조심조심 코리아

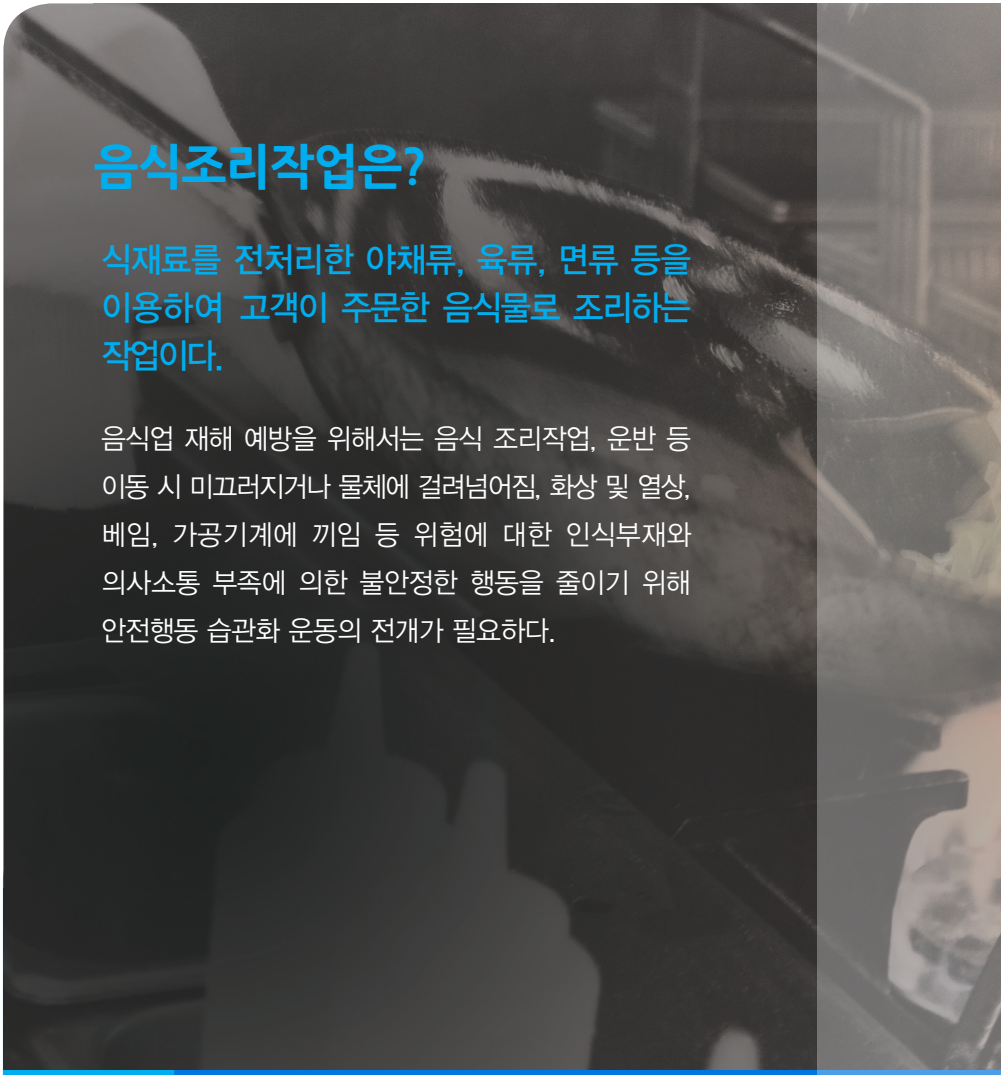
작업 전 안전점검 당신의 생명을 지킵니다

조리종사자

불안전한 행동 사례집

고용노동부

산업재해예방 안전보건공단



음식조리작업은?

식재료를 전처리한 야채류, 육류, 면류 등을 이용하여 고객이 주문한 음식물로 조리하는 작업이다.

음식업 재해 예방을 위해서는 음식 조리작업, 운반 등 이동 시 미끄러지거나 물체에 걸려넘어짐, 화상 및 열상, 베임, 가공기계에 끼임 등 위험에 대한 인식부재와 의사소통 부족에 의한 불안정한 행동을 줄이기 위해 안전행동 습관화 운동의 전개가 필요하다.

