

飲食店における 労働災害を防止するために

職場における労働災害は、長期的には全体として減少傾向にありますが、飲食店については、増加の傾向にあります。

八王子労働基準監督署管内においても、飲食店の労働災害は増加傾向にあり、労働防止の重点的な対応をお願いをしているところです。

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、その他専門店など、様々な業態があり、業態の特性に応じた対応が必要です。

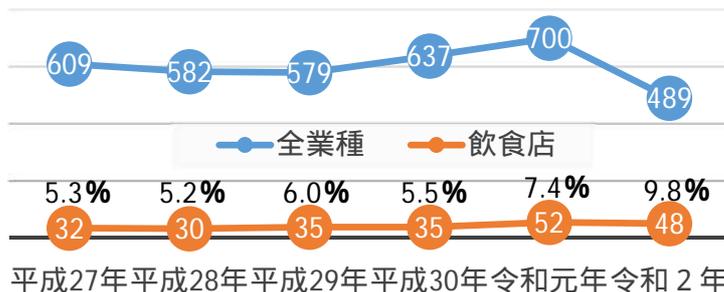
業態の特性、特性に応じた対策等について、ご理解いただき、飲食店における労働災害防止対策を徹底いただきますようお願いいたします。



近年の労働災害発生状況

飲食店ではどのくらい災害が起きている？

八王子労働基準監督署管内の飲食店においては、毎年30人～50人程の方が休業を伴う労働災害で被災しています。令和2年は飲食店の労働災害が増加しており、全労働災害の約10%を占めている状況にあります（グラフ1）。

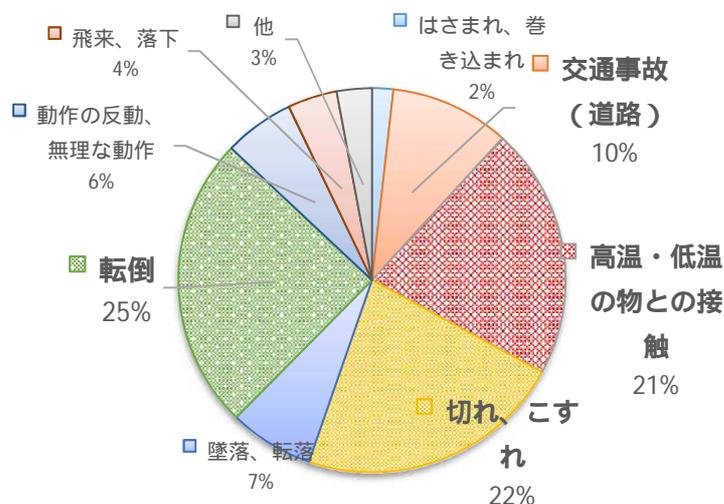


グラフ1 飲食店の労働災害発生状況
(平成29年～令和2年) 令和2年は11月末現在

どのような災害が起きている？

飲食店においては、次の3つの災害が多くなっています（グラフ2）。

- 転倒災害 25%
 - 切れ、こすれ 22%
 - 高温・低温の物との接触（火傷）21%
- 近年は交通事故（10%）も増加しています



グラフ2 事故の型別発生状況（平成29年～令和2年）

どのような業態で災害が起きている？

平成29年から令和2年について、業態別にみると、次の4つの業態での災害が多くなっています（表1）。

- チェーン系専門飲食店 30%
(ラーメン、回転すし、焼肉など)
- ファミリーレストラン 25%
(幅広いメニューを廉価な価格で提供)
- チェーン系専門居酒屋 13%
(店舗が大きく、メニューが豊富など)
- ファストフード 11%
(注文から5分程度で手軽な食品を提供)

