飲食店の労働災害防止マニュアル

この冊子は、飲食店の労働災害について、その発生状況と特徴を理解し、その防止を図るために、最小限知っておいていただきたいこと、またその予防にためには何をしたらよいかをまとめたものです。 この冊子を活用し「飲食店の労働災害」を防止しましょう。

厚生労働省　都道府県労働局　労働基準監督署
（一社）日本労働安全衛生コンサルタント会

飲食店の安全を確保するためのポイント

飲食業の労働災害の特徴を踏まえた労働災害防止対策を進めましょう！

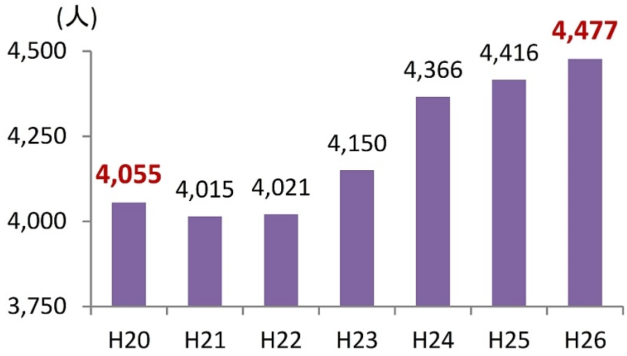
ポイント１　飲食店の労働災害は増加傾向に!

◆　第三次産業の労働災害は、全産業の44％と多くを占め、その割合は増加。

◆　第三次産業のうち飲食店の労働災害は8％を占め、災害発生数も増加。

◆　従事者数の増加によりますが、災害発生率（1000人当たりの災害発生件数）も、平成20年1.9が平成26年には2.2と0.3ポイント増加しています。

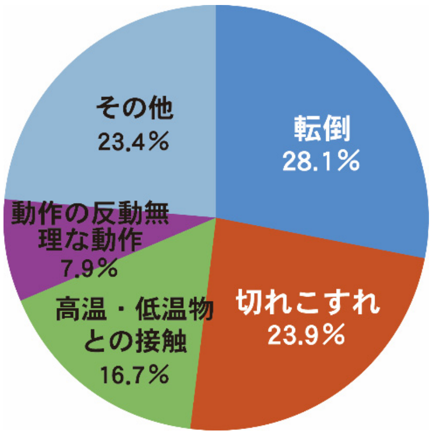
飲食店における死傷災害発生状況



（資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」）

ポイント２　飲食店の災害は「転倒」と「切れ・こすれ」で過半数

飲食業の労働災害（事故の型）



資料：労働者死傷病報告（平成26年）

◆ 飲食店は「転倒」と「切れ・こすれ」に注意！
「転倒」が最も多く、次いで多い「切れ・こすれ」と合わせると、52%と過半数を占める（左グラフ）。

◆ 経験年数が3年未満の災害が６割近い！
経験年数1年未満32%、1年以上3年未満が26%を占める。

◆ 30歳未満の災害が3分の1
30歳未満36%、30～39歳14%を占める。

飲食店における労働災害の事例

[転倒災害]
　ホールでお盆に辛子入れを乗せて両手で運んでいて、通路のワゴンに足を引っかけ転倒した。

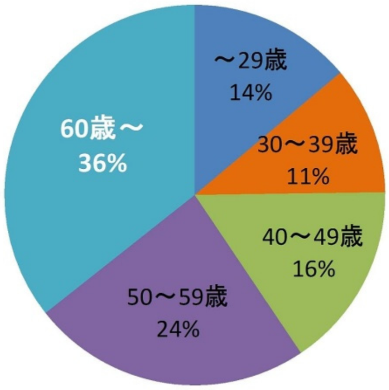
[切れ・こすれ]
厨房でまな板を拭いていたところ、まな板に放置していた包丁で手を切った。

[高温・低温の物との接触]
　ホールのカウンターで味噌汁を鍋から保温器に移す際、照明をつけずに作業し、みそ汁を足にこぼした。

[動作の反動・無理な動作]
　フライヤーの油交換作業で、油を入れた一斗缶（１６Kg）を持ち上げ、腰を痛めた。

ポイント３　最も多い「転倒災害」は高年齢者で多発！

- ◆　最も多くを占める転倒災害は最近増加傾向
- ◆　飲食店の災害は30歳未満が多いが、転倒災害では**60歳以上の災害が最も多く３分の１以上。**50歳以上では約６割（右グラフ）
- ◆　休業見込が1月以上の重度の災害が約６割
- ◆　9時から11時台と12時から14時台に多く発生



ポイント４　安全担当者（安全推進者）配置で安全な職場を！

◆　飲食店の労働安全衛生管理体制（法定）は労働衛生管理が中心 (下表)

・事業場規模10人～49人　⇒　衛生推進者選任

・事業場規模50人以上　⇒　衛生管理者選任　　　※ 表で○は法定、△は望ましいもの

◆　飲食店でも安全の担当者を配置しましょう！

飲食業では安全関係の管理者等の選任は義務づけられていません。

しかし、転倒などの災害が多いことから、「**安全を担当する者（安全推進者）**」を配置し、安全な職場の実現に努めましょう。

安全推進者は、「職場環境の改善」「作業方法の改善」などにより、転倒災害防止など安全関係の対策を担当します。

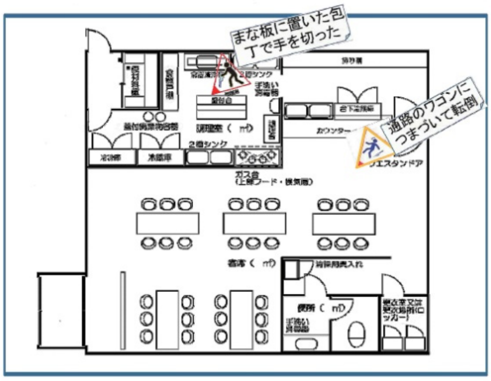
	1人～9人	10人～49人	50人～
安全管理者	―	―	―
安全衛生推進者	―	―	―
衛生管理者	―	―	○
衛生推進者	―	○	―
安全推進者	―	△	△

ポイント５　「危険の見える化」で安全意識を高めましょう！

◆　職場に潜む危険や、安全のため注意すべき事項等を可視化（見える化）することで、より効果的な安全活動を行うことができます。

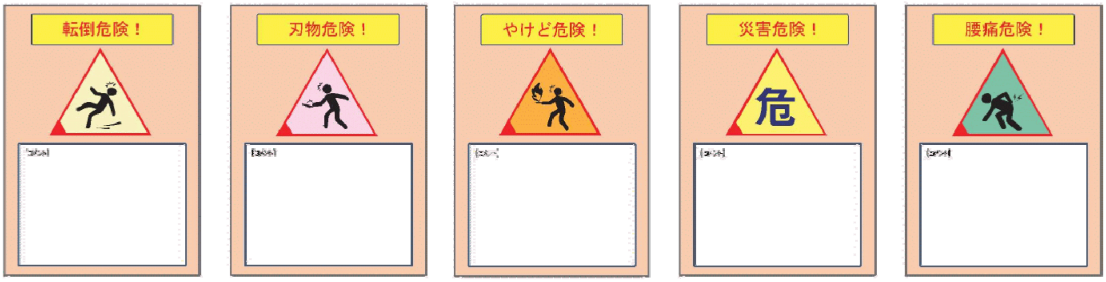
◆　「見える化」は、危険認識や作業上の注意喚起を分かりやすく知らせることができ、また、一般の労働者も参加しやすいなど、安全確保のための有効なツールです。

◆　「危険マップ」「危険マーカー」「危険ステッカー」の活用も



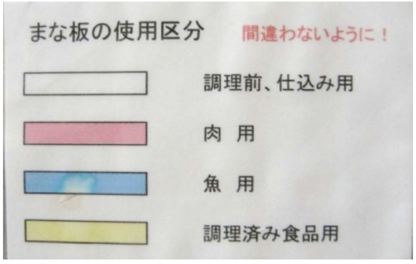
（危険マップと危険マーカー）

つまずき・転倒に注意を！



（危険ステッカー）

【見える化の事例】



まな板の使用区分　間違わないように！

（白）	調理前、仕込み用
（赤）	肉　用
（青）	魚　用
（黄）	調理済み食品用

厨房内において、まな板、包丁、保管場所を肉（赤色）、魚（青色）等と色分けして表示し、ノロウイルス等による２次汚染の防止を図っている。（大阪労働局「安全の見える化」事例集より）

ポイント６　４Ｓ活動、５Ｓ活動は災害防止の基本です！

４Ｓ活動は、安全で、健康な職場づくり、そして作業効率の向上をめざす活動で、「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」を実践します。また、「しつけ」を加えた５Ｓ活動も広く行われています。

なお、飲食店では、これらは食品衛生を基本として行われている場合が多いですが、従業員の転倒災害防止など安全面を含めたものとして実施することが必要です。

１Ｓ　整理

「整理」は、必要なものと不要なものを区分し、不要、不急なものを取り除くことです。

２Ｓ　整頓

「整頓」は、必要なものを、決められた場所に、決められた量だけ、いつでも使える状態に、容易に取り出せるようにしておくことです。

３Ｓ　清掃

「清掃」は、ゴミ、汚れを取り除くとともに、水ぬれ、油汚れをふき取るなど作業場所をきれいに清掃することです。

４Ｓ　清潔

「清潔」は、職場や用具などをきれいに清掃した状態を続けることと、そして作業者自身も身体、服装、身の回りを汚れの無い状態にしておくことです。

ポイント７　「ヒヤリ・ハット活動」で効果的な災害予防を！

- 仕事をしていて、もう少しで怪我をするところだったということがあります。このヒヤリとした、あるいはハットしたことを取り上げ、災害防止に結びつけることが目的で始まったのが、「ヒヤリ・ハット活動」です。
- 仕事にかかわる危険有害要因を把握する方法の１つとして、効果的です。
- ヒヤリとしたこと、ハット思ったことを集め、災害が発生する前に、効果的な改善で、危険の芽を摘み取りましょう。

ポイント８　みんなで実施し、職場を安全に！

「転倒」災害防止のポイント

- 床は常に「整理」「整頓」「清掃」「清潔」で安全に！
  - ・床のぬれをきちんと拭き取る（清掃中の箇所は床ぬれに注意）
  - ・余計なものがあると「つまずき」転倒の原因に
- 大きい物、重い物は「台車」を使用しましょう！
  台車を使えないときは、二人で持つか、何回かに分けて運ぶようにしましょう
- 物を持っての移動は「転倒」の危険大！
- 通路の照度は十分確保しましょう！

「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！
  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づけましょう。
- 割れた食器、欠けた食器に注意！
  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
- 開けた缶の鋭利部分に注意！
- 加工機械の刃部の清掃に注意！
  機械の点検、掃除、修理は、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。

「やけど」災害防止のポイント

- フライヤー周りは「整理」「整頓」！
  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」にもつながるので、注意しましょう。
- 熱いものを持っての移動は声かけ注意！
- 暑熱場所では水分補給と休憩を！
  厨房内は暑熱な環境になりがちなため、熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

飲食店の安全確保の実践

目　　次

1　飲食店の労働災害の発生状況
- 飲食店の労働災害の内わけ
- 飲食店の転倒災害の内わけ
- 飲食店の労働災害の事例

2　飲食店における労働安全管理の必要性
- 安全の担当者（安全推進者）を配置しましょう

3　危険の見える化
4　４Ｓ活動等
5　ヒヤリ・ハット活動（HH活動）

6　具体的な労働災害の防止
- 「転倒」災害防止のポイント
- 「切れ・こすれ」災害防止のポイント
- 「高温の物との接触」災害防止のポイント
- 食品加工機械の法規制
- 労働災害防止の事例

