

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「()」、「()」であり、これは、過去5年間減少して()。

なお、飲食店に特徴的な状況として、()の労働者が多く、その()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、()ものが多くあります。

それらを() (見える化)することで、より効果的な()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()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、()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()リスクを念頭におきましょう。
- ・ コーヒー()後のフィルターの内容物は()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()につながります。清掃や()を徹底しましょう。
- ・ 厨房内は暑くなりがちなので、()のおそれがあることにも注意しましょう。 =【P14】=