

小売業、飲食店、社会福祉施設の
労働災害を防止しよう！

労働災害を減少させた 好事例の紹介



小売業、飲食店、社会福祉施設の労働災害が
減少しない中、精力的に労働災害防止に取り組み、
労働災害を減少させた企業・法人があります。
これらの企業・法人を好事例として紹介します。

好事例 1：小売業 A 社（総合スーパーマーケット）

企業情報

売上：約 3,700 億円 (R1.2)
店舗：154 店 (R1.11)
従業員：約 23,000 人 (H31)

労働災害発生状況

令和元年の労働災害（不休含む）は、平成 29 年比、12.5% 減少した。



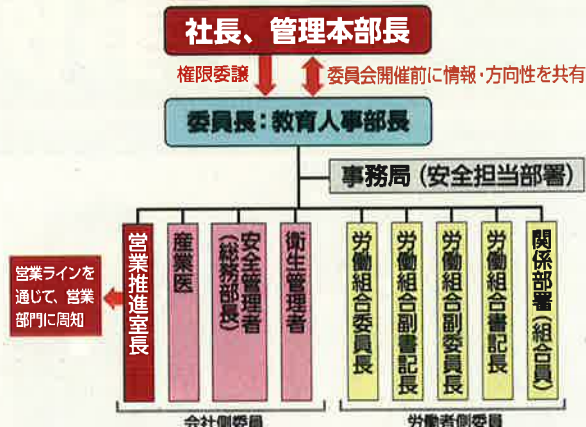
ここ数年の主な労働災害防止活動

本社中央労働安全衛生委員会 主導の取り組み

平成 28 年度から、全店舗の労働災害発生状況の分析などを基に、再発防止対策の検討を開始した。平成 30 年度からは、店舗営業を担う営業推進室長が加わり、本委員会の決定事項が、直接、店舗部門に指示されるようになった。

本社中央労働安全衛生委員会

全店舗に決定事項を徹底できるようになった



高さ 80cm 以下の脚立の廃止

全店舗にある高さ 80cm 以下の脚立 437 台を廃止し、新たに踏台 614 台を購入した。一方、高さ 80cm 超の脚立は、墜落時保護用ヘルメット着用などをルール化した。

ほとんどの作業は、脚立ではなく踏台で作業できる



(改善前：脚立)

高さ80cm以下

(改善後：踏台)

高さ80cm超の脚立は、正しい使い方をルール化



高さ80cm超

脚立の正しい使い方

- 1 ヘルメット着用
- 2 一人作業禁止
- 3 補助者は側面から補助
- 4 正しい向きに設置(写真)
- 5 天板に乗らない
- 6 物を持って昇降禁止

すべり防止用、耐滑性に優れた靴の会社支給

デリカ部門には、耐滑性に優れた靴を会社支給した。
月 1 回点検し、スリップサインが出たら交換する。



3ヶ所の内、2ヶ所以上が磨り減ってきたら、必ず交換すること！



切創防止用手袋の会社支給

鮮魚部門

平成30年10月、切創防止用手袋を会社支給し、切創災害は大幅に減少した。また、新人研修では、「包丁を扱う時は必ず2重で手袋をつける」を徹底し、習慣づけている。



切創災害発生数



青果部門

野菜カット時、段ボール開封時の切創が多いため、常時着用する「耐切創軍手」を会社支給した。

機械清掃による床ふき残しチェック

開店前の転倒災害が最も多く、中でも機械清掃の床ふき残し箇所での転倒災害が多発していたことから、清掃業者の協力の下、ふき残し箇所をモップでふき取る対策を行った。



社長による朝礼訓示“店内は小走り禁止”など

小走りによる転倒災害が多発していたため、始業45分前に店内放送で、社長が「小走りはダメです」など安全の訓示を行う。社長の一言は従業員に効果あり。

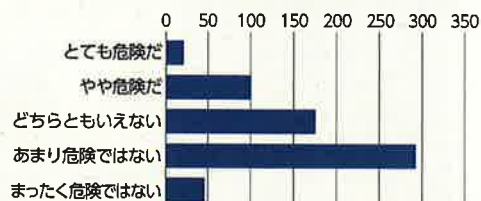
従業員へのeラーニングによる安全教育

シフト制、短時間労働のパート従業員が多く、雇入れ時教育以外は集合教育が難しいため、eラーニングで安全教育をスタートした。視聴覚教材「小売業の労働災害を防止しよう！」<https://youtu.be/Monmu3ZliWc> (労働安全衛生総合研究所) の教育効果は高かった(下右図)。