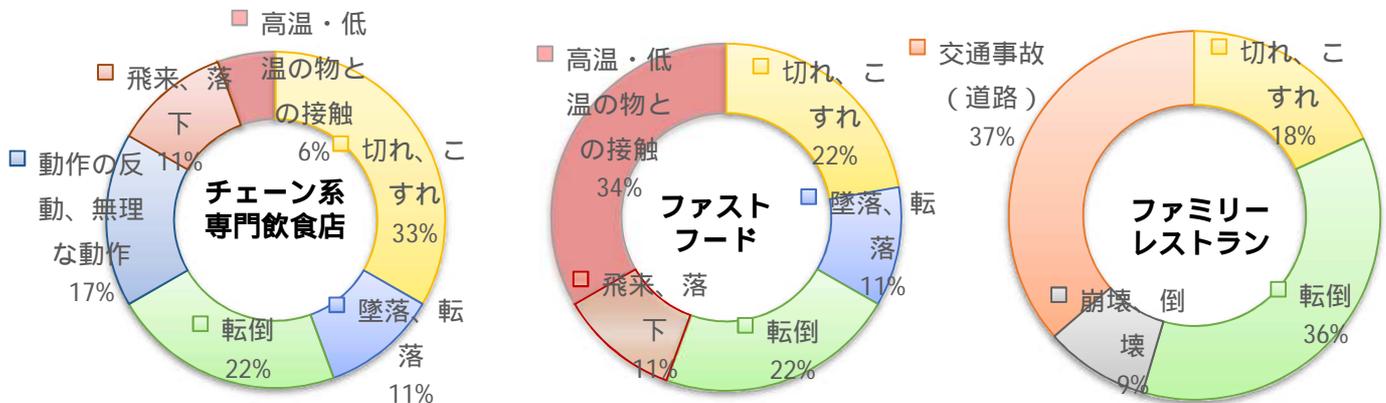
業態の分類は労働安全衛生総合研究所技術資料「多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析」による

	平成29年	平成30年	令和元年	令和2年	総計	割合(総計)
チェーン系専門飲食店	9	11	13	18	51	30%
チェーン系専門居酒屋	3	7	11	1	22	13%
ファストフード	5		5	9	19	11%
ファミリーレストラン	11	10	10	11	42	25%
持ち帰り飲食サービス				1	1	1%
配達飲食サービス				1	1	1%
チェーン系カフェ			1	1	2	1%
その他	7	7	12	6	32	19%
総計	35	35	52	48	170	

表1 業態別発生状況（平成29年～令和2年）

業態別ではどのような災害が起きている？

令和2年の災害を業態でみると、次の災害が多くなっています（
 チェーン系専門飲食店では、**切れ、こすれ** 転倒 動作の反動、無理な動作
 ファストフードでは、**高温低温の物との接触** 切れ、こすれ 転倒
 ファミリーレストランでは、**交通事故** 転倒 切れ、こすれ



グラフ3 業態別・事故の型別発生状況

どのような労働者が被災している？

主な業態別に、年齢階層をみてみると、全体として、**若年層**が占める割合が多く、30歳未満が占める割合は、チェーン系専門飲食店43%、チェーン系専門居酒屋55%、ファストフード74%、ファミリーレストラン60%となっています。
 経験年数では、全体として、**経験年数3年未満**の割合が多く、チェーン系専門飲食店63%、チェーン系専門居酒屋73%、ファストフード74%、ファミリーレストラン64%となっています。

	19歳以下	20歳～29歳	30歳～39歳	40歳～49歳	50歳～59歳	60歳以上
チェーン系専門飲食店	17.6%	25.5%	11.8%	21.6%	9.8%	13.7%
チェーン系専門居酒屋	22.7%	31.8%	0.0%	22.7%	0.0%	22.7%
ファストフード	36.8%	36.8%	10.5%	5.3%	5.3%	5.3%
ファミリーレストラン	31.0%	28.6%	4.8%	19.0%	11.9%	4.8%

表2 業態別・年齢階層別（平成29年～令和2年）

	1年未満	1年以上3年未満	3年以上10年未満	10年以上	総計（人）
チェーン系専門飲食店	35.3%	27.5%	19.6%	17.6%	51
チェーン系専門居酒屋	40.9%	31.8%	9.1%	18.2%	22
ファストフード	42.1%	31.6%	15.8%	10.5%	19
ファミリーレストラン	45.2%	19.0%	23.8%	11.9%	42

表3 業態別、経験年数別（平成29年～令和2年）

近年の災害事例

飲食店の災害の具体的な事例は？

転倒

厨房内で、

- ✓ グレーチングに躓き転倒した。
- ✓ こぼれていた油で滑り転倒した。
- ✓ 床に置いてあった寸胴鍋に躓き転倒した。

バックヤードで、

- ✓ 足を滑らせ転倒した。
- ✓ モップに躓き転倒した。

駐車場で、

- ✓ 駐車場の段差で転倒した。

墜落・転落

- ✓ POP取付けのため脚立の3段目から転落した。
- ✓ 厨房内で上方の棚から物を取ろうと作業台に膝をかけたが滑って転落した。
- ✓ 店舗裏付近で工事中で開いていたマンホールから転落した。
- ✓ 敷地内駐車場の階段で足を滑らせて転落した。

切れ・こすれ

厨房内で、

- ✓ 包丁で切創した。
- ✓ スプーンで切創した（アボガド調理）。
- ✓ 包丁を研んでいる際、誤って指を切創した。
- ✓ 洗い場で洗浄機からジョッキグラスを移動させようとしたところ、手を滑らせ落下、割れたグラスで指を切創した。
- ✓ 電子レンジの耐熱皿が割れ、指を切創した。
- ✓ 缶の鋭利な部分で指を切った。

