

株式会社Aコープ東日本 Aコープゆがわら店

1. 事業場概要

- (1) 所在地 : 神奈川県足柄下郡湯河原町土肥5-7-1
- (2) 業種 : 各種食料品小売業
- (3) 従業員数 : 56名

2. 安全衛生基本方針

- (1) 安全衛生関係法令及び社内基準を遵守し、より一層の安全衛生管理に努めます。
- (2) 全社員とのコミュニケーションを図り、全員参加の安全衛生活動を実行していきます。
- (3) すべての社員、パート、アルバイトに安全衛生確保に必要なかつ十分な教育、訓練を実施します。
- (4) 上記の実行に当たっては最適な経営資源を投入し、効果的な改善を継続的に実施します。

これら4つの基本方針のもと（別紙1参照）、Aコープゆがわら店では、過去に転倒災害が発生したことを踏まえ、転倒防止に重点を置いています。

3. 安全衛生活動

店舗の従業員の安全を確保するため、店長を衛生管理者として選任し、かつ、法定の講習を受講させて安全管理者に選任しています。店舗の従業員の安全を確保するためには管理体制の整備が要となるためです。

日々の安全衛生活動では、5S活動（整理、整頓、清潔、清掃、しつけ）に注力しています。特に毎月開催する（安全）衛生委員会に併せて実施する産業医と店長の職場巡視では、過去のヒヤリハット事例や危険予知活動で収集した情報に基づきチェックリストを作成し（別紙2参照）、危険個所の点検漏れのないようにしています。

4. 転倒防止対策

(1) 排水柵の蓋のすべり止め対策

惣菜部門の床にある排水柵の蓋が金属製で滑りやすかったため、すべり止めのテープを等間隔に設置して転倒リスクを低減しました。

(改善前)



(改善後)

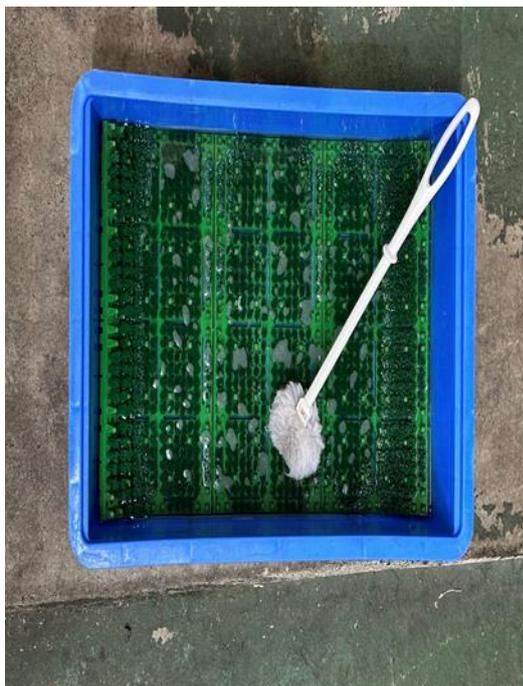


【改善後の現場の声】

- ・ 以前から滑って危険だなと感じていました。すべり止めテープを設置してからは、すべりそうになることがなくなり安心です。
- ・ 会社全体として転倒防止に向けた意欲を感じる事ができたほか、自分自身としても転倒しないよう注意する意識が高まりました。

(2) 靴洗浄トレーの設置

惣菜部門ではフライヤーを使用するため、少なからず靴底に油汚れが付着します。靴底の油汚れをそのまま放置すると、他の作業個所や売場まで汚染しかねないため、洗剤を入れた靴洗浄トレーを設置し、必要に応じて靴底をきれいにするようにしました。



【改善後の現場の声】

- ・ 床に着く油汚れが少なくなった。
- ・ 作業中や品出し中に滑りにくくなった。

(3) 作業靴の交換時期の周知

靴底がすり減った写真を掲示し、作業靴の交換時期が一目でわかるようにしました。また、作業靴の交換を個人任せにしないよう、毎月10日を靴底のチェック日とし、作業員相互による目視確認をしています。



