

# 飲食店の労働災害を防止しよう！！

事業者・管理者は人命尊重の「安全第一」を宣言して職場の安全管理体制を整備し、作業者は災害発生が、被災者のみならず経営上多大なる損失を発生させることも自覚して、職場での危険に対する意識を高め、組織全体で災害防止を進めましょう。

## 死亡災害事例

平成 26 年 10 月 発生 60 歳代 女性

食堂の厨房で、開店前の仕込み作業を行っていた。  
高さ 86cm のコンロ台から出汁を取り終えた寸胴を両手で  
持ち足元に運ぼうとした時、手が滑って寸胴を倒し、  
寸胴内の熱湯をかぶり全身炎症で死亡した。



## 『再発防止対策』

熱湯の状態寸胴の移動は危険です。温度を下げてから移動させる手順を検討しましょう。又は寸胴を移動させないで良い作業手順を検討しましょう。

少しでも温度を下げて（被災程度の軽減）作業し、下記項目を検討して、安全な作業をお願いします。

- ①耐熱エプロンを使用すること。
- ②滑り止め付き持ち手の寸胴を使用すること。
- ③高所から重量物を移動する場合、落下等の危険性を検討し、防止対策を講じること。
- ④災害発生後の適切な処置を行うため、やけどによる応急処置を周知すること。

## 下記項目を点検して、災害要因を排除した、安全な職場環境を達成しましょう

1	耐滑性のある作業靴を使用させていますか。靴底の摩耗状態を確認していますか
2	作業場所の整理整頓を行っていますか。通路、階段、出入りに物を放置していませんか
3	床の水たまりや氷、油、粉類などを放置せず、その都度取り除いていますか
4	通路は安全に移動できるように十分な明るさ（照度）が確保されていますか
5	スライサー清掃時は、耐切創用手袋を使用していますか（使用できるよう準備できていますか）
6	割れ物はビニール袋ではなく、専用の入れ物に入れてありますか
7	転倒防止対策用の注意表示・滑り止めシール・油吸着マットなど整備されていますか
8	窮屈な作業姿勢で作業を行っていませんか
9	作業手順、店内ルールは遵守されていますか

- ・ 昼食時など繁忙時間帯は、作業量が増え、いつもなら実施している安全確認を見落とし、失敗が多発する時間帯です。失敗すれば大きな事故につながる作業を事前に洗い出し、安全対策の確立、危険な作業開始前の意識の集中など、作業者の作業状況を確認して下さい。
- ・ 作業手順が定められていても、作業者は、経験を積み、自分流に作業手順の省略を始めます。不適切な作業手順は改正が必要ですが、作業手順の意義と意味を定期的に再教育し、作業手順の遵守確認をして下さい。

飲食店で常時10人以上の事業場は安全推進者を配置して下記ガイドラインに基づく安全管理体制の整備に取り組むよう努めてください。（飲食店は労働安全衛生法施行令第2条第3号の業種になります。）

## 労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン

平成26年3月26日

### 1 目的

本ガイドラインは、労働安全衛生法施行令（昭和47年政令第318号。以下「令」という。）第2条第3号に掲げる業種に属する事業場において、安全の担当者（以下「安全推進者」という。）を配置することにより、当該事業場の安全管理体制を充実し、これらの事業場における労働災害防止活動の実効を高め、労働災害の減少に資することを目的とする。

### 2 対象事業場

令第2条第3号に掲げる業種の事業場であって、常時10人以上の労働者を使用するものを対象とする。なお第12次労働災害防止計画において労働災害削減の数値目標を掲げた重点業種である以下に掲げる業種の事業場については、特に重点的に本ガイドラインに基づく安全推進者の配置に取り組むものとする。

- ・小売業（令第2条第2号に含まれる各種商品小売業、家具等小売業及び燃料小売業を除く。）
- ・社会福祉施設
- ・飲食店

(注)「労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種とは・・・・・・」

施行令第2条	該当する業種	常時10人～49人	常時50人以上
第1号	林業、鉱業、建設業、運送業、清掃業	安全衛生推進者の 選任義務あり	安全管理者の 選任義務あり
第2号	製造業、電気業、ガス業、熱供給業、水道業、通信業、各種商品卸売業、家具・建具・じゆう器等卸売業、各種商品小売業、家具・建具・じゆう器小売業、燃料小売業、旅館業、ゴルフ場業、自動車整備業、機械修理業		
第3号	その他の業種	安全管理者、安全衛生推進者の選任義務なし（本ガイドラインに基づき安全推進者の配置）	

### 3 安全推進者の配置等

#### (1) 安全推進者の要件

安全推進者は、職場内の整理整頓（4S活動）、交通事故防止等、業種の別に関わりなく事業所内で一般的に取り組まれている安全活動に従事した経験を有する者のうちから配置するものとする。

