

室蘭基署発 0805 第 1 号

平成 28 年 8 月 5 日

関係団体各位

室蘭労働基準監督署長



飲食店における労働災害防止の取組について

労働基準行政の推進につきましては、平素より御理解と御協力を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、北海道労働局では第 12 次労働災害防止計画（平成 25 年から平成 29 年）に基づき、計画期間の 5 年間で平成 24 年と比較して平成 29 年までに死亡者の数を 20% 以上減少及び死傷者の数を 15% 以上減少させることを目標として取組を推進しております。

しかしながら、北海道内における第三次産業のうち飲食店の労働災害は近年増加傾向にあり、平成 27 年は 178 人と平成 27 年の目標 140 人を大幅に上回っております。

つきましては、貴会の傘下会員事業場に対して、別添のリーフレット等を活用いただき、飲食店における労働災害防止の取組について周知方特段の御配慮をお願いいたします。

なお、厚生労働省では、飲食店において、事業者が行う安全衛生活動を支援するため、事業場の実態に即し、労働災害防止対策に取り組むことができるように「飲食店の労働災害防止マニュアル」等を作成しております。

厚生労働省ホームページに掲載しておりますのでご活用ください。

<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000123256.html>

《担 当》

〒051-0023

室蘭市入江町1-13 室蘭地方合同庁舎4階

電話(0143)23-6131 FAX(0143)22-5213

室蘭労働基準監督署 第2方面

第三次産業の労働災害を防止しよう



STOP! 労働災害

北海道労働局では、第12次労働災害防止計画（平成25年～29年度）に基づき、計画期間の5年間で平成24年と比較して平成29年までに

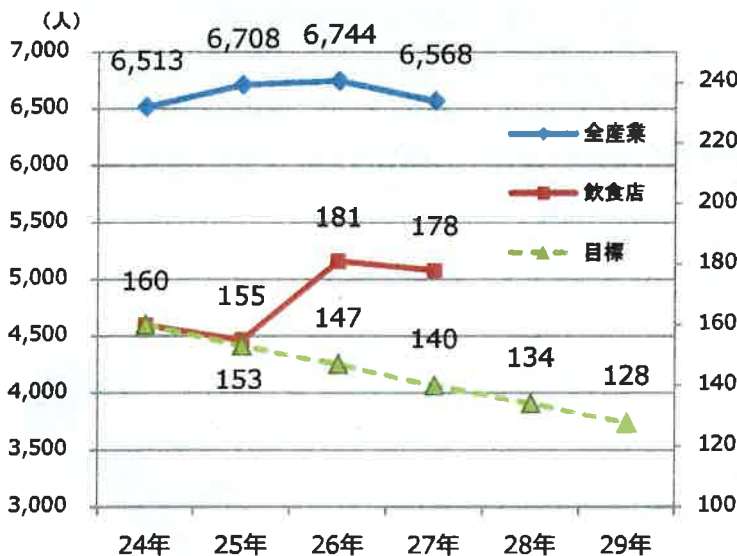
- ◆死亡災害の撲滅を目指して**死亡者の数を20%以上減少**させる
- ◆休業4日以上**の死傷者の数を15%以上減少**させる

ことを目標として取組を進めています。

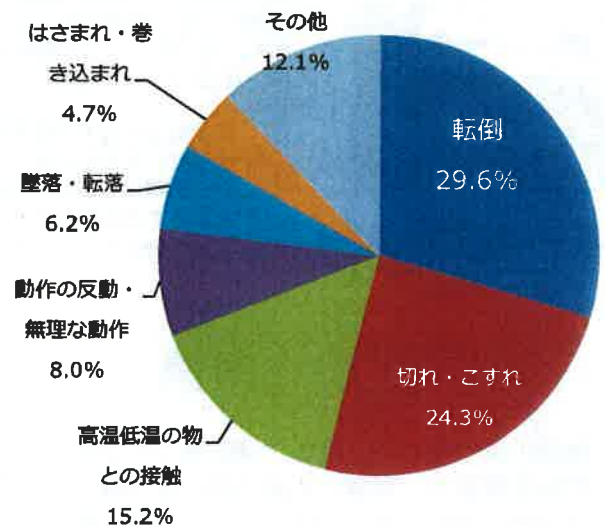
第三次産業のうち飲食店の労働災害による死傷者数は近年増加傾向にあり、平成27年は178人と平成27年の目標を大幅に上回っています。（図1）

飲食店では、転倒災害（29.6%）が最も多く、次いで切れ・こすれ（24.3%）、高温低温の物との接触（15.2%）となっていますが（図2）、目標の達成のため、残り2年間は下記の取組に加えて、最も多い転倒災害にかかる防止対策を重点に取り組む必要があります。

