

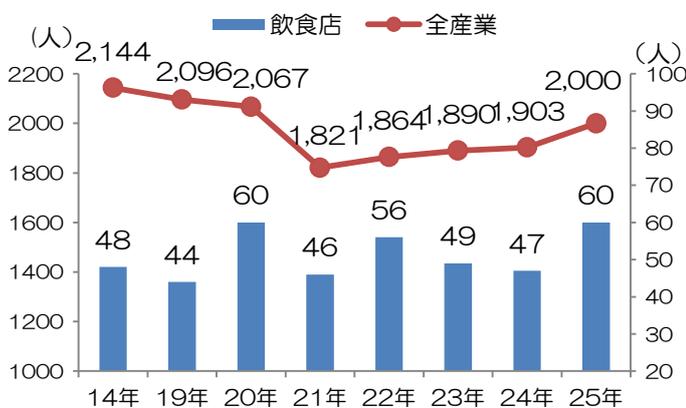
危険有害性の「見える化」を進め、 みんなで目指そう信州一の安心・健康職場

～ 信州・危険の「見える化」推進運動実施中 ～



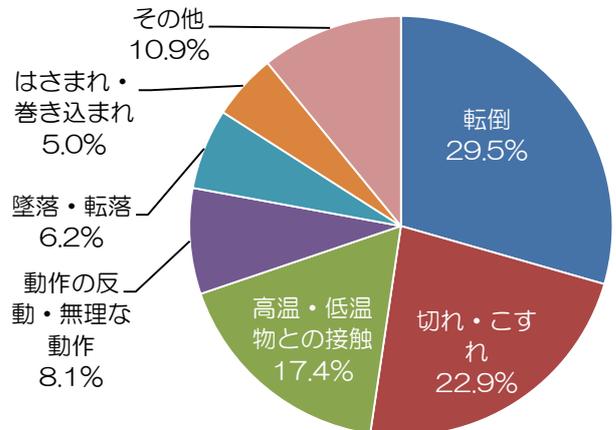
飲食店で働く人のうち、毎年おおよそ50人～60人が労働災害にあっています。死傷者の多くは、厨房や店舗、通路等での「転倒」、調理や後片付け中の切り傷等（「切れ・こすれ」）、調理中のやけど（「高温・低温物との接触」）等により被災しています。

■死傷者数(休業4日以上)の推移



労働者死傷病報告(休業4日以上、長野労働局管内)

■事故の型別労働災害発生状況(飲食店)



労働者死傷病報告(休業4日以上、平成21年～平成25年、長野労働局管内)

いま対策を!



基本は4S・・・「整理」「整頓」「清掃」「清潔」
「必要な物が、必要な時に、必要な場所に、必要な数(量)だけ」

転倒災害の防止

1. 床の水濡れや油は放置せずに、よく拭き取りましょう。
2. 床面、通路、出入口に物を放置しないようにしましょう。
3. 履物は、滑りにくい靴底のものを着用しましょう。
4. 大きい物や重量物を運ぶ際には台車を使いましょう。
5. 確認してから次の動作に移ること、走らないことを徹底しましょう。
6. ポケットに手を入れたまま、歩いたり走ったりしないようにしましょう（ポケ手禁止）。



切創災害の防止



1. 刃物を使用する時は、視線を外さないようにしましょう。
2. 冷凍食材をカットする際は、食材が滑ったり転がったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。
3. 食器を洗う時は、ゴム手袋など手先を保護するものを使用しましょう。
4. スライサーやミキサーの危険な個所には、覆いや囲い等を取り付けましょう。
5. 清掃のために覆い、囲い等を取り外した後は、元どおりに戻しましょう。

火傷災害の防止

1. 火傷防止エプロン・長靴等を着用しましょう。また、耐熱性の手袋を着用しましょう。
2. 火入れ時の湯量点検を確実に行きましょう。
3. 油槽に油がなくなると自動的に火が消えるような機器を導入しましょう。
4. 厨房内の床に不要な物を置かないようにしましょう。
5. 正しい作業方法を定期的に指導しましょう。
6. 確認してから次の動作に移ること、急がずゆっくり作業することを徹底しましょう。



飲食店の基本的な安全衛生管理

飲食店で必要な安全衛生管理体制（別表）

- 各種管理者等を選任しましょう。
 - (1) 衛生管理者：労働者数50人以上
 - (2) 産業医：労働者数50人以上
 - (3) 衛生推進者：労働者数10人～49人
 - (4) 安全推進者：労働者数10人以上（※「安全推進者の配置等に係るガイドライン」による）
- 労働者から意見を聴くための委員会等を設置しましょう。

