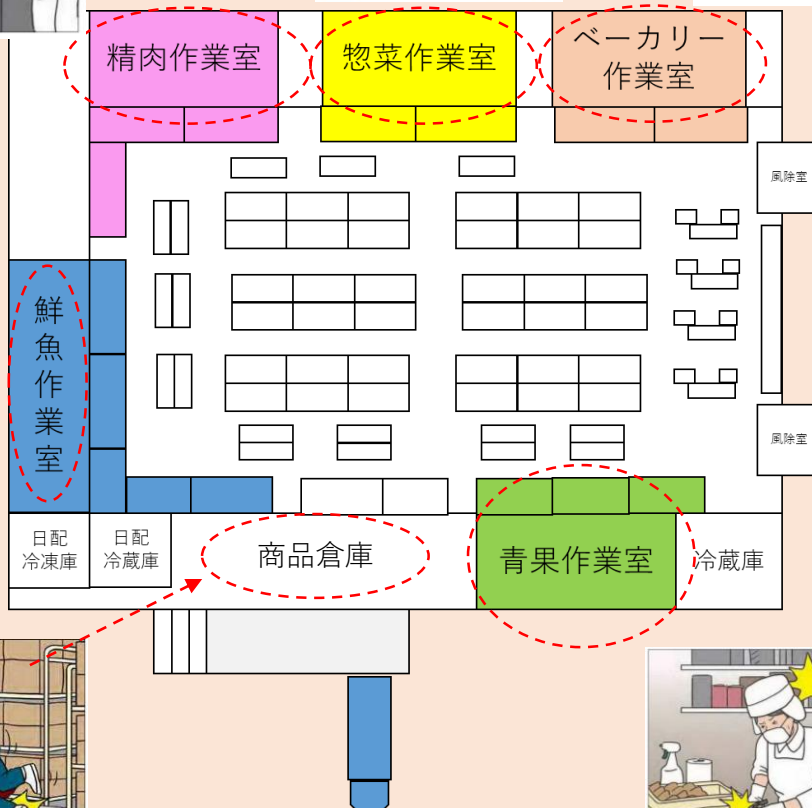


# 小売業の労働災害防止について

## スーパーマーケットの例



## 安全作業をお願いします

長崎労働基準監督署管内では、令和3年(12月末現在)に全産業で667人の方が休業4日以上労働災害に遭われています。

そのうち、小売業で86人(商業全体で107人)が被災され、その約3分の1の32人が転倒災害です。

危険を見つけ、その芽を摘み取り、災害ゼロに向けて取り組みましょう。

労働基準  
監督署



# チェック

各部門の危険箇所を洗い出し、危険作業には危険を減らす対策を講じましょう

## 精肉

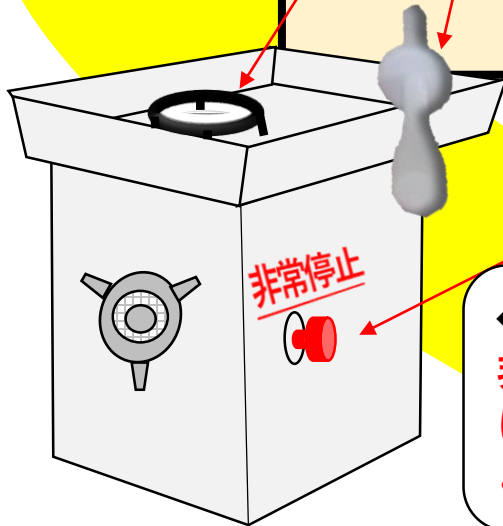
精肉部門では、機械（回転部）・刃の接触等が多いため、カバーの徹底、稼働時の手の挿入に注意が必要