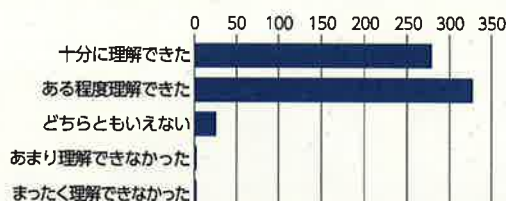
受講後アンケート結果 (有効回答637)

問 いつもの仕事は危険だと思いますか？



(視聴覚教材を見て)

問 どうすれば労働災害が防止できるか理解できましたか？



受講者の声

- ・店内やバックルームの床濡れ、整理・整頓できていないことで転倒、はみ出し陳列による転倒など、身近な危険がいっぱい潜んでいることに気づかされた。
- ・労働災害は、建設業や製造業に多いと思っていたのですが、小売業で増えていることが意外でした。
- ・決まっているルールを守る、守らせることが本当に大切だということを実感した。

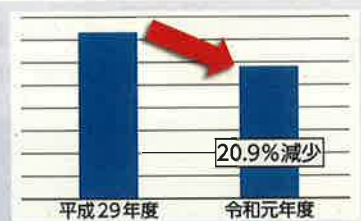
好事例2：小売業B社（食品スーパーマーケット）

企業情報

売上：約2,350億円(R1.3)
店舗：78店(R2.2)
従業員：約10,000人(R2.2)

労働災害等発生状況

令和元年度の労働災害等（不休・通勤含む）は、平成29年度比、20.9%減少した。



ここ数年の主な労働災害防止活動

■ 本社安全衛生委員会主導の取り組み

店舗を監督するエリアマネージャーが参加し、全店舗の労働災害防止や労務管理に関する報告を行う。それを基に、安全対策の検討、安全操作マニュアル等の改訂、設備面の対策等について主管部署に提言する。

■ 労働災害情報の一斉配信

労働災害が発生したら、即座に本社・全店舗に労働災害発生速報が配信される。

■ 安全操作マニュアルの整備

作業マニュアルに定められた標準作業を対象に、作業の安全（保護具の着用、包丁の正しい操作など）が安全操作マニュアルにまとめられている。

【改善事例】生イカの唐揚げ作業時、はねた油が顔面に飛散し火傷災害が発生。生イカに付着した水分で油はねが発生するため、クロスによる水分の拭き取り作業手順を安全操作マニュアルに追加した。

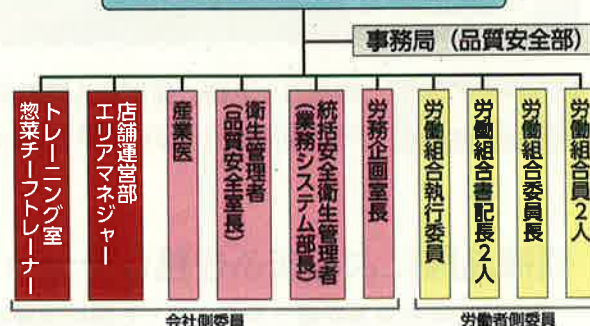
■ 切創防止用手袋の会社支給

包丁を扱う作業は、会社支給の切創防止用手袋を左手に着用、生食商品を製造する場合はその上に衛生用手袋を着用する。また、冷凍魚・鮭鱈の身卸しなど、強い力が必要な作業は、切創防止用手袋の上に金属製メッシュ手袋を重ねて着用し、保護性能を高めている。



本社労働安全衛生委員会

委員長：品質安全部長（安全管理者）



■ 耐滑性に優れた靴の会社貸与

精肉、鮮魚、デリカ、ベーカリー部門では、耐滑性に優れた靴を会社貸与した。



■ 腕用保護カバーの会社支給

フライヤーやオープン作業では、火傷防止用に腕用保護カバーを着用し、オープン壁面などへの素肌の接触を防ぐ。



■ 本質的な再発防止対策

【事例】

保護メガネを着けずに薬剤飛沫が眼に入る労働災害が頻発した。原因調査の結果、ゴーグルタイプ着用時の圧迫感や、顔に密着するため他人との共用を嫌うことなどが不着用の原因とわかり、メガネタイプに変更した。



