

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
(契印省略)

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 日以上の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が、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、了知願います。

飲食店における主要な事故の型別休業4日以上之死傷災害発生状況

事故の型	平成23年9月 末時点(注)	平成24年9月 末時点	対平成23年比較増減	
			増減	(%)
墜落、転落	171	154	-17	-9.9%
転倒	724	692	-32	-4.4%
はさまれ、巻き込まれ	125	141	16	12.8%
切れ、こすれ	594	743	149	25.1%
高温・低温の物との接触	416	417	1	0.2%
動作の反動、無理な動作	180	198	18	10.0%
上記以外の事故の型	322	340	18	5.6%
計	2,532	2,685	153	6.0%

(注) 東日本大震災を直接の原因とする災害を除いた数字

資料出所: 労働者死傷病報告

基安安発 1 1 2 2 第 4 号
平成 2 4 年 1 1 月 2 2 日

別紙の団体の長 あて

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が、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 2 8 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ておりますが、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、労働災害発生の防止に係る注意喚起を図ることといたしました。

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 1 5 3 件の増（+ 6. 0 %）となっているところです。これを事故の型別に見ると、「転倒」、「墜落・転落」、「激突」など、減少しているものもある一方で、「切れ・こすれ」による災害が対前年 1 4 9 件の増（+ 2 5. 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おり、特に注意を要すべき事故の型であると考えられます。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。

このため、特に注意すべき事故の型として、飲食店における「切れ、こすれ」災害の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たので、別添の内容につきまして、会員事業場等に対して周知を図っていただき、「切れ・こすれ」による災害防止を中心とした労働災害防止対策に努めてくださいますよう、お願い申し上げます。

(別紙)

送付先団体

(災害防止団体)

中央労働災害防止協会

(業界団体)

社団法人 日本フードサービス協会

社団法人 大阪外食産業協会

公益社団法人 日本給食サービス協会

社団法人 日本弁当サービス協会

全国飲食業生活衛生同業組合連合会

社団法人 日本惣菜協会

公益社団法人 日本べんとう振興協会

一般社団法人 日本厨房工業会

1 飲食店における「切れ、こすれ」災害の分析結果

(1) 刃物による災害

包丁等、食材加工用の刃物による「切れ、こすれ」災害は全体の約4割。そのうち、材料の仕込み等の作業中に誤って手などを切った災害は約9割とほとんどを占めており、作業中によそ見をしたために被災したものも見られた。

残りは包丁を研ぐ、拭く、といった作業中の災害などであるが、別の作業をしている時、片付けずに放置していた包丁に触れてしまった災害など、4S（整理、整頓、清掃、清潔）が徹底されていれば防止できたと考えられるものも見られた。

(2) 割れた食器による災害

割れた食器等（皿、グラス、ジョッキ等）による災害は全体の約3割5分。そのうち、食器等の洗浄、あるいは洗浄後の拭きとり中に食器等が割れて手などを切った災害が約7割を占めている。その他には、割れた食器等がシンクに混入していたことに気づかないまま洗浄作業を行って手などを切った事例のほか、床に落ちて割れた食器を片付ける際に破片を直接手で拾って切った事例などが見られた。

(3) 缶の鋭利部分による災害

缶の蓋など缶の鋭利部分で切った災害は全体の約1割。そのうち、缶を開けた際に手などを切った災害は4分の3を占める。缶切りを使って開けた缶の蓋のほか、プルトップで開ける缶の蓋で切った事例も多い。

残りは、缶に廃油を入れてこれを廃棄する際に誤って切った事例などであるが、空き缶を踏みつぶして容積を小さくする、といった安全確保の観点から適切とは言えない作業により被災した事例も見られた。

(4) 食品加工用機械による災害

食品加工用機械による災害は全体の約1割弱で、食材の加工中の災害のほか、詰まりの除去等機械の掃除中の災害などが見られた。

この中には、機械を稼働させたまま詰まりを取ろうとして被災した事例や、機械のガードを外したまま作業を行って被災した事例など、不適切な作業による災害が4割近く発生している。

(5) その他

上記のほか、中に焼き鳥串や割れた食器など鋭利物が混入しているゴミ袋を廃棄しようとして持った際に当該鋭利物によって被災した事例などが見られた。

2 分析結果を踏まえた留意点

(1) 刃物による災害

ア 刃物を取り扱っている際には細心の注意を払うこと。特に、よそ見等、作業中に刃物から視線を外すようなことはしないこと。

イ 4 S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底すること（刃物も含め、使い終わった用具は所定の保管位置に戻し、作業場所に放置したままにしない）。

(2) 割れた食器等による災害

ア 食器を洗浄する場合には、手先を保護するためゴム手袋等を使用することが望ましいこと。

イ 割れた食器等を片付ける際には、ほうきやちり取りを使用する等により、直接手で破片を触るような作業方法は避けること。

(3) 缶の鋭利部分による災害

ア 缶を開ける時には、缶の種類（缶切りを使用して開けるもの、プルトップで缶上部を開けるもの）に関わらず、缶開口部の縁、蓋の縁が鋭利部分となるため、不注意による切傷のリスクがあることに留意すること。

(4) 食品加工用機械による災害

ア 機械の点検、修理、掃除をする時には、機械を確実に止めたことを確認してから作業を行うこと。

イ 刃物部分のガードを外す等、安全確保の観点から不適切と思われる方法での使用はしないこと。

(5) その他

ア ゴミの廃棄等作業について、焼き鳥串や割れた食器等が混入している可能性もあることに留意し、ゴミ袋の運搬、廃棄に当たっては軍手やエプロン等を使用することが望ましいこと。

イ 現在行っている作業についてのリスクアセスメントを実施すること。特に、機械を使用する作業について、使用する機械等のリスクアセスメントを実施し、その作業におけるリスクを特定し災害防止対策を講じること。

(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