

飲食店における労働災害防止 のために 好事例集



転倒



切創



火傷



腰痛

はじめに

第三次産業における労働災害は、労働災害全体の約40%を占め、非常に高い水準に推移しています。その労働災害の減少のため、平成25年度～平成29年度の5年間を対象期間とする「第12次労働災害防止計画」では、第三次産業、とりわけ、労働災害が多発している業種である飲食店については労働災害減少の目標値が設定されております。

その第三次産業については、日常生活でも起こりうる転倒災害が最も多い事故の型であることもあり、労働災害防止に係る一定の手法が確立されてきた製造業・建設業等と比較して、事業者、労働者とも安全に対する意識が低い傾向にあるといわれています。そのため、第三次産業における労働災害を減少させるためには、事業者、労働者ともに安全に対する意識を高める必要があります。

この冊子は、当会が全国の会員を動員して、平成27年度厚生労働省委託事業「第三次産業労働災害防止対策支援事業(飲食店)」により訪問指導を行った事業場の中から、飲食店において多く発生している災害の防止のために採られている(採られた)好事例を紹介したものです。

本冊子に紹介します事例を参考にいただき、飲食店における労働災害防止につながることを期待します。

平成28年3月

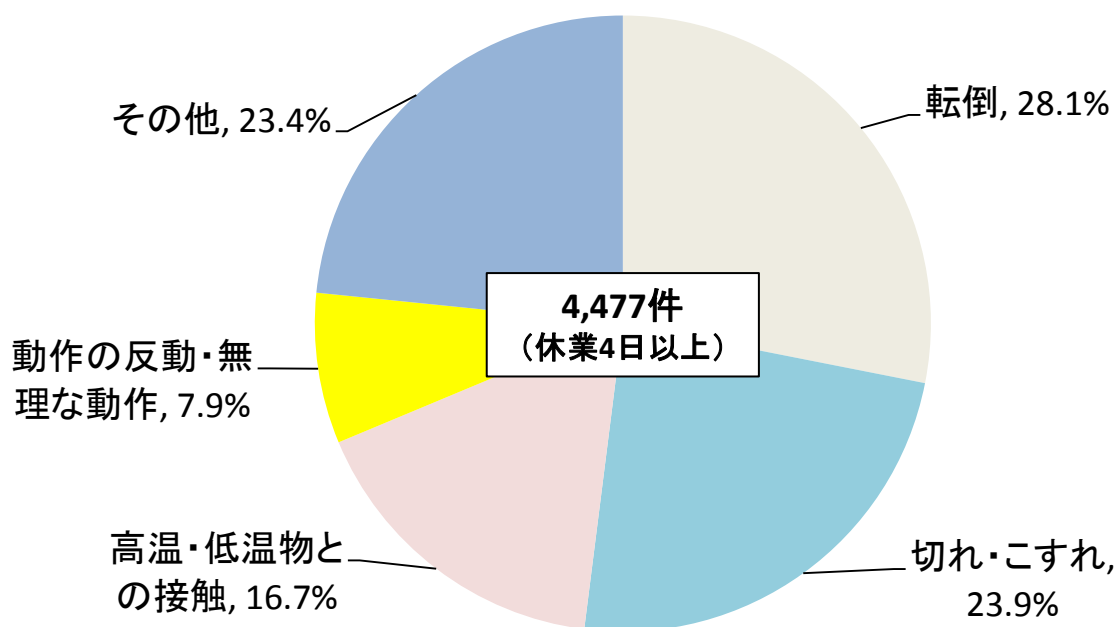
(一社)日本労働安全衛生コンサルタント会

飲食店における労働災害

飲食店で発生した労働災害を事故の型別に見ますと、次の4種類に分類されるもので全体の80%近くを占めています(図参照)。

- 1 転倒(転ぶ):28.1%
- 2 切れ・こすれ(切り傷):23.9%
- 3 高温・低温のものとの接触(やけど):16.7%
- 4 動作の反動・無理な動作(腰痛):7.9%

図1 飲食店における原因別労働災害発生の割合(平成26年・休業4日以上)



