

多店舗展開する小売業の安全衛生管理について

愛知労働局

1 労働者の安全と健康を確保する

来客に充実したサービスを提供するためには、店舗自らが健全でなければなりません。災害や疾病のために労働者が休業すると、他の労働者の負担が増える等によりサービスの質の低下や、人材定着率の低下を招くことがあります。労働安全衛生管理は、店舗を健全に運営するために欠くことのできないものです。以下に示す基本的な事項について今一度見直し、取組に努めましょう。

2 多店舗展開する小売業における留意事項

労働安全衛生法に基づく措置は、各事業場（各店舗）で独立して行うことが原則です。しかし多店舗展開する小売業では、各店舗で管理を行いつつ本社等の補助を受けている場合が多く見受けられます。このような場合には、本社等と各店舗が分担と連携を行う仕組みを整備すべきです。また本社等には、各店舗において必要な管理がなされているかを監査する役割が期待されます。特に次の事項等に留意して取組に努めましょう。

安全衛生管理体制の整備について

店舗ごとに、労働者数に応じ、安全衛生管理体制を整備することが必要です。この際、店長等は事業者としての責任を負い、衛生管理者は職権を持ち、衛生推進者等は事業者の指揮を受けて、それぞれ職務に当たることが求められます。各担当者の職務範囲を定め権限を付与する等により、職務をなし得る体制を整備することが必要です。

労働衛生管理について

健康診断、長時間労働者に対する医師による面接指導、ストレスチェック等は、単に実施するだけでは十分ではありません。結果に基づき産業医等の意見を聴き、労働者が心身の不調を発症又は増悪させることがないように勤務負荷の軽減を図る等、事後措置に生かすことが必要です。健康診断等を本社等の主導で実施している場合には、これら事後措置までを適切に行えるよう本社等と各店舗が分担と連携を図るべきです。

安全管理について

労働災害が発生した場合に原因を調査し、再発防止対策を講ずることは、安全管理のための最も基本的な取組となります。一方、これらの実施に当たっては現地確認等を通じて詳しい状況を把握する必要があります。また、労働災害が発生した場合に限らず、設備改善や作業標準の整備等、ほとんどの安全対策は、現場の実態を把握した上で行うべきものです。現場から離れた場所にある本社等の主導でこれらに取り組む場合には、本社等と店舗が連携することが不可欠です。単に災害発生状況を収集し、他店舗に展開しているだけでは十分でない場合がありますので配慮が必要です。

安全衛生教育について

労働者の雇入れ時等の際には、安全衛生について教育を行なうことが必要です。特にパート、アルバイト等の労働者に対しては各店舗で教育を受け持つことが一般的ですが、この際、安全衛生についての事項が漏れ落ちないようにすることが必要です。本社等においてあらかじめ教育すべき内容を定める等の措置をすることが望まれます。

a 転倒災害防止 - よくみられる災害と対策について -

売場

売場でよくみられる災害

- ・ ディスプレイの設置作業等で、脚立や椅子から転落
- ・ 陳列作業等で商品を手に持って移動中に転倒
- ・ レジカウンター内に置かれた物等につまずいて転倒
例) 電気コード類、什器類、梱包材、カゴ、箱類等
- ・ 掃除後の水分等が残った床面ですべり転倒

- ◆ ディスプレイの設置作業等は、十分な高さ、広さの作業台を使用し、補助者を配置して作業を行うようにしましょう。
- ◆ 陳列作業にあたっては、作業場所の近くまでカートラック等で運搬し、商品を手運びする作業をできるだけ減らすようにしましょう。
- ◆ ディスプレイの設置や陳列作業は、買い物客の行き来と交錯しないよう、できるだけ営業時間を避けて行いましょう。
- ◆ レジカウンター内の電気コードをモール等でまとめ、什器類、梱包材、カゴ、箱類等その他の整理整頓に努めましょう。
- ◆ 床清掃の後は、水や洗剤を拭き取り、これらで滑ることがないようにしましょう。また、清掃中の区域に表示を行う等により、他の労働者が立ち入ることを防ぐようにしましょう。

