

Tài liệu 1 **Tai nạn lao động trong ngành sản xuất thực phẩm**

Tình trạng tai nạn lao động trong tất cả các ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm do Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội công bố như sau. Tình huống xảy ra tai nạn lao động này là tổng thể của tất cả người lao động kể cả người lao động nước ngoài.

Tình trạng xảy ra tai nạn chết người được tổng hợp từ báo cáo thương tật tử vong của người lao động đối với tai nạn chết người với thời gian nghỉ làm từ 4 ngày trở lên và tình trạng xảy ra tai nạn chết người được lập bảng từ báo cáo tai nạn chết người.

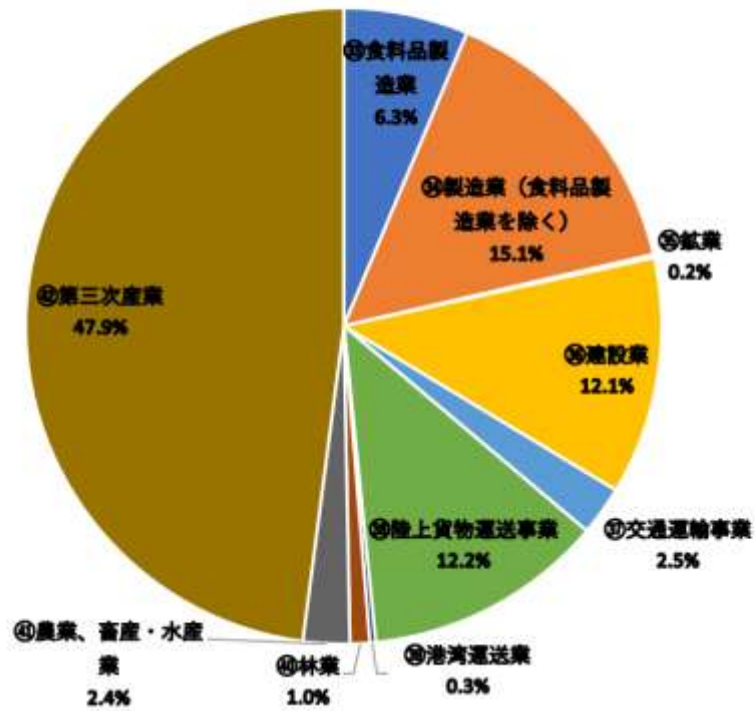
①事故の型別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）

	⑪ 墜落・転落	⑫ 転倒	⑬ 激突	⑭ 飛来・落下	⑮ 崩壊・倒壊	⑯ 激突され	⑰ はさまれ・巻き込まれ	⑱ 切れ・こすれ	⑲ 踏み抜き	⑳ おぼれ	㉑ 高温・低温の物との接触	㉒ 有害物等との接触	㉓ 感電	㉔ 爆発	㉕ 破損	㉖ 火災	㉗ 交通事故（道路）	㉘ 交通事故（その他）	㉙ 動作の反動・無理な動作	㉚ その他	㉛ 引分・損不能	㉜ 合計
①全産業	21,346	20,986	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
②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
③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
④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
⑤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
⑥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
⑦ソノ・菓子	92	335	51	37	21	35	311	73	1	0	50	4	0	0	0	1	4	1	111	6	3	1,136
⑧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
⑨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
⑩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	100

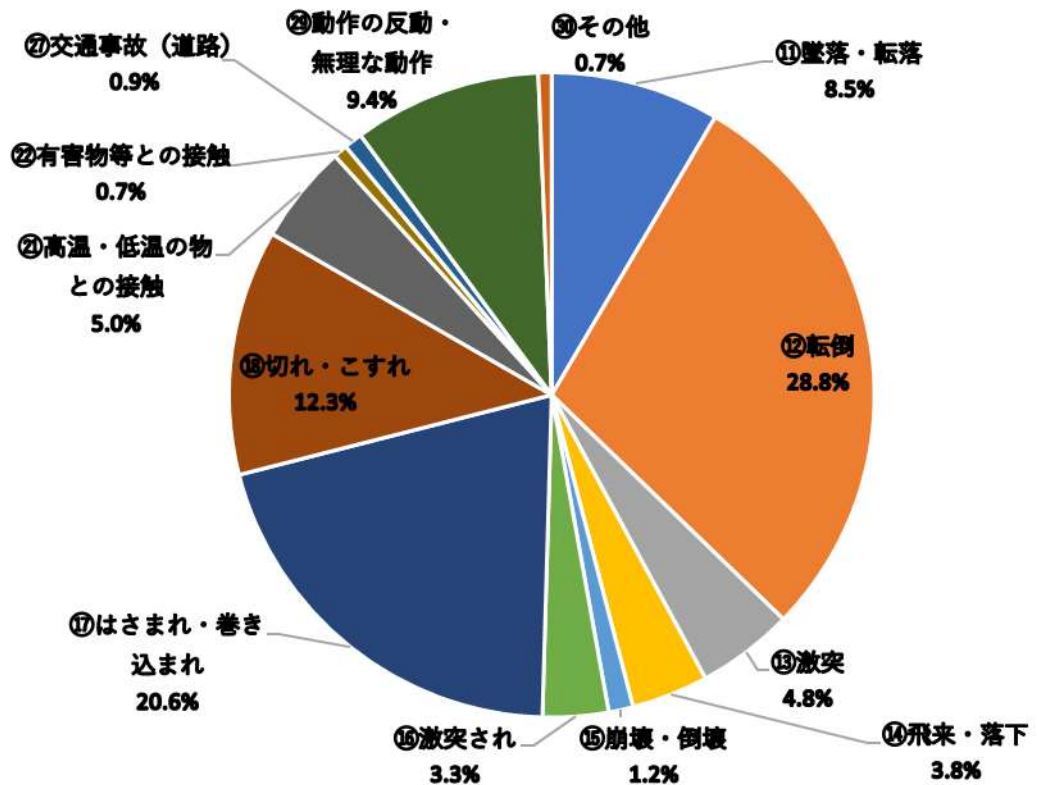
②事故の型別死亡災害発生状況（平成31年/令和元年）

[illegible]

③業種別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）



④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）



①事故の型別死傷災害発生状況（平成 31 年/令和元年）

① Tử vong và thương tích theo loại tai nạn cụ thể (1991 / năm Reiwa thứ nhất)

②事故の型別死亡災害発生状況（平成 31 年/令和元年）

② Tình trạng xảy ra tai nạn chết người kiểu tai nạn (1991 / năm Reiwa thứ nhất)

③業種別死傷災害発生状況（平成 31 年/令和元年）

③ Tình trạng thương vong theo ngành (1991 / năm Reiwa thứ nhất)

④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）

④ Tình trạng tai nạn do tai nạn trong ngành sản xuất thực phẩm (2019 / năm Reiwa thứ nhất)

①全産業

Tất cả các ngành

②製造業

Ngành sản xuất

③食料品製造

Sản xuất thực phẩm

④肉・乳製品

Thịt và các sản phẩm từ sữa

⑤水産食料品

Thức ăn thủy sản

⑥農産食料品

Sản phẩm nông nghiệp

⑦パン・菓子製造

Sản xuất bánh mì và bánh kẹo

⑧その他の食品

Các loại thực phẩm khác

⑨酒製造

Sản xuất rượu sake

⑩飲料製造

Sản xuất đồ uống

⑪墜落・転落

Tai nạn / rơi

⑫転倒

Bị té ngã

⑬激突

Đụng độ

⑭飛来・落下

Bay / rơi

⑮崩壊・倒壊

Băng hoại / Bị đổ nát

⑯激突され

Bị va chạm

⑰はさまれ・巻き込まれ

Bị kẹp / bị cuốn

⑱切れ・こすれ

Bị cắt / xây xát

⑲踏抜き

Bước hụt

⑳おぼれ

Chết đuối

㉑高温・低温物との接触

Tiếp xúc với các vật có nhiệt độ cao / thấp

㉒有害物との接触

Tiếp xúc với các chất độc hại

㉓感電

Điện giật

㉔爆発

Nổ

㉕破裂

Bùng nổ

㉖火災

Cháy

㉗交通事故（道路）

Tai nạn giao thông (đường bộ)

