

労働災害の防止のためのポイント

労働災害による死傷者数は、昭和 53 年の 348,826 人をピークに減少傾向にありますが、「小売業」、「社会福祉施設」、「飲食店」といった第三次産業では増加傾向にあります。労働災害を減少させるために、厚生労働省では重点的に取り組む事項を「**労働災害防止計画**」として定めています。

平成 25 年度から平成 29 年度までの 5 年間を対象とする「**第 12 次労働災害防止計画**」では、「飲食店」を労働災害防止対策の重点業種として、「労働災害による休業 4 日以上死傷者の数を平成 24 年と比較して 20%以上減少させる」という目標値を設定し、飲食店での労働災害防止に取り組んでいます。

目標達成のために、飲食店における労働災害発生状況、災害事例とその傾向と対策をまとめましたので、ぜひ、お役立てください。

目次

1 飲食店における労働災害の発生状況	2
2 主要な事故の型における労働災害の傾向と対策	3
3 4 S 活動	7
4 労働災害事例	8

1 飲食店における労働災害の発生状況

労働災害による休業4日以上死傷者数は、全産業では減少傾向にありますが、飲食店における死傷者数は、ほぼ横ばいで推移している状況にあり、平成23年の休業4日以上死傷者数は4,150人に上ります。

休業4日以上死傷者数の推移

(単位:人)

	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年	平成23年
全産業	131,478	129,026	114,152	116,733	117,958
飲食店	4,055	4,055	4,015	4,021	4,150

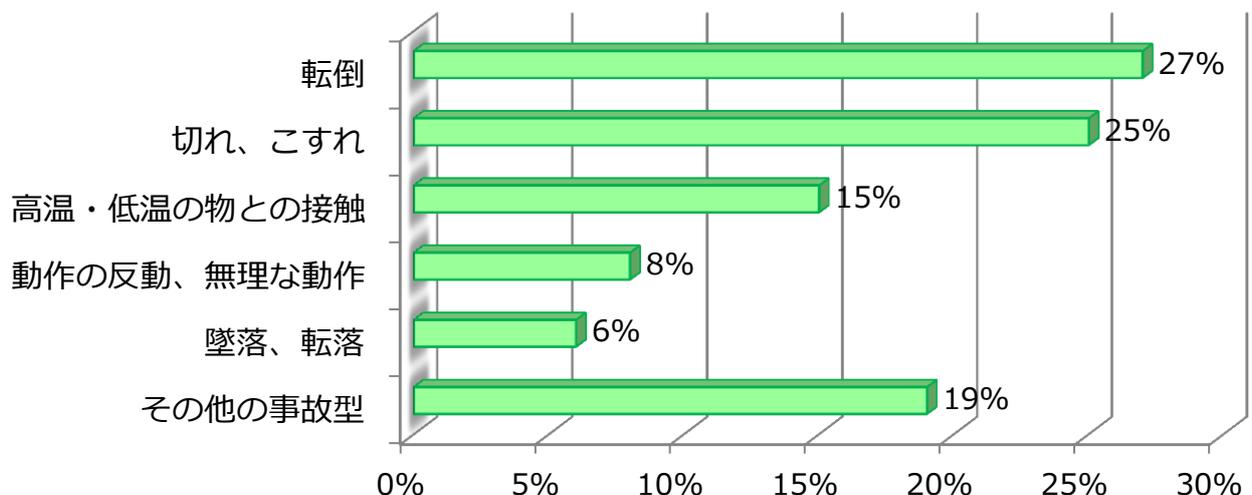
出典：労働者死傷病報告

事故の型別で見ると、「転倒」(27%)、「切れ、こすれ」(25%)、「高温・低温の物との接触」(15%)の3つで飲食店における労働災害の約3分の2を占めています。

飲食店における事故の型別労働災害発生状況 (休業4日以上死傷災害、平成19年～平成23年の平均)

