

事例①

リスクアセスメントの工夫

〇〇〇〇〇

小売業

株式会社いなげや

リスクアセスメント実施表

●リスクの採点基準

①【災害がおこった時の被害の大きさ】		
重大性	点数	
致命傷	10	
重傷	6	
軽傷	3	
軽微	1	
②【災害が発生する可能性レベル】		
発生可能性	点数	
危険性が高い作業・機械・場所	6	
発生可能性が高い作業・機械・場所	4	
発生可能性がある作業・機械・場所	2	
発生可能性はほとんどない作業・機械・場所	1	
③【作業頻度・利用頻度】		
発生可能性	点数	注意レベル
頻繁	4	ほぼ毎日作業を行う。毎日利用する
時々	2	毎週、定期的に利用する
ほとんど利用しない	1	めったに作業をしない。作業がない。

- 労働災害実績のデータベースから全店舗の傾向を分析して、リスクを整理した表を本社から店舗へ配布しています。
- その表で、各店舗がリスク評価を実施して、本社に提出します。
- 提出してもらった評価結果を本社で集計し、講じるべき対策の優先順位を決めて指示しています。

● ↓ 上記基準をもとにリスクの点数化をお願いします。

災害の種類		①災害時の被害の大きさ	②災害が発生する可能性	③作業頻度・利用頻度	合計点数	全店2019年度発生率	
切れこすれ	包丁による切創災害(鮮魚)	10・6・3・①	6・4・②・1	④・2・1	7	46	34.6%
	包丁による切創災害(精肉)	10・6・3・①	6・4・2・①	4・2・①	3		
	スライサーでの作業時の切創災害(精肉)	10・6・3・①	6・4・2・1	4・2・1			
	スライサーの清掃時の切創災害(精肉)	10・6・3・①	6・4・2・1	4・2・1			
	スライサーでの作業時の切創災害(ベーカリー)	10・6・3・①	6・4・2・1	4・2・1			
	スライサーの清掃時の切創災害(ベーカリー)	10・6・3・①	6・4・2・1	4・2・1			
	かぼちゃカッター作業時の切創災害	⑩・6・3・①	6・4・②・1	④・2・1	16		
	かぼちゃカッター清掃時の切創災害	10・6・③・①	6・4・②・1	④・2・1	9		
	カッター使用時の切創災害	10・6・3・①	6・4・②・1	④・2・1			
	階段からの転落・落下	10・⑥・3・①	6・4・②・1	④・2・1			
		②・③・①	6・4・②・1	④・2・1			

Point!

店舗からは、有効なリスクアセスメントが効率的にできると好評です。

事例②

職場改善のための気がかりメモ

〇〇〇〇〇

食料品
製造業

キッコーマン食品株式会社

年 月 日

- 従業員に職場での危険箇所や不安に感じたことを年に数回、「気がかりメモ」で提出してもらっています。
- 些細なことでも遠慮なく記入してもらいます。
- 提出してもらった内容は、全て改善をするようにしています。

安全衛生気がかりメモ

所 属

氏 名

【概 要】

いつ	年 月 日	午前	午後	時頃
どこで				
どんな作業の時				
どんな事が気にかかったか				

Point!

作業導線から休憩室まであらゆる場所での情報を収集することができました。

事例②

リスク抽出のためのヒヤリハット活動

- 記入用紙と投書箱を設置し、ヒヤリハットしたことを全従業員に投書してもらっています。この他、E S調査でも現場の意見を抽出しています。
- 集めた情報は、安全衛生委員会で極力対応しています。
- 書きやすさ、提出しやすさを向上させるため、やり方を毎年見直しています。

Point !

