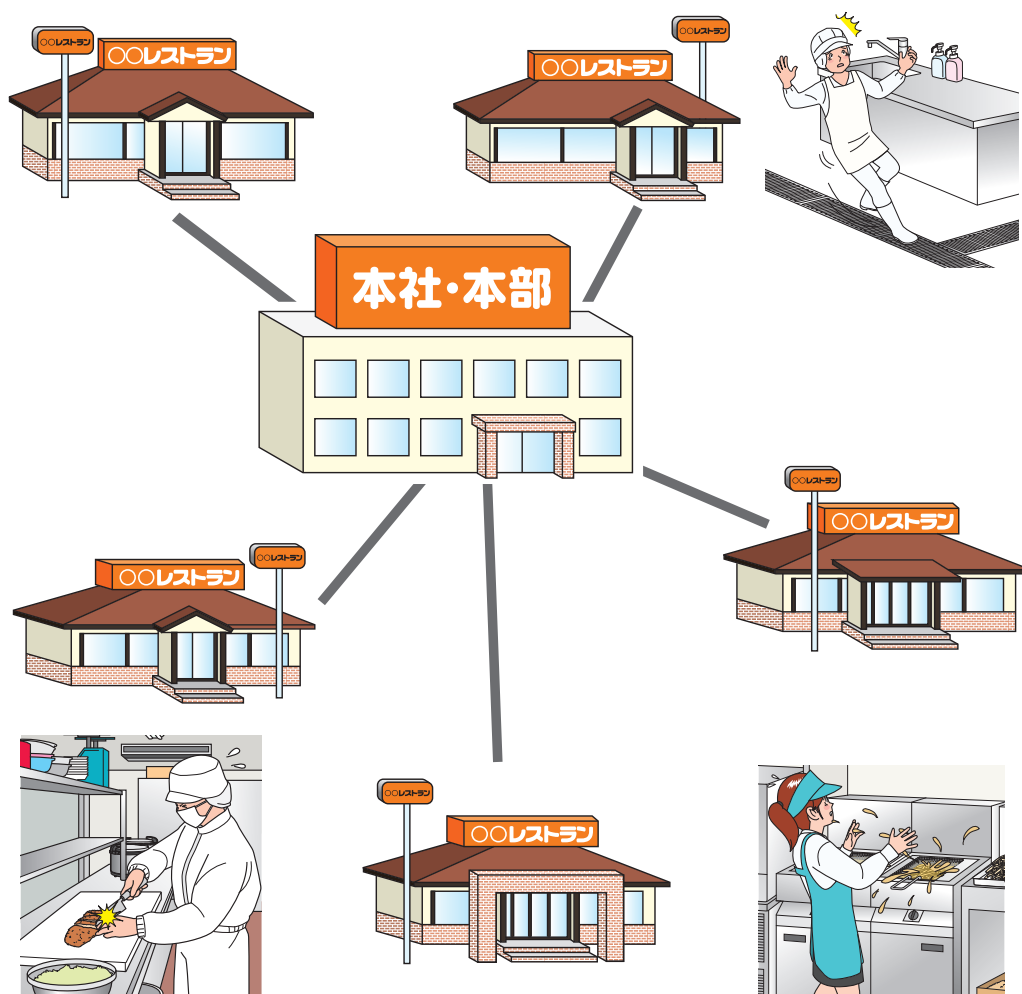


本社・本部が行う簡易的な リスクアセスメント **飲食業** の導入ポイント

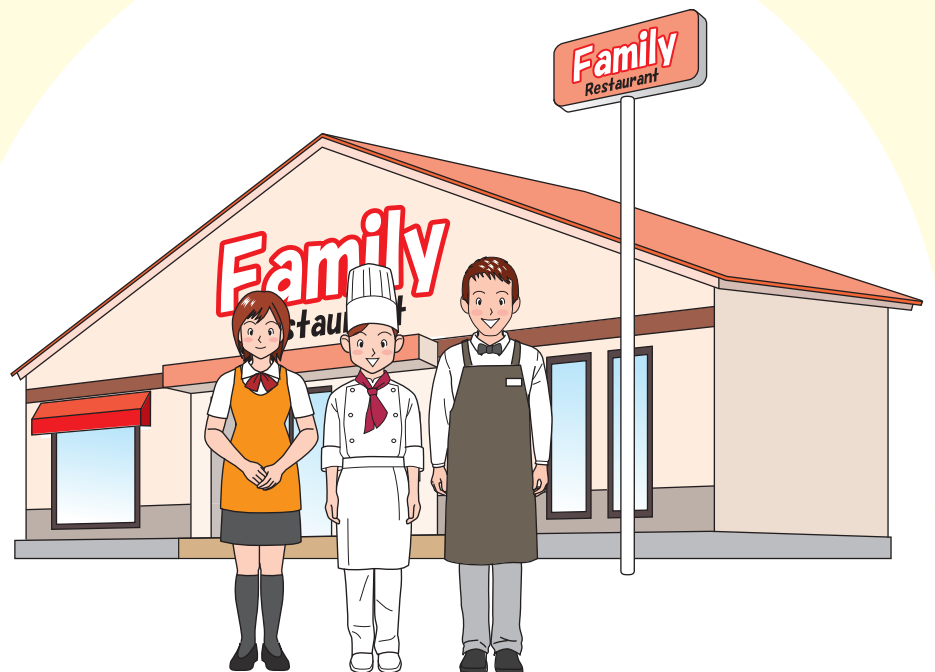


1. 対象となる 「多店舗展開している飲食業」 とは、何か？

このマニュアルの対象となる「多店舗展開している飲食業」とは、

- ファストフード
- チェーン店系専門飲食店
- ファミリーレストラン
- チェーン店系居酒屋
- チェーン店系カフェ

などが該当します。



2. なぜ、 本社・本部がリスクアセスメントを行う のか？

【本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント(飲食業)】