㉘交通事故（その他）

Tai nạn giao thông (khác)

㉙動作の反動・無理な動作

Phản ứng của chuyển động, chuyển động không hợp lý

㉚その他

Khác

㉛分類不能

Không thể phân loại

③②合計

Tổng cộng

③③食料品製造業

Ngành sản xuất thực phẩm

③④製造業（食料品製造業を除く）

Sản xuất (không bao gồm sản xuất thực phẩm)

③⑤鉱業

Khai khoáng

③⑥建設業

Ngành xây dựng

③⑦交通運輸事業

Kinh doanh vận tải

③⑧陸上貨物運送事業

Kinh doanh giao nhận đường bộ

③⑨港湾運送業

Nhà điều hành cảng

④⑩林業

Lâm nghiệp

④⑪農業、畜産・水産業

Nông nghiệp, chăn nuôi và thủy sản

④⑫第三次産業

Ngành công nghiệp cấp ba

Tài liệu 2 Xảy ra tai nạn lao động do máy chế biến thực phẩm

○ Trong phân tích thiên tai này, các tai nạn lao động sau đây đối với máy chế biến thực phẩm (bao gồm cả máy đóng gói và máy phân loại thực phẩm, những tai nạn tương tự sau đây sẽ được áp dụng).

① Thảm họa xảy ra trong năm 2006 với thời gian nghỉ làm từ 4 ngày trở lên (sau đây gọi là "tai nạn nghỉ việc") 1.487 trường hợp (phân tích báo cáo tử vong và thương tật của công nhân)

② Trong số các vụ tai nạn chết người xảy ra từ năm 1990 đến năm 2007, 69 trường hợp đã có báo cáo điều tra và khắc phục thảm họa (sau đây gọi là "tai nạn chết người").

1 Ngành nghề phát sinh tai nạn
--

30% xảy ra trong các ngành công nghiệp cấp ba như ngành công nghiệp sản xuất thực phẩm, ngành bán lẻ.
--

○ Về tai nạn nghỉ việc, ngành sản xuất thực phẩm chiếm 984 vụ (66,2%), và ngành cấp 3 như bán lẻ là 465 vụ (31,3%), chiếm 30% tổng số vụ.

○ Hầu hết các vụ tai nạn chết người đều xảy ra trong ngành sản xuất thực phẩm.

Bảng: Các ngành xảy ra tai nạn lao động

Ngành công nghiệp	Tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người	
Ngành sản xuất thịt và các sản phẩm từ sữa	121	(8,1%)	5	(7,2%)
Ngành sản xuất thực phẩm thủy sản	149	(10,0%)	2	(2,9%)
Ngành sản xuất thực phẩm bảo quản nông sản	60	(4,0%)		
Ngành sản xuất bánh mì, bánh kẹo	218	(14,7%)	14	(20,3%)
Ngành sản xuất rượu / nước giải khát	16	(1,1%)	9	(13,0%)
Ngành sản xuất thực phẩm khác	420	(28,2%)	34	(49,3%)
Tổng số phụ	984	(66,2%)	64	(92,8%)
Kinh doanh bán buôn	34	(2,3%)		
Kinh doanh bán lẻ	246	(16,5%)	1	(1,4%)
Thương mại khác	5	(0,3%)		
Bệnh viện / cơ sở phúc lợi xã hội	36	(2,4%)		
Kinh doanh nhà nghỉ ryokan	7	(0,5%)		
Kinh doanh nhà hàng	134	(9,0%)	3	(4,3%)
Ngành tiếp đãi và giải trí khác	3	(0,2%)		
Tổng số phụ	465	(31,3%)	4	(5,6%)
Các ngành khác	38	(2,6%)	1	(1,4%)
Tổng số	1,487	(100,0%)	69	(100,0%)

2 Loại tai nạn

Hầu hết là “bị cắt / xây xát” và “bị kẹp / bị cuốn”

- Về tai nạn nghỉ việc, 715 vụ (48,1%) bị “bị cắt / xây xát” và 714 vụ (48,0%) bị “bị kẹp / bị cuốn”, và 96,1% tổng số vụ tai nạn là do hai loại tai nạn này gây ra.
- Trong số các vụ tai nạn chết người, 57 vụ (82,6%) là “bị kẹp / bị cuốn”, một con số rất lớn.

Bảng: Loại tai nạn

Loại tai nạn	Tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người	
Bị cắt / xây xát	715	(48.1%)	4	(5.8%)
Bị kẹp / bị cuốn	714	(48.0%)	57	(82.6%)
Tiếp xúc với các vật có nhiệt độ cao / thấp	48	(3.2%)		
Bay / rơi	1	(0.1%)		
Bị đung mạnh / Đung mạnh	7	(0.5%)	1	(1.4%)
Cháy / nổ	2	(0.1%)	2	(2.9%)
Tiếp xúc với các chất độc hại			1	(1.4%)
Điện giật			4	(5.8%)
Tổng số	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

3 Loại máy

Hầu hết các máy chế biến rau / trái cây, thịt và hải sản là máy thái.

○ Trong trường hợp tai nạn nghỉ việc

- ① Máy chế biến rau quả 337 vụ (22,6%)
- ② Máy chế biến thịt 270 vụ (18,1%)
- ③ Máy chế biến thủy sản 171 vụ (11,5%)
- ④ Máy làm bánh mì 165 vụ (11,1%)
- ⑤ Máy làm bánh kẹo 141 vụ (9,5%)

thì hầu hết theo thứ tự này, và ba loại máy hàng đầu (① đến ③) chiếm hơn một nửa tổng số.

○ Về tai nạn chết người, có 13 vụ (18,8%) máy làm mì và 9 vụ (13,0%) máy làm bánh kẹo, và sự cố máy làm mì là dễ thấy.

Nhìn vào chi tiết, có 8 vụ (11,6%) "máy trộn" cho máy làm mì, 4 vụ (5,8%) "máy nhào" cho máy làm bánh kẹo và có 3 vụ (4,3%) "máy trộn / nhào / nghiền" để chế biến rau / trái cây.

○ Đặc biệt ở ngành công nghiệp cấp 3, 143 vụ (42,4%) máy chế biến rau / trái cây, 138 vụ (51,1%) máy chế biến thịt, và 72 vụ (43,6%) máy làm bánh mì tăng theo thứ tự này .

Bảng: Các loại máy móc đã xảy ra tai nạn

Các loại máy móc		Tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người	
① Máy chế biến thực phẩm	Máy xay bột	5	(0.3%)		
	Máy xay xát gạo	2	(0.1%)	1	(1.4%)
	Máy làm mì	121	(8.1%)	13	(18.8%)
	Máy làm bánh mì	165	(11.1%)	6	(8.7%)
	Máy làm bánh kẹo	141	(9.5%)	9	(13.0%)
	Máy chế biến đồ uống	8	(0.5%)	4	(5.8%)
	Máy chế biến bia	11	(0.7%)	1	(1.4%)
	Máy chế biến thịt	270	(18.1%)	5	(7.2%)
	Máy chế biến thủy sản	171	(11.5%)	1	(1.4%)
	Máy chế biến rau / trái cây	337	(22.6%)	6	(8.7%)
	Máy chế biến gạo	65	(4.4%)	4	(5.8%)
	Máy khác	95	(6.4%)	13	(18.8%)
	Tổng số phụ	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)
Máy đóng gói thực phẩm		90	(6.0%)	6	(8.7%)
Máy phân loại		6	(0.4%)		
Tổng số		1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

○ Nhìn vào các chi tiết,

- ① "Máy cắt / máy thái" cho máy chế biến rau / trái cây
- ② "Máy cắt / máy thái" dùng cho máy chế biến thịt
- ③ "Máy cắt / máy thái" dùng cho máy làm bánh mì
- ④ "Máy cắt / máy thái" dùng cho máy chế biến thủy sản
- ⑤ "Ép dãn / Cán" của máy làm mì

hầu hết theo thứ tự và tỷ lệ tai nạn của "máy cắt / máy thái" nói chung là cao.

