

JIS

食料品加工機械の安全及び衛生に関する
設計要求事項通則一
第1部：安全設計要求事項

JIS B 9650-1 : 2021

(FOOMA)

令和3年3月25日 改正

日本産業標準調査会 審議

(日本規格協会 発行)

日本産業標準調査会標準第一部会 産業機械技術専門委員会 構成表

	氏名	所属
(委員長)	山田 陽 滋	名古屋大学
(委員)	井上 謙	一般社団法人日本産業機械工業会
	梅崎 重 夫	独立行政法人労働者健康安全機構労働安全衛生総合研究所
	川上 雅 由	日本内燃機関連合会
	齋藤 明 徳	日本大学
	嶽北 慎 子	一般財団法人日本規格協会
	田中 文 基	北海道大学
	土屋 光 由	一般社団法人日本機械工業連合会
	寺田 進	株式会社神戸製鋼所
	平岡 弘 之	中央大学
	藤田 俊 弘	IDEC 株式会社
	増井 慶次郎	国立研究開発法人産業技術総合研究所

主 務 大 臣：厚生労働大臣，経済産業大臣 制定：平成 15.3.20 改正：令和 3.3.25

官 報 掲 載 日：令和 3.3.25

原 案 作 成 者：一般社団法人日本食品機械工業会

(〒108-0023 東京都港区芝浦 3-19-20 ふーまビル TEL 03-5484-0981)

審 議 部 会：日本産業標準調査会 標準第一部会 (部会長 酒井 信介)

審議専門委員会：産業機械技術専門委員会 (委員長 山田 陽滋)

この規格についての意見又は質問は，上記原案作成者，厚生労働省労働基準局 安全衛生部安全課 [〒100-8916 東京都千代田区霞が関 1-2-2 TEL 03-5253-1111 (代表)] 又は経済産業省産業技術環境局 国際標準課 [〒100-8901 東京都千代田区霞が関 1-3-1 TEL 03-3501-1511 (代表)] にご連絡ください。

なお，日本産業規格は，産業標準化法の規定によって，少なくとも5年を経過する日までに日本産業標準調査会の審議に付され，速やかに，確認，改正又は廃止されます。

目 次

	ページ
序文	1
1 適用範囲	1
2 引用規格	2
3 用語及び定義	2
4 主な危険源のリスト	4
4.1 一般	4
4.2 機械的危険源	4
4.3 電氣的危険源	4
4.4 放射による危険源	4
4.5 材料及び物質による危険源	4
4.6 危険源の組合せ	5
5 安全面のリスクアセスメント	5
5.1 一般	5
5.2 機械類の制限の決定	7
5.3 安全面の危険源の同定	7
5.4 安全リスクの見積り	7
5.5 安全リスクの評価	8
6 安全リスク低減のための安全要求事項	9
6.1 一般	9
6.2 機械的危険源	9
6.3 電氣的危険源	10
6.4 放射による危険源	11
6.5 材料及び物質による危険源	11
6.6 危険源の組合せ	12
7 安全要求事項の検証	12
8 取扱説明書を含む使用上の情報	13
解 説	15

まえがき

この規格は、産業標準化法第 16 条において準用する同法第 12 条第 1 項の規定に基づき、一般社団法人日本食品機械工業会 (FOOMA) から、産業標準原案を添えて日本産業規格を改正すべきとの申出があり、日本産業標準調査会の審議を経て、厚生労働大臣及び経済産業大臣が改正した日本産業規格である。これによって、**JIS B 9650-1:2011** は改正され、この規格に置き換えられた。

この規格は、著作権法で保護対象となっている著作物である。

この規格の一部が、特許権、出願公開後の特許出願又は実用新案権に抵触する可能性があることに注意を喚起する。厚生労働大臣、経済産業大臣及び日本産業標準調査会は、このような特許権、出願公開後の特許出願及び実用新案権に関わる確認について、責任はもたない。

JIS B 9650 の規格群（食料品加工機械の安全及び衛生に関する設計要求事項通則）には、次に示す部編成がある。

JIS B 9650-1 第 1 部：安全設計要求事項

JIS B 9650-2 第 2 部：衛生設計要求事項

食料品加工機械の安全及び衛生に関する 設計要求事項通則—第 1 部：安全設計要求事項

General design requirements for safety and hygiene of food processing machinery—Part 1: General design requirements for safety

序文

この規格は、**JIS Z 8051** に規定する安全規格の種類の中の製品安全規格に相当し、**JIS B 9700** のまえがきで示されたタイプ C 規格であって、リスクアセスメント及びリスク低減のための方法論は **JIS B 9700** の規定に従っている。

食品の加工及び製造に用いる機械及びその附属装置(以下、食料品加工機械という。)の設計においては、食料品加工機械が作業者に危害を及ぼすリスクだけでなく、機械によって生産した食品が消費者に健康上の危害を及ぼすリスク及び生産者が食品の回収などの経済的損失を負うリスクをも考慮しなければならない。**JIS B 9650** の規格群では、作業者に対する危害を扱う安全面の一般要求事項、生産した食品によって消費者が受ける健康上の危害及び生産者が負う経済的損失を扱う衛生面の一般要求事項を各部に分けて規定する。

1 適用範囲

1.1 この規格は、食料品加工機械の安全面を対象とする安全設計のための一般的な要求事項のうち、**JIS B 9700** に規定する要求事項に加えて拡張が必要な事項について規定する。

1.2 この規格は、バッチ処理及び連続処理を行う開放系及び閉鎖系の機械・装置に適用する。異なる機能をもつ複数の食料品加工機械を連結し統一的に連携運転させるような統合生産システムには適用しない。

注記 統合生産システムの安全性については、**ISO 11161** が定めている。

1.3 この規格は、動力、加熱及び制御に何らかのエネルギーを使用し、商用の食品又はその原料を量産する工場などの事業所で使用する産業機械に分類される食料品加工機械に適用する。ただし、家庭、レストランなどのちゅう（厨）房で使用する業務用機械に分類される食料品加工機械には適用しない。

食料品加工機械の主なグループの例を、次に示す。

- a) 製パン機械
- b) 製菓機械
- c) 肉類加工機械
- d) 水産加工機械
- e) 製粉機械
- f) 製めん機械
- g) 飲料加工機械
- h) 精米麦機械