

安全活動事例

- ・ワークシューズ・長靴の摩耗確認の見える化
- ・包丁の洗浄・ヌメリのふき取り時の注意事項の見える化
- ・細巻・ロール巻作業時の注意事項の見える化
- ・店舗内ハザードマップを作成している。
- ・安全掲示板において災害発生事例 ・ 災害防止対策の広報及び情報共有を実施している。

資料提供をいただいた事業場

- ・(株)あきんどスシロー
- ・(株)関西すき家



ワークシューズ・長靴の摩耗確認の見える化（株式会社 あきんどスシロー）

平成29年7月度 安全衛生委員会（転倒事故防止：ワークシューズと長靴のすり減り具合の確認）

◆取り組み背景

- ・転倒は、打ち身、捻挫で済まず、大きなケガになることがあります。
（フライヤーに手をつっ込んで大やけど、腰や手を打って骨折など）
- ・ワークシューズと長靴の靴底がすり減ると、滑り止め効果が無くなりますので、必要があれば、交換して下さい。
（摩耗度をスリップサインでチェック）
- ・その他の転倒防止の注意事項もご確認下さい。

ワークシューズ交換の目安	
社員	約3～4カ月
社保適用スタッフ	約4～6カ月
雇用保険スタッフ	約8～10カ月
一般	約1年

（あくまで目安なのでスリップサインで確認して下さい）

交換のタイミング = すり減り具合の確認		転倒防止の注意事項	
＜ワークシューズ＞ 靴底の3か所の「スリップサイン」の内、 2ヶ所以上がすり減っていたら、 交換して下さい スリップサインのチェックポイント 		日常活動で 行なって頂きたい事 ☐ 店内では走らない ☐ 人の後ろを通る時は 「後ろ、通ります」 ☐ マットに めくれ、浮きがない ☐ 通路は片付いてる ☐ グレーチング清掃中、 フタを開けたまま どこかに行かない （清掃を完了させる）	
＜長靴＞ 溝が消えてしまっている部分があったら、 交換時期です ◎ 使用可能な長靴 × 使用禁止の長靴 			

7月の安全衛生委員会議事録提出は、**7月25日**となっております。

転倒防止のため、耐滑性の高いワークシューズ（耐滑区分5、動摩擦係数0.4以上）を導入しているが、更に、靴底の摩耗により耐滑性能が落ちることを防止するために、毎年定期的に靴底を点検。取組シートを作成して掲示している。

- ・スリップサインのチェック方法の見える化
- ・交換時期の目安を明示
- ・転倒防止の注意事項も明記

平成29年7月度 安全衛生委員会（転倒事故防止：ワークシューズと長靴のすり減り具合の確認）

◆取り組む背景

- ・転倒は、打ち身、捻挫で済まず、大きなケガになることがあります。
（フライヤーに手を突っ込んで大やけど、腰や手を打って骨折など）
- ・ワークシューズと長靴の靴底がすり減ると、滑り止め効果が無くなりますので、必要があれば、交換して下さい。
（摩耗度をスリップサインでチェック）
- ・その他の転倒防止の注意事項もご確認下さい。

ワークシューズ交換の目安	
社員	約3～4カ月
社保適用スタッフ	約4～6カ月
雇用保険スタッフ	約8～10カ月
一般	約1年

（あくまで目安なのでスリップサインで確認して下さい）

交換のタイミング = すり減り具合の確認

<ワークシューズ>

靴底の3か所の「スリップサイン」の内、
2ヶ所以上がすり減っていたら、
交換して下さい

スリップサインのチェックポイント



<長靴>

溝が消えてしまっている部分があったら、
交換時期です

◎ 使用可能な長靴



× 使用禁止の長靴



転倒防止の注意事項

日常活動で
行なって頂きたい事

- ☐ 店内では**走らない**
- ☐ 人の後ろを通る時は
「後ろ、通ります」
- ☐ マットに
めくれ、浮きがない
- ☐ 通路は片付いてる
- ☐ **グレーチング清掃中、
フタを開けたまま
どこかに行かない**
(清掃を完了させる)

