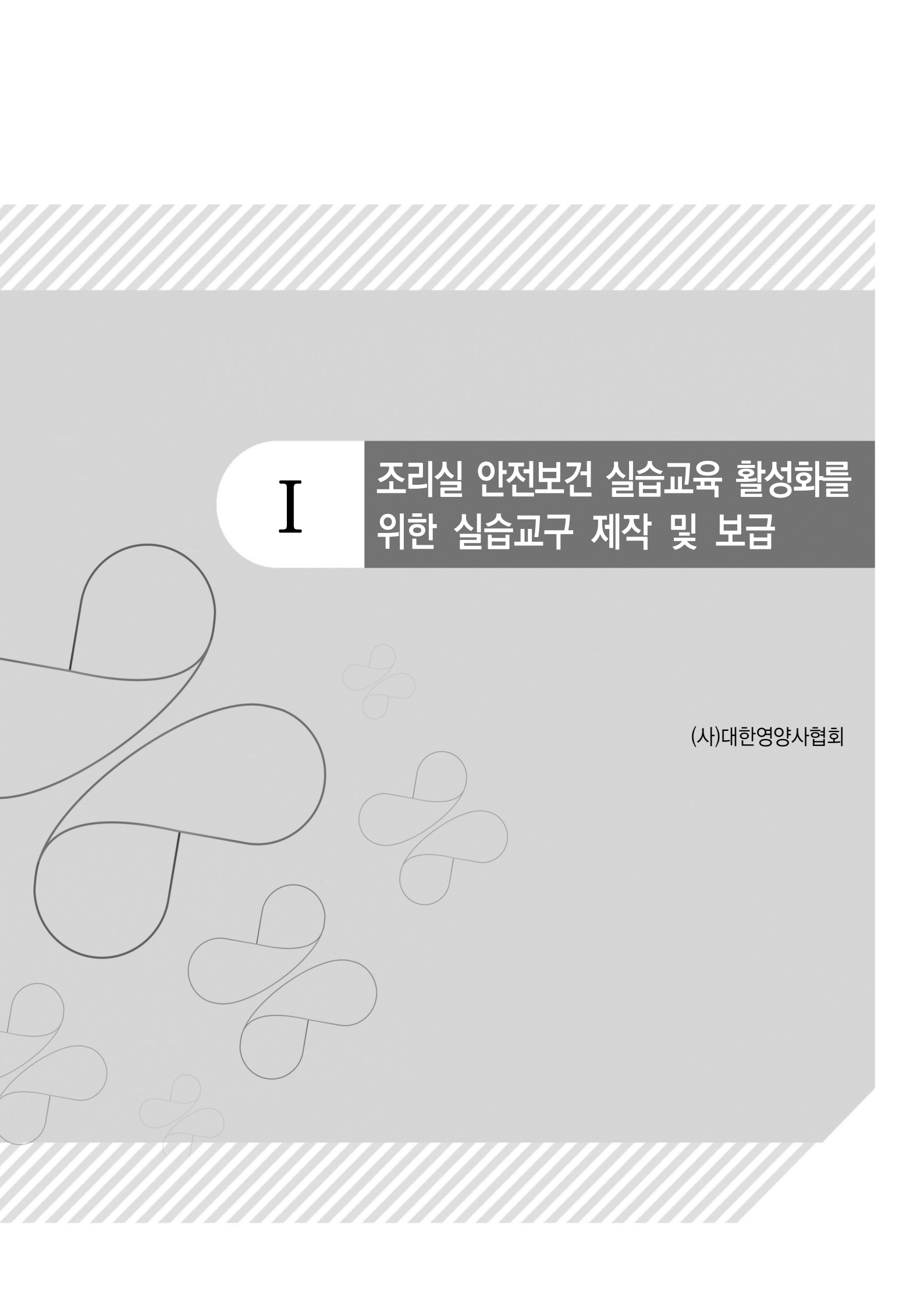




I

조리실 안전보건 실습교육 활성화를 위한 실습교구 제작 및 보급

(사)대한영양사협회



2017 안전보건지원 공모사업 우수사례

조리실 안전보건 실습교육 활성화를 위한 실습교구 제작 및 보급

국민영양지킴이! 영양사와 함께하는
대한영양사협회

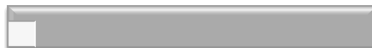
목차

1. 일반현황



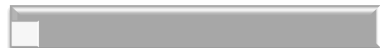
- ☐ 기관개요
- ☐ 사업 추진배경
- ☐ 사업 추진목표

2. 사업 추진 현황



- ☐ 사업 추진목적
- ☐ 사업 추진방침
- ☐ 사업 추진내용 및 결과
- ☐ 각종 매체를 통한 홍보

3. 사업 효과



- ☐ 사업 호응도 결과
- ☐ 향후 사업확대 계획
- ☐ 기대효과