資料:厚生労働省、労働者死傷病報告調

I 転倒防止

事例 I -1 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人

整理・整頓の徹底により、厨房内のスリップによる転倒の防止

① 厨房内の整理・整頓の徹底

毎日、午後3時と午後11時の交代時に整理・整頓時間を設けている。具体的には、作業にかかる前と作業を終わる前の2回、必ず整理・整頓を行う。

② 電動ブラシにより床にこぼれた油類の徹底的な清掃を行う。



事例 I -2 ファミリーレストラン 労働者数:10~29人

転倒防止のため、作業靴を配膳室用(黒)と、より滑りにくい厨房室用(白)の2種類準備して、厨房室に入る際には白の作業靴に履き替えることにしている。

この決まりを守らないと、すぐ、分かるようにしたため、この決まりは完全履行されている。



この写真から分かるように靴箱の整理・整頓が、確実に実行されている。

整理・整頓と滑り防止との直接関係はないかもしれないが、整理・整頓により、各作業員の気持ち引き締まって、作業中の転倒防止にも役に立っているとの話であった。

事例 I -3 回転すしレストラン 労働者数:50~99人

転倒防止のため、排水溝の蓋として、表面に滑り止め加工したグリーチングを設置し、床に落ちた水による滑りを防いでいる。



転倒災害の原因として、最も多いのが床が濡れていて滑りやすかったことであるといわれている。

その対策として、滑り止め加工したグリーチングの設置は有効である。

事例 I -4 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人

厨房室の出入口に滑り防止の足ふきマットを置いている。

厨房室の床は、作業の性質上濡れることが多い。そのため滑りにくい作業靴を履くことにしているが、その厨房室の床の濡れを外部に持ち出さないように足ふきマットを設置したものである。



滑り防止の足ふきマット

事例 I -5 焼き肉レストラン 労働者数:30~49人

客室・通路を含む店舗全体に滑り止めカーペットを敷設している。

厨房室には、要所・要所に滑り止めマットを置いている。



客室に敷かれた滑り止めカーペット

客室用の滑り止めカーペットの色・柄には、レストランの雰囲気を使っている。



厨房器付近の滑り止めマット

事例 I -6 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人



ホールと厨房間の段差をなくして転倒防止を図っている。



段差をスロープにして、さらにチェッカープレート上に滑り止めテープを貼って、転倒防止を図っている。



ホールと厨房の境にマットを敷いて、水分・油分が持ち込まれないように靴裏の清掃に工夫している。

「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、滑りやすくなっているときや、通路に荷物等が乱雑に置かれていて、それに「躓く」ことにより多く発生しています。

「転倒災害」を防止するために、次のことに気を付けましょう。

○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、転倒による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。

