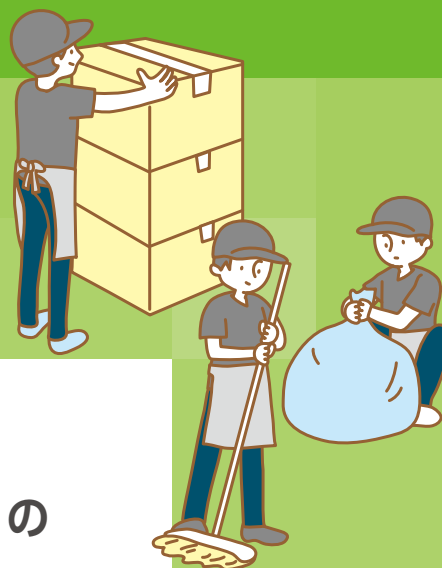


労働災害の原因を

取り除く。

見つける。

潜んでいる危険を



飲食店の職場の
安全・安心
高め
る
Book

安全で安心な店舗・施設づくり推進運動

より安全な
作業方法を考えるなど

工夫する。

危険を全員で

共有する。



職場での労働災害を防ぐために！

安全で安心な店舗・施設づくり

推進運動

安全・安心な労働環境を実現するために。

小売業、社会福祉施設、飲食店における労働災害が近年増加しています。中でも、転倒災害・腰痛災害などの行動災害は特に多く、各職場では、これらを防ぐための取り組みが十分に行われていないのが現状です。

災害のない職場づくりは、労働者はもちろん、施設利用者や消費者の安全にも役立ちますし、人材確保にもつながります。

労働災害を防ぐためには、まずは経営トップの参画の下、店舗・施設の取り組みを本社・本部がきちんとサポートするという、全社的な安全衛生活動を展開する必要があります。また、職場で働く方一人ひとりの意識づくりも大切です。

本運動は、安全・安心な労働環境実現の取り組みを促進し、労働災害を減少させることを目的としています。

経営者のみなさまへ

従業員の健康や安全を守る「安全配慮義務」は、企業経営の基本です。労働災害が発生し、安全への配慮が十分でないと損害賠償の責任が生じたり、従業員の離職や、やりがいの低下につながったりします。また、深刻な労働災害が発生すると、社会的な評価が低下するおそれがあります。

チェックリスト

労働災害を防ぐためのリストを店舗・施設用と本社・本部用に用意しています。

例えば、このようなチェック項目があります。

店舗・施設実施事項

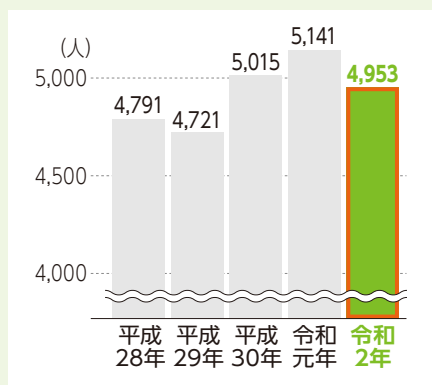
- ☒ 4S活動（整理、整頓、清掃、清潔）の徹底による転倒災害等の防止対策を実施していますか。
- ☒ 危険箇所の表示による危険の「見える化」を実施していますか。 など

本社・本部実施事項

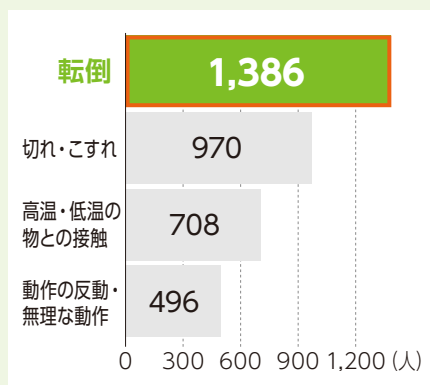
- ☒ 全店舗・施設の労働災害の発生状況を把握し、分析を行っていますか。
- ☒ 企業・法人の経営トップの意向を踏まえた安全衛生方針を作成し、掲示や小冊子の配布などの方法により店舗・施設に周知していますか。 など