このリスクアセスメントは、本社・本部が、各店舗を含めて企業全体を対象として、リスクアセスメントを行う手法です。

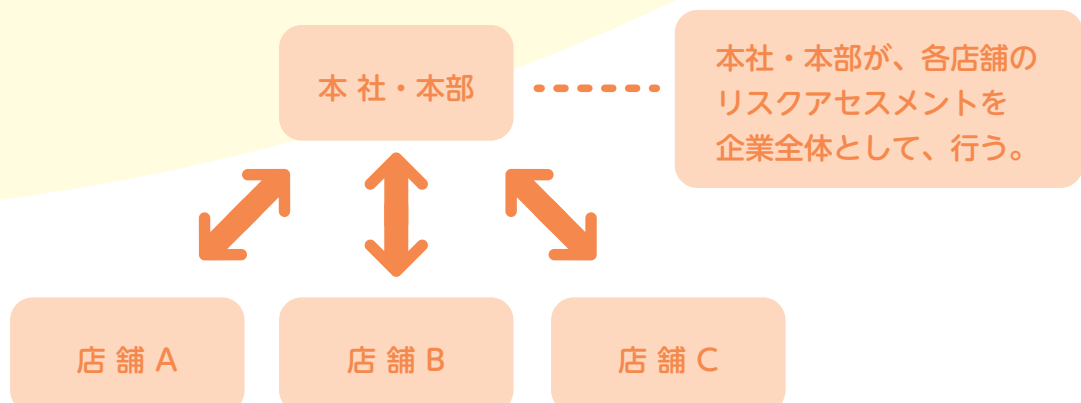
本来、リスクアセスメントは、飲食業でも、事業所単位である各店舗が個別にリスクアセスメントを実施することが基本ですが、多店舗展開している飲食業においては、各店舗を含めた企業全体をリスクアセスメントの対象とした方が、より効果的である場合があります。

その理由は、飲食業の店舗では、正社員のみならずパート従業員、アルバイトなど益々多様化し労務管理が益々困難になる中、企業の本社・本部が、各店舗の経営と安全衛生が一体となった取組を行うことが、各店舗間での安全衛生レベルのバラツキを抑えるだけでなく、企業全体の安全衛生レベルの向上につながるからです。

