

学校給食

安全作業マニュアル

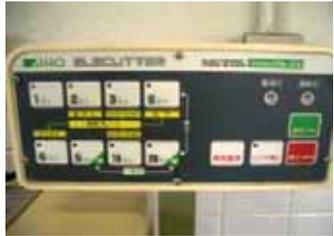


学校給食事業安全衛生委員会

目 次

1	野菜スライサー	-----	1 P
2	ガス回転釜	-----	4 P
3	食器洗浄機	-----	7 P
4	球根皮剥機	-----	10 P
5	焼き物機	-----	11 P
6	フードカッター	-----	13 P
7	リフト	-----	14 P
8	包丁	-----	15 P
9	応急処置	-----	16 P
10	緊急連絡網	-----	18 P

[野 菜 ス ラ イ サ ー]

作業手順	要 点	注 意 事 項
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">始業点検</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 野菜スライサーの部品（安全カバー等）の確認をする。 2. コンセントを差し込む。 3. セレクトボタンを ON にする。 4. スタートボタンを押す。 5. 機械音などを聞き異常が無いか確認する。セレクトボタンを OFF にする。 	<p>☆安全カバーは必ず取り付ける。</p> <p>☆コンセントは濡れた手で触らない。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【スイッチ部】</p> </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">替刃の取付け</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 替刃の選択をする。 2. 刃の取り扱いは両手で行う。また、刃を複数使用する場合は、移動台等で運ぶ。 3. 消毒をするときは、移動台等を利用する。 4. 刃こぼれやネジの緩み等がないか確認する。 5. 刃を取付ける時は、本体と刃のキー溝の位置を合わせ、本体に当たるまでしっかりと押し込む。 6. スパナで固定ボルトを締める。 7. 手で空回しをし、装着を確認したのち、本体の蓋をロックする。 8. 献立の用途に合わせて、裁断の厚みを調整する。 9. 準備が出来たら裁断作業を始める。 	<p>☆スイッチ部分には水をかけない。また、濡れたらすぐに拭き取る。</p> <p>☆刃は熱湯消毒しない。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【刃の取付け方】</p> </div> <p>☆ボルトは確実に締付けて固定したか確認する。</p> <p>☆調製時に刃を叩いたりしないように、日頃から油をさしておく。</p>
<p>☆故障や異常音に気付いたら、すぐに作業を停止する☆</p>		

作業手順	要 点	注 意 事 項			
<div data-bbox="140 241 288 286" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">裁断作業</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 試し切りをする。 2. 異常音がしたりカット済の食材が不揃いの場合は、ストップボタンを押し、作業手順を確認する。 3. 食材は衛生面に注意しながら順番に作業を進める。 4. 裁断中は手もとから目を離さないようにする。 5. 作動したままの状態では機械本体に手を入れない。 6. 食材が詰まったらストップボタンを押し本体の電源を切る。刃が回転していないか確認してから食材を取り除く。 7. 受けザルを交換するときは、必ずストップボタンを押し機械を停止させた後に行う。 	<p>☆ストップボタンが作動するか確認する。</p> <p>☆食材を置く台は高すぎたり低すぎたりしないようにする。</p> <p>☆食材が機械に詰まらないよう受けザルを回すなどの配慮をする。</p> <p>☆カット済の食材はザルの七分目位で取り替えるようにする。ザルが重い場合は2人で取り替える。</p>			
<div data-bbox="140 1317 288 1361" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">作業終了後</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 機械に残っている食材は、受けザルに落とす。 2. 刃に付いた食材は目打ちなどで取り除く 3. 使用した刃に、刃こぼれや外れた部品等がないか確認する。 4. 本体を洗浄する場合は、事前に刃を取り外してから行う。 	<p>☆刃には、直接素手で触れない。</p>			
【替え刃の種類】					
 <p style="text-align: center;">2 枚 刃</p>	 <p style="text-align: center;">ス ラ イ ス</p>	 <p style="text-align: center;">3 m m</p>	 <p style="text-align: center;">6 m m</p>	 <p style="text-align: center;">2 c m</p>	 <p style="text-align: center;">丸 千 切 り</p>