死傷者数の推移（図1）
（平成24～27年、休業4日以上）



飲食店、事故の型別労働災害発生状況（図2）
（平成25～27年、休業4日以上、計514人）



〔飲食店における主な労働災害防止の取組〕

- ① 安全衛生管理体制の整備（ガイドラインに基づく安全推進者の選任等）
- ② 安全衛生教育による、4 S活動、（整理、整頓、清掃、清潔）、危険予知活動、見える化の促進
- ③ パート・派遣労働者等の非正規労働者に対する、雇入時の安全衛生教育の確実な実施
- ④ 転倒災害防止対策の推進（重点）



安全衛生管理体制の整備

◆ 各種の管理者を選任しましょう。

- ① 衛生管理者：労働者数50人以上
 - ② 産業医：労働者50人以上
 - ③ 衛生推進者：労働者数10人以上50人未満
 - ④ 安全推進者：労働者10人以上
- (※1「安全推進者の配置等の係るガイドライン」による)

◆ 労働者から意見を聴くための委員会等を設置しましょう。

- ① 衛生委員会：労働者数50人以上
- ② 安全衛生懇談会等：①以外の事業場
- ③ 安全衛生委員会等の記録の保存、議事内容の労働者への周知

【安全推進者の職務】

- ・ 職場環境、作業方法の改善に関すること
- ・ 安全意識の啓発、安全教育に関すること
- ・ 関係行政機関への安全についての各種報告、届出などに関すること

事業場規模別安全衛生管理体制

規模 (労働者数)	業種 飲食店 (労働安全衛生法施行令第2条第3号の業種)
50~999人	
10~49人	
1~9人	



※1 安全推進者の要件

安全推進者は、職場内の整理整頓（4S活動）、交通事故防止等、業種の別に関わりなく事業所内で一般的に取り組まれている安全活動に従事した経験を有する者のうちから配置するものとする。
 なお、常時使用する労働者が50人を超える事業場や労働災害を繰り返し発生させた事業場については、安全に対する知見を少しでも多く有する者を配置する観点から、以下の者を配置することが望ましい。

- ア 安全衛生推進者の資格を有する者（安全衛生推進者養成講習修了者、大学を卒業後1年以上安全衛生の実務を経験した者、5年以上安全衛生の実務を経験した者等）
- イ アと同等以上の能力を有すると認められる者（労働安全コンサルタントの資格を有する者、安全管理士の資格を有する者又は安全管理者の資格を有する者）

転倒災害防止対策

転倒災害の多くは、通路や作業場でのつまづき、滑りやすい状態で発生しています。物の整理整頓・清掃の不備や不安全な履物の着用、冬季間の凍結が主な原因です。通路等の整備や適切な履物の選定、安全教育を行いましょう。北海道では12月から3月の冬季間に多く発生しています。



つまづき、滑りによる転倒防止対策（例）

- ・ 出入口などの滑りやすい場所は滑り止めの措置をとる
- ・ 段差をできるだけなくするか、段差のある場所には「足元注意」の表示をする
- ・ 床の油污れや冷凍庫内の床の氷は取り除く
- ・ 通路には物を置かない、物をはみ出させない
- ・ 専用の滑りにくい履物を履く、靴の踵を踏まない
- ・ 走らない、ポケットに手を入れたままで歩かない
- ・ 通路などの床面が水などで濡れているのを見つけたらすぐに拭く、濡れたままにしておかない

冬季間の転倒防止対策（例）

- ・ 滑り易い場所を確認し、「危険マップ」を作成する等により労働者に周知すること
- ・ 靴は保温性が高く、かつ、滑りにくいものを使用すること。
- ・ 小さな歩幅で靴の裏全体をつけ、「急がずゆっくり」歩くこと
- ・ 通路等は凍結防止対策（融雪剤、砂の散布等）を講ずること
- ・ 屋外や屋外に通じる階段にはすべり止めを設けること
- ・ 服やズボンのポケットに手を入れたまま歩行しないこと。また、両手に物を持って歩行しないこと
- ・ 初めて北海道の冬を経験する者に対して、安全教育を行うこと

