

# 貴社を取り巻くリスクの損害規模と発生頻度（飲食業）

## 主なリスクの特徴

大きい   損害の規模   小さい	地震 火災による直接損害 災害による休業損害 製造物責任	風水災害 落雷 自動車事故 施設の賠償 労働災害
	従業員の健康	現金盗難
	低い	高い
損害の発生頻度		

### 【物的損害】 火災、盗難によるリスクが高い

損害規模については、地震、火災リスクが高い。特に店内には多量の可燃物が存在していることから、一旦火災が発生すると短時間に延焼拡大する危険性がある。ハード、ソフトの両面からのリスク対策を検討する必要がある。また売上金や換金しやすい商品などが盗難の対象になりやすい。

### 【人的損害】 従業員のけが、経営者の健康

調理中のけがや、従業員の車通勤や材料等の輸送等による交通事故リスクがある。また、従業員の健康も会社の経営を左右するリスクとなっている。

### 【賠償責任】 食中毒による賠償リスクが大きい

調理物による食中毒のリスクが高い、不特定多数のお客様が来店される店内においては、転倒から火災時の誘導に至るまで安全確保への留意が必要。

### 【休業損害】 業務停止による損害

罹災によって、事業活動が中断するというリスクが深刻化している。火災による休業や食中毒による業務停止に対する対策は重要である。