作業手順	要 点	注 意 事 項
<div data-bbox="134 241 288 376" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 刃の取外し と 洗淨作業 </div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ストップボタンを押して電源を切る。 2. スパナで固定ボルトを緩める。 3. 野菜くずを取り除き、刃のプレートに戻して、刃を取り外す。 4. 刃が複数の場合、移動台に乗せて運ぶ。 5. 刃を水槽の中に入れるときは声をかける。 6. 刃を片手で宙に浮かせたりして洗わない。 7. 洗淨後も刃こぼれ等の点検、確認をする。 8. 専用保管庫に収納する。刃が複数の場合、移動台に乗せて運ぶ。 	<p>☆動き始めたら危険！</p> <p>☆使用後の輪切りプレートは、刃が出ていないことを確認する。</p> <p>☆洗剤で滑らないように注意する。</p> <p>☆刃こぼれがあれば使用しない。</p>
<div data-bbox="134 1144 288 1189" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> 本体の洗淨 </div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 取り外し可能な箇所は全て外す。 2. ボルトなどの小さい部品は、まとめてザル等に入れる。 	<p>☆手指に注意する。</p> <p>☆乱暴に扱わない。</p>
<div data-bbox="134 1413 288 1458" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> その他 </div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本体のメンテナンス、刃の研磨は、定期的に行う。 2. 刃こぼれが見つかった場合は、すみやかに対応する。 3. スライサーを移動する際、ストッパー、排水ホースに気をつける。その後確実にストッパーを止める。 4. 本体側の軸受けとプレート盤の溝キーには、錆止めを防ぐためホワイトオイル等で適時に手入れを行なう。 	

[ガス 回 転 釜]

作業手順	要 点	注 意 事 項
準 備	<ol style="list-style-type: none"> 1. 釜と釜の蓋を洗う。 2. 回転レバーにストッパーをかける。 3. 点火コックがしまっているか確認する。 4. ガスの元栓を開ける。 	 <p>☆点火コックの確認をする。 ☆換気には十分に気をつける。</p>
点火・消火	<ol style="list-style-type: none"> 1. 点火棒で種火コックに点火する。 2. 種火がついているか確認する。 3. 点火コックを全開にし、火をつける。 4. のぞき窓より点火を確認した後も種火はそのままつけておく。 5. 調理終了後、点火コックを閉める。 6. ガスの元栓を閉める。 	<p>☆バックファイヤーによるやけどを防ぐため、のぞき窓より種火を確認する。</p> <p>☆釜により点火コックの向きが異なるので、注意して確認する。</p>
釜の洗浄	<p>○釜の熱が取れてから洗浄する。</p> <p>○釜のふちに触れないように注意する。</p>	<p>☆釜を洗浄するときは、釜のふち等から内部に水が入らないよう注意する。</p>
作 業 後	<p>○点火コック、元栓が閉まっているか確認する。</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>のぞき窓</p> <p>点火棒</p> <p>点火コック</p> <p>種火</p> <p>元栓</p> </div> </div>	

作業手順	要 点	注 意 事 項
<p>茹で物の時</p>	<p>○大量に茹でる時は、跳ね返り湯に注意して釜に入れる。</p> <p>○釜から引き上げる時も静かに行う。</p> <p>○釜の湯を抜く時は、必ず声をかける。</p>	<p>☆やけどに注意</p> <p>☆腰痛の原因になるため、重い場合は二人で行う。</p>
<p>炒め物の時</p>	<p>○炒めている間、ステンレスしゃもじを釜に入れっぱなしにしない。</p> <p>○油はねに注意。</p>	<p>☆ステンレスの熱伝導によるやけどに注意</p>
<p>揚げ物の時</p>	<p>○点火する前に、水道の蛇口が釜の方に向けてないか確認する。</p> <p>○揚げ物を入れる時は、油のはね返りに注意しながら入れる。</p>	<p>☆油はねによるやけどに注意</p>
<p>蒸し物の時</p>	<p>○蒸し器の出し入れは、体に負担がかからないように、移動台などを利用する。</p> <p>○熱せられた釜のふちや蒸し器に、触れないようにする。</p>	<p>☆蒸し器は、2人で取扱うようにする。</p>
<p>消毒の時</p>	<p>○湯は、必要以上に沸騰させない。</p> <p>○釜の湯の量は、釜の7分目程度にする。</p> <p>○蓋・タライなどが湯の中で張り付いた場合は、水を入れ注意して取り出す。</p> <p>○小さい器具は、ザルなどを利用して消毒する。</p>	<p>☆湯の跳ね返りによるやけどの可能性。</p> <p>☆湯の吹きこぼれによるやけどの可能性。</p> <p>☆エプロンに湯がかからないように、よく湯をきって釜からあげる。</p>