7月の安全衛生委員会議事録提出は、**7月25日**となっております。

包丁の洗浄・ヌメリのふき取り時の注意事項（株式会社 あきんどスシロー）

平成29年4月度 安全衛生委員会

今月のテーマ 包丁の洗浄・ふき取り時の注意事項

◆ 取り組み背景

- ・包丁の洗浄、ふき取りの際に手を切ってしまった事故は、48件で、32期の重傷事故の第3位になっています。
- ・包丁による事故は深い傷を負うことが多く、その4割近くが重傷事故になってしまっています。
- ・正しく安全な方法で洗浄、ふき取りを行い、包丁事故を無くしていきましょう。

◆ 33上期、包丁の洗浄・ふき取り時の主な重傷事故

- ・包丁をスポンジでくるんで空中で洗う際に、一瞬目を離し、誤って右手のひらを切ってしまった。(休業14日など計11件)
- ・細巻き作成中、包丁をまな板の上に置いて、ダスターを動かしてぬめりをふき取っていた時、指を引き切ってしまった。(休業12日等2件)
- ・包丁を洗っている時、他のスタッフから声を掛けられて、目を離してしまい、包丁が滑って人差指に食い込んでしまった。(休業8日)

◆ 取り組み内容

- 包丁作業中は、包丁の刃から目を離さない

- 包丁洗浄は、シンクの縁に刃がはみ出ないように包丁を置き、
刃の腹を根元から刃先へスポンジを動かす

間違った方法

手にスポンジを持って、包丁をくるんでふき取る
(刃がどちらを向いていても危険です)

- 細巻きカット1回毎に、作業台の上に置いた濡れダスターに、
刃の腹の片側を1回ずつ、包丁を押さえつけて拭いとる

間違った方法

包丁を台の上に置いてダスターで拭いとる
(ダスターは薄く、刃がすぐに手に当たります)

◎(正しい)

×(間違い)

写真
(1)



写真
(2)



4月の安全衛生委員会議事録提出は、4月25日となっております。

包丁は、家庭でも使っている道具だけに、「オレ流」「我が家流」で作業してしまう場合が多い。

その中には、不安全な方法も多く、作業量が多くなると事故につながる。

包丁の基本的な扱い方を習得してもらうため、正しい方法と間違った方法を並べ、正しいやり方を「見える」化。

労災アセスメント分析から、毎月の取組テーマを決めて、アセスメントの対策内容を取組シートにして、主婦・学生のパートタイマーさんにも分かりやすいように、取組シートを作成。

更に、この取組テーマを安全衛生委員会で審議し、ヒヤリ・ハット(KY活動)・再発防止策を考える。

審議内容と議事録は本部に報告され、本部は全国509店舗(平成30年9月末現在)の報告を集約し、取組テーマの効果確認と対策のレベルアップを行なう。

平成29年4月度 安全衛生委員会

今月のテーマ 包丁の洗浄・ふき取り時の注意事項

◆ 取り組む背景

- ・包丁の洗浄、ふき取りの際に手を切ってしまった事故は、48件で、32期の重傷事故の第3位になっています。
- ・包丁による事故は深い傷を負うことが多く、その4割近くが重傷事故になってしまっています。
- ・正しく安全な方法で洗浄、ふき取りを行い、包丁事故を無くしていきましょう。

◆ 33上期、包丁の洗浄・ふき取り時の主な重傷事故

- ・包丁をスポンジでくるんで空中で洗う際に、一瞬目を離し、誤って右手のひらを切ってしまった。(休業14日など計11件)
- ・細巻き作成中、包丁をまな板の上に置いて、ダスターを動かしてぬめりをふき取っていた時、指を引き切ってしまった。(休業12日等2件)
- ・包丁を洗っている時、他のスタッフから声を掛けられて、目を離してしまい、包丁が滑って人差指に食い込んでしまった。(休業8日)

