

札幌中央基署発0724第3号
札幌東基署発0724第4号
令和5年7月24日

札幌労働基準協会長 殿

札幌中央労働基準監督署長



札幌東労働基準監督署長



飲食店における労働災害防止対策の徹底について

労働基準行政の推進につきましては、日頃より格別な御理解と御協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、札幌中央労働基準監督署及び札幌東労働基準監督署管内の飲食店における労働災害発生状況（休業4日以上で、新型コロナウイルス感染症によるものを除く。）は、別添資料のとおり、平成25年から令和4年までの過去10年間に905人（うち死亡2人）の労働者が被災しており、長期的には増減を繰り返しながら減少傾向にあるものの、近年は横ばいの状況が続いています。

過去に発生した災害を見ますと、食品加工用機械を作動させた状態のまま危険箇所の清掃作業を行ったもの、通路や床上に放置された箱等につまずき転倒したもの、脚立の天板上で作業中に転落したもの、重量物の運搬の際に腰痛となったものなど、職場の安全衛生管理が徹底されていなかったことによる災害が散見される状況から、事業主におかれましては、労働災害防止のための活動を一層推進していただく必要があります。

つきましては、貴団体の傘下会員に対して、別添の資料に基づく労働安全衛生活動の推進が図られますよう、周知と御指導方よろしくお願い申し上げます。

【 担 当 】

札幌中央労働基準監督署 安全衛生課

電 話 011-737-1192

札幌東労働基準監督署 安全衛生課

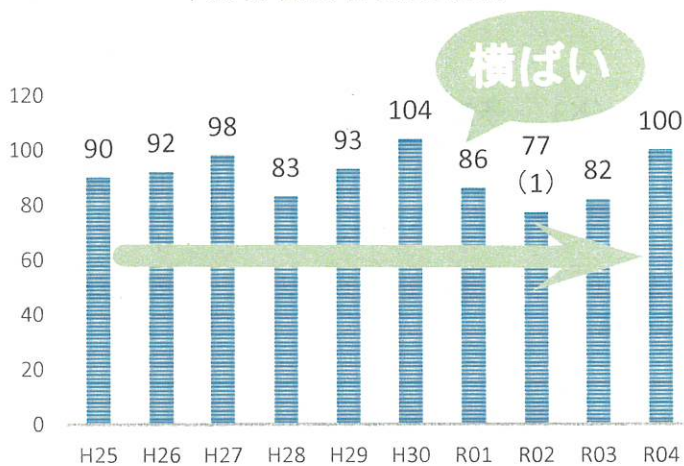
電 話 011-894-2816

飲食店における労働災害を防止するために

札幌中央及び札幌東労働基準監督署管内の飲食店の事業場では、過去10年間に905名の方が労働災害（休業4日以上）により被災されており、このうち1名の方が亡くなられています。

被災者数は横ばいの状況が続いていますが、あってはならない労働災害の発生を防止するため、飲食店における安全衛生活動の強化が求められています。

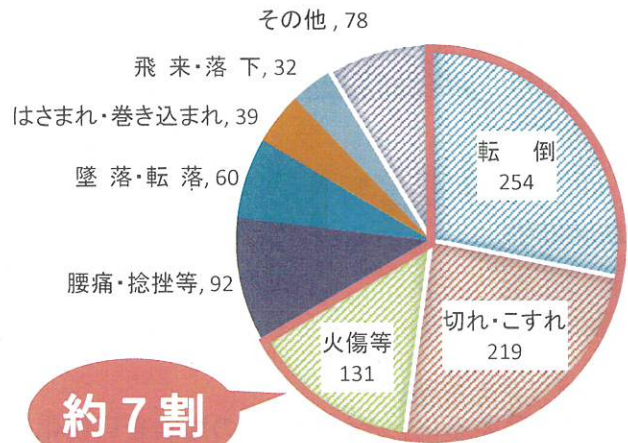
年別労働災害発生状況



※ () 内は死亡者数で内数である。

※ 新型コロナウイルス感染症によるものを除く。

事故の型別労働災害発生状況



平成25年から令和4年までの10年間に飲食店で発生した労働災害を事故の型別にみると、転倒が28%、切れ・こすれが24%、火傷等が14%と多く、合計すると全体の約7割を占めています。

【災害事例】

- 米袋を抱えたまま厨房に入る際、高さ30cmの段差でつまづき転倒して胸椎を骨折する。(休業3か月)
- 洗い場にてグラスをスポンジで洗っていた時、グラスが割れて指を切る。(休業2週間)
- 加熱調理中の寸胴の傾きを直す際に、倒れて高温のスープが足にかかったもの。(休業2か月)

