

현장 작업자를 위한

교육서비스업 안전보건





CONTENTS

01

교육서비스업의 개요 및 특성

Step

- 업종개요
- 위험 특성

02

교육서비스업의 재해발생 특성

Step

- 재해발생형태 및 재해유발 원인
- 재해사례 및 안전대책

01

교육서비스업의

개요 및 특성

업종개요

위험 특성

- 교육서비스업이란 유아교육기관, 초등학교, 중학교, 고등학교, 전문대학, 대학교, 대학원등 국·공·사립 및 주·야간 교육기관과 성인교육 및 기타 교육기관의 서비스 활동을 말한다.

교육서비스업은 사적 이익뿐 아니라 사회적 이익을 제공하여 대부분의 나라에서 교육이 국가 또는 지자체 등 공적기관에 의하여 제공되거나 비영리(Non-for-profit)로 운영되는 것이 대다수이다.

산업구조 측면의 교육서비스업의 특성은 대부분 영세 소규모 형태(50인 미만 사업장이 약 98~99% 점유)로 운영되고 있다.

- 교육서비스업은 근로형태 측면에서 일반적으로 급식실의 조리업무 시 고정자세, 서서 일하는 작업, 반복적인 업무의 지속 등으로 근골격계질환 위험과 바닥물기로 인한 넘어짐, 부딪힘, 뜨거운 물질에 화상, 화재, 조리기구 등 회전체에 말림·끼임, 부딪힘, 사다리 작업 중 떨어짐, 세척 또는 청소작업용 세제 등에 의한 재해 등이 다발하고 있다.
- 노동인력 측면의 주요한 특징으로는 여성근로자, 고령근로자 취업비중이 높고, 영양사(교사)가 안전 및 위생관리를 담당하고 있어 안전관리의 전문성이 약한 특징이 있다.

02

교육서비스업의

재해발생 특성

재해발생형태 및 재해유발 원인

재해사례 및 안전대책

1 미끄러져 넘어짐



재해유발원인

- 주방 내 바닥 물기, 기름기
- 계단 이동, 음식 운반 중 주변 장애물
- 배식 후 조리실내 청소 작업

2 이상온도 접촉(화상)



재해유발원인

- 조리 불꽃, 뜨거운 기름, 스팀, 오븐, 전자제품, 국솥 등의 고온부
- 뜨거운 물에 애벌세척, 데치기, 끓이기, 소독 작업

3 직업관련성 질환

(근골격계질환, 뇌심혈관계질환)