なお、常時使用する労働者が50人を超える事業場や労働災害を繰り返し発生させた事業場については、安全に対する知見を少しでも多く有する者を配置する観点から、以下の者を配置することが望ましい。

#### ア 安全衛生推進者の資格を有する者

（安全衛生推進者養成講習修了者、大学を卒業後1年以上安全衛生の実務を経験した者、5年以上安全衛生の実務を経験した者等）

#### イ アと同等以上の能力を有すると認められる者

（労働安全コンサルタントの資格を有する者、安全管理士の資格を有する者又は安全管理者の資格を有する者）

#### (2) 安全推進者の配置

原則として、事業場ごとに1名以上配置するものとする。ただし、安全推進者の職務を遂行しうる範囲内において、一定区域内の複数の事業場で1名の安全推進者を配置することとしても差し支えないものとする。

#### (3) 安全推進者の氏名の周知

事業者は、安全推進者を配置したときは、その氏名を作業場の見やすい箇所に掲示する等により関係労働者に周知するものとする。

### 4 安全推進者の職務

本ガイドラインの対象業種でみられる災害の多くは、転倒災害、荷物の運搬等による腰痛、階段等からの墜落・転落や交通労働災害など日常生活でも起こりうる性質のものであり、その防止のためには、職場環境や作業方法の改善、安全衛生教育の実施といった安全活動の必要性についての認識を事業者、労働者ともども高める必要がある。こうした現状を踏まえ、安全推進者は、事業の実施を総括管理する者を補佐して、以下の職務を行うものとする。なお、事業者は、こうした安全推進者の活動を実効あるものとするために、安全推進者に対して必要な権限を与えるとともに、知識の付与や能力の向上にも配慮するものとする。

#### (1) 職場環境及び作業方法の改善に関すること

（例：職場内の整理整頓（4S活動）の推進、床の凸凹面の解消等職場内の危険箇所の改善、刃物や台車等道具の安全な使用に関するマニュアルの整備 等）

#### (2) 労働者の安全意識の啓発及び安全教育に関すること

（例：朝礼等の場を活用した労働災害防止に係る意義の周知・啓発、荷物の運搬等の作業に係る安全な作業手順についての教育・研修の実施 等）

#### (3) 関係行政機関に対する安全に係る各種報告、届出等に関すること

（例：労働災害を発生させた場合における労働者死傷病報告の作成及び労働基準監督署長への提出等）

## 切れこすれ災害防止対策

- 1 調理、食器・包丁洗浄、食品加工用機械清掃時に耐切創用手袋の使用を検討する。（調理中、包丁で指を切断する事故例もあります。）
- 2 刃物を扱う作業中は、視線を手元から外さない。（繁忙時間帯に店内の状況に気を取られ、視線を上げしてしまうことがあります。忙しい時ほど手元に注意して下さい。）
- 3 包丁で袋の開封を行わない。（開封用のはさみを用意し、包丁を安易に調理以外に使用させない職場風土の確立をして下さい）
- 4 食器が割れた後、片づけは素手で行わず、清掃道具で行う。（食器棚へ強引に食器を押し込むなど、無理な作業は、失敗して食器を割る頻度が高まるので、重量がある食器の移動は慎重かつ丁寧に作業して下さい。）
- 5 包丁を持っての移動時は、「後ろ通ります」の声掛けをする。（不意の接触による災害防止対策をして下さい。）

## 転倒災害防止対策

- 1 日々、4S（整理・整頓・清潔・清掃）活動を実施する。（転倒災害は、4S活動が実施できれば防げます。）
- 2 耐滑性のある作業靴を使用する。（使用すれば滑りによる転倒災害は大幅に減少します。）
- 3 フライヤー回りに油吸着マットを設置する。（油吸着マットを設置して、油の拡散を防止して下さい。）
- 4 厨房内の金属製の排水溝の表面や蓋に滑り止めを設置する。
- 5 商品運搬時に台車等の使用を検討する。（商品運搬時に、バランスを崩しての転倒災害が発生しています）
- 6 店内を走らない。（来客・調理など急ぐ時があるかもしれませんが、走れば転倒の危険性が高まり、躓いたり、ぶつかったり、バランスを崩したりして転倒します。時間が短縮できるのは数秒です。店内ルールとして周知して下さい。）

