

労働安全衛生総合研究所技術資料

TECHNICAL DOCUMENT

OF

THE NATIONAL INSTITUTE OF OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH

JNIOOSH-TD-NO.6 (2016)

多店舗展開している小売業・飲食店における
業態別労働災害データ分析



多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析

目 次

1. はじめに	1
2. これまでの研究成果	1
3. 小売業・飲食店における労働災害発生状況	1
4. 代表的な小売業の業態.....	3
5. 代表的な飲食店の業態.....	5
6. 業態別にみた休業4日以上死傷災害データ分析	7
7. 業態別の労働災害発生率等	21
8. 企業ブランド別の労働災害発生状況	29
9. おわりに	31

多店舗展開している小売業・飲食店における業態別労働災害データ分析

高木元也*、菅間敦*、高橋明子*

Data Analysis of Occupational Accidents in Retail and Restaurant Chains

Center for Risk Management Research
by Motoya TAKAGI, Atsushi SUGAMA, Akiko TAKAHASHI

The number of occupational accidents in the tertiary industries has continued to increase and becomes a crucial issue, while accidents in the manufacturing and construction industries have significantly decreased on a mid- to long-term basis.

In order to properly address this issue, the Ministry of Health, Labour and Welfare developed the 12th Occupational Safety and Health Program (2013-2017). One of main goals of this program was to reduce occupational accidents at wholesalers, retailers, restaurants, and social welfare facilities, with special focus on reduction in risk of accidents caused by human errors, e.g. falls due to slipping or tripping, and back pain by carrying heavy articles.

Retail and restaurant chains provide their services under a wide variety of operation methods and production processes. Accident prevention, therefore, depends to a large degree on the type of business operation. In one example, injuries related to knives are rarely reported in the restaurants that operate their own centralized food processing and joint delivery system, though cuts and abrasions by knives are one of the biggest contributors to injuries in each type of restaurant.

This paper offers a perspective on the trends in the occupational accidents in retail and restaurant chains based on the occupational accident data analysis.

Keywords: occupational accident, tertiary industries, retail trade, restaurants,
accidents caused by human errors

1. はじめに

第三次産業の労働災害防止が喫緊の課題である。中長期的に労働災害発生状況をみると、製造業や建設業は顕著に減少する中、第三次産業は未だ増加傾向にあることは極めて憂慮すべき事態である。

このため、厚生労働省が策定した第12次労働災害防止計画（計画年度：平成25年度～平成29年度）¹⁾では、小売業、飲食店、社会福祉施設等を対象に労働災害件数の減少を重点目標に掲げるなど、第三次産業対策を重点的に推進している。特に、労働者の転倒災害、腰痛災害等、防止には労働者個人の行動に着目する必要がある災害を行動災害と称し重点課題に掲げている。

小売業・飲食店の労働災害防止を推進するにあたり、多店舗展開（チェーン展開）している企業には様々な経営形態、商品提供方法等があり、その特性を踏まえることが必要である。例えば、小売業の頻発労働災害の一つに包丁等による切れ・こすれ災害があるが、食品を扱う小売業の中でも、セントラルキッチンを有しそこで調理を行い各店舗に共同配送している業態もある。それらの店舗ではほとんど包丁を使わず、切れ・こすれ災害の発生は極めて少ない。労働災害防止対策を検討する上で、このような各種業態の特徴を踏まえることは重要である。

そこで、本稿は多店舗展開している小売業・飲食店を対象に、休業4日以上死傷災害データを分析し、各種業態別労働災害発生状況の特徴を明らかにした。

2. これまでの研究成果

筆者らは、これまでに小売業における労働災害の詳細分析、行政施策レビュー、各種ヒアリング調査等により、小売業の労働災害防止活動の実態と課題を明らかにした²⁾。その中で、小売業の労働災害防止活動推進方策を以下のとおり提案した。

小売業の労働災害防止活動の推進方策を検討するにあたり、特に留意すべき点は、製造業、建設業のやり方が通用しにくいことである。これまで製造業、建設業では、例えば、労働災害防止団体が労働災害防止対策を構築・事業化し、それを関連する産業団体との連携等により普及を推進してきた。しかし、小売業では、産業団体には労働安全を検討する委員会などの組織体がなく、ほとんど労働災害防止活動に取り組んでいない。また、一部を除き、大手スーパーマーケットでさえ労働安全を担う専門部署がなく、人事担当部門が労務管理の一環で担うにとどまっている。いかにして小売業全体、あるいは小売業団体の労働災害防止意識を高めるかが重要な課題である。

小売業の労働災害防止対策として、今後は生産性・作業性の向上とセットにした労働災害防止対策の構築が重要である。このため、製造業や建設業ではあまり実施されてこなかった行政施策等として労働災害防止の専門家と業務改善の専門家等の連携による労働災害防止対策の新たなメニューの構築が望まれる。また、小売業における主要業態別安全上の課題を抽出・整理したが、今後はこれを基に、労働災害データを用いた詳細な分析等を行い、それに基づく主要業態別のより実態に即した労働災害防止対策を打ち出すことが必要である。

この研究成果に基づき、多店舗展開している小売業・飲食店を対象に業態別の労働災害データ分析を行った。

3. 小売業・飲食店における労働災害発生状況

3.1 雇用者数と労働災害件数の推移

高度成長初期の頃から今日まで第三次産業の雇用者数の推移をみると、雇用者数は、昭和 35 年には 1,211 万人、全雇用者数の 51.1%を占めていたが、わが国の産業構造の変化に伴い、平成 22 年には 3,998 万人と 73.2%を占めるまでに増加した（表 3-1）。

雇用者数の増加に伴い、第三次産業は労働災害も増加している。第三次産業の休業 4 日以上死傷災害発生割合は、平成 3 年には全産業比 28.2%であったが、平成 23 年には同 42.4%と 10 ポイント以上も増加した（表 3-2）。

表 3-1 主な産業別雇用者数の推移

	昭和35年	昭和45年	昭和55年	平成2年	平成12年	平成22年
製造業	799 (33.7%)	1,144 (34.6%)	1,135 (28.6%)	1,306 (26.8%)	1,205 (22.5%)	996 (18.2%)
建設業	198 (8.4%)	305 (9.2%)	427 (10.8%)	462 (9.5%)	539 (10.1%)	405 (7.4%)
第三次産業	1,211 (51.1%)	1,789 (54.1%)	2,350 (59.2%)	3,008 (61.7%)	3,545 (66.2%)	3,998 (73.2%)
その他	162 (6.8%)	68 (2.1%)	59 (1.5%)	99 (2.0%)	67 (1.3%)	64 (1.2%)
合計	2,370	3,306	3,971	4,875	5,356	5,463

上段は人数（万人）、下段は構成比

資料：総務省「労働力調査」

表 3-2 第三次産業等の休業 4 日以上死傷災害発生割合の推移

	平成3年	平成8年	平成13年	平成18年	平成23年
製造業	29.4%	26.6%	27.1%	24.5%	21.2%
建設業	28.8%	27.6%	24.4%	22.1%	20.1%
第三次産業	28.2%	33.1%	33.1%	38.4%	42.4%
その他	13.6%	12.7%	15.4%	15.0%	16.3%

資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

主な産業別に休業 4 日以上死傷者数の推移をみると、平成 17 年から平成 27 年までの間、製造業や建設業はそれぞれ-28.1%、-31.9%と大幅に減少したが、逆に第三次産業は 6.4%増加した。社会福祉施設の増加率が+109.8%と著しいが、飲食店も+21.6%、小売業も+1.0%と増加した（表 3-3）。

表 3-3 主な産業別休業 4 日以上死傷者数の推移

産業	平成17年	平成19年	平成21年	平成23年	平成25年	平成27年	災害増減率※
製造業	36,694	36,196	27,995	28,872	27,077	26,391	-28.1%
建設業	22,869	20,764	16,268	16,983	17,189	15,584	-31.9%
陸上貨物運送事業	15,349	15,579	13,233	13,998	14,190	13,885	-9.5%
第三次産業	49,147	50,076	48,172	51,033	51,420	52,308	6.4%
小売業	12,895	12,453	11,914	12,849	12,808	13,030	1.0%
飲食店	3,856	4,055	4,015	4,170	4,416	4,687	21.6%
社会福祉施設	3,621	4,338	5,065	6,054	6,831	7,597	109.8%

※平成17年と比較した平成27年の増減率

資料：厚生労働省「労働者死傷病報告」

3.2 第 12 次労働災害防止計画における小売業・飲食店対策

平成 25 年度からスタートした厚生労働省第 12 次労働災害防止計画では、第三次産業は「労働災害件数を減少させるための重点業種」に指定され、中でも小売業・飲食店は集中的取組の対象業種に指定され、数値目標として「労働災害による休業 4 日以上の死傷者数を 20%以上減少させ

る（H29/H24比）」が掲げられた。

小売業の集中的取組の具体的施策には、①大規模店舗・多店舗展開企業を重点とした労働災害防止意識の浸透・向上、②危険箇所の見える化、③リスクアセスメントやKY活動の普及促進、④国内外の好事例の収集・活用、⑤作業性・安全性・経済性に優れた安全靴等の保護具、安全装置の開発・普及等、⑥バックヤードを中心とした作業場の安全化、⑦責任者を明確にするため実態に即した効果的な安全衛生管理体制の構築、⑧小売業で働く割合が高いパート、アルバイトなど非正規労働者の安全衛生活動の着実な実施などがあげられている。

一方、飲食店では、転倒災害、切れ・こすれ災害の防止を重点として、①労働災害防止活動の取組事例集、②安全衛生対策マニュアル等の作成・普及を図り、事業場での指導等にそれらを活用することなどがあげられている。

4. 代表的な小売業の業態

今日の多店舗展開している小売業の代表的な業態を以下に示す。

①百貨店

衣食住において幅広い領域にわたる商品を対面販売で提供する業態である。有力メーカーや有力卸売事業者に対する消化仕入れ方式に基づく委託販売が最大の特徴で、価格は定価販売が基本となる。複数の店舗展開を図る場合にも、チェーンオペレーションシステムは採用せず、各店舗単位でのオペレーションを行うのが通常であり、大規模店舗では部門単位のオペレーションを行っているところも多い。また、店頭販売だけではなく、「外商」と呼ばれる訪問販売形態が売上に占めるウエイトが高いのも百貨店の特徴である。

②総合スーパー（GMS）

商業統計の分類による「総合スーパー」には、「総合ディスカウントストア」や「スーパーセンター」等が含まれてくる。狭義の総合スーパーは、GMS（“General Merchandising Store”の略称）と呼ばれる。衣食住にわたるフルラインの品揃えを行うこと、日常的に需要の高い商品が中心であること、価格は廉価な大衆消費価格であること、セントラルバイイングとチェーンオペレーションシステムに基づく「大量仕入れ・大量販売」を基本とすること、販売形態はセルフ販売が中心であることなどに特徴がある。イオン、イトーヨーカドー（企業名はイトーヨーカ堂）、西友、アピタ（ユニー）などがその代表例である。

③ディスカウントストア

常時、低価格での販売を特徴とする価格訴求型業態の総称である。人件費、減価償却費、地代・家賃等固定費の圧縮と、独自の商品調達ルートの開拓、大量計画発注、物流や在庫管理システムの合理化等を通じた変動費の低減によって低価格を実現している。ディスカウントストアには諸形態があるが、衣食住をフルラインで扱う「総合ディスカウントストア」が代表であり、一般にディスカウントストアというと総合ディスカウントストアを指す場合が多い。ドン・キホーテやMr.MAXがその代表である。低価格を達成するために同一商品を大量仕入れすることから、品揃えの幅はGMSに比べると広がりには欠ける。また、OKストアやビッグエーなどの「食品ディスカウントストア」は、既に業態としての地位を確立しているといわれている。商業統計の業態区