Bảng Phân tích các tai nạn nghề việc theo loại máy và loại bộ phận chuyển động (chỉ dành cho máy chế biến thực phẩm)

	Tổng số		Cắt / Gọt bỏ (Máy cắt lát, máy cưa vòng, v.v.)		Trộn / trộn khuấy / nghiền / nghiền (khuấy, máy trộn, v.v.)		Đúc / cắt khuôn / nén		Ép dẫn / Cán		Khác	
Máy xay bột	5	(0.3%)			3	(60.0%)	1				1	
Máy xay xát gạo	2	(0.1%)									2	
Máy làm mì	121	(8.1%)	26	(21.5%)	28	(23.1%)			37	(30.6%)	30	(24.8%)
Máy làm bánh mì	165	(11.1%)	93	(56.4%)	8	(4.8%)	1		30	(18.2%)	33	(20.0%)
Máy làm bánh kẹo	141	(9.5%)	25	(17.7%)	29	(20.6%)	7	(5.0%)	19	(13.5%)	80	(56.7%)
Máy chế biến đồ uống	8	(0.5%)			1						7	
Máy chế biến bia	11	(0.7%)			8	(72.7%)					3	
Máy chế biến thịt	270	(18.1%)	179	(66.3%)	40	(14.8%)	3	(1.1%)	2		46	(17.0%)
Máy chế biến thủy sản	171	(11.5%)	64	(37.4%)	17	(9.9%)	9	(5.3%)	8	(4.7%)	73	(42.6%)
Máy chế biến rau / trái cây	337	(22.6%)	246	(73.0%)	36	(10.7%)	2		6	(1.8%)	47	(13.9%)
Máy chế biến gạo	65	(4.4%)	7	(10.8%)	9	(13.8%)	33	(50.8%)			16	(24.6%)
Máy khác	95	(6.4%)	10	(10.5%)	5	(5.3%)	8	(8.4%)	6	(6.3%)	66	(69.5%)
Tổng số	1,391	(93.5%)	650	(43.7%)	184	(12.4%)	64	(4.3%)	108	(7.3%)	385	(25.9%)

4 Các loại bộ phận chuyển động

Hơn 40% các bộ phận chuyển động của "cắt / gọt bỏ" chẳng hạn như máy thái.

- Về tai nạn nghỉ việc, "(1) Các bộ phận chuyển động để cắt / gọt bỏ" như máy thái, máy cắt, máy đập cắt là 650 vụ (43,7%), chiếm hơn 40%. Tiếp theo là (2) "bộ phận chuyển động để trộn / nhào / khuấy / nghiền / nghiền" trong 184 vụ (12,4%) và (3) "bộ phận chuyển động để cán / cán" trong 108 vụ (7,3%).
- Trong các vụ tai nạn chết người, (1) "bộ phận chuyển động để trộn / nhào / khuấy / nghiền / nghiền nát" là 30 vụ (43,5%), và (2) "bộ phận chuyển động để cung cấp / cấp liệu / bơm / băng tải" là 8 vụ (11,6%). Hai loại này chiếm hơn một nửa tổng số.

Bảng: Các loại bộ phận chuyển động (chỉ dành cho máy chế biến thực phẩm)

Các loại bộ phận chuyển động	Tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người	
Cắt / Gọt bỏ	650	(43.7%)	4	(5.8%)
Cung cấp / cấp liệu / bơm / băng tải	58	(3.9%)	8	(11.6%)
Trộn / nhào / khuấy / nghiền / nghiền nát	184	(12.4%)	30	(43.5%)
Đúc / cắt khuôn / nén	64	(4.3%)	1	(1.4%)
Ép dẫn / Cán	108	(7.3%)		
Nướng / gia nhiệt / chế biến nhiệt	26	(1.7%)		
Bóc vỏ	29	(1.9%)		
Dây curoa, ròng rọc, bánh răng, xích, v.v.	45	(3.0%)	2	(2.9%)
Khác	113	(7.6%)	12	(17.4%)
Không xác định / Nguyên nhân ngoài bộ phận chuyển động	114	(7.7%)	6	(8.7%)
Tổng số	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)

5 Loại công việc

Ngoài công việc chế biến thực phẩm, công việc không thường xuyên như dọn dẹp và loại bỏ chiếm hơn 40%.

- Về tai nạn nghỉ việc, (1) "chế biến / đóng gói / phân loại" là 751 vụ (50,5%), và (2) "làm sạch / loại bỏ" là 537 vụ (36,1%), và hai loại này chiếm khoảng 90 % trong tổng số.
- Ngay cả trong các vụ tai nạn chết người, (1) "làm sạch / loại bỏ" là 26 vụ (37,7%), và (2) "chế biến / đóng gói / phân loại" là 16 vụ (23,2%).

Bảng Loại công việc

Loại công việc	Tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người	
Chuẩn bị	24	(1.6%)	5	(7.2%)
Kiểm tra hoạt động	10	(0.7%)	5	(7.2%)
Đo lường / điều chỉnh	23	(1.5%)	2	(2.9%)
Chế biến / đóng gói / phân loại	751	(50.5%)	16	(23.2%)
Xử lý sự cố	91	(6.1%)	8	(11.6%)
Bảo trì / kiểm tra / sửa chữa	27	(1.8%)	2	(2.4%)
Làm sạch / loại bỏ	537	(36.1%)	26	(37.7%)
Khác	11	(0.7%)	2	(2.9%)
Không xác định	13	(0.9%)	3	(4.5%)
Tổng số	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

6 Các loại thương tích và bệnh tật

Có nhiều thứ đi kèm với hậu quả như cắt cụt ngón tay.

- Trong số các vụ tai nạn nghỉ việc, có 309 vụ (20,8%) bị “cắt đứt” và 50 vụ (3,4%) bị “tổn thương, chiếm một phần tư tổng số.

Các chấn thương và bệnh tật khác bao gồm "vết cắt", "vết thương" và "gãy xương".

Bảng: Các loại thương tật và bệnh tật (nghỉ việc 4 ngày trở lên)

	Số vụ	
Cắt đứt	309	(20.8%)
Tổn thương	50	(3.4%)
Cắt	482	(32.4%)
Vết thương	166	(11.2%)
Gãy xương	207	(13.9%)
Bỏng	53	(3.6%)
Khác	109	(7.3%)
Không xác định	111	(7.5%)
Tổng số	1,487	(100.0%)

7 Mức độ nghiêm trọng

Nguy cơ của các bộ phận chuyển động như "cắt / gọt bỏ" như máy thái và "trộn / nhào / khuấy / nghiền / nghiền nát" như máy trộn là rất cao, và là vấn đề quan trọng nhất.

○ Theo kết quả ước tính số ngày lao động bị mất mỗi năm

- ① Máy chế biến thịt (số ngày mất công lao động 48,1 x 103 ngày / năm)
- ② Máy chế biến rau quả (36,6 x 103 ngày / năm)
- ③ Máy làm bánh kẹo (24,6 x 103 ngày / năm)
- ④ Máy chế biến thủy sản (24,2 x 103 ngày / năm)
- ⑤ Máy làm mì (23,2 x 103 ngày / năm)

có rủi ro cao hơn theo thứ tự này, và chỉ riêng những thứ này đã chiếm khoảng 70% tổng số ngày bị mất lao động.

