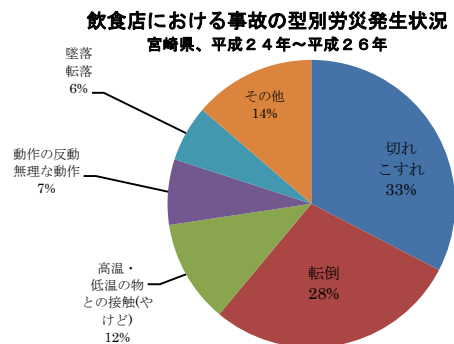
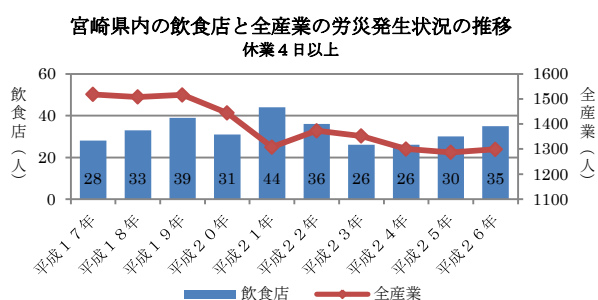


# 飲食店における労働災害の発生状況

## 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、全産業では減少傾向にあります。飲食店では、ほぼ横ばい傾向にあります。

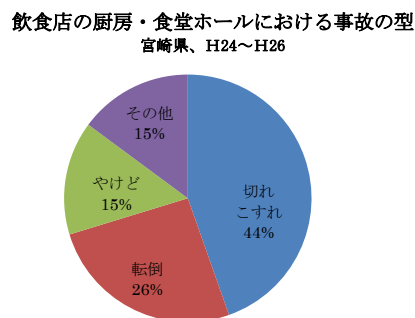
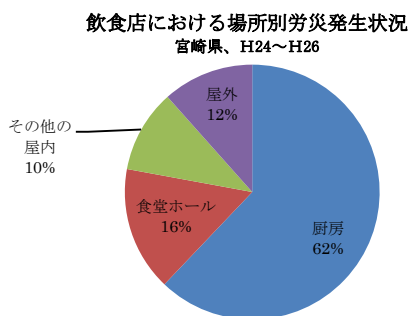
事故の型別でみると、「切れ・こすれ」、「転倒」、「高温・低温の物との接触（やけど）」で飲食店における労働災害の4分の3を占めています。



## 2 場所別災害発生状況

場所別にみると、厨房、食堂ホールで全体の4分の3以上を占めています。

厨房・食堂ホールにおいては、「切れ・こすれ」、「転倒」、「やけど」による災害が85%になっています。

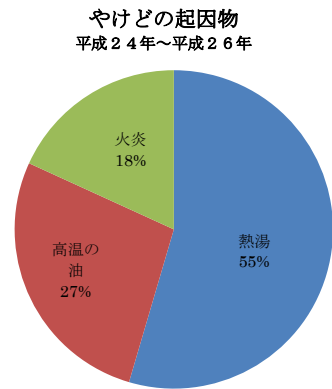
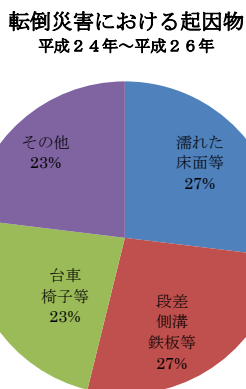
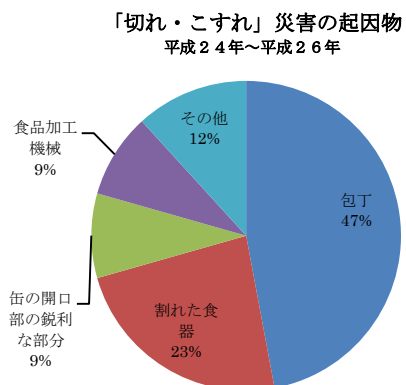


