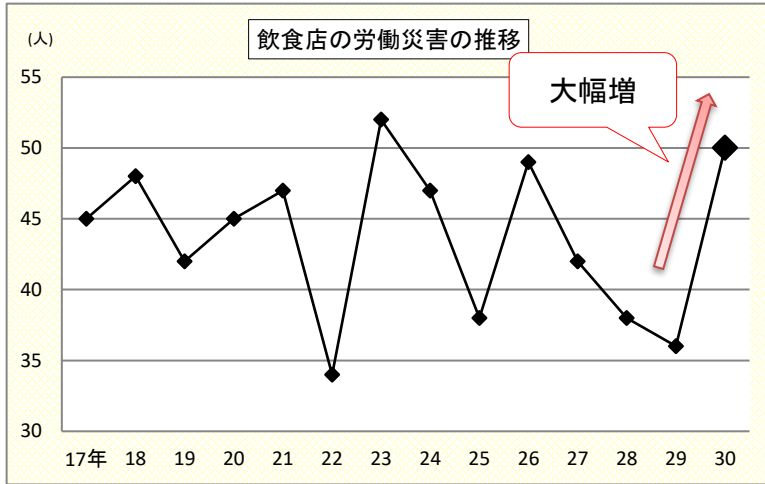


調理場での**転倒・切れ・やけど**による災害をなくそう ～働く人に安全・安心な店舗づくり～

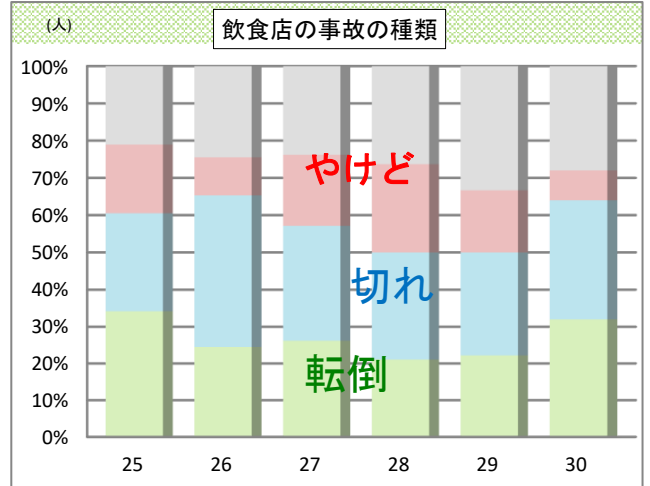
立川労働基準監督署

飲食店の労働災害の特徴

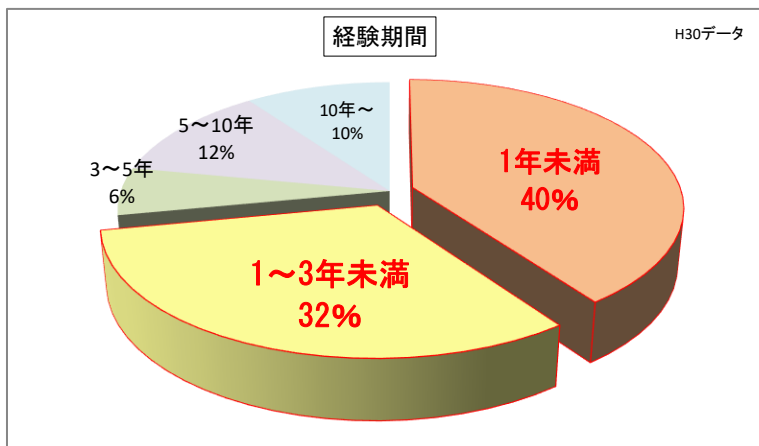
◇平成30年に大幅に増加



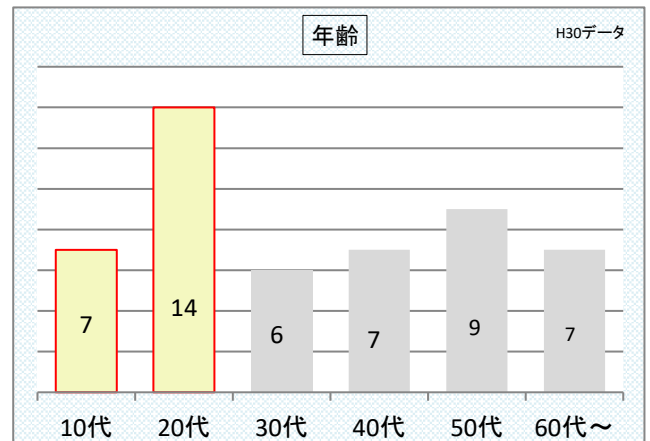
◇転倒、火傷、切れで6～8割



◇半数以上が経験3年未満



◇10代、20代の被災も多い



※**雇入れ時**に“**やってはいけない**”“**やらなければならない**”事項を**教育**！（裏面）

店舗に労災防止の担当者を配置、働く人の安全意識向上を！

安全の担当者（安全推進者）の配置

安全活動の経験、知識のあるものを1名選任、氏名を掲示
＜主な活動は以下＞

＜職場内の作業方法、危険箇所の改善＞

- ①職場内の4S活動（整理・整頓・清掃・清潔）
- ②包丁や台車等の安全な取扱い
- ③床面の凸凹、水・油等の解消（危険箇所の解消）

＜働く人の安全意識を向上＞

- ①朝礼等で労災防止の意義、取り組みの周知
- ②安全な作業（脚立、器具の操作等）の教育
- ③危険の周知（見える化）、私の安全宣言



働く人の安全意識向上（私の安全宣言例）

各労働者に考えてもらい、掲示等を行う

例

宣言日 平成 年 月 日
掲示日 平成 年 月 日

私の安全宣言

労働災害防止のため 私はこうします！

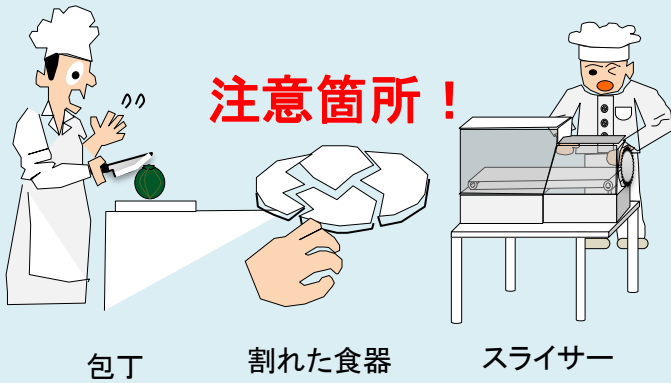
- ・通路上の整理・整頓を徹底する
- ・スライサー清掃時は主電源を切る
- ・鍋運搬時は周囲を確認する

会社名 (株) ○○ ○○店
氏名 東京 太郎

様式は東京労働局HPよりダウンロード可

転倒、切れ、やけどによる災害防止のポイント