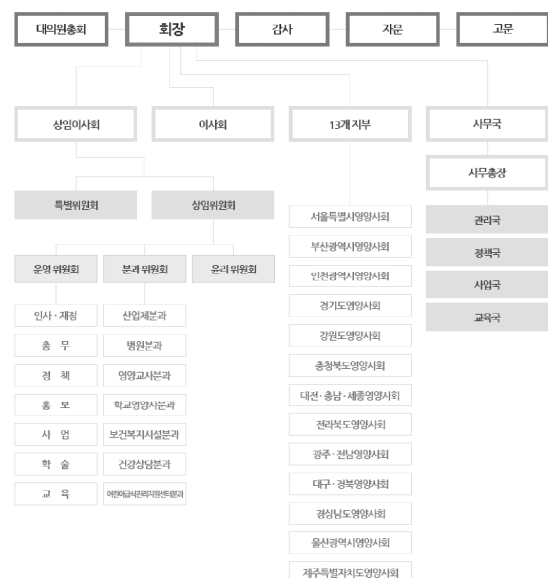
- ☐ 기관개요
- ☐ 사업 추진배경
- ☐ 사업 추진목표

기관 개요

■ 협회 개요

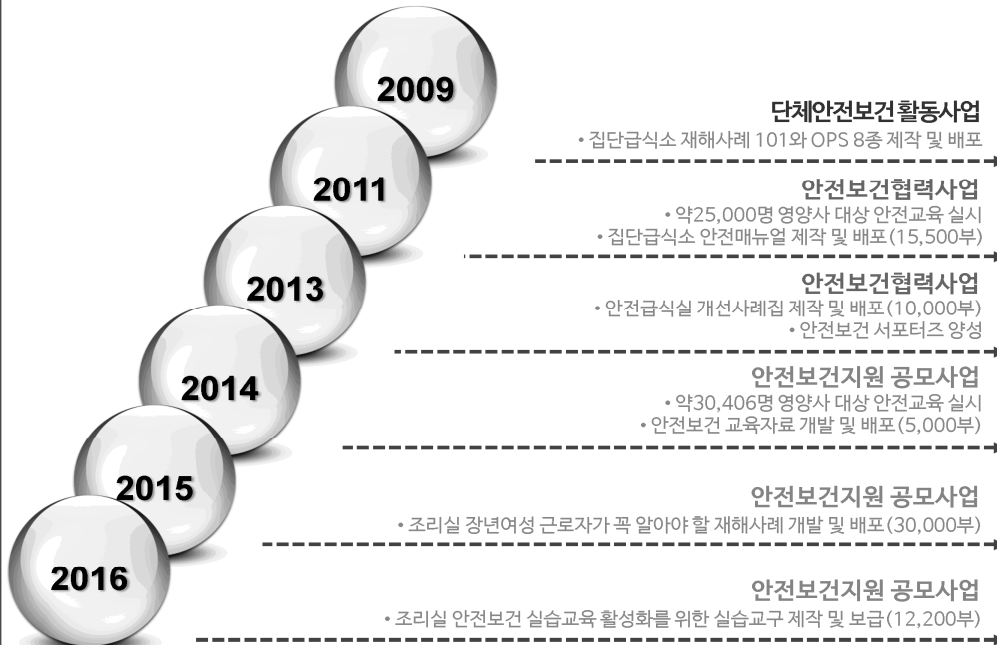
단체명	대한영양사협회 (THE KOREAN DIETETIC ASSOCIATION)
설립형태	사단법인
창립일	1969년 10월
회장	임경숙
설립목적	국민건강과 사회복지 증진에 기여하고 영양사 및 식품 영양에 관한 연구, 홍보 활동과 영양사 교육을 통한 자 질향상, 회원의 권익 옹호
홈페이지	http://www.dietitian.or.kr
주요활동	- 영양사의 권익옹호를 위한 활동 - 영양사의 전문성 확보를 위한 활동 - 국민건강증진을 위한 활동 - 국민의 바른 식문화 창조를 위한 활동 - 기타 식생활 개선 및 보건·영양 관련 사업

