

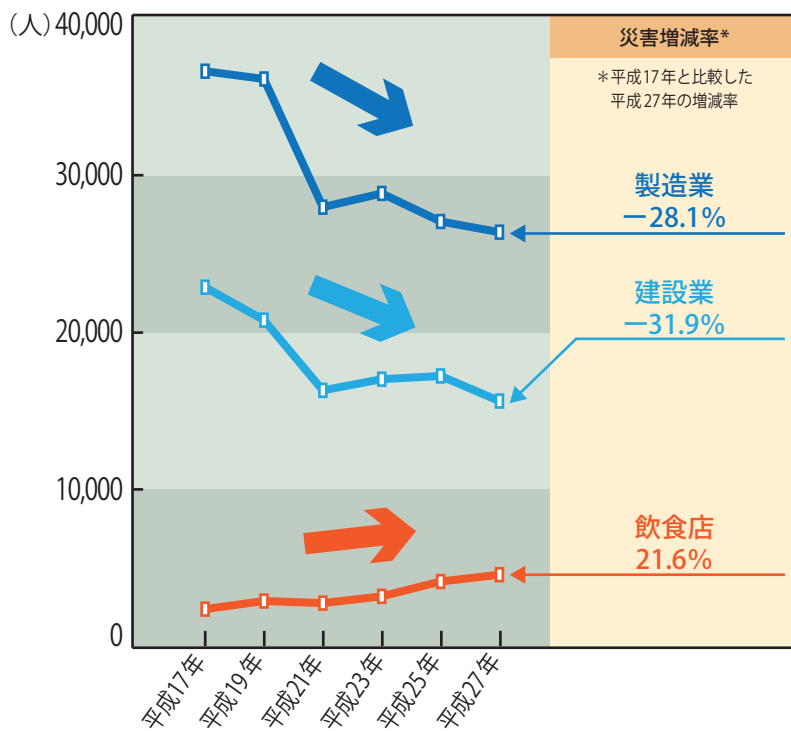
飲食店の 労働災害を防止しよう

わが国の労働災害は長期的には減少傾向にありますが、飲食店を取り上げてみると、労働災害は未だ増加しています。飲食店には、ファストフード、ファミリーレストラン、居酒屋、配達飲食サービスなど様々な業態があり、労働災害防止を推進するためには、それら業態の特性を踏まえる必要があります。

本冊子では、飲食店の代表的な業態それぞれについて、労働災害の特徴、安全教育のポイント、企業の安全活動事例などを紹介していきます。



飲食店は労働災害が増加し続けている



資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

休業4日以上死傷災害の推移(平成17年～平成27年)

休業4日以上死傷災害（以下、死傷災害）の推移をみると、平成17年から平成27年の間、製造業は-28.1%、建設業は-31.9%と大幅に減少しましたが、逆に、飲食店は+21.6%と大幅に増加しています。

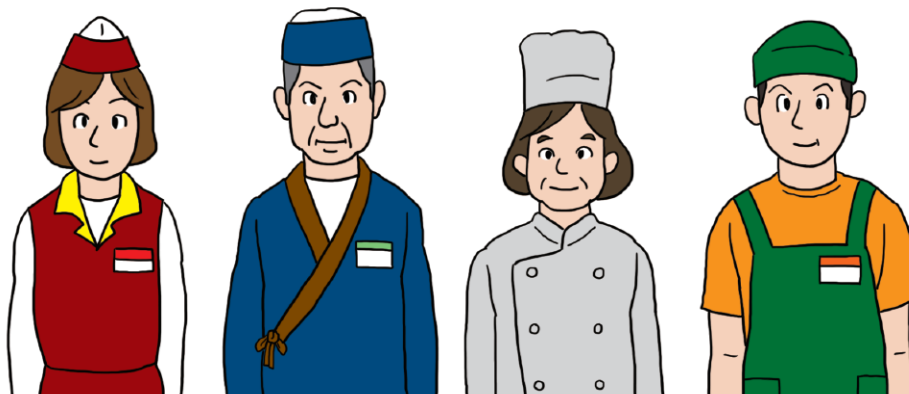
第一に、労働災害防止意識を高める必要がある

飲食店の実態調査を行ってきましたが、事業場の多くは「お客さまのための安全」はあっても「働く人のための安全」はあまり見受けられませんでした。

厚生労働省「第12次労働災害防止計画」に掲げられたとおり、まず、大規模店舗・多店舗展開（チェーン展開）企業などを重点とした労働災害防止意識の浸透・向上が求められます。

