

(飲食店の仕事を安全に(管理者用))

4S(整理、整頓、清掃、清潔)は従業員安全の基本です。

## 「転倒」災害防止のポイント

- 床は常に「清掃」「清潔」で安全に！
- 大きい物、重い物は「台車」で！
- 物を持った移動は「転倒」の危険大！
- 通路は明るさ確保！



### (災害の特徴)

- ◆ 転倒による災害は、約5割が「**滑り**」によるもの。そのうち半数は水や油で床が濡れていて滑ったもの
- ◆ 約3割が「つまずき」によるもの。そのうち約7割は荷物などの障害物につまずいたことによるもの。
- ◆ 材料、料理、皿、ゴミなど、物の運搬中に転倒した災害が約2割みられる。
- ◆ 転倒災害の平均休業日数は1か月を超えています。休業日数が半年を超えるケースや、完治せずに障害が残るケースなどもあります。

### (リスク)

- ◆ 大きい物や重い物を持つと、転倒につながるリスク(危険)が高まります。
  - ・足元や前方が荷物で見えにくくなる
  - ・両手がふさがる
  - ・持った物の重みで身体のバランスを取りづらくなる、
- ◆ 床の濡れや障害物の存在、通路の照度が十分でないなど、作業環境面でのリスク要因が加わると転倒につながるリスクはさらに増大します。

### (転倒災害を防止のポイント)

4S(整理、整頓、清掃、清潔)活動を徹底しましょう！

⇒ 4Sの徹底は、作業の効率化などの効果も期待できます。

- 床の濡れをきちんと拭き取る
- 通路に置いてある荷物を片付けておく
- 清掃中の箇所を通る際には、床が濡れているおそれがあることに留意しましょう
- 大きい物や重量物を運ぶ際は台車を使いましょう。台車を使えないときは、二人で持つか、何回かに分けて運ぶようにしましょう
- 通路の照度は十分確保しましょう

4S(整理、整頓、清掃、清潔)は従業員安全の基本です。

## 「切れ・こすれ」災害防止のポイント

- 刃物は置き方、置き場所を安全に！
- 割れた食器、欠けた食器に注意！
- 缶の鋭利部分に注意！
- 加工機械の刃物の清掃に注意！



### (災害の特徴)

- ◆ 「切れ、こすれ」災害の 包丁などの刃物によるは、約4割と最も多くを占めています。そのうち約9割が食材の仕込み中、約1割は刃物を研ぐ、洗う、拭くといった作業中の災害。  
例:冷凍の食材をカットする作業中に包丁が滑る
- ◆ 皿やコップなど割れた食器による「切れ、こすれ」は、3割を超えています。そのうち約7割が食器を洗う、拭くといった作業中に起こっています。  
例:割れた食器が洗いのシンクに混入していることに気づかず洗浄作業
- ◆ 缶の開口部の鋭利部分による「切れ、こすれ」は、約1割を占めています。そのうち4分の3が缶を開けた際に手を切った災害。  
缶切りを使わなくても開けられるフルトップ型の缶でも「切れ、こすれ」災害は発生しています。
- ◆ 食品加工用機械による「切れ、こすれ」は、全体の約1割弱です。食材の加工中の災害のほか、詰まりの除去など、機械の手入れ中の災害などがあります。  
例:機械を稼働させたまま詰まりを除去しようとして被災。機械のガードを外したまま作業し被災。  
※ 食料品加工用機械による「切れ、こすれ」災害は、特に災害の重篤度が高く、手指の欠損など、重い障害が残る場合も少なくありませんので、細心の注意を払う必要があります。

### (切れ・こすれ災害防止のポイント)

- 刃物を使用するときは目線はずさないようにしましょう。  
4S(整理、整頓、清掃、清潔)を徹底し、使い終わった刃物はきちんと片づけましょう。  
冷凍食材をカットする際は、食材が滑ったり、転がったりすることに留意しましょう。
- 食器を洗うときには、ゴム手袋など手先を保護するものを着用しましょう。  
ゴミ袋は割れた食器や焼き鳥の串などの鋭利なものの混入危険がある。軍手、長いエプロンなど手先や足元を保護するものを着用しましょう。
- 缶の蓋、缶の縁などで手を切る危険に注意しましょう。  
フルトップ型の缶の「切れ、こすれ」にも注意しましょう。
- 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しましょう。  
機械の点検、掃除、修理は、機械を停止し、完全に止まっていることを確認してから作業しましょう。