(改善前：ゴーグルタイプ)



(改善後：メガネタイプ)

■ 床材の見直し

新店舗の設計で採用された光沢があり見映えがよい床材は、水濡れですべりやすかったことから、床材を見直し、よりすべりにくい床材に変更した。



光沢あり



光沢おさえる

(改善前：すべりやすい)

(改善後：すべりにくい)

■ 従業員への安全教育

月1回、従業員は各自で安全操作マニュアル等を読み直し標準作業を再確認する。また、eラーニングを活用した定期安全教育を実施。ヒヤリハット事例は、改善事例登録システムにより全店舗で共有を図っている。

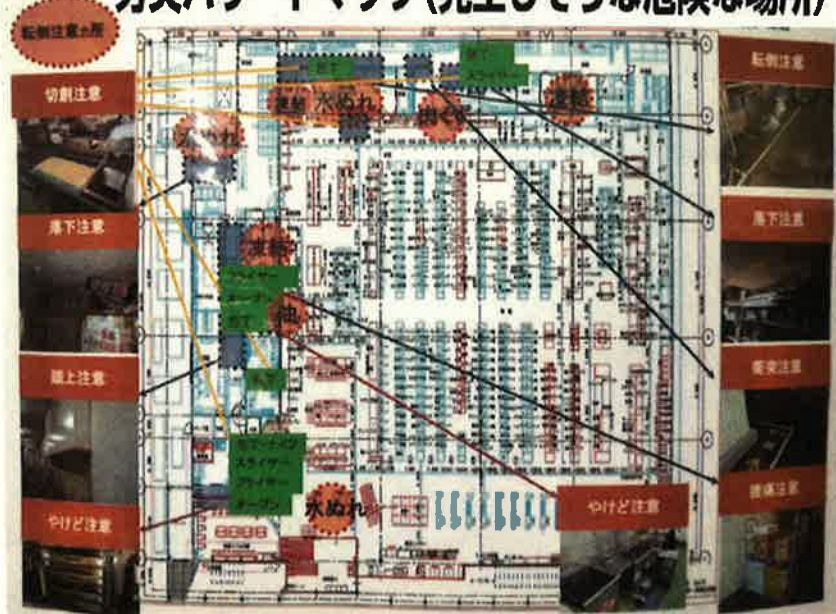
■ 朝礼・午後礼・夕礼による安全意識の啓発

1日3回、朝礼・午後礼・夕礼を実施し、その中で、週1回、安全意識の啓発を行っている。その内容は本社品質安全部で、繁忙期や季節特性、労働災害の発生傾向等を踏まえて作成している。

■ 店舗ハザードマップ

従業員に危険箇所を周知している。年1回見直しを行っている。

労災ハザードマップ(発生しそうな危険な場所)



■ 小走り対策

接客を急ぐあまり、小走りをした際の転倒災害が多発しているため、部門責任者にインカム（無線）を装着させ、接客時の不要な移動や小走りを減らす取り組みを行っている。



■ 店舗安全衛生チェックリスト

月1回、店舗の安全衛生チェックを実施している。チェック項目は、安全操作マニュアル等の中から、過去の労働災害などを基に選定する他、季節特有項目もある。60項目以上のチェック項目のうち、本社品質安全部が、実施頻度や時期を考慮し、毎回、約25項目を抽出している。

