

(株)トキハインダストリー 労働災害防止マニュアル

～ 切創事故/転倒事故について ～

【 目 的 】

トキハインダストリーにおける労働災害（以下労災という）において、過去の発生事例の3分の2が切創事故・転倒事故によるものだった。また、小売業界（第三次産業）の労災件数は増加傾向にあり、なかでも転倒事故が多い。

このことから、切創事故で多い包丁やスライサーの取扱いについて、また転倒事故防止にも焦点を当て、労災を未然に防ぐために本マニュアルを作成した。

【 目 次 】

I. 包丁の取扱いについて

①精肉部門

- 1) 包丁の種類と名称
- 2) 包丁の持ち方と切り方
- 3) 加工時の注意

②海産部門

- 1) 包丁の種類と名称
- 2) 包丁の持ち方と切り方

③青果部門

- 1) 包丁の取扱いについて



II. （精肉部門）スライサーの使用・清掃時の取扱いについて

①スライサー清掃時

②冷凍スライサー使用時

III. 切創防止手袋の着用について

IV. 転倒事故防止について

①転倒事故事例

②転倒事故に合わないためのポイント

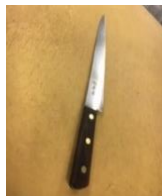
V. もし労災事故にあってしまったら…～申請の流れ～



I. 包丁の取扱いについて

精肉部門包丁の取扱いについて

①包丁の種類と名称



↑ 筋引き包丁



↑ 牛刀（メイン）



↑ なた



包丁は必ず包丁入れに保管しましょう

②包丁の持ち方と切り方

【基本の持ち方】



【切り】



切る時には、刃の向かう先に手・指を置かないこと！
指は開かず、必ず「グー」にする。または肉を持ち上げて切るなどする。

危険

③加工時の注意（なた使用時）



スペアリブ加工時になたを使用する際、肉を手で押さえたまま振り下ろさない。
高い位置から振り下ろすと、目標の場所に落ちにくく、誤って手を置いておくと大怪我になる。

海産部門包丁の取扱いについて

①包丁の種類と名称

※包丁のサイズは、寸又は尺で計ります。（1寸＝3.03cm、1尺＝30.3cm）サイズ選びは、自分の体に見合った大きさで！



↑ 出刃包丁

腹だし・頭とり・切身作成時に使用します。



↑ 牛刀（おろし包丁）

3枚おろし・皮すき・切身作成時に使用します。



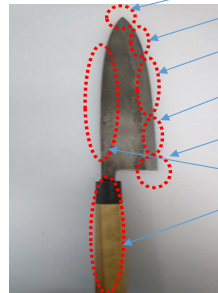
↑ 刺身包丁

刺身・ブロックの商品化時に使用します。



↑ 鮭切り包丁

塩干、鮭・さばなど切身作成時に使用します。



包丁の各部名称

- ① 切っ先
- ② そり
- ③ 刃中
- ④ 刃元
- ⑤ あご
- ⑥ 峰
- ⑦ 柄

②包丁の持ち方と切り方



↑ 出刃包丁

包丁の柄の付け根部分をしっかりと握りこむように持ちます。
注：柄の端のほうを持つと力が入りづらいため腰痛などになる可能性があります。



↑ 牛刀（おろし包丁）

包丁の柄の真ん中部分をしっかりと握りこむように持ちます。



↑ 刺身包丁

包丁の峰の部分にひとさし指を置いて、柄をしっかりとにぎりこむように持ちます。刺身を切る場合は、基本的に引切りです。刃元⇒切っ先まで手前に引くように切ります。



↑ 鮭切り包丁

包丁の峰の部分に親指を置いて、柄をしっかりとにぎりこむように持ちます。切身をきる場合は、基本的に押切りです。そり⇒刃元まで、前に押し出すように切ります。

③包丁の研ぎ方



①右手親指であごの部分をしっかり押さえて、あごの部分をしっかり研ぎます。



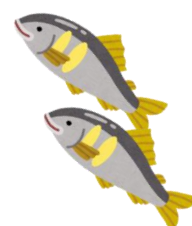
②左手の人差し指・中指で切っ先をしっかり押さえ、切っ先からそりにかけてしっかり研ぎます。