가스테이블을 이용한 음식조리

튀김기를 이용한 음식조리

조리작업자의 세부공정 및 노출 위험

공 정	작 업	세부작업	노출 위험	
식자재 운반 및 보관	식자재 운반	식자재 운반	• 넘어짐	• 중량물
			• 부딪힘	
	식자재 보관	식자재 보관	• 어깨 위 자세	• 중량물 • 낙하
전처리	전처리	야채/채소/육류/생선	• 조리기구	• 절단, 베임, 찔림
			• 반복자세	• 감전
		나물류/과일	• 조리기구	• 절단, 베임, 찔림
			• 반복자세	
조리	가열조리	취사	• 화상	• 굽힘
			• 중량물	• 화재
		튀김	• 화상	• 위험도구 취급
			• 유해물질 흡입	• 화재
		구이 및 부침	• 조리기구	• 유해물질 접촉
			• 화상	• 화재
		국 끓이기	• 화상	• 중량물
			• 화재 및 폭발	
		볶음	• 조리기구	• 화상
			• 반복자세	• 화재
	비가열조리	무침	• 반복자세	• 중량물
배식	배식	배식 준비	• 넘어짐	• 중량물
			• 떨어짐	
		배식	• 반복자세	• 굽힘 자세
후처리	세척	식기류 세척	• 유해물질 접촉	• 세척기 끼임
			• 세척작업 시 열상 · 화상	
		조리 기구 세척	• 굽힘 자세	• 소음
			• 반복자세	• 세척작업 시 열상 · 화상
	청소	조리실 청소	• 넘어짐	• 반복자세
		식당 청소	• 굽힘 자세	• 유해물질 접촉
			• 중량물	
		잔반 처리	• 중량물	• 넘어짐
			• 충돌	• 끼임
시설점검	시설점검	시설점검	• 넘어짐	• 부딪힘
			• 떨어짐	• 감전

조리종사원 3SB(안전행동) 운동

3SB 운동이란 무엇일까요?

3SB(Safety Behaviors) 운동이란, 작업장 내 위험요인을 서로 알려줌으로써 재해를 예방하기 위한 운동을 말합니다.

우리가 왜 해야할까요?

1. 음식업 특성상 설비개선이 어려워요.
2. 계속해서 넘어짐, 베임 등의 재해가 증가하고 있어요.
3. 위험요인을 공유하고 알려주어, 재해 예방을 할 수 있어요.

무엇을 해야 할까요?

불안전한 행동으로 사고 위험이 있는 경우 위험 말하기 실천

Ex) 뜨거운 음식을 나를 때 "뜨거우니 조심하세요!"

조리기구와 위험한 장소 등의 위험요인을 식별할 수 있도록 안전보건 스티커를 부착

Ex) 끼임주의, 데임주의

작업 전이나 작업중에 안전을 확보할 수 있는 개인용보호구 착용

누가 어떻게 실천하나요?

현장에 익숙하지 않은 **일용직 근로자**에 대하여는 현장 위험요인에 대한 사전교육이 필요해요!

추락(떨어짐)

재해 사례

- 후드 청소를 하기 위해 회전식 국솥을 밟고 올라가 작업하던 중 발을 헛디뎌 바닥으로 추락
- 식탁 위에 올라가 덕트 청소하던 중 바닥으로 추락

예방 대책

1. 길이가 긴 청소도구 사용
2. 안전한 구조의 작업발판 또는 이동식 사다리 사용
3. 동료와 같이 2인 1조 작업 실시

예) 떨어질 수 있으니, 조심하세요!

넘어짐 1

재해 사례

- 트랜치 청소 중 다리가 빠져 넘어짐
- 이동 중 트랜치 덮개가 없는 배수구에 발에 빠져 넘어짐

예방 대책

1. 작업 후에는 반드시 트랜치 덮개를 덮음
2. 넘어짐 주의 경고표지판 부착
3. 동료와 위험요인 공유

예) 국솥앞 트랜치 청소 때문에 트랜치 덮개를 빼두었으니, 조심하세요!

넘어짐 ②

재해 사례

- 물청소 중 바닥 물기로 인해 미끄러져 넘어짐
- 튀김기 주변 바닥 기름기로 인해 미끄러져 넘어짐
- 바닥에 떨어진 파를 밟고 넘어짐

예방 대책

1. 바닥 물기, 기름기 및 떨어진 음식물은 바로 제거
2. 넘어짐 주의 경고표지 부착
3. 미끄럼방지 장화 착용 및 동료와 위험요인 공유

예) 튀김기 앞에 기름이 흘려져 있으니, 조심하세요!

