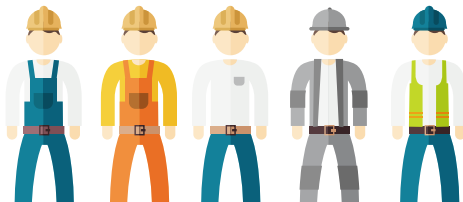


ゼロ災害!! への挑戦

vol.89



このコーナーでは、厚生労働省「職場のあんぜんサイト」に掲載された「ヒヤリ・ハット事例」を編集して紹介します。あなたの安全を守る情報として、事例を見ながら発生原因や対策について考えてみましょう。

ヒヤリ・ハット事例

飲食店の厨房で調理中、傾いたフライパンからこぼれた高温の油が右手にかかりそうになった。

焼きうどんを調理する際、右手でフライパンを持ち上げ油を馴染ませると同時に左手で食材をつかんだところ、傾いたフライパンからこぼれた高温の油が右手にかかりそうになった。

発生原因 食材を取ろうと左手に気を取られ、右手に持ったフライパンへの注意力が散漫になっていたこと。

災害防止対策 フライパンを一旦コンロに置いてから食材をつかむなど、ひとつずつ慎重に作業すること。



業種

飲食店

作業の種類

調理