7　腰痛予防対策のポイント

8　関係法令と各種届出等
- 安全衛生管理体制と関係の届出
- 労働者死傷病報告等の提出
- 関係法令

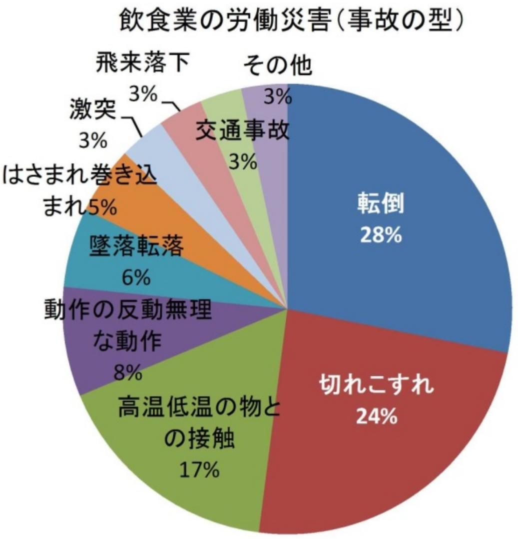
9　参考資料
- 安全推進者についての通達
- ヒヤリ・ハット報告書（例）

１　飲食店の労働災害の発生状況

飲食店の労働災害の内わけ

＜事故の型＞

飲食業での労働災害（休業４日以上）の類型は多い順に、「転倒」、「切れ・こすれ」、「高温・低温の物との接触」、「動作の反動・無理な動作」、「墜落・転落」となっています（平成26年死傷病報告）。 特に転倒、切れ・こすれが多く、この二つで全体の52%を占めています。



［転倒災害］

ホールでお盆に辛子入れを乗せて両手で運んでいて、通路のワゴンに足を引っかけ転倒した。

［切れ・こすれ］

厨房でまな板を拭いていたところ、まな板に放置していた包丁で手を切った。

［高温・低温の者との接触］

ホールのカウンターで味噌汁を鍋から保温器に移す際、照明をつけずに作業し、みそ汁を足にこぼした。

［動作の反動・無理な動作］

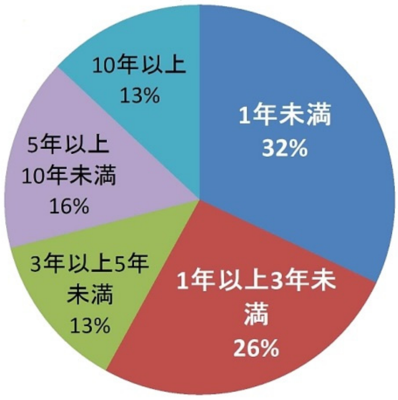
フライヤーの油交換作業で、油を入れた一斗缶（１６Kg）を持ち上げ、腰を痛めた。

［墜落・転落］

１階店舗フロアーの電球交換のため、脚立に乗り、作業中、バランスを崩し、転倒した際、手をフロアー床面に打ちつけ、骨折した。

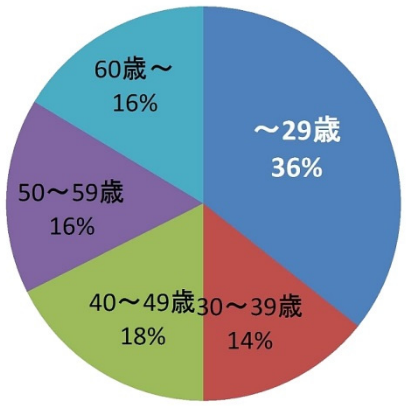
＜経験期間別の死傷者数＞

経験期間が３年未満の死傷者が全体の58%を占めています。



＜年齢別の死傷者数＞

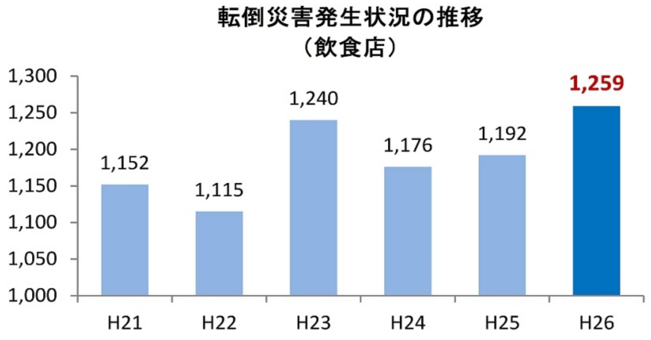
30歳未満の死傷者数が全体の３分の１を占めています。



飲食店の転倒災害の内わけ

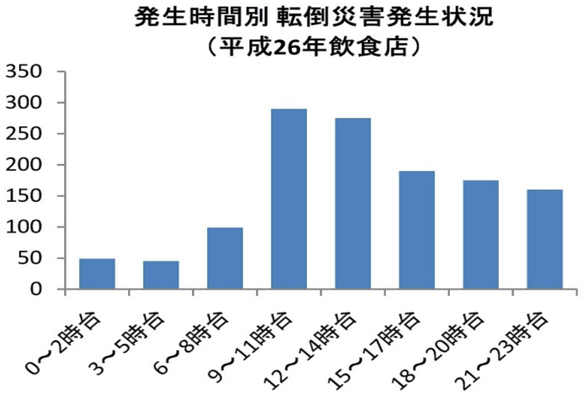
＜ 転倒災害（推移）＞

飲食店の労働災害はすでに見たとおり増加傾向にありますが、転倒災害も最近増加傾向にあります。



＜転倒災害（発生時間別）＞

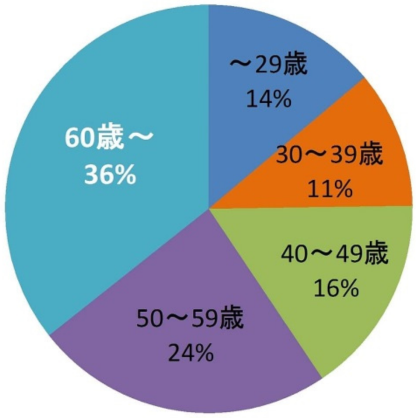
飲食店の転倒災害は、9時から11時台と12時から14時台に多く発生しています。（特に多いのは、10時台、11時台、13時台、14時台、15時台となっています。）



【災害事例】
＜10時台＞
開店前の店の床清掃中、モップをかけていた際、床がぬれていたため、足を滑らせ、肘を打ち、負傷した。
＜11時台＞
レストランの厨房に隣接していた食材庫に、食材を取る為、足を踏み入れた際、電気配線に足を引っかけ、あお向けに転倒。腰椎を骨折した。
＜13時台＞
厨房内の洗い場で作業中、食器を運ぶ際、誤って床に足を滑らせて転倒し、膝を床に強打した。

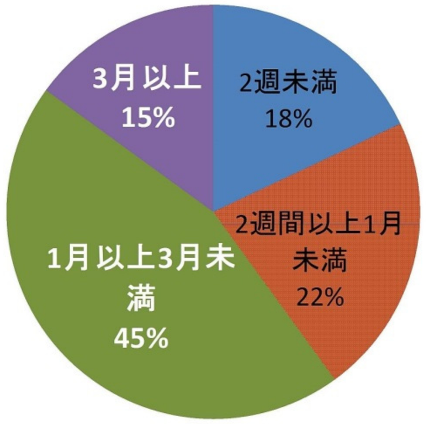
＜転倒災害（年齢別）＞

60歳以上の災害が最も多く３分の１以上を占めている。また、50歳以上でみると約６割を占めています。



＜転倒災害（休業見込期間）＞

休業見込が1月以上の災害が約６割を占めています。



(3) 飲食店の労働災害の事例

【転倒災害】

番号	災害の状況	年齢	時刻	事業場規模
1	厨房内にて、使用済みのまな板の上に包丁を載せ、両手でまな板を持って移動中、布巾の洗浄用洗濯機の電気コードに足がひっかかり、体のバランスを崩して転倒し、大腿部を負傷した。（10月）	62	16～17	10～29
2	事業場食堂ホール内にて、コップ運搬専用台車を移動させている際、サンダルの先が床に引っかかり、体のバランスを崩し、台車と一緒に転倒した。台車の縁に指が挟まり、親指を捻り、靭帯を損傷した。（6月）	38	13～14	10～29
3	店舗内入口にて、３尺脚立を利用して窓拭きをしていた。拭き終わり脚立から降りようとした際、バランスを崩し転倒。腰の骨が折れ、救急搬送された。（12月）	35	18～19	10～29
4	店内サービスエリアにて、閉店作業でスープを運んでいた際、床に置いていたゴミ袋に躓いて転倒してしまい、熱いスープを浴び、顔面・腕・脚を火傷した。（2月）	46	13～14	30～49
5	事業場の厨房にて、コンロ上の台に立ち、高所にある換気扇を清掃していたところ、足を踏み外し、ラーメンのスープが入っていた寸胴に踝まで入り、負傷した。（12月）	21	1～2	1～9
6	店舗のある7階から、更衣室のある階へ移動する為、階段を降りようとした際、雨に階段がぬれており、誤って足を滑らせ、転倒し、腕及び全身を強打し、負傷した。（11月）	34	9～10	10～29
7	パントリーで注文の品物を取りに行こうとした際、ぬれていた床で滑り、両足をとられ身体が浮き上がり、臀部より落下し床で強打したことにより、腰痛、頭痛、首の痛み、顎の腫れ、肩の痛み、膝の痛みが発生した。（3月）	42	20～21	30～49
8	店内通路にて、出来た料理を運ぶ為、料理を取ろうとしたところ、足元を滑らせ、床に転倒し、膝を骨折した。（9月）	57	20～21	30～49
9	店舗内にて、モップ清掃終了後、床がぬれていたため足を滑らし転倒。転倒した際、腕を床に突き、体を支えたため、手首を骨折した。（3月）	54	10～11	30～49
10	立食そば調理室にて、閉店後の清掃中、早足で移動中、床がぬれていた為、滑り、下水の格子状の蓋の上で転んだ。膝のお皿の部分を骨折した。（4月）	68	21～22	30～49
11	厨房にて、手に豆腐を持ち、フライヤーで豆腐を揚げていた際、後方に明日使用するために積み上げていた空の弁当箱が崩れ、押さえようとしたところ、足を滑らせ、手で体を支えようと地面に手をつき、負傷した。（5月）	57	17～18	10～29
12	客席から厨房に戻る途中、客席と厨房の間にある足拭きマット（客席に脂が付かないよう拭き取るマット）の裏がぬれており、マットの上を通った際、マットごと滑って転倒。足骨盤を骨折した。（6月）	56	8～9	10～29

番号	災害の状況	年齢	時刻	事業場規模
13	バイクで１軒目から２軒目に配達に行った際、バイクの後輪が滑り、スリップし、腰、足拇指、示指付近を打撲した。(8月)	42	13～14	30～49
14	客席通路を巡回中、靴が滑らず、地面（床）に靴が引っ掛かり、前方に膝から転倒、床に膝を強打した。（6月）	54	21～22	30～49
15	レストラン店舗内キッチンにて、冷凍食材を運んだ際、ウォークイン冷凍庫前の床に油がこぼれていたため、足を滑らせ、転倒。頭部を納品台車に打ち、切傷した。（8月）	61	9～10	30～49

【切れ・こすれ災害】

番号	災害の状況	年齢	時刻	事業場規模
1	カレーの仕込み作業中、営業用ミキサーを使っていたところ、倒れて、ガラス部分にひびが入った。倒れたミキサーを手で持ち、ひびの部分を確認していた際、ガラスが割れ、手を切った。（4月）	28	8～9	1～9
2	営業時間中、チャーシュースライサーを清掃中、誤って刃に人差し指が接触し、切創を負った。（2月）	18	20～21	1～9
3	店舗キッチンにて、魚を三枚におろす作業中、手元が狂い、持っていた包丁で中指を切った。（1月）	39	18～19	10～29