	転倒	切れ、こすれ	高温・低温の物との接触	動作の反動、無理な動作	墜落、転落	その他の事故型
割合	27%	25%	15%	8%	6%	19%

飲食店における事故の型別労働災害発生状況



出典：労働者死傷病報告

2 原因別の労働災害の傾向と対策

1. 「転倒」による労働災害

転倒による災害は、約5割が「滑り」によるもの、約3割が「つまずき」によるものです。「滑り」によるもののうち約半数は水や油で床が濡れていて滑ったもの、「つまずき」によるもののうち約7割は荷物などの障害物につまずいたことによるものです。

これらは床の濡れをきちんと拭き取る、通路に置いてある荷物を片付けておく、といった「**4S（整理、整頓、清掃、清潔）**」を徹底することで未然に防ぐことができるものも少なくありません。

また、材料、料理、皿、ゴミなど、物の運搬中に転倒した災害が約2割みられます。大きい物や重い物を持つと、足元や前方が荷物で見えにくくなる、両手がふさがる、持った物の重みで身体のバランスを取りづらくなるなど、転倒につながるリスク（危険）が高まります。これに床の濡れや障害物の存在、通路の照度が十分でないなど、作業環境面でのリスク要因が加わると転倒につながるリスクはさらに増大します。

このような特徴・傾向を踏まえ、転倒災害を防止するための主なポイントをまとめると、以下のとおりです。

4S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

- 床が濡れていたり、通路に荷物が置いてあったりすると転倒災害の原因になります。
- 4S活動を徹底することで、転倒などの災害を防止するだけでなく、作業の効率化などの副次的な効果も期待できます。
- 清掃中の箇所を通る際には、床が濡れているおそれがあることにも留意しましょう。

大きい物や重量物を運ぶ際には台車を使ったり、転倒のリスクを低減したりする措置をとりましょう

- 大きい物を無理に抱えて運ぼうとすると、足元や前方が荷物で見えにくい、両手が荷物でふさがって身体のバランスが取りづらい、というように転倒のリスクが高まります。
- 台車を使う、ひとりでは持たない、何回かに分けて運ぶなどすると腰痛のリスクを減らせます。

通路の照度は十分確保しましょう

- 通路の照度が確保されていない状態は非常に危険です。特に、床が濡れていたり荷物が置いてあるなど4Sが徹底されていない状態や、物の運搬で足元が見えにくい状態が重なると、転倒のリスクはさらに高まります。

転倒による労働災害では平均休業日数は1か月を超えています。休業日数が半年を超えるケースや、完治せずに障害が残るケースなどもありますので**転倒災害は決して軽い災害ではありません**。

2. 「切れ、こすれ」による労働災害

「切れ、こすれ」による労働災害は、①包丁などの刃物②皿やコップなど割れた食器③缶の開口部の鋭利部分④食品加工用機械 といったものが原因で発生しています。

刃物による「切れ、こすれ」災害の特徴・傾向

刃物による災害は、「切れ、こすれ」災害全体で最も多い約4割を占めています。そのうち約9割が食材の仕込み中に手などを切った災害です。残りの約1割は刃物を研ぐ、洗う、拭く、といった作業中の災害です。

これらの原因としては、冷凍の食材をカットする作業中に包丁が滑るというケースのほかに、作業中によそ見をする、放置していた包丁で手を切るなど、安全な行動が取られていなかったり、4Sが徹底されていなかったことが原因と思われる災害も発生しています。

割れた食器による「切れ、こすれ」災害の特徴・傾向

割れた食器などによる災害は全体の3割を超えています。そのうち約7割が食器を洗う、拭くといった作業中に起こっています。

その他には、割れた食器が洗い場のシンクに混入していることに気づかず洗浄作業を行って被災したもの、落ちて割れた食器の片付け作業中に破片を直接手で触って被災したもの、割れた食器が混入していたゴミ袋を廃棄しようとした際に被災したものなどが見られます。