切れ・こすれ防止対策

厨房において包丁などの刃物、皿やコップなどの割れた食器、缶開口部の鋭利な部分、スライサー等の食品加工用機械を原因とする災害が発生しており、以下の点に注意しましょう。

- 回転する刃等を内蔵している機械は、手や指が入らないようガードを付けた状態で使用する。
- 食品加工用機械の掃除や点検は、機械を停止してから行う
- 包丁などの刃物を使用する際は、視線を外さない。
- 食材が滑る、転がることに注意する。
- 食器を洗うときは、欠けた部分などで負傷しないようゴム手袋により手を保護する。



転倒防止対策

- 出入口などの滑りやすい場所は、滑り止めの措置をとる。
- 段差をできるだけなくすか、段差のある場所には「足元注意」の表示を行う。
- 通路には物を置かない、物をはみ出させない。
- 専用の滑りにくい履物を履く、靴の踵を踏まない。
- 滑り易い場所を確認し、「危険マップ」を作成する等により労働者に周知する。
- 冬季間は、通路等へ凍結防止対策（融雪剤・砂の散布等）を講じる。



火傷防止対策

厨房内などで熱湯、高温の油、スープ等の高温の料理、コーヒー等の高温の飲料による火傷が多く発生しており、特にフライヤー取扱い中によるものの割合が高く、以下のポイントに注意する。

- フライヤーを取り扱う際には、長靴、長いエプロン、耐熱手袋等を使用する。
- 熱湯を入れた鍋や料理を運搬時の転倒を防ぐため、清掃や片付けを徹底する。



札幌中央労働基準監督署・札幌東労働基準監督署

共通事項

① 4S活動の実施

「4S」とは、「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」のことで、これらを日常的な活動として行うのが、「4S活動」です。

4S活動は、労働災害防止だけではなく、作業のしやすさ、作業の効率化も期待できます。荷物やゴミなど物が散らかっている職場や、水や油で床が滑りやすい職場は、災害発生のリスクが高くなります。



② KY活動の実施

「KY」とは、「危険（K）・予知（Y）」のことです。

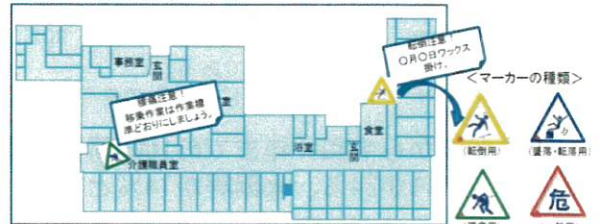
KY活動では、業務を開始する前に職場で「その作業には、どんな危険が潜んでいるか」を話し合っ、て、「これは危ない」というポイントに対する対策を決め、作業のときは一人ひとりが「指差し呼称」をして行動を確認します。

「うっかり」、「勘違い」、「思い込み」などは、不安全な行動を招き、災害の原因となります。

③ 危険の「見える化」

危険の「見える化」とは、職場の危険を可視化（＝見える化）し、労働者全員で共有化することです。KY活動で見つけた危険のポイントにステッカーを貼り付けたり、危険情報を集約した危険マップを作成すること等により、注意喚起を行います。

＜危険マップ及びマーカーのイメージ＞



転倒・腰痛防止用視聴覚教材

転倒や腰痛は、第三次産業でも日常的に起こり得る災害です。働く皆様は日常的に転倒や腰痛災害の防止を心がけられるよう、災害事例、防止対策などをとりまわります。職場での安全衛生教育などに役立ててください。



～転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」～
(4分15秒)
(令和元年度厚生労働科学研究費補助金 労働安全衛生総合研究事業「エビデンスに基づいた転倒予防体制の開発およびその検証」の一環として製作)



～飲食店・小売業向け転倒・腰痛防止用視聴覚教材～
(6分55秒)



～社会福祉施設向け転倒・腰痛防止用視聴覚教材～
(6分55秒)

<https://anzeninfo.mhlw.go.jp/information/videokyozai.html>

④ 安全教育

「器具の正しい操作方法」などを知っていれば、労働災害を防ぐことができます。

組織の本社や本部では、「どんな災害が起こっているか」、「どうしたら災害は防げるのか」を踏まえ、「正しい作業手順（マニュアル）」を作成し、店舗・施設では、この内容を労働者に教育します。

