

一般飲食店における有害物との接触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	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。	65~9	1
3	10~11	もつ煮の鍋に火を付けたままお店を離れ、本人とアルバイトが出勤した時にはお店の中に煙が充満していたので鍵を開けて中に入ったところ、もつ煮の鍋から火が上がっていた。本人がガスをとめて消防署に電話をしている間に、アルバイトの消火活動により鎮火した。その時に煙を吸ってしまい咳をしていたため、救急搬送された。	50~9	1
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。	43~29	10
5	14~15	店舗バックヤードの手洗い場にて、管理しているダスターを使いテーブルの衛生等を行い、帰宅後に手にしびれが発した。その後、手にも腫れが生じ、ダスターを消毒する液体が原因と思われた。ダスターの消毒に使用している液体は殺菌・漂白剤（次亜鉛酸ナトリウム）を約400倍に希釈して使用しており、事前研修ではダスター使用後には手洗いをするよう指導していた。	57~29	10
7	11~12	店舗内に入ったところ、既に勤務していた2人が意識不明で倒れており、同僚と一緒に介抱・電話対応等をしていたところ自身も気分が悪くなり、一酸化炭素中毒の症状が出た。	30~29	10
		店舗内で開店準備作業をしている際に一酸化炭素中毒により、意識を失って倒れ		10

7	11~12	た。厨房のガスバーナーが不完全燃焼を起こしたと思われる。	40	~ 29
7	11~12	店舗内に入ったところ、既に勤務をしていた2人が意識不明で倒れていることに気づき、介抱・電話対応等をしていたところ、自身も気分が悪くなり一酸化炭素中毒の症状が出た。	45	~ 29
7	11~12	店舗内で開店準備をしている際に一酸化炭素中毒により、意識を失って倒れた。厨房のガスバーナーが不完全燃焼を起こしたと思われる。	57	~ 29
7	14~ 15	店内キッチンにて、フライヤーの廃油を出した際に、誤ってバルブを閉めずに水を流してしまい、熱い油が爆発して飛んで、左額・左首・左腕を火傷した。	18	~ 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	~ 29
12	19~20	店内のキッチンで油の入った鍋をコンロで加熱しているとき、コンロに服が引っ掛かり、鍋が手前に揺れ、油が腕にかかり負傷した。	27	~ 9

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)