上記を踏まえ、現状の下、多店舗展開する飲食業においては、企業本社・本部が各店舗を含めて企業全体としてリスクアセスメントを行う手法、すなわち「企業本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント」が、より効果的、より実践的な手法として推奨するものです。

なお、この手法は、厚生労働省リスクアセスメント指針「危険性又は有害性等の調査等に関する指針（平成18年3月10日付け公示第1号）に忠実に従った方法ではありませんが、将来的にこの指針に沿った手法への段階的な取組として位置づけるものです。

本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメントのイメージ図



3. 本社・本部が行う リスクアセスメントの 「ポイント」は、何か？

本社
本部の役割が
重要です

【本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント（飲食業）のポイント】

point 1

「本社・本部」が、実施体制を確立するとともに、各店舗で発生した過去の労働災害発生状況や災害事例、更にはヒヤリハット事例を把握し、「リスクアセスメント」すべき緊急性の高い対象を決めること。
(危険性又は有害性の特定)

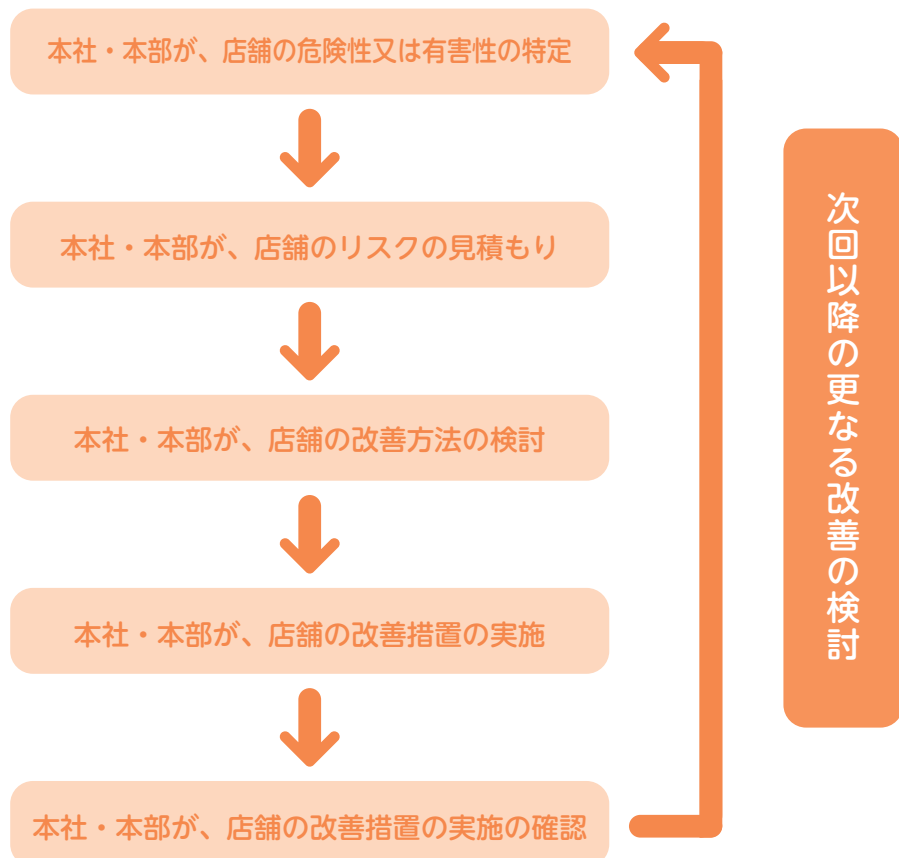
point 2

「本社・本部」が、店舗での緊急性の高い災害を対象に、リスクの見積もり、改善方法の検討（リスク低減措置の検討）、そして各店舗の改善措置（リスク低減措置の実施）の実施を行うこと。