【高温・低温のものとの接触災害】

番号	災害の状況	年齢	時刻	事業場規模
1	コーヒーを準備中、コーヒー豆にお湯が残っており、抜いた際にお湯を手にかぶり、手甲から肘まで火傷した。（10月）	23	2～3	30～49
2	厨房内にて、パスタボイラー清掃中、金属製の栓を横の電磁調理器の上に置いていたが電源が入っていた為、手で持ったところ、火傷した。（1月）	19	23～24	30～49
3	カウンターの味噌汁がなくなった為、厨房から新しい味噌汁の入った寸胴をもってカウンターへ運ぶ途中、洗浄機前のグレイチングで足を滑らせ、転倒した。その際、顔面から腕にかけて火傷を負った。（6月）	33	12～13	10～29

【高温・低温のものとの接触災害】

番号	災害の状況	年齢	時刻	事業場規模
1	コーヒーを準備中、コーヒー豆にお湯が残っており、抜いた際にお湯を手にかぶり、手甲から肘まで火傷した。（10月）	23	2～3	30～49
2	厨房内にて、パスタボイラー清掃中、金属製の栓を横の電磁調理器の上に置いていたが電源が入っていた為、手で持ったところ、火傷した。（1月）	19	23～24	30～49

２　飲食店における労働安全管理の必要性

これまで見てきたように、飲食業における労働災害は「転倒災害」、「切れ・こすれ」が多くを占めていますが、法令上の義務付けがないことから、安全面からの取組は必ずしも十分ではなかった面があります。

このような労働災害を防止するため、飲食店においても安全の担当者の配置を行うなど、労働災害の防止に努めましょう。

安全の担当者（安全推進者）を配置しましょう

飲食業における事業場規模別の法定の安全衛生管理体制は次のとおりです。労働者が10人以上の事業場の場合は、その規模に応じ、衛生推進者又は衛生管理者の選任が義務づけられていますが、安全関係については安全管理を担当する管理者等の選任が義務づけられていません。

	1人～9人	10人～49人	50人～999人	1000人～
総括安全衛生管理者	—	—	—	○
安全管理者	—	—	—	—
衛生管理者	—	—	○	○
安全衛生推進者	—	—	—	—
衛生推進者	—	○	—	—
（安全推進者）	—	（△）	（△）	（△）
産業医	—	—	○	○
安全委員会	—	—	—	—
衛生委員会	—	—	○	○

（注）従業員数が50人未満の事業場でも、産業医に準ずる者による健康管理や、安全衛生について話し合う場の設置が求められています。

しかしながら、飲食業等の第三次産業においても、労働災害が多発していることから、厚生労働省では安全衛生推進者等の選任義務のない事業場においても、安全管理を担当する「安全推進者」を選任し労働災害防止を推進することとしています。

このため、平成25年3月に「「労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン」が策定されました。

そのポイントは次ページのとおりです。

労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン

ガイドラインのポイント

1　対象事業場

安全管理者、安全衛生推進者の選任を必要としない、常時10人以上の労働者を使用する事業場とし、特に小売業、社会福祉施設、飲食店を重点とする。

2　安全推進者の要件

安全推進者は、職場内の整理整頓(4S活動)、交通事故防止等、事業所内で一般的に取り組まれている安全活動に従事した経験を有する者のうちから配置するものとする。

なお、常時使用する労働者が50人を超える事業場や労働災害を繰り返し発生させた事業場については、安全に対する知見を少しでも多く有する者を配置する観点から、以下の者を配置することが望ましい。

ア　安全衛生推進者の資格を有する者

イ　労働安全コンサルタント資格者、安全管理者資格者等

3　安全推進者の配置

原則として、事業場ごとに1名以上配置するものとする。ただし、安全推進者の職務を遂行しうる範囲内において、一定区域内の複数の事業場で1名の安全推進者を配置することとしても差し支えないものとする。

4　安全推進者の氏名の周知

事業者は、安全推進者を配置したときは、その氏名を作業場の見やすい箇所に掲示する等により関係労働者に周知するものとする。

5　安全推進者の職務

災害の多くは、転倒災害、荷物の運搬等による腰痛、階段等からの墜落・転落や交通労働災害など日常生活でも起こりうる性質のものであり、その防止のためには、職場環境や作業方法の改善、安全衛生教育の実施といった安全活動の必要性についての認識を事業者、労働者ともども高める必要がある。

こうした現状を踏まえ、安全推進者は、事業の実施を総括管理する者を補佐して、以下の職務を行うものとする。

なお、事業者は、こうした安全推進者の活動を実効あるものとするために、安全推進者に対して必要な権限を与えるとともに、知識の付与や能力の向上にも配意するものとする。

(1) 職場環境及び作業方法の改善に関すること

(例:職場内の整理整頓(4S活動)の推進、床の凸凹面の解消等職場内の危険箇所の改善、刃物や台車等道具の安全な使用に関するマニュアルの整備　等)

(2) 労働者の安全意識の啓発及び安全教育に関すること

(例:朝礼等の場を活用した労働災害防止に係る意義の周知・啓発、荷物の運搬等の作業に係る安全な作業手順についての教育・研修の実施　等)

(3) 関係行政機関に対する安全に係る各種報告、届出等に関すること

(例:労働災害を発生させた場合における労働者死傷病報告の作成及び労働基準監督署長への提出　等)

平成26年3月28日基発0328第6号「労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドラインの策定について」

３　危険の見える化

「見える」安全活動のすすめ

職場に潜む危険などは、視覚的に捉えられないものが数多くあります。それらを可視化（見える化）することで、より効果的な安全活動を行うことができます。これを「見える」 安全活動と言います。

「見える化」は、危険認識や作業上の注意喚起を分かりやすく知らせることができ、また、一般の労働者も参加しやすいなど、安全確保のための有効なツールです。 以下、見える化の具体的な取組み方法について、新たなツールも含め紹介します。 職場の危険を「見える化」し、安全確保に努めましょう。

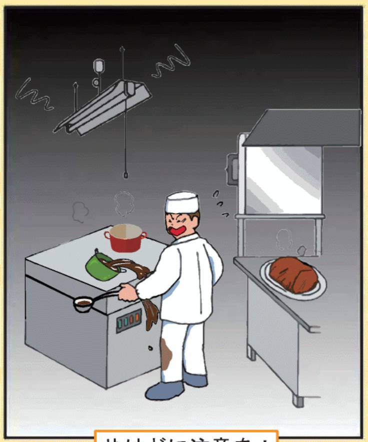
「見える」安全活動の事例

「見える化」は、危険認識や作業上の注意喚起を分かりやすく知らせることができ、また、一般の労働者も参加しやすいなど、安全確保のための有効なツールです。

以下は、飲食店にあるよくある災害の事例です。これらの事例を参考に、 職場の見える化に挑戦してみましょう。

刃物に注意を！

つまづき・転倒に注意を！



やけどに注意を！

重量物に注意を！

「危険マップ」で危険の見える化を！

＜危険マップと危険マーカーの活用方法＞

危険マップとは、職場の平面図等に労働災害発生の危険のおそれのある箇所を明示して、 注意を喚起するためのものです。

危険マップを使った安全対策は次の手順で行います。

① 職場の平面図など（職場マップ）を用意します。ない場合は新たに作成をします。

② 職場内の危険な箇所や危険な作業について、従業員の参加のもとで洗い出しをします。 この場合、次のような箇所や作業が参考になります。
- 過去に災害が発生した箇所
- ヒヤリ・ハット事例の多い箇所
- 危険予知活動で注意が必要とされた箇所
- リスクアセスメントで作業場の注意が必要とされた箇所や作業

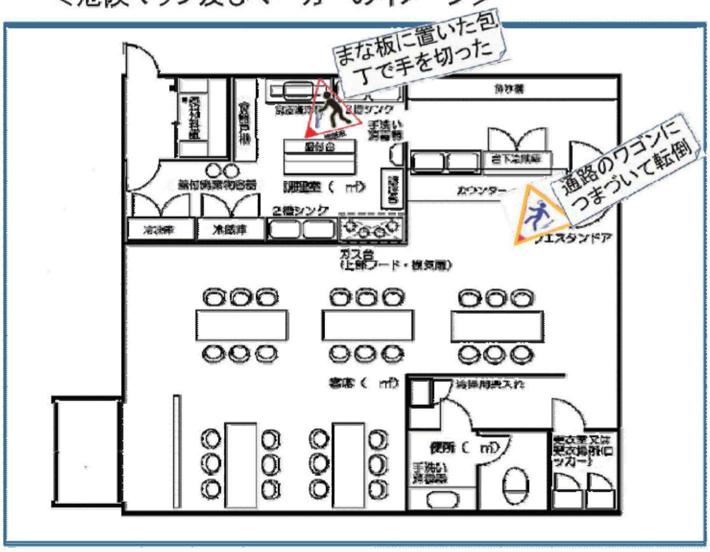
③ 危険を回避するために、従業員が注意をしなければならないこと、 守らなければならないことを、全員参加で検討します。

④ 職場マップに危険箇所を明示し、危険マップを作成します。この場合、危険箇所をわかりやすく示すための「危険マーカー」を貼り付けると、危険箇所がより分かりやすくなります。

⑤ また、危険個所について遵守すべき事項等のコメントも記載します。検討段階では貼り替えが容易な付箋紙等を使うと便利です。

⑥ 作成した危険マップは、従業員が集まる休憩室等に掲示し、注意喚起や安全意識を高めるようにします。

＜危険マップ及びマーカーのイメージ＞



＜マーカーの種類＞

「危険ステッカー」で危険の見える化を！

＜危険ステッカーの活用方法＞

危険個所等に貼り付ける、危険箇所と危険内容を警告する「危険ステッカー」は下の図のようなものです。使用方法は、次のとおりです。

① 危険個所の確認と危険への対処の検討 危険マップで危険とされた箇所や職場の安全についての話合いで危険とされた作業や箇所について、どのように危険に対処したらよいかを検討します。

② 危険ステッカーのコメント作成 危険ステッカーのコメント欄に、危険の内容、危険への注意事項、安全のため守るべきことなどを記入します。

③ 危険ステッカーの掲示 危険マップで危険個所とされた実際の作業の現場に掲示します。作業場所に掲示できない場合は、コメント欄に場所と注意事項等を記入し、事務室や休憩室等従業員が集まる場 所に掲示して注意を喚起する方法もあります。

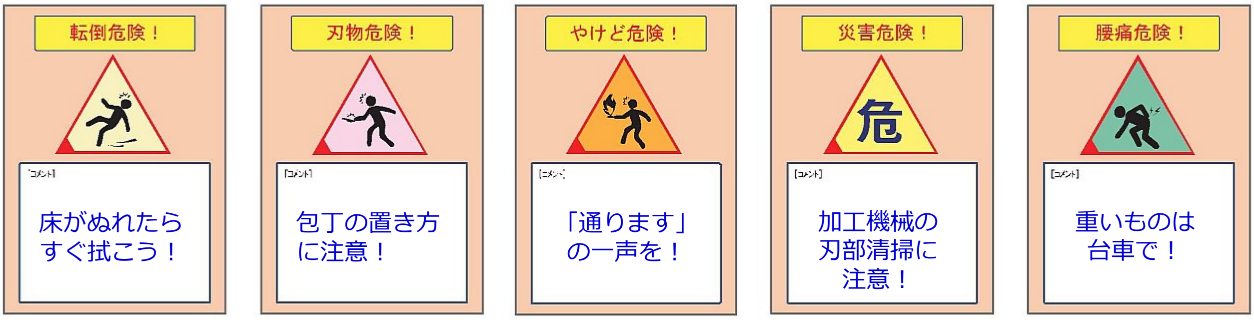
④ 様々な利用方法

・ 危険ステッカーは、場所の危険の警告だけでなく、例えば今週の安全衛生注意事項等と して、話合いで決めた注意事項や安全遵守事項などをコメント欄に記載して、事務室等に 掲示して注意喚起する利用方法もあります。

