

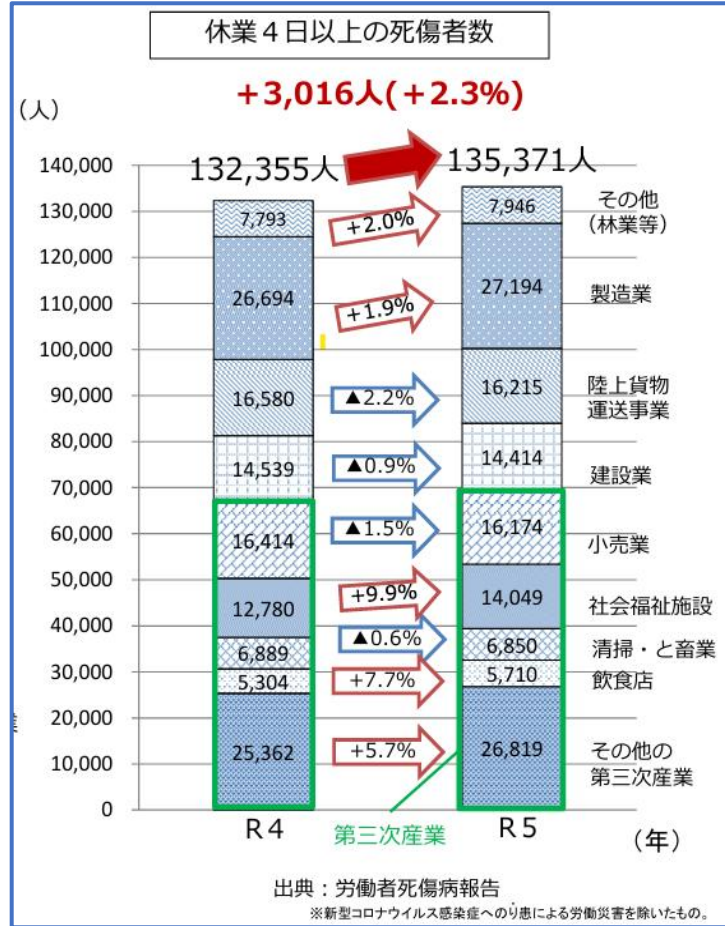
労働災害対策について

厚生労働省によると2023年労働災害による死者数は755人（前年774人）と減少しているものの、2024年は11月末現在631人と前年同期比22人（3.6%）増加で推移しています。さらに休業4日以上之死傷者数も近年増加傾向で2024年11月末現在113,193人と前年同期比1,323人（1.3%）増加で推移しています。また2023年休業4日以上之死傷者数のうち小売業、飲食業を含む第三次産業の占める割合は51%と半数を占めており、注意が必要です。

【食品取扱い施設の業態別災害原因】

- ① **ファストフード**
やけど27%、転倒21%
- ② **回転ずしなどチェーン系専門飲食店**
切れ・こすれ31%、転倒21%
- ③ **カフェ**
切れ・こすれ30%、転倒20%
- ④ **配食飲食サービス**
交通事故44%、転倒28%

（食と健康2021.2参照）



労働災害
発生要因

不安全行動

= 労働者や機械等の不安全な状態（事故が発生しうる状態）

《人的要因》

心理状態⇒ストレス・疲労による注意力散漫
忙しさに追われ安全確認を怠る
経験・慣れから危険への意識が薄れる
身体状態⇒体調不良により判断力・集中力低下
行動特性⇒知識・スキル不足

《作業環境的要因》

作業手順の欠陥や明確な
作業手順がない
機械設備の不具合や不適切な配置、
作業環境の欠陥

《組織的要因》

教育指導や管理・監督の不徹底等

一般的に朝の開店準備で忙しい時間や
昼食後の集中力が切れた時間に
起こりやすい

面倒だから

慣れてるから大丈夫

わからない



■調理場の災害事例と具体的な対策

災害事例

対策

【転倒】

- ◆水で濡れた床や、落ちていた食材を踏んで足を滑らせ転倒
- ◆食材を運搬中、床表面の凸凹に気付かずつまずき転倒
- ◆棚からはみ出していた器具等に足をひっかけたり、側溝の蓋がずれていて足を取られ転倒



- ◆床は水で濡れていたり油等で汚れている場合があるのでこまめに拭き取る、水が溜まらないよう清掃
- ◆専用の滑りにくい履物を履く
- ◆床の破損箇所は早急に修繕、段差のある危険箇所はステッカー等で注意喚起
- ◆通路は、障害物がないよう整理整頓し、明るさを確保
- ◆食品等を運ぶ時は走らない

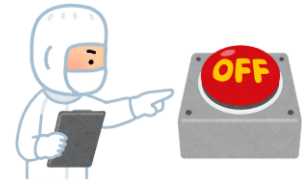


【切れ、こすれ】

- ◆放置された包丁を、別の人が誤って落とし足を怪我
- ◆食器等を洗浄中、割れたグラスで手を切った
- ◆ピーラーで皮むき中話しかけられ、目を離れたすきに指を切った



- ◆作業中はまな板やシンクの上に包丁を放置しない
- ◆グラス類の洗浄時は、ひびや破損の有無を確認し、鍋など重たいものと区分して洗浄
- ◆ゴミ袋を扱う時は缶の蓋、焼き鳥の串、割れた食器等鋭利な物の混入の危険がある為、ゴム手袋や軍手、長いエプロン等手先や足元を保護するものを着用
- ◆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



【やけど】

- ◆フライヤーの清掃時、油を抜く作業中に高温の油が手にかかって火傷
- ◆コーヒーフィルターの交換の際に残っていた熱湯がかかり火傷
- ◆加熱調理の際に従業員同士がすれ違いざまにぶつかり、熱い調理器に触れて火傷



- ◆油やコーヒーフィルターの交換作業は、油や熱湯が完全に冷めてから行う
- ◆加熱調理者の後ろや横を通る際は、声をかける等して接触を避ける
- ◆高温の鍋や調理器具を持つ場合は、鍋つかみや耐熱保護手袋等を着用



そうご期待!

『企業が取り組む基本的安全労働活動について』を予定

調理場では、この他にも様々な災害が発生しており、
災害防止には基本的労働安全活動が重要です。
災害を未然に防いで安全な職場環境の構築に努めましょう。

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