《災害事例》36歳・女性

厨房内で料理を運ぶため移動中に、バランスを崩して転倒し手首を骨折した。（休業1か月）

切れ・こすれ、はさまれ・巻き込まれ災害防止対策

厨房において包丁などの刃物、皿やコップなどの割れた食器、缶の開口部の鋭利部分、スライサー等の食品加工機械が原因による災害が発生しています。

刃物を使用する時は目線を外さないこと、また、食材が滑ったり転がったりすることに留意が必要です。食器を洗う時はゴム手袋など手先を保護するものを着用しましょう。回転刃等を内蔵している機械は、手（指）が入らないようガードが付けられた状態で使用すること、また、掃除や点検は、機械の停止を確認してから行いましょう。

《災害事例》27歳・男性

洗い場でガラスをスポンジで洗っていた時、ガラスが割れて指を切った。（休業2週間）

火傷災害防止対策

そのほとんどが、厨房などで熱湯、高温の油、スープなど高温の料理、コーヒー等の高温の飲料などによる火傷です。フライヤー取扱い中によるものが多くを占めており、暑熱な環境で作業したことによる熱中症も発生しています。

フライヤーを使う際には、長靴、長いエプロン、耐熱の手袋など使用しましょう。熱湯を入れた寸胴鍋や料理を運んでいる際に転倒すると火傷にもつながりますので清掃や片付けを徹底しましょう。

《災害事例》53歳・女性

フライヤー清掃作業中に、誤って腕を天ぷら油の中に入れてしまい火傷した。（休業20日）

動作の反動、無理な動作災害(腰痛)防止対策

物を持ったり、運搬中に多発しており、中腰で持ち上げたり、運搬中の無理な姿勢が原因となっています。

物を持ち上げる場合は「膝型」を守り、重量制限や機械運搬の活用をしましょう。



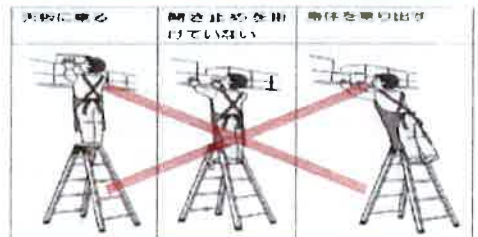
《災害事例》48歳・女性

店舗バックヤードで配送物を収納する作業中、荷物を持ち上げた時に腰を痛めた。（休業22日）

墜落・転落災害防止対策

脚立・はしご・踏み台等の用具を使用中や荷上げ等からの転落が多発しています。

長さの不適切なはしごや、不安定な踏み台の使用が原因です。安全な昇降装置や、踏み台を使用しましょう。



《災害事例》29歳・男性

店舗内のポスターを張替えるため椅子に上り作業中、バランスを崩して転落し打撲した。（休業5日）

<職場での労働災害防止対策とその効果>



「効率的な運用・管理」

整理整頓によって荷物の運搬や積み替え作業の効率化にもつながります。

「サービスレベルの向上」

顧客・利用者の安全、快適さの向上にもつながります。

「他法令の順守」

食品衛生法など、他法令上の順守にもつながります。

安全活動ってなんですか？

安全活動には、「4S活動」、「KY活動」、危険の「見える化」などがあります。

1 「4S活動」を取り組みましょう

「4S活動」とは、労働災害の原因を取り除くことで、4Sは整理・整頓・清掃・清潔の頭文字です。

「整理」「整頓」「清掃」「清潔」を日常的に行うのが4S活動です。

4S活動は、労働災害防止だけではなく、作業の効率化にも効果があります。

(「躰(しつけ)」を加えて、5S活動とする場合もあります。)

整理・・・必要な物と不必要な物に分けて、不要な物を処分すること

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

清掃・・・作業する場所や身の回りのほか、廊下や共有スペースのゴミや汚れを取り除くこと

清潔・・・職場や機械、用具などのゴミ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、身の回りを汚れない状態にしておくこと



2 「KY活動」を取り組みましょう

「KY活動」とは、潜んでいる危険を見つけることで、Kは危険、Yは予知の頭文字です。

ついウっかり・ボンヤリする、近道や省略などの横着をする、このような人の行動特性が誤った動作などの不安全な行動(ヒューマンエラー)をもたらし、事故や災害の原因となります。

こうした事故や災害を防止するため、仕事を始める前にどんな危険が潜んでいるか、「これは危ない」という危険な箇所について確認し合います。

そして、対策を決め、行動目標や指差し呼称項目を設定し、一人ひとりが「指差し呼称」で安全を先取りしながら業務を進めます。

このプロセスを、「KY活動」と呼びます。



3 危険の「見える化」を取り組みましょう

危険の「見える化」とは、職場の危険を従業員全員で共有するために可視化(=見える化)することです。

KY活動で見つけた危険なポイントに、ステッカーなどを貼りつけることで、注意を喚起します。墜落や衝突などのおそれがある箇所が分かっているならば、慎重に行動することができます。

「チェック!」してみよう!