店内で、

- ✓ グラスラックの仕分け中、誤ってグラスをぶつけ破損し、破片が当たった。

高温・低温の物との接触

- ✓ ジャガイモのゆで汁がこぼれ、手にかかった。
- ✓ スープをレンジから取り出す際、手にかかり火傷した。
- ✓ フライヤーの清掃作業中、床に置かれた高温油の入った容器に足を入れてしまった。
- ✓ 厨房内を移動中、タレの入った鍋に躓き、膝が鍋に入って火傷を負った。

動作の反動・無理な動作

- ✓ ホールを移動中、バランスを崩して足を痛めた。
- ✓ ホール内を移動中、足首をひねった。
- ✓ 厨房内で荷（10kg）を運んでいた際、腰を痛めた。

交通事故

- ✓ バイクで配達中交通事故に遭った。
- ✓ 宅配の帰り、バイクで転倒した。

飛来・落下

- ✓ 洗い場でタッパーが足に落下した。
- ✓ 台車にタレ缶を乗せた際、台車に付いていた油で滑りタレ缶が落下し、地面との間に手を挟まれた。
- ✓ 棚に食器を片付ける際、顔に落下した。

具体的な労働災害防止対策はどうすればよいの？

「切れ・こすれ」災害防止のポイント

刃物は置き方、置き場所を安全に！

割れた食器、欠けた食器に注意！

缶の鋭利部分に注意！

加工機械の刃物の清掃に注意！



刃物による「切れ、こすれ」災害の防止

- ✓ 刃物を使用する時は目線を外さないようにしましょう。
- ✓ 4S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底し、使い終わった刃物はきちんと片付けましょう。
- ✓ 冷凍食材をカットする際は食材が滑ったり転がったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。

割れた食器などによる「切れ、こすれ」災害の防止

- ✓ 食器を洗うときにはゴム手袋など、手先を保護するものを着用しましょう。
- ✓ ゴミ袋にも割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものが混入している可能性があるため、軍手や長いエプロンなど、手先や足元を保護するものがあれば着用しましょう。

食品加工用機械による「切れ、こすれ」災害の防止

- ✓ 刃物部分のガードを外すなど、本来の状態でない形で使用しないようにしましょう。
- ✓ 機械の点検、掃除、修理をする場合には、機械を停止し、完全に止まっていることを確認してから作業しましょう。

食品加工用機械による「切れ、こすれ」災害は、特に災害の重篤度が高く、手指の欠損など、**重い障害が残る場合も少なくありません**ので、細心の注意を払う必要があります。

具体的な労働災害防止対策はどうすればよいの？

「転倒」災害防止のポイント

床は常に「清掃」「清潔」で安全に！

大きい物、重い物は「台車」で！

物を持った移動は「転倒」の危険大！

通路は明るさ確保！



4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

- ✓ 床が濡れていたり、通路に荷物が置いてあったりすると転倒災害の原因になります。
- ✓ 4 S活動を徹底することで、転倒などの災害を防止するだけでなく、作業の効率化などの副次的な効果も期待できます。
- ✓ 清掃中の箇所を通る際には、床が濡れているおそれがあることにも留意しましょう。

大きい物や重量物を運ぶ際には台車を使ったり、転倒のリスクを低減したりする措置をとりましょう

- ✓ 大きい物を無理に抱えて運ぼうとすると、足元や前方が荷物で見えにくい、両手が荷物でふさがって身体のバランスが取りづらい、というように転倒のリスクが高まります。
- ✓ 台車を使う、ひとりでは持たない、何回かに分けて運ぶなどすると腰痛のリスクを減らせます。

通路の照度は十分確保しましょう

- ✓ 通路の照度が確保されていない状態は非常に危険です。特に、床が濡れていたり荷物が置いてあるなど4 Sが徹底されていない状態や、物の運搬で足元が見えにくい状態が重なると、転倒のリスクはさらに高まります。

転倒による労働災害では平均休業日数は1か月を超えています。休業日数が半年を超えるケースや、完治せずに障害が残るケースなどもありますので**転倒災害は決して軽い災害ではありません。**

飲食店における具体的な労働災害防止対策

具体的な労働災害防止対策はどうすればよいの？

「高温・低温の物との接触」災害防止のポイント

フライヤー周りは「整理」「整頓」！

熱いものを持つての移動は声かけ注意！

暑熱場所では水分補給と休憩を！



フライヤーの使用に際して

- ✓ フライヤーを使う際には、長靴、長いエプロン、耐熱の手袋など、身体を保護するものを着用して作業しましょう。
- ✓ 油の交換作業を含むフライヤーのメンテナンスに際しても高温の油に触れるリスクがあることを念頭に置いて作業しましょう。