③最後に調整で、刃中と刃元を研ぎます。
ここまでの工程で、砥石の左側に包丁の切っ先が出ないよう気をつけること！！



最後に包丁を裏返し、刃の返しを調整する。
割合は7:3の割合がベスト・・・
刃を7回研いだら、返しは3回程度



青果部門包丁の取扱いについて



↑ 葉切包丁
白菜やキャベツ・
大物野菜に使用



↑ ステンレス包丁
錆びにくく、多岐に使用



↑ 南瓜カッター
かぼちゃ等の硬い野菜に使用

危険

青果部門での労災の多くは、主に
「硬い野菜を裁断する」際に発生して
います。

特に南瓜等硬いものを裁断する際
(カッター使用時等)は刃の向く先に
手を置かない等、注意が必要です。

II. スライサー使用・清掃時の取扱いについて(精肉部門)

スライサー清掃時

必ず確認！



清掃時、スライサーの
電源を必ずOFFにする。
ONにして、刃を回転
させて清掃しない。



↑ 部品を外して洗
うときは足元への
落下に気をつける

危険

スライサーの刃周辺の掃除が最も危険！！



包丁事故に次
いで多い事故
です！！

切創防止手袋
を必ず着用し
ましょう



スライサー等切創事故が
発生しそうな箇所には標
示をして、注意喚起をし
ましょう！

スライサーの刃を手でまわしながら拭き取りを行う。
刃は少し触れただけでも切傷になるので、十分注意をし
ながら拭き取りを行う。
刃だけではなく、刃周辺の掃除も要注意！！

【冷凍スライサー使用時】

冷凍スライサーの清掃
時も刃には気をつけな
ければならないが、特
に使用時に注意が必要。



肉をおさえる部品を必
ず使用する。
手でおさえて使用す
ると、そのまま手が持っ
ていかれて怪我をする



正しく使用しま
しょう！

III. 切創防止手袋の着用

【切創防止手袋について】

生鮮部門で包丁を扱う際、また精肉部門でスライサー清掃時には
切創防止手袋の着用を義務付けます。



高い強度と優れた高強力ポリエチレン繊維
を採用した切創防止手袋です。

洗濯して繰り返し使用できます。
(ほつれ等外観上の劣化が認められたとき
は交換の目安です)



切創防止手袋の導入により、切創による労災を減らすこと
が出来ます。

ポイント



衛生面の観点で、切創防止手袋を
着用した上からゴム手袋を装着する

IV. 転倒事故防止について

近年、製造業等での労災は減少傾向にあるなか、小売業を含む第三次産業の労災は増加傾向にあります。特に転倒・衝突による労働災害が全体の4割を占めている現状があります。当社でも転倒・衝突事故事例があり、他人事ではありません。今一度、自分の作業環境を見直してみましょう。

①転倒・衝突事故事例

- ・担当者不在のため海産バックヤードに取りに行った。清掃後で床が濡れていたところに普通の革靴でいったためか、誤って背中から転倒し、首と頭を打撲したもの。
- ・店内を歩いて移動していた際、急に現れたお客様と衝突した。鼻を強打しその後意識失い倒れる。
- ・事務所にて、パソコンデスク上に設置していたプリンタの復旧作業のため、キャスター付の椅子に乗っていたところ、バランスを崩し転倒した。

