

栃労基発0705第2号
令和4年7月5日

代表者各位

栃木労働局労働基準部長



飲食店における労働災害防止対策の徹底について

令和3年の全国の労働災害による休業4日以上之死傷者数（以下「死傷者数」という。）は149,918人（前年比14.3%増、平成29年比24.5%増）と平成10年以降で最多となりました。

「第13次労働災害防止計画」（以下「13次防」という。）（計画期間：平成30年度～令和4年度）においては、平成29年比で「死傷者数を5%以上減少させる」ことを目標としていますが、13次防の重点業種である陸上貨物運送業、小売業、社会福祉施設及び飲食店を中心に死傷者数が増加しており、目標の達成が困難な状況となっています。

特に、飲食店については、新型コロナウイルスの感染拡大に伴い、長期間の営業自粛が数度にわたって要請されたほか、生活スタイルの変化に伴うフードデリバリー需要が急激に増大したこと等により、取り巻く状況が大きく変化し、その影響による労働災害の増加が見られます。

新型コロナウイルスの感染状況は、今後も予断を許さない状況にあるが、飲食店の店舗営業が平常化し、テイクアウト・デリバリー営業が並行して行われること等が予想され、作業に不慣れな者が同業種に参入することによる労働災害の増加が懸念されています。

つきましては、別紙1「労働災害の分析結果及びこれを踏まえた労働災害防止上の留意点」を、会員事業場等に対して周知を図っていただき、労働防止対策に努めてくださいますよう、お願い申し上げます。



飲食店における労働災害の分析結果及び労働災害防止上の留意点

1 飲食店における労働災害分析結果

(1) 緊急事態宣言発令前後の労働災害の変化

別添参考資料1の1のとおり、令和2年4月に新型コロナウイルス感染症への対策として緊急事態宣言が発令されると、労働災害件数は減少したが、解除後の令和2年6月には著しく件数が増加した。特に、令和2年4月と令和2年6月の事故の型別災害件数を比較すると「転倒」は+46件(+67.6%)増、「切れ・こすれ」は+32件(+56.1%)増、「高温・低温物との接触」は+23件(+63.9%)増となった。

今後、飲食店の営業が平常化し、客足が増加するに伴い、これらの労働災害が増加する可能性がある。

(2) 事故の型別及び経験年数別の災害分析

別添参考資料1の2のとおり、令和3年における経験期間が1年未満の労働者による災害の割合は、「交通事故(道路)」が44.5%、「高温・低温物との接触」が39.8%、「切れ・こすれ」が35.1%であり、経験が浅い労働者の災害が目立つ。

今後、離職者を補うため経験が浅い労働者を雇うことが予想され、それに伴いこれらの災害が増加する可能性がある。

(3) 「交通事故(道路)」に起因する労働災害の増加

別添参考資料1の3のとおり、事故の型別の労働災害の推移を見ると、令和3年は「交通事故(道路)」による災害が290件で、対前年57件の増(+24.5%)となっている。また、令和元年から令和3年にかけて大幅に増加していることから、新型コロナウイルス感染症の影響による飲食店のデリバリーサービスの需要拡大、新規参入がその一因となっていると考えられる。また、将来的にも災害件数の増加要因になる可能性がある。

(4) 「その他」に起因する労働災害の増加

新型コロナウイルス感染症へのり患による労働災害を含む「その他」は、令和2年から3年にかけて267件の増(+242.7%)となった。

なお、令和3年の飲食店における労働災害発生状況の詳細は、別添参考資料2を参照のこと。

2 労働災害防止上の留意点

(1) 「交通事故（道路）」による災害

- ア 過密な配達スケジュールによる速度違反等危険運転による事故を防止するため、適切に配達スケジュールを設定させること。
- イ 交通事故が発生しやすい場所を表示したハザードマップを作成し、ドライバーに周知すること。
- ウ 安全確認の徹底、法定速度の遵守、危険の予測など安全な運転を心がけるようドライバーに徹底すること。

(2) 「転倒」による災害

- ア 7月1日から始まる全国安全週間の実施事項である安全パトロールを活用し、4S(整理・整頓・清潔・清掃)を徹底させること(通路におかれた荷物をしまうなど)。
- イ 水、油等によって床が濡れた場合は速やかに床を拭き取るなど、滑りやすい箇所を速やかに除去させること。

(3) 「切れ・こすれ」による災害

- ア 刃物を取り扱っている際には細心の注意を払わせること。特に、作業中のよそ見等作業中には刃物から視線を外さないよう徹底すること。
- イ 割れた食器を片付ける際には、素手で触らず、ほうき及びちりとりを使用させるように徹底すること。
- ウ スライサーからの異物の除去及び清掃時には、機械の電源を止めた上で作業することを徹底すること。

(4) 「高温・低温物との接触」による災害

- ア フライヤーを使用する際には、長靴、長エプロン、耐熱手袋等の着用を徹底させること。
- イ 熱湯を入れた寸胴等の容器を運搬する際には、通りやすい経路を確保すること。

(5) 新型コロナウイルス感染症対策について

- ア 「新型コロナウイルス感染症対策の基本的処置方針」(令和3年11月19日(令和4年5月23日変更)新型コロナウイルス感染症対策本部決定)等を踏まえ関係業界団体が作成した外食業に係る業種別ガイドラインを遵守させること。
- イ 「飲食の場における新型コロナウイルス感染症防止対策宣言 ～取組の5つのポイント～」を踏まえて、対面防止、定期的な換気、仕切り、飲食時以外のマスク徹底、消毒液の設置等の感染防止の基本的な対策を徹底させること。