

事例3 株式会社平和堂

<ポイント>

- 本部に専属産業医・専任衛生管理者を配置して、会社全体の各店舗の労災事故の情報を集約することにより、本部主導で各店舗の労災事故防止対策の指導を行っている。
- 店舗の調理部門の転倒災害について、本部における労災事故情報の分析により、「揚げ物の調理の際の油こぼれ」が原因であることを明らかにして、①塗装がはがれた調理場の床の改修、②油がこぼれない揚げ物の調理手順のマニュアル化、③最新の超耐滑性デリカシューズを導入するとともに、チェックリストを作成して毎月の点検結果に基づきシューズ交換を義務づけること、などの対策を実施している（この結果、転倒災害が約38%減少）。

1 企業概要（図表3-1）

株式会社平和堂は、滋賀県を中心に、京都府・大阪府・兵庫県・愛知県・岐阜県・福井県・石川県・富山県の2府7県で地域のお客様に密着した店舗づくりを行っている総合小売業である。約150店舗展開している。

企業の重要な社会的責任として、性別・年齢・雇用形態に関係なく、多様な価値観を認め合い、社員のライフステージに合わせて個人の能力を最大限に発揮できる職場環境の提供を目指している。

2 高齢者雇用の現状

(1) 従業員の年齢構成

従業員のうち、50歳代は25.8%、60歳代以上は12.9%であり、50歳以上が4割近くを占める高齢者が多い人員構成となっている。

なお、年齢を基準に担当業務を分けることは行っておらず、高齢者にも、本人が身体的・能力的に出来る業務を行ってもらっている。

(2) 定年・再雇用制度

定年退職後に雇用継続を希望する者は、キャリア社員、パート社員等として再雇用される。

3 高齢労働者の安全や健康の確保についての考え方

年齢を問わず、障害者も含めて、誰にとっても安全な職場となるようにする必要があると考えている。

また、顧客も高齢化してきていることもあり、売り場の安全にも気を配っている。

4 本部に健康管理室を設置

本部の健康管理室に専属産業医と専任衛生管理者を置いて、健康管理面だけでなく、安全面も含めて、会社全体の店舗の労災事故防止対策全般について指導を行っており、具体的には、以下の5及び6のとおりである。

なお、労働安全衛生法において専属産業医と専任衛生管理者の選任が義務付けられているのは、有害業務に500人以上の労働者を従事させる場合を除くと、1,000人以上の事業場のみであるが、会社を含めたチェーンストア業界では、本部を含めて1つの事業場で1,000人を超える企業は稀である。そのため、会社のように法律上選任の義務がないにもかかわらず専属産業医、専任衛生管理者を配置するのは、業界内では積極的な取組である。

5 本部に集約される労災事故情報の分析による転倒対策の実施

(1) 会社では、各店舗で労災事故が発生した場合でも本部で労災保険の給付請求に当たっての事業主の証明を行っていることから、各店舗で発生した労災事故の情報は、すべて本部に集約されることとなっている。この労災事故の情報を集計して、平成27年度の労災事故の発生状況を分析したところ、油を使う作業があるデリカ作業場（惣菜、寿司、お弁当）で、転倒による骨折などの重傷事故に結びつく災害が多いことが分かった。そこで関係部署合同で対策の検討を行った。

(2) この検討を行うに当たっては、転倒労災が少ない同業他社を視察して検討を進め、これを踏まえて、①作業床の改善、②作業標準の変更、③最新の耐滑性デリカシューズの導入等の対策を行った。

① 作業床の改善

デリカ作業室（調理場）の床面の塗装がはげている箇所は、滑って転倒する原因となることから、全店舗の調査を行い、必要な店舗で修繕を行った（図表3-2）。

② 作業標準の変更

揚げ物の調理の際に床に飛んだりこぼれたりした油が、作業員が滑って転倒する原因となることから、フライヤーに入れる油の量（油を注ぐ上限の基準線を設ける）、フライヤーへの揚げ物の投入方法、揚げた後の油切り方法等についての調理マニュアルを見直した（図表3-3）。

