

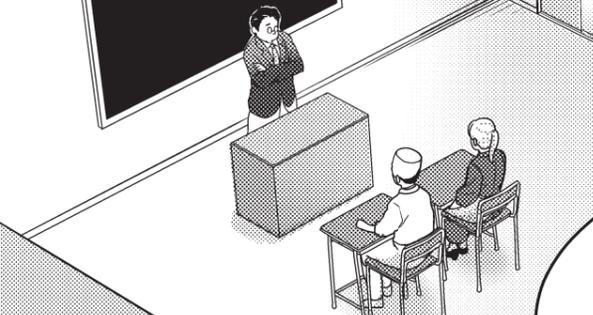
まんがでわかる



日本語
にほんご

外食業の安全衛生





今日は外食業の
安全衛生について
学んでいこう。

食べるものを扱う
職場だから責任重大ね！

そうだね！

外食業のお仕事って
沢山あるんだね。

お店も
沢山あるもんね。

さっそく
労災の発生状況を見
ていこう！

はい！

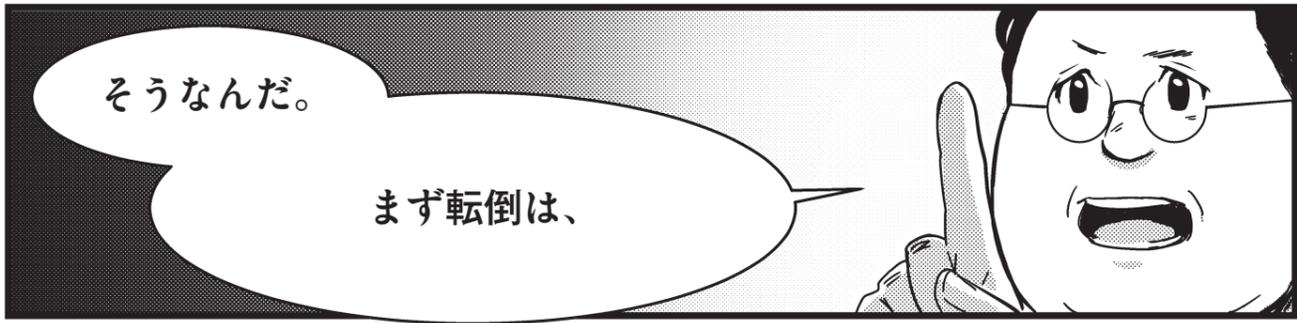
労災の原因上位は
こんなふうになっているよ。

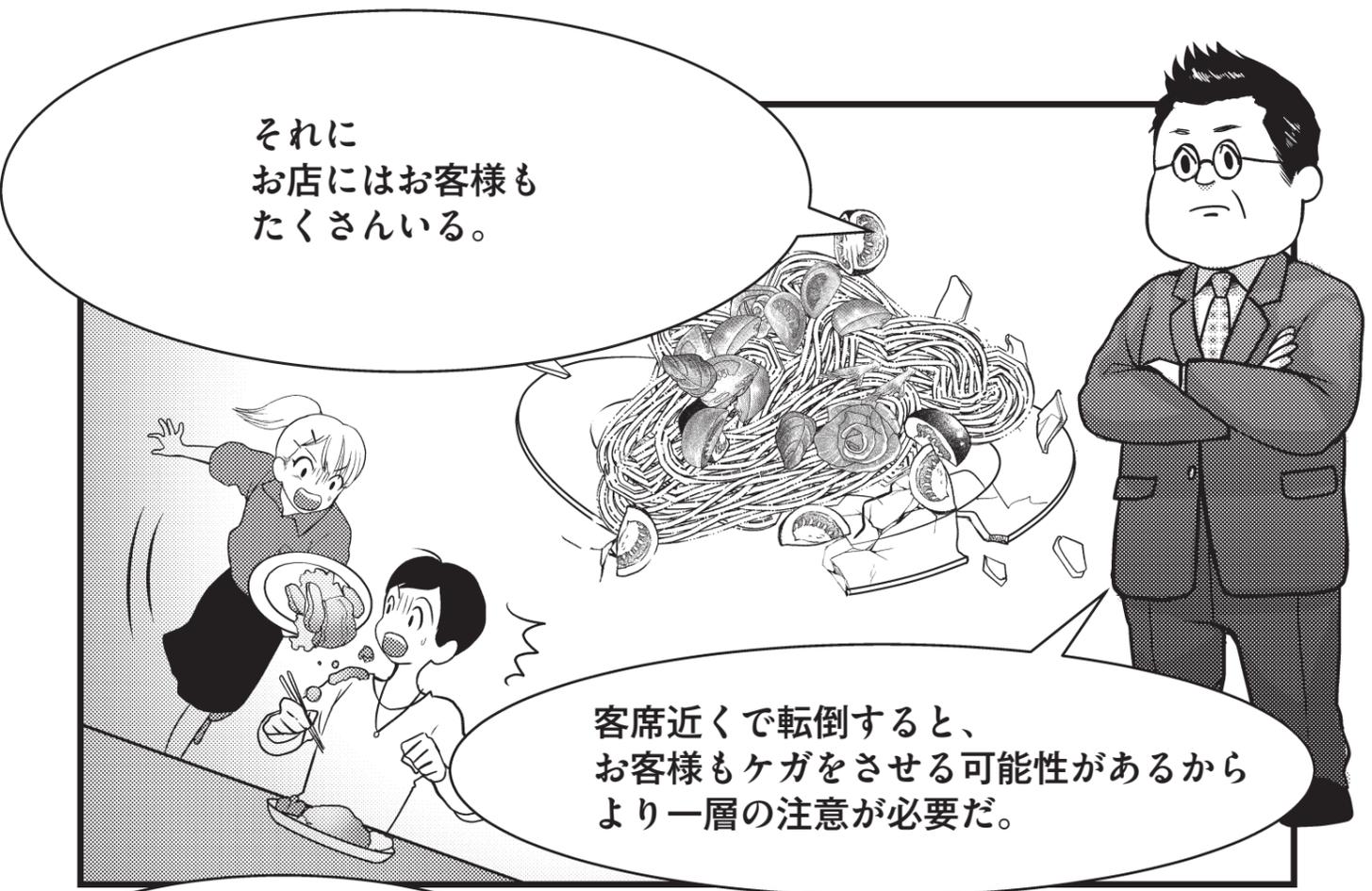
労災の発生件数

1	転倒	1467人
2	切れ・こすれ	1154人
3	高温・低温物との接触	762人
