

報道発表資料

令和5年1月18日
独立行政法人国民生活センター

スライサーで指先にけがをする事故が多発！

1. 目的

野菜等の食材を簡単にスライスするための調理器具として「スライサー」(写真1参照)があります。

スライサーで指先にけがをする等の事故が複数件発生していたため、国民生活センターでは2009年8月^(注1)に注意喚起し、その後も継続的に事故が発生していたため2013年2月^(注2)に再度、注意喚起しました。

2017年度以降の5年半あまり^(注3)に、医療機関ネットワーク^(注4)には、スライサーによる事故事例が87件寄せられており、PIO-NET^(注5)にも同じ期間に、スライサーに関する危害・危険情報^(注6)が18件寄せられています。スライサーでのけがは指先の皮膚等を削ぎ落とすこともあり、そのような場合は止血しにくく、治癒までに期間を要することもあります。

また、食材をつかむホルダー(以下、「安全ホルダー」とします。写真2参照)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。

そこで、スライサーによる事故の発生状況等を検証し、消費者に注意喚起することとしました。

(注1) 調理器具の安全性2「スライサー」(2009年8月6日公表)

(注2) スライサーを安全に使うには—安全ホルダーの使用中心に—(2013年2月7日公表)

(注3) 2017年4月以降受付、2022年10月31日までの登録分。

(注4) 消費者庁と国民生活センターとの共同事業で、消費生活において生命または身体に被害が生じた事故に遭い、参画医療機関を受診したことによる事故情報を収集するもので、2010年12月から運用を開始しています。件数は本公表のために特別に精査したものです。

(注5) PIO-NET(パイオネット：全国消費生活情報ネットワークシステム)とは、国民生活センターと全国の消費生活センター等をオンラインネットワークで結び、消費生活に関する相談情報を蓄積しているデータベースのことです。消費生活センター等からの経由相談は含まれていません。件数は本公表のために特別に精査したものです。

(注6) PIO-NETにおける危害とは、商品・役務・設備に関連して、身体にけが、病気等の疾病(危害)を受けた相談を指します。危険とは、そのおそれがあった相談を指します。

2. テスト実施時期

検体購入：2022年10月～11月

テスト期間：2022年11月



写真1. スライサーの一例

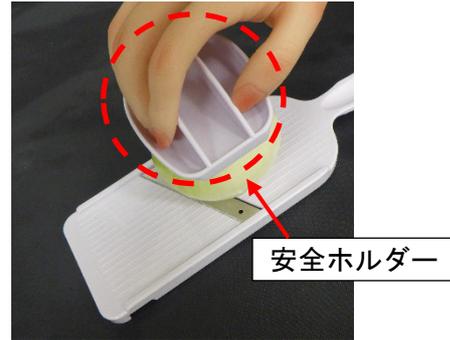


写真2. 安全ホルダーの一例

3. 医療機関ネットワークに寄せられた情報

医療機関ネットワークに寄せられた、スライサーに関する87件の事例のうち81件が、調理中にスライサーでけがをした等の事例でした。その中には、「スライサーを初めて使用した」、「慣れていなかった」、「野菜や安全ホルダーを保持する手が滑った」、「思った以上に野菜が切れた」、「安全ホルダーが付属していたが使用しなかった」といった事故時の状況等が分かるものもありました。また、保護者がそばにいたものの、子どもがスライサーを使って調理し、けがをしたという事例もみられました。

そのほか、スライサーを洗浄中に刃に触れてけがをした事例や、引き出しから取り出す際に刃に触れてしまい、けがをした事例等、調理中以外にけがをした事例もありました。

(1) 調理中にけがをした事例

【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2×1cm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】

ボウルの上にスライサーを置き、キャベツを半分に切って調理していたが、そのスライサーを使用するのが初めてであり、食材が半分くらい残っていたのでまだ大丈夫と思い、安全ホルダーを使用していなかったところ、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。

(事故発生年月：2022年5月、60代、女性)

【事例3】

キャベツをスライサーで切っていたが、はじめて使用したため、うまくキャベツが切れず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。安全ホルダーを使用していたが、手が滑ってしまい、手だけが刃の方に向かってしまった。

(事故発生年月：2022年4月、10代、男性)

【事例4】

食材を押さえる道具が付いていたが、使わずに素手で玉ねぎをにぎって調理したところ、スライサーで中指を受傷した。
(事故発生年月：2022年3月、40代、女性)

【事例5】

保護者がジャガイモをスライサーで切っていたら、子どもが「お手伝いする」と言った。何回かお手本を見せた後で、子どもが手をジャガイモの上に置いて、その上に保護者が手を添えて一緒にやる形でスライスしようとしたが、子どもの指を巻き込んで切ってしまった。
(事故発生年月：2018年6月、2歳6カ月、女児)