■ 협회 조직도



기관 개요

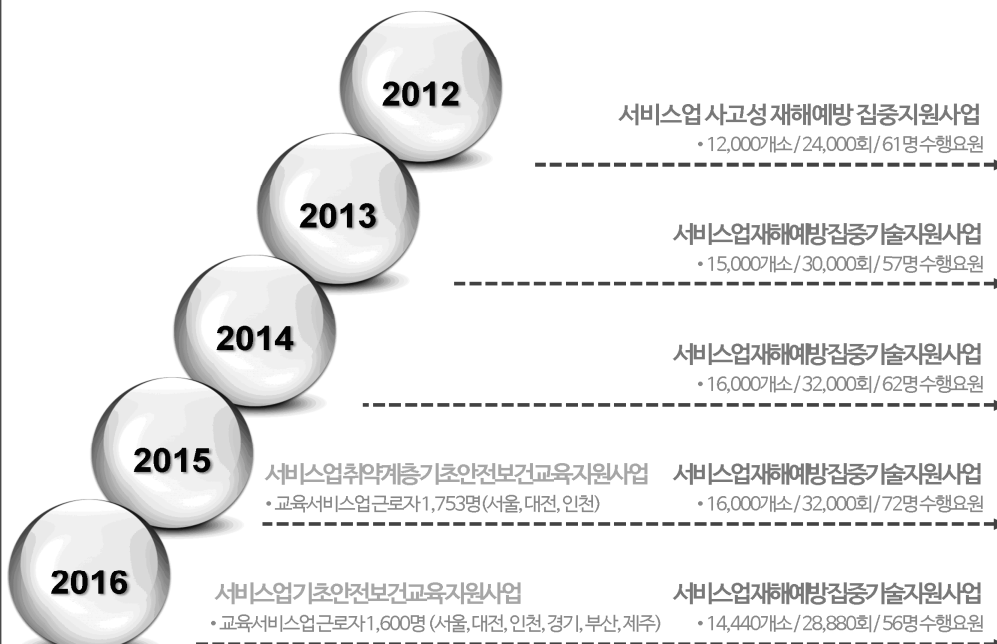
■ 안전보건문화 확산을 위한 각종 사업추진



대한영양사협회

기관 개요

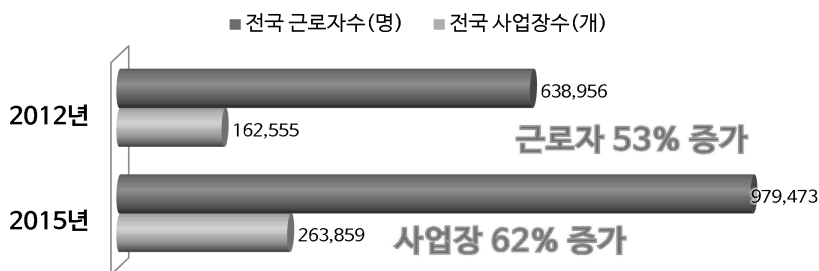
■ 서비스업 재해예방을 위한 각종 사업추진



대한영양사협회

사업 추진배경

■ 음식업의 지속성장 및 폐업자 수 증가

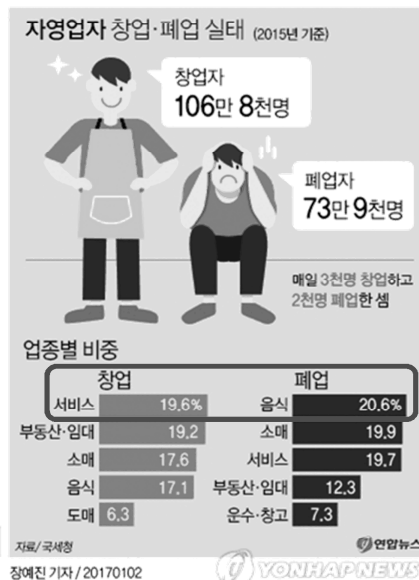


▲ 음식 및 숙박업 사업장 수, 근로자 수 변동현황

만만한 게 식당?...폐업자 수 가장 많아

지난해 업종별 폐업자 수 1위 음식점업...하루 499개 생기고 418개 없어져
자영업자 하루 3,000개 창업 2,000개 폐업
2016년 국세통계연보

