

作業空間の環境に対する意識調査 ご協力をお願い

業務用厨房を対象とした作業環境評価について調査を行っております。

このアンケートは、あなたが働いている環境が作業しやすいか、快適な環境であるかを把握し、今後の作業環境の改善に役立てることを目的としています。
お手数ですがご協力をお願いします。

アンケート記入日

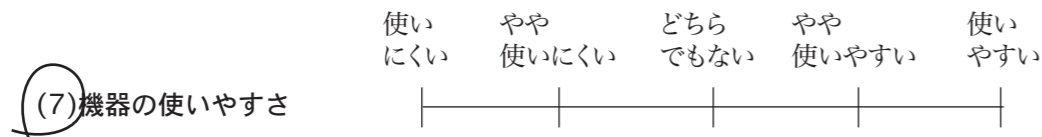
日時 年 月 日 時 分

お名前

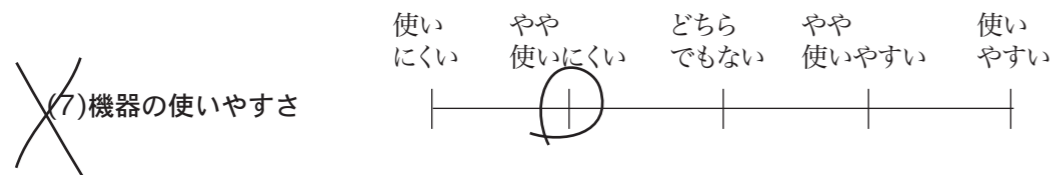
これからお答えいただくアンケートにおいては、以下の事を注意して下さい。

・答えられない設問がある場合は、設問の番号に○をつけて無回答にして下さい。

例) 今日の下処理室での作業が主だったので、機器類は使用していない。



・答えにくい、または設問の意味が分からない場合は、設問の番号に×をつけて下さい。
ただし、回答は行なって下さい。



・各設問の該当するところの□にチェックをしてください。
・()の中は具体的にご記入下さい。

◆あなたご自身のことについてお答え下さい。

●性別 男性 女性

●年齢 10代 20代 30代 40代 50代 60代

●この職場における勤続年数

[年 ヶ月]

●他の厨房で働いたことがありますか? ある ない

「ある」と答えた方に伺います。

○今までに何カ所の厨房で働いたことがありますか? [カ所]

○その厨房の種類。それが何カ所目の厨房であるかもお書き下さい。

社員食堂や学生食堂 (カ所目)

飲食店 (カ所目)

その他 [(カ所目)

○期間 (複数の場所での経験がある方は延べ期間をお答えください。)

[年 ヶ月]

●あなたは暑がりですか寒がりですか?

暑がり 寒がり 暑がりでも寒がり どちらでもない

●あなたは汗かきですか?

汗かき ふつう 汗かきでない

●今日のあなたの体調はいかがですか?

不調 やや不調 ふつう やや良好 良好

●今日の勤務時間をお答えください。 [: ~ :]

