

リスクアセスメント演習

カレーを作る際のリスクを評価してみましょう。

- ・まずはプロセスを明確にしましょう
- ・次に危険源は何ですか
- ・その危害は何ですか
- ・機械的、化学的、物理的、電氣的、人間工学的などの着眼点をもちましょう
- ・既存の安全対策も考えましょう
- ・発生の可能性と結果の重大性からリスクを評価しましょう
- ・調理者がベテランの主婦と小学生では違いがありますか
- ・許容できないものに対してはリスク管理策を立てましょう
- ・リスク管理策で対策後にはリスクが下がりますか