作業手順	要 点	注 意 事 項
<p data-bbox="140 293 293 327">炒め物の時</p> <p data-bbox="140 831 293 864">揚げ物の時</p>	<p data-bbox="504 248 890 286" style="text-align: center;">釜を熱し過ぎた時</p> <ol data-bbox="331 338 1018 775" style="list-style-type: none"> 1. 釜の火を消す。 2. 温度が下がるのを待つ。 3. やむをえず急ぐ場合は、温度が下がってから、ゆっくり釜の縁に沿って、水を入れる。 4. 焼け付いている場合は、釜が冷えている事を確認して洗う。 <ol data-bbox="331 882 1018 1178" style="list-style-type: none"> 1. 釜の火を消し温度が下がるのを待つ。 2. やむをえず急ぐ場合は、ゆっくり新しい油を入れる。 3. 温度が下がったことを確認し後に火をつける 	<p data-bbox="1050 297 1465 371">☆調理作業を始めたら釜の側から離れないようにする。</p> <p data-bbox="1050 479 1465 685">☆素手で釜に触れない。 ☆油等はいれない。 ☆大量の水を勢いよくかけない。 ☆跳ねた熱湯でやけどの危険！</p> <p data-bbox="1050 837 1394 871">☆素手で釜に触らない。</p> <p data-bbox="1050 972 1465 1095">☆大量の油を勢いよく入れない。 ☆跳ね返りの油に注意する</p>
<p data-bbox="140 1339 293 1373">炒め物の時</p> <p data-bbox="140 1429 293 1462">揚げ物の時</p>	<p data-bbox="464 1245 927 1283" style="text-align: center;">油に火がついたとき時</p> <ol data-bbox="331 1339 935 1738" style="list-style-type: none"> 1. 釜の蓋を速やかに閉める。 2. ガスコックを閉める。 3. ガスの元栓を閉める。 4. 冷めるまで放置する。 5. 焼け付いている場合は、釜を洗う。 	<p data-bbox="1050 1249 1422 1283">☆慌てず落ち着いて対応する。</p> <p data-bbox="1050 1346 1465 1420">☆蓋の後ろに立って蓋を閉める。(炎をさける)</p> <p data-bbox="1050 1480 1394 1514">☆炎を見ても慌てない。</p> <p data-bbox="1050 1704 1426 1738">☆釜はしばらく使えない。</p>
<p data-bbox="140 1921 293 1955">揚げ物の時</p>	<p data-bbox="560 1827 831 1865" style="text-align: center;">油が泡立った時</p> <ol data-bbox="331 1921 906 2007" style="list-style-type: none"> 1.揚げる食材の順序考える。 2.油に腰がなくなったら取り替える。 	<p data-bbox="1050 1839 1422 1872">☆慌てず落ち着いて対応する。</p> <p data-bbox="1050 1883 1426 1917">☆泡立ちはじめたら火を消す。</p>

[食 器 洗 浄 機]