(2) 調理中以外にけがをした事例**【事例6】**

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)

【事例7】

スライサーの洗浄中に誤って指を切った。
(事故発生年月：2017年4月、30代、女性)

4. PIO-NET に寄せられた相談事例

PIO-NET に寄せられた、スライサーに関する危害・危険事例は18件ありました。(2017年4月以降受付、2022年10月31日までの登録分。事例中の()内は受付年月と相談者の属性)

【事例1】

カタログ通販で外国製の野菜スライサーを注文した。スライスしていく中で野菜が小さくなると指や爪に刃が当たる危険性がある。
(2021年7月受付、70代、男性)

【事例2】

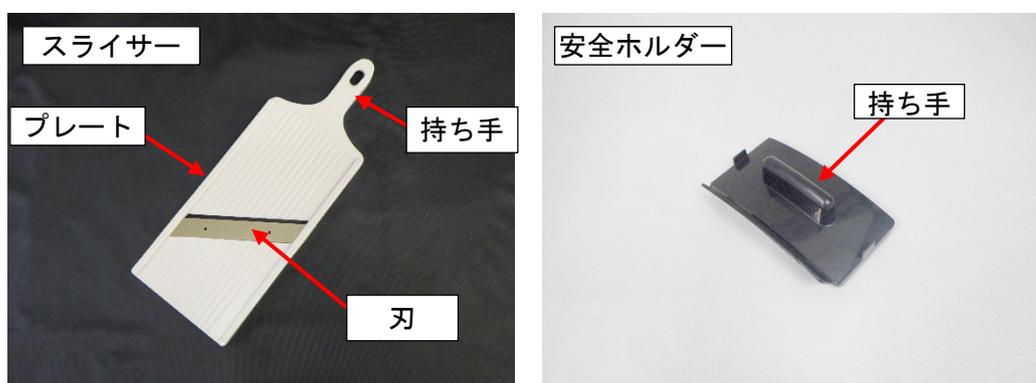
100円ショップで野菜スライサーを購入した。人参を3～4つに切り、繊維と並行方向にスライサーを滑らせて切っていた。そろそろ止めて残りは包丁で切ろうと思っていたところに、人参を持っていた親指がすべり、指先が斜めに5ミリほどそがれてしまった。爪にもかかるくらいに切れた。すぐに病院に行き2針縫ってもらったが、なかなか血が止まらなかった。
(2017年12月受付、30代、女性)

【事例3】

スライサーで大根を調理中に、人差し指と親指の先を切ってしまった。
(2017年11月受付、40代、女性)

5. テスト結果

スライサーについて、大手インターネット通信販売サイトの売り上げランキング等を調べ、6 銘柄を入手してテストに用いました。なお、安全ホルダーは全銘柄に標準で付属していました。テストに使用したスライサー、安全ホルダーの一例及び各部の名称を写真3に示します。



※写真の商品は事故事例とは関係ありません。

写真3. テストに使用したスライサー、安全ホルダーの一例及び各部の名称

(1) スライサーによる事故の検証

1) スライサーによる調理中のけがについて

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した

医療機関ネットワークやPIO-NETには、スライサーで調理しているときにけがをしたという事例が寄せられていました。そこで、スライサーで調理中に指が刃に接触する様子を、シリコン樹脂製のハンドマネキンを用いて検証しました。テストには、半分に切ったキャベツと、皮をむいて茎と芽を切った玉ねぎを用いました。

キャベツの場合、野菜が大きいうちは、指とプレートの間に距離がありますが、小さくなるにつれ、指とプレートとの距離が縮まります。そのまま調理を続けると、指の先端が刃に接触しました（写真4参照）。また、スライサーで調理中は、手で保持したものを上から見るため、横から見たときよりも残量が分かりづらく、指とプレートとの距離も認識しづらいつと考えられます。

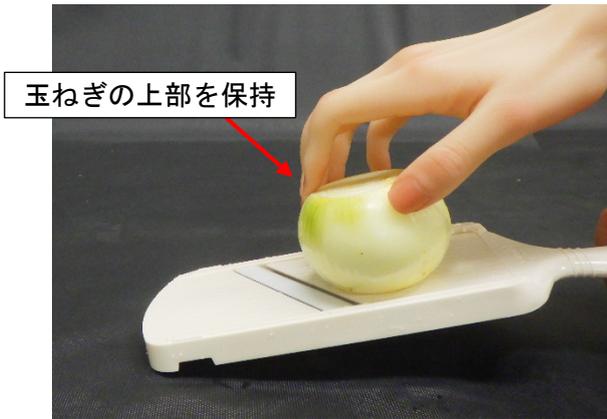
玉ねぎのような野菜では、サイズが小さいとプレートと指の距離が近くなりやすいうえ、大きい野菜に比べて保持しづらいため、スライス中に力を入れた際に手を滑らせると、指が刃に接触する可能性がありました（写真5参照）。