ヒヤリハットは、やり方を変えることで新鮮さが増し、提出件数が安定しています。

食料品
製造業

三州製菓株式会社

職場で感じたヒヤリ・ハット 報告書

1 事例の概要

(所属)	課 班 (氏名)				
いつ (発生、または 気づいた日時)	月	日	午前・午後	時	分頃 (わかる範囲で)
どこで	何をしたとき (何をすると)				
どうなった (または可能性)					

2 どのような問題があったのか？有・無に○をつけ、有の場合、その内容を記入して下さい。

作業環境の問題 有・無 例：手元が暗い	装置・機器の問題 有・無 例：音がうるさくなってきた	作業方法の問題 有・無 例：工具が使にくい	自分自身の状況 有・無

3 要望・対策

こうするとよい、こうして欲しい	1 見え(聞こえ)にくかった 2 気が付かなかった 3 忘れていた 4 よく知らなかった 5 深く考えなかった 6 大丈夫だと思った 7 あせていた 8 不愉快なことがあった。 9 体調が悪かった 10 普段通りの慣れた行動 11 難しくやりにくかった 12 体のバランスを崩した 13 その他：	該当する項目があれば○印をつけて下さい
-----------------	--	---------------------

事例④

トップマネジメントによる安全パトロール

- 安全衛生委員会で毎月、安全パトロールを実施しています。
- 安全衛生委員会及び安全パトロールには、社長が毎回参加し、従業員へ安全の意識付けをしています。
- 指摘事項は、次のパトロールでフォローアップし、対策が遅れないようにしています。

Point !

社長の安全パトロールにより、手間やコストの掛かる対策の判断が早くなりました。厳しく対策の指示や進捗管理が行われるので、活動にも緊張感があります。

食料品
製造業

株式会社ユニカフェ



事例⑤ 産業医巡視の工夫

〇〇〇〇〇

小売業

株式会社いなげや

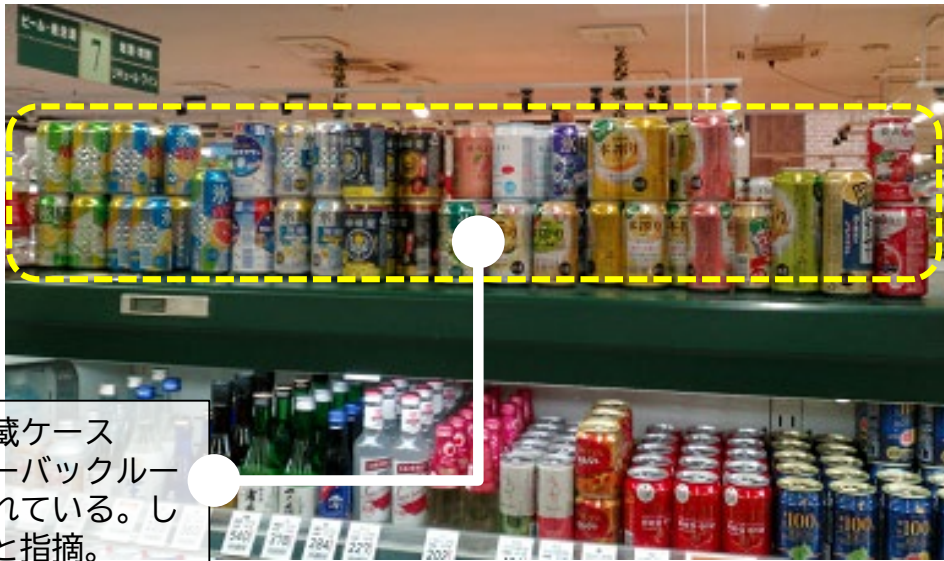
- 職場の安全に関する専門知識と客観的評価を頂くために、職場巡視に積極的な産業医を探しました。
- 安全衛生計画で巡視する店舗を決め、本社スタッフも同行して産業医巡視を実施しています。
- 店舗への指摘事項は他店舗の安全衛生委員会にも水平展開しています。

Point !

産業医は、健康診断をお願いしている先生だけでなく、医療派遣会社の紹介で面談した先生含め、4人体制です。

(産業医巡視の指摘例)

落下事故要因：酒類缶製品冷蔵ケース
駅前立地の需要とグロッサリーバックルールの許容量から補充用に置かれている。しかし、バラ缶の2段積は危険と指摘。



事例⑥ 安全パトロールによる意識向上

〇〇〇〇〇

外食
産業

エームサービス株式会社

- 事業所毎に労働環境が異なるため、安全衛生スーパーバイザーが定期的に安全パトロールを実施しています。
- チェックリストをもとに状況を確認し、リスクが高い箇所を発見した時は、改善を要求しています。
- 指導を受けた事業所は改善事項をWEBシステムで報告します。

Point !

