

その他の小売業における切れ・こすれ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
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	12～13	精肉作業場にて、スライサーを使って肉をカットしている時、スライサーに肉片が詰まったので左手で取り除いていた所、起動させるレバーはOFFになっていたが、安全装置（主電源）はOFFにしていなかったため、腹がレバーに当たりONになったため刃が動き、左手薬指先を負傷する。	24	—
1	9～10	井戸清掃作業中にコンプレッサーを始動しようとして、始動ロープを引っばる際に空回りの余裕を作ることを忘れ、ロープで右手人指しゆびが切れた。	54	1～9
1	18～19	構内バックヤードにて、組立て作業を行っている際に、滑って刃を落としそうになって、慌てて受け取り機械に取り受けようとした所、機械と刃の間に左手の小指を挟み、爪と指に刃が当たり出血してしまった。	20	100～299
1	10～11	店内水産厨房にて、切り身用まな板で包丁を使いブリのアラ処理をしていた際、誤って左手親指先を包丁で切り受傷した。	57	50～99
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	50	10～

		負傷した。		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	16~ 17	事業場所パン屋で食パンをスライスしている時、スライサーという機械を使用中、パンの耳を取ろうとして、スライサーを止めないで、機械の中に指を入れて負傷した。	17	1~ 9
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
1	9~ 10	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	100 ~ 299
1	19~ 20	当社店舗の木材・建材館作業場において、クレープ用のフライパンの柄を新しい柄に変えたいとお客様から相談を受けた。ハンマー用替柄（縦約1cm、横約2.5cm、長さ33cm、木製）を代用することを思いつき、柄を長さ17cmに切断し、柄の先端に切り込みを入れるため電気丸鋸（高さ約22cm、幅約17cm、奥行き約22cm、重さ約3kg）を本来の使用方法とは違う作業台の上に置き、右手で柄を持ち鋸の歯に当てていたところ、柄が弾かれてしまい、弾かれた勢いで右手親指が刃に当たり負傷した。	48	50 ~ 99
2	15~16	厨房にて大型のスライサーでキャベツの千切りを行っていた時、キャベツがスライサーのコンベア奥で止まったまま進まなくなってしまうため、スライサーを止めずに動いたままの状態を右手を押し込んでしまい、中指の先を削ぐように切っ	59	50 ~ 99

		まった。		
2	9~10	店内作業場において食肉用スライサーを洗っている時に刃に触れてしまい、左手人差し指の先を切ってしまった。	37	50 ~ 99
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	15~16	店内キッチン売場において作業中、展示品の野菜みじん切り器の回転刃が保護ケースから外れているのに気付かず、右手で握ったところ中指に切傷を負ってしまい負傷したものである。	55	10 ~ 29
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	19~20	畜産作業場で、スライサーの清掃をしようとスライサーに手を近づけた際、チェーングローブを装着せずに作業したため、左手人差し指が刃に触れて第2関節を深く切った。	59	500 ~ 999
2	21~22	店舗内でクローズケースを清掃中に、ガラスの縁が鋭利になっているのに気付かず、ふき上げてしまい、右手の平親指下に切り傷を負った。	22	—
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	5~6	被災者は、店舗に強盗が押し入り、防止する為、もみ合いになった際に、刃物で切りつけられ左手親指を切創した。	21	10 ~ 29
2	16~17	店内作業場で洗い終わったグラスを拭いている時に手を滑らせ、グラスが落下した。とっさに拾おうと手を伸ばしたが、グラスは作業台の角に当たり、真っ二つに割れており、割れたグラスを握る形になってしまった。これにより、右手のひらに切創を負った。	28	10 ~ 29
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	7~8	スライサーを使用し生野菜の切り込みを行っていた。その際、右手親指をえぐるように切ってしまった。	18	1~ 9
2	9~10	コーヒー豆を挽く作業中に豆が詰まりそれを取り除く際に誤って指先がミルのカッターに接触し指先と爪の一部を切断してしまう。	63	1~ 9
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	15~16	製造現場において、掛軸用生地を裁断する作業中に誤って、カッターで左手人差し指を裂傷した。	45	10 ~ 29
2	13~14	店1階中央売場にて、売場作成の為に、2人体制で長台車に什器を載せ運搬していた。台車から什器を降ろす際に台車から出ている釘に指が引っ掛かり負傷した。	22	100 ~ 299
2	17~18	スライサーの刃を清掃中、（切創手袋をせず軍手とゴム手袋を着用）回転刃が左手に接触した。	20	100 ~ 299
2	16~17	ベーカリー作業場にて一斤のホテルブレッドをスライサーでカットしていたところ、パンを掴んでいた右手の人差し指をパンと一緒に切断してしまった。傷が大きかったため、救急車を呼び病院へ行った。	18	1~ 9
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	7~8	当社本社調理場において、キャベツをスライサーに入れて作業中、キャベツの切れが悪かったので、蓋を開けてキャベツを押し込んだ時にスライサーの刃で左手中指	67	30 ~

