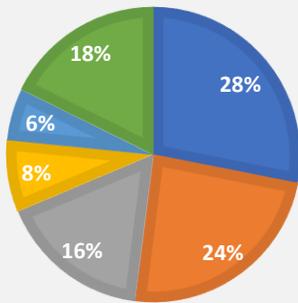


飲食店における労働災害を衛生管理で対策する

労働災害は製造業、建設業で減少傾向にありますが、**飲食店では増加傾向**が見られます。厚生労働省によると2017年～2022年までの**飲食店の労働災害の死傷者は毎年約5000人発生**しています。

飲食業の労働災害（事故の型）

- 転倒
- 切れ・こすれ
- 高温・低温物との接触
- 動作の反動・無理な動作
- 墜落・転落
- その他



(厚生労働省飲食店の労働災害防止マニュアル参照)

【事事故事例】

① 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る途中、通路のワゴンに足を引っかけて転倒した

② 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

③ 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、味噌汁を足にこぼした

④ 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

「転倒」 + 「切れ・こすれ」 = 約 52%

経験年数 3 年未満の災害 ⇒ 約 6 割を占める

30 歳未満の災害 ⇒ 3 分の 1 を占める

転倒災害 ⇒ 60 歳以上が 3 分の 1 以上を占める

労働災害を防止するための基本

4S（整理・整頓・清掃・清潔） + 「しつけ」を加えた 5S が重要

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の実行

4Sとは

整理・・・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

整頓・・・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

清掃・・・ゴミ、ほこり、かす、くずを取り除き、油や溶剤など隅々まできれいに清掃し仕事をやりやすくすること

清潔・・・厨房や機械、用具等のゴミや汚れをきれいに取って清掃した状態を続けること
作業員自身も身体、服装、身の回りを汚れの無い状態にしておくこと

■ 事故の型別対策

【転倒】

- ◆床は常に清掃し水や油で滑らないよう清掃しておきましょう
- ◆作業場は障害物がないように整理整頓をしておきましょう
- ◆通路は明るさを確保しましょう
- ◆大きい物、重い物は台車を使う、二人で運ぶ、何回かに分けて運びましょう

【やけど】

- ◆フライヤー、焼き台周りは油で滑らないように清掃しましょう
- ◆熱湯等を入れた寸胴等を運ぶ際に転倒しないよう作業場を整理整頓し、移動は声掛けしましょう
- ◆長靴、長エプロン、耐熱手袋等で身体を保護しましょう
- ◆油の交換作業等は火傷のリスクを念頭に作業しましょう

【切れ・こすれ】

- ◆刃物は保管場所を決め、必ず元にもどすようにしましょう
- ◆作業後、洗浄後などは調理器具、食器などの割れ、欠けを点検しましょう
- ◆ゴミ袋を扱う時は缶の蓋や縁、焼き鳥の串、割れた食器など鋭利な物の混入の危険がある為、ゴム手袋や軍手、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
- ◆スライサー等の機械の掃除、修理点検の際は、必ず電源を切り、コンセントを抜いて機械の完全停止を確認してから作業しましょう

「危険マップ」「危険マーカー」「危険ステッカー」を活用することも有効です

(厚生労働省飲食店の労働災害防止マニュアル参照)

警告ステッカー例＝危険個所とその内容を警告

転倒危険！



床がぬれたら
すぐ拭こう！

刃物危険！



包丁の置き方
に注意！

やけど危険！



「通ります」
の一声を！

災害危険！



加工機械の
刃部清掃に
注意！

腰痛危険！



重いものは
台車で！

「危険箇所・危険を感じる作業」と「対処方法」を従業員全員に注意喚起・周知させ共通認識のもと事故を未然に防ぐことが重要
危険個所を『見える化』することで職場に潜む労働災害のリスクが低減され、従業員の安全確保にもつながります。

お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階
TEL: 011-242-8288