

연구보고서

프랜차이즈 가맹본부의 산재예방 조치 이행 실태조사 및 개선방안 마련

이경선·이재인·황재진·이진원

산업재해예방

안전보건공단

산업안전보건연구원



제 출 문

산업안전보건연구원장 귀하

본 보고서를 “프랜차이즈 가맹본부의 산재예방 조치 이행
실태조사 및 개선방안 마련”의 최종 보고서로 제출합니다.

2022년 10 월

연구진

연구기관 : 강원대학교 산학협력단

연구책임자	: 이경선 (교수, 강원대학교)
연구공동연구원	: 이재인 (교수, 동의대학교)
연구공동연구원	: 황재진 (교수, 노던일리노이대학교)
연구공동연구원	: 이진원 (교수, 강릉원주대학교)
연구공동연구원	: 최시영 (연구원, 강원대학교)
연구공동연구원	: 추지원 (연구원, 강원대학교)
연구공동연구원	: 박용민 (연구원, 강원대학교)
연구공동연구원	: 김원진 (연구원, 강원대학교)
연구공동연구원	: 이아란 (연구원, 강원대학교)
연구공동연구원	: 김민주 (연구원, 동의대학교)
연구공동연구원	: 김성주 (연구원, 동의대학교)

요약문

- 연구기간 2022년 05월 ~ 2022년 10월
- 핵심단어 프랜차이즈, 산재예방, 실태조사, 개선방안
- 연구과제명 프랜차이즈 가맹본부의 산재예방 조치 이행 실태조사 및 개선방안 마련

1. 연구배경

산업안전보건법 제79조 ‘가맹본부 산업재해 예방조치’에 따라 프랜차이즈 가맹본부는 산업재해 예방 조치를 이행하여야 한다. 가맹점 사업자와 그 소속 근로자의 산업재해 예방을 위하여 가맹점의 수가 200개소 이상의 가맹본부에서 산업재해 예방 조치 의무를 부과하고 있다. 산업안전보건법 제79조 가맹본부의 산업재해 예방 조치 등이 신설된 이후 관련 제도의 현장 안착 여부에 관한 확인 및 점검 등이 절실히 필요한 시점이며, 산업재해 예방 조치 등이 우수한 가맹본부를 인증하는 방안 등 프랜차이즈 가맹본부의 산업재해 예방 조치를 촉진하는 방안을 검토할 필요성이 있다. 따라서, 본 연구는 프랜차이즈 가맹본부의 산재 예방 조치 이행 실태를 정밀하게 조사하고 선제적으로 산업재해 예방 조치를 촉진하는 방안을 마련하는 것을 목적으로 한다.

2. 주요 연구내용

본 연구는 목표 달성을 위하여 아래와 같이 크게 4개의 연구내용으로 구성하였다.

1) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 현황 파악

가맹점의 수가 200개소 이상인 법 적용 프랜차이즈 본부를 파악하기 위하여 공정거래위원회 가맹사업거래 사이트에서 제공하는 데이터를 활용하여 도소매와 외식업종에 대한 자료를 수집했다. 도소매업의 편의점 중 가맹점의 수가 200개소 이상인 가맹본부는 총 7개이었으며, 외식업은 총 126개였다.

2) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 발생현황 분석

2012년부터 2021년까지 10년간의 산업재해 데이터를 활용해 도소매업과 외식업 전체 산업재해 현황과 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 특성을 분석하였다. 10년간 도소매·음식·숙박업 분야에서 발생한 산업재해 건수는 163,053건이며, 전체 사망 건수는 1,363건이었다. 10년간 법 적용 프랜차이즈 분야에서 발생한 산업재해 건수는 11,129건이며, 전체 사망 건수는 98건이었다. 도소매·음식·숙박업 분야와 법 적용 프랜차이즈의 산업재해 특성을 비교해본 결과, 연도에 따른 차이, 발생형태의 차이, 기인물의 차이, 연령에 따른 차이, 산업재해 발생 시간의 차이 등이 있는 것으로 분석되었다.

3) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 실태

산업재해 예방 조치 이행 실태를 파악하기 위해 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드의 내용을 기반으로 설문지를 개발하였다. 설문지는 가맹본부와 가맹점용으로 구분하여 개발하였다. 또한 가맹점 현장 실태조사를 위한 현장조사용 설문지를 함께 개발하였다. 이를 통해 총 100개의 가맹본부와 가맹점을 조사하였다. 가맹본부와 가맹점 조사 결과를 종합해 보면 산업재해 예방을 위한 안전보건프로그램의 수립 및 이해도가 가맹본부와 가맹점이 차이가 있음을 알 수 있었다. 또한 가맹본부에서 수립하고 있는 안

전보건 프로그램에 대한 정밀한 평가가 필요하다고 판단되었다.

4) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안

가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안을 마련하기 위해 국내외 프랜차이즈 관련 예방 가이드 및 규정, 연구 사례, 인증 및 제도 등을 조사하여 정리하였다. 선행연구 고찰과 예방 조치 이행 실태조사 결과를 기반으로 본 연구에서는 현행 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 수정 및 보완하였으며, 프랜차이즈 업종별 안전보건 현장 가이드를 개발하였다. 마지막으로 프랜차이즈 산업을 대상으로 인증제 운영에 대한 절차와 도입방안을 마련하였다.

3. 연구 활용방안

본 연구를 통하여 도출된 결과는 추후 프랜차이즈 산업 분야의 산업재해 예방을 위한 안전보건 가이드 개발 및 제도 개발에 활용될 수 있을 것으로 판단된다.

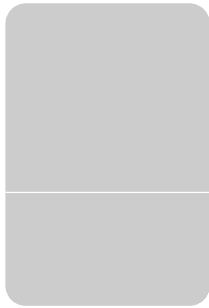
4. 연락처

- 연구책임자 : 강원대학교 교수 이경선
- 연구상대역 : 산업안전보건연구원 산업안전연구부 연구위원 변정환
 - ☎ 052) 703. 0843
 - E-mail bjh6918@kosha.or.kr

목 차

I. 서 론	3
1. 연구의 배경 및 목적	3
2. 연구방법 및 범위	16
II. 선행연구 고찰	29
1. 국내 프랜차이즈 산업재해 예방 가이드 및 규정	29
2. 해외 프랜차이즈 산업재해 예방 가이드 및 규정	40
3. 국내외 프랜차이즈 산업재해 예방을 위한 연구 사례	57
4. 해외 프랜차이즈 업종에 따른 공정별 위험요인 및 가이드라인	68
5. 국내 프랜차이즈 관련 인증 및 제도 조사	74
III. 법 적용 프랜차이즈 본부 파악	82

1. 분석방법	82
2. 분석결과	83
IV. 산업재해 보고서 분석	91
1. 산업재해 보고서 개요	91
2. 산업재해 분석 결과	91
V. 산업재해 예방 조치 이행 실태조사	147
1. 이행 실태조사 대상 선정	147
2. 가맹본부 및 가맹점 설문지 개발	147
3. 가맹점 현장조사를 위한 설문지 개발	153
4. 실태조사 결과	156