作業手順	要 点	注 意 事 項
<p>始業点検</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 給水タンクに湯をためる。 2. タンクが満杯になったら、給水バルブを閉める。 3. 排気筒付近に、燃えやすい物が無いか、元栓は閉じているか確認する。 4. ガスコックが閉まっているか、確認する。 5. ガスの元栓を開ける。 6. 点火棒での着火の場合 <ol style="list-style-type: none"> ①点火棒に、火をつける。 ②バーナーに近づける。 ③ガスコックを開け、点火する。 7. 着火の確認をする。 8. 仕上げ・すすぎのバルブを開ける。 (全開にしない) 9. 操作パネルの《ポンプ》《コンベヤ》のスイッチをONにする。 10. 非常停止ボタンが作動するか確認する。 	<p>☆栓の取り付けが正しいか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  <p>給湯 仕上げ水 仕上げ湯</p> </div> <p>☆ガスコックの確認を確実に 行う。(バックファイヤー の原因)</p> <p>☆タンクからの水漏れが ないか確認する。</p> <p>☆排気筒や給水タンクに 触れないように注意する。 ☆サーモスタットの無い機 種については、温度の上がり 過ぎに注意する。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【操作パネル】</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: left;"> <p>種 火</p> <p>バーナー</p> <p>ガスコック</p> </div> <div style="text-align: right;"> <p>点火棒</p> <p>元栓</p> </div> </div>

作業手順	要 点	注 意 事 項
<div data-bbox="140 241 288 286" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">入 れ 方</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 入り口ホッパーは、所定の位置に取り付けるか確認する。 2. お盆・食器等は、洗浄機の近くに置く。 また、一度にたくさん置かないようにする。 3. お盆・食器等は、受け手に注意しながら送る。(必ず下向きに並べて送る) 4. お盆は重ねないように、食器は詰め過ぎないように送る。 5. 途中で休憩を入れる。 	<p>☆入り口付近は高温の水蒸気が出てくるので注意する。 ☆入れ方は、必ず手袋を着用して作業を行う。</p> <p>☆上向きだと、洗剤分が残る。</p> <p>☆受け方の体力に合わせ無理をかけないように、また、食器の汚れ具合に合わせて作業毎にコンベアスピードを調節する。</p> <p>☆シャワーが十分当たるようにする。</p>
<div data-bbox="140 1055 288 1099" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">受 け 方</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. カゴを、受け口近くの入れやすい場所に置く。 2. コンベヤ上で移動中の食器等には、触れない。洗浄機出口部分より落ちてきた食器等を拾い集めるようにする。 3. 同じ姿勢のまま(屈み込んだ状態)作業しない。 4. 食器等の入ったカゴを消毒保管庫へ入れる時は、移動台を活用する。 	<p>☆受け方は、巻き込みの危険があるので手袋はしない。</p> <p>☆コンベヤと出口ホッパーの間に手指を挟まれる危険があるので食器は絶対とりにいかない！</p> <p>☆腰痛の原因になる。</p> <p>☆重いものは中段あたりに置く。</p>
	<div data-bbox="363 2024 504 2051" style="text-align: center;">【入 れ 方】</div>	

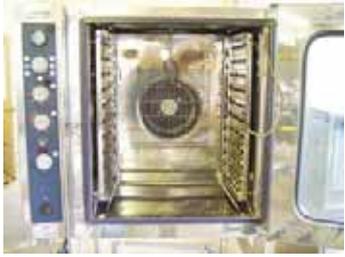
作業手順	要 点	注 意 事 項
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block; color: red; font-weight: bold;">☆事故や異常が起きたら、すぐに非常ストップボタンを押す☆</div>		
異常音がした時	<ol style="list-style-type: none"> 1. 給水タンクの湯量を確認する。 2. 食器等が挟まってないか確認する。 	<div style="text-align: center;">  <p>【非常停止ボタン】</p> </div>
作業終了後	<ol style="list-style-type: none"> 1. 操作パネルの各スイッチをOFFにして停止する。 2. 仕上げすすぎのバルブ、給湯バルブを閉める。 3. ガスコックを閉める。 4. 元栓を閉める。 5. ベルトコンベヤ付近の残菜をホースの水で落とす。 6. 残菜ボックス、タンクトレイナーを外し排水する。 7. 洗剤で洗浄機・付属部品を洗う。 8. 付属部品をセットする。 9. 給水タンクに湯をためて、操作パネルの《ポンプ》《コンベヤ》のスイッチをONにする。 10. 仕上げ湯を出しながら、しばらく作動させ、止める。 11. ふたを開けて栓を抜き、内部を乾燥させる。 12. 外装をきれいに拭き取る。 	<p>☆空焚きしてないか、確認する。</p> <p>☆洗浄湯や仕上げ湯は、高温になっているので注意する。</p> <p>☆上部の電気系統の部分は洗わない。</p> <p>☆手袋の着用、柄のついたブラシを使用する。</p> <p>☆タンクの加熱部分に注意して洗う。</p>

