

小売業の労働災害を防止しよう!



労働災害を減少させた好事例の紹介

◆ 高さ80cm以下の脚立の廃止

全店舗にある高さ80cm以下の脚立437台を廃止し、新たに踏台614台を購入した。一方、高さ80cm超の脚立は、墜落時保護用ヘルメット着用などをルール化した。

ほとんどの作業は、脚立ではなく踏台で作業できる



スカートでも
乗りやすいです!
安定感もあります!

- ・正しい向きで使用できる。
- ・またぐ必要がないので、スカートでも作業しやすい。
- ・3段であれば上の商品まで手が届く

約83cm

約63cm

69cm

(改善前:脚立)

高さ80cm以下

(改善後:踏台)

高さ80cm超の脚立は、正しい使い方をルール化



脚立の正しい使い方

- 1 ヘルメット着用
- 2 一人作業禁止
- 3 補助者は側面から補助
- 4 正しい向きに設置(写真)
- 5 天板に乗らない
- 6 物を持って昇降禁止

高さ80cm超

◆ 耐滑性に優れた靴の会社貸与

精肉、鮮魚、デリカ、ベーカリー部門では、耐滑性に優れた靴を会社貸与した。



耐滑性に
優れた靴

◆ 床材の見直し



(改善前:すべりやすい)

(改善後:すべりにくい)

新店舗の設計で採用された光沢があり見映えがよい床材は、水濡れですべりやすかったことから、床材を見直し、よりすべりにくい床材に変更した。

◆ 危険の見える化



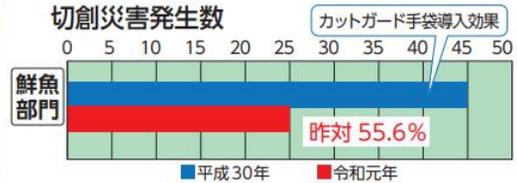
厨房などの危険箇所にステッカーを貼っている。



◆ 切創防止用手袋の会社支給①

鮮魚部門

平成30年10月、切創防止用手袋を会社支給し、切創災害は大幅に減少した。また、新人研修では、「包丁を扱う時は必ず2重で手袋をつける」を徹底し、習慣づけている。



青果部門

野菜カット時、段ボール開封時の切創が多いため、常時着用する「耐切創軍手」を会社支給した。



◆ 切創防止用手袋の会社支給②

包丁を扱う作業は、会社支給の切創防止用手袋を左手に着用、生食商品を製造する場合はその上に衛生用手袋を着用する。また、冷凍魚・鮭鱒の身卸しなど、強い力が必要な作業は、切創防止用手袋の上に金属製メッシュ手袋を重ねて着用し、保護性能を高めている。

金属製メッシュ手袋



◆ 腕用保護カバーの会社支給

フライヤーやオープン作業では、火傷防止用に腕用保護カバーを着用し、オープン壁面などへの素肌の接触を防ぐ。



◆ 従業員への安全対策

月1回、従業員は各自で安全操作マニュアル等を読み直し標準作業を再確認する。また、eラーニングを活用した定期安全教育を実施。ヒヤリハット事例は、改善事例登録システムにより全店舗で共有を図っている。

◆ 朝礼、午後礼、夕礼による安全意識の高揚

1日3回、朝礼・午後礼・夕礼を実施し、その中で、週1回、安全意識の啓発を行っている。その内容は本社品質安全部で、繁忙期や季節特性、労働災害の発生傾向等を踏まえて作成している。