		を負傷した。		49
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	11~12	店内の惣菜作業場において、巻き寿司をカットする機械を使用して作業していたところ、急いでいたため、カット台に右手が置いてある状態で誤って左手でカッター刃をおろしてしまい、右手の甲を負傷した。	71	10 ~ 29
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	12~13	当事業場内バックルームにおいて、コンベクション用鉄板の洗浄中、右手が鉄板の縁で擦れた際、右手拇指爪の右側を切創した。	52	30 ~ 49
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、右手人差し指第二関節部分を切創した。	68	1~ 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	19~20	精肉作業室でスライサーの清掃作業中、丸刃の中心から外側にカウンタークロスで拭いていた時、刃に鎖手袋をしていない左手薬指が当たってしまった。	20	50 ~ 99
3	17~18	厨房内の排水溝を掃除中にグレイチングで右手中指を切った。	64	10 ~

				29
3	4~5	精肉のスライサーを組み立てる作業中、まだ安全カバーが取り付けられる前にスライサーの刃を回してしまい、そこに指を突っ込んでしまい、小指と薬指を切除してしまった。	26	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	8~9	作業場で生食スライサーでローストポークをスライス作業中に、肉の押さえバーを下ろし忘れたため、慌ててバーを下ろそうとした。スライサーを止めずにバーを下ろそうとしたため、左手がスライサーの中に入ってしまい、左手小指と薬指がスライサーの刃にふれ切創した。	43	100 ~ 299
3	16~17	当社事業所内にて、取扱商品である工場用ゴムベルトをサンダー掛けの際、誤って左膝にサンダーが当たり切傷した。	45	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	8~9	惣菜部門において、ローストビーフサラダの盛り付けの準備で、ローストビーフを機械でカット作業中、均一にカットされていないところがあり、手で原料を押したところ、左手小指側面が刃の回転部分に触れて裂傷が生じ、7針縫合した。	61	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	14～ 15	ミキサーを洗っている時に水の中に手を入れてしまい、刃があたって切れた。	56	1～ 9
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	9～ 10	給食室にて刃が回転する裁断機を使って大根をカットしていた際、手が滑り、左手の指が刃にあたった。左手で大根を入れ、右手でハンドルの上げ下げの操作を行っていたが、四つ割りにした大根が濡れていたため手が滑り、奥まで手を入れすぎってしまった。	66	1～ 9
4	10～ 11	肉を切る機械を掃除している時、回転している機械の刃に指が当たって切れた。掃除の為にスイッチを切ったが余韻で動いていた歯に手を出してしまった。	36	1～ 9
4	17～ 18	夕方の清掃作業中、包丁を洗いふき取る際に誤って左手示指が包丁の刃に当たり切創し、血が止まらず、11針縫合した。	47	50 ～ 99
4	9～ 10	水産部作業場にて刃渡り24cmの包丁で鯛を3枚おろし後、包丁をまな板に置き、他の包丁刃渡り18cmに持ちかえようとした際、置いてある包丁が落下し右足親指の付根から足首に向かい、5.5cmのところ当たり、幅5mm、深さ2mmを切ってし	35	100 ～ 299

		まった。		
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	12~ 13	当事業場内でコロッケ製造中に、成型機で型取りしたコロッケを左手で受ける作業中に、コロッケのタネの切れ端が成型機の棒状の部分に落ちた。その切れ端をとろうとした際に通常は機械を止めて取り除く作業をするが、右手がとっさに出てしまい、回転している成型機と棒状の部分との間に指が巻き込まれ、右手人差し指第一関節部分（2センチ程度）を切断した。	56	10 ~ 29
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けばかりだったので、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	19~ 20	加工食品ドレッシング売場で、ごまドレッシングを割ってしまったお客様がいたために、瓶の片付けをした。その後、その瓶の中をゆすいで捨てようと、多目的ホールの流し台で洗っていた時に左人差し指の内側を切ってしまった。	17	50 ~ 99
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
5	9~ 10	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	1~ 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	100 ~ 299
	14~	就業中、洗浄室にて食器が入っているシンクで大皿を洗浄している時、手を洗浄液		1~

