドゥ ノット エンター	デンジャー	デンジャー ドゥー ナット タッチ	デンジャー ハイ テンパラチャー	オープニング ストリク トリープロビビティッ ド
中国語	禁止入内	危险	危险 不要用手触摸	危险 注意高温	严禁开放
発音	ジンズー ルゥネイ	ウィーシェン	ウィーシェン ブーヨー ヨン ソォー ツウモォー	ウィーシェン ズウーイ ゴーウン	エンジン カイファンー
ベトナム語	CẤM VÀO	NGUY HIỂM	NGUY HIỂM KHÔNG SỜ TAY	NGUY HIỂM CHÚ Ý NHIỆT ĐỘ CAO	CẤM ĐỂ CỬA MỞ
発音	カム ヴァオ	グイ ヒエン	グイ ヒエン コン ソウ ターイ	グイ ヒン チューイー ニャド カ オ	カム デー クァ モー
インドネシア語	Dilarang Masuk	BAHAYA	BAHAYA JANGAN DISENTUH	BAHAYA PERMUKAAN PANAS	JANGAN BIARKAN PINTU TERBUKA
発音	ディラン マスック	バハイヤ	バハイヤ ジャンガン ディスン トゥ	バハイヤ プルムカアン パナス	ジャンガン ピアルカン ピントウ トゥルブカ
タガログ語	BAWAL PUMASOK	Mapanganib!	Mapanganib! Huwag hawakan	Mapanganib! Mataas na temperatura	Mahigpit na ipinagbabawal ang pagbukas
発音	バーワル プマーソック	マパガニップ!	マパガニップ! フワッグ ハワカン	マパガニップ! マタース ナ テンペラ トゥラ	マヒグピット ナ イピナ グ/バワル アング パグ ブカス
カンボジア語	ហាមចូល	គ្រោះថ្នាក់	គ្រោះថ្នាក់ ហាមប៉ះពាល់	គ្រោះថ្នាក់ ប្រុងខ្លួន សីតុណ្ហភាពខ្ពស់	ហាមបើកចំហរដាច់ខាត
発音	ハムチョル	クレア トナアツ	クレア トナアツ ハーム パップアル	クレア トナアツ プロヤット ナウ セイトンナハッピーアツ プクプア	ハーム バウク チョム ホー チャ ダイッカート
ミャンマー語	မဝင်ရ	အန္တရာယ်	သတိ	အပူလောင်မည်	တံခါး ပိတ်ထားပါ
発音	マウインヤ	アン・ディ・イエー	タア・ティ	アプー・ラウン・ミ	タンガー・ペイ・ター パ
モンゴル語	Орохыг хориглоно	Аюултай	Аюултай Гараа бүү хүр	Аюултай Маш халуун	хаалгаа нээж орхихыг хориглоно
発音	オロヒーグ ホリグロノ	アヨールタイ	アヨールタイ ガラー ブーフル	アヨールタイ マシ ハローン	ハールガー ネージ オル ヒヒーグ ホリグロノ

	(6)	(7)	(8)	(9)	(10)
標識					
日本語	巻き込まれ注意	起動前に指差呼称安全確認	手袋使用禁止	修理中スイッチを入れるな	保護メガネ着用
英語	Watch Your Hands	Safety Check Point And Check Aroud Before Starting	Use Of Gloves Prohibited	During Repair Do Not Turn Switch On	Wear Safety Glasses
発音	ウォッチ ユア ハンズ	セイフティーチェック ポイント アンドチェックアラウドビフォー スターティング	ユース オブ グラブズ プロヒビティッド	デュアリング リペアー ドゥー ノット ターン スイッチ オン	ウェア セイフティー グラスィズ
中国語	小心被卷入	启动前指手称呼确认安全	禁止使用手套	修理中 不要按开关	佩戴保护眼镜
発音	ショーシン ベイ ジュアンルー	チードンチェンズーソー ツォンフォー チェーイエン アンチュエン	ジンツ シーヨン ソオートー	シューリスオン ブーヨー アン カイグァン	ペーダイ バォー エンジン
ベトナム語	CẨN THẬN KẾT TAY	TRƯỚC KHI VẬN HÀNH XÁC NHẬN AN TOÀN BẰNG CHỈ THỊ TAY	CẤM SỬ DỤNG Găng TAY	ĐANG SỬA CHỮA CẤM BẬT CÔNG TẮC	ĐEO KÍNH BẢO HỘ
発音	カン タン ケー ターイ	チュオク キ ヴァン ハンー サック ニャン アン トアン パン チ ティ ターイ	カム スウ ズウン ガン ターイ	ダーン スアー チュア カム バット コン タック	デオ キーン バォー ボ
インドネシア語	HATI-HATI TANGAN TERJEPIT	PASTIKAN KESELAMATAN : MENUNJUK DAN MENYEBUT SEBELUM MEMULAI	DILARANG MENGGUNAKAN SARUNG TANGAN	SEDANG DALAM PERBAIKAN: JANGAN MENYALAKAN SAKELAR	GUNAKAN KACAMATA PELINDUNG
発音	ハティハティ タン ガン トウルジュ ピット	パスティカン クスラマタン : ムヌンジュック ダン ムニユブット スブルム ムムライ	ディララン ムングナ カン サルン タンガン	スダン ダラム プルバイカン : ジャンガン ムニャラカン サクラール	グナカン カチャマタ プリンドゥン
タガログ語	Ingatan ang kamay	Pagsusuri sa kaligtasan: Ituro at i-check sa malakas na boses bago mag-umpisa	Ipinagbabawal ang paggamit ng gwantes	Habang inaayos: Bawal ang pagbukas ng switch	Magsuot ng safety glasses
発音	イガタン アング カマイ	パグススリ サ カリグタサン : イトゥロ アト イチェック サ マラカス ナ ボセス バゴ マグ ウンピサ	イピナグババワル アング パッグ ガミット ナング グワンテス	ハバング イナアヨス : パワル アング パグブカス ナング スイッチ	マグスオトゥ ナング セイフティ グラセス
カンボジア語	ប្រុងខ្លួនចូលដៃចូល	ដើម្បីពិនិត្យពីសុវត្ថិភាព ត្រូវចង្អុលដោយសញ្ញាដៃចូល សំឡេងខ្លាំងពេលចាប់ផ្តើម	ហាមប្រើស្រោមដៃ	កំពុងជួសជុល កុំចុចបើកកុងតាក់ភ្លើង	ពាក់វ៉ែនការពារសុវត្ថិភាព
発音	プロヤット ルムール ダイ チョール	ダウムバイ ピヌッピースワッテピアップトラウ チョンオル チア サニャー ヌン ボンルー ソムレーン ムンペール チャブプダウム	ハーム プラウ スラウム ダイ	コムプン チュアッ チュル コム チョッ プァク コンタック プルアン	ピアック ウェンター カーピア ソワッテピアップ
ミャンマー語	လက်ညှိတ်မည်	လက်ညှိတ်ထိုး စစ်ဆေး အတည်ပြုခြင်း	လက်အိတ် မသုံးရ	ပြင်ဆင်ချိန် ခလုတ် မဖွင့်ရ	ကာကွယ်ရေး မျက်မှန် တတ်ဆင်ပါ
発音	レッニャ・ミー	レッニョートウ・セイッセー・アティ・ピュチン	レッエイ・マ・トゥンヤ	ピンセンチェイン・カロッ・マ・ピンヤ	カクエイエー・ミエツマン・タッセンパー
モンゴル語	Гараа анхааралгүй гэмтэхээс болгоомжил	Хэрэгсэл асаахын өмнө заавал хэрэгслийн эд ангиа хуруугаар зааж дуудан тэдгээрийн аюулгүй байдлаа шалга	Бээлий өмсөхийг хориглоно	Бүү асаа Засвар хийж байна	Хамгаалалтын нүдний шилээ зүү
発音	ガラー アンハーラルグイ ゲムテヘース ボルゴームジル	ヘレグセル アサーヒーン ウムヌザール ヘレグセリオン エド アンギア ホローガール ザージ ドーダン テドゲーリオン アヨールグイ バイダラー シャルガ	ベーリー ウムスヒーグ ホリグロノ	ブー アサー ザスワル ヒージ バイナ	ハムガーラルティーンヌドゥニー シレーズー

	(11)	(12)	(13)	(14)	(15)
標識					
日本語	足元注意	昇降注意	滑面注意	通路に物をおくな	フォークリフト運転中
英語	Watch Your Step	Watch Your Step On Stairs	Caution Slippery Surface	Do Not Place Any Object In Passage	Forklift Is Operating
発音	ワッチ ユア ステップ	ワッチ ユア ステップ オン ステアーズ	コーション スリッ ティ サーファス	ドゥ ナット プレイス エニイ オブジェクト イ ン パセッジ	フォークリフト イズ オ ペレーティング
中国語	注意脚下	注意升降	注意路滑	不要将物品放在通道上	叉车作业中
発音	ズーイ ジョシアー	ズーイ スオンジャン	ズーイ ルーファ	ブーヨー ジャン ウーピ ン ファンズァイトン ドースァン	ツァーツォー ズォー イエーヅォン
ベトナム語	CHÚ Ý CHÂN	CHÚ Ý KHÉO NGÃ	CẨN THẬN TRƠN TRƯỢT	KHÔNG ĐỂ ĐỒ VẬT Ở ĐƯỜNG ĐI	XE NÂNG ĐANG DI CHUYỂN
発音	チュウ イ チャンー	チュウ イ ケオー ガー	カン タン チョーン チュオー	コン デオ ドゥ ヴァッ ト オー ドウイン ディー	シェ ナーン ダーン デ チェン
インドネシア語	HATI-HATI TERSANDUNG	HATI-HATI LANGKAH MENAİK DAN MENURUN	HATI-HATI PERMUKAAN LICIN	JANGAN MELETAKKAN BARANG DI LORONG	FORKLIFT SEDANG BEROPERASI
発音	ハティハティ トゥルサンドゥン	ハティハティ ランカッ ムナイク ダン ムヌルン	ハティハティ プルムカアン リチン	ジャンガン ムルタッカ ン バラン ディ ロロン	フォルクリフト スダン プルオプラシ
タガログ語	Tingnan ang nilalakaran	Tingnan ang hakbang sa hagdan	Mag-ingat! Madulas ang ibabaw	Huwag maglagay ng kahit anong bagay sa daanan	Nag-oooperate ang forklift
発音	ティングナン アング ニ ラカララン	ティングナン アング ハクバング サ ハグダン	マグイガトゥ！ マドゥ ラス アング イババウ	フワッグ マグラガイ ナング カヒット アノン バガイ サ ダアナン	ナグ オオペレイトゥ ア ング フォークリフト
カンボジア語	ប្រុងខ្លួនជៀសវាងដួល	ប្រុងខ្លួនពេលឡើងចុះដណ្តើរ	ប្រុងខ្លួនអីលដួល	ហាមផ្ទុកសម្ភារៈនៅលើផ្លូវ ជើង	កំពុងបើកបររថយន្តហូកលីហូ
発音	プロヤット チュムプップ チュアン ドゥル	プロヤット ペール ルア ン チョッ チュンダウ	プロヤット ルエル ドゥ ル	ハーム プトゥック ソムピ アレア ナウルー プラウ ダウ	コムブン バウクボー ルユンフォクリフ
ミャンマー語	ခလုင်တိုက်မည်	အတက်အဆင်း သတိပြု	ချော်လဲမည်	လမ်းပေါ်ပစ္စည်း မထားရ	ဝန်ချိတ်ကုန် မောင်းနှင် နေသည်
発音	カッロ・タイ・ミィ	アッテ・アセイン・ タッティピュ	チョーレーミヤイ	ランポウ・ピッセイ・ マ・タア・ヤ	ウィンチーッセミヤー・ マウン・ニン・ネエ・ティ
モンゴル語	Бүдрэхээс болгоомжил	Шатаар явж гишгэхэд болгоомжил	Анхаар Хальтиргаатай газар	зам дээр юмаа бүү тавь	Анхаар Сэрээт ачигч ажиллаж байна
発音	ブドレヘース ボルゴ ムジル	シャタール ヤヴジ ギシ ゲヘッド ボルゴームジ ル	アンハール ハリティル ガータイ ガザル	ザム デール ユマー プー タヴィ	アンハール セレート ア チグチ アジルラジ バイ ナ

資料 8

食品加工用機械の労働安全衛生規則改正内容早見表（H25.10.1 施行）

機械		適用作業	安全の措置（原則）	①安全の措置の説明 ②望ましい事項等
種類	安衛則条文			
共通	107	そうじ、給油、検査、修理に加え、調整も追加（危険を及ぼすおそれのある場合）	運転停止・起動装置に鍵・表示板 運転必要なら覆い	①調整作業について、作業手順を定め、安全教育を行う ②運転停止後の急ブレーキ機構
	130の2	全て	覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置を含む)	②開放時インターロック機構
切断機・切削機	130の3	原材料送給（危険を及ぼすおそれのあるとき）※ 1	運転停止又は用具等使用	①用具：押し板取り出し用具など ①用具等の等：両手操作式制御装置、危険に応じた保護手袋 ②運転停止後の急ブレーキ機構 ②機械に専用の用具あればそれを使用
	130の4	原材料取出（危険を及ぼすおそれのあるとき）※ 1	運転停止又は用具等使用	
粉砕機・混合機	130の5①	全て（開口部から転落による危険が生ずるおそれのあるとき）	高さ90cm以上の柵	①柵等設置困難なら安全带等使用
	130の5②	全て（開口部から可動部分に接触する危険が生ずるおそれのあるとき）※ 2	覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置を含む)	②開放時インターロック機構、巻き込まれ時離脱が容易な構造
	130の6	原材料送給（危険を及ぼすおそれのあるとき、自動送給を除く）※ 3	運転停止又は用具等使用	①用具等の等：可動部が鋭利でなく、ホールド・ツウ・ラン制御装置であり低速安全機能を有する場合を含む ②運転停止後の急ブレーキ機構 ②機械に専用の用具あればそれを使用
	130の7	内容物取出（自動取り出しを除く）	運転停止又は用具等使用	
ロール機	130の8	全て（危険を及ぼすおそれのある部分）※ 4	覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置・急停止装置を含む)	①急停止装置使用時は囲い覆いは必要 ②開放時インターロック機構、巻き込まれ時離脱が容易な構造
成形機・圧縮機	130の9	全て（危険を及ぼすおそれのあるとき）※ 5	覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置・両手操作式制御装置を含む)	②開放時インターロック機構

※ 1 労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝適用作業時に機械の可動部が労働者の手の届く範囲にある場合。

※ 2 労働者に危険が生ずるおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の可動部分に届く場合。

ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※ 3 労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の可動部分に接触する可能性がある場合。

ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※ 4 労働者に危険を及ぼすおそれのある部分＝労働者の身体の一部が届くロール部が含まれる。

ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※ 5 労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の成形部又は圧縮部に届く場合が含まれる。

ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

資料 9 技能実習生の労働災害を防止するための対策チェックリスト参考例

チェックリストの「いいえ」の項目は、必ず改善し、直ちに対策を講じましょう！

※ 該当する□（はい□・いいえ□）にチェック

		はい	いいえ
1 安全衛生管理体制			
労働者数50人以上の事業場			
(1)	安全管理者、衛生管理者を選任し、技能実習生の安全衛生対策にも取り組んでいますか。		
(2)	産業医を選任し、職場巡視や健康相談の対象として、技能実習生の問題についても対応させていますか。		
(3)	安全衛生委員会を毎月1回以上開催し、技能実習生の安全衛生対策についても審議していますか。		
(4)	安全衛生委員会の議事録を技能実習生にも理解できるように周知させていますか。		
労働者数50人未満の事業場			
(1)	安全衛生推進者を選任し、技能実習生の安全衛生対策にも取り組んでいますか。		
(2)	技能実習生から安全衛生に関する意見を聴く機会を設けていますか。		
2 日々朝礼等で確認すべきこと			
(1)	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)	技能実習生を4S活動（整理・整頓・清掃・清潔）、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。		
(3)	技能実習生が理解できる作業マニュアルはありますか。		
(4)	技能実習生が理解できる安全標識はありますか。		
(5)	職場巡視の際、技能実習生に危険等が生じていないか特に注意していますか。		
(6)	フォークリフトの運転は有資格者に行わせていますか。		

3 食品加工用機械等（以下機械等という）による災害の防止対策

(1)	作業開始前に機械等の安全点検を実施していますか。		
(2)	技能実習生が使用する機械等の危険な部分に安全カバー等を設けていますか。		
(3)	技能実習生が使用する機械等の開閉式の安全カバーにはインターロック機能（*）等を設けていますか。		
(4)	技能実習生が使用する機械等について、身体の一部が機械等に巻き込まれたときに即時に操作できる位置に非常停止装置を設けていますか。		
(5)	技能実習生に機械等を操作させる時には、周囲の安全を確認し、合図を行うよう教育していますか。		
(6)	技能実習生に対して、機械等の清掃、洗浄、給油、点検、調整の際には、機械等を停止させることについて、実際の機械等を使用して説明するなどにより確実に理解できるように教育をしていますか。		
（*）カバーが閉まっていない状態で機械等が運転しないように制御する機能			

4 転倒災害の防止対策

(1)	技能実習生に床面が水や油、食材がこぼれたまま状態のまま放置しないように教育していますか。		
(2)	技能実習生に靴は滑りにくいものを履かせていますか。		

5 フォークリフト災害の防止対策

(1)	運行経路及び作業方法を示した作業計画を作成し、技能実習生にも周知していますか。		
(2)	運転者が見えにくい場所には、運転中であることが技能実習生にもわかるような標識を設置していますか。		
(3)	技能実習生に昇降等に使用することを禁止していますか。		

6 健康管理

(1)	技能実習生の雇入れ時に健康診断を実施していますか。		
(2)	技能実習生に1年以内に1回、定期健康診断を実施していますか。		
(3)	常時深夜業に従事する技能実習生に6か月以内ごとに1回、定期健康診断を実施していますか。		
(4)	健康診断結果を技能実習生に通知していますか。		
(5)	健康診断の有所見者である技能実習生について、医師から就業上の意見を聴取していますか。		
(6)	技能実習生に時間外・休日労働時間を行わせている場合は時間数を正確に把握していますか。また、認定計画と相違なく、36協定の範囲内としていますか。		

7 安全衛生教育

(1)	食品加工用機械の取扱い方法等について、技能実習生に教育した際、理解できているか確認していますか。		
(2)	雇入れ又は作業内容を変更した技能実習生に安全衛生教育を実施していますか。		
(3)	技能実習生に安全な服装、保護具の使用について教育を行い、実行できているか定期的に確認していますか。		

8 貴社独自のチェック項目を含めてみましょう

※チェックは1回だけで終わることなく、職場巡視や安全衛生委員会等において繰り返し点検するために利用しましょう。

参考

在留カードの見方

技能実習生には在留カードを携帯する義務がありますので、技能実習生の在留カードを確認する際は、下記の点に注意して身分を確認してください。

なお、技能実習を行わせる者又は実習監理者又はこれらの役員若しくは職員が、技能実習生の旅券（パスポート）及び在留カードを保管することは、技能実習生がこれらを所持できなくなり、日本国内における移動を制約することから禁止されていますので、決して行わないようにしてください。

