

# 調理場での転倒、切れ、火傷による災害を防ぐため

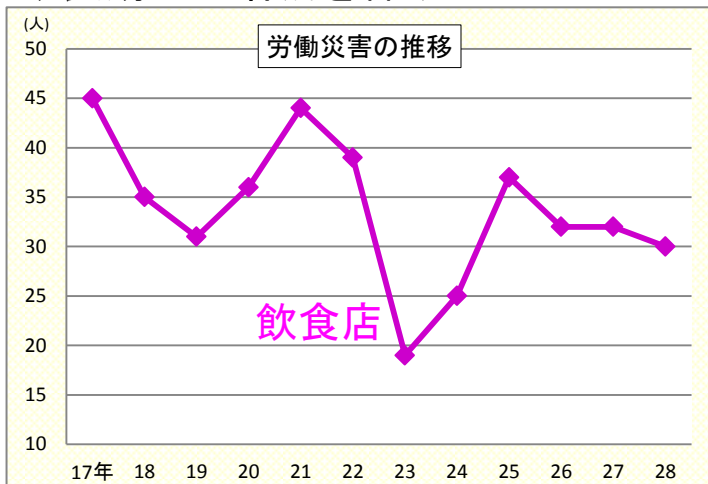
＜安心・安全な店舗づくり推進＞



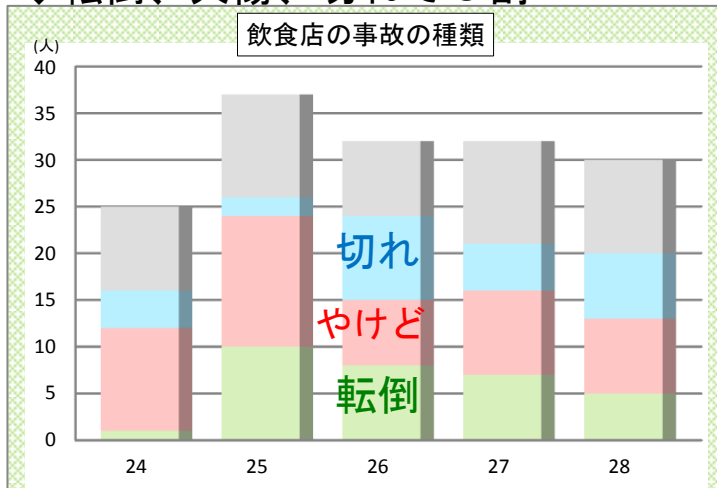
八王子労働基準監督署

## 飲食店の労働災害の特徴

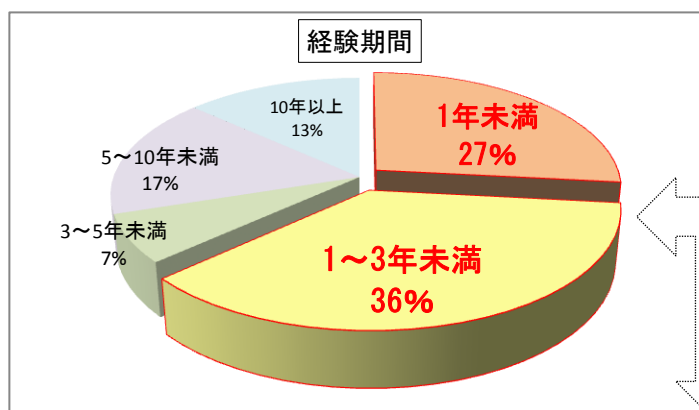
◇長期的に増減を繰り返している



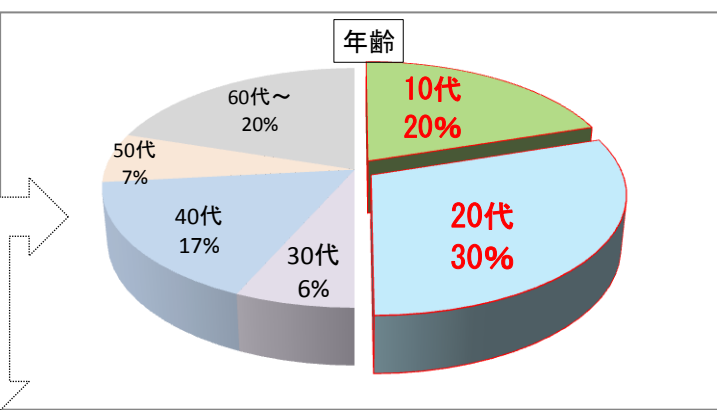
◇転倒、火傷、切れで6割



◇被災者の多くが経験3年未満



◇被災者の多くが若年層



雇入れ時に“やってはいけない” “やらなければならない” 事項を教育！（裏面）

店舗に労働災害防止の担当者を配置し、働くの安全意識を向上させる取組を！

### 安全の担当者（安全推進者）の配置

安全活動の経験、知識のあるものを1名選任、氏名を掲示

＜主な活動は以下＞

職場内の作業方法、危険箇所の改善しよう

- ①職場内の4S活動（整理・整頓・清掃・清潔）
- ②包丁や台車等の安全な取扱い
- ③床面の凸凹、水・油等の解消（危険箇所の解消）

働く人の安全意識を向上させよう

- ①朝礼等において労働災害防止の意義、取り組みの周知
- ②安全な作業（脚立、器具の操作等）の教育
- ③危険の周知（見える化）、私の安全宣言



### 働く人の安全意識向上（私の安全宣言例）

例



宣言日 平成 年 月 日  
 掲示日 平成 年 月 日

## 私の安全宣言

労働災害防止のため 私はこうします！

- ・ 通路上の整理・整頓を徹底する
- ・ スライサー清掃時は主電源を切る
- ・ 鍋運搬時は周囲を確認する



会社名 (株) ○○ ○○店  
 氏名 東京 太郎

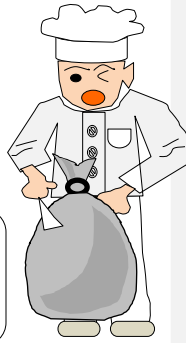
# 転倒、切れ、火傷による災害防止対策のポイント

## 切れ



たまねぎを包丁で切った際に、滑って指を切創

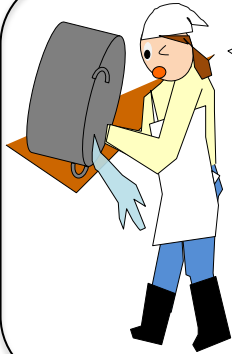
