

旅館・ホテル業の事業主の皆様へ

やってみよう
自己点検

労働災害を 防ぎましょう

～ おもてなしは従業員の安全と健康から～

業務が忙しい時は労働災害が起こりやすくなります。

これから、観光シーズン本番を迎えるに当たって、ぜひ、御社の**安全衛生点検**を実施してみてください。

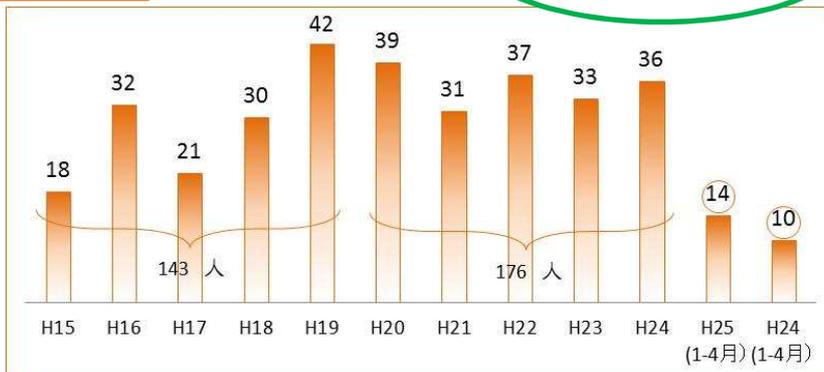
自己点検は
次ページから

旅館・ホテル業の労働災害の発生状況

<この10年は高止まり(図)>

平成24年の県内における旅館・ホテル業での休業4日以上の労働災害は36人で、前年の平成23年より3人増加しました。

10年間の傾向でみると、前半(H15～H19)の143人から後半(H20～H24)では176人と率にして23%増加しています。



<図> 旅館・ホテル業での労働災害(休業4日以上)(単位:人)

<表> 作業別・事故の型別の労働災害発生状況 (単位:人)

<厨房や客室清掃中の労働災害が多い(表)>

平成24年の労働災害36人を作業別・事故の型別に分類してみると、客室清掃中の転倒、厨房・パントリーでの切創や腰痛、館内整備中にはしごや台などから落ちる、接客サービス中の転倒が多く発生しています。

	パントリー・厨房	客室清掃	会場設営・片付け	館内整備	サービス接客	その他	合計
転ぶ(浴室、床、階段などで)	1	5	1	1	3	2	13
落ちる(はしご、台などから)	0	0	2	3	0	0	5
ものが落ちてくる	2	0	0	1	0	1	4
腰痛など	3	1	0	0	0	0	4
ものにぶつかる	0	0	2	0	1	0	3
切創	3	0	0	0	0	0	3
はさまれる	0	1	0	0	0	0	1
火傷	1	0	0	0	0	0	1
その他	0	0	1	0	0	1	2
合計	10	7	6	5	4	4	36

(該当しない項目にはチェックする必要はありません。)

1 床面、階段、通路について

床面、階段、通路は、つまづきやすべりの原因となる凹凸、段差や水こぼれ、カーペットのまくれ等のない状態になっていますか。	いる	いない
段差には滑り止めをつけていますか。	いる	いない
床面、階段、通路は十分な明るさがありますか。	いる	いない

2 整理・整頓について

什器、運搬車等は決められた収納場所に整理整頓して置いていますか。	いる	いない
調理場、洗い場、倉庫(荷置場)、パントリー(宴会場または客室までの中継所)は整理整頓されていますか。	いる	いない

3 機械・設備等について

スライサー、カッター等の調理機械、その他の機械、設備の危険箇所等に防護措置がしてありますか。	いる	いない
通路等を横切る電気コードは、物や足が引掛からないようになっていますか。	いる	いない
ボイラー、エレベーター(エスカレーター)、簡易リフトについては、定期的な検査を行っていますか。	いる	いない
ボイラー、特別高圧・高圧充電設備の作業については、資格を持った者に従事させていますか。	いる	いない
屋外へ通じるドアは、強風で急に強く開閉することがないようにしていますか。	いる	いない

