

水産食料品製造業における高温・低温物との接触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
2	15~16	収穫したワカメを85~90℃位の温度の海水でボイルし、その後すぐに冷却する作業中に、お湯を張った水槽にあるゴミを網ですくおうとして前かがみになった時、バランスを崩し水槽の中に左手が入り、火傷してしまった。	30~49	
4	11~12	工場内作用場で調理釜から調理容器を取り出し移動させる作業を2人で行っていた際、相手とのタイミングが合わず相手の持っていた側が上がってしまい、調理容器が傾き、熱くなっていた調理液が流れ出てしまった。左手で持ち、前に移動して右足を前に左足が後ろに残った状態の時、合羽を着用しめくれ防止もしていたが、調味液が合羽を伝い後ろ端から長靴の中に流入して左足首内側を火傷してしまった。釜から調味容器を出して移動する際は時間をおいて冷やし、又、サロペット合羽を長靴の上から着用し長靴への流入を防ぐ対策をした。	58~29	10
5	8~9	当社工場内において生昆布のボイル作業中、ボイル作業が終わり、タンクから使用した熱湯を捨てている時に誤ってタンクに近付き、長靴に熱湯が入り左足甲を負傷した。	52~29	10
5	15~16	工場で高温高圧洗浄機を使用して干し網を洗っていた時、右手で持っている手元が狂い、誤って左腕にしぶきがかかり火傷した。	63~49	30
5	9~10	当事業場の鯉の骨抜き作業場にて、骨抜き作業をしやすくするために熱湯をかける作業をしようと、熱湯が入ったバケツを両手（左右各1つずつ）に持って運んでいた。バケツを持ったまま、手で下に置いていた台車を押したところ、バケツが揺れてその反動で左足の長靴にお湯が入った。	20~29	10

6	14～ 15	解凍場でお湯張り作業をする際、作業手順通り（水を通してから蒸気を出す）行ったはずだが、最初に蒸気だけが出てきたため、ホースが暴れ、ホース横にいた2名に生蒸気がかかってしまい火傷してしまった。この日2回目のお湯張り作業だったので、1回目のお湯張り作業終了時に、しっかり蒸気バルブが閉まっていなかった可能性があり、微量だが給水管に蒸気が溜まっていたので、水より先に蒸気が出てしまった事が考えられる。	19	30 ～ 49
7	9～10	第2工場作業場内にて、作業場内が暑くて気分が悪く、頭痛がしていた。熱中症と診断された。作業場内の気温が33℃と高く、他の職員も同様に具合が悪くなる者もいた。会社が8日後に、エアコンを増設して作業場環境は改善された。	60	100 ～ 299
7	16～ 17	工場内の休憩室を清掃していた。翌日より連休となるため、電気ポット内に残ったお湯を洗面台に排水した際、ポットの上蓋が外れ、自分の足の甲にお湯がかかり被災した。	57	50 ～ 99

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_09.html