재해유발원인

- 인력에 의한 중량물 운반, 부적절한 작업자세와 반복적인동작

4 절단·베임·찔림



재해유발원인

- 칼, 절단기, 슬라이서, 자르는 기계 및 분쇄기 등
- 다듬기 작업, 깨진 그릇이나 유리조각 등의 취급

5 감김 · 끼임



재해유발원인

- 야채절단기, 분쇄기, 중량물 운반
- 식기건조기, 국솥 등 중량 덮개 조작, 청소 작업
- 트랜치 덮개

6 부딪힘



재해유발원인

- 취사기, 식판 운반대, 운반카 등 설비 조작 취급 작업
- 급식 운반용 이동대차 등 운반설비 이동

7 물체에 맞음



재해유발원인

- 조리 및 정리 작업중 도마, 칼 등 조리용품을 떨어뜨림
- 세척을 위해 배식판을 옮기던 중 떨어뜨림

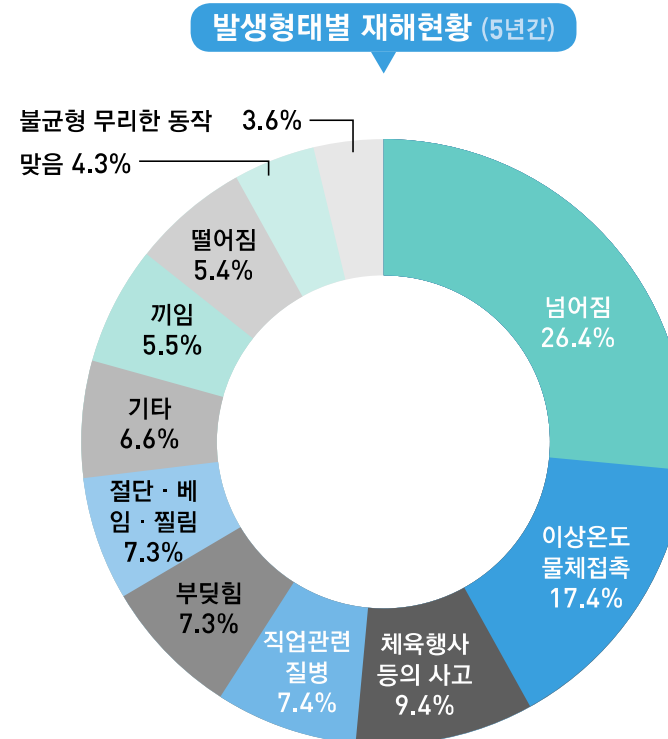
8 불균형 및 무리한 동작



재해유발원인

- 반복되고 불편한 움직임 또는 진동에 노출
- 장시간 한자리에서 작업
- 과도한 무게의 밥솥, 국솥, 식판 등을 운반

- 교육서비스업에서 주로 발생하는 재해발생형태와 그 유발 요인은 다음의 그래프와 같다. 작업현장에서는 이러한 재해발생 원인을 살펴 안전대책을 수립하고 종사자의 안전보건교육, 설비 개선 등 다각적인 재해예방을 위한 노력이 필요하다.



재해사례

넘어짐

화상

근골격계질환

절단 · 끼임 · 베임

화재폭발

떨어짐

부딪힘

화학물질 접촉

- 교육서비스업에서 발생하는 재해의 발생 형태별로 보면 넘어짐 재해가 26.4%로 가장 많은 비중을 차지하고 있다. 주로 학교 급식실 내 조리작업, 청소 작업 도중 미끄러운 바닥이나 장애물에 걸려 넘어짐 등이 많이 발생하고 있으며, 뜨거운 물을 취급하는 등 화상에 의한 이상온도·물체접촉 재해가 17.2%로 두 번째로 많이 발생하고 있음을 확인할 수 있다.

본 장에서는 교육서비스업에서 발생하는 재해내용중 급식실에서 발생하는 형태별 재해내용을 자세히 살펴보고 그에 따른 안전작업 요령에 대해 알아본다.

재해발생형태1. 넘어짐

교육서비스업에서 가장 빈번하게 발생하는 재해형태는 미끄러지거나 걸려 넘어지는 재해이다. 특히, 조리실 바닥과 계단에서 가장 빈번하게 일어나는 대표적인 재해형태로 물이나, 음식 잔재물, 기름기 등에 의해 미끄러운 바닥면 형성과 조리실 바닥에 방치된 장애물이 주요 원인이 되고 있다. 또한 음식물을 나르는 과정이나 주방 기계 기구를 옮기거나 청소하는 과정에서도 불안정한 작업자세로 인해 자주 발생한다.

1 주요 재해발생 유형



1

조리실 안으로 급하게 뛰어가던 중, 바닥에 있는 호스에 걸려 넘어짐



2

조리실에서 바닥에 떨어진 파를 밟고 미끄러져 넘어짐



3

조리실에서 육수통을 혼자 들어 가스불위에 올리려다 육수통을 놓치며 넘어짐



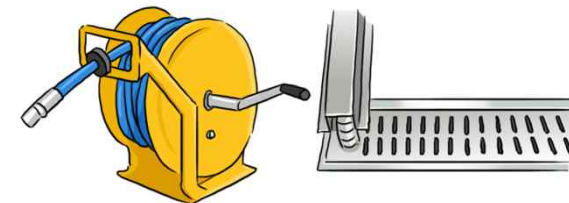
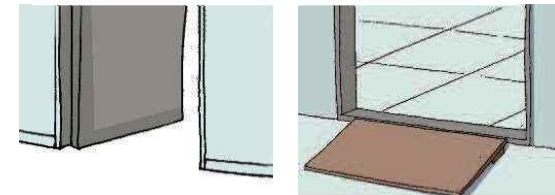
4

