E(rgonomic)-solution 사례

식당에서의 조리작업

작업내용

식자재를 다듬고 요리도구를 취급하여 급식준비 및 식기세척 등

위험요인

·부적절한 작업자세 · 중량물 취급 · 반복성

문 제 점

· 작업대 높이의 부적절로 인한 불편한 자세 유발
· 식사 준비를 위한 칼질작업 등으로 인한 손/손목부위의 반복적 사용
· 재료공급 및 배식 준비 등에서의 과도한 힘의 사용

개선내용

· 작업자의 인체특성 및 작업특성에 따라 적합한 작업대 설치
· 인간공학적 수공구(칼 등)를 이용하여 손/손목 및 팔꿈치 등의 신체 부담 경감 및 식자재 준비 등의 중량물은 높낮이 조절가능 대차 활용
· 가능하다면 자동세정기, 자동절단기 및 자동 식기세척기를 활용

전

후

산업재해 예방의 중심 · 전문기관
KOSHA
한국산업안전보건공단

근골격계질환예방팀 문의전화 032) 5100-726~9