◆ 取り組み内容

- 包丁作業中は、包丁の刃から目を離さない

- 包丁洗浄は、シンクの縁に刃がはみ出ないように包丁を置き、
刃の腹を根元から刃先へスポンジを動かす

⇒写真(1)

間違った方法

手にスポンジを持って、包丁をくるんでふき取る
(刃がどちらを向いていても危険です)

- 細巻きカット1回毎に、作業台上に置いた濡れダスターに、
刃の腹の片側を1回ずつ、包丁を押さえつけて拭いとる

⇒写真(2)

間違った方法

包丁を台上に置いてダスターで拭いとる
(ダスターは薄く、刃がすぐに手に当たります)

◎(正しい)

×(間違い)



写真
(1)



写真
(2)



4月の安全衛生委員会議事録提出は、4月25日となっております。

細巻・ロール巻作業時の注意事項（株式会社 あきんどスシロー）

平成29年8月度 安全衛生委員会

今月のテーマ 細巻・ロール巻の注意事項

◆取り組み背景

- ・33期の状況を見ると、労災事故の5割以上を切傷事故が占めています。
- ・切傷事故の中で、特に事故数が伸びている細巻・ロール巻の注意事項をチェックします。
- ・新人スタッフも先輩スタッフと一緒に正しい作業方法を共有し、店舗全体で切傷事故を防止いたしましょう。



◆取り組み内容

◎準備時の注意事項

- 包丁の切れ味を確かめ、必要があれば電動シャープナーで研ぐ

◎作業時の注意事項

- 細巻やロール巻を切りながらオーダー画面を見ない（よそ見しない）
- 添え手を**強**の手にする（特に親指も飛び出さないように） ⇒ 写真①
- 包丁を下に押し込むのではなく、手前に引いてから前に押す加減で切る ⇒ 写真①

◎包丁のぬめりのふき取り時の注意事項

- カット1回毎に、作業台上に置いた濡れダスターに刃の腹を押し付けながら、**包丁を手前に引いて**、ぬめりをふき取る（刃の腹の両側を1回ずつ） ⇒ 写真②



8月の安全衛生委員会議事録提出は、**8月25日**となっております。

包丁は、家庭でも使っている道具だけに、「オレ流」「我が家流」で作業してしまう場合が多い。

その中には、不安全な方法も多く、作業量が多くなると事故につながる。

細巻・ロール巻の作業時に発生する事故への再発防止について、

正しい方法と間違った方法を並べ、正しいやり方を「見える」化。

労災アセスメント分析から、毎月の取組テーマを決めて、アセスメントの対策内容を取組シートにして、主婦・学生のパートタイマーさんにも分かりやすいように、取組シートを作成。

更に、この取組テーマを安全衛生委員会で審議し、ヒヤリ・ハット（KY活動）・再発防止策を考える。

審議内容と議事録は本部に報告され、本部は全国509店舗（平成30年9月末現在）の報告を集約し、取組テーマの効果確認と対策のレベルアップを行なう。

平成29年8月度 安全衛生委員会

今月のテーマ 細巻・ロール巻の注意事項

◆取り組む背景

- ・33期の状況を見ると、労災事故の5割以上を切傷事故が占めています。
- ・切傷事故の中で、特に事故数が伸びている細巻・ロール巻の注意事項をチェックします。
- ・新人スタッフも先輩スタッフも一緒に正しい作業方法を共有し、店舗全体で切傷事故を防止いたしましょう。



◆取り組み内容

◎準備時の注意事項

- 包丁の切れ味を確かめ、必要があれば電動シャープナーで研ぐ

◎作業時の注意事項

- 細巻やロール巻を切りながらオーダー画面を見ない(よそ見しない)
- 添え手を猫の手にする(特に親指も飛び出さないように) ⇒写真①
- 包丁を下に押し込むのではなく、手前に引いてから前に押す加減で切る ⇒写真①

