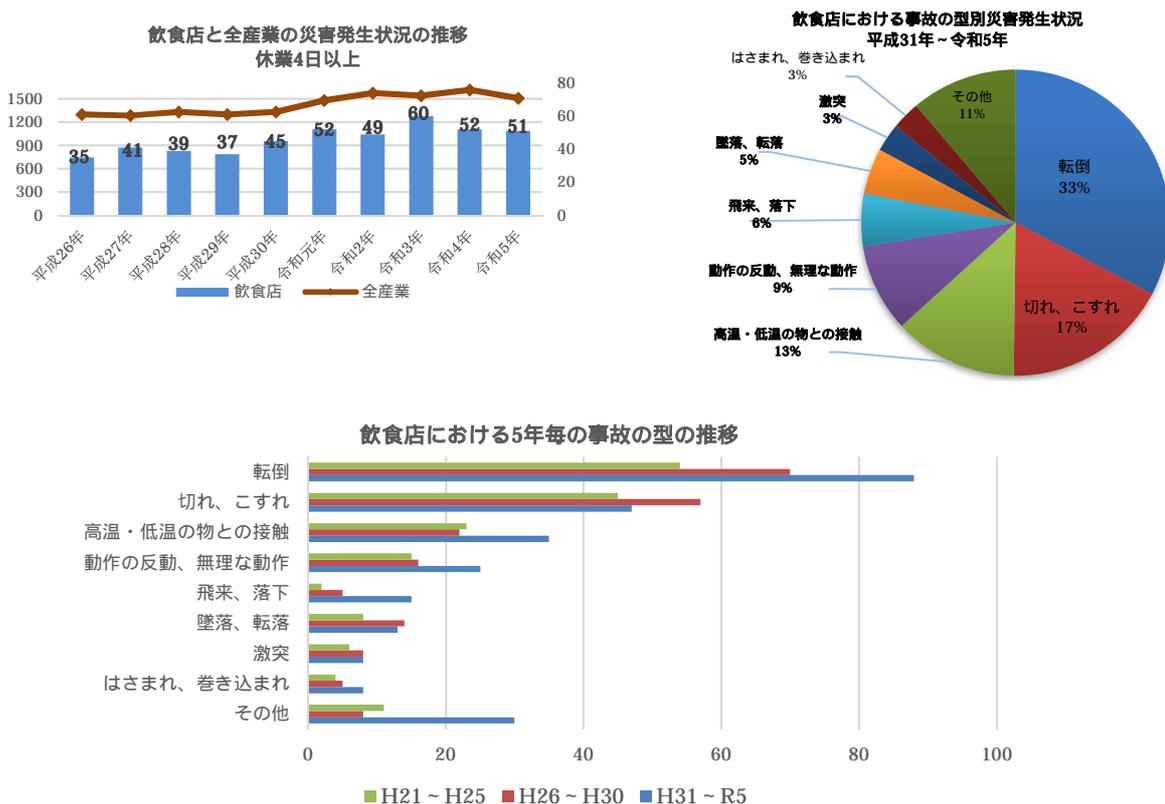


飲食店における労働災害の発生状況

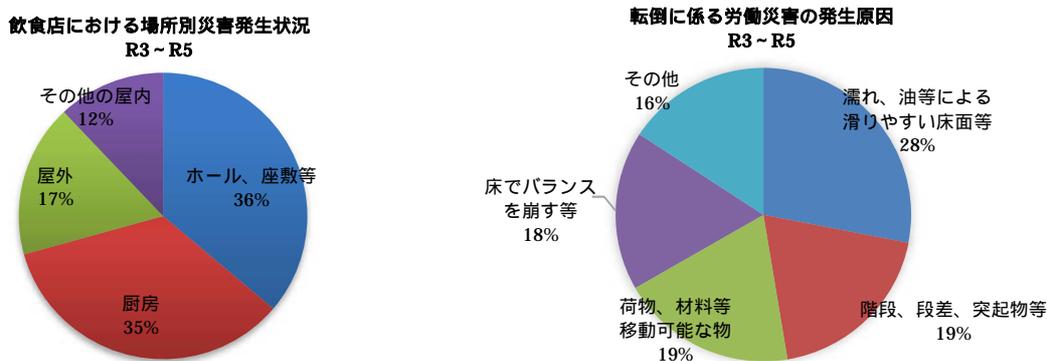
1 休業4日以上死傷災害の推移

労働災害による休業4日以上死傷者数は、飲食店では、漸次増加傾向となっています。事故の型別でみると、「転倒」、「切れ・こすれ」、「高温・低温の物との接触（やけど）」で飲食店における労働災害の約6割を占めています。また、過去15年間の事故の型の推移を5年毎にまとめてみると、「転倒」、「高温・低温の物との接触」、「動作の反動、無理な動作」が増加の傾向となっています。



2 「転倒」災害における発生場所及び転倒原因

場所別にみると、食堂ホール、座敷、厨房で全体の約7割を占めています。また、転倒の原因については、濡れ、油等による滑りやすい床面等、階段、段差、突起物等、荷物、材料等移動可能な物を原因とするものが全体の約6割以上を占めています。

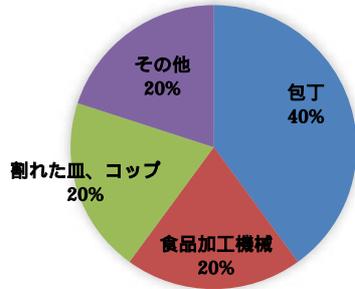


3 「切れ・こすれ」、「転倒」、「やけど」における起因物

切れ・こすれによる災害は、包丁、食品加工機械、皿やコップなど割れた食器といったものが原因で発生しています。

やけどについては、熱湯、高温の油、設備等が原因となっています。

「切れ・こすれ」災害の起因物
R3～R5



やけどの起因物
R3～R5