③ 最新の耐滑性デリカシューズの導入

以前から耐滑性デリカシューズを使用していたが、最新のさらに耐滑性の高いデリカシューズを導入した。

また、従来は靴底が磨り減ったら自己申告制で交換していたが、(ア)靴裏の「スリップサイン」（ブロックの磨り減り状況によって滑る可能性が高くなっていくことを示す箇所）3箇所のうち2箇所以上が見えてきたら靴を交換すること、(イ)2人1組でお互いチェックし合うこと等を盛り込んだ「デリカシュー

ズ点検チェックリスト」(図表3-4)を作成し、この確認結果に基づいてシューズの交換を行うように改めた。

- (3) 以上のような取組の結果、デリカ部門の転倒災害が約38%減少するとともに、「高低温度との接触」や「切れ・こすれ」の災害も大幅に減少し、労働災害全体でも47%減少した(図表3-5)。

6 その他の取組

バックヤードの倉庫から陳列棚にボトル等の商品を運んで陳列する際に使用する台車について、作業者の腰の負担軽減のために腰の高さで積み下ろしができるよう改善を行った(図表3-6)。

また、冷凍商品の陳列棚付近においては、冷凍食品の解凍により生じた水が滴り落ちて床面に流れ出ると床面が滑りやすくなるため、陳列棚と床面との接着箇所に、水の流れ出し防止のための布製ガードを設けた(図表3-7)。

7 今後の取組

多層階の店舗で、階段昇降時の転倒災害が多いことから、対策を検討する予定である。

企業概要

1 企業の概要

(平成28年10月1日現在)

企業名	株式会社平和堂
本社所在地	滋賀県彦根市
業種	各種商品小売業
主な業務内容	食料品・衣料品・住居関連品等の総合小売業
従業員数	約22,000人(パート・アルバイト社員含む)
平均年齢	41.3歳
定年年齢	60歳
継続雇用制度の概要	希望者は65歳まで継続雇用
継続雇用労働者数	
最高年齢者	79歳

デリカ作業室(調理場)の作業床の改善

	改善前	改善後
1		
2		
3		

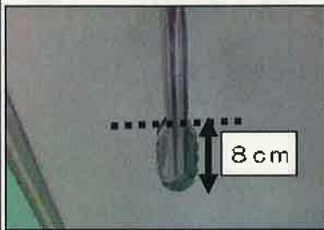
労働災害の防止(デリカ転倒防止)について

作業をする方に守っていただくこと

● 油をこぼさない

① フライヤーの油量を守る

一定の油量を守る事により、原料投入後の油こぼれ(あふれる)を防ぎます。



※ノーツ 生鮮食品マニュアル インストラクター指示 93章より
 油量は…
 加熱前⇒フライヤー底面より8cm
 加熱後⇒フライヤー底面より9cm
 を基準としています。
 前日準備の際、写真のようにトングの先部分が丁度浸かる量
 で統一して下さい。



春日井宮町店以降の新店では、フライヤー自体に
 油の補充線を引いています。

② フライヤーへの投入方法を守る

丁寧に作業する事により、油跳ね返りによる油こぼれを防ぎます。



袋から直接投入すると跳ね
 返りで油がこぼれ、また火
 傷の要因となります。



原料は必ず手に取り油へ
 投入します。



カキフライやエビフライのよう
 にトレーに入った原料も同様
 に、



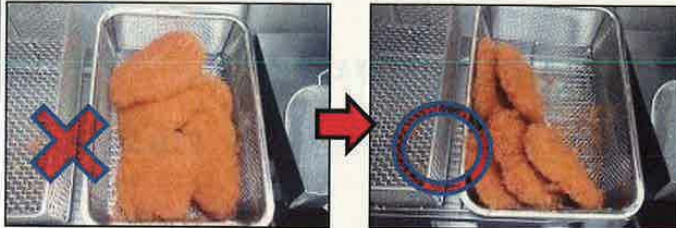
※揚げる前にアルマイト3号及び深型バット等に原料を移し替え、
 脇台やカートに置き両手でフライヤーに投入すれば、一層効率化は向上します。
但し、移し替えた原料を手に取り投入すれば、袋同様油こぼれの要因と
 なりますので、注意して下さい。

