

食品機械の リスクアセスメント 実施マニュアル

平成16年

社団法人 日本食品機械工業会

目 次

はじめに

委員会委員名簿

| | | |
|-----|---------------------------|-----|
| 1 | 事業の概要 | 1 |
| 1.1 | リスクアセスメントが求められる社会的背景 | 1 |
| 1.2 | 事業の目的 | 4 |
| 1.3 | 本書の内容 | 4 |
| 1.4 | 事業実施過程 | 5 |
| 1.5 | 用語の定義と引用規格 | 5 |
| 2 | リスクアセスメントに関わる国内外の規格と社会的要求 | 9 |
| 2.1 | リスクアセスメントの背景 | 9 |
| 2.2 | リスク低減のための製造者と事業者の関係 | 14 |
| 2.3 | 今後求められる安全管理 | 31 |
| 3 | リスクアセスメントの概説 | 37 |
| 3.1 | リスクアセスメントの基本構成 | 37 |
| 3.2 | リスクアセスメント実施時の留意点 | 37 |
| 3.3 | リスクアセスメントに関する用語と定義 | 40 |
| 3.4 | リスクアセスメントを実施する上での前提条件 | 41 |
| 3.5 | リスクアセスメントの基本概念 | 43 |
| 3.6 | リスク分析 | 47 |
| 3.7 | リスクアセスメントの見積り評価方法 | 55 |
| 3.8 | 安全対策の妥当性の確認 | 59 |
| 4 | リスクアセスメント実施手順 | 63 |
| 4.1 | 機械構造におけるリスクアセスメントの実施 | 63 |
| 4.2 | リスクアセスメント実施手順 | 67 |
| | ハザードチェックリスト | 105 |
| 5 | リスクアセスメント実施モデル | 125 |
| 5.1 | 真空加圧煮練機 | 126 |
| 5.2 | 縦型混合攪拌器 | 145 |

目次

| | |
|----------------------------|-----|
| 5.3 ミル | 163 |
| 6 参考図書 | 175 |
| 附属書1 リスク低減に利用できる規格一覧 | 177 |