5	15	の中に入れて大皿を掴んだ際、食器が割れている事に気付かず、右手中指を薬指の間を深く切ってしまった。	60	9
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	50 ～ 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	50 ～ 99
5	15～ 16	食パンをスライスしていて、パンがスライサーの刃の奥側にずれたので電源を切り、パンを手前に戻そうとしたところ、刃に右手中指甲側が触れてしまい切傷した。	68	10 ～ 29
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	11～ 12	デリカコーナーの作業場において、加工作業の片付けをしている時に（清掃時）、包丁が右手薬指に接触した。その際、包丁が右手薬指に深く入り、右手薬指を2針縫う怪我をする。	63	100 ～ 299
5	9～ 10	厨房で、包丁で食材の切り込み作業中、誤って左手親指を切創した。	22	30 ～ 49
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	15～ 16	木工作业場で、パネルソーで木材のカット作業をしている際に、パネルソーのカット端材を取り除こうとして操作手順を誤って、パネルソーの刃に触れて左手小指の付け根辺りから切断した。	36	10 ～ 29
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、肉を押えていた左親指を切ってしまった。	49	50 ~ 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程度切る怪我をしてしまった。	17	50 ~ 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、切創して痛み、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	8~9	海産作業場で冷凍まぐろブロックの解体作業を行っていた。くっ付いていたブロックがあった為、力を込めて剥がそうとしたところ、鋭利な部分があり、左手人差し指を5cm程切ってしまった。	58	100 ~ 299
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ヨ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
	9~	給食室内で玉ねぎをみじんぎりにする為、裁断機を使った作業中に、裁断機の手前		10

6	10	に付いていた玉ねぎの一片を取ろうとした時、手を滑らせてカッターに触れ、中指爪の1cm×1cm・深さ2mm程度と、薬指の爪がめくれ、挫創した。	50	～ 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、誤って刃の部分を持ってしまった為、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～ 15	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～ 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	12～ 13	厨房内洗い場において、シンクに強化磁器の食器を入れ、食器洗浄作業をしていた。シンクに食器を入れた時に食器が割れたことに気付かず、手を入れてしまい、食器の破片で右手薬指を切創した。	67	1～ 9
6	6～7	玉葱の下処理中に、手が滑って手を負傷した。	29	50 ～ 99

6	19~ 20	バックヤードにて、スライサーでパンのスライス作業中、誤って右手人差し指・中指・親指を切断及び切創した。	22	100 ~ 299
6	12~ 13	本社内作業場において、商品の冷蔵庫を二人で持ち上げてトラックに手積みしようとしていたところ、冷蔵庫の底部のレールのような部分で上腕に裂傷を負ったものである。	31	1~ 9
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	13~ 14	店内厨房にて2便の片付け中、ダンボールを畳んでいる時、左手の中指の爪と皮膚の間に、ダンボールの端が刺さり受傷し、痛みが酷くなった。	48	1~ 9
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	9~10	作業場でまな板を洗った際、まな板の上に包丁を置いたまま洗っていたところ、ぶつかり左手人差し指を切った。	59	500 ~ 999
7	15~16	店内レジでトタン平板のバーコード部分をレジスキャナーで読み取りやすい向きへ変えようと持った際に、トタン板の端部分で右手中指を切った。出血が止まらなかった。	17	30 ~ 49
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	8~9	鮮魚作業場にて、マグロを包丁で加工中、左手で包丁の先端を押さえていたが、包丁を握っていた右手を動かした際に包丁が滑り、左手の平の中央部分を刺してしまった。	34	100 ~ 299
		工事において、リチャージ Jewel 撤去段取り作業中、定規鉄板を設置したの		

7	18~19	ち、1.5?の水タンクを吊るために吊具を装着したままクレーンを6m移動した。被災者は、玉掛のために水タンクの位置に移動した。クレーン移動完了後、子フックを下げた時に、吊具が子フックから外れて落下し、被災者の右腕及び右手にぶつかった。	56	10 ~ 29
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	9~10	事務所内給食室において、フードカッターで野菜をカットしている際に、不注意でカッターの刃に指が当たり、誤って右手人差し指と中指を切創してしまった。	23	10 ~ 29
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かった。	48	50 ~ 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ゃ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カットのかぼちゃ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、かぼちゃ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を包丁で切り落とし芯を拾いゴミ箱に入れよ	53	100 ~

