

包丁・カッターなどの刃物を使用する際は 切創防止用手袋を着用しよう！

はじめに

横須賀署管内の事業場はリーマンショック以降、製造業が減少傾向にあります。小売業、飲食店、社会福祉施設等の第三次産業は増加する傾向にあります。それに比例するように労働災害発生件数も第三次産業で増加しています。

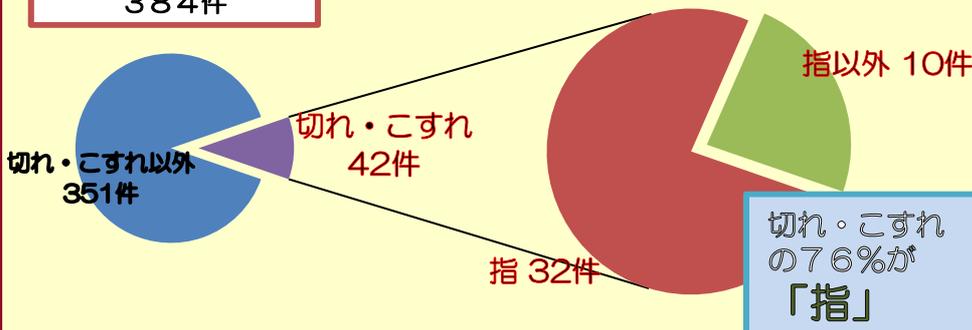
そこで、厚生労働省では第12次労働災害防止計画において、労働災害件数が増加している第三次産業（主に小売業、社会福祉施設、飲食店）において重点的に対策を進めています。

また、当署管内では三崎漁港などの漁港が複数あるため、魚の解体等の作業において、包丁やカッターなど（以下、「手工具」という。）を使用し、手や指を切創する労働災害が多く発生しています。いずれも、切創防止手袋を着用していれば、労働災害が防止できる事例が多数あったことに着目しました。

当署としては、業種にかかわらず、切創防止用手袋を広く普及させ、1件でも多くの災害を減らすため、周知用に当該パンフレットを作成しましたので、事業場で活用し、自主的な安全衛生管理に努めていただくようお願いします。

当署管内の切れ・こすれによる労働災害発生状況（平成24年）

全体で災害発生件数
384件



当署管内において、平成24年の切れ・こすれによる休業4日以上の労働災害は42件発生しており、全体の約11%発生している。そのうち指が傷病部位となっている災害は32件で切れ・こすれの76%も占めている。これらを防ぐためには、事業者が自主的に切創防止用手袋を着用させることが重要である。

切れ・こすれの災害事例



発生状況

厨房で、右手で包丁を持ちサーモンを左手で押さえながら、スライスしていたところ、右手が滑り、誤って左手に包丁があたり、被災したものの。

包丁を使用する場合は、ほとんどの場合加工物を押さえないと思い通りに切ることができない。よって、加工のために加工物を押さえた手(指)を包丁で切創してしまう災害が多い。
切創防止用手袋の使用が有効！

横須賀署管内で他にもこんな事例が・・・

CASE 1

調理室のシンクで包丁を洗っていたところ、錆びている部分を力を入れて、錆を落とそうとしたところ、手を滑らせ右手指を切ってしまったもの。

CASE 2

フランスパンをパン切り包丁で、スライスしていたところ、手を滑らせてパンを押さえていた手の中指を切り、4針縫ったもの。

CASE 3

段ボールを加工するため、右手でカッターを持ち段ボールを切っていたところ、誤って左手親指を切ってしまったもの。

上記、どの災害も切創防止用手袋が有効です！

切創防止用手袋とは



切創防止用手袋とは、高強力ポリエチレンなどの高強度繊維を編みこんだ、耐切創用の手袋である。

左の写真のように、一見軍手に似ています。

食品用に、次亜塩素酸による洗濯が長期にわたり繰り返し可能なものもあります。食品を取り扱う場合にはこの上にゴム手袋を着用する場合があります。

注意！

動力を用いた機械や尖った手工具（千枚通し等）には、効果がほとんどありません。また、回転する機械（ミキサー、フードプロセッサ等）には手が巻き込まれて、逆に骨折などの災害の原因となるので、使用しないでください。

切れ・こすれ防止には以下の点にも注意しましょう！

切創防止用手袋だけに頼らず、次のポイントにも留意して下さい。

1. 刃物を取り扱う時には細心の注意を払いましょう
よそ見せず、刃物から視線を外すことのないように！
冷凍した食材や硬い食材は切っている最中に、転がったり滑ったりしやすいので切るときには要注意！
不意に刃物に触ってしまうおそれがあるので、刃物は他の洗い物と別に洗おう！
2. 4S（整理、整頓、清掃、清潔）を徹底しましょう
使い終わった包丁などをそのまま放置していませんか？包丁を置く定位置を決めよう！
4Sを徹底することで作業効率の向上！
3. 食器等（皿、グラス、ジョッキなど）の割れには要注意！
食器等を洗う時や、拭く時に割れる可能性があるので注意！
知らない間にシンクの中に割れ物が混じる可能性があるので注意！
4. 缶にも危険が潜んでいます
缶の縁、蓋の縁で手などを切るので注意！
プルトップのある缶の縁はよく切れるので要注意！
5. 食品加工用機械は正しく使いましょう
刃物部分のガードを外すなど、本来の状態でない形で使用しないように！
機械の点検、掃除、修理をする場合には機械を完全に止めてから作業しましょう！
6. ゴミを捨てる際にも要注意！
ゴミ袋に混入した串、割れた食器などは「切れ・こすれ」災害の元！
長袖作業着、長いエプロン、安全靴等、手や足を保護するものがあるなら着けましょう！