

各種商品小売業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	開店準備の為、店頭のカウンター上で包丁を使用してかぼちゃの切り分け作業を行っていた際、包丁で左手中指を負傷し、出血が止まらなかったため縫合処置を受けた。	44	～ 9999
2	15～16	作業場でかぼちゃをカットしていた際、かぼちゃが滑った為かぼちゃカッターの刃で左手親指（腹側）を切った。	53	～ 999
2	12～13	作業場で包丁を使用して豚ウデ肉を整形中に、包丁の進行方向に添え手を置いており、脂で包丁が滑った時に左手人差し指を切ってしまった。包丁の切れ味が良かったのと、肉から出るドリップの拭き取りが不十分だった事で、滑りやすい状態だった。	49	～ 299
3	8～9	作業場でブロッコリーの芯を切ろうとした際、芯が固く力を入れて包丁を押したところ、ブロッコリーを支えていた左手に包丁が当たり、人差し指を切った。	39	30～ 49
3	13～14	包丁を洗っている時に、左手に包丁を持って右手を下にしてしまい、包丁の刃が下を向いていたため滑った時に刃が右手人差し指に当たり負傷した。	31	～ 299
4	14～ 15	冷凍のハッシュドポテトを揚げるため1枚ずつはがそうとしたところ、凍ったポテトが重なりはがれにくかったため手でエンボス手袋をはめた状態で右手に包丁を持ち、刃先を商品と商品の間に入れて上から包丁を押したところ、商品を持っていた左手の親指に刃先がすべり、第一関節辺りに約3cmの傷を負う。止血処置を行うが血が止まらなかった。	56	50～ 99
	11～	売場でカッターナイフを使用しダンボールをカットしようとした際、なかなか切		100

4	12	れなかった為力を入れたところ、勢い余って箱に添えていた左手の親指と人差し指の間を約5cm切った。	56	～ 299
4	10～ 11	鮮魚作業場内にて包丁作業中、まな板に置いてあった包丁に自分の腕が当たり、包丁が自分の右足親指付け根に刺さった。	68	100 ～ 299
4	9～ 10	青果作業場にてスイカを切っている時、誤って包丁で指を切ってしまった。	55	100 ～ 299
4	12～ 13	調理日用品売場内包丁展示ケースのそばで接客中、購入商品が決定したので展示品（包丁が蓋の開いた状態の箱に入っている）を右手に持ったまま左手で展示ケース内の商品を取ろうとしたとき、商品に気をとられるうちに右手の展示品の包丁が箱からこぼれ落ち、包丁の刃が親指の付け根に接触しながら滑り落ちて負傷した。	51	300 ～ 499
4	16～ 17	包丁を洗い終わり、ペーパーで水を拭き取る際に包丁が当たり切れた。	51	100 ～ 299
5	12～ 13	作業場でスイカをカットしようとなな板に置き、包丁を洗浄中、スイカが転がり受け止めようとした際に持っていた包丁の刃で左手中指を切った。	60	500 ～ 999
5	15～ 16	かぼちゃカッターの洗浄中、左手親指付け根が刃に当たり、幅1.5cm程度切れた。	40	100 ～ 299
6	9～ 10	デリカ洗い場で包丁をスポンジで洗っている時、手が滑って右親指付け根に刃先が当たり、裂傷を負い二針縫った。	62	300 ～ 499
7	18～19	バックヤードでまな板を洗っていた時、まな板を落として足の甲を打撲した。	16	100 ～

				299
7	14～ 15	作業場で包丁を研いでいたときに手が滑り、包丁で左手薬指を切ってしまった。	18	100 ～ 299
7	21～ 22	作業場にて、刺身包丁を左手に持ち包丁庫にしまうとき、手を滑らせて包丁が落下した。その際、右手を包丁庫の下に置いていたため、右手に包丁が当たり、右手人差指付け根を切った。	18	500 ～ 999
9	13～ 14	店内5階後方エレベーター前にて、パレティナの破損（はみ出し部分）が危険なため、スパナにて曲げたところ、右手首を受傷した。怪我をした当初は痛みはなく、翌日に痛み出し1日様子をみたため、後日の病院受診となった。	63	100 ～ 299
9	9～ 10	作業場で、寿司用のマグロ（冷凍柵）を包丁でカットした際、最後の2切れ分位のカット時に勢いづいて滑り、右手親指の腹を削いでしまった。	24	100 ～ 299
9	10～ 11	作業場で、とんかつをカットして包丁を置く際、まな板に引っかかり落ちかけた包丁を取ろうと右手でつかんでしまい、右手小指を切った。	44	100 ～ 299
9	8～9	海産物作業場にある寿司加工場において、材料である寿司ネタの袋を開封しようとしていた、通常はハサミで開封してネタを取り出すところを、近場にあった包丁を使って開封しようとした。利き手が左であるので、左手に包丁を持ち、ネタの袋を右手に持って、開封しようとしたところ、包丁が滑り右手の中指を切るけがをした。	55	50～ 99
10	13～ 14	水産作業場で、包丁で真鯛を三枚おろしにしようとした際、包丁が中骨に引っ掛かったが包丁を進めたところ、右手人差指に背びれが刺さった。	55	300 ～ 499
10	19～ 20	青果作業場で柿の段ボール箱を潰す最中、左手で箱を押さえ右手に持ったカッターで箱の端を切ろうとして、一緒に左手を切ってしまった。	50	50～ 99
	15～	店内鮮魚作業室で冷凍のカツオを解体している際、冷凍でやや硬かったため力を		30～

11	16	入れて切った。左手でカツオを押さえ、右手で包丁を持ち、力を入れた時右手が滑り、左手首に刃が当たってしまった。	37	49
11	19～ 20	加食売場において小麦粉を品出し後、空箱を片付けるためしゃがんでつま先立ちになり両足の間に空箱を挟み左手で空箱を押さえて右手に持ったカッターで上から下に切った際、勢い余って刃先を右足太ももに刺してしまう。3針縫合となった。	16	50～ 99
12	11～12	水産作業場で、使用後の包丁を水洗いし、水分を取るためにカウンタークロスで刃の部分を拭こうとした際、カウンタークロスを強めに刃に当てて引いたため、右手親指を切った。	44	300 ～ 499

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