厨房

厨房でよくみられる災害

- ・ 精肉作業場で、肉から出た油脂ですべり転倒
- ・ 鮮魚作業場で、魚から出た水ですべり転倒
- ・ デリカ作業場で、鍋、コンロ付近に飛散した調理油ですべり転倒
また、調理油が飛散する部分の床材が磨耗してすべりやすくなっており転倒
- ・ 排水溝の蓋類が水ですべりやすくなっており転倒

- ◆ 精肉作業場では、肉のカット等、加工の際に油脂が生じ床に溜まっている場合が多くみられます。加工する場所の周囲にマットや段ボール等を敷いて油脂を受けるとし、床への飛散を防ぎましょう。
- ◆ 鮮魚作業場では、魚を入れた容器からしたた水で作業場全体が濡れている場合が多くみられます。こまめに床全体の水分を拭き取るようにしましょう。
- ◆ デリカ作業場の鍋、コンロの付近は、飛散した調理油で床材が磨耗している場合が多くみられます。それらの部分の油分をこまめに拭き取るとともに、磨耗した箇所は補修するよう努めましょう。
- ◆ 排水溝の蓋類は、水や油に濡れると非常にすべりやすくなります。水や油の飛散をできるだけ防ぎ、こまめに拭き取るようにしましょう。
- ◆ 耐滑性の靴等を配布し、使用を励行しましょう。

バックヤード

バックヤードでよくみられる災害

- ・ 台車、カートラック、箱類、コンテナ、什器類につまずいて転倒
- ・ 厨房等の付近の、水、油、マットですべり転倒

- ◆ 下記事項等に留意の上、整理整頓を行いバックヤード内の通路を確保しましょう。
 - 衣料品のバックヤードは、使用していない陳列用什器類がスペースを占有していることがあります。廃棄基準などを定め、定期的に整理を行い、スペースを確保しましょう。
 - 食製品のバックヤード、特売日等に荷物であふれかえることがあります。最も荷物が多くなる状況を想定し、荷物の一時置き場を定める等、保管方法のルールを定めましょう。
 - 住製品等のバックヤードは、段ボール箱等が高く積み上げられていることがあります。荷物の積み上げ高さの制限等を定めて整理整頓に努めましょう。また「はい作業主任者」の選任が必要な場合がありますので留意しましょう。
- ◆ 厨房等の付近には、水や油を受けるようマットを敷くようにしましょう。また、波打った状態のマットは足やカート類の車輪をつまずかせる原因になりますので、テープ固定等を行いましょう。

冷蔵庫、冷凍庫

冷蔵庫、冷凍庫でよくみられる災害

- ・ 冷蔵庫、冷凍庫内に置かれた箱、台車につまずいて転倒
- ・ 鮮魚作業場の冷凍庫で、魚から出た水が凍結し、すべって転倒

- ◆ 冷蔵庫、冷凍庫内の商品の整理整頓を行うとともに、台車等の置き場を庫外に設け、不要な物を庫内に置かないようにしましょう。
- ◆ 鮮魚作業場の冷凍庫では、魚を入れた容器からしたたった水が凍結し、すべりやすくなっている場合が多く見られます。氷をできるだけ取り除くとともに、耐滑性の靴等を配布し、使用を励行しましょう。