○勤務時間の長さはいかがですか? 短い 適当 長い

●職場内でのミーティングの内容・回数・場所などにご不満な点がありましたら、ご自由にお答えください。

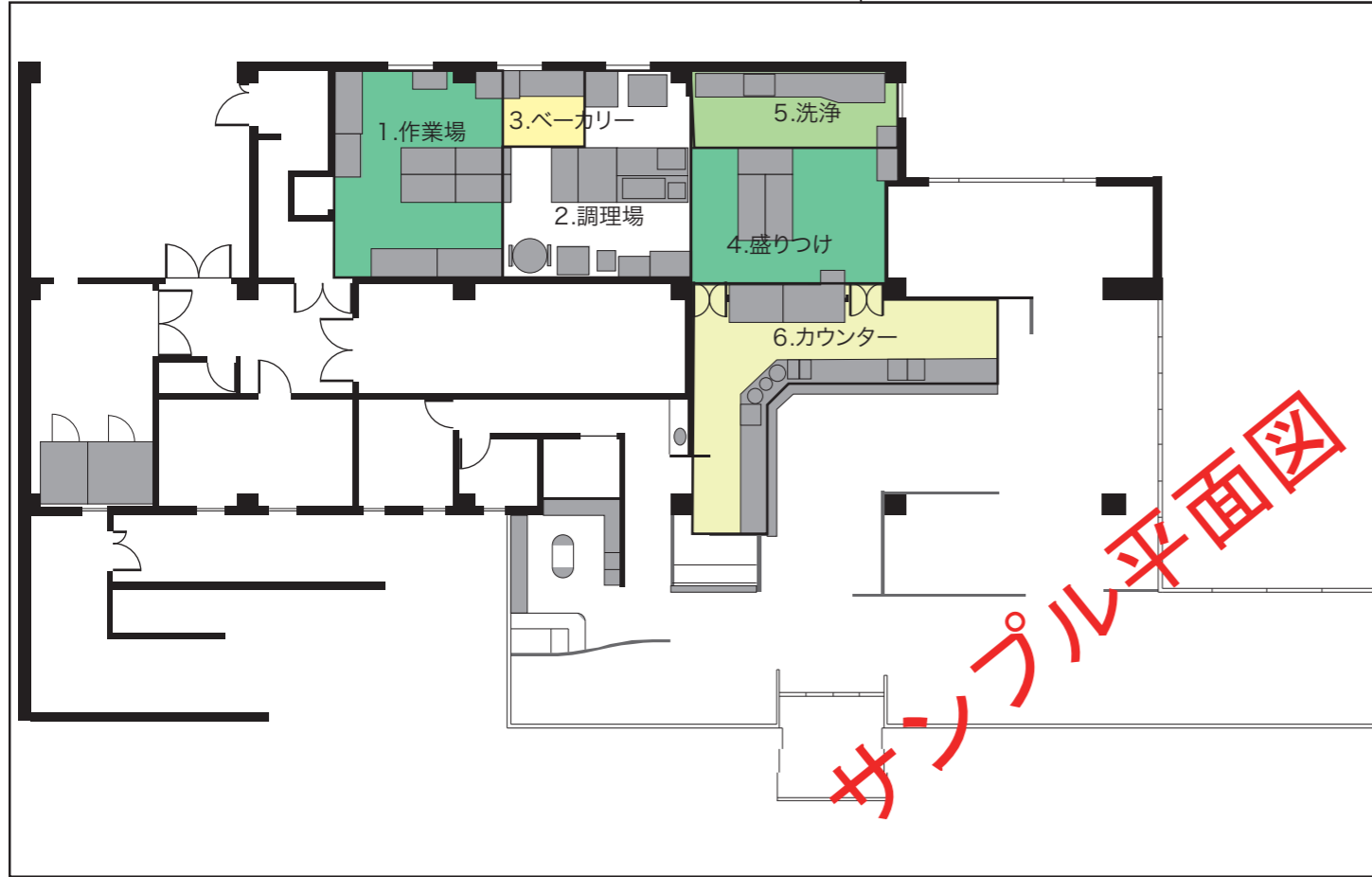
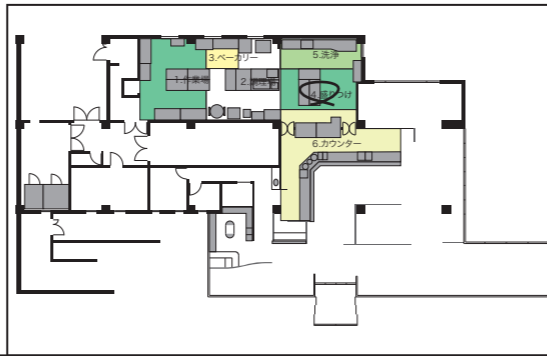
[]

●今日の主な作業場所を下記の図から一つ選び、お答えください。

また、下記の図中に、その位置を囲んで下さい。

- 1.作業場
- 2.調理場
- 3.ベーカリー
- 4.盛りつけ
- 5.洗浄
- 6.カウンター
- 7.その他()

