

# オーケー株式会社 妙蓮寺店

## 1. 事業場概要

- (1) 所在地 : 神奈川県横浜市港北区菊名 1-9-33
- (2) 業種 : 各種食料品小売業
- (3) 従業員数 : 168名

## 2. 安全衛生基本方針（令和3年度）

「新型コロナ下においても創意工夫をもって安全衛生活動を積極的に推進し、安全で健康的な職場環境を確立、維持する。」

## 3. 安全衛生活動（令和3年度主要事項）

- (1) RA（リスクアセスメント）及びKY（危険予知）活動の定着
- (2) 4S（整理・整頓・清掃・清潔）活動の推進
- (3) 見える化活動への積極的な取り組み
- (4) 転倒防止チェックシートによる安全確認
- (5) 過去の労災の振り返りと再発防止教育の徹底
- (6) 新型コロナ及び食中毒予防対策の継続

## 4. 労災防止対策事例（令和3年度）

### (1) 転倒防止

#### ア 長靴底の定期チェック

各長靴をリスト化し、底ゴムの状態（擦り減り、硬化等）を定期的に確認することにより、作業場、売場、バックヤードでの転倒リスクを低下させた。（継続管理）



#### イ 精肉作業場滑り止め施工

精肉作業場床面の塗料が剥げて滑りやすくなっていたため、滑り止め防止の再施工を行った。

(改善前)



(改善後)



#### ウ ごみ庫の修繕

廃棄する発泡スチロール等に溜まった水が床面にこぼれ濡れてしまうため、専用の置場（洗い場付き防水パン）を設置し、転倒リスクを軽減した。また、廃棄後、洗い場に水を流し清掃を行う事で衛生面も改善された。

(改善後)



(改善前)



エ 使用していないガス配管の撤去

惣菜部で使用を中止したガス配管の撤去工事を実施し、不要配管への接触等による転倒リスクを解消した

(改善前)



(改善後)



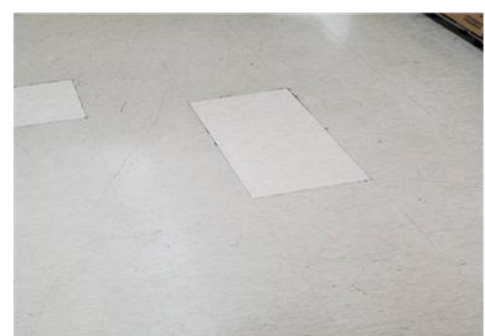
オ 売り場床面の修繕

売り場床面の一部に陥没を速やかに修繕し、転倒リスクを低減した。

(改善前)



(改善後)



## カ 惣菜作業場グリストラップ蓋の交換

惣菜作業場のグリストラップ蓋が滑りやすいため、滑り止め加工が施された蓋に交換した。（これまで蓋に滑り止めシールを貼り使用していたが、シールの老朽化やシールに油が詰まり持続的な効果が期待できないため、滑り止め加工（表面凹凸の密度と高さ増）した蓋に交換した。）

（改善前）



（改善後）



### 【改善後の現場の声】

- ・ 今まであまり意識することが無かった長靴底を定期的に確認することによって、転倒の危険が減少したと実感しています。また、個人で使用している備品に対する安全意識も高まり、自身の安全は自分で守るという意識が強まりました。
- ・ ゴミ庫の修繕で床面の水濡れがなくなり、安心して作業を行えるようになりました。
- ・ これまで、ごみ庫の床は濡れていて当たり前と思い込んでいましたが、KY活動や見える化により改善されることを認識できました。
- ・ 床等に関しては作業中にあまり意識する事はありませんが、転倒防止チェックリストや職場巡視により、滑りやすい箇所、凸凹のある箇所、障害物等のリスクを指摘し、修繕して頂けたので安心して業務に取り組めるようになりました。



(2) 腰痛予防

ア ストレッチ指導による労働災害防止活動

就業前や休憩時等にストレッチを行うよう各部門に指導し、休憩室に体操のプログラムを掲示、共有した。他店において重量物の運搬作業時等、腰痛などの労働災害が発生しており、同種事故予防のため指導を継続し定着を図る。



