

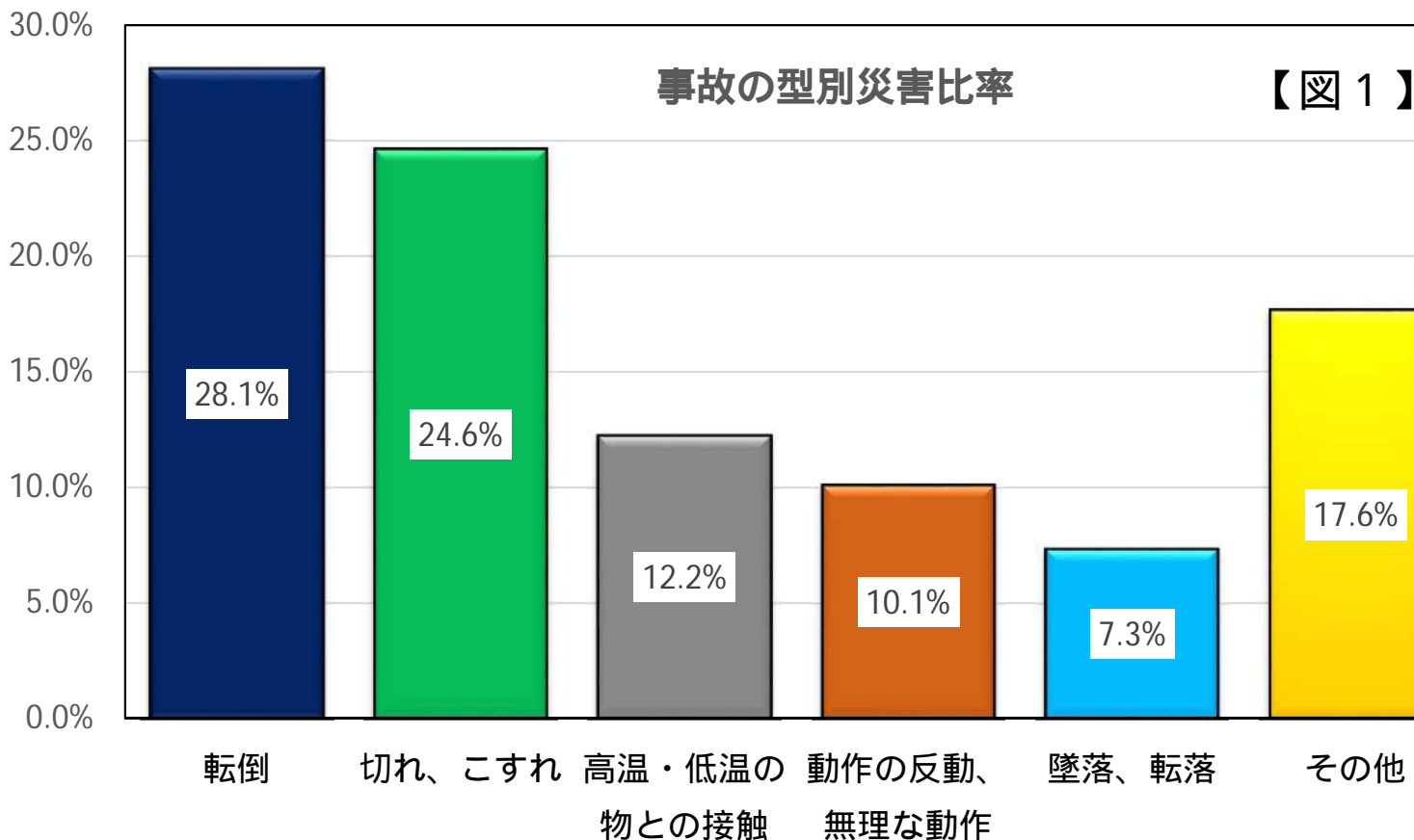
第三次産業の労働災害を防止するために 【飲食店】編

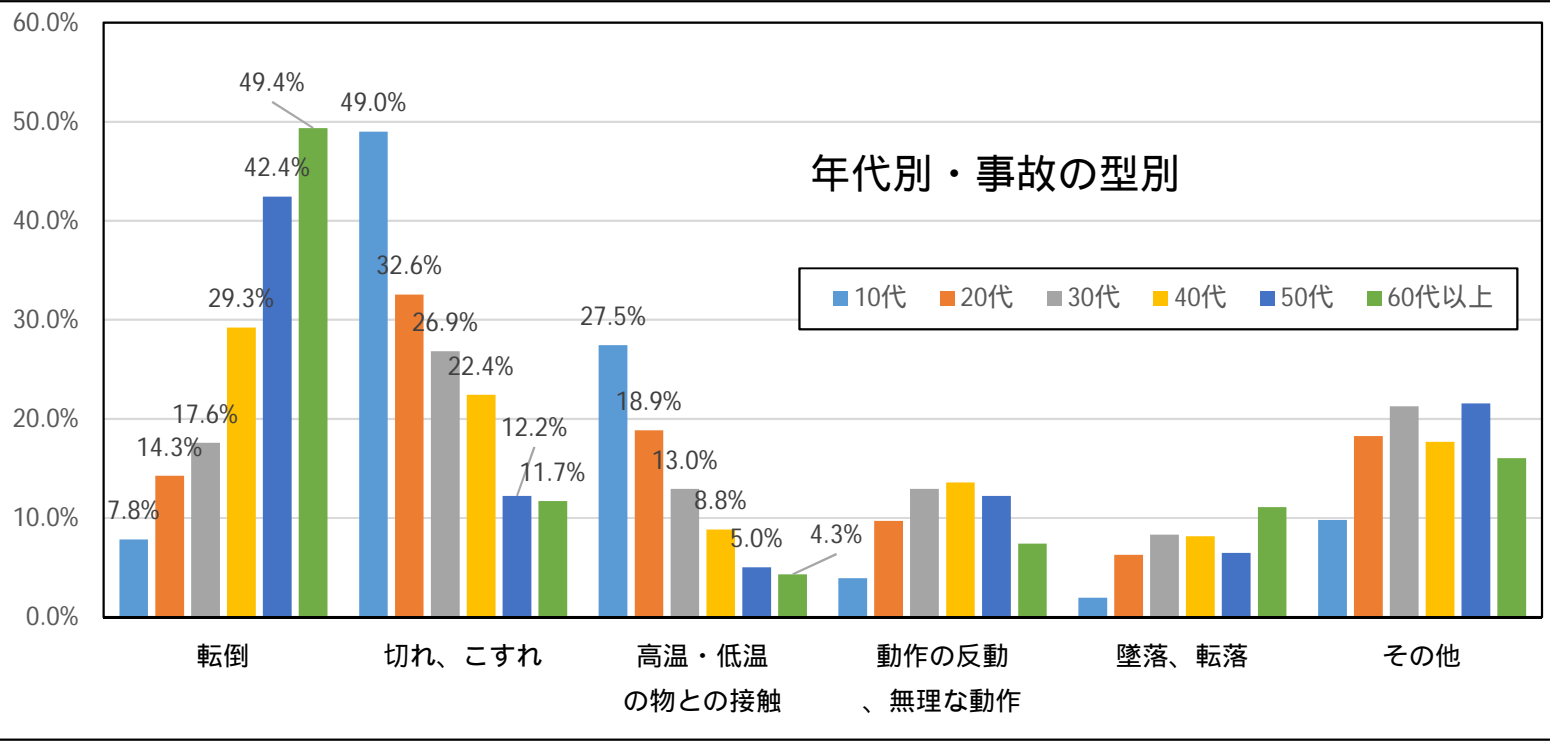
北海道内の飲食店における労働災害は過去20年間160人前後で推移しています。

北海道内の飲食店で発生した労働災害は、全産業で発生した労働災害のうち約2.3%を占める状況となっています。(過去5か年間(平成29年～令和3年))