Bảng Sự cố về loại máy và mức độ nghiêm trọng (số ngày mất sức lao động)

		Số lượng và tỷ lệ xuất hiện		Xếp hạng rủi ro và số ngày mất sức lao động	
① Máy chế biến thực phẩm	Máy xay bột	5	(0.3%)	(hạng 13)	0.6×10^3
	Máy xay xát gạo	2	(0.1%)	(hạng 12)	1.5×10^3
	Máy làm mì	121	(8.1%)	(hạng 5)	23.2×10^3
	Máy làm bánh mì	165	(11.1%)	(hạng 8)	12.3×10^3
	Máy làm bánh kẹo	141	(9.5%)	(hạng 3)	24.6×10^3
	Máy chế biến đồ uống	8	(0.5%)	(hạng 10)	4.1×10^3
	Máy chế biến bia	11	(0.7%)	(hạng 11)	3.1×10^3
	Máy chế biến thịt	270	(18.1%)	(hạng 1)	48.1×10^3
	Máy chế biến thủy sản	171	(11.5%)	(hạng 4)	24.2×10^3
	Máy chế biến rau / trái cây	337	(22.6%)	(hạng 2)	36.6×10^3
	Máy chế biến gạo	65	(4.4%)	(hạng 9)	8.6×10^3
	Máy khác	95	(6.4%)	(hạng 6)	20.0×10^3
Máy đóng gói thực phẩm		90	(6.0%)	(hạng 7)	16.7×10^3
Máy phân loại		6	(0.4%)	(hạng 14)	0.6×10^3
Tổng số		1,487	(100.0%)		223.6×10^3

○ Nhìn vào các loại bộ phận chuyển động,

- ① Cắt / gọt bỏ (máy cắt lát, máy cưa vòng, v.v.) (số ngày mất công lao động 92,1 x 103 ngày / năm)
- ② Trộn, nhào, khuấy, nghiền, nghiền nát (bao gồm cả thịt băm và máy trộn) (46,9 x 103 ngày / năm)

theo thứ tự này cao, và những thứ này chiếm khoảng 60% tổng số.

Bảng Phân loại các bộ phận chuyển động theo loại và mức độ nghiêm trọng (số ngày mất sức lao động) (7 loại hàng đầu)

Các loại bộ phận chuyển động	Số lượng và tỷ lệ các vụ tai nạn nghỉ việc		Tai nạn chết người		Xếp hạng rủi ro và số ngày bị mất lao động	
Cắt / gọt bỏ	650	(43.7%)	4	(5.8%)	hạng 1	(92.1×10^3)
Trộn / nhào / khuấy / nghiền / nghiền nát	184	(12.4%)	30	(43.5%)	hạng 2	(46.9×10^3)
Ép dẫn / cán	108	(7.3%)	0	(0.0%)	hạng 3	(12.1×10^3)
Đúc / cắt khuôn / nén	64	(4.3%)	1	(1.4%)	hạng 4	(9.4×10^3)
Cung cấp / cấp liệu / bơm / băng tải	58	(3.9%)	8	(11.6%)	hạng 5	(9.6×10^3)
Dây curoa, ròng rọc, bánh răng, bánh răng số, xích, v.v.	45	(3.0%)	2	(2.8%)	hạng 6	(7.8×10^3)
Bóc vỏ	29	(2.0%)	0	(0.0%)	hạng 7	(1.1×10^3)

(Nguồn: "Thông báo" của Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi)

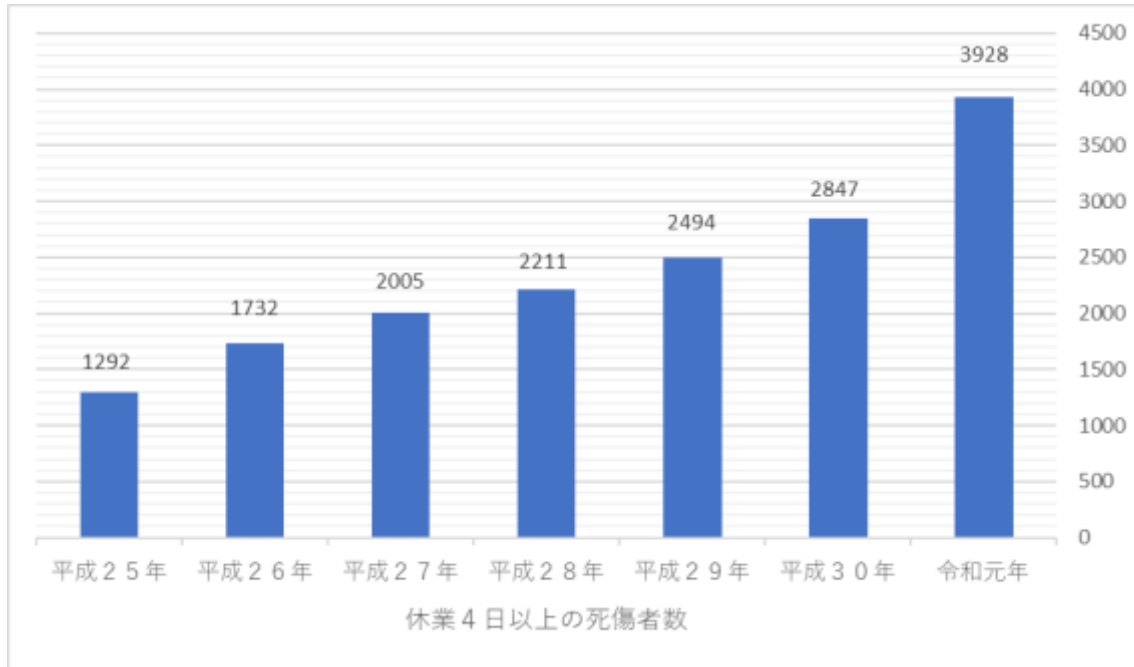
Tài liệu 3 Các trường hợp thiên tai liên quan đến thực tập sinh kỹ năng

Phân loại	Trường hợp tai nạn	
Bị kẹp / bị cuốn	Trường hợp 1	Tập dề bị vướng vào máy móc trong nhà máy, ngạt thở và tử vong.
	Trường hợp 2	Khi cố gắng nhặt thực phẩm bị rơi xuống dưới băng tải của máy đóng gói tự động, tay phải bị vướng vào băng tải và bị thương.
	Trường hợp 3	Khi đang vệ sinh máy, một đồng nghiệp lên tiếng báo trước rồi di chuyển máy nhưng vì làm việc không để ý nên bị kẹp dập tay và bị thương.
	Trường hợp 4	Trong quá trình làm thủ công loại bỏ thực phẩm chế biến chưa hoàn chỉnh trên băng tải, ngón tay cái của găng tay cao su đã vướng vào khe hở của dây chuyền và bị thương.
	Trường hợp 5	Sản phẩm chưa được bao gói đã bị đổ gần máy bao gói bị sập, và khi cố gắng giữ sản phẩm bị rơi xuống, đã bị thương khi vướng tay vào bộ phận dây chuyền của máy đóng gói đang hoạt động mà chưa đóng che do một khiếm khuyết.
Bị cắt / xây xát	Trường hợp 6	Trong khi làm vệ sinh máy thái, khi không để ý công việc của các công nhân khác, thì nguồn điện được bật và máy thái quay và cắt ngón tay giữa của bàn tay trái.
	Trường hợp 7	Trong khi thái thực phẩm, khi cố gắng điều chỉnh vị trí của thực phẩm, đã chạm vào lưỡi dao và cắt đứt tay.
	Trường hợp 8	Trong lúc vệ sinh máy phi lê (máy bán buôn ba tấm) vì không ngừng máy nên lưỡi dao cửa vào tay.
	Trường hợp 9	Khi máy băm bị nghẹt nguyên liệu, đã cố gắng thò tay tháo bằng cách nhấn nút dừng của máy, nhưng máy vẫn không dừng hẳn và đầu ngón tay bị cắt.
	Trường hợp 10	Trong quá trình làm phụ (đỡ thân cá) xử lý thân cá bằng máy cưa vòng, bàn tay bị trượt và ngón tay trái bị cắt.
	Trường hợp 11	Khi đang cắt rau bằng một con dao làm bếp, tôi bị trượt tay và đứt ngón giữa của bàn tay trái đang cầm rau.
Bị té ngã	Trường hợp 12	Khi hai người khiêng thùng các-tông, vì đi bộ lùi về phía sau và tông vào một tấm bảng ở dưới chân khiến bị ngã và bị thương ở mông.

