

飲食店における 労働災害防止対策の推進について

青梅労働基準監督署



各位

職場における労働災害防止の要請

日頃から、労働基準行政の推進につきましてご協力いただき厚くお礼申し上げます。

さて、当署管内の労働災害の発生件数は、労使の皆様をはじめ、関係各位のご尽力により長期的には着実に減少してきています。

しかしながら、東京都内では今なお年間 60 人を超える方が労働災害により命を落としています。

また、当署管内では、平成 29 年は平成 28 年に比べ、死亡者は減少したものの、死傷者は増加という憂慮すべき状況にあります。

死傷者については、全産業の休業 4 日以上労働災害 316 人のうち、5 割以上が小売業や飲食店、社会福祉施設等の第三次産業に従事する方々でした。労働災害全体に占める第三次産業の割合は年々増加し続けています。業種ごとの差はあるものの、第三次産業においては、転倒、腰痛・捻挫の割合が高くなっています。

労働災害の増加には、様々な背景があるものと考えられます。経済の活性化、経験豊富な現場管理者や技能労働者をはじめとする人手不足などもその一因と考えられます。

しかしながら、平成 29 年に発生した死亡災害をはじめとする重篤な労働災害を個別にみると、基本的な安全管理の取組が徹底されていないことによるものが多数見られ、安全衛生管理体制がおろそかになっている状況が懸念されます。

労働災害は本来あってはならないものであり、特に死亡災害を発生させないためには、経営トップの強い意識のもと、不断の取組が必要です。労働災害のない職場づくりを進めることは、人材を確保・養成し、企業活動を活性化する上でも、大きなメリットをもたらします。

全国安全週間を実施する 7 月は、事業場の安全について点検を行う良い機会でもあります。事業者の皆様におかれましては、次頁の事項に特にご留意の上、死亡災害の未然防止及び労働災害全体の減少に向け、安全・衛生のための活動を行っていただきますよう要請いたします。

(1) 職場の安全・衛生のための活動	・・・	P.3
(2) STOP!熱中症クールワークキャンペーン	・・・	P.4
(3) 飲食店の労働災害を防止しよう	・・・	P.6
(4) 働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動	・・・	P.18
(5) 青梅署 STOP!転倒災害ポスター「転倒災害見える化事例」募集要綱	・・・	P.22

職場の安全・衛生のための活動

東京都内では、**1年間に60人**を超える方が労働災害で亡くなっています。
労働災害を防止するため、以下の事項に取り組みましょう！

□経営トップの意識が重要です！

安全で衛生的な職場環境を実現するためには、企業内の体制を整備する必要があります。この観点から、経営トップが方針を表明し、職場の安全衛生に対する意識や取組をご確認ください。

□安全衛生管理体制は確立されていますか？

労働災害を防止するには、企業の自主的活動が不可欠です。
このため、安全管理者などの法定の管理者を選任し、適切な職務を行わせているか、活動実態はあるかなどをご確認ください。

また、第三次産業の一部業種など、安全管理者等を置くことが法的義務となっていない事業場においても、安全衛生に関する担当者（安全推進者）を置き、職場環境の改善や作業方法の改善、労働者への安全教育や意識啓発の取組を行ってください。

□職場内の危険を洗い出し、順次改善していきましょう！

機械設備や生産工程の多様化・複雑化に伴い、個々の事業場に合った危険性の把握が一層重要となっています。このため、職場内の危険性を調査し、必要な措置を講じること（リスクアセスメント）は、事業者の責務とされています。

職場内の危険な場所や作業内容を不断に確認し、危険性の高いものから順次改善を行ってください。

□労働者1人1人に対する意識啓発をお願いします

職場内での転倒や、移動中の交通事故など、労働者1人1人の安全意識が重要となる労働災害の割合が増えてきています。死亡災害などの重篤な災害を防ぐためには、労働者自身が危険性を事前に察知することも重要なことです。

この観点から、労働者1人1人に対し、事業場内の設備や作業内容等に応じた安全・衛生に関する教育、労働災害防止のための意識啓発の取組をお願いします。

首都東京で働く人の労働災害を防ぎましょう！

東京労働局では、第13次労働災害防止計画に基づく取組を推進しています。

～トップが打ち出す方針 みんなで共有 生み出す安全・安心～



青森労基署 HP



東京労働局・労働基準監督署



東京労働局 HP

策定例  策定日 平成●●年 月 日
見直し日 平成●●年 月 日

安全衛生方針

当社は、「『従業員の安全』は『お客様の安全』の礎である」との理念に基づき、安全衛生の基本方針を以下のとおり定め、経営者、従業員一丸となって労働災害防止活動の推進に努めます。

安全衛生の基本方針

- ① 安全衛生活動の推進を可能とするための組織体制の整備、責任の所在の明確化を図る
- ② 労使のコミュニケーションにより、職場の実情に応じた合理的な対策を講じる
- ③ すべての社員、パート、アルバイトに安全衛生確保に必要な十分な教育・訓練を実施する
- ④ 上記の実行に当たっては適切な経営資源を投入し、効果的な改善を継続的に実施する

会社名 株式会社●●スーパーマーケット
代表者 代表取締役 安全太郎
(白線で書きましょう)



STOP！熱中症 クールワークキャンペーン

平成30年5月～9月

— 熱中症予防対策の徹底を図る —

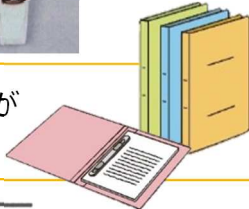
職場における熱中症で亡くなる人は、毎年全国で10人以上にのぼり、4日以上仕事を休む人は、400人を超えています。厚生労働省では、労働災害防止団体などと連携して、「STOP！熱中症クールワークキャンペーン」を展開し、職場での熱中症予防のための重点的な取組を進めています。各事業所でも、事業者、労働者の皆さまご協力のもと、熱中症予防に取り組みましょう！

●実施期間：平成30年5月1日から9月30日まで（準備期間4月、重点取組期間7月）



事業場では、期間ごとに実施事項に重点的に取り組んでください。
確実に実施したかを確認し、□にチェックを入れましょう！

準備期間（4月1日～4月30日）

☐	暑さ指数（WBGT値）の把握の準備	JIS規格「JIS B 7922」に適合した暑さ指数計を準備しましょう。	
☐	作業計画の策定等	暑さ指数に応じて、作業の中止、休憩時間の確保などができるよう余裕を持った作業計画をたてましょう。	
☐	設備対策・休憩場所の確保の検討	簡易な屋根の設置、通風又は冷房設備や、ミストシャワーなどの設置、により、暑さ指数を下げる方法を検討しましょう。また、作業場所の近くに冷房を備えた休憩場所や日陰などの涼しい休憩場所を確保しましょう。	
☐	服装等の検討	通気性のいい作業着を準備しておきましょう。クールベストなども検討しましょう。	
☐	教育研修の実施	熱中症の防止対策について、教育を行いましょ。う。	
☐	熱中症予防管理者の選任及び責任体制の確立	熱中症に詳しい人の中から管理者を選任し、事業場としての管理体制を整えましょ。う。	
☐	緊急事態の措置の確認	体調不良時に搬送する病院や緊急時の対応について確認を行い、周知ましょ。う。	