飲食店の現状

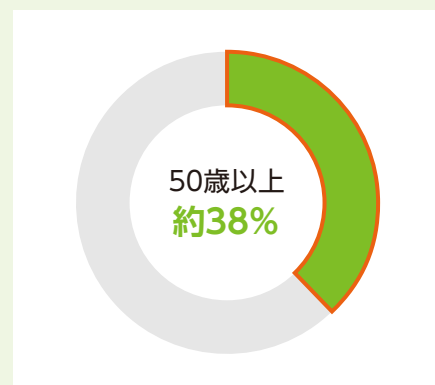
労働災害の死傷者数は高い数値を保ったままです。



最も多い事故は「転倒」です。



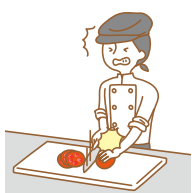
死傷者の4割近くが50歳以上の方です。



飲食店の多くでは、「お客さまの安全」は守られていても「働く人のための安全」は守られていません。また、飲食店に多い災害の一つに包丁による切れ・こすれがありますが、ハンバーガーショップではほとんど包丁を使わないため少なく、カフェでは包丁ではなく割れたグラスによって起きるなど、業態によって起きている状況が異なるため、各々の特性を踏まえた労働災害防止対策が必要となります。

どんな状況が、どう危険？

飲食店に潜む危険

どんな状況？		どう危険？
転倒 が多いのは…？ 	水の使用量が多い	● 床が濡れやすく、転倒の危険度が増す。
	配達を行う	● 交通事故。階段等での転倒のリスクがある。
墜落 が多いのは…？ 	店舗が複数階にわたる	● 階段等における墜落・転落の危険が生じる。
切傷 が多いのは…？ 	先が尖ったものや割れ物を扱う	● 切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい。
	包丁やスライサー等を使用する	● 切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある。
落下 が多いのは…？ 	作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	● 棚等からの商品や器具等の落下の危険度が増す。
火傷 が多いのは…？ 	火気、油、電熱器等を扱う	● 火傷の危険がある。

これらの危険を減らすためには？

飲食店には、業態によって様々な状況があり、状況に合った対策が必要です。

まずは、働く方の安全意識を高め、安全性と作業性を向上させる対策づくりを行います。「整理整頓」はその代表格。

さらに、安全性を高めるアイテム（滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣、保護具等）の着用、危険の伴う作業（包丁等）の正しい使い方、自動車やバイクの運転について、ルールづくりを行ったり、安全教育を充実させたりしていくことが大切です。

安全で安心な店舗・施設づくり推進運動 キャッチフレーズ&キャラクター投票実施予定！

近日、SNSにて投票実施予定！

選ばれたキャッチフレーズ&キャラクターとともに、
更に運動を推進していきます。



あなたは
どっちが
好き？



ポータルサイトオープン！

労働災害を防ぐための
様々な情報を公開中



安全で安心な
店舗・施設づくり推進運動

情報配信はこちらから！



ポータルサイト
<https://anzeninfo.mhlw.go.jp/information/sanjisangyo.html>



Twitter
@anzensuishin

飲食店の職場の安全・安心を高めるための3つの活動。

1 労働災害の原因を取り除く「4S活動」

4Sは「整理」「整頓」「清掃」「清潔」をローマ字で表記したときの頭文字。

これらを日常的に行うのが4S活動です。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。

整理	必要な物と不要な物に分けて、不要な物を処分することです。
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です。
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です。
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、作業者自身も身体、服装、身の回りを汚れのない状態にしておくことです。

2 潜んでいる危険を見つける「KY活動」

Kは「危険」、Yは「予知」の頭文字。
ヒューマンエラーによる事故や災害を防止するため、仕事を始める前に「これは危ない」という危険な箇所について確認し合い、対策を決め、行動目標や指差し・呼称項目を設定し、業務を進めます。

3 危険を共有する危険の「見える化」

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）します。危険なポイントにステッカーなどを貼りつけ、注意を喚起します。墜落や転倒などのおそれのある箇所が分かっているれば慎重に行動することができます。

