

水産食料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	21~ 22	1F擂潰作業中、調味料をすくう金属製のヒシャクの角が当たって切傷となった。 流水で流し血を止めて作業をしたが、腫れがひどくなり、菌がついて化膿していたため、切開処置に至った。	31	100 ～ 299
3	16~17	工場機械室で冷凍機停止作業中、頭の上くらいの高さにある冷凍機バルブのボルトをレンチ（長さ50cm、重さ2.3kg）で緩めるため力を入れたところ、レンチがボルトにはまっておらず外れ、左膝に落とした。	68	50 ～ 99
3	13~14	加工場内でホタテの寿司ネタを整生加工中、包丁で誤って左手親指を切った。	61	30 ～ 49
3	9~10	加工場内で整形作業中、包丁が滑り左手を負傷してしまった。	25	30 ～ 49
3	8~9	工場でカツオをさばいている時、誤って包丁で左手親指を切り負傷した。	59	10 ～ 29
5	3~4	事業場内にて鮮魚の加工中、包丁で魚の頭を切り落としていたところ、誤って左手人差し指の爪の辺りを深く切ってしまった。	33	30 ～ 49
7	14~15	当日は、加工場内に於いて、たこの頭の加工処理（頭の中の内臓を除去する作業）を行っていたところ、誤って左手人差し指を裂傷し、止血処置を行った。	58	50 ～

				99
9	9～ 10	工場内で解凍したまぐろ原料を包丁でトリミング中に、手を滑らせて左手中指を切ってしまい、3針縫う怪我を負った。	43	10 ～ 29
10	10～ 11	自動工場にて、ひじきをストックコンベアに投入作業中に、ストックコンベアの横に置いたカマが右大腿部に刺さり、右大腿部切創、右大腿四頭筋損傷をした。	42	50 ～ 99
10	16～ 17	当社第一工場の調理場で、冷凍サバのフィーレを切り身にする作業をしている時、終業時刻が迫っていたこともあり、右手で持っていた包丁の手元が狂って、フィーレをおさえていた左手の人差し指を切って負傷したものの。	65	100 ～ 299
10	8～9	被災者は当社鰹節加工場内で、鰹を左手に持ち、右手に包丁を持って三枚に卸す作業をしていた。その際、過って包丁の刃先が左手中指の先端に触れ、負傷したものの。	21	10 ～ 29
11	7～8	被災者は、鰹節工場内で鰹の生切り作業中、包丁で魚の背皮をはぎ取る際に魚を持っていた左手人差し指先端に包丁があたり切ったものである。	19	1～ 9

出典： 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