

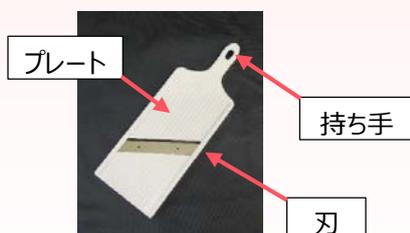
# くらしの危険 Number 373

## スライサーで 指先にけがをする事故が多発！



野菜などの食材を簡単にスライスするための調理器具「スライサー」で指先にけがをする事故が発生しています。スライサーでのけがは、指先の皮膚などを削ぎ落とすこともあり、止血しにくく、治癒までに期間を要することもあります。食材をつかむホルダー「安全ホルダー」を使用することで、けがのリスクを低減することができますが、持ち方を誤るなどすると、けがをすることもあります。

### スライサー と 安全ホルダー の例



安全ホルダーの形状はさまざまです



独立行政法人  
国民生活センター

National Consumer Affairs Center of Japan



## こんな事故が起きています

### 事例 1

新品のスライサーでキャベツを調理中に右手母指を負傷した。30分ほど経過しても出血が止まらず、救急外来を受診した。約 2 × 1 cm 程度の切創で、表皮がはがれていた。

(事故発生年月：2022 年 6 月、10 代、女性)

### 事例 2

引き出しのスライサーを触り、右手の中指を切った。保護者がティッシュにて圧迫止血し、止血した。

(事故発生年月：2019 年 1 月、1 歳 8 カ月、男児)



## スライサーについて調べてみました

市販のスライサーを入手してどのような事故が生じるのか検証しました

※写真の商品は事故事例とは関係ありません テストにはハンドマネキンを使用しています

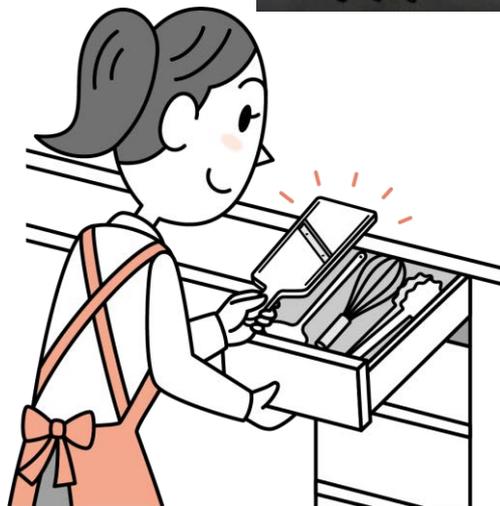
### 調理中

- ▶ 小さな野菜を調理するときは、野菜を手で保持しづらかったり、手を滑らせてしまうことがあります
- ▶ 安全ホルダーから手を滑らせたり、安全ホルダーの外側を持つなど、使い方を誤ると指が刃に触れやすくなります



### 調理中以外

- ▶ スライサーのプレートを洗浄する際、刃やその周辺を洗う際に触れてしまうことがあります
- ▶ スライサーを保管している引き出しからものを取り出す際に、内部をよく見ずに不用意に手を入れると刃に触れてしまうことがあります



## 消費者へのアドバイス

スライサーによるけがを防ぐためには…

- ✓ 使用する際は取扱説明書をよく読み、刃物であることを認識して十分注意しましょう
- ✓ 野菜が小さくなったら食材をつかむ「安全ホルダー」を使ったり包丁で調理したりしましょう
- ✓ スライサーを洗う際や引き出しなどからものを取り出す際にも刃に触れないよう注意しましょう