分では、「総合ディスカウントストア」は「総合スーパー」に、「食品ディスカウントストア」は「食料品スーパー」に分類される。

④食品スーパー

食品スーパーには大別して二つの系統がある。一つは地域の食料品専門店が発展したもので、家族経営中心で、俗に「パパ&ママストア」とも呼ばれる。食料品を中心にセルフ販売するが、売場面積が小さく、商業統計ではその多くが「その他のスーパー」に分類される。もう一つは、アメリカ型のローカルチェーン方式に基づく「スーパーマーケット（略称 SM）」である。SM は、食料品をチェーンオペレーションシステムに基づき、廉価な価格でセルフ販売する業態である。食料品の品揃えの充実に加え、日用雑貨や実用衣料など日常生活関連商品を併せて提供する。GMS の店舗構成である「1 階＝食料品・日常生活品、2 階＝衣料品、3 階＝住生活関連商品」のうち、1 階を切り出した形である。

⑤衣料品スーパー

衣料・服飾等ファッション関連分野の充実した品揃えを廉価で提供する業態である。大型店中心、多店舗展開、セルフ販売、廉価の 4 条件があてはまる業態である。実用衣料からカジュアルファッション、さらには靴、身の回り品、寝具等に品揃えを拡大しているしまむら、実用衣料のミツワヤ、ベビー用品の西松屋、作業服のワークマン、靴の ABC マートなどが衣料品スーパーの代表例となる。

⑥住生活スーパー

代表的なものに「バラエティストア（Variety Store）」がある。ファンシー雑貨（服飾等の小間物）、生活雑貨、インテリア雑貨、ホビー雑貨、文房具、化粧品等をセルフ販売するものを指す。チェーン展開を図っている例としては、ロフト、東急ハンズ、ソニープラザ等があげられる。また、100 円ショップに代表される「ワンプライスショップ」もバラエティストアに含まれる。その他、商業統計の分類に基づく、大型書店、大型 CD ショップ、大型文具店等も含まれる。

⑦家具・家電量販店

家具や電気器具およびその関連商品の充実した品揃えを、低価格でセルフ販売する業態を指す。近年、チェーンオペレーションシステムに基づく多店舗展開も急速に進んでいる。家具量販店はニトリ、IKEA、大塚家具等が代表的である。家電量販店は、テレビ、冷蔵庫、洗濯機等の家庭電気製品の販売に主力を置く「白物家電系」と、パソコン、デジカメ、DVD 等、ハード・ソフトの一体販売に主力を置く「情報家電系」に分かれる。前者はヤマダ電機、コジマが、後者はヨドバシカメラ、ビックカメラが代表例である。

⑧ホームセンター

日曜大工用品、建材、カー用品、園芸用品、台所用品、家電製品等を扱う大型店である。

欧米では、DIY 用品中心の「ホームインテグレーションストア」、家具や台所用品中心の「ホームファニッシングストア」、業務用の「プロディーラー」等に分かれるが、わが国では日用雑貨をはじめとする家庭生活用品全体を低価格でセルフ販売するチェーンストア業態を指す。

⑨ドラッグストア

医薬品、化粧品、トイレタリー用品等をセルフ販売するチェーンストア業態を指す。調剤薬局が併設される場合もある。健康・美容・生活快適商品のみを扱う「ファーマシータイプ」、日用雑貨や加工食品等を併せて販売する「ドラッグタイプ」、実用衣料や日配食料品も取り扱う「スーパードラッグストア」、生鮮食料品にまで品揃えの幅を広げた「コンビネーションストア」に細区分される。

⑩コンビニエンスストア

飲食料品をはじめとする生活必需商品を、小規模な店舗にコンパクトに収納してセルフ販売で提供すること、早朝から深夜に至る長時間営業を行っていること、フランチャイズチェーン方式を基本とした多店舗展開を図っていることが基本的な定義となる。

⑪無店舗販売

通信販売や訪問販売、自動販売機による販売のように、店舗を通さず商品の販売を行う業態である。

5. 代表的な飲食店の業態

多店舗展開している飲食店の代表的な業態を以下に示す。

①ファストフード

ファストフードは、注文から5分程度以内の短時間で手軽な食品を提供する業態である。現状、ハンバーガー、フライドチキン、ドーナツ、サンドイッチ、牛丼等各種丼物、うどん等の店舗がある。客単価は500円前後と低いが、顧客の店内滞留時間が短く、高回転率で低価格をカバーする。調理時間短縮を図るため、セントラルキッチンで調理済みあるいは半調理の状態まで準備し、店内では最終仕上げだけを行って顧客に提供する。一方、低価格を実現するため、商品はカウンターで受け渡し、配膳を行わないセルフサービスを基本とする。オペレーションは徹底したマニュアル化が図られ、従業員は特別のスキルを必要としない。このため、パートやアルバイトが大部分を占める。店内での飲食だけでなく、テイクアウト販売を重視しているのも特徴といえる。

②チェーン系専門飲食店

ラーメン（味千、どさん子等）、中華（日高屋、王将等）、大衆食堂（大戸屋、半田屋等）、とんかつ（和幸等）、焼肉（牛角等）、カレー（COCO 壱番屋等）、ハンバーグ（びっくりドンキー等）、ステーキ（フォルクス等）等、カテゴリーは多岐にわたる。回転寿司もこの分類に含まれる。

次の③に示すファミリーレストランと比べ、以下のような相違点がある。

- ・テーブル配置の密度がやや高く、カテゴリーによってはカウンターを主とするものもある。
- ・実用的な店舗空間づくりを重視し、市街地立地の場合は、通常、大きな駐車場を持たない。
- ・マニュアルサービスを基本としつつ、ファミリーレストランよりはきめ細かな接客を行う。
- ・仕入れや仕込みは共同のセンターで行うが、調理は各店舗の厨房で対応するウエイトが高い。ただ、日常の食事ニーズに廉価な価格で対応する姿勢は、ファミリーレストランと同じである。

③ファミリーレストラン

家族連れの顧客に対応できるよう、ゆったりとしたテーブル配置等による空間づくり、幅広いメニューを廉価な大衆価格で提供する業態である。コストダウンのためドリンクバーやサラダバーなどのセルフサービス形態を併用する場合も多い。ファストフードと同様、セントラルキッチン方式を採り、店舗の厨房では、温める、焼く、揚げるなどの加熱処理と盛り付けが主たる作業となる。これにより、仕入れと調理作業の効率化や、高い能力を持った職人が不要というコストダウンを生み出すとともに、「いつもどの店も、味が均一で当り外れがない」という安心感を生み出し、リピート利用を促している。メニューは、西洋料理を中心に、和食、中華も揃える形が基本であるが、最近、イタリアンを中心にしたサイゼリア、和食の夢庵や華屋与平、中華料理のバーミヤン等、特定ジャンルの料理を提供するところも増えている。

④チェーン系居酒屋

従来からあった個店経営の居酒屋や小料理屋に対し、店舗が大きく料理メニューが豊富である。飲み物も、ビール、焼酎、日本酒という定番ドリンクだけでなく、ワインや各種のサワー、ソフトドリンクなど品揃えが豊富で、女性客や家族連れでも気軽に利用できるという特徴もある。かつてはセントラルキッチンで調理済みの料理を提供するものが多かったが、近年は仕込みまでをセンター処理し、調理は店内で行う形が主流になりつつある。

⑤チェーン系カフェ

「コーヒーショップ」と「エスプレッソ・バー」を併せて「カフェ」と呼ぶのが一般化している。「コーヒーショップ」はファストタイプの喫茶業態で、廉価、カウンターサービス、セルフサービス、テイクアウト販売等が特徴である。一方、「エスプレッソ・バー」は、スターバックスが代表的で、より本格的なコーヒーを提供し、「コーヒーショップ」と比べやや割高で、テーブル席中心などの違いはあるが、ファストタイプであることに変わりはない。コーヒーを中心とした飲料のほかに、サンドイッチ、菓子パン、ケーキなどを併せて小売する。また、ホットドッグやサンドイッチを店頭調理して提供するものや、パスタ等の軽食を提供するもの、夜はアルコールを提供するところなどもある。

⑥配達飲食サービス

店舗で調理したものを顧客が求める場所に届ける業態である。学校、病院等の給食も含まれる。加えて顧客の求める場所で調理したものを提供する業態も含まれる。代表的なものとして、宅配ピザ屋、仕出し料理・弁当屋、デリバリー専門店、給食センター、ケータリングサービス店等がある。

⑦持ち帰り飲食サービス

店舗内に飲食するための設備を持たず、顧客の注文に応じ店舗で調理したものを顧客が持ち帰る業態をいう。また車両等を使い、不特定な場所で、顧客の注文に応じ調理したものを顧客が持ち帰る業態も含まれる。一方、店舗内に飲食料品を作り置き、顧客の注文に応じ販売する業態は含まれない。持ち帰り寿司店、持ち帰り弁当屋、クレープ屋、移動販売（調理を行うもの）等がある。

6. 業態別にみた休業4日以上死傷災害データ分析

小売業・飲食店を対象に、業態別に労働災害の特徴をつかむため、以下のデータを用いて業態別休業4日以上死傷災害データ分析を行った。

【使用データ】

- ・平成25年の小売業における休業4日以上死傷者数 9,684人
- ・平成24年・平成25年の飲食店における休業4日以上死傷者数 8,941人
- *業態別に一定以上のサンプル数を確保するため小売業は平成25年データ、飲食店は平成24・平成25年の2カ年のデータを用いた。

6.1 小売業

1) 全体の特徴

表6-1に小売業全体の事故の型別にみた休業4日以上死傷災害発生状況(上位6項目)を示す。

以下に労働災害の原因等を示しているが、これは筆者らが行った小売業の労働災害発生状況等データ分析の結果²⁾も考慮したものである。

最も多いのは「転倒」で全体の3分の1以上を占める。店舗が広い大型店では、従業員の作業エリアが広くなること、商品の大量納入時等に荷捌き作業が集中すること、頻繁な商品補充が必要なこと、食品を扱う店舗では床が濡れており滑りやすいこと等が、転倒災害の主要因となっていると考えられる。

2番目に多いのは、「動作の反動・無理な動作」である。その多くは腰痛であろう。重い商品を扱う場合はもとより、軽い商品でもケース納品されると相当の重量になる。加えて、頻繁な商品補充が必要とされること、バックヤードや店舗内では作業空間が限られること等から、無理な姿勢を強いられるケースがあることが、このタイプの労働災害を生む大きな要因と考えられる。

次に多いのは、「墜落・転落」と「切れ・こすれ」で、ほぼ同比率で並んでいる。「墜落・転落」は、複数階の店舗でもエレベータやエスカレータは顧客優先で、従業員は階段を利用する頻度が高いことや、売り場の効率化を図るため、また商品の特性に応じて高い位置にディスプレイするものもあり、脚立等の使用頻度が高いことなどがその主たる要因と考えられる。

「切れ・こすれ」は、多くは生鮮食品を扱う店舗で、バックヤードでの作業時に発生する。小売業全体では4位で比率は約10%であるが、生鮮食品を扱っている店舗に限ると、順位、比率ともにより高い数値となる。これら4つの事故の型は、小売業の労働災害の72%を占め、小売業の代表的な労働災害となっている。

その他、商品の運搬等に用いられる台車やカーゴ等に起因する「はさまれ・巻き込まれ」、バックヤード等での在庫管理の不備等に起因する「飛来・落下」が続いている。

表6-1 小売業における休業4日以上死傷災害発生状況(事故の型別上位6項目)

1位	2位	3位	4位	5位	6位
転倒	動作の反動・無理な動作	墜落・転落	切れ・こすれ	はさまれ・巻き込まれ	飛来・落下
34.4%	15.8%	11.6%	10.6%	6.7%	5.1%

2) 業態別の特徴

①事故の型別

表 6-2 に、小売業の主要業態別にみた休業 4 日以上死傷災害発生状況（構成比が 5%を超える事故の型）を示す。衣料品スーパーを除き、各業態ともに「転倒」が最も多く、「転倒」対策が、小売業全体を通じた最大の課題となっている。

なお、表 6-2 では、小売業全体の労働災害発生状況と照らし、当該業態において特に発生頻度が高い労働災害にマーキングを施した（区分の説明は表脚注参照。以下、表 6-3、表 6-4、表 6-6、表 6-7、表 6-8 も同じ）。

