

一般飲食店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
1	20～ 21	店舗厨房にて、仕込みポジションで寒ぶりの皮引きの作業中、凍っていたため手元が狂って手が滑り、包丁で右手親指を切ってしまった。	30～ 299	100
1	10～ 11	店舗厨房にて、アボカドを切っている時、アボカドを持ったまま半分に切ろうとした為に、誤って包丁で持ち手である左手の人差し指を切ってしまった。	20	—
1	12～ 13	店舗厨房にて、びん長まぐろを切っている時、まぐろが未解凍であったことと、まな板と包丁のふき取りができていなかったため、誤って包丁を滑らせてしまい、左手の親指を切ってしまった。	43～ 99	50
1	20～ 21	調理中に作業を早く終わらせようと考え、切るスピードを上げたが、ネギを押さえていた左手の指が開き、包丁を持っていた右手も動き包丁の角度が横向きになってしまった事で、左手薬指の根元と爪を包丁で切ってしまった。	24～ 99	50
1	18～ 19	キッチン作業中、仕込み作業台でトマトをカットしている時、トレーニング中で声をかけながら、作業していたため、よそ見をして左手親指を包丁で切った。	19～ 49	30
1	9～ 10	店舗バックヤードでスライサーを使用してパンを加工している際に、不注意で左手薬指先端部分を切ってしまった。	22	—
1	14～ 15	店内キッチンにて、黄色パプリカをカットしていた際、誤って包丁で左手拇指の付け根付近を切傷した。	38	—
1	18～	店舗内厨房において、食材の仕込み作業中、包丁を使用して白菜をカットしていた	22	10～

	19	ところ、手元を誤り、白菜を押さえていた左手の中指を包丁で切り負傷した。		29
1	17~ 18	店舗厨房にて、シンクで包丁を洗っている際、右手で持っていた包丁の手元が狂い、誤って刃の部分で左手親指を切ってしまった。	51	100 ~ 299
1	16~ 17	調理場内洗い場シンクにて使用した牛刀を左手に持ち、右手でスポンジを持って洗っていた時、他の社員から呼ばれたので、スポンジを置いて呼ばれた方向にふりむいた際に右手拇指が刃に触れて負傷した。	34	—
1	12~ 13	厨房にて、厨房内の包丁置き場に包丁を片付けていた際、入っていた包丁で、誤って右手第四指を切り負傷した。包丁は右手に持っており刃は下向きであり、包丁入れにはもともと数本包丁が入っており、刃が容器に収まりきれていなかったため負傷した。	17	10 ~ 29
1	14~ 15	ペティナイフでアボカドの種を取り出す作業中、アボカドが非常に堅かったため持ち手側の角を使うのを止め、ナイフの先端を差し込んだとき、誤って左手の手の平に刺し、手の甲部まで刺し抜き、左手を損傷した。	22	30 ~ 49
2	13~14	カウンター内で、レッドオニオンをスライスしようと、スライサーの専用カバーを外した際、誤って左手親指を切った。	20	1~ 9
2	23~24	店舗前室にてダンボールをカッターで分解していたところ誤って左手人差し指を切ってしまった。	18	10 ~ 29
2	16~17	店内キッチン洗い場にて、鉄板を片手で急いで棚に片付けようとしたところバランスを崩し左手首を捻り痛めた。大丈夫だと思い様子を見たが痛みがあり後日受診した。左手首の三角線維軟骨複合体損傷と診断された。	24	—
2	15~16	調理場にて刺身用の魚をさばいている際に、誤って包丁で左手人差し指を切創した。	17	10 ~ 29
2	11~12	店舗厨房にて、細巻きを切っている時に添えていた左手が近かったために、包丁で	23	100 ~