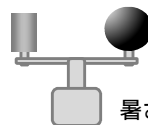
【主唱】厚生労働省、中央労働災害防止協会、建設業労働災害防止協会、陸上貨物運送事業労働災害防止協会、港湾貨物運送事業労働災害防止協会、林業・木材製造業労働災害防止協会、一般社団法人日本労働安全衛生コンサルタント会、一般社団法人全国警備業協会 【協賛】公益社団法人日本保安用品協会、一般社団法人日本電気計測器工業会 【後援】農林水産省、国土交通省、環境省

キャンペーン期間（5月1日～9月30日）

STEP 1

☐ 暑さ指数（WBGT値）の把握

JIS 規格に適合した暑さ指数計で暑さ指数を測りましょう。

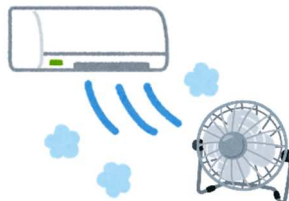
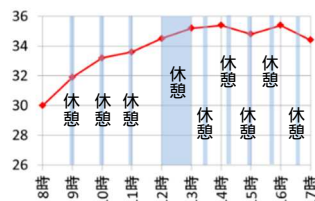


暑さ指数計の例

STEP 2

準備期間中に検討した事項を確実に実施するとともに、測定した暑さ指数に応じて次の対策を取りましょう。

☐ 暑さ指数を下げるための設備の設置	
☐ 休憩場所の整備	
☐ 涼しい服装等	
☐ 作業時間の短縮	暑さ指数が高いときは、 作業の中止、こまめに休憩をとる などの工夫をしましょう。
☐ 熱への順化	暑さに慣れるまでの間は 十分に休憩を取り、1週間程度かけて徐々に身体を慣らし ましょう。
☐ 水分・塩分の摂取	のどが渴いていなくても 定期的に水分・塩分 を取りましょう。
☐ 健康診断結果に基づく措置	糖尿病、高血圧症、心疾患、腎不全、精神・神経関係の疾患、広範囲の皮膚疾患、感冒、下痢 などがあると熱中症にかかりやすくなります。医師の意見をきいて人員配置を行いましょう。
☐ 日常の健康管理等	前日の飲みすぎはないか、寝不足ではないか、当日は朝食をきちんと取ったか、管理者は確認しましょう。熱中症の具体的症状について説明し、早く気づくことができるようにしましょう。
☐ 労働者の健康状態の確認	作業中は管理者はもちろん、作業員同士お互いの健康状態をよく確認しましょう。



STEP 3

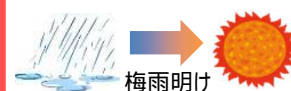
熱中症予防管理者は、暑さ指数を確認し、巡視等により、次の事項を確認しましょう。

- ☐ 暑さ指数の低減対策は実施されているか
- ☐ 各労働者が暑さに慣れているか
- ☐ 各労働者の体調は問題ないか
- ☐ 作業の中止や中断をさせなくてよい
- ☐ 各労働者は水分や塩分をきちんと取っているか

☐ 異常時の措置

少しでも異変を感じたら
ためらわずに病院へ運ぶか、救急車を呼びましょう。

重点取組期間（7月1日～7月31日）



- ☐ 暑さ指数の低減効果を改めて確認し、必要に応じ追加対策を行いましょう。
- ☐ **特に梅雨明け直後は、暑さ指数に応じて、作業の中断、短縮、休憩時間の確保を徹底しましょう。**
- ☐ **水分、塩分を積極的に取りましょう。**
- ☐ 各自が、睡眠不足、体調不良、前日の飲みすぎに注意し、当日の朝食はきちんと取りましょう。
- ☐ 期間中は熱中症のリスクが高まっていることを含め、重点的に教育を行いましょう。
- ☐ **少しでも異常を認めたときは、ためらうことなく、すぐに病院に運ぶか救急車を呼びましょう。**



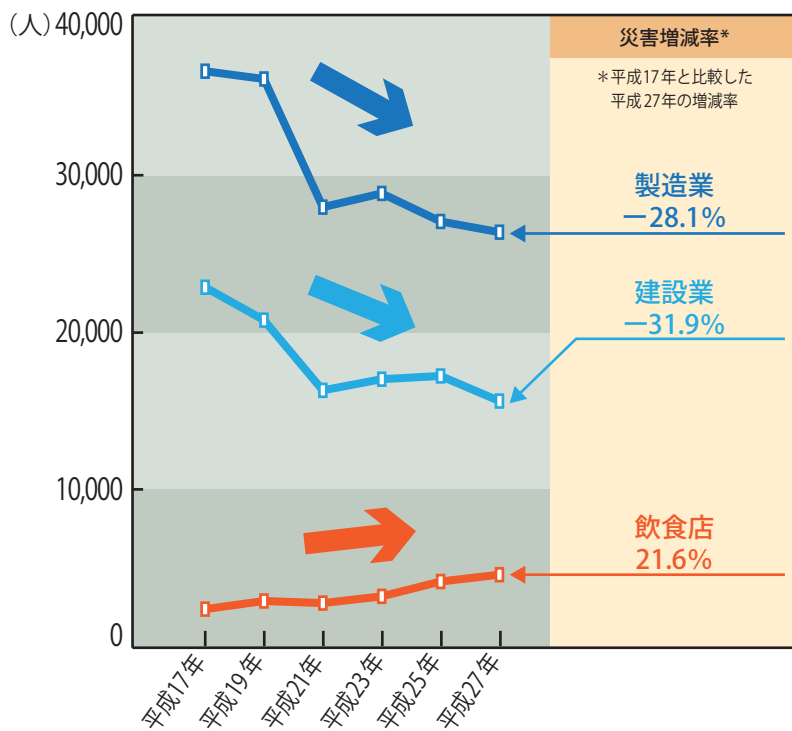
飲食店の 労働災害を防止しよう

わが国の労働災害は長期的には減少傾向にありますが、飲食店を取り上げてみると、労働災害は未だ増加しています。飲食店には、ファストフード、ファミリーレストラン、居酒屋、配達飲食サービスなど様々な業態があり、労働災害防止を推進するためには、それら業態の特性を踏まえる必要があります。

本冊子では、飲食店の代表的な業態それぞれについて、労働災害の特徴、安全教育のポイント、企業の安全活動事例などを紹介していきます。



飲食店は労働災害が増加し続けている



資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

休業4日以上死傷災害の推移(平成17年～平成27年)

休業4日以上死傷災害（以下、死傷災害）の推移をみると、平成17年から平成27年の間、製造業は-28.1%、建設業は-31.9%と大幅に減少しましたが、逆に、飲食店は+21.6%と大幅に増加しています。