表 6-2 小売業における主要業態別休業 4 日以上死傷災害発生状況（構成比 5%超の事故の型）

百貨店		総合スーパー		ディスカウントストア	
1.転倒	44.8%	1.転倒	36.6%	1.転倒	28.1%
2.墜落・転落	15.6%	2.動作の反動・無理な動作	18.3%	2.動作の反動・無理な動作	17.4%
3.動作の反動・無理な動作	9.4%	3.切れ・こすれ	12.5%	3.切れ・こすれ	16.9%
4.飛来・落下	8.3%	4.墜落・転落	7.5%	4.墜落・転落	10.0%
5.激突され	5.2%	5.はさまれ・巻き込まれ	6.7%	5.飛来・落下	7.4%
				6.はさまれ・巻き込まれ	6.2%
				7.激突され	5.2%

食品スーパー		衣料品スーパー		住生活スーパー	
1.転倒	40.4%	1.墜落・転落	25.0%	1.転倒	27.9%
2.切れ・こすれ	14.4%	2.転倒	23.3%	1.動作の反動・無理な動作	27.9%
3.動作の反動・無理な動作	14.0%	2.動作の反動・無理な動作	23.3%	3.墜落・転落	16.3%
4.墜落・転落	7.4%	4.飛来・落下	6.8%	4.飛来・落下	8.5%
5.はさまれ・巻き込まれ	5.9%	5.はさまれ・巻き込まれ	5.1%	5.はさまれ・巻き込まれ	6.2%
		5.激突	5.1%		

家電・家具量販店		ホームセンター		ドラッグストア	
1.転倒	28.8%	1.転倒	27.7%	1.転倒	32.0%
2.動作の反動・無理な動作	20.9%	2.動作の反動・無理な動作	19.7%	2.動作の反動・無理な動作	21.6%
3.墜落・転落	18.7%	3.墜落・転落	17.1%	3.墜落・転落	18.7%
4.激突	7.9%	4.飛来・落下	11.6%	4.はさまれ・巻き込まれ	6.1%
5.崩壊・倒壊	7.2%	5.はさまれ・巻き込まれ	6.6%	5.崩壊・倒壊	5.0%
6.飛来・落下	5.8%	6.激突	5.0%		

コンビニエンスストア		無店舗販売	
1.転倒	43.7%	1.転倒	34.1%
2.高温・低温物との接触	13.1%	2.動作の反動・無理な動作	17.5%
3.墜落・転落	12.7%	3.交通事故（道路）	13.0%
4.動作の反動・無理な動作	9.4%	4.墜落・転落	12.2%
		5.激突	7.1%

* 小売業平均×2 以上、 小売業平均×1.5～2.0、 小売業平均×1.3～1.5

②性別・年齢階層別

表 6-3 に、小売業における休業 4 日以上死傷災害の被災者の性別および年齢別構成割合を示す。このうち、性別は男性の割合のみを示した。

被災者の性別は、多店舗展開を図る小売業における就業者の性別構成を反映し¹、多くの業態で女性の方が多い。一方、家具・家電量販店では男性が過半を占めているほか、ホームセンターや住生活スーパーでも男性の割合が高い。これらはいずれも重い商品を扱う業態であり、これが男性の労働災害の多さに繋がっていると考えられる。無店舗販売でも男性の割合が高い。

被災者の年齢階層別には、小売業全体（主要業態平均）では50代を中心に40代～50代で全体の過半を占める。しかし、業態別にみると相当に大きな違いがあり、業態ごとの特性が明確に現われている。

表 6-3 小売業の業態別にみた休業4日以上死傷災害の属性別構成（1）

	性別	年齢階層					
	男性	19歳以下	20～29歳	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上
百貨店	22.9	0.0	8.3	11.5	32.3	31.3	16.7
総合スーパー	19.1	2.8	8.2	9.0	18.4	37.6	24.1
ディスカウントストア	30.7	5.5	13.8	15.7	20.5	25.5	18.8
食品スーパー	23.6	3.4	9.8	10.7	18.2	33.5	24.3
衣料品スーパー	17.6	4.0	31.8	18.2	23.9	17.0	5.1
住生活スーパー	40.3	4.7	26.4	24.0	18.6	21.7	4.7
家具・家電量販店	57.6	2.2	20.9	25.9	26.6	18.0	6.5
ホームセンター	42.4	4.3	14.7	11.8	24.9	30.8	13.3
ドラッグストア	20.5	3.6	13.7	24.8	26.6	20.5	10.8
コンビニエンスストア	32.9	7.0	19.7	21.1	22.5	16.4	12.7
無店舗販売	41.0	1.1	12.4	27.2	27.0	21.4	10.3
上記主要業態平均	26.6	3.4	12.0	13.7	20.7	30.6	19.5

*1 性別： ■ 小売業平均×2以上、 ■ 小売業平均×1.5～2.0

*2 年齢別： ■ 30%以上、 ■ 25～30%、 ■ 20～25%

*3 年齢別は「不明(無回答)」があるため、合計は必ずしも100%とにならない。

百貨店は、40代～50代の中堅世代が全体の6割以上を占める。総合スーパーと食品スーパーは50代を中心に50代～60歳以上が6割前後を占め、高年齢層の労働災害が多い。ディスカウントストアも50代が最も多いが、他と比べ、20代～60歳以上の各年齢層に労働災害の発生が分散している。ホームセンターにも、ディスカウントストアと同様の傾向がみられる。

一方、衣料品スーパーは20代が3割を超え、若い年齢層の労働災害が多い。住生活スーパーも衣料品スーパーと似た傾向を持つ。一方、無店舗販売は30代～40代に労働災害の発生が多い。

家具・家電量販店とドラッグストアは30代～40代が中心で「無店舗販売型」に近いが、家具・家電量販店は無店舗販売と比べてより若い年齢層の労働災害発生も多く、逆にドラッグストアは中心エリアがより高年齢層にも広がっているという特徴がある。

コンビニエンスストアは、30代～40代が中心の「無店舗販売型」と、各年齢層分散の「ディスカウントストア型」の中間領域となる。コンビニエンスストアは若者のアルバイト就労が多いことから、若年齢層に労働災害が集中しているというイメージを持ちがちであるが、実態は必ずしもその通りではない。コンビニエンスストアには、狭い空間内での無理な姿勢による作業に代表される同業態特有の危険要因があるといえる。労働災害の発生を低減する効果的な対策を図る

¹ 「平成24年経済センサス活動調査」による各種小売業の従業者は、71%を女性が占める。

上で、ステレオタイプな思い込みによるのではなく、実態を踏まえた検討が重要であることを示す、ひとつの例ということができる。

③時間帯別・経験年数別

表 6-4 に、小売業における休業 4 日以上死傷災害の発生時間帯別、被災者経験年数別の構成を示す。時間帯別については深夜・早朝の労働災害発生に着目し、22 時台～6 時台のみをピックアップして記している。

表 6-4 小売業の業態別にみた休業 4 日以上死傷災害の属性別構成 (2)

	時間帯 22 時台 ～6 時台	経験年数					
		6 か月未 満	6 か月～ 1 年未満	1 年～ 3 年未満	3 年～ 5 年未満	5 年～10 年未満	10 年以 上
百貨店	1.0	13.5	3.1	18.8	13.5	17.7	33.3
総合スーパー	8.4	11.6	7.3	16.5	11.7	24.5	28.3
ディスカウントストア	8.3	18.1	11.9	25.0	16.2	18.1	10.7
食品スーパー	5.7	13.1	8.3	22.1	13.8	22.7	19.9
衣料品スーパー	0.0	18.2	5.7	25.6	11.4	22.2	17.0
住生活スーパー	1.6	21.7	9.3	14.0	13.2	27.1	14.7
家具・家電量販店	2.2	18.0	7.2	15.8	14.4	18.7	25.9
ホームセンター	0.9	12.1	9.5	19.9	16.1	21.8	20.4
ドラッグストア	3.2	16.2	12.6	23.4	9.7	23.0	15.1
コンビニエンスストア	35.2	16.0	12.2	27.7	12.2	20.2	11.7
無店舗販売	6.6	15.9	11.4	21.7	14.8	18.8	17.5
上記主要業態平均	6.8	13.9	8.8	20.7	13.4	22.3	20.9

*1 ■ 小売業平均×2 以上、■ 小売業平均×1.5～2.0、■ 小売業平均×1.3～1.5

*2 経験年数別は「不明(無回答)」があるため、合計は必ずしも 100%とにならない。

時間帯別には、コンビニエンスストアで深夜・早朝の労働災害発生が飛び抜けて多い。

経験年数別には、全体としてみると各層にばらついており、労働災害発生の危険性は新入店員からベテラン店員まで幅広く存在しているといえる。こうした中で、住生活スーパー、衣料品スーパー、ディスカウントストアは経験年数が短い者の割合が高いという傾向がある。また、同様の傾向は、コンビニエンスストアやドラッグストアでも指摘できる。これらの業態は、1 店舗あたりの店員が少なく、新入店員でも即戦力として期待される傾向が強いという共通した特徴がある。逆に、百貨店や総合スーパーでは、10 年以上の経験をもつベテラン店員の割合が高く、ベテラン店員であるがゆえの油断や慣れに起因する労働災害が多い可能性がある。

なお、年齢と経験年数に関しては、若年齢層は概して経験年数が短く、中高年齢層は概して経験年数が長いという傾向があるが、パート・アルバイトにおいては中高年齢層でもその職場での経験年数が短い者も少なくない。労働災害の発生は、未経験・経験不足に起因する器具等の取り扱いの誤りや、経験者の慣れなどに起因することが多いことを考えると、経験年数に応じた対策が求められる。

ただ、世代による安全意識の違いを考慮すると年齢も軽視できず、労働災害防止には、年齢および経験年数の両面を考慮した対策が必要といえる。

3) 業態別の考察

①百貨店

「転倒」が最も主要な労働災害であることは小売業全体の傾向と変わらないが、その構成比は小売業の平均を上回っている。これは、店舗の広さ（従業員の作業エリアの拡大）、食品を扱うことなどが原因と考えられる。

「墜落・転落」が2位にのぼり、小売業の平均よりも高いのは、天井高が高いことから、脚立等を用いた作業が多くなることを伺わせる。「飛来・落下」が多いのも、この影響だと推察される。

「激突され」が小売業平均を大きく上回っている。「激突」も「激突され」もその多くが台車やカーゴ等によって引き起こされていると考えられる。中堅・ベテラン店員の労働災害が多く、慣れや油断等による労働災害防止意識を高める教育・指導等が求められる。また、百貨店は、他と比べ派遣社員が多いことが特徴であり、派遣社員に対する安全教育の充実も求められる。

②総合スーパー

上位の事故の型は、順位、割合ともに小売業全体と大きな差がないが、後述するように労働災害発生率そのものが高い。従業員の作業エリアの拡大、大量荷捌きの必要性、多様な商品の頻繁な補充、バックヤードの不備、食品を扱うことに伴う濡れた床での転倒、包丁・ナイフ等による切れ・こすれ、食品加工用機械等へのはさまれ・巻き込まれ、ヤケドの発生、高所作業に由来する墜落・転落等、リスクが押しなべて高い業態ということができよう。

百貨店と同様、ベテラン店員の労働災害が多く、慣れや油断等による労働災害防止意識を高める教育・指導等が必要である。

③ディスカウントストア

ディスカウントストアは、総合スーパー以上に価格訴求が重視され、その結果、経営効率性が優先されることを考えると、労働災害発生リスクは総合スーパーよりも高いおそれがある。

構成比 5%以上の事故の型が多く、労働災害の発生が多岐にわたり、食品バックヤードでの管理不徹底が生む「切れ・こすれ」が多い。俗に「ジャングル陳列（圧縮陳列）」と呼ばれるような無理な商品・在庫の集積がもたらす「飛来・落下」等の労働災害が多い。

台車やカーゴ等に起因する「激突され」も多い。経験年数が短い店員の労働災害が多いことや、各年齢層に労働災害発生リスクが分散していることに対応するため、新入店員に対する雇入時教育やOJT体制充実をはじめ、経験年数や年齢層が異なる様々な店員に対し、きめ細かな対策を講じていく必要がある。

