

厚生労働科学研究費補助金（労働安全衛生総合研究事業）
 分担研究報告書

5. 小売業・飲食店における行政推進施策好事例モデルの提案
 労働災害防止用パンフレットの制作 -

研究分担者 高木元也（独）労働者健康安全機構労働安全衛生総合研究所リスク管理研究センター長

研究要旨 小売業・飲食店の主要業態別にみた労働災害発生状況の特徴、安全教育のポイントなどを整理し、それらを基に労働災害防止用パンフレットを制作し、全国の労働局及び労働基準監督署、中央労働災害防止協会等にそれを配布することにより、新しい労働安全衛生行政施策を提案した。

A 調査の目的

小売業、飲食店の労働災害防止が喫緊の課題である。中長期的に労働災害発生状況をみると、製造業や建設業は顕著に減少する中、第三次産業は未だ増加傾向にあることは極めて憂慮すべき事態である。

このため、厚生労働省は、第12次労働災害防止計画（計画年度：平成25年度～平成29年度）において、小売業、飲食店、社会

福祉施設等を対象に労働災害件数の減少を重点目標に掲げるなど、第三次産業対策を重点的に推進している。特に、労働者の転倒災害、腰痛災害等、防止には労働者個人の行動に着目する必要がある災害を行動災害と称し重点課題に掲げている。

小売業・飲食店の労働災害防止を推進するにあたり、多店舗展開（チェーン展開）している企業には様々な経営形態、商品提

表1 多店舗展開小売業における主要業態

1. 総合スーパー 衣食住にわたるフルラインの品揃えで、日常的に需要の高い商品が中心である。価格は廉価な大衆消費価格で、セントラルバイイングとチェーンオペレーションシステムに基づく「大量仕入れ・大量販売」。セルフ販売が中心。	7. 家電・家具量販店 電化製品、家具等の充実した品揃えを低価格でセルフ販売する。近年、チェーンオペレーションシステムに基づく多店舗展開も急速に進展。
2. 食品スーパー 1970年代後半以降に普及した、アメリカ型のローカルチェーン方式に基づくスーパーマーケットである。ローカルチェーンオペレーションシステムに基づき、廉価な大衆価格で食料品をセルフ販売する業態である。	8. ホームセンター 日曜大工用品、建材、カー用品、園芸用品、台所用品、家電製品等、家庭生活用品全体を低価格でセルフ販売するチェーンストア業態を指す。
3. 衣料品スーパー カジュアルファッション、靴、身の回り品、ベビー用品、寝具、作業服、ファッション分野の充実した品揃えを廉価で提供する。大型店中心、多店舗展開、セルフ販売方式。	9. ドラッグストア 医薬品、化粧品、トイレタリー用品等をセルフ販売する。調剤薬局併設もある。健康・美容・生活快適商品のみを扱う「ファーマシータイプ」、日用雑貨、加工食品等も販売する「ドラッグタイプ」、実用衣料、日配食料品も取り扱う「スーパードラッグストア」等に細区分される。
4. 住生活スーパー ファンシー雑貨、生活雑貨、インテリア雑貨、ホビー雑貨、文房具、化粧品等をセルフ販売するパラエティストアが代表的。また、100円ショップ等、ワンプライスショップの他、大型書店、大型CD店、大型文具店等も含まれる。	10. コンビニエンスストア 飲食物品をはじめとする生活必需商品を、小規模店舗にコンパクトに収納してセルフ販売する。早朝から深夜に至る長時間営業を行う。フランチャイズチェーン方式を基本とした多店舗展開を図っている。
5. ディスカウントストア 人件費、減価償却費、地代・家賃等固定費の圧縮と、独自の商品調達ルートの開拓、大量計画発注、物流や在庫管理システムの合理化等を通じた変動費の低減により低価格を実現する業態。	11. 無店舗販売 通信販売や訪問販売、自動販売機による販売のように、店舗を通さず商品の販売を行う業態である。ヤクルト、生協の配達販売等がある。
6. 百貨店 衣食住の極めて幅広い領域にわたる商品を対面販売で提供する。有力メーカーや有力卸売業者に対する消化仕入れ方式に基づく委託販売が特徴。通常、チェーンオペレーションシステムではなく、店舗単位のオペレーションを採用。	

供方法等があり、その特性を踏まえることが必要である。

例えば、小売業の頻発労働災害の一つに包丁等による切れ・こすれ災害があるが、食品を扱う小売業の中でも、セントラルキッチンを有しそこで調理を行い各店舗に共同配送している業態もある。それらの店舗ではほとんど包丁を使わず、切れ・こすれ災害の発生は極めて少ない。労働災害防止対策を検討する上で、このような各種業態の特徴を踏まえることは重要である。

そこで、新たな行政推進施策の好事例モデルを提案することを目的に休業4日以上死傷災害データ（以下、死傷災害という）の分析結果などを基に、主要業態別にみた労働災害発生状況の特徴を整理するとともに、再発防止対策として昨年度の好事例調査結果に基づき安全教育ポイントなどを抽出し、それらを基に労働災害防止用パンフレット制作を制作した。

B. 調査の内容

1. 小売業

(1) 主要業態

多店舗展開している小売業には様々な業態がある。主要業態を表1に示す。

(2) 小売業の労働災害発生状況

死傷災害の推移をみると、平成17年から平成27年の間、製造業は-28.1%、建設業は-31.9%と大幅に減少したが、逆に、小売業は+1.0%増加している。

小売業の死傷災害を事故の型別にみると、最も多いのは「転倒」で全体の3分の1以上を占める。次いで、「動作の反動・無理な動作」、「墜落・転落」、「切れ・こすれ」の順に多い。

これを主要業態別にみると、衣料品スーパーは、墜落・転落災害が一番多いなど、業態別に様々な特徴がある。家電・家具量販店は他の業態と比べ、崩壊・倒壊災害、激突災害が多く、ホームセンターは飛来・落下災害が多い。また、ドラッグストアは崩壊・倒壊災害が多く、コンビニエンスストアは高温・低温物との接触災害(ヤケド)が多い。また、切れ・こすれ災害がほとんど見受けられない業態は数多い。

小売業は、女性の被災者を想像しがちで

あるが、男性の被災者が多い業態がある。小売業全体では男性の被災者は26.6%に留まるが、家具・家電量販店では男性が57.6%と半数を超え、ホームセンター、住生活スーパー、無店舗販売も男性の被災者が40%を超えている。

小売業は、中高年齢の被災者が多いと思われるがちである。実際、小売業全体では40歳以上が70%を超え、業態別にみても、百貨店80.3%、総合スーパー80.1%、食品スーパー76.0%と40歳以上がとて多く被災している。

しかし一方、衣料品スーパーは40歳以上の被災者は46.0%に留まり、逆に29歳以下が35.8%も被災している。住生活スーパーも同様の傾向である。

ただ、コンビニエンスストアは、被災者は若年齢層に集中するイメージが持たれがちであるが、30代40代を中心に各年代で被災している。

表1の業態を対象に、企業ブランド別に労働災害発生状況を見ると、上位30企業ブランドは、合計46.8%と半数近くを占め、労働災害の発生が集中している。これらに対し、重点的な対策が求められる。

(3) 業態別にみた労働災害の特徴と安全教育のポイント

小売業の主要業態別に、労働災害の特徴と再発防止策として安全教育のポイントなどを以下に示す。

1) 総合スーパー

労働災害発生率が高い業態である。大量な荷捌き、頻繁な商品の補充、狭いバックヤード、水や油で濡れた床等に起因した転倒、腰痛、墜落等、包丁等による切れ、

スライサー等へのはさまれ・巻き込まれなど、リスクが高い。中高年齢の女性パートタイマーの被災が多い。

ベテラン店員の労働災害が多く、慣れや油断等による労働災害防止意識を高める教育・指導が必要である。

2) 食品スーパー

総合スーパーと同様、労働災害の発生率が高い。バックヤードでの水や油で濡れた床等に起因した転倒、包丁等による切れが多い。中高年齢の女性パートタイマーの被災

災が多い。作業は、台所仕事の延長線上と思われがちであるが、食材の幅の広さ、取扱量の多さ、使用器具等に大きな違いがある。中高年齢の女性パートタイマー等に対し、作業のリスクを教育する必要がある。

3)衣料品スーパー

取扱商品のアイテム数が多いため陳列棚が高く、脚立等からの墜落災害、荷物の飛来・落下災害が多い。また、陳列密度が高いと限られた作業空間で無理な姿勢をとりやすく、腰痛等の労働災害が発生しやすい。経験の浅い新入店員の労働災害が多い。

アルバイトを含む若手店員の労働災害が多いことに対応するため、雇入時教育、OJT体制の充実が求められる。

4)住生活スーパー

衣料品スーパー以上に扱う商品アイテム数が多く、陳列密度が高い。このため、無理な姿勢での作業が多く、さらに重い商品を取り扱うこともあり、腰痛等につながっている。高陳列密度に伴う陳列棚の高さにより、墜落災害、飛来・落下災害も多い。経験の浅い新入店員、若い年齢層の労働災害が多い。男性の被災も多い。経験の浅い新入店員、若い年齢層に対応した雇入時教育やOJT教育、さらには男性向け教育も求められる。