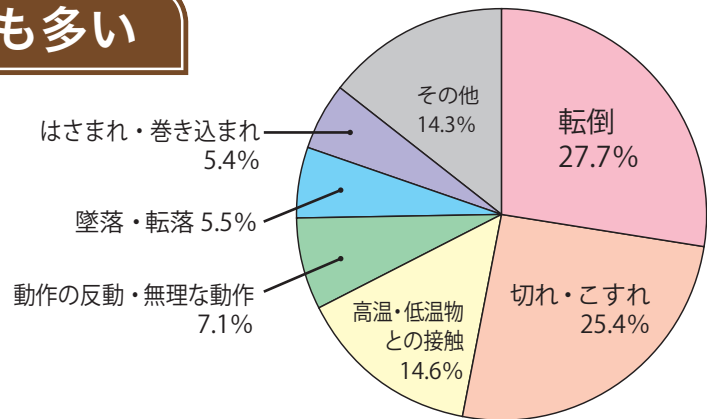
飲食店には様々な業態があり、業態特性を踏まえた労働災害防止対策が必要である

例えば、飲食店の頻発労働災害の一つに包丁等による切れ災害がありますが、ハンバーガーショップではほとんど包丁を使わず切れ・こすれ災害はあまり発生していません。一方、カフェでは切れ・こすれ災害は多いものの、それは包丁ではなく、割れたグラス等によるものです。



飲食店では、転倒災害が最も多い

平成 24・25 年、飲食店の死傷災害を事故の型別にみると、「転倒」(27.7%) が最も多く、次いで、「切れ・こすれ」(25.4%)、「高温・低温物との接触」(14.6%)、「動作の反動・無理な動作」(7.1%) の順に多く発生しています。



飲食店の死傷災害発生状況(事故の型別 H24H25)

業態別にみると様々な特徴がある

業態別にみると、ハンバーガーショップは高温・低温物との接触災害（ヤケド）が最も多く、回転寿司は切れ・こすれ災害が転倒災害を大きく上回っています。また、配達飲食サービスは交通事故（道路）が最も多発しています。

主要業態別死傷災害発生状況（構成比 5%超の事故の型、H24 H25）

ファストフード

ファストフード（全体）	
1. 高温・低温物との接触	26.8%
2. 転倒	21.3%
3. 切れ・こすれ	20.5%
4. 動作の反動・無理な動作	6.4%
5. はさまれ・巻き込まれ	6.0%
6. 墜落・転落	5.4%

ファストフード／ハンバーガー	
1. 高温・低温物との接触	32.0%
2. 転倒	21.5%
3. 切れ・こすれ	11.5%
4. 墜落・転落	7.6%
5. 動作の反動・無理な動作	6.6%
6. はさまれ・巻き込まれ	6.3%
7. 飛来・落下	5.6%

ファストフード／丼物	
1. 切れ・こすれ	30.4%
2. 高温・低温物との接触	22.2%
3. 転倒	20.4%
4. 動作の反動・無理な動作	7.5%

専門飲食店

チェーン系専門飲食店（全体）	
1. 切れ・こすれ	31.1%
2. 転倒	26.9%
3. 高温・低温物との接触	15.3%
4. 動作の反動・無理な動作	6.5%

チェーン系専門飲食店／ラーメン	
1. 切れ・こすれ	28.6%
2. 高温・低温物との接触	23.0%
3. 転倒	17.7%
4. 動作の反動・無理な動作	7.4%
5. 墜落・転落	5.9%

チェーン系専門飲食店／回転寿司	
1. 切れ・こすれ	43.6%
2. 転倒	27.0%
3. 高温・低温物との接触	8.0%
4. 動作の反動・無理な動作	5.7%

