

## 施設の適正な管理・運営ルールの作成

乾燥調製施設では、施設の管理体制の整備や責任者とオペレーターの役割を明確にする必要があります。また、責任者が不在でもオペレーターが迅速に判断し対応できるようマニュアルを用意しておくことが必要です。

### 取組事項

- ・ 施設の管理・運営ルールを定め共有する。
- ・ 施設の責任者とオペレーターの役割を明確にする。
- ・ 機械操作や緊急時の対応マニュアルを作成する。

#### 【施設の管理・運営ルールの作成】

荷受・乾燥・調製等の作業工程だけでなく、日常的な整理整頓の実施などについてもルールを定め、全オペレーターが理解するとともに、より安全かつ効率的な作業環境となるようルールの見直しについても全員で話し合しましょう。

#### 【役割の明確化】

施設の管理・運営に係る重要事項は、責任者がルールに基づき適切に判断します。また、責任者とオペレーターとの役割分担を明確にしておきましょう。

#### 【マニュアルの整備】

オペレーターが、いつでも作業手順を確認できるよう、見やすい場所に作業マニュアルを掲示しましょう。また、責任者の不在時に、穀温上昇などの異常が生じた際にでもオペレーターが迅速に判断できるよう、あらかじめ、想定される事態とその対処方法についてのマニュアルを用意しておきましょう。

#### 【その他】

施設の操作や異常事態への対応は、乾燥理論に基づく豊富な知識と適切な判断が求められることから、研修の実施等を通じて、オペレーターの資質向上に努めましょう。

また、常に作業記録を残し、万が一の場合には、遡及調査や原因究明が行えるようにしておきましょう。

## ■乾燥調製施設のルール(イメージ)

- ① 乾燥調製作業開始前や品種切替前に必ず機械等の点検・清掃を行う(責任者がチェック)。
- ② 乾燥施設内は常に整理整頓・清掃を徹底する(責任者がチェック)。
- ③ 投入ホッパーの周辺は、張り込みの都度、清掃する。
- ④ 張り込み時に床にこぼれた糶は処分する(同時に2品種以上扱う場合)。
- ⑤ 乾燥機への張り込みミスがないか確認する。
- ⑥ 収穫後、速やかに乾燥を行い、水分14.5~15.0%を目処に乾燥する。

## ■責任者チェックの例

責任者名: ○○○○

### ■乾燥機(点検及び清掃日: 9月×日)

- 使用前に清掃・点検を実施した
- 品種の切替時に清掃を徹底した(2品種以上乾燥の場合)
- 清掃していない

### ■糶摺機(点検及び清掃日: 9月×日)

- 使用前に清掃・点検を実施した
- 品種の切り替え時に清掃を徹底した(2品種以上の場合)
- 清掃していない

### ■選別・計量器(点検及び清掃日: 9月×日)

- 使用前に清掃・点検を実施した
- 品種の切り替え時に清掃を徹底した(2品種以上の場合)
- 清掃していない



作業者の見やすい場所に貼り付け!!

図: 乾燥機の操作マニュアルの例(資料提供: 金岡工業(株))

## 【根拠法令等】

- ・労働安全衛生法(昭和47年法律第57号)
- ・農作業安全のための指針(平成13年度農林水産省通知)
- ・農林水産業・食品産業の作業安全のための規範(共通規範)(令和2年度農林水産省公表)
- ・大規模乾燥調製貯蔵施設の設置・運営に当たっての留意事項について(平成5年度農林水産省通知)