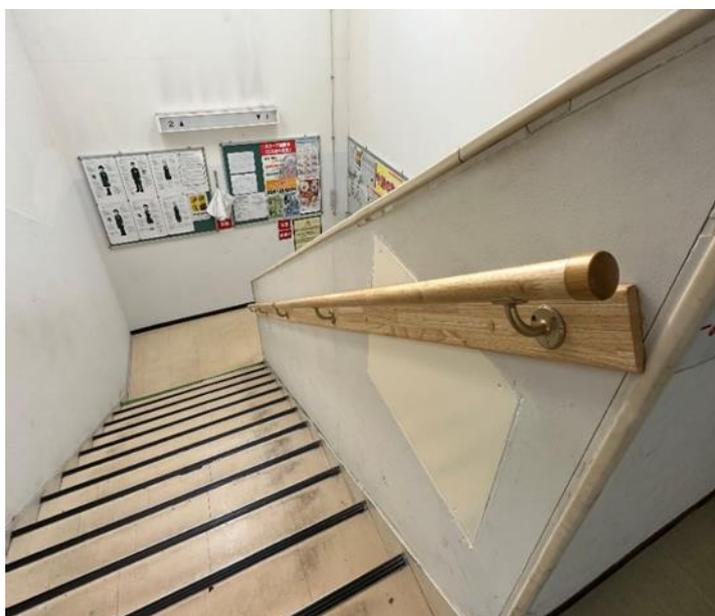
【改善後の現場の声】

- ・ 靴底のすり減っていてもあまり気にしていませんでしたが、交換時期の写真を見たり、作業員相互に靴底を確認するようになり靴底のすり減り具合を注意するようになりました。
- ・ 靴の交換のタイミングがわかるので、会社に靴の交換を希望しやすくなった。

(4) 階段の起点での注意喚起、手すりの取り付け

階段の起点でのつまずきや踏み外しを防止するため、階段の始点と終点に注意喚起の掲示をしました。

また、新規に手すりを取り付けました。



【改善後の現場の声】

- ・ あまり階段の昇降時に危険を感じることはありませんでしたが、この掲示を目にするようになり踏み外しなどに注意するようになりました。

5. 今後の課題

建物の老朽化により床の段差などが生じたときは、なるべく早く修理をするようにしていますが、すぐに修理できない場合があります。そのような場合、応急措置を講じますが、従業員の注意性に頼ることも少なからずあります。そのため、いかに従業員一人一人の危険の感受性を高めるのかが課題となっています。

また、従業員の高齢化が進展しているため、「ころば NICE 神奈川体操」などの身体能力の維持、向上の取り組みを推奨していますが、なかなか定着までには至っていません。従業員全員が集まる機会がないため、部門ごとに実施するような方法を検討したいと考えています。

【現場の声】

- ・ 何人かで集まって体操する時間があると定着すると思います。

策定日 令和4年9月1日



安全衛生方針

当社は、「『従業員の安全』は、『お客様の安全』の礎である」という理念に基づき、安全衛生の基本方針を以下のとおり定め、経営者、従業員一丸となって労働災害防止活動の推進に努めます。

安全衛生の基本方針

- ① 安全衛生関係法令及び社内基準を遵守し、より一層の安全衛生管理に努めます
- ② 全社員とのコミュニケーションを図り、全員参加の安全衛生活動を実行していきます
- ③ すべての社員、パート、アルバイトに安全衛生確保に必要なかつ十分な教育、訓練を実施します
- ④ 上記の実行に当たっては最適な経営資源を投入し、効果的な改善を継続的に実施します

