

その他の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	12～ 13	鮮魚バックヤードでの作業中、はたいている時に脇見をしていたため、左示指の第一関節と第二関節の間を長さ5cm、深さ5mm切った。	57	100 ～ 299
1	9～ 10	厨房内でキャベツを切っている際、固いキャベツだったので左手で包丁のみねを押させて力を入れて切ろうとしたときに手が滑り、包丁の先端の方で親指の下部分を切ってしまう。	63	30 ～ 49
1	11～ 12	惣菜作業室に於いて、さつま芋のカット作業中、包丁（刃渡り約20cm）を洗うため包丁を右手から左手に持ち替えたとき、包丁の刃が右手第2指付根付近に接触し負傷した。	50	10 ～ 29
1	17～ 18	店舗内調理台にて、冷凍牛ステーキ肉を牛刀でカット仕込み中、誤って左手小指を負傷した。	19	—
1	10～ 11	食材のじゃが芋を切っている時に包丁がすべり、左手薬指の爪の部分を四分の一程切った。	70	1～ 9
1	14～ 15	店内厨房において、包丁を使った鮮魚のたたき調理中、誤って左母指を切りつけ受傷した。	18	50 ～ 99
1	18～ 19	勤務先で商品名ボードの作成のため、ポリエステル製の板をカッターナイフで切断中、板がなかなか切れなかったので力を入れて手前に引いたところ、勢い余ってカッターナイフの刃が右大腿部に接触し、裂傷を負った。	22	10 ～ 29
		朝の立ち上げ時、きゅうりが入っているダンボールの箱をカッターで切っている		100

1	9~ 10	際、一度で切れず、再度箱を左手で上から押さえて切ったところ、勢い余って添えていた左手親指と人差し指の間を切り、3針縫合した。	62	~ 299
2	17~18	作業場で包丁を洗浄中、急いでいたため誤って刃に触れてしまい左手人差し指を切った。	40	—
2	10~11	鮮魚作業場でカルパッチョ用サーモンを包丁でスライスしている時、誤って左手親指を切ってしまった。	61	—
2	11~12	事業所内にて包丁を使つての精肉作業中、後方に気を取られ後を向きながら豚肉をカットした際、誤って左手親指の先を切り負傷した。	19	—
2	9~10	弊社内でかぼちゃカッターを洗浄した際、右手を負傷した。カッターを持ち上げ、まな板を洗浄中に刃に当たってしまった。	42	50 ~ 99
2	16~17	当社店内の作業場において、商品の長ネギを包丁で切っていた時、つい力を入れ過ぎたため、包丁の刃先が長ネギを押さえていた右手に当たり親指を負傷したものである。なお、被災者は左利きであった。	42	—
2	13~14	冷凍マグロのさく取り中、包丁が滑り、マグロを支えていた左手薬指先端に包丁が当たり、その部分を削いだ。	34	—
2	9~10	調理室において、当日の献立の食材であるサツマイモを、包丁を用いて縦に三等分に切ったところ食材が固く、包丁を持つ右手に力が入っていたため、操作を誤り、食材を押さえていた左手の親指付け根付近を切ってしまった。	52	1~ 9
2	6~7	鮮魚部作業場においてサーモンのブロックを刺身に切る作業をしている時に、右手で持っていた包丁の刃が左手人差し指に当たり魚と一緒に指を切ってしまった。	38	50 ~ 99
3	12~13	青果作業場にて商品のオレンジを試食用にするため包丁で切る作業中、誤って手を滑らせ、包丁の刃が指に当たり、左拇指先端部を切創した。	44	10 ~ 29
3	15~16	包丁を砥いだ後、包丁の汚れをとるためにシンクに行き、そのとき左手で包丁を持ち右手で包丁の汚れを手でとろうとした際、包丁の刃に手がふれてしまい、右手人	68	1~