		左手人差し指を切ってしまった。		299
2	20~21	調理場において、玉ねぎを切っている時に誤って手が滑り、左手親指を包丁で切ってしまった。	17	—
2	14~15	キッチン内で、スライサーで切った肉をさらに包丁で細かく切り、包丁に乗せて番重に入れようとした際に、包丁がスライサーに辺り、反動で右手小指を切ってしまった。	38	10 ~ 29
2	17~18	出店したいという他社からの依頼により、研修の受け入れを行った弊社店舗へ出向（研修）中に、労災が発生した。肉切り台で作業をしている者に対し、包丁の様子がよく見えるようにと被災者が右側に立ち、見ていた。両社の間には、バットがあり肉切り台から落ちそうになった。落ちるのを防ごうと両者共とっさの判断により、手を出した。肉切り台での作業者は包丁を持ったままだったため、被災者の手に当たり怪我をした。	31	—
2	19~20	店内厨房にて、カツを切る作業中、ピーク時だったため慌てており、誤って左手親指の爪の付け根辺りを包丁で切ってしまった。当日早退し、病院を受診し、5針縫合した。	19	10 ~ 29
3	15~16	カウンター内でレッドオニオンの仕込み作業中、素手でスライサーを使用し人差し指を切った。	19	10 ~ 29
3	21~22	店舗内調理場にて、まな板で焼きあがったイカー一夜干しを切ろうとした際、誤って包丁で左親指を先を切った。	35	10 ~ 29
3	9~10	店内キッチンにて、フライヤーの清掃で油の一斗缶を開けているとき、誤って間の切り口に触れてしまい、右手中指を切傷した。	17	30 ~ 49
3	21~22	店舗キッチン内においてスライサーを使用してキャベツのカット作業をしていたところ、誤って親指の指先を切り受傷した。	19	30 ~ 49

3	17~18	店舗厨房内にてスタンバイ業務中、袋を包丁で切って開封する際に誤って左手人差し指を切り受傷した。	16	30 ~ 49
3	18~19	店内キッチンにて、包丁で野菜を切っていた際に刃が滑って、押さえていた左手に刺さり、左手拇指付近を切傷した。	17	30 ~ 49
3	16~17	事業場の厨房にて、包丁を使い肉を切っている際、誤って自分の左手中指を切り負傷した。	21	10 ~ 29
3	15~16	鰯の頭を半分に割ろうと両手で力を入れたとき、左手が滑り、左手を切ってしまった。	43	1~ 9
3	13~14	店舗厨房にて、洗浄場で洗浄作業中に、割れたグラスが水を貯めているホームボックスに混入しており、それに気づかず手を入れた為、グラスで左手小指を切ってしまった。	34	50 ~ 99
4	11~12	袋を開封する際にハサミが見当たらなかった為、目の前にある牛刀を使用したところ誤って左手の指を切ってしまった。	44	10 ~ 29
4	16~17	店内厨房にて、刃渡り約15cmの出刃包丁で魚を解体している際、手が滑り負傷した。	39	10 ~ 29
4	12~13	店舗キッチンで、イタリアンパセリのみじん切りをしていた時に、不注意で左手人差し指を包丁で切った。	19	30 ~ 49
4	2~3	店にてパプリカカットの仕込み中、使用していた包丁で誤って左手の第二指を切ってしまった。	48	30 ~ 49
	21~	厨房内で大根のかつら剥きの最中に、慣れていない作業だったのと、急いでいたた		10