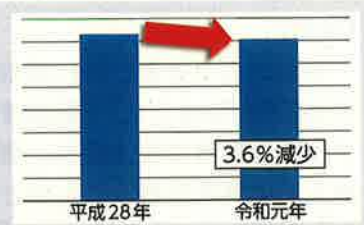
好事例3：飲食店Cグループ

グループ情報

ファストフード(丼物)、チェーン系専門店(ラーメン、回転寿司等)、ファミリーレストラン、チェーン系カフェ等において計20のブランドを経営

労働災害発生状況

令和元年のグループ全体の労働災害(不休含む)は、平成28年比、3.6%減少した。



ここ数年の主な労働災害防止活動

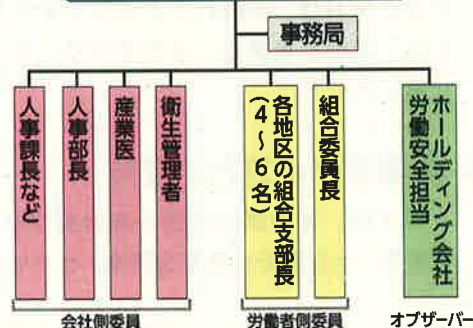
統括部門の労働安全管理

ホールディング会社による安全指導

ホールディング会社の労働安全部署のスタッフは、グループ各ブランドの本部安全衛生委員会に参加し安全指導を行っている。そこで打ち出された再発防止対策、好事例などはグループ全体に水平展開される。毎年、各ブランド人事・労務担当者、各労働組合執行委員などの参加による「グループ労働安全衛生対策会議」を開催し、労使一体で労働災害防止活動を行っている。

各ブランドの本部安全衛生委員会

委員長：COO(代表取締役)



各ブランドの取り組み

本部安全衛生委員会主導の取り組み

数年前から、各ブランド本部は安全衛生委員会をしっかりと運営するようになった。具体的には、店舗で労働災害が発生すると、不休災害を含めすべて労働災害報告書が作成され、本部安全衛生委員会に報告される。再発防止対策は、本質的安全対策を社長に提案し、トップダウンで講じられている。

人手不足対策は作業工数減少。安全性向上に直結

主な従業員はアルバイトであり、長くても3年程しか勤めない。このため、店舗の基本コンセプトは、「初日でも、すんなり店舗で仕事ができるような作業環境をつくること」である。最近の人手不足は深刻で、彼らを即戦力にするには、機械化、省人化等による作業工数の減少が重要である。これは安全性の向上にも直結する。ムリ・ムダ・ムラをなくし、工数減の作業改善(厨房レイアウト変更等)に精力的に取り組む。一方、工数増の安全対策は受け入れられない。

本部配信による労働災害防止の注意喚起

出勤した従業員は、パソコン画面で本部配信情報に目を通してから作業を開始する。そこで、労働災害防止の注意事項を周知している。



危険の見える化

厨房などの危険箇所にステッカーを貼っている。



■ 本質的な再発防止対策

① うどんかき混ぜ棒の開発

熱湯でゆであうどんを取り出し、すぐに氷水につけ手で締める作業では、繰り返しこの作業を行ううちに、あやまって熱湯に手を入れ火傷する災害が多発していた。このようなうっかりミスをなくすため、氷水の中にも手を入れないようにかき混ぜ棒を1年かけて開発した。



② プルトップ缶開け器具導入

プルトップ缶のふたを開ける際、切創災害が多発したため、缶を開ける新しい道具を導入した。



コーン缶のプルトップを自分に向けて置き、プルトップオープナーのツメの部分をコーン缶のプルトップに引っ掛ける。



プルトップオープナーを手前に倒し、プルトップを90度起こす。開けたら、コーン缶の水気を切る。
※手で、プルトップを開けない。



コーン缶の向きを180度かえてプルトップを奥側に向ける。プルトップオープナーを上から握る様子に持ち替えて、ツメの部分をプルトップに引っ掛ける。



【注意】開ける際にコーン缶のフデに左手を乗せていると歯で手を切ってしまう。必ずフデから2cm下を押さえてください。

赤丸の部分を支点にして、ゆっくり開ける。

③ フ라이어作業の自動化

フライヤーの中に箸を入れ、揚げ物を取り出す際、あやまって揚げ物を落とし油がはね火傷が数多く発生していた。このため、フライヤーを使う作業の自動化機械を導入し、その中に箸を入れる作業をなくした。



④ ハサミの改善

通常のハサミでは、袋開封時、指をはさんだり、先端で指を刺したりなどの切創災害が多発していたため、刃先を短く先端を丸めたハサミに変更した。

先端を丸めたハサミ



⑤ 包丁で野菜カットは行わない

セントラルキッチンで野菜をカットし、店舗に送る。



セントラルキッチン



店舗に配送される袋詰め野菜

好事例5：社会福祉施設E法人

法人情報

老人福祉施設1施設（特別養護老人ホーム、ショートステイ、デイサービス等）

労働災害発生状況

ここ数年、労働災害は発生していない。

専門家による安全教育を実施しました

主な教育内容

パワーポイント教材 https://www.jniosh.johas.go.jp/publication/houkoku/careworker_slip_2020.ppt