・ 危険ステッカーは、危険の種類ごとに作成してありますが、その他の危険については、「危」と書かれたステッカーを使います。

⑤ 危険ステッカー及びマーカーの入手方法 危険ステッカー及びマーカーは印刷したものを配布していますが、さらに必要な場合は次のホームページから入手できます。

（一社）日本労働安全衛生コンサルタント会　http://www.jashcon.or.jp/contents/



「見える化」を踏まえた労働災害防止の事例

以下の事例は、「飲食店の安全衛生活動好事例集」（中央労働災害防止協会）よりのものです。

【事例１】

包丁を無理なく扱うためにはきれいな状態を保つこと、手入れが十分でないとケガの原因となるので調理器具の手入れは徹底することとしている。

また、置き場所を決め、必ず元に戻すようにしている。

熱いだしを運んだり、火にかけたりといった作業が頻繁にある。熱いものをお客様にお出しする時には「熱いのでお気をつけください」と声をかけるのだが、従業員同士でも運ぶときは「後ろ、鍋、通ります」など声をかけ合うことでぶつかることを防ぐようにしている。

店舗内で通路が死角になっているところには、人の出入りがわかるよう壁にカーブミラーを設置している。

【事例2】

次のような労災防止の掲示用資料を作成している。

【事例３】

フードスライサーの取扱いリーフレットを作成している例です。

フードスライサーの取り扱い注意事項

仕組み、使用法を理解して扱ってください

【フードスライサーの仕組み】
フード円盤部はカバーを外すと回転式の刃物がセットされていて、1分間に約100～300回転します。扱いを間違えると指の切断など<u>大事故に繋がる危険</u>があります。

1. 安全な(正しい)服装で作業を行う

- 当社指定のコックコートまたは、パートタイマーユニフォームを着用して作業してください。
- 機械に巻きこまれないよう、手などに装飾品、輪ゴム、紐など絶対につけないでください。

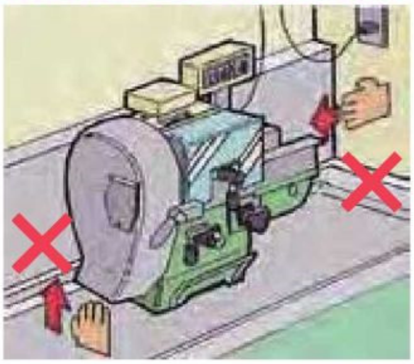
2. 使用中は、機械からは離れない

- 使用時は作業に専念し、フードスライサーから離れて別の作業をしないでください。
- 作業中にその場を離れなければならない時は、必ず電源を切り、コンセントを抜いてください。

3. 作業中に機械に異常があれば、回転を停止させてを上司を呼ぶ

- 機械に異常・故障があった時は必ず、電源を切り、コンセントを抜いてそのままの状態にして店長へ報告してください。
- 絶対に機械を作動させたまま、機械に手を入れたり、内部を覗き込んだりしないで下さい。

4. 機械作動中は安全カバーを装着し、食材が詰まっても絶対に手を入れない



- 食材の詰まり時は必ず電源を切り、カバーを外して、食材を取り除いた後、再び食材を流し直してください。
- 刃の回転は電源を切ってから、１秒ほどで停止します。どんなに忙しい時でも直接手を入れないこと。
- 少量の食材、滑りやすい食材などコンベアで流れないものは、手切りで対応してください。

5. 食材の交換時と作業終了後は刃を洗浄する

- 食材を交換する時、作業を終了する時は、必ず電源を切り、コンセントを抜いて刃が完全に停止したことを確認してください。
- 刃の洗浄は刃部のカバーを開けて、ホースの水を流して行ってください。
- その際、刃部には直接手で触れないでください。
- 必要であればコンベアをブラシで洗ってください。

6. 機械の異常・故障は必ず記録する

- 具体的な異常・故障内容を「５Ｓチェックシート」に記録してください。
- 機械のメンテナンス、刃の交換は業者の指示に従ってください。

【事例4】

転倒災害防止運動のリーフレットを作成している例です。

転倒災害防止運動 10月～11月

過去3年間で最も多い休業災害は「転倒災害」です。

乾いた床での転倒に注意しましょう。

- 転倒で骨折報告が多いのは濡れた床よりも、実はドライ運用の床、食堂ホール、施設の廊下です。
- 転倒しないコツは決して走らないこと。他ごとに気を取られないこと。常に床の状態を確認しておくことです。
- 床に物が落ちていたら拾う。濡れていたら拭くことを常に心がけましょう。

仕事中は決して走らないでください。

- 当社では、仕事中に走ることはルール違反です。いかなるとき、いかなる場所であっても走ってする仕事はありません。
- 作業を終えて次の作業場所へ走って行っても、移動時間に大差はありません。移動時間を早めるより作業工程を見直したり、ムダな動作を省くことの方が効率よく時間の短縮が計れます。

床に置いてあるモノに注意しましょう。

- 業者が納品したモノが置かれたままになっていてつまずいて転倒することがあります。納品物は直ちに倉庫などに片付けましょう。
- 厨房と事務室の出入り口に靴を脱ぎっぱなしにしないようにしましょう。普段から置いてあると分かっていても急いでしまい上に乗ったり、つまずいて骨折する報告もあったので、注意しましょう。
- 置き場所を決めて、床にはモノを長時間置かないようにしましょう。

人の後ろを通る時は必ず声をかけましょう。

- 人と人との接触による災害報告もあります。実際に、包丁を持った人とぶつかり転倒＋切り傷。味噌汁鍋を持った人とぶつかり転倒＋火傷などの報告があったので注意しましょう。
- ケガの原因に相手（第三者）がいた場合、労災では原則「第三者行為災害」で扱われます。場合によっては労働基準監督署から加害者に損害賠償を求めることがありますのでしっかり声掛けをして防止を心がけてください。

清掃中のグリストラップに注意しましょう。

- グリストラップの清掃中に、蓋を開けたままにして落下し足首骨折の報告がありました。
- 担当者が途中で場所を離れるときは「清掃中注意」の立て札などして下さい。

仕事の前、仕事の後にも注意しましょう。

- 仕事前、着替えてからフレッツフォンを押しに行く途中や、仕事を抜けてトイレに行く途中、仕事が終って施設を出て行く途中などでも転倒骨折の報告がありました。
- 仕事を抜けて何かをしに行く時も、仕事中だということを忘れず、慌てずすみやかに用事を済ませましょう。

４　4S活動等

４Ｓ活動は、安全で、健康な職場づくり、そして効率的な作業の向上をめざす活動で、整理、整頓、清掃、清潔を行う事をいいます。「しつけ」を加えた５Ｓ活動も普及しています。

4Sは、安全で、健康な職場づくり、そして生産性の向上をめざす活動で、「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」を行う事をいいます。「しつけ」を加えて5Sも普及しています。

① 整理

「整理」は、必要なものと不要なものを区分し、不要、不急なものを取り除くことです。要るもの、要らないものに分けるためには、何らかの判断の基準が必要になります。現場の作業方法では必要と認められていても、その場所にその物が必要か、それだけの量が必要かなどの改善の余地はないかを検討し、よりよい方法が見つかればそれを新しい判断の基準、すなわち作業標準として定めてゆくことが出来ます。

② 整頓

「整頓」は、必要なものを、決められた場所に、決められた量だけ、いつでも使える状態に、容易に取り出せるようにしておくことです。用具のみならず材料を探す無駄を無くすことが出来ます。また、安全、衛生に配慮した置き方をすることが大事です。

③ 清掃

「清掃」は、ゴミ、ほこり、汚れを取り除くとともに、水ぬれ、油汚れをふき取るなど作業場所をきれいに清掃することです。仕事もやりやすくなり、転倒災害などを防ぐこともできます。

④ 清潔

「清潔」は、職場や用具などをきれいに清掃した状態として続けることと、そして作業者自身も身体、服装、身の回りを汚れの無い状態にしておくことです。

４Ｓとは、職場の仕事に、必要なものだけが置かれ、必要なものがいつも同じ場所にあり、必要なものが汚れのない状態であり、いつ見ても職場がその状態であって作業者の身体や服装がきれいであるという状態が継続するようにする活動のことです。

４Ｓ活動は、職場を単にきれいにするという表面的なことではなく、職場の安全と作業者の健康を守り、そして作業の効率を向上させる教育プログラムであって、この好ましい状態を維持することなのです。

５Ｓ活動の例（参考）

　飲食店では衛生管理が優先です。このため、衛生管理の４原則を守ることを基本とした、次のような５S活動も行われています。

整 理	必要なものをしっかりそろえて、 無駄なものはなくしていく
整 頓	決められた場所に、決められたモノを保管する
清 潔	衛生的でいつも汚れがない状態にする
清 掃	いつもきれいに掃除する
しつけ	決められたことを、正しく守るための習慣づけ

（注）「衛生管理の４原則」（食中毒予防の４原則）

① 持ち込まない

② 付けない

③ 増やさない

④ やっつける（殺す）

「持ち込まない」：食中毒の危険性があるものを厨房に持ち込まない

「付けない」：調理機器の洗浄・消毒であったり、肉や魚では菌が違うから器具を使い分けたり、保管方法に気を配る。

「増やさない」：温度管理が基本です。厨房の温度が上がりやすい季節は、調理したものを放置しないで、粗熱が取れたらすぐに冷蔵庫に入れます。

「やっつける（殺す）」：調理による加熱や冷凍保管で死滅させる。

５　ヒヤリ・ハット活動（HH活動）

仕事をしていて、もう少しで怪我をするところだったということがあります。このヒヤっとした、あるいはハッとしたことを取り上げ、災害防止に結びつけることが目的で始まったのが、「ヒヤリハット活動」です。仕事にかかわる危険有害要因を把握する方法の１つとして、効果的です。

ハインリッヒの法則では、1件の死亡・重傷災害が発生したとすれば、それと同じ原因で29件の軽傷災害を起こし、同じ性質の無傷害事故を300件伴っているとされています。

つまり、この300件がヒヤリ・ハット事例ということになります。

ヒヤリハットは報告する側にとっても、報告を受ける側にとっても、あまり名誉なことではありません。このため、労働者を責めないという取決めをし、これを実行しないと、制度が長続きしません。たとえ作業手順書どおりに作業を行わなかったことが原因であった場合も、手順書に無理があって守ることができないのかもしれません。手順書の見直しの良い機会と考えるべきです。

朝礼などの機会をとらえ、ヒヤリハットがきちんと報告されるよう意識付けをしておくことも重要です。また、改善された事例については、社内報などを通じて社内に広く情報提供すると、水平展開はもとより、労働者の意識向上にもつながります。

■「ヒヤリ・ハット活動」実施のための重要ポイント

(1)　早期の報告

記憶は時間が経つとともに薄れる。可能な限り早く報告を。

(2)　報告者の保護

報告内容によって責任追及をせず、安全活動のみに使用する。そうしないと、報告が意識的に抑制される可能性がある。

(3)　早期の改善

報告しても改善が行われなければ、参加者の動機付けにも悪影響が及ぶ。

根本原因に立ち返り、早期の対策を行うこと。

(4)　情報の早期流通

「ヒヤリ・ハット」情報は、同種の作業を行っている人に早期に流し、再び同じことを繰り返さないようにする。

記入例

報告の種別：ヒヤリハット・想定ヒヤリ
↑いづれかに○をして下さい。

ヒヤリハット・想定ヒヤリ 報告書

所属氏名	○○担当　○○　○○		
いつ	平成２７ 年○○月○○日（○ 曜日）23 時 30 分頃		
どこで	厨房内	どうしていた時	食材の片づけ作業中
ヒヤリハットした、危険を感じた時のあらまし	厨房内で食材をしまうため冷蔵庫に近づこうとした際、床が寸胴なべの洗浄作業のために濡れており、足を滑らせ転倒しそうになった。		