		差し指第二関節部分を切創した。		9
3	13~14	自社産業廃棄物処理場で、廃棄物を分別作業をしている時に、電線くずをカッターで金属とプラスチック類に切り分ける際、カッターをすべらせてしまい、電線くずを押さえていた左手を切りつけてしまった。	34	10 ~ 29
3	12~13	青果作業場でにんじんを野菜スライサーでスライスしている時、誤って右手親指を刃に刺した。	44	100 ~ 299
3	8~9	店の厨房で肉を切るため包丁入れから刃渡り約30cmぐらいの包丁を抜こうとした際、誤って手が滑り包丁が落下し、自分の右足ふくらはぎ部分に刺さり切傷した。	35	10 ~ 29
3	11~12	農産作業場で大根をカットしていた際、誤って左人さし指のつけ根を切ってしまった。	47	100 ~ 299
3	11~12	肥料の包装ビニールを小型カッターで切断中、先端が折れ、右目に当たり負傷した。	36	10 ~ 29
4	19~20	厨房内にて、食材のカットをする際に左手の人差し指を包丁で切ってしまう、左示指神経損傷および左示指切創を負った。	16	1~ 9
4	16~17	水産作業場でぶりのアラを包丁でたたいていたとき、誤って押さえる左手薬指に包丁があたり切ってしまった。	30	10 ~ 29
4	9~10	天然ぶりのえら、内臓処理を行っていたとき、ぶりのえらを外す為に包丁を入れた際に包丁が滑り、押さえていた左手に向かい小指を裂傷する。	31	50 ~ 99
4	11~12	自社工場内にてフロント部材の養生テープを切る作業中に、誤って左手小指の第二関節以下を切傷した。	35	10 ~ 29

4	10～ 11	精肉作業場で牛の整形作業をしている時に、包丁で指を切った。	22	100 ～ 299
4	17～ 18	店舗青果キャベツ売場で、会社指定のカッターを右手に持ちダンボールをカットする際、左手親指・左手手のひらを切り受傷した。	53	50 ～ 99
4	10～ 11	精肉作業場において牛肉の脂の除去作業中。包丁で手を滑らせてしまい左手中指を切ってしまった。	22	100 ～ 299
4	9～ 10	作業場にて、マグロのサク取りを行っている時、マグロの脂で滑りやすくなっていた真板の上で滑ってしまい、包丁で左手親指を切った。	43	50 ～ 99
4	18～ 19	当該事業所において、包丁を殺菌液で浸漬殺菌し、殺菌後右手で引き上げようとしたところ、誤って手を滑らせ包丁を落としてしまい、左手中指に包丁が刺さった。	68	30 ～ 49
4	9～ 10	作業場で1.5tトラックの荷台に野菜の積み込みをしていた際、荷台の側アオリの上に乗った時にアオリの運転席側が固定されてなかった為、倒れて落下し左胸部を荷台に積んであった鉄柵（1,000mm×800mm×高さ1,000mm鉄製のコンテナ）に強打し、胸部を骨折した。	45	50 ～ 99
4	11～ 12	製造作業場所にて、カッターナイフでバナナを加工していたその際に手が滑って、誤って左手の薬指に当たって切り、出血がひどかった。	47	50 ～ 99
4	10～ 11	水産作業場において包丁を洗いカウンタークロスで拭いたところ、刃を掌に向けていたため左の掌を切った。	41	100 ～ 299
4	12～ 13	厨房において葱の調理作業中、葱を掴み取った際に誤って葱の下の包丁と一緒に握ってしまった。	61	10 ～

				29
4	10～ 11	厨房にてスライサーで野菜を切っていた際、誤って右手親指の先を切ってしまった。	55	10 ～ 29
4	22～ 23	作業場でスポンジを使用してかぼちゃカッターを洗おうとした際、刃を洗う時にスポンジから指がはみ出していた為、右手人差し指に擦り傷を負った。	22	100 ～ 299
4	11～ 12	小口外装箱（段ボール）を開封する作業中、被災者は開封するため荷捌カッターで縦に1本切れ目を入れ、右手に荷捌カッターを持ったまま切れ目に手を入れ勢いよく箱を開けたところ、箱と押さえていた左腕に荷捌カッターが当たり切創を負った。	35	10 ～ 29
4	7～8	水産作業場にて、約20kgのマグロを解体していたところ、マグロの背ビレを鮭切包丁で切った時に、包丁が滑り、そのまま添えていた左手親指にあたり切ってしまった。	47	50 ～ 99
4	11～ 12	調理場でかぼちゃを切っていた時、まな板の下にタオルを敷き切っていたが、かぼちゃが硬くすべり、左手甲を切ってしまった。	26	1～ 9
5	8～9	店舗内作業場にて、刃渡り25cm位の包丁を使い、まな板の上で約5kgの肉の整形作業中、筋を取り除こうとした時に刃を研いだばかりだったので、予想より切れ過ぎたため、肉を押さえていた左手の拇指に当たり切傷した。	31	30 ～ 49
5	17～ 18	店の厨房で、から揚げを作る準備をして、鶏肉を切っている作業の途中、誤って肉を押さえている左手を滑らし、右手で持っている包丁で左手人差し指の指先を切った。当初は痛みもあまり感じず、作業を継続していたところだんだん痛みが出てきた。	62	1～ 9
5	18～ 19	フランスパンをスライスしている時、パンが固かったため滑って手を切った。	42	10 ～ 29
	9～	調理場にて、まな板上で冷凍カレイを捌こうとしたが、完全に解凍せずに硬い状態		1～

