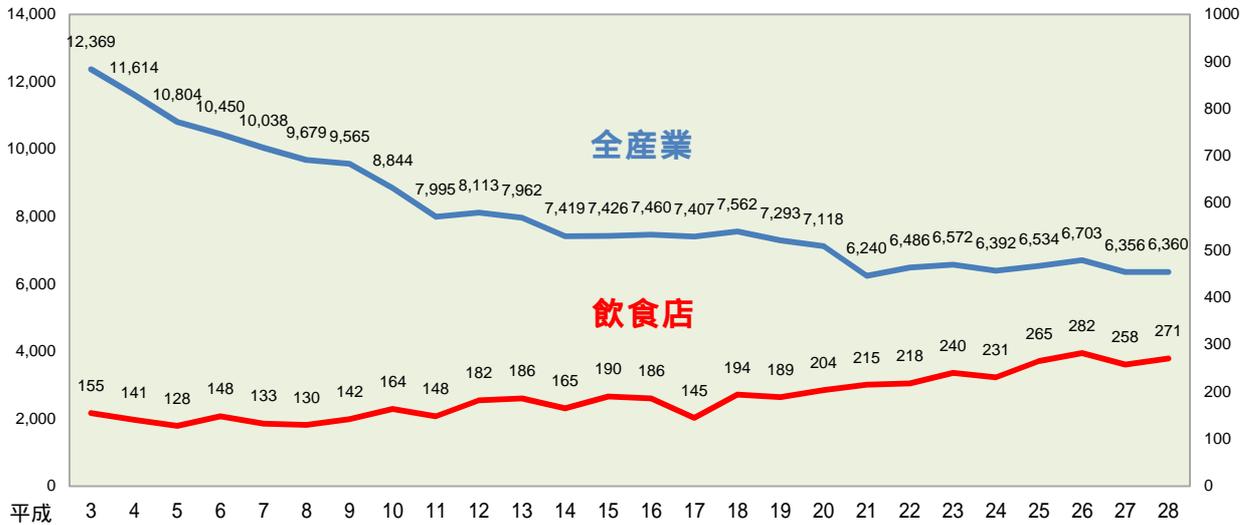


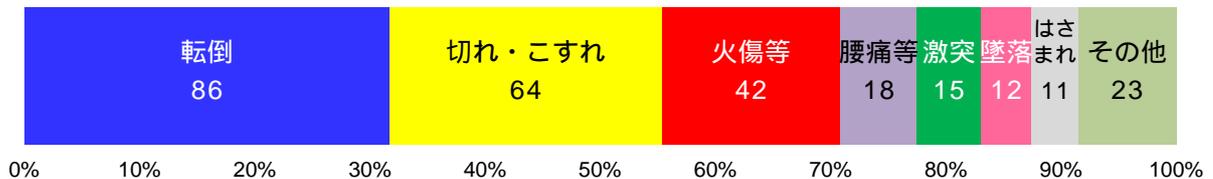
労働災害発状況

(1) 発生件数の推移（愛知県内・死亡、休業4日以上）



- 全産業で見ると、過去約20年の間に半分程度まで災害件数が減少しています。しかし飲食店では、1.5倍程度に増加しています。

(2) 事故の型別（平成28年愛知県内・死亡、休業4日以上）



- 切れ・こすれ災害と腰痛等は、休業14日以下のものが多くを占めています。
- 転倒と墜落は、休業30日以上のもので多くを占めています。
- 火傷等は、休業14日以下が約5割、休業30日以上が約3割と重軽傷両方に分かれます。
- はさまれ災害のうち機械によるものは、休業60日以上の中重なものも多くみられます。

安全衛生担当者の選任等

(1) 労働者数50人以上の店舗（労働者数には、パート、アルバイト等すべての労働者を計上します。）

産業医と衛生管理者の選任

- ・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。
- ・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の者から選任すること。

衛生委員会の開催

- ・会議を毎月1回以上開催し、議事の概要を労働者に周知し、記録を3年間保存すること。

(2) 労働者数10人以上50人未満の店舗

衛生推進者の選任

- ・氏名を労働者に周知の上、職務を行わせること
- ・衛生推進者は講習の修了等の要件を具備し、原則、その店舗に専属の者から選任すること。

(3) 労働者数10人以上の店舗

安全活動の経験者等のうちから**安全推進者**を配置す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）

食料品加工機械による災害防止

- 動力を有する食品加工用機械については、危険性の高い箇所に**覆い**、**囲い**等を設ける措置が義務付けられているものがあります。メーカーと協議する等により確実に措置しましょう。
また、**原材料を送給**、**取出しする際に運転停止等**をすることについて規定が設けられているものもありますので、あらかじめ用具の備付け、手順の検討、労働者の教育等を行うようにしましょう。（安衛則 130 条の 2～9）

規制対象となる食品加工用機械の例

切断機、切削機



スライサー チョップカッター バンドソー

粉碎機、混合機



ミキサー ミル らいかい機

ロール機



製麺用
ロール機 製菓用
ロール機

成形機、圧縮機



おにぎりの
成形機 マカロニの
押し出し機 果実の
圧搾機

種別	防護措置		運転停止等	
切断機 切削機	刃 の切断又は切削に必要な部分以外の部分		原材料（内容物）の 送給、取出し の場合 労働者に危険を及ぼす おそれのあるとき 運転を停止 又は 用具等を使用 （送球、取り出しが 自動構造のものを除く） 【130 条の 3,4,6,7】	
粉碎機 混合機	開口部 から	転落することにより 労働者に危険が生ずる おそれのあるとき		蓋、囲い、 90cm の柵等 困難な場合 安全带 【130 条 の 5】
		可動部分に接触 することにより 労働者に危険が生ずる おそれのあるとき		蓋、囲い等 【130 条 の 5】
ロール機	労働者に危険を及ぼす おそれのある部分			覆い、囲い等 【130 条 の 8】
成形機 圧縮機	労働者が身体の一部を 挟まれる こと等により 当該労働者に危険を及ぼす おそれのあるとき		覆い、囲い等 【130 条 の 9】	

- 機械全般について、掃除、給油、検査、修理、調整の場合に**運転停止**する措置が義務付けられています。（安衛則 107 条）目詰まりの際の原材料や異物の除去等、運転中の不具合解消のための一時的作業等も含まれますので、あらかじめ用具の備付け、手順の検討、労働者の教育等を行うようにしましょう。

その他の労働災害防止

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。
- 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、非正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。

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う。また、**すべりづらい床材**を敷設するようにしまし
よう。
- **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
よう。
- 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
よう。
- 床面の**水分や油分の除去**及び**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
よう。
- 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
よう。

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。(安衛法66条等)
- 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。(安
衛法66条等)
- 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。(安衛法66条の4,5等)
- 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。(安衛法66条の8等)
- 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。(安衛法
66条の10等)

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。(安衛法59条等)
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
よう。
- 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。