缶の開口部の鋭利部分による「切れ、こすれ」災害の特徴・傾向

缶の蓋などによる災害は全体の約1割です。そのうち4分の3が缶を開けた際に手を切った災害ですが、缶切りを使わなくても開けられるプルトップ型の缶でも「切れ、こすれ」災害は発生しています。

食料品加工機械による「切れ、こすれ」災害の特徴・傾向

食料品加工機械による災害は全体の約1割弱です。食材の加工中の災害のほか、詰まりの除去など、機械の手入れ中の災害などが見られました。この中には、機械を稼働させたまま詰まりを除去しようとして被災したものや、機械のガードを外したまま作業を行って被災したものなど、不適切な作業を行った結果被災したケースも見られます。

食料品加工機械による「切れ、こすれ」災害は、特に災害の重篤度が高く、手指の欠損など、重い障害が残る場合も少なくありませんので、細心の注意を払う必要があります。

このような特徴・傾向を踏まえ、切れ、こすれ災害を防止するための主なポイントをまとめると、以下のとおりです。

刃物による「切れ、こすれ」災害の防止

- 刃物を使用する時は目線を外さないようにしましょう。
- 4 S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底し、使い終わった刃物はきちんと片付けましょう。
- 冷凍食材をカットする際は食材が滑ったり転がったりするおそれがあることに留意して作業しましょう。

割れた食器などによる「切れ、こすれ」災害の防止

- 食器を洗うときにはゴム手袋など、手先を保護するものを着用しましょう。
- ゴミ袋にも割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものが混入している可能性があるため、軍手や長いエプロンなど、手先や足元を保護するものがあれば着用しましょう。

缶の鋭利部分による「切れ、こすれ」災害の防止

- 缶の蓋、缶の縁などで手を切る場合があるので注意しましょう。
- 缶切りのいらないプルトップ型の缶でも「切れ、こすれ」災害は発生するので気をつけましょう。

食料品加工機械による「切れ、こすれ」災害の防止

- 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。
- 機械の点検、掃除、修理をする場合には、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。

3. 「高温・低温の物との接触」による労働災害

厨房などで発生するケースが多く、そのほとんどが熱湯、高温の油、スープなど高温の料理、コーヒーなど高温の飲料などによる火傷です。

災害が発生するケースでは、[調理作業中の災害が約半数](#)、[料理の運搬作業中の災害が約1割強](#)、材料の機械への補充、フライヤーの油の交換など[機械・設備などのメンテナンス中の災害が約1割弱](#)を占めています。また、作業員間の連絡が不十分であったために発生しているものも見られます。

また、特徴的な災害として、フライヤーを取扱中の災害（全体の約4分の1）、コーヒーメーカーを取扱中の災害（全体の約1割）が挙げられます。フライヤー取扱中の災害は、揚げ物をしている時に飛び散った油で火傷、油の交換などのメンテナンス中に油に触れてしまい

火傷、というものです。また、コーヒーマーカー取扱中の災害は、コーヒーの抽出作業をしていてフィルターやコーヒーを取り出そうとした際にフィルターに残っていた熱湯やコーヒーが手などにかかる、というものです。

また、スープなどの入った寸胴鍋などを運搬中に足を滑らせる、つまづくなどにより転倒し、容器の中身が身体にかかる、といった災害も発生しており、転倒災害同様、4 S活動の徹底が必要と考えられます。

なお、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。

このような特徴・傾向を踏まえ、高温・低温の物との接触による災害を防止するための主なポイントをまとめると、以下のとおりです。

フライヤーの使用に際して

- 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、身体を保護するものを着用して作業しましょう。
- 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。

コーヒーマーカーの使用に際して

- コーヒー抽出後のフィルターの内容物は高温であり、熱湯が残っている場合もあるので、フィルターやコーヒーを取り出す際には十分注意しましょう。

4 S（整理、整頓、清掃、清潔）活動を徹底しましょう

- 厨房内の床が濡れていたり、余計な荷物が置いてあると転倒のもとになるので、清掃や片付けを徹底しましょう。
- 熱湯などを入れた寸胴鍋などの容器を運んでいる時の転倒は「高温・低温の物との接触」にもつながりますので、注意しましょう。