5)ディスカウントストア

他よりも価格訴求が重視され経営効率性が優先されるため、労働災害リスクは高いおそれがある。バックヤードでの食品取扱時の切れ・こすれ災害、俗に「ジャングル陳列（圧縮陳列）」と呼ばれるような無理な商品・在庫の集積がもたらす飛来・落下災害、台車やカーゴ等に起因する激突され災害も多い。経験が浅い店員の労働災害が多い。新入店員に対する雇入時教育、OJT体制の充実はもとより、労働災害の発生が各年代に分散していることに対応するため、経験年数や年齢層が異なる様々な店員に対し、きめ細かな対策が必要である。

6)百貨店

店舗が広く、従業員の作業エリアが広いことなどから転倒災害が多い。天井高が高く脚立等を用いた作業が多くなり墜落災害、飛来・落下災害が多い。台車やカーゴ等による激突され災害も多い。中堅・ベテラン店員の被災が多い。

中堅・ベテラン店員に対し慣れや油断による労働災害防止のための教育・指導が必要。また、百貨店は派遣社員が多く、派遣社員に対する安全教育の充実も求められる。

7)家電・家具量販店

取り扱う商品が重く腰痛等が多い。商品の移動には台車が必要なため、激突災害も多い。照明器具等のディスプレイは、高い天井に商品を配置する必要があり、墜落災害のリスクも高まる。山積みにした商品の倒壊、折りたたんで立てかけた台車等の倒壊等による災害が多い。性別では男性、年齢別では30代～40代の現場の第一線で働く年齢層に労働災害が多い。30代～40代の現場の第一線で働く年齢層に対する教育、男性の特徴を生かした教育が求められる。

8)ホームセンター

天井高が高く陳列棚が高く、また、取り扱う商品が重量物で、割れ物等様々なアイテムにわたるため、墜落災害、飛来・落下災害が多い。男性の被災が多い。40代、50代が数多く被災しており、多様な商品を扱うことから商品知識が重視され、中堅男性店員の負荷が大きいおそれがある。

男性ベテラン社員向けの教育、心身機能低下に関わる高年齢者教育も求められる。

9)ドラッグストア

狭い店舗内に多くのアイテム数の商品を配置する業態。しかも商品補充の頻度が高く無理な動作による腰痛等につながりやすく、高陳列密度で商品補充の頻度が高く墜落災害も多い。また、バックヤードが狭い店が多く、在庫品を無理に積み上げ倒壊リスクが高まる。30代～50代の労働災害が多いのは、主力商品である医薬品や化粧品の販売に専門知識が求められ、多様な商品を取り扱うため機動力が必要なことなどから、店員の年齢構成が30代～50代中心であることに由来していると考えられる。

このため30代～50代を中心とした安全教育の充実が必要である。

10)コンビニエンスストア

商品補充が極めて高頻度なため、店舗が狭いにもかかわらず、少数の従業員が絶えず店内での作業を求められ、転倒災害の多発につながっている。最近では、おでん、肉まん等に加え保温惣菜の取り扱いが定番化し、店内調理を売りとする店も増え、ヤケ

ドの発生が多くなっている。また、労働災害の3分の1以上が、22時台～6時台の深夜・早朝時間帯に発生しており、夜間・早朝の救急対応が求められる。労働災害防止活動は、通常、フランチャイズ本部によるマニュアル指導であるため、内容は画一的とならざるを得ない。フランチャイジー(加盟店オーナー)に対し、店舗特性に応じたきめ細やかな労働災害防止活動が求められる。

11)無店舗販売

無店舗販売の多くは、配達販売であり、交通事故が大きな課題となる。併せて、限られた時間内での配達求められることから、焦りがもたらす激突災害も多い。男性で30代～40代の被災が多いが、配達員はこの年代の男性が多いと考えられる。配達時の交通安全教育、特に、焦りは禁物を浸透させることが必要である。

(4)小売業の労働災害防止対策

小売業には様々な業態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要である。労働災害防止には、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要である。そして、具体策には、安全性とともに作業性を向上させる対策(業務改善等)が有効である。整理整頓はその代表格。また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、台車、ロールボックスパレット、脚立、包丁、スライサー等の正しい使い方、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実等が求められる。

2. 飲食店

(1)主要業態

多店舗展開している飲食店にはさまざまな業態がある。主要業態を表2に示す。

(2)飲食店の労働災害発生状況

平成17年～27年の死傷災害の推移をみると、製造業、建設業が大幅に減少する中、飲食店は+21.6%と大幅に増加している。

飲食店の死傷災害を事故の型別にみると、小売業同様、「転倒」が27.7%を占め最も多いが、「切れ・こすれ」も25.4%を占め、「転倒」に迫るほど多い。次いで、「高温・

低温物との接触」、「動作の反動・無理な動作」、「墜落・転落」、「はさまれ・巻き込まれ」の順に多い。

死傷災害発生状況を、今度は主要業態別にみてもみると、ハンバーガーショップは「高温・低温物との接触」が最も多く、回転寿司は「切れ・こすれ」が「転倒」を大きく上回る。また、配達飲食サービスは「交通事故(道路)」が最も多い。

被災者の性別は、小売業と比べ男性が多い(男性の被災割合は、小売業の26.6%に対し、飲食店は40.3%)。これは、労働災害発生リスクが高い調理作業を男性が担うケースが多いためと考えられる。チェーン系居酒屋、ラーメン店でこの傾向が特に強い。一方、配達飲食サービスも男性の割合が高いが、これは小売業の無店舗販売と同様、配達員は男性が多いことによるものと考えられる。大半の業態で20代の被災割合が最も高く、40代～50代が中心の小売業と比べ、飲食店は若年齢層が被災している。特に、チェーン系カフェ、チェーン系居酒屋、丼物(ファストフード)、配達飲食サービスはこの傾向が強い。一方、持ち帰り飲食サービスは、50歳以上の被災が全体の半数近くを占める。

表2の業態を対象に、企業ブランド別に死傷災害発生状況をみると、小売業同様、上位30企業ブランドは、合計48.4%と半数近くを占め、死傷災害の発生が集中している。重点的な対策が求められる。

(3)業態別にみた労働災害の特徴と安全教育のポイント

飲食店の主要業態別に、労働災害の特徴と再発防止策として安全教育のポイントなどを以下に示す。

1)ファストフード

商品は工場やセントラルキッチンで調理され、店舗では揚げる、焼く、温める等が主要な作業になることから、高温・低温物との接触(ヤケド等)が最も多い。

ハンバーガー

高温・低温物との接触(ヤケド等)が3分の1近くと最も多く、切れ・こすれは1割強にとどまる。複数階にわたる店舗が少なくないこと、店舗が狭く作業スペースが

表2 多店舗展開飲食店における主要業態

<p>1. ファストフード 注文から5分程度以内の短時間で手軽な食品を提供する。ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、サンドイッチ、牛丼等丼物、うどん等の店舗がある。客単価は500円前後と低いが、顧客の店内滞留時間が短く、高回転率で低価格をカバーする。セントラルキッチンで調理したものを準備し、店は最終仕上げだけを担う。商品はカウンター受け渡し、セルフサービスを基本とする。徹底したマニュアル化が図られ、従業員は特別のスキルを必要とせず、パートやアルバイトが大部分を占める。</p>	<p>5. チェーン系カフェ 「コーヒーショップ」と「エスプレッソ・バー」の2タイプ。前者はファストタイプで、廉価、カウンターサービス、セルフサービス、テイクアウト販売等が特徴。一方後者は、より本格的なコーヒーを提供し、やや割高、テーブル席中心などは違うが、ファストタイプに変わりはない。ケーキなどを併せて小売する。サンドイッチ等を店内調理、パスタ等の軽食を提供、夜はアルコール等を提供するところもある。</p>
<p>2. チェーン系専門飲食店 ラーメン、回転寿司、中華、大衆食堂、とんかつ、焼肉、カレー、ハンバーグ、ステーキ等、カテゴリーは多岐にわたる。ファミリーレストランと比べ、テーブル配置の密度がやや高く、カウンターを主とするものもある、マニュアルサービスを基本としつつ、ファミリーレストランよりきめ細かな接客を行う、仕込み等は共同のセンターで行うが、調理は各店舗の厨房で対応するウエイトが高いなどの相違点がある。</p>	<p>6. 配達飲食サービス 店舗で調理したものを顧客が求める場所に届ける。学校、病院等の給食も含まれる。加えて顧客の求める場所で調理したものを提供する業態も含まれる。代表的なものとして、宅配ピザ屋、仕出し料理・弁当屋、デリバリー専門店、給食センター、ケータリングサービス店等がある。</p>
<p>3. ファミリーレストラン 家族連れの顧客に対応するため、ゆったりとしたテーブル配置等による空間づくり、幅広いメニューを廉価な価格で提供する。コストダウンのためドリンクバーなどのセルフサービス併用の場合も多い。セントラルキッチン方式を採用し、厨房では、温める、焼く、揚げるなどの加熱処理と盛り付けが主たる作業となる。メニューは、西洋料理を中心に和食、中華等もそろえるところが多いが、イタリアン、和食、中華等、特定ジャンルを提供する店も増えている。</p>	<p>7. 持ち帰り飲食サービス 店内に飲食用設備を持たず、顧客は、注文し店内で調理されたものを持ち帰る。また車両等を使い、不特定な場所で、顧客は、注文し調理されたものを持ち帰る業態もある。持ち帰り寿司店、持ち帰り弁当屋、クレープ屋、移動販売（調理を行うもの）等がある。</p>
<p>4. チェーン系居酒屋 従来からあった個店経営の居酒屋や小料理屋に対し、店舗が大きく料理メニューが豊富である。飲み物も、ビール、焼酎、日本酒という定番ドリンクだけでなく、ワインや各種のサワー、ソフトドリンクなど品揃えが豊富で、女性客や家族連れでも気軽に利用できるという特徴もある。かつてはセントラルキッチンで調理済みの料理を提供するものが多かったが、近年は仕込みまでをセンター処理し、調理は店内で行う形が主流になりつつある。</p>	