조리실 트렌치 안의 이물질을 제거하고 일어나면서 트렌치에 발이 빠지면서 넘어짐

재해발생형태1. 넘어짐

2 안전한 작업방법

- 물 세척을 위한 호스는 작업장 바닥에 방치되지 않도록 벽붙임식 방식을 사용하고 사용 후에는 호스를 감은 상태에서 보관
- 조리실(주방) 바닥은 미끄러지지 않는 재질로 설치하고 기름기, 물기 등은 즉시 제거하고 미끄러운 부분에는 미끄럼방지 테이프를 부착
- 볶음 솥 주변의 떨어진 기름은 즉시 닦아내는 제거한다.
- 조리실 바닥은 청소 작업 중 사용한 물이 고이지 않도록 바닥의 경사를 주거나, 배수용 트렌치를 설치



재해발생형태2. 화상

급식시설에서는 가스불을 이용하여 음식을 조리하거나 뜨거운 국물 등 식기에 담거나 나르는 과정에서 발생하는 사고이며, 가열된 상태의 음식, 조리기구 등에 신체가 접촉하여 주로발생한다.

1 주요 재해발생 유형



1

프라이팬의 부침개를 뒤집다가 기름이 얼굴에 튀어 화상을 입음



2

기름이 묻은 뜨거운 프라이팬을 청소하다가 뜨거운 기름이 눈에 튀어 화상 입음



3

펼 끓는 국솥의 고정장치가 풀리면서 국솥이 몸쪽으로 기울어져 끓는 물에 화상을 입음

재해발생형태2. 화상

2 안전한 작업방법

- 부침 작업 시 화상사고를 방지하기 위해 화상 방지용 장갑을 착용하고 상판에 물 등이 떨어지지 않도록 하는 등 화상 및 화재발생 등에 주의한다
- 튀김작업시에는 뜨거운 기름이나 수증기의 직접접촉 예방을 위해 장갑, 앞치마 등 보호장구를 착용한다.
- 국솥 핸들 고정장치(안전핀)로 솥을 견고히 고정하여 내용물이 쏟아지지 않도록 한다.
- 끓는 물이나 기름에 재료를 투입시에는 내벽면으로 천천히 투입한다.
- 스팀배관은 단열처리 하고 및 스팀라인 설치 위치에 화상 주의 경고표지를 부착한다.



재해발생형태2. 화상

2 안전한 작업방법

- 국솥 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때에는 스팀에 의한 화상에 주의한다.
- 음식물이 가득 찬 상태에서 핸들을 조작하지 않는다.
- 튀김기 기름 제거 및 교환 작업 시에는 충분히 식은 후 작업한다.
- 오븐의 문을 열 때는 문을 조금만 열고 몇 초간 기다린 다음 천천히 개방한다.
- 뜨거운 식기 운반 시 손잡이 또는 식기받침대를 사용한다.
- 운반작업 시 다른 작업자나 주변 구조물에 부딪치지 않게 주의한다.
- 뜨거운 식기 운반 시 중량물 취급 보조도구(이동대차 등)를 사용한다
- 고열 위험부에 대한 접근금지 또는 접촉금지 표지를 부착한다.
- 가열기기 주위에 소화기를 비치한다.

재해발생형태2. 화상

3 화상재해 응급처치 요령

- **일반적인 화상**
 - 가능한 빨리 피부에서 열을 없애야 하므로 깨끗한 냉수로 15분 이상 차게 한다.
 - 가까이에 물이 없거나 병원으로 이송할 경우에는 깨끗한 냉수로 적신 타올을 대고 15분 이상 차게 한다.
- **약품에 의한 화상**
 - 약품이 피부에 침투하기 전에 수돗물 등으로 20분이상 씻어 흐르게 한다. 약품이 눈에 들어간 경우는 얼굴 전체를 세면기 등에 넣고 수돗물을 천천히 흘리면서 눈을 떴다 감았다 하면서 약 20분 이상 씻어낸다.
- **상처부위 보호**
 - 감염 방지를 위해 멸균가제 또는 깨끗한 포를 상처부위에 대고 그 위에 붕대 등으로 감는다. 긴급히 의사의 치료를 받을 수 없는 경우에는 소독약(무색으로 액체의 것)으로 상처부위 및 그 주위를 소독한다.