熱中症にも注意しましょう

- 厨房内は暑熱な環境になりがちなので、熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

3 4S活動

「転倒・転落災害防止」などに効果のある日常の活動として、「4S活動」があります。
4S（整理・整頓・清掃・清潔）の意味と進め方は次のとおりです。

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	
進め方	①不要な物の廃棄基準、物の要不要を判断する責任者を決める。 ②4Sゾーン（区域）ごとに、所属従業員全員が掃除し、不要な物を廃棄する（定期的に行う）。 ③店長（または安全担当者）が定期的に整理の状況をチェックする。 ④チェック結果により改善し、必要に応じ廃棄基準を見直す。
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	
進め方	①現状を把握する（置く物、置き場所、置き方、使用時の移動距離）。 ②置く物の種類、置き場所、必要数量を決定する（種類・量とも絞り、移動距離を短くすること）。 ③場所ごとの管理担当者を決める。 ④取り出しやすく、しまいやすい置き方を決める。 ⑤定期的にチェックし、必要に応じ改善する。
3 清掃・・・作業を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	
進め方	作業スペースや通路が濡れていると滑りやすくなるので、清掃する。
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	

食品衛生面での配慮や、接客スペースの清掃・清潔の徹底のほか、飲食店内全体の4S活動の実施まで進めると、職場に潜む労働災害のリスクが低減され、職場の安全確保にも効果的です。

4 労働災害事例

事故型	年齢	性別	休業見込日数	概要
転倒	57	女	90	従業員用出入り口でゴミ出しをしていた際、出入り口の内側に敷いてあった金属板が雨で濡れていたため足を滑らせ転倒した。
	33	男	10	資材を倉庫に搬入中、荷物を持って通路の段差（約 25cm）を通過しようとした時、足元が見えにくかったため段差につまずいて転倒した。
	59	女	13	ホールでお盆に辛子入れを乗せて両手で持ち運んでいたところ、通路に置いてあったワゴンに足を引っかけてしまい転倒した。
切れ、こすれ	25	男	10	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てしまった。
	19	男	30	まな板を使わずにアボガドを直接持って包丁でカットしようとしたところ、包丁が滑り、アボガドを持っていた手を切ってしまった。
	19	女	7	グラスを洗浄中、破損し、その破片で手の甲を切傷した。
	20	女	6	パンスライサーで食パンをスライスする作業中、パン押さえを使用せずに作業したところ、人差し指がスライサーの刃に触れて被災した。
高温・低温の物との接触	41	男	7	営業終了後にフライヤーの清掃をするため、油受けに油を移動させ、油受けを持ち上げようとした際、取っ手に油が付着していたため手を滑らせて油受けを落としてしまい、飛び散った高温の油が腕にかかり、被災した。
	58	男	11	店舗内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たため、味噌汁をこぼしてしまい、両足の甲にかかり、被災した。
	26	男	4	店内厨房のグリル付近で作業中、油が飛んだ床で足を滑らせ、体勢をくずし、右手をグリルの鉄板に接触させ、被災した。
墜落、転落	32	男	8	事務所の片付け中、ロッカーの上に置いてある箱をキャスター付きの椅子に乗って取ろうとしたところ、椅子から落ち、腰椎を骨折した。
動作の反動、無理な動作	38	女	10	フライヤーの油交換作業を行っていて、油を入れた一斗缶（約 16kg）を持ち上げたところ、腰を痛めた。

「労働者の安全と衛生の確保」については、厚生労働省ホームページをご覧ください。
最寄りの都道府県労働局、労働基準監督署にお問い合わせください。

URL: http://www.mhlw.go.jp/seisakunitsuite/bunya/koyou_roudou/roudoukijun/anzen/index.html