

# 飲食店における労働災害事例について

上野労働基準監督署

三次産業における労働災害は非常に多く発生しております。中でも飲食店については、食品加工用機械による災害、一酸化炭素中毒などが発生し、障害が残る災害、死につながるような重篤な災害が発生しています。

どのように災害が発生し危険なのかを以下の災害事例を参考にして事業場における労働災害防止対策の一つとして役立てていただきたいと思います。

## 事例 1

厨房内で電動のミートチョッパーを使用してひき肉を製造するため原材料の肉片を右手指先で押しこんでいる際、そのまま右手がチョッパーに吸い込まれ右手を切断した。

(30代男性)

原因：専用の治具（肉を押し込むための棒）を使用しなかったこと。

対策：専用治具を使用すること。故障と思ったら電源を切断してから確認すること。



## 事例 2

厨房で鍋に入ったスープを沸騰させていたところ、焼き色をつけるためのガスボンベが鍋の近くに不用意に置かれていたためボンベが高温になり、爆発して顔と両腕をやけどした。

(20代女性)

原因：ガスボンベを不用意に置いてあったこと。

対策：整理整頓を日ごろから実施すること。ガスボンベなどの爆発性のものは所定の位置に置くこと。



### 事例3

月100時間を超える長時間労働が毎月つづいていたところ店長が倒れたため、店長代理としてさらなる拘束時間が長くなり休日も満足に取得できない日々が続いて働いたため脳内出血により自宅で死亡した。

(40代男性)

原因：長時間労働による過労

対策：労働時間管理と健康管理を実施し、長時間労働を削減すること。

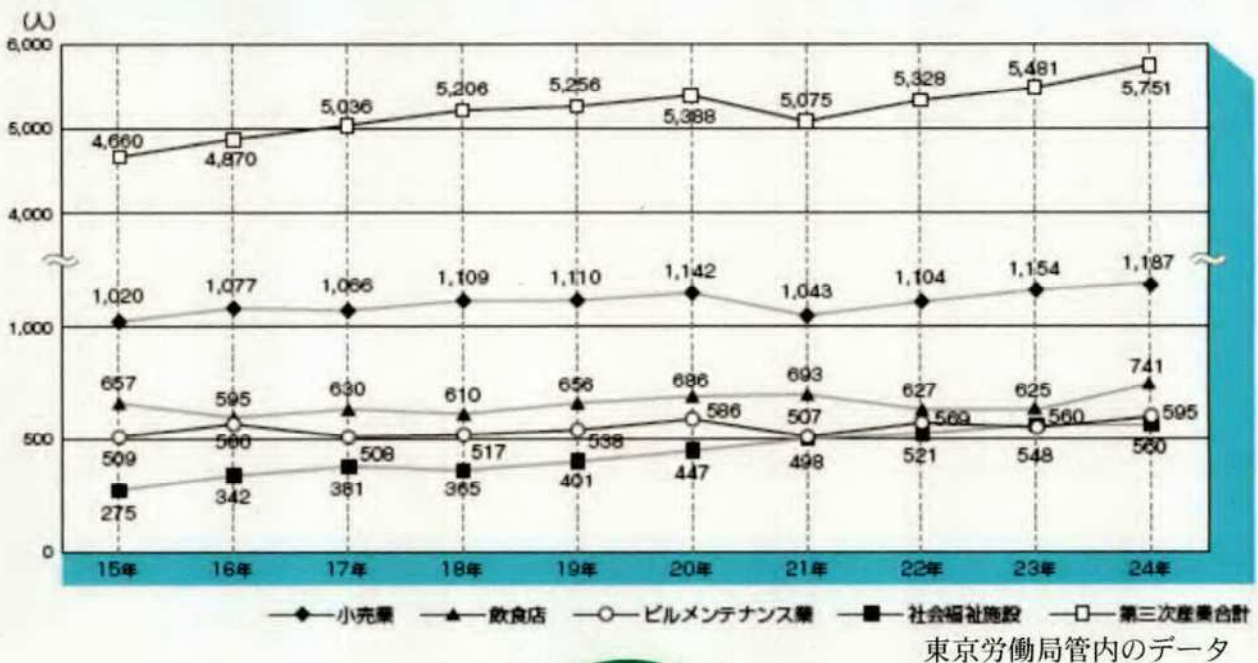
### 事例4

炭おこし専用かまどで炭に火を点けて、営業をはじめて3時間後に従業員2名が手、指のしびれ、頭痛、めまいを訴えたので近くに病院へ行ったところ一酸化炭素中毒と診断された。(20代男性)

原因：排気ダクトの防火ダンパーに一般空調用の温度ヒューズが取付けられていたこと。

対策：防火ダンパーの温度ヒューズを厨房用に変更すること。日常点検を確実に実施すること。

## 第三次産業における死傷災害発生状況



# 安全・安心な首都東京の実現に向けて