

水産食料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	12～13	工場内スライス室において、スライサーの洗浄作業をしている際に、スライサーの刃に不用意に動かした右手人指し指が触れてしまい、指先を3mm程度切断してしまった（4針縫合）。機械は停止している状態で行ったが、手袋はあるものの着用していなかった。	28～299	100
1	21～22	1F播漬作業中、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。	31～299	100
1	10～11	弊社工場内包装室天ぷら2号ラインピロー包装機にて、包装紙切替作業中にカタ一部分に指を挟まれ、右手中指先端を切断した。	23～99	50
2	8～9	工場内製造一課にて冷凍スリ身をブロックカッター機械で裁断していたが本来ならスリ身を戻さないが、きちんと切れなかったため押し戻した際、上から降りてくる刃に指が触れ右手人差し指骨折裂傷してしまった。	47～99	50
2	9～10	本社工場内において、ワカメカット作業中、フレッシュワカメカット作業からボイルワカメカットに切り替えるため、刃を外し洗浄作業を行う。刃の清掃作業が終了し、次の作業のための刃を取り付ける。刃を取り付けた後、若布の残骸に気づき機械に手を入れ左人差し指を切断する。（安全カバーのセンサーが不具合を起こしていた。）被災者は、刃を取り付けたことを忘れていた。また通常はスイッチを入れた状態で手を入れると、安全カバーが外れた状態では作動はしない。	50～49	30
		加工場内の作業場で、バンドソー機械で魚をカットしている時に、魚が機械の刃の		50

2	10~11	部分に挟まった為、機械を止めて取り除こうとした際に誤って右手の中指を切ってしまった。作業中は厚手の革手袋を着用しているが、手袋をつけたままでは魚片を取り除けなかった為はずしていた。	35	~ 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	~ 49
3	8~9	工場内のねぎとろ製造場内において、ねぎとろの製造をするためにサイレントカッターを回転させていたところ、誤って右手が接触し負傷した。	62	~ 29
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	~ 49
3	11~12	当社前処理室でヒレ取り機で鮭のヒレを取る作業中、誤って左手の人さし指の爪を切った。	32	~ 99
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	~ 29
4	17~ 18	当社工場内において、グラインダーを使った冷凍魚の成形加工中に、魚が少し溶けていた事が原因で、手に持っていた魚が横滑りしてしまい、回転している刃物に左手前腕部が接触して負傷した。	22	~ 299
4	12~ 13	当社加工室でサーモンの加工作業中、包丁が指に当たって右手人差し指を切創した。	47	~ 49
4	13~ 14	当社工場内に於いて、のりをカットする機械で、材料の端切のつまる部分を掃除しようとしてローラーを拭く際に手に持っていた布が滑り、右手くすり指が機械のミシン目刃にあたり、切傷を負った。	44	~ 29

5	15～ 16	冷凍魚の加工中、持っていた魚の節が滑り、機械の先丸に右親指を当てて怪我をした。	29	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
5	16～ 17	工場内にて、グラインダーで4ツ割りのマグロを、右手で頭を持ち、左手で尾を持ち、皮を削る作業をしていた。マグロを前後させて削っていたとき、頭の骨がグラインダーの刃に引っ張られ、右手甲を裂創した。	48	30 ～ 49
5	11～ 12	工場内で製造を行っている際に、そばが切刃に引っ掛かっているのを取り除こうと機械を止めずに指を入れ、切断された。	33	100 ～ 299
6	16～ 17	派遣先水産加工会社工場にて、グラインダー作業中に誤って手が滑り、左手の薬指と小指を切傷した。（血合い取り作業中、トンボマグロだったため油が多くて滑った。）	40	10 ～ 29
6	16～ 17	当社作業所において、冷凍マグロの加工で、当て板を当てて6cmにブックカットしている時に、400S機の刃に指が触れ、事故が起きてしまった。	21	30 ～ 49
6	9～ 10	自社加工場内で、外部より裁断（カット）依頼された冷凍鮪を小型帯鋸盤（バンドソー）を使い、約10cm間隔にカットする作業をしていた時に誤って滑ってしまい、右手人差し指を負傷してしまった。発生当時、安全防具のメッシュ手袋を着用していなかった。また、外部のお客様に早く作業するよう急かされて焦ってしまった。	37	50 ～ 99
6	13～ 14	加工場内で、整形機を使い冷凍鯉の削り作業中、誤って整形刃に接触してしまい、右手前腕部を負傷してしまった。安全防具のステンレスメッシュ手袋は着用していた。	35	50 ～ 99
		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）		50