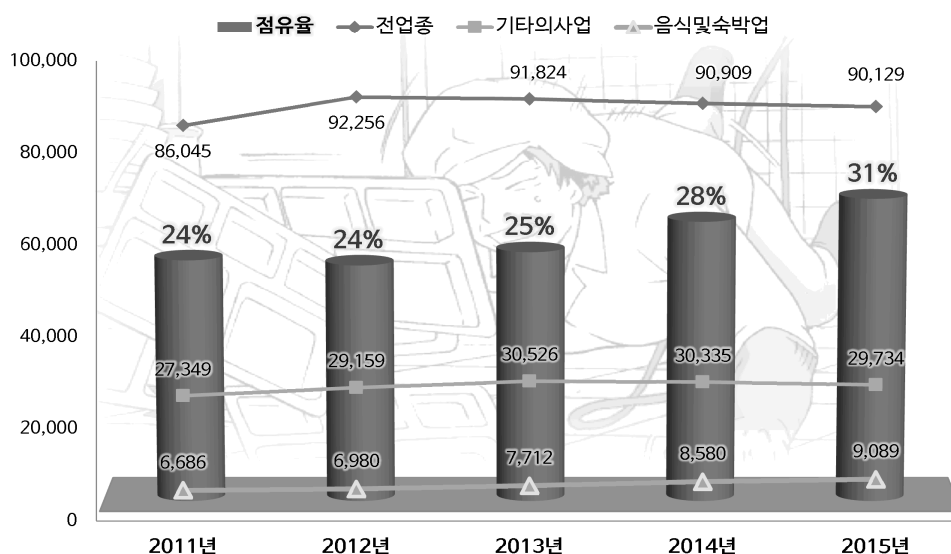
임세원 기자 | 2017-01-02 13:22:17 | 정책·세금



KDA
대한상공회의소

사업 추진배경

■ 음식업의 재해자수 증가



▲ 음식 및 숙박업 재해자 수 점유율 변동현황
(7대 서비스업종 중 1위)

KDA
대한상공회의소

사업 추진배경

대한영양사협회 주관 안전보건교육 실시

- 기간 : 2015년 7월~11월
- 대상 : 학교 조리종사자 또는 영양사
- 인원 : 약 1,750명

■ 교육생 대상 만족도조사 실시 결과

3. 집단(학교)급식소에서의 재해예방을 위해 희망하시는 교육내용이 있으시면 적어주십시오.

체험식구(식습)의 중요성을 받았으면 좋겠어.
- 안전용: 안전바스크... , 상황극, 실습으로 경험하는 교육(4등X)
복합, 체험 등 다양

급식소 식재 동영상에 통한 재해사례를 들어
재해 예방 모델 제시



체험, 실습교육에 대한 needs ↑

■ 동영상을 통한 교육



- 조리실에서 식용유 취급의 중요성을 설명하며 식용유로 인한 화재발생시 일반소화기로 쉽게 불이 꺼지지 않는 실험 동영상을 재생



교육에 대한 집중도 및 호응도 ↑

대한영양사협회

사업 추진목표

안전보건에 대한 지식습득력 향상 및 교육 효과 극대화



대한영양사협회

2 사업 추진 현황

- ☐ 사업 추진목적
- ☐ 사업 추진방침
- ☐ 사업 추진내용 및 결과
- ☐ 각종 매체를 통한 홍보

사업 추진목적

- 대상 : 집단급식소를 포함한 음식업종의 영양사 및 조리종사자
- 목적

- 조리실 안전보건에 대한 시청각교육 및 실습교육을 병행 실시할 수 있는 실습도구 개발
- 안전보건의 지식습득력 향상 및 현장 실습교육 활성화에 기여
- 궁극적으로 조리실에서의 안전문화 정착 및 재해감소 효과 극대화



사업 추진방침

■ 안전보건교육의 패러다임을 바꿔라!

- 단순 이론교육의 틀에서 벗어나
보고 느끼고, 따라하고, 직접 체험해볼 수 있는
시청각 교육과 실습교육을 융합시킨 교육모델 제시



■ 분야별 단체와 협업 및 교류하라!