재해발생형태2. 화상

4 해서는 안되는 조치

- 화상을 당한 부위에 된장, 간장, 감자, 기름약 등을 바르는 것은 오히려 상처표면을 불결하게 하여 세균감염을 일으키는 원인이 되므로 절대로 해서는 안된다.
- 물집을 없애면 세균감염 등의 원인이 되기 때문에 그대로 놔둔다.
- 눈 화상의 경우 눈을 문지르면 각막이 손상되기 때문에 절대로 문지르면 안된다.
- 갈증이 있어도 의사의 허락이 있을 때까지 물을 마시지 말아야 한다.

재해발생형태3. 근골격계질환(작업관련성 질환)

장시간 반복적인 조리 및 설거지 업무 등 부적절한 작업자세와 중량물 인력 취급, 반복적인 작업 수행 등으로 인해 요통 등 근골격계질환이 발생한다.

1 주요 재해발생 유형



1

오십인 분 밥솥을 혼자 들어 올리다가 삐끗하면서 왼쪽어깨와 가슴부위에 부상을 당함



2

매일 반복되는 칼질작업으로 인해 어깨, 목, 허리에 통증과 함께 부상을 당함



3

냉장고에서 박스를 꺼내다 팔꿈치에 심한 통증을 느끼며 부상을 당함

근골격계질환의 정의

반복적인 동작, 부적절한 작업자세, 무리한 힘의 사용, 날카로운 면과의 신체 접촉, 진동 및 온도 등의 요인에 의하여 발생하는 건강장애로서 목, 어깨, 허리, 팔다리의 신경근육 및 그 주변 신체조직 등에 나타나는 질환

재해발생형태3. 근골격계질환(작업관련성 질환)

2 안전한 작업방법

- 작업 중 중립자세 유지가 가능하도록 작업 영역, 작업도구, 작업대 등을 작업자에게 적합하게 맞춘다.
- 무리한 힘을 가하지 않는다.
 - 많은 근력을 사용하는 작업의 경우 충분한 휴식을 취할 것
 - 무리한 힘을 요구하는 작업기구를 개선
- 반복적인 작업을 줄인다.
 - 작업전 · 후 및 휴식시 근골격계 부담 감소 위한 스트레칭 등을 적절히 실시



재해발생형태3. 근골격계질환(작업관련성 질환)

2 안전한 작업방법

- 5kg 이상의 중량물 취급 작업 시에는 물품의 중량과 무게중심에 대한 안내표지를 게시한다.
- 장시간 서서 근무하는 근로자를 위해 발걸이(바닥에서 15cm 이상 떨어지게 설치), 발받침, 피로예방매트 또는 나무, 코르크, 고무소재 등의 바닥재를 설치한다.
- 칼, 국자, 주걱 등은 손목이 비틀리지 않고 곧게 펴고 작업할 수 있도록 설계된 인체공학적인 조리기구를 비치한다.

중량물안내표시

경고

중량물 취급주의
무게 5~10kg 이상
무게중심 확인



주의

중량물 취급주의
무게 10~20kg 이상
무게중심 확인



위험

중량물 취급주의
무게 20kg 이상
무게중심 확인



재해발생형태3. 근골격계질환(작업관련성 질환)

2 안전한 작업방법

- 가급적 중량물 운반은 다음을 고려하여 대차를 사용한다.
 - 손잡이는 원통형으로 선택
 - 수직형 손잡이 높이(허리와 어깨사이 높이) : 90~120cm
 - 시야를 위해 대차 높이는 가급적 140cm 미만 유지
 - 대차 바퀴가 가능한 한 큰 제품을 선택
- 근골격계부담 작업을 하는 경우 유해요인조사를 실시한다.
 - 설비 · 작업공정·작업량·작업속도 등 작업장 상황
 - 작업시간·작업자세·작업방법 등 작업조건
 - 작업과 관련된 근골격계질환 징후와 증상 유무 등

