

# 労働災害の予防



株式会社 フレッセイ  
(一部抜粋 参考資料)

# 1. 労働災害が及ぼす影響

## (1) 本人への影響

### ①心身の苦痛

- ・ 負傷箇所が「痛い」・「つらい」
- ・ 急な出勤日の変更や作業の変更で迷惑がかかり、申し訳ない気持ち

### ②日常生活における不便、不自由

### ③症状により、長期の入院や通院が必要

### ④休業による職場復帰の遅れ

### ⑤原因調査への対応

## (2) 会社への影響

### ①保険料アップ

- ・ 労災発生件数や内容により保険料率の変動

### ②人員の手配

- ・ 休業に伴う人員手配（トータル人件費増加もあり）

### ③発生時の対応・手続き

- ・ 応急処置や病院への搬送・付き添い
- ・ 発生報告や労災保険の書類作成
- ・ 労働基準監督署への報告や確認対応など

## 2. 主な労災(事故の型)・内容

事故の型	主な事故内容	主な負傷
転倒	歩行中、または小走り中に転倒	骨折、靭帯損傷、打撲、捻挫
刃物による切れ	包丁やスライサーで切傷	切傷、靭帯損傷
動作の反動・無理な動作	重量物の持ち上げ、無理な姿勢での作業による腰痛や関節痛・靭帯損傷など	腰痛・関節痛、靭帯損傷、捻挫、腱鞘炎
高温との接触	高温の油や蒸気等との接触、オーブン等の高温部との接触など	火傷
激突・激突され	激突する、激突される	打撲、裂傷、骨折
有害物質との接触	化学薬品の飛沫や原液などとの接触	化学損傷(炎症)、眼球負傷

## 4. 繁忙期に発生しやすい労災事故

### (1) **転倒**災害（滑り・つまづき・動作の反動）

- ①床の水・氷・油などの濡れ（※マニュアル違反連動）
- ②障害物放置（でっぱり、コード、くぼみ、段差、等）
- ③精神的焦り、身体的能力低下

### (2) **マニュアル違反**要因による事故（労災上位）

- ①**安全手袋不着用**、作業に合っていない安全手袋の着用、安全手袋着用しても正しい作業が出来ていない等
- ②**荷物の持ち上げ方・下ろし方**の不備による腰痛等
- ③**マテハン類・クレーン類の運搬**の不備

いずれも要因として、

**「慌てていること」「焦っていること」**の影響あり

# 5. 労災発生原因(事前注意喚起必要)

## (1) 転倒災害(従業員対応)

移動中 約74%・作業中 約26% ⇒ 移動中に発生しやすい。

### ①冷蔵庫・冷凍庫の**床上の氷・水濡れ**、作業場の**水・油濡れ**



気付いたら、  
すぐに除去する  
拭き取る

### ②床上の障害物の是正



気付いたら、是正処置  
「見える化」で周知する

### ③作業者どうしのコミュニケーション



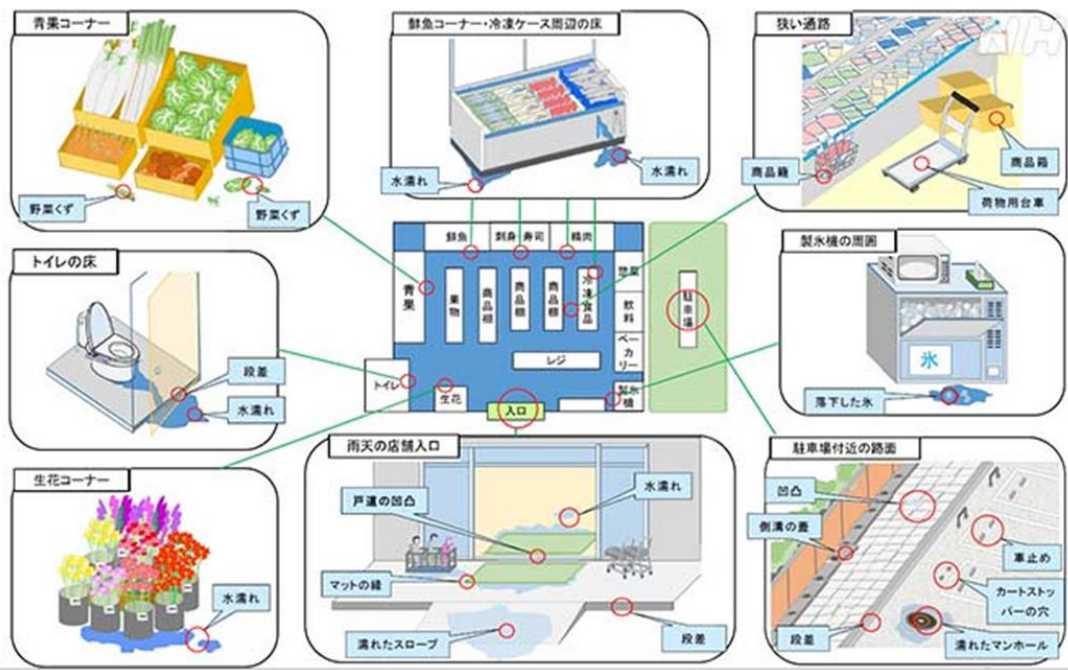
他の作業者に必ず伝える  
・足元に物を置く  
・排水桝の蓋を開ける等

# 5. 労災発生原因(事前注意喚起必要)

## (1) 転倒災害(お客様対応)

転倒リスク撲滅(売場・風除室・店頭・お客様駐車場・)

お買い物中に危険な場所



売場床の水濡れ (冷ケース・魚バラ販売・雨漏り他)



風除室床の水濡れ (雨風吹き込み・雨漏り他)



駐車場の凍結、等

気付いたら、  
すぐに除去する！  
立て看板で注意喚起！



## (2) マニュアル違反要因

### ① 安全手袋不着用による手指の切創事故

ルール：作業ごとに決められた安全手袋を着用する



安全手袋(白)	安全手袋(青)
<b>場面</b> ◆生食用途で包丁を使用する作業時	<b>場面</b> ◆包丁を使用する作業時 ※まぐろ卸し作業時
<b>内容</b> ◆剥身加工作業 お造りスライス、作取り、皮引きなど ◆寿司作業 ネタカット、巻き寿司カット ◆食材カッター使用時	<b>内容</b> ◆近海魚身卸し、加工 ◆冷凍魚加工作業 ◆まぐろ卸し作業(冷凍) ◆包丁研ぎ

畜産部門	
<b>道具・設備</b> 安全手袋(黒) ニトリル手袋	<b>1 包丁使用時</b> 
<b>安全手袋(青)</b> 	
包丁使用時は包丁を持たない手に安全手袋(青)を着用します。※包丁を持つ手は着用しなくてもよい	

運具・設備	
安全手袋(黒) バケツ	
<b>4</b> 	<b>5</b> 
スライサーを分解してからのスライサー丸刃清掃は禁止です。(切創防止の為)	
丸刃拭き取り方向は丸刃の内側から外側に両方向に丸刃を拭き取りします。(切創防止の為)	

農産部門
<b>1 包丁使用時</b> 
包丁使用時は包丁を持たない手に安全手袋(青)を着用します。※包丁を持つ手は着用しなくてもよい
<b>3 包丁洗浄時・カボチャカッター洗浄時</b> 
包丁洗浄時・カボチャカッター洗浄時は両手に安全手袋を着用します。

惣菜部門	
<b>安全手袋(白)</b> 	<b>やけど防止カバー</b> 
<b>場面</b> ◆包丁を使用する作業時 (包丁を持たないほうの手のみ着用)	<b>場面</b> ◆フライヤー作業時 ◆フライヤー清掃時
<b>内容</b> ◆商品のカット作業 とんかつ、チキンステーキ、チキン南蛮等 ◆米飯材料カット作業 厚焼き玉子、煮卵等 ◆魚加工作業 さんまの塩焼き、サバの塩焼き等	<b>内容</b> ◆フライ作業、天ぷら作業時 フライヤーを使う作業全般 ◆フライヤー清掃時 フライヤー清掃終了まで

<b>6</b> 	<b>7</b> 
安全手袋のみの着用状態で食材に触れることは禁止です。※食品衛生法遵守のため	ニトリル手袋、ポリ手袋が破れたら、手袋の破れを切り落としてしまい異物混入につながります。
<b>8</b> 	<b>9</b> 
安全手袋に耐熱性はありませんが、設備等の熱い部分に触れる時は使用しません。※軍手を着用します	「ほつれ」や「破れ・穴」が発生した手袋は速やかに廃棄して、新しい手袋を使用します。

ベーカリー部門	
<b>安全手袋(青)</b> 	<b>腕カバー</b> 
<b>場面</b> ◆包丁・缶切りを使用する作業時	<b>場面</b> ◆オープン・フライ作業時
<b>内容</b> ◆パンの仕上げ作業 ◆パンのスライス作業 ◆野菜のカット作業 ◆包丁洗浄 ◆クープナイフ洗浄・刃の交換時 ◆油缶を開ける時	<b>内容</b> ◆オープン・ナポリ窯作業 ◆フライ作業 ◆フライヤー清掃

※フライヤー作業時は、「腕カバー」の完全着用

# 5. 労災発生原因(事例共有・事前注意喚起)

## ② 荷の持ち上げ方 (原材料・商品・消耗品他)

※無理な体勢で行うことにより、腰痛等発生

荷物は身体全体を使って持ち上げる (上体のみ×)



良い例: 腰を曲げて、背中を丸めないように十分に腰を下ろします。その後、両手で荷物を持ちます。



1の状態のまま背中を丸めないように上方へ真っ直ぐ立ちあがりませ。※腰ではなく脚で持ち上げるイメージで立つ



NG例: 背中を丸めて上体だけで持つと腰回りに負担がかかり、腰痛等の発生につながります。

腰や特定の身体箇所に、大きな負荷を掛けないように荷上げ・荷下げを行なう



4 荷物が重くて持ち上げられない場合  
中身を小分けして、軽くしてから持ち上げます。小分けできない場合は、力のある人をお願いするか、複数人で持ち上げます。

## ③ マテハン類・コンテナ類の運搬等



(1) 引いて移動する。  
(2) 足がカートトラックの内側に入らないようにする。  
※内側に入ると車輪に足を挟む危険がある。  
歩幅を小さくして、かかとがぶつからない様にする。  
角を曲げる時や方向を変えるときに周囲の人に注意する。  
売場では小さなお子様の飛び出しに注意する。



外枠を掴んで運搬することは禁止です。  
※運搬時に打撲する危険性があるため



進行方向を見ながらカーゴテナーを引いて、1台ずつ運搬する。カーゴテナーを引く時は両手は伸ばす。



カーゴテナーを押して使用することは禁止です。  
※お客様への衝突事故を防止するため



売場・バックヤード、荷物内容に関わらず、進行方向を見ながらカーゴテナーを引いて、1台ずつ運搬する。



バックヤードのドローリー使用時は前方から引く、もしくは横・後方から押します。押す時は荷物を胸の高さまでにして、視界を確保します。



複数のドローリーを同時に運搬する時は進行方向へ縦1列にまとめ、横から両手で持って運びます。※横1列は禁止



開店後の売場でドローリーを使用する時は前方を見ながら、進行方向から荷物を引いて運びます。



開店後の売場でドローリーを押す時は荷物を胸の高さまでにして、前方を見ながら運びます。※視界不良による衝突事故防止のため

進行方向を確認しながら、荷を引いて運搬する

※コンテナ類の荷を押して運ぶ場合  
ルール完全順守(積荷の高さ等)



# 6. 安全な作業のために

## (1) 雇い入れ時の**安全教育の実施**（eラーニング視聴・理解）

- ・マニュアルに基づき、正しい作業を教育・訓練。  
（作業マニュアル・安全操作マニュアル）

## (2) 計画的な**作業確認・訓練の実施**

- ・技能向上のための教育・訓練
- ・部門別研修への派遣
- ・定期的なマニュアルの再確認
- ・マニュアル改訂時の教育・訓練

## (3) **マニュアル通りの作業を確認**

- ・作業手順や保護具の着用が、マニュアル通りに実施されているか、相互に確認。（× 自己流）
- ・明らかに危険な操作・行動はしない、させない。

## (4) **不確実な作業を行わない**

- ・教わっていない作業、操作の分からない器具備品の取り扱いをしない。
- ・作業手順や操作に不安が残る場合は、正しい手順や操作を確認してから作業する。

# 6. 安全な作業のために

## (5) 保護具の適切な使用（着用ルール順守）

- ・ 「安全手袋」 (刃物の接触防止)
- ・ 「安全腕カバー・耐熱グローブ」 (火傷防止)
- ・ 「保護メガネ」 (衛生薬剤飛沫の眼負傷防止)

## (6) 器具・備品の定期点検

- ・ 器具・備品に破損や不具合が無いか確認し、異常があったら速やかにチーフへ報告する。
- ・ 保護具（安全手袋等）は必要数準備する。
- ・ 危険を除去し、作業環境を整える。

※除去が困難な場合・危険であることを認知させる。 「見える化」

- × 作業台のガタツキ、運搬器具の動作不良
- × 床の滑り（水・氷・油等）、でっぱり・段差
- × 原料・商品の過度の積み上げ
- × 通路幅や作業スペースが狭い ……等

**重要！ 上長（チーフ、店長）に相談し、安全を確認してから作業する**