		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見たが、切り口がふさがらなかった。		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	17~18	店舗内より、店外バツカンへ解体したショーケースのガラス板を搬出作業中、別館前において上部にあげた時、ガラスが割れ、右腕に破片が刺さった。	36	10 ~ 29
7	15~16	当該事業所において、漬物をペーストするためにミキサーを使用していた。セットする際に、スイッチがオンで入っていることに気付かず、刃の部分のみを先に台へセットした。刃をセットした瞬間ミキサーが回り始め、刃が右手指に当たり切創。	67	10 ~ 29
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	事業所内において、農機具を修理するためグラインダーで削っていたところ、跳ね返って、機械が左ひざに当たり負傷した。	28	1~ 9
7	9~10	作業場にて、ディスクグラインダーを使用して長方形のプラスチックの容器を小さく切断する作業をしていて、作業が終了したので右手でグラインダーを持ち左手でスイッチを切った際に誤まって左手に着用していた軍手が惰性で回っていた刃に接触して、そのまま左手が巻き込まれて親指と人差し指を切って負傷した。	56	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	100~299
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	100~299
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、原料を押しさえていた左手第4指の先を削ってしまった。	56	100~299
7	15~16	農産加工室にてカボチャ用カッターの片付け作業中に、アルコールスプレーを吹きかけながら刃の部分の拭いていたところ、右手中指が触れてしまい切創した。	49	100~299
7	2~3	作業場にて玉ネギのカットをしていたところ、フードカッターで右手小指と薬指を切ってしまった。	62	50~99
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	100~299
7	16~17	ペアガラス（80×210×1.8cm、30kg）を枠にはめ込む作業をしていたところ、枠とは逆方向にガラスが倒れてきたため、慌てて両側面を持って支えたが、支えきれず、ガラスは間に置いてあった脚立に当たり大破した。ガラス側面が切りっぱなしになっていたが、誤って強い力で側面を握り、両手を負傷した。	64	10~29
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	13～ 14	店内トリミングルームで、お客様の犬を洗っていたときに犬が嫌がり、左手の薬指と小指の間を噛まれ、出血して腫れた。	36	10 ～ 29
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	500 ～ 999
7	10～ 11	精肉作業場にて、豚肉の成形を行っていたとき、取り除く予定の部位から包丁が滑り、左側に添えていた左手親指を負傷した。	65	50 ～ 99
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	50 ～ 99
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	50 ～ 99
9	13～ 14	客先の格納庫にて、コンバインのカッター刃の交換作業中、カッター部にあたり負傷した。	44	1～ 9
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	10～ 11	資材館において品出し作業中、商品の入った段ボールがPPバンドで止めてあり、それをカッターで切断しようとしたところ、後ろからお客様に声をかけられ、振り向いたところ誤って押さえていた左手中指にカッターの刃が接触し切傷を負ったも	55	30 ～ 49

		のである。		
9	19～ 20	ショーウィンドウに食器を積み上げて展示をする際、転倒しないよう食器と食器を接着剤で固定していたが、展示が終わり、食器同士を素手で剥していた。その際、食器が割れてしまい右手親指第1関節と人差し指のつけ根を切ったものである。	19～ 29	10 ～ 29
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～ 29	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～ 29	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～ 29	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～ 49	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う、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～ 29	10 ～ 29
9	15～ 16	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、手を滑らせてしまい、左手を負傷した。	51～ 29	10 ～ 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～ 499	300 ～ 499
	12～	店のパンスライサーの置いている作業場で、フランスパンのスライサーでスライス		10