7	14~15	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	~ 99
7	8~9	本社工場の加工場にて、成型機（先丸カッター）によるヒレカット作業中、機械上部に加工原料を置くため、加工原料を両手で持ち身体を機械に近づけた時、カッター一部が前掛けに接触することで巻き込まれてしまい、腹部右側上皮を約10cm×20cm範囲で損傷した。本来は、加工原料を機械上部に置くことは禁止された行為であった。又、本人の前掛けの着用の仕方が、きつくしっかりと前掛けのひもを縛っておらず、前掛けがダブついていたことも原因であった。	19	10 ~ 29
7	14~ 15	冷凍鯉をグラインダーで整形中、メッシュ手袋着用を怠り、誤って左手親指を回転盤に接触させ裂傷を負った。一瞬のことで、本人もどうして接触したかは、定かでないとのことである。	30	10 ~ 29
7	17~ 18	事業場において、冷凍魚を切断中、誤って右手親指がバンドソーに触れてしまい、指を切ってしまった。	30	10 ~ 29
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
9	16~ 17	被災者は食品工場にていくら醤油漬けトップシール機の清掃作業を行っていた。機械を停止しカウンタークロスで拭き掃除をしていたところ、トップフィルムを切断するための刃に右手を接触させてしまった。	38	100 ~ 299
9	10~ 11	当社工場乾燥した昆布の両端を専用機で裁断しているときに、誤って左人差し指を負傷した。	22	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
	11~	当社作業所において、小鋸機A-16を使用して冷凍マグロの血合い部分をカットし		30

10	12	ている際に、出たカスを手で払おうとしてうっかり刃に触れ、左手親指を切った。	27	～ 49
10	13～ 14	製造課成型包装係にて、縦ピロ包装機フィルム切り替えのため、フィルム交換作業実施後、日報で使用する日付が印字された製品の入っていない空のフィルムを採取しようと、手動で包装機を動かし、包装機下から手を入れて空のフィルムを引っ張ろうとした。その際、包装機正面には安全カバーの扉が付いているが、包装機下から手を入れて、手を伸ばせば横シーラーに手が届く状態であり、焦りもあったことから指先が横シール部付近まで到達し、動いている横シーラー部に左手中指が挟まれて、指先を切断した。	46	300 ～ 499
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。	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	10～ 11	海苔の集積機の動作を再起動させた直後に機械の隙間に海苔が1枚挟まっていることに気付き、取り上げたところベルトを動かすチェーンの回転に左手の小指が触れてしまい出血した。（原因）機械を止めて安全を確認してから海苔を取ることを怠った。海苔を取ることに気をとられ、すぐそばにある回転しているチェーンに注意を払えていなかった。	38	1～ 9
11	13～ 14	加工場下処理室にて、鯛の下処理作業中、手袋と軍手をしてエラを取った時にチクッと痛みを感じ、確認したが、出血もなく、何も刺さっていなかったので仕事を続けた。翌日、少し痛みがあったが応急処置をし、翌々日まで仕事をした。痛みと腫れがひどくなったので、病院の救急外来を受診した。次の日に別の病院を受診した。点滴治療をしたが腫れが酷く、化膿した部分を切開した。	62	30 ～ 49
11	8～9	低温加工処理室において、冷凍鰹の血合い取り作業中に、整形機械の先丸型カッターに触れ右手親指第1部位の皮膚が剥離し出血した。当日は、朝から70kgの冷凍鰹の整形、血合い取り作業であったが、雌節焼玉を押し込んで引く際に雌節の内臓	32	30 ～

		跡部分に亀裂が入り、その反動で先丸刃に傷病部位も接触し皮膚が剥離し出血するに至った。		49
11	7~8	被災者は、鯉節工場内で鯉の生切り作業中、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
12	17~18	第一工場で鮭とばフィレのスライス作業中、切断されてコンベアで流れてくる鮭を待ちきれず取ろうとして奥まで手を入れてしまい刃先に指が触れてしまった。	72	30~49
12	17~18	加工場内で、バンドソーを使用して冷凍マグロの加工作業中、誤って手を滑らせ、右手親指がバンドソーの刃に接触し負傷した（メッシュ保護手袋未着用）。	41	30~49

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