④食品スーパー

「切れ・こすれ」が小売業の平均を上回っていることに象徴されるように、食品バックヤードでの労働災害防止が最大の課題となる。

「転倒」が小売業平均を上回っているのも、濡れた床が主因だと推察される。後述のとおり、総合スーパーと同様に労働災害の発生率が高い業態である。具体的には、高年齢層を中心としたパートタイマーに対する安全意識の向上が重要と考えられる。食品バックヤードでの作業は、主婦が日常的に行っている台所仕事の延長線上にあると考えがちであるが、一度に取り扱う量の多さ、取り扱う素材の幅の広さ、使用する器具等に大きな違いがあり、労働災害発生リスクが小さ

くないことを教育・指導しなければならない。

⑤衣料品スーパー

店舗が比較的コンパクトで、来客数も食品スーパー等と比べると多くないこと（客数よりも、客単価を重視する業態である）、取り扱う商品が軽いこと、バックヤードで危険な器具を用いる頻度が低いこと等から、総じて労働災害発生リスクは低い。

ただ、取扱商品のアイテム数が多く、このため陳列棚が高いという課題がある。その結果「墜落・転落」事故が多く、「転倒」を上回る最大の事故の型となっている。「飛来・落下」が多いのも、陳列棚の高さに起因するものと考えられる。

加えて、アイテム数の多さに対応するため陳列密度が高いことから、限られた作業空間の中で無理な姿勢を求められ、これが「動作の反動・無理な動作」による腰痛等の労働災害を生む要因になっていると考えられる。

ディスカウントストアと同様に新入店員の労働災害が多いこと、アルバイトを含む若い店員の労働災害が多いことに対応するため、雇入時教育や OJT 体制の充実等が求められる。

⑥住生活スーパー

衣料品スーパー以上に取り扱う商品アイテム数が多く、陳列密度が高い。このため、無理な姿勢での作業が多く、「動作の反動・無理な動作」が「転倒」と並ぶ最大の事故の型となっている。また、業種によっては重い商品を取り扱うこともあり、こうした店舗では「動作の反動・無理な動作」に伴う労働災害発生リスクが一層高まることになる。

「墜落・転落」や「飛来・落下」が多いのも、高陳列密度に伴う陳列棚の高さに起因していると考えられる。

衣料品スーパーと同様、新入店員や若い年齢層の労働災害が多く、雇入時教育や OJT 体制の強化が強く求められる。ただ、取り扱う商品の特性から、衣料品スーパーは女性の労働災害が 80% 超に対し、住生活スーパーは男性の労働災害が 40% も占めるなどの違いがあり、雇入時教育や OJT のあり方も、それぞれの特性に応じ異なってくると考えられる。

⑦家具・家電量販店

取り扱う商品が重いことが最大の労働災害発生リスクといえる。「動作の反動・無理な動作」による労働災害が多いのは、その典型例である。また、商品の移動に台車が必要不可欠であることから、「激突」も多い。

照明器具等のディスプレイは、高い天井に商品を配置する必要があり、「墜落・転落」のリスクも高まる。「崩壊・倒壊」は、山積みにした商品の倒壊、折りたたんで立てかけた台車等の倒壊等が考えられる。

性別では男性、年齢別では 30 代～40 代の現場の第一線で働く年齢層に労働災害が多い。

⑧ホームセンター

天井高が高く陳列棚が高いこと、取り扱う商品が重量物であること、割れ物等様々なアイテムにわたることなどが特徴である。このため、「墜落・転落」、「飛来・落下」が大きな課題となる。

住生活スーパーや家具・家電量販店と同様、男性の労働災害が 40% 超と多く、年齢別に見ると

40代～50代の労働災害が多いという特徴がある。これは、多様な商品を扱うことから商品知識が重視され、中堅男性店員の負荷が大きくなっているおそれがある。

⑨ドラッグストア

狭い店舗内に多くのアイテム数の商品を配置する業態であり、「動作の反動・無理な動作」に由来する労働災害が多い。「墜落・転落」が多いのも、こうした高陳列密度に起因していると考えられる。同時に、商品補充の頻度が高いことが、「動作の反動・無理な動作」に伴う労働災害の発生頻度を一層高めている。また、バックヤードが狭い店が多く、そこで在庫品を無理に積み上げるなどにより「崩壊・倒壊」リスクが高まる。

40代を中心に30代～50代の労働災害が多いのは、主力商品である医薬品や化粧品の販売に専門知識が求められること、多様な商品を取り扱うため機動力が必要なことなどから、店員の年齢構成が30代～50代中心であることに由来していると考えられる。

⑩コンビニエンスストア

店舗が狭いにもかかわらず、「転倒」が小売業の平均と比べやや高い。これは、商品補充がきわめて高頻度であり、また従業員数が限られているため、従業員が絶えず店内での作業を求められることによると考えられる。

また最近では、おでん、肉まん等に加え保温惣菜の取り扱いが定番化し、自店内での調理をセールスポイントとする店も増えていることから、ファストフード業態と同様の「高温・低温物との接触」によるヤケドの発生率も高い。

労働災害の3分の1以上が、22時台～6時台の深夜・早朝時間帯に発生しており、夜間・早朝の救急対応が求められることも、他の業態とは大きく異なる特徴となる。

コンビニエンスストアにおける労働災害防止活動の現状は、フランチャイズ本部がマニュアル指導を行うことが基本であるため、内容は画一的とならざるを得ない。フランチャイジー（加盟店オーナー）に対し、店舗ごとの特性に応じたきめ細やかな労働災害防止活動が求められる。

⑪無店舗販売

無店舗販売の73%は配達販売が占める。このため、「交通事故」の発生が特に大きな課題となる。併せて、限られた時間内での配達求められることから、焦りがもたらす「激突」も多いと考えられる。

なお、性別では男性に、年齢別には30代～40代の労働災害の発生が多いのは、配達員はこの年代の男性が多いと考えられる。

6.2 飲食店

1) 全体の特徴

飲食店における事故の型別にみた休業4日以上死傷災害発生状況（上位6項目）を表6-5に示す。飲食店でも「転倒」が最も多いことは小売業と変わらないが、これと大差ない2位に「切れ・こすれ」がある。また、3位は「高温・低温物との接触」が続き、創傷・裂傷、ヤケドという調理に伴う労働災害が全体の4割を占める。4位以下は、「動作の反動・無理な動作」、「墜落・転落」、「はさまれ・巻き込まれ」と、小売業でも上位にあがっている項目が続く。1位の「転倒」と合

わせて、これらは接客業態に共通した事故の型だということができる。

表 6-5 飲食店における休業 4 日以上死傷災害発生状況（事故の型別上位 6 項目）

1 位	2 位	3 位	4 位	5 位	6 位
転倒 27.7%	切れ・ こすれ 25.4%	高温・低温物 との接触 14.6%	動作の反動・ 無理な動作 7.1%	墜落・転落 5.5%	はさまれ・巻 き込まれ 5.4%

2) 業態別の特徴

①事故の型別

飲食店の主要業態別にみた休業 4 日以上死傷災害発生状況（構成比 5%超の事故の型）を表 6-6 に示す。

表 6-6 飲食店の主要業態別にみた休業 4 日以上死傷災害発生状況（構成比 5%超の事故の型）

ファストフード（全体）	ファストフード/ハンバーガー	ファストフード/丼物
1.高温・低温物との接触 26.8%	1.高温・低温物との接触 32.0%	1.切れ・こすれ 30.4%
2.転倒 21.3%	2.転倒 21.5%	2.高温・低温物との接触 22.2%
3.切れ・こすれ 20.5%	3.切れ・こすれ 11.5%	3.転倒 20.4%
4.動作の反動・無理な動作 6.4%	4.墜落・転落 7.6%	4.動作の反動・無理な動作 7.5%
5.はさまれ・巻き込まれ 6.0%	5.動作の反動・無理な動作 6.6%	
6.墜落・転落 5.4%	6.はさまれ・巻き込まれ 6.3%	
	7.飛来・落下 5.6%	

チェーン系専門飲食店（全体）	チェーン系専門飲食店/ラーメン	チェーン系専門飲食店/回転ずし
1.切れ・こすれ 31.1%	1.切れ・こすれ 28.6%	1.切れ・こすれ 43.6%
2.転倒 26.9%	2.高温・低温物との接触 23.0%	2.転倒 27.0%
3.高温・低温物との接触 15.3%	3.転倒 17.7%	3.高温・低温物との接触 8.0%
4.動作の反動・無理な動作 6.5%	4.動作の反動・無理な動作 7.4%	4.動作の反動・無理な動作 5.7%
	5.墜落・転落 5.9%	

ファミリーレストラン	チェーン系居酒屋	チェーン系カフェ
1.切れ・こすれ 29.9%	1.切れ・こすれ 38.2%	1.切れ・こすれ 30.2%
2.転倒 27.2%	2.転倒 16.5%	2.高温・低温物との接触 20.1%
3.高温・低温物との接触 15.3%	3.高温・低温物との接触 16.1%	3.転倒 12.9%
4.交通事故（道路） 6.6%	4.動作の反動・無理な動作 6.7%	4.動作の反動・無理な動作 10.1%
5.動作の反動・無理な動作 5.9%	5.飛来・落下 6.0%	5.はさまれ・巻き込まれ 7.2%
		6.墜落・転落 5.0%

配達飲食サービス	持ち帰り飲食サービス
1.交通事故（道路） 43.9%	1.転倒 30.6%
2.転倒 27.8%	2.切れ・こすれ 26.4%
3.墜落・転落 7.4%	3.高温・低温物との接触 11.6%
	4.動作の反動・無理な動作 8.8%
	5.墜落・転落 7.0%
	6.交通事故（道路） 5.8%

* 飲食店平均×2 以上、 飲食店平均×1.5～2.0、 飲食店平均×1.3～1.5

配達飲食サービス、持ち帰り飲食サービスを除く、店舗内で食事等を提供する業態は、「切れ・こすれ」が、ファストフード以外で最も多く、飲食店全体を通じた最大の課題である。

②性別・年齢階層別

表 6-7 に、飲食店における休業 4 日以上死傷災害の被災者の性別および年齢別構成を示す。

被災者の性別は、小売業と比べ男性が多いという特徴がある（主要業態平均の男性の割合は、小売業の 26.6%に対し、飲食店は 40.3%）。これは、労働災害発生リスクが高い調理作業を男性が担うケースが多いためと考えられる。チェーン系居酒屋、ラーメン店でこの傾向が特に強い。

一方、配達飲食サービスも男性の割合が高いが、これは小売業の無店舗販売と同様、配達員は男性が多いことによるものと考えられる。

年齢階層別には、大半の業態において 20 代の割合が最も高く、40 代～50 代が中心の小売業と比べ、飲食店は若い年齢層の労働災害が多いという特徴がある。なかでも、チェーン系カフェ、チェーン系居酒屋、ファストフード／丼物、配達飲食サービスはこの傾向が強い。

ファストフード／ハンバーガー、回転寿司、ファミリーレストランも 20 代が最も多いが、その割合は 25～30%程度にとどまる。ただし、20 代を中心に 10 代～30 代の若い年齢層の労働災害が多いという面では、これら業態にも共通した特徴をみることができる。

これに対して、ラーメンは各年齢層に労働災害発生リスクが分散している。一方、持ち帰り飲食サービスは、50 代と 60 歳以上が全体の半数近くを占めるという「高年齢型」の様相を示し、飲食店よりはむしろ食品スーパーに近い。

表 6-7 飲食店の主要業態別にみた休業 4 日以上死傷災害の属性別構成 (1)

	性別	年齢階層					
	男性	19 歳以下	20～29 歳	30～39 歳	40～49 歳	50～59 歳	60 歳以上
ファストフード(全体)	38.1	16.7	28.6	16.2	17.9	13.1	7.4
ハンバーガー	36.3	22.9	28.5	15.6	16.1	9.8	6.8
丼物	43.9	15.2	34.7	19.0	20.0	8.0	3.2
チェーン系専門飲食店(全体)	39.2	13.9	23.5	15.6	17.0	16.3	13.8
ラーメン	57.2	21.2	18.7	12.6	21.0	13.4	13.1
回転寿司	31.7	15.6	28.3	21.2	18.6	9.4	6.8
ファミリーレストラン	36.3	16.7	26.6	14.3	19.9	16.0	6.1
チェーン系居酒屋	59.7	12.4	43.1	19.7	11.8	7.3	5.6
チェーン系カフェ	25.2	15.1	57.6	15.8	7.2	2.9	1.4
配達飲食サービス	61.2	15.3	32.9	12.5	14.9	13.2	11.3
持ち帰り飲食サービス	19.7	5.3	16.5	13.7	19.7	23.2	21.5
上記主要業態平均	40.3	14.4	27.2	15.5	16.9	14.9	11.1