목 차

VI. 가맹본부 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안	
..... 190	
1. 현행 안전보건 프로그램 가이드 개선(안) 마련	190
2. 인증제 도입 가능성 및 도입 방안 마련	206
3. 조사데이터 기반의 업종별 안전보건 현장 가이드(One-page sheet)	219
VII. 결론과 제언	263
참고문헌	266
부록 : 설문조사지	272

표 목차

〈표 Ⅰ-1〉 2020년 가맹본부, 가맹점, 브랜드 수 증감표(공정거래위원회)	3
〈표 Ⅰ-2〉 프랜차이즈 업종 구분(공정거래위원회)	6
〈표 Ⅰ-3〉 2021년 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황(전체)	7
〈표 Ⅰ-4〉 2021년 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황(사고재해 발생현황)	8
〈표 Ⅰ-5〉 2021년 업종별(중분류) 산업재해 발생현황	9
〈표 Ⅰ-6〉 기인물별 도매 및 소매업 사망사고 현황(최근 5년)	10
〈표 Ⅰ-7〉 발생형태별 도매 및 소매업 사망사고 현황(최근 5년)	11
〈표 Ⅰ-8〉 발생형태별 음식점업 사망사고 현황(최근 5년)	12
〈표 Ⅰ-9〉 기인물별 음식점업 사망사고 현황(최근 5년)	12
〈표 Ⅰ-10〉 프랜차이즈 가맹본부의 산업재해예방조치 관련 규정	13
〈표 Ⅰ-11〉 조사기관 및 데이터베이스	18
〈표 Ⅱ-1〉 도소매업 및 음식점업의 안전보건관리 자율점검 항목	39
〈표 Ⅱ-2〉 도소매업 및 음식점업의 안전보건관리 자율점검 항목의 주요 내용	39
〈표 Ⅱ-3〉 국외 프랜차이즈 가맹점 안전보건 가이드라인 목록	40
〈표 Ⅱ-4〉 소매 식료품점에 대한 안전보건 프로그램 절차	41
〈표 Ⅱ-5〉 소매 식료품점에 대한 안전보건 개선안	42
〈표 Ⅱ-6〉 안전보건 프로그램을 위한 기본절차	44
〈표 Ⅱ-7〉 안전보건 프로그램을 위한 기본절차	45

표 목차

〈표 II-8〉 외식업 종사자들의 안전보건을 위한 프로그램 절차	47
〈표 II-9〉 마트 근로자 수동물자 작업에 대한 안전보건 프로그램 절차	48
〈표 II-10〉 국내 프랜차이즈 산재 예방을 위한 연구 목록	57
〈표 II-11〉 국외 프랜차이즈 산재 예방을 위한 연구 목록	62
〈표 II-12〉 국외 프랜차이즈 업종별 공정에 따른 개선안 - 소매 식료품업 ..	68
〈표 II-13〉 국외 프랜차이즈 업종별 공정에 따른 개선안 - 레스토랑 업무 ..	72
〈표 III-1〉 도소매업 중 법 적용 편의점의 프랜차이즈 본부 현황	83
〈표 III-2〉 도소매업 중 법 적용 외식업의 프랜차이즈 본부 현황(2020년 데이터 기준)	84
〈표 IV-1〉 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황 요약	95
〈표 IV-2〉 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	97
〈표 IV-3〉 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	98
〈표 IV-4〉 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	100
〈표 IV-5〉 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	101
〈표 IV-6〉 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	103
〈표 IV-7〉 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	104

〈표 IV-8〉 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	107
〈표 IV-9〉 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	107
〈표 IV-10〉 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	109
〈표 IV-11〉 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)	110
〈표 IV-12〉 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	112
〈표 IV-13〉 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	113
〈표 IV-14〉 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 재해자구분에 따른 발생형태 교차분석	115
〈표 IV-15〉 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)를 대상으로 재해자구분에 따른 발생형태 교차분석	116
〈표 IV-16〉 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	118
〈표 IV-17〉 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	118
〈표 IV-18〉 국가에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	121
〈표 IV-19〉 국가에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	121
〈표 IV-20〉 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	123
〈표 IV-21〉 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	

표 목차

.....	124
〈표 IV-22〉 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	126
〈표 IV-23〉 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	126
〈표 IV-24〉 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	128
〈표 IV-25〉 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	129
〈표 IV-26〉 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	131
〈표 IV-27〉 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	132
〈표 IV-28〉 전체 산업재해와 법적용 프랜차이즈 산업재해 비교분석 요약 ..	135
〈표 V-1〉 실태조사 현황(가맹본부, 가맹점)	156
〈표 V-2〉 가맹본부의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과	157
〈표 V-3〉 업종별 가맹본부의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과	160
〈표 V-4〉 가맹본부에서의 안전사고 및 질병자 발생 내용	167
〈표 V-5〉 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과	169
〈표 V-6〉 업종별 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과	171
〈표 V-7〉 세부업종별 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과	

.....	176
〈표 V-8〉 가맹본부에서 가맹점에게 제공한 안전보건자료	180
〈표 V-9〉 ‘외식업’ 업종의 공정별 유해위험요인	181
〈표 V-10〉 ‘외식업’ 업종의 공정별 유해위험요인	182
〈표 V-11〉 ‘커피’ 업종의 공정별 사고원인 및 사고유형	184
〈표 V-12〉 ‘피자’ 업종의 공정별 유해위험요인	185
〈표 V-13〉 ‘치킨’ 업종의 공정별 유해위험요인	186
〈표 V-14〉 ‘분식’ 업종의 공정별 유해위험요인	187
〈표 VI-1〉 인증 평가 항목	213
〈표 VI-2〉 인증제 운영 주체와 절차에 대한 상세 수행 내용	214
〈표 VI-3〉 가맹본부용 인증 평가항목 및 세부 평가 내용	217
〈표 VI-4〉 가맹점용 인증 평가항목 및 세부 평가 내용	218
〈표 VI-5〉 상품입고 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	220
〈표 VI-6〉 운반 및 진열 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	221
〈표 VI-7〉 조리 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	221
〈표 VI-8〉 청소 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	222
〈표 VI-9〉 식재료 입고·검수 및 보관 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	224
〈표 VI-10〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	225
〈표 VI-11〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	226

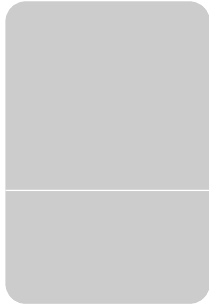


표 목차

〈표 VI-12〉 홀서빙·배식/배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	227
〈표 VI-13〉 후처리(청소·설거지 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	228
〈표 VI-14〉 식재료 입고·검수 및 보관 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	229
〈표 VI-15〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	230
〈표 VI-16〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	231
〈표 VI-17〉 홀서빙·배식/배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	232
〈표 VI-18〉 후처리(청소·설거지 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	233
〈표 VI-19〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	234
〈표 VI-20〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	235
〈표 VI-21〉 조리 및 담기 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	236
〈표 VI-22〉 배식·배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	237
〈표 VI-23〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책 ..	238
〈표 VI-24〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	239
〈표 VI-25〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	240
〈표 VI-26〉 조리 및 담기 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	241
〈표 VI-27〉 배식·배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	242
〈표 VI-28〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책 ..	242
〈표 VI-29〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	

