

## 이런 작업중, 이런 재해가 발생합니다

### ○ 청소, 설거지중에는 이런 위험이

- 미끄러운 바닥에 넘어져 골절
- 깨진 유리컵에 베이거나 강한 산성세제에 화상.



### ○ 음식배달중에는 이런 위험이

- 오토바이 배달중 중앙선 침범, 과속, 신호위반 등으로 인한 교통사고



### ○ 음식 준비중에는 이런 위험이

- 끓는 국물, 기름에 화상
- 칼, 육절기, 분쇄기 등의 조리 도구에 베이거나 말림



## 작업시, 적절한 보호구 착용과 안전 수칙 준수로 나와 내 가족의 행복, 지킬 수 있습니다

### ○ 주방바닥 상태는

- 물청소 후 마른 걸레로 닦아 건조한 상태로 유지합니다.
- 논슬립테이프, 미끄럼방지 타일 시공, 미끄럼방지 장화 착용.

### ○ 작업 전·후에는 깔끔한 정리정돈으로

- 음식물 쓰레기, 호스 등의 정리정돈을 합니다.

### ○ 끓는 그릇 등을 옮길 때는

- 2명 이상 함께 작업하거나, 운반구를 사용해야 합니다.

### ○ 칼 등의 기계를 사용할 때에는

- 냉동고기, 생선 등의 가공시 무리한 힘을 가하지 않고, 해동 후 작업합니다.
- 분쇄기 등의 기계 사용시에는 장갑착용을 하지 않습니다.
- 절단, 다듬기 등의 작업시 몸 바깥쪽으로 작업합니다.

## 한국산업안전보건공단 지역별 문의처

<b>서울</b>		경남지도원	055-269-0514
서울지역본부	02-828-1665	경남동부센터	055-371-7504
서울북부지도원	02-3783-8352		
<b>강원</b>		<b>대구·경북</b>	
강원지도원	033-815-1058	대구지역본부	053-609-0544
강릉센터	033-655-1860	경북동부지도원	054-271-2027
		경북북부지도원	054-478-8063
<b>경기·인천</b>		<b>전라·제주</b>	
경기지역본부	032-570-7268	광주지역본부	062-949-8734
부천센터	032-680-6551	전북지도원	063-240-8565
경기남부지도원	031-259-7264	전남동부지도원	061-689-4918
성남센터	031-785-3353	제주지도원	064-797-7521
경기서부지도원	031-481-7539		
경기북부지도원	031-828-1952	<b>대전·충청</b>	
		대전지역본부	042-620-5634
<b>부산·경남</b>		충북지도원	043-230-7112
부산지역본부	051-520-0594	충남지도원	041-570-3412
울산지도원	052-226-0564		

<http://www.kosha.or.kr>

## 맛있는 음식, 신속한 배달보다 당신의 “안전”이 먼저

주5일 근무, 여가시간 증가, 외식산업 발전 등으로  
음식서비스업에 종사하는 근로자수는 매년 늘고 있습니다.

그 만큼 다치는 사람도 점점 더 많아지고 있습니다.

맛있는 음식, 신속한 배달보다  
근로자, 당신의 안전이 더 중요합니다.



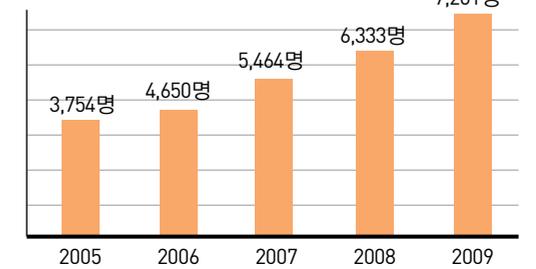
**KOSHA**  
한국산업안전보건공단

## 음식서비스업 재해가 증가하고 있습니다

지난 5년 동안 하루 평균 15명의 근로자가 다쳤습니다.  
재해자는 매년 1,000여 명 씩 늘고 있습니다.  
끓는 물과 기름에 데이고, 칼에 베이고, 분쇄기에 손이 말리는 등  
크고 작은 사고들로 내 생명과 건강을 위협받고 있습니다.

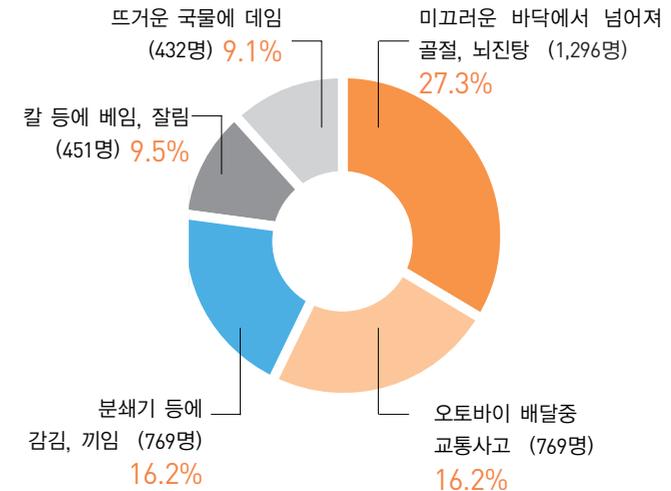
누군가의 끼니를 위해 분주한 오늘도,  
나와 내 동료의 안전이 먼저입니다.