- 각 분야별 전문업체와의 협업을 통해 교육교구 제작의 완성도를 높임
(조리실 주방기기·설비 전문업체, 위탁급식업체 위생안전그룹, 미끄럼방지강화제작업체, 근골격계 질환보호구 제작업체 등)



株式会社 HK



- 안전보건 실습교육 교구 체험대상자 확대를 위한 타단체와의 교류를 통한 파급효과 극대화

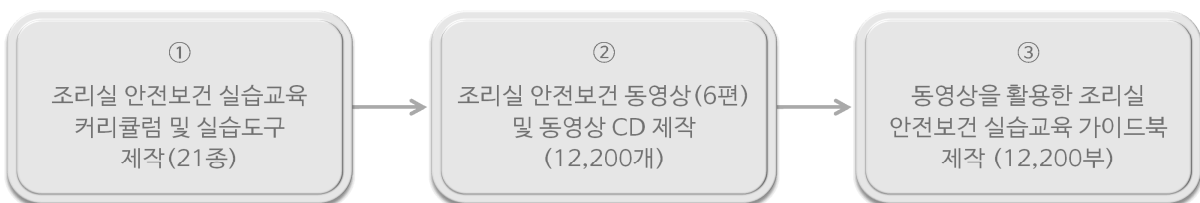
○○조리사 단체

○○외식업 단체

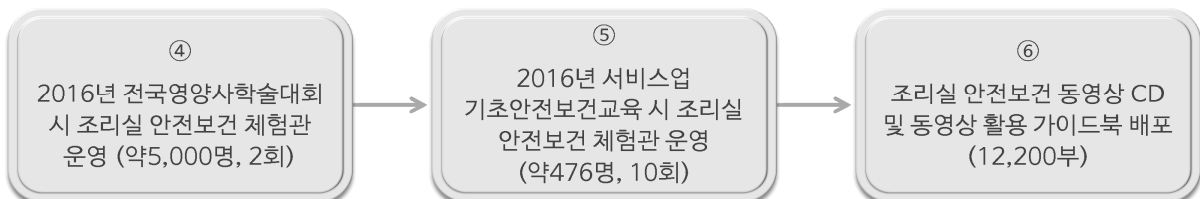
대한영양사협회

사업 추진내용 및 결과

■ 안전보건 실습교육 교구 제작



■ 안전보건 실습교육 교구 보급



대한영양사협회

① 조리실 안전보건 실습교육 커리큘럼 및 실습도구 제작

■ 건설안전체험교육장 사전답사 및 안전보건 전문가 협의체 등 각종회의 실시



■ 조리실 안전보건 실습교육 커리큘럼(21종) 개발

구분	내용	구분	내용	구분	내용
기본 안전	1 미끄러짐 정도 비교체험 • 알코타일 vs 비노출이 부착된 알코타일 • 알코타일 vs 노출인테리어가 부착된 알코타일 • 알코타일 vs 노출인테리어재 • 알코타일 vs 노출인테리어재	배연·흡입	8 잘못된 칼 보관으로 인한 배양사고 상황 체험	근골격계 질환	16 올바른 중량을 취급자세 체험
	2 변형된 트랜지 덮개에 걸려 넘어짐 비교체험		9 먼잡갑 vs 배양팔자장갑의 배양정도 비교체험		17 올바른 2인1조 운반자세 체험
	3 시야 확보에 따른 보행안전성 비교체험		10 조리실 세척제 종류별 MSDS 자료 관람		18 올바른 이동대차 운반자세 체험
	4 작업 환경에 적합한 조령 밝기 비교체험		11 화상방지 보호구 착용 체험		19 작업대 높이별 근골격계 부담정도 비교체험
	5 수공구 미사용에 따른 개입사고 상황 전시 관람		12 고온에 의한 화상 위험성 비교		20 근골격계 질환 예방 보호구 착용 체험
	6 개입사고에 의한 절단사고 발생 시 대처방법 체험		13 화학물질에 의한 화상 위험성 비교		21 근골격계 질환 예방 스트레칭 동영상 따라하기 체험
	7 올바른 분쇄기 청소방법		14 자라이탈방지 스마트센서 체험실습		
		화재	15 화재예방 소도구 및 소화기 종류 관람		

식품안전관리공단 조리실 안전보건 실습교육장

① 조리실 안전보건 실습교육 커리큘럼 및 실습도구 제작

■ 조리실 안전보건 실습교구(21종)



식품안전관리공단 조리실 안전보건 실습교육장

① 조리실 안전보건 실습교육 커리큘럼 및 실습도구 제작

■ 3SB 패널(8개)



대한영양사협회

② 조리실 안전보건 동영상 및 동영상 CD 제작

■ 조리실 안전보건 동영상(6편)