.....	244
〈표 VI-30〉 기계 점검 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	244
〈표 VI-31〉 샷 추출 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	245
〈표 VI-32〉 제조 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	245
〈표 VI-33〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책 ..	246
〈표 VI-34〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	247
.....	247
〈표 VI-35〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	248
〈표 VI-36〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	249
〈표 VI-37〉 진열 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책	250
〈표 VI-38〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책 ..	251

그림목차

[그림 Ⅰ-1] 업종별 브랜드 수 비율 및 업종별 브랜드 수 증감	4
[그림 Ⅰ-2] 업종별 가맹점 수 비중 및 브랜드별 가맹점 수	5
[그림 Ⅰ-3] 2021. 09월 말 규모별 산업재해 발생현황	5
[그림 Ⅰ-4] 2021. 09월 말 규모별 산업재해 발생현황	7
[그림 Ⅰ-5] 연구내용 및 범위	17
[그림 Ⅰ-6] 문헌고찰 절차	19
[그림 Ⅰ-7] 재해자의 인적 정보와 산업 분류 간의 유의성 분석 예시	21
[그림 Ⅰ-8] 인적 정보와 재해요인 간의 네트워크 분석 예시	22
[그림 Ⅰ-9] 재해 개요 정보를 활용한 핵심 주제 분석 예시	23
[그림 Ⅰ-10] 안전보건 프로그램 가이드 개선안 예시	26
[그림 Ⅱ-1] 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램	31
[그림 Ⅱ-2] COVID-19 팬데믹 기간동안 긴급 임시 표준을 발표했던 OSHA 홈페이지	50
[그림 Ⅱ-3] 가맹점과 가맹본부의 공동책임에 대해 명시하고 있는 OSHA 홈페이지	52
[그림 Ⅱ-4] Dollar General 프랜차이즈 매장	54
[그림 Ⅱ-5] 보장글스(Bojangles) 프랜차이즈 매장	56
[그림 Ⅱ-6] 산업재해예방을 위한 개선 사항 응답 결과	59
[그림 Ⅱ-7] 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 절차	60
[그림 Ⅱ-8] 숙박업 요리직과 청소직의 유해요인 노출 위험수준	61

[그림 II-9] 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 절차	64
[그림 II-10] 브레인스토밍 세션 중 아이디어 스케치 예시	65
[그림 II-11] 사회, 조직 및 개인 수준의 계층적 단계에 대한 도식적 개요, 업무 관련 근골격계 불만이 남성보다 여성에게 더 널리 퍼져 있는 이유를 설명	66
[그림 II-12] 안전동행 프로그램 사업 추진절차	75
[그림 II-13] 우수프랜차이즈 지정 절차	77
[그림 II-14] 착한 프랜차이즈 인증 마크	78
[그림 II-15] 배달직원 안전교육 프로그램 진행	79
[그림 II-16] 프랜차이즈의 산업재해 예방을 위한 업무협약	80
 [그림 III-1] 법 적용 프랜차이즈 가맹본부 파악 프로세스	83
 [그림 IV-1] 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	99
[그림 IV-2] 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	99
[그림 IV-3] 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	101
[그림 IV-4] 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	102
[그림 IV-5] 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	105
[그림 IV-6] 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	106

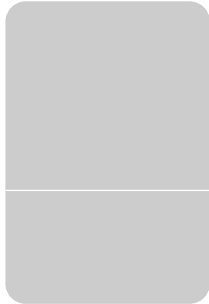


표 목차

[그림 IV-7] 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	108
[그림 IV-8] 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	108
[그림 IV-9] 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	110
[그림 IV-10] 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	111
[그림 IV-11] 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	114
[그림 IV-12] 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	114
[그림 IV-13] 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	119
[그림 IV-14] 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	120
[그림 IV-15] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	122
[그림 IV-16] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	122
[그림 IV-17] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	125
[그림 IV-18] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	125
[그림 IV-19] 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	127
[그림 IV-20] 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	127

[그림 IV-21] 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	130
[그림 IV-22] 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	130
[그림 IV-23] 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황	134
[그림 IV-24] 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황	134
[그림 IV-25] 연도에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	136
[그림 IV-26] 일선기관에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	137
[그림 IV-27] 규모에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	138
[그림 IV-28] 발생형태에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	139
[그림 IV-29] 기인물에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	140
[그림 IV-30] 연령대에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	141
[그림 IV-31] 근속기간에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교	142
[그림 IV-32] 발생시간에 따른 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해	

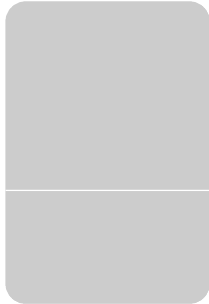


표 목차

데이터의 비교	143
[그림 IV-33] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 1번)	144
[그림 IV-34] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 3번)	144
[그림 IV-35] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 14번)	144
[그림 V-1] 프랜차이즈 가맹본부용 설문지 예시	150
[그림 V-2] 프랜차이즈 가맹점용 설문지 예시	152
[그림 V-3] 현장조사를 위한 가맹점용 설문지 예시(도소매업: 편의점)	155
[그림 V-4] 가맹본부의 안전보건 경영방침 세칙 포함 항목	162
[그림 V-5] 가맹본부의 산재예방 활동계획 포함 항목	163
[그림 V-6] 가맹본부의 프로그램 운영조직 포함 항목	164
[그림 V-7] 가맹본부의 연평균 안전보건교육 횟수	165
[그림 V-8] 가맹본부의 안전보건교육자료 형태	165
[그림 V-9] 가맹본부의 안전보건매뉴얼 포함 항목	166
[그림 V-10] 가맹본부의 안전보건매뉴얼 제공 방법	167
[그림 V-11] 가맹본부에서의 안전보건상 위험요인	168
[그림 V-12] 가맹본부의 산재 예방 활동계획 포함 항목	172
[그림 V-13] 가맹본부의 연평균 안전보건교육 횟수	173

[그림 V-14] 가맹점 안전사고 및 질병자 발생 내용	174
[그림 V-15] 가맹점에서의 안전보건상 위험요인	175
[그림 V-16] 가맹본부와 가맹점 설문 결과 비교	179
[그림 VI-1] 업종별 안전동행프로그램 신청 업체수	209
[그림 VI-2] 연도별 안전동행프로그램 신청 업체수	209
[그림 VI-3] 인증제 운영 주체와 방식에 대한 절차	212

I. 서론

.....

