

# 給食・惣菜・弁当づくりの現場で、



滑る床、急ぐ手元。慣れた作業が事故になる



## 給食、惣菜、弁当製造等の業種を取り巻く労働災害発生状況の概要

### 『他の業種よりケガに遭いやすいつってホント!?』 給食・惣菜・弁当づくりの現場の現状』

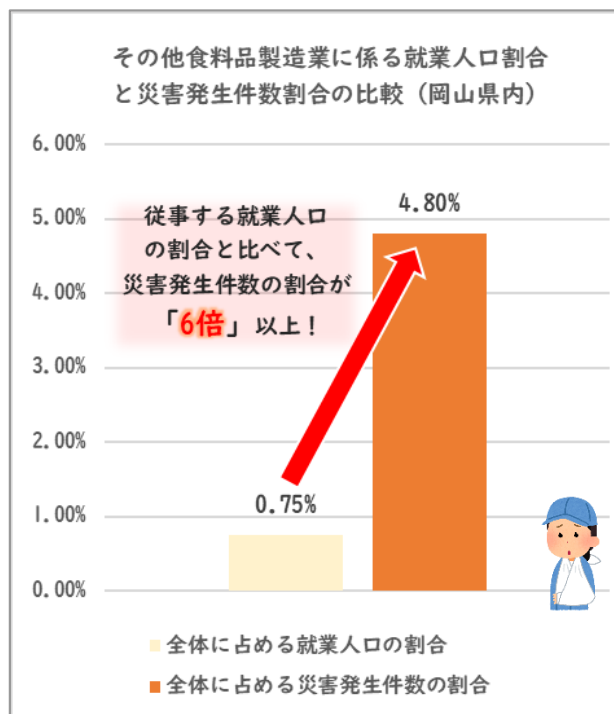
県内では、給食事業や惣菜、弁当製造などの「その他の食料品製造業」で約6,500人の方が働いています。

この業種で発生する休業4日以上労働災害は年間約110件あり、毎年およそ60人に1人がケガをしています。

参考として、県内の全産業では同じようなケガをする方は毎年380人に1人、製造業全体では270人に1人、建設業全体で275人に1人となっています。

この業種では、全産業平均の約6.5倍、製造業・建設業平均の約4.5倍の労働災害が発生しています。

どのような職場でも、よくよく見ると周りには様々な危険でいっぱいです。慣れから生じる油断も見逃せない要素です。是非この機会に毎日の作業を振り返っていただき、一緒に働く仲間や、何よりあなた自身がケガをしない、安心安全な職場づくりを目指していきましょう!



実際にどのようなケガが起きているのか? (裏面へ続く)



## 油跳ね、お湯はねなど高温物との接触

**事例①** 食材を油で揚げている際、跳ねた油が長靴の中に入り火傷した。

**事例②** 高温の食材を入れてミキサーにかける際に、蓋をするのを忘れて稼働したため内容物が飛び散り身体に付着した。



### 【災害の主な原因】

- ・保護具（エプロン・アームガード）の未着用
- ・長靴内部への油や湯の進入
- ・油断、確認不足（慣れ、未熟練、焦り）

## 機械への挟まれ・巻き込まれ災害

**事例①** 成型機に食材を投入する際に、回転する羽に手指が接触して巻き込まれた。

**事例②** 機械に不具合（目詰まり等）が発生したため、電源スイッチを落とさず除去していたところ可動部に接触して受傷した。



### 【災害の主な原因】

- ・機械可動部への覆い等の未設置
- ・機械を動かしたまま清掃・点検
- ・経験不足、慌て、未熟練、思い込み

## 包丁等の刃物による切創災害

**事例①** 包丁で玉ねぎを切ろうとしていた際に、刃が入らないため力を入れたところ、包丁が滑り、添えていた手に刃が接触した。

**事例②** スライサーへの刃の取付け作業中に、刃に手指が接触して切創を負った。



### 【災害の主な原因】

- ・包丁の刃の滑り、切れ味の不良
- ・素手での刃物の取扱い（保護具未使用）
- ・材料の滑り ※玉ねぎ、キャベツが多い  
(材料特性に応じた注意の不足)

## 通路等での転倒による災害

**事例①** 食材を取りに行く際に、通路上の代車に足が引っかかり転倒した。

**事例②** 食材の入った鍋を持って、廊下を歩いていた際に、目の前の段差に気が付かずにつまづいて転倒した。



### 【災害の主な原因】

- ・路面状態の不備（濡れ・油・段差など）
- ・不適切な履物（靴裏の減り、かかと履き）
- ・不適切な行動（小走り、視界不良）

## 動作の反動による災害（腰痛など）

**事例①** 濡れた路面で転倒しそうになり、転ばないように踏ん張った際に腰をひねり受傷した。

**事例②** 20kgの食材の移動を継続して行っていたところ、違和感とともに腰に痛みが生じた。



### 【災害の主な原因】

- ・重量物の繰り返し運搬
- ・痛みを我慢して作業を継続
- ・急な動作（振り向き、踏ん張り）

## その他（熱中症、化学物質による薬傷など）

**事例①** フライヤー前で水分補給をせず作業を続けていたところ、熱中症を発症した。

**事例②** オープンの洗浄中に強アルカリ性の洗浄剤が皮膚に付着し化学熱傷を起こした。



### 【災害の主な原因】

- ・フライヤー前での長時間作業
- ・洗剤中の有害成分の認識不足
- ・適切な保護具の未使用



## 高温物との接触による災害防止対策

### その1 高温の油・湯から身を守る



フライヤーでの揚げ物など高温作業の際には、保護具（長靴、長エプロン、耐熱手袋）を着用し、肌の露出を最小限に!