■ 동영상 제작 절차

동영상 제작 컨셉 및 콘티 설정 → 촬영장소 섭외 및 소품 선정 → 사전 및 최종 리허설 → 동영상 촬영 → 최종 편집

■ 동영상 제작 업체 선정시, 대학생 동아리 단체를 활용하여 동영상 제작 비용 절감



대한영양사협회

④ 2016년 전국영양사학술대회 시 조리실 안전보건 체험관 운영

■ 조리실 안전보건 체험관 운영

- 대상 : 영양사, 영양교사, 음식업종관계자 (약 5,000명)
- 장소 : 그랜드힐튼호텔 컨벤션센터 1층
- 일시 : 2016년 7월 27~28일 (2회)



▲ 화상 재해예방 체험존



▲ 화재 재해예방 체험존



▲ 미끄러져 넘어짐/걸려 넘어짐 체험존



▲ 배임-폴럼 재해예방 체험존



▲ 끼임 재해예방 체험존



▲ 근골격계 질환 재해예방 체험존

대한영양사협회

④ 2016년 전국영양사학술대회 시 조리실 안전보건 체험관 운영

■ 조리실 안전보건 체험관 인기체험존 체험영상

▼ 넘어짐 체험존



▼ 배임방지 장갑 착용 체험



▼ 화상방지 보호구 풀착용 체험



대한영양사협회

⑤ 2016년 서비스업 기초안전보건교육 시 조리실 안전보건 체험관 운영

■ 조리실 안전보건 체험관 운영

- 대상 : 영양사, 영양교사, 조리종사자 (약476명)
- 장소 및 일시
 - ① 인천광역시교육청 : 8/16~19(4회), 200명
 - ② 신한대학교 : 10/18~19(2회), 100명
 - ③ 구리시체육관 : 10/20(1회), 50명
 - ④ 과천시민회관 : 11/3~4(2회), 100명
 - ⑤ (사)대한영양사협회 : 11/29(1회), 26명



▲ 서비스업 기초안전보건교육 (10/18~19)



▲ 서비스업 기초안전보건교육 (8/16~19)

▲ 서비스업 기초안전보건교육 (11/29)

대한영양사협회

⑥ 조리실 안전보건 동영상 CD 및 동영상 활용 가이드북 배포

■ 조리실 안전보건 동영상 CD 및 동영상 활용 가이드북(12,200부)



▲ 전국 13개 지부를 통한 회원영양사



▲ 2016 서비스업 재해예방 집중기술지원 사업
음식업종 조리종사자



▲ 2016 서비스업 기초안전보건교육 대상 조리종사자



▲ 2016 전국영양사학술대회 참여 영양사



▲ 제7회 영양·식생활교육 및 급식운영 연구발표회



▲ 2016 영양사 식품위생교육 참석 영양사

대한영양사협회

각종 매체를 통한 홍보

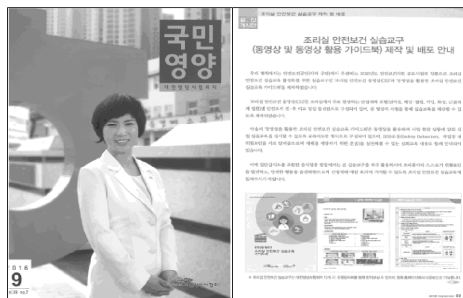
■ 언론매체 (12개)



사회복지 대한영양사업회

각종 매체를 통한 홍보

■ 협회 기관지 『국민영양』 (2회)



▲ 『국민영양』 9월호 표지

▲ 조리실 안전보건 실습교구 제작 및 배포 안내



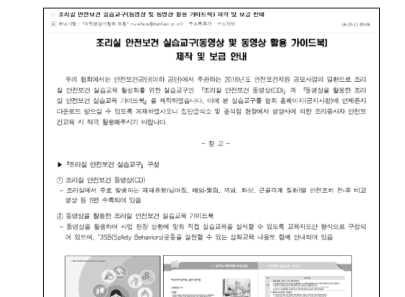
▲ 『국민영양』 11월호 표지

▲ 조리실 안전보건 실습교구 제작 및 배포 안내

■ 협회 홈페이지 『팝업존』게시 및 회원 대상 이메일 발송 (4회)



