

飲食店労働災害防止等説明会

松山労働基準監督署

1

労働災害の発生状況

2

災害発生状況

		平成26年 業種別・業別労働災害発生状況										平成26年9月末現在									
業種別	業別	期		増減		松山		新居浜		今治		八幡浜		宇和島							
		26年	25年	件数	発生率	26年	25年	26年	25年	26年	25年	26年	25年	26年	25年						
■	■	964	927	+37	+4.0%	351	358	274	(1)	257	11	148	137	110	(3)	111	81	(4)	68		
■	■	336	(4)	285	+51	+17.9%	83	82	137	118	63	45	43	(2)	32	10	(2)	10	3		
■	■	92	(1)	73	+19	+20.8%	43	40	25	15	2	2	18	(1)	12	3	3	3	3		
■	■	8	10	-1	-10.0%	1	1	1	3	4	4	4	4	4	3	3	3	3	3		
■	■	2	1	+1	+100.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	22	19	+3	+15.8%	9	7	3	8	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	2	1	+1	+100.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	17	26	-9	-34.6%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	22	19	+3	+15.8%	1	2	20	15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	1	1	0	0.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	11	17	-6	-35.3%	1	8	10	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	12	14	-2	-14.3%	3	2	1	2	3	4	6	4	1	1	1	1	1	1		
■	■	12	5	+7	+140.0%	2	1	11	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	4	1	+3	+300.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	35	28	+7	+25.0%	6	7	11	11	12	9	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	30	24	+6	+25.0%	7	6	19	16	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	5	3	+2	+66.7%	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	35	(2)	28	+8	+28.6%	1	1	4	5	29	17	1	(1)	3	1	(1)	2	1		
■	■	29	(1)	1	-100.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	7	10	-3	-30.0%	2	3	3	10	10	2	1	1	3	4	3	(1)	1	1		
■	■	(3)	126	(1)	123	-3	-2.4%	44	47	34	(1)	31	29	27	12	17	16	8	7		
■	■	(1)	48	(1)	48	-2	-4.2%	(1)	17	15	3	(1)	8	5	9	8	8	7	1		
■	■	(1)	62	66	-4	-6.5%	(1)	19	29	17	14	9	14	9	8	8	8	7	1		
■	■	12	22	-10	-45.5%	4	4	1	2	1	12	1	4	3	3	3	3	3	3		
■	■	18	19	-1	-5.3%	8	3	8	6	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4		
■	■	10	6	+4	+66.7%	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	(2)	92	89	+3	+3.3%	(1)	38	40	30	28	(1)	10	9	10	9	4	5	5		
■	■	9	4	+5	+125.0%	1	1	8	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	4	1	+3	+300.0%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	8	12	-4	-33.3%	4	3	4	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	32	35	-3	-8.6%	14	12	2	4	1	1	1	1	7	10	9	8	8	7		
■	■	23	13	+10	+76.9%	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	111	(2)	132	-21	-18.9%	52	63	20	28	13	21	11	(1)	11	15	(1)	11	11		
■	■	89	(1)	109	-20	-18.3%	46	51	14	23	8	17	9	8	11	(1)	10	10	10		
■	■	13	7	+6	+85.7%	9	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	20	24	-4	-16.7%	14	16	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	4	4	0	0.0%	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	88	81	+7	+8.6%	30	28	24	23	19	13	11	10	4	7	7	7	7	7		
■	■	85	55	+30	+54.5%	21	12	15	14	13	12	9	10	2	2	2	2	2	2		
■	■	45	44	+1	+2.3%	24	20	5	8	5	4	7	3	3	3	3	3	3	3		
■	■	22	19	+3	+15.8%	16	12	3	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
■	■	(2)	20	(1)	20	1	(2)	14	12	4	8	5	3	2	3	1	(1)	2	2		
■	■	21	20	+1	+5.0%	13	18	3	5	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1		

愛媛県下で、労働災害が増加している。
飲食店においても、対前年比で増加している。

緊急要請

労働災害の増加から

平成26年5月

建設業における労働災害防止の徹底に対する緊急要請(松山労働基準監督署より)

平成26年5月

労働災害増加注意報発令(愛媛労働局より)

平成26年8月

労働災害のない職場づくりにむけた緊急要請(本省、愛媛労働局より)

第三次産業	小売業	(死傷者数 対前年同期比7.8%増)
	社会福祉施設	(死傷者数 同4.5%増)
	飲食店	(死傷者数 同6.2%増)

※数字は、平成26年1月～6月末の速報値

- 第12次労働災害防止計画の重点業種である小売業、社会福祉施設及び飲食店のいずれも、死傷者数が増加。
- 特に社会福祉施設などでは、労働者数の増加や、高齢化が顕著。
- 「転倒」や「無理な動作」による腰痛など、生命に関わる度合いの比較的小さい災害が多く、事業者、労働者とも労働災害に対する意識が不十分。



- 安全推進者の配置及び職場での安全活動の活性化について行政による周知・指導
- 上記事項を関係団体に対して要請
- 社会福祉施設については、都道府県や社会福祉団体とも連携
- 社会福祉施設に対して「職場における腰痛予防対策指針」の研修会を実施

