

현장 작업자를 위한

음식 및 숙박업 안전

KOSHA 



CONTENTS



01

음식 및 숙박업 개요

1. 음식 및 숙박업 개요
 2. 재해 사례를 통해 배우는 안전
-

1 음식 및 숙박업 특징

최근 음식 및 숙박업은 각종 조리기구의 대형화와 함께 고온·고압의 조리작업이 늘고, 여성 및 고령 근로자가 증가하고 있으며, 온몸을 써야 하는 육체적 노동이 많아 그에 따른 배려와 안전대책이 요구되고 있다.

- 음식업에서 넘어짐 재해는 실제 가장 많이 발생하고 있고, 언제든지 발생할 수 있는 재해 형태이나 대다수 사업주나 근로자 개인이 이 점을 간과하고 있다
- 교통사고는 이륜차로 배달을 하는 과정에서 일어나는 재해로서 사고를 당하는 사람의 수가 해마다 늘어나는 추세를 보이고 있다

2 음식 및 숙박업에서의 유해·위험성



미끄러지거나 걸려 넘어지는 재해로 특히 주방 바닥과 계단에서 가장 빈번하게 일어나는 대표적인 재해 형태이다. 물이나 음식 잔재물, 기름기 등에 의해 미끄러운 바닥면 또는 계단에서 발생하고 있다



불을 이용하여 음식을 조리하거나 뜨거운 음식물을 뚜껑배기 등 식기에 담거나 나르는 과정에서 발생하는 재해이다. 뜨거운 음식물이 담긴 그릇 등을 맨손으로 취급하거나 고열의 조리기구에 신체가 접촉하여 발생한다

2 음식 및 숙박업에서의 유해·위험성



화재·폭발

음식 조리 시 사용하는 가스레인지, 가스오븐 등의 배관이나 연결부에서 누출된 가스가 폭발하거나 적정 온도 이상의 고온으로 조리하는 과정에서 유류나 인화성물질에 불이 옮겨 붙어 발생하는 재해이다



요통 등 근골격계질환

쌀 등의 식재료 운반, 음식의 운반, 장시간 반복적인 조리 및 설거지 업무 등 부적절한 작업자세와 중량물의 인력 운반, 반복적인 작업 수행 등으로 요통 등 근골격계질환이 발생한다

2 음식 및 숙박업에서의 유해·위험성



교통사고의 대부분은 이륜차(오토바이)로 음식물을 배달하는 과정에서 발생한다

- 이륜차 재해는 점차 증가하는 추세인데 이는 치킨, 피자, 중국음식점 등 배달 업종의 증가 및 해당 업무에 숙련되지 않은 아르바이트 형태의 고용인력 증가에 기인한다



열탕기, 오븐기, 절단기, 민서기, 믹서기, 칼 등을 이용하여 조리하고 이들 기계를 청소하는 과정에서 발생하는 재해이다. 원재료 투입 시 수공구를 사용하지 않고 맨손으로 투입하거나, 청소 시 전원을 차단하지 않고 이물질 제거작업을 수행하다가 사고가 일어난다

사례1. 음식 서빙 중 미끄러운 바닥에서 넘어짐

식당에서 끓는 뚝배기 그릇을 쟁반에 받쳐 들고 가다가 미끄러져 뜨거운 국물이 팔, 다리에 쏟아져 화상을 입음.



사례1. 음식 서빙 중 미끄러운 바닥에서 넘어짐

1 재해 발생 원인

- ✓ 슬리퍼 등 미끄러지기 쉬운 신발 착용
- ✓ 바닥의 이물질 또는 물기 방치
- ✓ 뜨겁고 무거운 그릇을 무리하게 옮김
- ✓ 이동경로의 상태를 미리 파악하지 않고 서두름



사례1. 음식 서빙 중 미끄러운 바닥에서 넘어짐

2 재해예방대책

- ▲ 미끄러지지 않는 재질의 신발 착용
- ▲ 바닥의 이물질 또는 물기는 바로 닦아 제거
- ▲ 이동대차 등 설비 사용
- ▲ 이동경로의 상태를 미리 파악하고 차분하게 이동

사례2. 식자재 운반카트 이동 중 손 끼임

급식조리실에서 운반대차를 사용하여 이동 중 측면의 고정설비에 손이 끼여 손가락이 골절됨.



사례2. 식자재 운반카트 이동 중 손 끼임

1 재해 발생 원인

- ✓ 조리실 내 이동통로 협소
- ✓ 운반대차 손잡이 미부착으로 위치 조정 곤란



사례2. 식자재 운반카트 이동 중 손 끼임

2 재해예방대책

충분한 안전 이동통로 확보

주요 통행로상의 장애물 및 바닥 물기 제거

손잡이가 달린 안전한 운반대차 사용

식자재 운반카트 손잡이 높이를 적정 높이로 조정

사례3. 높은 곳의 식자재를 꺼내던 중 부상

식당 주방에서 식자재가 들어 있는 플라스틱 바구니를 선반에서 내리려다 식자재가 가슴으로 떨어져 다치는 재해가 발생.



