

事例 8**株式会社セブン&アイ・フードシステム****1 企業概要**

株式会社セブン&アイ・フードシステムは、セブン&アイ・ホールディングスのフード事業会社として 2007 年に設立された会社で、①レストラン事業、②ファーストフード事業、③給食事業の 3 つの事業を行っており、従業員数約 10,000 名、売上高約 800 億円（うち約 7 割はレストラン事業）である。

- (1) レストラン事業は、「デニーズ」、「ファミリー」、「芝のラーメン屋さん」、「白ヤギ珈琲店」、「カフェデニーズ」、「太陽のグリル」等の屋号で展開しており、店舗数は約 500 である。
- (2) ファーストフード事業は、「ポップ」、「ラーメンとっぴん舎」、「まん天井」等の屋号で展開しており、店舗数は約 100 である。
- (3) 給食事業は、オフィス、工場、ショッピングモール等において、フードサービスの提供等を行っており、店舗数は約 300 である。

2 労働災害の発生状況

労働災害の発生状況は、過去 5 年間（2012 年～ 2016 年、不休災害を含む）の平均で年間 400 件前後となっており、重篤な災害につながるスライサーによる切創、床の濡れによる転倒に伴う骨折などによる休業災害も発生している（図表 8-1 参照）。

	業務上災害	通勤災害
2012年	464	37
2013年	423	40
2014年	464	33
2015年	391	29
2016年	408	32
合計	2,150	171

図表 8-1 労働災害の発生状況

3 労働安全衛生基本方針と目標の策定

2017 年 4 月に、本社で「労働安全基本方針と目標」を作成したところである。

(1) 基本方針

- ① 安全衛生への取組みを企業活動の最も重要な基盤のひとつと捉え、従業員一人ひとりが「安全と健康は経営の基盤」という認識の下、全員参加の安全衛生活動を積極的に推進する。
- ② 従業員が能力を発揮するためには、健康な心身と職場の安全衛生の確保が不可欠であることを認識し、あらゆる企業活動において健康、安全に取組み、安全で快適な職場環境の形成に努める。また、災害、事故などのリスクを想定し職場の安全衛生に関するリスク管理体制を整備する。

(2) 目標

- ① 基本方針は、安全教育や社内広報活動を通じて全従業員へ周知徹底し、労働災害ゼロを目指す。
- ② 従業員一人ひとりが自らの健康を自身で管理し、企業は産業医との連携を強化して、従業員が健康かつ活力に満ちて働ける明るい職場環境を確立する。

4 労働災害防止対策の取組み

(1) これまでに取り組んできた労働災害防止対策

切傷と火傷による労働災害の防止に向けて機器の導入などの対策を実施している。

① カット済み野菜の活用による野菜スライサー機の廃止

切傷防止対策として、指などを落とすような大きな労働災害に至るおそれのある野菜スライサー機を廃止するとともに、全店舗において、カット済野菜を活用して、店舗での包丁の作業をなくすこととした。

② パスタスチーマーの導入によるボイル機の廃止

火傷防止対策としては、高温の湯が入っているボイル機にパスタを入れた後に湯切りをする際の熱湯又は湯からの蒸気による火傷が多いことから、ボイル機を廃止し、熱湯槽からの湯切りが不要で高温のスチームで茹でる「パスタスチーマー」に入れ替えている。この「パスタスチーマー」への入れ替えは、レストラン「デニーズ」の全店でほぼ完了している（図表8-2、図表8-3参照）。

●設備変更(店舗開発部、営業部)

