

第5章 労働安全衛生に関する注意点

(1) 飲食店の労働災害の発生状況

事故の類別で全産業と比較して高いものは「(切れ・こすれ)」、「(高温・低温物との接触)」であり、これは、過去5年間減少して(いません)。

なお、飲食店に特徴的な状況として、(若年層)の労働者が多く、その(被災)が目立っています。 =【P11】=

(3) 危険の見える化

職場に潜む危険などは、(視覚的にとらえられない)ものも多くあります。それらを(可視化)(見える化)することで、より効果的な(安全)活動をおこなうことができます。

「見える化」は危険認識や作業場の(注意喚起)をわかりやすく知らせることができます。 =【P11】=

「高温のものとの接触」災害防止のポイント

- ・ フライヤーを使う際は、長靴、長エプロン、(耐熱)手袋を着用しましょう。
- ・ 油の交換を含むフライヤーのメンテナンスでは(高温油に触れる)リスクを念頭におきましょう。
- ・ コーヒー(抽出)後のフィルターの内容物は(高温)であり、熱湯が残っている場合もあるのでフィルターやコーヒーを取り出す際には十分注意しましょう。
- ・ 厨房内の床の濡れ、余計な荷物は(転倒)につながります。清掃や(片付け)を徹底しましょう。
- ・ 厨房内は暑くなりがちなので、(熱中症発生)のおそれがあることにも注意しましょう。 =【P14】=