

旅館業におけるその他の材料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
2	1~2	キッチンで食器洗いをしていたところに、小さめの細かいコップの中にスポンジを入れて回した際にコップが割れ、手を切創したものである。	27~29	10
3	20~21	火の気のない従業員バックスペースにて、料理保温用液体燃料コンロに液体燃料を補充中に発火した。液体燃料自体は自然発火する物ではなかったが、照明をつけず暗がりの中での作業中に着火装置で明かりを灯したためか、もしくは消火が完全にされていないコンロに補充したことによるものかは不明である。	18~299	100
3	19~20	レストラン洗い場で、洗浄機から出てきたガラス製の直径30cm厚さ3mmの皿を拭き、棚に戻そうとしたところ、サービス係がそのお皿を使おうとお皿に触るとまだ皿に熱が残っていたため、担当者に水で冷やすよう誤った指示をした。まだ熱が50℃位残る皿を手を持ち流水をかけていたところ、温度差で皿が3つに割れ、お皿を持っていた右手小指を切傷した。	57~299	100
5	13~14	清掃2階廊下にて、客室に破棄された靴箱を足で潰していた時に靴箱に滑った。その際、右手を廊下の壁に添えて作業しており、頭を壁で打ち、そのあとドスンと床に落ちて左手を床につき尾?骨を打った。	65~49	30
7	6~7	調理場において、本人が1人で食器洗準備作業中に、お皿を移動する際、手を滑らし、お皿が床に落下し破損した。急いで破損したお皿を片付けようとした際、お皿の鋭利な部分に右手の甲が当たり、切創した。	52~299	100
7	11~12	当社、厨房調理場、流し台において、食器洗浄中、手を滑らせ、洗っていたガラスコップが破損、その"かけら"が、落ちていたところに、誤って右手示指が、当た	45~	10

		り第一関節部、約2cm裂傷を負った。		29
9	11～ 12	敷地の営繕作業中、ハシゴの角が屋根瓦に接触して瓦1枚が落下、落下した瓦に頭部が当たり負傷、頭頂部裂創と診断された。	74	10 ～ 29
9	20～ 21	buffetレストランに提供する料理を大皿（39cm×39cm、3.5kg）に盛り付けるため、大皿を左手で持ったところ、皿の裏に欠けた箇所があり、左手中指第一関節辺りを切って負傷した。	49	100 ～ 299
10	14～ 15	調理場で魚をさばいている時に、右手人差し指に魚のヒレがささり取れなかった。	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_11.html