### その2 鍋の洗浄作業は冷えてから!



鍋・容器の洗浄は「冷えてから」が原則! 手を出す前に必ず確認すること。

### その3 高温物の運搬は慎重に!



高温物の運搬、移替え作業は慎重に! 必ず取手が付いた容器を使うこと。

## 挟まれ・巻き込まれ災害の防止対策

### その1 機械の使用法を守りましょう!



食品加工用機械を異なる用途や使用方法で使うのはNG。

法令に基づき設置されたカバーやガードは常に有効に保持すること!

食品加工用機械の安全対策についても詳しく



### その2 清掃・点検の際は機械を停止



機械を動かしたままの点検・清掃はNG! 「清掃前の電源OFF」の徹底を!

## 刃物等による切創災害の防止対策

### その1 刃物の危険を常に意識する



刃物を使用する際は作業に集中すること! 冷凍物やキャベツ、玉ねぎなど、滑りやすい、転がりやすい材料には特に注意!

### その2 包丁のお手入れを忘れずに



切れない刃物は事故の元! 普段通りに使える状態を維持すること!

### その3 可能な限り手を護る対策を



作業によっては直接手を護る保護手袋（切創防止用）を活用すること。

## 転倒災害の防止対策

### その1 床面の油や水は小まめに除去



小まめな掃除で滑りにくい床面の維持を!

### その2 通路など床面に物を置かない



いつも無い場所の荷物は躓きの元!

### その3 適切な靴を履こう!



靴裏がすり減っていないか定期に確認!

転倒防止対策をもっと詳しく



## 動作の反動による災害の防止対策

### その1 力仕事を少なくしよう!



荷は小分けに! 持ちやすく! 台車も活用!

### その2 不自然な体勢は避けよう!



荷の取扱い時に前屈・中腰・ひねりはNG

### その3 落ち着き、急がず、無理をせず!



急激な動作は行動災害のリスク大! 無理な作業の継続は重症化を招くので注意!

腰痛予防対策をもっと詳しく



## その他の対策（熱中症、化学物質対策）

### その1 屋内でも熱中症対策は万全に!



屋内でも小まめな休憩や水分・塩分補給を心掛けけること! 室温28度以上は黄信号!

### その2 “化学物質”の用法を厳守する



職場で使用する洗剤等の中には人体に悪影響を及ぼす“化学物質”が含まれることも。洗剤等の用法用量は厳守すること。

熱中症予防対策をもっと詳しく



化学物質対策をもっと詳しく





目的	職場全体で取り組むべきこと	✓の数
転倒災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 4S（整理、整頓、清掃、清潔）を意識した管理がされているか</li> <li><input type="checkbox"/> 床面の水濡れ、油汚れはないか</li> <li><input type="checkbox"/> 段差や凹凸等がある場合はリスク低減の措置を講じているか</li> <li><input type="checkbox"/> 通路上に材料の箱や代車などの障害物はないか</li> <li><input type="checkbox"/> 着用する履き物は適切か（靴裏の減りはないか）</li> <li><input type="checkbox"/> 作業箇所ごとに適切な照度が確保されているか。</li> </ul>	/6個
安全管理意識の向上	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 危険予知活動など従業員の危険意識向上のための取組みを行っているか</li> <li><input type="checkbox"/> ヒヤリハット活動等により職場の危険の共有、除去を行っているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 危険箇所への表示、注意喚起など「危険の見える化」を行っているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 管理者や現場責任者による定期的な職場巡視を行っているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 安全大会や、掲示など安全意識高揚のための取組みを実施しているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 技能習熟度や理解度に応じた従業員への教育訓練を行っているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 各種保護具が必要な場面ごとに確実に使用されているか。</li> </ul>	/7個
腰痛災害の予防	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 腰痛検診を実施するなど従業員ごとの腰痛リスクを把握しているか</li> <li><input type="checkbox"/> 作業場で取り扱う材料や器具の重量は把握しているか</li> <li><input type="checkbox"/> 重量を伴う材料や器具等の上下作業を最低限としているか。</li> </ul>	/3個
切創災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 調理に用いる包丁やスライサーは定期的に手入れされているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 必要に応じて切創防止手袋などを活用しているか。</li> </ul>	/2個
機械への挟まれ・巻き込まれ防止	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 食料品加工用機械に安全カバー、非常停止装置が取り付けられているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 機械清掃時や不具合が生じた際の対応手順が整備されているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 機械の清掃や点検を行う際の運転停止、電源OFF等は徹底されているか。</li> </ul>	/3個
熱傷災害の防止	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 油跳ね、突沸等による熱傷のリスクを従業員に周知しているか。</li> <li><input type="checkbox"/> 必要に応じて熱傷から身を守る保護衣を着用させているか。</li> </ul>	/2個
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> 作業場で使用する化学物質（掃除用洗剤など）のSDSを備え付けているか ※SDS…その製品の危険性や取扱時の注意事項を記載した書面</li> <li><input type="checkbox"/> 調理場における熱中症のリスクに対して適切な措置を講じているか。</li> <li><input type="checkbox"/> ハシゴや脚立の適切な使用方法を周知しているか。</li> </ul>	/3個

✓が入らなかった箇所はあなたの職場の労災防止対策の伸びしろです！  
できることから始め、✓を一つずつ増やしましょう