例) 今日の主な作業場所



●今日の主な作業内容を1つお答え下さい。

- 下処理
- 調理
- 盛りつけ
- 洗浄
- その他 []

●その作業で今日主に使用した機器を1つお答え下さい。

- ガスレンジ
- フライヤー
- 回転釜
- 炊飯器
- ティルティングパン
- スチームコンベクションオーブン
- 麺ゆで器
- 洗浄機
- 乾燥機
- 機器は使用していない
- その他 []

ここからの設問は、
前問でお答え頂いたあなたの 今日の主な作業場所 に対する 今日の環境 についてお答え下さい。
各設問に沿って、該当するところに○をつけて下さい。
設問によっては具体的に記述して頂く場合もあります。

1. 熱・光・音・空気などの環境について伺います。

1-1 暑さ、寒さなど温熱環境について伺います。

(1) 暑さ寒さ

寒い	涼しい	やや涼しい	どちらでもない	やや暖かい	暖かい	暑い
----- ----- ----- ----- ----- -----						

(2) 上半身と下半身の温度差

感じない	やや感じる	感じる
----- -----		

(3) 調理機器の使用時の放射熱（輻射熱）
（熱いやかんに手を近づけるだけで熱いと感じるのも、
水に直接接触しなくても冷たさを感じるのも放射熱の
作用によるものです。）

感じない	やや感じる	感じる
----- -----		

○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
その放射熱は、何から感じますか？ []

(4) 体に当たる気流（風）

感じない	やや感じる	感じる
----- -----		

○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
その気流（風）はどこから来て、体のどの部位にあたりますか？

[]

○その気流をどのように感じますか？

不快	やや不快	どちらでもない	やや快適	快適
----- ----- ----- -----				

○なぜそう感じますか？ []

(5) 空気の乾湿感

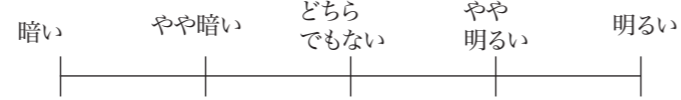
乾いている	やや乾いている	どちらでもない	やや湿っている	湿っている
----- ----- ----- -----				

◆総合的に見て、温熱環境はいかがですか？

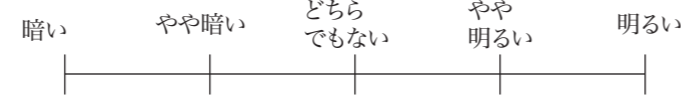
不快	やや不快	どちらでもない	やや快適	快適
----- ----- ----- -----				

1-2 明るさ、色の見え方など光環境について伺います。

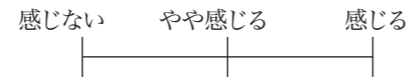
(1) 作業場所全体の明るさ



(2) 手元の明るさ



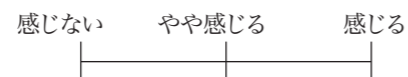
(3) 何かのまぶしさ



○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
それは何のまぶしさですか？

[]

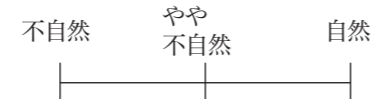
(4) 明るさのむら



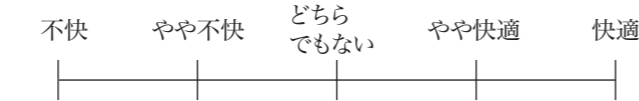
○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
それはどういった点が気になりますか？

[]