5	10	で包丁を入れた為、包丁が滑り、魚を押さえていた左手の小指の腹部分と中指先を削いだ。	27	9
5	13～ 14	鮮魚作業場にてブリの加工中、包丁がブリのヒレ部分に引っ掛かり、強引に包丁を押し込んだところ勢いよく包丁が入り、魚を押さえていた左手薬指を切ってしまう。	59	～ 299
5	15～ 16	作業場で包丁を使用して鯛の頭を二等分に割る作業をした際に、添え手の置く位置が悪く、左手親指に包丁の刃が当たって切ってしまった。	61	～ 99
5	11～ 12	店内一般部バックヤードで、右手にカッターナイフを持ち商品の入った段ボールの底切りをしていた際に手が滑り、左手親指爪の下の横辺りを切傷してしまった。傷が深く出血がひどかった。	54	～ 99
5	12～ 13	惣菜加工場で家庭用スライサーで千切りキャベツをスライスしていた時、勢いよくスライスし、誤って左手指の爪を引っ掛けて切創した。	18	1～ 9
5	12～ 13	厨房内の下処理場の作業台にて、鶏むね肉を切る作業中に肉用包丁で誤って左手の人差し指の先を切創した。	42	1～ 9
5	8～9	厨房で仕込み作業中にレタスを切っている時、レタスを押さえていた左手の人差し指を包丁で切ってしまった。早く帰ろうとして気が急いってしまったことが原因である。	36	1～ 9
5	8～9	精肉作業場で豚肉の腕を整形している時、脂を削っている際に脂が少し硬く削りづらかった為、力を入れて削った時に包丁が滑って、肉を押さえていた左親指を切ってしまった。	49	～ 99
5	14～ 15	店内にてスペアリブをなた包丁でカット中に、誤って左手人差し指を切った。	69	1～ 9
6	8～9	店舗厨房内で、玉葱をカットしている時、玉葱がヌルヌルしていて滑ってしまい、包丁で左手の中指を切るケガを負った。	52	1～ 9
6	16～ 17	研修店舗の鮮魚作業場内で包丁を研ぐ作業中、砥石の上で包丁を手前に引いた時に包丁を押さえていた左手に力が入り滑って、左手中指に包丁の刃が当たり、2cm程	17	～ 50

		度切る怪我をしてしまった。		99
6	10～ 11	当社にて、サンドイッチのパンを右手で下から掴んで、左手に持ったナイフで切る作業中、左手に力が入りすぎて滑り、ナイフの刃がパンに添えていた右中指部位に接触し、切創して痛め、受傷したものである。	66	10 ～ 29
6	9～ 10	厨房でキャベツを切裁中に、誤って手元が滑り、左手薬指を切創してしまった。	44	10 ～ 29
6	16～ 17	ラボ内にて、洋菓子の金属製の焼成型を洗おうとして手が滑った。その際に思わず手を出してしまい、型の角で手を切った。	42	10 ～ 29
6	12～ 13	仕込室にて、他スタッフが人参のイチョウ切りの切れ目を入れていたが、当該スタッフが形状の違いに気付いた。当該スタッフが短冊切りの形状に直そうと、不格好な形状の人参を切ろうとした時、不安定な状態で押さえていた左手から人参が滑ってしまい、勢いで左手中指・薬指の先を1～2mm切ってしまった。	62	10 ～ 29
6	13～ 14	作業場において、冷凍マグロを柵に加工中、使用していた大出刃包丁が魚の表面で滑り、左手親指と人差指の間の腱を2本切断し、縫合手術を受けたものである。	23	100 ～ 299
6	9～ 10	調理室の切菜台の上でネギの小口切りをしていた時、一度に多量を切ろうとしたため、手が滑り、左手親指を切傷した。	42	10 ～ 29
6	13～ 14	水産作業室で刺身製造中、話しかけられたので包丁をまな板の上に置き、その包丁を取ろうとした時、目で確認しないまま包丁を握ろうとし、誤って刃の部分を握ってしまった為、右手小指の付け根を裂傷した。	25	100 ～ 299
6	8～9	作業場で包丁を使用してスイカをスライスしていた際に、添え手を置く位置が悪く、左手小指先をスイカと一緒に切ってしまった。	65	50 ～ 99
6	14～	当社農場の畑内で三ツ葉の種取り中、鎌で左手の人差指を切った。	21	1～