Ⅱ 切れ・こすれによる災害防止

事例Ⅱ-1 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人

○ 包丁置場の設置

調理場が狭いため、調理器具を整理・整頓しておかないと作業に支障が生じる。

作業後の刃物を一時的にでも放置することで、切傷の危険がる。そのため、包丁置場を設置して、作業員全員が包丁の収納を徹底することにした。



包丁置場を設置することにより、整理・整頓を行いやすくなり、作業能率が向上するとともに切傷災害が、ほとんどなくなった。

事例Ⅱ-2 ファミリーレストラン 労働者数:50~99人

使用後の包丁を置き去りにしたことによる切傷災害が多く発生していたため、調理人が使用後の包丁を直ぐに収納できるように調理場所に近接して包丁置場を設けた。

包丁置場



調理作業に忙しい調理人が使用した包丁等の刃物を確実に決められた場所に置くために有効であった。

事例Ⅱ-3 ファミリーレストラン 労働者数:50~99人

作業場所の都合上、作業員がどうしても刃物置場に近接して通行しなければならないため、刃物類との接触を避けるため、刃物収納庫に扉を付けた。



常時使用する包丁等は、調理場の決められた場所に置いている。

事例Ⅱ-4 ファーストフード店 労働者数:50~99人

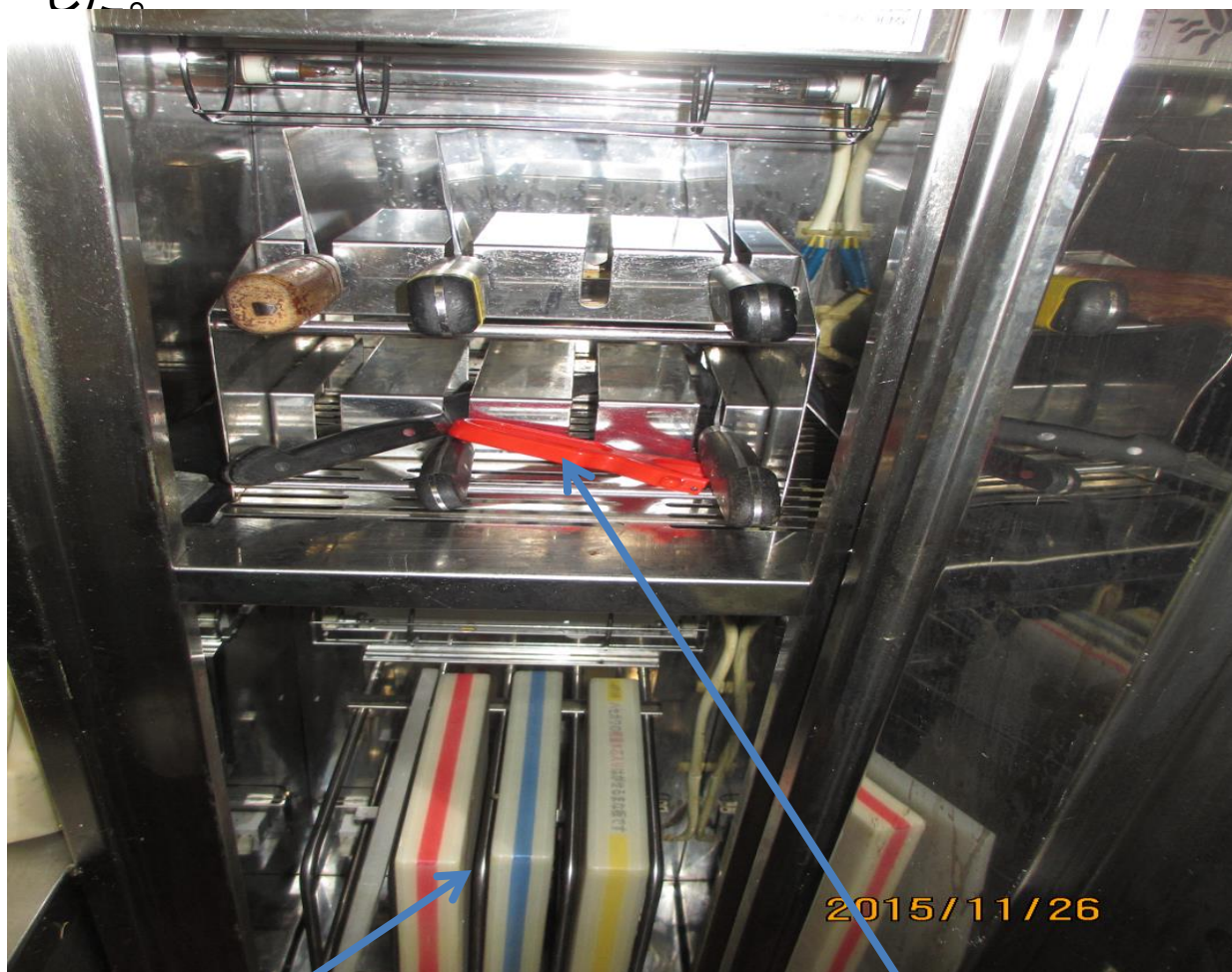
切傷防止のため、治具にスクレーパーの刃をハンドルで固定し、この治具とスクレーパーの把手を保持することで、刃に直接触らないで刃の交換ができるようにした。



(注)調理用のスクレーパーとは、柄のないへら。生地を均す、生地を切り分ける、ボウルや鍋の底に残った生地をすくいとること等に用いられる器具をいう。スクレーパー、スケッパー、ドレッジ (dredge)、(プラスチック)カード、コルヌ([Corne](#))ともいう。

事例Ⅱ-5 ファーストフード店 労働者数:30~49人

- まな板を使用区分ごとに色分けして保管している。
- 包丁も大きさごとに区分して保管している。
- 包丁等刃物類の整理・整頓が行き届き、切傷の危険が減少した。



色分けした包丁

大きさごとに区分されて収納された包丁類

作業者からは、整理・整頓が行き届き、作業がしやすくなったと好評である。

「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多く発生しています。

「切れ・こすれ災害」を防止するために、次のことに気をつけましょう。

○ 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を着用しましょう。

○ 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。

Ⅲ 火傷の防止 (高温・低温のものとの接触の防止)