5

飲食店における 職場の安全衛生自主点検

6

平成25年度飲食店における職場の自主点検結果 愛媛労働局管内

職場の安全衛生自主点検表		点検実施日	年	月	日
主な業種	食堂・レストラン そば・うどん店 その他	専門料理店(日本料理店、中華料理店、フレンチ店、焼肉店) すし店 喫茶店 通商・ビヤホール・料亭			
事業場の名称	該当する業種を点で記入してください。				
事業場の所在地	都道府県	市区	(〒)		
代表者職氏名					
点検者職氏名					
労働者数	全労働者数	男	女	計	名
	(内 正社員以外の労働者数)	男	女	計	名
<p>この自主点検表は、自らの安全衛生管理状況、作業方法、安全衛生教育の実施状況等について自主的に点検を行い、改善策を講ずる上での補助的役割を担い、自主改善するためのものです。点検する際にチェックをしっかりと行い、</p> <p>「4.5」のチェック項目については、業種別等により異なる実施方法にて対応し、</p> <p>「4.5.1」および「4.5.2」については、必ずしも実施しなくても構いません。</p> <p>※本表は、行政機関への提出に活用することはありません。</p>					
<p>1 労働災害の発生について</p> <p>過去3年間の間に1日以上の上乗労働者が発生したか。 した していない</p> <p>でした。の場合、発生した労働者の職業病発生部位に発生したか。 は</p> <p>けい。の場合、発生した労働者の職業病発生部位に発生したか。 は</p> <p>けい。の場合、どのような労働災害が発生したか。 他</p> <p>(具体的には、)</p> <p>労働災害が発生した場合は、原因を究明して対策を講じているか。 はい いいえ</p> <p>講じている。の場合、どのような対策を講じているか(複数回答) はい いいえ</p> <p>設備の改善・作業方法の改善・教育の実施・作業手順書の改善・表示の改善</p> <p>その他()</p>					
<p>2 安全衛生管理体制について</p> <p>安全衛生管理者、衛生管理者、産業医を委任しているか。 はい いいえ</p> <p>安全衛生管理者を委任しているか。 はい いいえ</p> <p>衛生管理者を委任しているか。 はい いいえ</p> <p>安全衛生推進者、衛生推進者を委任しているか。 はい いいえ</p>					

産業医を委任しているか。	はい	いいえ
安全衛生委員会(衛生委員会)又は安全衛生に関する事項について意見を聴く機会を設けているか。	はい	いいえ
委員会の、意見を聴く機会を毎月1回以上定期的に開催しているか。	はい	いいえ
3 安全衛生教育について		
新規に雇入れや作業転換をした者に、教育を実施しているか。	はい	いいえ
店舗の常勤的な従業員に、教育を実施しているか。	はい	いいえ
食品加工用機械の取り扱いに関して教育を実施しているか。	はい	いいえ
4 転倒・転落災害防止について		
床面、階段及び通路はつまずきや滑りの原因となる凸凹や水濡れ、ゴミのない状態になっているか。	はい	いいえ
扉扉などを床に引き寄せられているか。	はい	いいえ
扉扉内に通路を確保しているか。	はい	いいえ
不要な什器などを撤去すべきものを置いているか。	はい	いいえ
階段には滑り止め、手すりを設置しているか。	はい	いいえ
床面、階段及び通路は、通行に十分な明るさが保たれているか。	はい	いいえ
厨房器具の清掃を定期的に行っているか。	はい	いいえ
物や台車の置き場をペイントなどにより明示し、守らせているか。	はい	いいえ
5 食品加工用機械について		
スライサー等、食品の切断機械の危険な部分に電撃等はありますか。	はい	いいえ
ミキサー等の、食品の混合機械の危険な部分に、ふた、蓋い等はありますか。	はい	いいえ
食品を加工する機械に人が接触又は取り込まず、保護装置を備えているか。	はい	いいえ
清掃のため電撃、蓋い等を取り外した後、現状に復帰しているか。	はい	いいえ
6 4S(整理・整頓・清掃・清潔)活動について		
「4S活動」を実施しているか。	はい	いいえ
「4S活動」は手順を定めて定期的にしているか。	はい	いいえ
「4S活動」には店長のリーダーシップの元で行っているか。	はい	いいえ
7 その他の災害防止対策実施について		
リスクアセスメントを実施しているか。	はい	いいえ
職場の安全(ハロー)巡回を行っているか。	はい	いいえ
朝礼やミーティング等で災害防止への注意喚起を行っているか。	はい	いいえ

7

回答のあった事業場について

調査対象事業場数	124 事業場
調査票提出事業場数	85 事業場
うち、労働者50人以上	19 事業場

- 1 業態
- 食堂・レストラン 26事業場 (30.6%)
 - 専門料理店 12事業場 (14.1%)
 - すし店 8事業場 (9.4%)
 - そば・うどん店 7事業場 (8.2%)

- 2 事業規模
- 労働者数10～49人 61事業場 (71.8%)
 - 労働者数50～99人 15事業場 (17.6%)
 - 労働者数1～9人 5事業場 (5.9%)
 - 労働者数100人以上 2事業場 (2.4%)

