

旅館業における切れ・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	22～23	事業所内において、客室の清掃作業をしていたところ、誤って足を客室のドアに挟んでしまい、左足の小指を負傷した。	25	1～9
2	9～10	食事を切る作業で、出刃包丁で生のタケノコを押さえながら切っていたところ、皮のついたタケノコが固い上、不安定であったため、左第3指くるぶし部分を切傷した。	35	500～999
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	10～29
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	100～299
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	12～13	ホテルキッチンにて、トレビスという野菜の芯を包丁にてくり抜いている時、包丁が切れすぎてしまい野菜を通り越し、誤って手のひらまで切ってしまった。	25	300～499
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	19～ 20	ホテル施設内19Fの洗場において、シンク内のゴミ受けのゴミを処理中、ゴミ受けの金具に接触して左親指付近を裂傷した。	56	100 ～ 299
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
5	15～ 16	道路沿道で、エンジン付き草刈り機で草刈り作業中、通常作業を中断する際はエンジンを停止し回転刃が停止した後に地面に水平に置くところを、エンジンを止めずに回転刃も動いた状態で擁壁に立て掛けて不安定な状態で次の作業に移ったため、草刈り機が倒れ、左ふくらはぎに当たり負傷した。	49	10～ 29
6	9～ 10	草刈りを行う際、草刈り機替え刃を替えようとしたところ、誤って右手親指根元に触れ、受傷した。	60	30～ 49
6	21～ 22	本館17階レストランのバックヤードで廃油缶を台車から降ろす際、左手中指・小指の第一関節を切創し、応急処置後、救急車で搬送された。	20	1000 ～ 9999
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	8～9	作業場内で棚を移動している時に棚が倒れて指を挟んだ。	66	1000 ～ 9999
		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		500

7	6~7	人差指の爪を1/3程切断してしまった。	23	~ 999
7	10~11	客室の清掃中、入口ドアの受け金属部分に指先が引っかかり深く切れた。	40	1~9
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	300 ~ 499
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	100 ~ 299
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、当たり第一関節部、約2cm裂傷を負った。	45	10~ 29
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	300 ~ 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	13~ 14	調理場にて玉ネギの芯をペティナイフで切り取る作業中、着けていたビニールグローブが濡れている状態にあり、誤って玉ネギを持っていた右手の親指の根元に左手のナイフが刺さる形となり、屈筋腱断裂となる。	20	300 ~ 499

7	15～ 16	スライサーで食材をスライス中、スライサーの刃で右手中指の甲側を切った。	64	50～ 99
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
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
11	17～ 18	3F洋食厨房にて、スライサーを使ってパンを切る作業をしていたところ、誤って右手親指を切ってしまった。	48	100 ～ 299
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
12	11～12	鯖を切り身をしているとき、指を切った。	64	10～ 29

出典：[https://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzen\\_pgm/SHISYO\\_FND.aspx](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](https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_09.html)