	15			9
6	16~ 17	店内の鮮魚作業場内で、まな板で作業中、ミートペーパーを取りに行こうと包丁を右手に持ったまま歩いていた時に足を滑らせてしまった。バランスを崩し、体勢を整えようとした際に、自身が持っていた右手の包丁（刃渡り約35cm）を左手首に刺してしまった。手の平側から反対側まで貫通し、救急で病院に運ばれ手術し、入院した。	56	10 ~ 29
6	9~ 10	バックヤードにおいて、テープで梱包されたダンボール箱のテープ部分を、右手でハサミを持ち、ハサミを開いて刃の部分（刃面）を持って切った為、右手薬指にハサミの刃が当たり切創した。	47	100 ~ 299
6	17~ 18	店内テニスコーナーにて、ストリングマシンでストリングスの張替作業中、ストリングスをしっかりと結ぶためペンチで挟んで引く際に、顔面方向に引いて、ストリングスを挟んでいたペンチが滑って外れ、ペンチの先端が右眼球に当たり、右眼球を打撲した。	38	30 ~ 49
6	12~ 13	青果作業場にてカボチャの加工中、包丁を滑らせてしまい、左手を切ってしまった。出血が止まらず、傷も深かった。	59	100 ~ 299
7	10~11	青果作業室にて、かぼちゃを切るためにかぼちゃカッターを取ろうとしたところ、誤って刃の部分に手を置いてしまい、右手親指の爪部分に刃があたってしまい、爪の部分が切れてしまった。	41	50 ~ 99
7	12~13	調理洗い場で洗浄中足が滑り転倒し、右頭部をシンク下の柱に右肘をU字構にぶつけ創傷。	28	10 ~ 29
7	9~10	弊社製造フロアにて野菜カット作業中野菜が滑って包丁で切ってしまった。	52	50 ~ 99
7	10~11	厨房でニンジンの拍子切りをしていたとき誤ってニンジンを抑えていた左手中指を包丁で切ってしまった。第一関節まで長さ1cmくらいであったが出血が止まらな	48	50 ~

		かった。		99
7	10~11	2階店舗内青果部作業場において商品（カボチャスライス）作成時にカボチャカッターを使用中かぼちやを押さえている手が滑り左手人差し指を創傷した。	31	100 ～ 299
7	8~9	職場の調理場で野菜の加工作業時に包丁が滑り左手親指を負傷した。（1/4カットのかぼちやの断面を切り落とそうとしたところ、包丁が横に滑ってしまい、かぼちやを押さえていた左手親指を切ってしまった。）	19	50 ～ 99
7	10~11	惣菜作業場にて、包丁を使用してカツを切っていた時、不注意により誤って左手人差し指を切ってしまった。	22	100 ～ 299
7	10~11	出勤後、翌日出荷分の野菜加工の際、作業台上のまな板の上に白菜1玉横向きに置き左手で白菜を押さえ白菜の芯の部分の部分を包丁で切り落とし芯を拾いゴミ箱に入れようとした際、右手に持っていた包丁が左手薬指に当たり負傷。当日・翌日は自宅にて絆創膏を貼り様子をみたが、切り口がふさがらなかった。	53	100 ～ 299
7	10~11	畜産バックルームで、ミンチ用肉の加工作業中に包丁で切った。左手人差し指先、5針縫った。（作業中によそ事を考えていて、注意が散漫だった。）	61	50 ～ 99
7	13~14	サント室にて包丁を研ぎ、試し切りをするため左手にのせたパンで実施したところ誤って左手小指と薬指の付け根を切創した。その後傷は治ったが指が曲がらなくなったため指の腱を手術した。	56	10 ～ 29
7	9~10	厨房内にて、包丁を研いでいた。右手に包丁を持ち、左手を包丁の刃に添えて、包丁を砥石の上で前後に動かしていたが、包丁の刃が砥石に引っかかり、左手中指に包丁の刃があたり、左手中指（第2関節：はら側）を約2cm切った。傷が神経と腱まで達していたため、入院して手術した。	23	1～ 9
7	15～ 16	青果作業場内カット室においてスイカを急いでカットしていた為、スライスをする過程で包丁の刃先が降りる位置に指を置いてしまい指を切ってしまった。	54	50 ～ 99

