

# 식품제조용 절단기 작업안전

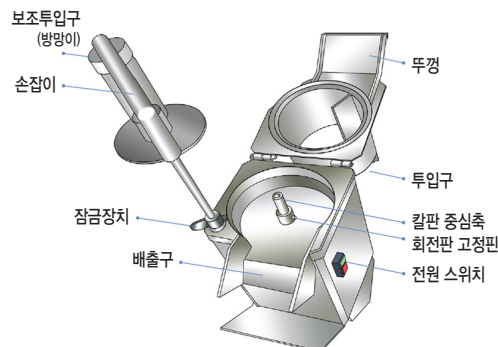
## ✓ 식품제조용 절단기의 특성

식품제조용 절단기란 야채, 육류 또는 어류 등 농수산물을 투입하여 절단날의 회전력을 이용, 일정 크기로 자르는 기계를 말한다.

식품제조용 절단기의 주요 구조부로는 용기(덮개 포함), 혼합·절단 및 파쇄용 로터 구동축, 투입부 및 배출부, 이송장치 등이 있다.

사업장에서는 야채절단기, 육가공기계, 생선할피기 등 다양한 형태로 사용되고 있으며 회전부 끼임, 칼날에 의한 베임 등의 사고발생 위험이 있어, 산업안전보건법 제89조에 따라 자율안전확인대상기계\*로 관리하고 있다.

\*식품가공용 기계(파쇄, 절단, 혼합, 제면기만 해당)



야채절단기

## ✓ 식품제조용 절단기 재해발생 유형

### 주요 위험요인

- 이물질 제거 작업 시 칼날에 베임 또는 야채 투입 시 회전부 끼임
- 야채 절단기 칼날 교체 시 베임·끼임
- 야채 절단기 절연 파괴로 인한 감전 등



베임 또는 끼임



감전

## ✓ 재해사례

※ 본 OPS는 동종재해 예방을 목적으로 안전보건공단에서 제작하여 제공하는 것으로 일부 내용이 재해 발생 상황과 다를 수도 있음을 알려드립니다

### 회 탈피기에 손가락이 감김



- 개요** 횡집 주방에서 오른손으로 횡감을 잡고 회 탈피기에 밀어넣다 미끄러져 손이 기계에 순식간에 감겨 들어감
- 원인**
  - 보조 투입기구 미사용
  - 비상정지장치 미설치 등
- 대책**
  - 집게 등의 도구를 이용하여 투입
  - 비상정지 스위치 설치
  - 손가락 끼임 경고표지 부착 등

### 채소 절단기 칼날에 손가락 부상



- 개요** 식당에서 조리 중 채소절단기에 고추, 파 등의 채소를 넣는 작업 중 손가락이 칼날에 베임
- 원인**
  - 보조 투입기구 미사용
  - 회전부 말림 가능성 높은 면장갑 착용 등
- 대책**
  - 투입봉 등의 도구를 이용하여 투입
  - 절단기 사용 시 장갑을 착용하지 않고 작업
  - 손가락 끼임 경고표지 부착 등



# 식품제조용 절단기 안전점검표

근로자용

점검부서

점검자

점검일자

연번	점검내용	점검결과	조치사항
1	식품제조용 절단기 회전부에 올, 덮개 등의 방호조치가 되어 있는지 확인		
2	비상정지스위치는 정상적으로 작동하는지 여부		
3	회전칼날에 감길 수 있는 복장(헐거운 옷이나 보석 등 착용) 착용금지		
4	절단기구 사용 시 근로자의 몸 상태를 확인(몸이 좋지 않거나 나른할 경우 집중력 저하 여부)		
5	야채절단기 및 분쇄기 사용 시 식품을 밀어 넣을 때 반드시 전용 봉 사용		
6	야채절단기 및 분쇄기 해체 후 세척 시 전원을 끄고 반드시 플러그를 콘센트에서 제거		
7	본체 외함에 접지선은 연결되어 있는지 확인		
8	케이블(전선)의 피복에 손상된 부분은 없는지 확인		
9	작업장 주변의 물기 제거 등 정리정돈은 잘 되어 있는지 확인		

※ 본 점검항목은 참고용으로 사업장 특성(이차사고, 위험성평가 등)에 맞도록 자체적인 점검항목을 추가하여 사용하세요.