

집단급식소 재해발생 형태 및 재해예방을 위한 제안

(사)대한영양사협회 부회장 한명애

목 차

- ➔ 집단급식소의 정의 및 현황
- ➔ 집단급식소의 재해 현황
- ➔ 급식공정별 재해발생 위험요인
- ➔ 재해예방을 위한 급식 공정별 관리 요령
- ➔ 급식 재해예방을 위한 제언

집단급식소의 정의

식품위생법 제2조 제12호

영리를 목적으로 하지 아니하면서 특정 다수
인에게 계속하여 음식물을 공급하는 **기숙사,**
학교, 병원, 그 밖의 후생기관 등의 급식시설

집단급식소의 정의

집단급식소의 특징

- ✓ 좁은 공간 내 다수의 조리기구 및 설비를 비치
- ✓ 조리기구의 대형화 및 자동화
- ✓ 고온 · 다습의 조리작업
- ✓ 전신을 활용한 육체노동
- ✓ 단시간 내 다량의 조리작업
- ✓ 대다수 중년 및 노년의 여성근로자 종사

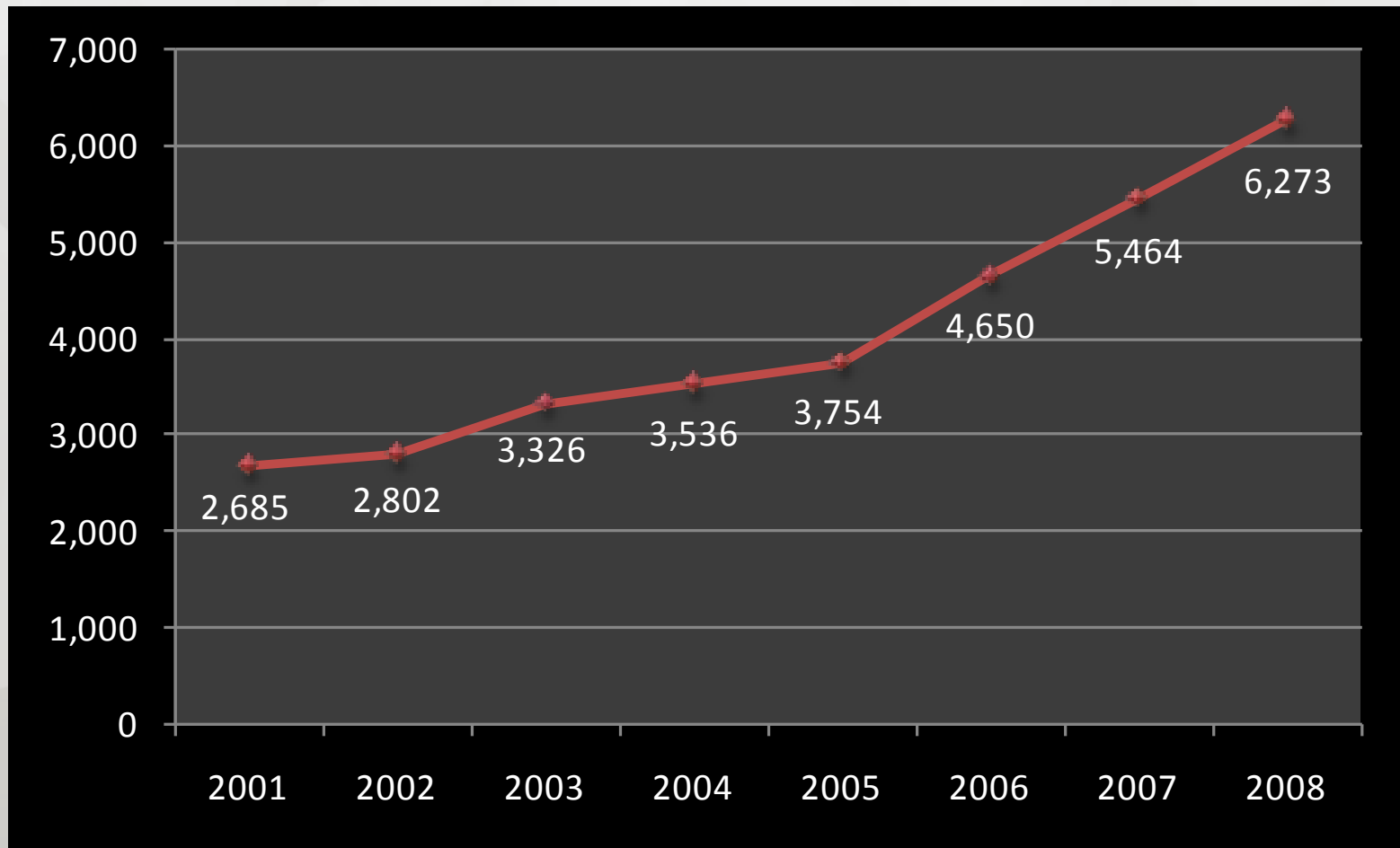
전국 집단급식소 현황

	학교	기업체 등	위탁급식영업	합계
서울	1,224	3,247	1,413	5,884
부산	606	1,494	586	2,686
대구	405	935	200	1,540
인천	447	1,276	577	2,300
광주	278	730	192	1,200
대전	263	688	237	1,188
울산	227	619	286	1,132
강원	489	750	121	1,360
경기	1,985	5,103	1,910	8,998
충북	457	968	357	1,782
충남	736	1,207	480	2,423
전북	558	1,066	246	1,870
전남	855	891	136	1,882
경북	832	1,337	485	2,654
경남	920	1,750	590	3,260
제주	180	332	35	547
총계	10,462	22,393	7,851	40,706