飲食店で発生した労働災害を事故の型別(全年代)【図1】で見ると「転倒」(28.1%)、「切れ、こすれ」(24.6%)の2つで全体の過半数を占める状況にあります。

このことから、飲食店では「転倒災害」と「切れ・こすれ災害」の防止を最重点対策として講ずることが必要です。





年代別・事故の型別で労働災害の発生状況を見ると、10代で最も多い労働災害は「切れ、こすれ」で49.0%、60代以上(高齢労働者)で最も多い労働災害は「転倒」で49.4%年代によって事故の型に違いがあります。

飲食店における労働災害防止のために次の事項を重点的に点検・整備しましょう

- 1 事故の型別労働災害防止対策
 - ア 転倒災害防止対策
 - イ 切れ・こすれ災害防止対策
- 2 高齢労働者対策
- 3 安全衛生教育
 - ア 4S活動
 - イ 安全の見える化

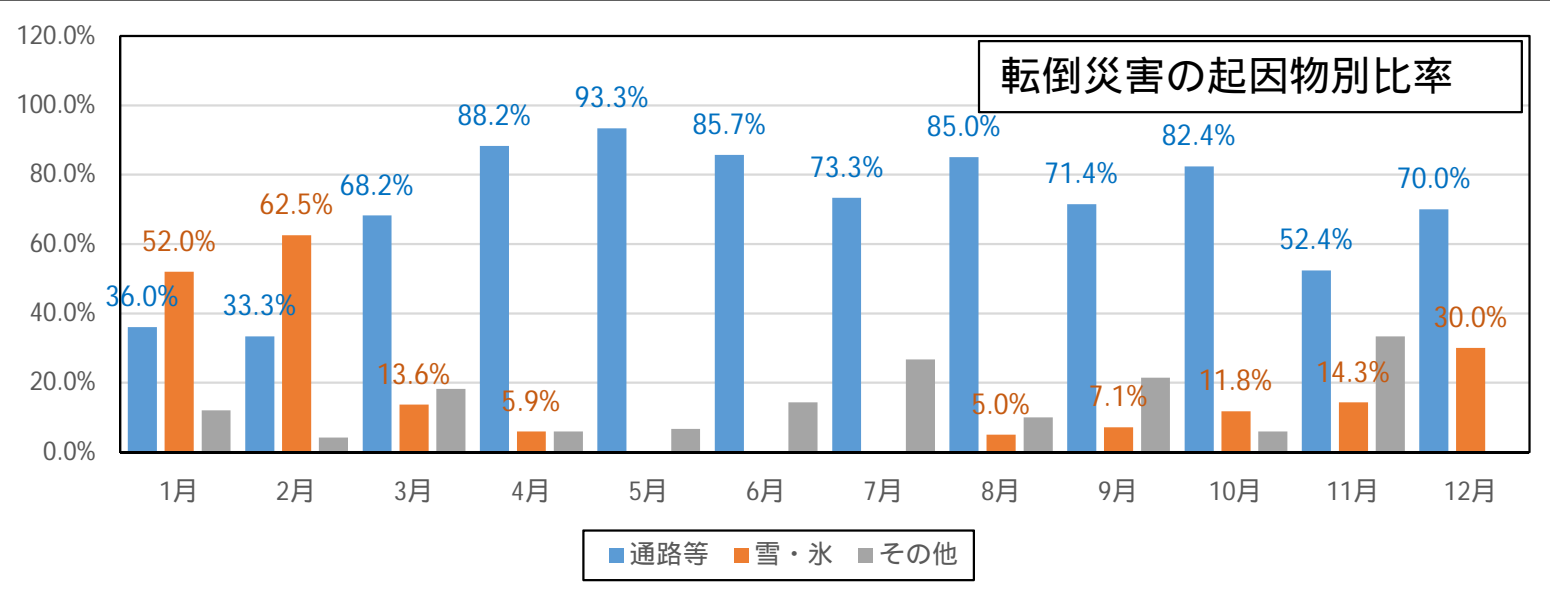


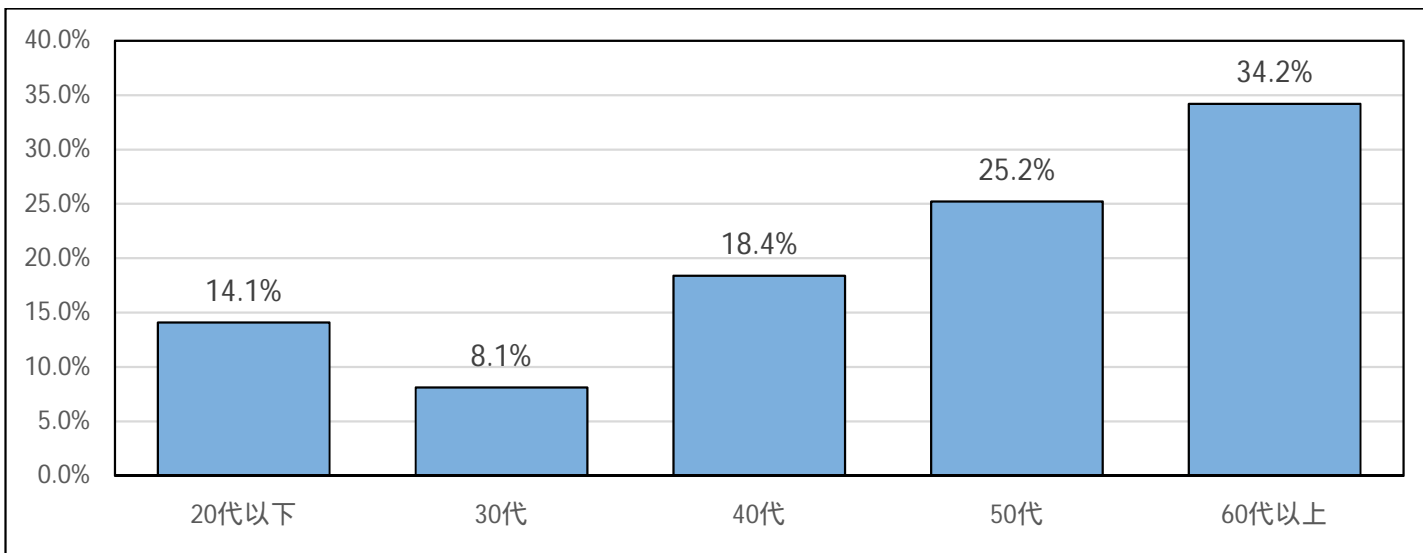
1 事故の型別労働災害防止対策

ア 転倒災害防止対策



STOP! 転倒災害プロジェクト





【概要】

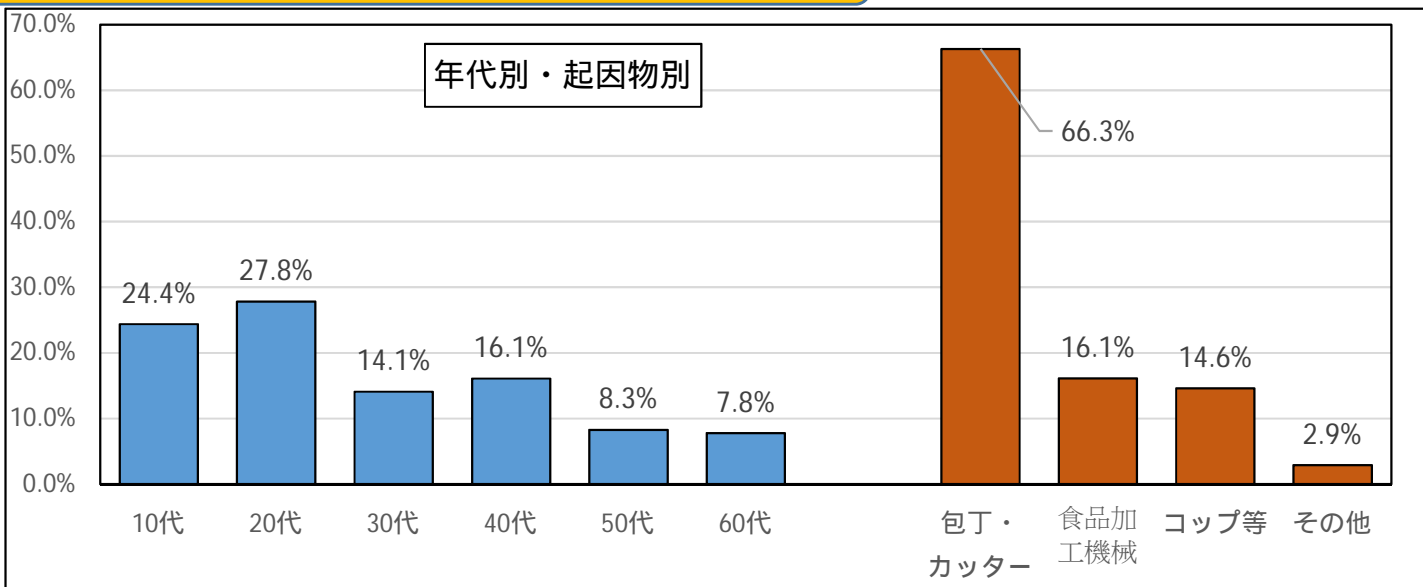
転倒災害は年代が増すにつれ事故の発生率が高くなっている。また、北海道特有の降雪期に雪・氷等が起因物となって事故が多く発生している。