ボイル機からパスタスチーマーへ



作業効率とエネルギー削減、安全衛生を図る
沸騰湯がはねる事での火傷防止、厨房温度の低減

図表8-2 ボイル機からパスタスチーマーへ

パスタスチーマー

パスタスチーマーの基本

パスタスチーマーは冷凍のパスタに水蒸気をあてて加熱調理する調理器具です
基本を覚えて美味しいパスタをお客様に提供しましょう

◆ パスタスチーマーでパスタを調理する

デジタル表示が5になっている

ポイント

トレイの中がきれいかどうかを確認します

ショットボタンを押す！

※ 冷凍パスタをトレイにセットして…

※ 加熱中は蒸気が出るので触ってはいけません

加熱が終わったらすぐに取り出して

しっかりと湯きりをする！

ポイント

湯きりをしないと水分が設定より多くなり味が薄くなってしまいます

図表 8-3 パスタスチーマー

③ 安全衛生管理体制

従業員数 50 人以上の店舗では、衛生管理者等を配置して、毎月 1 回の衛生委員会を開催するとともに、50 人未満の店舗では、店長に衛生推進者を兼務させている。

また、各店舗においては、毎週開催している店舗スタッフ会議の中で、店長が、労働災害防止のための注意喚起を行っている。

さらに、労働災害が発生した店舗に対しては、本社から、特に労働災害防止のための対策会議の実施を指示している。

(2) 現在取り組んでいる労働災害防止対策

① 労働災害防止啓発用ポスターの作成・配布

ゴールデンウィーク期間中は、労働災害が増加する傾向にあるため、本社において、従業員向けに「ゴールデンウィークの労災防止ポスター」を作成して店舗に配布している（図表 8-4 参照）。

各店舗においては、休憩室や調理場入口などの従業員の目に留まりやすい場所に掲示して、労働災害防止の注意喚起を促すように指示している。



図表 8-4 ゴールデンウィークの労災防止ポスター

② 熱中症予防対策

2016年にキッチン内で熱中症が発生したことを踏まえて、2017年は、キッチン内に絞って、以下のような熱中症予防対策を講じている（図表8－5参照）。

ア こまめな水分補給

水分補給については、キッチン内のピッチャーに常時冷水を保管し、業務中でも、逐次、水分補給できる状態にしている。

イ 空調機の確認

キッチン内のエアコン、給気ファンが正常に作動しているか確認し、毎週、清掃を行っている。

ウ 機械の不具合の修理

過去の熱中症の事例では、空調、給気ファンの故障が原因であるものが大半を占めていることから、機械の不具合があった場合は直ちに修理を依頼している。

エ キッチン内の温度確認

7月から9月までの期間は、毎日14時と19時の定時にキッチン内の温度を確認して記録することとしている。

従業員の皆様

熱中症予防対策

1.こまめに水分補給をしよう！
熱中症は予期せず突然発症します。

のどの渇きに関わらず、
長くても2時間ごとに1回はコップ1杯の
水分補給するよう努力をお願いします。



2.キッチン内の空調機が正常に稼働しているか確認しよう！

- キッチン内のエアコン、吸排気フィルターは週ごとの清掃で計画する。
- 機械の不具合、故障の際は、直ちに修理依頼する。

3.出勤時の体調確認をしよう！

従業員さんの出勤時、体調確認を実施する。
体調不良の方を無理に働かせることで
熱中症が発症するリスクが高まります。

4.キッチン内の温度を確認しよう！

キッチン内の温度を確認してください。
・毎日「14:00」と「19:00」の定時に温度測定を実施してください。

図表8－5 熱中症予防対策のポスター

5 今後の課題

(1) 全店舗でのリスクアセスメントの実施

労働災害防止のために、全店舗でのリスクアセスメントについて、今後、2019年以降を目途に実施することを目標としている。

この実現に向けて、まず、本社近郊の2店舗をモデルとして、過去の休業災害をリストアップして、その災害事例について、現在のリスクを見積もり、労働災害防止の対策を講じた後にその危険性がどの程度変化するかを数値で評価したものを、全店舗に配布したところである。

また、2017年度においては、過去の労働災害についてリスクアセスメントを実施する店舗を2店舗から6店舗に拡大するとともに、さらには、労働災害が発生する都度、リスクアセスメントを実施した上で、2018年3月に、本社の衛生委員会においてリスクアセスメント実施の進捗状況と今後の方向性を審議することとしている。

(2) 全店舗での年間安全衛生計画の作成

本中で「2017年度の年間の安全衛生計画」を策定したことを踏まえて、今後は、各店舗において、安全衛生の自覚を持って取り組んでもらうために、各店舗で「年間安全衛生計画」を作成することとしている。

このため、各店舗に対して、安全衛生について年間の流れの理解を促すために、本社において、「年間安全衛生計画」のサンプルを作成して、全店舗に配布したところである。今後、本社の衛生委員会のテーマとして協議を行い、その協議結果を全店舗に通知した上で、店舗レベルでの安全衛生計画を策定することとしている。