

安全衛生情報センター

飲食店における労働災害防止対策の徹底について**改正履歴**

基安安発1122第3号

平成24年11月22日

都道府県労働局労働基準部長 殿

厚生労働省労働基準局

安全衛生部安全課長

飲食店における労働災害防止対策の徹底について

休業4日以上労働災害発生件数は、2年連続で増加しており憂慮すべき状況にあります。本年も9月末時点における速報ベースで増加傾向にあり、このまま推移すれば3年連続の増加となるおそれもあります。

このため、9月28日に安全衛生部長名で災防団体をはじめ関係各団体に労働災害防止のための緊急要請を行ったところですが、労働災害の増加傾向に歯止めをかけ、減少に転じさせるためには、この緊急要請に止まらず、労働災害防止について具体的な取組を進めていく必要があります。

こういった現状を踏まえ、今般、特に労働災害の増加数、増加率が目立つ業種、事故の型について分析を行い、これらの業種、事故の型を中心として、関係団体に対し、労働災害発生の防止に係る注意喚起を図ることとしました。

飲食店については、別紙1のとおり、本年9月末時点における速報ベースで対前年153件の増(+6.0%)となっています。これを事故の型別に見ると、「転倒」、「墜落、転落」、「激突」などでは減少している一方で、「切れ、こすれ」による災害が対前年149件の増(+25.1%)と、全体の増加分とほぼ同数にも及ぶ著しい増加となっています。更に、これから、繁忙期である年末年始を迎えますが、この時期は特に労働災害のリスクが高まることが予想されます。

以上のことを踏まえ、特に注意を要すべき事故の型として、飲食店における「切れ、こすれ」災害について、分析結果及び分析結果を踏まえた留意点を別添のとおり取りまとめ、関係団体に対して別紙2のとおり注意喚起を図ったところですので、了解願います。

(参考)  (PDF:60KB)

(参考)

「切れ、こすれ」災害を防止するための6つのポイント

1. 刃物を取り扱う時には細心の注意を払いましょう

- ☆よそ見などで刃物から目線を外すことのないように！
- ☆冷凍した食材は転がったり滑ったりしやすいので切るときには要注意！

2. 4S(整理、整頓、清掃、清潔)を徹底しましょう

- ☆使い終わった包丁などをそのまま放置していませんか？
- ☆4Sを徹底することで作業効率の向上にもつながります

3. 食器等(皿、グラス、ジョッキなど)の割れには要注意！

- ☆食器等を洗う時や、拭く時に割れる可能性があります
- ☆シンクの中に割れ物が混じる可能性もあります
- ☆手先を保護するもの(ゴム手袋等)があるなら着けましょう

4. 缶にも危険が潜んでいます

- ☆缶の縁、蓋の縁で手などを切る場合があります
- ☆フルトップのある缶でも縁はよく切れるので要注意！

5. 食品加工用機械は正しく使いましょう

- ☆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！
- ☆機械の点検、掃除、修理をする場合には機械を完全に止めてから作業しましょう

6. ゴミを捨てる際にも要注意！

- ☆ゴミ袋に混入した串、割れた食器などは「切れ、こすれ」災害の元です
- ☆軍手や長いエフロン等、手先や足元を保護するものがあるなら着けましょう