● 社会福祉施設の労働災害は増加を続けている

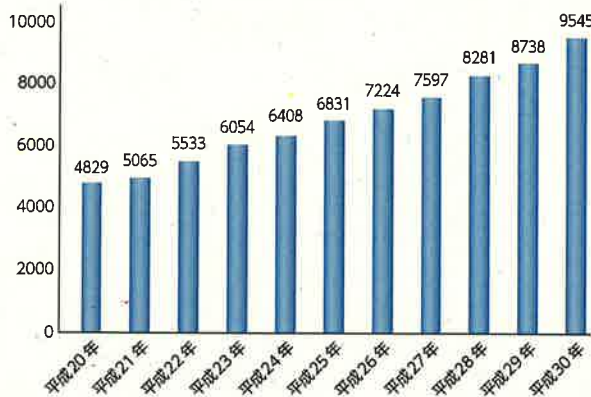


図 社会福祉施設の休業4日以上死傷災害発生状況

● 労働災害の30%超は転倒災害。最も多い

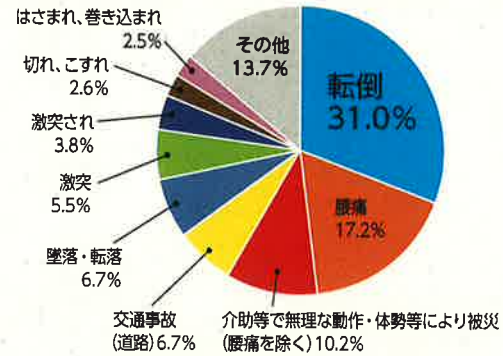


図 社会福祉施設の事故の型別休業4日以上死傷災害（H28）

注）事故の型「動作の反動・無理な動作」は発生状況を踏まえ、「転倒」「腰痛」「介助等で無理な動作・体勢等により被災（腰痛を除く）」「その他」に振り分けた。

● 転倒災害は高齢者に多く、休業1か月以上が60%超と重篤なものが多い

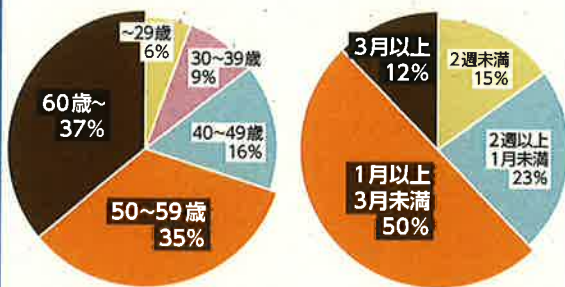


図 年齢別転倒災害発生状況（平成27年上半年期「社会福祉施設」）

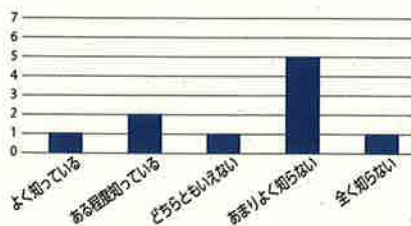
図 休業見込期間別転倒災害発生状況（平成27年上半年期「社会福祉施設」）

● いろいろな転倒災害



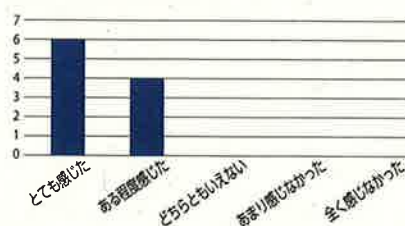
受講後アンケート結果（有効回答10）

問 社会福祉施設では転倒災害が多発していることを知っていましたか？



転倒災害の多発はあまり知られていなかった

問 本教育を受け、職場での転倒災害の危険を身近に感じましたか？



受講者の声

- ・忙しい中、常に、早足で業務にあたっている。利用者には安全の確保に努めていても、自分自身の安全はおざなりで、「つまずく」をよく見かける。環境整備が重要である。
- ・転倒しても、報告がなければなかったことになる。改善すべき場所もそのまま放置されてしまう。転倒など起こりえる危険を、職場で共有することが必要であると感じた。