事例Ⅲ-1 ファミリーレストラン 労働者数:10~29人

寸胴鍋を移動する際に熱湯をこぼすことにより生ずる熱傷の防止のために人力による移動をやめてウインチを設置した。



ウインチ



業務用寸胴鍋

作業員からは、寸胴鍋を移動する際の重量物運搬が解消されて腰痛予防にも寄与すると好評である。

事例Ⅲ-2 ファーストフード店 労働者数:10~29人

揚げ物機から抜き出した高温の廃油による熱傷を防止するため、廃油缶に安全蓋と取手を設けた。



安全蓋

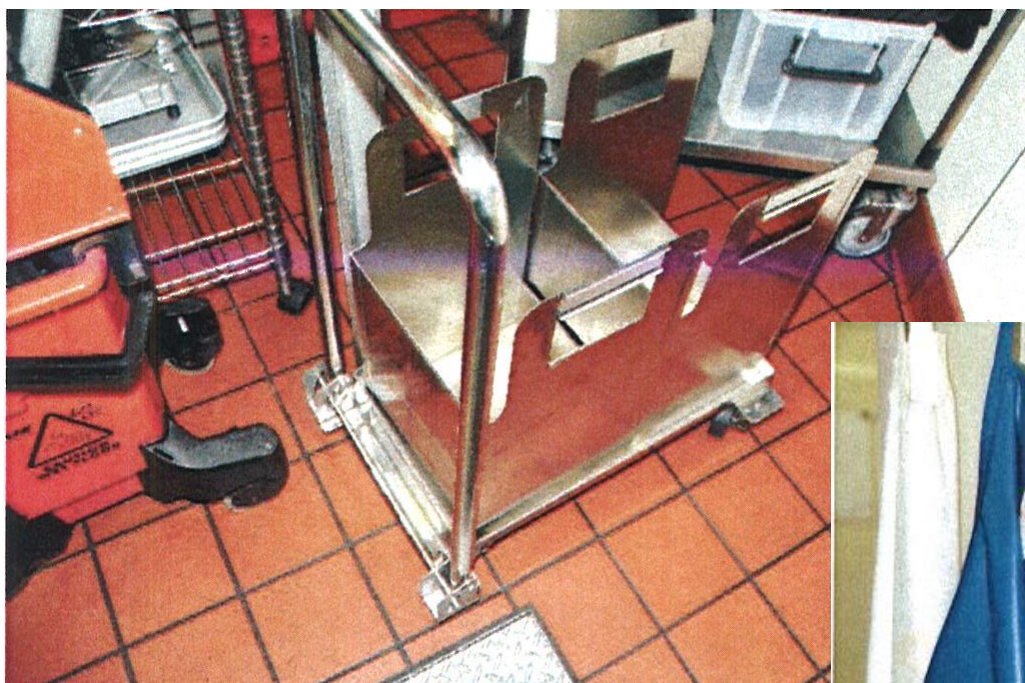
取手

事例Ⅲ-3 ファーストフード店 労働者数:50~99人

フライオイル運搬用の専用台車を使用している。

台車には、枠が設けられており、運搬中に段差等によって衝撃があってもこぼれないようになっている。

また、フライオイルを運搬する際には専用の保護具(前掛け)を着用することとし、使いやすい位置に保管されている。



フライオイル運搬用の専用台を設けてから熱傷は激減した。

事例Ⅲ-4 焼肉レストラン 労働者数:30~49人

火傷防止のため、焼き網用のホルダーを使用して網の交換を行っている。



この焼き網用のホルダーは既製品であるが、店の作業手順に焼き網の交換時は、必ず、ホルダーを使うように規定し、従業員の教育においても厳しく指導したところ、当該作業手順は確実に遵守されるようになり、それに従って火傷による災害もなくなった。