## 3 「切れ・こすれ」、「転倒」、「やけど」における起因物

切れ・こすれによる災害は、①包丁、②皿やコップなど割れた食器、③缶の開口部の鋭利な部分、④食品加工機械といったものが原因で発生しています。

転倒による災害は、濡れた床面等、段差・側溝・鉄板等、台車・椅子等が原因となって発生しています。

やけどについては、熱湯、高温の油、火炎等が原因となっています。



# 飲食店における労働災害防止対策



## 1 厨房等における労働災害防止対策

- (1) 朝礼等における危険予知活動及び指差呼称の導入
- (2) 職場危険マップの作成と危険個所の表示（危険の見える化）
- (3) 職場環境や作業方法の改善、安全意識啓発をする安全推進者を配置すること

## 2 「切れ・こすれ」災害の防止

- (1) 包丁等の刃物による「切れ・こすれ」災害の防止
  - ・ 包丁等の刃物を使用する時は目線を外さない等基本的な作業動作を遵守すること
  - ・ 冷凍食材等をカットする際は食材が滑ったり転んだりするおそれに留意すること
  - ・ 4S（整理、整頓、清潔、清掃）を徹底し、使い終わった刃物はきちんと片づけること
- (2) 割れた食器による「切れ・こすれ」災害の防止
  - ・ 食器を洗うときや割れた食器を片づける時にはゴム手袋など、手先を保護するものを着用すること
  - ・ ごみ袋にも割れた食器や串などの鋭利なものが混入している可能性があるため、軍手やエプロンなど、手先や足元を保護するものを着用すること
- (3) 缶の鋭利部分による「切れ、こすれ」災害の防止
  - ・ 缶の蓋、缶の縁などで手を切る場合があるので注意すること
  - ・ 缶切りのいらないプルトップ型の缶でも災害は発生するので気をつけること
- (4) 食品加工機械による「切れ、こすれ」災害の防止
  - ・ 点検、掃除、修理をする場合には、機械を停止し完全に止まったことを確認すること
  - ・ 刃物部分のガードを外すなど、本来の状態でない形で使用しないこと

## 3 「転倒」災害の防止

- (1) 基本的事項
  - ・ 物の持ち上げや運搬等における基本動作を遵守すること
  - ・ 大きい荷物や重量物の運搬には台車等を使用すること
  - ・ 4S活動を徹底すること
  - ・ 通路の照度を確保すること
- (2) 濡れた床面等による「転倒」災害の防止
  - ・ 床等の濡をきちんと拭取ること（「4S」活動）
  - ・ 厨房など水を常時使う場所や冷凍庫には、「転倒注意」等の表示を行うこと
  - ・ 床面等の清掃時には、「清掃中（後） 転倒注意」等の表示を行うこと
  - ・ 雨天時には、玄関等に転倒注意の表示を行うこと
- (3) 通路等においてある荷物等による「転倒」災害の防止
  - ・ 厨房等において、通路の表示を行うなど安全な通路を確保すること
  - ・ 通路等に置いてある 荷物や台車等を片付けること（「4S」活動）
- (4) 段差等による「転倒」災害の防止
  - ・ 段差等の解消、排水溝の鉄板の覆い等の滑り止め防止措置の実施
  - ・ 段差等の転倒の恐れのある個所にはペンキで色を付ける等の注意表示を行うこと



### 危険の「見える」化



## 4 「やけど」による労働災害の防止

- ・ 熱湯、高温の油等を使う場所には、「やけど注意」等の表示を行うこと
- ・ フライヤーを使う際には、長靴、長いエプロン、耐熱の手袋等を着用すること
- ・ 鍋等の取り扱いについての基本動作を遵守すること
- ・ 滑りや躓き等の防止のために清掃や片づけを徹底すること（4S活動）
- ・ 熱中症防止対策を講じること