사례3. 높은 곳의 식자재를 꺼내던 중 부상

1 재해 발생 원인

- ✓ 무리한 작업
- ✓ 선반의 높은 곳에 식자재 보관
- ✓ 작업절차 미준수



사례3. 높은 곳의 식자재를 꺼내던 중 부상

2 재해예방대책

▲ 많은 물건은 여러 번에 나누어 내리기

▲ 무거운 식자재는 선반의 낮은 곳에 보관

▲ 사고 사례 교육 실시

사례4. 냉동 식자재 가공 시 조리용 칼에 베임

즉석횟집에서 칼로 냉동 연어를 자르던 중, 잘 잘리지 않아 힘을 주었는데 순간적으로 냉동 연어가 잘리면서 새끼손가락 끝부분도 함께 잘림.



사례4. 냉동 식자재 가공 시 조리용 칼에 베임

1 재해 발생 원인

- ✓ 냉동 식자재 사용 시 충분한 해동을 하지 않고 작업 수행
- ✓ 무리하게 힘을 주어 생선을 자르다 손가락 끝부분이 잘림



사례4. 냉동 식자재 가공 시 조리용 칼에 베임

2 재해예방대책

▲ 무리한 힘을 주어 작업하는 불안정한 행동 금지

▲ 칼을 사용할 때에는 베임 방지용 장갑을 지급하고 이를 착용한 후 작업

▲ 냉동 식자재는 해동 후 절단

냉동 식자재를 사용해야 할 경우에는 충분히 해동을 한 후 칼을 이용하여 절단작업을 수행하도록 철저히 관리

사례5. 채소절단기 사용 중 손가락 베임

조리실에서 채소절단기를 사용하여 파, 고추 등을 절단하는 작업을 하던 중 착용한 고무장갑이 절단기 칼날에 빨려들어가면서 손가락이 끼여 부상.



사례5. 채소절단기 사용 중 손가락 베임

1 재해 발생 원인

✓ 고무장갑 착용

채소를 투입할 때 고무장갑을 끼고 작업을 하다
고무장갑이 칼날에 끼여 손을 다침

✓ 투입봉 등 보조기구 미사용

투입봉 등 보조기구를 사용하지 않고 손으로 직접 투입함

✓ 비상정지스위치 미설치

절단기의 메인 전원 이외에 비상시 절단기를 정지시킬 수 있는
비상정지스วิต치를 설치하지 않음



사례5. 채소절단기 사용 중 손가락 베임

2 재해예방대책

비상정지스위치 설치

비상정지스วิต치를 설치하여 작업자가 위험한 상황에서 설비를 멈출 수 있도록 함

고무장갑 착용 금지

고무장갑이 칼날에 빨려 들어갈 위험이 있으므로 고무장갑을 착용하지 않고 맨손으로 작업해야 함

채소 투입봉 등 보조기구 사용

채소를 밀어 넣는 투입봉을 사용하여 투입하는 작업을 수행

사례6. 골절기를 무리하게 사용하다가 톱날이 깨져 날아옴

고기를 골절기 톱날 쪽으로 무리하게 밀어넣다가 톱날이 깨지면서 얼굴에 날아와 부상한 재해.



사례6. 골절기를 무리하게 사용하다가 톱날이 깨져 날아옴

1 재해 발생 원인

✓ 톱날의 사용 한도 초과

✓ 무리한 힘 사용

적정한 힘을 사용하여 고기를 밀어넣어야 함에도
과도하게 힘을 주어 작업을 수행



사례6. 고틈날기를 무리하게 사용하다가 톱날이 깨져 날아옴

2 재해예방대책

무리하여 톱날 안으로 밀어넣기 금지

비상정지스위치를 설치하여 작업자가 위험한 상황에서 설비를 멈출 수 있도록 함

보호구착용

보안경, 절단 방지용 장갑, 미끄럼 방지 안전화

톱날을 정기적으로 점검하여 교체 사용

톱날이 마모가 되면 쉽게 깨지면서 튈 수 있으므로 톱날의 교체주기를 기억하고 있다가 마모가 되면 지체 없이 톱날 교체

사례7. 이물질을 제거하던 중 반죽기에 손 감김

식당 조리실에서 반죽기(버티컬 타입)를 이용하여 밀가루 반죽을 하던 중 이물질이 밀가루 반죽에 삽입되자 가동 중인 반죽기 용기 안으로 이물질을 제거하기 위해 손을 집어넣다가 회전날에 손이 감겨 손뼈가 골절됨.



사례7. 이물질 제거하던 중 반죽기에 손 감김

1 재해 발생 원인

- ✓ 회전축 보호커버 미설치
- ✓ 작동 중인 설비에 손을 집어넣는 등 불안전한 행동 실시
- ✓ 비상정지장치 미설치



사례7. 이물질 제거하던 중 반죽기에 손 감김

2 재해예방대책

회전축 보호커버 설치

작업자의 손 등 신체 일부가 회전하는 반죽기 등
위험점에 접근하지 못하도록 보호커버 설치

점검·수리 시에는 전원 차단

점검·수리 시에는 반드시 스위치를 끈 다음 전원 코드를
제거하고 반죽용기 안으로 손을 집어넣음

사례7. 이물질을 제거하던 중 반죽기에 손 감김

2 재해예방대책

경고 표지판 부착

반죽기 전면 등 잘 보이는 곳에 손가락 끼임 경고 표지판을 부착

비상정지장치 설치

위험 상황 시 즉시 전원을 차단할 수 있도록 비상정지장치 설치

사례8. 세미기 청소 중 누전으로 감전

누전이 된 것을 확인하지 못한 작업자가 세미기를 청소하던 중 젖은 손으로 기계 본체를 만지는 순간 감전되는 사고 발생.



