

職場での ケガ防止の手引き

～給食業務における労働災害の予防～



安全 第一



ヘルスケアフードの明日を考える

日清医療食品株式会社

はじめに

厚生労働省によれば2018年の労働災害の発生件数は25万5千人と報告されており、うち休業4日以上之死傷者数は12万7千人と3年連続で増加したと報告されております。

当社の統計による労働災害は、「切創」、「打撲・骨折」、「火傷」が上位を占めています。特に打撲・骨折の原因となる「転倒」については、増加傾向にあり、休業4日以上之災害の40%程度を占めています。特に60歳以上の女性の被災が多く、被災者のうち約80%となっております。

当社の基本方針にもある「勤めて良かったと思える会社」を目指す中で、労働災害削減は重点課題として取り組んでいかなければなりません。

本マニュアルでは、上位の発生要因となる労働災害を発生させないためのポイントを記すとともに、「挟まれ・巻き込まれ」による事故、また火を扱うことから「火災」防止についても触れています。

一見、労働災害とは無縁に見える職場でも、「慌てていた」、「考え事をしていた」「忘れていた」といった原因で事故・災害が発生することもあります。
「安全と健康を守ることは全てのものに優先する」を基本姿勢として職場の社員全員で事故防止に取り組み、安全で明るい職場を作りましょう。

労働安全衛生方針

『会社のみなさんの「心」と「身体」の健康を第一に考え、
快適で働きやすい安全な職場作りに取り組む』

代表取締役社長 菅井 正一



INDEX

I. 安全衛生管理体制

当社の安全衛生管理について	1
労働災害とは	2
労働安全7S	2
ヒヤリ・ハット	3
労働災害の発生原因	5

II. 切創防止

包丁による切創(食材をカットしているとき)	7
包丁による切創(食材カット以外のとき)	22
スライサーによる切創	34
その他の切創	39

III. 転倒防止

足元がすべって起こる転倒	45
障害物や段差につまずいて起こる転倒	46
体のバランスを崩して起こる転倒	47

IV. 火傷防止

火・火炎による火傷	53
鍋・回転釜などの加熱機器による火傷	54
熱湯・加熱調理品などによる火傷	55
蒸気・はね油(二次的な熱)による火傷	57

V. 挟まれ・巻き込まれ防止

自動機器の稼働中、配膳車運搬中の挟まれ・巻き込まれ	64
台車運搬中、ドア開閉時の挟まれ・巻き込まれ	65

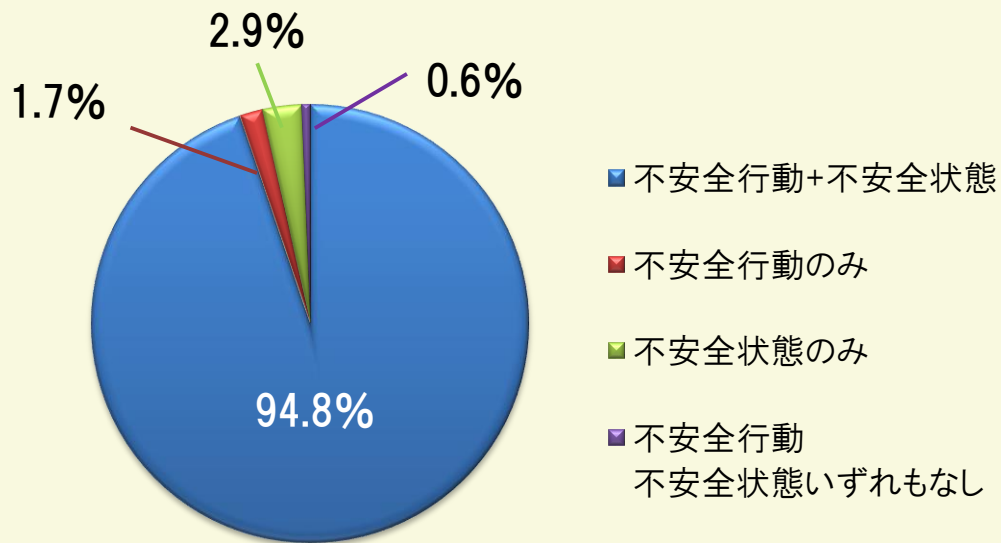
VI. 火災防止

火元を離れたことによる火災	73
ルールを守らなかったことによる火災	73
排気設備の清掃不備による火災	74
火元近くに可燃物等を置いていたことによる火災	74
電気配線不備等による火災	75