point 3

「本社・本部」が、各店舗の改善措置の実施状況を確認すること。また、各店舗の意見を聞くとともに、本社・本部と各店舗が一体となってリスクアセスメントに取り組むこと。

本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント（飲食業）の流れ



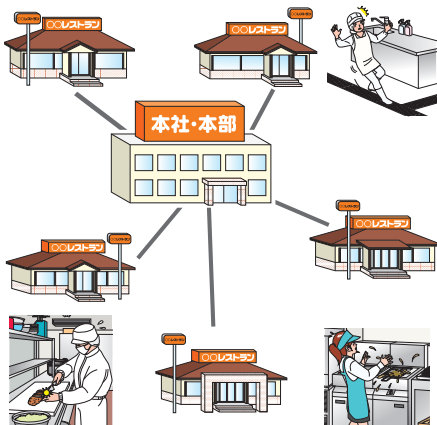
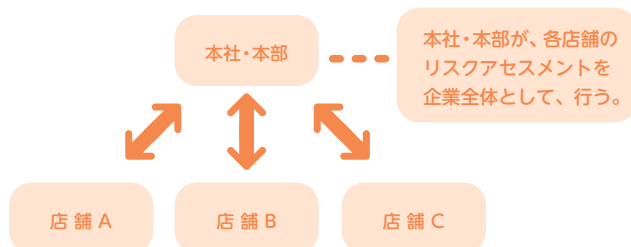
4. 具体的には、本社・本部はどのようにリスクアセスメントを行うのか？

【企業本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント(飲食業)の例】

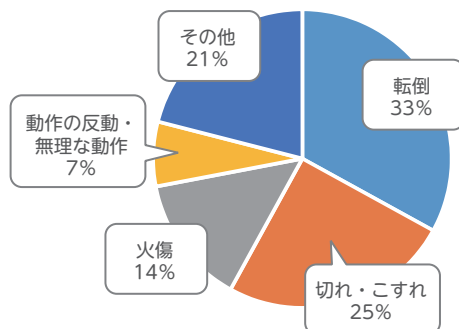
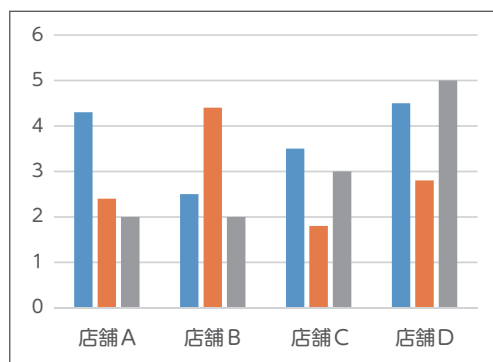
(1) 危険性又は有害性の特定の方法