野菜が小さくなったときや、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などがあり、指にけがをする可能性があります。このようなときには、安全ホルダーを適切に使用することや、包丁を使用することで、より安全に調理できると考えられます（写真6参照）。

	野菜が大きいとき	野菜が小さいとき
横から見た様子	 <p>野菜が小さくなると指とプレートとの距離が縮まり刃に接触しやすくなる</p>	
上から見た様子		 <p>上から見た場合は横から見た場合に比べて、野菜の残量が分かりづらい</p>



※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。
 写真4. 野菜が小さくなり指がスライサーの刃に接触する様子



※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。

写真5. 野菜を保持した手を滑らせ指がスライサーの刃に接触する様子



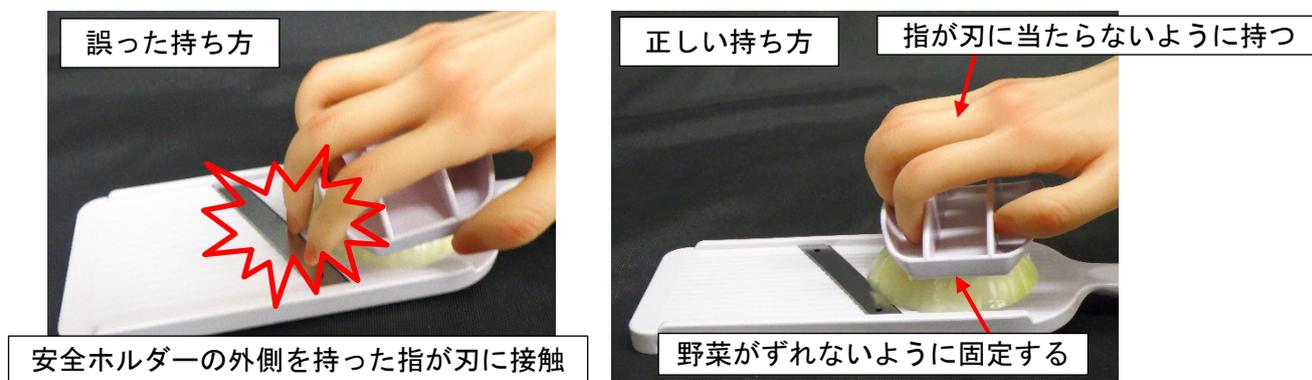
※写真の商品は事故事例とは関係ありません。

写真6. 野菜の残量が少なくなったときや、小さな野菜を調理するとき等の対応例

2) 安全ホルダーを使用したときのけがについて

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

医療機関ネットワークには、安全ホルダーを使用していた際に、けがをしたという事例もみられました。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すると指が刃に触れやすくなり、指にけがをする可能性があります（写真7参照）。



※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。

写真7. 安全ホルダーの誤った持ち方と正しい持ち方

3) 調理中以外でのけがについて

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した

医療機関ネットワークやPIO-NETには、スライサーで調理中以外にもけがをした事例がありました。そのうち、スライサーを洗浄中、及び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場合について、ハンドマネキンを用いて、事故の発生状況を検証しました。

ハンドマネキンにスポンジを持たせて、スライサーのプレートを洗浄したところ、刃の部分やその周辺を洗う際に指が刃に接触することがありました（写真8参照）。

また、他の調理器具とともに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、指がスライサーの刃に接触することがありました（写真9参照）。



※写真の商品は事故事例とは関係ありません。

写真8. 洗浄中に指がスライサーの刃に接触する様子



※写真の商品は事故事例とは関係ありません。

写真9. 引き出しから調理器具を取り出す際に指がスライサーの刃に接触する様子

(2) 表示の調査

すべての銘柄で、調理中の手指のけがに注意する旨の記載がみられました

テスト対象銘柄の梱包箱や取扱説明書を確認したところ、すべての銘柄で、調理中の手指のけがに注意する旨の記載がみられました。スライサーを使って野菜が小さくなった場合や、野菜を保持しづらい場合には安全ホルダーや包丁を使用すること、安定した場所で調理すること、力を入れすぎないようにすること、子どもや不慣れな人が調理する際には注意する旨の記載がみられました（詳細は、「10. 表示の調査結果 表1 調理中の手指のけがに関する記載」参照）。