労働災害の発生原因

厚生労働省による「労働災害原因要素の分析」によると、労働災害の原因は以下の通りとなっています。

実に**全体の96.5%が労働者の不安全行動に起因**する労働災害なのです。



不安全行動とは

本人または周囲の人の安全を阻害する可能性のある行動を意図的に行う行為

不安全状態とは

欠陥のある設備や道具、不適當な環境により労働災害が発生する恐れのある状態

◆事故を起こしやすい人の特徴

次に挙げるような人は、事故を起こしやすいと言われています。

また、該当しない人であっても時間に追われていたり、慣れない作業をすることで事故につながる場合があります。

普段から一呼吸おく習慣をつけ、時間と気持ちにゆとりを持って作業しましょう。



丸い・すべる

労災事例⑤

玉ねぎに包丁を入れようとしたときに刃が表面をすべり、押さえていた左手人差し指を切った。



注意



対策3



14P・15P

労災事例⑥

玉ねぎの芯を包丁でくり抜いていたときに刃が表面をすべり、押さえていた左手親指つけ根を切った。



注意



対策3



14P・15P

すべる

労災事例⑦

じゃがいもの芽に包丁の刃を刺そうとしたときに刃先がすべり、左手親指のつけ根に刺さった。



注意



対策4



16P

厚い・すべる

労災事例⑧

白菜を重ねて切っていたときに、白菜が押さえきれずに手が広がってしまい、押さえていた左手薬指を切った。



注意



対策5



17P～19P

労災事例⑨

長ねぎを重ねて切っていたときに長ねぎがすべってしまい、押さえていた左手薬指を切った。



注意



対策5



17P～19P

対策3

「丸い」「すべる」食材の切り方 例①玉ねぎ

ポイント 芯は半分に切ってから取る！安全グローブの着用を！



①しっかりと表皮を押さえ、注意しながら半分に切る。
(予め表皮をむいてから切っても良い)

②切った面を下に向け、頭の茎を落とす。



③表皮をむく。
手でも包丁でもよい。

④芯を取る。



⑤包丁を入れるときは、刃の根元を使って一気に下ろす。

足元がすべって起こる転倒

労災事例①

湿気でぬれていた床で左に曲がろうとしたとき、右足がすべり、棚で顔面を打撲。



注意



対策1

48P

労災事例②

床を水で清掃しているとき、移動中に床ですべり転倒。作業台の脚で左側頭部を打撲。



注意



対策1

48P

労災事例③

食器洗浄機の浸漬槽を大きなスパテラでかき混ぜようと、力を入れて踏ん張ったとき、床ですべり転倒。右ひじを打撲。



注意



対策1

48P

労災事例④

排水溝のフタの上で、後ろ向き直して歩き出したとき、すべって転倒。右ひざ骨折。



注意



対策1

48P

水や油でぬれた場所

排水溝のフタの上

自動機器の稼動中、配膳車運搬中の挟まれ・巻き込まれ

自動機器稼動中

労災事例①

自動食器洗浄機の食器を早く取ろうと焦ってしまい、コンベヤに指を巻き込み、右手中指を切創。



対策1

66P

労災事例②

故障したコンベヤを復旧させようと、電源を切らずにコンベヤを手で押さえながら作業している時、急に動いたコンベヤに右手薬指が巻き込まれ、切創。



対策2

66P

配膳車運搬中

労災事例③

配膳車をエレベーターに搬入する際、段差を超えようと勢いをつけてのり入れたところ、スピードを落とすことができず、引き手(奥の人)が配膳車の取っ手と壁面に胸を挟まれ肋骨を骨折。



対策3

67P

労災事例④

配膳車を配送車に積み込む際、配膳車の側面に手を添えて運搬していたため、右手が配膳車本体と配送車内側面に挟まれ、骨折。



対策3

67P

VI 火災防止

給食業務における事故

火元を離れたことによる火災



対策1

加熱調理中や煮沸殺菌中に火を点けたまま火元を離れると、鍋の空焚きや油の発火が起こり、火災となります。

火元を離れるときは、火を消してから離れましょう。または、代行者に引き継ぎましょう。

ルールを守らなかったことによる火災 →

対策2

対策3

対策4

ガスコンロ等の火や種火を消し忘れると空焚きになったり、可燃物に引火して火災となります。

また、揚げかす・天かすの処理が適切でないと発火して、火災となります。

作業終了後は火元の消火を確実にいき、最終退出前には指差し呼称し(現物を見ながら)火元戸締り点検を必ず実施しましょう。

排気設備の清掃不備による火災



対策5

グリスフィルターや換気扇の清掃ができていないと、油汚れに引火しダクト火災となります。

火災の原因となる油汚れが溜まらないように、レンジフードのグリスフィルター換気扇等は、定期的に清掃しましょう。

火元の近くに可燃物等を置いていたことによる火災 →

対策6

ガスコンロの火元近くに可燃物であるダスターや鍋つかみ、アルコール製剤を置いておくと、それらに引火して火災となります。また、一口コンロを壁際で使用すると、壁材内部に熱が伝わり、過熱(伝導過熱)して火災となります。

火元近くに火災の原因となる可燃物等を置かないようにしましょう。また、一口コンロ等を使用している場合は壁から離して使用しましょう。