朝礼など皆が集まる機会を活用し教育を行う方法もあります。

特に、はじめて職務に就いた労働者には、雇入れ時に安全教育を行う必要があります。

なお、厚生労働省のホームページ（職場の安全サイト）には、転倒・腰痛防止用の動画教材が掲載されています。

チェックリストで安全衛生管理状況を確認！

チェック項目	状況
1. 本社・本部用	
2. 店舗・施設用	
3. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
4. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
5. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
6. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
7. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
8. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
9. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
10. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
11. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
12. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
13. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
14. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
15. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	

チェック項目	状況
1. 店舗・施設用	
2. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
3. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
4. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
5. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
6. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
7. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
8. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
9. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
10. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
11. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
12. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
13. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
14. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	
15. 転倒・腰痛防止「いざいざ健康体操」の導入状況を確認する。	



～次ページ以降のチェックリストの項目を確認し、不足事項は安全衛生活動に反映させましょう～



(問合せ先)

札幌中央労働基準監督署
札幌 東 労働基準監督署

TEL 011-737-1192

TEL 011-894-2816

(R5.6更新)

(本社・本部用)

労働安全衛生チェックリスト

令和 年 月 日

事業場名			
所在地	電話番号 ()		
担当者氏名	職名		氏名

※該当項目の□欄に✓印を記入してください。

チェック項目		該当
1	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。	<input type="checkbox"/>
2	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。	<input type="checkbox"/>
3	店舗・施設の作業について、労働災害発生状況を踏まえ、安全に配慮した作業マニュアルを作成して店舗・施設に周知していますか。	<input type="checkbox"/>
4	次の項目のうちから、店舗・施設で実施すべき安全衛生活動を定め、店舗・施設での取組を行わせるとともに、必要な資料の提供、教育の実施等の支援を行っていますか。	<input type="checkbox"/>
	① 4 S (整理、整頓、清掃、清潔) の徹底による床面の水濡れ、油汚れ等の小まめな清掃、台車等の障害物の除去、介護、保育等の作業ができるスペース・通路の確保等による転倒・腰痛災害の防止	<input type="checkbox"/>
	② 作業マニュアルの店舗・施設の従業員への周知・教育	<input type="checkbox"/>
	③ K Y (危険予知) 活動による危険予知能力、注意力の向上	<input type="checkbox"/>
	④ ヒヤリハット活動による危険箇所の共有、除去	<input type="checkbox"/>
	⑤ 危険箇所の表示による危険の「見える化」の実施	<input type="checkbox"/>
	⑥ 店長・施設長、安全衛生担当者による定期的な職場点検の実施	<input type="checkbox"/>
	⑦ 朝礼時等での安全意識の啓発	<input type="checkbox"/>
	⑧ 転倒防止に有効な靴、切創防止手袋等の着用の推進、介護機器・用具等の導入と、使用の推進、熱中症予防のための透湿性・通気性の良い服装の活用	<input type="checkbox"/>
	⑨ 腰痛予防対策指針に基づく健康診断の実施	<input type="checkbox"/>
	⑩ 腰痛・転倒予防体操の励行	<input type="checkbox"/>
⑪ 熱中症予防のための休憩場所・時間の確保	<input type="checkbox"/>	
5	店舗・施設における安全衛生担当者(衛生管理者、衛生推進者、安全推進者等)の配置状況を確認していますか。	<input type="checkbox"/>
6	店舗・施設の安全衛生担当者に対する教育を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
7	本社・本部、エリアマネージャーから店舗・施設に対する危険箇所や安全衛生活動の取組状況の点検、災害防止指導を実施していますか。(店舗・施設の監査チェックリストに安全衛生に関する項目を明記することなどがあります。)	<input type="checkbox"/>
8	安全対策の取組や注意喚起を分かりやすく従業員へ周知するための掲示や小冊子の配布を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
9	リスクアセスメント(職場の危険・有害要因を特定し、リスクの大きさを評価すること)を実施してその結果に基づく対策を講じていますか。	<input type="checkbox"/>
10	店舗・施設におけるメンタルヘルス対策について指導及び実施状況の把握を行っていますか。	<input type="checkbox"/>
11	店舗・施設における健康診断及び事後措置、長時間労働者への面接指導など、健康確保措置の実施状況を把握していますか。	<input type="checkbox"/>

※このチェックリストは、第3次産業(小売業、社会福祉施設、飲食店)で共通した内容となっています。

(店舗・施設用)