▲ 홈페이지 팝업존에 조리실 안전보건 실습교구 제작 및 배포 안내



▲ 조리실 안전보건 실습교구 제작 및 배포 안내

사회복지 대한영양사업회

3 사업 효과

□ 사업 호응도 결과

□ 향후 사업확대 계획

□ 기대효과

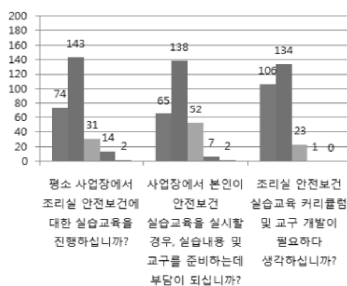
사업 호응도 결과

■ 조리실 안전보건 체험관 참석자 대상 현장 만족도조사

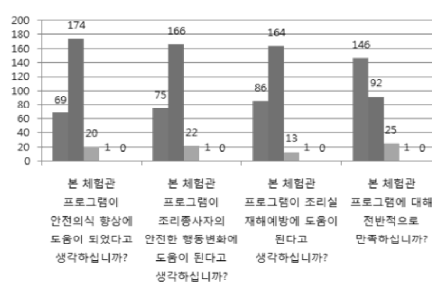
□ 조사기간 : 2016년 7월 26일(수)~27일(목)

□ 조사인원 : 263명

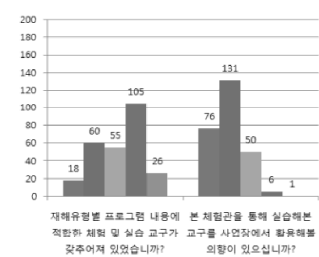
▼ 안전보건 실습교육의 필요성



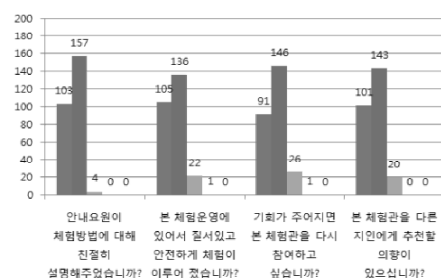
▼ 프로그램 내용



▼ 시설 및 교구



▼ 친절 및 질서 & 전반적인 만족도

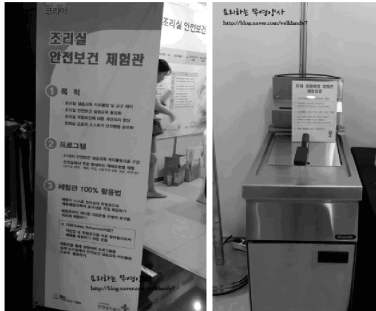


- 매우 그렇다
- 그렇다
- 보통
- 그렇지 않다
- 매우 그렇지 않다

안전보건 체험관 이용했습니다. 더 좋았어요~
특히, 재해유형별 프로그램 및 체험교구 등이
매우 좋았어요~
생각지 못한 체험관에 대해 좋은 아이디어라고
생각했습니다. 감사드립니다.

사업 호응도 결과

■ 조리실 안전보건 체험관 후기(블로그)



MSDS 어디까지 알고 있었을까요?
9개의 그림 문자가 정확히 어떤 의미가 있었는지
맞추려 했더니 어렵더라고요^^

이번에 인상 깊었던 일 중에 하나는
"조리실 안전보건 체험관"

체험을 함께 해 볼 수 있었고 새로운 내용과 기구를 볼 수 있어 좋았습니다.

오른쪽 사진은 화재 재해예방 체험존으로 위 부분이 잘 안 나왔지만
튀김기 끝에서 사람이 벗어나면 소리가 울리는 시스템이네요.

위험 경보가 정말 무섭게 울려더라고요^^;
시간은 설정할 수 있어서 조리실 유용한 부분이 있을 것 같습니다.

화재 재해예방 체험존은 소화기의 여러가지 형태도 보여주었고
소방담요를 새롭게 보게 되었어요.

급식실에 바로 사용할 수 있다고 생각되는 것 중 하나였어요.

일산화탄소 경보기는 급식소에 유용했고, 지하에 있는 급식실에는 더욱 필요할 듯 해서
저도 유심히 보고 있습니다.

• 출처 : <http://blog.naver.com/velldandy7> (요리하는 쭉영양사)

대한영양사협회

사업 호응도 결과

■ 조리실 안전보건 체험관 후기(블로그)



주방 바닥의 재질을 비교 체험할 수 있어
좋았습니다.

제가 바꾸려고 하는 피쳐플로어링이라는 바닥이었는데
작업장이 미끄러운 것은 정말 작업이 어렵고 힘들어요 ^^;

저도 열심히 바닥 체험을 해 보았지요!