コーヒーマーカーの使用に際して

- ✓ コーヒー抽出後のフィルターの内容物は高温であり、熱湯が残っている場合もあるので、フィルターやコーヒーを取り出す際には十分注意しましょう。

4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

- ✓ 厨房内の床が濡れていたり、余計な荷物が置いてあると転倒のもとになるので、清掃や片付けを徹底しましょう。
- ✓ 熱湯などを入れた寸胴鍋などの容器を運んでいる時の転倒は「高温・低温の物との接触」にもつながりますので、注意しましょう。

熱中症にも注意しましょう

- ✓ 厨房内は暑熱な環境になりがちなので、熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

厨房でスープなど熱湯の入った寸胴鍋の中身が身体にかかる、手をいれてしまうといった重篤や火傷を負う災害も多く発生しています。転倒災害同様、4 S 活動の徹底が必要と考えられます。

具体的な労働災害防止対策はどうすればよいの？

「4S（整理、整頓、清掃、清潔）」のポイント

整理・・・不要、不急なものを取り除きましょう！

整頓・・・使うものは、決められた場所に、決められた量だけ！

清掃・・・ゴミ、ほこりを取り除き、油や水ぬれもきれいに清掃しましょう！

清潔・・・清掃状態を続けましょう。身体、服装も汚れの無い状態に！

「4Sの進め方」

1 整理 必要な物と不要な物を分けて、不要な物を処分すること

- ✓ 不要な物の廃棄基準、物の要不要を判断する責任者を定める。
- ✓ 4Sゾーン（区域）ごとに、所属従業員全員が掃除し、不要な物を廃棄する（定期的に行う）。
- ✓ 店長（または安全担当者）が定期的に整理の状況をチェックする。
- ✓ チェック結果により改善し、必要に応じ廃棄基準を見直す。

2 整頓 必要な物をすぐ取り出せるように、分かりやすく安全な状態で配置すること

- ✓ 現状を把握する（置く物、置き場所、置き方、使用時の移動距離）。
- ✓ 置く物の種類、置き場所、必要数量を決定する（種類・量とも絞り、移動距離を短くすること）。
- ✓ 場所ごとの管理担当者を決める。
- ✓ 取り出しやすく、しまいやすい置き方を決める。
- ✓ 定期的にチェックし、必要に応じ改善する。
- ✓

3 清掃 作業をする場所や身の回りのほか、廊下や共有スペースのゴミや汚れを取り除くこと

- ✓ 進め方作業スペースや通路が濡れていると滑りやすくなるので、清掃する。

4 清潔 整理・整頓・清掃を繰り返し、衛生面を確保し、快適な職場環境を維持すること

食品衛生面での配慮や、接客スペースの清掃・清潔の徹底のほか、飲食店内全体の4S活動の実施まで進めると、職場に潜む労働災害のリスクが低減され、職場の安全確保にも効果的です。

参考 労働災害防止のための資料

【映像教材】転倒・腰痛防止用視覚教材

厚生労働省「職場の安全サイト」

転倒や腰痛は、第三次産業でも日常的に起こり得る災害です。働く皆様が日常的に転倒や腰痛災害の防止を心がけられるよう、災害事例、防止対策をまとめております。職場での安全衛生教育などにお役立てください。

<https://anzeninfo.mhlw.go.jp/information/vidеokyozaі.html>



【映像教材】安全で健康な12ヵ月を過ごすために ～飲食店で働く皆さんへ～

中央労働災害防止協会

飲食店で特に気をつけたい災害について月替わりで学べるよう、1ヵ月1テーマでまとめ、それぞれイラスト動画で注意するポイントなどを解説しています。

<https://www.jisha.or.jp/restaurant/movie/chapter.html>



【映像教材】滑りによる転倒災害を防止しましょう

労働安全衛生総合研究所

スーパーマーケットに焦点を当て、動画を見るだけで滑りによる転倒災害の防止に必要な情報を効果的に得ることができる映像教材を作成されたもの。本映像教材は3編から構成されている。

https://www.jniosh.johas.go.jp/publication/houkoku/houkoku_2016_05.html



【リーフレット】飲食店における労働災害防止対策について

厚生労働省

現在、転倒、切れ・こすれなど飲食店における労働災害が増加しています。これらを防止するために飲食店における労働災害防止対策のためのマニュアル、リーフレット、労働災害防止対策の好事例を取りまとめました。職場の安全対策にご活用ください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000123256.html>