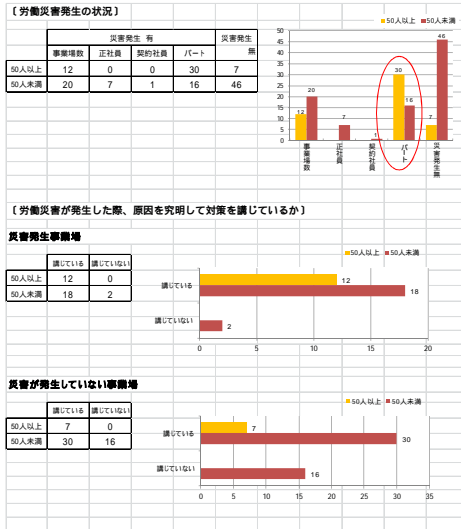
- 3 男女別
- 男性 1,440人 女性 2,261人

- 4 非正規雇用労働者の占める割合
- 非正規雇用労働者 2,961人(約80%)
 - 全労働者 3,701人

回答して頂いた事業場は、50人未満の事業場で女性のパート等の非正規雇用労働者の割合が高いところであった。

8

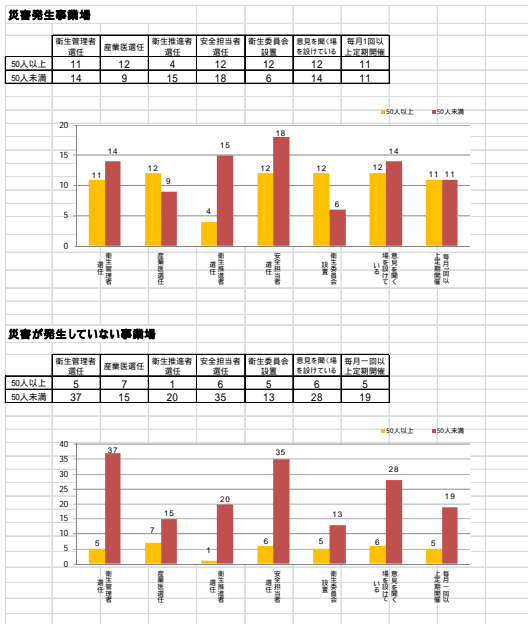
1 労働災害の発生について



災害が発生した事業場では、パート労働者による災害が多い！

9

2 安全衛生管理体制について

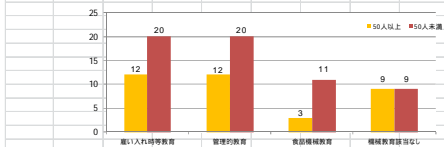


10

3 安全衛生教育について

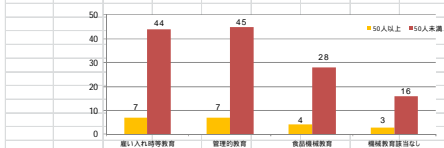
災害発生事業場

	雇入れ時 等教育	管理的教育	食品機械教 育	機械教育該 当なし
50人以上	12	12	9	9
50人未満	20	20	11	9



災害が発生していない事業場

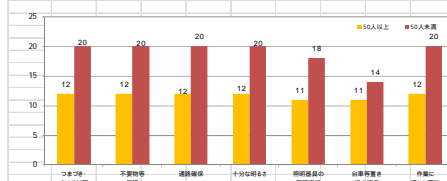
	雇入れ時 等教育	管理的教育	食品機械教 育	機械教育該 当なし
50人以上	7	7	4	3
50人未満	44	45	28	16



4 転倒災害防止について

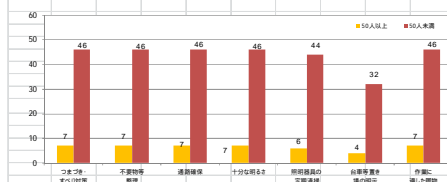
災害発生事業場

	つまづき すべり対策	不要物等 整理	通路確保	十分な明るさ	照明器具の 定期清掃	作業着等 履の脱着	作業に 適した履物
50人以上	12	12	12	12	11	11	12
50人未満	20	20	20	20	18	14	20

