

取組みのカテゴリ

転倒対策

火傷防止対策

切れ・こすれ防止対策

企業情報

所在地：東京都

従業員：27,000名

背景

もともと安全が第一という考え方で労働安全活動に取り組んでいましたが、安全衛生委員会に新たにグループ企業からも参加者が加わったことで、良い事例の共有が進み、さらに労働安全活動を強化することができました。

取組内容

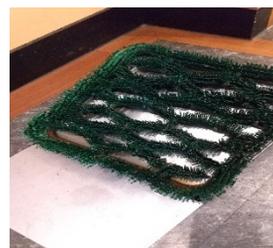
1. 【転倒を防止するための5S、衛生タイム】

- 厨房を5つのチームに分けて1時間に1回、1つのチームが衛生タイムを実施します
- 職場内放送で指定されたチームは作業を止めて、作業台・床を清掃・消毒します



2. 【転倒防止のための靴底ブラシの導入】

- 転倒の防止を目的として、キッチンシューズの管理に拘っています。特に靴底を徹底的にきれいにしないと、転倒の原因が職場に広がってしまいます。キッチンシューズの底に米などの食材が入り込んでしまうと転倒の原因になるため、靴底ブラシを導入しました。



3. 【火傷防止のためのアームカバーの導入】

- 油跳ねによる火傷防止のためにアームカバーを導入しています。揚場の従業員は必ず着用しています。



4. 【包丁による切創を防止するためのフィンガーガードの導入】

- 包丁を持たない手には必ずフィンガーガードの着用を義務付けています。



安全の成果

- 類似災害の発生は近年減少傾向にあります。特に転倒災害は減少しました。

副次的効果

- 地域に根付く店舗の評判は、近隣に住む従業員から伝わる情報が最重要だと考えています。衛生タイム等の徹底した取り組みを実施することにより、はま寿司は労働安全衛生に厳しく取り組んでいる情報が評判となり、企業のイメージアップにも繋がっていると考えています。

取材年月：2020年11月

* 上記取り組みは、当該企業の労働安全の取組みの一部です。