4	22	め包丁で左手の親指を切ってしまった。	17	～ 29
4	13～ 14	店舗調理場内において、包丁を使用してトウモロコシの仕込み作業をしていたところ、包丁が滑り、左手人差し指を切った。	19	30 ～ 49
4	11～ 12	当事業所内の調理場にて、ランチタイムの準備作業をしている時に、調理に使用するオクラの袋を開ける際に被災した。食材の袋の開け方については会社として指導はしていなかったが、食材袋の開封などを想定し、はさみを常備していた。しかし、被災労働者の独断で、時間短縮のために包丁で袋を開封しようと試みた。袋を開けようと包丁を突き刺した時に、袋を持っていた左手の人差し指も一緒に刺してしまった。	43	30 ～ 49
4	17～ 18	店舗調理場内において包丁を洗おうとした際、右手に包丁の刃の部分当ててしまい受傷した。	30	30 ～ 49
4	18～ 19	店舗厨房にてフライヤーの作業中、かぼちゃの袋を開ける際に誤ってカッターで左手中指を切ってしまった。	55	50 ～ 99
4	10～ 11	キッチンで肉をカットしている時、包丁を持とうとした時に手がすべり包丁を落とし、左手指に刃が当たった。	22	50 ～ 99
4	18～ 19	厨房のビールサーバーでジョッキグラスを左右の手に2個ずつ持ってビールを注いでいた。右手に持っていた2つのジョッキにビールを注ぎ終え台に置いたら、そのジョッキが台より落ちそうになったのでとっさに左手で受けようとしたところ左手に持っていた空のジョッキグラスが当たって左手の上で割れた。その時、左手（掌側）人差し指第一関節と第二関節の間を切った。	18	30 ～ 49
5	0～1	店舗内キッチン（板場）でサザエの刺身を造る時、サザエの身をむき、サザエの身からフタを取る際、柳刃包丁を使用し、右手にサザエの身を持ち、左手で包丁を使用し、フタを剥がそうとした時に刃先が滑ってしまい、右手薬指先1cmを切断して	36	100 ～

		しまった。		299
5	14～ 15	厨房内で野菜を切っている際、誤って包丁で左薬指を切った。	19	10 ～ 29
5	12～ 13	店舗厨房にて仕込み冷蔵庫でまぐろの仕込み中、未解凍だったため包丁が滑ってしまい、左手人差し指を切ってしまった。	19	50 ～ 99
5	17～ 18	店内でスープのネギを仕込み中に、左の人差し指が何かのはずみで出たときに包丁が下りてしまい、手袋每爪半分を切り落とした。	34	30 ～ 49
5	13～ 14	キッチンで仕込み中、野菜を切っていた際に左手小指の指先を包丁で切ってしまった。	30	30 ～ 49
5	23～ 24	店舗厨房にて、にぎりポジションのラスト作業中、重量のある自動ロボのパーツを高い所に置いて作業台洗浄をしていたが、パーツを下ろす際に手が滑ってパーツを落としてしまい、右手親指を切ってしまった。	20	50 ～ 99
5	15～ 16	キッチンでニラを切っている時に包丁で左手人差し指第二関節を創傷した。	23	1～ 9
5	19～ 20	店の調理場でキャベツの芯を切り取っていて、斜めに切り過ぎて、左薬指の第1関節を切ってしまい4針縫った。	19	30 ～ 49
5	23～ 24	調理場内において、揚げたトンカツ肉を切っていた時に包丁が滑り、左手親指を切断してしまった。	60	1～ 9
6	11～ 12	食堂厨房内において玉ねぎを切っていた時、手が滑ってしまい、左手薬指の先端を誤って切ってしまった。	53	50 ～ 99
		キャベツを4等分にカットし芯を取り除いた後に、切断面を下にし5cm角にカット		30

6	10～ 11	していた際に、予期せずキャベツの設置面がぐらつき倒れ、左手の中指に牛刀の刃が当たり、切ってしまったものである。	37	～ 49
6	16～ 17	店内キッチンにて、サニーレタスを切っている時、誤って包丁で左手拇指の爪付近を切傷した。	25	30 ～ 49
6	14～ 15	厨房洗い場にて、使用した薄刃包丁の汚れを落とす為、洗剤洗浄の後に仕上げ用の砥石（3cm×3cm×1cm）を使っていた。左手に包丁の柄を持ち、右側に刃を向けて砥石を包丁の先端に向かって滑らせていたところ、勢い余って、右手拇指部分が刃に当たり、切創してしまった。	23	1～ 9
6	14～ 15	正肉の仕込み中に包丁が滑り、左手親指を切り、腱を切断した。	39	10 ～ 29
6	22～ 23	店舗厨房内洗い場にて、食器を洗浄中に、誤って食器を割ってしまい、その破片が左手薬指に刺さって受傷した。	49	30 ～ 49
6	20～ 21	店内厨房作業台にて、アボカドの種を取ろうと、左手に種付のアボカドを持ち、右手に持っていた包丁で種を取る際に手を滑らせてしまい、左手親指付根付近を切ってしまった。	15	10 ～ 29
6	10～ 11	当社厨房内仕込み場において、玉ねぎを半分に切る作業中、誤って右手人差し指の先を切ってしまった。	34	30 ～ 49
6	11～ 12	当社店舗の厨房において、漬物の袋を開けようとして包丁で左手の人差し指の第一関節辺りを切ってしまった。血が止まらず痛みもあった。	64	1～ 9
6	15～ 16	厨房内で、キャベツの下仕込であるカット作業をしている時、前日に研いで包丁が切れやすくなっていたことと、カット作業に不慣れであったことから、誤って、添えていた左手人差し指を切ってしまった。	17	50 ～ 99
		厨房で包丁を研ごうとした時、右手で包丁を持ったところ手が滑り、包丁が落ちそ		50