②転倒・衝突事故に合わないためのポイント

【床面】

- ・床の水溜りや氷は放置せず、その都度除去する。
- ・通路、階段、出入口に物を放置しない。

【高所】

- ・踏み台や脚立は、安定した場所で、正しい使用方法で用いること。

【積み荷】

- ・倉庫内では必ず通路を確保する。
- ・重いものや大きいものは下に積み、荷崩れや荷が落下しないようにする。

【衝突】

- ・台車使用時は、他の作業員・お客様に衝突しないようにする（台車は押さずに引っ張る）。
- ・曲がり角では一旦停止し、左右の確認を行う。
- ・必ず確認をして次の作業にはいる。走らない。



転倒が起こりそうな箇所には標示をして、注意喚起をしましょう！

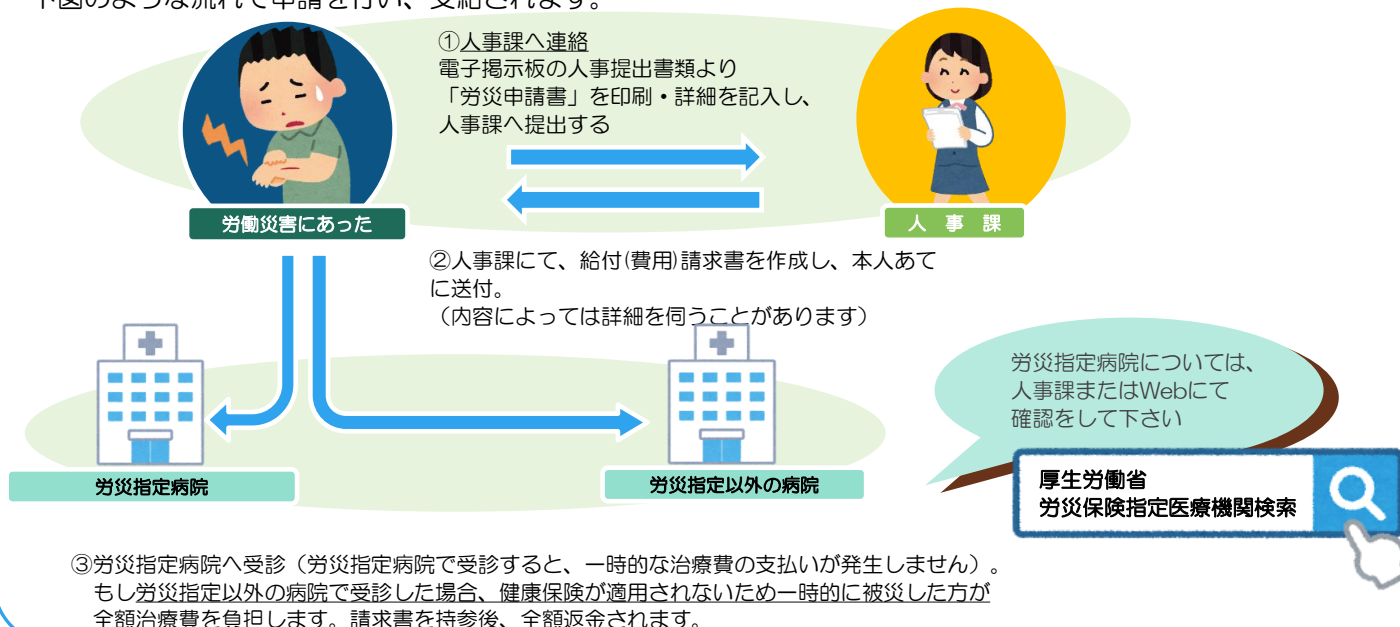
V. もし労災に遭ってしまったら…～申請の流れ～

①労働災害（労災）とは

労働災害（以下労災）とは、労働者の就業に係る建設物、設備等、又は作業行動その他業務に起因して、労働者が負傷、疾病、死亡することをいいます。また業務中のみならず、通勤中の災害も含まれます。

②労災に遭った場合の申請の流れもし労災に遭ってしまった場合

下図のような流れで申請を行い、支給されます。



【お問合せ先】 総務人事部 人事課（内線 3431～3436）