재해발생형태4. 절단 · 끼임 · 베임

음식을 조리하는 과정에서 열탕기, 오븐기, 절단기(Slicer), 민서기(mincer), 믹서기(mixer), 칼(knife) 등을 취급하는 과정 또는 청소하는 과정에서 발생하는 사고이다. 원재료 투입 시 수공구를 사용하지 않고 맨손으로 투입하거나, 이물질 제거 또는 기계 청소 시 전원을 차단하지 않고 작업을 수행하다가 발생한다.

1 주요 재해발생 유형



1

조리실에서 칼을 갈다가
손쪽으로 비껴나간
칼날에 손가락이 찔림



2

조리실에서 옥수수 캔
을 따다 캔 뚜껑에 손
을 베임



3

조리실 싱크대에서 컵
을 씻던 중 깨진 유리컵
에 손가락을 베임

재해발생형태4. 절단·끼임·베임

1 주요 근골격계질환 발생 유형



4

조리실에서 칼로 냉동
생선을 자르던 중 새
끼손가락 끝 부분이
잘림



5

채소절단기에 채소 투
입구 중 손가락 끼임



6

연육기에 고기를 빼내
다 손가락이 끼임

재해발생형태4. 절단·끼임·베임

2 안전한 작업방법

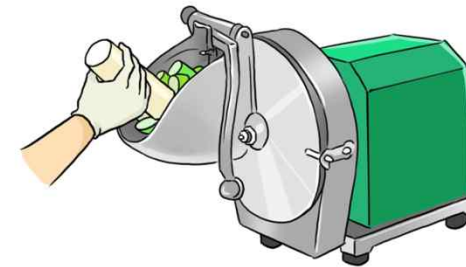
- 작업에 적합한 칼과 도마를 사용한다.
- 칼을 보관할 때는 잘 보이는 장소의 적당한 선반에 안전하게 보관한다.
- 칼로 절단 시 무리하게 힘을 주지 않는다.
- 쇠 그물 앞치마나 베임방지용 장갑과 같은 보호장구를 사용한다
- 냉동 식자재 작업 시 충분히 해동시킨 후 작업을 실시한다.
- 야채절단기 재료를 투입할 때 손이 아닌 투입봉 등 기구를 활용한다.



재해발생형태4. 절단·끼임·베임

2 안전한 작업방법

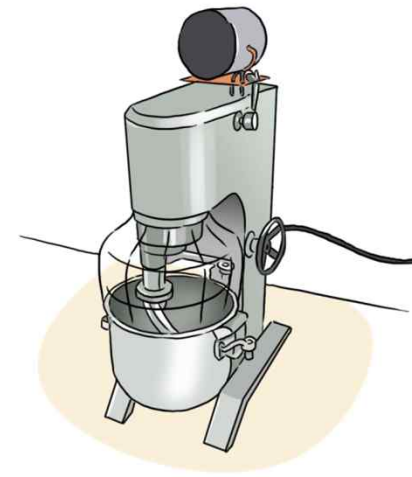
- 감자탈피기 작동 시 뚜껑이 열리지 않도록 조치한다.
- 이물질 제거 시에는 반드시 동력을 정지시킨 후 제거한다.
- 육절기의 회전하는 톱날에 걸릴 수 있는 헐거운 옷, 장갑, 긴소매, 반지 등을 착용한 채로 작업하지 않는다.
- 톱이나 칼을 세척하거나 고기 찌꺼기 등 잔여물을 제거할 때에는 전원을 차단한 후 작업한다
- 위험한 상황 발생 시 전원 차단을 위한 비상정지장치를 작업자가 쉽게 조작할 수 있는 위치에 설치한다.