*1 性別： 飲食店平均×1.5～2.0、 飲食店平均×1.3～1.5

*2 年齢別： 30%以上、 25～30%、 20～25%

*3 年齢別は「不明(無回答)」があるため、合計は必ずしも 100%とならない。

③時間帯別・経験年数別

表 6-8 に、飲食店における休業 4 日以上死傷災害の発生時間帯別、被災者経験年数別の構成を示す。

時間帯別には、営業時間の特性を反映して、チェーン系居酒屋、ファストフード／丼物、ラーメン店などで深夜・早朝に発生する労働災害が多い。

経験年数別には、各業態に共通して「1年～3年未満」の割合が高く、経験不足、未熟練さが労働災害発生につながる傾向を伺わせる。こうした中で、チェーン系カフェと配達飲食サービスは、「6か月未満」あるいは「1年未満」の新入店員による労働災害も多い。一方、初心者はレジや配膳、ベテランは厨房といった業務の役割分担が進んでいるファミリーレストランやファストフード／ハンバーガーでは、逆にベテラン店員の労働災害が多い。

表 6-8 飲食店の主要業態別にみた休業 4 日以上死傷災害の属性別構成 (2)

	時間帯	経験年数					
		22時台～6時台	6か月未満	6か月～1年未満	1年～3年未満	3年～5年未満	5年～10年未満
ファストフード(全体)	20.8	20.8	11.6	28.6	15.9	15.1	8.1
ハンバーガー	19.0	12.2	12.0	28.3	16.6	21.0	10.0
丼物	26.9	24.4	10.2	30.7	15.2	12.2	7.2
チェーン系専門飲食店(全体)	13.0	21.3	11.8	27.4	13.3	15.3	10.9
ラーメン	23.3	23.6	13.0	25.4	14.2	13.3	10.6
回転寿司	11.1	20.4	12.0	30.7	12.8	17.2	6.9
ファミリーレストラン	19.7	16.0	11.3	25.9	12.1	17.7	17.0
チェーン系居酒屋	31.1	25.8	13.5	30.3	11.4	12.0	7.1
チェーン系カフェ	15.1	28.1	18.7	28.1	15.1	7.9	2.2
配達飲食サービス	7.7	28.5	14.9	24.7	11.3	12.2	8.4
持ち帰り飲食サービス	8.8	16.9	11.3	26.8	10.2	20.1	14.8
上記主要業態平均	16.0	21.3	12.1	27.4	13.2	15.2	10.8

*1 飲食店平均×1.5～2.0、 飲食店平均×1.3～1.5

*2 経験年数別は「不明(無回答)」があるため、合計は必ずしも 100%とにならない。

3) 業態別の考察

①ファストフード

a. 全体

商品は工場やセントラルキッチンで調理され、店舗では揚げる、焼く、温める等が主要な作業になることから、「高温・低温物との接触」によるヤケドが最も多い。

これ以外は飲食店全体の順位構成と大きな差がなく、ファストフードといえども飲食店全体と多くの課題が共通している。

b. ハンバーガー

「高温・低温物との接触」が3分の1近くにのぼり、「切れ・こすれ」は1割強にとどまる。

後述するように、従業員数あたりの労働災害の発生率は飲食店の中でほぼ中位に位置し、リスクが特に高い業態ではないが、構成比 5%超の事故の型が数多くあることから、労働災害発生が多岐にわたっている傾向にある。店舗が狭く従業員の作業動線が窮屈になりがちであること、複数階にわたる店も少なくないことなどが、「墜落・転落」や「飛来・落下」が飲食店全体の平均を相当に上回っている要因と考えられる。

フランチャイズ店が主体で安全教育、安全管理の徹底を図りにくいことが課題である。

高校生をはじめとした若年のアルバイト店員が多いことから、年齢別には10代～20代、経験年数別には初心者の労働災害が多いように思えるが、実際には必ずしもそうではなく、ベテラン店員の労働災害が多い。これは、ベテラン店員はより労働災害発生リスクが高い厨房業務につくケースが多いことが理由に考えられる。加えて多くの新入店員を抱える中で、ベテラン店員はどうしても負担が大きくなり、心の余裕がなくなることが労働災害につながることも否定できない。

c. 丼物

ハンバーガーと比べ、店舗内での調理作業のウエイトが高くなることから、「切れ・こすれ」が最も多い。併せて、ファストフードの特徴である「高温・低温物との接触」も飲食店全体の平均を大きく上回り、この両者が過半を占める。労働災害の4分の1以上が22時台～6時台が発生しており、夜間・早朝の救急体制の確立も課題となる。

②チェーン系専門飲食店

a. 全体

刃物の取り扱いに伴う「切れ・こすれ」が1位、水で濡れた調理場や配膳時のすべり、つまずき、無理な姿勢等に起因する「転倒」が2位、「高温・低温物との接触」によるヤケドが3位で、これら3つの合計で4分の3近くを占める。

一方、飲食店全体と比べて特に構成比が高い事故の型はなく、店舗内で食事等を提供する一般的な飲食店の傾向を示しているといえる。

b. ラーメン

火器を扱う頻度が高く、また提供する商品も高温のものが主体であるため、「高温・低温物との接触」による労働災害が多い。これに対し、カウンター形式の店が多いことから配膳の負担が低く、「転倒」は比較的少ない。男性が労働災害が多いのは力仕事の要素が強い調理業務に就くケースが多いためと考えられる。

表6-7と表6-8を見比べると、配達飲食サービスを除き、深夜・早朝の労働災害の割合と男性の労働災害との割合は相関する傾向があることが読み取れる。これは、不注意などによる労働災害が起りやすい深夜・早朝の時間帯に働く人は男性が多いため、長時間営業の店舗では男性の労働災害が多くなることが考えられる。ラーメン店やチェーン系居酒屋などで男性の労働災害が多い背景には、こうした営業時間も関わっていると推察される。

また、若い年齢層の労働災害が多いという飲食店全体の傾向の中で、各年齢層に労働災害の発生が分散している点も大きな特徴である。つまり、飲食店全体においては、雇入時教育やOJT体制の強化を図るとともに、若い人たちに理解しやすく親しみやすいツールの活用が、労働災害防止に有効と考えられるのに対し、ラーメン店においては、加えて各年齢層の特性に応じた継続的な教育・指導も求められていると考えられる。

c. 回転寿司

「切れ・こすれ」が半数近くにのぼり、包丁等の取り扱いが特に重要な課題となる。

ラーメン店と同様、配膳の負担は小さいが、厨房の床が常時水で濡れているため、「転倒」は飲

食店の平均並みに高い。一方、取り扱う商品の特性から、「高温・低温物との接触」による労働災害はさほど多くない。

チェーン系居酒屋、ラーメン、ファストフード／丼物など、現場調理のウエイトが高い業態は押しなべて男性の労働災害が多いが、回転寿司は現場調理のウエイトが高いにもかかわらず男性の割合が3割強にとどまる。これは、男性の調理担当者は修業を重ねた「職人」が多いことが、背景にあるのではないかと推察される。

③ファミリーレストラン

事故の型の順位、構成比ともにチェーン系専門飲食店と大きな差がなく、上述した一般的な飲食店の傾向があてはまる。

チェーン系専門飲食店は、店舗内調理が中心であるのに対し、ファミリーレストランはセントラルキッチンで半調理状態まで処理し、店舗の厨房では最終仕上げだけを行う。また、ファミリーレストランは典型的な配膳業態であること、比較的店舗が広いこと、顧客の年齢層が幅広く、子どもや高齢者の来店も多いことなど、チェーン系専門飲食店とは業態特性が大きく異なっている。それにも関わらず労働災害の発生状況が両者で似通っている。このことから、飲食店においては、業態ではなく取り扱う商品により、労働災害の発生状況の違いがでてくると考えられる。

ファミリーレストランでは「交通事故（道路）」による労働災害の発生も多い。これは、郊外立地の店舗が多く、また、夜間の23～24時ごろまで営業する店も多いことから、従業員が自動車、バイク等での帰宅時に交通事故に合うケースが多いのではないかと推察される。

経験年数10年以上のベテラン店員の労働災害が多いのもファミリーレストランの特徴である。20代の割合が最も高いとはいうものの、ラーメン店同様、各年齢層へのバラつき傾向も見られることから、各年齢層の特性に応じた継続的な教育、指導が求められる。

④チェーン系居酒屋

回転寿司と同様、「切れ・こすれ」のリスクが極めて高い。他の事故の型の順位は、回転寿司やチェーン系専門店全体と大差ないが、構成比で見ると「転倒」が少ないという特徴がある。これはラーメン店と同様、カウンターの割合が高いためと考えられる。

「飛来・落下」による労働災害が多いのも特徴である。狭い厨房の中で、棚等の上に調理器具や食材の入った段ボールなどが積まれており、これが落下して労働災害を引き起こすといったケースが、その代表例といえることができる。

男性の労働災害が多いことが、営業時間の長さや現場調理のウエイトの高さといった業態特性と関連していると考えられるのは、これまでみてきたとおりである。その一方でチェーン系居酒屋では、20代の割合が43%に及んでいる。このことから、修業を重ねてきたわけではない若い男性が厨房で調理している姿が想像できる。飲食店全体に指摘できることであるが、経験の浅い者を厨房作業に配置する際には、適切な指導体制下における十分な訓練が不可欠である。後述するように、従業員数あたりの労働災害発生率は居酒屋単独店と比べ2.5倍近くにのぼり、基本的に熟練者が調理を行う単独店との差が明確に現われている。このため、チェーン系居酒屋では、厨房作業の指導と訓練が重視すべき課題といえる。

また、22時台～6時台に発生する労働災害の割合は、居酒屋単独店でも24%にのぼり、深夜・早朝に発生する事故が多いのは居酒屋という業種の特徴による部分が大きいものの、チェーン系

居酒屋ではこの比率が3割を超え、その傾向がより一層強い。

⑤チェーン系カフェ

取り扱う商品に基づく特徴から、「高温・低温物との接触」のリスクが高い。一方、軽食等の提供のために刃物も扱うものの、その頻度は他の飲食店業態と比べると低い。それにもかかわらず、「切れ・こすれ」が「高温・低温物との接触」を上回る第1位にのぼっているのは、ガラス製品等の使用頻度が高いためだと推測される。

「動作の反動・無理な動作」と「はさまれ・巻き込まれ」も多いが、前者は作業スペースが極端に狭いことに、後者は様々な機器を使用することに起因している。

ハンバーガーやファミリーレストランなどをはじめ、チェーン展開を図っている飲食店では、レジや配膳と調理作業の役割分担が進んでいる業態が多い。これに対しチェーン系カフェでは店舗が狭く、店舗あたりの店員数が少ないため、初心者の段階から厨房機器の取り扱いを含む多様な業務が求められていると考えられる。その結果、「6か月未満」「1年未満」の経験の浅い新入店員の労働災害が多く、雇入時教育やOJTの充実が他業態に増して大きな課題となる。

また、被災者の6割近くを20代が占め、さらに10代を加えた10代～20代の合計では7割を超えるという、若年齢層の労働災害がきわめて多いという特徴もある。このため、インターネットや映像教材の活用等、若者が親しみやすく受け入れやすい教育・指導の工夫が、他の業態以上に強く求められる。

⑥配達飲食サービス

「交通事故（道路）」が4割を超え、配達という業態特性を如実に反映している。男性の労働災害が多いのも、配達員は男性が多いことの結果だといえることができる。

「墜落・転落」も飲食店全体の平均より多いが、これもマンションの2～3階等への階段の利用をはじめとする配達に起因するものと考えられる。

「6か月未満」の新入店員の労働災害が多いという傾向も、配達との関係をうかがわせる。厨房での調理等、専門性の強い業務については、安全マニュアルの配布等、安全教育・指導が行われても、配達に関する教育は顧客対応に限られ、安全運転教育はおろそかにされがちで、その一方、配達飲食サービスは配達時間の厳守が重視されることはいまでもなく、このことが無理な運転による労働災害の発生につながっていることが推察される。