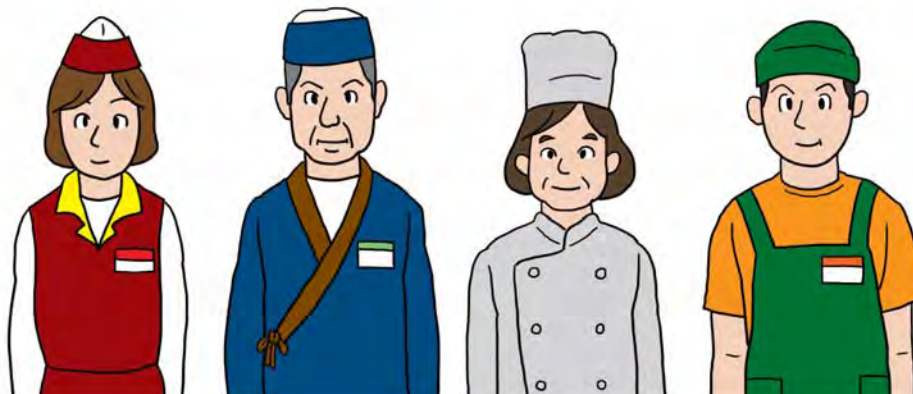
第一に、労働災害防止意識を高める必要がある

飲食店の実態調査を行ってきましたが、事業場の多くは「お客さまのための安全」はあっても「働く人のための安全」はあまり見受けられませんでした。

厚生労働省「第12次労働災害防止計画」に掲げられたとおり、まず、大規模店舗・多店舗展開（チェーン展開）企業などを重点とした労働災害防止意識の浸透・向上が求められます。

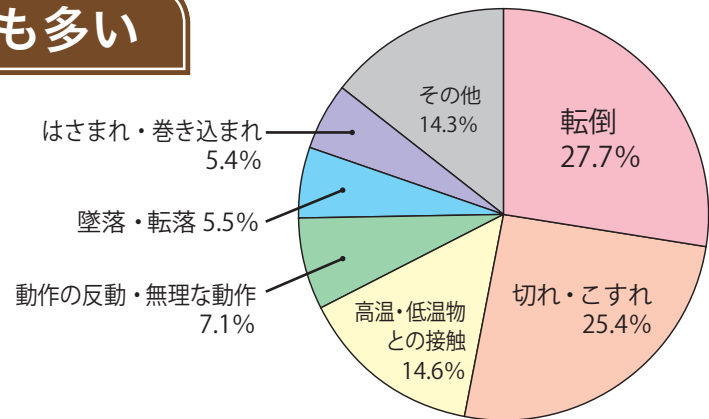
飲食店には様々な業態があり、業態特性を踏まえた労働災害防止対策が必要である

例えば、飲食店の頻発労働災害の一つに包丁による切れ・こすれ災害がありますが、ハンバーガーショップではほとんど包丁を使わず切れ・こすれ災害はあまり発生していません。一方、カフェでは切れ・こすれ災害は多いものの、それは包丁ではなく、割れたグラス等によるものです。



飲食店では、転倒災害が最も多い

平成 24・25 年、飲食店の死傷災害を事故の型別にみると、「転倒」(27.7%) が最も多く、次いで、「切れ・こすれ」(25.4%)、「高温・低温物との接触」(14.6%)、「動作の反動・無理な動作」(7.1%) の順に多く発生しています。



飲食店の死傷災害発生状況(事故の型別 H24H25)

業態別にみると様々な特徴がある

業態別にみると、ハンバーガーショップは高温・低温物との接触災害（ヤケド）が最も多く、回転寿司は切れ・こすれ災害が転倒災害を大きく上回っています。また、配達飲食サービスは交通事故（道路）が最も多発しています。

主要業態別死傷災害発生状況（構成比 5%超の事故の型、H24 H25）

ファストフード

ファストフード（全体）	
1. 高温・低温物との接触	26.8%
2. 転倒	21.3%
3. 切れ・こすれ	20.5%
4. 動作の反動・無理な動作	6.4%
5. はさまれ・巻き込まれ	6.0%
6. 墜落・転落	5.4%

ファストフード／ハンバーガー	
1. 高温・低温物との接触	32.0%
2. 転倒	21.5%
3. 切れ・こすれ	11.5%
4. 墜落・転落	7.6%
5. 動作の反動・無理な動作	6.6%
6. はさまれ・巻き込まれ	6.3%
7. 飛来・落下	5.6%

ファストフード／丼物	
1. 切れ・こすれ	30.4%
2. 高温・低温物との接触	22.2%
3. 転倒	20.4%
4. 動作の反動・無理な動作	7.5%

専門飲食店

チェーン系専門飲食店（全体）	
1. 切れ・こすれ	31.1%
2. 転倒	26.9%
3. 高温・低温物との接触	15.3%
4. 動作の反動・無理な動作	6.5%

チェーン系専門飲食店／ラーメン	
1. 切れ・こすれ	28.6%
2. 高温・低温物との接触	23.0%
3. 転倒	17.7%
4. 動作の反動・無理な動作	7.4%
5. 墜落・転落	5.9%

チェーン系専門飲食店／回転寿司	
1. 切れ・こすれ	43.6%
2. 転倒	27.0%
3. 高温・低温物との接触	8.0%
4. 動作の反動・無理な動作	5.7%

ファミリーレストラン	
1. 切れ・こすれ	29.9%
2. 転倒	27.2%
3. 高温・低温物との接触	15.9%
4. 交通事故（道路）	6.6%
5. 動作の反動・無理な動作	5.9%

チェーン系カフェ	
1. 切れ・こすれ	30.2%
2. 高温・低温物との接触	20.1%
3. 転倒	12.9%
4. 動作の反動・無理な動作	10.1%
5. はさまれ・巻き込まれ	7.2%
6. 墜落・転落	5.0%

持ち帰り飲食サービス	
1. 転倒	30.6%
2. 切れ・こすれ	26.4%
3. 高温・低温物との接触	11.6%
4. 動作の反動・無理な動作	8.8%
5. 墜落・転落	7.0%
6. 交通事故（道路）	5.8%

チェーン系居酒屋	
1. 切れ・こすれ	38.2%
2. 転倒	16.5%
3. 高温・低温物との接触	16.1%
4. 動作の反動・無理な動作	6.7%
5. 飛来・落下	6.0%

配達飲食サービス	
1. 交通事故（道路）	43.9%
2. 転倒	27.8%
3. 墜落・転落	7.4%

※ 飲食店平均× 2 以上
 飲食店平均× 1.5 ～ 2.0
 飲食店平均× 1.3 ～ 1.5

小売業と比べ、男性の被災者が多い

被災者の性別は、小売業と比べ男性が多い（男性の被災割合は、小売業の 26.6% に対し、飲食店は 40.3%）。これは、労働災害発生リスクが高い調理作業を男性が担うケースが多いためと考えられます。チェーン系居酒屋、ラーメン店でこの傾向が強く見受けられます。一方、配達飲食サービスも男性の割合が高いですが、これは小売業の無店舗販売と同様、配達員は男性が多いことによるものと考えられます。



