

一般飲食店における食品加工用機械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	事業所店内の製麺室にて製麺中、麺帯を製麺機のローラーへ押し込む際、誤って手を入れてしまい指が巻き込まれ、左手中指薬指の第一関節の粉碎骨折し、同指に深い切創を負った。	26 9	1～
1	11～ 12	仕込室でスライサーで白菜をスライスしている時、手で白菜をスライサーに押し込んだために誤って右手中指先端を切創した。	48 ～ 99	50 ～
1	7～8	パン製造機でパンを製造するため、パンの生地を投入口に入れていた際、生地を送るローラーに右手を挟まれ、右手人差し指先を切断した。	37	—
1	19～ 20	厨房で製麺機を使用後、製麺機の清掃をするため機械の中のくずを掻き出す空運転をし、機械下部のローラー脇のくずを指で取り除こうと椅子から立ち上がった時、持病の腰痛の影響により体勢を崩してしまい、指がローラー脇の歯車に挟まれ切断した。	59 ～ 29	10 ～ 29
2	11～12	店舗キッチンにおいてスライサーを使用してキャベツの千切り作業をしていたところ誤ってスライサーの刃で右手小指を切り受傷したものである。	33 ～ 49	30 ～ 49
2	18～19	店舗調理室にて、仕込みの為フードカッターで玉葱を微塵切りにしていた際、誤ってフードカッターの刃が左手に当たってしまい、左手人差し指を切り、3針縫った。	16	—
2	18～19	店舗内の蕎麦打ち場で、蕎麦打ち機の清掃中に、ロール部分に付着していたそば粉を取ろうとした時に、誤って指が挟まれてしまい左手の指を負傷した。	38 9	1～

2	10~11	本社4階製麺室にて麺を製造する機械の清掃作業をしていた時、機械を運転させて、機械上部面を清掃し、その次に機械を停止させて機械の下面の清掃を行う手順になっているが、機械を運転させたまま清掃作業を行ってしまい、機械に指を挟んでしまった。	45	10 ～ 29
3	12~13	レストランの厨房で調理作業中、麺を押し出す機械に生地を入れたあと、左手で押し出し部の可動レバーを操作中、生地の入部付近にはみ出していた生地が気になり、右手親指で投入口に戻そうとした際、誤って右手親指先端部を挟み負傷した。	23	50 ～ 99
3	11~12	キッチン内にあるスライサーで肉を切っていた際、解凍時間が短く硬い状態であり、肉も長く、錘が上から乗せられない状態で切っていたため肉が動いてしまい、あわてて右手で押さえた際に右手親指を削ぎ落とした。	22	10 ～ 29
3	8~9	店内仕込場において、使用後の電動のねぎスライサーを分解し、清掃をしようとしたところ、電動スライサーの回転刃に4つ組み合わさっているユニットのカバーを取り外そうとした時、誤ってスライサーのねぎの投入口に右手を入れてしまい、人差し指を負傷した。	41	10 ～ 29
3	9~10	食堂厨房内にて、豚汁に使用する大根をいちょう切りにする為、専用の野菜スライサーでカットしていた時、誤って右手親指を回転している刃に当ててしまい、5針縫う怪我を負った。	67	30 ～ 49
3	11~12	製麺工場ミキサーステージにてミキシング作業をしている時に、ミキサー運転中に蓋を開け、センサーが働いて停止しようとしている時に、完全に停止していない状態のところに、手をミキサー内部に入れて、右手首をミキサーピンと胴の間に挟んでしまった。麺カスを再利用するために投入していた物をどかそうと手を入れてしまった。	48	1～ 9
4	14～ 15	キッチン（そばライン）調理台で、ネギをスライスするため、スライサーでネギを切っていたところ、電源を止めずに下にぶら下がった切れていないネギを取ろうとして、右手人差し指を7針縫う怪我をした。	17	30 ～ 49
4	13～ 14	店舗内焙煎場にて珈琲ミルの奥に豆かすが詰まってしまい、右手人差し指をミルの中に入れ豆かすを取り除こうとした際、誤ってミルを作動させてしまい切創した。	34	10 ～ 29