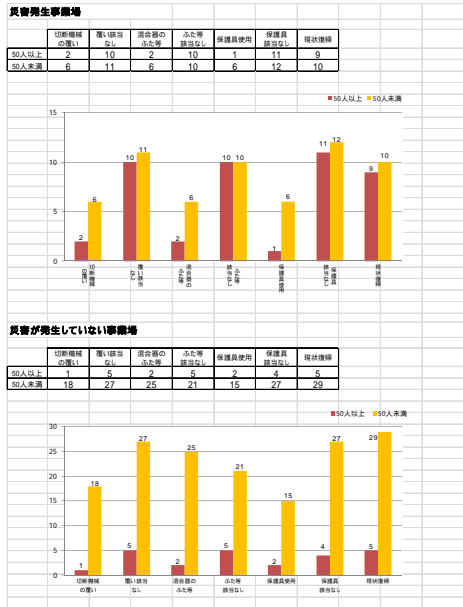


災害が発生していない事業場

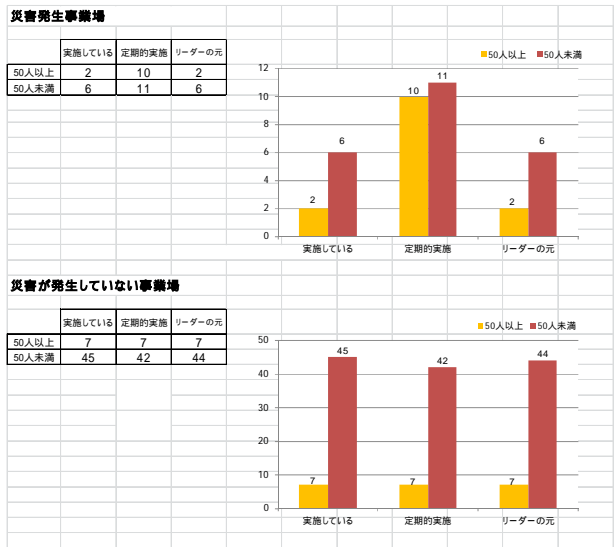
	つまづき すべり対策	不要物等 整理	通路確保	十分な明るさ	照明器具の 定期清掃	作業着等 履の脱着	作業に 適した履物
50人以上	7	7	7	7	6	4	7
50人未満	46	46	46	46	44	32	46



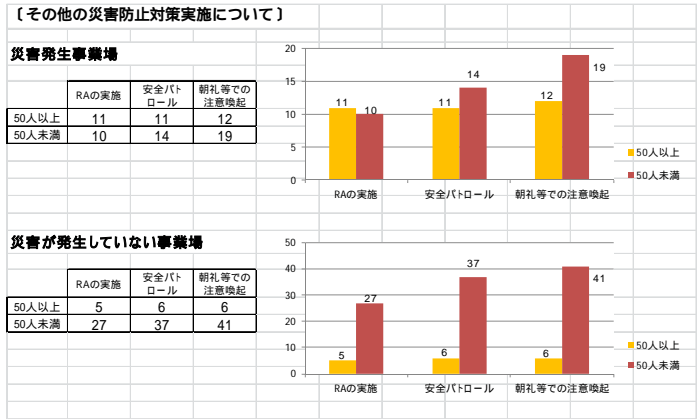
5 食品加工用機械について



6 4S活動について



7 その他の活動について



労働災害とは

労働災害の1件の重み

労働災害は、一瞬の出来事、一時の痛みだけで止まるものではない。

労働災害がもたらす重い現実

- ・被災者本人や遺族・家族のその後の生活
- ・被災者本人の重度な障害を負ってのちの苛酷な半生
- ・カケガエナイ肉親を亡くした家族の悲嘆と苦労

1件の労働災害が後に残したものを含めて労働災害の怖さを理解することが必要である

17

安全な職場とは

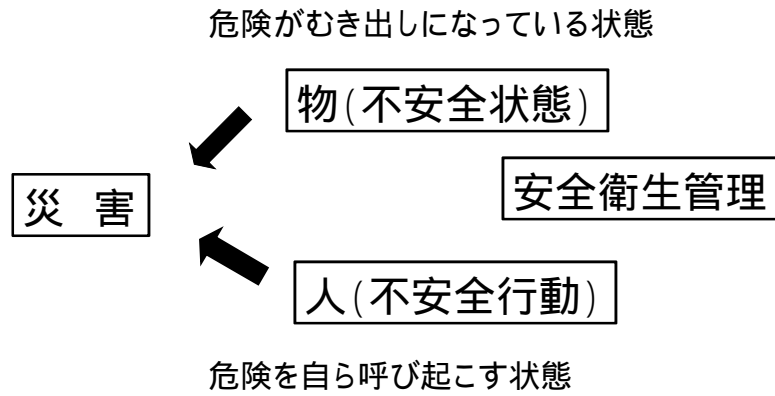
安全な職場とは、全員が安心して働ける職場で、不安全状態や、不安全行動がない、全ての危険有害要因を排除した職場である。

「災害等危害が起きていない状態」ではなく、「災害等危害が起らないことが証明された状態」であり、予見可能なあらゆる災害に対して有効な防止対策を講じることにより、それらの危害が起らないことが合理的に証明されて、初めて安全といえる。