4	動作の反動・無理な動作	402人
5	その他	324人

参考：厚生労働省「平成30年労働災害発生状況の分析等
接客・娯楽（うち飲食店）」（2019年5月）

「転倒」と「切れ・こすれ」が
多いんだね…。





それに
お店にはお客様も
たくさんいる。

客席近くで転倒すると、
お客様もケガをさせる可能性があるから
より一層の注意が必要だ。



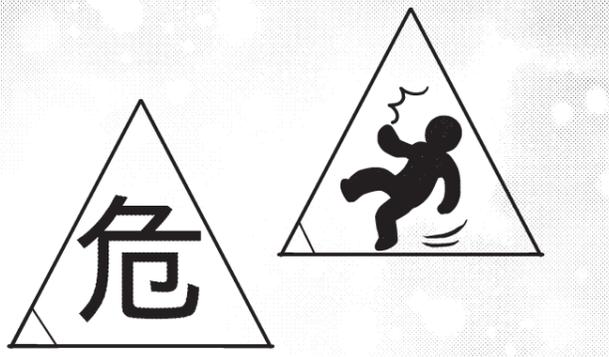
たしかに…
お客様を巻き込むと
大変ね。



対策としては、



4Sの徹底はもちろん、
滑り止めマットの
設置も有効だ



危険な場所には
ステッカーを貼るのも
いいだろう。



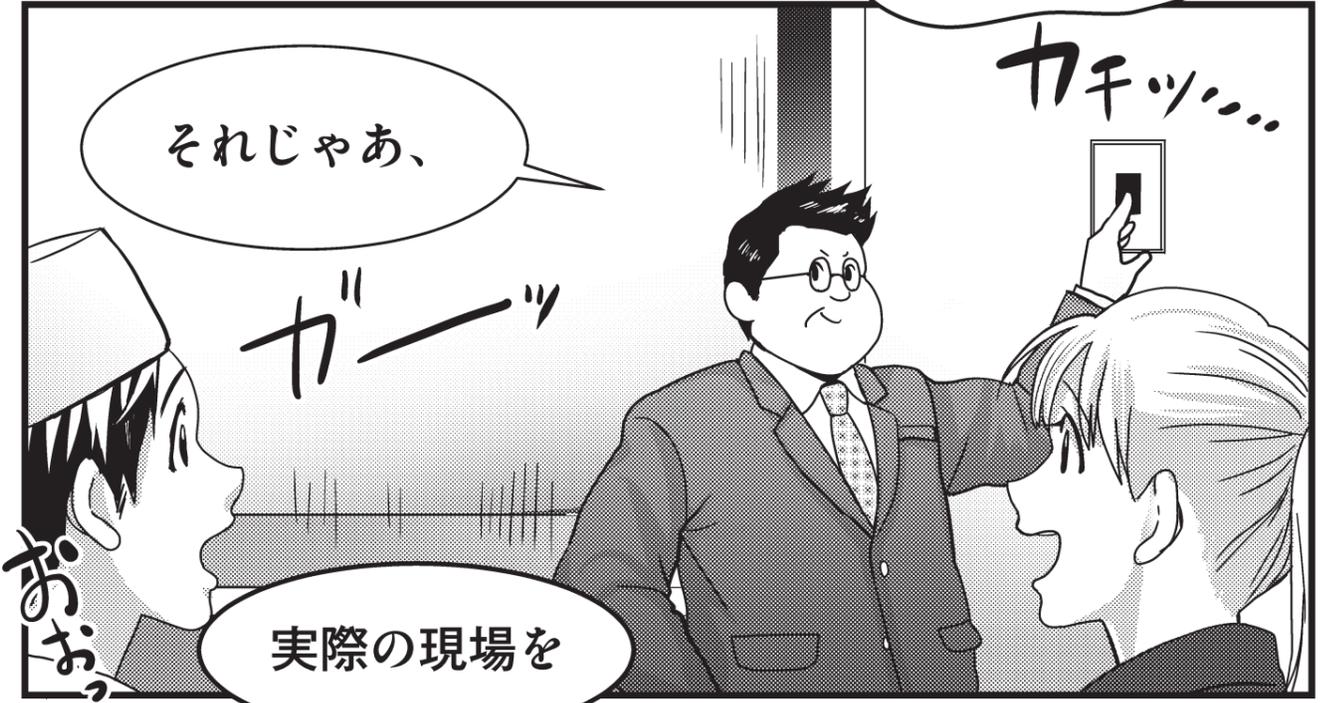
「切れ・こすれ」には
