5.労働安全衛生に関する知識

(1)調理場での労働安全衛生

・調理場は常に火・刃物を使う。

・大きい調理機器や、重いものを持ち上げるときもある。

→作業方法(rule／ルール)を守らないと、大きいけが・事故になるかもしれない。

＊けが・事故の例

けが・事故	原因
① 指を切る	よそ見をしながら包丁で野菜を切っていた。
② 手をやけどする	鍋が重くて、バランスをくずして、熱いスープが手にかかった。
③ 足をやけどする	あわてていて、天ぷらを揚げる油を足にこぼした。
④ 足をねんざする	濡れている床の上を走って転んだ。
⑤ 指を切断する	電源を ON にしたまま、スライサーを洗浄した。
⑥ 火災	ガスレンジの火をつけたまま調理場を離れた。

＊けが・事故を防止する方法

①安全な作業を徹底する

ア. 全員が＿＿＿＿＿＿＿＿作業を行う。

イ. 「急いでいる」「めんどくさい」と言って、作業を＿＿＿＿＿＿＿＿ てはいけない。

ウ.「大丈夫だろう」「できるだろう」と考えない。＿＿＿＿＿＿＿＿で行動しない。

エ. いつもやっていることでも、安全＿＿＿＿＿＿＿＿を行う。

②ユニフォームの着用

ア. ユニフォームは、危険から身（　　）を守るために作られている。

イ. コックコートは、火が燃え移らないようになっていることがある。

→自分だけ違う服を着ない。

ウ. ＿＿＿＿＿＿＿＿に合ったものを正しく着用する。

エ. 靴の＿＿＿＿＿＿＿＿を踏まない。転倒することがある。

③重たいものの運び方

・重たいものを持つと＿＿＿＿＿＿＿＿に負担がかかる。

・自分の体重の＿＿＿＿%～＿＿＿＿%が、持てる目安。

・それより重たいものを持つときは、2 人で持つほうがいい。

・分けて（ いっしょに ・ べつべつに ） 運べるものは、何回かに分けて運ぶ。

・液体を容器に入れるとき、8分目くらいにおさえる。

→液体がこぼれる、とびはねる、など、やけどの原因になる。

<重たい荷物の持ち上げ方>

ア. 荷物の近くにかがみ、しっかりと荷物を持つ。

イ. 背中を＿＿＿＿＿＿＿＿にする。

ウ. 足を＿＿＿＿＿＿＿＿ながら、徐々に持ち上げる。

→荷物をおろすときは、反対の順番でする。

④台車・ワゴンの取り扱い

・台車やワゴンを＿＿＿＿＿＿＿＿動かすとコントロールしにくい。

・後ろの障害物にも気がつかない。

→＿＿＿＿＿＿＿＿使う。

・坂をくだるとき、段差があるときは、＿＿＿＿＿＿＿＿、慎重に動かす。

・荷物を高く積まない。

→高く積むと、少しの振動でも荷物が落ちる。

⑤ドライキッチン

…いつも床を＿＿＿＿＿＿＿＿状態にする。

・床が濡れていると滑って転ぶかもしれない。

・水分があると、細菌やかびが（ 多くなる ・ 少なくなる ）。

・細菌が多くなると、食品を＿＿＿＿＿＿＿＿する。→ 衛生的じゃない。

☆ポイント☆

ドライキッチンは

・作業者の安全を作る。

・衛生的な環境を作る。

(2)調理機器などの取り扱い

①スライサー

・スライサー、カッターミキサーなどの_____動力機は、大事故になる。

・_____呼称など、正しく使わなければならない。

・教育・訓練された人が使わなければならない。

<使用するときの注意事項>

ア. 作業しているとき、機器を使っている場所から離れない。

イ. 機器から離れるとき、電源を切り、電源プラグを抜く。

ウ. 機器が動いているとき、機器の中に手を入れない。

<洗浄するときの注意事項>

ア. 電源を切る。

イ. 電源プラグを抜く。

ウ. 刃の回転が停止するまで待つ。

エ. 安全装置を使ってから刃を取り外して、洗浄する。

②包丁

・包丁を使うときは作業に集中する。→＿＿＿＿＿＿＿＿や考えごとをしない。

・包丁を持って歩くときは、「包丁が　　」など周りの人に声をかける。

・包丁を使ったあとは、そのまま放置しない。→すぐに洗浄して、保管庫に入れる。

③その他の機器や器具

・決められた手順、方法を守る。

・取り扱い説明書を読んでから使う。