

肉製品、乳製品製造業における手工具を起因物とする死傷災害発生事例（2017年）

2017年発生月	時間	死傷災害発生事例	年齢	労働者規模
1	10～11	ブロイラー処理工場で、生鳥の肩と手羽を切り離す作業をしていたところ、誤って右手に持っていた作業用メスで左手の薬指を切創した。	44～299	100
2	8・9	当社工場内で、豚枝肉のかけおろし作業（枝肉の分割作業）中、ナイフの勢いがあまって、左手首のあたりを3cmほど切ってしまった。	46～299	100
3	7・8	食鳥処理作業において、鶏の足（もみじ）を左手で持ち、右手に持っている包丁で勢いよく切断しようとしたところ、左手人差し指の第一関節爪側の皮膚に包丁の刃が当たり、皮膚の一部を剥ぎ落としてしまった。	21～29	10
3	16～17	コンベアから流れてくる親鶏のウイングの根本に包丁で切り込みを入れる作業中、集中力を欠いた状態で作業をしていたため、左手の人差し指第二関節と指の付け根の間、親指第一関節と指の付け根の間の皮膚を切り込んでしまった。	52～299	100
5	14～15	当社食肉の下処理室において、作業台に置いた牛肉（30kg程）のトリミング（下処理加工）を包丁を用いて行っていたところ力の加減を誤り、肉を切った反動により右目部分を負傷した。	34～29	10
6	7～8	作業前、バケツを置く台に包丁を置いた。作業後、バケツで手を洗おうと振り向いた時、包丁を置いた事を忘れ、包丁が左膝上部に当たり、切創した。	30～299	100
6	11～12	会社食品加工場内において、南瓜カッターで肉を切断中、添えていた左手の親指を誤って切り、負傷したものである。	48～	30

				49
6	10~ 11	第一工場赤肉処理にて、包丁でタンの皮むきをしていた時、早く処理をしたい気持ちもあり、左手、手の平小指付根付近に包丁の先端が当たり、切ってしまった。	68	50 ~ 99
7	14~15	工場内鴨解体作業において右手に包丁を持ち流れて来る鴨の解体処理作業中、誤って包丁が左人差指の付根にあたってしまい切傷負傷したもの。	55	10 ~ 29
7	14~15	放血ライン上にて、放血補助作業を行っていた際、ナイフを持つ手を羽ばたいた鶏に叩かれ、ナイフが手から離れ叩き上げられた。叩き上げられたナイフの位置が確認出来ないまま受け取ろうとし、左腕に刺さり負傷。	53	300 ~ 499
7	9~ 10	当社請負先である工場の製造1課整形ラインにて、肉の骨やスジをミートナイフを用いて取る作業中、勢いが余って自分の左手人差し指の先端を1cmほど切ってしまった。（ミートナイフは、肉を処理する専門のもので、刃渡り270mm、家庭用の包丁を丈夫にしたようなものである。）	60	10 ~ 29
7	9~ 10	会社工場で、鶏肉の手羽を切り落とす作業をしていたときに、誤って、右手に持っていた出刃包丁で、左手親指の付け根部分を刺した。	51	30 ~ 49
7	8~9	三日月カッター（刃物）で開腹作業中、誤って左手親指の付け根を切り損傷した。	25	100 ~ 299
11	11~ 12	本社食肉加工場において、鳥モモ肉（15cm位）の塊を包丁で切断をしようとしていた。本人の不注意により、包丁の刃でなく、包丁の背が接していたことに気付かず切断しようとした。切断出来なかったため、上向きにあった刃を背だと思い左手で押し付けた為に、左手人差し指を負傷した。	50	30 ~ 49
12	18~19	両手とも、軍手およびゴム手袋を2重に着用し、加工場で丸鶏をぶつ切りにする作業を行っていた際、左手に丸鶏、右手になた包丁を持ち作業を行っていたところ、手元を誤って、なた包丁で左手親指先を切断した。	58	50 ~ 99

出典：[https://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzen\\_pgm/SHISYO\\_FND.aspx](https://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzen_pgm/SHISYO_FND.aspx)(職場のあんぜんサイト)

Return to : [https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206\\_11.html](https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_11.html)