どんな労災例がありますか？



例えば割れた食器で
手を切ったり、

よそ見して、ナイフで
指を切ったりする事例もある。

痛そう…！

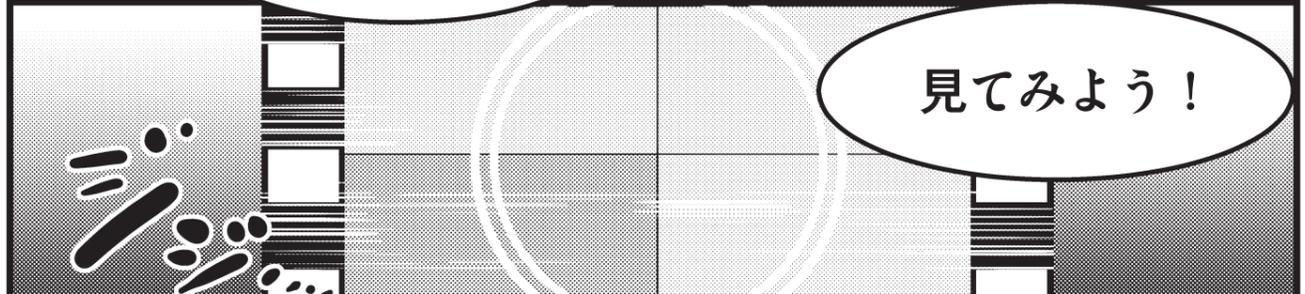


それじゃあ、

ガーンツ

実際の現場を

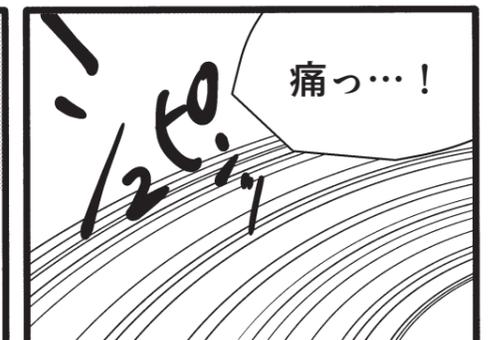
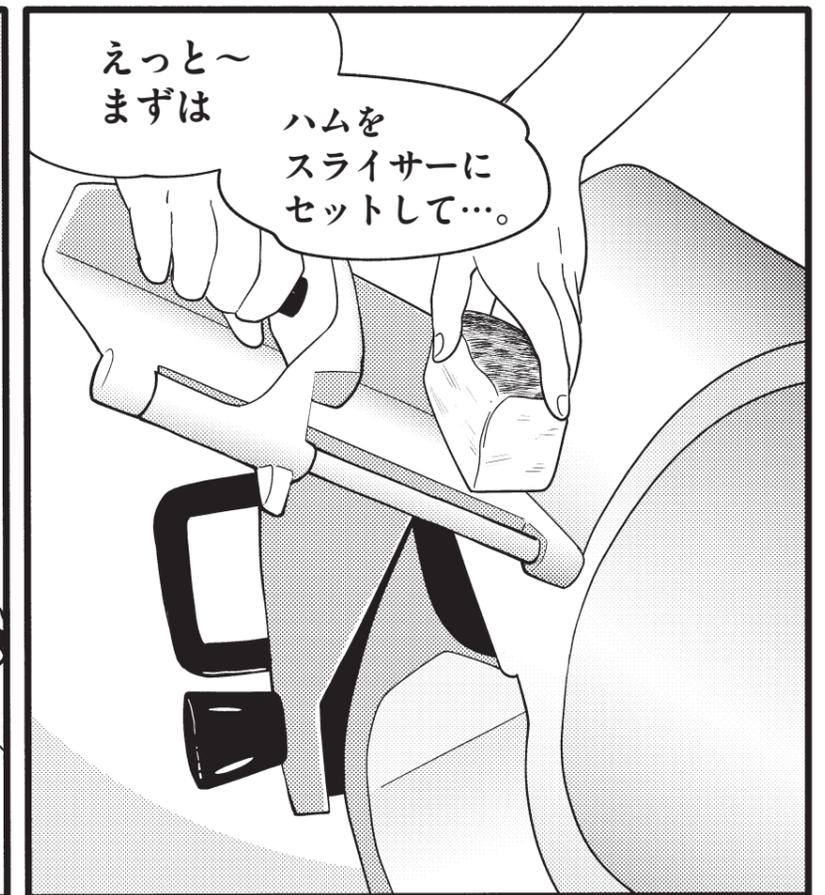
カチツ…

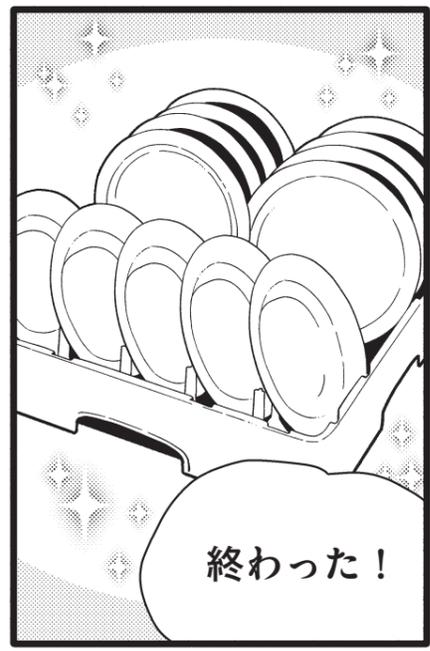
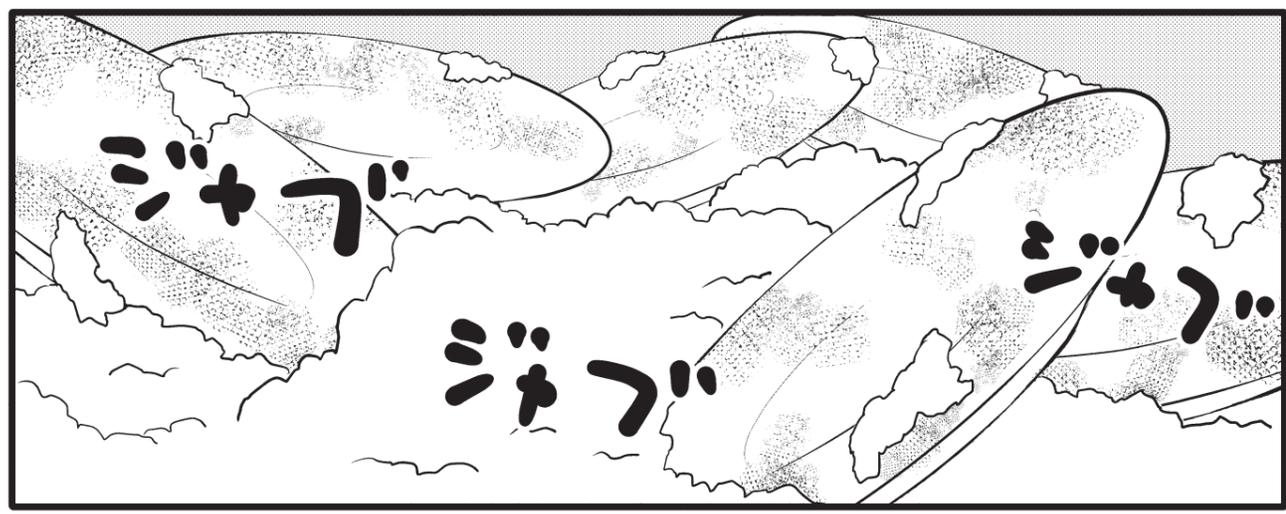


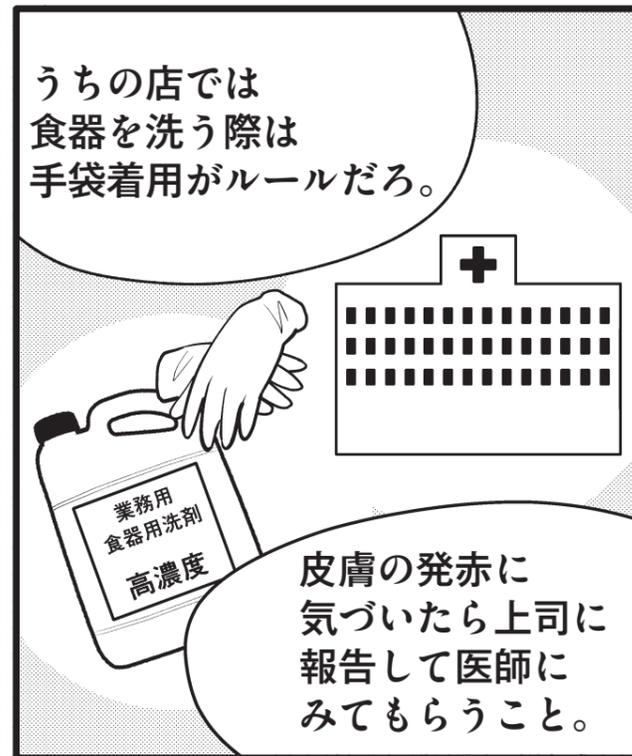
見てみよう！

Case 1 :