労働災害の防止(デリカ転倒防止)について

作業をする方に守っていただくこと

③加工後、油切り方法を守る

アルマイト3号(受け皿)に油が多く残る事を避け、油こぼれを防ぎます。



フライヤー担当者が揚げカゴに商品を入れる際は、原則縦にして入れます(除くコロッケ等)

ベンチタイムを取ります。

④揚げ加工後原料の定位置管理方法を守る

正しい手順(手法)を守る事により、揚げカゴ移動の際の油こぼれを防ぎます。



加工後、揚げカゴは作業台及びカートに定位置管理されたアルマイト3号へ直接運びません。



定位置管理されたアルマイト3号を手に取り、フライヤーの上で載せます。揚げカゴとアルマイト3号をセットで定位置に戻します。

⑤加工後、油切り方法を守る

アルマイト3号(受け皿)に油が多く残る事を避け、油こぼれを防ぎます。



フライヤーに溜まったカスはその都度廃油缶に直接捨てません。



フライヤー上の揚げカス用のカゴを準備し、一旦溜めます。朝リセット及び午後リセット作業の際にまとめて捨てます。

※リセットまでにカスが満杯になった場合は一旦捨てるのは

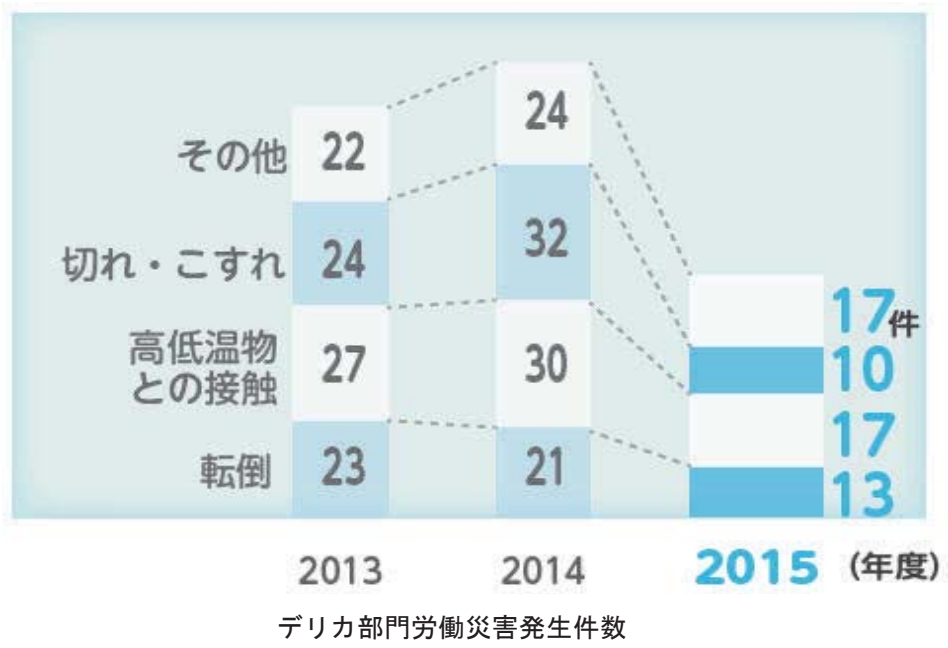


加工後、揚げカゴに溜まったカスは、その都度ゴミ箱等に捨てません。

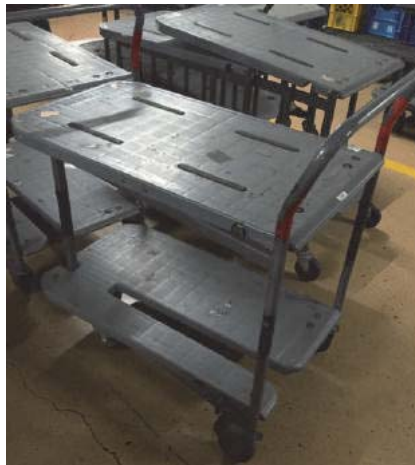


加工後の揚げカゴは、その状態または重ねた状態にして置き、フライヤー担当者が使用する際、フライヤー担当者がまとめて捨てるようにします。

図表 3-5



図表 3-6



台車

図表 3-7



布製ガード