労働安全衛生チェックリスト

令和 年 月 日

事業場名				
所在地				
電話番号	()			
担当者 職氏名	職名		氏名	

※該当項目の□欄に✓印を記入してください。

チェック項目		該当
1	4 S 活動（整理、整頓、清掃、清潔）の徹底による床面の水濡れ、油污れ等の小まめな清掃、台車等の障害物の除去、介護、保育等の作業ができるスペース・通路の確保等による転倒・腰痛災害の防止を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
2	作業マニュアルを店舗・施設の従業員に周知、教育していますか。	<input type="checkbox"/>
3	K Y（危険予知）活動による危険予知能力、注意力の向上に取り組んでいますか。	<input type="checkbox"/>
4	ヒヤリハット活動による危険箇所の共有、除去を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
5	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。	<input type="checkbox"/>
6	店長・施設長、安全担当者による定期的な職場点検を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
7	朝礼時等での安全意識の啓発を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
8	転倒防止に有効な靴、切創防止手袋等の着用の推進、介護機器・用具等の導入、使用の推進、熱中症予防のための透湿性・通気性の良い服装の活用などを行っていますか。	<input type="checkbox"/>
9	腰痛予防対策指針に基づく健康診断を実施していますか。	<input type="checkbox"/>
10	腰痛・転倒予防体操を励行していますか。	<input type="checkbox"/>
11	熱中症予防のための休憩場所・時間の確保を実施していますか。	<input type="checkbox"/>

※このチェックリストは、第3次産業(小売業、社会福祉施設、飲食店)で共通した内容となっています。

飲食店における労働災害発生状況

札幌中央労働基準監督署
札幌東労働基準監督署

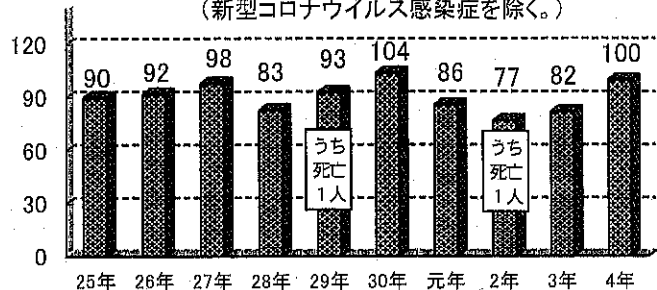
1 飲食店における労働災害（被災者数）の推移

平成25年から令和4年までの10年間に、飲食店において発生した労働災害（休業4日以上）による被災者数は905人を数え、このうち、死亡者数は2人となっています。

飲食店における労働災害発生状況については、長期的には増減を繰り返しながら減少の傾向にありましたが、近年では減少率は鈍化し横ばいの状態が続いています。

平成29年には、トラックの荷台から墜落して死亡した災害が1件発生しています。

(人) 飲食店における労働災害発生状況
(新型コロナウイルス感染症を除く。)



年	平成25年	26年	27年	28年	29年	30年	令和元年	2年	3年	4年	合計
被災者数	90	92	98	83	93	104	86	77	82	100	905
うち死亡	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	2

2 飲食店における労働災害の特徴

1. 多発している労働災害

- ① 転倒…254人（主に通路や床等の建物内での転倒163人、冬季の凍結路面等53人）
 - ② 高温・低温の物との接触…131人（調理器具、油・熱湯など）
 - ③ 包丁など手工具による切れ…93人
 - ④ 動作の反動・無理な動作…92人（腰痛や捻挫など）（荷の運搬25人、通路や床でのつまづきなど21人）
 - ⑤ 墜落・転落…60人（階段等の建物40人、はしごや踏台から9人）
 - ⑥ 食品加工機械などの動力機械…54人（機械にはさまれる、巻き込まれる、機械の刃に接触するなど）
- ※ また、発生件数は少ないものの、ガス機器や炭火を使用中に一酸化炭素中毒となった事例や、洗剤、漂白剤などの人体に有害な化学物質による労働災害が発生しています。

2. 休業1か月以上の労働災害

飲食店において、休業1か月以上（いわゆる重傷）となった労働者は373人と全体の41%を占めています。なお、年齢が上がるにつれて、休業1か月以上となる割合が高くなり、特に60歳以上では6割を占めていることから、高齢労働者の労働災害防止対策も積極的に推進しましょう。

年台別	10歳台	20歳台	30歳台	40歳台	50歳台	60歳台	70歳台	80歳台	合計
被災者数	112	210	126	152	158	113	33	1	905
休業1か月以上	24 (21%)	65 (31%)	54 (43%)	66 (43%)	73 (46%)	70 (62%)	20 (61%)	1 (100%)	373 (41%)