I. 서론

1. 연구배경 및 목적

1) 프랜차이즈 산업 현황

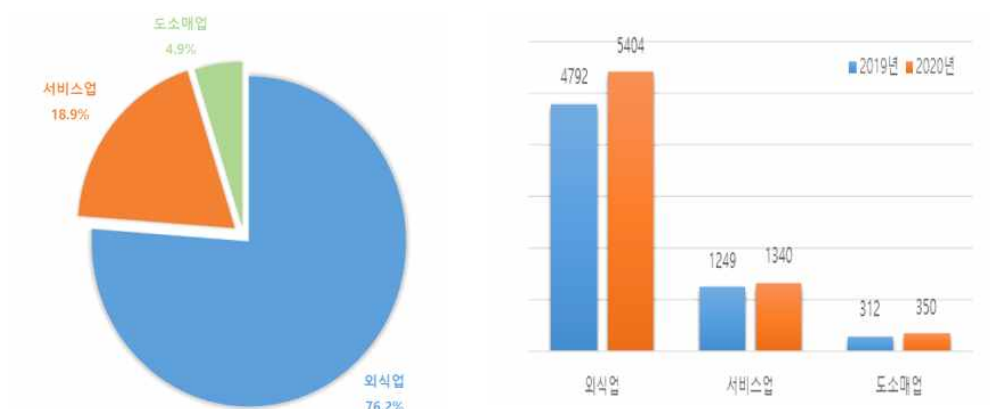
2020년 말 정보공개서 등록 기준 우리나라 프랜차이즈 가맹본부 수는 5,602개, 브랜드 수는 7,904개, 가맹점 수는 258,889개로 5년 연속 지속해서 증가하였다. 지난 5년간 가맹본부, 브랜드, 가맹점 수는 지속해서 증가해 왔으며, 가맹본부 및 브랜드는 1.4배, 가맹점은 1.2배 증가하였다(가맹본부 : ('15)3,910→('20)5,602개, 브랜드 : ('15)4,844→('20)7,094개, 가맹점 : ('15)208,104→('19)258,889개).

〈표 I-1〉 2020년 가맹본부, 가맹점, 브랜드 수 증감표(공정거래위원회)

(단위 : 개, %)

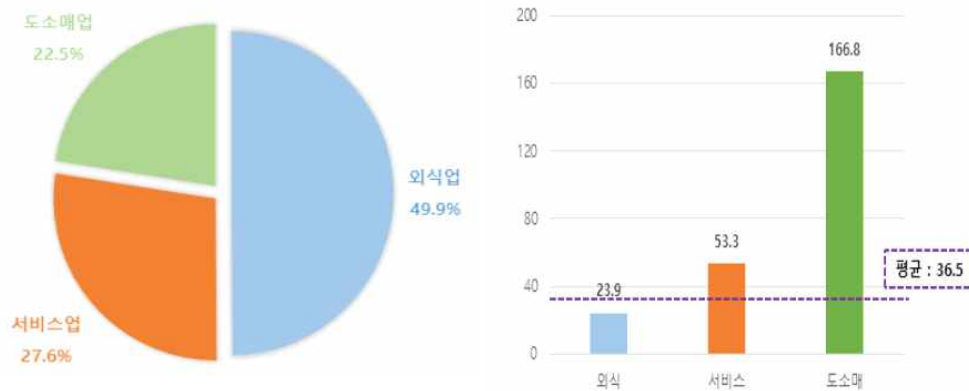
구분	2015		2016		2017		2018		2019		2020	
	개수	증감률	개수	증감률	개수	증감률	개수	증감률	개수	증감률	개수	증감률
가맹본부	3,910	12.3	4,268	9.2	4,631	8.5	4,882	5.4	5,175	6.0	5,602	8.3
브랜드	4,844	13.0	5,273	8.9	5,741	8.9	6,052	5.4	6,353	5.0	7,094	11.7
가맹점	218,997	5.2	230,955	5.5	243,454	5.4	254,040	4.3	258,889	1.9	-	-

가맹본부 및 브랜드 수의 경우 외식업종이 전체 74.5%, 76.2%로 가장 많은 비중을 차지하였으며, 서비스업(20%), 도소매업(6%) 순을 나타냈다. 외식·서비스·도소매업종 모두 전년 대비 가맹본부 및 브랜드 수가 증가하였으며, 가맹본부 수는 도소매 업종이 15.8%, 브랜드 수는 외식업종이 12.8%로 가장 빠르게 증가하였다.



[그림 1-1] 업종별 브랜드 수 비율 및 업종별 브랜드 수 증감

가맹점 수는 외식업종이 49.9%(129,126개)로 전체 가맹점 중 가장 큰 비중을 차지하였으며, 서비스업 27.6%(71,476개), 도소매업 22.5%(58,287개) 순으로 많았다. 브랜드별 가맹점 수는 외식업종이 평균 23.9개로 세탁업종 등 서비스업종(53.3개), 편의점업종 등 도소매업(166.8개)으로 나타났다.



[그림 I-2] 업종별 가맹점 수 비중 및 브랜드별 가맹점 수

100개 이상 가맹점을 가진 브랜드는 총 404개로 전체 5.7%를 차지했지만, 전체 브랜드 중 65.3%가 가맹점 10개 미만 업종별로는 도소매업이 가맹점을 100개 이상 운영하는 브랜드(10.6%) 비율이 가장 높았으며, 서비스업(9.7%), 외식업(4.4%) 순을 나타냈다. 가맹점 수가 10개 미만인 브랜드는 외식업이 67.5%로 가장 높았으며 도소매업(60%), 서비스업(57.6%) 순으로 높은 비율을 나타낸다.



[그림 I-3] 2021. 09월 말 규모별 산업재해 발생현황

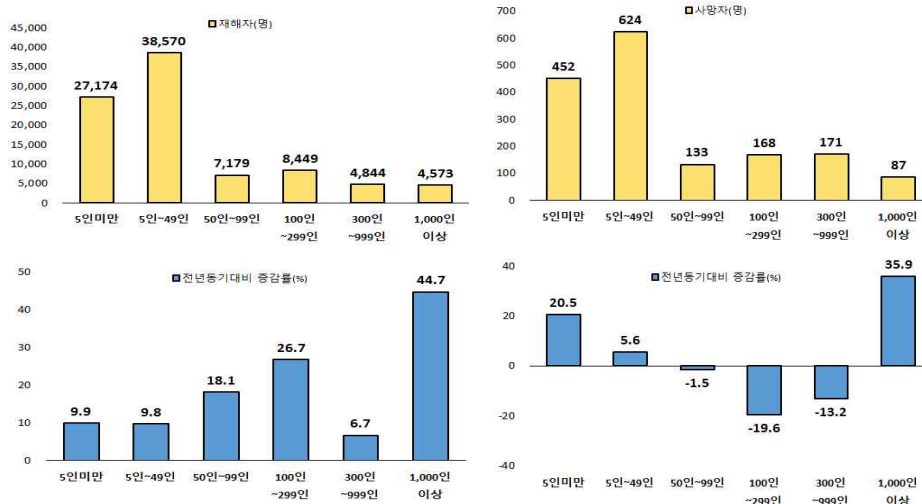
프랜차이즈 업종은 크게 외식업, 도소매업, 서비스업으로 구분하며, 외식업은 15개, 도소매업은 7개, 서비스업은 21개의 세부업종으로 구분된다.

