









安全に勤務するためには、店内の設備を理解しなくてはなりません。  
お客様にとって安全、従業員にとって安全で初めて地域一番店の資格があります。

### (1) フロアの店内ツアー編

設備	名称	用途・危険性
	カウンター 椅子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ カウンターの縁にささくれはないか</li> <li>・ 座面にぐらつきはないか</li> <li>・ シートは破れていないか</li> </ul> <p>(お客様が使用する際の怪我を防ぐためにチェックします)</p>
	テーブル 椅子	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ テーブルや椅子にぐらつきはないか</li> <li>・ テーブルの縁がささくれはないか</li> <li>・ 天板の浮きがないか</li> <li>・ シートは破れていないか</li> </ul> <p>(お客様が使用する際の怪我を防ぐためにチェックします)</p>
	消火器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ お客様の通行の邪魔になる場所に設置されていないか</li> <li>・ 使用期限内の物が設置されているか</li> <li>・ カバー掛けはされているか</li> </ul>
	給茶台	<p>【お茶を作る場所、フロア担当者の定位置】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 熱湯が出る蛇口を理解しているか</li> <li>・ ブースターのスイッチが入っているか</li> <li>・ 蛇口をひねった際に熱湯がでているか</li> <li>・ <b>使用時は熱湯がでるため注意</b></li> </ul>


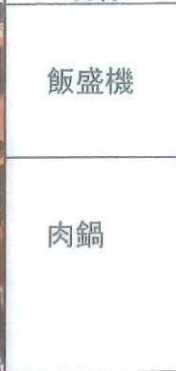
### (2) 厨房の店内ツアー編

	洗浄ライン シンク	<p>【什器・備品を予備洗いする場所】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 什器の破片は入っていないか、蛇口はぐらついていないか</li> <li>・ 水が濁って底が見えない場合、すぐに水の入れ替えをする</li> <li>・ シンクに傷、菊割れゴムの紛失、菊割れゴムに摩擦はないか</li> </ul> <p>(什器の破片で手指を怪我する可能性があるため)</p>
	洗浄機	<p>【什器・備品を洗浄する機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 洗浄ラックに破損がないか</li> <li>・ リンスの量は切れていないか</li> </ul> <p>(ラックの破損は手指を怪我する可能性があるため即報告します) ・ <b>洗浄後の什器は熱いためやけどに注意</b></p>
	洗米機	<p>【米を洗う機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ パッキン、ホースに破損はないか、カビは生えていないか</li> <li>・ クリーン用のブラシセットは劣化していないか</li> </ul> <p>(パッキン・ホースの劣化は即報告します)</p>
	ジャー	<p>【飯を保温するための機器】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ネジは緩んでいないか</li> <li>・ 取っ手は破損していないか</li> <li>・ コードはねじ曲がり・断線・漏電していないか</li> </ul> <p>(コード断線時は漏電する可能性があるため即報告します)</p>

(2) 厨房の店内ツアー編

設備	名称	用途・危険性
	炊飯機	【飯を炊飯する機器】 ・ ガスホース、コードはねじ曲がり・断線・漏電していないか ・ 洗米置き・自動の表示になっているか ・ 炊飯中は高温になるため、やけどに注意 (コード断線時は漏電の可能性があるので、即報告します)
	冷蔵庫 冷凍庫	・ 庫内温度は適正か(冷凍庫-18℃以下、冷蔵庫5℃以下) ・ パッキンに破損はないか ・ センターピラー、センターピラー受け側(上下)に破損はないか (センターピラー破損時は漏電の可能性があるので即報告します)
	製氷機	【氷を作る機器】 ・ カビは生えていないか ・ 庫内のシャッターが正常に動くか ・ 氷はしっかりと凍っているか ・ 氷に黒い粒がついていないか (氷に黒い粒がついていた場合は即報告します)
	予備鍋	【うどんだしを作る機器、肉鍋・茹で麺機の代替品】 ・ 未使用時にガスコックは閉まっているか ・ フード部分から火が漏れていないか ・ パーナー本体の錆びや腐食により穴空きはないか ・ 種火、パーナーヘッドは全て着火するか ・ 使用時は高温になるため注意
	グリストラップ	【店の排水が貯まる厨房設備】 ・ フタはきちんとしまっており、落下の危険性はないか ・ 開ける際の持ち手はついているか ・ 網、仕切り板、トラップカゴに破損はないか
	うどん ストッカー	【うどん、そばを一時保管する厨房備品】 ・ フタに破損はないか ・ 台車のキャスターは動くか ・ フタのネジは緩んでいないか ・ コードは断線していないか (コード断線時は漏電の可能性があるので、即報告します)
	ゆで麺機	【うどん、そばを茹でる機器】 ・ 振りかごの破損はないか ・ ポコポコしているか ・ 振りかごの昇降は全て稼働するか ・ リフト昇降、填流しない場合は即報告 ・ 常に熱湯が入っているため、使用時はやけどに注意
	親子コンロ	【卵とじ丼を作成する機器】 ・ 不完全燃焼はしていないか・ ボタンに破損は無い ・ IHコンロはプレートに破損はないか ・ 受け皿に水を入れて使用していないか(漏電するためNG) ・ 五徳は高温になるため、やけどに注意
	ヒートランプ ウォーマー	【揚げ物を保温するための厨房備品】 ・ ランプが弱くなっていないか ・ コードはねじ曲がり・断線・漏電していないか ・ 使用時は高温になるため、やけどに注意
	フライヤー	【揚げ物を油調するための厨房設備】 ・ カゴに破損はないか ・ コードはねじ曲がり・断線・漏電していないか ・ 常に180℃の油が入っているため、やけどに注意

