

一般飲食店における炉、窯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
3	13~14	飲食店（そば）のタイル敷き調理場内の食器洗い場において、お客様の飲食後の食器である1人用鍋を客席から洗い場に運び積み重ねている作業中、バランスを崩して釜に入っていた熱いお湯を自身に向けてかけてしまい、両足に熱傷を負う。	67	1~9
4	13~14	キッチン内で、ラーメンスープを寸胴から丼ぶりにスープを入れる際に、被災社員の後方から別の社員が通過しようとしたときに接触し、90℃以上のお湯が左肘下部にかかってしまった。	51	10~29
4	10~11	ランチの蕎麦を作成するため、熱湯を入れたポットをIHに設置しようとしたところ誤って落としてしまい、本人の両足全体に熱湯が掛かってしまった。	21	30~49
4	10~11	出汁サーバーにかけ出汁を補充する際、あやまって左腕に出汁をかけてしまい上腕を火傷した。	25	10~29
6	17~18	釜場でうどんを茹でていて、多くのお客様に焦ってしまい、右手と左手で別々のタモを揚げようとして、誤って左手指を釜に漬けてしまい火傷した。	22	10~29
7	18~19	厨房内洗い場にて、茹釜のお湯を捨てようとした際に、いつもより釜が傾き、手にお湯が掛かった。その際、火を消して間もない熱湯状態であったため、火傷を負った。	49	1~9
9	20~21	店舗厨房内においてオーブンを使用して調理していた際にコンベクションオーブンの扉を開いた。扉が自動で閉まることに気付かなかったため扉に右肘が接触してし	18	30~

		まい火傷を負ったものである。		49
9	19～ 20	鍋から背油の煮汁を排出する時に、履いている長靴の中に煮汁が流れ込んでしまった。	25	30 ～ 49
10	9～ 10	そば茹で時の追加用の沸騰したお湯を容器にためていた時、容器が傾いて左足に熱湯をかけてしまい火傷してしまった。	43	10 ～ 29
11	9～ 10	ランチ用のお茶をヤカンで沸かし、調理場からヤカンを持って出る際、段差に躓き腕と足に沸騰したばかりのお茶が全部かかってしまった。	55	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