窮屈になりがちなことなどが、墜落・転落、飛来・落下の発生が飲食店平均以上の要因と考えられる。若年のアルバイト店員より、ベテラン店員の死傷災害が多い。これは、ベテラン店員は死傷災害リスクが高い厨房業務が多いこと、多くの新入店員を抱える中で、ベテラン店員への負担が大きいのなどが要因と考えられる。

フランチャイズ店が主体なため、フランチャイズ店に対する安全教育、安全管理の徹底が必要である。

丼物

ハンバーガーと比べ、店舗内での調理作業のウエイトが高くなることから、切れ・こすれが最も多い。併せて、ファストフードの特徴である高温・低温物との接触（ヤケド等）も飲食店平均を大きく上回る。死

傷災害の4分の1以上が22時台～6時台が発生している。

包丁等の取り扱い、ヤケド防止対策、夜間・早朝の緊急連絡方法や救急処置等の教育が求められる。

2)チェーン系専門飲食店

包丁などによる切れ・こすれが最も多い。次いで、水で濡れた調理場や配膳時のすべり、つまずき、無理な姿勢等に起因する転倒、高温・低温物との接触（ヤケド等）であり、この3つで4分の3近くを占める。

ラーメン

火器を扱う頻度が高く、また提供する商品も高温のものが主体であるため、高温・低温物との接触（ヤケド等）による死傷災害が多い。他方、カウンター形式の店が多いことから配膳の負担が低く、転倒は

比較的少ない。男性の死傷災害が多いが、これは力仕事の要素が強い調理業務に就くケースが多いからと考えられる。教育のポイントは、ヤケド防止対策、調理の安全などである。

回転寿司

切れ・こすれが半数近くにのぼり、包丁等の取り扱いが特に重要な課題となる。ラーメン店と同様、配膳の負担は小さいが、厨房の床が常時水で濡れているため、転倒は飲食店平均並みに高い。居酒屋、ラーメンなど、現場調理のウエイトが高い業態は男性の死傷災害が多いが、回転寿司はそれほどでもない。これは、男性の調理担当者は修業を重ねた「職人」が多いからと推察される。

包丁等の取り扱い教育が重要になる。

3)ファミリーレストラン

セントラルキッチンで半調理状態まで処理し、店舗の厨房では最終仕上げだけを行う。また、典型的な配膳業態であり、比較的店舗が広く、顧客の年齢層が幅広く、子どもや高齢者の来店も多いことなど、チェーン系専門飲食店とは業態特性が異なる。交通事故（道路）の発生も多く、経験年数10年以上のベテラン店員の死傷災害が多いのもファミリーレストランの特徴である。安全運転教育、ベテラン店員への再教育などが必要である。

4)チェーン系居酒屋

回転寿司と同様、切れ・こすれが最も多い。飛来・落下も多いが、これは狭い厨房の中で、棚等の上に積まれた調理器具や食材の入った段ボールなどの落下によるものと考えられる。深夜・早朝発生、男性の死傷災害が多い。20代の死傷災害が43%にも及び、修業を重ねてきたわけではない若い男性が厨房で調理している姿が想像できる。従業員数あたりの死傷災害発生率は居酒屋単独店と比べ2.5倍近くにのぼり、熟練者が調理を行うことが多い単独店との差が明確に現われている。経験の浅い者に対する厨房作業の訓練、安全教育が求められる。

5)チェーン系カフェ

取り扱う商品に基づく特徴から、高温・低温物との接触(ヤケド等)リスクが高い。一方、軽食等の提供のために刃物も扱うが、その頻度は他の飲食店業態と比べると低い

にも関わらず、切れ・こすれが最も多い。これは、グラスなどガラス製品等の使用頻度が高いからであると推察される。動作の反動・無理な動作(腰痛等)はさまれ・巻き込まれも多いが、前者は作業スペースが極端に狭いことに、後者は様々な機器を使用することに起因している。10代~20代の被災者が7割を超え、若年齢層の死傷災害が極めて多い。店舗が狭く店員数が少ないため、初心者の段階から厨房機器の取り扱いを含む多様な業務が求められ、その結果、経験年数6か月未満、1年未満の経験の浅い店員の死傷災害が多いと推察される。

雇入時教育や経験の浅い店員に対するOJT教育を充実させるため、インターネットや映像教材の活用等、若者が受け入れやすい教育を考える必要がある。

6)配達飲食サービス

交通事故(道路)が4割を超え、配達という業態特性を如実に反映している。配達員は男性が多いことから男性の死傷災害が多い。墜落・転落も飲食店平均より多いが、これもマンションの2~3階等への階段の利用をはじめとする配達に起因すると考えられる。経験年数6か月未満の新入店員の死傷災害が多い。配達飲食サービスは配達時間の厳守が重視され、このことが無理な運転による交通事故の発生につながっていると考えられる。自転車、バイク等の安全運転教育が必要である。

7)持ち帰り飲食サービス

小売業と飲食店の中間業態であり、小売業の頻発災害である転倒、動作の反動・無理な動作(腰痛等) 墜落・転落と、飲食店の頻発災害である切れ・こすれ、高温・低温物との接触(ヤケド等)が混在している。また、50代以上の高年齢層の女性の死傷災害が多い。弁当・惣菜は、主婦が日常的に行っている調理の延長線上にあるため、油断が生じやすいという傾向がある。また、交通事故(道路)が平均以上であるが、これは、店頭販売だけでなく、商品の配達を行う店も多いためである。配達飲食サービス同様、自転車、バイク等の安全運転教育が求められる。

(4)飲食店における労働災害防止対策

以上のとおり、飲食店にはさまざまな業

態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要である。

労働災害防止には、小売業同様、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要である。具体策としては、安全性とともに作業性を向上させる対策（整理整頓、業務改善等）が有効で、また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、包丁の正しい使い方等、安全な調理方法、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実などが求められる。

3. 新しい労働安全衛生行政施策の提案

これらを基に、小売業の労働災害防止用パンフレット（表3）および飲食店労働災害防止用パンフレット（表4）を制作した。そして、2月末、全国の都道府県労働局及び労働基準監督署等（全376カ所）に各200冊、中央労働災害防止協会技術支援部に各500冊、日本労働安全衛生コンサルタント会都道府県支部（47カ所）に各200冊送付し新しい労働安全衛生行政施策を提案した。

C. 研究発表

1. 論文発表

高木元也他，小売業の労働災害を防止しよう，労働安全衛生総合研究所，東京，2017，pp.1-12．

高木元也他，飲食店の労働災害を防止しよう，労働安全衛生総合研究所，東京，2017，pp.1-12．

高木元也他，多店舗展開を行っている小売業，飲食店における業態別労働災害データ分析，労働安全衛生総合研究所，技術資料（JNIOOSH-TD-NO.6），労働安全衛生総合研究所，東京，2016，pp.1-31．

高木元也，小売業・飲食店の労働災害を減らそう～業態別にみた労働災害の特徴と安全教育のポイント（上）（小売業編），安全と健康，Vol.68，No.3 pp.32-37，2017．

高木元也，小売業・飲食店の労働災害を減らそう～業態別にみた労働災害の特徴と安全教育のポイント（下）（飲食店編），安全と健康，Vol.68，No.4 pp.36-41，2017．

表 3 小売業における労働災害防止用パンフレット

小売業の 労働災害を防止しよう

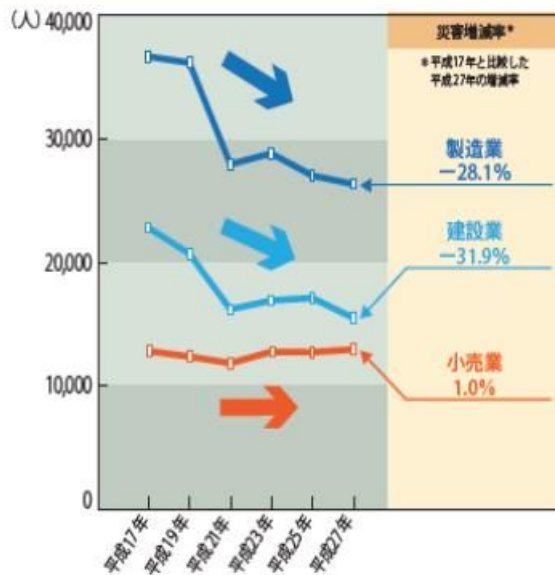
わが国の労働災害は長期的には減少傾向にありますが、小売業を取り上げてみると、労働災害は未だ減少の兆しが見られません。小売業には、総合スーパー、食品スーパー、ホームセンター、無店舗販売など様々な業態があり、労働災害防止を推進するためには、それら業態の特性を踏まえる必要があります。本冊子では、小売業の代表的な業態それぞれについて、労働災害の特徴、安全教育のポイント、企業の安全活動事例などを紹介していきます。