(5) 照明による食品や物の色の見え方

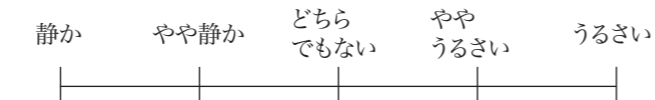


◆総合的に見て、光環境はいかがですか？

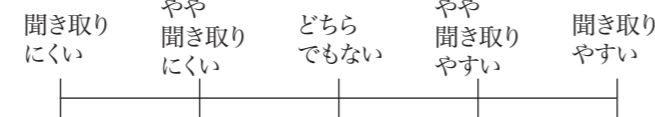


1-3 うるささなど音環境について伺います。

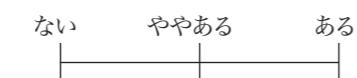
(1) うるささ



(2) 会話の聞き取りやすさ



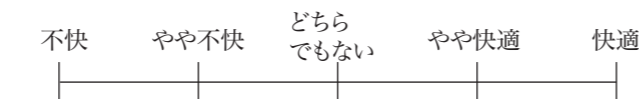
(3) 作業の妨げとなる騒音



○「ややある」「ある」と答えた方に伺います。
それは何の音ですか？

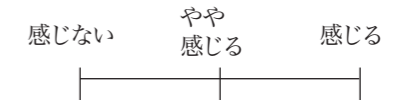
[]

◆総合的に見て、音環境はいかがですか？

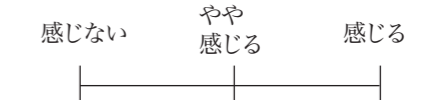


1-4 空気の質（汚れやにおいなど）について伺います。

(1) 空気の汚れ



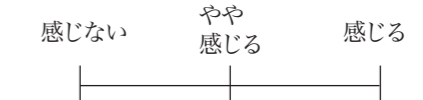
(2) 作業場所に入ったときの不快なおい
(例えば、その日最初に作業場所に入ったときや、
他の場所から作業場所に戻ってきたときなど。)



○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
それは何のにおいですか？

[]

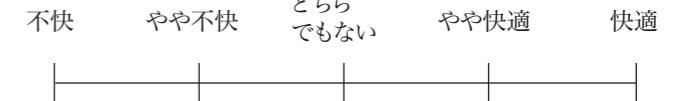
(3) 作業中の不快なおい



○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。
その不快なおいには、いつ、どんな作業をしているときの何のにおいですか？
分かる範囲でお書き下さい。

[]

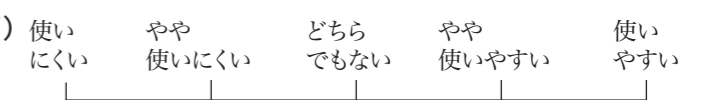
◆総合的に見て、空気の質（汚れやにおいなど）はいかがですか？



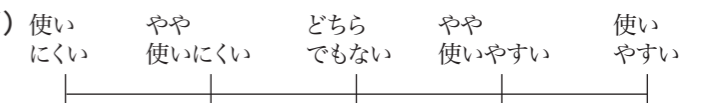
2. 収納、広さ、使いやすさ、印象など空間について伺います。

2-1 収納や広さ、配置など空間環境について伺います。

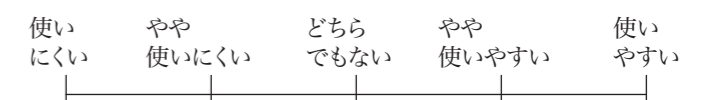
(1) 食器の収納の使いやすさ（収納量、使い勝手など）



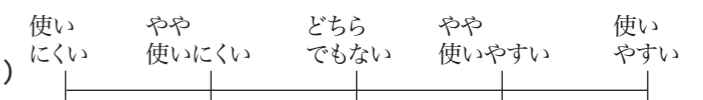
(2) 食品の収納の使いやすさ（収納量、使い勝手など）



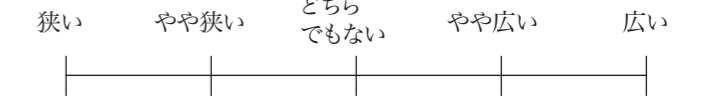
(3) 調理機器の使いやすさ



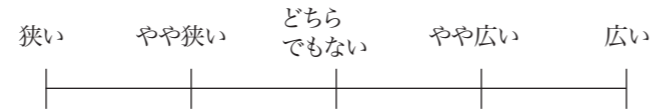
(4) 作業台の使いやすさ（高さや広さなど）
(洗浄室作業の方はシンクについてお答えください。)