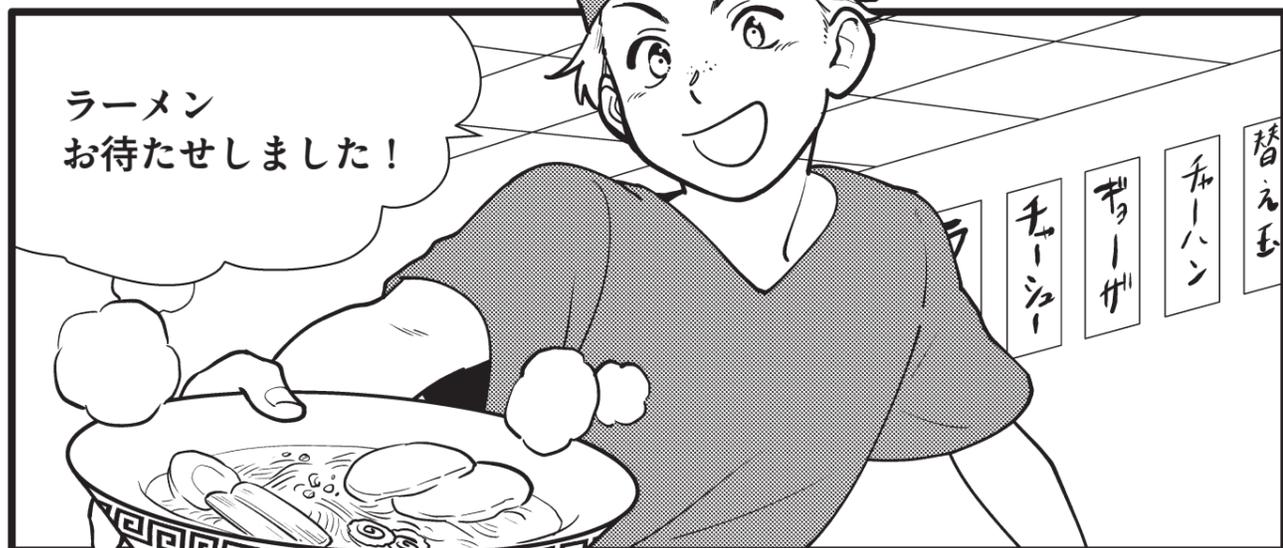
厨房編

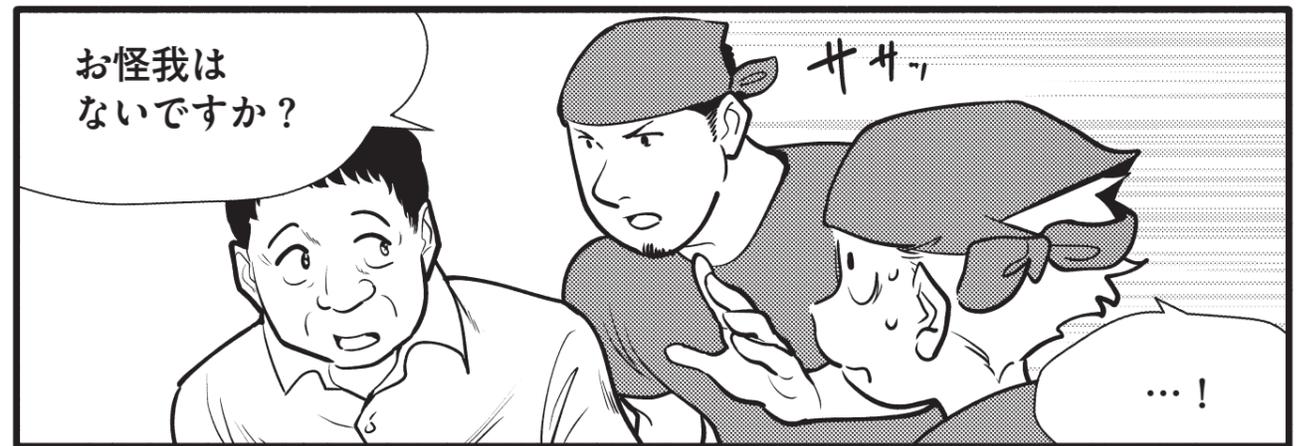


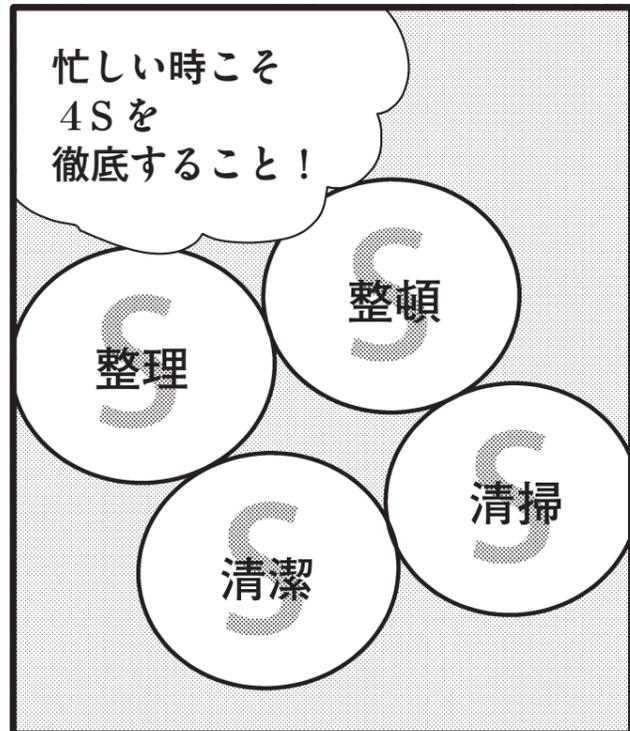




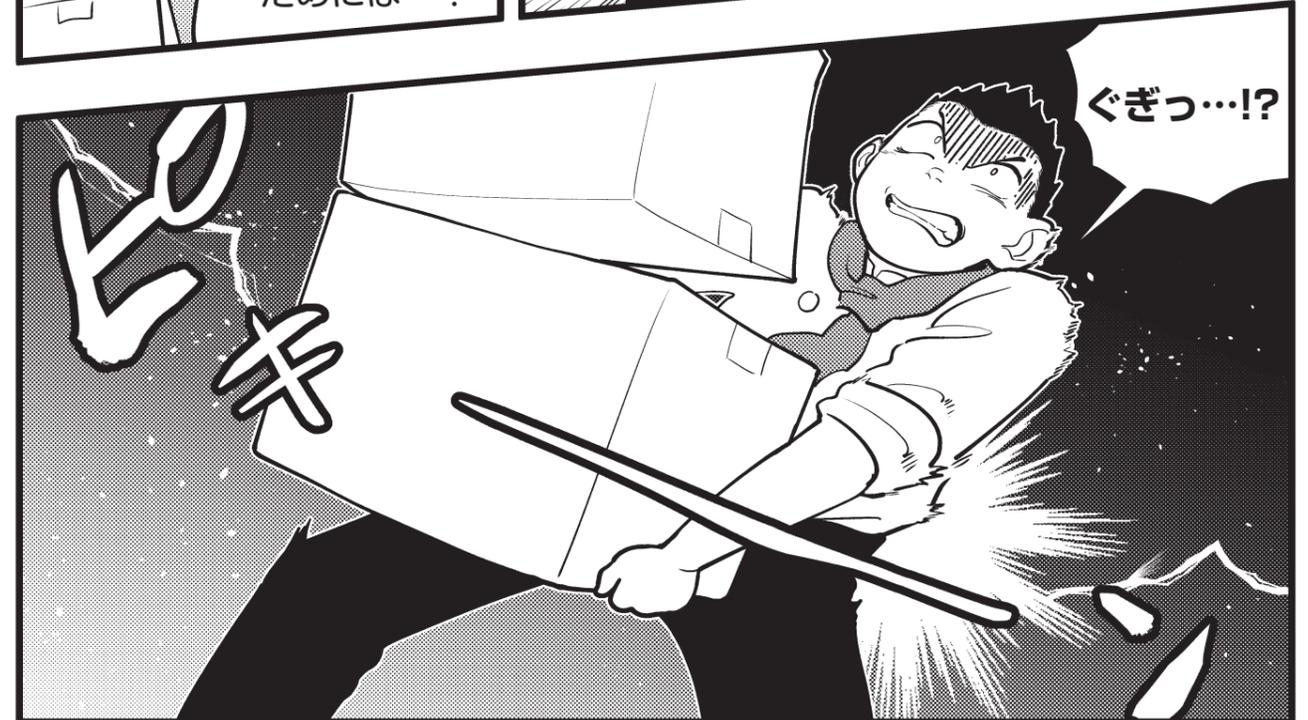
