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	1000 ~ 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	500 ~ 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	100 ~ 299
3	8~9	バックヤードのダンボール一時置場に商品を出したあとダンボールを置きに行った際、定位置手前に使用済油缶(一斗缶)があったため、それをよけようと注ぎ口に親指をかけ動かした。 そのとき左手親指内側を1cmほど切ったが作業を継続していたところ、痛みが酷くなった。	47	50~ 99
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	100 ~ 299
3	17~18	農産作業場で、かぼちゃ包丁の刃を拭こうとした際、勢いよく手を動かしたた め、誤って左手親指を切った。	62	500 ~

				999
4	15~ 16	バックルームにてキャベツを1/2にカットしている際、手を滑らせてしまい、左手 掌の小指付け根付近を切った。	57	10~ 29
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
4	11~ 12	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	100 ~ 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	15~ 16	作業場でうろこ取りを使用して真鯛のうろこを取ろうとした際、背びれの骨が右 手の薬指に刺さった。	35	300 ~ 499
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まな板に置き、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根に刃先が 当たり、裂傷を負い二針縫った。	62	300 ~ 499
6	12~ 13	作業場で、スポンジを使用して包丁を洗浄中、包丁が刺さり右手母指球に切創を 負った。	47	500 ~ 999
6	20~ 21	作業場で、スライサーの清掃をする際、鉄のグローブをしていなかったため、左 手親指付け根にスライサーの刃が当たり裂傷を負った。	18	300 ~ 499
6	20~ 21	作業場でスライサー洗浄中、細部の肉片を取ろうとして、細部の作業は金属手袋 着用では出来ないため素手で行ったところ、スライサーの刃で右手親指に裂傷を 負った。	18	100 ~ 299
6	11~ 12	デリカ作業場で、包丁を保管ケース庫に収納する際、手を離して戻す時に、隣に 並んでいた包丁の刃に右手親指部分が接触し、右手親指の爪の一部を刃で削ぎ落 とした。	60	300 ~ 499
7	11~12	精肉作業場にてスライサーの清掃作業をしていた時に、右手が刃のある方向に 滑ってしまい、刃の部分に接触し中指の爪半分と皮膚の部分を削いでしまった。	58	100 ~ 299
7	10~11	ベリーマッチ売場にて、結束機で一升瓶2本をくくるために結束バンドの2本目をかけたところ、一升瓶が1本割れたため、落ちない様に手をそえた時に割れた瓶	28	100

		で左手人差し指の甲側の根元を切傷した。		299
7	12~ 13	鮮魚の作業場で真鯛をおろしている時に包丁を持つ手元が狂い、真鯛の背びれが 右手人差し指の第一関節あたりから刺さり中に入った状態で出血があり腫れてき た。	40	100 ~ 299
7	18~ 19	畜産作業場にてスライサーの清掃作業中、肉片を取り除いた際に刃が右中指に当 たり、負傷した。	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	16~ 17	作業場にて、かぼちゃカッターの汚れをふき取ろうとしたとき、刃に触れ、右手 人差し指を深く切った。	58	300 ~ 499
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
7	10~ 11	作業場にて、ぶどうバサミを使用し、ぶどうの不良の取り除き作業をしようとした際、ぶどうバサミで左手人差指を切った。	18	300 ~ 499
9	15~ 16	畜産作業場で、スライサーの清掃のため部品を引き出そうとした際、手が滑り、 左側にあった刃に接触して左手中指の爪を切った。	59	500 ~ 999
9	14~ 15	売り場にて一人で作業中、ドリンクケース(500?、2ケース)を運んでいた際に、手の甲を切ってしまった。	27	50~ 99
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、まな板にひ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	299
9	14~ 15	牛肉の脂を取る作業中に、脂身が硬く肉を押さえている左手人差し指に包丁が跳 ねてあたり、腱を傷つけ、10針縫う。	60	300 ~ 499
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
10	16~ 17	精肉作業場にてスライサーの掃除を行っている時、安全カバーをせずに刃を拭い ていた為、手が脂で滑って刃に触れてしまい、右手中指切創、伸筋腱断裂。	43	100 ~ 299
11	15~ 16	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	30~ 49
11	10~ 11	米飯作業場で値付け機から流し台へ移動した際、床に一時置きした段ボールに躓き転倒した。 休診の為、後日に受診し、右手首打撲・捻挫の疑いと診断された。	55	500 ~ 999
11	19~	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	16	50~

	20	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		99
		た。		
11	11~	作業場においてかぼちゃカッターの清掃作業中、カッターの刃を上げた状態の時		50~
	12	に誤って右手中指を刃にぶつけてしまい創傷を負った。 すぐに病院を受診し、そのまま早退した。	57	99
		資材置場にて、土場に電動カッター(鋸径30cm)を設置して、廃棄処分する給湯		
12	15~16	器の部品である鉄パイプ(径2.5cm)をしゃがんだ姿勢で適当な長さに切断中、右	42	1~9
		手中指が、回転中のカッターの刃に触れて、第二関節部を切創した。		
		青果作業場のカット部屋で、パイナップルの芯ぬき作業の準備中、芯ぬきを清掃		100
12	8~9	しようと押さえを上下した際、間に手を入れてしまい、下の刃で右手親指の付け	57	~
		根を切って、4針縫合した。		299
		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		300
12	11~12	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、	44	~
		右手親指を切った。		499

出典:<u>https://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzen_pgm/SHISYO_FND.aspx</u>(職場のあんぜんサイト)

Return to: https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_09.html