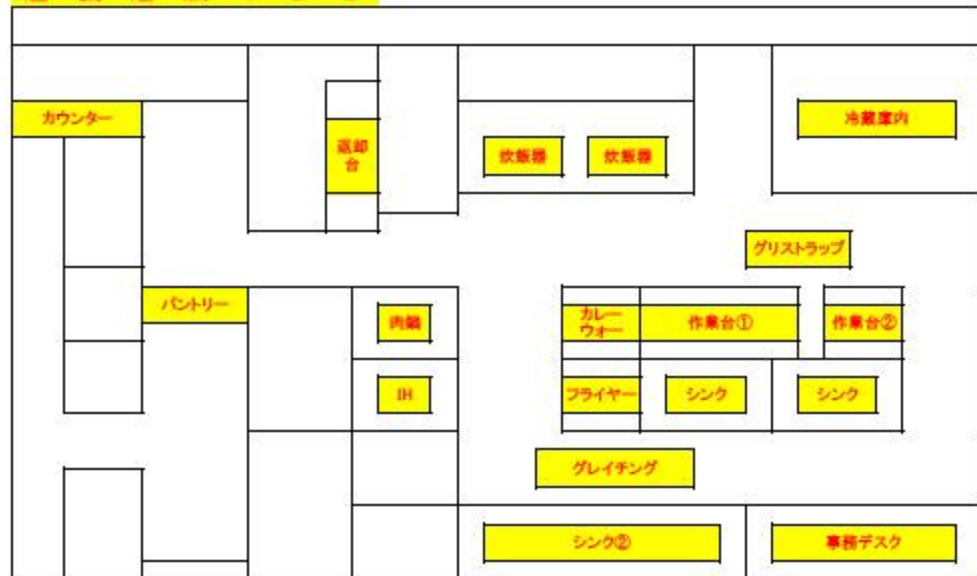
◎包丁のぬめりのふき取り時の注意事項

- カット1回毎に、作業台上に置いた濡れダスターに刃の腹を押し付けながら、包丁を手前に引いて、ぬめりをふき取る(刃の腹の両側を1回ずつ) ⇒写真②



8月の安全衛生委員会議事録提出は、8月25日となっております。

店舗危険マップ



職場に潜む危険箇所を認識しましょう。

安全衛生掲示板（株式会社 関西すき家）

安全活動、災害防止活動を積極的に全従業員が取り組めるための掲示板。

- ・災害防止についての取組共有
- ・災害発生事例の共有（どこでどんな災害がおきているか）
- ・再発防止対策（改善）共有（どのような対策がされたのか）
- ・安全衛生委員会での内容（トピックス）共有全てを「見える化」し、店舗の「安心」「安全」を推進する

労働災害防止対策を従業員全員が共有でき、労働災害防止に対して一体感を持ってもらえる。

- ・自分が働いている店舗でもいつでも起きうると認識できる
- ・他店での災害を見ることで災害を未然に防ぐ
- ・全店舗への水平展開が行える

5 月 度 「安全」・「衛生」 掲 示 板

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	計
出勤人数	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	
欠勤人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
休業人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

【安全活動の進捗状況】

①安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

②安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

③安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

安全衛生チェックが始まります

まずは店舗の5Sの徹底から！

「整理」「整頓」「清掃」「安全」「衛生」

4月度労働災害発生事例

事例1：調理器具の取扱い

事例2：調理器具の取扱い

事例3：調理器具の取扱い

事例4：調理器具の取扱い

事例5：調理器具の取扱い

事例6：調理器具の取扱い

事例7：調理器具の取扱い

事例8：調理器具の取扱い

事例9：調理器具の取扱い

事例10：調理器具の取扱い

6 月 度 「安全」・「衛生」 掲 示 板

日	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	計
出勤人数	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100
欠勤人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
休業人数	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