ファミリーレストラン	
1. 切れ・こすれ	29.9%
2. 転倒	27.2%
3. 高温・低温物との接触	15.9%
4. 交通事故（道路）	6.6%
5. 動作の反動・無理な動作	5.9%

チェーン系カフェ	
1. 切れ・こすれ	30.2%
2. 高温・低温物との接触	20.1%
3. 転倒	12.9%
4. 動作の反動・無理な動作	10.1%
5. はさまれ・巻き込まれ	7.2%
6. 墜落・転落	5.0%

持ち帰り飲食サービス	
1. 転倒	30.6%
2. 切れ・こすれ	26.4%
3. 高温・低温物との接触	11.6%
4. 動作の反動・無理な動作	8.8%
5. 墜落・転落	7.0%
6. 交通事故（道路）	5.8%

チェーン系居酒屋	
1. 切れ・こすれ	38.2%
2. 転倒	16.5%
3. 高温・低温物との接触	16.1%
4. 動作の反動・無理な動作	6.7%
5. 飛来・落下	6.0%

配達飲食サービス	
1. 交通事故（道路）	43.9%
2. 転倒	27.8%
3. 墜落・転落	7.4%

※ 飲食店平均× 2 以上
 飲食店平均× 1.5 ～ 2.0
 飲食店平均× 1.3 ～ 1.5

小売業と比べ、男性の被災者が多い

被災者の性別は、小売業と比べ男性が多い（男性の被災割合は、小売業の 26.6% に対し、飲食店は 40.3%）。これは、労働災害発生リスクが高い調理作業を男性が担うケースが多いためと考えられます。チェーン系居酒屋、ラーメン店でこの傾向が強く見受けられます。一方、配達飲食サービスも男性の割合が高いですが、これは小売業の無店舗販売と同様、配達員は男性が多いことによるものと考えられます。



小売業と比べ、若者の被災が多い

大半の業態で 20 代の被災割合が最も高く、40 代～50 代が中心の小売業と比べ、飲食店は若年齢層が被災しています。特に、チェーン系カフェ、チェーン系居酒屋、ファストフード／丼物、配達飲食サービスはこの傾向が強く見受けられます。



一方、持ち帰り飲食サービスは、50 歳以上の被災が全体の半数近くを占めています。

主要業態別死傷災害発生状況（性別、年齢階層別、H24H25）

(%)	性別	年齢階層					
	男性割合	19 歳以下	20～29 歳	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	60 歳以上
ファストフード（全体）	38.1	16.7	28.6	16.2	17.9	13.1	7.4
ハンバーガー	36.3	22.9	28.5	15.6	16.1	9.8	6.8
丼物	43.9	15.2	34.7	19.0	20.0	8.0	3.2
チェーン系専門飲食店（全体）	39.2	13.9	23.5	15.6	17.0	16.3	13.8
ラーメン	57.2	21.2	18.7	12.6	21.0	13.4	13.1
回転寿司	31.7	15.6	28.3	21.2	18.6	9.4	6.8
ファミリーレストラン	36.3	16.7	26.6	14.3	19.9	16.0	6.1
チェーン系居酒屋	59.7	12.4	43.1	19.7	11.8	7.3	5.6
チェーン系カフェ	25.2	15.1	57.6	15.8	7.2	2.9	1.4
配達飲食サービス	61.2	15.3	32.9	12.5	14.9	13.2	11.3
持ち帰り飲食サービス	19.7	5.3	16.5	13.7	19.7	23.2	21.5
上記主要業態平均	40.3	14.4	27.2	15.5	16.9	14.9	11.1

※ 1 性別 : 飲食店平均×2 以上、飲食店平均×1.5～2.0

※ 2 年齢階層別 : 30%以上、25～30%、20～25%

※ 3 年齢階層別は「不明（無回答）」があるため、合計は必ずしも 100% とならない。

多店舗展開飲食店の死傷災害は、上位 30 企業ブランドで半数近くを占める

上の表の業態を対象に、企業ブランド^{※1}別に死傷災害発生状況をみると、上位 30 企業ブランドが、合計 48% と半数近くを占め、労働災害の発生が集中しています。重点的な対策が求められます。