	Trường hợp 13	Trong quá trình dọn dẹp, bị ngã từ chân phải xuống rãnh nước nơi nắp đang mở và bị dập nát thắt lưng và mắt cá chân.
	Trường hợp 14	Khi đang đi xuống cầu thang từ tầng 2 xuống tầng 1 của nhà máy, ở bậc cuối cùng, thì bị trượt chân phải, bị treo cổ chân, gãy xương.
Tiếp xúc với các vật có nhiệt độ cao, v.v.	Trường hợp 15	Chiếc tạp dề bị mắc vào tay cầm của ấm đun súp miso, và ấm đun nước quay, khiến súp miso nóng đập vào chân tôi và bỏng cả hai mắt cá chân.
	Trường hợp 16	Trong quá trình làm vệ sinh, tạp dề đã bị lật và nước nóng vào ủng và làm bỏng.
	Trường hợp 17	Trong quá trình mở sản phẩm đông lạnh, tôi đã nhúng tay vào nước sôi đã chuẩn bị sẵn để tránh bị tê cứng và bị bỏng. (Tôi đã không thêm nước để có nhiệt độ thích hợp)
Bị lực dội ngược lại bởi động tác, thao tác gắng sức quá mức	Trường hợp 18	Khi cố khiêng bằng tay hai thùng thực phẩm (khoảng 30 kg) thì bị đau hông và đau lưng.
	Trường hợp 19	Sau khi khuấy trộn nguyên liệu làm sa-lát (khoảng 20 kg) ,khi đem lên cân để cân thì bị đau dây chằng cổ tay trái.
Tiếp xúc với các chất độc hại	Trường hợp 20	Khi cho bột giặt vào ấm khi vệ sinh ấm, các giọt chất tẩy đã dính vào hai mắt và gây viêm nhiễm. (Tôi không đeo kính bảo hộ)
Khác	Trường hợp 21	Trong quá trình cân trong phòng xông hơi, tôi cảm thấy buồn nôn và ngã quy. Tôi được đưa đến bệnh viện vì cơn run không dừng lại. (say nắng)

Những thay đổi khi xảy ra tai nạn lao động đối với người lao động nước ngoài

単位：人



○単位：人

Đơn vị: Người

○休業 4 日以上之死傷者数

Số người bị thương phải nghỉ việc từ 4 ngày trở lên

(Nguồn: Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi
"Báo cáo Tử vong và Thương tật của Người
lao động")

* Biểu mẫu báo cáo tử vong và bị thương của người lao động đã được sửa đổi vào ngày 8 tháng 1 năm 2019 và các mục mới về nhập quốc tịch / khu vực và tình trạng cư trú đã được thêm vào. Vì lý do này, phương pháp nắm bắt số trường hợp năm đầu của Reiwa khác với năm 2018.

Tài liệu 4 Những vấn đề cơ bản mà chúng tôi muốn thực tập sinh kỹ năng tuân theo

Những vấn đề cơ bản mà chúng tôi muốn thực tập sinh kỹ năng tuân theo

1 Về tinh thần thái độ giải quyết công việc xử lý thực phẩm

- Ai cũng ngộ độc thực phẩm vì đó là thực phẩm đi vào cơ thể con người, để ngăn ngừa ngộ độc thực phẩm và tạp chất xâm nhập vào thì chúng ta hãy tuân theo đúng dẫn quy định của nơi làm việc ...
- Hãy làm theo hướng dẫn công việc. Nếu bạn không hiểu về nội dung hướng dẫn là gì, hãy hỏi lại.
- Thường ngày hãy để ý giữ gìn sạch sẽ và ngoại hình an toàn, và quan tâm đến tình trạng sức khỏe cơ thể.

2 Để không gây ra tai nạn lao động

- Hãy thực hiện công việc bằng cách tuân thủ quy trình làm việc và phương pháp làm việc. Hãy sử dụng các công cụ đã được quy định theo đúng quy định.
- Dù đã quen công việc thì bạn cũng không nên thay đổi quy trình làm việc và phương thức làm việc, hãy làm thôi.
- Nếu bạn không hiểu hướng dẫn công việc, hãy đặt câu hỏi và hiểu chúng trước khi bắt đầu làm việc.
- Đừng làm việc một mình. Cố gắng làm việc trong tình huống có ít nhất những công nhân khác ở gần.
- Kiểm tra độ an toàn của máy và thiết bị khi bắt đầu công việc. Không tháo nắp an toàn khi chưa được phép.
- Hãy mặc thiết bị bảo hộ đã được quy định.
- Nếu máy xảy ra sự cố, trước tiên hãy dừng máy, báo cáo với sếp của bạn và đợi. Khi đối mặt với những rắc rối, chúng ta hãy nhớ phải dừng lại, gọi báo, và chờ đợi.
- Khi hút bụi hoặc vệ sinh máy, cần phải tắt nguồn, sau khi xác nhận rằng máy đã dừng hoàn toàn.
- Đối với những công việc cần trình độ chuyên môn như lái xe nâng thì không nên làm nếu bạn không có bằng cấp.

- Nếu bạn cảm thấy nguy hiểm trong quá trình làm việc, bạn có thể đề phòng tai nạn xảy ra, hãy báo cáo với sếp của bạn.
- Nếu bạn cảm thấy không khỏe hoặc có bất kỳ lo lắng nào, hãy trao đổi với người phụ trách đào tạo thực tập kỹ năng hoặc người hướng dẫn đào tạo thực tập kỹ năng và người hướng dẫn cuộc sống.
- 4 (Yon) S (Esu) (Lấy chữ cái đầu tiên (Moji) của từ sau (Tango))
Sắp xếp (Seiri), Ngăn nắp (Seiton), Dọn dẹp (Seisou), Sạch sẽ (Seiketsu)
Hãy ghi nhớ.
- Cẩn thận với sàn trơn trượt.

3 Về việc bị thương trong quá trình làm việc

- Nếu bạn bị thương trong quá trình làm việc, bạn sẽ được bảo hiểm tai nạn lao động, vì vậy bạn có thể báo ngay tại chỗ.

Nếu bạn cần chi phí y tế do tai nạn lao động, bạn có thể sử dụng bảo hiểm tai nạn lao động để chi trả cho bệnh viện, chi phí điều trị sẽ được thanh toán.

Ngoài ra, nếu nghỉ việc do tai nạn lao động, bạn sẽ được chủ thực tập bồi thường 3 ngày, sau ngày thứ 4 sẽ được bảo hiểm tai nạn lao động bồi thường vì phải nghỉ làm việc

Tài liệu 5: Các trường hợp tai nạn khác nhau và những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

【 5－ 1 】 Bị kẹt / bị cuốn (tai nạn máy móc)

Khi băng tải dừng lại do sự cố, lúc dùng gạc để lau sạch bụi bẩn trên bộ phận con lăn thì cánh tay bị kẹt trong băng tải bắt đầu di chuyển do một công nhân khác cho máy tiếp tục hoạt động, làm bị thương.

• Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Nạn nhân tự ý hành động đặt một phần cơ thể vào nơi nguy hiểm mà không được hướng dẫn công việc.
- ☐ Các công nhân liên quan không biết tín hiệu báo tiếp tục làm việc trở lại.
- ☐ Không có nắp che an toàn ở những nơi có nguy cơ nguy hiểm.
- ☐ Thiết bị dừng khẩn cấp không được lắp đặt ở nơi có nguy cơ gây nguy hiểm.

• Biện pháp cho người thực hiện việc thực tập

- ☐ Lắp đặt các nắp an toàn và các thiết bị dừng khẩn cấp trên băng tải ở những nơi có nguy cơ bị kẹt và kiểm tra kỹ lưỡng hàng ngày để xem chúng có hoạt động hiệu quả hay không.
- ☐ Đảm bảo cho mọi người biết rằng nên dừng máy khi loại bỏ bụi và vật liệu bị kẹt vào máy hoặc sản phẩm.
- ☐ Khi máy dừng, hãy báo cho biết là không chạm vào máy cho đến khi có tín hiệu khởi động lại máy.
- ☐ Trong trường hợp khẩn cấp, chẳng hạn như một bộ phận của cơ thể bị kẹt vào máy, hãy xác định vị trí của nút dừng máy và huấn luyện phương pháp dừng máy bằng máy thực tế.



• Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Trong quá trình làm việc bình thường, không được lấy bụi ra khỏi máy hoặc nhặt bất cứ thứ gì rơi xuống dưới máy.
- ☐ Nếu máy đột ngột dừng lại, không chạm vào máy cho đến khi được hướng dẫn.
- ☐ Đảm bảo kiểm tra trước khi bắt đầu công việc xem có nắp an toàn trên bộ phận nguy hiểm của máy hay không và các nút dừng máy có nằm trong tầm tay hay không.

【5－2】 Bị cắt / xây xát (tai nạn máy móc)

Trong quá trình thái củ cải bằng máy thái, dòng chảy của củ cải trên băng tải không tốt nên khi tôi đẩy mạnh củ cải theo chiều quay của lưỡi dao, ngón tay của tôi chạm vào lưỡi dao và tôi bị thương.

- Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Khi điều chỉnh các trục trục của máy, không được hướng dẫn về cách dừng vận hành máy hoặc sử dụng công cụ.
- ☐ Vì công việc quen thuộc, tôi đã hành động mà không có cảm giác đề phòng nguy hiểm.

- Biện pháp cho người thực hiện việc thực tập

- ☐ Công việc điều chỉnh máy phải được thực hiện sau khi máy dừng hoặc sử dụng các công cụ an toàn.
- ☐ Làm cho mọi người biết rằng khi đã làm quen việc thì có xu hướng dẫn đến hành vi không an toàn



- Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Về máy móc, ngay cả khi bạn sửa chữa một vấn đề nhỏ, hãy xử lý nó bằng phương pháp được dạy, chẳng hạn như dừng máy hoặc sử dụng thiết bị an toàn đặc biệt.
- ☐ Khi đã làm quen với công việc, hãy cẩn thận vì nếu không cẩn thận rất dễ bị thương.

【5－3】 Bị té ngã

Khi đang mang hành lý vào bếp, rau vụn vương vãi trên sàn và tôi trượt chân ngã.

- Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Sàn được làm bằng vật liệu trơn.
- ☐ Đế giày đã bị mòn.
- ☐ Các hoạt động 4S (Sắp xếp, ngăn nắp, dọn dẹp, vệ sinh sạch sẽ) không được thực hiện triệt để.
- ☐ Tôi đã không dạy các phương pháp giao thông an toàn.

- Biện pháp cho người thực hiện việc thực tập

- ☐ Xem lại vật liệu lát sàn và đổi sang vật liệu chống trượt.
- ☐ Đưa vào sử dụng giày có đế chống trượt và thường xuyên kiểm tra tình trạng mòn.
- ☐ Đảm bảo rằng bạn ghi nhớ các hoạt động 4S.
- ☐ Hướng dẫn phương thức vận chuyển an toàn theo từng kiện hàng.



- Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Hãy liên tục kiểm tra tình trạng của nơi làm việc chính và sàn của lối đi.
- ☐ Nếu bạn nhận thấy tình trạng trơn trượt hoặc tình trạng dễ bị vấp, hãy báo cáo cho sếp của bạn.
- ☐ Đừng chạy ngay cả khi bạn đang vội.
- ☐ Hãy lưu ý vận chuyển an toàn (khuân vác hành lý). Mang theo theo phương pháp được hướng dẫn tùy theo hành lý của bạn và cách mang nó, chẳng hạn như khi bạn xách một mình, khi hai người khiêng hoặc khi bạn sử dụng xe đẩy.

【5－4】 Tiếp xúc với các vật nóng (bỏng)

Bị bỏng khi chạm tay trần vào đĩa sắt nấu ăn để di chuyển trên bàn làm việc. Ngay sau khi lấy tấm sắt ra khỏi lò, tôi không để ý đến nhiệt độ cao.

• Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Tôi đã chạm tay trần vào tấm sắt nấu ăn mà không kiểm tra tình trạng của tấm sắt.

• Biện pháp cho người thực hiện việc thực tập

- ☐ Mang găng tay bảo vệ khi chạm vào dụng cụ nấu ăn có thể nóng lên, chẳng hạn như đĩa sắt.
- ☐ Thiết lập và phổ biến quy trình bảo quản dụng cụ nấu ăn ngay sau khi nấu và lên tiếng báo mọi người xung quanh biết.



• Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Hãy làm theo quy trình làm việc.
- ☐ Đảm bảo đeo găng tay bảo hộ, v.v ... được xác định cho từng công việc.
- ☐ Xin lưu ý rằng dụng cụ nấu ăn và nước có thể nóng.

【5－5】 Bị va chạm (tiếp xúc với xe nâng)

Khi đang di chuyển đến nơi làm việc, tôi bất ngờ va vào chiếc xe nâng đang lùi.

• Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Người điều khiển xe nâng không có đủ tiêu chuẩn, lùi xe mà không kiểm tra phía sau.

• Biện pháp cho người thực hiện việc thực tập

- ☐ Có nhân viên có trình độ đủ tiêu chuẩn như những người đã hoàn thành khóa đào tạo kỹ năng vận hành xe nâng.
- ☐ Để ngăn chặn những người không đủ tiêu chuẩn lái xe, hãy nhớ rút chìa khóa khi rời khỏi ghế lái và cất nó trong văn phòng nơi có quản trị viên.
- ☐ Đảm bảo rằng tuyến đường vận hành không trùng lặp với lối đi của công nhân.
- ☐ Thông báo kế hoạch làm việc với những người có liên quan.
- ☐ Đặt giới hạn tốc độ cho xe nâng.
- ☐ Treo biển báo an toàn khi điều khiển xe nâng.



• Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Vui lòng hiểu rằng xe nâng là một loại máy nguy hiểm, nặng hơn ô tô và có thể chết nếu bị va chạm.
- ☐ Vui lòng kiểm tra nơi xe nâng đi qua.
- ☐ Nếu bạn có thể nhìn thấy xe nâng đang đi qua hoặc đang làm việc, hãy kiểm tra xem có duy trì khoảng cách an toàn hay không.

【5－6】 Bị cắt bằng dao làm bếp

Khi dùng dao làm bếp cắt các nguyên liệu một cách mạnh mẽ, đã cắt phần móng tay đang cầm nguyên liệu.

- Vấn đề về các biện pháp an toàn

- ☐ Không được giáo dục về cách sử dụng dao làm bếp.

- Các biện pháp

- ☐ Tạo sổ tay hướng dẫn cách sử dụng dao nhà bếp một cách an toàn.
- ☐ Hướng dẫn cách xử lý an toàn theo nguyên liệu và ra lệnh hỏi lại sếp của bạn nếu không biết cách xử lý.
- ☐ Nếu không thể tập trung vào công việc do rối loạn thể chất hoặc tinh thần, hãy thông báo cho sếp của bạn trước khi bắt đầu công việc.



- Những điều thực tập sinh kỹ thuật nên đặc biệt cẩn thận

- ☐ Nếu bạn không biết cách xử lý các nguyên liệu, hãy hỏi sếp của bạn.
- ☐ Khi bạn đã quen với công việc, bạn sẽ ít cảm thấy nguy hiểm hơn.
Sử dụng dao làm bếp theo cách được giáo dục đầu tiên, không phải theo cách của bạn.
- ☐ Nếu bạn cảm thấy không khỏe, đừng ráng làm quá và nhớ nói với sếp của bạn.

Tài liệu 6 Quy tắc xử lý dao nhà bếp

Phương pháp chính xác

Các hành vi bị cấm

正しい方法

禁止行為

①人差し指を包丁の柄にかける



人差し指を包丁柄にかけることで、包丁全体に力が行き渡り、スムーズに切れる

包丁の柄をグーで握る



包丁の柄に力が入り過ぎ、思わぬ方向へ進む恐れがある

- × Giữ cán dao bằng nắm tay
- × Đè mạnh quá lên cán dao thì lưỡi dao có thể di chuyển theo hướng không mong muốn.