独立行政法人労働者健康安全機構

労働安全衛生総合研究所

小売業は労働災害減少の兆しがみえない



休業4日以上死傷災害（以下、死傷災害）の推移をみると、平成17年から平成27年の間、製造業は-28.1%、建設業は-31.9%と大幅に減少しましたが、逆に、小売業は+1.0%増加しています。

資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

休業4日以上死傷災害の推移(平成17年～平成27年)

第一に、労働災害防止意識を高める必要がある

小売業の実態調査を行ってきましたが、事業場の多くは「お客さまのための安全」はあっても、「働く人のための安全」はあまり見受けられませんでした。

厚生労働省「第12次労働災害防止計画」に掲げられたとおり、まず、大規模店舗・多店舗展開（チェーン展開）企業などを重点とした労働災害防止意識の浸透・向上が求められます。

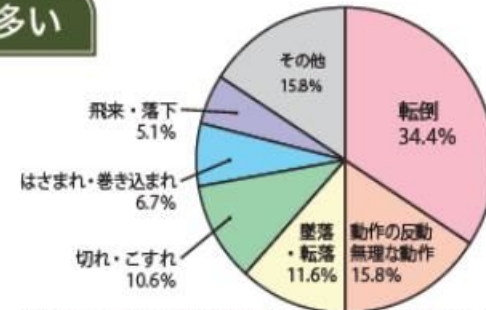
小売業には様々な業態があり、業態特性を踏まえた労働災害防止対策が必要である

例えば、小売業の頻発労働災害の一つに包丁による切れ・こすれ災害がありますが、多店舗展開している小売業の中には、セントラルキッチンで調理して各店舗に共同配送する業態もあり、その店舗ではほとんど包丁を使わず、切れ・こすれ災害はあまり発生していません。



小売業では、転倒災害が最も多い

平成 25 年、小売業の死傷災害を事故の型別にみると、「転倒」(34.4%)が最も多く、次いで、「動作の反動・無理な動作」(15.8%)、「墜落・転落」(11.6%)、「切れ・こすれ」(10.6%)の順に多く発生しています。



小売業の死傷災害発生状況(事故の型別H25)

業態別にみると様々な特徴がある

業態別にみると、衣料品スーパーは墜落・転落災害が最も多発しています。また、家電・家具量販店は崩壊・倒壊災害、激突災害、ホームセンターは飛来・落下災害などの発生割合が高くなっています。ドラッグストアは崩壊・倒壊災害、コンビニエンスストアは高温・低温物との接触災害(ヤケドなど)などが目立ちます。

主要業態別死傷災害発生状況(構成比5%超の事故の型、H25)

業態	1. 転倒	2. 動作の反動・無理な動作	3. 墜落・転落	4. 飛来・落下	5. はさまれ・巻き込まれ	6. 激突
総合スーパー	36.6%	18.3%	12.5%	7.5%	6.7%	
食品スーパー	40.4%	14.4%	14.0%	7.4%	5.9%	
衣料品スーパー	23.3%	23.3%	25.0%	6.8%	5.1%	5.1%
住生活スーパー	27.9%	27.9%	16.3%	8.5%	6.2%	
ディスカウントストア	28.1%	17.4%	16.9%	10.0%	7.4%	6.2%
百貨店	44.8%	15.6%	9.4%	8.3%	5.2%	
家電・家具量販店	28.8%	20.9%	18.7%	7.9%	7.2%	5.8%
ホームセンター	27.7%	19.7%	17.1%	11.6%	6.6%	5.0%
ドラッグストア	32.0%	21.6%	18.7%	6.1%	5.0%	
コンビニエンスストア	43.7%	13.1%	12.7%	9.4%		
無店舗販売	34.1%	17.5%	13.0%	12.2%	7.1%	

※ 小売業平均×2
 小売業平均×1.5～2.0
 小売業平均×1.3～1.5

男性の被災者が多い業態がある

小売業は、女性の被災者を想像しがちですが、男性の被災者が多い業態があります。男性の被災割合は、小売業全体では26.6%ですが、家具・家電量販店では57.6%と半数を超え、ホームセンター、住生活スーパー、無店舗販売も40%を超えています。



若者の被災が多い業態がある

小売業は、中高年齢者の被災が多いと思われるがちです。実際40才以上の被災割合は、小売業全体では70%を超え、業態別にみても、百貨店80.3%、総合スーパー80.1%、食品スーパー76.0%と高い割合です。

しかし一方、衣料品スーパーは40歳以上の被災割合は46.0%に留まり、逆に29歳以下が35.8%も被災しています。住生活スーパーも同様の傾向です。

ただ、コンビニエンスストアは、若年齢層が被災するイメージが持たれがちですが、30代、40代を中心に各年齢階層で被災しています。



主要業態別死傷災害発生状況（性別、年齢階層別、H25）

	性別		年齢階層				
	(%)	男性割合	19歳以下	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳
総合スーパー	19.1	2.8	8.2	9.0	18.4	37.6	24.1
食品スーパー	23.6	3.4	9.8	10.7	18.2	33.5	24.3
衣料品スーパー	17.6	4.0	31.8	18.2	23.9	17.0	5.1
住生活スーパー	40.3	4.7	26.4	24.0	18.6	21.7	4.7
ディスカウントストア	30.7	5.5	13.8	15.7	20.5	25.5	18.8
百貨店	22.9	0.0	8.3	11.5	32.3	31.3	16.7
家具・家電量販店	57.6	2.2	20.9	25.9	26.6	18.0	6.5
ホームセンター	42.4	4.3	14.7	11.8	24.9	30.8	13.3
ドラッグストア	20.5	3.6	13.7	24.8	26.6	20.5	10.8
コンビニエンスストア	32.9	7.0	19.7	21.1	22.5	16.4	12.7
無店舗販売	41.0	1.1	12.4	27.2	27.0	21.4	10.3
上記主要業態平均	26.6	3.4	12.0	13.7	20.7	30.6	19.5

※1 性別 : 小売業平均×2以上、小売業平均×1.5～2.0

※2 年齢階層別 : 30%以上、25～30%、20～25%

※3 年齢階層別は「不明（無回答）」があるため、合計は必ずしも100%とにならない。

多店舗展開小売業の災害は、 上位30企業ブランドで半数近くを占める

上の表の業態を対象に、企業ブランド^{※1}別に死傷災害発生状況を見ると、上位30企業ブランドが合計45%と半数近くを占め、労働災害の発生が集中しています。これらに対し重点的な対策が求められます。

※1 多店舗展開小売業では、企業（企業グループ）が展開する店舗を業態別に包括した「企業ブランド」（例：ある企業が、総合スーパーA、ディスカウントストアBを展開する場合、A、Bという企業ブランドがある）でとらえることが、労働災害防止には有効です。

業態別に労働災害の特徴などをみてみよう!

総合スーパー

特徴

災害発生率が高い業態です。次のような様々なリスクがあり、中高年齢の女性パートタイマーの被災が多発しています。

- ・大量な荷捌き、頻繁な商品の補充、狭いバックヤード、水や油で濡れた床等に起因した転倒、腰痛、墜落等
- ・包丁等による切れ
- ・スライサー等への巻き込まれ など

ベテラン店員の労働災害が多く、慣れや油断等による労働災害を防止するため、安全意識を高める教育が必要です。



安全活動事例

- ・バックヤードの整理・整頓
- ・カッターではなくハサミの使用
- ・落下防止対策として陳列棚の天板はその上に物を置かせないように取り外す
- ・精肉加工、清掃でのスライサー起因災害防止のため、切創防止手袋の着用、そのマニュアル化
- ・労働災害の原因を、「作業員の不注意」としない。なぜ不注意が起きたのかを究明
- ・バックヤードにハザードマップ掲示等、各種表示による安全の見える化
- ・作業動線を考え、適切な位置に物を配置するなど、作業場の見直しによる作業効率の改善
- ・メーカー指導の下、バックヤードの業務改善等、作業性と安全性の両面を向上させる活動

食品スーパー

特徴

総合スーパーと同様、災害発生率が高い。バックヤードでの水や油で濡れた床等に起因した転倒、包丁等による切れが多く、中高年齢の女性パートタイマーが数多く被災しています。

作業は、台所仕事の延長線と思われるがちですが、食材の幅の広さ、取扱量の多さ、使用器具等に大きな違いがあります。パートタイマー等に対し、各種作業の安全教育が必要です。



安全活動事例

- ・作業の注意点、労働災害事例を盛り込んだ「労働安全のしおり」作成。雇入時や労働災害発生時の再教育等で活用
- ・入社後2～3カ月のパートタイマー対象の集合研修
- ・パートタイマー等、少人数グループによる改善活動
- ・労働災害事例を給与明細書に掲載することにより全従業員への注意喚起

衣料品スーパー

特徴

取扱商品のアイテム数が多いため陳列棚が高く、脚立等からの墜落災害、荷物の飛来・落下災害が多発しています。また、陳列密度が高いと限られた作業空間で無理な姿勢をとりやすく、腰痛等の労働災害が発生しやすくなります。

経験の浅い新入店員の労働災害が多く、アルバイトを含む若手店員の雇入時教育、OJT教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・バックルームの整理整頓。腰痛防止のため商品入りダンボールの持ち方指導
- ・改善提案制度の立ち上げ（毎週、全従業員からの提案を受け、改善の実施）
- ・労働災害発生を受け、脚立の正しい使い方指導