※ 1 多店舗展開飲食店では、企業（企業グループ）が展開する店舗を業態別に包括した「企業ブランド」（例：ある企業が、専門飲食店 A、ファミリーレストラン B を展開する場合、A、B という企業ブランドがある）でとらえることが、労働災害防止には有効です。

業態別に労働災害の特徴などをみてみよう！

ファストフード

全体の特徴

商品は工場やセントラルキッチンで調理され、店舗では揚げる、焼く、温める等が主要な作業になることから、ファストフード全体では、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が最も多発しています。

a. ハンバーガー

特徴

高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が3分の1近くと最も多く、切れ・こすれは1割強にとどまっています。複数階にわたる店舗が少なくないこと、店舗が狭く作業スペースが窮屈になりがちなことなどが、墜落・転落災害、飛来・落下災害の発生が飲食店平均以上の要因と考えられます。

経験年数別にみると、ベテラン店員の労働災害が多く、これは、ベテラン店員は労働災害リスクが高い厨房業務が多いこと、多くの新入店員を抱える中で、ベテラン店員への負担が大きいことなどが要因と考えられます。

フランチャイズ店が主体なため、フランチャイズ店に対する安全教育、安全管理の徹底が求められます。

安全活動事例

- ・労働災害報告を基に対策立案（例：厨房での転倒防止のため安全靴支給）



b. 丼物

特徴

ハンバーガーと比べ、店舗内での調理作業のウエイトが高く、切れ・こすれ災害が最も多発しています。また、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も飲食店平均を大きく上回り、労働災害の4分の1以上が22時台～6時台で発生しています。

包丁等の取り扱い、ヤケド防止対策、夜間・早朝の緊急連絡や救護等の教育が必要です。

安全活動事例

- ・厨房作業用に安全靴支給
- ・湯煎時の熱傷防止パーツ装着
- ・天ぷら作業用カバー設置
- ・パンフレット「気をつけて！気のゆるみから、事故発生！！」（ヤケド、包丁、スライサー、一斗缶切り口、割れた食器、転倒・打撲の対策等）制作



チェーン系専門飲食店

全体の特徴

包丁などによる切れ・こすれ災害が多発しています。次いで、水で濡れた調理場や配膳時のすべり、つまずき、無理な姿勢等に起因する転倒災害、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）などが多く、この3つで4分の3近くを占めています。

a. ラーメン

特徴

火器を扱う頻度が高く、また提供する商品も高温のものが主体であるため、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）による労働災害が多発しています。

他方、カウンター形式の店が多いことから配膳の負担が低く、転倒災害は比較的少ない傾向です。男性の労働災害が多いですが、これは力仕事の要素が強い調理業務に就くケースが多いためと考えられます。

ヤケド防止対策、調理の安全等の安全教育が必要です。

安全活動事例

- ・ 厨房内の空調の改善
- ・ 休憩スペースに空気清浄器導入
- ・ 丼の軽量化、電磁調理器でのオペレーション
- ・ 改善提案制度の導入（報奨金制度あり）
- ・ セントラルキッチンでの一括調理による店舗の負担軽減



b. 回転寿司

特徴

切れ・こすれ災害が半数近くにのぼり、包丁等の取り扱いが特に重要な課題です。ラーメン店と同様、配膳の負担は小さいものの、厨房の床が常時水で濡れているため、転倒災害は飲食店平均並みの多さです。居酒屋、ラーメンなど、現場調理のウエイトが高い業態は男性の労働災害が多いですが、回転寿司はそれほどでもありません。これは、男性の調理担当は修業を重ねた「職人」が多いからと推察されます。

包丁等の取り扱い教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・ パート、アルバイト向け作業マニュアルの見直し
- ・ 段差の解消
- ・ 厨房の床を滑りにくい材質に改善、安全靴支給
- ・ 店舗内、危険場所に注意喚起の貼り紙
- ・ 包丁の砥ぎ方等の指導
- ・ フライヤーのふたをステンレス製に改善（それまではラップを使用）
- ・ 工具、用具等の保管場所のルール化、収納の見える化