薬障の防止

ステッカーを的確なコメントを記入して厨房内に沢山掲示しています。ステッカーには下部に社名が印刷されている。



次亜塩素酸ソーダ入りの容器にはゴーグル着用の警告表示が手書きで作成されている。見える化の活用度合いが大変良好な職場である。



事例Ⅲ-6 ファーストフード 労働者数:10~29人



揚げ物をするときは、必ず飛沫防止用のフェイスシールを着用する。

必要に応じ、耐熱手袋を着用する。

耐熱手袋は、常時、使いやすいところに置いてある。



「高温の物との接触」による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。

「高温・低温の物との接触」災害を防止するために、次のことに気を付けましょう。

○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おきましょう。

○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。

○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。

IV 腰痛の防止 (動作の反動・無理な動作による災害の防止)

事例IV-1 すしレストラン 労働者数:50~99人

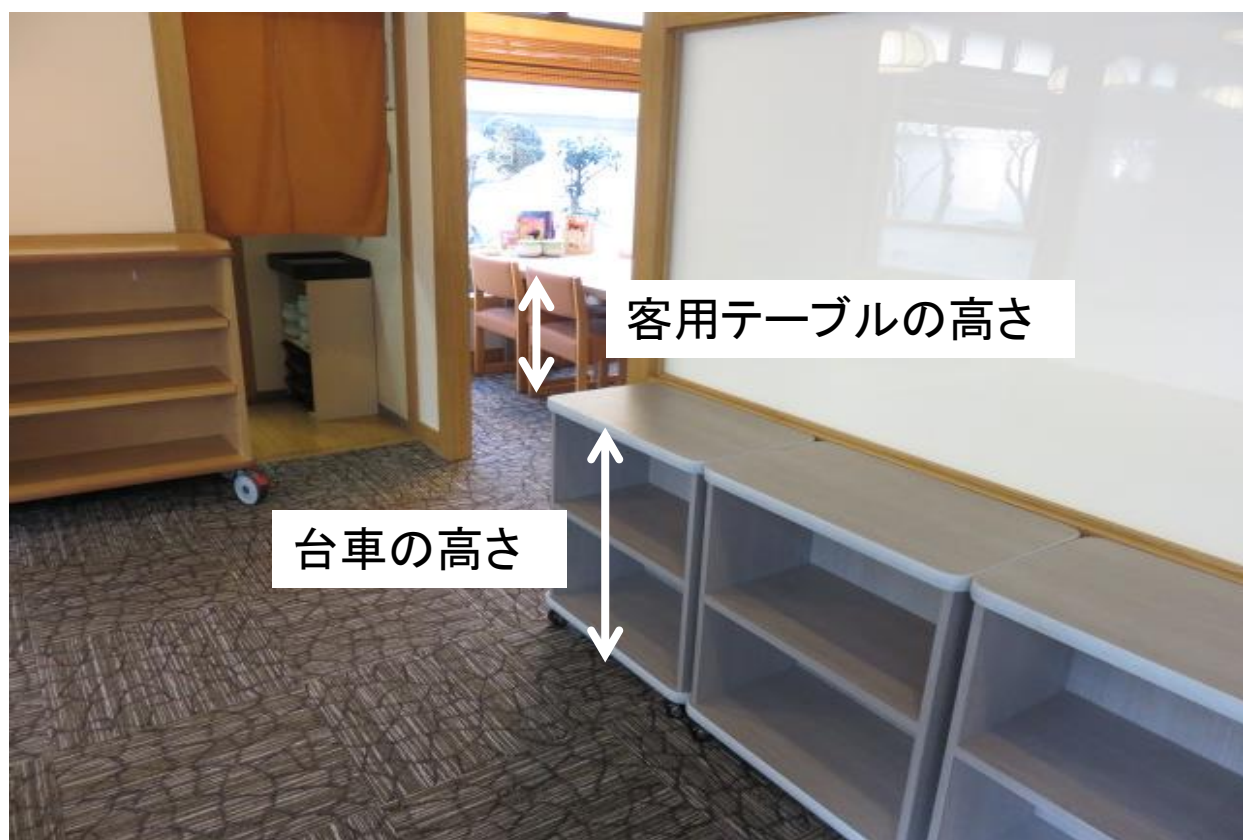
人力による重量物の運搬を避けるため、食器等運搬車を導入して腰痛防止を図っている。