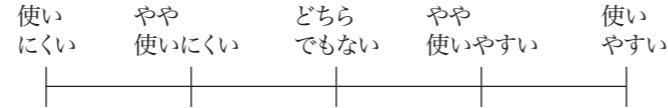
(5) 通路の広さ



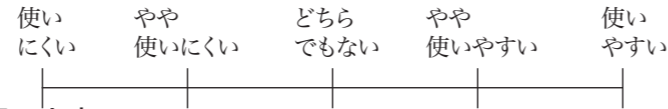
(6) 作業場所全体の広さ



(7) 収納、作業台、調理機器などの配置



(8) 作業場所間の移動、連絡のしやすさなど、作業場所の配置

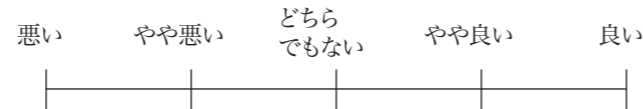


○「使いにくい」「やや使いにくい」と答えた方に伺います。

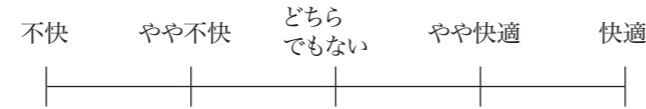
どういった点が使いにくいと感じますか。

┌
│
│
│
└

(9) 作業場所からの見通し



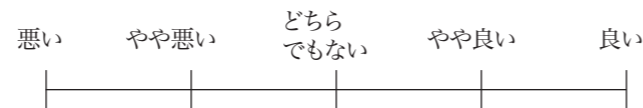
◆総合的に見て、空間収納や広さ、配置などはいかがですか？



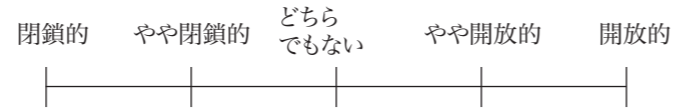
2-2 作業場所のデザイン、開放感など空間の印象について伺います。

(1) 作業場所のデザイン

(壁や床、天井、設備などの色、形、素材など)