⑦持ち帰り飲食サービス

小売業と飲食店の中間業態であり、これを反映して、小売業の頻発災害である「転倒」、「動作の反動・無理な動作」、「墜落・転落」と、飲食店の頻発災害である「切れ・こすれ」、「高温・低温物との接触」が混在している。

また、最も中心的な業種である弁当・惣菜は、主婦が日常的に行っている調理の延長線上にあるため、常に安全意識を喚起していないと油断が生じやすいという傾向がある。その多くが主婦パートと考えられる経験年数「5年以上」のベテランの労働災害が多いことや、50代以上の高年齢層の労働災害が多いことは、このことが主たる原因と考えられる。

これらに加え、「交通事故（道路）」が小売業や飲食店の平均を上回っている。これは、店頭販売だけでなく、商品の配達を行う店も多いためであり、こうした店舗では配達飲食サービスと同

様、自転車、バイク等の運転に関する教育・指導も課題となる。

6.3 まとめ

小売業・飲食店における安全上の課題をまとめたものを表 6-9 に示す。この表は、安全に関わりのある指標ごとに、想定される安全上の課題を例示したものである。これまでの研究で示したもの²⁾を、本研究での研究成果を基にブラッシュアップしたものである。

そして、本研究で行った業態別労働災害データ分析に基づき、それらの課題がどの業態に該当するかを示したものが表 6-10 である。

表 6-9 小売業・飲食店における安全上の課題（例）

指 標	想定される課題
店舗（敷地、売場）が広い	<ul style="list-style-type: none"> 作業エリアが広いことにより転倒等の危険度が増す 各種の課題が複合するおそれがある
一度に大量の商品が納入される	<ul style="list-style-type: none"> 大型台車等を使うため、事故が起きると被害拡大のおそれがある 台車等に多くの商品を積載するなど、無理な作業を強いられる状況が生じやすい
回転率が高く、商品の補充が頻繁に行われる	<ul style="list-style-type: none"> 商品補充に関連する労働災害が発生しやすい
重い商品を扱う	<ul style="list-style-type: none"> 台車等へのはさまれ・巻き込まれ、激突等の危険度が増す 商品運搬時などに無理を強いられ、腰痛等のおそれがある 商品が落下すると重篤な労働災害につながるおそれがある
先が尖ったものや割れ物を扱う	<ul style="list-style-type: none"> 切れ・こすれによる労働災害が発生しやすい
危険物や有害物を扱う	<ul style="list-style-type: none"> 取扱いを誤ると重篤な災害につながるおそれがある
陳列密度が高い	<ul style="list-style-type: none"> 無理な姿勢での商品補充を強いられる 高い陳列棚での作業が、墜落、物の落下等の危険を招く 通路が狭く、不慮の事態が発生しても逃げ場がない
売場の面積と比べ取扱いアイテム数が多い	<ul style="list-style-type: none"> 安全に配慮した作業環境を確保しにくい 陳列棚最上段に在庫を保管するなど背伸び作業が多く、墜落、物の落下につながる
売場の天井高が高い	<ul style="list-style-type: none"> 墜落、物の落下の危険度が増す
店舗が複数階にわたる	<ul style="list-style-type: none"> 階段等における墜落・転落の危険が生じる
作業空間（バックヤード・調理場等）が狭いあるいは未整理	<ul style="list-style-type: none"> 棚等からの商品や機具等の落下の危険度が増す 転倒したり無理な姿勢を強いられたりするおそれが高まる
包丁等やスライサーを使用する	<ul style="list-style-type: none"> 切れ、はさまれ・巻き込まれによる労働災害発生リスクがある
火気、油、電熱器等を扱う	<ul style="list-style-type: none"> ヤケドの危険がある
水の使用量が多い	<ul style="list-style-type: none"> 床が濡れやすく、転倒の危険度が増す
深夜営業を行う	<ul style="list-style-type: none"> 事故発生時の初期対応が不十分になりやすい
パート・アルバイト比率が高い	<ul style="list-style-type: none"> 安全教育を十分に受けていない店員が多い
フランチャイズ店が多い	<ul style="list-style-type: none"> 本部の指導が各店まで届きにくい場合がある

表 6-10 業態別の安全上の課題

指 標	百貨店	総合スーパー	ディスカウントストア等	食品スーパー	衣料品スーパー	住生活スーパー	家具・家電量販店	ホームセンター	ドラッグストア	コンビニエンスストア	ファストフード	ファミリーレストラン	チェーン系専門飲食店	チェーン系居酒屋	チェーン系カフェ
店舗が広い	○	○	○				○	○							
大量に商品を納入		○	○					○							
商品補充が頻繁		○		○					○	○					
重たい商品を扱う	△	○	○				○	○							
割れ物等を扱う	△	○	○			△	△	○				○	○	○	○
危険物等を扱う								○	○						
陳列密度が高い			○		○	○			○	○					
アイテム数が多い					○	○			○	○					
天井高が高い	○	○	○				○	○							
複数階にわたる	○	○									△				
作業空間が狭い									○	○	○		○	○	○
包丁等を使用する		○		○							△	○	○	○	
火気・油等を扱う		○		○						○	○	○	○	○	○
水の使用量が多い		○		○								○	○	○	
深夜営業を行う		△	△	○		△				○	○	○	△	○	
パート等が高比率		○	○	○	○	○		○		○	○	○	○	○	○
フランチャイズ店が多い						○				○	○		○	○	○

* ○は該当するもの。△は該当するがウエイトが低い、あるいは店舗によっては該当することがあるもの。

7. 業態別の労働災害発生率等

7.1 検討対象の業態の設定

業態別の労働災害発生率等を算出する。検討対象とする業態は、主要多店舗展開業態のうち、労働災害発生率を算出するにあたっての母数（分母）となる各業態の総集積数が、いわゆる「指定統計」等、信頼できる統計データに基づき把握あるいは推測できるものを対象に、小売業は表 7-1 に、飲食店は表 7-2 のとおりとする。家具量販店は、信頼できる統計データによる総集積数が把握できないため対象外とした。

このうち小売業においては、分母となる各業態の総集積数に関するデータ集計上の制約から、以下①、②の調整を行った。

なお、以下のうち、「信頼できる統計データによる総集積数が把握（あるいは区分）できない」とは、当該業種業態が「指定統計」における産業分類の基準とされる「日本標準産業分類」に位

置けられていないこと、あるいは同分類では推計が事実上不可能であることを示している。

- ①ディスカウントストアは、信頼できる統計データによる総集積数が把握できないことから、総合ディスカウントストアとホールセールクラブは「総合スーパー」に、食品ディスカウントストアは「食品スーパー」に振り分けた。
- ②無店舗販売の労働災害発生の7割以上が配達販売であるが、配達販売と移動販売は、信頼できる統計データによる総集積数が区分できないため合体した。なお参考として、配達・移動販売以外の無店舗販売も併記した。

表 7-1 小売業における検討対象業態

<ul style="list-style-type: none"> a. 百貨店 b. 総合スーパー（総合ディスカウントストア、ホールセールクラブを含む） c. 食品スーパー（食品ディスカウントストアを含む） d. 衣料品スーパー e. 住生活スーパー（ホームセンターを除く） f. 家電量販店 g. ホームセンター h. ドラッグストア i. コンビニエンスストア j. 無店舗販売 <ul style="list-style-type: none"> 1) 配達・移動販売 2) 配達販売以外の通信販売、訪問販売、自販機販売
--

表 7-2 飲食店における検討対象業態

<ul style="list-style-type: none"> a. ファストフード <ul style="list-style-type: none"> 1) ハンバーガー 2) 丼物 b. チェーン系専門飲食店 <ul style="list-style-type: none"> 1) ラーメン 2) 回転寿司 c. ファミリーレストラン d. 専門店単独店 e. チェーン系居酒屋 f. 居酒屋単独店 g. チェーン系カフェ h. キャバレー・クラブ i. 配達飲食サービス j. 持ち帰り飲食サービス
--

7.2 労働災害発生率の算出方法とその根拠

1) 算出方法

労働災害発生率は、業態ごとに下式によって算出する。

$$\text{「労働災害発生率」} = \text{「年間休業 4 日以上死傷災害発生件数」} / \text{「事業活動の総集積数」}$$

ここで、分母となる「事業活動の総集積数」は、労働災害の発生という主旨に照らし、従業者数（パート、派遣労働者を含む）を基本とする。ただし参考として、店舗数、販売額（飲食店においては売上収入）も併せて検討を行う。また、無店舗販売以外の小売業の業態においては、売場面積も検討対象に加える。なお、無店舗販売小売業と飲食店においては、売場面積を把握することはできない。

2) 年間休業 4 日以上死傷災害発生件数（分子）の設定

休業 4 日以上死傷災害発生件数を小売業と飲食店ともに同一基準で把握するため、小売業は平成 25 年の値を、一方、飲食店は平成 24～25 年の 2 か年間の年平均値を用いる。

なお、休業 4 日以上死傷災害データの業種区分においては、小売業の中に飲食店が、また飲食店の中に小売業が多数混在している。このため、労働災害の発生件数は、休業 4 日以上死傷災害データの業種区分ではなく、実態の業種区分に基づくものとする。なお、上記集計期間の違いを考慮し、小売業⇒飲食店への移行は「集計数×1」と、飲食店⇒小売業への移行は「集計数×0.5」の係数を乗じる。

3) 総集積数（分母）の設定

①出所（根拠とする指定統計）

「平成 24 年経済センサス活動調査」

②小売業の総集積数

「平成 24 年経済センサス活動調査」による「小売業業態別集計値」を用いる。

なお、「平成 24 年経済センサス／小売業業態別集計値」は、集計対象が小売業全体の 76%に限られており、悉皆集計に基づく「商業統計」の業態別集計とは対象が異なっていることに留意が必要である。

③飲食店の総集積数

飲食店の業態別集積数は、「指定統計」では把握することができない。このため、「平成 24 年経済センサス活動調査」における産業細分類データをベースに、表 7-3 に記載した仮説に基づき、各業態の総集積数を推計する。

表 7-3 飲食店における業態別総集積数の推計方法

業態名	推計方法	仮説の根拠
ファストフード／ハンバーガー	経済センサス産業細分類「ハンバーガー店」の数値	ファストフード／ハンバーガーの市場規模は約 6.5 千億円。ただしこの中には、フライドチキン等も含まれる。経済センサスの「ハンバーガー店」の売上収入は約 4.7 千億円で、上記とほぼ整合すると想定される。
ファストフード／丼物	経済センサス産業細分類「日本料理店」の単独店舗を除く数値×0.5	ファストフード／牛丼の市場規模は約 3.5 千億円、丼物の総市場規模は約 4.5 千億円（うどん・そばを除く）。経済センサスの「日本料理店」の単独店舗を除く売上収入は約 9 千億円で、上記のほぼ 2 倍に相当する。
ファミリーレストラン	経済センサス産業小分類の「食堂・レストラン」の単独店舗を除く数値	ファミリーレストランの市場規模は 1.3～1.4 兆円。経済センサスの「食堂・レストラン」の単独店舗を除く売上収入は約 1 兆 3600 万円で、上記とほぼ一致する。
チェーン系専門飲食店／ラーメン	経済センサス産業細分類「ラーメン店」の単独店舗を除く数値	単独店以外のラーメン店は、大多数が多店舗展開を行っている想定される。
チェーン系専門飲食店／回転寿司	経済センサス産業細分類「寿司店」の単独店舗を除く数値	回転寿司の市場規模は約 6 千億円。経済センサスの「寿司店」の単独店舗を除く売上収入は約 6 千億円で、上記とほぼ一致する。
専門店単独店	経済センサス小分類「食堂レストラン」「専門料理店」「そばうどん店」「寿司店」「喫茶店」及び同細分類の「お好み焼き店等」「他に分類されない飲食店」のうち単独店の数値	単独店以外の店舗には、数か所の支店を持つだけでチェーン展開を図っていないものもあるが、これらは少数と考えられる。
チェーン系居酒屋	経済センサス小分類「酒場・ビアホール」の単独店舗を除く数値	単独店以外の「酒場・ビアホール」は、大多数がチェーン系居酒屋と想定される。
居酒屋単独店	経済センサス小分類「酒場・ビアホール」の単独店の数値	単独店以外の店舗には、数か所の支店を持つだけでチェーン展開を図っていないものもあるが、これらは少数と考えられる。
チェーン系カフェ	経済センサス小分類「喫茶店」の単独店舗を除く数値	単独店以外の「喫茶店」は、大多数がチェーン系カフェと想定される。
キャバレー・クラブ	経済センサス小分類「バー・キャバレー・ナイトクラブ」の数値	業態分類は、チェーン店か単独店かを区分していない。
配達飲食サービス	経済センサス小分類「配達飲食サービス業」の数値	業態分類は、チェーン店か単独店かを区分していない。
持ち帰り飲食サービス	経済センサス小分類「持ち帰り飲食サービス業」の数値	業態分類は、チェーン店か単独店かを区分していない。