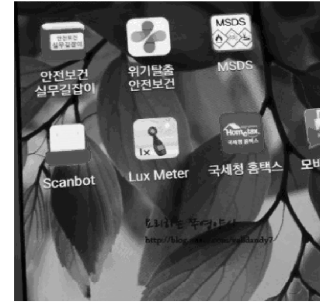
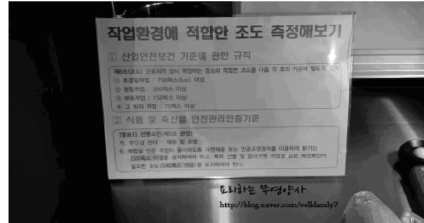
베인방지 장갑은 참 실행이 어려워요.
칼질도 그렇고 전처리시 여러가지 업무시,
무섭고 항상 주의해야 하는데
여러 종류의 장갑들이 있어서 착용했는데
아직은 좀 불편한 부분들도 있었지만 ^^
적극적인 사용자의 이용이 중요할 듯 합니다.

• 출처 : <http://blog.naver.com/velldandy7> (요리하는 쭉영양사)

대한영양사협회

사업 호응도 결과

■ 조리실 안전보건 체험관 후기(블로그)



위에 자료는 제가 흥미롭게 보았던 "조도" 관련한 부분!

과연 주방은 몇 렉스가 기준일까? 싶었는데 이렇게 자세한 내용을 정리해서 보여주신 협회에도 감사했고

검수실은 440렉스, 작업실은 220렉스 이상을 유지하려고 노력 중이었는데 산업안전보건 기준과 식품 및 축산물 안전관리 인증 기준이 다른 부분이 있었고 흥미로운 부분이었습니다.

병원은 인증 기준시 사용해도 좋을 듯 합니다.

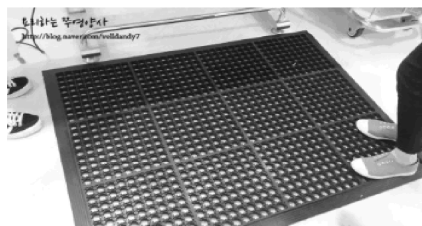
직접 소개해 주셨던 영상사님께서^^ 좋은 자료를 주셔서 핸드폰으로 조도계를 대신해 측정도 가능해서 너무 좋았습니다. 시설팀에 부탁해도 되지만 수시로 확인 하고 싶을 땐 너무 좋은 방법이네요, 이렇게 적극적으로 정보에도 해박한 지식을 가지고 있어야 겠지요!

• 출처 : <http://blog.naver.com/velldandy7> (요리하는 쭈영양사)

대한영양사협회

사업 호응도 결과

■ 조리실 안전보건 체험관 후기(블로그)



화면의 왼쪽에 선반은 높이가 조절되는 장점을 가지고 있습니다. 키가 큰 180이상의 남자조리사 부터 150~160cm 여자 조리사들과 조리원들까지 작업장에 다양한 인원이 있는 만큼 너무 좋은 아이디어라고 생각했네요.

미끄럼 방지 바닥과 척추근골계의 위험을 방지할 바닥!



발꿈치 보호대, 손목 보호대를 근골격계 질환 예방 도구로 ^^ 적극적으로 사용하면 좋겠지요.

식용유를 따라다가 어려움이 진짜 많은데 말통으로 사용하는 여러가지 식재료를 너무나 편리하게 이용할 수 있을 듯 합니다.

• 출처 : <http://blog.naver.com/velldandy7> (요리하는 쭈영양사)

대한영양사협회

향후 사업확대 계획

직접 찾아가는
안전보건 실습교육
서비스 실시

조리실 안전보건 체험관
운영 확대

-최종목표-
상시 조리실
안전보건 체험센터
설립 및 운영



한국농수산식품유통공사
대한영양사협회

기대효과

영양사

- 재해유형별 재해예방활동 기법의 습득 및 실천방향 습득
- 안전보건에 관하여 체험·실습위주의 지도·조언에 필요한 지식 습득
- 작업장내 위험요인 발굴·개선 및 소속 직원이 안전하고 건강하게 작업하도록 지휘·감독하기 위한 업무능력 배양

조리종사자

- 기존의 형식적인 이론교육에서 벗어나 시청각 자료를 토대로 직접 실습교육에 참여함으로써 흥미유발과 집중도 향상으로 인해 교육내용 습득력 향상

공통

- 재해예방을 위한 위험 인식 및 안전작업의 중요성 등 안전하고 건강한 행동습관을 유인
- 조리실 내에서의 안전문화 정착 및 안전보건 실습교육 활성화에 기여



한국농수산식품유통공사
대한영양사협회



영양사 = 국민의 안전지킴이
행복한 근로자, 행복한 국민

감사합니다