[球 根 皮 剥 機]

作業手順	要 点	注 意 事 項
準 備	<ol style="list-style-type: none"> 1. スイッチがOFFか確認する。 2. ディスク板をセットし、ふたをする。 3. 取り出し口を閉めロックする。 4. 水道のホースをセットし受けザルを置く。 5. ゴミ受けをセットする。 	<p>☆重いので手指や取り出す姿勢に注意する。</p> <p>☆芯棒に入ったか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  <p>【ディスク板】</p> </div>
作 業	<ol style="list-style-type: none"> 1. コンセントを差し込み、水を出してスイッチを入れる。 2. ドラムの8分目位まで芋を入れる。 3. 汚水が飛び散らないようにふたをする。 4. 皮剥ぎの程度を確認する。 5. 取り出し口を開け、芋を取り出す。 	<p>☆濡れた手でコンセントに触れない。</p> <p>☆低い位置からかかえ上げる時は注意する。</p> <p>☆回転している時は手を入れない。</p> <p>☆芋が飛び出してくるので取り出し口は全開にしない。</p>
後片付け	<ol style="list-style-type: none"> 1. スイッチを切り、コンセントを抜く。 2. 水を止める。 3. ふたを取り外し、ふた、ディスク板、本体の順に洗浄する。 4. ゴミ受けの始末は最後にする。 5. ワイパーで床の汚水を切る。 	<p>☆ ディスク等は床にじか置きしない。</p> <div style="text-align: center;">  </div>

[焼 き 物 機]

作業手順	要 点	注 意 事 項
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">予熱操作</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 庫内に物が無い事を確認しコンセントを入れる。 2. ガスコックと水道栓を開ける。 3. 種火をつけ点火する。 4. 着火の確認をする。 5. オーブンが適温に達したかを確認する。 	<p>☆オーブン上部の排気ガス出口の周辺が、障害物で塞がれてないか確認する。</p> <div style="text-align: center;">  </div>
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; display: inline-block;">焼 <</div>	<ol style="list-style-type: none"> 1. オーブン全体が熱くなっているので注意しながら扉を開ける。 2. 扉を少し開け、熱風(高温の蒸気)を逃がす。 3. 扉を全開にする。 4. 食材を乗せたプレートを入れる。 5. タイマー、調理温度をセットする。 6. 時々、焼け具合を確認する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin-top: 10px; display: inline-block;">プレートの入替えや中心温度を確認する時</div> <ol style="list-style-type: none"> 1. 扉を少し開け、熱風(高温の蒸気)を逃がす。 2. 扉を全開にする。 3. プレートの出し入れには、耐熱ミトンを必ず使用する。 4. 仕上がり温度の確認をする。(75℃以上、1分) 	<p>☆最高温度は 250℃まで、MAXにしない。(故障の原因)</p> <p>☆熱風が当たらない場所に立つ。</p> <p>☆高温部分に触れないように注意する。</p> <p>☆枚数が多い場合は、ひとりで入れない。</p> <p>☆高温部分に触れないように注意する。</p>