どのような問題（不安全な状態又は行動）がありましたか。
［ 問題があった項目欄にその時の状態と考えられる対策を記入してください。］

①作業環境の問題
厨房の床が洗浄作業のために濡れていた。

②設備機器の問題

③作業方法の問題
介助者と一緒に歩行していたので、一緒に倒れそうになった。

あなた自身の問題
厨房の床が濡れている状況に十分な注意を払わなかった。

心身分析
(該当する全ての項目に○をつける)
1.よく見え（聞こえ）なかった
2.気がつかなかった
3.忘れていた
4.知らなかった
5.深く考えなかった
6.大丈夫だと思った
7.あわてていた
8.不愉快なことがあった
9.疲れていた
10.無意識に手が動いた
11.やりにくかった
12.体のバランスをくずした

今後の対策（こうしてほしい・こうしたほうがよい）
床が濡れていることを注意する表示があるとよい。

※安全推進者の記入欄：報告者は記入しないこと。
（ア）床面が濡れていることの注意喚起用の表示物等を設置すること（危険ステッカーの活用等）。
（イ）厨房の床は、常に乾いているとは限らない。このため、大型調理器具の洗浄、厨房内の清掃当のため床面が濡れているときは、耐滑性のある履物を履いて作業を行うことを検討する。

６　具体的な労働災害防止対策

「転倒」災害防止のポイント

転倒災害は、床が水や油でぬれていての「滑り」や通路の荷物などによる「つまづき」によるものが多いです。次により「転倒災害」を防止しましょう。

○　4S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

● 床がぬれていたり、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。

● 4S活動の徹底で、転倒災害防止と、作業の効率化も期待できます。

● 清掃中の箇所を通る際には、床のぬれに留意しましょう。

○　大きい物や重量物を運ぶ際は台車の使用や、転倒リスク低減の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で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

● 通路が暗いと非常に危険。特に、床がぬれていたり荷物が置いてあるなど4S不徹底の状態や、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。

「切れ・こすれ」災害防止のポイント

「切れ・こすれ災害」は、包丁などの刃物、皿・コップなど割れた食器、缶の開口部の鋭利部分、食品加工用機械などにより発生しています。次により「切れ・こすれ災害」を防止しましょう。

○　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ので留意しましょう。

○　割れた食器などによる「切れ、こすれ」災害の防止

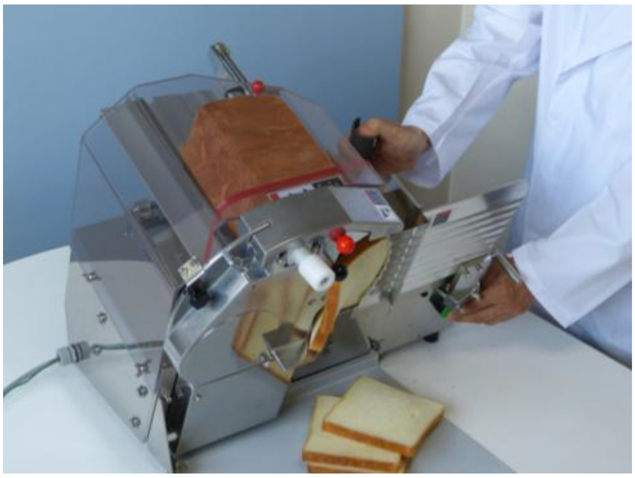
- 食器を洗うときにはゴム手袋など、手先を保護するものを着用しましょう。
- コミ袋にも割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものが混入している可能性があるので、軍手や長いエプロンなど、手先や足元を保護する右のがあれば着用しましょう。

○　缶の鋭利部分による「切れ、こすれ」災害の防止

- 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。
- プルトップ聖の缶でも「切れ、こすれ」災害は発生するので気をつけましょう。

○　食料品加工機械による「切れ、こすれ」災害の防止

- 刃物部分のカードを外すなど、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、修理の際は、機械を停止し、完全停止を確認してから作業しましょう。



食品加工用切断機（両手操作式制御装置付きスライサー）

・ ２つのボタンを両手で操作している間のみ、刃が回転する。（片手をボタンから離したときは刃が急停止。）

「高温の物との接触」災害防止のポイント

高温災害は、熱湯、高温油、スープなど高温の料理、コーヒーなど高温の飲料などによる火傷です。次により「高温・低温の物との接触」災害を防止しましょう。

○ フライヤーの使用に際して

● フライヤーを使う際は、長靴、長エプロン、耐熱手袋などを着用しましょう。

● 油の交換作業を含むフライヤーのメンテナンスでは高温油に触れるリスクを念頭に。

○ コーヒーメ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。

○ 4S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

● 厨房内の床のぬれ、余計な荷物は転倒のもと。清掃や片付けを徹底しましょう。

● 熱湯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の危険。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。熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

食品加工機械の法規制等

1 食品加工用機械について、労働安全衛生規則で事業者に次の措置が義務付けられています。

（1）食品加工用切断機・切削機による切断・切削の危険の防止

① 切断に必要な部分以外の危険な部分に覆い等を設置

② 原材料の送給・取り出し時には、機械の運転を停止するか用具等を使用

（2） 食品加工用粉砕機・混合機への転落危険、巻き込まれの危険の防止

① 開口部から転落危険がある場合は蓋当を設置

② 原材料の送給・取り出し時には、機械の運転を停止するか用具等を使用

（3） 食品加工用ロール機による巻き込まれの危険の防止

機械の危険な部分に覆い等を設置

（4） 食品加工用成形機等による挟まれ・巻き込まれの危険の防止

挟まれ・巻き込まれの危険があるときは、機械に覆い等を設置

2 機械の目詰まり等の調整時には、原則として、機械の運転を停止する等の措置を義務付け

機械の掃除、給油、検査、調整の作業を行う場合で、危険な場合は原則として機械の運転を停止。刃部の清掃についても同様。

切断等を行う機械（例：チョップカッター）

混合等を行う機械（例：ミキサー）

7　腰痛予防対策のポイント

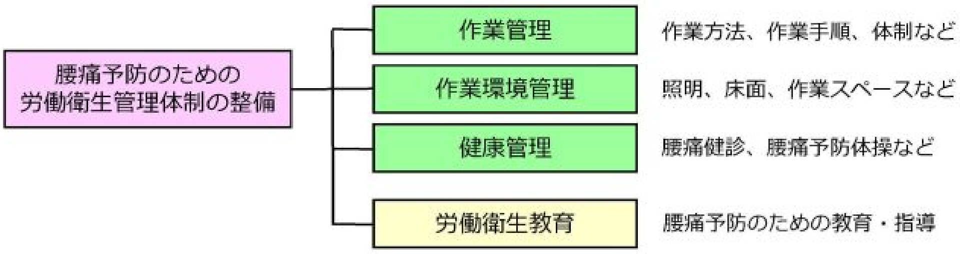
職場での腰痛を予防しましょう！
「腰痛予防対策指針」による予防のポイント

　腰痛は、休業４日以上の職業性疾病の６割を占める労働災害となっています。厚生労働省では「職場における腰痛予防対策指針」を策定し、重量物を取り扱う事業場などへの啓発・指導を行ってきましたが、平成25年６月に、適用範囲を福祉・医療分野における介護・看護作業全般に広げるなど、改訂を行いました。
　このパンフレットは、指針の主なポイント、腰痛の発生が比較的多い作業についての対策をまとめたものです。
　皆さまの事業所での腰痛予防対策に、ぜひ、お役立てください。

指針の主なポイント

<労働衛生管理体制>

　職場で腰痛を予防するには、労働衛生管理体制を整備した上で、作業・作業環境・健康の３つの管理と労働衛生についての教育を総合的・継続的に実施することが重要です。
　また、リスクアセスメントや労働安全衛生マネジメントシステムの考え方を導入して、腰痛予防対策の推進を図ることも有効です。



<リスクアセスメント>

　リスクアセスメントは、それぞれの作業内容に応じて、腰痛の発生につながる要因を見つけ出し、想定される腰部への負荷の程度、作業頻度などからその作業のリスクの大きさを評価し、リスクの大きなものから対策を検討して実施する手法です。

<労働安全衛生マネジメントシステム>

　リスクアセスメントの結果を基に、予防対策の推進についての「計画（Plan）」を立て、それを「実施（Do）」し、実施結果を「評価（Check）」し、「見直し・改善（Act）」するという一連のサイクル（PDCAサイクル）により、継続的・体系的に取り組むことができます。

作業管理、作業環境管理、健康管理のポイント［ 指針 ］

作業管理

■自動化、省力化

腰に負担がかかる重量物を取り扱う作業、不自然な姿勢を伴う作業では、機械による作業の自動化を行う。それが困難な場合は、台車などの道具や補助機器を使うなど作業者の負担を減らす省力化を行う。

■作業姿勢、動作

作業対象にできるだけ身体を近づけて作業する。不自然な姿勢を取らざるをえない場合は、前屈やひねりなど、その姿勢の程度をなるべく小さくし、頻度と時間を減らす。作業台や椅子は適切な高さに調整する。作業台は、ひじの曲げ角度がおよそ90度になる高さとする。

■作業の実施体制

作業時間、作業量などを設定する際は、作業をする人数、内容、時間、重量、自動化・省力化の状況などを検討する。腰に過度の負担がかかる作業は、無理に１人ではさせない。

■作業標準の策定

作業の姿勢、動作、手順、時間などについて、作業標準を策定する。作業標準は、作業者の特性・技能レベルなどを考慮して定期的に確認する。また、新しい機器・設備を導入したときにも、その都度、見直すようにする。

■休憩・作業量、作業の組合せ

適宜、休憩時間を設け、姿勢を変えるようにする。夜勤や交代制勤務、不規則な勤務については、昼間の作業量を下回るよう配慮し、適宜、休憩や仮眠が取れるようにする。過労を引き起こすような長時間勤務は避ける。

■靴、服装など

作業時の靴は、足に合ったものを使用する。ハイヒールやサンダルは使用しないこと。作業服は、適切な姿勢や動作を妨げることのないよう伸縮性のあるものを使用する。腰部保護ベルトは、個人ごとに効果を確認した上で、使用するかどうか判断する。

作業環境管理

■温度

寒い場所での作業は、腰痛を悪化、または発生させやすくするので、適切な温度を保つ。

■照明、作業床面、作業空間や設備の配置

作業場所などで、足もとや周囲の安全が確認できるように適切な照度を保つ。転倒、つまずきや滑りなどを防止するため、凹凸や段差がなく、滑りにくい床面にする。作業や動作に支障をきたさないよう、十分な作業空間を確保するとともに、適切な機器配置にする。

■振動

車両系建設機械の操作・運転などによる腰や全身への激しい振動、車両運転などによる長時間にわたっての振動を受ける場合は、座席の改善・改良などにより、振動の軽減を図る。

健康管理

■健康診断

腰に著しい負担がかかる作業に、常時、従事させる場合は、その作業に配置する際に、医師による腰痛の健康診断を実施する。その後は、６カ月以内に１回、実施する。

■腰痛予防体操

ストレッチを中心とした腰痛予防体操を実施させる。

■腰痛による休職者が職場に復帰する際の注意事項

腰痛は再発する可能性が高いので、産業医などの意見を聴き、必要な措置をとる。

労働衛生教育のポイント［指針］

■労働衛生教育

重量物の取り扱い作業、同一姿勢での長時間作業、不自然な姿勢を伴う作業、介護・看護作業、車両運転作業などに従事する作業者に対しては、その作業に配置する際やその後、必要に応じて、腰痛予防のための労働衛生教育を実施する。

［教育内容］

・腰痛の発生状況、原因（腰痛が発生している作業内容・環境、原因など）
・腰痛発生要因の特定、リスクの見積もり（チェックリストの作成、活用方法など）
・腰痛発生要因の低減措置（発生要因の回避、軽減を図るための対策）
・腰痛予防体操（職場でできるストレッチの仕方など）