飲食店の労働災害防止マニュアル

飲食店における労働災害防止対策の好事例

参考 労働災害防止のための資料

【リーフレット】飲食店の労働災害を防止しよう 労働安全衛生総合研究所

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ます。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000110454_00001.html



【リーフレット】小売業、飲食店、社会福祉施設の労働災害を防止しよう！ 労働災害を減少させた好事例の紹介 労働安全衛生総合研究所

小売業、飲食店、社会福祉施設の労働災害が減少しない中、精力的に労働災害防止に取り組み、労働災害を減少させた企業・法人があります。これらの企業・法人を好事例として紹介し

https://www.jniosh.johas.go.jp/publication/doc/houkoku/2020_03/houkoku_2020_03.pdf



【リーフレット】多店舗展開企業（飲食業）でのリスクアセスメントマニュアル

本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメントの導入ポイントを紹介しています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000110454_00001.html



【映像教材、リーフレット】STOP！転倒災害プロジェクト

厚生労働省と労働災害防止団体は、労働災害のうちで最も件数が多い「転倒災害」を減少させるため、「STOP！転倒災害プロジェクト」を推進しています。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/000011055.html>



【リーフレット】エイジフレンドリーガイドライン （高年齢労働者の安全と健康確保のためのガイドライン）

厚生労働省では、令和2年3月に「高年齢労働者の安全と健康確保のためのガイドライン」を策定しました。

働く高齢者の特性に配慮したエイジフレンドリーな職場を目指しましょう。

<https://www.mhlw.go.jp/content/000691521.pdf>



飲食店でよくある 災害事例集

(日本語版)



～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

目次

・ 飲食店でよくある切傷災害

包丁で切傷の危険	・・・	1
シンクで切傷の危険	・・・	2
食用缶で切傷の危険	・・・	3
食器で切傷の危険	・・・	4

・ 飲食店でよくある火傷災害

熱い鍋で火傷の危険	・・・	5
揚げ物の油で火傷の危険	・・・	6
同僚とぶつかって火傷の危険	・・・	7
濡れた床でバランスを崩して火傷の危険	・・・	8

・ 飲食店でよくある転倒災害

濡れた床で転倒の危険	・・・	9
グレーチングで転倒の危険	・・・	10
段差で転倒の危険	・・・	11

包丁で切傷の危険

刃物を使用する時は目線を外さないようにしましょう。

4S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底し、使い終わった刃物はきちんと片付けましょう。

冷凍食材をカットする時は食材が滑ったり転がったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。

シンクで切傷の危険

食器を洗うときにはゴム手袋など、手先を保護するものを着用しましょう。

ゴミ袋にも割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものが混入している可能性があるため、軍手や長いエプロンなど、手先や足元を保護するものがあれば着用しましょう。



食用缶で切傷の危険



缶の蓋、缶の縁などで
手を切る場合があるので
注意しましょう。

缶切りのいらないプルトップ型の
缶でも切傷災害は発生するので
気をつけましょう。

食器で切傷の危険

落ちて割れた食器などの
片付け作業では、破片を直接
手で触らないようにしましょう。



熱い鍋で火傷の危険

熱湯などを扱う際には、
長靴、長いエプロン、
耐熱の手袋など、身体
を保護するものを着用
して作業しましょう。

熱湯などを入れた寸胴鍋などの
容器を運んでいる時の転倒は
火傷にもつながりますので、
濡れた床などには注意しましょう。

揚げ物の油で火傷の危険



油の交換作業を含む
フライヤーのメンテナンス
では、油の温度に十分注意
してください。

フライヤーを使う時には、長靴、
長いエプロン、耐熱の手袋など、
身体を保護するものを着用して
作業しましょう。

同僚とぶつかって火傷の危険



相手はあなたが見えていないかもしれません。
近くを通るときは一声かけましょう。

飲食店でよくある火傷災害④

濡れた床でバランスを崩して 火傷の危険



足を滑らせ、熱い料理などが
身体にかかる場合があります。
濡れた床はすぐ拭きましょう。

濡れた床で転倒の危険



床は水や油で濡れたままにせず、すぐ拭き取りましょう。

グレーチングで転倒の危険



葉クズ、水、油などで汚れた
グレーチングは特に滑ります。
すぐキレイにしましょう。

段差で転倒の危険

大きい物は、足元や前方が荷物で見えにくい状態になります。台車を使用したり、小分けにして運びましょう。



暗い通路は非常に危険です。
ライトを点けましょう。

ご安全に