7	9~ 10	店舗内売り場の青果特設コーナーにおいて、カッターナイフで玉ねぎの箱を開けようとした際に、注意不足でカッターナイフの刃が左手に当り、親指に1cm、人差指に0.7cmの切創を負った。	27	~ 299	100
7	12~ 13	青果作業でカボチャカット作成時に、カボチャカッターをセットしてカット作業を実施する予定が、セットし忘れによりカッターが落ちてしまい、右手人差し指を切ってしまった。	58	~ 299	100
7	8~9	鮮業作業場で冷凍マグロを切る際、原料が凍っていたために包丁が滑り、原料を押し返していた左手第4指の先を削ってしまった。	56	~ 299	100
7	10~ 11	店舗畜産厨房にて、包丁を棒やすりで研いでいたとき、棒やすりを持っていた左手に刃が触れ、手首を切り負傷した。やすりに当てる刃の角度が直角に近くなってしまい起こってしまった。	36	~ 299	100
7	10~ 11	厨房にて、にんじんの下処理中、落下した包丁を拾う際に、誤って刃をつかみ負傷した。	54	1~ 9	
7	10~ 11	デリカ作業場にて、揚げたチキン南蛮をカット中、包丁が滑り、左人差し指第二関節の辺りを切ってしまった。	51	1~ 9	
7	9~ 10	中学校の調理室にて、スライサー洗浄時に刃に詰まった野菜屑を取り除くとき、誤ってスライサーの刃に左手親指が触れてしまい、親指の爪を裂傷した。	60	~ 999	500
9	12~ 13	作業場で、トングをスポンジで洗おうとした際、急いで作業をして手が滑り右手親指第一関節を切った。	35	~ 99	50
9	8~9	青果作業室内において、商品加工の準備で右手にまな板、左手に包丁を持ち作業台に同時に置いた際に右手の人差し指に当たったため、切創したもの。	58	~ 99	50
9	15~ 16	店内惣菜作業場で、商品のチキンボン酢竜田弁当の準備の為使用したまな板と包丁を片付けようと洗い場に移動中、洗い場の食洗機に左腕をぶつけ、その拍子に包丁	62	~	100

		が滑り落ち包丁の刃が左示指に触れ負傷したものである。		299
9	9~ 10	店内農産作業場で、かぼちゃカッターで商品のかぼちゃを切っている時、カッター台の溝に詰まったかぼちゃを取り除こうとした所、右中指、環指がカッターの刃に触れ負傷したものである。	61	100 ~ 299
9	10~ 11	鮮魚作業場内にて刺身調理作業中、切っていたカツオタタキが硬かった為包丁が滑り、持っていた右手中指を切創した。その時傷口を見ると、削いだ様な傷口と出血があったことのショックで仰向けに倒れてしまい、頭部を床に打ち後頭部より出血し、頸椎を捻挫した。	29	50 ~ 99
9	15~ 16	商品の補充、荷物の運搬、カッター使用の作業で、右手首に過度な負荷がかかってしまい、右手首に痛みが発生した。	24	50 ~ 99
9	11~ 12	店内キッチンで、肉のブロックをカットしている時、誤って左手小指をナイフで切ったものである。	41	10 ~ 29
9	9~ 10	店舗厨房で、刃が指側を向いたまま洗浄した為、右手親指を深く切傷した。	20	10 ~ 29
9	15~ 16	店でおでんを作成している時にナイフで左手の指を切った。	17	10 ~ 29
9	8~9	地下鮮魚作業場で包丁を研いでいる時に、包丁がすべり左手ひとさし指と中指を切った。	66	30 ~ 49
9	15~ 16	バックヤードで冷凍のタラ（80g）が2つにくっついていたので、包丁で切り離そうとして包丁に力を入れて切ってしまい、タラを持っていた左手の中指、環指の付け根部分を切り負傷した。	69	10 ~ 29
	15~	店内園芸用品売場にて園芸ビニールシートをカッターナイフでカット中、手を滑ら		10

