

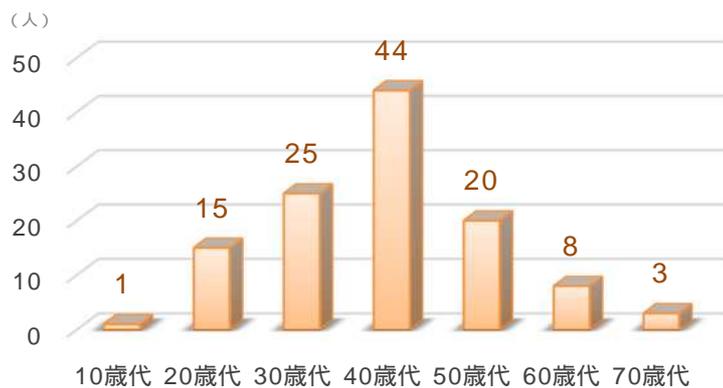
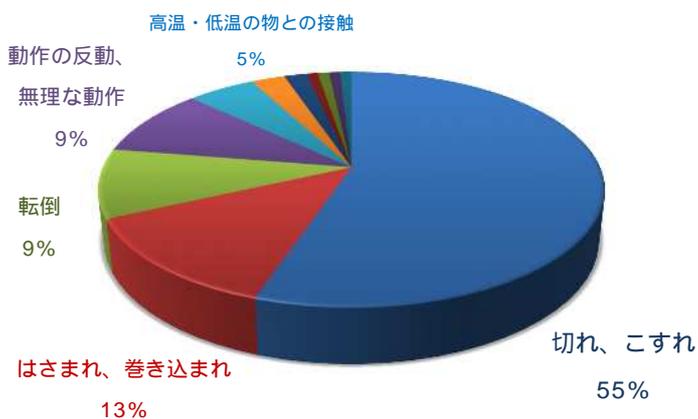
学校給食事業の皆様へ

労働災害を防止しましょう！

岡山労働基準監督署管内における食料品製造業の労働災害件数は毎年 50 件前後で推移しており、そのうち学校給食事業（保育園、幼稚園、こども園、小学校、中学校、給食センター）における労働災害は 15～25%を占めています。 民間事業者に委託しているものも含む



事故の型は、**切れ・こすれ(55%)**が半数以上を占めています。それらの多くは食材を包丁で切っていた時や、スライサーから食材を取り出そうとした時に発生しています。また、スライサーや攪拌機等の食料品加工用機械には**はさまれ・巻き込まれ(13%)**も多く発生しています。続いて、清掃中や物を運搬中の**転倒(9%)**、**重量物を持った時等に腰痛や筋を痛めるといった動作の反動・無理な動作(9%)**、**火傷(5%)**の順となっています。



被災者を年齢別で見ると、40歳代が突出しています。続いて、30歳代、50歳代と続いています。近年は高齢労働者の労働災害の比率が高くなっている傾向です。





次のことに気をつけましょう！



【1】「切れ・こすれ」災害の防止について

- ・刃物を使用している時は目をはなさない、考え事をせずに集中する
- ・使用後は刃物を片付ける、2S（整理・整頓）は安全衛生の基本
- ・食品衛生に留意しながら、必要に応じて保護手袋（切創防止用）を使用する



【2】「はさまれ・巻き込まれ」災害の防止について

- ・食品加工用機械の清掃・点検・異常時等は必ず電源を切る
- ・食品加工用機械に設ける安全装置、覆い、囲い等を有効にする

要チェック！
食品加工用機械の安全装置・覆い・囲い等は法律で定められています



【3】「転倒災害」災害の防止について

- ・床に水や油が飛散したらすぐに掃除をする
- ・床の凹凸や段差の有無がないか確認し、改善する
- ・通路や床に荷物や道具が放置されていないか確認する

要チェック！
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



【4】「腰痛」の防止について

- ・重量物の取扱い及び運搬の作業は、作業ごとに扱う重量の上限、作業姿勢、複数人で扱う物品、主な物品の目安等を決め、作業者に過度の負担がかからないようにする
- ・腰痛の健康診断を定期的に受診し、ストレッチを中心とした腰痛予防体操を行う

職場の安全衛生対策が講じられているかチェックしてみましょう

チェックリスト		<input checked="" type="checkbox"/>
1	4S活動（整理、整頓、清掃、清潔）の徹底による床面の水濡れ、油污れ等の小まめな清掃、材料の箱及び台車等の障害物の除去、通路の確保等による転倒災害の防止を実施していますか	<input type="checkbox"/>
2	作業マニュアルを作業者に周知、教育していますか	<input type="checkbox"/>
3	KY（危険予知）活動による危険予知能力、注意力の向上に取り組んでいますか	<input type="checkbox"/>
4	ヒヤリハット活動による危険箇所の共有、除去を実施していますか	<input type="checkbox"/>
5	危険箇所の表示による危険の「見える化」を実施していますか	<input type="checkbox"/>
6	施設長及び管理者等による定期的な職場点検を実施していますか	<input type="checkbox"/>
7	朝礼時等での安全意識の啓発を実施していますか	<input type="checkbox"/>
8	転倒防止に有効な靴、腰痛防止の腰痛ベルト、切創防止手袋等の推進など保護具や用具の活用をおこなっていますか	<input type="checkbox"/>
9	腰痛予防対策の健康診断を実施していますか	<input type="checkbox"/>
10	腰痛・転倒予防体操を励行していますか	<input type="checkbox"/>
11	食品加工用機械の安全装置（安全カバー、非常停止ボタン等）が有効な状態で使用されていますか	<input type="checkbox"/>

作業者の労働災害防止は、給食の衛生管理の向上にもつながりますね！



ひとたび労働災害が発生すると、場合によっては調理したものがロスとなったり、長期療養となると仲間に大きな負担を与えかねません。上のチェックリストを参考に職場の安全衛生管理が実施されているか、みなさんで話し合ってみてください