재해발생형태4. 절단 · 끼임 · 베임

2 안전한 작업방법

- 반죽기 작동 중에는 재료를 투입하지 않는다.
- 다짐기, 절단기 또는 분쇄기 등 작업 시 말려들 위험이 높은 면장갑 착용을 금지한다.
- 맞물림 위험이 있는 부위에 보호가드를 설치하고 보호커버를 벗긴 채 재료를 투입하지 않는다.
- 점검 · 수리 시에는 전원을 차단한 후 작업을 수행한다.
- 야채절단기, 파절기의 테두리 등에 “끼임 주의” 경고 표지를 부착한다



끼임주의

재해발생형태5. 화재·폭발

음식조리 시 사용하는 가스ટે이블, 가스오븐 등의 배관이나 연결부에서 누출되는 가스가 점화되거나 과열된 식용유에 의해 화재·폭발이 일어난다. 또한 식용유를 이용한 요리 작업 중 과열된 식용유에 의해 화재가 발생하는 경우도 많다.

1 주요 재해발생 유형



1
가스 누출로 인한 화재,
폭발



2
조리용 식용유 과열에
의한 화재



3
조리 중인 음식물의 과
열로 인한 화재



4
이동배선 접속불량, 절연
열화에 의한 화재위험

재해발생형태5. 화재 · 폭발

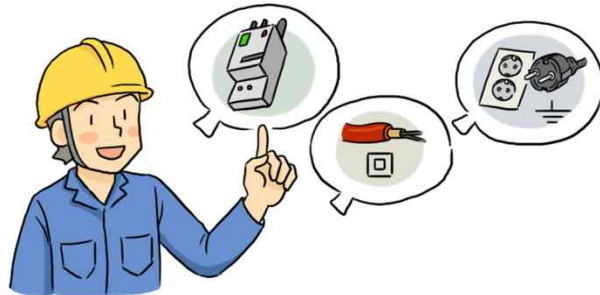
2 안전한 작업방법

- 사용한지 오래된 가스배관 및 밸브는 수시로 점검하고 이상이 있을 경우 교체한다.
- 가스기기를 사용하기 전 창문을 열어 충분히 환기를 시킨다.
- 가스 기기는 점화전 누출 등에 의한 잔류가스 유무를 확인한 후 점화한다.
- 가스 호스의 이음부분은 비눗물 등으로 누설여부를 수시로 점검한다.
- 가스기기 주위에는 가연성 물질을 존재여부를 점검하고 격리시킨다.
- 콧, 호스 등 연결부의 상태가 양호한지 확인한다.
- 가스누설 감지·경보기 등 설치하고 작동상태를 수시로 점검한다.
- 조리 중 불에 의해 화상을 입을 수 있으므로 개인보호구를 착용한다.



재해발생형태5. 화재 · 폭발

2 안전한 작업방법

화재 종류에 따른
적용 소화기

구분	A급 화재	B급 화재	C급 화재	D급 화재
명칭	일반 화재	유류가스화재	전기화재	금속화재
가연	목재, 종이, 섬유, 석탄 등	각종 유류 및 가스, 전선 등	전기기기, 기계	마그네(Mg) 분말, 알루미늄(Al)분말
유효 소화효과	냉각효과	질식효과	질식, 냉각효과	질식효과
적용소화제	물 산 알칼리 소화기 강화액 소화기	포말 소화기 CO ₂ 소화기 분말소화기 증발성 액체 소화기 할론 1211 할론 1301	유기성 소화기 CO ₂ 소화기 분말 소화기 할론 1211 할론 1301	건조사 팽창 진주암

- 전원 인출은 접지형콘센트와 플러그 및 접지선이 포함된 전선을 사용한다.
- 습한 장소 등 도전성이 높은 장소에서는 반드시 누전차단기에 접속하고 접지를 한다.
- 급식실내 통로 바닥에는 이동전선 등을 설치하지 않는다.