■心理・社会的要因に関する留意点

上司や同僚のサポート、腰痛で休むことを受け入れる環境づくり、相談窓口の設置など、組織的な取り組みを行う。

■健康の保持増進のための措置

腰痛予防には日頃からの健康管理も重要。十分な睡眠、禁煙、入浴による保温、自宅でのストレッチ、負担にならない程度の運動、バランスのとれた食事、休日を利用した疲労回復・気分転換などが有効。

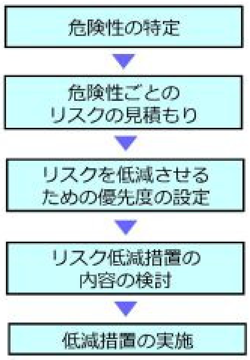
リスクアセスメント・労働安全衛生マネジメントシステム

■リスクアセスメント

腰痛予防対策は、各作業におけるリスクに応じて、合理的・効果的な対策を立てることが重要です。

そのためには、作業の種類や場所ごとに、腰痛の発生に関与する要因についてリスクアセスメントを実施する必要があります。

リスクアセスメントとは、職場にある危険の芽を洗い出し、それにより起こりうる労働災害のリスクの大きさ（重大さ＋可能性）を見積もり、大きいものから優先的に対策を講じていく手法です。



■労働安全衛生マネジメントシステム

作業管理、作業環境管理、健康管理、労働衛生教育を的確に組み合わせて総合的に推進していくためには、労働安全衛生マネジメントシステムの考え方を導入することが重要です。

リスクアセスメントの結果を基に、「計画を立てる（Plan）」→「計画を実施する（Do）」→「実施結果を評価する（Check）」→「評価を踏まえて見直し、改善する（Act）」という一連のサイクル（PDCAサイクル）により、継続的・体系的に安全衛生対策に取り組むことができます。

［PDCAサイクル］

作業別 腰痛予防対策

腰痛の発生が比較的多い作業については、個別の腰痛予防対策を示します。

1 重量物取り扱い作業

・重量物の取り扱い作業については、機械による自動化や台車・昇降装置などの使用による省力化を図る。
・機械を使わず人力によってのみ作業をする場合の重量は、男性（満18歳以上）は体重のおおむね40%、女性（満18歳以上）は、男性が取り扱う重量の60%程度とする。
・荷物は、適切な材料で包装し、確実に持つことができるようにし、取り扱いを容易にする。重量はできるだけ明示する。

2 立ち作業

・不自然な姿勢での作業とならないよう、作業機器や作業台は、作業者の体格を考慮して配置する。
・長時間立ったままでの作業を避けるため、他の作業を組み合わせる。
・１時間に１・２回程度の小休止・休息を取らせ、屈伸運動やマッサージなどを行わせることが望ましい。
・床面が硬い場合は、立っているだけでも腰に負担がかかるので、クッション性のある靴やマットを利用して、負担を減らすようにする。

3 座り作業

・椅子は、座面の高さ、奥行きの寸法、背もたれの寸法・角度、肘掛けの高さなど、作業者の体格に合ったものを使用させる。
・不自然な姿勢での作業とならないよう、作業対象物は、肘を伸ばして届く範囲内に配置する。
・床に座って行う作業は、股関節や仙腸関節（脊椎の根元にある関節）などに負担がかかるため、できるだけ避けるようにする。

4 福祉・医療分野等における介護・看護作業

・リスクアセスメントを実施し、合理的・効果的な腰痛予防対策を立てる。
・人を抱え上げる作業は、原則、人力では行わせない。福祉用具を活用する。
・定期的な職場の巡視、聞き取りなどを行い、新たな負担や腰痛が発生していないか確認する体制を整備する。

5 車両運転等の作業

・建設機械、フォークリフト、農業機械の操作・運転による激しい振動、トラック、バス・タクシーなどの長時間運転では、腰痛が発生しやすくなるので、座席の改善、運転時間の管理を適切に行い、適宜、休憩を取らせるようにする。
・長時間運転した後に重量物を取り扱う場合は、小休止や休息、ストレッチを行った後に作業を行わせる。

指針全文（H25.6.18付け基発0618第１号）は、厚生労働省ホームページの「法令等データベースサービス（通知検索）」または、報道発表資料（H25.6.18）をご参照ください。

詳細は検索で 職場における腰痛予防対策指針 **検索**

（H25.11）

８　関係法令と各種届出等

労働安全衛生法関係で飲食店に関係するものを抜粋して紹介します。

安全衛生管理体制と関係の届出

◆ 飲食店においては、その規模（事業場の労働者数）に応じて、次の表のとおり、労働衛生関係の管理者等を選任するとともに、必要により所轄労働基準監督署に選任届を提出しなければなりません。すでに説明したとおり、法令の規定はありませんが、安全を担当する者（安全推進者）を配置することが望ましいとされています。

	1人 ～9人	10人 ～49人	50人 ～999人	1000人～	選任報告必要の有無
総括安全衛生管理者				○	◎
安全管理者	-	-	-	-	
衛生管理者	-	-	○	○	◎
産業医		-	○	○	◎
安全衛生推進者	-	-	-	-	
衛生推進者	-	○	-	-	
（安全推進者）		△	△	△	
安全委員会	-	-	-	-	
衛生委員会	-	-	○	○	

労働者死傷病報告等の提出

○　労働者死傷病報告（労働安全衛生規則第97条）

次の場合に、事業者は遅滞なく「労働者死傷病報告」を所轄労働基準監督署に提出しなければなりません。

① 労働者が、労働災害により死亡又は休業したとき
② 労働者が、就業中における負傷、窒息又は急性中毒により死亡又は休業したとき
③ 労働者が、事業場内若しくはその附属建設物内における負傷、窒息又は急性中毒により死亡又は休業したとき

○　事故報告（労働安全衛生規則第96条）

事業者は、「事業場又はその附属建設物内で、火災、爆発事故が発生した場合」など労働安全衛生規則で示された事故が発生した場合は、労働者の負傷等がなくても、遅滞なく、「事故報告書」を所轄労働基準監督署長に提出しなければなりません。

関係法令

○ 総括安全衛生管理者

【労働安全衛生法】
（総括安全衛生管理者）
第10条　事業者は、政令で定める規模の事業場ごとに、厚生労働省令で定めるところにより、総括安全衛生管理者を選任し、その者に安全管理者、衛生管理者又は第25条の２第２項の規定により技術的事項を管理する者の指揮をさせるとともに、次の業務を統括管理させなければならない。
一　労働者の危険又は健康障害を防止するための措置に関すること。
二　労働者の安全又は衛生のための教育の実施に関すること。
三　健康診断の実施その他健康の保持増進のための措置に関すること。
四　労働災害の原因の調査及び再発防止対策に関すること。
五　前各号に掲げるもののほか、労働災害を防止するため必要な業務で、厚生労働省令で定めるもの。
2　総括安全衛生管理者は、当該事業場においてその事業の実施を統括管理する者をもつて充てなければならない。
3　都道府県労働局長は、労働災害を防止するため必要があると認めるときは、総括安全衛生管理者の業務の執行について事業者に勧告することができる。

【労働安全衛生法施行令】
（総括安全衛生管理者を選任すべき事業場）
第２条　労働安全衛生法（以下「法」という。）第10条第１項の政令で定める規模の事業場は、次の各号に掲げる業種の区分に応じ、常時当該各号に掲げる数以上の労働者を使用する事業場とする。
一　林業、鉱業、建設業、運送業及び清掃業 100人
二　製造業（物の加工業を含む。）、電気業、ガス業、熱供給業、水道業、通信業、各種商品卸売業、家具・建具・じゆう器等卸売業、各種商品小売業、家具・建具・じゆう器小売業、燃料小売業、旅館業、ゴルフ場業、自動車整備業及び機械修理業　300人
三　その他の業種　1,000人

【労働安全衛生規則】
(総括安全衛生管理者が統括管理する業務)
第3条の2　法第10条第1項第五号の厚生労働省令で定める業務は、次のとおりとする。
一　安全衛生に関する方針の表明に関すること。
二　法第28条の2第1項又は第57条の3第1項及び第2項の危険性又は有害性等の調査及びその結果に基づき講ずる措置に関すること。
三　安全衛生に関する計画の作成、実施、評価及び改善に関すること

（総括安全衛生管理者の選任）
第2条　法第10条第1項の規定による総括安全衛生管理者の選任は、総括安全衛生管理者を選任すべき事由が発生した日から14日以内に行なわなければならない。
2 事業者は、総括安全衛生管理者を選任したときは、遅滞なく、様式第三号（表面）（裏面）による報告書を、当該事業場の所在地を管轄する労働基準監督署長（以下「所轄労働基準監督署長」という。）に提出しなければならない。

（総括安全衛生管理者の選任）
第2条　法第10条第1項の規定による総括安全衛生管理者の選任は、総括安全衛生管理者を選任すべき事由が発生した日から14日以内に行なわなければならない。
2　事業者は、総括安全衛生管理者を選任したときは、遅滞なく、様式第三号（表面）（裏面）による報告書を、当該事業場の所在地を管轄する労働基準監督署長（以下「所轄労働基準監督署長」という。）に提出しなければならない。

○　安全管理者

【労働安全衛生法】
（安全管理者）
第11条　事業者は、政令で定める業種及び規模の事業場ごとに、厚生労働省令で定める資格を有する者のうちから、厚生労働省令で定めるところにより、安全管理者を選任し、その者に前条第１項各号の業務（第25条の2第2項の規定により技術的事項を管理する者を選任した場合においては、同条第１項各号の措置に該当するものを除く。）のうち安全に係る技術的事項を管理させなければならない。
2　労働基準監督署長は、労働災害を防止するため必要があると認めるときは、事業者に対し、安全管理者の増員又は解任を命ずることができる。

【安衛法施行令】
（安全管理者を選任すべき事業場）
第3条　法第11条第1項の政令で定める業種及び規模の事業場は、前条第一号又は第二号に掲げる業種の事業場で、常時50人以上の労働者を使用するものとする。

【労働安全衛生規則】
（安全管理者の選任）
第4条　法第11条第1項の規定による安全管理者の選任は、次に定めるところにより行わなければならない。
一　安全管理者を選任すべき事由が発生した日から14日以内に選任すること。
二　その事業場に専属の者を選任すること。ただし、2人以上の安全管理者を選任する場合において、当該安全管理者の中に次条第二号に掲げる者がいるときは、当該者のうち1人については、この限りでない。
（略）
2　第2条第2項及び第3条の規定は、安全管理者について準用する。
（編注）安全管理者専任届の提出

○　衛生管理者

【労働安全衛生法】
（衛生管理者）
第12条　事業者は、政令で定める規模の事業場ごとに、都道府県労働局長の免許を受けた者その他厚生労働省令で定める資格を有する者のうちから、厚生労働省令で定めるところにより、当該事業場の業務の区分に応じて、衛生管理者を選任し、その者に第10条第1項各号の業務（第25条の2第2項の規定により技術的事項を管理する者を選任した場合においては、同条第一項各号の措置に該当するものを除く。）のうち衛生に係る技術的事項を管理させなければならない。
2　前条第2項の規定は、衛生管理者について準用する。

【安衛法施行令】
（衛生管理者を選任すべき事業場）第4条　法第12条第1項の政令で定める規模の事業場は、常時50人以上の労働者を使用する事業場とする。

【労働安全衛生規則】
(衛生管理者の選任)
第7条　法第12条第1項の規定による衛生管理者の選任は、次に定めるところにより行わなければならない。
一　衛生管理者を選任すべき事由が発生した日から14日以内に選任すること。
二　その事業場に専属の者を選任すること。ただし、2人以上の衛生管理者を選任する場合において、当該衛生管理者の中に第10条第三号に掲げる者がいるときは、当該者のうち1人については、この限りでない。
2　第2条第2項及び第3条の規定は、衛生管理者について準用する。