ファミリーレストラン

特徴

セントラルキッチンで半調理状態まで処理し、店舗の厨房では最終仕上げだけを行います。また、比較的店舗が広く、典型的な配膳業態であり、チェーン系専門飲食店とは業態特性が異なります。交通事故(道路)の発生も多く、経験年数10年以上のベテラン店員の労働災害が多いのもファミリーレストランの特徴です。

安全運転教育、ベテラン店員への再教育が求められます。

安全活動事例

- ・マット滑り防止、防滑靴の使用推進
- ・年4回、全店舗全従業員対象に「危険箇所と危険作業に関する指導記録」に基づく指導
- ・労働災害発生に伴いその再発防止の取り組みを他店や工場に水平展開
- ・包丁の取扱マニュアルを動画配信
- ・全店舗で内容を統一（朝の清掃作業、使用する道具、作業訓練）
- ・厨房設備等、店舗使用機器の改善



チェーン系居酒屋

特徴

回転寿司と同様、切れ・こすれ災害が最も多発しています。飛来・落下災害も多く、これは狭い厨房の中で、棚等の上に積まれた調理器具や食材の入った段ボールなどの落下によると考えられます。深夜・早朝の災害、男性の被災が多発しています。20代の労働災害が43%にも及び、修業を重ねてきたわけではない若い男性が厨房で調理している姿が想像できます。従業員数あたりの労働災害発生率は居酒屋単独店と比べ2.5倍近くにのぼり、熟練者が調理を行うことが多い単独店との差が明確に現われています。

このため経験の浅い店員に対する厨房作業の訓練、安全教育が重要です。

安全活動事例

- ・労働災害発生後、全店で情報共有化。労働災害報告書を取締役会、部課長会等に提出
- ・野菜スライサーのストッパー装着の指導（切傷災害の大幅減少につながる）
- ・機器の配置変更、客席の動線変更等による業務効率の改善
- ・店舗の営業時間変更等により、残業時間削減、休日取得促進等の環境づくり
- ・厨房内通路の整理・整頓（余計な物を置かない）
- ・日常清掃に専門業者導入
- ・引き渡し時（新店、リニューアル）に店舗の安全チェック



チェーン系カフェ

特徴

軽食等の提供のために刃物を扱うものの、その頻度は他の業態と比べ低いにも関わらず、切れ・こすれ災害が最も多発しています。これは、グラスなどガラス製品等の使用頻度が高いからと推察されます。また、取扱う商品の特徴から、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も多発しています。動作の反動・無理な動作起因災害、はさまれ・巻き込まれ災害も多く、前者は作業スペースが極端に狭いことに、後者は様々な機器を使用することに起因していると考えられます。

10代、20代の被災者が7割を超え、若年齢層の労働災害が極めて多く見受けられます。

店舗が狭く店員数が少ないため、初心者の方から厨房機器の取り扱いを含む多様な業務が求められ、その結果、経験年数6か月未満、1年未満の経験の浅い店員の労働災害が多いと推察されます。

彼らへの安全教育が重要になりますが、インターネットや映像教材の活用等、若者が受け入れやすい教育が有効と思われます。



安全活動事例

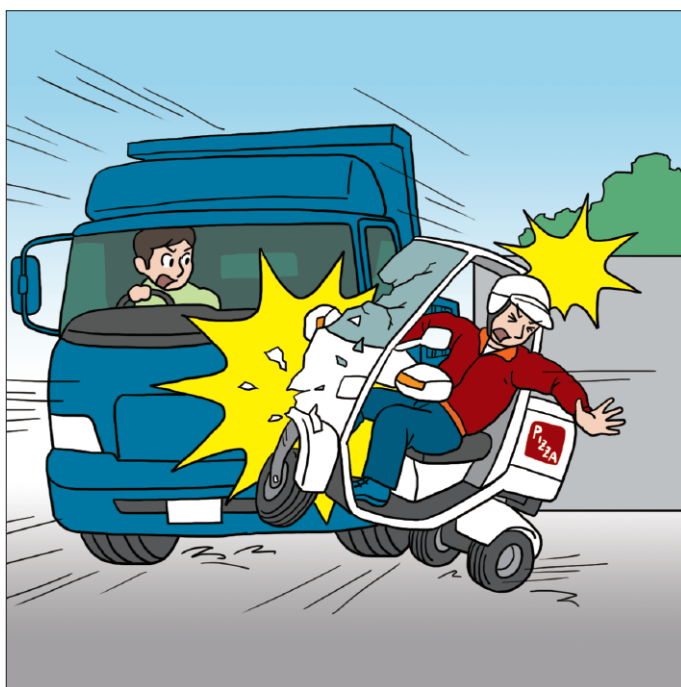
- ・社内ポータルサイトでアンケート調査によるヒヤリハット事例の収集
- ・全店で発生した労働災害の情報共有（メール配信、冊子作成）
- ・エリアマネジャーによる安全指導