출처. 식품의약품안전청 (식품접객업소 및 집단급식소 감시현황 2008년도 4분기 기준)

음식업에서의 재해 현황

- 음식업에서 **연평균 5,754명**의 산업재해자 발생
 - 08년도 재해자가 '01년도 대비 **134% 증가** (**3,588명 증가**)



출처. 업종별 안전보건 자료, 음식업에서의 업종현황 중 재해발생 원인, 한국산업안전보건공단, 2010.

음식업에서의 재해 현황

₩ 08년 음식업에서의 사고부상자 및 질병자수는 6,273명이며, 주요발생원인은 다음과 같다.



집단급식소의 재해 현황

- ✓ 집단급식소는 거의 모든 업종에 골고루 분포
 - 위탁 집단급식소의 경우 식품접객영업의 하나인 음식점 및 숙박업종
 - 산업체 집단급식소는 제조업종
 - 학교 집단급식소는 교육서비스업종
 - 병원 및 사회복지시설의 집단급식소는 보건 및 사회복지사업 업종

집단급식소의 재해 현황

집단급식소에서만 발생한 재해현황의 파악 및 관리의 어려움



각 급식소 별로 **급식담당자(영양사)에 의한 산업안전보건활동**을 통해 **재해를 예방**하는 것이 효과적

영양사의 배치

식품위생법 시행령 제37조

법 제52조에 따라 영양사를 두어야 하는 집단급식소는 제36조제1항제2호 각 목의 운영자가 설립·운영하는 집단급식소로 한다.

가. 국가 및 지방자치단체

나. 학교, 병원 및 사회복지시설

다. 공공기관의 운영에 관한 법률 제5조제3항제1호에 따른 공기업 중 보건복지부장관이 지정하여 고시하는 기관

라. 지방공기업법에 따른 지방공사 및 지방공단

마. 특별법에 따라 설립된 법인

영양사의 직무

식품위생법 시행규칙 제79조

법 제52조에 따른 영양사는 다음 각 호의 직무를 수행한다.

1. 식단 작성, 검식 및 배식관리
2. 구매식품의 검수 및 관리
3. 급식시설의 위생적 관리
4. 집단급식소의 운영일지 작성
5. 종업원에 대한 영양 지도 및 식품위생교육

집단급식소의 재해발생 형태

집단급식소를 대상으로 조사한 재해사례를 분석해보면,

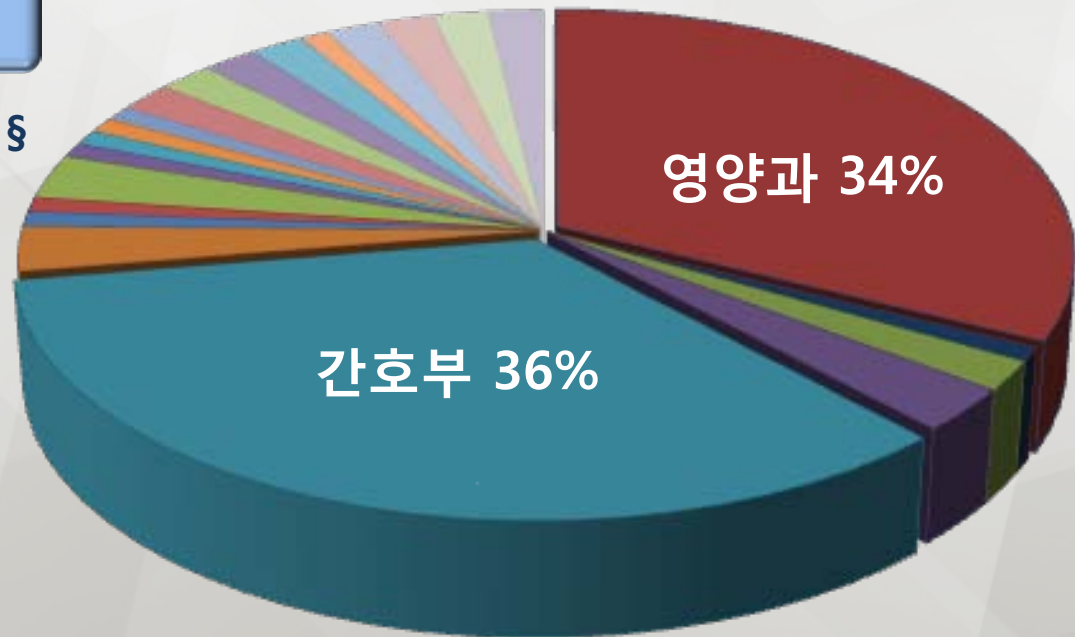
재해사례 분류	재해 건수	%
칼에 의한 베임	12	11.9
화상 및 이상온도 노출	19	18.8
추락	10	9.9
미끄러짐·넘어짐	17	16.8
충돌	15	14.9
끼임·감김	9	8.9
압박·진동	6	5.9
낙하	2	2.0
화학약품사고	7	6.9
소음	1	1.0
화재	1	1.0
기타	2	2.0
총	101	100