WEBシステムは全事業所が閲覧できるようにしています。



6. 危険の見える化

▶ 危険の見える化とは

- 危険の「見える化」とは、職場の危険を可視化（＝見える化）し、従業員全員で共有することです。
- 例えば、転倒災害が多発している箇所に危険マップやステッカー等の注意喚起があれば、慎重に行動することができます。

事例①

安全注意喚起の表示

- 過去の労働災害が発生した場所などに注意喚起の表示をしています。
- ルールを徹底して欲しい職場には、インパクトのある表示をしています。



Point !

発生件数が最も多い切創の予防に力を入れています。

小売業

サミット株式会社



お役立ち情報

危険箇所ステッカー

- 危険の見える化で使えるステッカーは、厚生労働省「職場のあんぜんサイト」からダウンロードができます。
- ステッカーに危険の内容、注意事項、守るべきことなどを記入すると、さらに効果的です。

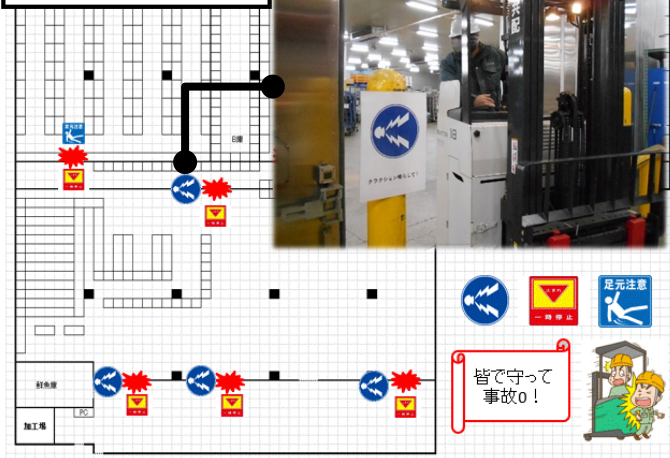


ダウンロードは
こちら

- ## Point !

食料品
卸売業

危険箇所 マップ



- (Point !)

ハザードマップ

1 転倒注意！ フロアマット

バックとハントリーの境界にはマットを設置！

水濡れによる転倒に注意！

2 火傷注意：タレこし

必ずノズルを使用すること！

タレこし時には、一緒にシフトしている仲間へ声かけをしましょう！

3 熱傷注意！ カレーウォーマー

熱湯に注意！

ウォーマー自体がとても熱くなっています。取扱いに注意！

4 切創注意：コーン缶

開缶時はプルトップオープナーを使用！

手で開缶してはいけません！

5 切創注意：はさみ

黄色いハサミを使用！

レンジ加熱後のバック開封時は、火傷にも注意！

6 転倒注意！ グレイチング

水濡れ転倒に注意！ フタが破損したらメンテナンス申請を！

作業をするときは声かけを！ 離れるときはフタを閉める！

7 火傷注意：みそ汁

みその湯量は0.8Lまで！ 移動するときは、声かけを！

湯量の3分（湯種・湯種）、歩行通路の確保！ 寸胴の置き方に注意！

8 火傷注意：炊飯器

炊飯器カバーを必ず設置

炊飯器カバーがない時は、すぐにメンテナンス申請を！

9 切創注意！ 2層シンク

シンク内での食器の破損に注意！

2層シンクには水をはり、食器の洗いは丁寧に！

- ・肘が骨からはみ出している
- ・寸胴の持ち手が縦向きになっている

ぶつかってしまう危険あり！

7. もしもの時の備え

▶ 労働災害が起きた時の対応

- 労働災害が起きた時に、慌てて2次災害を起こさないよう、冷静に対応するための備えが重要です。
- もしもの時の備えとして、以下のことを実施しておきましょう。
 - 労働災害発生時の対応手順や方法の整理
 - 決めた手順で模擬訓練を実施し、改善点があれば手順・方法を改訂
 - 応急手当、救護の道具の5S及び使用期限の確認
 - 消防・救急、警察署、労働基準監督署の連絡先の確認
 - 従業員の家族の連絡先の確認
 - 労働基準監督署への届出や労災保険給付申請の方法の確認
 - 事業継続の方策の検討・整理