사례8. 세미기 청소 중 누전으로 감전

1 재해 발생 원인

- ✓ 세미기 외함 접지 미실시
- ✓ 청소·수리작업 시 해당 전원 미차단



사례8. 세미기 청소 중 누전으로 감전

2 재해예방대책

▲ 세미기 외함 접지 실시

▲ 청소·수리작업 시 해당 전원 차단

세미기 청소·수리작업을 할 때에는 해당 설비의 전원을 차단한 후 작업 실시

사례9. 가스 누출로 조리실에서 폭발 일어남

조리실에서 사용하는 가스레인지의 가스 배관과 밸브가 낡아 가스가 누출되어 폭발.



사례9. 가스 누출로 조리실에서 폭발 일어남

1 재해 발생 원인

✓ 낡은 가스 배관 및 밸브 미점검

사용한 지 오래된 가스레인지의 가스 배관 및 밸브에서 가스가 누출돼 폭발함

✓ 평상시 가스 누설 점검 미흡

가스가 누설될 위험이 있는 배관 및 밸브 등에 대한 점검 미흡



사례9. 가스 누출로 조리실에서 폭발 일어남

2 재해예방대책

노후화된 가스 배관 및 밸브를 교체

사용한 지 오래된 가스배관 및 밸브는 수시로 점검하고 이상이 있을 경우 교체

가스 누설 점검 실시

주기적으로 가스가 누설될 위험이 있는 부분에는 비눗물 등을 사용해 점검하고 가스경보기를 설치해 가스 누출 여부를 확인

사례10. 배식대에 음식물 보관용기를 내려놓던 중 끼임

반찬이 담긴 받드(음식물 보관용기)를 들고 와서 배식대에 내려놓으려는 순간,
받드와 배식대 사이에 손가락이 끼임.