<切れ>



包丁

割れた食器

スライサー

◇労働者に教育を！

- ・包丁等の取扱い
 - 視線を外さない、安全な切り方を覚える
 - 加工物(固い等)に適した刃物の選択
- ・割れた食器や缶の鋭利部分の取扱い
 - 素手で扱わない(手袋、ほうき等使用)
- ・スライサー等機械使用
 - 異物の除去や清掃時は必ず機械を止める

<やけど>



熱湯

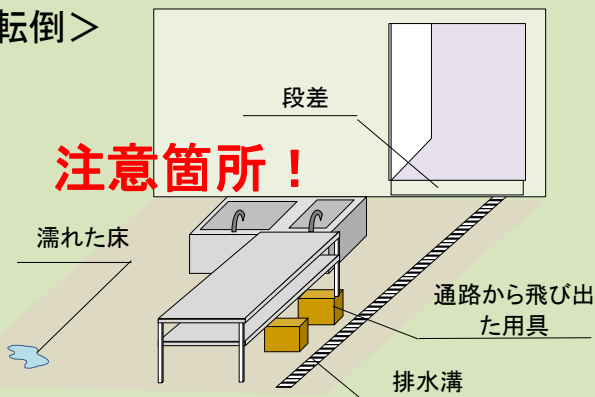
鍋

フライヤー(油)

◇労働者に教育を！

- ・熱湯、高温の油、スープ等の取扱い
 - 取り扱う物に適した服装の着用(長袖、長靴、手袋、前掛け)
 - 中身をこぼさない・落とさない持ち方
 - 鍋等の運搬時の通りやすい経路の確保

<転倒>

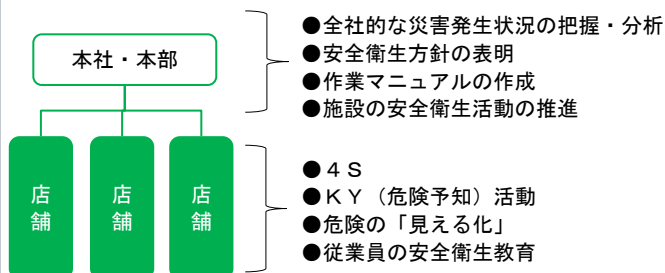


◇労働者に教育を！

- ・調理場内の床面での作業、移動
 - 4S(整理・整頓・清潔・清掃)の徹底
 - 通路の確保(物の置き場と通路を明確に)
 - 滑りやすい箇所(水、油等)の除去
 - 作業場に合った滑りにくい履き物の着用

働く人に安全で安心な店舗・施設づくり推進運動

小売業・飲食店・社会福祉施設の**本社・本部**と**店舗・施設**の役割に応じた全社的な安全衛生活動を展開し、労働災害を減少させることを目的とする運動



安全・安心な店舗・施設をつくるには？

詳しくはこちら →

安全 安心 推進運動

検索

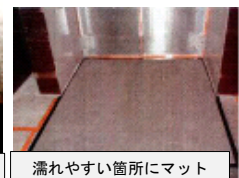
STOP! 転倒災害 プロジェクト

転倒災害防止に関する意識啓発を図り、転倒災害防止に必要な対策の実施により、職場の安全意識を高め、安心して働ける職場環境を実現することを目的とする取組

やっていますか？



通路及び置き場の区画



濡れやすい箇所にマット



滑りにくい靴(耐油)

転倒しにくい職場をつくるには？

詳しくはこち

STOP 転倒

検索