▶ 労働災害が起きた時の対応のポイント

労働災害発生

現場対応

- ・ 被災者の救護
- ・ 被災者の病院への搬送
- ・ 警察署・労働基準監督署への連絡（重大災害の場合）
- ・ 被災者家族に連絡

事故状況の把握と原因調査

- ・ 警察署・労働基準監督署の現場検証立会い
- ・ 警察署・労働基準監督署の事情聴取への対応

労働基準監督署への届出

- ・ 休業4日以上：遅滞なく（1か月以内）に労働基準監督署へ報告
- ・ 休業1～3日：4半期に1度、労働基準監督署へ報告

再発防止策の検討と実施

- ・ 設備や道具の改善
- ・ 作業手順書の改訂
- ・ 社内安全衛生教育の実施

お役立ち情報

労働安全衛生法関係の届出・申請等帳票印刷に係る
入力支援サービス 厚生労働省

労働者死傷病報告など、労働基準監督署への届出または
申請書類を作成することができるサイトです。

詳しくは
こちら⇒





▶ 労働災害が発生したときの補償費用について

労働災害が発生した場合、事業者は労働基準法により補償責任を負います。労災保険に加入している場合は、労災保険による給付が行われます。

また、労働基準法の補償責任とは別に、安全配慮義務違反などを理由に従業員から損害賠償請求を受けることもあり、事業者に過失が認められれば、労災保険で賄なれない部分について多額の費用が必要となる場合があります。

【参考例】労働災害で1年間休業の後、後遺障害で訴訟となったケース

内訳	労災保険の区分	
	賄われる部分	賄われない部分
治療費	○	
休業補償	△（60％程度）	△（40％程度）
入通院慰謝料		○
後遺障害慰謝料		○
後遺障害逸失利益	△（一部）	△（不足分）
争訟費用		○

*労災によって従業員が休業する際の1日～3日目の休業補償は、労災保険からは給付されません。

▶ 労災保険で賄えない部分への備え

CHECK



労災保険で賄われない部分を補償する保険（労働災害総合保険）があります！

労働災害が発生した場合に、労災保険からの給付を超える額の損害賠償金等を支払う場合に、当該賠償金等を保険金として受け取ることができる保険があります。

いざという時の備えと従業員が安心して働ける福利厚生として、こうした保険の加入も検討する価値があります。

*ただし、労働災害総合保険でも賄われない部分がありますので、詳しくは、保険会社に確認してください。

お役立ち情報

令和3年度の労働保険率について

厚生労働省では、令和3年度の労災保険率等をご紹介します。



食品産業の

労働災害の傾向

- 食品産業の労働災害で最も多い型は転倒災害です。
- 食品産業の中でも、業種によって発生する事故の型に異なる特徴があります。
- 例えば、食料品製造業は、食品加工機械を使うため「はさまれ・巻き込まれ」が多く、外食産業は包丁や食器等を使うため「切れ・こすれ」（切創）が多くなっています。

▶ 食品産業の業種別労働災害ワースト5

業種	1位	2位	3位	4位	5位
食料品製造業	転倒 (28.8%)	はさまれ・巻き込まれ (20.6%)	切れ・こすれ (12.3%)	動作の反動・無理な動作 (9.4%)	墜落・転落 (8.5%)
小売業	転倒 (35.0%)	動作の反動・無理な動作 (14%)	墜落・転落 (12%)	交通事故 (10%)	切れ・こすれ (7%)
卸売業	転倒 (22.5%)	墜落・転落 (19%)	動作の反動・無理な動作 (13.8%)	はさまれ・巻き込まれ (12.3%)	交通事故 (5.2%)
外食産業	転倒 (28.6%)	切れ・こすれ (22%)	高温・低温の物との接触 (16.4%)	動作の反動・無理な動作 (9.1%)	墜落・転落 (6.9%)

