

飲食店の労働災害を防ごう！

飲食店には様々な業務があり、その特性を踏まえた対策が必要です

岩国労働基準監督署

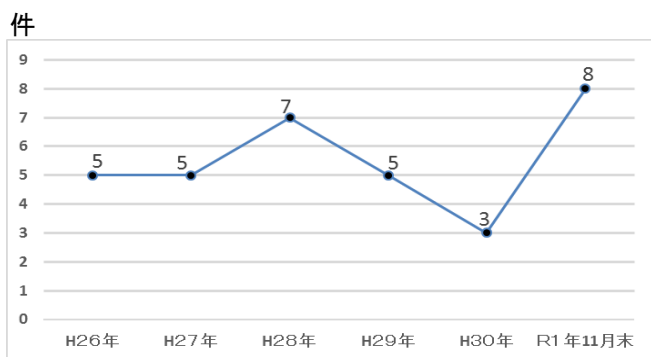
平成31年(令和元年)の当署管内における飲食店の労働災害(休業4日以上)は、11月末現在で8件(うち死亡災害1件)発生し、既に昨年同期(2件)と比較して400%の増加となっています。

過去5年間の労働災害を事故の型別にみると、「高温物との接触」災害が一番多く全体の32%を占め、次いで「転倒」災害、「墜落・転落」災害、「動作の反動・無理な動作」災害と続いており、これらの災害を防止することが急務となっています。

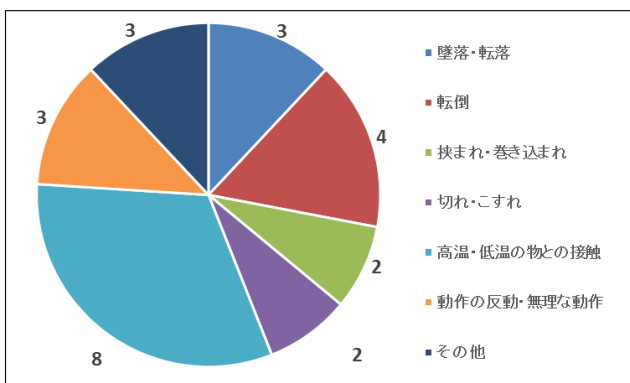
飲食店で取り組むべき「災害防止のポイント」と「災害事例」(裏面)を取りまとめましたので、今後の労働災害防止対策にご活用ください。

岩国署管内の飲食店の災害統計

① 災害発生件数の推移



② 事故の型別発生状況 (H26.1～H30.12)



災害防止のポイント

① 「高温・低温の物との接触」災害防止のポイント

- 高温物の取り扱いに際しては、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。
- フライヤー等の使用に際しては、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。



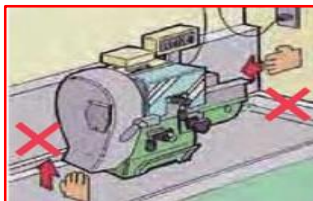
② 「転倒」災害防止のポイント

- 作業に適した履物を着用しましょう。
- 4S(整理・整頓・清掃・清潔)を実施しましょう。
- 転倒危険場所にステッカーなどで注意喚起を行い、災害の見える化を行いましょう。



③ 「墜落・転落」災害防止のポイント

- 脚立使用時には、足元に注意して作業しましょう。
- 脚立の天板に乗っての作業や、脚立をまたいでの作業は行わないようにしましょう。
- 高所作業時には、ヘルメットを着用しましょう。



④ 「切れ・こすれ」災害防止のポイント

- 食品加工機械による「切れ、こすれ」災害の防止に、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。また機械の点検、掃除、修理を行う場合には、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。

災害事例

事故の型	番号	休業期間	災害の概要
高温物との接触	1	1か月	麺を茹でて湯切りをする際に、誤って足に熱湯がかかった。
	2	1週間	作業場所を急いで移動中、床に溢れていた油を踏んで体勢を崩し、フライヤーの中に手を入れて火傷した。
	3	1週間	フライヤー内の油替え作業後、油槽に油を戻そうとした際に体勢を崩し、足に油がかかった。
	4	1週間	鍋で汁物を作り、冷ますために流し台に運んだ際に鍋が傾き、汁物が腕にかかった。
転倒	1	2週間	汚れたフライパン等を洗い、棚の上に収納しようとした際に、足元の側溝の蓋に足が引っ掛かり、転倒した。
	2	3週間	調理作業中に、足元の台車に躓いて転倒した。
	3	1週間	厨房内でゴミ袋に足をとられ転倒した。
墜落・転落	1	2週間	食品の補充を脚立を使って行っていた際に体勢を崩し、墜落した。
	2	2か月	脚立に乗って換気扇の掃除をした後に、脚立から降りようとした際に足を踏み外し墜落した。
切れ・こすれ	1	1週間	ミートスライサーを使用して肉の加工を行っていた際に、肉の位置を調整しようと肉を押したところ、機械を停止させていなかったため、回転中の刃に指が当たった。
	2	1週間	電動スライサーで野菜の千切り作業中、野菜がスライサーの刃に詰まり、回転が停止したので機械の電源をOFFにせずにスライサーの詰りを解消したため、回転したスライサーの刃に指が当たった。
動作の反動、無理な動作	1	2週間	炊飯釜を所定の位置に移すため腕の力だけで持ち上げたところ、腰を痛めた。
	2	3週間	空瓶を入れたケースを両手で持ち運んでいた時に、階段を踏み外そうになり強く力を足に入れて踏ん張った際に足を捻った。
挟まれ・巻き込まれ	1	2か月	厨房の出入口で、靴を履き替えていたところ、無意識に手を置いた箇所が扉の蝶番側であったため、自然に締まってきた扉に指を挟まれた。
	2	1か月	配膳車を移動させる際に、配膳車の横の取っ手をもって運搬していたところ、壁との間に手を挟んだ。

※上記は、平成26年以降に当署管内で発生した災害事例です。