

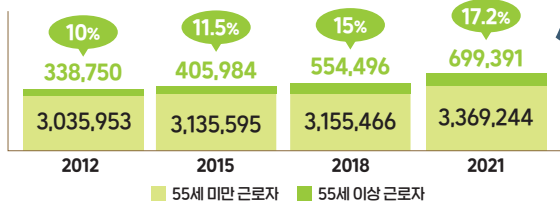
장년·여성근로자의 안전보건 (주방보조원)



1 장년근로자란?

50세 이상인 사람으로서
취업하고 있거나
취업의사가 있는 사람을 의미

산업별
55세 이상
고령노동자
점유율(%)
(통계청 2022)



※ 「고용상 연령차별금지 및 고령자 고용촉진에 관한 법률」은 고령자를 준고령자(50세 이상 55세 미만)와 고령자(55세 이상)로 정의하나, 고령자라는 용어의 의미가 노동시장에서 은퇴해야 할 사람이라는 인식이 높고 현재의 사회통념 및 기대수명('20년 기준: 83.5세)과 많은 차이가 있음을 고려하여 동 자료에서는 장년(長年) 근로자라는 명칭을 사용함

2 장년근로자의 특징

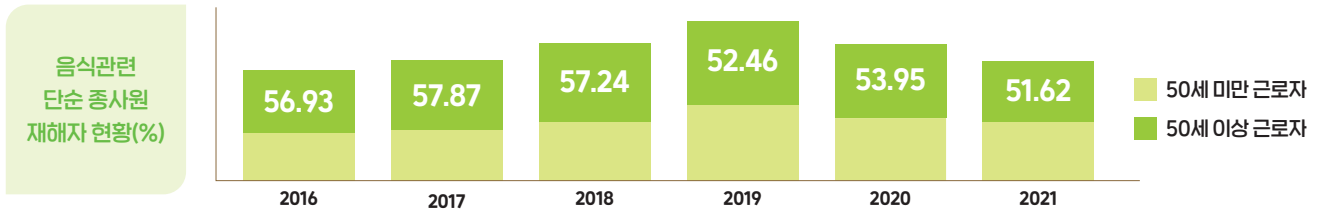
장년근로자에게는 단순한 기능 저하뿐 아니라 신체 기능과 생리적 반응 저하에 따른 정신적 부담도 같이 나타나며 신체 능력 중에서는 **시력과 평형감각**이 매우 저하됨

신체 능력	특성	주요 대처방안
시각	노화에 따른 시력 감퇴로 행동 특성 변화와 시야가 좁아지는 현상	조명기구를 늘이고 색채를 활용하여 보기 쉽게 표시하거나 문자를 크게 표시
청각	노인성 난청으로 인한 청각 약화 현상이 나타나며, 약 50세를 지나면 대화 시 이해도가 떨어지고 작은 소리는 잘 알아듣지 못하게 됨	위험경보는 램프와 벨을 2중으로 하고 소음수준을 최소화 함
촉각	나이가 들면 촉각을 통해 신변의 위험이나 응급상황을 깨닫기 어려워지므로 위험에 빠질 수 있음	날카로운 부위는 색을 활용하여 구별토록 함
움직임 및 힘	순발력 측정 시 60세 전후의 저하비율은 30세 대비 32%, 20세 대비 40%	올바른 작업 자세 교육 진행
집중력	두 가지 이상 과제에 각각 주의를 집중해서 처리하는 일에 대한 수행력이 떨어지며, 70세 이후로는 전반적인 집중력 자체가 급속도로 저하	작업절차를 단순화 시키고 단계별로 지시하며 위험요소에 대해 상세히 설명
학습능력	과제 수행이나 작업 성취 능력은 저하하지만, 학습기간과 반응 기간의 길이가 충분한 경우 경험적 학습의 증진은 더 많이 일어남	숙련된 경험을 바탕으로 반복적인 교육과 훈련을 통해 신기술을 습득케 함
기억력	최근 기억의 상실이 잦음. 단순한 암기력보다 논리적 기억능력이 더 크게 감퇴되고 시각 정보보다 청각 정보에 대한 기억이 더 오래 감	작업내용을 명확히 하여 가능한 구체적으로 지시 등

