

見守り 新鮮情報

キャベツを半分に切って
スライサーで調理
していた。**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。(60 歳代)



気を付けて！ スライサーも刃物です

ひとこと助言

油断しないで



- 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、使用中に、野菜が小さくなったり、手を滑らせたりすると、指が刃に触れてけがをする危険性があります。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。使用する際は取扱説明書をよく読み、スライサーも刃物であることを認識し、十分注意して使用しましょう。
- けがを防止するための補助具として、食材をつかむ「安全ホルダー」があります。野菜が小さくなったら、安全ホルダーを使用したり、包丁で調理したりしましょう。
- スライサーは、調理中以外でも、洗う際やスライサーが入っている引き出しからものを取り出す際などに、刃に触れる危険性があります。手入れや保管の際にも気を付けましょう。

本文イラスト：黒崎 玄

見守り新鮮情報 第449号（2023年4月25日）発行：独立行政法人国民生活センター

米子市消費生活相談室

☎ 0859(35)6566