사례10. 배식대에 음식물 보관용기를 내려놓던 중 끼임

1 재해 발생 원인

- ✓ 받드를 교체할 때에 배식대를 주시하지 않고 부주의하게 내려놓음
- ✓ 받드를 위에서 내려놓는 형태의 배식대 사용



사례10. 배식대에 음식물 보관용기를 내려놓던 중 끼임

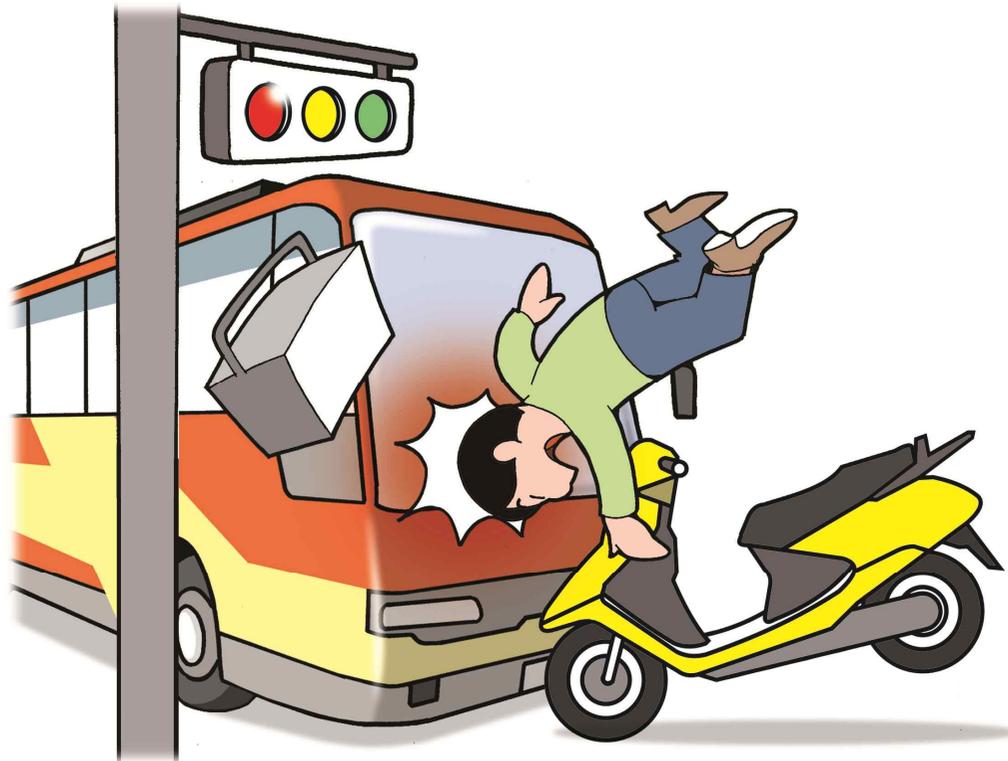
2 재해예방대책

▲ 배식대 교체 시 받드를 안전하게 삽입할 수 있는 형태의 배식대로 교체

▲ 받드를 배식대에 내려놓을 때에는 손가락이 끼이지 않도록 주의

사례11. 오토바이 운전 중 신호 위반으로 부딪힘

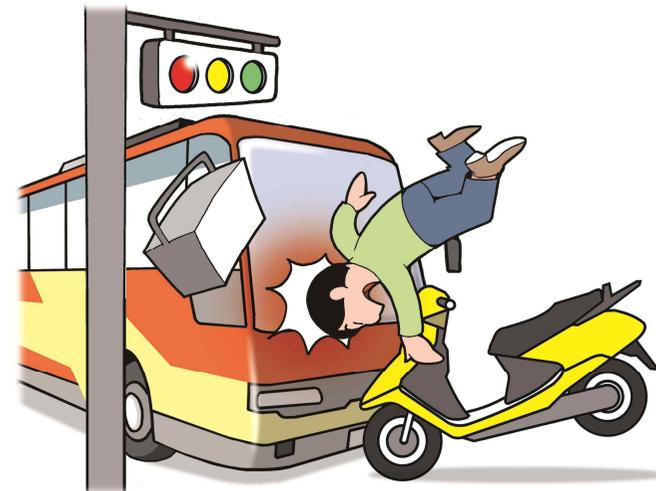
교차로에서 오토바이로 음식을 배달하던 배달원이 신호를 위반하고 주행하다 마주 오는 버스와 부딪혀 사망.



사례11. 오토바이 운전 중 신호 위반으로 부딪힘

1 재해 발생 원인

- ✓ 빠른 배달을 위해 신호를 위반하여 주행
- ✓ 개인보호장구 미착용



사례11. 오토바이 운전 중 신호 위반으로 부딪힘

2 재해예방대책

▲ 교통신호를 준수하여 안전한 운행 실시

▲ 교차로 통행 시 좌우 확인 철저

▲ 반드시 보호장비(안전모, 보호대 등) 착용

사례12. 조리업무 등 반복작업 수행으로 수근관증후군 발생

병원 식당 조리사가 식자재 절단 같은 반복작업과 무거운 식자재 운반 등의 작업을 일상적으로 하다 손가락 근력 약화, 감각 장애, 국소 통증이 발생해 진단을 받은 결과 수근관증후군으로 판정받음.



사례12. 조리업무 등 반복작업 수행으로 수근관증후군 발생

1 재해 발생 원인

- ✓ 무리한 힘의 사용 및 반복적인 작업 실시
- ✓ 발병 초기에 적절한 치료를 받지 않음



사례12. 조리업무 등 반복작업 수행으로 수근관증후군 발생

2 재해예방대책

▲ 작업자의 손과 작업 형태에 적합한 인체공학적 수공구를 선택한다

▲ 작업 중에는 주기적으로 휴식을 취한다

▲ 팔을 쭉 뻗어주는 스트레칭을 자주 실시한다

▲ 증상 발견 시 즉시 전문의 진료를 받는다

02

유해·위험요인별 안전작업 방법

1. 개요
 2. 식자재 운반작업 안전
 3. 식재료 보관작업 안전
 4. 칼의 안전한 사용
 5. 채소류 가공작업 안전
 6. 육류 가공작업 안전
 7. 반죽류 가공작업 안전
 8. 밥짓기작업의 안전
 9. 음식조리기구 사용 시 안전
 10. 배식작업 안전
 11. 식기 세척 및 청소작업 안전
 12. 배달작업 안전
-

1 음식업종의 주요 공정



1 유해·위험요인

-  통로에 방치된 적재물, 미끄러운 바닥 등에 걸리거나 미끄러져 넘어짐
-  운반할 식자재가 과도하게 적재돼 있거나 편하중이 발생해 떨어짐
-  작업장 바닥의 돌출부위 또는 트렌치 등에 이동대차가 걸려 넘어짐
-  운반통로상의 구조물, 장애물 또는 보행자와 부딪힘
-  뜨거운 식자재 등을 운반하던 중 식자재가 넘치거나 쓰러져 화상
-  식자재의 상·하차작업에 따른 요통 등 근골격계질환

2 재해예방대책

-  미끄럼 방지 장갑, 미끄럼 방지 장화 등 개인보호구를 착용하고 작업한다
-  운반경로의 바닥 상태는 평탄하고, 미끄럽지 않도록 수시로 정리정돈 및 청소를 실시한다
-  작업장의 바닥 돌출부, 요철부, 배수로 덮개 설치 상태 등을 미리 점검한다
-  운반대차 사용 시 바퀴 및 본체의 이상 및 손상 여부를 확인하고 이상이 있으면 교체하거나 보수한다



2 재해예방대책

-  사용하지 않는 운반대차는 안전한 장소에 보관한다
-  식자재 운반카트의 손잡이 높이를 적정 높이로 조절한다
-  좁은 출입구 또는 통로를 지날 때에는 손가락 등이 모서리에 부딪히지 않도록 주의한다
-  철제 외함 등 날카로운 부분의 베임, 찰림 방지를 위해 보호대를 설치한다



2 재해예방대책

-  단독작업 시 중량물의 무게가 최대 25kg을 넘지 않도록 한다
-  무거운 식자재를 운반할 때는 2인 1조로 작업을 실시한다
-  식자재 운반카트에 식자재를 실을 때는 편하중이 발생하지 않도록 안전하게 적재한다
-  운반을 위해 적재된 음식물이 떨어지거나 넘치지 않도록 천천히 이동한다



2 재해예방대책

-  중량물을 어깨보다 높은 곳에 적재하지 않도록 한다
-  중량물 취급 시 허리를 펴고 무릎을 굽혀 들어 올리도록 작업한다
-  중량물을 최대한 몸에 밀착하여 운반한다
-  충분한 스트레칭을 실시하고, 허리 강화운동을 꾸준히 실시한다



1 유해·위험요인



선반에서 물건을 꺼내던 중 물건이 작업자에게 떨어짐



의자 등을 밟고 올라가 물건을 꺼내던 중 작업자가 떨어짐



냉장·냉동고 안에서 문을 열지 못해 작업자가 저체온증 또는 동상에 걸림



냉장·냉동고 주위 물기 때문에 미끄러짐



중량물 운반작업 시 근골격계질환에 걸림

2 재해예방대책

-  선반은 작업자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용한다
-  한 번에 적당한 수량만큼만 올리고 내린다
-  물건을 꺼내는 작업 시 부적절한 의자 등을 사용하지 않는다
-  무거운 물건이나 자주 사용하는 물건은 선반의 아래쪽에 보관한다



2

재해예방대책



선반을 천장이나 높은 벽면에 설치하지 않는다



작업발판으로 사다리를 사용하지 않는다. 불가피하게 사다리를 사용하고자 하는 경우에는 2인 1조로 작업한다



냉장·냉동고 출입문 비상정지장치, 탭 스위치, 경보장치의 정상 작동 여부를 확인한다



냉장·냉동고를 밀폐하여 사용하는 시설 또는 설비의 출입문을 잠글 때 내부에 작업자가 있는지 반드시 확인한다



2

재해예방대책



냉동고 주위의 물기는 바로 제거한다



냉장·냉동고의 온도 및 예상 작업시간을 파악한다



장시간 작업 시 방한복, 방한장갑, 방한모 등을 반드시 착용한다



1 유해·위험요인



손이나 손가락 등을 베임



뾰족한 칼날 끝부분에 찔림



떨어지는 칼에 발등이 찔리거나 하체를 다침



자외선 살균기 모서리 부위에 부딪힘



자외선에 의한 건강 장애

2

재해예방대책



작업에 적합한 칼과 도마를 사용한다



쇠그물 앞치마, 팔토시, 베임 방지용 장갑, 미끄럼 방지 장화와 같은
개인보호장구를 사용한다



음식 조리 시 칼질이 잘되도록 칼날을 날카롭게 유지한다



냉동 식자재 조리작업 시 충분히 해동시킨 후 작업을 실시한다

2

재해예방대책



절단, 다듬기, 뼈 발라내기를 할 때는 자신의 몸 바깥쪽으로 절단한다



칼을 사용한 뒤에는 반드시 칼꽂이에 꽂아 보관하고, 작업대 위 식자재, 도마, 조리기구 등의 정리정돈을 수시로 실시한다

개인보호장구의 종류

베임 방지용 장갑



쇠그물 장갑



미끄럼 방지 장화



1 유해·위험요인

채소류 작업
기계, 기구



채소절단기



다짐기



탈피기

1 유해·위험요인



기계·기구의 본체 절연피복 손상으로 감전



젖은 손으로 플러그를 콘센트에 꽂다가 감전



손으로 채소 투입 시 끼임



덮개를 개방한 상태로 작업 중 식재료가 날아와 맞음



전원을 차단하지 않고 이물질 제거 등 청소작업 시 손이 끼이거나 베임



기계·기구 작동 중 진동에 의해 설비 떨어짐

2 재해예방대책

작업 전



채소 가공기계를 작업하기 용이한 위치에 흔들림이 없도록 설치한다



채소 가공기계 주위에 경고 표지를 부착하여 작업자가 위험에 대하여 인식할 수 있도록 한다



전원은 접지극이 설치된 플러그 및 콘센트를 사용하고, 연결되는 콘센트의 1차 측에는 누전차단기를 설치한다



채소 취급기계 각 부분의 고정 상태(나사 조임 상태)를 확인한다



투입구에 이물질이나 손상 부위가 없는지 상태를 확인한다

2 재해예방대책

작업 전



비상정지스위치가 작동하는지 확인한다



절연 피복이 손상되었을 경우 감전 위험이 없도록 절연을 보강한다



회전하는 칼날에 장갑 등이 말려 들어가지 않도록 복장 상태를 확인한다



작업장 주위 바닥에 물이 방치되어 작업자가 미끄러져 다칠 위험이 없도록 주기적으로 청소하고 배수시설을 점검한다

2 재해예방대책

작업 중



식재료(감자등) 운반 시 운반카트, 바구니 운반카 등을 사용한다



젖은 손으로 탈피기 스위치를 조작하지 않는다



재료를 투입할 때 손이 아닌 투입봉 등의 기구를 활용한다



감자탈피기 작동 시 뚜껑이 열리지 않도록 조치한다



이물질 제거 시에는 반드시 동력을 정지시킨 후 제거한다



손가락이 끼이거나 응급상황 발생 시
비상정지스위치를 눌러 정지시킨다

2 재해예방대책

작업 후



사용 후 세척 시 전원스위치를 먼저 내리고, 플러그를 반드시 뽑는다



청소작업은 전원 코드를 뽑아 전원을 완전히 차단한 후 실시하며, 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의한다



물청소를 할 때에는 기계 본체에 물이 닿지 않도록 주의한다



칼날을 교체 또는 세척할 때에는 칼날에 베이지 않도록 베임 방지 장갑을 착용한다



채소 가공기계는 반드시 2인 이상이 함께 운반한다

1 유해·위험요인

육류 가공기계



골절기



육절기



연육기

1 유해·위험요인



작업대 위에 있는 육류 등의 재료가 떨어짐



절단 시 뼈 조각이나 톱날 조각이 날아와 맞음



일반장갑을 낀 상태에서 회전하는 톱날이나 칼날에 베임



전원을 켜놓은 상태에서 이물질 제거 등 청소 시 베임



육류 기름기가 바닥에 쌓여 있어 이 때문에 넘어짐



본체 절연이 파괴됐거나 젖은 손으로 기계·기구 작동 시 감전

2 재해예방대책

사용 전



작업장 내 충분한 조명을 유지하고 정리정돈을 철저히 한다



전원은 접지극이 설치된 플러그 및 콘센트를 사용하고,
연결되는 콘센트의 1차 측에는 누전차단기를 설치한다



작업자의 감전 예방을 위한 접지를 실시한다



기계의 흔들림이 없도록 작업대 바닥면과의 고정 상태를
확인하고 수평을 유지한다



나사 및 핸들류의 조임 상태를 확인한다

2 재해예방대책

사용 전



보안경, 작업모, 작업화, 작업복, 작업장갑 등
개인보호장구 착용 및 복장을 정리한다



젖은 손으로 플러그, 스위치 등을 조작하지 않는다



육류 가공기계 각 부분의 작동 이상(이상음 등) 유무를 확인한다



절연 피복이 손상되었을 경우 감전 위험이 없도록 절연을 보강한다

2 재해예방대책

사용 중



작업대 위에 가공 대상물 이외의 재료는 올려놓지 않는다



작업할 수 있는 분량만큼만 꺼내놓고 작업한다



회전하는 띠톱으로 절단작업을 할 때는
끝까지 재료에서 눈을 떼지 않는다



재료(냉동육, 뼈 등)를 톱날 안으로 무리하게 밀어넣지 않는다



보호커버를 벗긴 채 재료를 투입하지 않는다



2 재해예방대책

사용 중



연육기에 고기를 투입할 때에는 재료를 밀어넣는 방망이를 사용한다



고기를 적재할 때에는 반드시 칼(툰날 등)을 정지시킨다



기계 정지시간이 짧을 경우에도 반드시 전원스위치를 끈다



식재료(등뼈, 고기 덩어리 등) 운반 시 공동으로
운반하거나 운반카트 등을 사용한다



2 재해예방대책

사용 후



사용 후에는 바로 스위치를 끄고, 플러그를 제거하여 주 전원을 차단한다



톱이나 칼 세척 및 고기 찌꺼기 등 잔여물 제거 시,
전원 차단 후 작업한다



칼 주변을 청소할 때에는 칼 중심으로부터 바깥쪽으로 한다



물청소 시 기계 본체에 물이 닿지 않도록 주의한다

1 유해·위험요인

반죽·면
가공기계



반죽기



제면기

1 유해·위험요인



손으로 재료를 밀어넣는 작업 중에 옷소매 등이 회전날에 감김



전원을 차단하지 않고 이물질 제거 등 청소작업 시 손이 끼임



동력 전달부에 접촉되어 신체 일부가 감김



본체 절연 파괴 등으로 누전에 의한 감전



밀가루, 반죽 덩어리 등 중량물 취급으로 요통 등 근골격계질환에 걸림

2 재해예방대책

사용 전

-  작업장 내 충분한 조명을 유지하고 주위 정리정돈을 철저히 한다
-  보안경, 작업모, 작업화, 작업복 등 개인보호구를 착용하고 복장을 단정히 한다
-  반죽기, 제면기와 작업대 바닥면과의 고정 상태를 확인한다
-  반죽기 및 제면기 각 부분의 작동 이상(이상음 등) 유무를 확인한다
-  절연 피복이 손상됐을 경우 즉시 절연조치를 취한다
-  미끄러짐 등의 위험이 없도록 작업장 주변 정리정돈을 실시한다

2 재해예방대책

사용 중



회전하는 날에 걸릴 수 있는 헐거운 옷, 장갑, 긴소매, 반지 등을 착용한 채로 작업하지 않는다



반죽 재료 투입구 및 출구를 제외한 나머지 맞물림 위험이 있는 부위에 보호가드를 설치하여 롤러 노출부를 최소화한다



무거운 물건(반죽 용기 등)은 나눠서 들거나 2인 1조로 작업해야 하며, 너무 무거우면 운반대차를 사용해 운반한다



반죽용 재료를 과다하게 투입하지 말고, 무리한 힘으로 밀어내지 않는다

2 재해예방대책

사용 중



작업 시 재료를 밀어주는 누름봉(수공구)을 사용한다



회전하는 날을 이용해 반죽을 할 때에는 눈을 재료에서 떼지 않는다



반죽된 재료를 꺼낼 때에는 정해진 도구를 사용한다

2 재해예방대책

사용 후



사용 후 바로 스위치를 OFF 상태로 하고, 플러그를 뽑아 전원을 차단한다



점검·수리 시에는 전원을 차단한 후 해당 작업을 수행한다



전원이 차단 후, 롤러 세척 및 반죽 등 잔여물을 제거한다

1 유해·위험요인

밥짓기작업
기계



세미기



취반기

1 유해·위험요인

-  회전체에 작업자 신체가 접촉해 끼임
-  기기 본체 절연 파괴 등으로 누전 발생 시 감전
-  바닥 물기에 미끄러짐
-  호스 및 배관에서 누출된 가스에 의한 화재·폭발
-  고온의 스팀, 내부 열판 등에 접촉해 입는 화상
-  밥솥 등 중량물 취급으로 생기는 요통 등 근골격계질환

2 재해예방대책

-  기기 주변의 물기는 수시로 제거하고 미끄럼 방지 장화를 착용한다
-  스팀기기는 정비를 철저히 하여 스팀 누설을 방지하고 기기 상부에 설치된 스팀 배출기로 스팀이 전량 배출되도록 조치한다
-  가스 누출 여부를 수시로 점검한다
-  기기 접지를 하고 전원 측에 누전차단기 설치 후 작동 여부를 점검한다



2 재해예방대책

-  배관 부식 상태, 밸브, 접속부 등의 이상 유무를 확인한다
-  가스누설경보기를 상시 가동하고 작동 상태를 확인한다
-  취반기 등 화기 사용기기 주변에 소화기를 비치한다
-  전기기구 사용법을 준수하고 젖은 손으로 전기기구를 만지지 않는다



2 재해예방대책

-  기기 작동 중 손을 넣는 등의 불안정한 행동을 하지 않는다
-  기기 점검 및 청소 시에는 전원을 차단한 후 작업하며 전원부에 물이 들어가지 않도록 주의한다
-  중량물(쌀)을 들어 올리는 작업 시 보조도구(높이대차)를 사용하거나 2인 1조 등의 공동작업을 실시한다
-  중량물(쌀) 취급 전후에 스트레칭을 실시한다



1 유해·위험요인

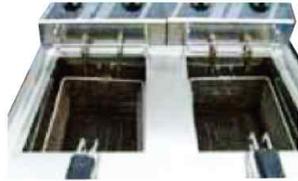
음식 조리기구



가스테이블



회전식 국솥



튀김기

1 유해·위험요인



가스를 사용하는 기기의 가스 누출로 일어나는 화재·폭발



조리용 식기가 지나치게 큰 경우 기기 과열로 발생하는 화재·폭발



조리 중 불이나 뜨거운 음식물, 기름에 의한 화상



바닥에 떨어진 기름이나 유증기에 의한 미끄러짐



부적절한 작업자세로 생기는 요통 등 근골격계질환

2 재해예방대책

사용 전



가스레인을 사용하기 전에 창문을 열어 충분히 환기시킨다



가스가 누출되지 않았는지 냄새로 먼저 확인한다



호스와 연소기 등의 이음매와 호스에서 가스가 새지 않는지 비눗물 등으로 수시로 점검한다. LPG는 바닥으로부터, 도시가스LNG는 천장으로부터 냄새를 맡는다



가스레인지 주위에는 가연성 물질을 가까이 두지 않는다

2 재해예방대책

사용 전



불꽃 구멍에 음식 찌꺼기가 남아 있지 않도록 청결하게 유지한다



스팀식의 경우 스팀(증기)의 과압 발생 시 이상압력을 방출시킬 수 있는 안전밸브의 이상 유무 및 봉인 상태를 확인하고 안전밸브 후단 배출구의 방향이 안전한지 확인한다



조리기구 주변에 소화기를 비치한다

2 재해예방대책

사용 중



스팀 사용기기 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때에는 스팀에 의한 화상에 주의한다



핸들 고정장치로 손을 견고히 고정하여 내용물이 쏟아지지 않도록 한다



튀김작업 시에는 환기장치를 항상 가동한다



작업장 주변에 물 및 식염을 비치하여 자주 마실 수 있도록 한다



중량물인 내용물을 들고 붓거나 옮길 때에는 운반전용 보조기구를 사용하고, 가급적 2인 1조 이상의 공동작업을 실시한다



2 재해예방대책

사용 후



사용하고 난 후에는 연소기에 부착된 콕과 중간밸브를 잠근다



사용한 가스용기는 반드시 밸브를 잠그고 화기가 없는 곳에 보관한다



누설에 의한 폭발사고를 예방하기 위해 작업 후에는
모든 밸브를 반드시 잠근다

2 재해예방대책

가스 냄새가 날 경우 대처방법



원래 가스에는 냄새가 없지만 가스가 새 때 누구나 쉽게 알 수 있도록 냄새 나는 물질을 섞어놓았기 때문에 가스가 새는 경우 양파 썬 냄새가 난다



가스 냄새가 나면 가스기기의 밸브를 잠근 후 최대한 빨리 중간밸브, 용기밸브, 혹은 메인밸브를 모두 잠근다



가스밸브를 잠근 후 창문과 출입문 등을 모두 열어 환기를 하면서 방석이나 부채 등으로 가스를 쓸어낸다



2 재해예방대책

가스 냄새가 날 경우 대처방법



이때 배기팬이나 선풍기를 사용하거나 기타 전기기기의 전원 플러그를 콘센트에서 빼면 전기 스파크에 의해 가스가 폭발할 수 있으므로 전기용품에는 절대 손을 대지 않는다



가스 냄새가 계속 날 때에는 전문가가 도착할 때까지 현장을 감시한다



1 유해·위험요인

> 배식작업



보온 유지를 위한 가열부, 뜨거운 식기, 음식물에 의한 화상



지나가던 사람(고객 또는 동료작업자)과 부딪힘



누전으로 인한 감전



배식대 철제 외함에 찔리거나 베임



배식대의 음식물 보관용기(받드) 탈·부착 시 손가락 끼임



조리실 등 바닥이 미끄러워 넘어짐



무거운 음식물 취급 시 생기는 요통 등 근골격계질환

1 유해·위험요인

> 덤웨이터 사용



덤웨이터(간이 화물용 승강기) 운반구와 출입문 사이에 끼임



덤웨이터 제어장치의 이상 작동, 와이어로프 절단, 브레이크 고장, 초과 하중 등에 의해 운반구 떨어짐



배전반의 전기설비 누전으로 인한 감전

2 재해예방대책

배식작업



전원 플러그나 스위치를 젖은 손으로 조작하거나 취급하지 않는다



전원 코드는 정기적으로 점검하고 손상되었을 때에는 바로 교체를 하며, 사용하지 않을 때에는 전원 코드를 뽑아놓는다



주 통행로에 방치된 전원선은 전선보호대 등으로 바닥에 고정하거나 안전한 위치로 옮겨 설치한다



찢림, 베임 사고 예방을 위해 배식대 모서리 등에는 보호대를 부착한다

2 재해예방대책

배식작업



배식대 바닥 주변은 마른 상태로 유지할 수 있도록 관리한다



음식을 추가하기 위해 받드 교체 시 전기나 온수에 의해 화상이 발생하지 않도록 주의를 집중하고 화상 방지용 장갑을 착용한다



받드를 위에서 넣는 배식대는 끼임이 발생할 우려가 있으므로 주의한다



뜨거운 식기 운반 시 손잡이 또는 식기받침대를 사용한다

2 재해예방대책

배식작업



뜨거운 식기 운반 시 중량물 취급 보조도구(이동대차 등)를 사용한다



운반작업 시 다른 작업자 또는 손님과 부딪치지 않게 주의한다



중량물 취급 시 2인 이상 공동작업을 실시한다



운반하기 적절한 무게로 여러 번 나누어서 운반한다

2 재해예방대책

덤웨이터
사용



운반구 출입문 연동장치 및 비상정지장치의 작동 여부를 확인한다



운반구와 승강로 사이에 이물질 등이 끼여 있는지 확인한다



운행 중 부저의 작동 상태 등 경보장치를 확인한다



정전 등 비정상 상태로 정지하였을 때 강제로 문을 개방하지 않는다



사람 탑승을 금지하고 화물은 중앙부에 균등하게 적재한다

2 재해예방대책

덤웨이터
사용



출입문을 흔들거나 기대거나 강제로 열지 않는다



적재하중을 초과한 상태로 운반구 승강작업을 하지 않는다



일일작업 종료 후 주 전원을 차단한다



이상 발견 시 즉시 담당자에게 연락해 고장 부위는 수리한 후 사용한다

1 유해·위험요인



기기 본체 절연 파괴 등으로 누전 발생 시 감전



고온의 스팀에 의한 화상



많은 양의 식기 취급으로 생기는 근골격계질환



화학물질의 반복 사용 및 장기간 사용으로 걸리는 습진 및 기타 피부질환



배기후드(환풍기) 등 청소 시 화학물질이 눈, 호흡기로 들어감

2 재해예방대책

식기 세척 시



작업자는 장갑, 미끄럼 방지 장화 등 개인보호구를 착용한다



작업 전 비상정지장치, 덮개 및 작동 상태를 미리 확인한다



위험상황 발생 시 비상정지버튼을 작동한다



식기세척기 내부 청소 시 전원을 차단한다



미끄러짐 등 넘어질 위험이 없도록 작업장 주변 정리정돈을 실시한다



설비의 문, 외함 등의 베일 우려가 있는
날카로운 부위에는 보호대를 부착해둔다

2 재해예방대책

화학물질 사용 시



개인보호구를 착용한다



사용하는 화학물질의 인체 유해성 등을 사전에 파악한다



독성물질을 흡입하거나 삼키거나 접촉하였을 경우에는
적절한 응급처치와 의료행위를 받는다



화학물질은 적절하게 표시된 용기에 담아 지정된 장소에 보관한다

2 재해예방대책

화학물질 사용 시



화학물질의 분배 또는 보관을 위해 조리용기 또는
식품용기를 이용하지 않는다



액체 화학물질은 항상 낮은 선반에 보관한다



화학물질 보관 장소는 잠그고 경고 표지를 게시한다

1 유해·위험요인



골목길 모퉁이에서 사람이 갑자기 나타나서 부딪힘



기상 조건(눈, 비, 바람 등)이 나빠 넘어짐



교통신호를 안 지켜 발생하는 교통재해



오토바이 점검을 하지 않아 생기는 재해

2 재해예방대책

-  주기적으로 오토바이 정비를 철저히 한다
-  배달경로를 가능한 한 안전한 길로 선정하여 운행한다
-  기상 관계나 도로 바닥 상태를 확인하여 안전하게 운행한다
-  운전 중에는 반드시 전조등, 후미등, 방향지시등을 켜다
-  운전 중 흡연, 잡담, 휴대폰 통화 등 위험한 행동을 하지 않는다

2 재해예방대책

-  운전 중 반드시 복장을 단정히 하고 헬멧 등 보호장비를 착용한다
-  과속, 난폭운전, 신호 위반 등을 하지 않는다
-  교차로 통행 시 좌우 확인을 철저히 한다
-  교통신호가 바뀐 것을 확인한 후 출발한다

2 재해예방대책

- △ 사고 사례를 공유하여 동종 및 유사한 사고를 예방한다
- △ 사업주 및 고객은 지나치게 빠른 배달을 요구하지 않는다
- △ 작업 전후에 수시로 스트레칭을 실시하고 적절한 휴식을 취한다

보호장비의 종류



감사합니다.