キャスターの付いた台を作り、重量のある鍋を運搬している。

事例Ⅳ-2 ファミリーレストラン 労働者数:50~99人

腰痛予防のため、客席のテーブルの高さと料理運搬・配膳用の台車の高さを同じにした。



従業員からは、腰部の負担が軽減されたと好評であった。

事例Ⅳ-3 カフェ 労働者数:10~29人

無理な姿勢による腰痛を防止するため、流し台の底面を10cm底上げした



従来仕様の流し台では、底が深く作業時に極端な前屈姿勢となるため、作業者の腰の負担が大きかった。

そこで、作業者の体形を考慮して、流し台の底を約10cm上げた。

作業者からは、作業が楽になったと好評である。

事例Ⅳ-4 ファミリーレストラン 労働者数:50~99人

従来から、麺ゆで装置の高さが当該職場の労働者の体格にあわなくて作業がしにくいとの苦情が出ていたため、当該職場でおもに作業する女性労働者が作業しやすい高さの調査を行い、高さ90cmとした。



麺ゆで装置の高さを90cmとしたところ、作業から腰部の負担が少なくなったと好評である。チェーン店の他の店舗にも展開を検討中である。

事例Ⅳ-5 すしレストラン 労働者数:50~99人

腰痛防止のため、臥床できる畳部屋を男女別々に設置した。



厨房、カウンター等で働く従業員は、同じ姿勢で作業することが多く、腰部に疲労を訴えることが多いため、随時のストレッチ体操に加え、休憩室で臥床して身体を伸ばすことができるようにした。