- 조사기관 : (사)대한영양사협회
- 조사일시 : 2009.09~2009.10
- 조사결과를 반영하여 [집단급식소 재해사례 101] 사례집 발간

집단급식소의 재해발생 형태

대형병원의 재해현황 예

§ 병원 부서별 재해발생 현황 §



- 출처 : 2010년도 집단급식소 재해예방을 위한 영양사, 교육, 재해예방을 위한 급식관리-병원-, (사)대한영양사협회

영양과
간호부
의공학과
영상의학과
의공학과
총무과

내과
응급의학과
산부인과
병리과
약제과
원무과

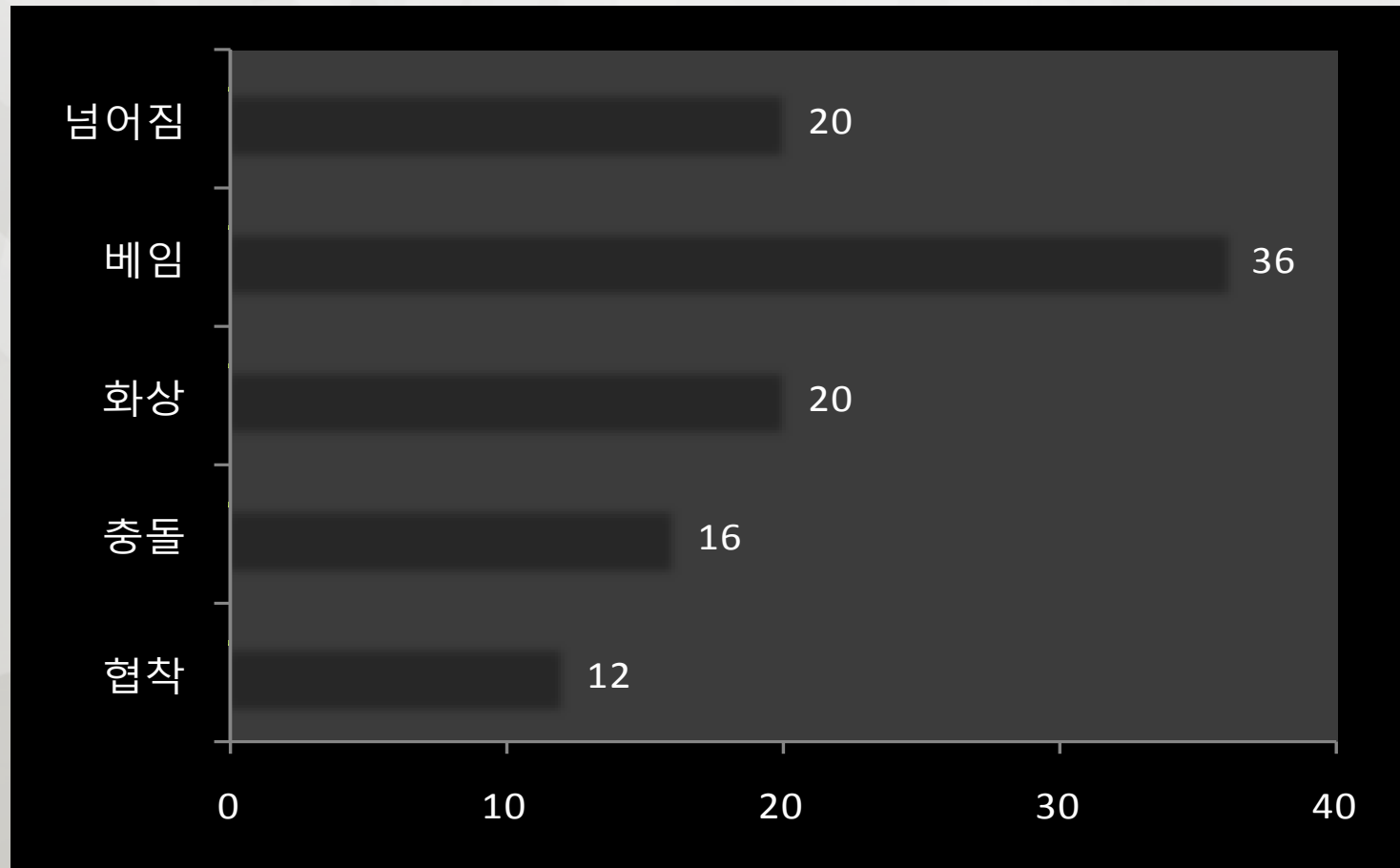
외과
신경과
가정의학과
공급과
소아정신과

병리과
소아청소년과
응급의학과
재활의학과
교육연구부

집단급식소의 재해발생 형태

대형병원의 재해현황 예

§ 영양과 재해발생 현황 §



출처 : 2010년도 집단급식소 재해예방을 위한 영양사 교육, 재해예방을 위한 급식관리-병원-, (사)대한영양사협회

급식 공정별 재해발생 위험 요인

급식 공정

I. 작업
준비
단계

II. 식재료
입고 및
검수

III.
전처리

IV. 조리

V. 배식

VI. 세척
및 청소

I. 작업 준비 단계

공정

- 가스누출여부 확인
- 기기 및 기구 소독
- 작업대 및 기구의 작업공간 내 배치
- 창고 내 기구 및 비품의 작업실내 이동



위험요인

- ✓ 소독약 제조시 부주의로 인한 부상
- ✓ 작업대 및 기구 운반시의 충돌로 인한 부상 또는 근골격계질환
- ✓ 기기 · 기구의 열탕소독으로 인한 화상
- ✓ 바닥에서의 미끄러짐 또는 넘어짐

I. 작업 준비 단계



- 도마 소독고에서 조리용 도마를 혼자 옮기는 작업 중 도마를 발등에 떨어뜨려 골절.