安全衛生推進者、衛生推進者

【労働安全衛生法】
（安全衛生推進者等）
第12条の2　事業者は、第11条第1項の事業場及び前条第1項の事業場以外の事業場で、厚生労働省令で定める規模のものごとに、厚生労働省令で定めるところにより、安全衛生推進者（第11条第1項の政令で定める業種以外の業種の事業場にあつては、衛生推進者）を選任し、その者に第10条第1項各号の業務（第25条の2第2項の規定により技術的事項を管理する者を選任した場合においては、同条第1項各号の措置に該当するものを除くものとし、第11条第1項の政令で定める業種以外の業種の事業場にあつては、衛生に係る業務に限る。）を担当させなければならない。

【労働安全衛生規則】
（安全衛生推進者等を選任すべき事業場）
第12条の2　法第12条の2の厚生労働省令で定める規模の事業場は、常時10人以上50人未満の労働者を使用する事業場とする。

産業医

【労働安全衛生法】
（産業医等）
第13条　事業者は、政令で定める規模の事業場ごとに、厚生労働省令で定めるところにより、医師のうちから産業医を選任し、その者に労働者の健康管理その他の厚生労働省令で定める事項（以下「労働者の健康管理等」という。）を行わせなければならない。
2　産業医は、労働者の健康管理等を行うのに必要な医学に関する知識について厚生労働省令で定める要件を備えた者でなければならない。
3　産業医は、労働者の健康を確保するため必要があると認めるときは、事業者に対し、労働者の健康管理等について必要な勧告をすることができる。
4　事業者は、前項の勧告を受けたときは、これを尊重しなければならない。

第13条の2　事業者は、前条第1項の事業場以外の事業場については、労働者の健康管理等を行うのに必要な医学に関する知識を有する医師その他厚生労働省令で定める者に労働者の健康管理等の全部又は一部を行わせるように努めなければならない。

【安全衛生施行令】
（産業医を選任すべき事業場）
第5条　法第13条第1項の政令で定める規模の事業場は、常時50人以上の労働者を使用する事業場とする。

○　安全委員会、衛生委員会、安全衛生委員会

【労働安全衛生法】
（安全委員会）
第17条　事業者は、政令で定める業種及び規模の事業場ごとに、次の事項を調査審議させ、事業者に対し意見を述べさせるため、安全委員会を設けなければならない。
一　労働者の危険を防止するための基本となるべき対策に関すること。
二　労働災害の原因及び再発防止対策で、安全に係るものに関すること。
三　前二号に掲げるもののほか、労働者の危険の防止に関する重要事項
2　安全委員会の委員は、次の者をもつて構成する。ただし、第一号の者である委員（以下「第一号の委員」という。）は、１人とする。
一　総括安全衛生管理者又は総括安全衛生管理者以外の者で当該事業場においてその事業の実施を統括管理するもの若しくはこれに準ずる者のうちから事業者が指名した者
二　安全管理者のうちから事業者が指名した者
三　当該事業場の労働者で、安全に関し経験を有するもののうちから事業者が指名した者
3　安全委員会の議長は、第一号の委員がなるものとする。
4　事業者は、第一号の委員以外の委員の半数については、当該事業場に労働者の過半数で組織する労働組合があるときにおいてはその労働組合、労働者の過半数で組織する労働組合がないときにおいては労働者の過半数を代表する者の推薦に基づき指名しなければならない。
5　前二項の規定は、当該事業場の労働者の過半数で組織する労働組合との間における労働協約に別段の定めがあるときは、その限度において適用しない。

（衛生委員会）
第18条　事業者は、政令で定める規模の事業場ごとに、次の事項を調査審議させ、事業者に対し意見を述べさせるため、衛生委員会を設けなければならない。
一　労働者の健康障害を防止するための基本となるべき対策に関すること。
二　労働者の健康の保持増進を図るための基本となるべき対策に関すること。
三　労働災害の原因及び再発防止対策で、衛生に係るものに関すること。
四　前三号に掲げるもののほか、労働者の健康障害の防止及び健康の保持増進に関する重要事項
2　衛生委員会の委員は、次の者をもつて構成する。ただし、第一号の者である委員は、1人とする。
一　総括安全衛生管理者又は総括安全衛生管理者以外の者で当該事業場においてその事業の実施を統括管理するもの若しくはこれに準ずる者のうちから事業者が指名した者
二　衛生管理者のうちから事業者が指名した者
三　産業医のうちから事業者が指名した者
四　当該事業場の労働者で、衛生に関し経験を有するもののうちから事業者が指名した者
3　事業者は、当該事業場の労働者で、作業環境測定を実施している作業環境測定士であるものを衛生委員会の委員として指名することができる。
4　前条第3項から第5項までの規定は、衛生委員会について準用する。この場合において、同条第3項及び第4項中「第一号の委員」とあるのは、「第18条第2項第一号の者である委員」と読み替えるものとする。

（安全衛生委員会）
第19条　事業者は、第17条及び前条の規定により安全委員会及び衛生委員会を設けなければならないときは、それぞれの委員会の設置に代えて、安全衛生委員会を設置することができる。
2　安全衛生委員会の委員は、次の者をもつて構成する。ただし、第一号の者である委員は、1人とする。
一　総括安全衛生管理者又は総括安全衛生管理者以外の者で当該事業場においてその事業の実施を統括管理するもの若しくはこれに準ずる者のうちから事業者が指名した者
二　安全管理者及び衛生管理者のうちから事業者が指名した者
三　産業医のうちから事業者が指名した者
四　当該事業場の労働者で、安全に関し経験を有するもののうちから事業者が指名した者
五　当該事業場の労働者で、衛生に関し経験を有するもののうちから事業者が指名した者
3　事業者は、当該事業場の労働者で、作業環境測定を実施している作業環境測定士であるものを安全衛生委員会の委員として指名することができる。
4　第17条第3項から第5項までの規定は、安全衛生委員会について準用する。この場合において、同条第3項及び第4項中「第一号の委員」とあるのは、「第19条第2項第一号の者である委員」と読み替えるものとする。

【労働安全衛生規則】
（安全委員会の付議事項）
第21条　法第17条第1項第三号の労働者の危険の防止に関する重要事項には、次の事項が含まれるものとする。
一　安全に関する規程の作成に関すること。
二　法第28条の2第1項又は第57条の3第1項及び第2項の危険性又は有害性等の調査及びその結果に基づき講ずる措置のうち、安全に係るものに関すること。
三　安全衛生に関する計画(安全に係る部分に限る。)の作成、実施、評価及び改善に関すること。
四　安全教育の実施計画の作成に関すること。
五　厚生労働大臣、都道府県労働局長、労働基準監督署長、労働基準監督官又は産業安全専門官から文書により命令、指示、勧告又は指導を受けた事項のうち、労働者の危険の防止に関すること。

（衛生委員会の付議事項）
第22条　法第18条第一項第四号の労働者の健康障害の防止及び健康の保持増進に関する重要事項には、次の事項が含まれるものとする。
一　衛生に関する規程の作成に関すること。
二　法第28条の2第1項又は第57条の3第1項及び第2項の危険性又は有害性等の調査及びその結果に基づき講ずる措置のうち、衛生に係るものに関すること。
三　安全衛生に関する計画(衛生に係る部分に限る。)の作成、実施、評価及び改善に関すること。
四　衛生教育の実施計画の作成に関すること。
五　法第57条の4第1項及び第57条の5第1項の規定により行われる有害性の調査並びにその結果に対する対策の樹立に関すること。
六　法第65条第1項又は第5項の規定により行われる作業環境測定の結果及びその結果の評価に基づく対策の樹立に関すること。
七　定期に行われる健康診断、法第66条第4項の規定による指示を受けて行われる臨時の健康診断及び法に基づく他の省令の規定に基づいて行われる医師の診断、診察又は処置の結果並びにその結果に対する対策の樹立に関すること。
八　労働者の健康の保持増進を図るため必要な措置の実施計画の作成に関すること。
九　長時間にわたる労働による労働者の健康障害の防止を図るための対策の樹立に関すること。
十　労働者の精神的健康の保持増進を図るための対策の樹立に関すること。
十一　厚生労働大臣、都道府県労働局長、労働基準監督署長、労働基準監督官又は労働衛生専門官から文書により命令、指示、勧告又は指導を受けた事項のうち、労働者の健康障害の防止に関すること。

（委員会の会議）
第23条　事業者は、安全委員会、衛生委員会又は安全衛生委員会（以下「委員会」という。）を毎月1回以上開催するようにしなければならない。
2　前項に定めるもののほか、委員会の運営について必要な事項は、委員会が定める。
3　事業者は、委員会の開催の都度、遅滞なく、委員会における議事の概要を次に掲げるいずれかの方法によつて労働者に周知させなければならない。
一　常時各作業場の見やすい場所に掲示し、又は備え付けること。
二　書面を労働者に交付すること。
三　磁気テープ、磁気ディスクその他これらに準ずる物に記録し、かつ、各作業場に労働者が当該記録の内容を常時確認できる機器を設置すること。
4　事業者は、委員会における議事で重要なものに係る記録を作成して、これを三年間保存しなければならない。

（関係労働者の意見の聴取）
第23条の2　委員会を設けている事業者以外の事業者は、安全又は衛生に関する事項について、関係労働者の意見を聴くための機会を設けるようにしなければならない。

○ 安全教育

【労働安全衛生法】
（安全衛生教育）
第59条　事業者は、労働者を雇い入れたときは、当該労働者に対し、厚生労働省令で定めるところにより、その従事する業務に関する安全又は衛生のための教育を行なわなければならない。
2 前項の規定は、労働者の作業内容を変更したときについて準用する。

【労働安全衛生規則】
（雇入れ時等の教育）
第35条 事業者は、労働者を雇い入れ、又は労働者の作業内容を変更したときは、当該労働者に対し、 遅滞なく、次の事項のうち当該労働者が従事する業務に関する安全又は衛生のため必要な事項について、教育を行なわなければならない。ただし、令第2条第三号に掲げる業種の事業場の労働者については、　第一号から第四号までの事項についての教育を省略することができる。
一 機械等、原材料等の危険性又は有害性及びこれらの取扱い方法に関すること。
二 安全装置、有害物抑制装置又は保護具の性能及びこれらの取扱い方法に関すること。
三 作業手順に関すること。
四 作業開始時の点検に関すること。
五 当該業務に関して発生するおそれのある疾病の原因及び予防に関すること。
六 整理、整頓(とん)及び清潔の保持に関すること。
七 事故時等における応急措置及び退避に関すること。
八 前各号に掲げるもののほか、当該業務に関する安全又は衛生のために必要な事項
2 事業者は、前項各号に掲げる事項の全部又は一部に関し十分な知識及び技能を有していると認められる労働者については、当該事項についての教育を省略することができる。

○ 報告等

（報告等）
第100条　厚生労働大臣、都道府県労働局長又は労働基準監督署長は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、厚生労働省令で定めるところにより、事業者、労働者、機械等貸与者、建築物貸与者又はコンサルタントに対し、必要な事項を報告させ、又は出頭を命ずることができる。
2　厚生労働大臣、都道府県労働局長又は労働基準監督署長は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、厚生労働省令で定めるところにより、登録製造時等検査機関等に対し、必要な事項を報告させることができる。
3　労働基準監督官は、この法律を施行するため必要があると認めるときは、事業者又は労働者に対し、必要な事項を報告させ、又は出頭を命ずることができる。