Case2 : ホール編

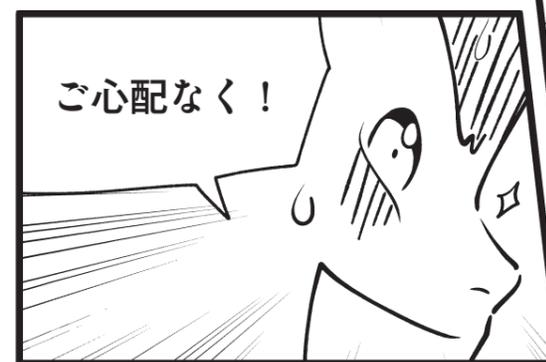
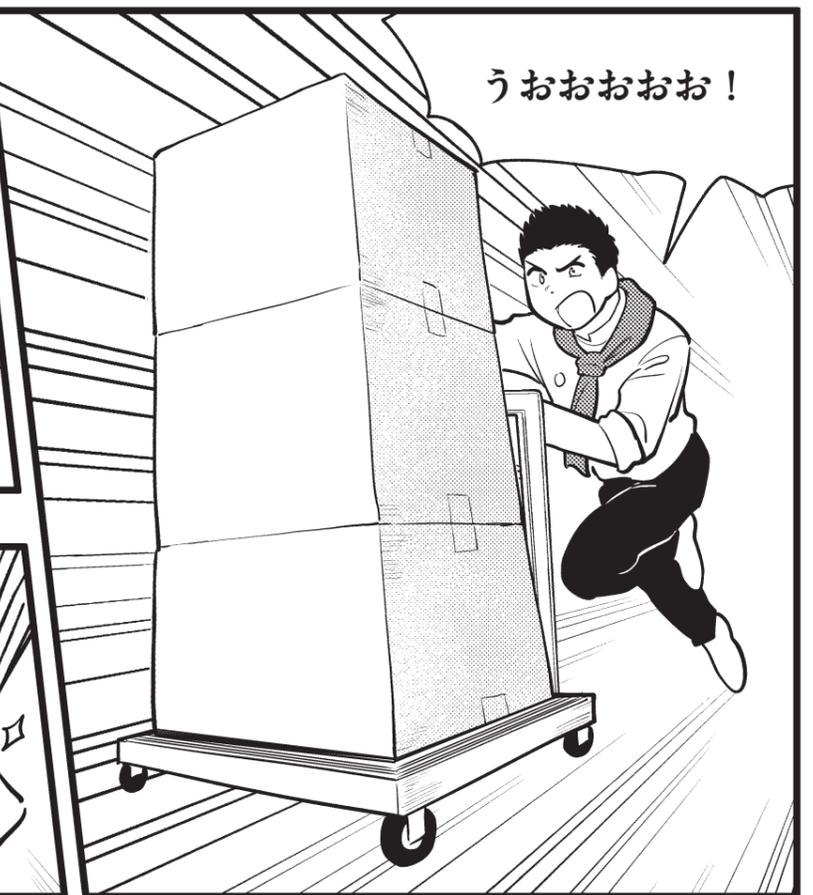
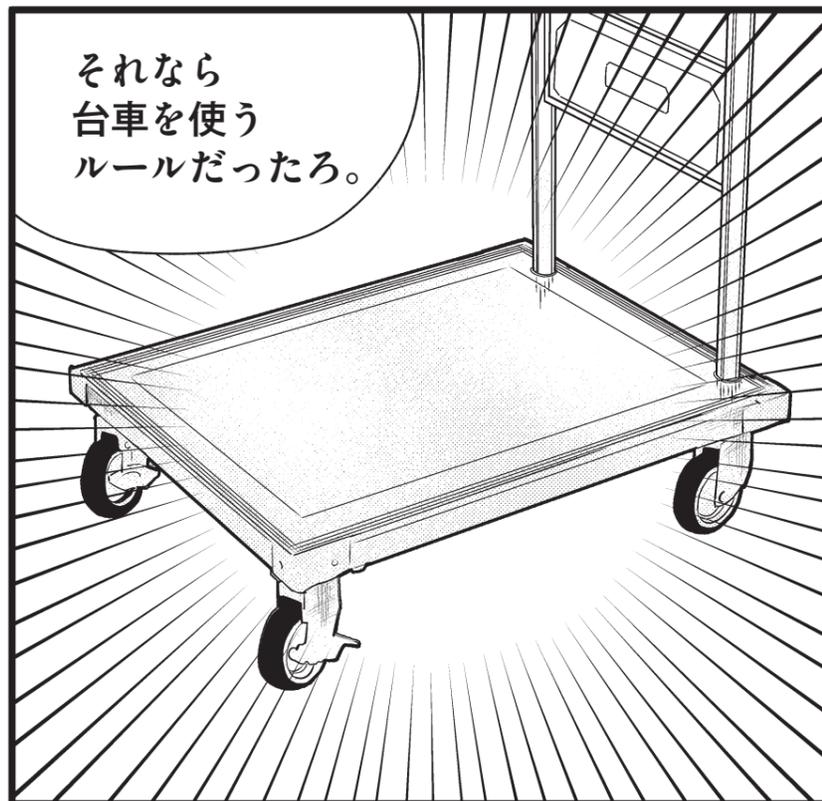
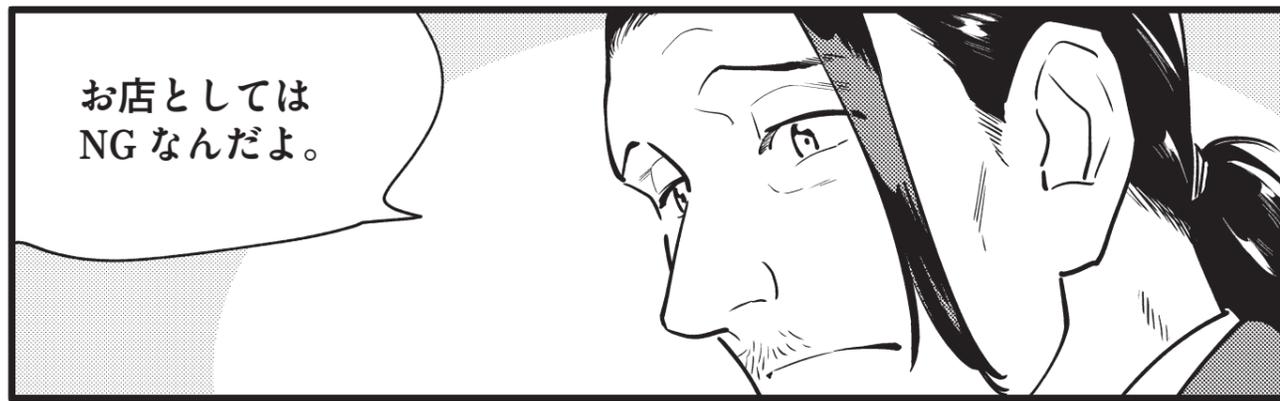