会社名 株式会社 A コープ東日本

代表者 代表取締役社長

宗村 達夫

店長セルフチェックリスト — 点検月:4月・7月・10月・1月 —

店・点検者: _____ / 点検日:平成 年 月 日

店舗での安全衛生チェックリスト(場所別)	
チェック項目	チェック欄
1.倉庫	
①倉庫内の通路を確保していますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
<u>②段差がある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識等があるか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
<u>③安全に作業、移動できるように十分な明るさ(照度)が確保されていますか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
④積荷はしっかり積んでありますか。(斜めや、倒れそうでないか)……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑤不要な什器など廃棄すべきものを置いていませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑥出入り口付近に通行を妨げる物の設置・放置はありませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑦床にゴミ、水のこぼれなどありませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑧商品などを床に直置きしていませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑨台車、ミニキャリア、カートラックは整理整頓され、定位置管理されていますか。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
2.通路・床・壁	
<u>①段差がある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識等があるか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
<u>②安全に移動できるように十分な明るさ(照度)が確保されていますか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
③壁に金属などの出っ張りはありませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
④商品を放置し、直置きしていませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑤床上でコード類がむき出しになっていませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑥ゴミ、水のこぼれなどありませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
3.作業場	
<u>①段差がある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識等があるか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
<u>②安全に作業できるように十分な明るさ(照度)が確保されていますか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
<u>③作業靴は作業場に合った対滑性があり、足に合ったサイズを履いているか。……</u>	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
④スライサー・ミートチョッパーなどは安全作業手順書を遵守していますか。……	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑤フライヤー・スチーマーなどは安全作業手順書を遵守していますか。……	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑥機械の清掃、点検修理は機械を停止してから行っていますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑦衛生管理洗浄チェックリストに基づき清掃整理されていますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑧まな板は安全な場所で使用し、定位置で管理されていますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑨不要な包丁は保管庫に収納してありますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑩消毒液、洗剤などが入った容器は、名称、使用目的を明示していますか。	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑪作業場内の商品は整理整頓し、直置きしていませんか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ
⑫トレーカート・ミニキャリアは整理整頓されていますか。……………	<input type="checkbox"/> はい <input type="checkbox"/> いいえ

店長セルフチェックリスト — 点検月:4月・7月・10月・1月 —

店・点検者: _____ /点検日:平成 年 月 日

店舗での安全衛生チェックリスト(場所別)	
チェック項目	チェック欄
<p>⑬～⑰は焼肉店</p> <p><u>⑬段差がある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識等があるか。……</u></p> <p><u>⑭安全に作業できるように十分な明るさ(照度)が確保されていますか。……</u></p> <p><u>⑮作業靴は作業場に合った対滑性があり、足に合ったサイズを履いているか。……</u></p> <p>⑯作業場内の食器は整理整頓されていますか。……</p> <p>⑰火熾し場は整理整頓され、安全な場所で作業していますか。……</p> <p>⑱網交換はお客様にも注意を促し、慎重に行っていますか。……</p> <p>⑲お客様の履物はキッチンと揃え、つまずかないように注意していますか。……</p>	<p>□はい □いいえ</p>
<p>4.階段</p> <p><u>①安全に昇降できるように十分な明るさ(照度)が確保されていますか。……</u></p> <p>②階段、踊り場に物を放置していませんか。……</p> <p>③滑り止め、手すりを設置していますか。……</p> <p>④照明器具の清掃を定期的に行っていますか。……</p>	<p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p>
<p>5.店外</p> <p>①買物カートは整理整頓され、店外に放置されていませんか。……</p> <p>②店外に風等で倒れたり、飛んだりするものは置いてありませんか。……</p> <p>③空カゴテナー等は車輪ロックしていますか。……</p> <p>④自転車等は駐輪場に整理されていますか。……</p>	<p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p>
<p>6.休憩室・ロッカー・トイレ</p> <p>①休憩室の一部を倉庫代わりに使っていませんか。……</p> <p>②ロッカーの上に物(特に重量物)を置いていませんか。……</p> <p>③換気を適切に行っていますか。……</p> <p>④喫煙場所は守られていますか。……</p>	<p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p> <p>□はい □いいえ</p>