

肉製品、乳製品製造業における切れ・こすれ災害の死傷災害発生事例（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	シュリンク包装機（トレーに肉をのせた物をラップする機械）に付いている稼動中であつたラップを切るための刃に誤って手をぶつけてしまい切ってしまった。また、その衝撃で後ろに倒れ頭を打つた。	73	10~29
1	8~9	加工場内第二加工室にて、ミンチ製造機械の試運転中、作業中に肉押さへのカバーが外れ、肉を切る刃とコンベアーの間に挟まった為、左手で刃を持ち上げながら右手でカバーを引きだしたところ、誤って左手を離してしまい刃が下りてきて、左手小指を切創した。	66	100~299
1	10~11	当社工場内にて、牛ハラミをフードスライサーでカットして機械出口で肉を受けていたところ、出口に肉が詰まり、掻き出そうと手を機械の出口に入れた際、中で回転していた刃に当たり負傷した。	43	100~299
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	100~299
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	100~299
3	0~1	食用製品加工室で生食（ローストポークステーキ）のスライス加工時にスイッチをOFFにせずに振り返り、誤って回転している刃に触れてしまい、右手親指の爪側の先端を切つた。	24	300~499
		当社工場に於いて、ふるい機をハンドリフトを使用し機械を移動中に、原料肉が		30

3	8~9	入った箱にふるい機が誤ってぶつかり、転倒しそうになった機械を受け止めた際に、右手人差し指・中指・薬指を負傷した。	46	~ 49
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	10 ~ 29
3	17~18	加工場内で豚ウデ肉を整形作業中に、包丁がすべり左手親指を切創した。	50	100 ~ 299
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	100 ~ 299
5	17~ 18	羊肉の加工処理を終え、包丁を洗うため左手に包丁を持ち右手スポンジで洗っている時、誤って手を滑らせ右親指に裂傷を負った。親指を動かすと少し出血し、右長母指伸筋断裂と判明した。	57	10 ~ 29
5	9~ 10	1階食品加工場にて、野菜（人参）をカット用機械を使用してカット作業をしていたところ、左手人差し指と親指が機械内部に入ってしまう、カット用の刃で切創した。	41	10 ~ 29
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	10 ~ 29
5	17~ 18	タンの皮むき機周辺で清掃中に、歯を外して持った時に、手を滑らせて、足で支えようとしたところ、歯の向きが下になり、太ももを切った。	69	10 ~ 29
5	11~ 12	場所は2階の工場作業場にてスライサーの清掃をしたところ、電源は切れていたが、刃の回転が完全に止まっていなくて、左示指を切断してしまった。	23	50 ~ 99
		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		100

6	7~8	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
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
6	18~ 19	弊社第一工場内の作業台で、スライサーの清掃作業中に手が滑り、右手薬指第一関節から第二関節部分と、中指第一関節から第二関節部分に、スライサーの刃が当たり切創した。	31	50 ~ 99
7	14~15	工場内にて、被災者がスライサーに右手を差し入れ残存した端材を取り出しているとき、盛り付け担当の別の従業員が気が付かずに稼働させたため、右手人差し指先端を受傷した。当日は勤務を切り上げた。	35	100 ~ 299
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し指の付根にあたってしまい切傷負傷したものの。	55	10 ~ 29
7	6~7	当社工場内において、豚枝肉を吊しての解体作業中、誤ってナイフが滑り左前腕部に当たり負傷したものの。	35	30 ~ 49
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	10~11	豚の放血がきちんとできているかを確認するため、頭落とし作業をしている従業員の左側（次工程とのスペース）に立ち、頭落とし後の豚の胸を開いて確認しようとしたところ、被災者の右側で頭落としをしていた従業員のナイフが被災者の右腕に当たり切創した。	62	50 ~ 99

7	10～ 11	加工場内に於いて加工した肉をつかんだ際、下にナイフがあることに気づかず右手薬指第一関節を切った。	79	10 ～ 29
7	15～ 16	当社のハンバーグを製造している成型機が故障したため、前日他社より同じような成型機を借り受け、当社工場作業場でテストをしようとして投入口から肉を入れて見たが排出口に肉が詰まり、うまく落ちてこなかった為その肉を取ろうと咄嗟にスイッチを切らずに右手をドラムの中の型に入れてしまい、右手薬指と小指の先端を負傷した。	48	30 ～ 49
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	16～ 17	工場内において、バンドソーという切断機を用いて鶏の解体作業をしていたとき、誤って右手の人差し指をバンドソーの刃に当ててしまい、負傷した。	69	1～ 9
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
9	9～ 10	学校給食室で、おかずの具材であるごぼうを、野菜裁断機で切り終え、停止ボタンを押してから、左手で刃の部分にたまった皮を除こうとして、野菜投入口に差し入れたが、刃の回転は完全には停止しておらず、左手人差し指及び中指の爪の部分を負傷した。	59	30 ～ 49
9	9～ 10	上記日時、社命により、工場内1階作業場にて肉を切る機械を操作していたところ、肉を固定するレバーのツメ（刃）から肉を外す際にツメ（刃）に接触し、右手薬指の表皮を約4センチほど切り、負傷したものである。	61	10 ～ 29

9	11~ 12	工場内製造ラインにおいて、工場内に設置されている自動充填機（アイスクリームをカップに詰める機械）の洗浄作業中に充填ノズルのゆるみを発見した。ノズル（アイスクリームが出る筒状の物）は、クリームシャッターと言いアイスクリームを高速で開閉しアイスクリームを出したり止めたりする部分に接続されている。ノズルのゆるみを直そうとし、誤ってノズルを外してしまったのでクリームシャッターをつなぎ直そうとしたところ指先がシャッターの開閉部分に入っしまい、指先を切断した。本来このような作業は、絶対に機械を止めてやるべき作業だが止めずに行ったことが原因である、左手中指の第一関節の約半分を切断した。	27	10 ~ 29
9	11~ 12	検瓶作業の際、瓶が流れているラインに他社瓶が入っており、それを取り除こうとした時に、隣の瓶が割れてしまい、割れた瓶に手が触れてしまった。	19	100 ~ 299
10	8~9	被災者は当社工場内に於いて豚ばら肉の整形中、豚肉を抑えていた左手親指第一関節に、ナイフ（刃渡り約20cm）が当たり負傷したもの。	46	10 ~ 29
10	11~ 12	切身室の鶏肉ぶつ切り用スライサーで作業をしていた際に、ぶつ切りの残渣を捨てようとスライサー誘導バーの上で動作を行い、誤って刃に接触し、右手親指の一部を欠損した。	67	100 ~ 299
10	14~ 15	解体室にて、丸鶏をバンドソーにて8分割に切る作業をしている時、切った肉片を袋詰用の準備カゴに入れる時、誤って右手小指をバンドソーの刃に引っ掛けてしまい負傷した。安全対策として金網状の手袋をしていたため、幅1cm、厚さ数ミリ程度の負傷ですんだ。	71	50 ~ 99
10	17~ 18	バンドソーで肉のカット作業中、肉を押さえていた手が滑り、バンドソーの刃に左手中指を接触させ負傷した。	20	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が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	13~14	作業室でスキナーを使い、右手と左手で豚頭を押さえ、頭の皮ムキをしていた時、誤って右手小指の外側の皮をはいだ。	65	50 ～ 99
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
12	7~8	砂肝の皮を剥く機械（ギザードピーラー）で作業を行っていた際、砂肝中央部に残った皮を右手で押さえていたとき、誤って右手第3指が直接ピーラーローラーに触れ、皮膚を欠損した。	62	100 ～ 299

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\\_09.html](https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_09.html)