10	13	していた際、右手でフランスパンを押さえて前方向にスライドさせた時、回転している刃に右手親指先端が接触し、切創した。	34	～ 29
10	10～ 11	食材をミキサーへかける際、電源を入れたままミキサーの刃の部分回転器具へ連結したため、刃部分をロックする際、手で触れた時にミキサーの刃が回転し両親指を負傷してしまった。電源を入れていたのを忘れていた事が主な原因である。	59	10 ～ 29
10	15～ 16	厨房でミキサー使用中、回転が止まったと思い込んで食材を取り出そうとしたところ、まだ動いていたため、右手人差し指と右手中指を切創した。	40	10 ～ 29
10	14～ 15	お客様の田んぼでコンバインのカッター部分のわらの詰まりを取り除いて修理している時、軍手が引っぱられ、右指がカッターの刃にさわって怪我をしてしまった。	64	1～ 9
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	8～9	当該事業所においてミキサーの刃をスポンジで洗浄していたところ、ミキサーの刃に触れてしまい、誤って左手第四指を切創してしまった。	23	1～ 9
10	11～ 12	作業場で包丁を使用し鶏肉を切っていた際、肉を押さえていた左手が滑って左手薬指を切った。	43	300 ～ 499
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	15～ 16	当社1階の作業場において、アルミ製の角材を切断加工するため、固定式の電動丸ノコギリを使用していたが、押さえていた左手を誤って、電動丸ノコギリに触れてしまい、左手の人差し指と中指の爪の部分深く切り、大量に出血した。	75	10 ～ 29
10	15～ 16	1階雑貨売場にて、商品展開時の演出のため、ダンボールを切っていた時に、カッターを仕切板に当てて直線に切ろうとしたが、仕切板を押さえていた左手側にカッターが滑り、左手親指を切創した。	26	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	7～8	学校給食センター厨房内で、スライサーでしいたけをスライスしていて、終了後ホースで水をかけて汚れを落としていた。汚れが落ちにくかったので手で表面をこすっていたところ、スライサーの刃で左手の中指薬指の爪を削いでしまった。	48	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う、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	10～ 11	給食室で、刃が回転する裁断機を使って玉ねぎをカットしていた際、手を奥まで入れすぎ、刃が指に当たった。	37	1～ 9
10	11～ 12	店舗厨房内、スイーツ用ソースをなめらかにするための機械「ブレンダー」を使用しているときに機械の刃部分に異変を感じたため確認しようとしたが、刃の回転が完全に停止しておらず、歯に触れてしまい、切傷を負った。	21	10 ～ 29
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	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	調理室で裁断機を使用して人参を切っている時、スイッチを止めて裁断機の中に入っていた切れ端を取り除こうと左手を入れた。刃が完全に止まっていなくて中	58	1～ 9

		指を切った。		
10	15～ 16	店舗のベビー売場で補充作業を行うため、オムツを脚立で棚上（高さ180cm）にあげ、脚立から降りようとした時にバランスを崩し、脚立の2段目（高さ40cm）から足を踏み外し転倒しそうになった。咄嗟に棚上のプラスチックの什器を左手で掴んで支えたところ、掴んだ什器で中指と薬指の付根から第一関節の間を負傷した。	20	10 ～ 29
10	15～ 16	当該事業所において、お湯であたためたかぼちゃを切っていたところ、かぼちゃを滑らせて、左手を包丁で切った。	42	1～ 9
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	9～ 10	南瓜を包丁でカット加工作業中、誤って左手人差し指を切ってしまった。	63	50 ～ 99
11	9～ 10	出向中、長ネギをカットする業務用機械（ミドルネギ-OHC-50）で作業中、無意識の内に右手で安全装置を外し、左手中指を回転する刃の中に入れてしまい、左手中指を負傷してしまった。	49	1～ 9
11	10～ 11	セール準備の最中、農産作業室でかぼちゃのスライスカットをしている時、商品が滑って左親指の腹から爪をかぼちゃカッターで切った。すぐ病院に行ったが4針縫う怪我であった。専用の手袋を使用しておらず、商品が滑って誤って切ってしまったとの事で、マニュアルの作業を行っていないことから発生した。	30	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
	17～	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		1～

11	18	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	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	お店で、ストック用の食パンを切るため、1本切り終えてスイッチを切り、残っているパンの耳を取ろうとしたところ、まだ完全に止まっていない刃に指が当たり切ってしまった。人差し指は3針、中指は1針縫った。	51	10～ 29
11	13～ 14	工場でミキサーのビーターを装着して、クッキーを練っている際手を入れて巻き込まれた。そして中指と薬指の間を深さ1cm位、長さ5cm位切れてしまった。	48	10～ 29
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	19～ 20	スライサーを清掃中に、誤って刃を動かしたまま洗ってしまい、手を切った。	47	30～ 49
		下処理室のフードスライサーで、二枚刃を使い山芋を3×3mmに切っている時に		50

11	11~ 12	フードスライサーを停止しようと、停止ボタンを押し、まだ完全に二枚刃の回転が停止していない状態で安全カバーを開け山芋を押し出そうと手を入れ回っていた二枚刃に、右手の第2、3指が当たり負傷してしまった。	38	~ 99
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	11~12	手打ち風製麺機にて、そば麺帯を自動包丁にて切断中、誤って右親指を切断した。	69	1~ 9
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
		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		100