4	16～ 17	店舗1階工場作業場にてコロッケ型取り機を用いて、コロッケ作成時に形の悪い物が連続に出て来た為、電源を切るのを忘れて手を出してしまい、コロッケ出口のワイヤーに指を挟み込み、左手人差し指の先端部を切断した。	25	30 ～ 49
4	22～ 23	厨房内作業台上でねぎを切っている時にねぎが目にしみたため、手元を確認せずに専用のスライサー投入口に指を入れ、左手中指及び薬指を切った。	43	1～ 9
4	10～ 11	キッチンにあるアイスクラッシャーで氷を砕いている際、受け皿がいっぱいになったため左手を氷噴出口に入れて氷をかきだそうとしたところ、人差し指が回転している刃に巻き込まれ、5cmほどの裂傷を負った。	32	50 ～ 99
4	11～ 12	店内にて、ピザ生地をミキサーで混ぜ合わせているときにまわっているミキサーの中にプラスチックのタッパー容器が落ち、とっさに拾おうとしたところ、ミキサーのアームに巻きこまれ左手の手の甲に裂傷し、出血が多くあった。	26	1～ 9
5	10～ 11	当社厨房内において、キャベツスライサー機の清掃する際、機械を停止させないまま素手で清掃作業を遂行中、誤って右示指を回転中の刃に当ててしまい、すぐに作業を中断した。「機械停止の上、当該作業を行う」という作業標準を無視した本人の安全意識の低さと、使用者側の安全教育の不足が当該事故の主原因と思われる。今後は全作業者に対し、作業標準を順守させるよう事業主に指導すると共に、当該作業時の保護手袋着用との検討を提案した。	65	1～ 9
5	20～ 21	店内厨房にて、コールドテーブルの上に置いてある卓上フライヤーの掃除をしようとして、フライヤーのバーを上げようとして手が滑り油の中に加熱棒が落ち、入っていた油がはね、火傷（右顔面、左目上部、右腕全体、右脇腹）を負ってしまった。	19	10 ～ 29
5	15～ 16	飲食店の厨房で食材の肉を切る作業中に、ミートスライサーの刃に思わず手が当たってしまい、手のひらを切った。	42	1～ 9
5	2～3	所属店舗厨房内でフライヤーに肉を投入した際、右手小指の先端がフライヤーの油の中に入ってしまった。びっくりして慌てた際に油を跳ね上げてしまい、右手の手の甲から腕にかけて火傷を負った。	28	1～ 9
				10

5	13～ 14	調理場にてパンスライサーを使用中、パン押し板を使用し忘れたため、回転している刃に右手中指が当たり負傷した。	25	～ 29
6	17～ 18	店舗内の製麺機に、誤って手を入れてしまい負傷した。	20	10 ～ 29
6	21～ 22	店舗内キッチンにて、ハムスライサーを扱っている際、電源が入ったまま清掃を行ったため、スライサーの刃で右手小指を切創した。	18	300 ～ 499
6	15～ 16	店内製麺室にて製麺機を使用して製麺中、麺体を伸ばすローラーに指2本（右手中指と薬指）を挟み込んでしまった。原因は、麺体を右手で追いかけてしまったため、また、出来るだけ右手の指先は使わない様にしていたが、咄嗟に使ってしまったためである。	21	1～ 9
6	10～ 11	製麺室にて、店舗用のうどんを製麺機でカットする作業に従事している際、ローラーに麺が真っ直ぐ入らず、ずれてしまったのを修正しようと手を添えた時に、ローラーに左手指先端を巻き込み受傷してしまった。	47	10 ～ 29
6	11～ 12	事業所内にて、肉の筋きり器を掃除していた際、指を挟んでしまい抜けなくなり、右手の人差し指と中指の指先を骨折した。	47	1～ 9
6	18～ 19	店舗厨房内で、器具の洗浄作業中に、トマトスライサーを洗うよう言われて、刃先に誤って触れてしまい、右手中指と人差し指の爪の部分を受傷した。	75	30 ～ 49
6	20～ 21	店舗厨房にて、細巻きロボのローラーを外していた時、電源を切っていなかった為、誤ってカッターが作動し、右手人差し指を裂傷した。	16	50 ～ 99
7	13～ 14	厨房内仕込場で手動のスライサーでキャベツの千切りをしている時、誤ってスライサーの刃に指があたり右手小指先端をスライサーで切傷した。	22	10 ～ 29
				10