イ 作業場における棚等の設置

総菜作業場のシンク上で作業ができるように網目状の蓋を設置。狭隘なスペースの有効活用により作業効率が格段に上がった。



総菜作業場の低位置に包材用の棚を設置。包材を使用する際の体の動きが軽減され、腰痛等のリスク減少と作業効率向上の両立を図ることができた。



寿司作業場の低位置に包材用の棚を設置。包材を使用する際の体の動きが軽減され、腰痛等のリスク減少と作業効率向上の両立を図ることができた。



## ウ 省力器具（新キャリヤ等）の導入及び運用

長期休業に至る労働災害（重量物運搬による腰痛等）防止対策として、新たに力器具（取手付きキャリヤ）を購入し運用を開始した。



旧 キャリヤ



新 キャリヤ



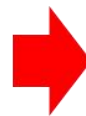
新キャリヤの運用状況により十分な効果を確認できたため、更に大型キャリヤ（キャリヤの荷物台が上下2段タイプ）を導入し、用途別の運用を開始した。



新キャリヤ



大型キャリヤ





### 【改善後の現場の声】

- ・ 休憩室に掲示された体操のプログラムを腰が痛い時に実践してみたら楽になりました。半信半疑でしたがこれからは就業前に時間を作って実践していこうと思います。
- ・ 作業場の棚に関しては、棚数の増設と適した高さ設定の相乗効果で腰の負担が大幅に低減され、作業がとても楽になり効率も上がりました。また、棚のスペースが増えたためトレー等も一カ所で管理可能となり、作業動線も減り人や物とぶつかるリスクも減ったように感じます。
- ・ 惣菜作業場シンクへの蓋の設置は、限られたスペースが有効活用され、無理なく快適に作業ができるようになりました。
- ・ 新キャリアや大型キャリアが導入され、重量物を運搬する際の腰や膝に対する負担が大幅に軽減されました。また作業時の視野も広がり、安全面からも効果的と感じます。

### (3) 火傷防止

#### 惣菜作業場フライヤーの改修工事

令和2年2月4日に発生した惣菜作業場でのフライヤー油による火傷の教訓を生かし、惣菜作業場フライヤーの改修工事を行った。以前はフライヤーで使用した油を手前に置いた缶に落としながらろ過し、その缶を持ち上げて直接フライヤーに油を注ぐ必要であったが、フライヤー改修により、下部にろ過器が設置され、ろ過した油をホースで直接フライヤーへ油を注げるようにした。

変更後、油を床にこぼすリスクが解消されたほか、女性でもできる簡単な作業へ変わったため、労働災害のリスクが大幅に減少した。

<以前の状況>

フライヤー手前下部に  
缶を設置し油をろ過



ろ過した油を人力で  
フライヤーへ投入





< 改修後 >

フライヤー下部にろ過を設置



ろ過した油をろ過器ホース  
により直接フライヤーへ注入



### 【改善後の現場の声】

- ・ 今まで油をろ過後、ろ過した油が溜まった重たい缶を持ち上げなければならなかったのですが、フライヤー下部へのろ過器導入により、ホースにより直接フライヤーへ油を注入できるためとても作業が楽になりました。また火傷の危険も無くなりました。一番のメリットは重たい作業が無いので、力の弱い女性でも安心して作業が出来るようになったことだと思います。

### (4) 切傷・こすれ防止

刃物管理の再確認

- ア 各作業場で刃物が所定の場所で適切に管理されているかを確認
- イ 包丁庫を使用している部門は包丁の刃が奥側で管理されているか併せて確認

精肉作業場



寿司作業場





### 【改善後の現場の声】

今まで包丁の差し戻しや取り出し時に落としたり手を切ったりする危険があったが、包丁庫の設置と刃の向きを定めることで、安全に管理出来るようになったと思います。

### 5. 今後の課題（取組み）

- (1) 令和3年度以降、労働災害の発生は「0件」、この状況を維持するため、全従業員が当事者意識をもって積極的に安全衛生活動に取り組む。
- (2) 引き続き労働災害の予防措置に重点を置き、RAと定期的な職場巡視により危険個所の早期発見、迅速な処置に努める。
- (3) 過去の事件事例等を定期的に振り返り、風化防止に努めるとともに、安全意識を維持する。
- (4) 労災防止対策に関しては、本社を通じて労働局等からの情報収集に努め、その活用及び情報共有を推進する。
- (5) 安全推進者の一層の活用を図るため、その職責を具体化し従業員に周知する。