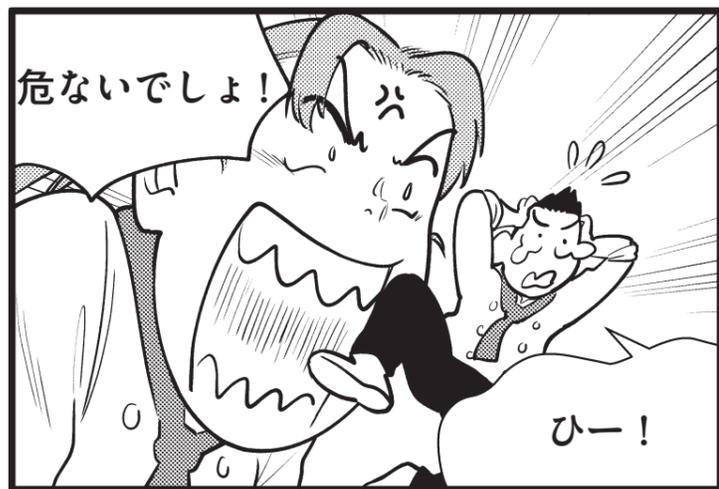
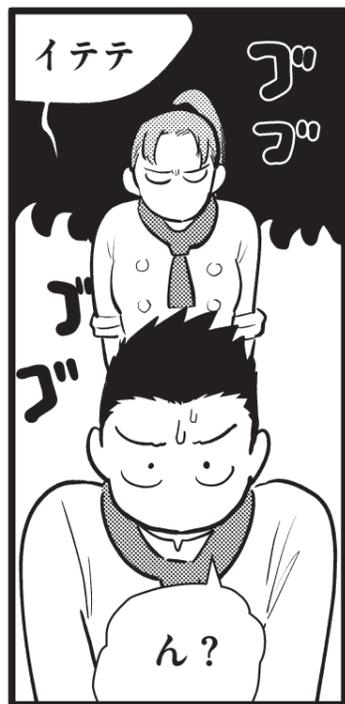
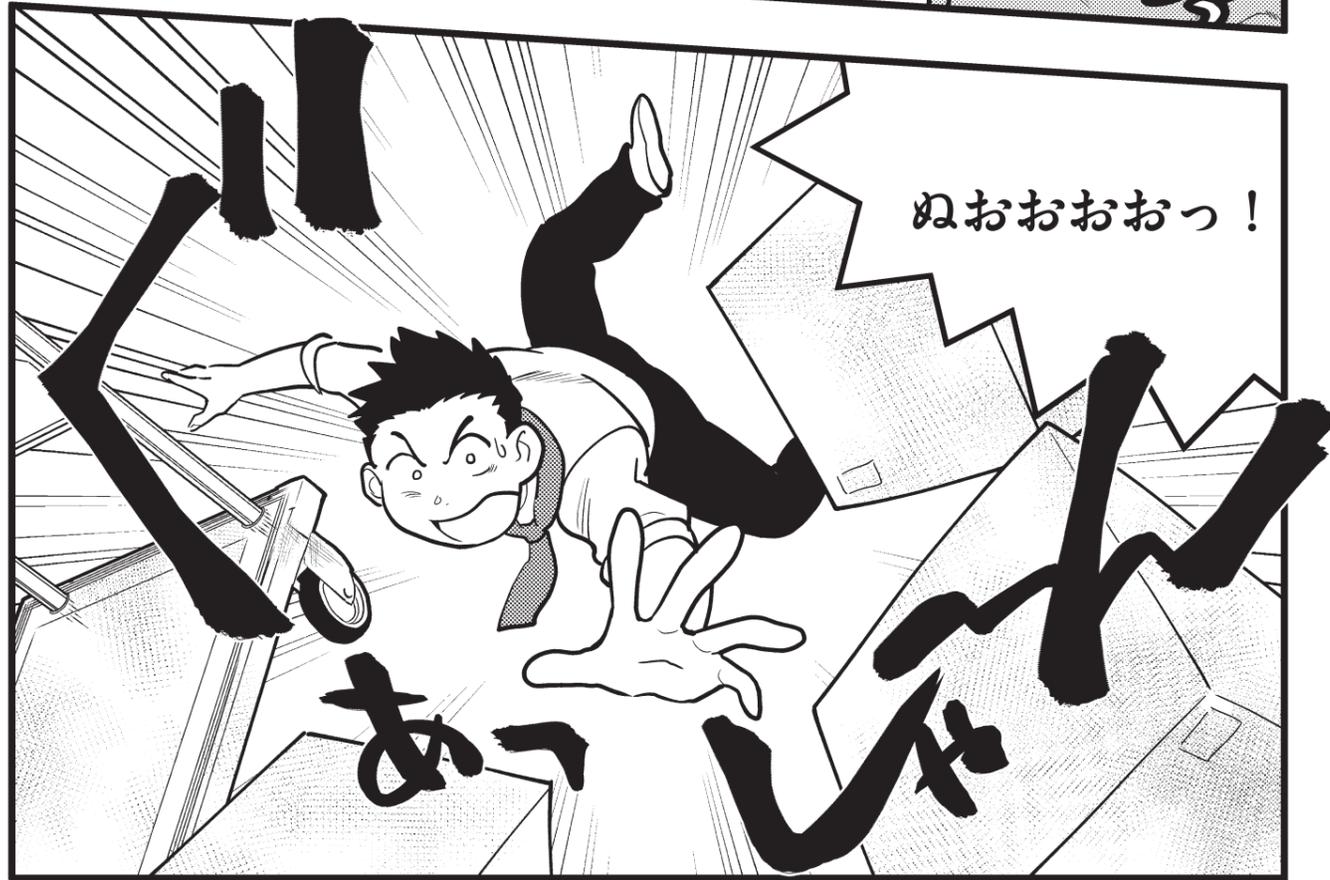
