

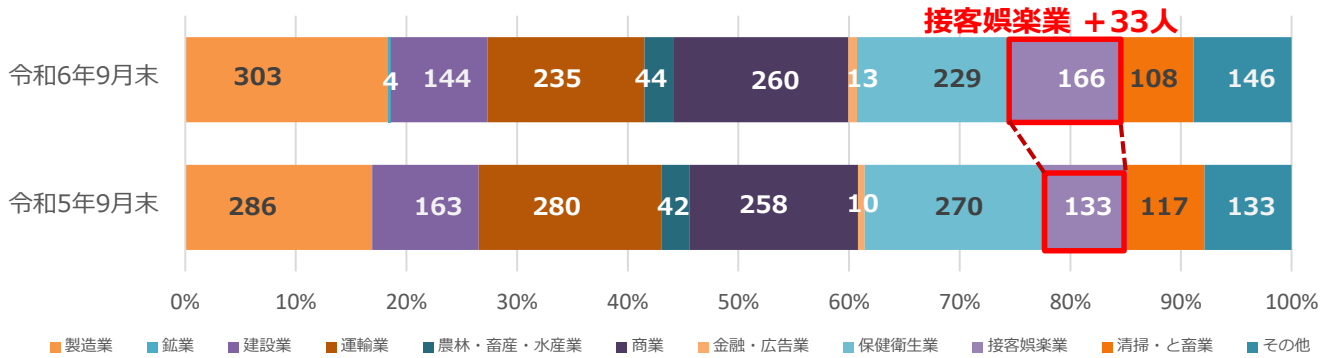
飲食店での労働災害が増加しています ゼロ災 京都

令和5年と比較して「接客娯楽業」における労働災害が増加しています。接客娯楽業のうち、飲食店では「火傷」による労働災害が増加しています。飲食店では、令和6年に入り**20歳未満の労働者に「火傷」の労働災害が増加**しています。

労働災害の現状 ～ 接客娯楽業で労働災害が増加しています ～

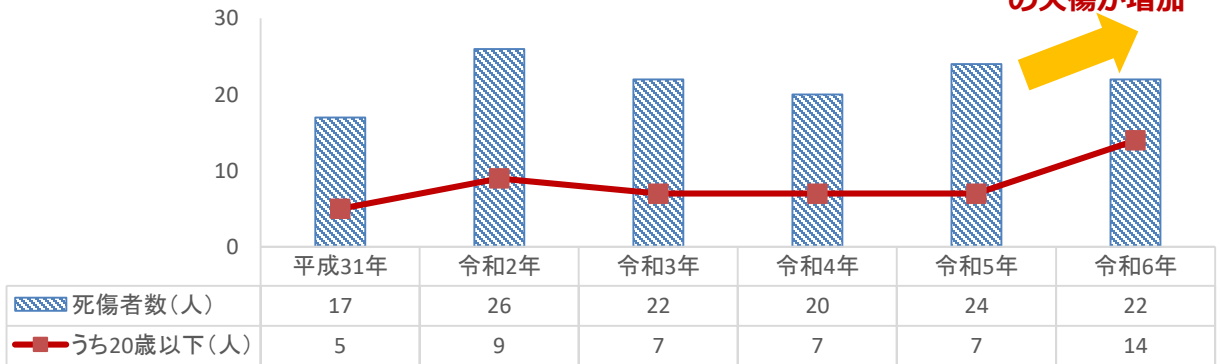
休業4日以上の死傷者数の割合（業種別 / 速報値比較）

単位：人



飲食店における火傷による死傷者数（休業4日以上）の推移

20歳以下の労働者の火傷が増加



注) 令和6年のみ9月末現在速報値

労働者死傷病報告書より

飲食店に多い労働災害の事例



調理中の火傷



包丁による切創



足を滑らせて転倒

(「職場の安全サイト」より)



労働災害の原因と対策

どのような災害

どのような原因で

どのような対策を

火傷



- フライヤーの油がかかった
- 熱湯がかかった
- スープをこぼした
- 揚げるときに油がはねた
- 加熱した鍋・鉄板に触れた
- 調理器の蒸気に触れた

- フライヤーを使用するときには、長靴、長エプロン、耐熱手袋等を着用しましょう。
- 整理整頓を励行し、作業スペースを確保しましょう。
- 安全な作業手順を定め、周知しましょう。
- 定期的に安全な作業手順、保護具の使用等に関する安全教育を実施しましょう。

切創



- 包丁で手を切った
- 食器が割れて手を切った
- ワレモノで手を切った
- スライサーで手を切った

- 整理整頓を励行し、刃物は使用の都度、片付けましょう。
- 食器を洗うときにはゴム手袋を着用し、ワレモノを片付けるときも軍手や長いエプロン等を着用し、手先や足元を保護しましょう。
- スライサー等の機械を点検、掃除、修理するときは、機械を停止し、完全停止を確認して作業しましょう。

転倒



- 濡れた床で滑った
- コードに引っ掛かった
- ケースにつまずいた
- 段差でつまずいた
- 段差で踏み外した
- 人とぶつかった

- 整理・整頓・清掃・清潔を徹底し、床に水や油がこぼれている場合は、すぐにふき取りましょう（清掃後も床が乾いていないので注意しましょう。）。
- 通路の段差はできるだけなくし、通行しやすくしましょう。
- 通路の照度は十分確保しましょう。

労働災害防止に関する情報

▶ 労働災害統計、災害事例等を調べるには

- ① 職場のあんぜんサイト <https://anzeninfo.mhlw.go.jp/>
- ② 中央労働災害防止協会ホームページ <https://www.jisha.or.jp/>



▶ 労働安全衛生関係法令等に関するお問い合わせは

- ③ 京都労働局 労働基準部 健康安全課 <https://www.mhlw.go.jp/kouseiroudoushou/shozaiannai/roudoukyoku/kyoto/>

