

# 飲食店の皆様へ 労災防止への対策はお済みですか？

～「転倒」「切創」「火傷」が多い～

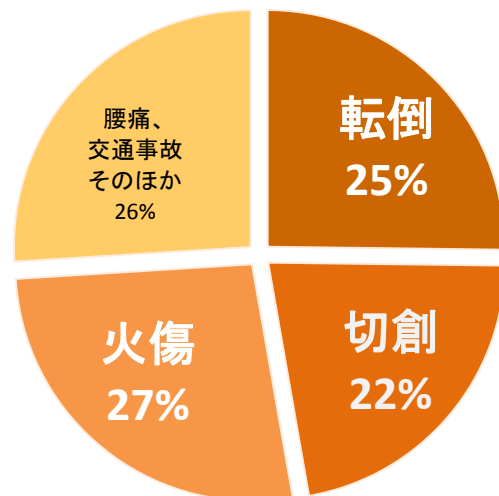
## 飲食店の労働災害って何？

「うちは食の安全は万全だけど。そのこと？」「飲食店の労働災害って、あまり聞かないけど。…」とお思いの方。

ここでご紹介するのは、飲食店で働く従業員の方の安全対策です。「安全第一」と言うと、工場や工事現場を連想されるかもしれませんが、いいえ、飲食店をはじめサービス業でも同じです。

4日以上も休まなければならないほどの大きなケガも、県内の飲食店では年間40件以上発生しています。このうち、特に多いのが、「転倒」「切創」「火傷」。まずこの3つを防ぐ対策が重要です。

店舗内の動線やレイアウト、調理機械、作業方法、従業員教育、管理体制など店舗のマネジメントに問題や改善すべき点はないか考えてみましょう。



・沖縄県内における平成24年、25年、26年(12月末現在)の労働者死傷病報告より

## 転倒 ～厨房の床、ホールの段差～

水や油で濡れている厨房の床。滑って転倒するパターンが多いです。（これに近い経験はありませんか。）また、排水溝が開いていたり、物が乱雑においてあると、これにつまづいてしまう危険があります。

さらに、転倒はホールでも起こっています。パントリーや厨房近くは床が濡れていることがありますか。また、ホールの段差でつまづくことも。お客さまが転倒してしまう危険だってあります。



## 【おススメする対策】

- ・水漏れや油分などはこまめに拭き取りましょう。(床・通路のドライ化)
- ・野菜くず、パンくず等はこまめに片付けましょう。
- ・フライヤーの廃油タンクはこまめに点検しましょう。
- ・4S（整理、整頓、清掃、清潔）により障害物を撤去しましょう。
- ・作業内容に適した、滑りにくい履き物を使用しましょう。また、靴底のつまりは取り除きましょう。
- ・通路の段差や継ぎ目などは改善しましょう。すぐに改善できない場合は見やすい場所にステッカーなどで表示し、注意を促しましょう。

## 切創 ～包丁、ミキサー・スライサー、食器～

調理では包丁を使いますよね。冷凍食品や食材を切るときに指を切ることが多いです。また、台に置いてあった包丁を落としてケガを負ったり、袋や梱包用バンドを切る際に指を切るケースもあります。

ミキサーやスライサーの刃で、指を切ることもあります。また、食器を洗っている際、割れてしまい、破片で指を切ることも。ヒビの入った食器類はお客さまにとっても危険です。



## 【おススメする対策】

- ・冷凍食材をカットする際は、食材が滑ったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。
- ・包丁を調理台に置くときは、刃先を向こう側（柄を手前側）に向け、奥の方に置きましょう。
- ・包丁の使用後は、保管場所に戻しましょう。また、洗浄後は、他の食器等とは別にしましょう。

- ・刃物部分のガードを外すなど、本来の状態ではない形で使用しないようにしましょう。
- ・スライサーやミキサーなどの点検、清掃、修理をする場合は、機械が完全に止まっていることを確認し、電源をコンセントから外して作業しましょう。
- ・食器、グラスなどを点検し、欠けていたりヒビの入ったものは取り除きましょう。

## 火傷 ～鍋、フライヤー～

だし汁やお湯の入った鍋を落としたり、こぼしたりして足に火傷を負うことが多いです。フライヤーでは清掃中に油が飛んだり、手を滑らせて油の中に手をいれてしまうことも。油で調理器具などが滑りやすくなっていませんか。

また、フライパンなどに引火した火を消火しようとして火傷を負うこともあります。



### 【おススメする対策】

- ・滑りにくい耐水性の履き物、耐火用エプロンなどの、身体を保護するものを着用して作業しましょう。
- ・厨房、調理器具などは油で滑らないように拭き取りましょう。
- ・だし汁やお湯は、鍋からこぼれない程度に入れて持ちましょう。また、重い場合は、複数人で持ち、台車等で運搬しましょう。
- ・オーブン等使用時は、耐熱手袋を使用しましょう。
- ・消化設備（消化器、消化用ボール等）を備えましょう。
- ・高熱の廃油は必ず専用の容器に入れ、台車で運搬しましょう。

## いますか？安全推進者

労働災害を防ぐには、職場環境や作業方法を改善したり、従業員に安全教育をしたりすることが重要になってきます。では、「誰がやるの？」。事業主自ら行うのもいいですが、従業員の中から**「安全の担当者」=「安全推進者」**を決めましょう。

## 安全推進者が行うこと

安全推進者が行うのとして、次ぎのようなものがあります。

### (1) 職場環境と作業方法の改善に関すること。

#### ① 職場内の4S活動の推進

・4S活動は、労働災害の防止だけでなく、作業のしやすさ、作業の効率化も図れます。

#### ② 床や通路などの段差や凸凹面の解消など職場内の危険箇所の改善

・お客さまにも安全です。

#### ③ 食品加工用機械などの安全な使用に関するマニュアルの整備

・写真やイラストなどを用いると分かりやすいです。

### (2) 従業員の安全意識の啓発や教育に関すること。

#### ① ミーティングなどの場を活用した労働災害防止の意義の周知・啓発

・みんなで話し合っって認識を高めましょう。

#### ② 安全な作業手順についての教育の実施

・新規雇い入れ時や作業転換時は必ず実施して下さい。

## 安全推進者を決めたときのポイント

- ・職場の見やすいところに名前を掲示して、従業員に知らせましょう。
- ・事業主は、安全推進者が活動しやすいように、必要な権限を与えて、能力向上に配慮しましょう。(例えば、安全衛生推進者講習を受講させる等)

### 安全衛生に関するお問い合わせは下記まで

沖縄労働局健康安全課	☎098(868)4402	名護労働基準監督署	☎0980(52)2691
那覇労働基準監督署	☎098(868)3431	宮古労働基準監督署	☎0980(72)2303
沖縄労働基準監督署	☎098(982)1263	八重山労働基準監督署	☎0980(82)2344