労働災害が発生していないから、「安全」と言うことではない！

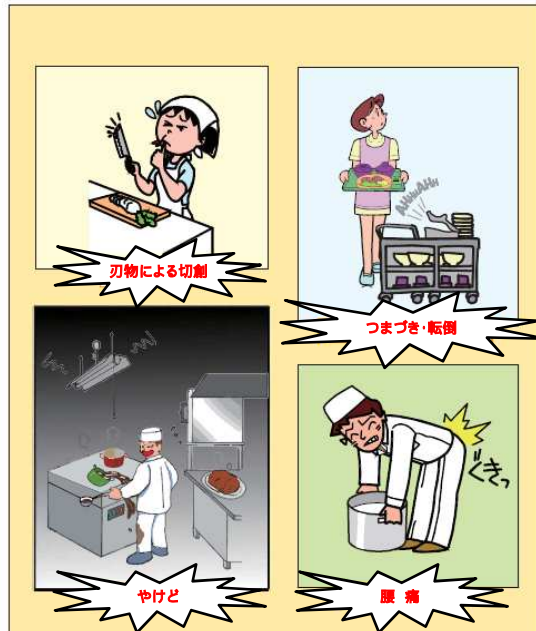
18

労働災害発生のメカニズム



直接的にしても、間接的にも人が関与している

19



作業場に存在するリスクを見つけ出すことが重要！

20

飲食店では3つの災害を重点に

3つの災害

転倒災害

切れ・こすれ災害

高温・低温の物との接触

飲食店における労働災害の2 / 3を占めている。

その他災害

熱中症

一酸化炭素中毒

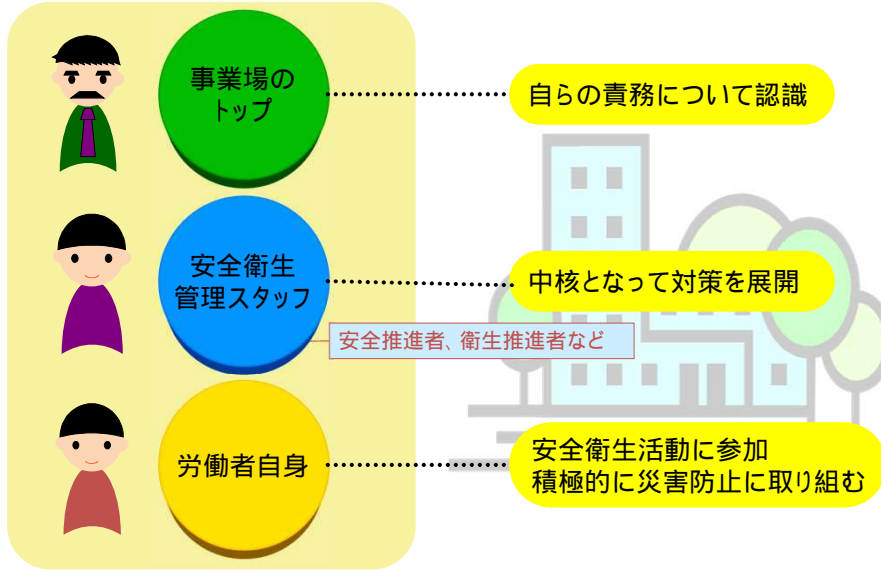
腰痛 ……

21

飲食店における 労働災害防止

22

組織的な対策の実施が重要！



23

安全衛生管理体制

事業場規模別安全衛生管理体制

業種 規模 (労働者数)	飲食店 (労働安全衛生法施行令第2条第3号の業種)
50人以上 (パート、アルバイト等 を含みます。以下同じ。)	
10~49人	
1~9人	

※ 常時10人以上の労働者を使用する事業場では、安全推進者を選任しましょう。(平成28年3月に「安全推進者の配置等に関するガイドライン」が策定されました。)

安全推進者の選任を！

—安全推進者の配置等に係るガイドライン— ポイント

- 対象事業場**
労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種の事業場のうち、常時10人以上の労働者を使用するもの。
- 安全推進者の要件**
職場内の整理整頓(4S活動)、交通事故防止等、業種の別に関わりなく事業所内で一般的に取り組まれている安全活動に従事した経験を有する者のうちから配属すること。
なお、常時使用する労働者が50人を超える事業場や労働災害を繰り返し発生させた事業場については、以下の者を配属することが望ましい。
ア 安全衛生推進者の資格を有する者(安全衛生推進者養成講座修了者、大学を卒業後1年以上安全衛生の実務を経験した者、5年以上安全衛生の実務を経験した者等)
イ アと同等以上の能力を有すると認められる者(労働安全コンサルタント、安全管理士又は安全管理者の資格を有する者)
- 安全推進者の配属**
原則として、事業場ごとに1名以上配属すること。
- 安全推進者の氏名の周知**
安全推進者の氏名を作業場の見やすい箇所に掲示するなどにより関係労働者に周知すること。
- 安全推進者の職務**
安全推進者は、事業の実施を統括管理する者を補佐して、次の職務を行うこと。また、事業者は、安全推進者に対して必要な権限を付与するとともに、知識の付与や能力の向上に配慮すること。
① 職場の整理整頓(4S活動)の推進、床の凸凹等の解消等職場内の危険箇所の改善、刃物や台車等の道具の安全な使用に関するマニュアルの整備など)
② 労働者の安全意識の啓発及び安全教育に関すること(朝礼等の場を活用した労働災害防止に係る意識の周知・啓発、荷物の運搬等の作業に係る安全な作業手順についての教育・研修の実施など)
③ 関係行政機関に対する安全に係る各種報告、届出等に関すること(労働災害が発生させた場合における労働者死傷病報告の作成及び労働基準監督署長への届出など)

24

作業場の見やすい場所に掲示を！

安全衛生推進者の職務

- イ. 施設、設備等(安全装置、労働衛生関係設備、保護具等を含む。)の点検および使用状況の確認ならびにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること
- ロ. 作業環境の点検(作業環境測定を含む。)および作業方法の点検ならびにこれらの結果に基づく必要な措置に関すること
- ハ. 健康診断および健康の保持推進のための措置に関すること
- ニ. 安全衛生教育に関すること
- ホ. 異常な事態における応急措置に関すること
- ヘ. 労働災害の原因の調査および再発防止対策に関すること
- ト. 安全衛生情報の収集および労働災害、疾病・休業等の統計の作成に関すること
- チ. 関係行政機関に対する安全衛生に係る各種報告、届出等に関すること