小売業と比べ、若者の被災が多い

大半の業態で 20 代の被災割合が最も高く、40 代～50 代が中心の小売業と比べ、飲食店は若年齢層が被災しています。特に、チェーン系カフェ、チェーン系居酒屋、ファストフード／丼物、配達飲食サービスはこの傾向が強く見受けられます。



一方、持ち帰り飲食サービスは、50 歳以上の被災が全体の半数近くを占めています。

主要業態別死傷災害発生状況（性別、年齢階層別、H24H25）

業態 (%)	性別	年齢階層					
	男性割合	19 歳以下	20～29 歳	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	60 歳以上
ファストフード（全体）	38.1	16.7	28.6	16.2	17.9	13.1	7.4
ハンバーガー	36.3	22.9	28.5	15.6	16.1	9.8	6.8
丼物	43.9	15.2	34.7	19.0	20.0	8.0	3.2
チェーン系専門飲食店（全体）	39.2	13.9	23.5	15.6	17.0	16.3	13.8
ラーメン	57.2	21.2	18.7	12.6	21.0	13.4	13.1
回転寿司	31.7	15.6	28.3	21.2	18.6	9.4	6.8
ファミリーレストラン	36.3	16.7	26.6	14.3	19.9	16.0	6.1
チェーン系居酒屋	59.7	12.4	43.1	19.7	11.8	7.3	5.6
チェーン系カフェ	25.2	15.1	57.6	15.8	7.2	2.9	1.4
配達飲食サービス	61.2	15.3	32.9	12.5	14.9	13.2	11.3
持ち帰り飲食サービス	19.7	5.3	16.5	13.7	19.7	23.2	21.5
上記主要業態平均	40.3	14.4	27.2	15.5	16.9	14.9	11.1

※ 1 性別 : 飲食店平均×2 以上、飲食店平均×1.5～2.0

※ 2 年齢階層別 : 30% 以上、25～30%、20～25%

※ 3 年齢階層別は「不明（無回答）」があるため、合計は必ずしも 100% とならない。

多店舗展開飲食店の死傷災害は、上位 30 企業ブランドで半数近くを占める

上の表の業態を対象に、企業ブランド^{※1}別に死傷災害発生状況をみると、上位 30 企業ブランドが、合計 48% と半数近くを占め、労働災害の発生が集中しています。重点的な対策が求められます。

※ 1 多店舗展開飲食店では、企業（企業グループ）が展開する店舗を業態別に包括した「企業ブランド」（例：ある企業が、専門飲食店 A、ファミリーレストラン B を展開する場合、A、B という企業ブランドがある）でとらえることが、労働災害防止には有効です。

業態別に労働災害の特徴などをみてみよう！

ファストフード

全体の特徴

商品は工場やセントラルキッチンで調理され、店舗では揚げる、焼く、温める等が主要な作業になることから、ファストフード全体では、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が最も多発しています。

a. ハンバーガー

特徴

高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が3分の1近くと最も多く、切れ・こすれ災害は1割強にとどまっています。複数階にわたる店舗が少なくないこと、店舗が狭く作業スペースが窮屈になりがちなことなどが、墜落・転落災害、飛来・落下災害の発生が飲食店平均以上の要因と考えられます。

経験年数別にみると、ベテラン店員の労働災害が多く、これは、ベテラン店員は労働災害リスクが高い厨房業務が多いこと、多くの新入店員を抱える中で、ベテラン店員への負担が大きいことなどが要因と考えられます。

フランチャイズ店が主体なため、フランチャイズ店に対する安全教育、安全管理の徹底が求められます。



安全活動事例

- ・労働災害報告を基に対策立案（例：厨房での転倒防止のため安全靴支給）

b. 丼物

特徴

ハンバーガーと比べ、店舗内での調理作業のウエイトが高く、切れ・こすれ災害が最も多発しています。また、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も飲食店平均を大きく上回り、労働災害の4分の1以上が22時台～6時台で発生しています。

包丁等の取り扱い、ヤケド防止対策、夜間・早朝の緊急連絡や救護等の教育が必要です。

安全活動事例

- ・厨房作業用に安全靴支給
- ・湯煎時の熱傷防止パーツ装着
- ・天ぷら作業用カバー設置
- ・パンフレット「気をつけて！気のゆるみから、事故発生！！」（ヤケド、包丁、スライサー、一斗缶切り口、割れた食器、転倒・打撲の対策等）制作



チェーン系専門飲食店

全体の特徴

包丁などによる切れ・こすれ災害が多発しています。次いで、水で濡れた調理場や配膳時のすべり、つまずき、無理な姿勢等に起因する転倒災害、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）などが多く、この3つで4分の3近くを占めています。

a. ラーメン

特徴

火器を扱う頻度が高く、また提供する商品も高温のものが主体であるため、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）による労働災害が多発しています。

他方、カウンター形式の店が多いことから配膳の負担が低く、転倒災害は比較的少ない傾向です。男性の労働災害が多いですが、これは力仕事の要素が強い調理業務に就くケースが多いためと考えられます。

ヤケド防止対策、調理の安全等の安全教育が必要です。

安全活動事例

- ・ 厨房内の空調の改善
- ・ 休憩スペースに空気清浄器導入
- ・ 丼の軽量化、電磁調理器でのオペレーション
- ・ 改善提案制度の導入（報奨金制度あり）
- ・ セントラルキッチンでの一括調理による店舗の負担軽減



b. 回転寿司

特徴

切れ・こすれ災害が半数近くにのぼり、包丁等の取り扱いが特に重要な課題です。ラーメン店と同様、配膳の負担は小さいものの、厨房の床が常時水で濡れているため、転倒災害は飲食店平均並みの多さです。居酒屋、ラーメンなど、現場調理のウエイトが高い業態は男性の労働災害が多いですが、回転寿司はそれほどでもありません。これは、男性の調理担当は修業を重ねた「職人」が多いからと推察されます。

包丁等の取り扱い教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・ パート、アルバイト向け作業マニュアルの見直し
- ・ 段差の解消
- ・ 厨房の床を滑りにくい材質に改善、安全靴支給
- ・ 店舗内、危険場所に注意喚起の貼り紙
- ・ 包丁の砥ぎ方等の指導
- ・ フライヤーのふたをステンレス製に改善（それまではラップを使用）
- ・ 工具、用具等の保管場所のルール化、収納の見える化



ファミリーレストラン

特徴

セントラルキッチンで半調理状態まで処理し、店舗の厨房では最終仕上げだけを行います。また、比較的店舗が広く、典型的な配膳業態であり、チェーン系専門飲食店とは業態特性が異なります。交通事故(道路)の発生も多く、経験年数10年以上のベテラン店員の労働災害が多いのもファミリーレストランの特徴です。