割れ物が入ったゴミ袋で割れ物が飛び出ており、触れて切創



### 教育・訓練のポイント(例)

- ・包丁等の取扱い時の注意点
  - ◇視線を外さない、安全な切り方を覚える
  - ◇加工物(固い等)に適した刃物の選択
- ・割れた食器や缶の鋭利部分の取扱い時の注意点
  - ◇素手で扱わない(手袋、ほうき等使用)
- ・スライサー等機械使用時の注意点
  - ◇異物の除去や清掃時は必ず機械を止める

## やけど



釜のお湯がこぼれ、手首を火傷

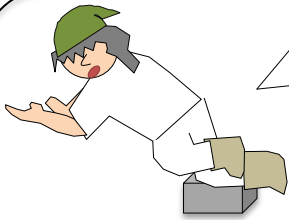
寸胴鍋を渡そうとした際に、作業者の足にこぼれ火傷



### 教育・訓練のポイント(例)

- ・熱湯、高温の油、スープ等を扱う際の注意点
  - ◇取り扱う物に適した服装の着用(長袖、長靴、手袋、前掛け)
  - ◇中身をこぼさない・落とさない持ち方
  - ◇鍋等の運搬時の通りやすい経路の確保

## 転倒



廃油の入った缶につまづき転倒  
【休業見込み30日】

調理場から洗い場へ移動中、濡れた床に滑り転倒  
【休業見込み30日】

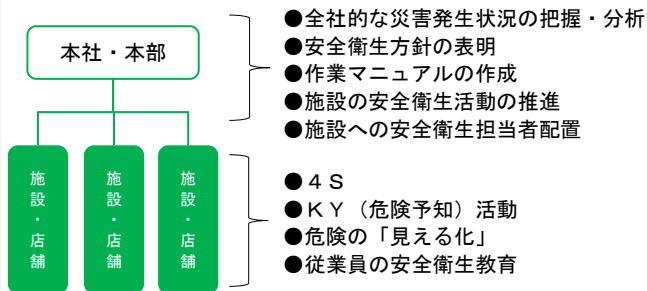


### 教育・訓練のポイント(例)

- ・調理場内の床面の注意点
  - ◇4Sの徹底、通路の確保(物を置かない)
  - ◇滑りやすい箇所(水、油等)の除去
  - ◇作業場に合った滑りにくい履き物の着用

## 働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運

小売業・飲食店・社会福祉施設の本社・本部と店舗・施設の役割に応じた全社的な安全衛生活動を展開し、労働災害を減少させることを目的とする運動



安全・安心な店舗・施設をつくるには？

詳しくはこちら →

## STOP! 転倒災害プロジェクト

転倒災害防止に関する意識啓発を図り、転倒災害防止に必要な対策の実施により、職場の安全意識を高め、安心して働ける職場環境を実現することを目的とする取組

やっていますか？



転倒しにくい職場をつくるには？

詳しくはこちら →