「腰痛」予防のポイント

腰痛の予防対策は、個別の発生要因を排除または軽減することが基本です。

腰痛予防のため、最低、次のことに気と付けましょう。

○ 動作に関係した要因と対策例

● 重量物の取扱い

機械化や自動化，小分けなどにより力仕事を減らす。

● 不自然な姿勢

前屈，中腰，ひねり，後屈ねん転等の不自然な姿勢をとらないよう作業を行う。

● 急激または不用意な動作

腰部の不意なひねり等の急激な動作を避ける。

○ 環境に関係した要因と対策

● 温度管理

作業場内の温度を適度に保つ。

● 床面の状態

床面の滑りは、転倒の危険があるだけでなく腰痛発生の原因ともなります。

● 照明

足元や周囲の安全が確認できるように適度な照度を保つ。

● 作業空間・設備の配置

作業姿勢，動作が不自然にならないよう，機器・設備，荷の配置や，作業台や椅子の高さ等を適正にする。

● 勤務条件等

作業密度，作業強度，作業量等が過大にならないようにする。

熱中症防止

事例 V-1 焼肉レストラン 労働者数:30~49人



熱中症防止のため、スポット・クーラーを設置

事例 V-2 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人

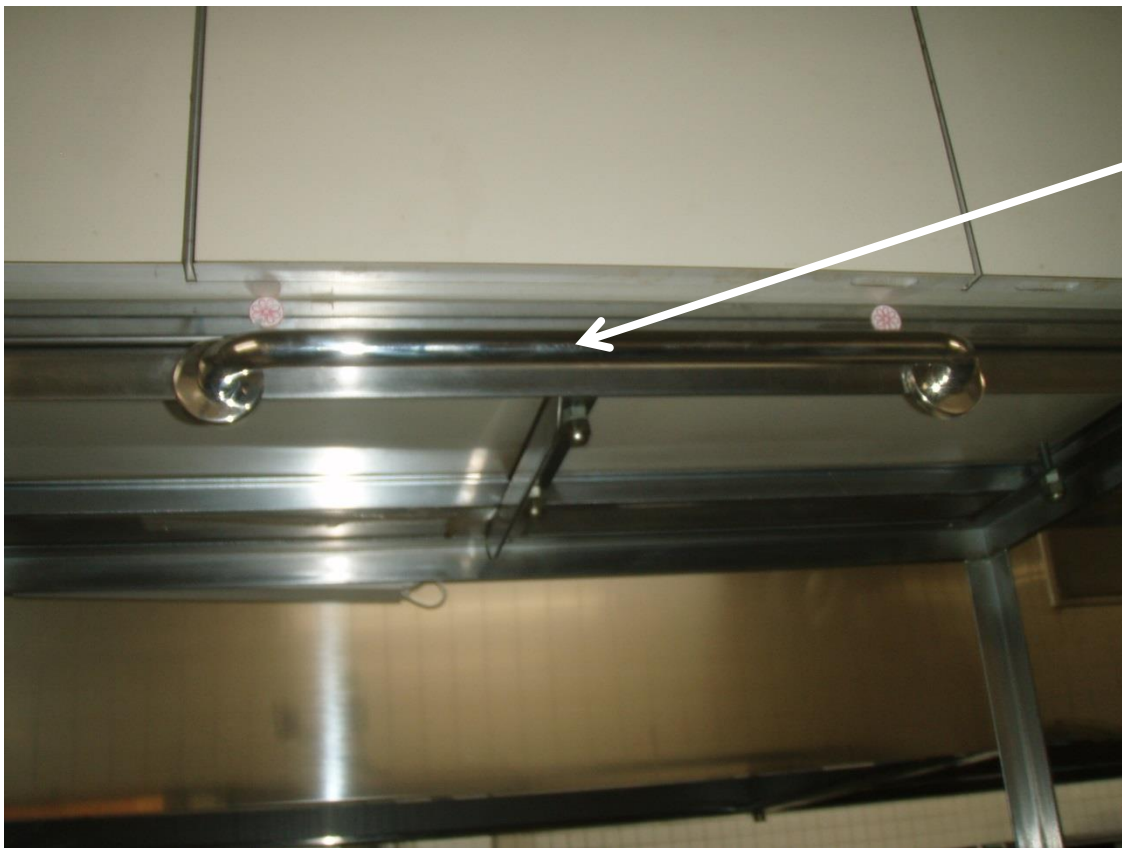


天井面から吸気用ダクトを下げ、作業者に冷風が供給できるようにしている。
ダクトを作業者の位置に移動できる。

転落防止

事例 V-3 ドライブイン 労働者数： 100～299人

転落防止のため、厨房の作業台の上部棚に手すりを設けている。



手すり

厨房の作業台の上部の棚を拭き掃除する際に足を滑らせて転落するおそれがあったため、厨房作業台の上部に手すり設けた。

激突の防止

事例 V-4 焼肉レストラン 労働者数:30~49人

出合い頭の激突を防止するため、通路の一旦停止場所の明示と看板による周知を行っている。



一旦停止の看板

一旦停止場所の明示



「見える化」による災害防止

事例 V-5 ファミリーレストラン 労働者数:1~9人



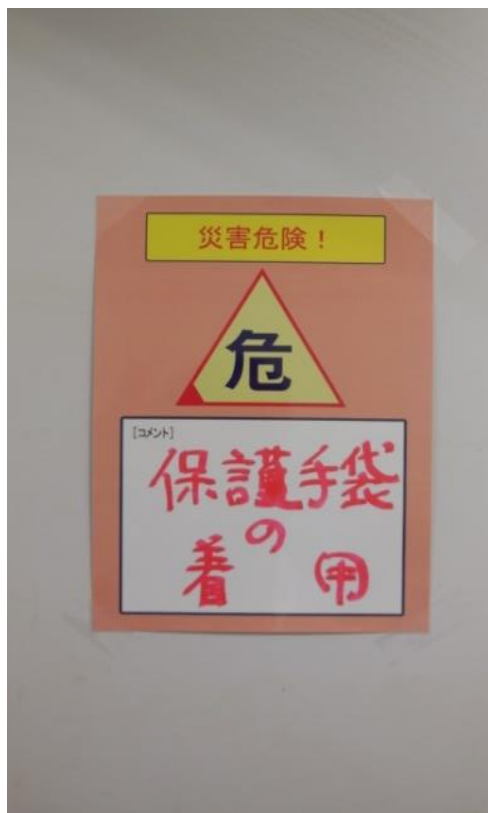
注意喚起の表示

事例 V-6 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人



階段を緑色と黄色に色分けし、階段が良く見えるようにして転落防止を図っている。

事例 V-7 ファミリーレストラン 労働者数:10~29人



「災害危険！」のステッカーの
掲示

事例 V-8 ファミリーレストラン 労働者数:50~99人



「手洗い励行」の
表示

事例 V-9 ラーメン店 労働者数:10~29人



危険個所の注意喚起シール

事例 V-10 ファミリーレストラン 労働者数:30~49人



新入社員用研修教材(見える化による災害防止について教育している)



オートロック方式の製麺機



巻き込まれ防止のため、製麺機の次の対策を取った。

- ①機械を止めない限りふたが開かない
- ②機械が完全に止まってから蓋を開けて処理する
- ③蓋を閉めたから、スイッチを入れて作動する