5.労働安全衛生に関する知識

(3)その他器具・備品の取り扱い

①食器

・高く積むと不安定になり、＿＿＿＿＿＿＿＿やすくなる。

・食器の材質によって強さが違う。

→ 陶器、ガラスなど違うものを、一緒に洗うと、割れることがあるので、べつべつに洗う。

・欠けている食器、ひびが入っている食器を使ってはいけない。

・食器が割れたとき、近くの食器に破片がついていないか確認する。

→ 確認ができないときは、その食器を使ってはいけない。

②洗剤・殺菌剤

・洗剤や殺菌剤は、水を入れてちょうどいい＿＿＿＿＿＿＿＿にする。

・誰でも適切な濃度にできるように、みんなが見るところにやり方を掲示する。

→濃度を間違えると、＿＿＿＿＿＿＿＿したり、殺菌ができなかったりする。

・殺菌用のアルコールスプレーは、水がついていてはいけない。

・水分を取ってから使う。

・火のそばでアルコールスプレーを使わない。

→アルコールに＿＿＿＿＿＿＿＿することがある。

(4)火災防止対応

・調理場の仕事は、火を使うことが多い。

→火の取り扱いを間違えると＿＿＿＿＿＿＿＿になる。

・火事になると、お店にいるお客様や、従業員が危険になる。

①対策

＊タバコ

ア．調理場以外の定められた場所で、喫煙する。→ 喫煙スペースは整理整頓しておく。

イ．吸い殻やマッチは、吸い殻缶に入れて、水をかけて、毎日捨てる。

＊火を使う機器

ア．揚げ物をしているときは、その場所を離れない。

イ．ガスレンジの周りを整理し、火の近くに燃える物を置かない。

ウ．『　　スプレー缶』は温度が高くなる場所には置かない。

→ 直射日光のあたるところ、火の近くなど。

エ．排油はふたつきの容器に入れ、火から離す。

＊電気機器

ア．濡れた手で触らない。

イ．電源プラグを抜くとき、コードを引っ張らない。＿＿＿＿＿＿＿＿を持って抜く。

ウ．作業後は電源を切る。

エ．コードがすり切れていたら、使わない。

オ．電源プラグとコンセントの間に、ほこりがたまらないようにする。

②消火

・火事になったら、すぐに消火活動をする。

・いつも＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿がある場所を確認する。

＜消火器の使い方＞

ア．安全ピンを抜く。

イ．ノズルを火元に向ける。

ウ．レバーを強く握る。

※火が天井に燃え移ったり、火が強かったりしたら、すぐに＿＿＿＿＿＿＿＿する。