安全推進者 氏名	松山 太郎
-------------	-------

25

衛生委員会等の活性化を！

個人の能力や経験のみに依存せず、組織的・継続的に安全衛生活動を展開する必要

[属人的管理から組織的管理へ]

あと10年もすれば、経験に基づいた安全衛生管理を行える世代は職場からいなくなります。その世代がもつノウハウが職場から消滅する前に、次世代に継承する手だてを考える必要があります。



そのために、衛生委員会等の組織的・継続的活動が実施できるように検討して下さい。

衛生委員会等の効果的な活用を！

26

転倒災害防止

基本は4S……「整理」「整頓」「清掃」「清潔」

滑り防止対策

床面をよく清掃する。
床面の**水や油をよくふき取る**。
滑り止めのマットを敷く。
滑り止めのテープを貼る。
滑りにくい靴底を履く。

つまづき防止対策

通路に物を置かないようにする。
床面の**凸凹**をできるだけなくす。
通路の損傷は、早く直す。
段差はできるだけスロープにし、
色別表示で注意喚起を促す。
通路の照度を十分確保する。

転倒による労働災害では、平均休業日数は1ヶ月を超えています。休業日数が半年を超えるケースや、完治せずに障害が残るケースなどがあり、**転倒災害は決して軽い災害ではありません。**

焦らず、時間に余裕を持った行動を！

27

切れ・こすれ災害防止

食品加工機械による「切れ、こすれ」災害は、特に重篤度が高く、手指の欠損など、重い障害が残る場合があります！

刃物による「切れ、こすれ」災害の防止

刃物を使用する時は目線を外さないようにしましょう。
4Sを徹底し、使い終わった刃物はきちんと片付けましょう。
冷凍食材をカットする際は食材が滑ったり転がったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。

割れた食器などによる「切れ、こすれ」災害防止

食器を洗うときにはゴム手袋など、**手先を保護するものを着用**しましょう。
ゴミ袋にも割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものが混入している可能性があるため、**軍手や長いエプロンなど、手先や足下を保護するものがあれば着用**しましょう。

缶や鋭利部分による「切れ、こすれ」災害の防止

缶の蓋、缶の縁などの手を切る場合があるので注意しましょう。
缶切りのいらないプルトップ型の缶でも「切れ、こすれ」災害は発生するので気をつけましょう。

食品加工機械による「切れ、こすれ」災害の防止

刃物部分のガードなどを外すなど、**本来の状態でない形で使用しない**ようにしましょう。
機械の点検、清掃、修理をする場合には、**機械を停止し、完全に止まっていることを確認**してから作業しましょう。

切創防止用手袋が有効です！

切創防止用手袋とは



切創防止用手袋とは、高強度ポリエチレンなどの高強度繊維を編みこんだ、耐切創用の手袋である。
左の写真のように、一見軍手に似ています。
食品用に、次亜塩素酸による洗濯が長期にわたり繰り返し可能なものもあります。食品を取り扱う場合にはこの上にゴム手袋を着用する場合があります。

注意！

動力を用いた機械や尖った手工具（千枚通し等）には、効果がほとんどありません。
また、回転する機械（ミキサー、フードプロセッサ等）には手が巻き込まれて、逆に骨折などの災害の原因となるので、使用しないでください。

28

高温・低温の物との接触災害防止

フライヤーの使用に際して

フライヤーを使う際には、長靴、長いエプロン、**耐熱の手袋**など、身体を保護するものを着用して作業しましょう。
油の交換作業を含むフライヤーのメンテナンスに際しても高温の油に触れるリスクがあることを念頭において作業しましょう。

コーヒーメーカーの使用に際して

コーヒー抽出後のフィルターの内容物は高温であり、熱湯が残っている場合もあるので、フィルターやコーヒーを取り出す際には十分注意しましょう。

4S活動を徹底しましょう

厨房内の床が濡れていたり、余計な荷物が置いてあると転倒のもとになるので、**清掃や片付けを徹底**しましょう。

熱湯などを入れた寸胴鍋などの容器を運んでいる時の転倒は「高温・低温の物との接触」にもつながりますので、注意しましょう。

熱中症にも注意しましょう

厨房内の暑熱な環境になりがちなため、熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

転倒災害防止同様、4S活動の徹底が重要です

29

主な安全活動

4S活動

4S活動 = **災害の原因を取り除く**

**安全衛生活動の基本は4S
「整理」「整頓」「清掃」「清潔」が基本！**



- 整理** 不要な物と必要な物を分けて、不要な物を処分すること
- 整頓** 必要な物をすぐ取り出せるように、わかりやすく安全な状態で配置すること
- 清掃** 作業をする場所や身の回りのほか、廊下や共有スペースのゴミや汚れを取り除くこと
- 清潔** 整理・整頓・清掃を繰り返し、衛生面を確保し、快適な職場環境を維持すること