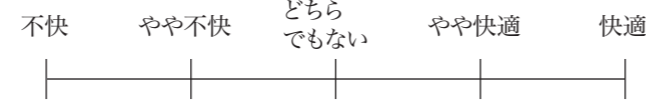
(2) 作業場所の開放感



○なぜそう感じますか？

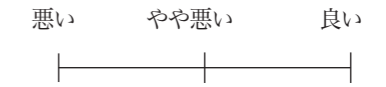
┌
│
│
│
└

◆総合的に見て、空間の印象はいかがですか？

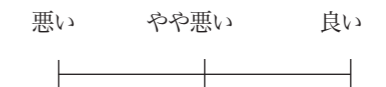


3. 食品や人の安全性、衛生面などについて伺います。

(1) 食品の安全衛生



(2) 衛生状態



○「悪い」「やや悪い」と答えた方に伺います。

どういった点で悪いと感じますか？

┌
│
│
└

(3) 調理機器などによる怪我（やけどなど）の危険

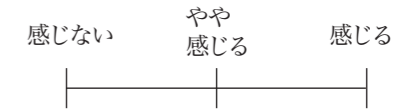


○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。

どういった点で危険を感じますか？

┌
│
│
└

(4) 事故や怪我など（切り傷、転倒など）の危険

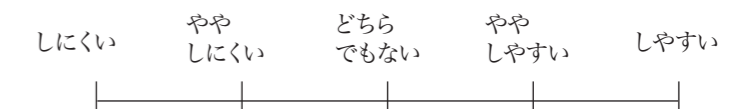


○「やや感じる」「感じる」と答えた方に伺います。

どういった点で危険を感じますか？

┌
│
│
└

(5) 掃除のしやすさ

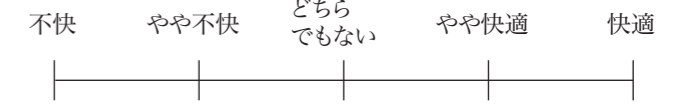


○「しにくい」「ややしにくい」と答えた方に伺います。

どういった点が掃除しにくいと感じますか？

┌
│
│
└

◆総合的に見て安全性・衛生面はいかがですか？



4. 作業性・快適性について伺います。

(1) 作業への集中	できない	あまり できない	どちら でもない	やや できる	できる
(2) 作業のしやすさ	しにくい	やや しにくい	どちら でもない	やや しやすい	しやすい
(3) 作業での肉体的疲労	疲れない	あまり 疲れない	どちら でもない	やや 疲れる	疲れる
(4) 気分転換のしやすさ	できない	あまり できない	どちら でもない	やや できる	できる

○これまでの項目をふまえて、**作業場所**の快適性はいかがですか？

不快	やや不快	どちら でもない	やや快適	快適
----	------	-------------	------	----

○**厨房全体**の快適性はいかがですか？

不快	やや不快	どちら でもない	やや快適	快適
----	------	-------------	------	----

■その他、お気づきの点、改善してほしい点などがございましたら、ご自由にお書きください。

Large empty space for handwritten notes, bounded by a large bracket shape.

あなたが作業を行なう上で、以下の項目がどの程度重要と考えるか、現状でどの程度満足と
 感じているかについて伺います。

以下の各項目毎に、該当するところの番号に○をつけてください。

(例) 明るさに関して
 作業を行う上で「明るさ」は
 「重要」と考えていて、現状では
 「やや不満」と感じている場合

		重要でない		やや不満	不満
		あまり重要でない		どちらでもない	
		どちらでもない		やや満足	
		やや重要		満足	
		重要			
	①	2	3	4	5
				1	2
				3	④
				4	5

◇. 明るさ

●勤務について

1. 勤務時間が適当であること	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
2. 作業内容に対する作業人数	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
3. 服装	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
4. ミーティング環境 (内容、回数、場所)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●暑さ、寒さなど温熱環境について

5. 暑さ寒さ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
6. 上半身と下半身の温度差がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
7. 調理機器の使用時の放射熱(輻射熱)がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
8. 体に当たる気流(風)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
9. 空気の湿度	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●明るさ、色の見え方など光環境について

10. 作業場所全体の明るさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
11. 手元の明るさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
12. まぶしいものがないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
13. 明るさのむらがないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
14. 照明による食品や物の色の見え方	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●うるささなど音環境について

15. 騒音がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
16. 会話の聞き取りやすさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
17. 作業の妨げとなる騒音がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●空気の質(汚れやおいなど)について

		重要でない		やや不満	不満
		あまり重要でない		どちらでもない	
		どちらでもない		やや満足	
		やや重要		満足	
		重要			
	1	2	3	4	5
18. 空気の清浄度	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5			
19. 作業場所に入ったときの不快なおいがないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5			
20. 作業中の不快なおいがないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5			

●収納や広さ、配置など空間環境について

21. 食器の収納の使いやすさ(収納量、使い勝手など)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
22. 食品の収納の使いやすさ(収納量、使い勝手など)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
23. 調理機器の使いやすさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
24. 作業台の使いやすさ(高さや広さなど)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
25. 通路の広さ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
26. 作業場所全体の広さ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
27. 収納、作業台、調理機器などの配置	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
28. 作業場所間の移動、連絡のしやすさなど、作業場所の配置	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
29. 作業場所からの見通し	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●作業場所のデザイン、開放感など空間の印象について

30. 作業場所のデザイン (壁や床、天井、設備などの色、形、素材など)	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
31. 作業場所の開放感	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●食品や人の安全性、衛生面などについて

32. 食品の安全衛生	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
33. 衛生状態	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
34. 調理機器などによる怪我(やけどなど)の危険がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
35. 事故や怪我など(切り傷、転倒など)の危険がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
36. 掃除のしやすさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5

●作業性・快適性について

37. 作業への集中ができること	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
38. 作業のしやすさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
39. 作業での肉体的疲労がないこと	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5
40. 気分転換のしやすさ	1—2—3—4—5	1—2—3—4—5