

一般飲食店におけるその他の危険物、有害物等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	スープ製造の骨割工程において、一度取り出したスープをスープケトル5号機に戻す際、右手首に違和感を感じ、慌てて戻した結果、跳ね返りにより左手首付近、戻す際にこぼれたスープにより胸部から腹部にかけてに火傷を負ってしまった。	18	10～ 29
1	21～ 22	キッチンにてフライヤーの油交換後、廃油の入った一斗缶を運んでいた際、床で滑り、一斗缶が傾き、中の廃油が腕にかかる。	45	—
1	21～ 22	厨房で調理中、材料を倉庫に取りに行っているものと思っていたが、倉庫で倒れている被災者を発見し、救急搬送した。	65	1～ 9
4	17～ 18	調理場に於いて天井の換気扇まわりの油拭き清掃作業の為、調理台（75cm）の上に乗り移動しながら作業をしていたところ、火にかけていたラーメンスープの仕込寸胴60L（42×42）の、調理台より10cm位高く出ていた蓋に足が当たり、蓋が外れた所に右足が寸胴に入って負傷した。	43	1～ 9
4	12～ 13	チャーハンポジションで調理に取りかかる前に、チャーハン用フライパンで鍋を空焼きし油を馴染ませる作業をしていた。左手で鍋を回し、油を鍋全体に広げていたところ、油が飛び出し右手甲の部分から中指までにかけて15cmの範囲で火傷をする。	39	10～ 29
4	17～ 18	調理場にて揚げ物をしていた際に、誤ってフライヤーの中にカゴが落ちてしまい、フライヤーからはねた油がかかり、右手の人差し指、中指、薬指、小指を熱傷した。	20	10～ 29
	18～	味噌汁を作る際に、電源を切らずにだしを入れてしまい、沸騰したお湯が右掌親指		10

4	19	付け根と両大腿部にかかり火傷を負う。	16	～ 29
5	16～ 17	ヘルプ勤務中、厨房内で、寸胴を洗う際に強力洗剤の原液を素手で扱い、清掃をしてしまい、右手指を受傷した。怪我をした当初は病院へ行くほどではなく、自分で手当てをしていたが良くならなかった。	43	10 ～ 29
6	22～ 23	グリドルパッドを用いて、グリル板を磨いている際、グリル板に油をしいて磨き、その残った油をグリドルパッドの下にカウンタークロスを敷いて拭き取っていた。その時、グリドルパッドがホルダーから外れ、同時に高温の油がついたカウンタークロスが捲れ、右手の指にかかり火傷をした。本来ならば、油はしかず、グリル板を拭く際も Tongue とカウンタークロスで拭くところを、誤った道具と手順を行ったものである。当初、症状は軽かったが、次第に痛みが強くなった。	23	10 ～ 29
7	17～18	厨房で料理を運ぶ時にポケットに入れていたハンディー端末機の紐がみそ汁の保温器の蓋のとっ手に引っ掛かり、保温器が床に落ちる際に左足の膝から下にみそ汁がかかり火傷した。	33	30 ～ 49
7	11～12	回転釜にて、器具の煮沸消毒を行っていた。その時に、ボウルを取り出した際、その中に熱湯が残ったままで、その湯が左足甲にかかり火傷。	47	30 ～ 49
7	10～11	厨房内洗い場を移動中、他の従業員が床に流したスープが量も多く勢いもあったため、足元に流れてきて、足にかかり両足首から下部分をスープで火傷した。	18	10 ～ 29
7	23～ 24	レストラン店舗内にてクローズ作業中、シンクを洗っていた際に排水口にあったゴミを取ろうとしたところ、割れ物が入っており、左手小指に刺さって切傷を負った。	28	30 ～ 49
7	21～ 22	店舗バックにて、肉鍋のタレこし中のタレが入ったサタンの横を通った際に、タレこしのネットに躓き転倒し、その際にサタンのタレがこぼれ、両足首に掛かり火傷を負った。	65	10 ～ 29
	20～	厨房から客席へ配膳をする際、厨房からホール入口へのスイングドアを外のスタッ		10

7	21	フが片手で押さえ、先を譲ってくれた時にバランスを崩し、そのスタッフが片方の手に持っていた調理品が背中にこぼれ火傷を負った。	21	～ 29
9	17～ 18	店内調理場において、蒸し器から茶碗蒸しを取り出す際、誤って蒸気で右腕内側を火傷したものである。	65	30 ～ 49
9	18～ 19	厨房で皿洗いをしている時洗剤で手荒れをおこした、軽い手荒れが出だし病院で薬をもらい塗ったり、ゴム手袋をしたり、ゴム手袋も何種類が試したりしたが蒸れたりするので完治まで行かず、小康状態で2年勤務した。しかし、今年夏以降から手荒れが悪化し、数日間の休日で治るかと思ったが治らないまま、勤務を続けた、その後も勤務を続けたが、勤務できないほどひどくなり、病状が改善しない為休んでいる、両手の腫れ、化膿、熱が出た。	20	10 ～ 29
9	6～7	厨房内に於いて、朝食用の味噌汁の寸胴を厨房からホールに運んでる際に、まな板を洗った際に誤って排水溝の蓋の上に木を流してしまい、蓋の上が濡れていた為、足を滑らせ味噌汁の寸胴がこぼれてしまい、右の頬、首、左腕の肘辺りに火傷を負った。	18	10 ～ 29
11	16～ 17	ざる蕎麦用の竹すのこを煮沸後、熱湯を流す際にエプロンと長靴の隙間から熱湯が入り、足の甲を火傷した。	29	10 ～ 29
12	15～16	厨房内で、ラーメンスープ用の背脂5kgを20?の熱湯が入った寸胴鍋で温めた後、背脂を鍋から網ですくって攪拌機へ投入する工程で、ガスコンロの中心に鍋が置かれておらず、網ですくううちに鍋がバランスを崩し落下し、鍋の熱湯が右脛・右足甲・左足甲にかかり、やけどをしたものである。当初は軽傷と診断され休業もなかったが、2週間ほど経った後、このやけどが原因で感染症となり、休業に及んだ。医師からは、当初の熱傷の深さがわからなかったとのことである。	31	10 ～ 29
12	14～15	店のバックにてチャーハンを作っていたところ、後ろで他のクルーがスープを作るため、雪平鍋に熱湯を入れ、「後ろを通る」と声掛けしながら振り向いた。その際、その声に反応して相手に一歩近づいたため衝突し、臀部に火傷を負い、救急搬送された。	21	10 ～ 29

12	14~15	調理場とホール間のディシャップカウンターにて、鍋焼うどんの配膳作業中、バランスを崩して鍋焼うどんを落とした。そのとき右手と左太ももに高温の出汁がかかり、病院へ救急にて搬送された。	52	10 ~ 29
12	13~14	店内キッチンの料理提供台にて、ハンバーグの焼き石を皿にセットしようとしたところ、焼き石の入ったバットが斜めになり、熱い油がたれて右手首・右脇下周辺・腹部にかかり、火傷を負った。	23	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