b 安全衛生管理体制の整備

産業医、衛生推進者等の選任、衛生委員会の開催等

- ◆ 労働者数 50 人以上 の店舗においては、産業医と衛生管理者を選任し、所轄労働基準監督署に選任報告を行った上で、職務を行わせることが必要です。この際、**衛生管理者は**、衛生管理者免許等の資格を有し、かつ**その店舗に専属**で勤務することが必要です。また、労働者数 50 人以上 の店舗では、**その店舗において衛生委員会の会議を毎月 1 回以上開催**し、議事の概要を労働者に周知させた上で、記録を 3 年間保存することが必要です。
- ◆ 労働者数 10 人以上 50 人未満 の事業場においては、衛生推進者を選任し、氏名を労働者に周知の上、職務を行わせることが必要です。この際、**衛生推進者は**講習の修了等の要件を具備し、かつ**原則、その店舗に専属**で勤務することが必要です。
- ◆ 労働者数 10 人以上 の事業場においては、安全活動に従事した経験を有する者のうちから安全推進者を配置し、安全管理体制の充実を図るよう努めましょう。

(労働安全衛生法施行令第 2 条第 3 号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン)

労働者数には、パート、アルバイト等雇用形態を問わずすべての労働者を計上します。

c 労働衛生管理

健康診断、面接指導、ストレスチェック等の実施と事後措置

- ◆ 常時使用する全ての労働者に対し、雇入時の健康診断及び、1年以内ごとに1回、定期健康診断を実施し、記録を5年間保存することが必要です。
- ◆ 深夜業（午後10時～午前5時までの業務）その他、一定の有害な業務に従事する労働者に対し、6ヶ月以内ごとに1回、特定業務従事者健康診断を実施し、記録を5年間保存することが必要です。
- ◆ 健康診断の結果、異常の所見があると診断された労働者については、就業上の措置等についての意見を医師から聴取し、結果を踏まえて事後措置を講ずることが必要です。
- ◆ 時間外・休日労働時間が月100時間または80時間を超える等の労働者については、医師による面接指導等を実施し、記録を5年間保存することが必要です。また、就業上の措置等についての意見を医師から聴取し、結果を踏まえて事後措置を講ずることが必要です。
- ◆ 労働者数50人以上の事業場においては、常時使用する労働者に対し、1年以内ごとに1回、定期的に、医師、保健師等によるストレスチェックを実施し、その結果が労働者に通知されるようにすることが必要です。また、要件に該当する者が申し出たときは医師による面接指導を実施し、就業上の措置等についての意見を医師から聴取の上、結果を踏まえて適切な措置を講ずることが必要です。

医師からの意見聴取の際は、下記の区分で医師等の判断を求めることが適当です。

就業区分		就業上の措置の内容	
区分	内容		
通常勤務	通常の勤務でよいもの	-	
就業制限	勤務に制限を加える必要のあるもの	<ul style="list-style-type: none"> ・労働時間の短縮 ・時間外労働の制限 ・作業の転換 ・深夜業の回数の減少 	<ul style="list-style-type: none"> ・出張の制限 ・労働負荷の制限 ・就業場所の変更 ・昼間勤務への転換等の措置を講じる。
要休業	勤務を休む必要のあるもの	療養のため、休暇、休職等により一定期間勤務させない措置を講じる。	

参考 「健康診断結果に基づき事業者が講ずべき措置に関する指針」

「心理的な負担の程度を把握するための検査及び面接指導の実施並びに面接指導結果に基づき事業者が講ずべき措置に関する指針」

d 安全衛生教育

- ◆ 労働者の雇入れ時等の際には、安全衛生について教育を行なうことが必要です。接客や食品衛生に関する事項だけでなく、安全衛生関係の事項を漏れ落ちなく教育するようにしましょう。
- ◆ 教育マニュアルを定め、あるいは作業標準その他書面化したものをもとにして労働者への教育を行うようにし、教育担当者によって内容がばらつくことを防ぎましょう。

e 監査、その他

- ◆ 店長会議等、各店舗の担当者が一堂に会する機会をとらえ、情報共有をより効果的に行うよう努めましょう。
- ◆ 本社等は、各店舗の労働安全衛生に関する取組状況が適切であるかについて監査等を行い、作業標準や教育マニュアル等が守られているか、それらを見直す必要がないかをチェックする等、企業全体の労働安全衛生水準向上に向けた取組に努めましょう。