

## 平成 23 年中に発生した主な災害事例【飲食店】

### 1 転倒災害（13件、災害全体の25%）

厨房内を歩行中、床面が濡れていたため足を滑らせて転倒

調理室から病棟へ食事を盆に載せて運んでいるとき、小走りで慌てていたため通路面で前のめりに転倒

ホール内で製氷機の氷を取りにレジから移動しようとした時、慌てていたため平らな部分でつまずきバランスを崩し転倒

ゴミ袋を持って歩行中、通路が雨に濡れ滑りやすくなっていたため右足を滑らせ、左足を捻って転倒

厨房内で移動中、壁に立てかけてあった箱につまずき転倒

店舗和室の掃除を終え、フロアーに降りようとして、和室入り口の段差を踏み外し転倒

店舗外の通路を歩行中、辺りが暗くてのぼりが倒れ通路をふさいでいるのに気付かず、のぼりの柄につまずき転倒

店舗別棟の更衣室から店舗に向かっていった際、のぼり旗の土台につまずき転倒

### 災害防止のポイント

床面、通路は、くぼみや段差がなく滑りにくい構造とする。

床の水たまりや氷は放置せず、その都度除去する。

通路に適切な照明を設ける

履物は、滑りにくく、安定したものを着用する。

階段には、滑り止めや手すりを設ける。

通路、階段、出入口に物を放置しない。

### 2 切れ、こすれ災害（13件、災害全体の25%）

ボールの上に置いたスライサーを左手で押さえ、右手で野菜をスライサーに押し付けてカットしている際、野菜を持っていた右手が滑り、右手親指をスライサーの刃で切創

食肉スライサーで肉を切る作業中、スライサーの刃で誤って右手親指を切創

野菜スライサーから野菜を取り出す際、誤ってスイッチを入れてしまい左手中指を途中から切断

クラッシュアイス製造機に溜まった氷を取り出そうとして、誤って刃に触れて左手中指先を切創

厨房内を移動中、床に置いてあったゴミ箱に引っ掛かり転倒しそうになったので、咄嗟に厨房テーブル裏の薄い部分を握ってしまい右手小指を切創

揚げ物の準備のため、上の棚にあった新聞紙を取ったところ、そこに包丁がおいてあり新聞紙に引っ掛かって落下してきたため、薬指と中指の筋を切断

### 災害防止のポイント

スライサー等の食品機械に食材を直接手で押し込まず、押し機などの補助具を備え付ける。

フードカッター、スライサー等には、安全装置の設置等適切な防護措置を講じる。

食品機械の清掃、点検、修理等は、機械を完全に停止させて行う。

食品機械による作業、清掃、点検の作業手順書を作成し、労働者に周知の徹底を図る通路、階段、出入口に物を放置しない。

包丁等刃物類は、使用后すぐに所定の場所に保管するなど、作業場内の整理整頓を徹底する。

包丁やナイフの使用・取扱いについて、十分に教育・訓練を行う。

### 3 高温・低温の物との接触災害（6件、災害全体の12%）

フライヤーの油替えを行い、高温の廃油を搬送中に誤って廃油缶と落としてしまい、飛び散った廃油により近くで調理を行っていた被災者が足首から足の甲にかけ火傷した

フライヤーのの備品を油の中に誤って落としたため、慌てて右手素手で取り出してしまい、右手背部位を火傷した

二人の従業員が厨房内で背中合わせで作業をしていて、一方の従業員が油のろ過作業をしており、二人がぶつかった拍子に、もう一方の従業員の右足に油がかかり火傷した

### 災害防止のポイント

高温の油や熱湯が入った鍋、缶を運搬する際は、無理なくできるか確認した上で行う揚げ物は、素肌を出さない服装で行う

高温の油を使用する調理は、素肌を出さない服装で行う

厨房の床に油脂類が付着する場合は、清掃をこまめに行う

火傷のおそれのある作業を行う場合は、周囲の状況を確認し十分な広さの作業空間を確保する。