## 火傷災害防止対策

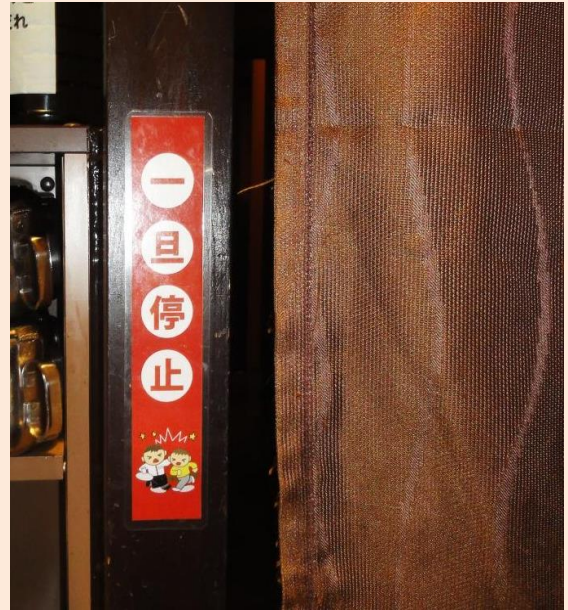
- 1 フライヤーの油交換は、冷えてから行う。
- 2 コーヒーメーカーの抽出終了後すぐにさわらない。（残っている熱湯による火傷を防ぐため、タイマー「抽出時間の把握」の設置や「火傷注意・抽出完了の確認」等の注意表示をつける。また、コーヒーメーカーにストッパーを設け、取り出し時に作業動作をひとつ追加する。）
- 3 長靴に熱湯が入ることを防止する火傷対策を検討する。（適切な作業姿勢を確保することや防熱エプロンや長靴カバーを着用させる等）

## 作業時のコツ（一般社団法人 大阪外食産業協会 会員社より作業時のコツ情報を提供いただきました）

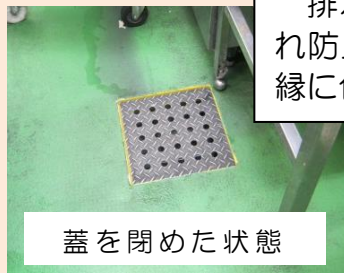
- 包丁洗浄時に手を切らないコツ
  - ・包丁をシンクのふちに固定させてからスポンジで洗い、拭き上げは台にタオルを置き、タオルの上に包丁を置き両面を手前に滑らせて拭きあげる。
  - ・厚めのスポンジで挟んで洗う。
  - ・シンクに放置しない。
  - ・包丁をパッドに入れて運び、1本ずつ洗浄する。
- 野菜カット時に手を切らないコツ
  - ・無理な力を入れないよう包丁をよく研いでおく。
  - ・まな板に触れる野菜の床面を安定させてからカットする。
- 魚をさばく時に手を切らないコツ
  - ・包丁をよく研いでおく。
  - ・衛生的な軍手の着用。
  - ・基本通り背骨から伸びている骨に沿って、包丁をすべらせ背骨まで刃先を入れる。（手の位置は必ず包丁の上部におき、包丁は背骨と平行にすべらせる。）
- 食器洗浄時に割れた食器で手を切らないコツ
  - ・シンクの水が濁ったら、こまめに水を入れ替え、食器の割れに気づくようにする。
  - ・チップ食器はすぐに捨てる。
  - ・洗浄機内で目視できる場合と目視できない場合があるため、直接手で触れず、トング等で拾い集める。



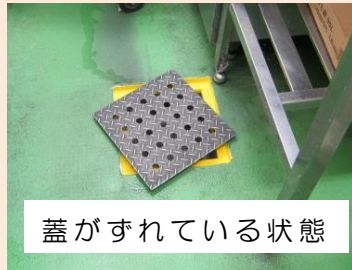
厨房とホールをつなぐ出入り口の足元及び壁に一旦停止の表示を掲示し、店員同士の衝突防止対策を行っている。



フライヤーから飛び散った油による転倒災害の防止対策は、フライヤー回りに油吸着マットを敷いて油の拡散を防止してください。

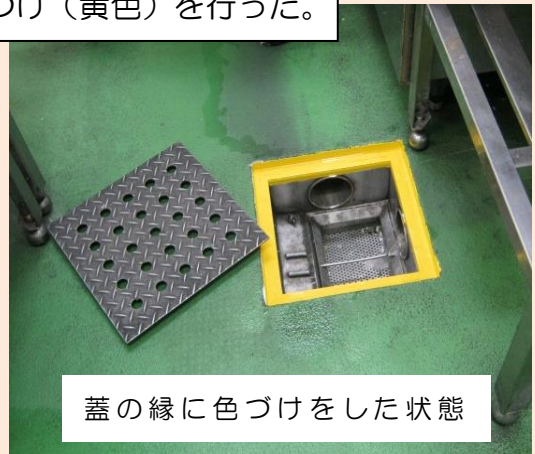


蓋を閉めた状態



蓋がずれている状態

排水溝清掃後、蓋の閉め忘れ防止対策として、排水溝の縁に色づけ（黄色）を行った。



蓋の縁に色づけをした状態



割れ物・ガラス専用のゴミ箱を設置することやゴミ袋に米袋を再利用することで、ゴミの廃棄時に手が切れることを二重に防いでいる。