作業手順	要 点	注 意 事 項
<p>取り出し</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. オーブン近くに、置き台を利用する。 2. 扉を少し開け熱風(高温の蒸気)を逃がし、扉を全開に開ける。 3. プレートを取り出す時は、耐熱ミトンを必ず使用する。 4. 手前の下から順番に、まっすぐに引き出す。 5. 周りの高温部分に触れない。 6. クラス分けの時は、手袋・ tong 等を使用する。 	 <p>☆ 焼き汁などに注意する。</p> <p>☆ 熱傷に注意する。</p>
<p>洗 浄</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 庫内の温度が 40℃ 以下になった事を確認する。 2. プレートは熱めで濃い目の洗剤液に浸けておく。 3. 薄めの洗剤で庫内を洗う。 4. 十分に洗剤を洗い落とす。 5. 洗浄済プレートを庫内に入れる。 6. オーブンモードで約 10 分運転し乾燥させる。 7. 種火を消す。 8. ガスコックを閉める。 9. 水道栓を閉める。 10. コンセントを抜く。 	<p>☆ プレート、受け棚などの洗浄時には、けがに注意する。</p> <p>☆ 電気まわりには水をかけないように注意する。</p> 

【 フードカッター 】

作業手順	要 点	注 意 事 項
作業前	<ol style="list-style-type: none"> 1. 容器、ふた、刃を洗浄消毒する。 2. 本体を容器にセットする。 3. 食材に応じた刃を取り付ける。 4. コンセントを差し込む。 	<p>☆ 定位置に完全にセットできているか確認する。</p> <p>☆ 濡れた手で触れない。</p>
作業開始	<ol style="list-style-type: none"> 1. 適当な大きさに切った食材を容器に入れる。 2. ふたを両手でしっかり押さえ、「入」「切」を繰り返す。 3. 仕上がり状態を確認する。 4. 本体から容器を外す。 5. 食材を取り出す。 6. コンセントを抜く。 	<p>☆ 入れすぎに注意する。</p> <p>☆ 刃に気を付ける。</p>
後片付け	<ol style="list-style-type: none"> 1. 容器、ふた、刃を洗う。 2. 本体を拭く。 3. 容器、ふた、刃を消毒する。 4. 所定の場所に保管する。 	<p>☆ 刃は洗剤液の中に漬け込まない。</p> <p>☆ 容器は割らないように注意して取り扱う。</p> <p>☆ 容器、ふた、刃は湯につけない。</p> <div style="text-align: center;">  </div>

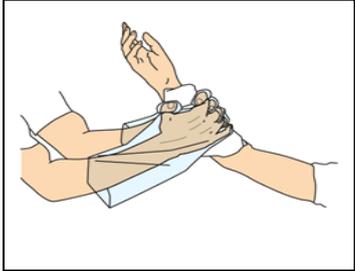
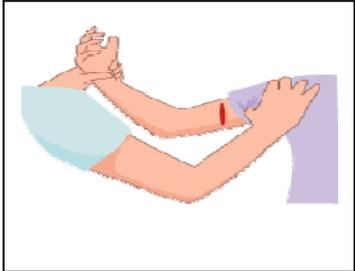
【リフト】

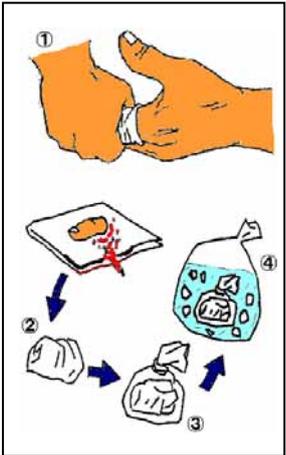
作業手順	要 点	注 意 事 項
<p>始業点検</p>	<p>○事前に試運転を1回行う。</p>	<p>☆2枚扉の所は、足で踏んで扉を開けたりない。 ☆積載オーバーに注意する。</p>
<p>話したい時</p>	<p style="text-align: center;">インターホンの使い方</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 話をしたい階のボタンを押す。 2. ランプが点灯したら TALK ボタンを押したまま話す。 3. 終わったら OFF ボタンを押す。 	<div style="text-align: center;">  <p>【リフト入り口】</p> </div>
<p>呼出の時 CALL</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 呼出したい階のボタンを押す。 2. CALL ボタンを押す。 3. 終わったら OFF ボタンを押す。 	<p>☆ワゴン車を出し入れするとき、車輪がリフトの隙間に挟まらないよう注意する。</p>
<p>扉が噛合わず動かない時</p>	<p style="text-align: center;">トラブルが発生したとき</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. スイッチを切り再度電源を入れる。 	<div style="text-align: center;">  <p>【インターホン】</p> </div>
<p>動かない時</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 各階の扉が開いてないか確認する。 	
<p>稼働中に停止した時</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. そのまま、何もせずに管理職に連絡する。 <p style="text-align: center;">トラブルが解消しない場合</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 学校長等、管理職に連絡し、故障の状況を説明した上で、管理業者に直接修理を依頼してもらう。 2. 配膳の方法など、管理職と協議する。 	<p>☆挟まれる等の、事故が考えられる。</p>