-
- 소쿠리 속에 식칼이 소쿠리 틈 사이로 나와 있는 것을 미처 발견하지 못하고 같이 보관 중인 멸치자루를 꺼내려고 소쿠리를 잡는 순간 칼에 베임.

I. 작업 준비 단계

도마를 꺼내 이동 중 바닥에 놓여져 있던
고무호스에 걸려 넘어지면서 들고 있던 도마
를 놓쳐 도마에 왼쪽 눈부위를 찌김.



II. 식재료 입고 및 검수

공정

- 식재료의 수량 및 품질을 확인하는 공정
- 이동식 운반카 또는 인력으로 전처리실 또는 냉장고, 식품창고로의 식재료 운반, 조리실로 이동.
- 식재료 박스를 저울에 계량



위험요인

- ✓ 중량물 취급 부주의로 인한 근골격계질환
- ✓ 식재료의 전처리실, 냉장고, 식품창고로의 운반 중 미끄러짐, 넘어짐, 충돌에 의한 부상
- ✓ 검수대, 운반카 등 접촉에 의한 부상
- ✓ 칼 등 검수 기구에 의한 베임

II. 식재료 입고 및 검수

- 육류를 검수한 후 들고 이동하여 조리실 작업대 위에 올려놓는 도중 손이 미끄러져 몸의 균형을 잃고 주저앉으면서 발등이 바깥쪽으로 꺾여 골절.
-
- 대형 냉장고의 습기로 바닥에 물기가 희미하게 있는 상태에서 식료품을 가지고 나오다가 미끄러져 뒤로 넘어져 골반 염좌상을 당함.

II. 식재료 입고 및 검수



- 양념류를 식품창고에서 운반하는 작업 중 15L의 간장 한통을 작업자 혼자 운반하다가 허리를 삐끗하여 허리디스크로 수술함.

III. 전처리

공정

- 식재료의 절단
- 식재료의 세척 및 소독
- 양념류의 분쇄
- 쌀 불리기, 감자 등의 탈피 작업



위험요인

- ✓ 칼에 의한 베임 · 절단
- ✓ 칼, 야채절단기, 양념분쇄기 등에 의한 절단
- ✓ 바닥 물기, 조리원간, 조리원 · 기구간 충돌로 인한 미끄러짐 · 넘어짐
- ✓ 중량물 취급 부주의로 인한 근골격계질환
- ✓ 기기 · 기구 등의 파손으로 인한 부상

III. 전처리

일반 물컵에 소독을 목적으로 담아놓은 염소 소독액을 식수로 오인하여 음용하여 위, 식도 상해를 입음.



➤ 생강을 분쇄기에 갈은 후 분쇄기를 세척하기 위해 전원이 켜져 있는 상태에서 부품을 분해하는 중 손이 스크류에 빨려 들어가 손가락이 절단됨.

III. 전처리



- 식재료의 물기를 빼기 위해 바구니 받침대에 올려놓는 과정에서 하중을 이기지 못하고 받침대가 구부러짐.
- 사고 당사자는 이를 원상태로 펴놓으려다가 새 끼손가락을 날카로운 부분에 베임.

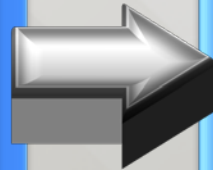
선반에 올려져 있던 큰 스테레스스틸 대야를 내
리다가 이를 놓쳐 발가락에 떨어져 골절.



IV. 조리

공정

- 가스밥솥/다단식 취사기
: 밥짓기
- 가스부침기 : 굽기, 부침
- 회전식 국솥 또는 스팀식 국솥
: 튀기기, 삶기, 조리기, 끓이기
- 가스테이블
: 끓이기, 볶기, 조리기,
튀기기, 삶기
- 그 외 오븐, 반죽기,
기타 조리기기 이용



위험요인

- ✓ 뜨거운 기구 및 기구 스팀, 가열에 의한 수증기 등으로 화상
- ✓ 칼, 야채절단기, 양념분쇄기 등에 의한 베임·절단
- ✓ 기름 흘린 바닥, 물기 고인 바닥에서의 미끄러짐
- ✓ 바쁜 조리작업으로 인한 조리원간 의 충돌
- ✓ 중량물의 식재료 취급시 근골격계질환

IV. 조리



- 회전식 국솥에 삶은 콩나물을 건지는 작업을 하던 중 방수 앞치마가 콩나물을 받기 위한 스테인레스스틸 대야에 걸쳐 있는 걸 모르는 상태에서 회전식 국솥을 기울였고, 뜨거운 물이 순식간에 장화속으로 흘러 들어가 화상을 입음.
- 국수를 삶아 물에 헹군 후 소쿠리에 담아 허리를 숙인 상태에서 혼자 급히 들다가 허리디스크 부상을 당함.