チェック項目		☑
1	安全推進者を選任していますか?	<input type="checkbox"/>
2	職場内で「4S活動」を実施していますか?	<input type="checkbox"/>
3	職場内で「KY活動」を実施していますか?	<input type="checkbox"/>
4	危険の「見える化」を実施していますか?	<input type="checkbox"/>
5	従業員への安全教育・研修は行っていますか?	<input type="checkbox"/>
6	朝礼や夕礼で安全意識の啓発を行っていますか?	<input type="checkbox"/>
7	事業場のトップが安全パトロールを行っていますか?	<input type="checkbox"/>



《ステッカーの例》



《見える化の例》

※リーフレットは北海道労働局のホームページからダウンロード出来ます。
 ホーム>各種法令・制度・手続き>安全衛生関係>安全関係>労働災害防止について
 >その他労働災害防止

見える化で作業の安全を！

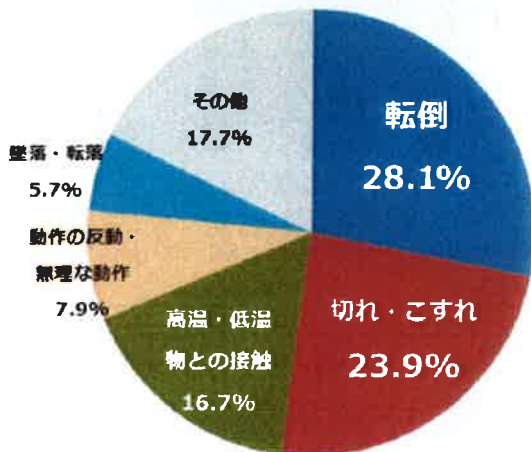
厚生労働省 都道府県労働局 労働基準監督署
(一社) 日本労働安全衛生コンサルタント会

飲食業における労働災害の現状

- 労働災害の4%が飲食業で発生しており、発生数は増加しています。
- 製造業、建設業の労働災害は減少傾向にありますが、飲食業の労働災害件数は増加傾向がみられます。
- 飲食業での労働災害（休業4日以上）の類型は多い順に次のとおりです（平成26年労働者死傷病報告）。
 - ① 転倒（つまずき、すべり） 28.1%
 - ② 切れ・こすれ 23.9%
 - ③ 高温・低温の者との接触 16.7%
 - ④ 動作の反動・無理な動作（腰痛など） 7.9%
 - ⑤ 墜落・転落 5.7%



飲食業の労働災害（事故の型）



【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て、通路のワゴンに足を引っ掛け転倒した。

【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。

【高温・低温の者との接触】 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、みそ汁を足にこぼした。

【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。

○ 「見える」安全活動のすすめ

職場に潜む危険などは、視覚的に捉えられないものが数多くあります。それらを可視化（見える化）することで、より効果的な安全活動を行うことができます。これを「見える」安全活動と言います。

「見える化」は、危険認識や作業上の注意喚起を分かりやすく知らせることができ、また、一般の従業員も参加しやすいなど、安全確保のための有効なツールです。次頁以降に見える化の具体的な取組方法について、新たなツールも含め紹介しています。職場の危険を「見える化」し、安全確保に努めましょう。

「見える」安全活動の事例

「見える化」は、危険認識や作業上の注意喚起を分かりやすく知らせることができ、また、一般の従業員も参加しやすいなど、安全確保のための有効なツールです。

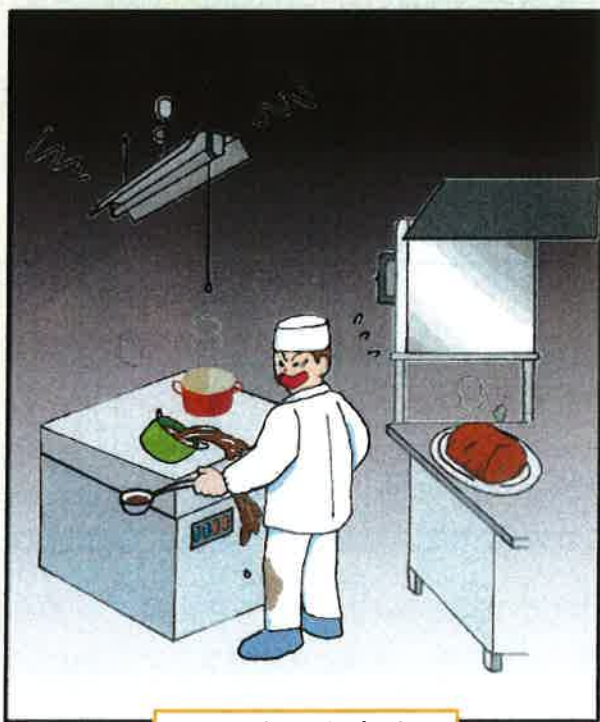
以下は、飲食店によくある災害の事例です。これらの事例を参考に、職場の見える化に挑戦してみましょう。