3 飲食店における労働災害防止のためのポイント

1. 転倒災害……254人 休業1か月以上155人（61%）

調理場や通路、ホール等を歩行中に水や油等で足を滑らせ転倒する、また、床上に放置された箱等につまずく、接客のため走ったところ足を滑らせ転倒するなどの災害が発生しています。

- ☑ 床や通路は整理整頓と清掃（水分や油分の除去）を行い、転倒しにくい環境をつくりましょう。
- ☑ 足元の安全確認の徹底と、走らない、急な動作をしないなど、安全な歩行を心がけましょう。
- ☑ 日頃から柔軟体操を行うなど、転倒しにくい体づくりを心がけましょう。

2. 高温の物との接触(火傷)による労働災害……131人 休業1か月以上28人(21%)

カセットコンロのボンベが過熱し爆発する、ガスコンロ着火時に大きな炎が上がり火傷する、フライヤーで過熱された調理油がこぼれて火傷する、鍋や寸胴から熱湯がこぼれて長靴に入り火傷するなどの労働災害が発生しています。

- ☒ ガス機器等の火気の安全な取扱いにかかる教育を定期的 to 実施しましょう。
- ☒ 熱湯や調理油を取扱う際は体を保護できる十分な長さの前掛けなどを着用しましょう。
- ☒ 熱湯や調理油を取扱う際は無理な姿勢をせず、また足元などに十分注意を払いましょう。

3. 動作の反動・無理な動作……92人 休業1か月以上45人(49%)

動作の反動・無理な動作は、荷や物等を持ち上げた際に腰痛となる、また、作業の際に体をひねるなどの災害が発生しています。

- ☒ 荷等の運搬作業は、複数人で作業する、また台車を使用するなど腰痛防止のための対策を実施しましょう。
- ☒ 腰痛等の予防のため、日頃から体操を行うなど体づくりを心がけましょう。

4. 墜落・転落による労働災害……60人 休業1か月以上33人(55%)

棚から調理用具や食材等を出し入れするなどのため、脚立や踏み台を使用中に姿勢を崩して墜落する、脚立の設置場所に凹凸があったため脚立が揺れて墜落する、また、高い所の掃除のため椅子などに足をかけて作業中に足を踏み外し墜落するなどの災害が発生しています。

- ☒ 作業に応じた適切な高さの脚立や踏み台を使用しましょう。
- ☒ 脚立や踏み台は凹凸のない平坦な場所に設置し正しい方法で使用しましょう。
- ☒ 高い箇所の清掃は柄の付いた清掃用具を使用させるなど、作業方法の改善や見直しをしましょう。

5. 食品加工機械などの動力機械による労働災害……54人 休業1か月以上20人(37%)

食材を加工するため、ミキサーやスライサーなどの動力機械が使用されていますが、これらの機械を使用中に機械の可動部分に腕や手・指がはさまれる、また、これらの機械により指などを切断(10件発生)するなどの労働災害が発生しています。

また、機械に食材が詰まったなどの際に機械を停止させずに作業を行ったため、手や指を負傷するなどの災害も散見されていることから、以下に掲げる安全対策を徹底しましょう。

- ☒ 機械の安全装置(リミットスイッチ・安全カバーなど)は、有効な状態にしましょう。
- ☒ 機械の詰まりや清掃などの際は、必ず機械を停止させてから作業を行いましょう。
- ☒ 押し棒などの治具がある場合は、必ずこれを使用しましょう。

※ その他(一酸化炭素中毒・洗剤などの化学物質)の労働災害

- ☒ 一酸化炭素中毒を防止するため、ガス機器や炭火などを使用する際は十分な換気をしましょう。
- ☒ 洗剤などによる薬傷や中毒を防止するため、事前に取扱説明書などを確認し、必要に応じてマスク、手袋、長靴や前掛けなどを着用し体を保護するとともに、漂白剤など塩素ガスが発生するおそれのある洗剤を使用する際は、十分な換気をしましょう。

関連資料(厚生労働省等のホームページからダウンロードすることができます。)

飲食店における労働災害防止対策について 厚生労働省

検索

飲食店の労働災害防止マニュアル

検索

北海道労働局 第三次産業の労働災害防止について

検索

転倒災害プロジェクト

検索

高齢労働者の安全衛生対策について 厚生労働省

検索

※ 検索サイトにおいて、それぞれ項目を入力し検索してください。