(例)ミンチ機

プロテクター（安全カバー）を取り付けて運転。

押込み棒を備え付けましょう

異常発生時はすぐに機械停止

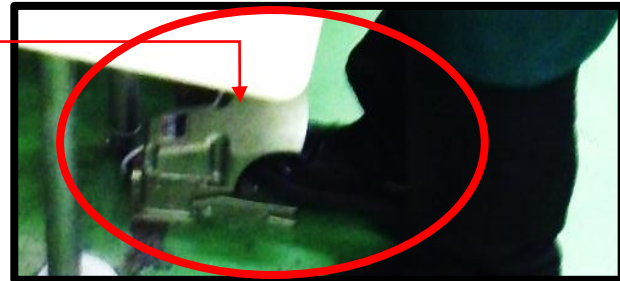


### ◆注意

**非常停止装置付近には物を置かないように！**



フットペダルのカバーは踏み誤りを防止するため重要です。破損したらすぐに修理しましょう。



新規・配置替えの際は教育の徹底を！

## 作業場所に掲示

### 注意！

ミンチ機の中に手を入れない！

注意  
写真

注意  
写真

### 作業手順書

- ①機械の点検
- ②電源を入れる
- ③防刃手袋を着用
- ④トレイをセット
- ⑤具材を投入
- ⑥ペダルを踏む など

写真を活用

## 精肉部門では、

「はさまれ・巻き込まれ」  
「切れ・こすれ」「転倒」  
災害が目立ちます。

また、ミートスライサーも手指の切創災害が見られますので、新規に同機械を使用させる場合は、取扱い手順書に安全事項を加え教育の徹底をお願いします。



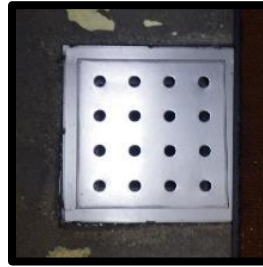
# 鮮魚

鮮魚部門では、包丁での指の切創、水を多く使用しますので転倒災害に注意が必要です。

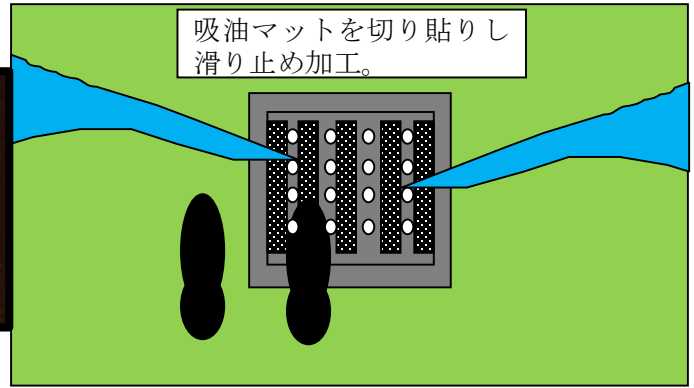


厚生労働省と労働災害防止団体では、**転倒災害**を撲滅するため

「**STOP! 転倒災害プロジェクト**」を推進しています。



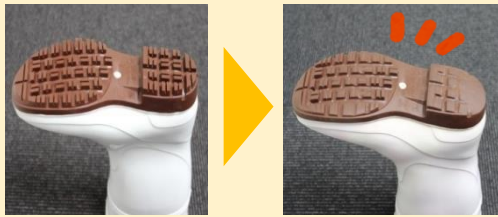
**滑り注意!**



上記の方法も有効です。

**STOP! 転倒災害**  
プロジェクト

**靴底のチェック**をしたこと  
ありますか？



使用していると**すり減り**、  
水を扱う床面、排水口の蓋上、  
屋外コンクリートなど**滑りやすくなる**ので**定期的**  
に**点検**を行いましょう。



**切創防止のため**  
**の防刃手袋など**  
**の着用を徹底**

**鮮魚部門では、**

「切れ・こすれ」「転倒」災害が目立ちます。危険を予測し、重篤な災害につながらないよう対策を行ってください。

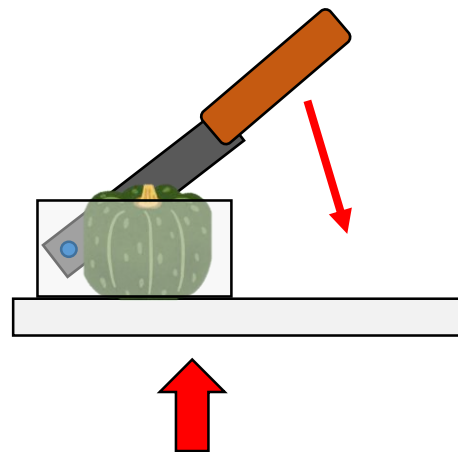


# 青果

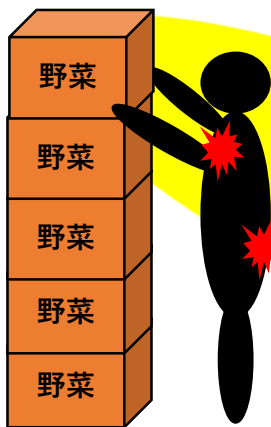
青果部門では、包丁で野菜をカットする際に手指を負傷する災害に注意が必要です。



**防刃手袋などの着用を徹底**



青果部門では、「切れ」災害が目立ちます。また、積み過ぎによる無理な動作の反動で腰肩の負傷も発生しています。重量物の積載基準、重量による運搬基準などを定めましょう。



堅い野菜の切断には、かぼちゃカッターなど専用の道具を使用することも有効な安全対策です。

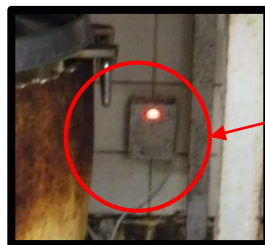
野菜の葉っぱを踏み滑り転倒した事例もあります。整理整頓と通路は必ず確保しましょう。

# 惣菜

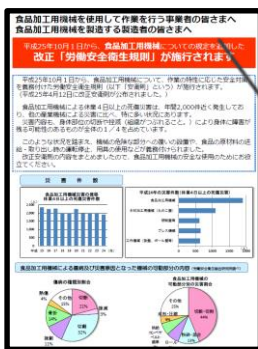
惣菜部門では、火気を扱うため火傷(熱中症)、油を取扱うため床の滑りによる転倒、失火、換気不良による一酸化炭素中毒に注意が必要です。



- 治具等専用工具の使用
- フライヤーの油抜き等作業手順書の確認を



ガス漏れ警報器が取り付けられています。一酸化炭素は臭いもなく、中毒予防のためCOセンサーがあるものがベストです。また、非常時の際の訓練、緊急連絡体制等を定期的に確認しましょう。



関連資料：「業務用厨房施設における一酸化炭素中毒による労働災害防止について」(平成21年12月4日付け基安化発第1204第1号)

参考資料としてご活用ください

(左) 食品加工作業におけるリスクアセスメント

(右) 食品加工用機械を使用して作業を行う事業者の皆さまへ