

「労働者に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動」 に基づく啓発活動を実施しました。

栃木労働局（局長 白兼俊貴）では、第三次産業を中心に増加する労働災害に歯止めを掛けるため、平成29年1月1日より「働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動」を展開しています。この運動の一環として、2月20日（月）、全国展開する飲食店のうち、県内に本社のある大手回転寿司チェーン店「元気寿司株式会社（代表取締役 法師人尚史 氏）」のご協力のもと、啓発活動を実施しました。

同社は、水、熱（火・油）、刃物を扱うサービス業です。店舗内を拝見させていただくと、この特徴に絡む課題をしっかりと認識され、刃物類に係る「切れ・こすれ災害対策」、厨房等における「転倒災害対策」及び「腰痛対策」など、飲食店業界において災害の起きやすいポイントをとらえた様々な災害防止対策に積極的に取り組んでおられました。



カッター洗浄作業時の安全対策（左の写真）及び調理作業時の安全対策（右の写真）について確認する白兼局長（青衣）と法師人社長（白衣）



左の写真は、キッチンの床面の状況（転倒防止対策）を確認する白兼局長と法師人社長。
右の写真は転倒防止対策等のために使用している安全靴（すべり止め付き）の裏面。



腰痛予防のため自社で作成したマニュアル（左）及びビデオ（右）



法師人社長（左）に要請文を手交する白兼労働局長（右）

白兼労働局長から法師人社長に対し、飲食業界全体の安全水準及び安全意識の向上のため、元気寿司株式会社としても、引き続き本社主導による全社的な取組を強化していただくよう要請しました。

法師人社長からは、「労働者の健康と安全を守ることは、お客さまに安心・安全な食品をご提供すること、企業を健全に運営することと同じであると考えます。例えば、現在、全社的にドライキッチン化に向けて取り組んでいますが、これは転倒災害など事故を防止するだけでなく、食品衛生の確保や作業効率の向上にも繋がります。これからも企業全体として、安全第一に取り組んでいきます。」といった経営トップとしての力強いコメントがありました。