

給食事業に関する郡山市の公務災害事例

アドバイス集

荷受け・下処理		認定年度	参考頁
包丁作業	包丁で左母指を切る	平成24年度	P 8
	包丁で左手薬指を切る	平成22年度	P 8
	包丁で左手薬指と小指の先を切る	平成21年度	P 8
	包丁で左掌を切り「左手切創」を受傷	平成20年度	P 8
	包丁で左手親指付け根部分を切り「左母指球部切創」を受傷	平成20年度	P 8
	包丁で右手薬指内側を切り「右環指切創」を受傷	平成20年度	P 8
	包丁で人参を裁断中、左手親指の内側を切り「左第一指切創」を受傷	平成19年度	P 8
	玉葱を包丁で切っていたところ、左手人差し指を切り、「左示指切創」を受傷	平成18年度	P 8
裁断機など機械を使った作業	ピーマンを左利き用の包丁で切っていたところ、右手人差し指を切り、「右手1指切創」を受傷	平成18年度	P 8
	人参を切っていたところ、左小指先を切り、「左第五指切創」を受傷	平成18年度	P 8
野菜裁断機でじゃがいもを裁断中、裁断機の刃に右手中指を巻き込み「右中指切創・皮膚切創」を受傷	平成19年度	P 10 P 41	
調理		認定年度	参考頁
油が跳ねる	はねた油が左眼に入り「左眼熱傷」を受傷	平成20年度	P 13
配膳・配送		認定年度	参考頁
高温・低温の物との接触	配膳作業中、回転釜から食缶バケツに中華スープを取り分けていたところ、バケツを載せていた運搬用台車が動いて回転釜の下の段差のところで傾き、バケツが床に滑り落ちて中のスープが左足にかかり「左下腿部熱傷」を受傷	平成18年度	P 13 P 19
洗浄・清掃		認定年度	参考頁
機械のコンベア部分	後片付け業務のため、食器洗浄機から流れてくる食器を集めていたところ、急いでいたため、誤って食器洗浄機のベルトコンベアの網目に左親指が入ってしまい「左第1指挫創」「左第1指爪損傷」を受傷	平成26年度	P 23
激突	清掃中、水切りワイパーが水槽の足に引っかかり、水切りワイパーを握っていた右手がすっぽ抜け後方にあった回転釜に右手甲をぶつける	平成25年度	
	洗浄の終わった食器かごを保管庫の中に入れ、手をぬこうとした際、右手中指を引っ掛けるようにしてぶつけてしまい「右中指切創」を受傷	平成18年度	
グレーチング	排水桝の網をはずそうとしたがなかなかはずれず、金槌でたたきながら網をひっぱったところ、はずれた勢いで後ろに倒れ、「頭部打撲、頸部挫傷」を受傷	平成25年度	P 53
切裁機器の刃	フードミキサーを洗浄中に回転する刃に右前腕が巻き込まれ「右前腕挫傷」を受傷	平成21年度	P 23
移動式設備	回転釜下部にある残さい受けを清掃していた際、右手小指を挟み、「右小指切創」を受傷	平成21年度	
転倒	調理業務の後片付け中、洗い場から食器を持ったまま移動する際に足を滑らせて転倒し、「めまい症」を受傷	平成20年度	P 32

※ハインリッヒの法則（1：29：300の法則）

1件の重大な事故・災害の背景には29件の軽微な事故・災害があり、その背景には300件の異常がある」という労働災害に対する経験則の一つ。災害という事象の背景には、危険有害要因が数多くあるということであり、ヒヤリハット等の情報をできるだけ把握し、迅速、的確のその対応策を講ずることが必要です。