

業務用厨房食品加工機器基準

JFEA 005-2007

社団法人 日本厨房工業会

[厨房研究会]

本基準は、社団法人日本厨房工業会に置かれた「厨房研究会」により作成されたものです。

本基準は必要により見直しが行われます。最新版は、当工業会に確認してください。

本基準に記載されたすべての内容は無断で引用、転載、複写することはできません。

本基準は、本基準で述べる目的に対する最小限の要求事項を定めたものであって、製品の品質、安全、性能を保証するものではなく、また、本基準の適用によって生じたいかなる損害に対しても当工業会は賠償の責を負うものではありません。

目 次

1	目的	1
2	要求される安全	1
3	適用範囲	1
4	前提条件	1
5	用語の定義	1
6	材料およびその使用	1
7	構造	2
8	強度	2
9	性能上の要求事項	2
10	取扱説明書および表示	2

業務用厨房食品加工機器基準

1 目的

この基準は、食品衛生、使用者の安全および環境保全に必要な業務用食品加工機器の材料、構造、強度、性能、取り扱いおよび表示に関し、業務用厨房設備機器共通基準で定める共通の項目に追加、削除または置き換える事項を定める。

2 要求される安全

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

3 適用範囲

この基準は業務用厨房設備機器のうち、業務用食品加工機器について適用される。

4 前提条件

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

5 用語の定義

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。

5.401 安全ガード

覆い、蓋、囲い等による危険から使用者を隔離、保護するものをいう。

5.402 感応式安全装置

光線式安全装置等使用者の身体の一部が危険範囲内に入ったことを検知して機器を停止させる装置。

5.403 両手操作式安全装置

両手で操作することにより機器を運転するもので、手指を操作スイッチから離し、危険範囲に入れようとしたとき機器が停止する装置。

6 材料およびその使用

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

7 構造

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を、下記を除いて適用する。

7.1.1 清掃性

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を下記に置き換える。

容易に清掃できる構造とすること。あらゆる固定された隙間は最小限の隙間とするか、または十分な広さを設けること。

7.1.6 使用者の安全

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を下記に置き換える。

通常使用時および清掃時において、人体の触れる部分または触れるおそれのある部分は、けがの無いように仕上げるか、または防護措置を施すこと。

回転機構、駆動機構等を有するものおよび刃物等を有する設備機器にあつては、使用者の安全を十分に考慮した安全保護装置および機構、またはそれに代わる機能を有すること。安全保護装置および機構の判定には付属書005A「安全のための構造および装置」を用いること。

使用者の安全性全般については、適用法令その他の関連する社会規範によるものとする。

また、安全を担保する手段にあつては、二重安全の仕組みにすることが望ましい。

8 強度

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目を適用する。

9 性能上の要求事項

性能上の要求事項はない。

10 取扱説明書および表示

業務用厨房設備機器共通基準のこの項目に下記を追加して適用する。

10.1 安全教育、安全確保

業務用厨房食品加工機器の取扱説明書には、管理者から使用者に対する安全教育の必要性、および全ての使用者の安全確保を意図した管理者自身による継続的な管理行動が必要な旨を目立つように記載すること。

付属書 005A 安全のための構造および装置

安全のためにできる限り危険から使用者を隔離保護すること。

項番	項 目
1	安全ガード等の設置
1-1	動力伝達部分、調速部分、加工部分等の作動部分で、使用者が接触することにより危険を及ぼす部分には安全ガードを設けること。
1-2	危険の様態によっては、感応式安全装置、両手操作式安全装置等の安全装置によっても差し支えない。
1-3	運転中に加工物等の飛散により使用者に危険を及ぼす恐れのある部分には安全ガードを設けること。
2	非常停止装置 使用者がはさまれる、巻き込まれる、切られる等の危険を受けるおそれのある食品加工機器には、非常停止装置を設けること。非常停止装置は、次に定めるところによる。
2-1	使用者に危険を及ぼすおそれのあるとき、直ちに機械を停止させることができること。
2-2	制御回路等電源の遮断により使用者の危険をおぼすおそれのある回路は、非常停止装置が作動したときでも電源が遮断されないこと。
2-3	非常停止装置の作動により運転が停止したときは、再起動操作をしなければ機器が起動しないこと。
2-4	スイッチは非常の際速やかに操作することができるよう、操作盤および操作盤以外の必要な個所で容易に操作できる位置（危険部分の近くで、使用者がはさまれた、巻き込まれたときに即時に操作できる位置）に設けること。
2-5	スイッチは2以上の作業位置を有する食品機器の場合は、それぞれの作業位置に設けること。
2-6	スイッチの色は赤色とし、容易に識別することができるものとする。
2-7	押しボタンスイッチの場合は、突起型であること。
3	動作表示
3-1	食品機器が非常停止装置、異常検出装置等の作動により運転を停止したときにその旨を表示するランプ、警報機等を確認しやすい位置に設けること。

4	誤動作防止
4-1	食品機器を作動させるための押しボタンスイッチは、操作盤、スイッチケース等に収納され、かつ、当該操作盤、スイッチケース等の表面から突出しない構造とすること。
4-2	足踏み式のスイッチには、不意の起動を防止するためのカバーを設けること。

厨房研究会構成表

座長	野村 東太	ものづくり大学	学長
委員	鈴木 久乃	女子栄養大学	名誉教授
	伊藤蓮太郎	NPO 法人食品保険料科学情報交流協議会	専務理事
	堀内 春男	(社)日本給食サービス協会	専務理事
	加藤 一隆	(社)日本フードサービス協会	専務理事
	大西 元年	(社)全日本司厨士協会	理事長
	種太由紀子	(有)フードサービス研究所	所長
	平岡 昌哉	鹿島建設(株)	チーフエンジニア
	深澤 信生	(株)三栄コーポレーションリミテッド	社長
	藤田京一郎	(株)フジマック	次長

業務用厨房食品加工機器 WG 構成表

リーダー	幡野 洋	タニコー(株)	執行役員
サブリーダー	波田 洋一	日本調理機(株)	部長
	足立 克己	(株)エムラ販売	所長
	井戸田 保	(株)A I H O	課長
	坂田 浩一	(株)大道産業	社長
	佐藤 昌和	日本調理機(株)	次長
	仲村 明	(株)エムラ販売	所長

制定日 2007 年 3 月 1 日

社団法人日本厨房工業会

東京都港区東麻布 1-2-7-8

電話 : 03-3585-7251

FAX : 03-3585-0170

Web : <http://www.ifea.or.jp/>