

多店舗展開する飲食店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、飲食店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、飲食店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 多店舗展開する飲食店における留意事項

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飲食店では、各店舗で全ての管理を行っている例は少なく、本社等の補助を受けている場合がほとんどです。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。店長や衛生推進者等がこれらに全く関わっておらず、日々の管理に生かすことができないような状態にある場合、法令の目的に照らして好ましくないとみられることがあります。仕組みの見直しに努めましょう。

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 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。

b 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	・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	・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」

c 安全管理

基本的事項

- ◆ 労働災害が発生した場合には、現地確認を行い関係労働者に状況を聴いた上で、原因と対策を十分検討するようにしましょう。この際、設備面、作業行動面、管理面から分析を行い、それぞれの問題点を見直す機会としましょう。また、これらを適切に行うため、本社等と各店舗の連携に配慮しましょう。
- ◆ 作業の安全確保を図るために、作業標準の策定に努めましょう。この際、機器類の保守点検、清掃作業、運搬作業等、調理以外の作業や、非常作業も対象にしましょう。また、既にマニュアル類がある場合には、安全衛生に関する事項が含まれているか確認し、追加するようにしましょう。

食料品加工機械等による災害の防止

- ◆ 動力を有するスライサー、ミキサー、ロール機、成形機等については、労働安全衛生規則に基づき、可動部分に覆い、囲いを設ける等の措置が必要です。関係規則を確認し、メーカーと協議する等により確実に措置するようにしましょう。
- ◆ 動力を有するスライサー、ミキサー等を運転させたまま、手送りで原材料を送給、取出しする作業は、労働安全衛生規則により原則的に禁じられています。これらの作業を安全に行うために、あらかじめ用具の備付けや、手順の検討等を行うようにしましょう。
- ◆ 動力のないスライサー等についても、カバー類の装着や保護手袋の使用等により安全に作業を行うよう努めましょう。

切れ・こすれ災害の防止

- ◆ 食器の手洗い中に持っていた食器が割れ、手指を切る災害が多発しています。食洗機を導入している場合にも、予洗等は手洗いで行う場合がほとんどです。ゴム手袋の着用その他のルールを定め、作業管理に努めましょう。
- ◆ 缶の開封や、割れ物の取扱いの際に、鋭利な切り口で手指を切る災害が多発しています。これらの作業の際は、ゴム手袋を着用するようにしましょう。
- ◆ 定期的に包丁を研ぐなど、道具類の整備に努めましょう。
- ◆ 調理中の労働者の近くを通行する際には、声かけを行うようにしましょう。また、厨房を整理整頓し、調理作業や通行を妨げることがないようにしましょう。

火傷災害の防止

- ◆ 鍋やずん胴に溜めた湯や、油などを捨てる際には、身体にかからないよう次の措置等に努めましょう。

湯、油が冷めてから捨てるようにする。

捨て場所を近くにし、長い距離を運ばないようにする。

捨て場所までの通路でつまづかないよう、段差をなくし、整理整頓をする。

他の労働者が湯や油を取り扱っている際は、近くを通行しないようにし、近づく場合には声かけを行うようにする。

- ◆ フライヤーや鉄板のように高温部分が広い面積で露出している調理機器は、次のような災害の原因となることがあります。

例) 付近の清掃を行っていて手を滑らせて、高温部分に触れる。
二人がすれ違おうとして体勢をくずし、高温部分に触れる。

これらの災害を防ぐため、次の措置等に努めましょう。

周囲の通路を広く取り整理整頓をして、体勢を崩しても接触しないようにする。
調理中は、くず取り等の清掃、点検、保守作業等を行わないようにする。
調理器の周辺で作業を行っている際は、近くを通行しないようにし、近づく場合には声かけを行うようにする。

- ◆ フライヤーで使用した油を抜く作業や、抜いた油を運搬する作業は、できるだけ油温が下がってから行うようにしましょう。また、抜いた油を油容器に溜め置く場合には、油温が下がるまで人が接触することがないように、置き場所を定めて安置するようにしましょう。

転倒災害の防止

- ◆ 床面に磨耗等がある場合には補修を行いましょ。また、すべりづらい床材を敷設するようにしましょ。
- ◆ すべりづらい履き物を選定し、労働者に使用させるようにしましょ。
- ◆ 他の労働者に近づく場合には、声かけを行うようにしましょ。
- ◆ 床面の水分や油分の除去及び整理整頓に努めましょ。
- ◆ 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。
- ◆ 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。

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。
- ◆ 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。

e 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。
- ◆ 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。