【 包 丁 】

作業手順	要 点	注 意 事 項
<p>裁断作業</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 包丁、まな板は、取り出した時点で刃こぼれや数を確認し<u>定位置に置く</u>。 2. 作業は調理台など、安定した場所で行う。 3. シンク周りで作業する場合は、不安定ではないか、高さはよいか確認する。 	<p>☆作業内容に合った包丁を選ぶ。</p> <p>☆複数持たないようにする。移動台で行う場合は、必ずストッパーをかける。</p>
<p>裁断作業中</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 手元から目を離さない。 2. 数人で裁断作業をする場合は、混み合わないよう注意する。 3. 包丁を人に渡す時は、柄の方を向けて渡すか、まな板などの上に置く。 	<p>☆丸い物、ぬめりがある物、油物は、転がったり、滑りやすいので注意する。</p> <p>☆右利き、左利きの人のポジションに気を付ける。</p> <p>☆包丁を持ったまま移動しない。</p>
<p>裁断作業後</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 使用後は、安定した場所によく洗浄し、刃こぼれ、数の確認をし、消毒をして専用場所に保管する。 <p>※三期休業中に研磨に出す。</p> <p>※包丁は、手入れを良くし切れる状態に保つことが、頸肩腕障害の防止につながる。</p>	<p>☆石鹼液の中につけ込まない。</p> <p>☆刃先に注意して取り扱う。</p> <p>☆数人で洗う時は声をかけ合う。</p>

応 急 処 置

止血法	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 直接圧迫法 </div> <p>ケガをした部分に直接ハンカチなどを当て、しっかりと押さえる。</p> <div style="text-align: right; margin-right: 20px;">  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 間接圧迫法 </div> <p>手や足から止血の場合、出血している部分より、心臓側に近い部分の止血点を手や指で圧迫して止血する。</p> <div style="text-align: right; margin-right: 20px;">  </div> <p style="margin-top: 20px;">※止血の手当を行う時は、感染症防止のため血液に触れないようにする。</p>
-----	--

指先等の切断の場合	<ol style="list-style-type: none"> 1. 止血は、心臓より高くして圧迫する。(締めすぎない様にする) 2. 切断された部分をさがし、流水で洗う。 3. 切断部分は、ビニール袋に入れ、口をしっかりとしばる。 4. 氷の入ったビニール袋に、3を入れる。 5. 救命士に渡す。または、病院に持って行く。 <div style="text-align: right; margin-right: 20px; margin-top: 10px;">  </div> <p style="margin-top: 20px;">※直接、切断指を氷に入れると、浸透圧によってふやける。</p>
-----------	---

熱中症とは

- 熱中症は、体温を調整する機能がコントロールを失い、体温がグングン上昇して発症する機能障害だ。炎天下ばかりでなく、室内で熱中症になって倒れるケースも少なくない。

熱中症にならないために

- 体調を整える。
- 「のどが渴いた」と感じた時には、すでにかかなりの水分不足になっていることが多い。定期的に少しずつ水分を補給する。特に夏場は汗と一緒に塩分が失われることを考えて、0.1%程度の塩分もしくはスポーツドリンクで行うと効果的。

