

その他の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	9～10	事業所において、白ねぎの切り込み時に手が滑ってしまい、左手親指に包丁が落ちて損傷する。	35	1～9
1	8～9	調理場でにんじんを裁断機で裁断中に、右手中指の先をそぎ落とした（厚さ5mm、幅・長さ7mm程）。原因は、にんじんを切る際に押さえ板で押し込まずに、手で押し込んだためである。	51	1～9
3	15～16	レストラン厨房内で包丁を洗浄中に左手親指を切り、10針縫った。	59	10～29
3	12～13	店内調理場にて焼鳥の串打作業中、もも肉を包丁で切っていたところ、誤って添えていた左手薬指に包丁が触れ切った。	19	50～99
5	14～15	応援に行った店舗の厨房内で、マグロの仕込み（柵にする）作業中に、右手に持った包丁を押さえていた左手が刃先の方に滑り、左手の平を負傷した。	32	10～29
5	13～14	店舗厨房内にて、スープ用のげんこつ（骨）をハンマーで割っていたところ、誤って自分の右足にハンマーが当たり受傷した。	32	100～299
6	15～16	店舗厨房にて、カッターを用いてパックを開封している際に、切り口の裏側に指を当てていたため、誤ってカッターで右手人差し指を切ってしまった。	22	100～299

6	11~ 12	自店舗にて仕込み作業中、肉の入った袋を包丁で開けようと、左手で袋を持ち、右手で包丁を使った際に、誤って包丁が手に触れてしまい、袋を持っていた左手の人差し指を切ってしまった。	32	10 ~ 29
6	14~ 15	店内厨房にて、キャベツを切っている際、刃渡り約24cmの包丁で負傷した。	58	10 ~ 29
7	10~ 11	調理場にて食材の仕込み中、食材をカットした時落下しそうになった包丁を右手で取ろうとし包丁の刃の部分が手のひらにあたり、とっさに右手を引き裂傷した。	40	10 ~ 29
9	19~ 20	レストラン店舗内、キッチンにて、まぐろのはらみの柵取りの際、フィンガーガードの着用を怠った為、包丁が滑った際、左手人差し指に切傷を負った。	62	30 ~ 49
9	7~8	キッチンにてオニオンスライスを仕込む際、誤ってスライサーで右手親指先端を切ってしまった。	20	50 ~ 99
10	15~ 16	店舗内調理場にて、大根を切っていた際、誤って包丁で左手の人差し指と中指を切ってしまった。	23	30 ~ 49
11	14~ 15	店舗厨房内で、キッチンバサミを使用し、鶏肉をさばき中、声を掛けられて振り返った時に、ハサミから目をそらした為、左手小指先端を切断し受傷した。	28	30 ~ 49
12	15~16	キッチン内で鶏をさばいている際に、誤って手人差し指（第2関節付近上部）を包丁で切り、裂傷を負ったが、応急処置をし業務を続行した。後日に指の腫れに気付くが業務多忙な為病院には行かず、業務を続行した。その後、指に溜まった膿を出し、仕事を続けた。しばらく経ってから病院を受診したが、骨髓炎の診断を受け、緊急手術を行った。	60	100 ~ 299
		キッチンにて、半冷凍状態の和牛サーロインのスジを取る際、包丁が滑り、原木を		10

12	10~11	持っていた左手の親指の外側を負傷した。	19	~
				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