9	16	せてしまい、左手を負傷した。	51	～ 29
9	9～ 10	売場で、ダンボールの結束ひもをカッターで切ろうとした際、切れにくく力を入れたところカッターの刃で左手親指・人差しの指先を切って4針縫合した。	48	300 ～ 499
10	9～ 10	鮮魚作業場内で発生した。刺身を加工時、包丁の付着物を拭き取ろうとした際、誤って包丁を滑らせてしまい、（落とさない様に）慌てて包丁をつかもうとしたところ、右手の親指に刃が触れてしまい負傷してしまった。	50	100 ～ 299
10	9～ 10	鮮魚作業場で刺身加工中、冷凍商品だった為力を入れすぎて左手小指を2cm切ってしまった。	50	100 ～ 299
10	10～ 11	加工場で冷凍のトロガツオを切っていた時、包丁が滑って左手親指の第一関節に当たった為、切れてしまった。	39	10 ～ 29
10	10～ 11	就業中、厨房にてキャベツを短冊切りにし終えた時、誤って左手薬指先を切ってしまい、血が止まらず病院で5針縫った。	38	1～ 9
10	8～9	青果バックヤードにて、かぼちゃの切り直し作業をしていたところ、包丁が滑って左手の親指の付け根付近を切ってしまった。	17	50 ～ 99
10	14～ 15	調理場で包丁で玉ねぎを切っている時に左手小指を切った。	47	100 ～ 299
10	19～ 20	バックヤードで包丁を洗っていた時、誤って右手人差し指を切創した。	20	100 ～ 299
10	13～ 14	また板（45cm×100cm、8.7kg）を洗浄し片付ける際に、手が滑り右足小指にまた板が落下した。	18	50 ～

				99
10	8~9	店の鮮魚部門のバックヤードで、包丁でブリのカマの固いところを切っている時、包丁を握っていた右手が滑り、包丁の刃で右手人さし指と中指を切った。	27	50 ~ 99
10	10~ 11	店の鮮魚部で、魚の調理でぶりの頭を取る作業中に、不注意により、エラのすぐ下のカマの部分が頭よりも先に取れてしまい、その衝撃で左手親指を切る怪我をした。（包丁で切った）	26	100 ~ 299
11	20~ 21	B1F青果作業場において、カボチャを切る「スパッター」の洗浄作業中、刃の部分をダスターで拭いていた時に誤って右手小指を切ってしまった。傷が深かったため救急搬送。傷口を数針縫い、全治7日~10日。	64	100 ~ 299
11	21~ 22	厩舎本馬場において、競走馬の調教中同馬が第一コーナー付近で物見をし、暴走したのでブレーキを掛けたら急に止まり、そのまま前のめりに落馬し、腰、胸等を負傷したものである。	50	30 ~ 49
11	17~ 18	厨房にて冷凍マグロの柵取りをしていた、右手に包丁を持ち、左手で魚を押さえ包丁を動かした時、包丁が滑り、左手掌側面を約7~8cm切ってしまった。かなり深く切ってしまった為、救急車にて搬送され、傷が神経まで達していた。	45	1~ 9
11	11~ 12	水産作業場にて、イナダを三枚に下ろしていたところ力が入り過ぎ、右手中指に背びれが刺さり負傷した。	42	100 ~ 299
11	16~ 17	店舗内青果売り場において、顧客からの依頼で牛蒡をカットしようとした際に、右拇指にカッターの刃が当たり負傷したものである。（左利きのためカッターは左手で持っていた。）	23	100 ~ 299
11	15~ 16	バックヤードで巻寿司を切っていた時、誤って包丁で左手人差し指を切創した。	21	100 ~ 299
11	15~ 16	厨房器具を洗浄中、包丁を洗っていて刃先が右手に当たった。	55	50 ~