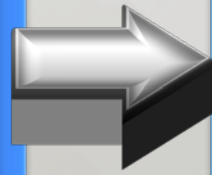
IV. 조리

- 조리경력이 짧은 조리원이 스파게티소스를 끓이던 중 소스가 과열에 의해 튀어 올라 안구 및 팔뚝에 화상을 입음.
-
- 회전식 국솥에서 나물을 데친 후 데친 나물을 꺼내던 중 반팔 위생복을 착용한 조리원의 맨살이 회전식 국솥에 닿아 화상을 입음.

V. 배식

공정

- 조리된 음식의 조리실에서 식당 배식대 또는 각 교실로의 이동
- 음식을 피급식자에게 분배하는 작업
- 국 배식카, 수저운반카, 음수대 등의 식당 내 배치



위험요인

- ✓ 배식을 위한 덤웨이터, 승강기, 배선카, 이동식 운반카(국 배식카, 수저운반카)등의 사용시 부상
- ✓ 뜨거운 음식물 또는 용기에 의한 화상
- ✓ 반복 배식작업 및 중량물 취급부주의로 인한 근골격계질환
- ✓ 국을 흘렸거나 물이 고여 미끄러운 바닥에서의 미끄러짐

V. 배식

- 배식준비를 하던 60세 조리원이 사골곰국을 스테인레스스틸 대야에 옮기던 중 국을 바닥에 흘렸고, 기름진 곰국국물에 미끄러져 엉덩이에 화상을 입은 후, 평소 앓던 고혈압으로 인해 사망함.



- 배식을 위해 가스렌인지 위의 국솥을 혼자 들어 이동카에 싣는 과정에서 국물이 넘쳐 화상을 입음

V. 배식

배식을 위해 승강기에 탑승하는 과정에서 승강기 내 대기 중이던 다른 배식차를 피하기 위해 자신이 몰던 배식차를 작동시키다가 배식차가 급출발하여 배식차와 승강기 벽 사이에 손목이 끼여 골절.

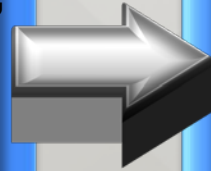


- 스팀 국솥의 국을 보온 국통으로 옮기던 중 두껍고 무거운 보온 국통 뚜껑이 갑자기 닫혀서 손을 미쳐 빼내지 못하고 협착되어 손가락 부상.

VI. 세척 및 청소

공정

- 배식기기 및 도구, 식판 등을 세척실로 운반하는 작업
- 급식기기 · 기구의 분리 · 세척 작업
- 급식기구, 도마, 작업대, 칼, 수저, 바드 등의 열탕 소독 및 소독제 이용한 소독
- 후드 및 트렌치, 그리스트랩 청소
- 음식물 쓰레기 처리
- 식당홀 · 덤웨이터 내부공간 청소



위험요인

- ✓ 기구 및 도구 운반 중 식당 문턱 또는 시설물과의 충돌
- ✓ 세척용 소독제의 피부접촉 및 분산에 의한 화상
- ✓ 후드 청소 중 낙하
- ✓ 음식물 쓰레기 처리 기기 작업 중의 베임 · 절단
- ✓ 뜨거운 물을 이용한 세척작업 중의 화상
- ✓ 물기 · 거품 등으로 인한 미끄러운 바닥에서의 전도 · 넘어짐

VI. 세척 및 청소

- 숟가락, 젓가락이 과량 적재된 회수차를 식당에서 조리실로 옮기던 중 조리실 문턱에 회수차 바퀴가 걸리면서 회수차가 균형을 잃었고, 회수차와 문 사이에 조리원의 손이 협착이 되어 부상을 당함.

청소용 약품의 원액을 사용하여 후드청소를 하던 중 약품이 팔로 흘러 내려 화상을 입고, 피부이식을 함.