住生活スーパー

特徴

衣料品スーパーよりも取扱商品アイテム数が多く、陳列密度が高いため、無理な姿勢での作業が多く、さらに重い商品を取り扱うこともあり、腰痛等につながっています。高陳列密度に伴う陳列棚の高さにより、墜落災害、飛来・落下災害も多発しています。

経験の浅い新入店員、若い年齢層、男性の被災も多く、雇入時教育、OJT教育、男性向け教育等も求められます。

安全活動事例

- ・安全作業マニュアルの整備
- ・労働安全コンサルタントの活用
- ・グループディスカッションの実施



ディスカウントストア

特徴

低価格を追求し経営効率をより優先する業態ですが、それが過度になり労働災害の発生につながるおそれがあります。バックヤードでの食品取扱時の切れ・こすれ災害、俗に「ジャングル陳列（圧縮陳列）」と呼ばれるような無理な商品・在庫の集積がもたらす飛来・落下災害、台車やカーゴ等に起因する激突され災害等多発しています。

労働災害の発生が各年代に分散しており、経験年数や年代が異なる様々な店員に対し、きめ細かな教育が求められます。

安全活動事例

（ディスカウントストアは、総合スーパーに含まれる業態のため、総合スーパー参照）



百貨店

特徴

店舗が広く、作業エリアが広いことなどから転倒災害が多く、また、天井高が高いため脚立等を用いた作業による墜落災害、飛来・落下災害も多く見受けられます。台車やカーゴ等による激突され災害も多発しています。

中堅・ベテラン店員の被災が多く、彼らに対し、慣れや油断による労働災害を防止するための教育、また、百貨店は派遣社員が多く、派遣社員に対する教育の充実も求められます。

安全活動事例

- ・労災防止のため「“自分は大丈夫”撲滅キャンペーン」実施
- ・床のレールコードの見える化。色付テープで段差強調
- ・ヒヤリハットKYT研修の実施
- ・従業員通路で“歩きスマホ”禁止のポスター貼付
- ・階段での墜落・転倒災害防止のため、携帯電話しながら歩行、及び荷物を抱えながら歩行の禁止



家電・家具量販店

特徴

取扱商品が重いため腰痛等が多く、また、商品の移動には台車が必要なため、激突災害も多発しています。照明器具等のディスプレイは、高い天井に商品を配置する必要があり、墜落災害のリスクも高まります。山積みにした商品の倒壊、折りたたんで立てかけた台車等の倒壊等による災害も多発しています。

性別では男性、年代別では30代、40代の現場の第一線で働く年齢層に労働災害が多く、彼らの特性を踏まえた安全教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・労働災害防止用のマニュアル配布
- ・労働災害事例の全店メール配信
- ・高所作業のマニュアル整備、雇入時安全教育の充実
- ・使用後の脚立を壁に立て掛ける場合、転倒防止のためチェーンで固定
- ・バックヤードの作業床には「通路表示テープ」貼付



ホームセンター

特徴

天井が高いため陳列棚が高く、取扱商品が重量物で、割れ物等様々なアイテムがあるため、墜落災害、飛来・落下災害が多発しています。40代、50代の男性が数多く被災していますが、多様な商品を扱うことから商品知識が重視され、中堅男性ベテラン店員の負荷が大きいおそれがあります。

彼らへの安全教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・カゴ車、ハンドリフトの使用法の教育
- ・フォークリフト使用上の注意を教育
- ・セーフティカッターを使用、使用時は保護手袋着用
- ・脚立使用時、ヘルメット着用の徹底
- ・毎月1人1枚、ヒヤリハット報告を義務化



ドラッグストア

特徴

狭い店舗内で高密度陳列を行い多くのアイテム数の商品を取り扱うため商品補充の頻度が高く、脚立等からの墜落災害、無理な動作による腰痛等が多発しています。また、バックヤードが狭い店が多く、在庫品を無理に積み上げやすく倒壊リスクが高まります。30代～50代の被災が多いのは、主力商品である医薬品や化粧品の販売に専門知識が必要で、このため、30代～50代の店員中心になることに由来していると考えられます。彼らに対する安全教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・脚立の転倒・転落防止対策→脚立に安全確認シールの貼付
- ・毎月、安全衛生委員会だよりの発行による啓発活動（STOP!! 腰痛、通勤災害、熱中症対策、労働災害の防止（脚立、カッター、腰痛、カゴ車、金庫扉等））

コンビニエンスストア

特徴

商品補充が極めて高頻度なため、店舗が狭いにも関わらず、少数の従業員が絶えず店内で作業しており、それが転倒災害の多さにつながっていると考えられます。最近では、おでん、肉まん等に加え保温惣菜の取り扱いが定番化し、店内調理を売りとする店も増え、これがヤケドの多発につながっています。

労働災害の3分の1以上が、22時台～6時台の深夜・早朝時間帯に発生しており、夜間・早朝の救急対応が求められます。

労働災害防止活動は、通常、フランチャイズ本部によるマニュアル指導のため、内容は画一的となりがちで、フランチャイジー（加盟店オーナー）に対し、店舗特性に応じたきめ細やかな教育が求められます。



安全活動事例

- ・雨天時の床清掃（手順、道具等）
- ・フィールドカウンセラーによるフランチャイジー（加盟店オーナー）に対する巡回安全指導（マニュアル遵守確認、安全注意事項の伝達等）

無店舗販売

特徴

無店舗販売の多くは、配達販売であり、交通事故が大きな課題となります。併せて、限られた時間内での配達が求められることから、焦りがもたらす激突災害も多発しています。

男性で30代、40代の被災が多く、彼らに対し交通安全教育を行うとともに、焦りは禁物を浸透させる必要があります。

安全活動事例

- ・警察による交通安全講習
- ・KYシートを使った危険予知トレーニング



小売業における安全上の課題

小売業における安全上の課題（例）

指標	想定される課題
店舗（敷地、売場）が広い	・作業エリアが広いことにより転倒等の危険度が増す ・各種の課題が複合するおそれがある
一度に大量の商品が納入される	・大型台車等を使うため、事故が起きると被害拡大のおそれがある ・台車等に多くの商品を積載するなど、無理な作業を強いられる状況が生じやすい
回転率が高く、商品の補充が頻繁に行われる	・商品補充に関連する労働災害が発生しやすい
重い商品を扱う	・台車等へのはさまれ・巻き込まれ、激突等の危険度が増す ・商品運搬時などに無理を強いられ、腰痛等のおそれがある ・商品が落下すると重篤な労働災害につながるおそれがある
先が尖ったものや割れ物を扱う	・切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい
危険物や有害物を扱う	・取扱いを誤ると重篤な災害につながるおそれがある
陳列密度が高い	・無理な体勢での商品補充を強いられる ・高い陳列棚での作業が、墜落、物の落下等の危険を招く ・通路が狭く、不慮の事態が発生しても逃げ場がない
売場の面積と比べ取扱いアイテム数が多い	・安全に配慮した作業環境を確保しにくい ・陳列棚最上段に在庫を保管するなど背伸び作業が多く、墜落、物の落下につながる
売場の天井高が高い	・墜落、物の落下の危険度が増す
店舗が複数階にわたる	・階段等における墜落・転落の危険が生じる
作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	・棚等からの商品や器具等の落下の危険度が増す ・転倒したり無理な姿勢を強いられたりするおそれが高まる
包丁等やスライサーを使用する	・切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある
火気、油、電熱器等を扱う	・ヤケドの危険がある
水の使用量が多い	・床が濡れやすく、転倒の危険度が増す
深夜営業を行う	・事故発生時の初期対応が不十分になりやすい
パート・アルバイト比率が高い	・安全教育を十分に受けていない店員が多い
フランチャイズ店が多い	・本部の指導が各店まで届きにくい場合がある
配達を行う	・交通事故、階段等での転倒のリスクがある

業態別にみた安全上の課題

指標	総合スーパー	食品スーパー	衣料品スーパー	住生活スーパー	ディスカウントストア	百貨店	家電・家具量販店	ホームセンター	ドラッグストア	コンビニエンスストア	無店舗販売
店舗が広い	○				○	○	○	○			
大量に商品を納入	○				○			○			
商品補充が頻繁	○	○							○	○	△
重い商品を扱う	○				○	△	○	○			
割れ物等を扱う	○			△	○	△	△	○			
危険物等を扱う								○	○		
陳列密度が高い			○	○	○				○	○	
アイテム数が多い			○	○					○	○	△
天井高が高い	○				○	○	○	○			
複数階にわたる	○					○					
作業空間が狭いなど									○	○	○
包丁等を使用する	○	○									
火気・油等を扱う	○	○								○	
水の使用量が多い	○	○									
深夜営業を行う	△	○		△	△					○	
パート等が高比率	○	○	○	○	○			○		○	○
フランチャイズ店が多い				○						○	
配達を行う											○

* ○は該当するもの。△は該当するがウエイトが低い、あるいは店舗によっては該当することがあるもの。

おわりに

いかがでしたか。ご覧いただいたとおり、小売業には様々な業態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要です。

労働災害防止には、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要です。そして、具体策には、安全性とともに作業性を向上させる対策（業務改善等）が有効です。整理整頓はその代表格です。また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、台車、ロールボックスパレット、脚立、包丁、スライサー等の正しい使い方、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実等が求められます。