재해발생형태5. 화재 · 폭발

3 가스누설 감지 · 경보기 등 설치기준

- 감지부는 가스연소기로부터 수평거리 4m 이내에 설치한다.
 - LPG : 공기보다 1.5~2배 가량 무거우므로 바닥 부근에 설치
 - LNG : 공기보다 0.6~0.7배 가량 가벼우므로 천정 면에서 30cm 이내에 설치
- 항상 가동될 수 있도록 전원을 연결시켜 놓는다.
- 가스누설경보기의 오작동을 예방하기 위해 주기적으로 정상작동 여부를 점검한다.
- 감지부에 물이나 이물질이 묻지 않도록 관리하고 물청소 시에는 특히 주의한다.
- 주위 온도가 현저히 낮거나 높은 곳, 물기가 직접 닿거나 습도가 많은 곳은 설치하지 않는다.

재해발생형태5. 화재 · 폭발

4 가스냄새가 날 경우 대처방법

- 가스가 켜질 때 누구나 쉽게 알 수 있도록 냄새나는 물질을 섞어 놓았기 때문에 가스가 새는 경우 양파 썬 냄새가 난다.
- 가스냄새가 나면 가스기기의 메인밸브를 잠근 후 최대한 빨리 중간밸브, 용기밸브를 모두 잠근다.
- 가스밸브를 잠근 후 창문과 출입문 등을 모두 열어 강제 환기를 한다. 이때 스파크에 의해 가스가 폭발할 수 있으므로 배기팬 또는 선풍기를 사용하거나 전원플러그를 콘센트에 접속하거나 뽑지 않는다.
- 가스냄새가 계속 날 때에는 전문가가 도착할 때까지 현장을 감시한다.

재해발생형태5. 화재 · 폭발

5 가스 누설 시 응급조치

- 가스가 새는 것을 발견하면 먼저 연소기 콕과 중간 밸브를 잠궈 공급을 차단한다.
- 창문과 출입문을 열고 누설된 가스를 밖으로 환기(환기를 위해 선풍기나 배기팬 사용금지)한다.
- LPG가스를 사용하는 경우 신문지 등을 이용하여 연기를 쓸어내듯이 밖으로 몰아낸다.

식용유 화재

- 식용유 화재는 상당히 위험하다. 식용유는 발화점이 비점보다 낮기 때문에 식용유화재 발생 시 표면의 불을 끄더라도 불의 온도에 의해 이미 발화점 이상의 유온이므로 곧 스스로 재발화 한다. 따라서 식용유화재 발생 시 소화기로 불을 끄더라도 여러번 꺼야하기 때문에 진화하기 상당히 어렵다.

식용유화재 : K급 화재

- 인화점 300도, 연소점 340~360, 발화점 400도
- 식용유 화재 예방법
- 식용유 과열금지
- 식용유 조리 중 자리이탈 금지
- K급 화재 진압용 소화재 비치(강화액 소화기에 의해 식용유자체의 온도를 낮춰 냉각소화)

재해발생형태6. 떨어짐

높은 선반에 적재된 식기 등을 내리거나 운반중인 중량물이 떨어져 발등을 다치는 재해가 발생한다. 사다리를 이용하여 천장의 형광등을 교체하거나 조리실 후드 청소작업 중 사다리에서 작업자가 떨어짐 사고가 발생한다.

1 물체가 떨어져 발생하는 재해 유형



1

30kg 냉동고기를 꺼내다
손이 미끄러지면서 발등
에 떨어뜨려 발가락 골절



2

선반위에 놓인 뚝배기
그릇을 내리던 중 뚝배
기 그릇이 얼굴로 떨어
져 부상



3

재료 손질작업 중 도마가
조리대에서 발등으로 떨어
어져 부상

재해발생형태6. 떨어짐

2 사람이 떨어져 발생하는 재해 유형



1

이동식 사다리를 이용해 천장의 소방감지기를 제거하던 중 사다리에서 떨어져 부상



2

바퀴 달린 의자를 놓고 벽면 유리를 닦던 중 의자가 뒤로 밀려 떨어져 부상을 당함



3

배기후드 청소작업 중 떨어짐

재해발생형태6. 떨어짐

2 안전한 작업방법

- 선반은 작업자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용한다.
- 무거운 물건이나 자주 사용하는 물건은 선반의 아래쪽에 보관한다
- 선반 위의 물건을 내릴 경우에는 안전한 작업발판을 사용한다
- 사다리 사용 시에는 2인 1조로 작업하고 한번에 적당한 수량만큼만 올리고 내린다.
- 조리실 상부에 설치된 배기 후드 청소시에는 안전한 작업 발판을 사용한다.
- 거울이나 유리창을 청소할 땐 작업발판이나 봉이 달린 청소 도구를 사용한다