安全運転教育、ベテラン店員への再教育が求められます。

安全活動事例

- ・ マット滑り防止、防滑靴の使用推進
- ・ 年4回、全店舗全従業員対象に「危険箇所と危険作業に関する指導記録」に基づく指導
- ・ 労働災害発生に伴いその再発防止の取り組みを他店や工場に水平展開
- ・ 包丁の取扱マニュアルを動画配信
- ・ 全店舗で内容を統一（朝の清掃作業、使用する道具、作業訓練）
- ・ 厨房設備等、店舗使用機器の改善



チェーン系居酒屋

特徴

回転寿司と同様、切れ・こすれ災害が最も多発しています。飛来・落下災害も多く、これは狭い厨房の中で、棚等の上に積まれた調理器具や食材の入った段ボールなどの落下によると考えられます。深夜・早朝の災害、男性の被災が多発しています。20代の労働災害が43%にも及び、修業を重ねてきたわけではない若い男性が厨房で調理している姿が想像できます。従業員数あたりの労働災害発生率は居酒屋単独店と比べ2.5倍近くにのぼり、熟練者が調理を行うことが多い単独店との差が明確に現われています。

このため経験の浅い店員に対する厨房作業の訓練、安全教育が重要です。

安全活動事例

- ・ 労働災害発生後、全店で情報共有化。労働災害報告書を取締役会、部課長会等に提出
- ・ 野菜スライサーのストッパー装着の指導（切傷災害の大幅減少につながる）
- ・ 機器の配置変更、客席の動線変更等による業務効率の改善
- ・ 店舗の営業時間変更等により、残業時間削減、休日取得促進等の環境づくり
- ・ 厨房内通路の整理・整頓（余計な物を置かない）
- ・ 日常清掃に専門業者導入
- ・ 引き渡し時（新店、リニューアル）に店舗の安全チェック



チェーン系カフェ

特徴

軽食等の提供のために刃物を扱うものの、その頻度は他の業態と比べ低いにも関わらず、切れ・こすれ災害が最も多発しています。これは、グラスなどガラス製品等の使用頻度が高いからと推察されます。また、取扱う商品の特徴から、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も多発しています。動作の反動・無理な動作起因災害、はさまれ・巻き込まれ災害も多く、前者は作業スペースが極端に狭いことに、後者は様々な機器を使用することに起因していると考えられます。

10代、20代の被災者が7割を超え、若年齢層の労働災害が極めて多く見受けられます。

店舗が狭く店員数が少ないため、初心者の方から厨房機器の取り扱いを含む多様な業務が求められ、その結果、経験年数6か月未満、1年未満の経験の浅い店員の労働災害が多いと推察されます。

彼らへの安全教育が重要になりますが、インターネットや映像教材の活用等、若者が受け入れやすい教育が有効と思われます。



安全活動事例

- ・社内ポータルサイトでアンケート調査によるヒヤリハット事例の収集
- ・全店で発生した労働災害の情報共有（メール配信、冊子作成）
- ・エリアマネジャーによる安全指導

配達飲食サービス

特徴

交通事故（道路）が4割を超え、配達という業態特性を如実に反映しています。配達員は男性が多く男性の被災が多発しています。墜落・転落災害が飲食店平均よりも高いですが、これはマンションの2～3階等への階段利用をはじめとする配達に起因すると考えられます。配達飲食サービスは配達時間の厳守が重視され、このことが無理な運転による交通事故の発生につながっていると考えられます。

被災割合が高い経験年数6か月未満の新入店員に対する自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・労働災害の全店情報共有化
- ・フランチャイズオーナー、店長に対し、労働災害防止に関する通達（厚生労働省「飲食店を営む皆さまへ 労働災害の防止のためのポイント」資料添付。休憩室に労災指定病院掲示の指示）
- ・外部セミナーの受講

持ち帰り飲食サービス

特徴

小売業と飲食店の中間業態であり、小売業の頻発災害である転倒災害、動作の反動・無理な動作災害、墜落・転落災害と、飲食店の頻発災害である切れ・こすれ災害、高温・低温物との接触災害が混在しています。50代以上の高年齢層の女性の労働災害が多発しています。弁当・惣菜は、主婦が日常的に行っている調理の延長線上にあるため、油断が生じやすいという傾向があるといえます。また、「交通事故(道路)」が比較的多く、これは、店頭販売だけでなく、商品の配達を行う店も多いためと考えられます。

自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・全社的な5S活動（毎日の清掃時間帯の設定、期間別活動テーマの設定等）
- ・器具・備品等の置き場所を全店統一基準で設定

飲食店における安全上の課題

飲食業における安全上の課題（例）

指標	想定される課題
先が尖ったものや割れ物を扱う	・ 切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい
店舗が複数階に渡る	・ 階段等における墜落・転落の危険が生じる
作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	・ 棚等からの商品や機具等の落下の危険度が増す ・ 転倒したり無理な姿勢を強いられたりするおそれが高まる
包丁等やスライサーを使用する	・ 切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある
火気、油、電熱器等を扱う	・ ヤケドの危険がある
水の使用量が多い	・ 床が濡れやすく、転倒の危険度が増す
深夜営業を行う	・ 事故発生時の初期対応が不十分になりやすい
パート・アルバイト比率が高い	・ 安全教育を十分に受けていない店員が多い
フランチャイズ店が多い	・ 本部の指導が各店まで届きにくい場合がある
配達を行う	・ 交通事故。階段等での転倒のリスクがある



業態別にみた安全上の課題

指標	ファストフード	チェーン系専門飲食店	ファミリーレストラン	チェーン系居酒屋	チェーン系カフェ	配達飲食サービス	持ち帰り飲食サービス
割れ物等を扱う		○	○	○	○		
複数階にわたる	△						
作業空間が狭いなど	○	○		○	○	○	○
包丁等を使用する	△	○	○	○		△	○
火気・油等を扱う	○	○	○	○	○	○	○
水の使用量が多い		○	○	○		△	
深夜営業を行う	○	△	○	○		△	
パート等が高比率	○	○	○	○	○	○	○
フランチャイズ店が多い	○	○		○	○	○	○
配達を行う						○	

* ○は該当するもの。△は該当するがウエイトが低い、あるいは店舗によっては該当することがあるもの。

おわりに

いかがでしたか。ご覧いただいたとおり、飲食店には様々な業態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要です。

労働災害防止には、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要です。そして、具体策には、安全性とともに作業性を向上させる対策（業務改善等）が有効です。整理整頓はその代表格です。また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、包丁の正しい使い方等、安全な調理方法、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実などが求められます。

多店舗展開飲食店における主要業態

1. ファストフード



注文から5分程度以内の短時間で手軽な食品を提供する。ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、サンドイッチ、牛丼等丼物、うどん等の店舗がある。客単価は500円前後と低いが、顧客の店内滞留時間が短く、高回転率で低価格をカバーする。セントラルキッチンで調理したものを準備し、店は最終仕上げだけを担う。商品はカウンター受け渡し、セルフサービスを基本とする。徹底したマニュアル化が図られ、従業員は特別のスキルを必要とせず、パートやアルバイトが大部分を占める。

