

見守り 新鮮情報

第159号

事例1 刃がセラミック製のスライサーを購入した。たまねぎを切る際、**大きいので大丈夫だろう**と思い、**安全ホルダーを使わず**に使用したところ、**右の親指の先**を切ってしまった。調理は今までほとんどしたことがなく、スライサーは包丁より簡単に使えるものだと思っていた。(60歳代 男性)

事例2 テレビショッピングで購入したスライサーの**刃の調整**の仕方を調べているときに、刃に指が触れ**左手の中指と薬指**が切れた。その後、安全ホルダーを使ってごぼうをスライスしたが、ごぼうが刃につかえて動かなくなってしまい、それを**取り除こう**として**右手の親指の先を爪ごと**切ってしまった。(60歳代 女性)



けがに注意!スライサーも刃物です!

ひとこと助言

安全に使おう



見守るくん

- 野菜をスライスするために使用される「スライサー」でけがをする事故が起きています。
- 事例の他にも、スライサーを洗っているときや、収納場所から取り出すときなどにけがをするケースもあります。
- スライサーによる事故は、皮膚の表面が削がれるような傷を負うことが多く、重症になりやすい傾向があります。包丁のように刃がむき出しになっていないため安全なイメージもありますが、刃物であることを認識し十分注意して使いましょう。
- スライサーを使用する際には、説明書に従い正しい使い方を使用することが大切です。特に食材が残り少なくなったときは、必ず安全ホルダーを使用しましょう。