多店舗展開小売業における主要業態

<p>1. 総合スーパー</p>  <p>衣食住にわたるフルラインの品揃えで、日常的に需要の高い商品が中心である。価格は廉価な大衆消費価格で、セントラルバイイングとチェーンオペレーションシステムに基づく「大量仕入れ・大量販売」。セルフ販売が中心。</p>	<p>7. 家電・家具量販店</p>  <p>電化製品、家具等の充実した品揃えを低価格でセルフ販売する。近年、チェーンオペレーションシステムに基づく多店舗展開も急速に進展している。</p>
<p>2. 食品スーパー</p>  <p>1970年代後半以降に普及した、アメリカ型のローカルチェーン方式に基づくスーパーマーケットである。ローカルチェーンオペレーションシステムに基づき、廉価な大衆価格で食料品をセルフ販売する業態である。</p>	<p>8. ホームセンター</p>  <p>日曜大工用品、建材、カー用品、園芸用品、台所用品、家電製品等、家庭生活用品全体を低価格でセルフ販売するチェーンストア業態を指す。</p>
<p>3. 衣料品スーパー</p>  <p>カジュアルファッション、靴、身の回り品、ベビー用具、寝具、作業服、ファッション分野の充実した品揃えを廉価で提供する。大型店中心、多店舗展開、セルフ販売方式。</p>	<p>9. ドラッグストア</p>  <p>医薬品、化粧品、トイレタリー用品等をセルフ販売する。調剤薬局併設もある。健康・美容・生活快適商品のみを扱う「ファーマシータイプ」、日用雑貨、加工食品等も販売する「ドラッグタイプ」、実用衣料、日配食料品も取り扱う「スーパードラッグストア」等に細区分される。</p>
<p>4. 住生活スーパー</p>  <p>ファンシー雑貨、生活雑貨、インテリア雑貨、ホビー雑貨、文房具、化粧品等をセルフ販売するバラエティストアが代表的。また、100円ショップ等、ワンプライスショップの他、大型書店、大型CD店、大型文具店等も含まれる。</p>	<p>10. コンビニエンスストア</p>  <p>飲食品品をはじめとする生活必需商品を、小規模店舗にコンパクトに収納してセルフ販売する。早朝から深夜に至る長時間営業を行う。フランチャイズチェーン方式を基本とした多店舗展開を図っている。</p>
<p>5. ディスカウントストア</p>  <p>人件費、減価償却費、地代・家賃等固定費の圧縮と、独自の商品調達ルートの開拓、大量計画発注、物流や在庫管理システムの合理化等を通じた変動費の低減により低価格を実現する業態。</p>	<p>11. 無店舗販売</p>  <p>通信販売や訪問販売、自動販売機による販売のように、店舗を通さず商品の販売を行う業態である。</p>
<p>6. 百貨店</p>  <p>衣食住の極めて幅広い領域にわたる商品に対面販売で提供する。有力メーカーや有力卸売業者に対する消化仕入れ方式に基づく委託販売が特徴。通常、チェーンオペレーションシステムではなく、店舗単位のオペレーションを採用。</p>	<p>【参考文献】 労働安全衛生総合研究所技術資料 (JNIOH-TD-No.6(2016))、 多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害 データ分析</p> <p>独立行政法人労働者健康安全機構 労働安全衛生総合研究所 〒204-0024 東京都清瀬市南園 1-4-6 TEL : 042-491-4512 FAX : 042-491-7846 URL : https://www.jniosh.go.jp/</p>

表4 飲食店における労働災害防止用パンフレット

飲食店の 労働災害を防止しよう

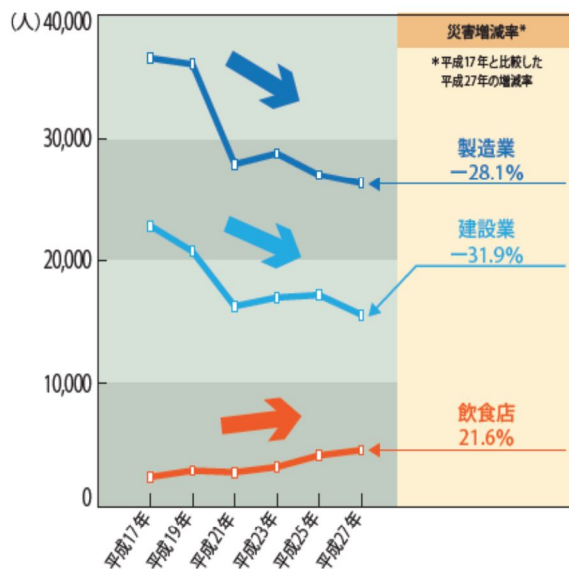
わが国の労働災害は長期的には減少傾向にありますが、飲食店を取り上げてみると、労働災害は未だ増加しています。飲食店には、ファストフード、ファミリーレストラン、居酒屋、配達飲食サービスなど様々な業態があり、労働災害防止を推進するためには、それら業態の特性を踏まえる必要があります。本冊子では、飲食店の代表的な業態それぞれについて、労働災害の特徴、安全教育のポイント、企業の安全活動事例などを紹介していきます。



独立行政法人労働者健康安全機構

労働安全衛生総合研究所

飲食店は労働災害が増加し続けている



休業4日以上死傷災害（以下、死傷災害）の推移をみると、平成17年から平成27年の間、製造業は-28.1%、建設業は-31.9%と大幅に減少しましたが、逆に、飲食店は+21.6%と大幅に増加しています。

資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

休業4日以上死傷災害の推移（平成17年～平成27年）

第一に、労働災害防止意識を高める必要がある

飲食店の実態調査を行ってきましたが、事業場の多くは「お客さまのための安全」はあっても「働く人のための安全」はあまり見受けられませんでした。

厚生労働省「第12次労働災害防止計画」に掲げられたとおり、まず、大規模店舗・多店舗展開（チェーン展開）企業などを重点とした労働災害防止意識の浸透・向上が求められます。

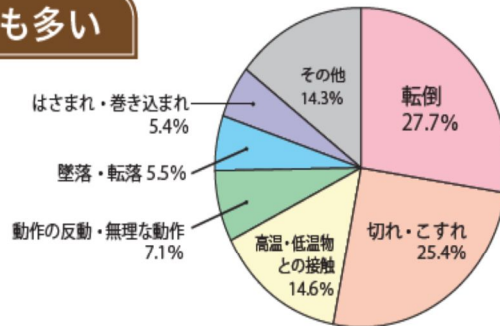
飲食店には様々な業態があり、業態特性を踏まえた労働災害防止対策が必要である

例えば、飲食店の頻発労働災害の一つに包丁による切れ・こすれ災害がありますが、ハンバーガーショップではほとんど包丁を使わず切れ・こすれ災害はあまり発生していません。一方、カフェでは切れ・こすれ災害は多いものの、それは包丁ではなく、割れたグラス等によるものです。



飲食店では、転倒災害が最も多い

平成24・25年、飲食店の死傷災害を事故の型別にみると、「転倒」(27.7%)が最も多く、次いで、「切れ・こすれ」(25.4%)、「高温・低温物との接触」(14.6%)、「動作の反動・無理な動作」(7.1%)の順に多く発生しています。



飲食店の死傷災害発生状況(事故の型別 H24H25)

業態別にみると様々な特徴がある

業態別にみると、ハンバーガーショップは高温・低温物との接触災害(ヤケド)が最も多く、回転寿司は切れ・こすれ災害が転倒災害を大きく上回っています。また、配達飲食サービスは交通事故(道路)が最も多発しています。

主要業態別死傷災害発生状況(構成比5%超の事故の型、H24 H25)

ファストフード	ファストフード(全体)	ファストフード/ハンバーガー	ファストフード/丼物
	1. 高温・低温物との接触 26.8%	1. 高温・低温物との接触 32.0%	1. 切れ・こすれ 30.4%
2. 転倒 21.3%	2. 転倒 21.5%	2. 高温・低温物との接触 22.2%	
3. 切れ・こすれ 20.5%	3. 切れ・こすれ 11.5%	3. 転倒 20.4%	
4. 動作の反動・無理な動作 6.4%	4. 墜落・転落 7.6%	4. 動作の反動・無理な動作 7.5%	
5. はさまれ・巻き込まれ 6.0%	5. 動作の反動・無理な動作 6.6%		
6. 墜落・転落 5.4%	6. はさまれ・巻き込まれ 6.3%		
	7. 飛来・落下 5.6%		

専門飲食店	チェーン系専門飲食店(全体)	チェーン系専門飲食店/ラーメン	チェーン系専門飲食店/回転寿司
	1. 切れ・こすれ 31.1%	1. 切れ・こすれ 28.6%	1. 切れ・こすれ 43.6%
2. 転倒 26.9%	2. 高温・低温物との接触 23.0%	2. 転倒 27.0%	
3. 高温・低温物との接触 15.3%	3. 転倒 17.7%	3. 高温・低温物との接触 8.0%	
4. 動作の反動・無理な動作 6.5%	4. 動作の反動・無理な動作 7.4%	4. 動作の反動・無理な動作 5.7%	
	5. 墜落・転落 5.9%		

