

6 月 度 「安全」 ・ 「衛生」 掲 示 板

労働災害(不不休)発生件数推移【対比】

2016年度	2016年4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			2017年1月			2月			3月			合計		
	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計	不休	1~3	4日以上	合計			
2017年度	2017年4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			2018年1月			2月			3月			合計		
差異																																							



「第90回全国安全週間」
 期 間:平成29年7月1日(土)~7日(金)
 準備期間:平成29年6月1日(木)~30日(金)
 働く人、一人一人が安全意識を高め、安全な職場(店舗)環境が継続できるように取組みましょう。

カレーウォーマークリンの実験が始まります

カレーウォーマークリンリネス(湯抜き)

2016年度のカレーウォーマークリン時の熱傷事故例

カレーウォーマー洗浄中、オーダーが入り足元に熱湯を溜めたホテルパンが置いてあった事を忘れ、誤ってホテルパンを蹴ってしまい、熱湯が左足甲から下にかかり熱傷を負う。	動線上に熱湯が入ったホテルパンを置いたままでその場を離れたことが原因。	死傷病4日以上
カレーウォーマー洗浄の為にウォーマー内のお湯を抜いていた際、クリンリネス用のダスターを取りに向かう時にうっかりウォーマー前を通ってしまい排出中のお湯が左太腿にかかり火傷を負う。	お湯を排出している時にその場を離れる際、一度コックを閉めるなど安全への配慮が足りなかったことが原因。	
カレーウォーマーの清掃の為、カレーウォーマー内の熱湯を抜き、その場をいったん離れ、戻った時に熱湯を抜いている事を忘れ排出口の扉を開いた為、右ふくらはぎに熱湯がかかり火傷を負う。	加熱物を排出している危険な状況にも関わらず、安全確保への意識が低かった為。	
店舗厨房内でカレーウォーマーのお湯を抜き、パールクリン作業を行っていた際、牛丼並の注文が入った為、丼を奥の棚から取るうとしたところ、誤って排出していた熱湯が右膝上10cmから下と左足首にかかり火傷を負う。	お湯を床へ排出したままの状態での作業に取り掛かったことが原因。	死傷病4日以上
カレーウォーマーの清掃の為、お湯を抜きながら、ケースのトッピングを取るうとした所、お湯が排出されているところに誤って左足を当ててしまい、左足踵にお湯が掛かり、火傷を負う。	熱湯排出時の危険認識が甘く、注意が足りなかった為	死傷病4日以上

カレーウォーマークリンリネスを行う際の熱傷(ヤケド)事故を未然にすせぐために、以下の「耐熱ホース・赤サタン」を使用しクリンリネスを行いましょ



5月度労働災害発生事例

熱傷2度
26歳 女性 0.1年
5月残業 8.12



飯アップに手が滑り、右側炊飯器の取っ手部分に右腕が接触し熱傷する。

原因
オペレーションの不注意

打撲 死傷病1日~3日
19歳 女性 0.5年
5月残業 4.68



コーヒーマシン清掃時に、コーヒーかすをペーパータオルでふき取るうとした際に、ペーパータオルごと機械に巻き込まれ、中指が挟まれ打撲する。

原因
マニュアル違反

切傷 死傷病4日
22歳 男性 0.1年
5月残業 6.90



コーン缶を開ける際に、右手で持ち上げたまま、プルトップを手前に引き開けた際に、左手薬指を切傷する。

原因
マニュアル違反(オープナー未使用)

熱傷 死傷病1日~3日
19歳 男性 0.2年
5月残業 8.63



カレーウォーマーのドレンコックを開けて熱湯を抜き、洗浄する備品をシンクに移動させる際、グレイチング蓋で足を滑らせたところに熱湯がかかる。

原因
マニュアル違反

平成29年度全国安全週間

本週間 2017年7月1日~7日 準備期間 2017年6月1日~30日

組織で進める安全管理 みんなで取り組む安全活動 未来へつなげよう安全文化

スローガン

全店的にみると同じような事例で怪我をしている傾向があります。過去に発生した事例を共有し、一人一人が安全意識を高めて怪我をしないようにしましょう。



再度マニュアルを確認したり、4Sを徹底し怪我をしないよう みんなで安全意識を高めてゼロ災害を目指しましょう。

③熱中症予防対策 (STOP! 熱中症 クールワークキャンペーン)

職場での熱中症予防対策推進のためクールワークキャンペーンを実施します。

実施期間: 5月1日~9月30日 重点取組期間: 7月

厨房での熱中症に注意しよう!

店舗の厨房のような、高温多湿な環境では熱中症が発生しやすくなります。

喉が渇く前に早めの水分補給をしましょう!

※熱中症予防対策も見てね。

熱中症対策に