- 1 「本社・本部」が、実施体制を確立するとともに、各店舗で発生した過去の労働災害発生状況や災害事例、更にはヒヤリハット事例を把握する。

本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメントのイメージ図



- 2 各店舗の労働災害発生状況やヒヤリハット状況の分析



- 3 店舗での緊急性の高い災害の把握

例 1：揚げ物の調理中に、油が跳ねて火傷する。

例 2：厨房で、濡れた床やグレーチングで、滑って転倒する。

例 3：包丁で、切傷する。



例 1：揚げ物中に、火傷



例 2：濡れた床やグレーチングで、滑って転倒



例 3：包丁で切傷

4. 具体的には、本社・本部はどのようにリスクアセスメントを行うのか？

【企業本社・本部が行う簡易的なリスクアセスメント(飲食業)の例】

(2) 「見積もり」及び「改善方法の検討」の方法

「本社・本部」が、店舗での緊急性の高い前記③の災害について、「リスクの見積もり」及び「改善方法の検討」を行う。

● リスクアセスメントの例

改善方法としては、まず本質的な安全対策や工学的対策である施設、設備対策を検討し、それが困難な場合は、管理的対策である安全教育や保護具の使用を検討する。

作業名	危険性又は有害性と発生する恐れがある災害	リスクの見積もり			改善方法 (リスク低減措置)		本社・本部が、店舗に行う改善措置 (〇〇月、△△月までに、と具体的時期を設定することが望ましい)	
		重篤度	可能性	リスク	施設、設備対策	管理的対策である安全教育や保護具の使用	施設、設備対策	管理的対策である安全教育や保護具の使用
惣菜加工 (フライヤー)	例1： フライヤーで、揚げ物中に、火傷する。	△	△	Ⅱ	・フライヤーを自動化する。	・正しい調理方法を教育するとともに、表示を行う。 ・火傷防止用のエプロン、手袋、靴等を使用する。	・〇〇月までに、該当する店舗でフライヤーを自動化する。	・〇〇月までに、該当する全ての店舗に、店舗の実施体制や実施スケジュールを明確にした教育マニュアルを作成し、各店舗に周知する。 ・〇〇月までに、該当する全ての店舗に、火傷防止用のエプロン、手袋、靴等を支給する。
厨房での作業 (濡れた床やグレーチング)	例2： 厨房で、濡れた床面やグレーチングで、滑って転倒する。	△	△	Ⅱ	・滑りにくい床面やグレーチングに改装する。	・床が濡れた場合は、即、モップで清掃する。 ・耐滑性に優れた靴又は長靴をはく。	・〇〇月までに、該当する店舗の床面を滑りにくい床面やグレーチングに改装する。	・〇〇月までに、該当する全ての店舗に、店舗の実施体制や実施スケジュールを明確にした教育マニュアルを作成し、店舗に周知する。 ・〇〇月までに、該当する全ての店舗の該当者に、耐滑性に優れた靴又は長靴を支給する。 ・〇〇月までに、モデル的なハザードマップを作成し、各店舗に周知する。
総菜の調理 (包丁)	例3： 厨房で、包丁で総菜(とんかつ)をカット中、手を切る。	△	△	Ⅱ	・納入業者と協議し、包丁を使用しない調理方法に切り替える。	・包丁の正しい使い方を教育する。	・〇〇月までに、納入業者と協議し、包丁を使用しない調理方法に切り替える。	・〇〇月までに、該当する全ての店舗に、店舗の実施体制や実施スケジュールを明確にした教育マニュアルを作成し、店舗に周知する。

【表1】災害の重篤度(災害の程度)の区別の例

重篤度(災害の程度)	内容の目安
致命傷又は重大 ×	死亡・手足の切断等重篤災害・休業災害(1ヶ月以上)
中程度 △	上記以外の休業災害(1ヶ月未満)
軽症 ○	不休災害やかすり傷程度

【表2】災害の可能性の区別の例

災害の可能性	内容の目安
可能性が高い ×	かなりの注意力でも災害につながるもの
可能性がある △	うっかりしていると災害につながるもの
ほとんどない ○	通常の状態では災害にならないもの

【表3】リスクの見積もりの区別の例

		重篤度(災害の程度)		
		致命傷又は重大 ×	中程度 △	軽症 ○
災害の可能性	可能性が高い ×	Ⅲ	Ⅲ	Ⅱ
	可能性がある △	Ⅲ	Ⅱ	Ⅰ
	ほとんどない ○	Ⅱ	Ⅰ	Ⅰ

【表4】リスクレベルに応じた対応措置

リスクレベル	優先度
Ⅲ	高 ・直ちにリスク低減措置を講ずる必要がある。 ・措置を講じるまで作業を停止する必要がある。 ・十分な経営資源を投入する必要がある。
Ⅱ	中 ・速やかにリスク低減措置を講ずる必要がある。
Ⅰ	低 ・必要に応じてリスク低減措置を実施する。

(3) 改善方法(リスク低減措置)の実施と次年度以降の更なる改善の検討

本社・本部が、上記リスクアセスメントの結果を踏まえて、店舗の改善方法（リスク低減措置）を実施します。リスク低減措置を検討する場合は、法令に定められた事項がある場合には、それを必ず実施するとともに、リスクの高いものから優先的に検討を行います。

特に、施設、設備の改善を伴うような改善方法は、本社・本部にしかできない改善方法です。また、左記例の「耐滑性に優れた靴又は長靴」を該当する全ての店舗への支給することは、本社・本部が行うことが有効であり、その改善措置の確認も重要です。

また、上記改善措置がすぐに行えないときは、「職場の危険の見える化」を行うとともに、安全衛生教育を行うことが重要です。

● 改善措置の例