〈표 I -2〉 프랜차이즈 업종 구분(공정거래위원회)

업종	세부업종
외식업(15개)	한식, 분식, 중식, 일식, 서양식, 외국식, 치킨, 피자, 커피, 음료(커피 외), 아이스크림/빙수, 패스트푸드, 제과제빵, 기타 외식
도소매업(7개)	편의점, 의류/패션, 화장품, 농수산물, 건강식품, 종합소매점, 기타 도소매
서비스업(21개)	교육(교과), 교육(외국어), 기타 교육, 유아 관련(교육 외), 스포츠 관련, 이미용, 자동차 관련, PC방, 부동산 중개, 임대, 숙박, 오락, 배달, 안경, 세탁, 이사, 운송, 반려동물 관련, 약국, 인력파견, 기타서비스

2) 산업재해 현황

우리나라 산업재해 현황을 살펴보면, 업무상 사고 사망만인율은 2012년 이후 계속 감소추세를 보이며, 2021.09월 말 현재 0.85%로 전년 동기 대비 0.02%p 증가하는 추이를 나타내고 있다. 전체 사망자 수는 2021.9월 말 현재 1,635명으로 전년 동기 대비 64명(4.1%) 증가하였고, 사고사망자 수는 2021.9월 말 현재 678명으로 전년 동기 대비 18명(2.7%) 증가하였다. 우리나라 전체 산업재해 중 50인 미만 사업장 재해율은 2021.9월 말 현재 0.58%로 전년 동기 대비 0.04%p 증가하며, 꾸준히 증가하는 추이를 나타냈다.



[그림 I-4] 2021. 09월 말 규모별 산업재해 발생현황

우리나라 전체 산업재해 중 50인 미만 사업장 재해율은 2021.9월 말 현재 0.58%로 전년 동기 대비 0.04%p 증가하며, 꾸준히 증가하는 추이를 나타내고 있다. 2021년 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황을 살펴보면, 도소매·음식·숙박업이 전년 대비 재해자수가 1,977명 증가하여 육상 및 수상운수업 다음으로 높은 증가를 하였으며, 사망자 수는 육상 및 수상운수업보다 많이 발생하였다.

〈표 I-3〉 2021년 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황(전체)

(단위 : 명)

대업종	중업종	2021. 1~12월		전년 동기		증 감	
		재해자수	사망자수	재해자수	사망자수	재해자수	사망자수
기타의 사업	도소매·음식·숙박업	20,569	122	18,592	117	1,977	5
	시설관리 및 사업지원서비스업	9,213	179	8,267	131	946	48
	전문·보건·교육·여가관련 서비스업	8,584	89	7,014	71	1,570	18

	국가 및 지방자치단체의 사업	4,981	16	4,700	22	281	-6
--	--------------------	-------	----	-------	----	-----	----

2021년 사고재해 발생현황에 대하여 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황을 살펴보면, 도소매·음식·숙박업이 전년 대비 재해자수가 1,666명 증가하여 육상 및 수상운수업 다음으로 높은 증가를 나타냈다.

〈표 I-4〉 2021년 주요업종별 재해다발 상위 세부업종 현황(사고재해 발생현황)

(단위 : 명)

대업종	중업종	2021. 1~12월		전년 동기		증 감	
		사고 재해자 수	사고 사망자 수	사고 재해자 수	사고 사망자 수	사고 재해자 수	사고 사망자 수
기타의 사업	도소매·음식·숙박업	18,500	37	16,834	40	1,666	-3
	시설관리 및 사업지원서비스업	8,150	51	7,383	44	767	7
	전문·보건·교육·여가관 련서비스업	7,255	20	6,006	17	1,249	3
	국가 및 지방자치단체의 사업	4,230	3	4,073	9	157	-6

2021년 업종별(중분류) 산업재해 발생현황을 살펴보면, 제조업 다음으로 기타의 사업이 가장 높은 산업재해 발생현황을 나타냈음. 기타의 사업 중 가장 많은 산업재해가 발생한 중분류 사업은 전문·보건·교육·여가관련서비스업과 도소매·음식·숙박업이었다.

〈표 I -5〉 2021년 업종별(중분류) 산업재해 발생현황

(단위 : 명)

구분	근로자수	재해자수	사망자수	재해율	사망만인율
총계	19,378,565	122,713	2,080	0.63	1.07
금융및보험업	781,685	408	18	0.05	0.23
석탄광업및채석업	2,425	2,922	308	120.49	1270.10
석회석·금속·비금속광업및기타광업	7,832	414	41	5.29	52.35
식품제조업	328,898	3,287	28	1.00	0.85
섬유및섬유제품제조업	170,121	1,084	25	0.64	1.47
목재및종이제품제조업	114,654	1,635	9	1.43	0.78
출판·인쇄·제본또는인쇄물가공업	102,721	406	9	0.40	0.88
화학및고무제품제조업	438,466	3,516	59	0.80	1.35
의약품·화장품·연탄·석유제품제조업	105,005	314	6	0.30	0.57
기계기구·금속·비금속광물제품제조업	1,479,648	14,891	272	1.01	1.84
금속제련업	43,138	275	16	0.64	3.71
전기기계기구·정밀기구·전자제품제조업	909,307	1,914	31	0.21	0.34
선박건조및수리업	137,123	3,125	40	2.28	2.92
수제품및기타제품제조업	130,699	1,262	17	0.97	1.30
전기·가스·증기및수도사업	79,791	130	4	0.16	0.50
건설업	2,378,751	29,943	551	1.26	2.32
철도·항공·창고·운수관련서비스업	514,758	2,854	50	0.55	0.97
육상및수상운수업	380,489	6,942	104	1.82	2.73
통신업	98,431	295	4	0.30	0.41
임업	110,395	946	13	0.86	1.18
어업	4,955	74	3	1.49	6.05
농업	78,999	668	11	0.85	1.39
시설관리 및 사업지원서비스업	2,061,786	9,213	179	0.45	0.87
기타의각종사업	940,195	1,754	40	0.19	0.43
해외파견자	47,982	30	3	0.06	0.63
전문·보건·교육·여가관련서비스업	3,814,557	8,584	89	0.23	0.23
도소매·음식·숙박업	3,288,485	20,569	122	0.63	0.37
부동산업및임대업	138,831	242	10	0.17	0.72
국가및지방자치단체의사업	666,566	4,981	16	0.75	0.24
주한미군	21,872	35	2	0.16	0.91

기타의 사업 중 높은 비율로 산업재해가 발생하고 있는 도소매업은 주변에서 쉽게 볼 수 있는 슈퍼 및 대형마트, 농수산물 도매시장, 백화점 등의 유통업체가 있으며, 자동차 및 부품 판매업, 건축자재 도·소매업 등 매우 다양한

업종이 포함된다. 도·소매업의 사고사망자는 대부분 50인 미만 소규모 사업장에서 발생하며, 발생형태는 떨어짐과 부딪힘이 절반 이상을 차지하였다. 도·소매업의 기인물별 사망사고 현황을 살펴보면, 지게차에 의한 사고, 덤프 화물트럭에 의한 사고, 화물용 승강기에 의한 사고, 꾸러미, 두루마리, 이동식 사다리 등에 의한 사고가 빈번히 발생하고 있다.

〈표 I-6〉 기인물별 도매 및 소매업 사망사고 현황(최근 5년)

(단위 : 명)

기인물	계	'16	'17	'18	'19	'20
계	105	17	16	28	21	23
지게차	13	2	4	4	3	0
덤프·화물트럭	10	0	1	4	3	2
화물용(기타)승강기	7	4	0	2	1	0
백호,로우더,덤프트럭	7	0	0	1	4	2
꾸러미, 두루마리	5	1	1	2	0	1
이동식 사다리	4	0	1	0	1	2
펌프 등 이송 및 압축설비	2	0	0	1	0	1
천장크레인	2	0	0	2	0	0
기타	55	10	10	12	10	18

도·소매업의 발생형태별 사망사고 현황을 살펴보면, 끼임, 부딪힘, 떨어짐이 가장 높은 비율을 나타냈다.