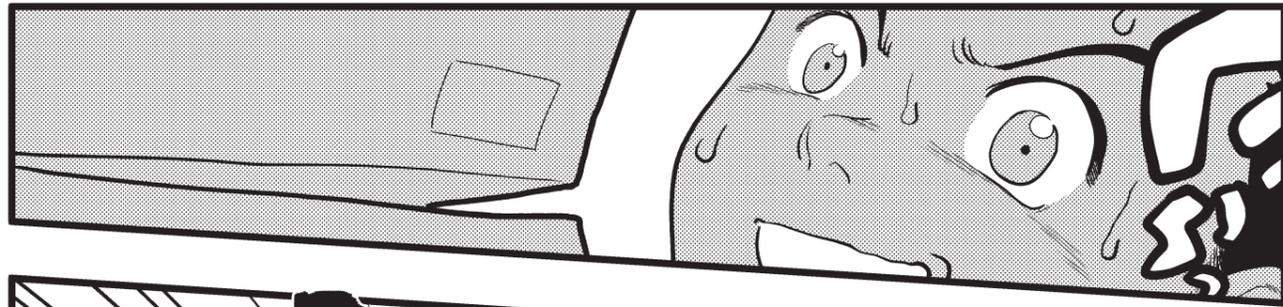




Case3 : 運搬編

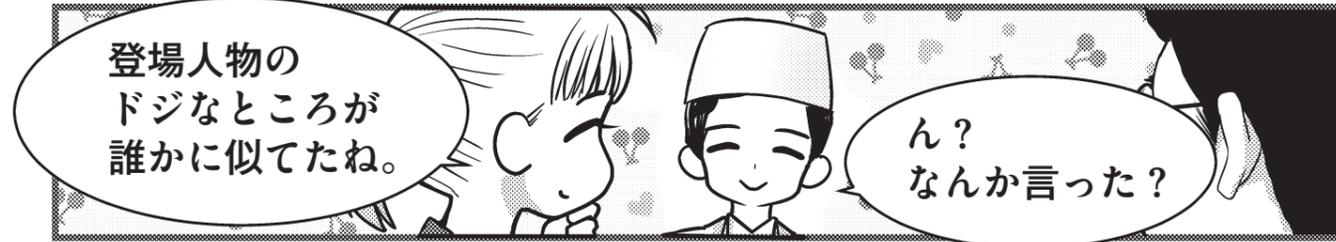
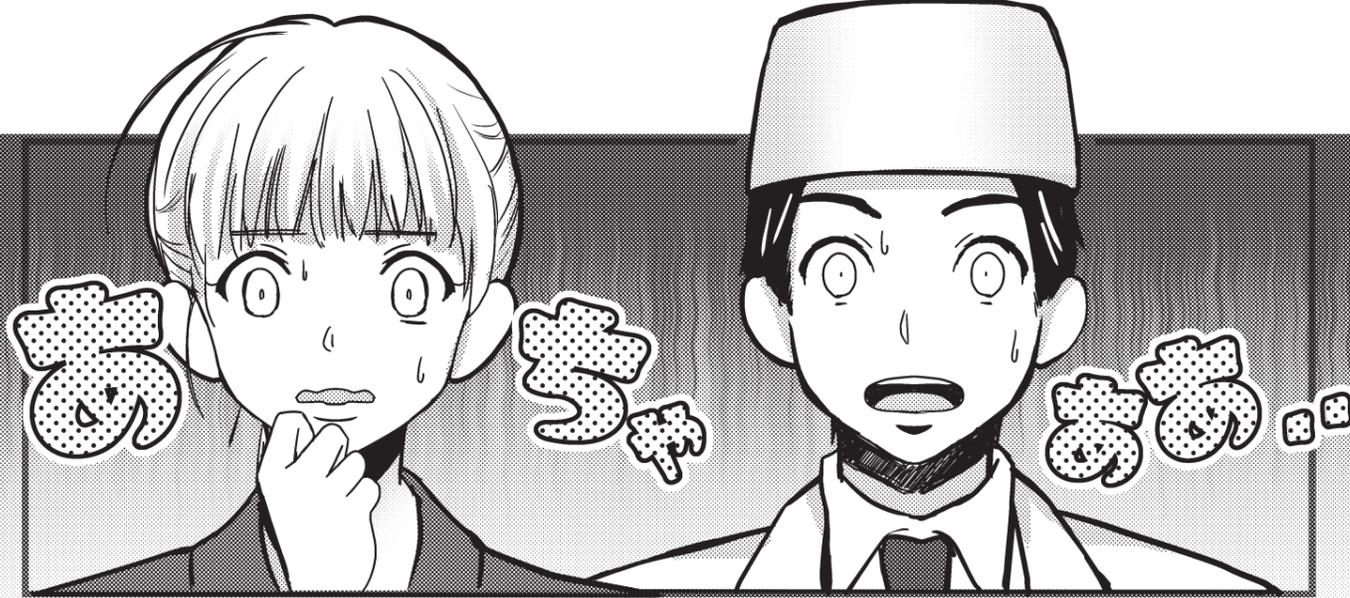