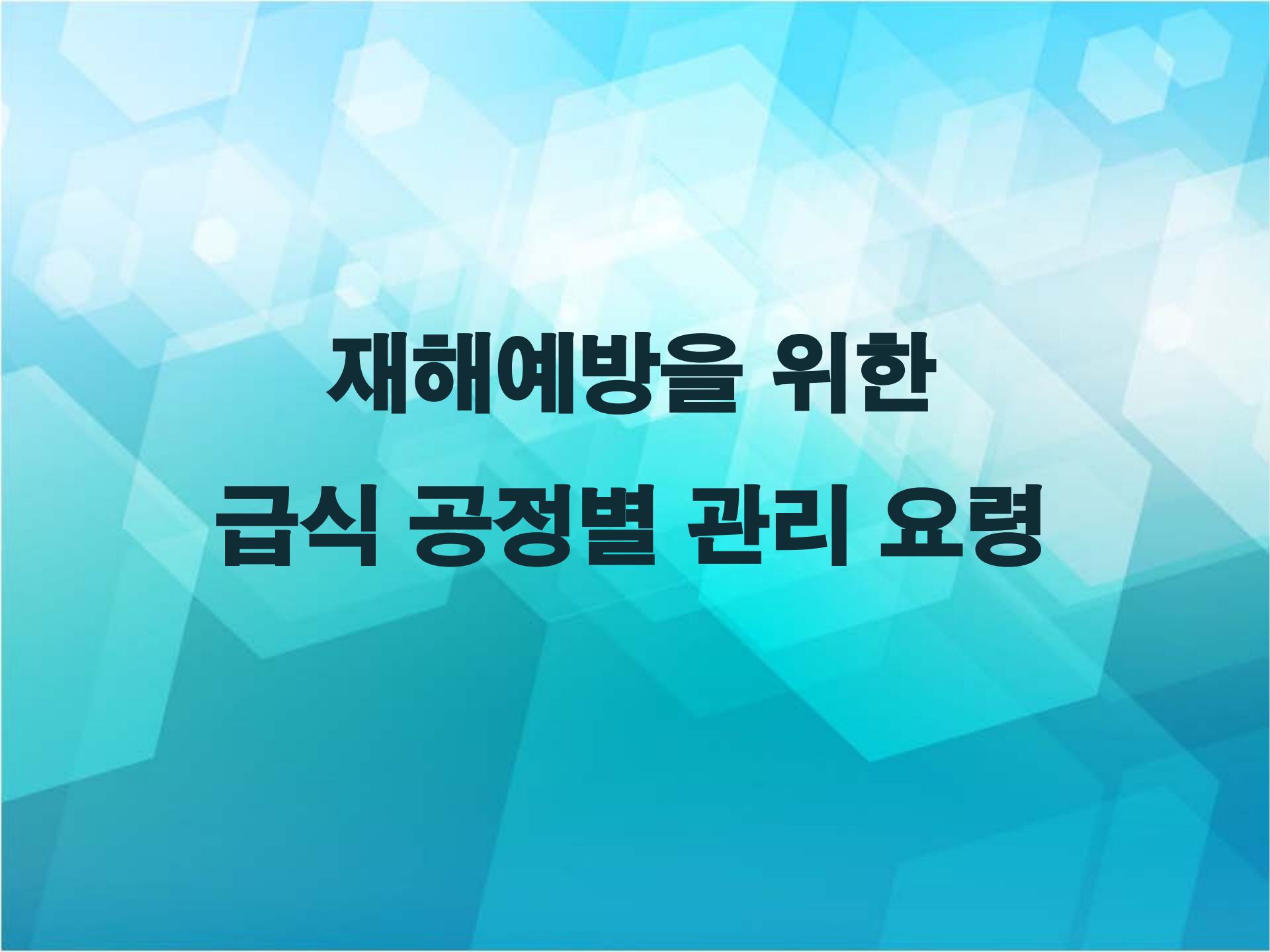
VI. 세척 및 청소



- 청소를 위해 개방되어 있던 그리스트랩에 빠져 다리 골절을 당함

식기를 실은 카트를 식기세척기 옆에 정차 <
시키려던 중 세척용 세제호스의 연결부분
이 빠지면서 압력으로 인해 세제가 눈에 튀
어 망막손상을 입음.





재해예방을 위한 급식 공정별 관리 요령

일반 관리 유형

◎ 정기적인 안전교육 실시로 안전의식 고취

- 적극적인 산업안전보건교육에의 참여
- 조리종사원 위생교육과 병행 또는 별도 실시
- 작업 시작 전 일일 안전교육 실시
- 새로운 기기 도입 시 기기사용에 대한
3회 이상의 반복 교육 후 사용
- 재해에 대한 사례교육 실시하고 위해요소 발굴, 검토
- 신입 조리종사원 급식 전후 안전보건교육 실시



일반 관리 유형

◎ 급식소 안전보건지침마련

- MSDS(물질안전보건자료) 비치
- 재해예방수칙 및 재해발생시의 대처방법 수록

일반 관리 유형

- ◎ 조리원 건강진단을 통해 뇌심혈관계질환 등 직업관련성 질환 유소견 여부 확인
- ◎ 가스, 덤웨이터, 승강기, 압력기기 등 급식기기는 관련규정에 따라 정기 안전점검 실시
- ◎ 미끄럼방지 장화, 보일러, 식기세척기, 작업대 등 급식기구의 적절한 배치, 정기적인 유지 보수 및 관리 철저



급식 공정별 관리 유형

식단 구성 시

- ✓ 작업 공간 내 **조리원 동선**이 겹치는 메뉴 사전 조정
- ✓ 복잡한 메뉴, 특식 및 행사식 구성시 **조리 인력 충원** 또는 **반처리 식재료 입고, 미리 입고**(작업 단계 축소)
- ✓ 활용 가능한 **조리원의 수 및 능력**, 기구 및 기계의 범위 고려하여 식단 작성

급식 공정별 관리 유형

조리종사원 작업 스케줄 작성 시

- ✓ 조리종사원 최근의 **건강** · 신체 조건 및 **신변상태** 등 고려
- ✓ **경력** 조리종사원과 **신규** 조리종사원을 **같은 조** 편성
- ✓ 시간대별, 작업별 고온 및 중량물 취급, 칼질 및 배식 등의 반복 작업이 어느 한 조리 종사원에게 치중되지 않도록 함
- ✓ 작업장의 온도 등 환경, 작업의 난이도를 고려 **5-10분간의 휴식 시간** 배치
- ✓ 소독약 취급 담당 조리원 및 덤웨이터, 배선카등 담당 조리원은 **별도의 교육 후 투입**

