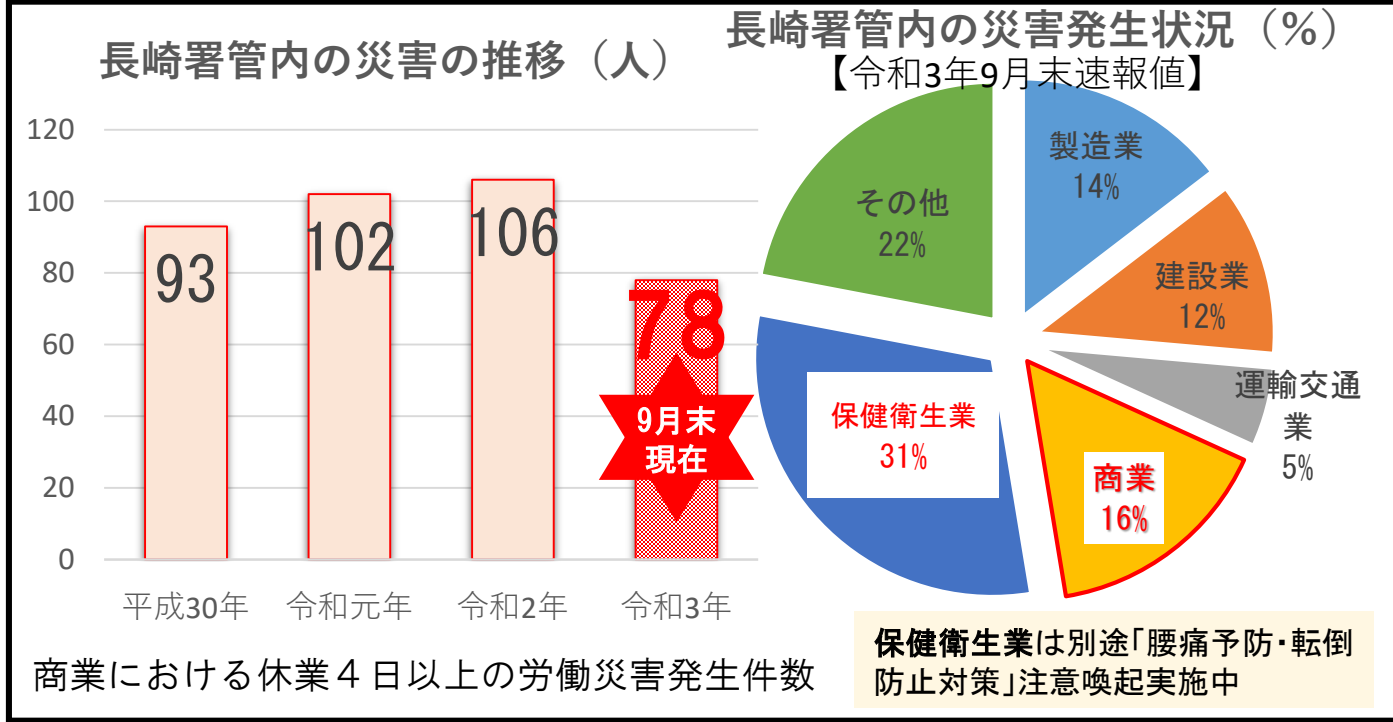


長崎労働基準監督署からのお知らせ

商業の事業主の皆様へ **STOP! 労働災害**

作業の危険を減らしましょう!

年末年始を前に来客スペースを含め総点検を



事故の型

1 番多い災害

転倒災害

- ◆ 店内通路で台車内の荷崩れを防ごうと **転倒**
- ◆ 精肉冷蔵庫内で足元の箱につまづき **転倒**
- ◆ 商品を両手に抱え移動中床にあった物をまたごうとして、またぎきれずに **転倒**
- ◆ 店内告知POPを掲示しようとしていたところ、POPを落とし拾おうとして **転倒**

▶ 転倒災害は、大きく3種類に分けられます。皆さまの職場にも似たような危険はありませんか？



厚生労働省では「STOP! 転倒災害プロジェクト」を推進しています。具体的な対策はこちらをチェック!

優先順位を見直しましょう!

- 1 従業員・お客様の安全を!
- 2 作業の効率化を!

従業員の満足が良い仕事につながります

重量物は
下方に
陳列！



自己点検

(該当する項目のみチェックしてください。)



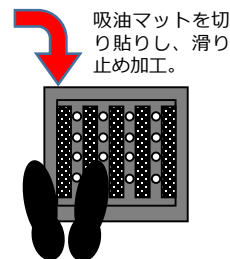
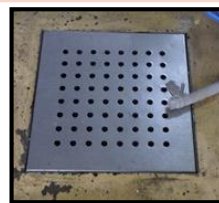
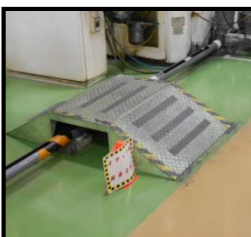
積み上げは
控えめに！

