

급식종사원 기본 안전 수칙



급식종사원 이란?

조리 및 음식 서비스 종사자는 각종 사업체 등 대규모로 음식을 준비(조리)하고 제공하는 것과 관련된 여러 가지 업무를 수행하는 것

사고사례



사례 ①

조리실에서 채소절단기를 사용하여 파, 고추 등을 절단하는 작업을 하던 중, 착용한 고무장갑이 절단기 칼날에 빨려 들어가면서 손가락이 끼임



사례 ②

회전식 국솥을 안전핀으로 체결하지 않은 채 국을 퍼다가 국솥이 기울어지면서 뜨거운 국물에 화상을 입음



사례 ③

냉동생선을 손질하던 중, 손이 칼에 베임



급식 종사작업중 사고, 이렇게 예방하세요!

핵심예방 사항



사례 ①

- 재료 투입 시 보조도구를 사용
- 이물질 제거 시에는 전원 차단 후 공구를 사용하여 제거
- 감김 위험이 있는 경우 장갑 착용 금지



사례 ②

- 회전식 국솥 사용 시 안전핀을 체결하고 한번 더 확인 후 작업
- 발목까지 내려오는 방수 앞치마 착용



사례 ③

- 칼을 이용한 작업 시 날카로운 부분에 저항력이 있는 기능성 보호장갑 착용
- 육류 등 식재료 절단기 사용 시 날접촉 예방장치 확인 후 작업



조리실 작업 시 사고예방 자율점검표

구분	점검내용	양호	미흡
넘어짐	작업자는 미끄럼방지장화를 착용하고 있는가? (신발 밑창의 마모된 면이 십원짜리 동전 두 개 면적보다 넓을 경우 교체하는것이 바람직함)		
	미끄러운 바닥에 대하여 미끄러짐 주의 표지를 설치하였는가?		
	트랜치 부위에 배식카 바퀴나 작업자의 발이 걸려 넘어질 위험은 없는가?		
	바닥물기, 기름기, 이물질 호스 등의 장애물로 인해 미끄러지거나 넘어질 위험은 없는가?		
이상온도 접촉	뜨거운 물이나 기름에 의한 화상 대비 개인보호구(앞치마 등)를 착용하고 있는가?		
	고무장갑 착용 전, 구멍 등 손상여부를 확인하였는가?		
절단·베임 찔림	날카로운 조리 기구를 사용 시 베임 방지용 안전장갑을 착용하고 있는가?		
	설거지, 식기정리 작업 전 칼, 가위, 캔 뚜껑 등 날카로운 물품이 있는지 확인하는가?		
감전	피복이 손상된 전선이 없으며, 전선 주위 바닥에 물기는 없는가?		
	콘센트는 덮개 및 접지극이 있는 것을 사용하고 있는가?		
화재·폭발	소화기가 비치되어 있으며 지시압력계(녹색범위)등에 대하여 주기적으로 확인하고 있는가?		
	튀김작업이 많은 경우 전용소화기(K급 소화기)를 비치하고 있는가?		
	가스배관 및 밸브, 호스 이음부분 등은 주기적으로 점검하는가?		
근골격계 질환	작업 전·후 스트레칭을 실시하고 있는가?		
	5kg 이상 무거운 물건에는 중량의 표시가 되어 있는가?		
유해물질 접촉	사용하는 주방세제, 락스 등에 대한 물질안전보건자료(MSDS)비치 및 교육을 실시하였는가?		
	조리실 내 세척제, 소독제(락스) 등 유해물질 취급 시 보호장갑 및 보안경을 착용하고 있는가?		
떨어짐	후드청소, 선반에서 물건빼내기, 떨어질 위험이 있는 높은 곳에서 작업 시, 안전조치가 이루어진 이동식사다리 또는 작업발판을 사용하고 있는가?		
	정기 안전·보건 교육을 실시하였는가?		
	근로자 건강진단을 실시하였는가?		
관리	조리실 내 위험요인을 서로 알려주고 있는가?(위험말하기운동 실천)		
	해당 작업장소에 적합한 안전보건표지를 부착하였는가?		
	위험성평가 및 근골격계질환 유해요인조사를 실시하였는가?		
건강장해	고온다습에 의한 열탈진 등의 건강장해 예방을 위하여 냉방시설 설치 및 작업중간에 충분한 휴식시간을 부여하고 있는가?		
산재발생	산업재해조사표를 작성하여 관할 지방고용노동관서장에게 제출하였는가?		
	산업 재해발생 일시 및 장소, 원인 및 과정, 재해재발방지계획 등 발생기록을 보존하였는가?		