

その他の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	10~11	給食室において、給食で提供する「鶏肉と南瓜のオレンジソース」用の南瓜を包丁で切っていたところ、包丁が南瓜から抜けないため、力を入れたことにより、誤って左環指を切る怪我をしてしまった。	56	—
1	9~10	当日の給食献立に使用する小松菜を包丁で裁断中に、自身の手を持っていた包丁が滑り、小松菜を押さええていた左手人差し指第一節先端部を切ってしまった。一度に大量の小松菜を処理しなくてはならず、滑ったと思われる。	44	—
1	15~16	畜産作業場で牛、外ももを成形中、包丁を使用し脂を取ろうとした際、脂ですべって左手小指を切った。	49	100~299
1	8~9	給食室でまな板の上に包丁を乗せて作業台へ移動中、包丁が滑り、とっさに右手で押さえようとしたところ、包丁の刃が右中指に当たり切創した。	49	10~29
2	11~12	銀行内食堂調理場にて、きんぴらごぼうの人参をカットしていたところ、補助さんと行員さん（お客様）との対応が気になりよそ見をしながら作業してしまった為、誤って自分の左手小指を切ってしまった。	53	—
2	9~10	給食調理室の調理台で人参を刻んでいたところ、切り終わりの際に人参が不安定になり、包丁が滑ってしまい、左手親指の先を切創してしまった。	43	100~299
2	16~17	水菜処理のなぎ刃を落とし、刃が欠けた。資材庫に代替刃を取りに行った際、素手で新刃の袋を破る時に、破り損ね、刃が指に当たってしまい負傷に至る。	45	50~99
2	11~12	工場内で、じゃがいもを切っている際、じゃがいもが包丁にへばり付き取れなかったため、包丁を左手で持ち右手でじゃがいもを取ろうとした時に手が滑り右	47	30~

		手指を負傷したものである。		49
2	9~10	廃水作業から出る余剰汚泥を肥料に加工して、紙袋に15kg詰めている。紙袋をビニールひもで結束する作業中、ビニールひもを、農作業の鎌を使用して切っていた時、誤って鎌先が、ゴム長靴の上から当たり作業者のゴム長靴を超えてくるぶしを負傷した。	46	30~ 49
2	10~11	厨房内の調理場で昼食の準備のため、包丁でじゃが芋のいちょう切りをしていた際、誤って包丁で左手中指を切ってしまったものである。	29	—
2	8~9	調理室において、給食の調理中、左手に人参を持ち、人参の上下を切り落としていた際に包丁が滑り、左手小指を切った。	50	50~ 99
2	8~9	工場内において玉ねぎカット作業中、誤って包丁で左手中指の指先を切り負傷した。	61	30~ 49
3	10~11	加工場内で、包丁でりんごの芯をカットする作業中に、誤ってりんごを押さえていた左手の親指を切ってしまった。	69	50~ 99
3	14~15	厨房入口のエアシャワーの修繕中、左手中指に金ブラシが刺さり、少量の出血があったがそのまま作業続行した。終業間際から痛み出し、夜中に痛みに耐えきれず救急搬送された。	44	30~ 49
4	11~ 12	給食センターの下処理室で、翌日使う玉ねぎの下処理を行っていたとき、左手に玉ねぎ右手に包丁を持ち、玉ねぎの芯を取り除く作業を行っていたところ、誤って左手のひらの親指の付け根あたりに包丁を突き刺してしまった。	42	30~ 49
4	11~ 12	厨房内で仕込み作業中、さつま芋を輪切りにしていて小さいさつま芋を無理に切ろうとしたとき、手が滑って左手の人差し指を切ってしまった。	46	1~9
5	8~9	取り外した使用不可のヒーターゴムパッキンを廃棄処分するために、左手にゴムパッキンを持ち、右手にカッターを持って切断中、勢いが余って刃が左手人差し指に当たり切り、腱を断裂した。	25	30~ 49
5	9~ 10	給食室でほうれん草の切菜中に、包丁で不注意により右手人差し指を切ってしまった。	42	1~9

5	11~ 12	学校給食調理室で、調理後の洗浄中（釜洗い）に金属のヘラが当たり、左手のひらの親指の下辺りを切る。	33	50~ 99
6	9~ 10	人参を5cmカットしている時に、誤って包丁で左手人差し指を切ってしまった。	58	100 ~ 299
6	14~ 15	会社内精肉センター内において、スライサー機の掃除中に刃が当たり、右手人差し指を負傷した。	26	10~ 29
6	9~ 10	養殖したシイタケをハサミで刈り取る作業をしていたところ、3ヶ月程前から右手首に痛みが出た。大事ではないと思い就業を続けたが、痛みが酷くなった。	34	50~ 99
7	15~16	被災者はコミットロールの組み立て作業を行っていた。カッティングヘッドの取り付けでスパナでボルト締め付けを行っていた際に、スパナがボルトの頭から外れた拍子にスパナが手から外れ、右目に当たった。	56	100 ~ 299
7	15~16	当社作業場内にてパート従業員がチンゲン菜原料処理作業中、チンゲン菜の根をカットする作業内にて、左手にチンゲン菜を持ち右手に専用ナイフを握りカットしたところ、誤って左手人差し指を切ってしまい負傷した。直ぐに当社事務所に本人より報告を受け、作業手袋を外し傷口を水洗いし清潔なタオルにて止血処置を行い、治療を行った。	27	10~ 29
7	15~16	野菜処理室で野菜をカットする作業中、作業台に置いてあった包丁が落下。それが手の平に触れ、包丁の先が刺さって負傷した。	68	500 ~ 999
7	7~8	作業にとりかかり麺帯を運んでいる時、背後のドアを開けられて背中を押される格好になり、体が動いた際、麺帯を巻いた軸を握った手（左）がカベとの間挟まれて圧力で手のひらを創傷してしまった。	67	100 ~ 299
7	11~12	ステーキ室にてステーキ原料肉の下処理作業時に、筋部分に包丁が引っかかり、無理に切断しようと力を入れたところ、包丁の先にあった左手の甲を切り受傷した。	39	10~ 29
		調理室（検収室）で、大根の保存食をとる作業中、左手に包丁（本人の利き手は		