2. チェーン系専門飲食店



ラーメン、回転寿司、中華、大衆食堂、とんかつ、焼肉、カレー、ハンバーグ、ステーキ等、カテゴリーは多岐にわたる。ファミリーレストランと比べ、以下のような相違点がある。

- ・テーブル配置の密度がやや高く、カウンターを主とするものもある。
- ・マニュアルサービスを基本としつつ、ファミリーレストランよりきめ細かな接客を行う。
- ・仕込み等は共同のセンターで行うが、調理は各店舗の厨房で対応するウエイトが高い。

3. ファミリーレストラン



家族連れの顧客に対応できるよう、ゆったりとしたテーブル配置等による空間づくり、幅広いメニューを廉価な価格で提供する。コストダウンのためドリンクバーなどのセルフサービス併用の場合も多い。セントラルキッチン方式を採り、店舗の厨房では、温める、焼く、揚げるなどの加熱処理と盛り付けが主たる作業となる。メニューは、西洋料理を中心に和食や中華も揃える形が基本だが、イタリアン、和食、中華等、特定ジャンルを提供する店も増えている。

4. チェーン系居酒屋



従来からある個店経営の居酒屋や小料理屋に対し、店舗が大きく料理メニューが豊富である。飲み物も、ビール、焼酎、日本酒という定番ドリンクだけでなく、ワインや各種のサワー、ソフトドリンクなど品揃えが豊富で、女性客や家族連れでも気軽に利用できるという特徴もある。かつてはセントラルキッチンで調理済みの料理を提供するものが多かったが、近年は仕込みまでをセンター処理し、調理は店内で行う形が主流になりつつある。

5. チェーン系カフェ



「コーヒーショップ」と「エスプレッソ・バー」の2タイプ。前者はファストタイプで、廉価、カウンターサービス、セルフサービス、テイクアウト販売等が特徴。一方後者は、より本格的なコーヒーを提供し、やや割高、テーブル席中心。ただ、ファストタイプに変わりはない。ケーキなどを併せて小売する。サンドイッチ等を店内調理、パスタ等の軽食を提供、夜はアルコールを提供するところもある。

6. 配達飲食サービス



店舗で調理したものを顧客が求める場所に届ける。学校、病院等の給食や、顧客の求める場所で調理したものを提供する業態も含まれる。代表的なものとして、宅配ピザ屋、仕出し料理・弁当屋、デリバリー専門店、給食センター、ケータリングサービス店等がある。

7. 持ち帰り飲食サービス



店内に飲食用設備を持たず、顧客は、注文し店内で調理されたものを持ち帰る。また車両等を使って不特定な場所で、顧客は、注文し調理されたものを持ち帰る業態もある。持ち帰り寿司店、持ち帰り弁当屋、クレープ屋、移動販売（調理を行うもの）等がある。

【参考文献】

労働安全衛生総合研究所技術資料 (JNIOSSH-TD-No.6(2016))、多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析

独立行政法人労働者健康安全機構

労働安全衛生総合研究所

〒204-0024 東京都清瀬市梅園 1-4-6

TEL : 042-491-4512 FAX : 042-491-7846

URL : <https://www.jniosh.go.jp/>

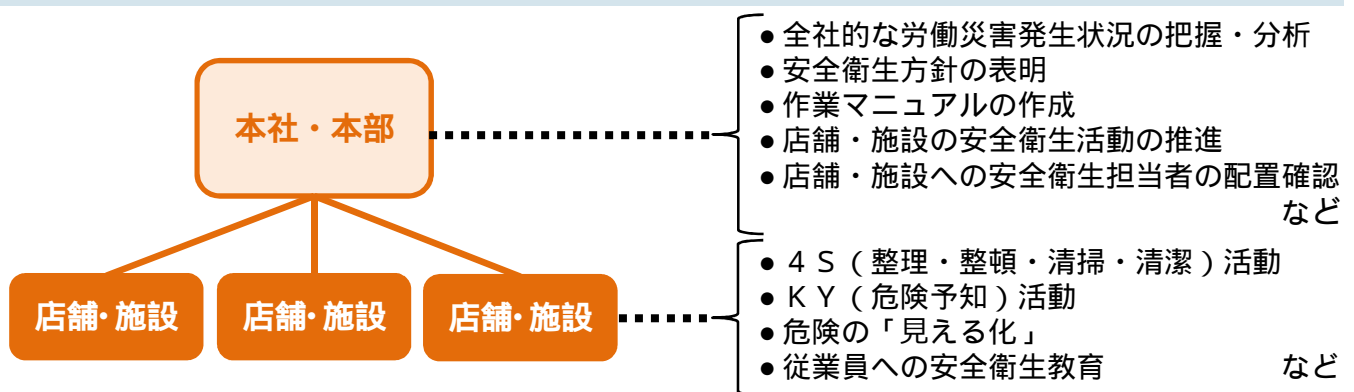
働く人に安全で安心な 店舗・施設づくり推進運動

～ 小売業・社会福祉施設・飲食店の労働災害の減少に向けて ～

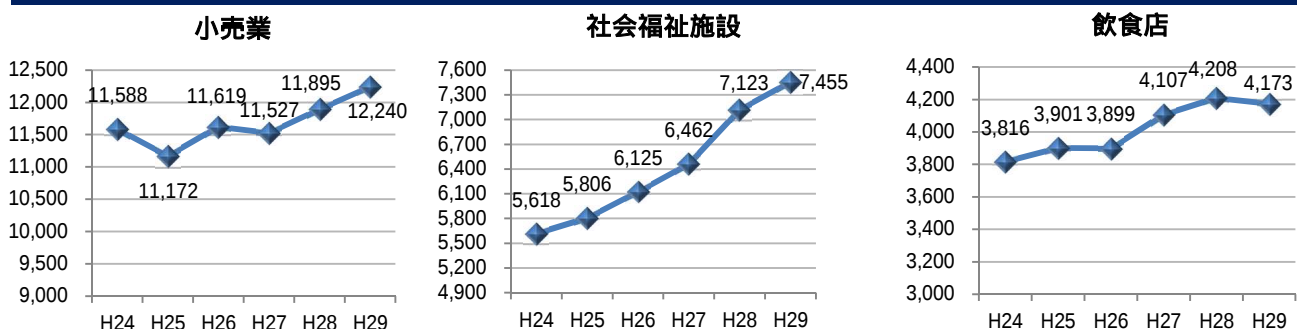
厚生労働省と中央労働災害防止協会では、小売業、社会福祉施設、飲食店において増加している労働災害の減少を図るため、「**働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動**」を展開しています。

これらの業種で効果的な労働災害防止対策を進めるためには、19・20ページに掲載の「チェックリスト」を活用し、多くの店舗を展開する**企業本社**、複数の社会福祉施設を展開する**法人本部が主導して**、店舗、施設の労働安全衛生活動について**全社的に取り組むことが重要**です。

20・21ページには、下図のような取組事項の具体例のうち、主なものをまとめていますので、ご参照ください。



増加する小売業、社会福祉施設、飲食店での労働災害



休業4日以上死傷労働災害件数(12月末現在速報値)

