

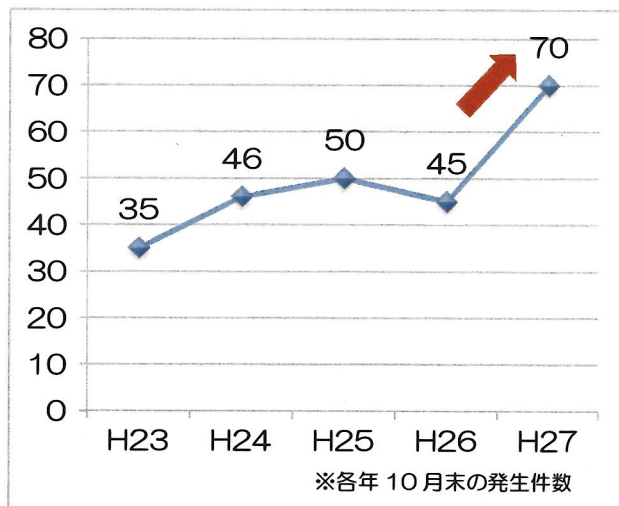
# 飲食店の皆様へ

## 飲食店での労働災害が大幅増加！

～労働災害防止の徹底をお願いします～

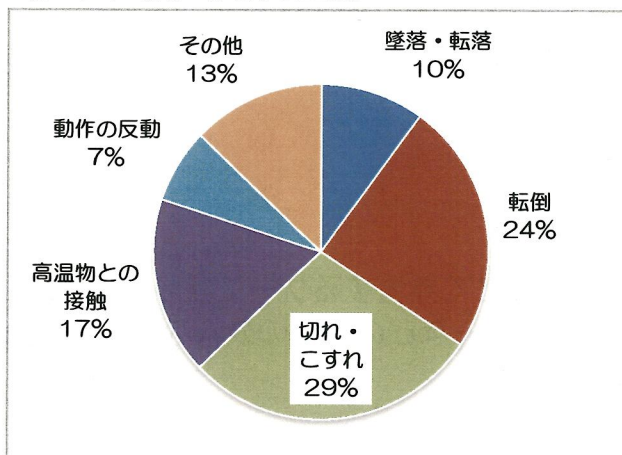
仙台労働基準監督署管内の飲食店における休業4日以上の労働災害は、今年10月末時点で70件発生し、昨年の同時期と比べ25件(55.6%)の大幅増加となっております。

忘・新年会シーズンを迎え、労働災害増加が懸念されますので、以下の事項を参考に、労働災害防止に努めてください。



### 災害発生状況【H27年1月～10月(70件の分析)】

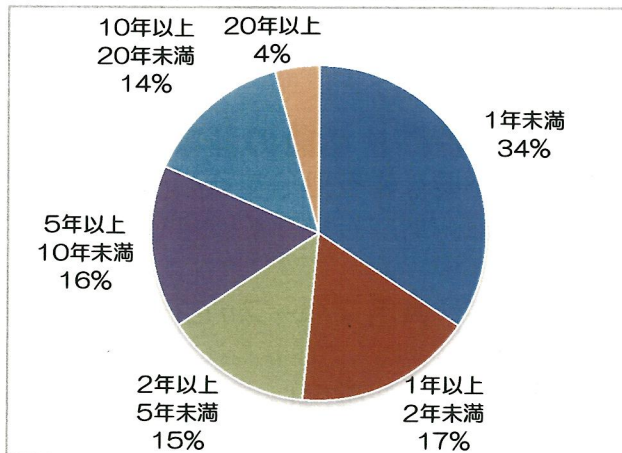
《グラフ①》事故の型別



【事故の型で多いもの】

- ① 包丁、スライサー等による「切れ・こすれ」29%
- ② つまずき、すべり等による「転倒」24%
- ③ 熱湯、フライヤー等による火傷「高温物との接触」17%
- ④ 階段、脚立等からの「墜落・転落」10%
- ⑤ 重量物取扱いによるギックリ腰「動作の反動」7%

《グラフ②》被災者の経験期間別



被災者を経験期間別にみると、1年未満の割合が34%となっております。

飲食店で働く労働者の多くは、パートやアルバイトといった短時間労働者のため、十分な安全衛生教育が行われていないケースが考えられます。

採用時に労働災害防止に関する安全衛生教育を徹底し、災害防止の徹底を図ってください。

# ～飲食店における労働災害防止対策～

## ① 「切れ・こすれ」による労働災害防止

### 《災害の傾向》

「切れ・こすれ」による労働災害の多くは、食材の仕込み時などに包丁などの刃物で手を切ったり、スライサー等の食品加工用機械の清掃作業時に刃に接触して負傷する災害となっています。

### 《災害防止のために》

食材仕込み時などは、切れ味のよい包丁等を使用するとともに、刃先から視線を外さないよう注意してください。

また、食品加工用機械の清掃作業においては、確実に電源を切ってから行うとともに、必要に応じ防護手袋の着用や、治具の使用を検討してください。

## ② 「転倒」による労働災害防止

### 《災害の傾向》

「転倒」による労働災害のほとんどが、床面が水や油で濡れていたことによる「滑り」、段差や障害物での「つまずき」による災害となっています。

### 《災害防止のために》

床面の濡れによる「滑り」や、障害物等による「つまずき」を未然に防ぐため、4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底してください。

また、大きな荷物等を運ぶ場合は、足元や前方が見えにくくなり転倒リスクが高まりますので、台車の活用を検討してください。

## ③ 「高温物との接触」による労働災害防止

### 《災害の傾向》

「高温物との接触」による災害は、厨房などで発生するケースが多く、熱湯、高温の油、スープなどの高温の料理、コーヒーなどの高温の飲料などによる火傷となっています。

### 《災害防止のために》

高温の油や飲食物を取り扱うときは、長靴、長いエプロン、耐熱の手袋など、身体を保護するもの着用してください。

また、フライヤーの油交換作業やメンテナンス作業を行う際は、油の温度などに配慮した作業を行ってください。

## 4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動は、災害防止活動の基本です！

- ① 整理・・・必要な物と不要な物を分けて、不要な物を処分すること。
- ② 整頓・・・必要な物をすぐ取り出せるように、分かりやすく安全な状態で配置すること。
- ③ 清掃・・・作業場所や身の回りのほか、廊下や共用スペースのゴミや汚れを取り除くこと。
- ④ 清潔・・・整理・整頓・清掃を繰り返し、衛生面を確保し、快適な職場環境を維持すること。