6	16~ 17	うになったので、慌ててうっかり刃を掴んでしまい、右手小指と中指の間に刃が入り切傷した。その後、薬指の神経が切れていることが判明した。	20 ~ 99
6	11~ 12	店内の厨房において、包丁でレモンを切っていたところ、誤って左小指付け根の少し上の部分を切ってしまった。	46 1~ 9
6	20~ 21	店舗厨房にて、包丁をダスターで拭く時に、誤って包丁で左手人差し指を切ってしまった。	18 50 ~ 99
7	10~11	洗い場でライチを切っている時に左手薬指を切ってしまった。	45 —
7	16~17	店舗厨房にて、包丁をダスターで拭いていたときに誤って右手薬指を切ってしまった。	20 100 ~ 299
7	10~11	店舗厨房にて、アボカドを切っているとき、誤って包丁が滑って左手中指を切った。	21 50 ~ 99
7	14~15	キッチン担当として仕込みの作業中、ハム袋を包丁で開封する際、左手でハム袋を持ち、その左手人差し指に包丁が刺さり負傷した。	37 30 ~ 49
7	10~ 11	厨房内仕込場で手動のスライサーでキャベツスライスしている時、誤ってスライサーの刃に指が当たり右手親指先端を切創した。	44 30 ~ 49
7	10~ 11	厨房内において、包丁でまな板に置いた万能ねぎ2束を切る作業をしていたところ、誤って包丁で左手中指の第一関節付近を切断した。	57 1~ 9
7	14~ 15	厨房で調理中に、熱したフライパンに少量の油を入れて、上部の棚に置き、フライパンを入れ替えたときに、右手の甲に油がかかって火傷した。	61 10 ~ 29
7	12~ 13	厨房内において、キャベツスライサーにてキャベツの千切りを製造中、誤って手を滑らせ、スライサーで右手の人差し指を切った。	35 1~ 9

7	9～ 10	レストランのキッチンにて、マグロはらみの薄皮を落しているとき、フィンガーガードの着用を怠ったため、脂で包丁が滑り、左手親指に切傷を負った。	59	30 ～ 49
7	10～ 11	店舗内調理場において、ピーラーで大根の皮を剥いていたとき、誤って左手人差し指を切傷した。	39	30 ～ 49
7	16～ 17	店舗厨房にて、スポンジで包丁を洗うとき、誤って左手中指を切ってしまった。	17	100 ～ 299
7	16～ 17	店舗仕込み場において、包丁を使用してネギの調理作業中、誤って左手親指を包丁で刺してしまい受傷した。	34	30 ～ 49
7	10～ 11	店内において、昼の仕込のため野菜を切っているときに、誤って左手人差し指を包丁で切り怪我をした。	25	10 ～ 29
7	11～ 12	調理場にて、スライサーでキャベツをスライスしていたとき、右手の小指を誤って切った。	69	10 ～ 29
7	11～ 12	店舗内キッチンにて作業中、仕込み台の前でオープン時の作業の仕込みのため、ネギを包丁でカットしていたとき、不注意で人差し指を受傷した。	22	30 ～ 49
9	13～ 14	バックヤードでもつ鍋を作る作業中にもつの袋を開封する時、慌てていた為包丁で左手人差し指を切ってしまった。	49	30 ～ 49
9	21～ 22	厨房内にて餃子ストッカーに餃子を入れようと蓋を開けたところ、蓋裏のビスが緩んでいた為、ステンレス部分で右手人差し指を切った。	37	10 ～ 29