小売業、社会福祉施設、飲食店で多い労働災害

転倒	急な動き・無理な動き	墜落・転落	その他
「急いでいるときや、両手で荷物を抱えているときなどに、放置された荷物や台車につまずく」「濡れた床で滑る」など	「重いものを無理な姿勢で持ち上げたり、移動させたりするとき、介護で利用者を持ち上げるときなどに、ぎっくり腰になる、筋を痛める、くじく」など	「脚立や、はしごなどの上でバランスを崩す」「階段で足が滑る」など	「やけどをした」、「刃物で手を切った」、「交通事故にあった」、「通路でぶつかった」など



厚生労働省・都道府県労働局・労働基準監督署

チェックリスト

本社・本部実施事項

次の事項のうち、労働災害の発生状況を踏まえ、必要性の高いものから取組を始め、順次、取組事項を拡げてください。なお、法定の義務事項に該当する重要な取組もありますので（衛生管理者の選任等）、その場合は特に速やかに実施する必要があります。

チェック項目		☑
1	全店舗・施設の労働災害の発生状況を把握し、分析を行っていますか。	☐
2	企業・法人の経営トップの意向を踏まえた安全衛生方針を作成し、掲示や小冊子の配布などの方法により店舗・施設に周知していますか。	☐
3	店舗・施設の作業について、過去の労働災害発生状況を踏まえ、安全に配慮した作業マニュアルを作成して店舗・施設に周知していますか。	☐
4	次の ～ の項目のうちから、店舗・施設で実施すべき安全衛生活動を定め、店舗・施設での取組を行わせるとともに、必要な資料の提供、教育の実施等の支援を行っていますか。	-
	4 S（整理、整頓、清掃、清潔）の徹底による床面の水濡れ、油汚れ等の小まめな清掃、台車等の障害物の除去、介護、保育等の作業ができるスペース・通路の確保等による転倒・腰痛災害の防止	☐
	作業マニュアルの店舗・施設の従業員への周知・教育	☐
	K Y（危険予知）活動による危険予知能力、注意力の向上	☐
	ヒヤリハット活動による危険箇所の共有、除去	☐
	危険箇所の表示による危険の「見える化」の実施	☐
	店長・施設長、安全衛生担当者による定期的な職場点検の実施	☐
	朝礼時等での安全意識の啓発	☐
	転倒防止に有効な靴、切創防止手袋等の着用の推進、介護機器・用具等の導入と、使用の推進、熱中症予防のための透湿性・通気性の良い服装の活用	☐
	腰痛予防対策指針に基づく健康診断の実施	☐
	腰痛・転倒予防体操の励行	☐
	熱中症予防のための休憩場所・時間の確保	☐
5	店舗・施設における安全衛生担当者（衛生管理者、衛生推進者、安全推進者等）の配置状況を確認していますか。	☐
6	店舗・施設の安全衛生担当者に対する教育を実施していますか。	☐
7	本社・本部、エリアマネージャーから店舗・施設に対する危険箇所や安全衛生活動の取組状況の点検、災害防止指導を実施していますか。（店舗・施設の監査チェックリストに安全衛生に関する項目を明記することなどがあります）	☐
8	安全対策の取組や注意喚起を分かりやすく従業員へ周知するための掲示や小冊子の配布を実施していますか。	☐
9	リスクアセスメント（職場の危険・有害要因を特定し、リスクの大きさを評価すること）を実施してその結果に基づく対策を講じていますか。	☐
10	店舗・施設におけるメンタルヘルス対策について指導および実施状況の把握を行っていますか。	☐
11	店舗・施設における健康診断および事後措置、長時間労働者への面接指導など、健康確保措置の実施状況を把握していますか。	☐

本社・本部が定めた安全衛生活動を実施するほか、店舗・施設独自の取組を順次広げてください。

チェック項目		☑
1	4 S 活動（整理、整頓、清掃、清潔）の徹底による床面の水濡れ、油汚れ等の小まめな清掃、台車等の障害物の除去、介護、保育等の作業ができるスペース・通路の確保等による転倒・腰痛災害の防止を実施していますか。	☐
2	作業マニュアルを店舗・施設の従業員に周知、教育していますか。	☐
3	K Y（危険予知）活動による危険予知能力、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箇所の共有、除去を実施していますか。	☐
5	危険箇所の表示による危険の「見える化」を実施していますか。	☐
6	店長・施設長、安全担当者による定期的な職場点検を実施していますか。	☐
7	朝礼時等での安全意識の啓発を実施していますか。	☐
8	転倒防止に有効な靴、切創防止手袋等の着用の推進、介護機器・用具等の導入、使用の推進、熱中症予防のための透湿性・通気性の良い服装の活用などを行っていますか。	☐
9	腰痛予防対策指針に基づく健康診断を実施していますか。	☐
10	腰痛・転倒予防体操を励行していますか。	☐
11	熱中症予防のための休憩場所・時間の確保を実施していますか。	☐

主な取組事項の概要

経営トップによる安全衛生方針の表明

経営トップによる安全衛生方針を策定し、掲示や従業員への小冊子の配布などにより周知します。

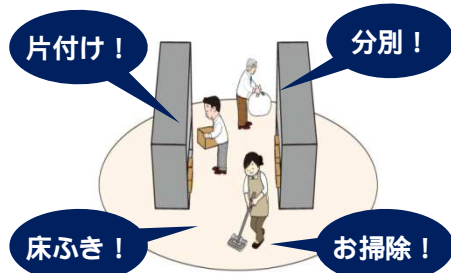
4 S 活動 = 災害の原因を取り除く

「4 S」とは「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」のことで、これらを日常的な活動として行うのが「4 S 活動」です。

4 S 活動は、労働災害の防止だけではなく、作業のしやすさ、作業の効率化も期待できます。

お客様の目に触れにくいバックヤードも整頓を忘れないようにしましょう。

荷物やゴミなど、物が散らかっている職場や、水や油で床が滑りやすい職場は、災害の危険が高くなります。



策定例



策定日 平成●●年 月 日
 揭示日 平成●●年 月 日

安全衛生方針

当社は、「『従業員の安全』は『お客様の安全』の礎である」との理念に基づき、安全衛生の基本方針を以下のとおり定め、経営者、従業員一丸となって労働災害防止活動の推進に努めます。

安全衛生の基本方針

安全衛生活動の推進を可能とするための組織体制の整備、責任の所在の明確化を図る

労使のコミュニケーションにより、職場の実情に応じた合理的な対策を講じる
 すべての社員、パート、アルバイトに安全衛生確保に必要なかつ十分な教育・訓練を実施する

上記の実行に当たっては適切な経営資源を投入し、効果的な改善を継続的に実施する

会社名 株式会社●●スーパーマーケット
 代表者 代表取締役 安全太郎
 （自筆で署名しましょう）

KY活動 = 潜んでいる危険を見つける

KYとは「危険（K）・予知（Y）」のことです。KY活動では、業務を開始する前に職場で「その作業では、どんな危険が潜んでいるか」を話し合っ
て「これは危ない」というポイントに対する対策を決め、作業のときは、一人ひとりが「指差し呼称」をして行動を確認します。

