

スライサーで 指先にけがをする事故が多発!

- スライサーによるけがに関する事故事例が継続的に寄せられています。
- 事故事例の中には、調理中以外にもけがをした事例がありました。
- 安全ホルダー**を使用すること等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。



相談事例

【調理中にけがをした事例】

- キャベツをスライサーで調理中、**思いのほか食材が切れる速度が速かったため、指を受傷した。**
- キャベツをスライサーで調理中、**力を入れたら手が滑ってスライサーの刃の部分で指を強く擦った。**

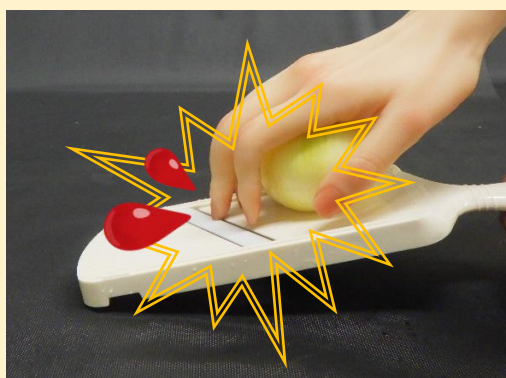
【調理中以外にけがをした事例】

- スライサーの**洗浄中**に誤って指を切った。
- 引き出しのスライサーを触り**中指を切った。



商品テスト

- ▶野菜が小さくなったり、手を滑らせたりすると指が刃に接触する可能性があります。
- ▶安全ホルダーの使い方を誤るとけがをする可能性があります。
- ▶調理中以外でも指がスライサーの刃に接触することがあります。



※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。

⚠ 消費者へのアドバイス

- ▶スライサーには**刃物**が付属しているため、不注意や使用方法を誤れば**思わぬけが**につながる危険性があります。調理する際は取扱説明書をよく読み、十分に注意しましょう。
- ▶**調理中以外**でもスライサーでけがをする危険性があります。**手入れ**や**保管**をする際には十分に注意しましょう。



独立行政法人
国民生活センター