

旅館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
4	15～ 16	厨房内の作業台にて、夕食の仕込みのためネギの千切りをしていた際、誤って左手人差し指の第一関節と第二関節の間を約2mm程切創した。	59	10～ 29
4	10～ 11	ホテルの厨房内において、エシャロット皮むき作業中に、誤って右手親指付根を約1cm包丁で切り負傷した。その後、朝ブリーフィング終了後に気分が悪くなり、床にしゃがみ込んだ後、右顔面から床に倒れこんだ際にメガネの破損による左瞼の創傷（約2cm）及び左肩を打撲した。	20	50～ 99
4	18～ 19	厨房で調理中に包丁で誤って左手のひらを切ってしまった。	29	30～ 49
5	2～3	バーのパントリーにて、翌日のドリンクに使用する砕氷を作成する為に角氷をナタで削っていた際、刃先が氷を押さえていた左小指に触れ、皮膚が欠損した。	30	500 ～ 999
6	17～ 18	洋食キッチンで仕込み作業中、包丁で南瓜を切っていた時、南瓜を押さえていた左手が力を入れていたため滑り、右手で持っていた包丁の刃先に当たり、左腕を切ってしまった。	33	100 ～ 299
6	17～ 18	7階調理場にて、まな板上のタオルを左手で取ろうとした時、包丁の刃先がタオルに引っ掛かり、包丁が落下した。その際、反射的に右手で包丁を握ろうとし、小指の付け根に突き刺さり貫通し、筋の2/3が切れてしまった。	19	100 ～ 299
7	6～7	仕込みの鶏肉を包丁で切っていた時鶏肉を押さえていた左手が滑り、誤って左手人差し指の爪を1/3程切断してしまった。	23	500 ～ 999
				300

7	20~21	派遣先のホテル内調理場にて、包丁で食品の袋を開封しようとした所、手が滑り包丁が掌に刺さり裂傷してしまった。	24	～ 499
7	17~18	半解凍されたブロック鮭の切り分け作業中の事故。ブロック鮭の奥側に手を添えて鮭が動かないような体勢をとった。柳包丁（刃渡り30cm）でブロック鮭を切り分けようとした時、鮭の脂で柳包丁が滑り、刃先が左手の掌に刺さった。手の感覚が無くなり、出血も止まらなかった。	57	～ 499
7	16～ 17	調理作業中に切っている時親指を切ってしまい、左第一指を裂傷した。	57	50～ 99
7	7～8	キャベツの千切り時、スライサーにて指を削り落とした。団体客用に3玉分のスライスをしているとき、3分の2程度が終わったときに負傷（出血量多）したものである。	54	10～ 29
7	21～ 22	包丁の刃を手前に向けて砥石で研いでいたところ、勢い余って砥石からはみ出してしまい、その反動で左手の人差し指と親指を刃先で切ってしまった。	31	500 ～ 999
7	17～ 18	厨房で牛肉のスジを包丁でカット作業中に、誤って左手小指に包丁が刺さった。	51	300 ～ 499
11	7～8	レストラン（ホテル）で野菜をスライサーでスライスしていた時に、誤って右手小指を切ってしまった。	63	50～ 99
12	8~9	本館中2階厨房にて、当日のランチ使用分のごぼうをカットしていた際、誤って左手人差し指先端部分を3mm程度切除したものである。	23	1000 ～ 9999

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