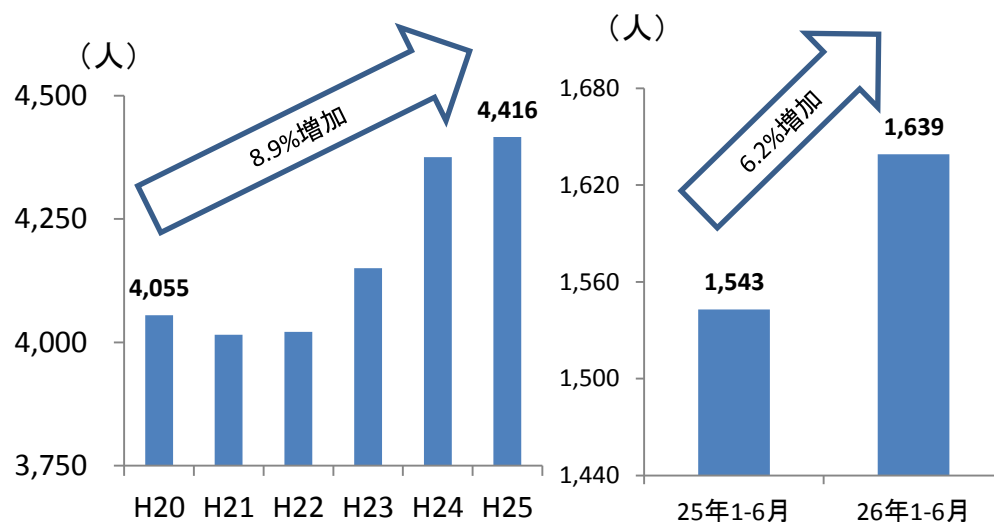


①

飲食店における労働災害の発生状況

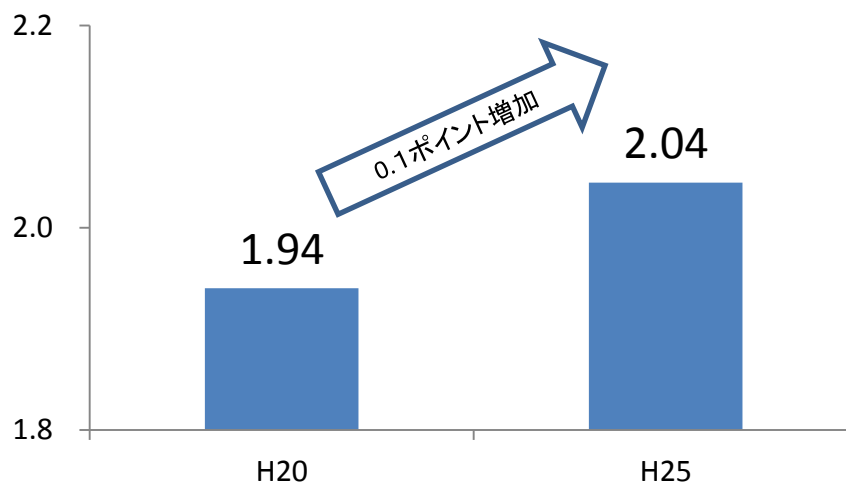
休業4日以上^の死傷災害

- 災害は年々増加傾向
- さらに本年(1~6月)も対前年比 **6.2%増**



災害発生率

- 災害発生率(1000人当たりの災害発生件数)は、5年前と比較して**0.1ポイント増**



②

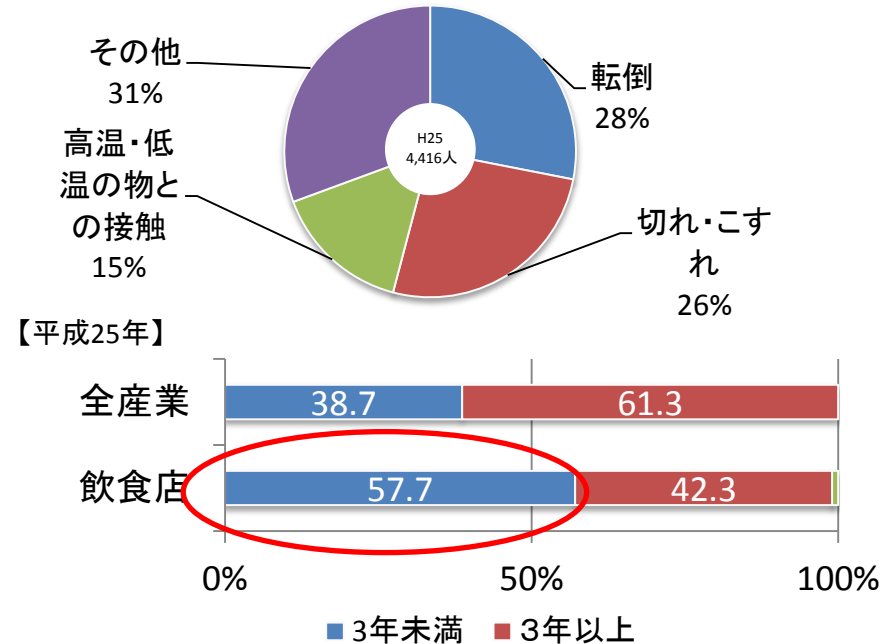
飲食店における労働災害の特徴

事故の型別死傷者数内訳

- 「転倒」が28%を占め、次いで刃物などによる「切れ・こすれ」(26%)があり、この二つで過半数を占める。

経験年数別死傷者数の割合

- 死傷者数の過半数(57.7%)が経験年数3年未満であり、全産業と比べ、20ポイント近く高い。



課題

- 「転倒」や「切れ・こすれ」など生命に関わる度合いの比較的小さい災害が多い。
- 経験が十分でない労働者の災害が多い。
- 労働災害防止活動を担当する安全管理者の選任等が義務づけられていない業種。

事業者、労働者の双方とも労働災害に対する意識を高めることが必要
 特に経験年数が少ない労働者に対する雇入れ時の教育等の徹底・充実が必要
 このためにも安全管理体制を整備することが必要

③

飲食店において取り組んでいただきたい事項

各事業場・職場において、以下の取組が行われるよう、事業者や従事者に対して、周知及び啓発をお願いします。

(例：関係者が集まる機会での周知、HPや会報での周知等)

1 安全活動の活性化

各々の職場において、以下の例に示すような安全活動を実施する。

○職場内の整理整頓(4S活動)

○危険予知(KY活動)

○危険の「見える化」

○安全意識の啓発

2 安全教育・研修の実施

特に、雇入れ時教育の実施を徹底する。

3 労働災害を防止するための安全の担当者の配置等

上記1の安全活動を推進する担当者「安全推進者」を配置する。