

その他の飲食店における高温・低温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
3	0~1	店内の片付け時、厨房の中を清掃しており、スタッフが鍋で沸かしていた熱湯を捨てようとしたところ、手をすべらし足にかかり、右足を中心に火傷した。	23~29	10
3	22~23	二階の洗い場で洗物をしているときに、酔った客が、商品提供用のカウンターに置いてあった電気ポットに肘打ちをし、ポットが被災者側に転倒し、それを制止しようとして両手を火傷した。	40~9	1
4	17~18	店内厨房にてフライヤーの清掃中に、一つの清掃終了後バットの蓋をしようとした所、少しずれておりうまく閉める事ができず、力を入れて押し込もうとしたところ蓋が滑ってしまい、蓋ごと誤って油の中に右手を入れてしまい、右手甲部に火傷をしてしまった。	68~49	30
4	13~14	厨房内のフライヤー近くで調味料の詰め替え中、足がからまり体勢を整えようと足を出した所、フライヤーの清掃で使用した油を抜いて置いていた油缶の中に足を入れてしまった。	68~29	10
5	20~21	店内厨房にて調理をしている時、フライパンの油がはね左前腕を火傷した。	46~29	10
5	12~13	厨房にて昼食盛り付け時、ウォーマーの上にあるホテルパンを差し換えようとして、下から出ている蒸気（ウォーマーの中には熱湯が入っている）が右手指に当たってしまった。	44~29	10
				1

7	15~16	右側のフライヤーの前で手元が滑って、油の中に入ってしまった。	36	~ 9
7	12~13	工場内において、プレス作業をしていた際バリ等が発生したため、作業を中断して機械を操作（金型を上・下型確認する必要があるので）切替スイッチが任意の場所を見間違えた。金型を外した後、型を確認して問題がなかったので再び取り付ける際にハンドスイッチで金型をつけながらおろした時に左手を挟んでしまったために事故が発生した。	20	~ 29
7	9~ 10	店内でのオープンフライヤーのショートニングチェンジ作業中に、まだ冷め切っていない排油が5分目まで入ったショートニング缶を外倉庫の排油置き場へ運搬する際、ショートニング缶の折り目をダスター越しに握っていたところ、手を滑らせて落とし両大腿部から両脛脛にかけて約35cm右足の甲を約12cm左足の甲を約10cm火傷した。	38	~ 29
10	11~ 12	大きな鍋に入った麺つゆを運び台の上に置こうとした際、盛付台のフチに鍋があたり、鍋に入っていた麺つゆが足にかかってしまった。重い鍋を無理に持とうとしたことが原因である。	23	~ 29
10	13~ 14	厨房内にて調理中、持病により意識を失った。その際、コンロに手を置いたまま座り込んだ体勢となったため、左手中指3本を火傷。皮膚移植の手術を行った。	53	~ 9
11	10~ 11	店舗内厨房を移動中、被災者がシンクの側を通りかかった際、（同時、シンクでは店長が鍋からお湯を流そうとしていたが、うっかり鍋を床に落とし、お湯を飛散させてしまう）、そのお湯が右の足首からつま先にかけてかかり、火傷を負ったものである。	18	~ 49
12	12~13	厨房において仕込み作業中、肉筋切器具を破損させた従業員が、それを直してほしいと店長である被災者に申し出たが、破損はこれがはじめてではないため、自分で直すよう指示した。再度直すのを手伝ってほしいと申し出た従業員に対し、一人でやるようにと答えたところ、なぜ直してくれないのかと腹を立てた従業員が被災者の胸ぐらをつかみ、押し問答となった際に身体がフライヤー（揚物機）にぶつかり、中の油が腕と背中にかかりやけどを負った。	30	~ 49

12	17~18	<p>店舗外スペースにテント（高さ約2m、横約3m、奥行約1.5m）を立て、テント内にてフライヤーでチキンを揚げて販売していたところ、突風が吹いてテントが飛ばされ、飛ばされたテントがフライヤーに当たって倒れ、フライヤーの中の油が足にかなり負傷した。</p>	16	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_09.html