配達飲食サービス

特徴

交通事故（道路）が4割を超え、配達という業態特性を如実に反映しています。配達員は男性が多く男性の被災が多発しています。墜落・転落災害が飲食店平均よりも高いですが、これはマンションの2～3階等への階段利用をはじめとする配達に起因すると考えられます。配達飲食サービスは配達時間の厳守が重視され、このことが無理な運転による交通事故の発生につながっていると考えられます。

被災割合が高い経験年数6か月未満の新入店員に対する自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・労働災害の全店情報共有化
- ・フランチャイズオーナー、店長に対し、労働災害防止に関する通達（厚生労働省「飲食店を営む皆さまへ 労働災害の防止のためのポイント」資料添付。休憩室に労災指定病院掲示の指示）
- ・外部セミナーの受講

持ち帰り飲食サービス

特徴

小売業と飲食店の中間業態であり、小売業の頻発災害である転倒災害、動作の反動・無理な動作災害、墜落・転落災害と、飲食店の頻発災害である切れ・こすれ災害、高温・低温物との接触災害が混在しています。50代以上の高年齢層の女性の労働災害が多発しています。弁当・惣菜は、主婦が日常的に行っている調理の延長線上にあるため、油断が生じやすいという傾向があるといえます。また、「交通事故(道路)」が比較的多く、これは、店頭販売だけでなく、商品の配達を行う店も多いためと考えられます。

自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・全社的な5S活動（毎日の清掃時間帯の設定、期間別活動テーマの設定等）
- ・器具・備品等の置き場所を全店統一基準で設定

飲食店における安全上の課題

飲食業における安全上の課題（例）

指標	想定される課題
先が尖ったものや割れ物を扱う	・ 切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい
店舗が複数階に渡る	・ 階段等における墜落・転落の危険が生じる
作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	・ 棚等からの商品や機具等の落下の危険度が増す ・ 転倒したり無理な姿勢を強いられたりするおそれが高まる
包丁等やスライサーを使用する	・ 切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある
火気、油、電熱器等を扱う	・ ヤケドの危険がある
水の使用量が多い	・ 床が濡れやすく、転倒の危険度が増す
深夜営業を行う	・ 事故発生時の初期対応が不十分になりやすい
パート・アルバイト比率が高い	・ 安全教育を十分に受けていない店員が多い
フランチャイズ店が多い	・ 本部の指導が各店まで届きにくい場合がある
配達を行う	・ 交通事故。階段等での転倒のリスクがある



業態別にみた安全上の課題

指標	ファストフード	チェーン系専門飲食店	ファミリーレストラン	チェーン系居酒屋	チェーン系カフェ	配達飲食サービス	持ち帰り飲食サービス
割れ物等を扱う		○	○	○	○		
複数階にわたる	△						
作業空間が狭い	○	○		○	○	○	○
包丁等を使用する	△	○	○	○		△	○
火気・油等を扱う	○	○	○	○	○	○	○
水の使用量が多い		○	○	○		△	
深夜営業を行う	○	△	○	○		△	
パート等が高比率	○	○	○	○	○	○	○
フランチャイズ店が多い	○	○		○	○	○	○
配達を行う						○	

