



# 飲食店の労働災害

奈良労働局

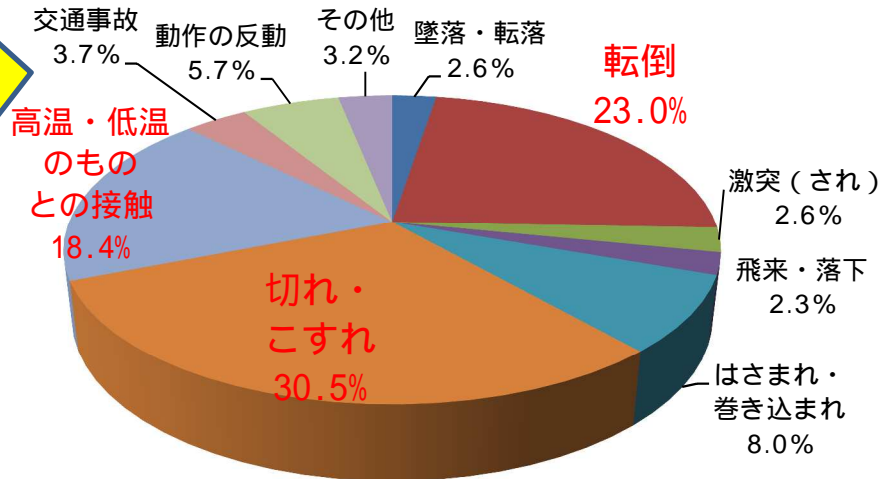
奈良県内の飲食店では、年間約50人の方が、4日以上休むような怪我を仕事に負っています。労働災害は、労働者本人にとっても、勤務先にとっても、不利益が生じます。店長から従業員1人1人に至るまで、作業に携わる方々が安全に気をつけていただけるよう、下記の情報をまとめましたので、調理場に掲示するなど、従業員への周知などにぜひ御活用ください。

## 調理中の切創、割れた食器、転倒に注意

- ・「切れ・こすれ」「転倒」が多い。
- ・「切れ・こすれ」は包丁等の調理器具のほか、破損した食器や食品加工用機械でも発生。
- ・「高温・低温のものとの接触」には、転倒しかけたはずみで、フライヤーや熱湯に手が入ってしまったものも。

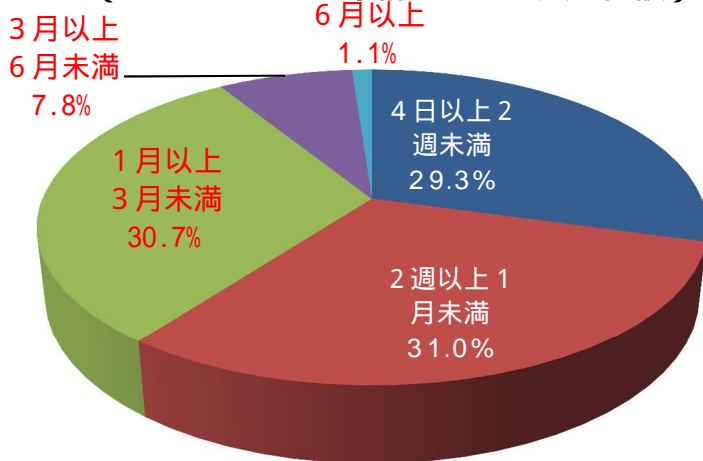
### ①事故の型別

(H20～H26累計：348人の内訳)



### 怪我の程度別

(H20～H26累計：348人の内訳)



## 食品加工用機械に注意

- ・特に食品加工用機械等で怪我した場合には、重傷化する傾向がある
- ・転んで骨折し、長期間休んだ事例も

## どの年齢でも要注意!

年齢に大きな偏りが見られず、設備や床面の状況等が主な原因であることが多いと考えられる

### ③年齢別

(H20～H26累計：348人の内訳)

