



食料品店の皆様へ

労働災害を防止しましょう！

都内の小売業では、広い店舗内でのつまずき、滑りにより転ぶ「転倒」及び大量かつ重い商品の取扱いで筋をちがえる、くじく、ぎっくり腰になる「動作の反動・無理な動作」と呼ばれる労働災害で全災害の約5割を占めます。

特に食料品を数多く取扱い、販売だけではなく、惣菜等の調理も行っている食料品店では、商品補充が頻繁、包丁等を使用する、火気・油等を扱う、水の使用量が多い等の特徴があるため、以下のような災害が発生しやすくなります。



床が水や油で濡れやすく、移動が多いため、つまずき、滑りにより転ぶ



包丁等やスライサーを使用し、割れ物を取扱うため、切れる、こすられる



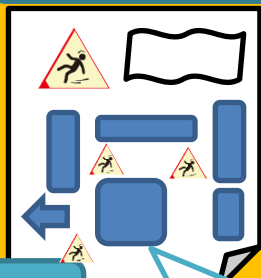
重い商品等の取り扱いにより筋をちがえる、くじく、ぎっくり腰になる

労働災害防止には、危険個所などの「見える化」をはじめとする安全意識の向上、雇い入れ時の安全衛生教育が重要となります。

さあ、職場に合った効果的な労働災害防止対策をしてみましょう！



転倒防止対策のポイント



転ポ①

歩きスマホ、大きな荷物を抱えるなど、足元が見えない状態での階段の移動はダメ！

転ポ⑤

段差のある個所や滑りやすい場所などにステッカー、テープなどで「見える化」をしよう！



そして、転倒危険マップを作成し、バックヤードなどで周知しよう！

転ポ②

作業を行う際は、接地面積が広く滑りにくい靴を！

転ポ③

水や油で床が濡れたらすぐに拭く！

転ポ④

通路、階段、出口に物を置かない！

災害事例

ケース1 濡れた床の清掃中、足を滑らせ転倒、床面に頭部・胸部を打撲し死亡。(68歳女性)

ケース2 事務所内のついたてのベースにつまずき転倒、頸椎を骨折し死亡。(62歳男性)



～トップが打ち出す方針 みんなで共有 生み出す安全・安心～

東京労働局・労働基準監督署

H30.7



切れ・こすれ防止対策のポイント

切ポ⑤

食器を洗うときは**ゴム手袋**、刃物、缶等を扱うときは**切創防止手袋**など、手先を保護するものを着用しよう！
手袋使用場所にはマーカーで「見える化」！



切ポ①

冷凍食材をカットする際には転がらないように**平らな面を下**にする！

切ポ②

袋を開ける、薄いものを切るときは、刃物ではなく、**はさみ**をしよう！

切ポ③

スライサー等の機械の点検・掃除・修理は**完全に止まってから**！

切ポ④

使い終わった刃物等は**すぐに片づける**！

ケース1 バンドソーで冷凍マグロを切断中、マグロが滑り刃に接触。休業1ヶ月。(23歳男性)

ケース2 人工芝をカッターで切断中に刃が滑り、左親指を切断。休業3ヶ月。(72歳男性)

災害事例



腰痛等防止対策のポイント

床から荷物を持ち上げる場合は、

片足を少し前に出し**膝を曲げる**！
十分に**腰を下ろす**！
背を**伸ばし**、腰を**捻らず**！
膝を伸ばすように**立つ**！



腰ポ⑤

腰ポ①

1つの荷物は**10kg程度が目安**です。これを超える場合は、2人以上で作業しよう！

腰ポ②

取り扱う荷物の重さ**がわかるように重さの「見える化」**を！



腰ポ③

移動距離は短くし、**人力での作業は減らそう**！

腰ポ④

無理な姿勢の作業とならないようにバックヤードは**整理・整頓**！

ケース1 商品の入った段ボールを繰り返し棚に収納し、両手首腱を負傷。休業1ヶ月。(20歳女性)

ケース2 機材を持ち上げた際、予想より重く、急性腰痛を発症。休業3ヶ月。(36歳男性)

災害事例

上で使用している「見える化ステッカー」 & 「マーカー」 の活用をぜひ！

東京労働局では、「Safe Work TOKYO 2018」を展開しており、小売業・社会福祉施設・飲食店等の労働災害の防止に関する様々な情報を掲載しています。

https://jsite.mhlw.go.jp/tokyo-roudoukyoku/news_topics/topics/2017/9_00002.html