- Đặt ngón tay trỏ của bạn lên sống dao làm bếp.
- Bằng cách đặt ngón tay trỏ của bạn lên sống dao, lực sẽ lan truyền khắp con dao và dao cắt trơn tru.

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

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

- × Mở rộng ngón tay của bạn ・ Đặt nó trước dao làm bếp
- × Nếu bạn để tay phía trước, con dao làm bếp có thể làm bạn bị thương.



- Xoay tròn đầu ngón tay của bạn
- Bằng cách xoay tròn đầu ngón tay, bạn có thể ngăn ngừa tai nạn cắt đầu ngón tay khi bạn dùng dao làm bếp.

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

包丁の刃をむき出して持つ



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。

- × Giữ lưỡi dao trần
- × Việc tiếp xúc với lưỡi dao nhà bếp có thể dẫn đến tai nạn nghiêm trọng vì nó không chỉ chạm vào ngón tay mà còn cả người.



- Bọc dao làm bếp trong một miếng khăn vải vệ sinh và cầm nó.
- Bằng cách bọc lưỡi dao bằng khăn vải trắng vệ sinh, lưỡi dao không chạm vào ngón tay hoặc người của bạn và có thể ngăn ngừa tai nạn.



- × Đặt trong bồn rửa
- × Nếu bạn để dao trong bồn rửa, bạn sẽ không thể nhìn thấy nó sau những đồ vật rửa khác! Xảy ra tai nạn làm đứt tay vì nhầm lẫn.



- Con dao làm bếp đã qua sử dụng được gói lại trong kho chứa dao nhà bếp.
- Bảo quản và gói dao bếp kịp thời giúp giảm nguy cơ chạm vào = ngăn ngừa tai nạn

Tài liệu 8: Bảng tham chiếu nhanh các sửa đổi các quy định về an toàn và vệ sinh lao động đối với máy chế biến thực phẩm (có hiệu lực từ ngày 1 tháng 10 năm 20

● 機 械		【1】適用作業	【2】安全の措置 (原 則)	【3】★安全の措置の説明 ★望ましい事項等
▲ 種類	◆安全衛生 規則条文			
A 共通	107	a: 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)	a: 運転停止・起動装置に鍵・表示板 運転必要なら覆い	a: ☆調整作業について、作業手順を定め、安全教育を行う b: ★運転停止後の急ブレーキ機構
B 切断機・ 切削機	130-2	a: 全 て	a: 覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置を含む)	a: ★開放時インターロック機構
	130-3	b: 原材料送給(危険を及ぼすおそれのあるとき)※1	b: 運転停止又は用具等使用	b: ☆用具: 押し板取り出し用具など c: ☆用具等の等: 両手操作式制御装置、危険に応じた保護手袋
	130-4	c: 原材料取出(危険を及ぼすおそれのあるとき)※1	c: 運転停止又は用具等使用	d: ★運転停止後の急ブレーキ機構 e: ★機械に専用の用具あればそれを使用
C 粉碎機・ 混合機	130-5-①	a: 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)	a: 高さ90cm以上の柵	a: ☆柵等設置困難なら安全帯等使用
	130-5-②	b: 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	b: 覆い囲い等(可動式ガード・光線式安全装置を含む)	b: ★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
	130-6	c: 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	c: 運転停止又は用具等使用	c: ☆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
	130-7	d: 内容物取出(自動取り出しを除く)	d: 運転停止又は用具等使用	d: ★運転停止後の急ブレーキ機構 e: ★機械に専用の用具あればそれを使用
D ロール機	130-8	a: 全て(危険を及ぼすおそれのある部分)※4	a: 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)	a: ☆急停止装置使用時は囲い覆いは必要 b: ★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
E 成形機・ 圧縮機	130-9	a: 全て(危険を及ぼすおそれのあるとき)※5	a: 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)	a: ★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。

● Máy

▲ Loại

◆ Quy định về An toàn và Sức khỏe

A Diểm chung

[1] Ứng dụng làm việc

a: Ngoài việc vệ sinh, tiếp nhiên liệu, kiểm tra và sửa chữa, các điều chỉnh bổ sung (nếu có nguy cơ gây nguy hiểm)

[2] Các biện pháp an toàn (nguyên tắc)

a: Phím / bảng hiển thị cho thiết bị dừng / khởi động Nắp đây nếu cần

[3] ☆ Giải thích các biện pháp an toàn, ★ Các vấn đề mong muốn, v.v.

a: ☆ Đối với công việc điều chỉnh, thiết lập quy trình làm việc và cung cấp giáo dục an toàn

b: ★ Cơ cấu phanh đột ngột sau khi dừng hoạt động

B Máy cắt / máy gọt

[1]

a: Tất cả

b: Nguồn cung cấp nguyên liệu (khi có rủi ro nguy hiểm) * 1

c: Loại bỏ nguyên liệu (khi có rủi ro nguy hiểm) * 1

[2]

a: Vô bọc, v.v. (bao gồm thiết bị an toàn loại tia quang tuyến bảo vệ có thể di chuyển được)

b: Dừng hoạt động hoặc sử dụng các công cụ, v.v.

c: Dừng hoạt động hoặc sử dụng các công cụ, v.v.

[3]

a: ★ Cơ chế khóa liên động khi mở

b: ☆ Công cụ: Dụng cụ loại bỏ tấm đây, v.v.

c: ☆ Công cụ, v.v.: Thiết bị điều khiển bằng hai tay, găng tay bảo vệ khi nguy hiểm

d: ★ Cơ cấu phanh đột ngột sau khi dừng hoạt động

e: ★ Nếu có một công cụ đặc biệt cho máy, hãy sử dụng nó

C Máy nghiền / Máy trộn

[1]

- a: Tất cả (khi có nguy cơ rơi từ lúc mở cửa)
- b: Tất cả (khi có nguy cơ tiếp xúc với các bộ phận chuyển động từ chỗ mở) * 2
- c: Cung cấp nguyên liệu (không bao gồm cung cấp tự động khi có rủi ro nguy hiểm)
* 3
- d: Xóa nội dung (không bao gồm xóa tự động)

[2]

- a: Hàng rào cao từ 90 cm trở lên
- b: Vỏ bọc, v.v. (bao gồm cả thiết bị an toàn kiểu tia quang tuyến bảo vệ di động)
- c: Dừng hoạt động hoặc sử dụng các công cụ, v.v.
- d: Dừng hoạt động hoặc sử dụng các công cụ, v.v.

[3]

- a: ☆ Sử dụng dây an toàn nếu khó lắp đặt hàng rào, v.v.
- b: ★ Cơ chế khóa liên động khi mở, cấu trúc có thể dễ dàng tháo ra khi bị mắc kẹt
- c: ☆ Công cụ, v.v.: Các bộ phận chuyển động không trơn tru và thiết bị điều khiển giữ để chạy được sử dụng ở tốc độ thấp.
Bao gồm các trường hợp có chức năng an toàn
- d: ★ Cơ cấu phanh đột ngột sau khi dừng hoạt động
- e: ★ Nếu có một công cụ đặc biệt cho máy, hãy sử dụng nó

D Máy cuộn

[1]

- a: Tất cả (các bộ phận có thể gây nguy hiểm) * 4

[2]

- a: Vỏ bọc, v.v. (bao gồm thiết bị bảo vệ di động, thiết bị an toàn loại tia sáng, thiết bị dừng đột ngột)

[3]

- a: ☆ Cần có vỏ bọc khi sử dụng thiết bị dừng đột ngột
- b: ★ Cơ chế khóa liên động khi mở, cấu trúc có thể dễ dàng tháo ra khi bị kẹt

E Máy đúc / máy nén

[1]

a: Tất cả (khi có rủi ro nguy hiểm) * 5

.

[2]

a: Vỏ bọc, v.v. (bao gồm thiết bị bảo vệ di động, thiết bị an toàn loại tia sáng, thiết bị điều khiển kiểu hoạt động bằng hai tay)

[3]

a: ★ Cơ chế khóa liên động khi mở

* 1 Khi có nguy cơ gây nguy hiểm cho người lao động = Khi các bộ phận chuyển động của máy nằm trong tầm với của người lao động trong quá trình làm việc.

* 2 Khi có nguy cơ gây nguy hiểm cho người lao động = Khi một bộ phận của cơ thể người lao động chạm tới bộ phận chuyển động của máy.

Tuy nhiên, điều này không áp dụng nếu lực chuyển động quá nhỏ để làm cơ thể bị thương.

* 3 Khi có nguy cơ gây nguy hiểm cho người lao động = Khi một bộ phận của cơ thể người lao động có thể tiếp xúc với các bộ phận chuyển động của máy.

Tuy nhiên, điều này không áp dụng nếu lực chuyển động quá nhỏ để làm cơ thể bị thương.

* 4 Các bộ phận có thể gây nguy hiểm cho người lao động = Bao gồm các bộ phận cuộn có tiếp cận với một bộ phận của cơ thể người lao động.

Tuy nhiên, điều này không áp dụng nếu lực chuyển động quá nhỏ để làm cơ thể bị thương.

* 5 Khi có nguy cơ gây nguy hiểm cho người lao động = Một bộ phận của cơ thể người lao động chạm tới bộ phận đúc hoặc bộ phận nén của máy.

Tuy nhiên, điều này không áp dụng nếu lực chuyển động quá nhẹ để làm cơ thể bị thương.

Tài liệu 9 Ví dụ tham khảo về danh mục các biện pháp phòng ngừa tai nạn lao động của thực tập sinh kỹ năng

Hãy chắc chắn cải thiện mục "Không" trong danh sách kiểm tra và hành động ngay lập tức!

* Kiểm tra ☐ hiện hành (Có ☐ / Không ☐)

		Có	Không
1 安全衛生管理体制			
①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。		
②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 4 S 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				

* Không hoàn thành việc kiểm tra chỉ một lần mà hãy sử dụng nó để kiểm tra nhiều lần khi tuần tra tại nơi làm việc và tại các ủy ban sức khỏe và an toàn.

1 Hệ thống quản lý an toàn và sức khỏe

① Cơ sở kinh doanh có từ 50 công nhân trở lên

- (1) Bạn có chỉ định người quản lý an toàn và người quản lý sức khỏe và làm việc về các biện pháp an toàn và sức khỏe cho thực tập sinh kỹ thuật không?
- (2) Bạn có chỉ định một bác sĩ công nghiệp để giải quyết các vấn đề của thực tập sinh kỹ thuật làm mục tiêu cho việc kiểm tra nơi làm việc và tư vấn sức khỏe không?
- (3) Bạn có họp Ủy ban An toàn và Sức khỏe ít nhất mỗi tháng một lần để thảo luận về các biện pháp an toàn và sức khỏe cho thực tập sinh kỹ thuật không?
- (4) Bạn có lập biên bản của Ủy ban Sức khỏe và An toàn cho các thực tập sinh kỹ thuật để họ hiểu không?

② Cơ sở kinh doanh dưới 50 lao động

- (1) Bạn có chỉ định người quảng bá về an toàn và sức khỏe và làm việc về các biện pháp an toàn và sức khỏe cho thực tập sinh kỹ thuật không?
- (2) Bạn có cơ hội nghe ý kiến về an toàn và sức khỏe từ các thực tập sinh kỹ thuật không?

2 Những điều cần kiểm tra hàng ngày trong buổi họp buổi sáng, v.v.

- (1) Bạn có để thực tập sinh kỹ thuật xác nhận nội dung công việc trong ngày và những điểm có thể nguy hiểm không?
- (2) Bạn có để thực tập sinh kỹ thuật tham gia vào các hoạt động 4S (sắp xếp, ngăn nắp, dọn dẹp, sạch sẽ), hoạt động đội mũ hiyari và các hoạt động dự báo nguy hiểm (KY) không?
- (3) Có sách hướng dẫn làm việc nào mà thực tập sinh kỹ năng có thể hiểu được không?
- (4) Có bất kỳ dấu hiệu an toàn nào mà thực tập sinh kỹ thuật có thể hiểu được không?
- (5) Bạn có đặc biệt chú ý đến việc liệu các thực tập sinh kỹ thuật có gặp nguy hiểm trong quá trình tuần tra tại nơi làm việc hay không?
- (6) Bạn có nhân viên đủ năng lực vận hành xe nâng không?

3 Các biện pháp phòng chống tai nạn bởi máy chế biến thực phẩm, v.v. (sau đây gọi là máy móc, v.v.)

- (1) Bạn có thực hiện kiểm tra an toàn máy móc, v.v. trước khi bắt đầu công việc không?
- (2) Bạn có che chắn an toàn cho các bộ phận nguy hiểm của máy móc mà thực tập sinh kỹ thuật sử dụng không?
- (3) Nắp an toàn có thể mở được của máy mà thực tập sinh kỹ thuật sử dụng có chức năng khóa liên động (*), v.v. không?
- (4) Đối với máy do thực tập sinh kỹ thuật sử dụng, thiết bị dừng khẩn cấp có được lắp đặt ở vị trí có thể vận hành ngay khi một bộ phận của cơ thể vướng vào máy không?
- (5) Khi để thực tập sinh kỹ thuật vận hành máy, bạn có giáo dục họ kiểm tra độ an toàn của môi trường xung quanh và phát tín hiệu không?
- (6) Để đảm bảo rằng thực tập sinh kỹ thuật có thể hiểu cách dừng máy khi vệ sinh, lau chùi, tiếp nhiên liệu, kiểm tra và điều chỉnh máy bằng máy thực tập.
- (*) Chức năng điều khiển máy không hoạt động khi chưa đóng nắp

4 Các biện pháp ngăn ngừa té ngã

- (1) Bạn có giáo dục thực tập sinh kỹ năng không để mặt sàn bị đổ nước, dầu, thực phẩm không?
- (2) Thực tập sinh kỹ năng có mang giày chống trượt không?

5 Biện pháp phòng chống tai nạn xe nâng

- (1) Bạn đã lập một kế hoạch làm việc chỉ ra lộ trình hoạt động và phương pháp làm việc và thông báo cho các thực tập sinh kỹ năng chưa?
- (2) Ở nơi người lái xe khó nhìn thấy, có biển báo nào để thực tập sinh kỹ năng biết đang lái xe không?
- (3) Thực tập sinh kỹ năng có bị cấm sử dụng để nâng và hạ điểm không?

6 Quản lý sức khỏe

- (1) Bạn có thực hiện khám sức khỏe khi tuyển dụng thực tập sinh kỹ năng không?
- (2) Bạn có thực hiện khám sức khỏe định kỳ cho thực tập sinh kỹ năng một lần trong vòng một năm không?
- (3) Bạn có thực hiện khám sức khỏe định kỳ 6 tháng một lần cho thực tập sinh kỹ năng làm việc khuya không?
- (4) Bạn có thông báo cho thực tập sinh kỹ năng về kết quả khám sức khỏe không?
- (5) Bạn có nghe ý kiến việc làm của bác sĩ về các thực tập sinh kỹ năng có phát hiện vấn đề trong khám sức khỏe không?
- (6) Nếu bạn có thực tập sinh kỹ năng làm thêm giờ hoặc vào ngày nghỉ, bạn có biết chính xác số giờ không? Ngoài ra, nó có nằm trong phạm vi của 36 thỏa thuận, có giống với kế hoạch chứng nhận không?

7 Giáo dục an toàn và sức khỏe

- (1) Khi bạn hướng dẫn thực tập sinh kỹ năng về cách xử lý máy chế biến thực phẩm, bạn có xác nhận được rằng họ có hiểu chúng không?
 - (2) Bạn có cung cấp giáo dục an toàn và sức khỏe cho thực tập sinh kỹ năng đã được thuê hoặc đã thay đổi nội dung công việc của họ không?
- Bạn có giáo dục thực tập sinh kỹ năng về trang phục và sử dụng thiết bị bảo hộ an toàn và thường xuyên kiểm tra xem họ có đang làm như vậy không?

8 Hãy bao gồm các mục kiểm tra của riêng công ty bạn