4 作業方法等について

階段を昇り降りする場合には、急がず、対向者にも十分注意させていますか。	いる	いない
衝立、テーブルの移動作業は極力二人一組でさせていますか。	いる	いない
重い物の運搬作業は、運搬車で行い、積み方や積む最大重量を定めていますか。	いる	いない
運搬車(ワゴン)等は引張らずに押して使用させていますか。	いる	いない
料理等を運搬箱(「はこび」)で運搬する場合には重量を考慮した作業方法を定め、励行させていますか。	いる	いない
中腰等の無理な姿勢による作業をなくすような方法を定め、励行させていますか。	いる	いない

調理機械の取扱いについては、予め取扱い要領を作成し、その要領にそって使用させていますか。	いる	いない
厨房内の床が水こぼれ等で滑りやすくなっていませんか。	いる	いない
水槽または洗浄機を使って食器、グラス類を洗浄するときは、水槽または洗浄機内に破片等がないか確認させ、破片等の取除きには、安全な用具等を使用させていますか。	いる	いない
浴室清掃、ベッドメイキングなど客室清掃については、滑ったり、シーツに足が取られたりしないよう、慌てないで行わせていますか。	いる	いない
照明器具の取替えや庭園での枝払い等高い所で作業を行う場合は、専用の台、脚立、梯等を使用させていますか。	いる	いない

5 健康に関する措置について

定期健康診断を行っていますか。	いる	いない
職場体操を行っていますか。	いる	いない
調理作業者の検便を、定期的に行っていますか。	いる	いない

6 交通災害の防止について

定期的に安全運転教育をしていますか。	いる	いない
--------------------	----	-----

7 火災への備えについて

消火器、消化設備等の整備および火気厳禁、避難口等の表示されていますか。	いる	いない
危険物（灯油、ガソリン等）は、引火の危険がない場所に保管されていますか。	いる	いない
防火訓練、避難訓練を定期的に行っていますか。	いる	いない
非常口、避難通路、防火シャッターの作動範囲周辺等に物品を置かないようにしていますか。	いる	いない
建物、機械等の増改築、設置工事等を行う場合には、溶接火花等の火気の管理について施工業者と十分な打合せを行っていますか。	いる	いない

8 厨房施設等の火気使用場所について

火元責任者を定めていますか。	いる	いない
ガスホースは、亀裂や劣化がない状態に保たれていますか。	いる	いない
レンジ、コンロ等火気を使用する設備の周辺に布巾等の可燃物を置かないようにしていますか。	いる	いない

ガス漏れ警報器を取りつけていますか。 いる いない

9 安全衛生意識の高揚について

朝礼、ミーティングの際に労働災害防止に関する話をしていますか。（ヒヤリ・ハットした経験などを共有すると効果的です。） いる いない

経営トップが職場の安全と健康に関する方針を従業員に明確に示していますか。 いる いない

経営トップが職場を巡回点検していますか。 いる いない

10 宿舎について

従業員の寄宿舍（社宅、家族寮を除く）について、法令に定める安全衛生基準に基づきチェックしていますか。 いる いない

（注）

労働安全衛生法令で、建物の構造、1人当たりの居住面積、消火設備、非常時の通報設備の設置その他のことが決めています。

11 安全衛生教育について

雇い入れ時、作業内容変更時に安全衛生教育を行っていますか。 いる いない

職場リーダー等の監督者教育を行っていますか。 いる いない

12 安全衛生管理体制について

安全管理者および衛生管理者または安全衛生推進者を選任していますか。 いる いない

（注）

安全管理者、衛生管理者はそれぞれ常時50人以上の事業場で選任することが労働安全衛生法令で義務付けられています。
安全衛生推進者は常時10人以上50人未満の事業場で選任することが義務付けられています。

安全委員会および衛生委員会（安全衛生委員会）を定期的を開催していますか。 いる いない

（注）

安全委員会は常時100人以上、衛生委員会は常時50人以上の事業場で設置することが労働安全衛生法令で義務付けられています。

産業医を選任していますか。 いる いない

（注）

産業医は常時50人以上の事業場で選任することが労働安全衛生法令で義務付けられています。

本自己点検の作成に当たっては中央労働災害防止協会が作成・公表している安全衛生自己点検表を参考にしました。

点検結果はいかがでしたか。

最近では、企業の対外的評価として、従業員の安全と健康の確保がこれまで以上に重要視されてきています。労働災害は起こってしまってからでは遅いのです。その前に危険の芽を摘む。これが大事です。

どうか、なお一層の御取組をお願い申し上げます。