【安全活動の進捗状況】

①安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

②安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

③安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

カレーウォーマーの安全活動

安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい（安全活動は必ずしも安全活動でなくてもいい）

5月度労働災害発生事例

事例1：調理器具の取扱い

事例2：調理器具の取扱い

事例3：調理器具の取扱い

事例4：調理器具の取扱い

事例5：調理器具の取扱い

事例6：調理器具の取扱い

事例7：調理器具の取扱い

事例8：調理器具の取扱い

事例9：調理器具の取扱い

事例10：調理器具の取扱い

労働災害(不具合)発生件数推移【対比】

[illegible]

【今日も一日ご安全に！】
①フタ食器は素手でかたずけない(清掃道具を使う)
②シンクの水はこまめに替える
(中の食器を洗いやすく)

私の安全活動とは？

作業員（従業員）自らの安全活動を定め、実施期間中の評価を自ら行う。
 作業終了後、自ら自己評価を行う。

私の安全活動項目は、店舗の安全衛生項目や身近な5S活動・ヒヤリハット事例などを記入する。
安全担当者には、店舗での安全活動の概要をする。

私の安全活動

期間 平成29年 月 日から平成29年 月 日

[illegible]

評価は よくできた・・◎ できた・・○ できたかった事もあった・・△ あまりできたかった・・×

私の安全活動記入例

オペレーション中に、そばを通る時には、声掛けをします。
あわせて作業をしません。
マニユールを持って作業をします。
整備現場を卒業し、使った道具は元の位置に戻します。
「すべりやすい」「重いところにものがある」「通路に物

安全衛生チェックが始まります
 まずは店舗の5Sの徹底から！
 「整理」「整頓」「清潔」「清掃」「鮮

PM 案例事項

定められた安全衛生活動を実施するほか、店舗独自の取組を順次広げていく予定。

チェック項目		☑
1	5S活動（整理、整頓、清掃、清潔、素养）の徹底による作業の効率化、近接点等の事故発生防止、業務効率の向上、仕込み等の作業ができるスペース・通路の確保等による転倒・搬送災害の防止を実施していますか。	☐
2	作業マニュアルを適切に更新し、教育していますか。	☐
3	HKY（危険予知）活動による危険予測能力、注意力の向上に取り組んでいますか。	☐
4	ヒヤリハット活動による危険察知の向上、減害を実施していますか。	☐
5	危険察知の向上による危険の「見える化」を実施していますか。	☐
6	従業員・パート・アルバイト（安全監督者）による定期的な指導実施を実施していますか。	☐
7	ルーティング等での安全警報の発生を抑制していますか。	☐
8	転倒防止に滑り止め靴（コグシフジスト）着用を指導していますか。	☐
9	ブルトアップオープナーの使用指導（徹底）を行っていますか。	☐
10	危険察知・顕微鏡等を素早く持ち上げる等の、転倒防止対策を推進していますか。	☐
11	危険察知の向上（実践）を行っていますか。	☐
12	無中近距離対峙のための待避動作・避避の徹底を実施していますか。	☐

主な取組事項の概要

- (1) ★「5分」とは「指導」「指導」「演習」「演習」「練習」のことで、「5分活動」はこれらを目録的に行う時間を指す。
 - ★お部屋の前に敷けにくいバックヤードや監視設備を移しないうえに、
- ★物やゴミなど、物が散らかっている環境や、水や油が流れていたり掃除機が必要な状態が多くなり、
- (2) ★作業用マニュアルとは「QM（オペレーションマニュアル）」のことで、従業員全員がこれを活用し、
- (3) ★KYとは「危険（K）・予防（Y）」のことで、業務をはじめ事前に危険で「その作業では、どんな危険が潜んでいるか」を想定して「これをどう回避しよう」というポイントに対する対策を決め、作業のとき一人ひとりが「危険を予防」をしていく仕組み。
- ★「ラック外」、「給湯室」、「寒い部屋」などは安全で怪しい行動をとる者、異常の原因となります。
- ★ヒヤッパットとは怪我事故に、ヒヤとしたこと、ハッとしたこと、危ないと感じたこととをあらわす。カマヒヤッパットとは、危ないことが起こったこと、怪しい事態になったことをいふことである。
- (4) ★危険箇所の「見える化」とは、通常の危険箇所表示（黄色い三角）に、従業員全員が活用すること、KY活動で見た危険箇所タイプにスタッフ（ブルー・ホワイト）などで危険箇所を示す。
- ★「器具の正しい操作方法」、「設備の点検・保守」が正しく行われているかを点検する。
- (7) ★NFの導入後は特に安全意識・姿勢（正しい姿勢を教育する）
- ★通風設備等の設置・故障での作業環境の改善を行い安全な職場の構築を図る。