〈표 I-7〉 발생형태별 도매 및 소매업 사망사고 현황(최근 5년)

(단위 : 명)

발생형태	계	'16	'17	'18	'19	'20
계	105	17	16	28	21	23
끼임	20	6	2	3	5	4
부딪힘	14	0	4	5	2	3
떨어짐	26	3	4	5	6	8
깔림·뒤집힘	8	1	1	2	2	2
맞음	12	3	1	5	2	1
무너짐	5	1	1	1	1	1
화재·폭발	6	0	2	3	1	0
넘어짐	4	1	0	0	1	2
빠짐·익사	1	0	0	1	0	0
감전	1	0	0	1	0	0
기타	8	2	1	2	1	2

음식점업은 한식·중식 등 다양한 음식점, 구내식당 및 제과점, 피자, 햄버거 판매점인 간이음식점 등이 모두 포함된다. 음식점업에서 발생하는 사망사고를 분석해보면, 사업장 외 교통사고가 가장 많은 비율을 차지하고 있으며, 다음으로 부딪힘, 넘어짐 등의 다양한 형태의 사고사망이 발생하고 있다. 음식점업에서 발생하는 사망사고의 기인물은 이륜차가 절대적으로 많은 비율을 차지하고 있다.

〈표 I-8〉 발생형태별 음식점업 사고사망 현황(최근 5년)

(단위 : 명)

발생형태	계	2016	2017	2018	2019	2020
계	109	28	24	20	22	15
사업장외 교통사고	97	25	20	18	20	14
부딪힘	2	0	0	0	1	1
이상온도 접촉	2	1	1	0	0	0
넘어짐	2	2	0		0	0
빠짐·익사	2	0	1	1	0	0
화재	1	0	0	1	0	0
떨어짐	1	0	1	0	0	0
끼임	1	0	1	0	0	0
폭발·파열	1	0	0	0	1	0

〈표 I-9〉 기인물별 음식점업 사고사망 현황(최근 5년)

(단위 : 명)

기인물	계	2016	2017	2018	2019	2020
계	109	28	24	20	22	15
이륜차	92	25	20	15	20	12
승용차 등 차량	6	0	0	3	1	2
조리기구	2	1	1	0	0	0
옥내바닥	2	2	0	0	0	0
모터보트, 요트	1	0	0	1	0	0
간이리프트	1	0	1	0	0	0
기타	5	0	2	1	1	1

최근 국내 프랜차이즈 산업은 지속적인 양적 성장을 이루고 있으며, 특히 음식점 프랜차이즈 부문은 브랜드 수와 가맹점 수가 타 업종에 비해 비중이 현저히 높다(2014년: 235,966개, 2015년: 263,859개, 2016년: 289,753개). 이러한 음식점 프랜차이즈 부문의 성장은 산업재해 증가와 밀접한 관계

가 있다(2014년: 8,580명, 2015년: 9,089명, 2016년: 9,393명). 도소매업의 대표 업종인 편의점은 사업장수와 근로자수는 꾸준히 증가하고 있으며, 그에 따라 재해자수도 지속적으로 증가하고 있다(2014년: 65명, 2015년: 52명, 2016년: 68명, 2017년: 83명, 산업재해통계 상 표준산업분류 ‘체인화 편의점’에 한함).

3) 가맹본부 산업재해 예방조치

산업안전보건법 제79조 ‘가맹본부 산업재해 예방조치’에 의거하여 프랜차이즈 가맹본부는 산업재해 예방조치를 이행하여야 한다. 가맹점 사업자와 그 소속 근로자의 산업재해 예방을 위하여 다음 중 어느 하나에 해당하는 업종으로서 가맹점의 수가 200개소 이상의 가맹본부에게 산업재해 예방 조치 의무를 부과하고 있다.

〈표 I-10〉 프랜차이즈 가맹본부의 산업재해 예방조치 관련 규정

산업안전보건법	산업안전보건법 시행령	산업안전보건법 시행규칙
제79조(가맹본부의 산업재해 예방 조치) ① 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제2호에 따른 가맹본부 중 대통령령으로 정하는 가맹본부는 같은 조 제3호에 따른 가맹점사업자에게 가맹점의 설비나 기계, 원자재 또는 상품 등을 공급하는 경우에 가맹점사업자와 그 소속 근로자의 산업재해 예방을 위하여 다음 각 호의 조치를 하여야 한다. 1. 가맹점의 안전 및 보건에	제69조(산업재해 예방 조치 시행 대상) 법 제79조제1항에서 “대통령령으로 정하는 가맹본부”란 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제6조의2에 따라 등록한 정보공개서(직전 사업연도 말 기준으로 등록된 것을 말한다)상 업종이 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 경우로서 가맹점의 수가 200개 이상인 가맹본부를 말한다. 1. 대분류가 외식업인 경우 2. 대분류가 도소매업으로서 중분류가 편의점인 경우	제96조(프로그램의 내용 및 시행) ① 법 제79조 제1항 제1호에 따른 안전 및 보건에 관한 프로그램에는 다음 각 호의 사항이 포함되어야 한다. 1. 가맹본부의 안전보건경영 방침 및 안전보건활동 계획 2. 가맹본부의 프로그램 운영 조직의 구성, 역할 및 가맹점사업자에 대한 안전보건 교육지원 체계 3. 가맹점 내 위험요소 및 예방대책 등을 포함한 가맹점 안전보건매뉴얼

관한 프로그램의 마련·시행 2. 가맹본부가 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비·기계 및 원자재 또는 상품 등에 대하여 가맹점사업자에게 안전 및 보건에 관한 정보의 제공 ② 제1항제1호에 따른 안전 및 보건에 관한 프로그램의 내용·시행방법, 같은 항 제2호에 따른 안전 및 보건에 관한 정보의 제공방법, 그 밖에 필요한 사항은 고용노동부령으로 정한다.		4. 가맹점의 재해 발생에 대비한 가맹본부 및 가맹점사업자의 조치사항 ② 가맹본부는 가맹점사업자에 대하여 법 제79조제1항제1호에 따른 안전 및 보건에 관한 프로그램을 연 1회 이상 교육해야 한다. 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공 방법) 가맹본부는 법 제79조제1항제2호의 안전 및 보건에 관한 정보를 제공하려는 경우에는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 방법으로 제공할 수 있다. 1. 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제2조제9호에 따른 가맹계약서의 관계서류에 포함하여 제공 2. 가맹본부가 가맹점에 설비·기계 및 원자재 또는 상품 등을 설치하거나 공급하는 때에 제공 3. 「가맹사업거래의 공정화에 관한 법률」 제5조제4호의 가맹점사업자와 그 직원에 대한 교육·훈련 시에 제공 4. 그 밖에 프로그램 운영을 위하여 가맹본부가 가맹점사업자에 대하여 정기·수시 방문지도 시에 제공 5. 「정보통신망 이용촉진 및 정보보호 등에 관한 법률」 제2조제1항제1호에 따른 정보통신망 등을 이용하여 수시로 제공
---	--	--

산재 예방 의무 대상은 가맹사업 정보제공시스템의 정보공개서 상 대분류가 "외식"(중분류 : 한식, 중식, 일식, 분식, 치킨, 피자, 커피 등)이거나 대분류가 "도소매"이면서 중분류가 "편의점"(CU, 세븐일레븐, GS25 등)에 해당되는 업종으로서 가맹점의 수가 200개 이상인 가맹본부이다.