급식 공정별 관리 유형

식재료 입고 및 검수

1. 조리종사원 조회 시

- 작업 당일의 조리원 건강 상태에 대해 질의, 고온 작업 및 중량물 취급 가능여부 확인
- 작업 시 안전한 기구사용법 및 바닥 미끄럼 주의 등 일반적 안전수칙에 대한 숙지
- 당일 메뉴의 조리 방법 중 특히 안전상 주의해야 할 사항에 대해 지도
- 안전보건에 대한 다짐을 복창
- 스트레칭 및 전신 몸풀기 체조 실시

급식 공정별 관리 유형

식재료 입고 및 검수

2. 작업 전 급식 기기 및 기구 안전점검

- 급식용 전기, 가스 등의 안전상태 확인
- 기기의 밸브, 배관의 연결상태, 파손여부 등 점검
- 소독된 기계의 소부품(양념분쇄기의 칼날 등)을 사용가능하도록 안전하게 재조립
- 연마된 칼인지를 확인

급식 공정별 관리 유행

작업 준비 단계

- ✓ 검수실에 **안전보건표지 부착**(중량물 취급 주의)
- ✓ 검수대에 식재료 박스 등을 올리는 것은 반드시 조리원 2인 이상이 수행
- ✓ 검수실에서 전처리실 또는 식품창고, 냉장 · 냉동고 등으로 식품 이동시 **반드시 이동식 운반카를 이용**
- ✓ 이동시 미끄러짐 · 넘어짐 주의
- ✓ 식재료 박스, 포장지 개봉시 및 분리제거시 베임 및 찢김 주의
할 것을 공지

급식 공정별 관리 유형

전처리-1

- ✓ 소쿠리 받침대 등의 이동 작업대에 **식재료의 과다 적재 금지**
- ✓ 작업 중 자리를 옮길 시 칼 등의 위험 도구는 식품과 분리하여 놓고 이동
- ✓ 도마 또는 칼 작업이 가능한 작업대가 아닌 소쿠리 등에서의 절단 작업 금지
- ✓ 칼 사용에 숙련된 조리종사원의 방심을 막도록 안전 재공지 및 조리원 간 잡담 금지

급식 공정별 관리 유행

전처리-2

- ✓ 중량물은 **반드시 2인 이상**이 협조하도록 함
- ✓ 소독액은 담당자만이 취급하고 소독액은 사용 후 즉시 분리하여 보관
- ✓ 양념(마늘)분쇄기, 감자 탈피기, 반죽기 등은 담당자 지정 사용하고 **기기 앞 안전보건 수칙** 게시

급식 공정별 관리 유형

조 리-1

- ✓ 이동 공간 확보를 위해 구역별 담당자를 지정하여 정리 정돈하면서 작업 (바닥 방치 호스 제거, 채소 잎류 및 비닐 봉지 등 미끄러질 우려 있는 것 제거)
- ✓ 식재료 운반시에는 원칙적으로 이동식 작업대 또는 운반카를 사용
- ✓ 중량물 취급시에는 **반드시 2인 이상**이 하도록 함

급식 공정별 관리 유형

조 리-2

- ✓ 바닥 **미끄럼 방지타일** 시공
- ✓ 화상사고 관련 안전 지침 준수
- ✓ 주요 급식기구에 **기기 안전수칙을 부착**하고 기기조작 관련 사용자 지침 준수
- ✓ 작업장 내 충돌 및 미끄러짐 예방 대책 준수

급식 공정별 관리 유령

가스 자동 밥솥 안전수칙

- 정화 시 문을 열거나 연소실 가까이 얼굴 접근 금지
- 불이 붙기 쉬운 물건은 가까이 놓지 않음
- 밥솥배락의 물기는 제거 후 사용
- 사용 중에는 후드 작동 또는 창문 환기
- 밥솥을 꺼낼 때 손에 화상 주의
- 사용 후 밸브 잠그고 소화 상태를 확인
- 감열부는 항상 깨끗하게 함
- 취사기 내부 청소 시 전가선 주의
- 청소 시 전기조작 부위에 물이 안 들어가게 함

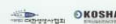
오븐 안전수칙

- 오븐 열기 전 손잡이를 살짝 열어 몇 초간 김과 열기를 뱉
- 기기는 반드시 오븐 장갑을 착용후 만짐
- 수분이 있는 요리를 할 때는 용기를 눈높이 이하에 두고 작업
- 각 오븐의 용도 외에는 다른 목적으로 사용해서는 안됨
(예 : 밀봉된 용기를 사용하는 경우)
- 수동으로 청소할 때는 반드시 오븐을 식힌 후 함
- 스팀 및 기기의 고온에 의한 화상에 주의

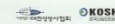
가스태이블 안전수칙

- 가스밸브 공기조절기는 매일 청소하고 안전점검
- 가스파이프 및 배관은 패인트칠을 하여 부식 방지
- 수시로 가스누출 경보기의 가스차단상태 확인
- 외부 상판 질이 벗겨지고 모양이 휘어지면 교체
- 분리가 가능한 것은 세제로 세척 후 부식방지를 위해 기름을 발라둠
- 버너는 정기적으로 부식 여부 확인 후 교체
- 버너는 분리하여 오를 제거 후 솔로 가볍게 닦음
- 버너 구멍이 막혔을 경우 송곳이나 가는 철사로 뚫음