【労働安全衛生規則】
（事故報告）
第96条　事業者は、次の場合は、遅滞なく、様式第22号による報告書を所轄労働基準監督署長に提出しなければならない。
一　事業場又はその附属建設物内で、次の事故が発生したとき
イ　火災又は爆発の事故(次号の事故を除く。)
ロ　遠心機械、研削といしその他高速回転体の破裂の事故
ハ　機械集材装置、巻上げ機又は索道の鎖又は索の切断の事故
ニ　建設物、附属建設物又は機械集材装置、煙突、高架そう等の倒壊の事故
二　令第1条第三号のボイラー(小型ボイラーを除く。)の破裂、煙道ガスの爆発又はこれらに準ずる事故が発生したとき
三　小型ボイラー、令第1条第五号の第一種圧力容器及び同条第七号の第二種圧力容器の破裂の事故が発生したとき
（以下省略）
2　次条第１項の規定による報告書の提出と併せて前項の報告書の提出をしようとする場合にあつては、当該報告書の記載事項のうち次条第１項の報告書の記載事項と重複する部分の記入は要しないものとする。

（労働者死傷病報告）
第97条　事業者は、労働者が労働災害その他就業中又は事業場内若しくはその附属建設物内における負傷、窒息又は急性中毒により死亡し、又は休業したときは、遅滞なく、様式第23号による報告書を所轄労働基準監督署長に提出しなければならない。
2　前項の場合において、休業の日数が4日に満たないときは、事業者は、同項の規定にかかわらず、1月から3月まで、4月から6月まで、7月から9月まで及び10月から12月までの期間における当該事実について、様式第24号による報告書をそれぞれの期間における最後の月の翌月末日までに、所轄労働基準監督署長に提出しなければならない。

○ 食品加工用機械等

【労働安全衛生規則】（一般基準）

（原動機、回転軸等による危険の防止）

第101条　事業者は、機械の原動機、回転軸、歯車、プーリー、ベルト等の労働者に危険を及ぼすおそれのある部分には、覆(おお)い、囲い、スリーブ、踏切橋等を設けなければならない。

2　事業者は、回転軸、歯車、プーリー、フライホイール等に附属する止め具については、埋頭型のものを使用し、又は覆(おお)いを設けなければならない。

（掃除等の場合の運転停止等）

第107条　事業者は、機械（刃部を除く。）の掃除、給油、検査、修理又は調整の作業を行う場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の運転を停止しなければならない。ただし、機械の運　転中に作業を行わなければならない場合において、危険な箇所に覆いを設ける等の措置を講じたときは、この限りではない。

2 事業者は、前項の規定により機械の運転を停止したときは、当該機械の起動装置に錠を掛け、当該機械の起動装置に表示板を取り付ける等同項の作業に従事する労働者以外の者が当該機械を運転することを防止するための措置を講じなければならない。

（刃部のそうじ等の場合の運転停止等）

第108条　事業者は、機械の刃部のそうじ、検査、修理、取替え又は調整の作業を行なうときは、機械の運転を停止しなければならない。ただし、機械の構造上労働者に危険を及ぼすおそれのないときは、この限りでない。

2　事業者は、前項の規定により機械の運転を停止したときは、当該機械の起動装置に錠をかけ、当該機械の起動装置に表示板を取り付ける等同項の作業に従事する労働者以外の者が当該機械を運転することを防止するための措置を講じなければならない。

3　事業者は、運転中の機械の刃部において切粉払いをし、又は切削剤を使用するときは、労働者にブラシその他の適当な用具を使用させなければならない。

4　労働者は、前項の用具の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

【労働安全衛生規則】（食品加工用機械）

（切断機等の覆い等）

第130条の2　事業者は、食品加工用切断機又は食品加工用切削機の刃の切断又は切削に必要な部分以外の部分には、覆い、囲い等を設けなければならない。

（切断機等に原材料を送給する場合における危険の防止）

第130条の3　事業者は、前条の機械（原材料の送給が自動的に行われる構造のものを除く。）に原材料を送給する場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。

2　労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（切断機等から原材料を取り出す場合における危険の防止）

第130条の4　事業者は、第130条の2の機械（原材料の取出しが自動的に行われる構造のものを除く。）から原材料を取り出す場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。

2　労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（粉砕機等への転落等における危険の防止）
第130条の5　事業者は、食品加工用粉砕機又は食品加工用混合機の開口部から転落することにより労働者に危険が生ずるおそれのあるときは、蓋、囲い、高さが90センチメートル以上の柵等を設けなければならない。ただし、蓋、囲い、柵等を設けることが作業の性質上困難な場合において、安全帯（令第13条第3項第二十八号の安全帯をいう。以下同じ。）を使用させる等転落の危険を防止するための措置を講じたときは、この限りでない。
2　事業者は、前項の開口部から可動部分に接触することにより労働者に危険が生ずるおそれのあるときは、蓋、囲い等を設けなければならない。
3　労働者は、第1項ただし書の場合において、安全帯その他の命綱（以下「安全帯等」という。）の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（粉砕機等に原材料を送給する場合における危険の防止）
第130条の6　事業者は、前条第一項の機械（原材料の送給が自動的に行われる構造のものを除く。）に原材料を送給する場合において、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
2　労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（粉砕機等から内容物を取り出す場合における危険の防止）
第130条の7　事業者は、第130条の5第1項の機械（内容物の取出しが自動的に行われる構造のものを除く。）から内容物を取り出すときは、当該機械の運転を停止し、又は労働者に用具等を使用させなければならない。
2　労働者は、前項の用具等の使用を命じられたときは、これを使用しなければならない。

（ロール機の覆い等）
第130条の8　事業者は、食品加工用ロール機の労働者に危険を及ぼすおそれのある部分には、覆い、囲い等を設けなければならない。

（成形機等による危険の防止）
第130条の9　事業者は、食品加工用成形機又は食品加工用圧縮機に労働者が身体の一部を挟まれること等により当該労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、覆い、囲い等を設けなければならない。

９　参考資料

(1) 安全推進者についての通達

基発0328第6号
平成26年3月28日

都道府県労働局長　殿
厚生労働省労働基準局長

労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における
安全推進者の配置等に係るガイドラインの策定について

労働安全衛生法施行令(昭和47年政令第318号)第2条第3号に掲げる業種(以下「3号業種」という。)の事業場には、安全管理者又は安全衛生推進者の選任や安全委員会の設置の義務付けがなく、安全管理体制の構築に係る法令的な担保がなされていない。

一方、1年間に発生する休業4日以上の労働災害約12万件のうち、その3分の1を上回る約5万件が3号業種において発生しており、これら3号業種における安全管理体制の構築が急務となっている。

こうした状況を踏まえ、平成25年度から平成29年度までの5年間を計画期間とする「第12次労働災害防止計画」においては、3号業種がそのほとんどを占める第三次産業、とりわけ小売業、社会福祉施設及び飲食店が労働災害削減の数値目標を掲げた重点業種とされており、さらに、平成25年12月24日付けの労働政策審議会の建議「今後の労働安全衛生対策について」においても、「現在の労働安全衛生法において安全管理者又は安全衛生推進者の選任が義務付けられていない業種(その他の小売業、社会福祉施設など)において、安全管理体制の整備が徐々に進められていることから、まずはこうした取組を促進させることとし、事業者に対して国が安全の担当者の配置等を内容とするガイドラインを示し指導を行うことが適当である。」とされたところである。

以上を踏まえ、今般、「労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン」を別添のとおり策定し、3号業種における安全の担当者の配置等を促進することとした
ので、関係事業者に周知されるとともに、本ガイドラインに基づく安全管理体制の整備に取り組むよう指導されたい。

また、関係団体に対し、別紙により要請しているので、了知されたい。

労働安全衛生法施行令第2条第3号に掲げる業種における安全推進者の配置等に係るガイドライン

1　目的

本ガイドラインは、労働安全衛生法施行令(昭和47年政令第318号。以下「令」という。)第2条第3号に掲げる業種に属する事業場において、安全の担当者(以下「安全推進者」という。)を配置することにより、当該事業場の安全管理体制を充実し、これらの事業場における労働災害防止活動の実効を高め、労働災害の減少に資することを目的とする。

2　対象事業場

令第2条第3号に掲げる業種の事業場であって、常時10人以上の労働者を使用するものを対象とする。

なお、第12次労働災害防止計画において労働災害削減の数値目標を掲げた重点業種である以下に掲げる業種の事業場については、特に重点的に本ガイドラインに基づく安全推進者の配置に取り組むものとする。

・小売業(令第2条第2号に含まれる各種商品小売業、家具等小売業及び燃料小売業を除く。)
・社会福祉施設
・飲食店

3　安全推進者の配置等

(1) 安全推進者の要件

安全推進者は、職場内の整理整頓(4S活動)、交通事故防止等、業種の別に関わりなく事業所内で一般的に取り組まれている安全活動に従事した経験を有する者のうちから配置するものとする。

なお、常時使用する労働者が50人を超える事業場や労働災害を繰り返し発生させた事業場については、安全に対する知見を少しでも多く有する者を配置する観点から、以下の者を配置することが望ましい。

ア　安全衛生推進者の資格を有する者(安全衛生推進者養成講習修了者、大学を卒業後1年以上安全衛生の実務を経験した者、5年以上安全衛生の実務を経験した者等)

イ　アと同等以上の能力を有すると認められる者(労働安全コンサルタントの資格を有する者、安全管理士の資格を有する者又は安全管理者の資格を有する者)

(2) 安全推進者の配置

原則として、事業場ごとに1名以上配置するものとする。ただし、安全推進者の職務を遂行しうる範囲内において、一定区域内の複数の事業場で1名の安全推進者を配置することとしても差し支えないものとする。

(3) 安全推進者の氏名の周知

事業者は、安全推進者を配置したときは、その氏名を作業場の見やすい箇所に掲示する等により関係労働者に周知するものとする。

4　安全推進者の職務

本ガイドラインの対象業種でみられる災害の多くは、転倒災害、荷物の運搬等による腰痛、階段等からの墜落・転落や交通労働災害など日常生活でも起こりうる性質のものであり、その防止のためには、職場環境や作業方法の改善、安全衛生教育の実施といった安全活動の必要性についての認識を事業者、労働者ともども高める必要がある。

こうした現状を踏まえ、安全推進者は、事業の実施を総括管理する者を補佐して、以下の職務を行うものとする。

なお、事業者は、こうした安全推進者の活動を実効あるものとするために、安全推進者に対して必要な権限を与えるとともに、知識の付与や能力の向上にも配意するものとする。

(1) 職場環境及び作業方法の改善に関すること

(例:職場内の整理整頓(4S活動)の推進、床の凸凹面の解消等職場内の危険箇所の改善、刃物や台車等道具の安全な使用に関するマニュアルの整備　等)

(2) 労働者の安全意識の啓発及び安全教育に関すること

(例:朝礼等の場を活用した労働災害防止に係る意義の周知・啓発、荷物の運搬等の作業に係る安全な作業手順についての教育・研修の実施　等)

(3) 関係行政機関に対する安全に係る各種報告、届出等に関すること

(例:労働災害を発生させた場合における労働者死傷病報告の作成及び労働基準監督署長への提出　等)

（2）ヒヤリハット報告書（例）

報告の種別：ヒヤリハット・想定ヒヤリ
↑いづれかに○をして下さい。

ヒヤリハット・想定ヒヤリ　報告書

所属氏名			
い　つ	平 成　年　月　日（　曜 日）　時　分 頃		
ど こ で		どうしていた時	
ﾋﾔﾘﾊｯﾄした、危険を感じた時のあらまし			

どのような問題（不安全な状態又は行動）がありましたか。
［ 問題があった項目欄にその時の状態と考えられる対策を記入してください。］

①作業環境の問題
②設備機器の問題
③作業方法の問題

あなた自身の問題

心身分析
(該当する全ての項目に○をつける)
1. よく見え（聞こえ）なかった
2. 気がつかなかった
3. 忘れていた
4. 知らなかった
5. 深く考えなかった
6. 大丈夫だと思った
7. あわてていた
8. 不愉快なことがあった
9. 疲れていた
10. 無意識に手が動いた
11. やりにくかった
12. 体のバランスをくずした

今後の対策（こうしてほしい・こうしたほうがよい）

※安全管理者の記入欄；報告者は記入しないこと。

(2015 10)