넘어짐 ③

재해 사례

- 바닥 대형도마에 걸려 넘어짐
- 선풍기 전선에 걸려 넘어짐
- 청소를 위해 연결한 수도 호스릴에 걸려 넘어짐

예방 대책

1. 넘어짐 주위 경고표지 부착
2. 작업장 정리정돈 실시
3. 조리실 내에서 급하게 뛰지 말 것

예) 바닥에 호스릴에 꼬일 수 있으니, 조심하세요!

절단 · 베임 · 찔림 1

재해 사례

- 전처리 작업 중 칼에 손 베임
- 통조림 캔을 따다 손 베임

예방 대책

1. 베임 방지장갑 등 보호구 착용
2. 사고사례 교육 실시

예) 손 베일 수 있으니, 조심하세요! 베임방지장갑을 꼭 착용하세요!

절단 · 베임 · 찔림 ❷

재해 사례

- 육절기 청소 중 손가락 절단
- 채소절단기 사용 중 손가락 베임
- 제면기에 반죽을 밀어넣다 손가락 절단

예방 대책

1. 제면기 : 면장갑 착용 금지, 적정도구 사용
2. 육절기 : 보호장갑 착용
3. 청소시에는 주전원을 내린 후 작업
4. 청소, 점검 등 작업 시 분전반에 조작금지 경고 표지판 부착

예) 손을 끼일 수 있으니, 조심하세요!

절단 · 베임 · 찔림 ❸

재해 사례

▶ 설거지 중 깨진 유리컵 등에 손가락 베임

예방 대책

1. 베임 방지장갑, 고무장갑 등 보호장갑 착용
2. 설거지 전 깨진 식기구 등을 골라내고 작업

예) 손 베일 수 있으니, 조심하세요!

이상온도 접촉(화상, 열상 등) 1

재해 사례

- 뜨거운 국그릇을 한번에 여러 개 들고 가다 국물이 넘쳐 손에 화상을 입음
- 끓인물을 담은 냄비 운반 중 미끄러져 화상을 입음

예방 대책

1. 이동대차 등의 운반보조도구 사용
2. 바닥 물기, 기름기, 장애물 등은 바로 제거
3. 한꺼번에 무리하게 운반하지 않기
4. 팔토시, 장갑 등 안전보호구 착용
5. 뜨거운 물체를 들고 이동할 때에 「위험말하기」 실시

예) 뜨거운 물체를 들고 지나갑니다. 조심하세요!

이상온도 접촉(화상, 열상 등) 2

재해 사례

- 취반기에서 밥솥을 꺼내려다 스팀에 손 데임
- 작동이 완료된 오븐기 문에 팔 데임

예방 대책

1. 팔토시, 장갑 등 안전보호구 착용
2. 뜨거운 스팀, 증기 등이 충분히 빠진 후 작업
3. 사고사례 교육 실시

예) 스팀이 뜨거워요! 데일 수 있으니, 조심하세요!

이상온도 접촉(화상, 열상 등) ❸

재해 사례

- 부침개를 뒤집다가 기름이 튀어 화상을 입음
- 튀김기에 물기가 있는 음식을 넣다 기름이 튀어 화상을 입음

예방 대책

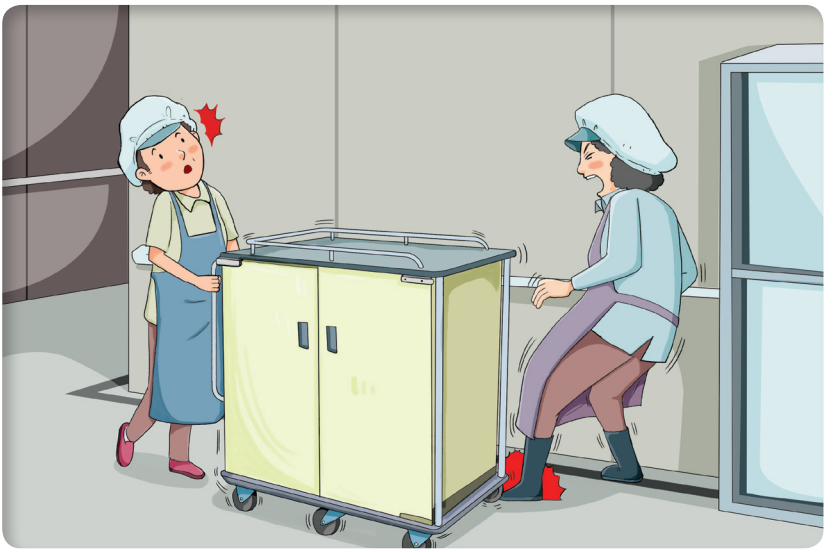
1. 팔토시, 장갑 등 안전보호구 착용
2. 기름에 넣기전 음식의 물기 제거
3. 프라이팬, 기름솥 등에 물기가 들어가지 않도록 주의
4. 조리시 적정한 안전거리 유지

예) 데일 수 있어요. 조심하세요!

