

飲食店における 労働災害防止対策



大津労働基準監督署

休業4日以上の労働災害発生状況

◆平成29年（飲食店、大津署管内）

合計 30件（前年比 -4件）

（内訳）	1位	転倒、転落等	9件
	2位	切れ・こすれ	8件
	3位	やけど等	6件

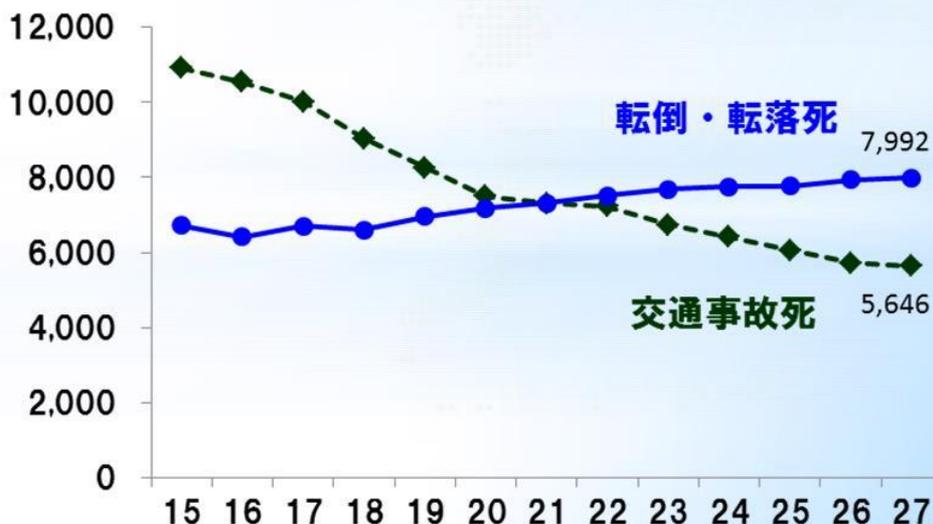
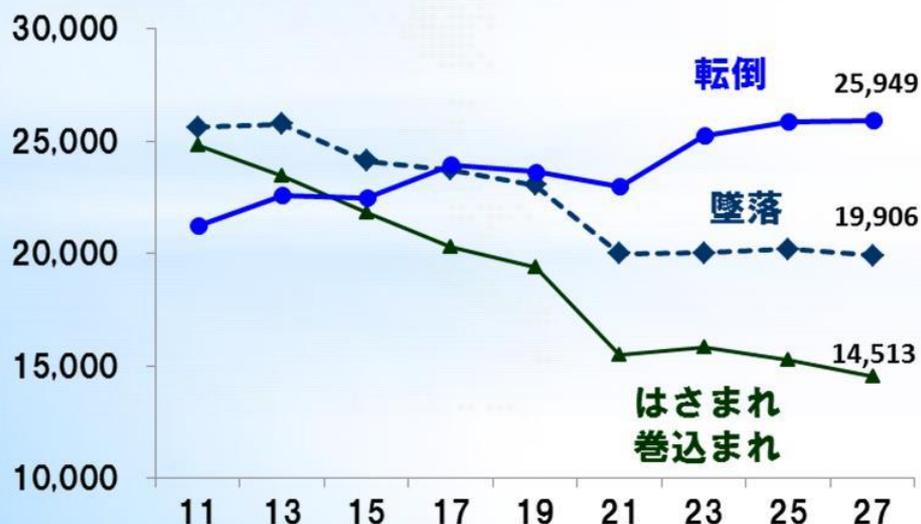
階段踏み外し、大腿部骨折で休業45日