住居地

変更があった場合には、裏面に記載されます。

在留期間（満了日）

日本に在留することができる期間を表しています。

就労制限の有無

技能実習以外の就労活動はできません。

有効期間

在留カードには有効期間があります。

資格外活動許可欄

技能実習生は、資格外活動許可を受けることはできません。

ポイント 1

在留カード等の有効性を確認できます！

出入国在留管理庁のホームページ上で在留カードの番号の有効性を確認することができます。「在留カード等番号失効情報照会」から、在留カードの番号と有効期間を入力すると、当該番号が有効か又は有効でないか確認できます。

また、出入国在留管理庁では、在留カード及び特別永住者証明書のICチップ内に保存されている身分事項や顔写真等の情報を読み取り、読み取った情報と、在留カード等に記載された情報を見比べることにより、容易に偽変造の有無を確認することができる「在留カード等読取アプリケーション」を無料配布しています。

詳しくは、以下のURLをご確認ください。

<http://www.moj.go.jp/isa/policies/policies/rcc-support.html>

在留カード 確認 法務省

検索

ポイント 2

有効期間が券面表示と異なる場合があります！

一般的には券面に表示された有効期間が在留カードの有効期間となりますが、表面の在留期間の満了日まで、在留期間更新許可申請等をした場合は、その旨が在留カードの裏面に記載され、当該申請に対する処分がなされない限り、表面の在留期間の満了日から2か月を経過する日まで有効となります。

ポイント 3

技能実習計画認定通知書の有効期間が異なる場合があります！

在留カードの有効期間と技能実習計画認定通知書の有効期間は、在留カードの更新手続き等を行うタイミングにより、有効期間の記載が異なる場合があります。

(出典：法務省「在留カード」の見方及び「特別永住者証明書」の見方)

本部・地方事務所の所在地

事務所名	〒	所在地	電話
本部	108-0022	東京都港区海岸 3-9-15 LOOP-X 3 階	03-6712-1523 (代表)
札幌事務所	060-0034	北海道札幌市中央区北 4 条東 2-8-2 マルイト北 4 条ビル 5 階	011-596-6470 (代表)
仙台事務所	980-0803	宮城県仙台市青葉区国分町 1-2-1 仙台フコク生命ビル 6 階	022-399-6326 (代表)
東京事務所	101-0041	東京都千代田区神田須田町 2-7-2 NKビル 7 階	03-6433-9211 (代表)
水戸支所	310-0062	茨城県水戸市大町 1-2-40 朝日生命水戸ビル 3 階	029-350-8852 (代表)
長野支所	380-0825	長野県長野市南長野末広町1361 ナカジマ会館ビル 6 階	026-217-3556 (代表)
名古屋事務所	460-0008	愛知県名古屋市中区栄 4-15-32 日建・住生ビル 5 階	052-684-8402 (代表)
富山支所	930-0004	富山県富山市桜橋通り 5-13 富山興銀ビル12階	076-471-8564 (代表)
大阪事務所	541-0043	大阪府大阪市中央区高麗橋 4-2-16 大阪朝日生命館 3 階	06-6210-3351 (代表)
広島事務所	730-0051	広島県広島市中区大手町 3-1-9 広島鯉城通りビル 3 階	082-207-3123 (代表)
高松事務所	760-0023	香川県高松市寿町 2-2-10 高松寿町プライムビル 7 階	087-802-5850 (代表)
松山支所	790-0003	愛媛県松山市三番町 7-1-21 ジブラルタ生命松山ビル 2 階	089-909-4110 (代表)
福岡事務所	812-0029	福岡県福岡市博多区古門戸町 1-1 日刊工業新聞社西部支社ビル 7 階	092-710-4070 (代表)
熊本支所	860-0806	熊本県熊本市中央区花畑町 1-7 MY熊本ビル 2 階	096-223-5372 (代表)

技能実習生安全衛生対策マニュアル＜食品製造職種＞

2021年 3 月 発行

編集・発行 外国人技能実習機構

〒108-0022 東京都港区海岸 3-9-15 LOOP-X 3 階

電話 03-6712-1523 ホームページ <https://www.otit.go.jp/>