(2) 厨房の店内ツアー編

設備	名称	用途・危険性
	飯盛機	【飯を盛るための厨房機器】 ・ 飯盛機台座にぐらつきがないか ・ 放熱板の変形やフタパッキンの劣化がないか
	肉鍋	【和風牛丼の煮肉を煮る厨房機器】 ・ 鍋周りは常に高温になっているため、やけどに注意 ・ ガスバーナー着火時、うまく点火させられなかった場合は必ずコックを「止」に戻し、トレーで10回仰いで、再度点火する(ガスが充満しているところに点火すると爆発の恐れがあります) ・ 肉鍋を外し、内部が見える状態で斜め上から目視着火確認 ※真上からの覗くとやけどするので注意

(3) すべりやすい箇所

危険



洗剤ラインシンクの前の通路

危険



グレーチングのフタの上

危険



グリストラップのフタの上

(4) 段差があり、つまづきやすい箇所

危険



フロアとクルー通路の境目

危険



厨房とクルー通路の境目

**火傷注意!!**

実際にあつた労働災害! ワースト4

店舗でけがをした場合すぐにMgr・本部へ報告してください!

注意



①フライヤー油交換・調理時の油はねによる火傷

※投げ入れない

注意



②肉鍋・予備鍋着火時の爆発による火傷

※のぞき込まない

注意



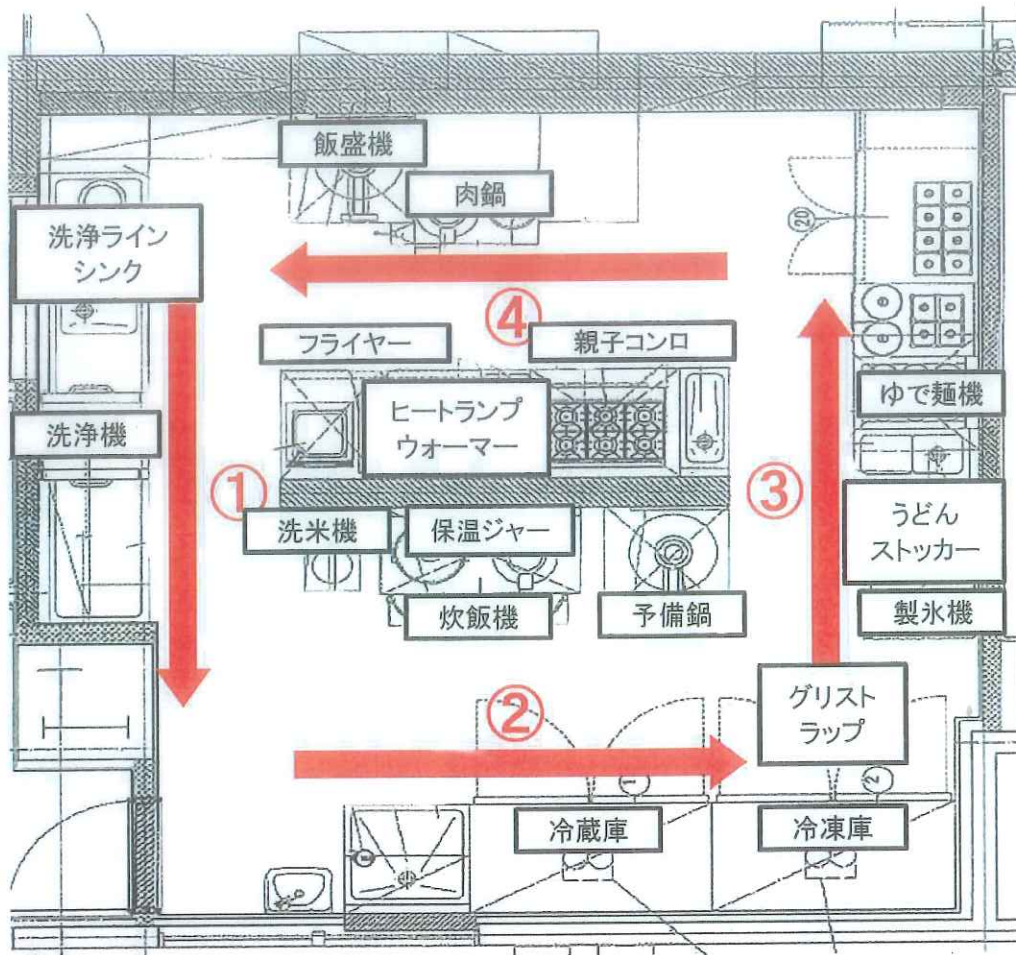
③麺冷却時、誤って茹で麺機(熱湯)に手をいれてしまい火傷

注意



③予備鍋の熱湯廃棄時、誤って自分にかかってしまい火傷

先輩CrやMgrと一緒に店内ツアーを実施して  
店舗内の設備・危険個所を理解しましょう



**①～④の順路でツアーを行い、各箇所の設備や機器、それぞれの用途や危険性を理解しよう！**