転倒災害防止対策

転倒災害を減らしましょう！

仕事中に転倒して4日以上仕事を休む方は、年間26,000人程で(全国)、労働災害の種類では最も多くなっています。

特に高齢者の場合は重症化する割合が高く、日常生活での事故による死因の中でも、転倒・転落死は交通事故死を超えています。



STOP! 転倒災害防止プロジェクト

転倒災害は、どのような職場でも発生する可能性があり、職場での転倒の危険性は全ての人が問題意識を持って原因を見つけ、適切な対策をとることで減らすことができます。

「転倒」という身近なテーマから職場の安全意識を高め、安心して働ける職場環境の実現に向けて、「**STOP! 転倒災害プロジェクト**」を開始します。

転倒災害の分析

◆ どの様に転倒しているか？

後向きに転倒 36.4%

前向きに転倒 32.5%

横向きに転倒 9.8%

◆ 何が「原因」で転倒しているか？

「すべり」 : 床面の濡れ、凍結 等

「つまづき」 : 床面の段差、凹凸 等

転倒災害防止対策（ハード対策）

- 段差、隙間の解消 → スロープ
- 注意喚起表示
- 滑り止めマットの設置

調理作業場の床面のハード対策は
水、油等の存在により難しい



履物による対策が現実的

耐滑用安全靴、作業靴

転倒災害防止対策（ソフト対策）

- ◆ 4 S（整理・整頓・清掃・清潔）の徹底
 - 不要なものを作業スペースに置かない
 - 通路を確保する
 - 床面の油、水等を放置せず、拭き取る

4 Sが徹底されていない作業場では、本来置くべきでない所に物が置かれている等により「つまづき」が発生しやすい。

また、物を探すのに時間がかかる等、作業効率も低下する。

転倒災害防止のためのチェックシート

	チェック項目	<input checked="" type="checkbox"/>
1	通路、階段、出口に物を放置していませんか	<input type="checkbox"/>
2	床の水たまりや氷、油、粉類などは放置せず、その都度取り除いていますか	<input type="checkbox"/>
3	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	<input type="checkbox"/>
4	転倒を予防するための教育を行っていますか	<input type="checkbox"/>
5	作業靴は作業現場に合った耐滑性があり、かつ、ちょうど良いサイズのものを選んでいませんか	<input type="checkbox"/>
6	ヒヤリハット情報を活用して、転倒しやすい場所の危険マップを作成し、周知していますか	<input type="checkbox"/>
7	段差のある箇所や滑りやすい場所などに注意を促す標識をつけていませんか	<input type="checkbox"/>
8	ポケットに手を入れたまま歩くことを禁止していますか	<input type="checkbox"/>
9	ストレッチ体操や転倒予防のための運動を取り入れていますか	<input type="checkbox"/>

切れ・こすれ災害 防止対策

飲食店の切れ・こすれ災害

◆ 何が原因となっているか？

- 包丁等の刃物
- 割れた食器等
- 開いた缶の縁
- 食品加工用機械 など

飲食店の切れ・こすれ災害の大半は、**包丁等の刃物**を扱っている時に発生している。



包丁の正しく使用することが重要

切れ・こすれ災害防止のポイント

- ◆ 刃物を取り扱う時には細心の注意を払う
- ◆ 切創防止用手袋の着用が望ましい
- ◆ 4 S（整理・整頓・清掃・清潔）の徹底
- ◆ 割れた食器等を扱う際は軍手等を使用
- ◆ 開いた缶の縁にも注意する
- ◆ 食品加工用機械にはカバーが必要

ヒヤリハット活動

ヒヤリハット活動とは

ヒヤリハットとは危険な事が起こったものの、幸い災害には至らなかった事象を言う。

ハインリッヒの法則では、1件の重大事故のウラに、29件の軽傷事故、300件のヒヤリハットがあるとされている。

ヒヤリハット活動は、この300件のヒヤリハット事案を集め、事前の対策と危険の認識を深めることで、重大な事故を未然に防ぐ活動である。

ヒヤリハット報告用紙(例)

ヒヤリハット報告書・改善提案書		
所属・氏名		
発生日時		
場所	厨房内	
どうしていた時	食材の片付け作業中	
ヒヤットした内容	厨房内で食材をしまうため冷蔵庫に近づこうとした際、床が寸胴なべの洗浄作業のために濡れており、脚を滑らせ転倒しそうになった。	
どのような問題（不安全な状態または行動）がありましたか （問題があった項目欄にその時の状態と考えられる対策を記入して下さい）		
作業環境の問題	設備等の問題	作業方法の問題
厨房の床が洗浄作業のために濡れていた。		
今後の対策 (こうして欲しい、こうするべきだ)		
床が濡れていることを注意する表示があるとよい。		
あなた自身の問題（不安全な行動等）		
厨房の床が濡れている状況に十分な注意を払わなかった。		
心身分析等（該当する項目があれば○を付けて下さい）		
1. よく見え（聞こえ）なかった 2. 気が付かなかった ③. 忘れていた 4. 知らなかった 5. 深く考えなかった ⑥. 大丈夫だと思った ⑦. 慌てていた 8. 疲れていた 9. 不愉快なことがあった 10. 無意識に手が動いた 11. やりにくかった 12. 身体のバランスを崩した		
改善方法等の記入（安全衛生担当者記入欄）		
(ア)床面が濡れていることの注意喚起用の標示物等を設置すること(危険ステッカーの活用等)。 (イ)厨房の床は常に乾いているとは限らない。このため、大型調理器具の洗浄、厨房内の清掃等のため床面が濡れている時は、耐滑性のある履き物を履いて作業を行うことを検討する。		

11月15日 滋賀県 産業安全の日



無災害運動期間 11月 1日～11月30日

実施者の実施事項

次の事項を積極的に推進する。

(1)「滋賀県産業安全の日」に実施する事項

- ① 経営トップによる安全衛生に対する意識を高める意思表示
- ② 経営トップによる安全衛生パトロールの実施
- ③ 安全衛生に対する取組についての労働者の家族に対する周知

(2)無災害運動期間に実施する事項

- ① 「滋賀県産業安全の日」に関する行事の準備
- ② 「滋賀県産業安全の日」の横断幕、立て看板、ポスター等の掲示
- ③ 労働災害を発生させない職場づくりのため、各業種の特성에応じたリスクアセスメントの実施等の自主的な安全衛生活動