- (1) 衛生委員会：労働者数50人以上
- (2) 安全衛生懇談会等：上記(1)以外の事業場
- (3) 衛生委員会等の記録の保存、議事内容の労働者への周知

飲食店での具体的な安全衛生対策の取組

- (1) 職場で発生する可能性のある災害の芽（リスク）を見つけ、必要な対策を講じましょう。
- (2) 雇入れや配置替えの際は、正しい作業手順など安全衛生教育を行いましょ。
- (3) 朝礼やミーティング等で災害防止の注意喚起を行いましょ。
- (4) 職場の4S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底しましょ。
- (5) よく確認してから次の動作に移ること、走らないことを徹底しましょ。
- (6) 不要な什器、材料、商品などを床や通路等に放置しないようにしましょ。
- (7) 階段には滑り止め、手すりを設置しましょ。
- (8) 床面、階段及び通路は、通行に十分な明るさを確保しましょ。
- (9) 切創防止のためのゴム手袋などを使用しましょ。
- (10) スライサー等の食品加工用機械の安全基準を守りましょ（平成25年10月1日から規則が改正されました）。
- (11) 火傷防止エプロン・靴等を着用しましょ。また、作業性の良い手袋を着用しましょ。
- (12) 厨房内での熱中症や一酸化炭素中毒に留意しましょ。

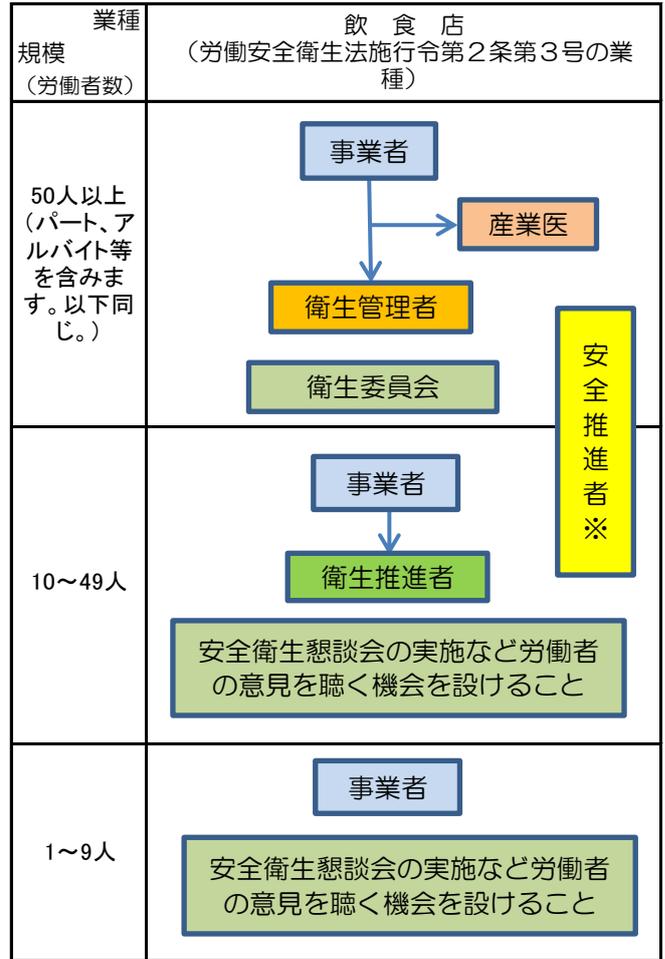
健康診断の実施と健康管理

- (1) 常時使用する労働者に対しては、雇入れ時及びその後1年以内ごとに1回、定期的に健康診断を行いましょ。深夜業などに従事させる労働者に対しては、6か月以内ごとに1回、定期的に健康診断を行いましょ。
- (2) 健康診断の結果は、本人に通知するとともに、有所見者に対しては、産業医等から意見を聴き、就業上の措置を決定しましょ。
- (3) 要精密検査、要治療等と診断された労働者に対しては、医療機関での受診を勧奨しましょ。
- (4) 労働者は、日頃から運動するよう心がけ、健康の保持増進に努めましょ。

詳しい内容については、次のパンフレットをご覧ください（長野労働局ホームページからダウンロードできます。）。

- ◆ 「食品加工用機械を使用して作業を行う事業者の皆様へ」
- ◆ 「労働安全衛生法第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン」

事業場規模別安全衛生管理体制



※ 常時10人以上の労働者を使用する事業場では、安全推進者を選任しましょう。（平成26年3月に「安全推進者の配置等に係るガイドライン」が策定されました。）