1 床面、階段、通路について

- 床面、階段、通路は、つまづきやすべりの原因となる凹凸、段差や水こぼれ、カーペットのまくれ等のない状態になっていますか。
- 段差には滑り止めをつけていますか。
- 床面、階段、通路は十分な明るさがありますか。



▶靴を定期的に点検することも重要

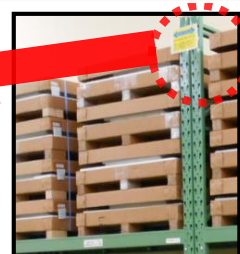
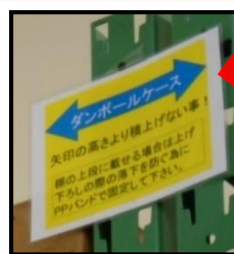


2 整理・整頓について

- 什器、運搬車等は決められた収納場所に整理整頓して置いていますか。
- 作業場（惣菜・青果・鮮魚・精肉など）は整理整頓されていますか。






台車置場の明確化
(区画線のテープ貼り付け)




3 機械・設備等について

- スライサー、カッター等の調理機械、その他の機械、設備の危険箇所等に防護措置がしてありますか。
- 通路等を横切る電気コードは、物や足が引掛からないようになっていますか。
- ボイラー、エレベーター（エスカレーター）、簡易リフトについては、定期的な検査を行っていますか。
- ボイラー、特別高圧・高圧充電設備の作業については、資格を持った者に従事させていますか。
- 屋外へ通じるドアは、強風で急に強く開閉することがないようにしていますか。

4 作業方法等について

- | | | |
|--------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> | 階段を昇り降りする場合には、急がず、対向者にも十分注意させていますか。 |  |
| <input type="checkbox"/> | 重量物の移動作業は極力二人一組でさせていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 重い物の運搬作業は、運搬車で行い、積み方や積む最大重量を定めていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 運搬車（ワゴン）等は引張らずに押して使用させていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | ロールパレットボックスは「押し」「引き」「よこ押し」を状況に応じて対応させていますか。 |  |
| <input type="checkbox"/> | ロールパレットボックスの格納時は平らな場所で、ロープ等で固定させていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 惣菜等を運搬箱（「はこび」）で運搬する場合には重量を考慮した作業方法を定め、励行させていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 中腰等の無理な姿勢による作業をなくすような方法を定め、励行させていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 調理機械の取扱いについては、予め取扱い要領を作成し、その要領にそって使用させていますか。 |  |
| <input type="checkbox"/> | 厨房内の床が水こぼれ等で滑りやすくなっていませんか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 水槽または洗浄機を使って食器、グラス類を洗浄するときは、水槽または洗浄機内に破片等がないか確認させ、破片等の取除きには、安全な用具等を使用させていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 作業場の清掃は水で滑ったり、排水口などに足が取られたりしないよう、慌てないで行わせていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 照明器具の取替えやPOPの張替え等高い所で作業を行う場合は、専用の台、脚立、梯子等を使用させていますか。 | |

5 健康に関する措置について

- | | | |
|--------------------------|------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> | 定期健康診断を行っていますか。 |  |
| <input type="checkbox"/> | 職場体操を行っていますか。 | |
| <input type="checkbox"/> | 調理作業者の検便を、定期的に行っていますか。 | |

6 交通災害の防止について

- | | |
|--------------------------|--------------------|
| <input type="checkbox"/> | 定期的に安全運転教育をしていますか。 |
|--------------------------|--------------------|

**安全
運転**

7 火災への備えについて

- 消火器、消火設備等の整備および火気厳禁、避難口等の表示されていますか。
- 危険物（灯油、ガソリン等）は、引火の危険がない場所に保管されていますか。
- 防火訓練、避難訓練を定期的に行っていますか。
- 非常口、避難通路、防火シャッターの作動範囲周辺等に物品を置かないようにしていますか。
- 建物、機械等の増改築、設置工事等を行う場合には、溶接火花等の火気の管理について施工業者と十分な打合せを行っていますか。



8 厨房施設等の火気使用場所について

- 火元責任者を定めていますか。
- ガスホースは、亀裂や劣化がない状態に保たれていますか。
- レンジ、コンロ等火気を使用する設備の周辺に布巾等の可燃物を置かないようにしていますか。
- ガス漏れ警報器を取りつけていますか。

9 安全衛生意識の高揚について

- 朝礼、ミーティングの際に労働災害防止に関する話をしていますか。（ヒヤリ・ハットした経験などを共有すると効果的です。）
- 経営トップが職場の安全と健康に関する方針を従業員に明確に示していますか。
- 経営トップが職場を巡回点検していますか。

10 安全衛生教育について

- 雇い入れ時、作業内容変更時に安全衛生教育を行っていますか。
- 職場リーダー等の監督者教育を行っていますか。



※本自己点検の作成に当たっては中央労働災害防止協会が作成・公表している安全衛生自己点検表を参考にしております。

コロナウイルス感染防止対策を万全に！安全安心な商売を！