4S活動は、労働災害の防止だけでなく、作業のしやすさ、作業の効率化も期待できます。

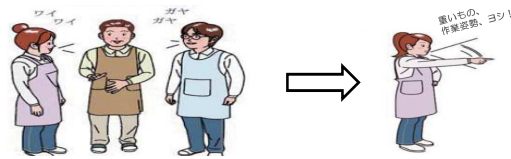
「必要な物が、必要な時に、必要な場所に、必要な数だけ」

30

KY・ヒヤリハット活動

KY活動・ヒヤリハット活動= **潜んでいる危険を見つける**

KYとは「危険(K)・予知(Y)」のことです。
 KY活動は、**業務を開始する前に**職場で「**その作業では、どんな危険が潜んでいるか**」を話し合い、「これは危ない」というポイントは対策を決め、作業のときは、**一人ひとりが「指差し呼称」**をして行動確認します。
 「うっかり」、「勘違い」、「思い込み」などは安全ではない行動を招き、災害の原因となります。



31

KY・ヒヤリハット活動

ヒヤリ・ハット活動とは、**作業中にヒヤリとした、ハットしたが幸い災害にならなかった事例を報告・提案する制度**を設け、災害が発生するまえに対策を打つという活動です。

(ヒヤリ・ハット事例)
 ヒヤリ・ハットの状況
 商品の仕分け作業庫で商品を運搬中、床が散水により濡れていたため、転びそうになった。

対策
 ・床面に散水したときは、すぐに拭き取る。
 ・商品を運ぶときは台車を使用する。



1 ヒヤリ・ハット報告書 (例)

ヒヤリ・ハット報告書			
(所属)	課	名 (氏名)	
いつ	月 日 (曜日)	時間	時 分 秒
どこで	どこまで		
なぜ	いかに		
どうして	どうして		
対策	対策		
改善案	改善案		

32

危険の「見える化」

危険の「見える化」 = 危険を周知する

危険の「見える化」は、職場の危険を可視化（＝見える化）し、従業員全員で共有することです。KY活動で見つけた危険のポイントに、ステッカーなどを貼りつけることで、注意を喚起します。墜落や衝突などのおそれのある箇所が分かれば、慎重に行動することができます。



33

安全教育

安全教育 = 正しい作業方法を学ぶ

「腰痛を防ぐ方法」、「器具の正しい操作方法」などを知っていれば、労働災害を防ぐことができます。

教育・研修では、「どんな災害が起こっているか」、「どうしたら災害は防げるか」、「正しい作業手順（マニュアル）」はどのような内容かなどを従業員に伝え、教えます。

朝礼など皆が集まる機会を捉えて教育・研修を行う方法もあります。

特に、はじめて職場に就いた従業員には雇い入れ時に安全教育を行う必要があります。

安全意識の啓発

安全意識の啓発 = 安全参加

安全活動は、経営者や責任者の責務であるとともに、正社員、パート、アルバイト、派遣にかかわらず、従業員も全員参加することが重要です。

従業員一人ひとりの安全意識を高めるために、朝礼などの場を活用したトップの「安全で安心な職場づくり」の表明や、チラシなどによる周知などが効果的です。

34

一般健康診断

労働安全衛生法第66条第1項

労働安全衛生規則

- 第43条 雇入時の健康診断
- 第44条 定期健康診断
- 第45条 特定業務従事者の健康診断
- 第45条の2 海外派遣労働者の健康診断
- 第47条 給食従業員の検便



35

一般定期健康診断

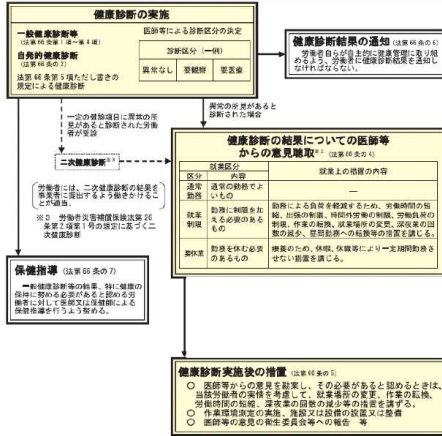
労働安全衛生規則第44条

- 1 既往歴及び業務歴の調査
- 2 自覚症状及び他覚症状の有無の検査
- 3 身長、体重、腹囲、視力及び聴力の検査
- 4 胸部エックス線検査
- 5 血圧の測定
- 6 貧血検査（血色素量、赤血球数）
- 7 肝機能検査（GOT、GPT、 γ -GTP）
- 8 血中脂質検査（LDL・HDLコレステロール、血清トリグリセライド）
- 9 血糖検査
- 10 尿検査（尿中の糖及び蛋白の有無の検査）
- 11 心電図検査

36

医師からの意見聴取を確実に実施し、健康診断実施後の措置を徹底して下さい！

健康診断の実施とその後の手順等



個人票の裏面

健康診断個人票(背)表紙(1) (法第84条)

氏名	性別	年齢	職種	検査項目	検査結果	検査実施日	検査実施場所	検査実施者	検査実施機関
〇〇 〇〇 〇〇	男	30	事務	健康診断	異常なし	〇〇年〇〇月〇〇日	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇
〇〇 〇〇 〇〇	女	35	事務	健康診断	異常なし	〇〇年〇〇月〇〇日	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇	〇〇〇〇〇〇