【対策】

- 4S「整理・整頓・清潔・清掃」活動を徹底すること。
 - 不要なものを通路に置かない。
 - 床等が濡れたままにせず、すぐにふき取る。
 - 雪・氷をそのままにせず、除排雪、融雪剤を散布する。
- 高年齢労働者に転倒災害が多いことから、高年齢労働者に配慮した転倒防止対策(バリアフリー化)を行う。



イ 切れ・こすれ災害防止対策



【概要】

切れ・こすれ災害の約7割が包丁・カッター等の使用中に発生している。10代、20代では事故の型別の約1/4が「切れこすれ」となっている。

【対策】

厨房内等において、包丁等の使用中、コップ・食器類の洗浄中、スライサー等の食品加工用機械の取扱中に被災しています。刃物の使用中には目を離さない、食器等の洗浄の際にはゴム手袋の使用、回転刃を内蔵している食品加工用機械を使用する場合には、手指が入らないよう安全カバー等を確実に使用しましょう。また、作業標準を定め使用する労働者に安全教育を行いましょう。

2 高齢労働者対策



高齢者労働者の安全衛生対策について・北海道労働局

近年、働く高齢労働者が増え、60歳以上の雇用者数は過去10年間で1.5倍になりました。それに伴って、高齢労働者の労働災害も増加しています。

そこで国では、高齢労働者の特性に配慮した安心・安全の職場をめざすために、「高齢労働者の安全と健康確保のためのガイドライン（エイジフレンドリーガイドライン）」を策定しました。同ガイドラインでは、高齢労働者を雇用する事業者と労働者に求められる取り組みを具体的に示しています。

3 安全衛生教育

飲食店の労働者は他の業種に比較して、一般的にアルバイト等の短時間・短期間労働が多いため、法令で定める雇入れ教育の不徹底等が散見されます。そのことにより労働災害につながるリスクが潜在していますので、確実に雇入れ教育及び作業手順(マニュアル)の周知が必要です。

ア 4S(よんエス)活動

4Sとは、「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」の頭文字をいうもので、労働災害を防止するだけでなく、作業の効率化にも効果があるといわれています。また、「しつけ」を加え5Sとする場合もあります。

整理 必要な物と不要な物を分けて、不要なものを処分すること

整頓 必要な時に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き、床が濡れている場合には転倒するおそれがあるので清掃を行う

清潔 整理、整頓、清掃をくり返し、衛生的で快適な職場環境を形成する

イ 安全の見える化



「安全の見える化」とは日頃取り組んでいる安全活動や職場にひそむ危険などを目に見える形にして効果的に災害防止を推進する取組です。「見える化」することにより、労働者の安全意識が高まり、安全活動の活性化の効果が期待できます。

見える化実践マニュアル