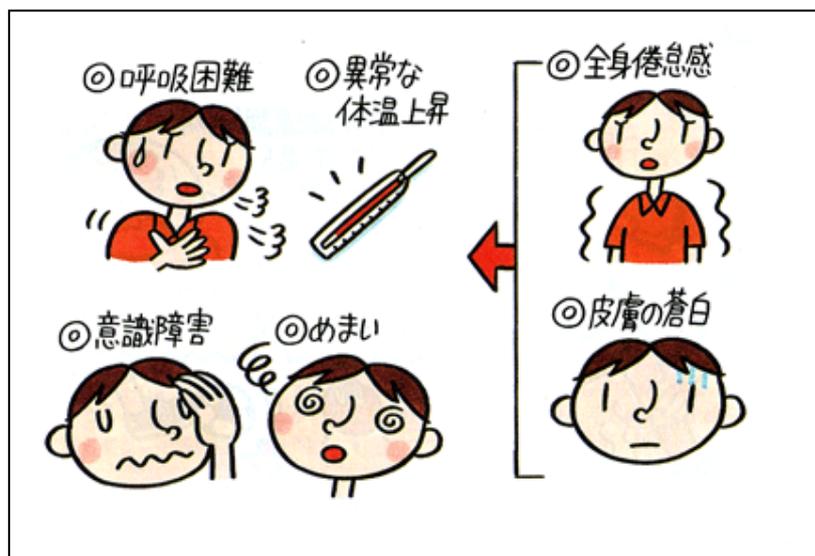


熱中症になってしまったら

- 涼しい場所やクーラーの効いた部屋に移動する。
- 衣類をゆるめて休む。
- 氷や冷たい水でぬらしたタオルを手足にあてる。
- 0.1%くらいの塩水か、スポーツドリンクを少しずつ何回にも分けて補給する。

回復後もしばらくは静かにすごそう

- 熱中症になった後は、病院を受診して大事をとるとともに、しばらくの間は体をいたわる生活をする必要がある。



や
け
ど

本人

声を出してみんなに知らせる。できるだけ早くきれいな水で15分以上痛みがなくなるまで冷やす。

まわりの人

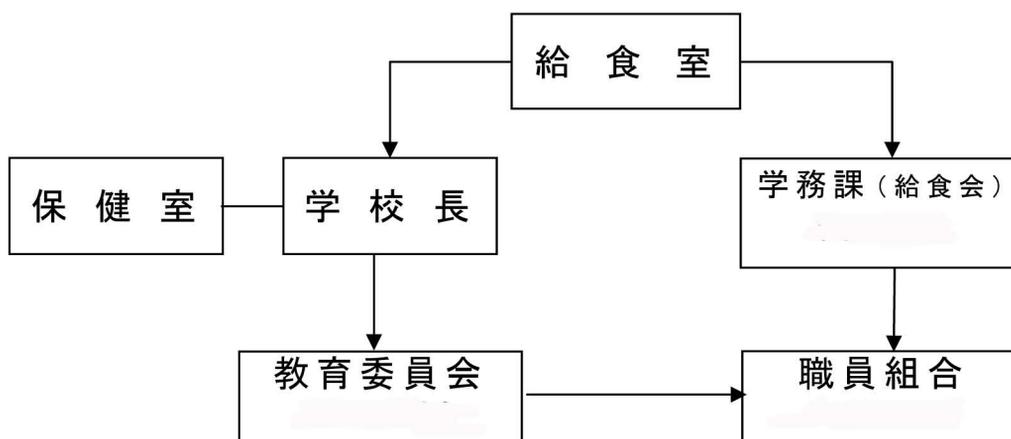
患部を冷やせるように準備する。時間を確認する。必要に応じて管理職に報告する。

注意点

- ※衣服は脱がさず、そのまま冷やす。
- ※水泡は破らない。
- ※顔に熱傷をおった時は、きれいなガーゼをぬらしてあてる。
- ※病院に行く場合は、薬をぬらない。
- ※ひどい熱傷の時は、早く病院へ行く。



【緊急連絡網】





2007年8月発行
2010年1月26日改訂