すべての銘柄で、調理後の手入れや保管に関する記載がみられました

テスト対象銘柄の梱包箱や取扱説明書を確認したところ、すべての銘柄で、調理後に手入れをすることやその方法のほか、洗浄の際には指が刃に接触しないよう注意する旨の記載や、乳幼児の手の届かない場所に保管する旨等の記載がみられました（詳細は、「10. 表示の調査結果 表2 調理後の手入れや保管に関する記載」参照）。

6. 消費者へのアドバイス

(1) 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

スライサーは便利な反面、鋭利な刃物が付属しているため、スライスしている野菜の残量が少なくなった場合や野菜を保持する手が滑る等した場合には、指が刃に接触してけがをする危険性があります。スライサーを購入する際は、安全ホルダーが付属しているものを選択するか、別売の安全ホルダーを購入しましょう。調理する前に取扱説明書をよく読み、野菜が小さくなったり、野菜を保持しづらい場合には、安全ホルダーを使用したり、包丁で調理するなどしましょう。また、安全ホルダーの使い方を誤るなどすると、けがをする危険性もあるため、適切に使用しましょう。

なお、事故事例の中には保護者がそばにいたものの、子どもがスライサーを使って調理し、けがをしたという事例もありました。小さな子どもには、スライサーの刃の危険性を十分に理解させたうえで調理させるようにしましょう。

(2) 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

医療機関ネットワークや PIO-NET には、スライサーでの調理中以外にも、スライサーでけがをした事例がありました。スライサーの洗浄中や、スライサーを保管した引き出しからものを取り出す際等には、指が刃に触れる危険性があります。手入れや保管をする際等、スライサーで調理するとき以外にも注意しましょう。また、小さな子どもが知らないうちに刃に触れたりすることがないように、子どもの手が届かないところに保管等するようにしましょう。

7. 事業者への要望

スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、引き続き消費者への啓発を行うとともに、より安全に配慮した商品の開発を要望します

国民生活センターでは 2009 年と 2013 年に、スライサーで調理する際の手指にけがをする危険性について注意喚起を行いました。それ以降も依然として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。スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、引き続き、消費者へのより分かりやすい説明や情報提供、啓発を行うよう要望します。また、スライサーでの調理中のほか、調理中以外にもけがをした事故が発生しています。調理中に限らず、けがを防止する工夫等、より安全に配慮した商品の開発を要望します。

8. インターネットショッピングモール運営事業者への協力依頼

消費者及び出品者に対し、スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、注意喚起の協力を依頼します

国民生活センターでは2009年と2013年に、スライサーで調理する際の手指にけがをする危険性についての注意喚起を行いました。それ以降も依然として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。大手インターネットショッピングモールでもスライサーが販売されていることから、消費者及び出品者に対し、スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、注意喚起の協力を依頼します。

9. 行政への要望

(消費者庁)

スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、消費者への注意喚起、啓発を行うよう要望します

国民生活センターでは2009年と2013年に、スライサーで調理する際の手指にけがをする危険性についての注意喚起を行いました。それ以降も依然として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。スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、消費者への注意喚起、啓発を行うよう要望します。

(経済産業省)

スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、消費者への注意喚起や啓発を行うとともに、より安全に配慮した商品の開発を検討するよう、関係団体や業界への働きかけを要望します

国民生活センターでは2009年と2013年に、スライサーで調理する際の手指にけがをする危険性についての注意喚起を行いました。それ以降も依然として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。スライサーの危険性や正しく安全な使用方法について、消費者への注意喚起、啓発を行うとともに、事故の防止に向けて、より安全に配慮した商品の開発を検討するよう、関係団体や業界への働きかけを要望します。

○要望先

消費者庁 (法人番号 5000012010024)
経済産業省 (法人番号 4000012090001)

○協力依頼先

アマゾンジャパン合同会社 (法人番号 3040001028447)
ヤフー株式会社 (法人番号 3010001200818)
楽天グループ株式会社 (法人番号 9010701020592)

○情報提供先

内閣府 消費者委員会 (法人番号 2000012010019)
公益社団法人日本通信販売協会 (法人番号 9010005018680)
一般社団法人日本DIY・ホームセンター協会 (法人番号 8010005004343)
日本チェーンストア協会 (法人番号なし)
オンラインマーケットプレイス協議会 (法人番号なし)