* 「仮説の根拠」に記した市場規模は、いずれも富士経済による推計値。

7.3 業態別の総集積数

前記に基づき求めた業態別の従業者数、店舗数、販売額、ならびに売場面積は表 7-4 のとおりとなる。

この表の数値はあくまでも推計値である。従って後述する労働災害発生率は必ずしも各業態の実態を正確に表しているものではない。ただ、大きな傾向として、各業態の状況を反映していると考えることができる。

表 7-4 業態別の総集積数推定結果

業種	業 態 名	従業者数 (人)	店舗数 (店)	販売額 (億円)	売場面積 (万㎡)
小 売 業	a.百貨店	223,543	228	54,880	59,587
	b.総合スーパー	235,469	1,122	53,225	114,828
	c.食品スーパー	880,343	16,290	168,286	207,162
	d.衣料品スーパー	107,476	7,855	20,790	59,058
	e.住生活スーパー	121,951	6,337	20,694	63,430
	f.家電量販店	73,371	2,237	53,501	62,681
	g.ホームセンター	125,789	4,570	31,117	121,798
	h.ドラッグストア	173,758	14,872	38,036	64,582
	i.コンビニエンスストア	441,013	30,598	54,901	36,024
	j-1.無店舗販売／配達・移動販売	32,171	3,982	6,975	—
j-2.無店舗販売／配達・移動以外	202,030	26,900	64,553	—	
飲 食 店	a-1.ファストフード／ハンバーガー	148,643	3,813	4,674	—
	a-2.ファストフード／丼物	93,193	4,670	4,445	—
	b.ファミリーレストラン	305,483	16,761	13,639	—
	c-1.チェーン系専門飲食店／ラーメン	66,661	4,797	3,220	—
	c-2.チェーン系専門飲食店／回転寿司	133,713	3,887	6,162	—
	d.専門店単独店	941,301	226,297	35,278	—
	e.チェーン系居酒屋	190,198	11,429	9,223	—
	f.居酒屋単独店	229,565	69,495	8,980	—
	g.チェーン系カフェ	97,114	6,547	4,568	—
	h.キャバレー・クラブ	224,133	65,086	6,607	—
	i.配達飲食サービス	65,949	9,923	3,251	—
j.持ち帰り飲食サービス	327,068	28,435	17,474	—	

資料：「平成 24 年経済センサス活動調査」より推計

7.4 労働災害発生率

1) 業態別労働災害発生件数

業態別の年間休業4日以上死傷災害発生件数は、図7-1のとおりである。

検討対象業態の年間休業4日以上死傷災害発生件数の合計は9,166件（うち小売業5,382件、飲食店3,334件）である。小売業・飲食店全体の総労働災害発生件数に対する捕捉率は、小売業72%、飲食店59%、小売業・飲食店合計で70%となる²。

業態別には、「食品スーパー」（2,316件、25.3%）と「総合スーパー」（1,680件、18.3%）が群を抜いて多い。飲食店では、「専門店単独店」（915件、10.0%）が最も多く、これら3業態で全体の過半を占める。上記以外では、「ファミリーレストラン」、「ホームセンター」、「配達飲食サービス」、「ファミリールーメン」、「回転寿司」の順となる。

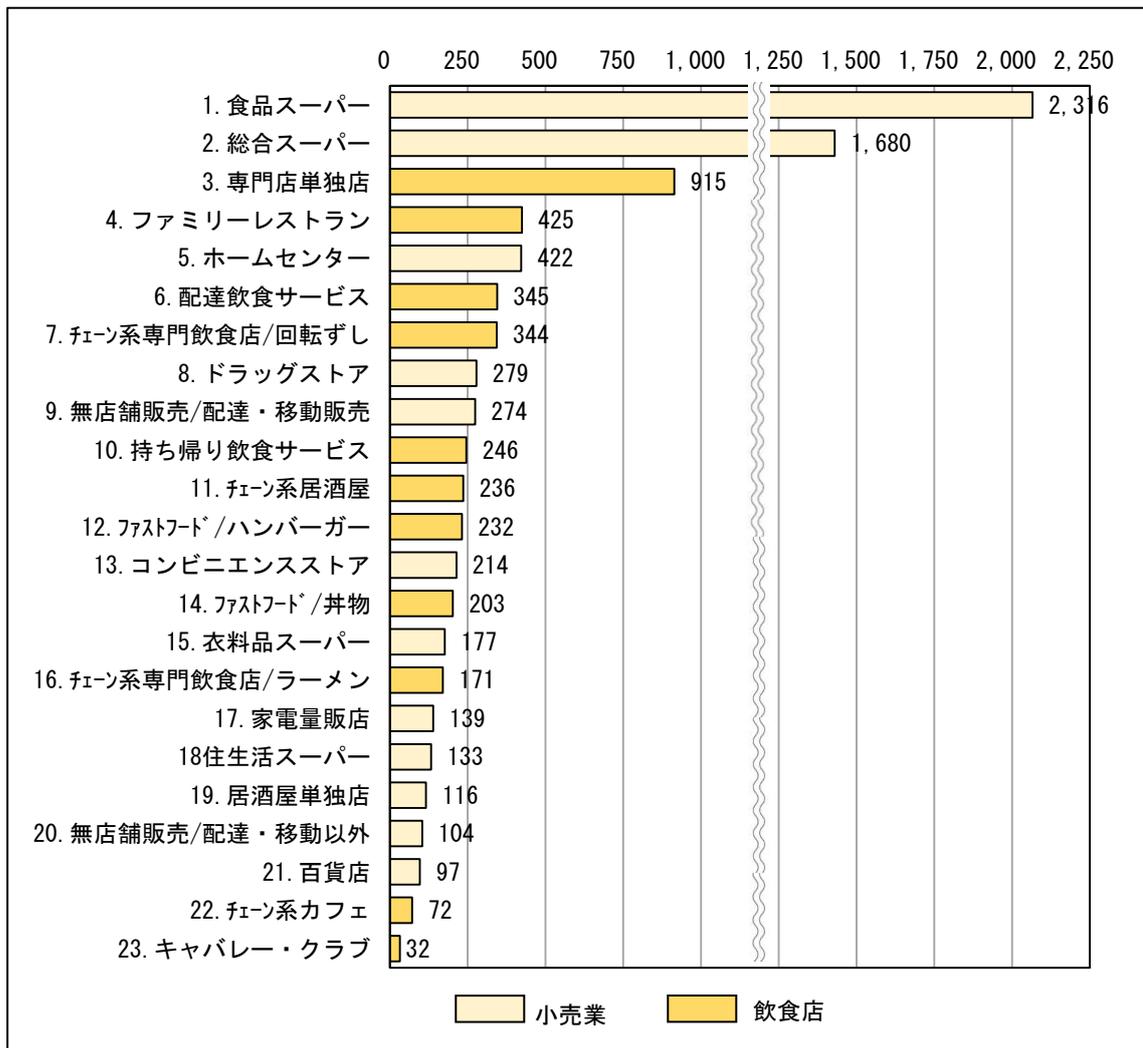


図7-1 業態別年間休業4日以上死傷災害発生件数(件/年)

² 捕捉率＝「表7-1および表7-2に示した本調査での検討対象業態の休業4日以上死傷災害発生件数」／「小売業または飲食店の全休業4日以上死傷災害発生件数」

なお、本調査において検討対象外とした主な業態は、次のとおりである。

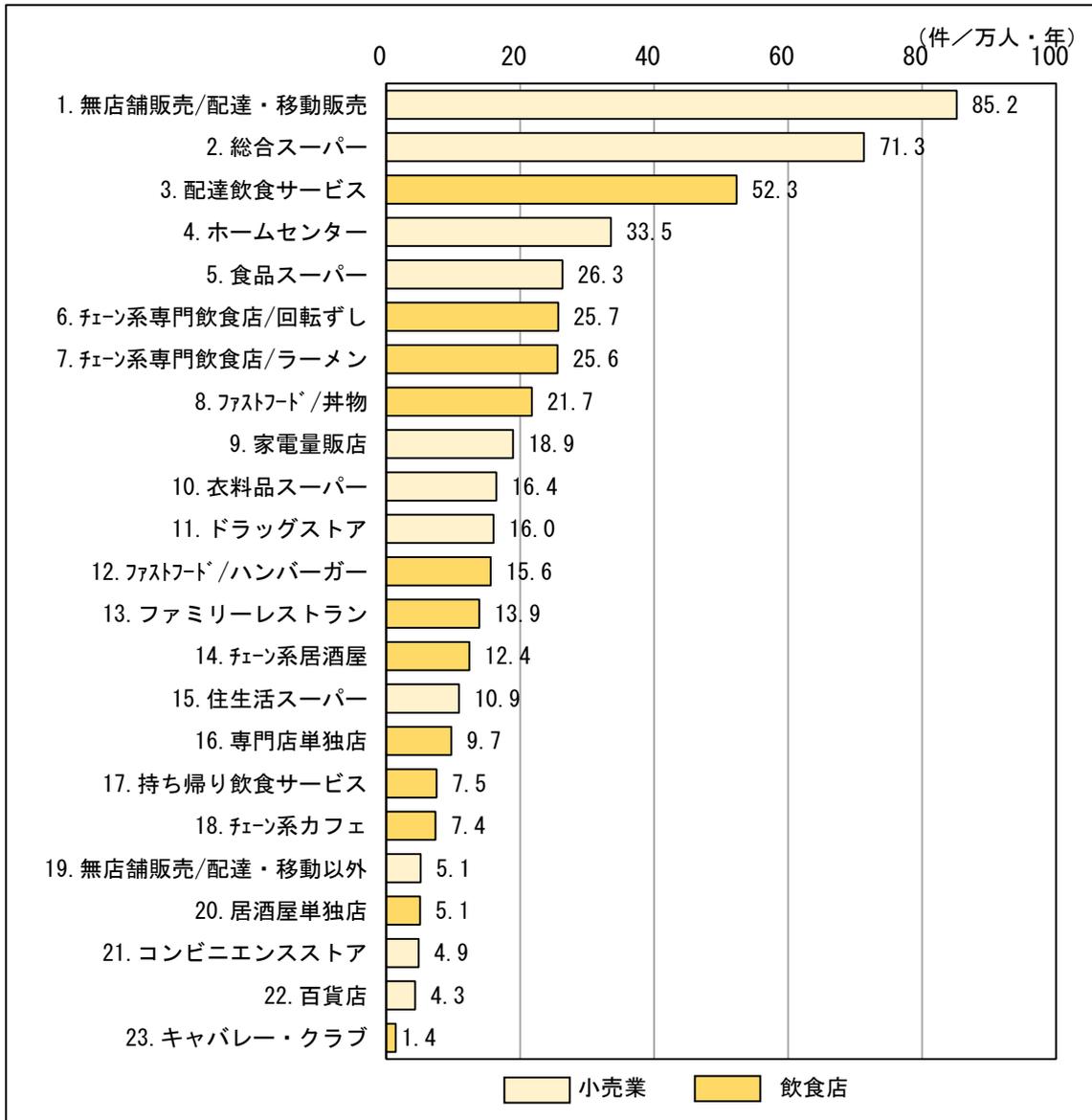
- ・小売業：専門店、その他の小売業（施設内売店、車内販売等）
- ・飲食店：その他の飲食店（給食代行等）、他業種における飲食部門（ホテルや結婚式場の直営飲食部門等）