				99
11	10~ 11	揚げ物をカット中、誤って左手小指の指先を包丁で切った。	56	10 ~ 29
11	15~ 16	厨房内にて食事調理中、来客が多く材料が足りなくなり人参を切っている際、急いで慌ててしまって左中指を包丁で切った。出血がひどかったが、応急的に絆創膏と軟膏を塗って対応した。自宅に帰り痛みが出てきた為、翌日病院に行ったら縫合5針となった。	59	1~ 9
12	9~10	店内調理作業所内にて、作業用テーブルでウインナーを切っていた時に、手が滑って左手親指を切り受傷した。	56	10 ~ 29
12	8~9	青果作業場内、カット野菜作業台にて、かぼちゃのカット作業を行っていた。包丁を入れた際、かぼちゃが不安定であったため、かぼちゃがずれ、包丁の刃先が身体側に向いた際に、左手親指の先端を裂傷した。	61	50 ~ 99
12	10~11	のし餅の袋を切る際にカッターで左手親指を切ってしまった。	16	50 ~ 99
12	21~22	店内案内所にて、のし餅切りの作業が終わり、包丁と他の商品の片付けをしていたところ、包丁の刃先が右手人指し指に当たってしまい負傷した。	22	100 ~ 299
12	13~14	青果作業場にてカボチャをカットするためスライサーを用意した。刃が汚れていたため左手で刃を押さえ、右手に布巾を持って拭こうとしたところ、誤って右手中指第一関節と第二関節の部分を切ってしまった。当日は傷口を押さえそのまま帰宅し、翌日以降はあまり痛みもないため勤務していたが、後日に痛みがひどくなり病院を受診し、4針縫合した。	49	100 ~ 299
12	10~11	店舗にて試食販売実施中に、同店の調理場にて試食販売用の長ネギを刻んでいた際に、誤って包丁で左手中指の爪と指を切り落としてしまった。	60	100 ~

				299
12	15~16	庭で人工芝を敷く作業中、寸法調整のため定規に沿ってカッター（押し出し式、最大刃渡り約12cm）で人工芝を切っていた。そのとき、カッターの刃が人工芝を滑り、勢い余って定規を押さえていた左手親指先を切断してしまった。	72	1~ 9
12	18~19	厨房の清掃作業中、万能押切包丁（刃渡り約30cm、刃先が台に固定されている包丁）を洗っている際、右手にスポンジを持ち刃の部分を拭き取っていたところ、右手の示指第一関節付近に誤って刃が触れてしまい、切創したものである。当日は勤務を続けたが夜から体調が悪くなり、翌日出勤したがやはり具合が悪く早退し、受診した。	58	1~ 9
12	8~9	青果作業場で、キャベツの半切り作業をしている時、開店前で、急いで作業をしていた為、包丁で削いでしまった。	20	50 ~ 99
12	10~11	精肉作業場で作業台に向かって包装作業をしている時に、包丁が台の上に置いてあったが、不注意で包丁が台の上から落ちそうになり、とっさに左手が出て、怪我をした。	26	30 ~ 49
12	8~9	惣菜作業場内で包丁を洗浄中、手を滑らせて包丁を落とした際、誤って包丁に触れ、右手人差し指を負傷した。	17	100 ~ 299
12	14~15	精肉作業場でスライサーを使って肉を加工していた際、加工用の肉を隣の作業台に取りに行き、積んでおいた肉を取ろうとしたところ滑り落ちた。肉を受け止めようと咄嗟に手を出したところ、同じ作業台で加工作業を行っていた包丁と接触して切った。	48	50 ~ 99
12	8~9	鮮魚バックヤードにて、ふぐの調理中に包丁が滑り、添えていた左手中指の付け根を切った。	24	50 ~ 99
12	11~12	児童寮にて、野菜の下処理をする際に包丁が滑り、左手人差し指に8針縫う程度の切り傷を負った。	50	1~ 9

12	11~12	当社店舗内の惣菜調理場にて、惣菜調理作業中、作業台下の冷蔵庫を開けて商品を取ろうとした際、作業台に置いてあった包丁が冷蔵庫開閉の振動で落下し、落ちてきた包丁で左手薬指を切り負傷した。	47	50 ~ 99
12	12~13	調理場内の作業台で野菜の切り込み中に、硬い野菜を切っていて手が滑り、左薬指を誤って包丁で切除した。	56	1~ 9
12	15~16	店の精肉作業場で、鶏モモ肉を唐揚げ用に商品化しているとき、肉を支えていた左手に包丁を落とす位置を間違えて、左手薬指の指先を約1/3削ぎ落とした。	23	100 ~ 299

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