국솥(스팀식) 안전수칙

- 작업 시 안전판으로 손을 반드시 고정
- 음식물이 가득 찬 상태에서 함부로 돌리지 않음
- 내용물을 쏟을 때는 기기 옆에 서서 핸들을 돌림
- 뜨거운 국에 재료를 넣을 때는 가장자리에서 작업
- 재료는 국솥에 미끄러지듯이 넣음
- 뜨거운 내용물을 옮길 경우 핸들을 서서히 조작
- 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때 스팀에 의한 화상 주의
- 핸들이 뻑뻑하지 않도록 정기적으로 관리
- 솥이 비어 있는 상태에서 스팀을 오래 열어두지 않음

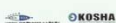
양념분쇄기 안전수칙

- 사용 전 각 부품이 정확히 조립되어 있는지 점검
- 기계 작동 중에는 말을 하거나 산만한 행동을 하지 않음
- 기계 안으로 식품을 투입할 때는 반드시 봉을 이용
(칼 뒤쪽이나 손 사용 금지)
- 피끼기 제거 및 세척 시에는 반드시 전원을 차단
- 누전, 감전쇼크를 막기 위해 접지함
- 작업종료 후 반드시 전기를 차단함
- 콘센트에 물이 들어가지 않도록 주의

다단계취사기(압력용기) 안전수칙

- 고온에 의한 화상에 주의
- 안전밸브는 두드러기나 무리하게 돌리지 않음
- 압력계 지침이 "0"일지라도 내부에는 증기가 남아 있으므로 반드시 증기가 완전히 배출되었는지 확인
- 취사기 문이 잘 안열려도 무리하게 힘을 가하지 않음
- 안전밸브 작동 불량 시에는 즉시 A/S를 요청
- 안전밸브 불량시 예비압력계와 교체

야채절단기 안전수칙

- 칼날 및 날카로운 부품을 손을 상하게 하므로 주의
- 본체에 부속품을 차례대로 끼움
- 식품을 넣을 때는 반드시 봉으로 밀어 넣음
- 칼 뒤쪽이나 손 사용 금지 -
- 칼날의 교환 및 세척 시에는 반드시 전원 차단
- 칼날과 부품은 알칼리성 높은 세제로 세척 금지
- 돌러지는 항상 봄아두고 작동 시에만 연결
- 콘센트에 물이 들어가지 않도록 주의

가스화전식 주물 솥 안전수칙

- 내부 솥이 스테인리스이면 내용을 없애 버려 청화 금지
- 안전판이 채워졌는지 확인 후 작업
- 음식물이 가득 찬 상태에서 함부로 돌리지 않음
- 내용물을 쏟을 때는 기기 옆에서 서서 핸들을 돌림
- 핸들은 뻑뻑하지 않도록 정기적 관리
- 주물 솥을 길들일때는 약한 불에 돼지기름으로 닦음
- 사용 후에는 반드시 물기를 제거하고 기름을 발라둠

◆ (사)대한영양사협회에서 제작 배포한 “급식용 기계·기구에 대한 안전수칙 8종”

급식 공정별 관리 유형

배 식

- ✓ 전동 배선카 및 덤웨이터, 승강기의 정상 작동 여부 확인
- ✓ 전동 배선카의 안전 속도 준수 및 안전운행 수칙 교육
- ✓ 정리정돈하여 **이동통로를 확보한 후** 배식대로 급식품 운반
- ✓ **바닥 미끄럼 방지타일** 시공 및 미끄럼 예방을 위한 안전수칙 숙지
- ✓ **중량물 취급시 2인 이상** 작업
- ✓ 뜨거운 국물 등 음식물의 용기 내 **과다 적재 금지**

급식 공정별 관리 유형

세척 및 청소-1

- ✓ 세척용 식판 등 물품의 기기 내 **과다 적재 및 운반 금지**
- ✓ 식판 및 트레이 운반카 등을 이용하고, 인력에 의한 비품 이동 최소화
- ✓ 안전 작동여부 확인 후 기기 가동
- ✓ 뜨거운 물을 이용한 세척 작업 공간을 분리

급식 공정별 관리 유형

세척 및 청소-2

- ✓ 청소용 세척제 등 화학약품 사용한 청소 시 **고글 등 안전장비 착용**
- ✓ 그리스트랩 청소시 안내표지판 설치 후 작업하고, 불필요한 그리스트랩은 폐쇄
- ✓ **바닥 미끄럼 방지 타일** 시공

급식 재해예방을 위한 제언

급식 재해예방을 위한 제언

 집단급식소 재해 감소를 위한 영양사의 산업안전보건활동이
활발히 전개될 수 있도록 기반 조성 필요

- 급식안전지침 마련
- 재해예방교육 기회 확대
- 영양사가 안전관리자로서 적극적인 활동을 할 수 있도록
충분한 권한 부여를 위한 제도 개선 필요

급식 재해예방을 위한 제언

- 집단급식소 재해예방 공감대 확산을 위한 활발한 홍보 필요
- 안전보건의식 및 경각심 고취 및 충분한 지도·계몽의 선행 후 점검 실시
- 집단급식소 재해예방 자료 개발 및 보급, 시설개선비 지원 및 무재해 사업장에 대한 인센티브 지급
- 재해예방 관련 기관 및 단체 간 협력

감사합니다