4) 연구 목적

산업안전보건법 제79조 가맹본부의 산업재해 예방조치 등이 신설된 이후 관련 제도의 현장 안착 여부에 관한 확인 및 점검 등이 절실히 필요한 시점이며, 산업재해 예방 조치 등이 우수한 가맹본부를 인증하는 방안 등 프랜차이즈 가맹본부의 산업재해 예방 조치를 촉진할 수 있는 방안을 검토할 필요성이 있다. 따라서, 본 연구는 프랜차이즈 가맹본부의 산재 예방 조치 이행 실태를 정밀하게 조사하고 선제적으로 산업재해 예방 조치를 촉진하기 위한 방안을 마련하는 것을 목적으로 한다.

2. 연구방법 및 범위

1) 연구내용 및 범위

본 연구는 목표 달성을 위하여 아래와 같이 크게 4개의 연구내용으로 구성하였다.

(1) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 현황 파악

[가맹사업거래의 공정화에 관한 법률] 제 6조의2에 따라 등록된 정보공개서상 업종의 대분류가 외식업, 도소매업(편의점)인 경우로서 가맹점의 수가 200개 이상인 가맹본부를 대상으로 한다.

(2) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 발생현황 분석

산업재해 통계자료를 활용하여 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 발생현황을 자세히 분석하여 그 특징을 파악한다.

(3) 「가맹본부의 산업재해 예방 조치」이행 실태

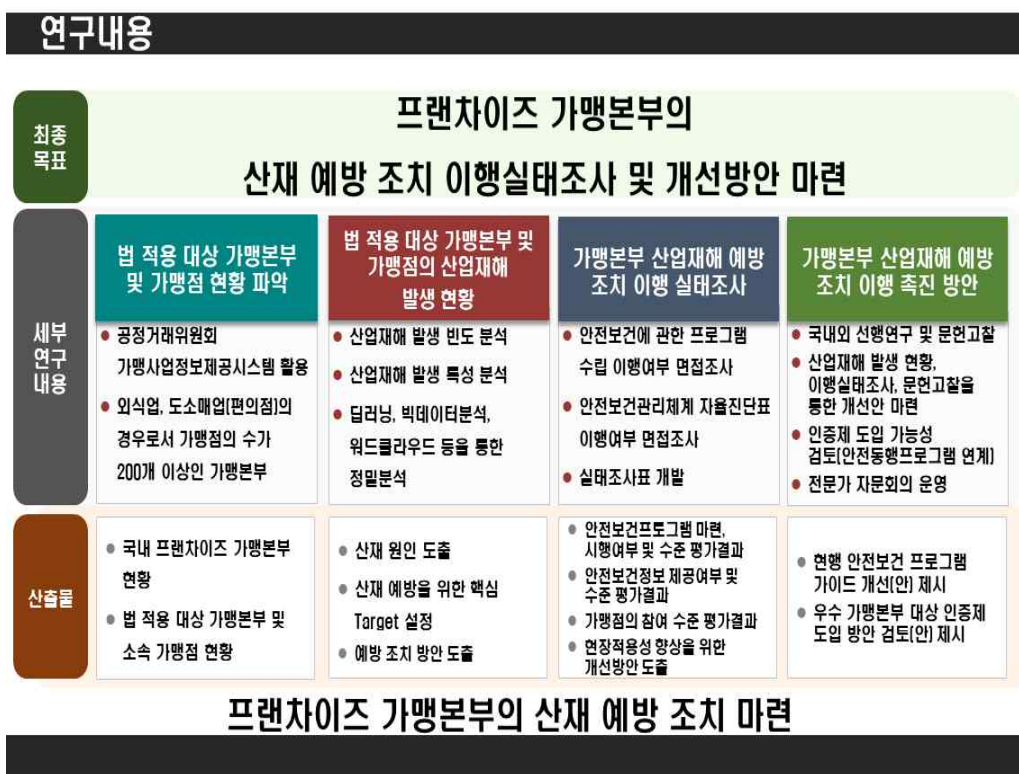
‘20년 4월 안전보건공단에서 배포한 안전보건 프로그램 가이드의 이행 수준을 파악하는 것을 중심으로 한 실태 파악을 실시한다.

(4) 「가맹본부의 산업재해 예방 조치」이행 촉진 방안

- 현행 안전보건 프로그램 가이드 개선(안)을 마련한다.

- 산업재해 예방 조치 우수 가맹본부 대상 인증제 도입 가능성 및 도입 방안을 검토한다.

※ 기타 제도와 중복 여부, 인증제 운영 주체 및 방식, 인증 절차 및 내용, 인증제 참여를 위한 유인 방안 등 구체적인 실행방안 관련 내용 포함



[그림 I -5] 연구내용 및 범위

2) 연구방법

(1) 프랜차이즈 가맹본부의 산재 예방 관련 국내외 선행연구 및 문헌 고찰

가) 조사기관 및 데이터베이스 선정

〈표 I-11〉 조사기관 및 데이터베이스

조사범위	분류	조사기관
기관	국내	고용노동부, 안전보건공단, 근로복지공단 등
	국외	미국: National Institute for Occupational Safety and Health, Occupational Safety and Health, Centers for Disease Control and Prevention 캐나다: WorkSafeBC, Canadian Centre for Occupational Health and Safety 유럽: European Agency for Safety and Health at Work, Health and Safety Executive, European Agency for Safety and Health at Work, International Labour Organization 일본: Japan Industrial Safety and Health Association, National Institute of Occupational Safety and Health, Japan)
데이터베이스	국내	구글 학술, KISS, RISS, 국회도서관, DBpia
	국외	Google Scholar, PubMed, Science Direct, Medline, Scopus, Web of Science, JSTOR

나) 국내·외 문헌고찰을 위한 키워드 선정

국내: 프랜차이즈, 가맹점, 도소매업, 자율점검표, 안전보건, 안전보건매뉴얼, 안전작업지침, 안전작업기준, 산업재해 등을 키워드로 선정하였다.

국외: Franchise, wholesale and retail business, self-checklist, safety and health, safety and health manual, safety work guidelines, safety work standards, industrial accidents, etc.

다) 국내·외 문헌고찰 절차

- 1 step: 기관 및 데이터베이스 검색
- 2 step: 키워드 검색
- 3 step: 제목 리뷰
- 4 step: 초록 및 개요 리뷰
- 5 step: 문서 전체 리뷰
- 6 step: 조사 항목 및 관련 내용 정리



[그림 I-6] 문헌고찰 절차

(2) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 현황 파악

가) 공정거래위원회 가맹사업정보제공 시스템

2021년 정보공개(2020년도 분), 2020년 정보공개(2019년도 분), 2019년(2018년도 분)의 최근 3년 정보를 기반으로 가맹본부 및 가맹점 현황을 파악한다.