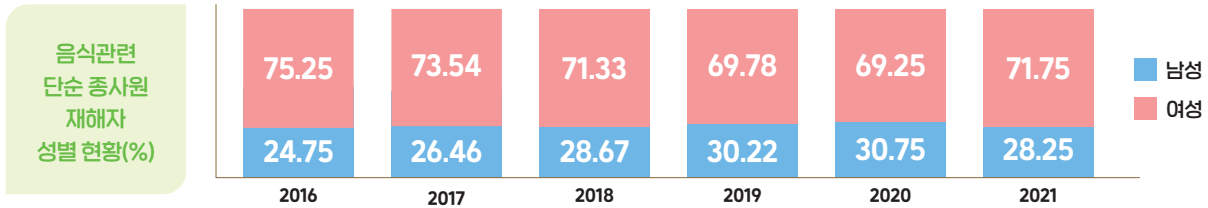


3 (음식 및 숙박업 내)음식관련 단순 종사원* 중 장년근로자 재해 현황

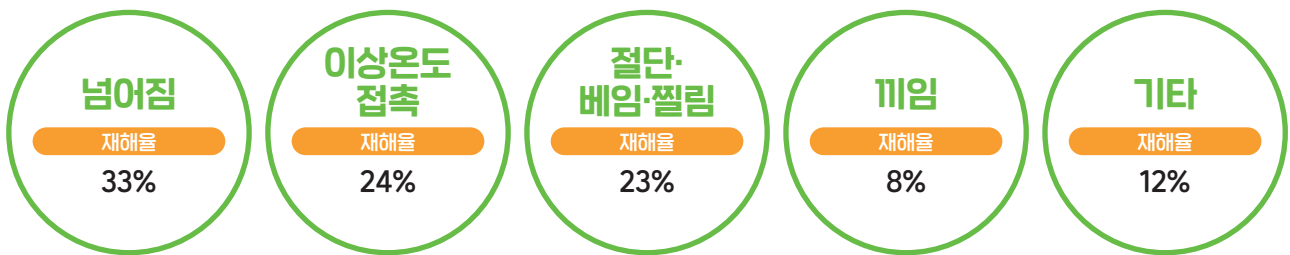
음식관련 단순 종사원 중 50세 이상 장년근로자의 재해가 전체 재해자의 50% 이상을 차지하며 여성 근로자가 차지하는 비중이 높음(*패스트푸드 준비원, 주방 보조원이 해당)



음식관련 단순 종사원 재해자 성별 현황



재해 유형별 재해율 (2021년, 전체 1,823명)



4 주방보조원의 주요 업무와 재해사례

주요업무

- 야채나 과일을 씻고 다듬으며, 조리 관련 각종 기구 세척
- 주방에서 배출된 각종 쓰레기를 버리고 주방 청소
- 튀기고, 굽고, 볶고, 끓이는 등의 방식으로 해당 요리 조리
- 음식운반 및 식기 정리

넘어짐	재해내용	식당 주방에서 작업자가 밀가루 반죽 덩어리를 들고 가다가 미끄러지면서 바닥에 넘어짐
	발생원인	바닥에 물기가 있었으며 미끄럼 방지화를 착용하지 않음
부딪힘	재해내용	식당 주방에서 음식을 준비하면서 냉장고 윗칸에서 식재료를 꺼내고 문을 열어 놓은 채 아랫칸의 식재료를 꺼내어 일어서던 중 열려져 있던 냉장고 문에 팔을 부딪힘
	발생원인	사용이 끝난 냉장고 문을 닫지 않음
베임	재해내용	치킨집 주방에서 조리용 칼로 냉동 닭을 자르던 중 미끄러진 칼에 손가락이 베임
	발생원인	식재료를 충분히 해동하지 않음
화상	재해내용	음식 준비를 위해 솥에 있던 뜨거운 국물을 다른 솥으로 옮기던 중 국물이 팔과 다리에 쏟아지면서 화상
	발생원인	무거운 중량물을 혼자 무리하게 들고 보호장갑을 착용하지 않음

✓ 넘어짐·부딪힘

- 바닥에 물기는 수시로 제거하고 기름기 등은 즉시 제거
- 미끄럼 방지 작업화 착용 및 작업 전 복장정리
- 작업이 끝나면 작업 장소는 바로 정돈
- 배식 시 뛰거나 서두르지 말과 특히 음식물을 들고 이동중에는 전방 시야 확보 후 천천히 통행

✓ 이상온도 접촉

- 뜨거운 조리용 기구나 물체를 취급할 경우는 보호장갑을 착용
- 뜨거운 국통 등 무거운 물체는 혼자 들지 말고 보조 운반기구를 사용해야 하며, 부득이한 경우 2인 이상 함께 운반
- 뜨거운 음식물이 담긴 그릇 입구는 작업자와 떨어진 쪽으로 향하도록 함

✓ 베임·절단·끼임

- 냉동 식자재는 충분히 해동한 후 칼을 이용하여 절단작업을 수행하며 베임·절단 방지용 보호장갑 등을 착용
- 무리한 힘을 주어 작업하는 불안정한 행동 금지
- 보호 장갑 등의 개인보호구를 착용하며 집게 등의 보조도구 사용
- 자르고자 하는 재료의 두께에 맞추어 톱날 뒤편 높이를 조정
- 식품가공용기계의 점검 및 청소 시 스위치를 OFF 하고 전원 코드를 제거 후 작업 수행

✓ 근골격계 질환

- 평상시 및 작업 전·중·후 스트레칭을 실시하여 근골격계의 유연성 및 근력 증가
- 과도한 무게로 인하여 근로자의 목·허리 등 근골격계에 무리한 부담을 주지 않는 적정 무게 이하로 작업
- 적정 무게를 초과하는 중량물을 취급하는 경우에는 2인1조로 운반하거나 대차 등 보조기구 활용
- 중량물 취급 시 발은 어깨넓이로 벌리고, 무릎을 굽히고 허리를 편 상태에서 다리 힘을 사용

✓ 감정노동 관리

- 무리한 요구를 하거나 화를 내는 고객에게 1차 대응 후에도 상황이 나아지지 않으면 혼자 대응하지 말고 동료 근로자나 상사에게 도움 요청
- 고객과의 민원이나 다툼 경험을 동료와 공유하고 서로지지
- 직무 스트레스를 완화하기 위한 명상이나 근육이완법 실천

장년근로자를 위한 안전한 사업장 만들기

- 표지나 글씨는 크게 게시하고, 정보 전달은 듣는 방법에서 보는 방법으로 변경
- 고소작업, 심야작업, 중량물 운반 작업 배치를 가능한 한 배제
- 고혈압, 당뇨 등 기초질환자의 사후관리를 강화하고 주기적으로 안전교육 실시
- 교대작업으로 인한 수면장해 예방 철저