原式	原式	$A(-1)B = F$	取入数	输出数

4月度労働災害発生事例

43歳 女性 12年
4月検査 0.00



ゴミ交換中に、ゴミ庫の床に落ちていた割れた
食器片を奥手で拾い上げる際に、右手人差し指
の骨を切傷する。

オペレーション不能

打撲 32歳 女性 2年



印刷作業中にバッシングパントリー上の面に置いているフェアトレードコーヒーを搾取る際に、パントリーによった際に、右足を滑らせて転倒し、おひざ下から腰を打撲。

原因
オペレーション不能

急性腰挫症
22歲 男性 4年
4月殘廢 30.48



DP中に解アップ後、周に数値が来る。

原因

35歳 女性 94



厚手CRがカレ－ウォーマーを洗淨しようと、バルブを開け、熱湯を排出する。仕込んだ厚手をカウンタ－へ運ぶ際に、熱湯が出ているカレ－ウォーマーの前を通り、熱湯が右足首にかかり熱傷を蒙る。

オペレーション不均衡

「安全」・「衛生」揭示板

[illegible]

●開催期間：平成29年7月1日(土)～7日(金)
●開催期間：平成29年6月1日(木)～30日(金)
●働く人、一人一人が安全意識を高め、安全な職場(店舗)環境が継続できるように取り組ましよう。

本 週 節：2002年3月1日—2日 學 期 節：2001年6月1日—20日

組織で進める安全管理 みんなで取り組む安全活動
未来へつなげよう安全文化

全店的にみると同じような事例で怪我をしている傾向があります。過去に発生した事例を共有し、一人一人が安全意識を高めて怪我をしないようにしましょう。



再度マニュアルを熟読したり、4Sを徹底し怪癖をしないよう
みんなで安全意識を高めてゼロ災害を目指しましょう。

③熱中症予防対策（STOP!熱中症クールワークキャンペーン）

職場での熱中症予防対策推進のためクルーワークキャンペーンを実施します。

実施期間：5月1日～9月30日 重点取組期間：7月

厨房での熱中症に注意しよう！

店舗の厨房のような、高温多湿な環境では熱中症が発生しやすくなります。

喉が渇く前に早めの水分補給をしましょう！

※熱中症予防対策も見てね。



カレーウオーマークリンの 実験始まります

カレーウォーマークリンリネス（選抜席）

2018年度のカレーウォーマー着用の勤務事故例

[illegible]

カレーウォーマのクリンリネスを行う際の熱傷(ヤケド)事故を未然にすせぐために、以下の「耐熱ホース・索サタン」を使用しクリンリネスを行いましょう



カシ=ウオ=マ=接辞後綴 作レシ、バヰブ



[書籍検索\(全書\)](#)



5月度労働災害発生事例



■アップに手が滑り、右側放銃器の取っ手部分に衣類が接触し、燃焼する。

オペレーティングの不注意



コーヒーマシンを盗竊時に、コーヒーかすをペーパータオルでふき取ろうとした際に、ペーパータオルごと機械に巻き込まれ、中指が挟まれ打撲する。



マニュアル選択



コーン缶を開ける際に、右手で持ち上げたまま、プルトップを平前に引き開けた際に、左手を離す。



マニュアル違反(オーブナー未使用)



カレーウオーマーのドレンコックを開けて熱湯を抜き、洗淨する部品をシンクに移動させる際、グレイディング盤で足を滑らせたところに熱湯がかかる。



マニュアル選択