12	10~11	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	~ 299
12	21~22	当社において、バンドソーを使い冷凍本鮪赤身ブロックをサク取りする際に、バンドソーの刃と平行になるべきブロックが傾き、ブロックを押さえていた左示指がバンドソーの刃に当たり受傷した。当初、ステンレスメッシュグローブを使用していたが、商品を箱から取り出す際に外し、うっかりそのまま作業を行ってしまった。今後は、グローブを必ず使用することと、治具等を使用して手指が危険範囲に入らないようにする方法を検討する。	44	30 ~ 49
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	9~10	食パンのスライス作業後に、スライサーの電源を外し、スライサーの刃の周りを専用の箸で清掃中、誤って右手中指を刃に接触させ、負傷した。	20	30 ~ 49
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	12~13	店舗内精肉作業場で精肉スライサーを使用中に布巾で刃の汚れを拭こうとした時、スライサーの回転刃に布巾が巻き込まれて、布巾を持っていた右手が刃に触れてしまい、親指の先を深く切ってしまった。	26	10 ~ 29
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	18~19	精肉作業室でスライサー本体（肉箱）の肉片除去と拭き上げで肉箱と刃の間に手を入れた時、肉箱と刃の間隔を開けずに作業したため、引き戻した中指の爪がスライサーの刃に触れ、中指の爪と指の先端の一部を切創した（安全手袋未着用、ゴム手袋着用）。	18	100 ~ 299
12	11~12	本社1階仕込み室において、左手に翌日使う冷凍食材を持ち、右手の包丁（刃渡り18cm）で袋を切ったあと、左手の食材を置いて次の作業に移る際、誤って包丁の刃先が左手親指部分に触れ負傷した。	29	30 ~ 49
12	8~9	惣菜作業場内で包丁を洗淨中、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	11~12	会社内にて食肉をスライサーで加工中、動いた肉を押さえようとした際、誤ってスライサーの刃に右手が触れて右手親指を負傷した。	73	1~ 9
12	17~18	機械装置の保守点検のため分解・組み立てをして、中の様子を見るため指で水をかいていたところ、先輩が誤って電源ボタンを押したため、左中指の第一関節から先を切断した。	22	1~ 9
12	12~13	惣菜作業場にて、包丁でかぼちゃを切っているとき、誤って左手人差し指を切ってしまった。	48	50 ~ 99
12	15~16	作業場でローストビーフスライス機械を洗淨清掃しようとして分解していた際、金属の手袋をしなかったために刃の部分が指に触れ、右手人差し指を切った。	45	500 ~ 999
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	店舗内インスタベーカー部の作業場にて、食パンをスライサー機械を使ってスライスをする作業をしていた際、電源を落とし、スライサーの刃が十分に止まっていない状態で食パンの端の耳部分を取る作業をし、刃が右手人差し指に触れて切ってしまった。	39	100~299
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	11~12	ベーコンをスライスしていたとき、ベーコンが滑り、自分の中指を切ってしまった。	19	30~49
12	19~20	補正室において、補正練習後に一旦ミシンの電源を切り、補正商品（ボトムス）を両手でセットし、針を下ろすため、右手をはずみ車に移そうと思った瞬間に、無意識にペダルを踏んでしまい、余電力でミシンが作動した。その際、商品に添えていた右手の示指が針の下まで入り込んでしまい、針が刺さり負傷した。	22	30~49
12	14~15	病院から年末大掃除の依頼を受け、病棟敷地内で除草や清掃作業を行っていたところ、第3駐車場からB棟に向かう通路上で、傾斜角約30度・簡易セメント張りの溝の底部から法面（長さ約2.7m、約1.6m）の辺りに自然に生えた、直径12~15cmのせんだんの木を、立位で右腕を伸ばした状態で、根元から約60cm付近で伐採しようとしていた際、右手に持っていた電動工具を落とし、左足甲に回転した刃が直撃して受傷した。	31	10~29
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
12	17~18	精肉に使うスライサーの刃を清掃中、手が滑って右手人差し指を切った。	47	100~

出典：[https://anzeninfo.mhlw.go.jp/anzen\\_pgm/SHISYO\\_FND.aspx](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](https://www.jisha.or.jp/international/topics/202206_09.html)