9	15～ 16	当事業場調理場にて、仕込みをしている際、誤って包丁で右手親指を切った。当初は傷も浅く、出血も酷くなかったため、その後も普段どおり業務を行っていた。数日経ったころから、傷口の腫れが酷くなり、受診したものである。	39	30 ～ 49
9	9～ 10	ハンバーガーショップのキッチンにてキャベツの千切りをしている最中に、左人差し指を包丁で切ってしまった。	43	10 ～ 29
9	22～ 23	キッチン洗い場にて、食材の入ったボウルにラップかけをしていたとき、ラップの刃にボールがすべってラップの刃が指にあたり、左手付け根を傷つけた。	59	10 ～ 29
9	15～ 16	店舗2階事務所に設置しているチェストフリーザー内の霜取り作業をしていた。ステンレス製のシール剥がしを左手に持ち作業中、左手が滑り右手を直撃し指を切った。	28	10 ～ 29
9	23～ 24	ピザ切り用の牛刀の刃の部分にこびりついたチーズを取ろうと、カウンタークロス白を刃に当て親指とその他の指で挟み拭いた際、勢いあまり、牛刀の刃が右手親指に接触し切ったものです。切った部分が広く、血が止まらなかった為、勤務終了後、病院へ行った。	22	10 ～ 29
9	8～9	店内の中華惣菜の厨房において、包丁殺菌庫を清掃している時に包丁の刃が指にあたり、左手の中指を切ってしまい、3針縫合した。	49	1～ 9
10	13～ 14	店舗厨房にて、包丁で大トロを切りつけている際に、誤って右手小指を切ってしまった。	33	100 ～ 299
10	20～ 21	レストラン調理場で、調理をする為に包丁を用いていたところ、手を滑らせてしまい、包丁が落下。右足の甲に包丁が突き刺さった。	15	50 ～ 99
10	14～ 15	店内にて、グリル（60cm×60cmの肉を焼く鉄板）の清掃をしている際に、誤ってグリルを左足の上に落としてしまった。	20	1～ 9
	12～			30

10	13	店内厨房のシンクにて包丁を洗っていたときに右手の小指を受傷した。	21	～ 49
10	12～ 13	店内キッチンにて、ミルフィーユ鍋の具材を切っていた際、急いでいて左手に包丁の刃が当たり、左手拇指を切傷した。	45	30 ～ 49
10	19～ 20	店舗厨房にて、アボカドを仕込んでいる際に、誤って包丁で左手のひらを切ってしまった。	21	100 ～ 299
10	9～ 10	店舗厨房にて、アボカドを仕込んでいる際に、誤って左手中指を切ってしまった。	17	100 ～ 299
10	14～ 15	調理場を整理している最中に包丁ケースが落ち、その際に落下は目視していないが、足下に包丁が落ちていたのと、左足に激痛があり中の白い部分が見えていた。	46	—
10	21～ 22	調理場にて仕込みの為に生肉を切っていた際、誤って包丁で左手の中指を切創。応急処置をして様子を見たが悪化した。	19	10 ～ 29
10	21～ 22	店舗厨房にて仕込みをしていた際に、注文が入りマイナスになってしまったので、早く肉を切ろうと焦ってしまい指を切ってしまった。	50	10 ～ 29
10	9～ 10	病院事業所厨房内にて、切り込み作業中、大根を千切りにしている時、誤って包丁で、左手の人差し指、中指を切った。	58	10 ～ 29
10	18～ 19	現場終了後、事務所に戻ってきて道具を片付けている際、ランマーを片付けようとして持ち上げた途端腰に大きな痛みを感じた。	39	10 ～ 29
10	17～ 18	店舗厨房にて、鉄火巻きを切る際に、誤って左手人差し指を切った。	17	100 ～

