

今号の
テーマ

熱中症：安全かつ良好な労働環境を目指して

暑い(厨房が熱い?)夏到来!7月1日からの全国安全週間に呼応して
第2号は、**厨房で倒れた調理員が「熱中症」**だった場合**労災**となるかどうか?!について

熱中症は労災?!

労働基準法施行規則第35条(別記第1の2)では、暑熱な場所での業務による熱中症は労災対象となる疾病であると記載されており、屋内の業務でも労災として認定されることがあります。労災対象となるかどうかの具体的な判断基準としては次が挙げられます。

熱中症が労災と認定される条件

業務中に起きた災害

気温が高い時間帯に起きた災害

高温多湿な労働環境において起きた災害

症状が本人の持病や
その他健康問題によらないこと

これらの条件の他、業務の内容や労働時間の長さ、
本人の健康状態や労働時の衣服等を総合的に判断して決定される。

業務中に**温度の高い厨房内**で起きた熱中症は、
労災として認定される可能性が高い!

事業主

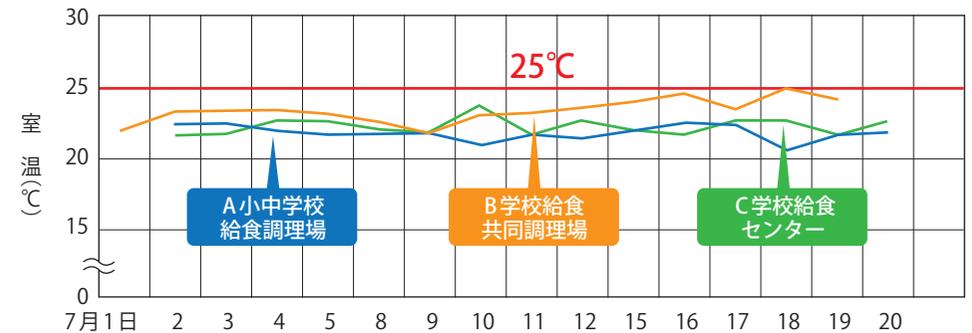
安全かつ良好な労働環境を提供する義務がある。

労働省労働基準局は、平成6年4月に、それまでの「学校給食事業における安全衛生管理要綱」を見直しました。その第4において「快適な職場環境を形成」のため、ドライ方式の導入、冷暖房設備の導入等による温熱環境の改善、防音措置の導入、身体に負担のかからない作業方法への転換、疲労回復のための適切な施設設備等に努めることを定めています。

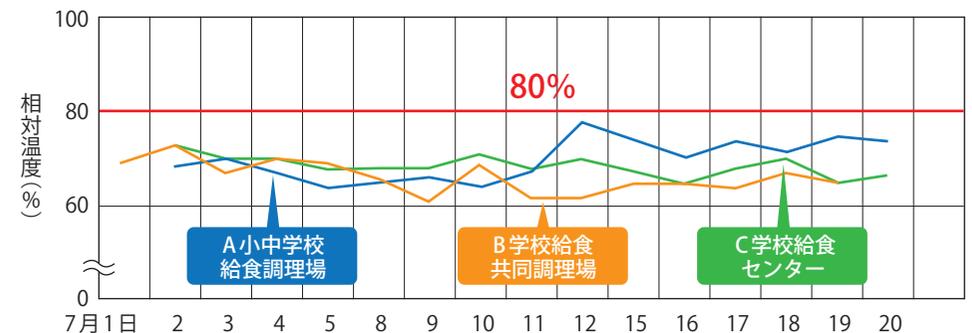
厨房の環境管理

大量調理施設衛生管理マニュアルでは「調理場は**温度25℃以下、湿度80%以下**に保つことが望ましい」と明記しています。

室温 オール電化厨房 調理室内室温実測データ



湿度 オール電化厨房 調理室内湿度実測データ



出典：一般社団法人日本エレクトロヒートセンター「オール電化施設設計ポイント学校給食施設編」

安全かつ良好な労働環境を実現できる機器選択が必要!