資料：令和元年厚生労働省「労働者死傷病報告」

▶ 食料品製造業の業種別労働災害の傾向

- 同じ業種の中でも発生する事故の型に異なる傾向があります。
- 職場の傾向を把握し、優先順位をつけて対策を講じることが重要です。

業種	1位	2位	3位	4位	5位
肉・乳製品	転倒 (27.7%)	切れ・こすれ (18.5%)	はさまれ・巻き込まれ (17.6%)	動作の反動・無理な動作 (9.3%)	激突 (5%)
水産食料品	転倒 (27.5%)	はさまれ・巻き込まれ (21.9%)	切れ・こすれ (16.4%)	動作の反動・無理な動作 (7.2%)	激突され (4.5%)
農産食料品	転倒 (31.1%)	はさまれ・巻き込まれ (21.3%)	切れ・こすれ (10.4%)	動作の反動・無理な動作 (7.8%)	高温・低温の物との接触 (4.8%)
パン・菓子製造	転倒 (29.5%)	はさまれ・巻き込まれ (27.4%)	動作の反動・無理な動作 (9.8%)	切れ・こすれ (6.4%)	激突 (4.5%)
酒製造	はさまれ・巻き込まれ (29.5%)	墜落・転落 (24.8%)	転倒 (14.0%)	動作の反動・無理な動作 (9.3%)	高温・低温の物との接触 (9.3%)
飲料製造	はさまれ・巻き込まれ (21.2%)	墜落・転落 (21.2%)	転倒 (15.4%)	高温・低温の物との接触 (11.5%)	動作の反動・無理な動作 (9.6%)
その他の食品	転倒 (29.7%)	はさまれ・巻き込まれ (18.8%)	切れ・こすれ (12.2%)	動作の反動・無理な動作 (10%)	高温・低温の物との接触 (5.5%)

資料：令和元年厚生労働省「労働者死傷病報告」

▶ 外食産業（飲食店）の主な業態別労働災害の傾向

業態	1位	2位	3位	4位	5位
ファストフード	高温・低温の物との接触 (26.8%)	転倒 (21.3%)	切れ・こすれ (20.5%)	動作の反動・無理な動作 (6.4%)	はさまれ・巻き込まれ (6.0%)
専門飲食店	切れ・こすれ (31.1%)	転倒 (26.9%)	高温・低温の物との接触 (15.3%)	動作の反動・無理な動作 (6.5%)	その他 (20.2%)
チェーン系カフェ	切れ・こすれ (30.2%)	高温・低温の物との接触 (20.1%)	転倒 (12.9%)	動作の反動・無理な動作 (10.1%)	はさまれ・巻き込まれ (7.2%)
配達飲食サービス	交通事故 (43.9%)	転倒 (27.8%)	墜落・転落 (7.4%)	その他 (20.9%)	—

資料：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 飲食店労災防止パンフ「飲食店の労働災害を防止しよう」

労働災害の防止対策

▶ 種類別の労働災害の主な発生原因

- 転倒災害は、床の水濡れや飛散した油などで「滑る」、床に放置した物、床の凸凹や段差などで「躓く」、階段などで「踏み外す」といったことで起きています。
- はさまれ・巻き込まれ災害は、機械を止めずに付着物・異物の除去や調整・清掃をしたり、これらの作業を、安全措置を無効化して行うことが原因で起きています。
- 墜落・転落災害は、脚立や踏み台の上での作業中にバランスを崩す、昇降時に滑る、はしごの脚部が滑るといったことで起きています。
- 火傷は、油の飛散、転倒などで熱湯、高温のコーヒーやスープなどに接触することで起きています。
- 切創は、「刃物」、「割れた食器」、「缶の開口部の鋭利部分」、「食品加工用機械」などに接触することで起きています。
- 腰痛は、「重量物の取扱い作業」、「長時間の立ち作業・車両運転作業」などが原因で起きています。
- 高年齢労働者の労働災害は、加齢による身体的、精神的機能の低下が原因で起きています。
- 外国人労働者の労働災害は、「コミュニケーションの不足」、「作業ルールの理解不足」などが原因で起きています。

▶ 対策には、優先順位があります

- 安全対策を講じても、完全にリスクをなくすことはできませんが、リスクを放置せず、できることから取り組みましょう。また、本質的な安全対策のためには投資と捉え、しっかり取り組みましょう。

危険性又は有害性の
除去・低減

工学的対策

管理的対策

個人用保護具の使用

- 危険性や有害性の低い材料への代替
- 危険作業の廃止・変更 など

- ガード
- インターロック
- 安全装置 など

- マニュアル・ルールの整備・運用
- 教育訓練 など

- 防滑靴
- 手袋

など