健康診断結果通知欄

- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄

健康診断結果通知欄

- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄

健康診断結果通知欄

- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄
- 健康診断結果通知欄

37

生産管理とは

「品質管理」、「原価管理」、「工程管理」、「安全管理」が重要！

品質管理

注文されたものが仕様どおり、忠実に生産し、「ムラ」のない生産をする。

原価管理

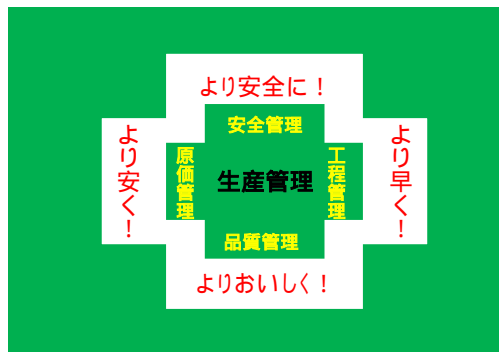
生産手順を工夫し、効率的な管理をして「ムダ」を省きコストダウンを図る。

工程管理

生産計画を練りに練って「ムリ」のない手順で、しかも、最適な方法で、時間内に完成させる。

安全管理

どんなに「ムラ」、「ムダ」、「ムリ」がなくても、災害を多発したり、トラブルを起しては、よい生産管理とはいえない。



38

安全管理は「人の管理」

災害の原因は、根本的には「人の判断と行動」である。
よって、安全管理の基本は「どのようにして人を管理するか」
ということになる。

人を知り、人を動かすことが重要

人を知る

人は機械ではない。(不完全)
人は不完全であり、危険な行動や判断ミスや指示ミスをしてしまうもの。

人を動かす

管理する人間が、正しい(適切な)判断と行動をすること。

39

人を知る

初心者のエラー

初心者は「仕事が見えない」と言われる。
次のようなことを自覚する必要がある。

同時にいろいろなことをやろうとして、混乱を起こしやすい。
何が重要な情報か選択できないため、混乱を起こしやすい。
熟練者のように手足がひとりでは動くような操作ができない。
危険が予測できないことから、作業に迷いが生じ動作が遅くな
り、判断や操作に乱れが生じやすい。
知識不足、技能不足であることが多い。
他の作業者が近くで行っている作業まで気が回らない。

初心者の心構え

作業現場で危険を感じとり、安全だと判断したことをやるように
心がけ、「危険感受性」を高めるように努力する。
「なぜ、熟練者はこんな動作をするのか」などを、熟練者を常に
観察する。

40

人を知る

不安全行動の原因と3つの教育

1. 正しい作業方法を知らない 「知識教育」	1. 指導を受けていない		12%	67%
	2. 指導を受けたが覚えていない		55%	
2. 正しい作業方法を知っている 「技能教育」	できなかった	いつも	7%	
		その時		
3. 正しい作業方法を知っており、できる 「態度教育」	やらなかった		26%	

41

3つの教育の手段

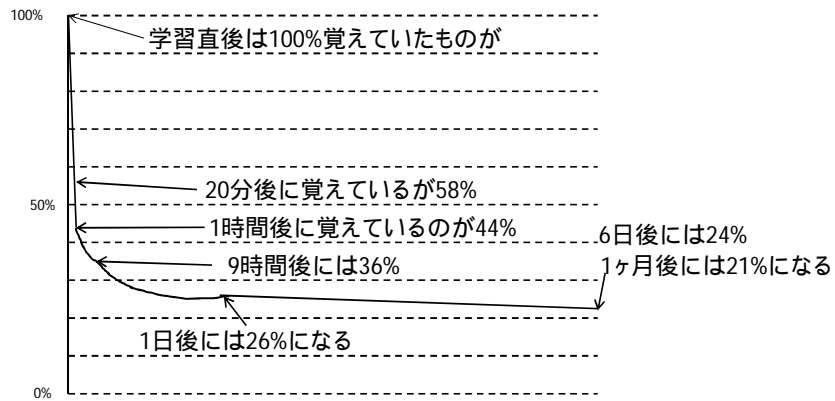
目的	内容	方法
知識教育	<ul style="list-style-type: none"> ・取り扱う機械、設備の構造、機能、性能の概念形成を図る。 ・災害発生の原理を理解させる。 ・安全衛生に関する法規、規定、基準について教える。 ・作業に必要な作業手順を教える。 	講義 討議
技能教育	<ul style="list-style-type: none"> ・作業の基礎となる技能・技術を習得させる。 ・前記の基礎技能・技術を踏まえて、応用技術を習得させる。 	実習 OJT
態度教育	<ul style="list-style-type: none"> ・安全衛生作業に対する心構え、身構えを教える。 ・職場規律、安全規律を身につけさせる。 ・意欲づけ、やる気を起こさせる。 	実習 OJT コーチング

42

人を知る

人はすぐに忘れる

エビングハウスの忘却曲線



43

人を動かす

「やってみせて 言って聞かせて させてみる
ほめてやらねば 人は動かじ」

山本五十六

皆さんが正しい知識と技術を身につけ、正しい行動をすることを心がけて下さい。

44

最後に

安全はあなた自身のため、家族のためです。

ご安全に！

45