2) 業態別労働災害発生率

従業員数あたりの労働災害発生率が最も高いのは「配達・移動販売」である。3位の「配達飲食サービス」と合わせ、交通事故のリスクが高い配達系の業態が上位を占めている。

店舗での労働災害発生に限れば、2位の「総合スーパー」の労働災害発生率が最も高く、「ホームセンター」がこれに次ぐ。また、「食品スーパー」も労働災害発生率が高い業態といえる。

飲食店の店舗労働災害においては、「回転寿司」「ラーメン店」「ファストフード/丼物」の発生率の高さが目立つ。



資料：「平成24年経済センサス活動調査」より作成

図 7-2 従業員数あたりの業態別年間労働災害発生率

店舗数あたりの労働災害発生率を表 7-5、販売額あたりの労働災害発生率を表 7-6 に示す。店舗数あたりでは小売業が上位に並び、販売額あたりでは飲食店が上位を占める。これは、小売業は店舗あたりの従業員数が多い大規模な店舗が多く、逆に飲食店は従業員あたりの販売額が低い

労働生産性の低い店舗が多いためと考えられる。前者の代表は店舗数あたりの労働災害発生率が2位の百貨店（従業員あたりでは22位）、後者の代表は販売額あたりの労働災害発生率が4位のハンバーガー店（従業員あたりでは12位）である。

このことから、店舗数あたりあるいは販売額あたりの労働災害発生率は、ひとつの傾向を示しているとはいえ、その内容は業態特性の二次的要素に左右される部分が大きく、参考値にとどまると考えられる。

表 7-5 店舗数あたりの年間労働災害発生率
(件/百店・年)

1.総合スーパー	149.7
2.百貨店	42.3
3.食品スーパー	14.2
4.ホームセンター	9.2
5.チェーン系専門飲食店/回転寿司	8.8
6.無店舗販売/配達・移動販売	6.9
7.家電量販店	6.2
8.ファストフード/ハンバーガー	6.1
9.ファストフード/丼物	4.3
10.チェーン系専門飲食店/ラーメン	3.6
11.配達飲食サービス	3.5
12.ファミリーレストラン	2.5
13.衣料品スーパー	2.2
14.住生活スーパー	2.1
15.チェーン系居酒屋	2.1
16.ドラッグストア	1.9
17.チェーン系カフェ	1.1
18.持ち帰り飲食サービス	0.9
19.コンビニエンスストア	0.7
20.専門店単独店	0.4
21.無店舗販売/配達・移動以外	0.4
22.居酒屋単独店	0.2
23.キャバレー・クラブ	0.0

表 7-6 販売額あたりの年間労働災害発生率
(件/千億円・年)

1.配達飲食サービス	106.1
2.チェーン系専門飲食店/回転寿司	55.7
3.チェーン系専門飲食店/ラーメン	53.0
4.ファストフード/ハンバーガー	49.6
5.ファストフード/丼物	45.6
6.無店舗販売/配達・移動販売	39.3
7.総合スーパー	31.6
8.ファミリーレストラン	31.1
9.専門店単独店	25.9
10.チェーン系居酒屋	25.6
11.チェーン系カフェ	15.7
12.持ち帰り飲食サービス	14.1
13.食品スーパー	13.8
14.ホームセンター	13.6
15.居酒屋単独店	12.9
16.衣料品スーパー	8.5
17.ドラッグストア	7.3
18.住生活スーパー	6.4
19.キャバレー・クラブ	4.8
20.コンビニエンスストア	3.9
21.家電量販店	2.6
22.百貨店	1.8
23.無店舗販売/配達・移動以外	1.6

注) 両表ともに、 小売業、 飲食店

資料：「平成24年経済センサス活動調査」より作成

表 7-7 に小売業（ただし、無店舗販売を除く）の売場面積あたりの労働災害発生率を示す。やはり、総合スーパーと食品スーパーが上位を占め、両業態は労働災害発生リスクが高いことが示されている。

一方、従業員数あたりでは労働災害発生率が小売業の中で10位のコンビニエンスストアが、売場面積あたりでは3位にのぼっており、狭い店舗ゆえの労働災害の存在を伺わせる。

表 7-7 売場面積あたりの年間労働災害発生率（小売業のみ）
（件／千㎡・年）

1.総合スーパー	14.6
2.食品スーパー	11.2
3.コンビニエンスストア	5.9
4.ドラッグストア	4.3
5.ホームセンター	3.5
6.衣料品スーパー	3.0
7.家電量販店	2.2
8.住生活スーパー	2.1
9.百貨店	1.6

8. 企業ブランド別の労働災害発生状況

8.1 集計方法

1) 集計単位の設定

業態が輻輳し、かつ業界の再編成が進んでいる小売業・飲食店においては、以下①～③のようなケースが多数存在し、企業別あるいは店名別の集計では必ずしも十分に実態を把握することができないという状況にある。

①同一店名で複数の企業が事業展開を行っているケース

例：イオンリテール、イオン北海道、イオン九州、イオン琉球等による、総合スーパー「イオン」の展開。ケーズデンキ、関西ケーズデンキ、デンコードー、ギガス、ビッグ・エス等による家電量販店「ケーズデンキ」の展開。コンビニエンスストア、ファストフード、チェーン系カフェ等でのフランチャイズによる事業展開。

②同一企業（ないしは同一企業グループ）が、業態によって店名を分けているケース

例：イトーヨーカ堂による総合スーパーの「イトーヨーカドー」、総合ディスカウントストアの「ザ・プライス」、食品スーパーの「イトーヨーカドー食品館」の展開。日本ケンタッキーフライドチキンによる、ファストフードの「ケンタッキーフライドチキン」、宅配ピザの「ピザハット」の展開。

③同一企業（ないしは同一企業グループ）・同一業態であっても、業態の細分類や出店エリアによって店名を使い分けているケース

例：イオングループによる食品ディスカウントストアの「ザ・ビッグ」、首都圏ドミナントの小型食品ディスカウントストア「アコレ」等の展開。しまむらによる標準型衣料品スーパーの「しまむら」、カジュアルタイプの「アベイル」、ベビー・子ども用品の「バースディ」等の展開。すかいらーくによる、標準型ファミリーレストランの「ガスト」、首都圏ドミナントの都市型ファミリーレストラン「ジョナサン」、中華系の「バーミヤン」、和食系の「夢庵」等の展開。

このため、企業（または企業グループ）が展開する店舗を業態別に包括した「企業ブランド」³に基づく集計を行うこととする。

2) 企業ブランド設定にあたっての留意点

企業ブランドの設定は、「企業×業態」、すなわち同一企業（ないしは同一企業グループ）が展開する店舗の業態別区分を基本とするが、より一般的な目線に近づけるため、以下のとおり調整を行った。

①ディスカウントストアに関しては、「総合ディスカウントストア」と「ホールセールクラブ」は総合スーパーに、「食品ディスカウントストア」は「食品スーパー」に、カテゴリーキラーは「住生活スーパー」に一体化した。

これは、例えば「イオンスーパーセンター」（総合ディスカウントストア）と「イオン」（総合スーパー）などは、通常消費者にとって必ずしも厳密に区分して捉えられているわけではないことなどによる。

②企業グループに関しては、複数の関連企業が同一店名で事業展開を行っているもののみを対象とした（例えば、前頁の①に記した「イオン」や「ケーズデンキ」など）。

一方、同一グループ・同一業態であっても、店名やドミナント展開エリア等が明確に異なり、通常消費者が異なるものと区別して捉えている場合は、個別の企業ブランドとした。

例えば、三越伊勢丹グループの「三越」と「伊勢丹」、セブン&アイグループの「イトーヨーカドー」と「ヨークベニマル」などである。

③同一企業・同一店名であっても、業態が異なるものは異なる企業ブランドとして区分した。

例えば、「ライフ」のうち衣食住をフルラインで提供する総合スーパータイプの大型店は「ライフ（GMS）」、食料品と日用品が中心の食品スーパータイプの中小型店は「ライフ（SM）」などである。

④同一業態であっても、明らかに業態特性が異なっており、通常、消費者が区別して捉えているものは、異なる企業ブランドとした。

例えば、イオングループの食品スーパー業態のうち、中型店中心の「マックスバリュ」と、ミニ店舗に特化した「まいばすけっと」などである。

8.2 企業ブランド別の労働災害発生状況

1) 小売業

最も労働災害の発生件数が多いのは、「企業ブランド A」の年間 652 件で、他と比べ飛び抜けて多い。2位は同じグループの「企業ブランド B」である。上位 10 位のうち 7 企業ブランドを総合スーパーが占める。

上位 3 企業ブランドで小売業全体の労働災害発生件数の 14%、上位 10 企業ブランドで 21%、

³ 一般に小売業・飲食店においては、店舗名を「ブランド」と呼ぶことが多いが、本検討においては調査の趣旨に照らし、業態区分を重視した「企業ブランド」を集計の単位とした。

上位 20 企業ブランドで 27%、上位 30 企業ブランドで 32%を占め、さらに今回の検討対象業態においては、上位 30 企業ブランドで 45%を占めている。これら上位企業ブランドに対し集中的に対応策を講じることにより、小売業全体の労働災害の発生を大幅に削減できる可能性がある。

2) 飲食店

「企業ブランド C」と「企業ブランド D」が年間 200 件強でトップ 2 に並んでいる。以下、上位は小売業と比べ業態のばらつきが大きい。

上位 3 企業ブランドで飲食店全体の 10%、上位 10 企業ブランドで 19%、上位 20 企業ブランドで 26%、上位 30 企業ブランドで 29%を占めた。今回の検討対象業態では、上位 30 企業ブランドで 48%を占めた。小売業と同様、特定の企業ブランドに労働災害の発生が集中している。

なお、国内資本と外資系企業を比べると、同じ業態でも外資系の方に労働災害発生件数が多いという傾向がある。また、労務管理面で社会的な問題を指摘されている企業ブランドは労働災害発生件数が多く、労務管理全般と労働災害の発生に無視できない関係があることも指摘できる。

9. おわりに

本稿は、多店舗展開している小売業・飲食店を対象に、休業 4 日以上死傷災害データを用いて業態別分析を行った。小売業・飲食店それぞれの各種業態により、事故の型別、性別、年齢階層別、経験年数別等において労働災害発生状況に違いがあり、そしてその違いの多くは、売り場天井高の高さ、商品補充の頻繁さ、陳列密度の高さ、重量物の取り扱い、フランチャイズ店の多さ等、業態特性に応じていることが明らかとなった。また、企業ブランド別にみると、小売業・飲食店それぞれ 30 程度の企業ブランドに労働災害の発生が集中していることも明らかとなった。

今後は、労働安全行政機関、労働災害防止関係機関、小売業・飲食店の業団体、多店舗展開している小売業・飲食店等に対し、本分析結果を情報提供するとともに繰り返し災害の再発防止対策の提案を行うなど、調査研究を通じて小売業・飲食店の労働災害防止を推進していきたい。また、今回は労働災害件数に基づく分析であったが、今後は労働災害発生率による詳細な分析を行ってきたい。

参考資料

- 1) 厚生労働省：第 12 次労働災害防止計画、2012
- 2) 高木元也、大西明宏、高橋明子：小売業における労働災害の実態と防止活動の推進方策．安全工学、Vol.54、 No.2、 pp101-108、2015

労働安全衛生総合研究所技術資料 JNIOOSH-TD-NO. 6 (2016)

発行日 平成 28 年 12 月 9 日

発行者 独立行政法人労働者健康安全機構 労働安全衛生総合研究所

〒204-0024 東京都清瀬市梅園 1 丁目 4 番 6 号

電話 (042) 491-4512(代)

印刷所 株式会社 国際文献社

TECHNICAL DOCUMENT
OF
THE NATIONAL INSTITUTE OF OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH

JNIOOSH-TD-NO.6 (2016)

Data Analysis of Occupational Accidents
in Retail and Restaurant Chains



JNIOOSH

NATIONAL INSTITUTE OF
OCCUPATIONAL SAFETY AND HEALTH
1-4-6, Umezono, Kiyose, Tokyo 204-0024, JAPAN