刃物に注意を！



つまずき・転倒に注意を！



やけどに注意を！



重量物に注意を！

「危険マップ」で危険の見える化を！

＜危険マップの活用方法＞

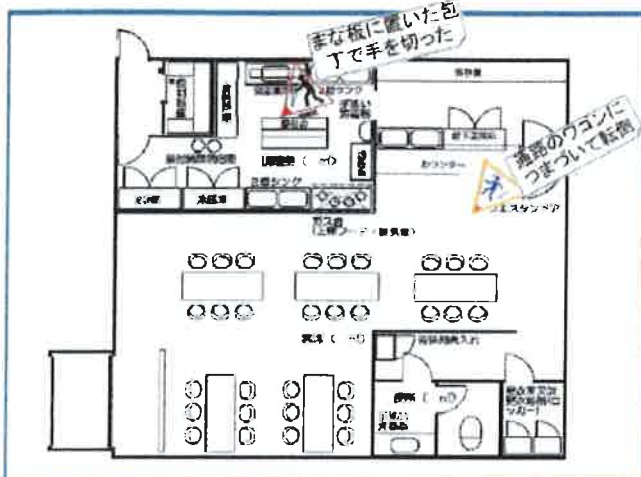
危険マップとは、職場の平面図等に労働災害発生の危険のおそれのある箇所を明示して、注意を喚起するためのものです。

危険マップを使った安全対策は次の手順で行います。

- ① 職場の平面図など（職場マップ）を用意します。ない場合は新たに作成をします。
- ② 職場内の危険な箇所や危険な作業について、従業員の参加のもとで洗い出しをします。この場合、次のような箇所や作業が参考になります。
 - ・過去に災害が発生した箇所
 - ・ヒヤリ・ハット事例の多い箇所
 - ・危険予知活動で注意が必要とされた箇所
 - ・リスクアセスメントで作業場の注意が必要とされた箇所や作業
- ③ 危険を回避するために、従業員が注意をしなければならないこと、守らなければならないことを、全員参加で検討します。
- ④ 職場マップに危険箇所を明示し、危険マップを作成します。この場合、危険箇所をわかりやすく示すための「危険マーカー」（下の絵）を貼り付けると、危険箇所がより分かりやすくなります。
- ⑤ また、危険箇所について遵守すべき事項等のコメントも記載します。検討段階では貼り替えが容易な付箋紙等を使うと便利です。
- ⑥ 作成した危険マップは、従業員が集まる休憩室等に掲示し、注意喚起や安全意識を高めるようにします。



＜危険マップ及び危険マーカーのイメージ＞



＜危険マーカーの種類＞



「危険ステッカー」で危険の見える化を！

危険箇所等に貼り付ける、危険箇所と危険内容を警告する「危険ステッカー」は下の図のようなものです。使用方法は、次のとおりです。

① 危険箇所の確認と危険への対処の検討

危険マップで危険とされた箇所や職場の安全についての話し合いで危険とされた作業や箇所について、どのように危険に対処したらよいかを検討します。

② 危険ステッカーのコメント作成

危険ステッカーのコメント欄に、危険の内容、危険への注意事項、安全のため守るべきことなどを記入します。

③ 危険ステッカーの掲示

危険マップで危険箇所とされた実際の作業の現場に掲示します。作業場所に掲示できない場合は、コメント欄に場所と注意事項等を記入し、事務室や休憩室等従業員が集まる場所に掲示して注意を喚起する方法もあります。

④ 様々な利用方法

- ・ 危険ステッカーは、場所の危険の警告だけでなく、例えば今週の安全衛生注意事項等として、話し合いで決めた注意事項や安全遵守事項などをコメント欄に記載して、事務室等に掲示して注意喚起する利用方法もあります。
- ・ 危険ステッカーは、危険の種類ごとに作成してありますが、その他の危険については、「危」と書かれたステッカーを使います。

⑤ 危険ステッカー及び危険マーカーの入手方法

危険ステッカー及び危険マーカーは印刷したものを配布していますが、さらに必要な場合は次のホームページから入手できます。

(一社) 日本労働安全衛生コンサルタント会 <http://www.jashcon.or.jp/contents/>

