

(参考)

「切れ、こすれ」災害を防止するための6つのポイント

1. 刃物を取り扱う時には細心の注意を払いましょう

- ☆よそ見などで刃物から視線を外すことのないように！
- ☆冷凍した食材は転がったり滑ったりしやすいので切るときには要注意！

2. 4S(整理、整頓、清掃、清潔)を徹底しましょう

- ☆使い終わった包丁などをそのまま放置していませんか？
- ☆4Sを徹底することで作業効率の向上にもつながります

3. 食器等(皿、グラス、ジョッキなど)の割れには要注意！

- ☆食器等を洗う時や、拭く時に割れる可能性があります
- ☆シンクの中に割れ物が混じる可能性もあります
- ☆手先を保護するもの(ゴム手袋等)があるなら着けましょう

4. 缶にも危険が潜んでいます

- ☆缶の縁、蓋の縁で手などを切る場合があります
- ☆フルトップのある缶でも縁はよく切れるので要注意！

5. 食品加工用機械は正しく使いましょう

- ☆刃物部分のガードを外すなど、本来の状態でない形で使用しないように！
- ☆機械の点検、掃除、修理をする場合には機械を完全に止めてから作業しましょう

6. ゴミを捨てる際にも要注意！

- ☆ゴミ袋に混入した串、割れた食器などは「切れ、こすれ」災害の元です
- ☆軍手や長いエフロン等、手先や足元を保護するものがあるなら着けましょう