### ○ 최근 5년간 음식·숙박업 재해자

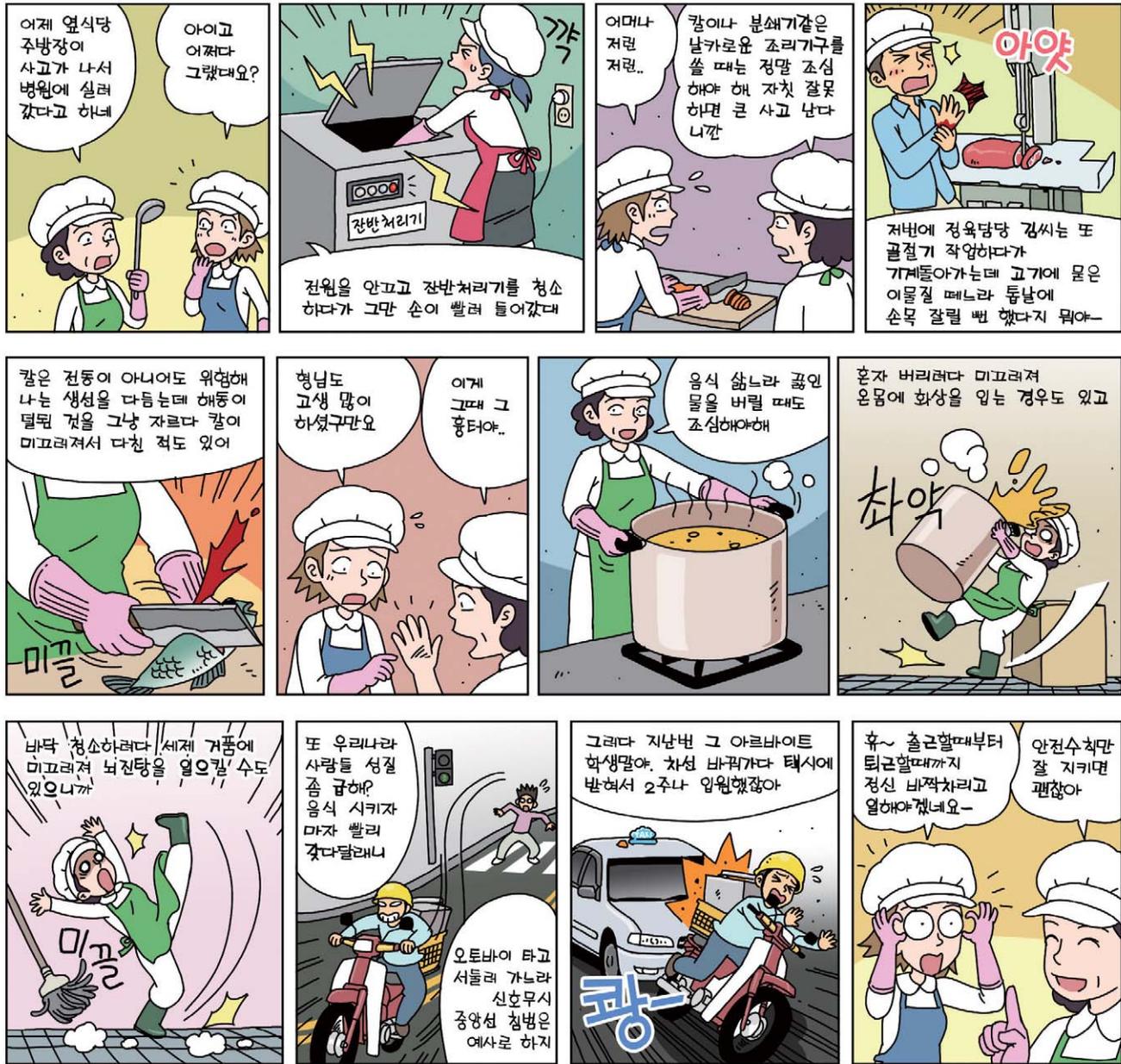


## 음식서비스업 재해, 이렇게 발생합니다

### ○ 최근 5년 평균, 형태별 재해자 통계



# 음식업 위험요인, 얼마나 알고계십니까?



# 음식업 재해, 이렇게 대처하면 예방할 수 있습니다