7	8~9	右手)、右手に大根を持ち、3段エレクターシェルフの中段に置いたざるの上で切ろうとしたところ、右手人差し指の第1関節と第2関節の間の親指側の側面をめくるように切った。	50	1~9
7	9~10	学校給食センター調理室において、包丁でジャガイモの芽取りをしていたとき、左親指の先を深く切った。自力歩行で手洗室へ行き、椅子に座って止血等の応急処置を受けている最中に一瞬意識を失い、1分程度の硬直性痙攣症状となったため、救急車を呼び医療機関へ救急搬送された。	49	10~29
9	8~9	給食室内において、野菜の下処理作業中にペティナイフで玉葱の皮むきをしていたところ、誤って包丁が滑り左手のひらに刺さった。	28	30~49
9	15~16	調味粉(プレミックス)を使うための準備として、袋を結束していた結束バンド(幅5mm厚さ1mmくらい)を右手で押さえて、左手ではさみを持ち切ろうとしたところ、切れにくく、力を入れて切ったところ、結束バンドが切れた拍子にそのままそのはさみで、抑えていた右手親指の末節部(先端指紋側)を約1cm×1.5cmの範囲で、はさみで削ぎ裂傷となりました。(本人は左利き)	25	50~99
9	9~10	給食室にて人参を切菜中、包丁がすべってしまい左手薬指先をえぐるように切ってしまった。	34	300~499
9	11~12	現場作業中、包丁で食品を切っていた際、包丁がすべり指先(左手小指先)を切ってしまった。(指先切断)	34	50~99
9	9~10	小学校給食調理室内シンク傍の作業台で、キャベツを包丁で裁断中に自身の手に持っていた包丁が滑り、キャベツを押さえていた左手親指第一節先端部を切った。	38	30~49
9	9~10	たまねぎを切る作業を行っていたところ、たまねぎの端の部分の部分を切ろうとした時、包丁の刃がたまねぎの形に添ってすべり、左手中指の爪の一部をそぎ落とした。	34	1000~9999
10	15~16	工場内のカット洗浄室でスライサーの刃の点検をしていた時に、誤ってスライサーの刃を落として、左足膝関節部の上にスライサーの刃が当たり怪我をした。	31	300~

				499
10	16～ 17	工場で、製造工程にて軍手をしてキャベツの芯取り作業中に、ペティナイフでキャベツの芯をくり抜く作業で、芯をくり抜いた瞬間に誤って左手首にペティナイフが刺さり負傷した。芯をくり抜く瞬間に、勢い余って手首を刺したものです。	48	30～ 49
10	13～ 14	学校給食センターの洗浄室において、食器を洗浄するため、はしかご、ひしゃく、トング、器の入った食器かごを食器を運ぶ移動式の棚の内部から天井部分に右手で移動させた時に、天井部分に置いていた左手の上に置いたため、食器かごの中にあつた食器の一部で左手の人差し指を切った。	48	10～ 29
10	9～ 10	小学校の調理室で大根を切っていた際に左手の親指のつけねあたりを切った。 (8針縫合)	27	1～9
11	11～ 12	当社野菜・果物加工工場内で、被災者は、電動フードスライサーによるキャベツの千切り加工であらかじめコンテナに入った芯を取り半分にしたキャベツ（3箱30kg）を1個ずつ機械のコンベアベルトに載せ搬入する作業中、比較的大きなキャベツ（直径約20cm）があつた為、投入前に近くの作業台へ行き、キャベツを左手の平に載せた状態で、右手に持った包丁（刃渡り15cm）を使用し、縦に切った（千切りキャベツの長さを均一にする為）際、左手環指先端を切傷した。今後はまな板を使用し、再発防止に努める。	47	50～ 99
11	10～ 11	小学校の給食室、穴開き調理台の上で、まな板と包丁を使い、玉ねぎを薄切りにしていたところ、不注意で包丁の刃を滑らせ、左手親指の爪の真ん中辺りから左側を切ってしまう傷を負った。	44	50～ 99
11	11～ 12	工場内の野菜カット室で人参を乱切りする際、誤って包丁で左手中指を深く切ってしまった。	28	30～ 49
11	9～ 10	学校給食センター厨房内において野菜を切っていたところ、誤って包丁で左手中指を切った。	47	1～9
11	9～ 10	給食の準備でしいたけの軸を包丁で切っていて、手元がよく見えなかったため、誤って左手薬指の先を切創した。	47	1000 ～

				9999
12	11~12	<p>当該事業所において、食材の仕込作業中、まな板のバランスが崩れ包丁が滑り、左手に刺さってしまった。まな板はそのまま落ちて左足に当たり、打撲したものである。その後2週間ほど経過した頃、左手が腫れてしまい再度受診したところ、傷の中に菌が残って化膿しているとのことで、切開して膿を出す処置をもらい、休業となった。</p>	54	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