ファミリーレストラン	チェーン系カフェ	持ち帰り飲食サービス
1. 切れ・こすれ 29.9%	1. 切れ・こすれ 30.2%	1. 転倒 30.6%
2. 転倒 27.2%	2. 高温・低温物との接触 20.1%	2. 切れ・こすれ 26.4%
3. 高温・低温物との接触 15.9%	3. 転倒 12.9%	3. 高温・低温物との接触 11.6%
4. 交通事故(道路) 6.6%	4. 動作の反動・無理な動作 10.1%	4. 動作の反動・無理な動作 8.8%
5. 動作の反動・無理な動作 5.9%	5. はさまれ・巻き込まれ 7.2%	5. 墜落・転落 7.0%
	6. 墜落・転落 5.0%	6. 交通事故(道路) 5.8%

チェーン系居酒屋	配達飲食サービス
1. 切れ・こすれ 38.2%	1. 交通事故(道路) 43.9%
2. 転倒 16.5%	2. 転倒 27.8%
3. 高温・低温物との接触 16.1%	3. 墜落・転落 7.4%
4. 動作の反動・無理な動作 6.7%	
5. 飛来・落下 6.0%	

※ 飲食店平均×2以上
 飲食店平均×1.5～2.0
 飲食店平均×1.3～1.5

小売業と比べ、男性の被災者が多い

被災者の性別は、小売業と比べ男性が多い（男性の被災割合は、小売業の26.6%に対し、飲食店は40.3%）。これは、労働災害発生リスクが高い調理作業を男性が担うケースが多いためと考えられます。チェーン系居酒屋、ラーメン店での傾向が強く見受けられます。一方、配達飲食サービスも男性の割合が高いですが、これは小売業の無店舗販売と同様、配達員は男性が多いことによるものと考えられます。



小売業と比べ、若者の被災が多い

大半の業態で20代の被災割合が最も高く、40代～50代が中心の小売業と比べ、飲食店は若年齢層が被災しています。特に、チェーン系カフェ、チェーン系居酒屋、ファストフード/丼物、配達飲食サービスはこの傾向が強く見受けられます。



一方、持ち帰り飲食サービスは、50歳以上の被災が全体の半数近くを占めています。

主要業態別死傷災害発生状況（性別、年齢階層別、H24H25）

業態	性別 (%)	年齢階層					
		男性割合	19歳以下	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳
ファストフード (全体)	38.1	16.7	28.6	16.2	17.9	13.1	7.4
ハンバーガー	36.3	22.9	28.5	15.6	16.1	9.8	6.8
丼物	43.9	15.2	34.7	19.0	20.0	8.0	3.2
チェーン系専門飲食店 (全体)	39.2	13.9	23.5	15.6	17.0	16.3	13.8
ラーメン	57.2	21.2	18.7	12.6	21.0	13.4	13.1
回転寿司	31.7	15.6	28.3	21.2	18.6	9.4	6.8
ファミリーレストラン	36.3	16.7	26.6	14.3	19.9	16.0	6.1
チェーン系居酒屋	59.7	12.4	43.1	19.7	11.8	7.3	5.6
チェーン系カフェ	25.2	15.1	57.6	15.8	7.2	2.9	1.4
配達飲食サービス	61.2	15.3	32.9	12.5	14.9	13.2	11.3
持ち帰り飲食サービス	19.7	5.3	16.5	13.7	19.7	23.2	21.5
上記主要業態平均	40.3	14.4	27.2	15.5	16.9	14.9	11.1

※1 性別 : 飲食店平均×2以上、飲食店平均×1.5～2.0

※2 年齢階層別 : 30%以上、25～30%、20～25%

※3 年齢階層別は「不明（無回答）」があるため、合計は必ずしも100%とならない。

多店舗展開飲食店の死傷災害は、上位30企業ブランドで半数近くを占める

上の表の業態を対象に、企業ブランド^{※1}別に死傷災害発生状況を見ると、上位30企業ブランドが、合計48%と半数近くを占め、労働災害の発生が集中しています。重点的な対策が求められます。

※1 多店舗展開飲食店では、企業（企業グループ）が展開する店舗を業態別に包括した「企業ブランド」（例：ある企業が、専門飲食店A、ファミリーレストランBを展開する場合、A、Bという企業ブランドがある）でとらえることが、労働災害防止には有効です。

業態別に労働災害の特徴などをみてみよう！

ファストフード

全体の特徴

商品は工場やセントラルキッチンで調理され、店舗では揚げる、焼く、温める等が主要な作業になることから、ファストフード全体では、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が最も多発しています。

a. ハンバーガー

特徴

高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が3分の1近くと最も多く、切れ・こすれ災害は1割強にとどまっています。複数階にわたる店舗が少なくないこと、店舗が狭く作業スペースが窮屈になりがちなことなどが、墜落・転落災害、飛来・落下災害の発生が飲食店平均以上の要因と考えられます。

経験年数別にみると、ベテラン店員の労働災害が多く、これは、ベテラン店員は労働災害リスクが高い厨房業務が多いこと、多くの新入店員を抱える中で、ベテラン店員への負担が大きいことなどが要因と考えられます。

フランチャイズ店が主体なため、フランチャイズ店に対する安全教育、安全管理の徹底が求められます。

安全活動事例

- ・労働災害報告を基に対策立案（例：厨房での転倒防止のため安全靴支給）



b. 丼物

特徴

ハンバーガーと比べ、店舗内での調理作業のウエイトが高く、切れ・こすれ災害が最も多発しています。また、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も飲食店平均を大きく上回り、労働災害の4分の1以上が22時台～6時台で発生しています。

包丁等の取り扱い、ヤケド防止対策、夜間・早朝の緊急連絡や救護等の教育が必要です。

安全活動事例

- ・厨房作業用に安全靴支給
- ・湯煎時の熱傷防止パーツ装着
- ・天ぷら作業用カバー設置
- ・パンフレット「気をつけて！気のゆるみから、事故発生！！」（ヤケド、包丁、スライサー、一斗缶切り口、割れた食器、転倒・打撲の対策等）制作



チェーン系専門飲食店

全体の特徴

包丁などによる切れ・こすれ災害が多発しています。次いで、水で濡れた調理場や配膳時のすべり、つまずき、無理な姿勢等に起因する転倒災害、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）が多く、この3つで4分の3近くを占めています。

a. ラーメン

特徴

火器を扱う頻度が高く、また提供する商品も高温のものが主体であるため、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）による労働災害が多発しています。

他方、カウンター形式の店が多いことから配膳の負担が低く、転倒災害は比較的少ない傾向です。男性の労働災害が多いですが、これは力仕事の要素が強い調理業務に就くケースが多いためと考えられます。

ヤケド防止対策、調理の安全等の安全教育が必要です。

安全活動事例

- ・ 厨房内の空調の改善
- ・ 休憩スペースに空気清浄器導入
- ・ 丼の軽量化、電磁調理器でのオペレーション
- ・ 改善提案制度の導入（報奨金制度あり）
- ・ セントラルキッチンでの一括調理による店舗の負担軽減



b. 回転寿司

特徴

切れ・こすれ災害が半数近くにのぼり、包丁等の取り扱いが特に重要な課題です。ラーメン店と同様、配膳の負担は小さいものの、厨房の床が常時水で濡れているため、転倒災害は飲食店平均並みの多さです。居酒屋、ラーメンなど、現場調理のウエイトが高い業態は男性の労働災害が多いですが、回転寿司はそれほどでもありません。これは、男性の調理担当は修業を重ねた「職人」が多いからと推察されます。

包丁等の取り扱い教育の充実が求められます。

安全活動事例

- ・ パート、アルバイト向け作業マニュアルの見直し
- ・ 段差の解消
- ・ 厨房の床を滑りにくい材質に改善、安全靴支給
- ・ 店舗内、危険場所に注意喚起の貼り紙
- ・ 包丁の砥ぎ方等の指導
- ・ フライヤーのふたをステンレス製に改善（それまではラップを使用）
- ・ 工具、用具等の保管場所のルール化、収納の見える化



ファミリーレストラン

特徴

セントラルキッチンで半調理状態まで処理し、店舗の厨房では最終仕上げだけを行います。また、比較的店舗が広く、典型的な配膳業態であり、チェーン系専門飲食店とは業態特性が異なります。交通事故(道路)の発生も多く、経験年数10年以上のベテラン店員の労働災害が多いのもファミリーレストランの特徴です。

安全運転教育、ベテラン店員への再教育が求められます。

安全活動事例

- ・マット滑り防止、防滑靴の使用推進
- ・年4回、全店舗全従業員対象に「危険箇所と危険作業に関する指導記録」に基づく指導
- ・労働災害発生に伴いその再発防止の取り組みを他店や工場に水平展開
- ・包丁の取扱マニュアルを動画配信
- ・全店舗で内容を統一(朝の清掃作業、使用する道具、作業訓練)
- ・厨房設備等、店舗使用機器の改善



チェーン系居酒屋

特徴

回転寿司と同様、切れ・こすれ災害が最も多発しています。飛来・落下災害も多く、これは狭い厨房の中で、棚等の上に積まれた調理器具や食材の入った段ボールなどの落下によると考えられます。深夜・早朝の災害、男性の被災が多発しています。20代の労働災害が43%にも及び、修業を重ねてきたわけではない若い男性が厨房で調理している姿が想像できます。従業員数あたりの労働災害発生率は居酒屋単独店と比べ2.5倍近くにのぼり、熟練者が調理を行うことが多い単独店との差が明確に現われています。