* ○は該当するもの。△は該当するがウエイトが低い、あるいは店舗によっては該当することがあるもの。

おわりに

いかがでしたか。ご覧いただいたとおり、飲食店には様々な業態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要です。

労働災害防止には、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要です。そして、具体策には、安全性とともに作業性を向上させる対策（業務改善等）が有効です。整理整頓はその代表格です。また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、包丁の正しい使い方等、安全な調理方法、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実などが求められます。

多店舗展開飲食店における主要業態

1. ファストフード



注文から5分程度以内の短時間で手軽な食品を提供する。ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、サンドイッチ、牛丼等丼物、うどん等の店舗がある。客単価は500円前後と低いが、顧客の店内滞留時間が短く、高回転率で低価格をカバーする。セントラルキッチンで調理したものを準備し、店は最終仕上げだけを担う。商品はカウンター受け渡し、セルフサービスを基本とする。徹底したマニュアル化が図られ、従業員は特別のスキルを必要とせず、パートやアルバイトが大部分を占める。

2. チェーン系専門飲食店



ラーメン、回転寿司、中華、大衆食堂、とんかつ、焼肉、カレー、ハンバーグ、ステーキ等、カテゴリーは多岐にわたる。ファミリーレストランと比べ、以下のような相違点がある。

- ・テーブル配置の密度がやや高く、カウンターを主とするものもある。
- ・マニュアルサービスを基本としつつ、ファミリーレストランよりきめ細かな接客を行う。
- ・仕込み等は共同のセンターで行うが、調理は各店舗の厨房で対応するウエイトが高い。

3. ファミリーレストラン



家族連れの顧客に対応できるよう、ゆったりとしたテーブル配置等による空間づくり、幅広いメニューを廉価な価格で提供する。コストダウンのためドリンクバーなどのセルフサービス併用の場合も多い。セントラルキッチン方式を採り、店舗の厨房では、温める、焼く、揚げるなどの加熱処理と盛り付けが主たる作業となる。メニューは、西洋料理を中心に和食や中華も揃える形が基本だが、イタリアン、和食、中華等、特定ジャンルを提供する店も増えている。

4. チェーン系居酒屋



従来からある個店経営の居酒屋や小料理屋に対し、店舗が大きく料理メニューが豊富である。飲み物も、ビール、焼酎、日本酒という定番ドリンクだけでなく、ワインや各種のサワー、ソフトドリンクなど品揃えが豊富で、女性客や家族連れでも気軽に利用できるという特徴もある。かつてはセントラルキッチンで調理済みの料理を提供するものが多かったが、近年は仕込みまでをセンター処理し、調理は店内で行う形が主流になりつつある。

5. チェーン系カフェ



「コーヒーショップ」と「エスプレッソ・バー」の2タイプ。前者はファストタイプで、廉価、カウンターサービス、セルフサービス、テイクアウト販売等が特徴。一方後者は、より本格的なコーヒーを提供し、やや割高、テーブル席中心。ただ、ファストタイプに変わりはない。ケーキなどを併せて小売する。サンドイッチ等を店内調理、パスタ等の軽食を提供、夜はアルコールを提供するところもある。

6. 配達飲食サービス



店舗で調理したものを顧客が求める場所に届ける。学校、病院等の給食や、顧客の求める場所で調理したものを提供する業態も含まれる。代表的なものとして、宅配ピザ屋、仕出し料理・弁当屋、デリバリー専門店、給食センター、ケータリングサービス店等がある。

7. 持ち帰り飲食サービス



店内に飲食用設備を持たず、顧客は、注文し店内で調理されたものを持ち帰る。また車両等を使って不特定な場所で、顧客は、注文し調理されたものを持ち帰る業態もある。持ち帰り寿司店、持ち帰り弁当屋、クレープ屋、移動販売（調理を行うもの）等がある。

【参考文献】

労働安全衛生総合研究所技術資料 (JNIOOSH-TD-No.6(2016))、多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析

独立行政法人労働者健康安全機構

労働安全衛生総合研究所

〒204-0024 東京都清瀬市梅園1-4-6

TEL : 042-491-4512 FAX : 042-491-7846

URL : <https://www.jniosh.go.jp/>