はあ〜。





外食業で気をつけたいポイント



1 | 作業中はよそ見しない。



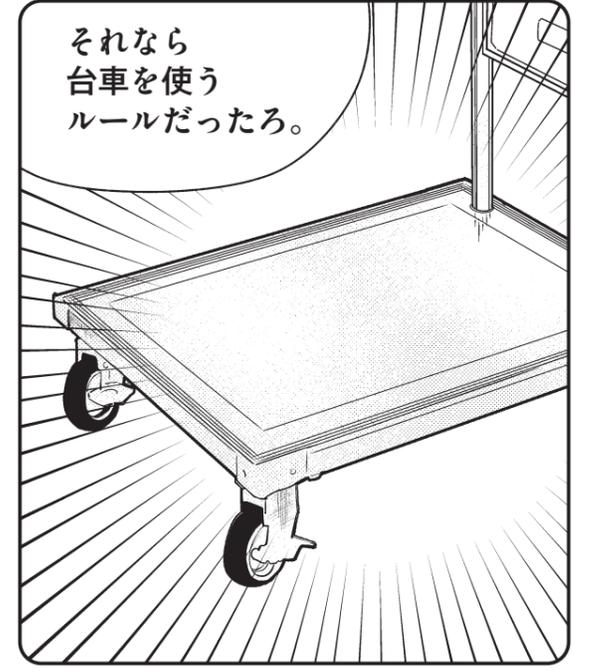
2 | 4Sの徹底。



3 | 割れた食器に注意。



4 | 運搬には台車を使用。



労災は決して他人事ではなく身近な問題だ。



ルールを守ることは「身体」「家族」「生活」を守ることだと覚えておいてほしい。

何かあったときのために

日頃から職場でのコミュニケーションも大切よ。



よし!

労災に気をつけて毎日がんばるぞ!



外食業

こんなことにも注意しよう!

安全・健康のためのヒント!



1 熱中症に注意!



2 ドライアイスによる凍傷に注意!



3 雨の日は足ふきマットの用意!

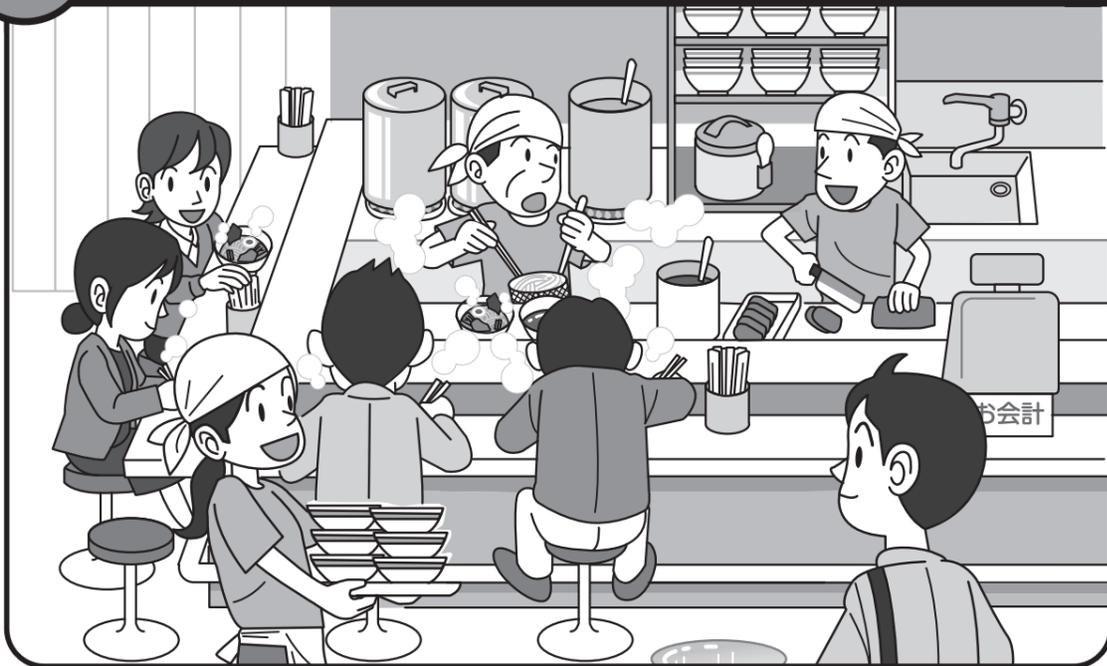


家族や友人に心配をかけないように注意して作業しよう!



職場の作業の中に潜む危険を知ろう！ 危険予知訓練（KYT）

Q どこが危険か考えてみよう！



A ここが危険のポイント！



① 作業中のよそ見は危険。



② 重い物は何回かに分けて運ぶ。



③ 4Sを徹底しよう。



ほかにも危険なポイントがないか考えてみましょう。

まんがでわかる
外食業の安全衛生

2020年3月発行

発行：厚生労働省

企画：みずほ情報総研株式会社

協力：労働安全衛生教材作成推進委員会

制作：株式会社サイドランチ



本資料に関するお問い合わせ
厚生労働省 労働基準局 安全衛生部 安全課