このため経験の浅い店員に対する厨房作業の訓練、安全教育が重要です。

安全活動事例

- ・労働災害発生後、全店で情報共有化。労働災害報告書を取締役会、部課長会等に提出
- ・野菜スライサーのストッパー装着の指導(切傷災害の大幅減少につながる)
- ・機器の配置変更、客席の動線変更等による業務効率の改善
- ・店舗の営業時間変更等により、残業時間削減、休日取得促進等の環境づくり
- ・厨房内通路の整理・整頓(余計な物を置かない)
- ・日常清掃に専門業者導入
- ・引き渡し時(新店、リニューアル)に店舗の安全チェック



チェーン系カフェ

特徴

軽食等の提供のために刃物を扱うものの、その頻度は他の業態と比べ低いにも関わらず、切れ・こすれ災害が最も多発しています。これは、グラスなどガラス製品等の使用頻度が高いからと推察されます。また、取扱う商品の特征から、高温・低温物との接触災害（ヤケド等）も多発しています。動作の反動・無理な動作起因災害、はさまれ・巻き込まれ災害も多く、前者は作業スペースが極端に狭いことに、後者は様々な機器を使用することに起因していると考えられます。

10代、20代の被災者が7割を超え、若年齢層の労働災害が極めて多く見受けられます。

店舗が狭く店員数が少ないため、初心者の段階から厨房機器の取り扱いを含む多様な業務が求められ、その結果、経験年数6か月未満、1年未満の経験の浅い店員の労働災害が多いと推察されます。

彼らへの安全教育が重要になりますが、インターネットや映像教材の活用等、若者が受け入れやすい教育が有効と思われる。



安全活動事例

- ・社内ポータルサイトでアンケート調査によるヒヤリハット事例の収集
- ・全店で発生した労働災害の情報共有（メール配信、冊子作成）
- ・エリアマネージャーによる安全指導

配達飲食サービス

特徴

交通事故（道路）が4割を超え、配達という業態特性を如実に反映しています。配達員は男性が多く男性の被災が多発しています。墜落・転落災害が飲食店平均よりも高いですが、これはマンションの2～3階等への階段利用をはじめとする配達に起因すると考えられます。配達飲食サービスは配達時間の厳守が重視され、このことが無理な運転による交通事故の発生につながっていると考えられます。

被災割合が高い経験年数6か月未満の新入店員に対する自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・労働災害の全店情報共有化
- ・フランチャイズオーナー、店長に対し、労働災害防止に関する通達（厚生労働省「飲食店を営営する皆さまへ 労働災害の防止のためのポイント」資料添付。休憩室に労災指定病院掲示の指示）
- ・外部セミナーの受講

持ち帰り飲食サービス

特徴

小売業と飲食店の中間業態であり、小売業の頻発災害である転倒災害、動作の反動・無理な動作災害、墜落・転落災害と、飲食店の頻発災害である切れ・こすれ災害、高温・低温物との接触災害が混在しています。50代以上の高年齢層の女性の労働災害が多発しています。弁当・惣菜は、主婦が日常的に行っている調理の延長線上にあるため、油断が生じやすいという傾向があるといえます。また、「交通事故(道路)」が比較的多く、これは、店頭販売だけでなく、商品の配達を行う店も多いためと考えられます。

自転車、バイク等の安全運転教育の充実が求められます。



安全活動事例

- ・全社的な5S活動（毎日の清掃時間帯の設定、期間別活動テーマの設定等）
- ・器具・備品等の置き場所を全店統一基準で設定

飲食店における安全上の課題

飲食業における安全上の課題（例）

指標	想定される課題
先が尖ったものや割れ物を扱う	・切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい
店舗が複数階に渡る	・階段等における墜落・転落の危険が生じる
作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	・棚等からの商品や機具等の落下の危険度が増す ・転倒したり無理な姿勢を強いられたりするおそれが高まる
包丁等やスライサーを使用する	・切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある
火気、油、電熱器等を扱う	・ヤケドの危険がある
水の使用量が多い	・床が濡れやすく、転倒の危険度が増す
深夜営業を行う	・事故発生時の初期対応が不十分になりやすい
パート・アルバイト比率が高い	・安全教育を十分に受けていない店員が多い
フランチャイズ店が多い	・本部の指導が各店まで届きにくい場合がある
配達を行う	・交通事故。階段等での転倒のリスクがある



業態別にみた安全上の課題

指標	ファストフード	チェーン系専門飲食店	ファミリーレストラン	チェーン系居酒屋	チェーン系カフェ	配達飲食サービス	持ち帰り飲食サービス
割れ物等を扱う		○	○	○	○		
複数階にわたる	△						
作業空間が狭いなど	○	○		○	○	○	○
包丁等を使用する	△	○	○	○		△	○
火気・油等を扱う	○	○	○	○	○	○	○
水の使用量が多い		○	○	○		△	
深夜営業を行う	○	△	○	○		△	
パート等が高比率	○	○	○	○	○	○	○
フランチャイズ店が多い	○	○		○	○	○	○
配達を行う						○	

* ○は該当するもの。△は該当するがウエイトが低い、あるいは店舗によっては該当することがあるもの。

おわりに

いかがでしたか。ご覧いただいたとおり、飲食店には様々な業態があり、その業態特性に応じた効果的な労働災害防止対策が必要です。

労働災害防止には、まず、そこで働く人の安全意識を向上させるための教育が必要です。そして、具体策には、安全性とともに作業性を向上させる対策（業務改善等）が有効です。整理整頓はその代表格です。また、滑りにくい安全靴、保護手袋、保護衣等、保護具の着用、包丁の正しい使い方等、安全な調理方法、自動車、バイクの運転等について、安全のルールづくり、安全教育の充実などが求められます。

多店舗展開飲食店における主要業態

<p>1. ファストフード </p> <p>注文から5分程度以内の短時間で手軽な食品を提供する。ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、サンドイッチ、牛丼等丼物、うどん等の店舗がある。客単価は500円前後と低いが、顧客の店内滞留時間が短く、高回転率で低価格をカバーする。セントラルキッチンで調理したものを準備し、店は最終仕上げだけを担う。商品はカウンター受け渡し、セルフサービスを基本とする。徹底したマニュアル化が図られ、従業員は特別のスキルを必要とせず、パートやアルバイトが大部分を占める。</p>	<p>5. チェーン系カフェ </p> <p>「コーヒーショップ」と「エスプレッソ・バー」の2タイプ。前者はファストタイプで、廉価、カウンターサービス、セルフサービス、テイクアウト販売等が特徴。一方後者は、より本格的なコーヒーを提供し、やや割高、テーブル席中心。ただ、ファストタイプに変わりはない。ケーキなどを併せて小売する。サンドイッチ等を店内調理、パスタ等の軽食を提供、夜はアルコールを提供するところもある。</p>
<p>2. チェーン系専門飲食店 </p> <p>ラーメン、回転寿司、中華、大衆食堂、とんかつ、焼肉、カレー、ハンバーグ、ステーキ等、カテゴリーは多岐にわたる。ファミリーレストランと比べ、以下のような相違点がある。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・テーブル配置の密度がやや高く、カウンターを主とするものもある。 ・マニュアルサービスを基本としつつ、ファミリーレストランよりきめ細かな接客を行う。 ・仕込み等は共同のセンターで行うが、調理は各店舗の厨房で対応するウエイトが高い。 	<p>6. 配達飲食サービス </p> <p>店舗で調理したものを顧客が求める場所に届ける。学校、病院等の給食や、顧客の求める場所で調理したものを提供する業態も含まれる。代表的なものとして、宅配ピザ屋、仕出し料理・弁当屋、デリバリー専門店、給食センター、ケータリングサービス店等がある。</p>
<p>3. ファミリーレストラン </p> <p>家族連れの顧客に対応できるよう、ゆったりとしたテーブル配置等による空間づくり、幅広いメニューを廉価な価格で提供する。コストダウンのためドリンクバーなどのセルフサービス併用の場合も多い。セントラルキッチン方式を採用、店舗の厨房では、温める、焼く、揚げるなどの加熱処理と盛り付けが主たる作業となる。メニューは、西洋料理を中心に和食や中華も揃える形が基本だが、イタリアン、和食、中華等、特定ジャンルを提供する店も増えている。</p>	<p>7. 持ち帰り飲食サービス </p> <p>店内に飲食用設備を持たず、顧客は、注文し店内で調理されたものを持ち帰る。また車両等を使って不特定な場所で、顧客は、注文し調理されたものを持ち帰る業態もある。持ち帰り寿司店、持ち帰り弁当屋、クレープ屋、移動販売（調理を行うもの）等がある。</p>
<p>4. チェーン系居酒屋 </p> <p>従来からある個店経営の居酒屋や小料理屋に対し、店舗が大きく料理メニューが豊富である。飲み物も、ビール、焼酎、日本酒という定番ドリンクだけでなく、ワインや各種のサワー、ソフトドリンクなど品揃えが豊富で、女性客や家族連れでも気軽に利用できるという特徴もある。かつてはセントラルキッチンで調理済みの料理を提供するものが多かったが、近年は仕込みまでをセンター処理し、調理は店内で行う形が主流になりつつある。</p>	<p>【参考文献】 労働安全衛生総合研究所技術資料(JNIOOSH-TD-No.6(2016))、多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析</p> <p>独立行政法人労働者健康安全機構 労働安全衛生総合研究所 〒204-0024 東京都清瀬市梅園 1-4-6 TEL: 042-491-4512 FAX: 042-491-7846 URL: https://www.jniosh.go.jp/</p>