				299
10	10～ 11	厨房内で、肉の脂身を包丁でとっていたとき、脂で手が滑り、左手の親指と人差し指の間を切ってしまった。	24	50 ～ 99
11	20～ 21	局内で、棚からお米を取り出した際に右腕に痛みを感じた。当日はそのまま定時まで作業を行い、後日病院での診断の結果、肉離れと診断された。	18	1～ 9
11	10～ 11	顧客へ電話をするため営業部テナントビルの屋上に上り、営業部へ戻ろうとした際、階段で足を滑らせて転倒してしまった。	25	10 ～ 29
11	8～9	店舗プレパレーションで、サラダミックスカット作業中、包丁の逆手の添え手である左手薬指が飛び出した添え方をしており、包丁で切っしまい受傷した。	18	30 ～ 49
11	10～ 11	調理補助の仕事で、野菜をカット中に包丁で左手薬指を切っしまい負傷した。	55	10 ～ 29
11	14～ 15	当社店舗キッチン内において、キッチン担当者が手鍋で作ったランチスープをスー プウォーマーに移す作業後、手鍋にスープが残っているのに気付かず誤って横にい た被災者の左足（膝下）にかかってしまった。氷水で冷やし様子を見たが痛みが あるため病院に受診した。	39	30 ～ 49
11	20～ 21	店舗バックヤードからキッチンへの通路にて、カッターで段ボールを切っている際 に、誤って左手親指を切ってしまった。	18	50 ～ 99
11	18～ 19	店内キッチンにて、ネギを切っている時、誤って包丁で左手甲を切傷した。	18	30 ～ 49
11	13～ 14	かき揚げの玉ねぎを袋から出す際、包丁を用いてビニールを裂いたところ包丁が右 人差し指に当たり負傷した。	23	10 ～

				29
11	12~ 13	レストラン店舗内、キッチンにて、まぐろのはらみの皮を剥いている際、解凍状態が不十分だった為とフィンガーガードの使用を怠った為に、包丁が滑り、左手人差し指に切傷を負った。	59	~ 49
11	14~ 15	店内の厨房にて、食品をまな板の上で包丁を使いカットしていたところ、まな板の上に置いていた包丁が滑って落ちそうになったため、それを拾おうとした際に右手の小指を負傷した。（右手で掴んだ時に刃が当たり切創）	50	~ 999
12	11~12	店内の調理場でトンカツの肉を切断中、まな板上の肉が滑り左人差し指を切傷した。その時間帯は来客で店内は混雑し多忙を極めていた、そのためアルバイト店員に肉の切断を任せきりで十分な指導をしなかったことが原因である。	17	1~ 9
12	9~10	店舗内厨房で、チャーシュー用の肉を切っていた際、握っていた包丁が滑り、誤って左手首を切ってしまった。すぐに病院を受診し、入院、手術となった。	35	~ 29
12	10~11	店内厨房にて、トマトを6枚にスライスするスライサーを片付け中に手が滑って刃部分に触れてしまい、負傷したものである。	19	~ 999
12	12~13	キッチンでネギを切り、ザルに移す際に包丁が左手の平に刺さった。	66	~ 49
12	9~10	店舗厨房にて、包丁でびんとろを切っている際に、誤って左手薬指を切ってしまった。	24	~ 299
12	5~6	店舗にてまな板に貼り付いた冷凍まぐろのサクを包丁で剥がす際、誤って小指第一関節辺りを切ってしまった。	44	1~ 9
12	12~13	厨房内フライヤーの作業台にて、包丁でニラを切っているときに手元を誤り、左手親指を包丁で切傷した。	18	~ 49

12	21~22	当事業場のウォッシャーで食器等を洗浄したあと、拭き上げ場までラックで運んでいた。その際、他の調理器具に体が触れて、鉄板が落下し、足の指に直撃した。	18	50 ~ 99
12	17~18	キッチンにて野菜を包丁でカットしていた際、左手の人差指を切り、病院で5針縫合した。	22	10 ~ 29
12	0~1	店舗2階厨房において、キャベツの芯を取っていた際、誤って包丁が左手親指の内側に刺さり、切ってしまった。	26	50 ~ 99

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\\_11.html](https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_11.html)