7	11～ 12	給茶機の茶葉詰まりを取るため茶葉の出入口部分に指を入れたところ茶葉のローラーが稼働して右手人差し指を切った。	27	～ 29
7	13～ 14	店内キッチンにて、肉のスライサーのノブを締めようとしたとき、まだ完全に停止していなかった刃に誤って触れてしまい、左手示指を切傷し、5針縫合した。	21	30 ～ 49
7	21～ 22	店内厨房でクローズ作業中、そばの押し出し製麺機を清掃していたとき、手順を誤ったまま清掃を行ってしまい、指を挟んで怪我をした。	19	10 ～ 29
9	16～ 17	厨房に於いて、キャベツスライサーを使用中右手が滑り、右手中指が入ってしまい先端部を切傷した。	38	10 ～ 29
9	22～ 23	調理場の冷麺場所で清掃時、冷麺釜の熱湯を本人の不注意により、冷麺キャップに付着する麺をふやかそうと、熱湯をかけた時に熱湯が飛び散り、その熱湯が足にかかり火傷した。	18	30 ～ 49
9	14～ 15	店内キッチンにて、スライサーで肉のカット作業中、電源を落とした後、回転が止まる前に刃に触れてしまい、右手拇指付近を切傷した。	15	30 ～ 49
9	21～ 22	店舗内の製麺室において作業中、製麺機が除菌中に不注意でカッターの部分に左手を入れてしまい負傷した。	38	1～ 9
9	21～ 22	グリーストラップの掃除中にグリーストラップ内に落ちてしまい、左スネを打ってしまった。	41	10 ～ 29
9	10～ 11	麺線作業中にローラーに手をはさまれた。	62	10 ～ 29
10	10～	キッチン内の大根おろし機にて、大根おろしの作業中、大根の破片が機械に詰まってしまい止まってしまった。うっかり電源を切らずに、破片を取り除こうとして	44	10 ～

	11	機械に手を差し入れてしまい、機械が動き出して指を負傷した。		29
10	21～ 22	店舗厨房にて、軍艦のきゅうりをスライサーで作成している際に、誤って右手人差し指を切ってしまった。	18	50 ～ 99
10	12～ 13	手打ちうどんの厨房にて、うどんカッター（切断機）を使用し、麺の切断作業終了後、機械のスイッチを手で切ったと思い麺の取り出し作業に移ったが、実際には機械は止まっておらず、その際に奥まで指が入り、右手の人差し指の第1関節の先より切断。	45	1～ 9
11	13～ 14	店舗厨房内にて、オペレーション中に排水溝グレーチングの上で足を滑らせてしまった。体勢を整えようと右手で掴んだ先がフライヤーだった為、右手の肘まで熱した油の中に入ってしまった。直ぐに抜け出したが、その際はねた油で左手、顔にも油がかかり火傷を負った。	50	1～ 9
11	20～ 21	キッチン内のフライヤーの前で調理作業中、バランスを崩し、右手及び右腕をフライヤーの中につけてしまった。	17	30 ～ 49
12	20～21	店舗厨房内において、調理作業中にチキンの入ったバスケットを、クッカー内に掛けようとしたが、掛かっておらずに油の中にバスケットが落下し、跳ねた油が右前腕と右頬上部にかかり熱傷を負った。	18	1～ 9
12	13～14	店内作業台で、ローストビーフのスライス作業中、肉をおさえて切っていたところ、誤って指を滑らせて、スライサーで右手人差し指を切り受傷した。	35	10 ～ 29
12	15～16	フードコート厨房内で肉をスライスしているときに、肉を押さえていた薬指が誤ってスライサーに接触した。スライサーは運転中だったため、指先を斜めに削ぎ、出血が止まらなかったため受診した。	18	50 ～ 99
12	9～10	ネギカット機械にて作業中、ねぎを押し込む際に指ごと奥に入ってしまった、親指先端を巻き込んで切断した。	17	10 ～ 29

12	16~17	厨房で鶏肉をミンチにする作業をしている際、鶏肉をミンチ機に手で入れているとき、誤って左手を入れすぎ、左手中指がミンチ機に巻き込まれて負傷した。	44	1~9
12	12~13	併設工場にて製麺作業中、製麺機横にて、製麺機より出てくる麺を麺棒に巻き取り、麺帯を作る作業中、刃物があるのとは反対側をチェックしているときに、刃物側より出来上がる麺の出来具合をチェックしようとした。その際に右手手元を見ておらず、刃物に手を入れてしまい被災した。なお、これまでその様な作業をしたことはない。	63	10~29

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