4S(整理、整頓、清掃、清潔)は従業員安全の基本です。

## 「やけど」災害防止のポイント

- フライヤー周りは「整理」「整頓」！
- 熱いものを持つての移動は声かけ注意！
- 暑熱場所では水分補給と休憩を！



### (災害の特徴)

- ◆ 厨房などで発生するケースが多く、そのほとんどが熱湯、高温の油、スープなど高温の料理、コーヒーなど高温の飲料などによる火傷です。
- ◆ 調理作業中の災害が約半数、料理の運搬作業中の災害が約1割強、材料の機械への補充、フライヤーの油の交換など機械・設備などのメンテナンス中の災害が約1割弱を占めています。
- ◆ 作業者間の連絡が不十分であったために発生しているものも見られます。
- ◆ 特徴的な災害として、フライヤーを取扱中の災害(全体の約4分の1)、コーヒーメーカーを取扱中の災害(全体の約1割)が挙げられます。

### (災害事例)

- ・ フライヤーで揚げ物をしている時に飛び散った油で火傷、油の交換などのメンテナンス中に油に触れてしまい火傷した。
- ・ コーヒーメーカーでコーヒーの抽出作業をしていて、フィルターやコーヒーを取り出そうとした際にフィルターに残っていた熱湯やコーヒーが手などにかかった。
- ・ スープの入った寸胴鍋を運搬中に足を滑らせ転倒し、容器の中身が身体にかかった。
- ◆ 暑熱な環境で作業したことによる熱中症も発生しています。

### (やけど災害防止のポイント)

- フライヤーを使う際には、長靴、長いエプロン、耐熱の手袋など、身体を保護するものを着用して作業しましょう。  
油の交換作業を含むフライヤーのメンテナンスに際しても高温の油に触れるリスクがあることを念頭に置いて作業しましょう。
- コーヒー抽出後のフィルターの内容物は高温であり、熱湯が残っている場合もあるので、フィルターやコーヒーを取り出す際には十分注意しましょう。
- 4S(整理、整頓、清掃、清潔)活動として、厨房内の床が濡れていたり、余計な荷物が置いてあると転倒のもとになるので、清掃や片付けを徹底しましょう。
- 熱湯などを入れた寸胴鍋などの容器を運んでいる時の転倒は「高温・低温の物との接触」にもつながりますので、注意しましょう。
- 厨房内は暑熱な環境になりがちなため、熱中症の発生のおそれもあることに留意しましょう。

4S(整理、整頓、清掃、清潔)は従業員安全の基本です。

## 「4S(整理、整頓、清掃、清潔)災害防止のポイント

### 4S(整理、整頓、清掃、清潔)とは

- 整理・・・必要なものと不要なものを区分し、不要、不急なものを取り除くこと。
- 整頓・・・必要なものを、決められた場所に、決められた量だけ、いつでも使える状態に、容易に取り出せるようにしておくこと。
- 清掃・・・ゴミ、ほこり、かす、くずを取り除き、油や溶剤など隅々まできれいに清掃し、仕事をやりやすくすること。
- 清潔・・・職場や機械、用具などのゴミや汚れをきれいに取って清掃した状態を続けること。  
作業員自身も身体、服装、身の回りを汚れの無い状態にしておくこと。

### (4Sの進め方)

#### ◆ 整理

- ① 不要な物の廃棄基準、物の要不要を判断する責任者を定める。
- ② 4Sゾーン(区域)ごとに、所属従業員全員が掃除し、不要な物を廃棄する(定期的に行う)。
- ③ 店長(または安全担当者)が定期的に整理の状況をチェックする。
- ④ チェック結果により改善し、必要に応じ廃棄基準を見直す。

#### ◆ 整頓

- ① 現状を把握する(置く物、置き場所、置き方、使用時の移動距離)。
- ② 置く物の種類、置き場所、必要数量を決定する(種類・量とも絞り、移動距離を短くすること)。
- ③ 場所ごとの管理担当者を決める。
- ④ 取り出しやすく、しまいやすい置き方を決める。
- ⑤ 定期的にチェックし、必要に応じ改善する。

#### ◆ 清掃

作業スペースや通路が濡れていると滑りやすくなるので、清掃する。

#### ◆ 清潔

食品衛生面での配慮や、接客スペースの清掃・清潔の徹底のほか、飲食店内全体の4S活動の実施まで進めると、職場に潜む労働災害のリスクが低減され、職場の安全確保にも効果的です。