本件問い合わせ先

商品テスト部：042-758-3165

10. 表示の調査結果

表 1. 調理中の手指のけがに関する記載

銘柄No.	内容
1	<ul style="list-style-type: none"> ・材料が小さくなってきたら手を切ることがありますので危険と判断されたところで止めて、後は包丁で切ってください。 ・通常のスライサーと比べると食材の減りが早いので、必ず、付属の安全ホルダーを使用してください。 ・小さなお子様だけの使用は絶対にしないでください。
2	<ul style="list-style-type: none"> ・刃物ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。また、小さくなった食材には必ず指ガードを使用してください。 ・食材が小さくなってきたら手を切ることがありますので、危険と判断されたところで止め、指ガードか包丁を使ってください。 ・平らな安定したところで使用してください。
3	<ul style="list-style-type: none"> ・刃は非常に鋭利なため、刃先には充分ご注意ください。 ・スライスするときは、力を入れすぎないようにしてください。思わぬケガをまねくことがあります。 ・食材が小さくなったら、手を切るおそれがありますので、プロテクターをご使用ください。もしくは包丁をお使いいただくことをお勧めします。
4	<ul style="list-style-type: none"> ・刃物です。切れますので取扱には充分注意して下さい。 ・材料が小さくなった状態では指が刃に触れないよう注意して下さい。誤って手を切る恐れがあります。 ・小さなお子様だけの使用は絶対おやめ下さい。使用時には大人と一緒にしてお子様に道具の使い方を教え、充分注意の上、安全にご使用下さい。 ・材料が小さくなったら付属のホルダーを図のように使用して下さい。
5	<ul style="list-style-type: none"> ・材料が小さくなってきたら、手を切る恐れがありますので、危険と判断されたところで止め、後は安全ホルダーか包丁を使ってください。 ・材料を持った指先を傷つけないよう、気をつけてください。 ・刃は十分切れるようになっています。余計な力を入れずにスライスしてください。 ・急ぐと危険です。ゆっくりとスライスしてください。 ・素手でスライスする際、材料が小さくなってきたらホルダーを使用してください。そのまま素手で使用すると、指先を傷つける恐れがあります。 ・使用中の準備・片付けの際に、指を刃に引っかけてケガをする危険があります。<u>調理中の材料は、刃から遠く、しっかりと持てる部分を持ってください。</u> ・使用中の不注意なグラつきから、指を刃にひっかけてケガをする危険があります。<u>材料はしっかりと手で持って使用してください。</u> ・早く調理しようとするとう不注意になり、ケガをする危険があります。調理はゆっくりと行ってください。 ・刃物を扱う場合、細心の注意が必要です。お子様の手に触れないようご注意ください。
6	<ul style="list-style-type: none"> ・子供等取扱に不慣れな方だけで使わせない ・持ちにくい食材や小さくなった食材は必ずハンドルを使用する ・刃や針の取扱には十分注意する ・安定した場所で使用する

表2. 調理後の手入れや保管に関する記載

銘柄No.	内容
1	<ul style="list-style-type: none"> ・洗浄及びご使用の際にケガをしないようご注意ください。 ・使用後は付着物を取り除き水洗いした後、十分水気を拭き取ってください。 ・洗浄の際は刃先に十分注意してください。 ・乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
2	<ul style="list-style-type: none"> ・刃物ですので、取り扱いや保管には十分ご注意ください。また、小さくなった食材には必ず指ガードを使用してください。 ・洗う時には刃先に十分注意してください。 ・使用後は柔らかい布かスポンジに洗剤を付けてよく洗い、乾いた布で水分を拭き取ってから乾燥したところに収納してください。
3	<ul style="list-style-type: none"> ・食材や汚れによりセラミック刃が黄ばんだ場合、台所用漂白剤で黄ばみを落とし、お手入れください。 ・使用後は、付着物をきれいに取り除き洗ってください。 ・乳幼児の手の届かない安全な場所に保管してください。
4	<ul style="list-style-type: none"> ・ご使用後はよく洗い水分をよくふき取り、乾燥させて下さい。 ・小さなお子様の手の届かないところに保管して下さい。
5	<ul style="list-style-type: none"> ・ご使用後のお手入れの際は、刃に十分気を付けて、図のように刃もとから刃先の方向へとスポンジを動かし、洗ってください。 ・刃と本体の間につまったキャベツのくずは、ブラシやつま楊枝で取り除いてください。 ・使用後はよく洗い、付着物をきれいに取り除いてから、良く乾かして保管してください。 ・ご使用後はお子様の手の届かない所に保管してください。
6	<ul style="list-style-type: none"> ・使用後はお手入れしてから保管する ・乳幼児の手の届くところで使用や保管はしない

<title>スライサーで指先にけがをする事故が多発！</title>