끼임

재해 사례

- 배식카 바퀴에 발가락 끼임
- 배식카 운반 중 문 사이에 손 끼임



예방 대책

1. 작업장 정리정돈을 통해 안전통로 확보
2. 운반작업 시 주변 확인 철저
3. 동료와 위험요인 공유

예) 배식카 지나갑니다. 조심하세요!

떨어짐

재해 사례

- 이동대차로 김치박스 운반 중 문턱에 바퀴가 걸려 박스가 떨어지면서 근로자가 다침
- 선반 위 그릇을 내리다 한꺼번에 머리위로 떨어짐

예방 대책

1. 무리하게 높이 쌓아 적재 또는 운반하지 않는다.
2. 문턱에 경사판, 경사로 등 설치
3. 되도록 가벼운 물체를 선반 상단부에 적재
4. 동료와 위험요인 공유
   예) 물체가 떨어질 수 있으니, 조심하세요!

근골격계질환 1

재해 사례

- 트랜치덮개, 대형도마 등 무거운 물체를 들어올리다 부상
- 감사박스를 머리에 이고 가다가 목 부상

예방 대책

1. 도움을 청해 2인 이상 함께 작업
2. 중량물 운반 시 이동대차 등 운반도구 사용
3. 올바른 중량물 취급방법에 관한 교육 실시
4. 작업 전 · 후 스트레칭 실시
5. 한꺼번에 너무 많은 양 취급 금지

예) 무거우니 같이 들어요!

근골격계질환 ②

재해 사례

- 반복적인 칼질, 조리작업 등으로 인해 어깨, 목, 허리 등 통증을 호소
- 식기 세척 작업 중 팔과 허리에 통증 호소

예방 대책

1. 식품가공기계, 세척기 등을 활용하여 인력작업 부담 최소화
2. 작업 전 · 후 스트레칭 실시
3. 물리치료 등 적절한 조치를 받아 증상의 악화를 예방
4. 적절한 휴식시간 분배, 교대작업 실시 등 업무강도 완화

예) 우리 함께 스트레칭을 해요!

화학물질노출

재해 사례

- 청소작업 중 얼굴에 세척액 노출
- 세척액을 소분용기에 따르던 중 세척액 원액이 눈에 튀어 각막 손상

예방 대책

1. 청소 시 길이가 긴 청소도구 사용
2. 고무장갑, 안면보호구 등 개인보호구 착용
3. 화학물질에 대한 물질안전보건자료 교육 실시
4. 소분용기에 경고표시 부착

예) 세제, 세척액이 튀지 않게 조심하세요!

화재

재해 사례

- 튀김기 식용유 화재
- 버너에 가스불을 켜기 위해 라이터 총으로 점화하려다 남아있던 가스가 폭발하여 화상을 입음

예방 대책

1. 식용유 등의 가열 중 자리 이탈 금지
2. 정기적으로 가스의 누출 등을 확인
3. 작업장을 충분히 환기
4. 식용유 전용소화기 등 소화기 또는 방화포 비치

예) 화재에 주의해요! 튀김기에 식용류가 끓고 있으니 조심하세요!

해당 자료는 공단의 동의 없이 무단으로 수정, 편집하거나 이를 활용하여 다른 저작물을 제작하는 것은 저작권법에 위반되는 것이므로 이를 금합니다.

해당 자료의 내용은 안전관리 업무의 절대적인 기준이 아닌 참고자료로 작성하였습니다. 업무상 이의제기 등 소명자료로서 효력이 없음을 알려드립니다.

2017-서비스-53

조리종사자 불안전한 행동 사례집

- 발 행 일 : 2017년 2월
- 발 행 인 : 안전보건공단 이사장 이 영 순
- 발 행 처 : 안전보건공단 서비스안전실
- 주 소 : (우) 44429 울산광역시 중구 종가로 400
- 전 화 : (052) 7030-693
- 디 자 인 : 두드림애드 070-4795-4881
- Homepage : http://www.kosha.or.kr

고용노동부

산업재해예방

안전보건공단