

레스토랑 및 외식업

안전 수칙 1: 미끄러짐, 헛디딤 및 넘어짐 예방



- 보행 통로와 복도에서 박스와 잡동사니를 치우세요.
- 큰 물건을 운반할 때 이동방향 앞이 잘 보이도록 하세요.
- 회전문이나 출입구 앞에 서 있지 않도록 하세요.

레스토랑 및 외식업

안전 수칙 2: 절단 예방



레스토랑 및 외식업

안전 수칙 3: 화상 예방



오일에 불이 붙은 경우:

- 안전 담요 또는 젖은 천으로 덮거나 교육을 받은 경우 거품 또는 분말 소화기를 사용하세요.
- 가스 또는 전원을 차단하세요.
- 절대로 물을 사용하지 마세요.
- 절대로 타고 있는 팬을 옮기려 하지 마세요.

자신의 몸
바깥쪽으로 뚜껑을
여세요.

뜨거운 물건을
다룰 때는 오븐용 장갑 또는
마른 천을 사용하세요.

오일이 과열되지 않도록
하세요 - 순식간에 화염으로
퍼질 수 있습니다.

손잡이가 조리대
바깥으로 튀어나오지
않도록 하세요.



레스토랑 및 외식업

안전 수칙 4: 튀김기의 안전한 사용

다음 사항을 고려하여 튀김기의 세척을 위한 안전지침서를 작성하세요.

- 제조업체 지침.
- 기름/지방의 종류와 식힘 시간.
- 용기 종류.
- 옮김 경로 - 짧을수록 좋음.
- 필요한 안전 장비 및 개인 보호구의 종류.

뜨거운 기름이 빠진 후에
바구니를 완전히 꺼내세요.

요리 재료와 기구를
뜨거운 오일에
천천히 넣으세요.

요리 재료와 기구의
물기를 없앤 다음 뜨거운
기름에 넣으세요.

미끄럼 방지
바닥 처리재와 매트
바닥에 사용하세요.

기름이 바닥에 떨어지지
않도록 하세요.

안전 수칙 5: 들어올릴 때의 부상 예방

- 필요하면 다른 사람의 도움을 받으세요.
- 가능한 경우, 항상 손수레 또는 카트를 사용하세요.



1 물건 가까이
다가 가세요.

2 허리를 펴고
엉덩이와 무릎을
구부리세요.
단단히 잡으세요.
장갑을 사용하면
보다 잘 잡을 수
있습니다.

3 물건을 몸에 가까이
붙인 채 일정한
속도로 천천히
들어올리세요.
무릎과 어깨
사이에서 무게를
받치도록 하세요.

4 등을 돌리지 않고
발을 이용하여
돌아서세요.