재해발생형태7. 부딪힘

좁은 조리실내에서 식자재, 음식물 운반중 발생하는 재해형태로 주로 설비의 모서리, 운반대차 사용, 선반 등에 의해 발생한다.

1 주요 재해발생 유형



1

식판을 급하게 옮기다
배식차와 부딪혀 넘어져
부상



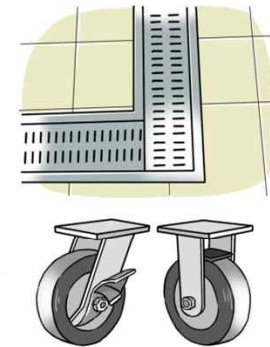
2

이동대차에 식재료를 싣고
보관장소로 옮기던 중 선반
모서리에 부딪혀 부상

재해발생형태7. 부딪힘

2 안전한 작업방법

- 배식대 표면을 매끈하게 샌딩 처리하고 모서리 등은 보호대를 부착한다
- 운반 경로 내에 장애물이 없도록 하여야 하며, 충분한 폭과 너비를 확보한다.
- 작업장의 바닥 돌출부, 요철부, 배수로 덮개 설치 상태 등을 미리 점검한다.
- 이동대차 사용 시 바퀴 및 본체의 이상 및 손상여부를 확인하고 이상 시 교체하거나 보수를 실시한다.
- 작업 전 바퀴의 고정장치(스토퍼) 정상작동 여부를 확인한다.
- 좁은 출입구 또는 통로를 지날 때에는 손가락 등이 모서리에 부딪치지 않도록 주의한다
- 운반을 위해 적재된 음식물이 떨어지거나 넘치지 않도록 천천히 이동한다.
- 근로자가 안전하게 통행할 수 있도록 75lux 이상의 채광 또는 조명시설을 설치한다



재해발생형태8. 화학물질 접촉

조리실내 청소, 세척 등의 작업시 취급하는 화학물질을 흡입, 노출, 접촉함으로써 발생하는 재해 형태이다.

1 주요 재해발생 유형



- 1 유해물질에 의한 근로자 건강장해
- 2 화학물질의 반복사용 및 장기간 사용으로 인한 습진 및 기타 피부질환
- 3 별도의 용기에 옮겨 담은 화학물질을 물 등으로 착각하여 마심
- 4 배기후드(환풍기) 등 청소 시 화학물질이 눈에 들어감
- 5 청소 등의 작업 시 화학물질이 작업자 호흡기로 들어감

재해발생형태8. 화학물질 접촉

2 안전한 작업방법

- 사용하는 화학물질의 인체 유해성 등을 사전에 파악한다.
- 화학물질의 안전한 사용, 취급, 보관 및 폐기방법을 교육한다.
- 용기 상에 표기된 주의사항을 읽는다.
- 사용하는 물질에 대한 물질안전보건자료(MSDS)를 비치한다.
※ 독성, 안전 사용 및 응급처치에 관한 정보가 MSDS에 기재되어 있음
- 작업종류에 따른 적절한 개인보호구(안전모, 보안경, 방독마스크, 방진마스크, 안전화 등) 지급 및 착용 관리
- 독성물질을 흡입하거나, 삼키거나 접촉하였을 경우, 적절한 응급처치와 병원치료를 받는다.
- 화학물질은 적절하게 표시된 용기에 담아 지정된 장소에 보관한다.
- 화학물질 보관 장소는 잠그고 경고표지를 게시한다.



경고표지

감사합니다.