「うっかり」、「勘違い」、「思い込み」などは安全ではない行動を招き、災害の原因となります。



④ 危険の「見える化」 = 危険を周知する

危険の「見える化」とは、職場の危険を可視化（＝見える化）し、従業員全員で共有することをいいます。KY活動でつけた危険のポイントに、右のようなステッカーなどを貼りつけることで、注意を喚起します。

墜落や衝突などのおそれのある箇所が事前に分かっている場合は、そこでは特に慎重に行動することができます。



安全教育・研修 = 正しい作業方法を学ぶ

「脚立の正しい使い方」、「腰痛を防ぐ方法」、「器具の正しい操作方法」などを知っていれば、労働災害を防ぐことができます。

組織の本社や本部では、「どんな災害が起こっているか」、「どうしたら災害は防げるか」を踏まえ、「正しい作業手順（マニュアル）」を作成します。そして店舗・施設では、この内容を従業員に伝え、教えます。

朝礼など皆が集まる機会を活用して教育・研修を行う方法もあります。特に、はじめて職務に就いた従業員には、雇い入れ時に安全教育を行う必要があります。

安全意識の啓発 = 全員参加により安全意識を高める

安全活動は、経営者や責任者の責務であるとともに、正社員、パート、アルバイト、派遣などの雇用形態にかかわらず、従業員は全員参加することが重要です。

従業員一人ひとりの安全意識を高めるために、朝礼などの場を活用して、店長・施設長から安全の話をすることや、従業員からヒヤリハット事例を報告してもらい、みんなで安全について話し合ったりすることなどが効果的です。

安全推進者の配置（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）

店舗・施設ごとに安全の担当者である安全推進者を配置し、安全衛生活動、安全衛生教育・啓発の推進などの旗振り役を担わせます。

「働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動」特設サイト

<http://anzeninfo.mhlw.go.jp/information/sanjisangyo.html>

こちらも
ご覧ください

● 安全・衛生に関する主な制度・施策紹介 ● 安全衛生関係のパンフレット一覧

安全・衛生

検索

安全 パンフ

検索

職場の安全活動についてのご不明点などは、厚生労働省ホームページをご覧ください。最寄りの都道府県労働局、労働基準監督署にお問い合わせ下さい。

青梅署 STOP!転倒災害プロジェクト「転倒災害見える化事例」募集要領

1 趣 旨

「青梅署 S T O P ! 転倒災害プロジェクト」の取組の一貫として、転倒災害に係る見える化事例を募集し、青梅労働基準監督署管内における「転倒災害防止」及び「安全の見える化」の一層の推進を図るため、「転倒災害見える化事例」を広く募集するとともに優秀な事例を表彰、公表することにより、事業場の労使の安全気運の向上を図ることとする。

2 実施体制

青梅労働基準監督署及び公益財団法人東京労働基準協会連合会青梅労働基準協会支部（以下、「(公社)東基連 青梅支部」という。）の共催により実施することとする。

3 実施のスケジュール

- (1) 募集期間 平成 30 年 6 月～平成 30 年 11 月
- (2) 選考委員会 平成 30 年 11 月
- (3) 表彰式 平成 30 年 12 月 13 日（西多摩地区安全衛生大会）

4 応募の資格

- ・ 応募資格は特に定めないものとし、ホームページ等を通じ広く募集をする。
- ・ 応募方法は、別添応募用紙により、電子メール等で受付を行う。

5 提出先・問い合わせ先

- ・ 問い合わせ先 青梅労働基準監督署 TEL 0428-28-0331
(公社)東基連 青梅支部 TEL 0428-24-8917
- ・ 提出先 (公社)東基連 青梅支部
電子メールアドレス umekikyo@t-net.ne.jp FAX 0428-24-8939
応募フォームは東京労働局ホームページ内の「青梅労働基準監督署からのお知らせ」内にありますのでダウンロードしてお使い下さい。

6 表彰について

青梅労働基準監督署長、(公社)東基連 青梅支部事務局長等の構成員からなる選考委員会を開催し、委員の合議により「青梅署 STOP!転倒災害プロジェクト「転倒災害見える化賞」」として、優秀な事例を選考し、平成 30 年 12 月 13 日に開催する西多摩地区安全衛生大会の「安全衛生表彰式」において表彰状及び記念品を贈呈する。

7 応募事例の取扱について

応募いただいた事例については、上記「青梅労働基準監督署からのお知らせ」への掲載、(公社)東基連 青梅支部広報誌への掲載、その他各種広報、講習会等での事例紹介、事例集の作成等に使用させていただきます。

「転倒災害防止の見える化事例」

事業場名	
業 種	
事例の概要 タイトル (特徴・着眼点等)	
事例（写真）	 この応募フォームや過去の事例はここから ダウンロードできます
公表の許諾	事業場名 許 ・ 否 事例内容 許 ・ 否

御担当者様あて確認させていただくことがありますので下記項目の記入をお願いいたします。

御 担 当 者 名	
部 署 名	
連 絡 先	電 話 F A X

「問い合わせ先」

青梅労働基準監督署 安全衛生課

TEL 0428-28-0331

(公社) 東基連 青梅労働基準協会支部

TEL 0428-24-8917

「提出先」 電子メール（青梅労働基準協会支部） umekikyo@t-net.ne.jp

外国人労働者の労働災害防止にかかるテキスト

東京労働局のホームページからダウンロードできます

安全に働くための基本

建設業以外
英語、ポルトガル語版

- Anzen ni hataraku tame no kihon
- Basics for safety at work
- Medidas básicas para a segurança no trabalho



東京労働局

9



- めんどくさくても代用は危険。工具は本来の目的にのみ使用せよ。
- Mendo dakara to daiyō wa kiken. Kōgu wa honrei no mokuteki ni nomi shiyō seyo.
- No improvisar herramientas! Detengase! Utilice siempre la herramienta adecuada para el trabajo.
- 怕麻煩使用代用工具將造成危險。工具僅可用于本來的使用。

10



- 体の動きには限界がある。無理な姿勢・量。
- Karada no ugoki niwa genkai ga aru.
- to kanjitare jōshi ni hōkoku seyo.
- Hay limite en el movimiento corporal sobreesfuerzo, informar a su superior.
- 身体動作有限。如感到姿勢和重量超。

安全標識



- Tachiiri kinshi
- Do not enter
- Proibido a entrada



- Tsūkō kinsi
- No trespassing
- ssagem proibida



- kinshi
- use
- a utilização



- ead
- a cabeça!



- go ou
- ma



職場内の危険への対処の基本

建設業以外
スペイン語、中国語版

- Shokubanai no kiken eno taisho no kihon
- Medidas para la prevención de situaciones peligrosas en el trabajo.
- 防止危険須知



東京労働局



東京労働局

青梅労働基準監督署



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare