

飲食店の労働災害をなくそう

群馬労働局管内における飲食店で発生した休業4日以上の労働災害は、直近10年間で平均68人が被災しています。

令和5年以降は平年を上回る状況にありますので、より一層の労働災害防止の取組が求められます。

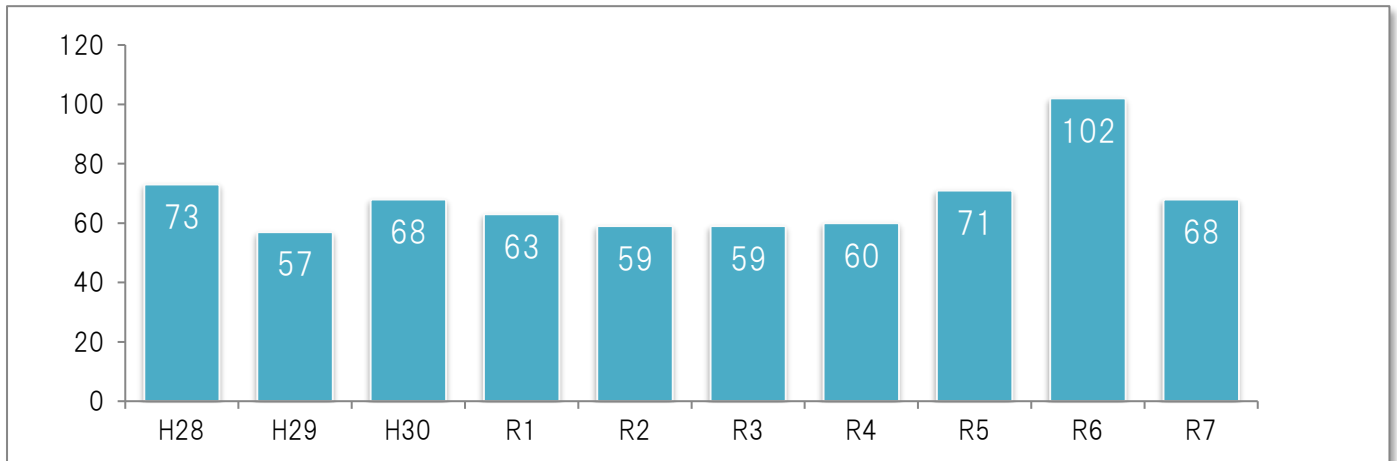


図-1 飲食業における労働災害発生年別推移

図2の事故の型別の統計では、「転倒」「切れ、こすれ」「高温・低温の物との接触」がワースト3になっています。

図3の経験期間・年齢別の統計では、「経験年数1年以内」の未熟練労働者による災害が多発しています。

また、年齢別では「29歳以下」の割合が高く、アルバイト、短期間や週末のみの労働者への対応も重要です。

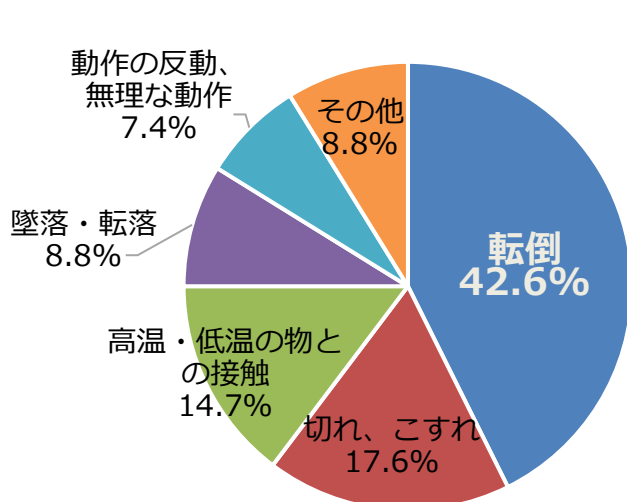


図-2 飲食業での事故の型別労働災害発生状況
(令和7年)

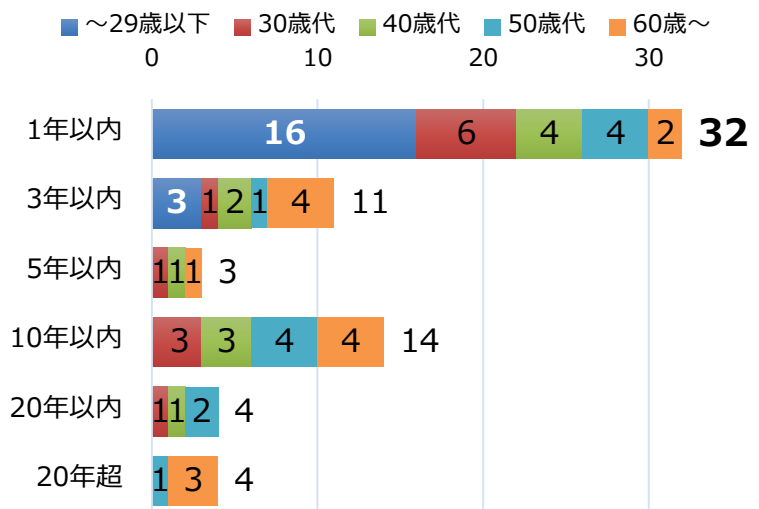


図-3 飲食業での経験期間別・年代別労働災害発生状況
(令和7年) 資料は全て労働者死傷病報告

群馬労働局管内の災害事例

- 厨房からバックヤードへ移動中、床が濡れていたため転倒した（50歳代、休業3か月）。
- 両手で3つずつジョッキを持ち、お盆に乗せようとしたところ、ジョッキがぶつかり割れて、両手を負傷した（10歳代、休業1か月）。
- ホットコーヒーを注ぐとき、サーバーの蓋がきちんと閉まっていなかったため、コーヒーがこぼれてしまい、手をやけどした（20歳代、休業1か月）。
- 熱湯を鍋からスープジャーに移す作業をしていたところ、熱湯が足にかかった（20歳代、休業1か月）。

労働災害防止のためのポイント

「転倒」 災害を防止しましょう

- 4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう
- 床の水たまり、氷や油類はなるべく早く取り除きましょう
- 安全に歩行するために必要な照度を確保しましょう



「安全で安心な店舗・施設づくり推進運動」のHPもご覧ください。

「切れ、こすれ」 災害を防止しましょう

- 刃物を使用する時は目線を外さないようにしましょう
- 食器を洗うときにはゴム手袋など、手を保護するものを着用しましょう
- 缶の蓋、缶の縁などで手を切る場合があるので注意しましょう
- 刃のついた機械の清掃は必ず電源を切りましょう

「高温・低温物との接触」 災害を防止しましょう

- 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
- 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
- 厨房内は暑熱な環境になりがちのため、熱中症に注意しましょう