- 가맹본부의 규모별 현황 파악
- 가맹점의 규모별 현황 파악
- 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 파악

(3) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 산업재해 발생현황 분석

가) 산업재해 발생 현황 분석 대상

법 적용 대상 가맹본부 및 소속 가맹점에서 발생한 산업재해 중 산업재해 보상보험법에 따라 업무상 사망, 부상, 또는 질병으로 승인받은 재해자를 대상으로 한다. 산업재해로 인정받은 재해자를 대상으로 하며, 산업재해자로 등록되지 않은 사고자는 분석 대상에 포함하지 않는다. 많은 사람을 응대하는 프랜차이즈 사업체 특성에 따라 코로나에 취약하지만, 본 연구과제에서는 코로나로 인한 질병은 제외한다. 전체 분석 대상은 2012년부터 2021년까지로 산업재해 데이터를 대상으로 한다.

나) 산업재해 분석 방법

산업재해 빈도 및 유의성 분석: 재해자의 인적 정보와 산업 분류의 유의성 분석

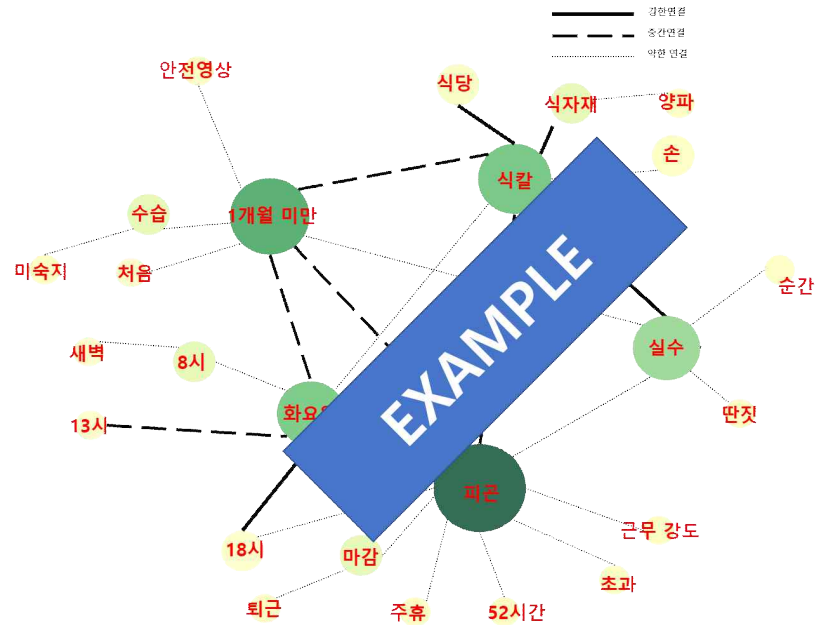
- 나이, 재해 정도, 재해 발생형태, 근속기간과 같은 재해자의 인적 정보와 프랜차이즈의 특성에 따른 중업종 분류 혹은 소업종 분류와 같은 산업 분류 사이의 유의성을 분석한다.

Industry type	Period in hospital (Unit: Person, ratio by period)						Total / Ratio by industry
	Death	6 mth. ~	91~180 day	29~90 day	15~28 day	4~14 day	
광업	10	41	58	32	4	4	149
	6.7%	27.5%	38.9%	21.5%		2.7%	0.3%
제조업	209	4,823	9,331	6,236		242	21,626
	1.0%	22.3%	43.1%	28.8%			39.0%
전기·가스·증기 및 수도사업	2	14	32				73
		2.7%	19.2%	43.8%			0.1%
건설업	506	6,388	9,585				24,639
	2.1%	25.9%	39.7%				44.4%
운수·창고 및 통신업	71	819				102	3,883
	1.8%	21.1%				2.6%	7.0%
임업	13	20			9	18	1,090
		1.2%			7.2%	1.7%	2.0%
어업	3				4	4	55
	5.5%				7.3%	7.3%	0.1%
농업				166	22	12	527
				31.5%	4.2%	2.3%	0.9%
금융 및 보험업				70	20	8	229
				30.6%	8.7%	3.5%	0.4%
보건 및 사회복지사업			846	994	247	113	2,569
			32.9%	38.7%	9.6%	4.4%	4.6%
교육서비스업		61	153	153	72	27	467
	0.2%	13.1%	32.8%	32.8%	15.4%	5.8%	0.8%
부동산 및 임대업	4	40	52	59	11	2	168
	2.4%	23.8%	31.0%	35.1%	6.5%	1.2%	0.3%
Total	828	12,919	22,031	15,863	2,889	945	55,475
Ratio by period	1.5%	23.3%	39.7%	28.6%	5.2%	1.7%	100.0%

[그림 I-7] 재해자의 인적 정보와 산업 분류 간의 유의성 분석 예시

산업재해 정보 연관성 분석: 산업재해의 발생 상황과 재해자의 연관성 분석

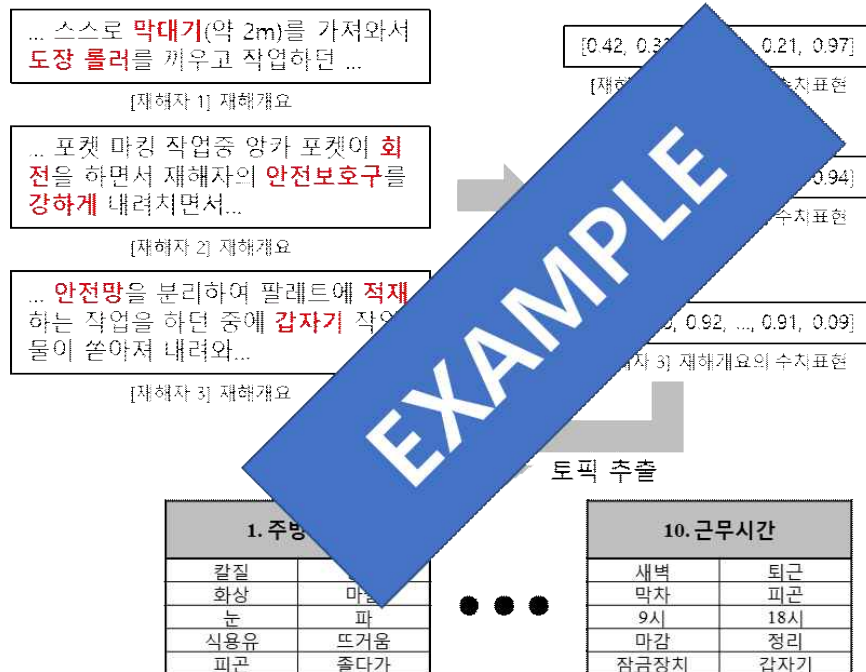
- 근속기간, 고용형태, 종사자직급 등과 같은 인적 정보와 재해요일, 재해 시간, 재해장소 등과 같은 재해요인을 딥러닝 기반의 네트워크 분석을 활용하여 연관성을 분석한다.



[그림 1-8] 인적 정보와 재해요인 간의 네트워크 분석 예시

산업재해 주제 분석

- 재해 개요로부터 핵심 주제를 추출: 서술형 문장으로 구성되어있는 재해 개요를 딥러닝 기반의 주제 분석을 통해 핵심 Top 10 주제를 추출하고 주제를 뒷받침하는 키워드를 추출한다.



[그림 I-9] 재해 개요 정보를 활용한 핵심 주제분석 예시

(4) 산업재해 예방조치 이행 관련 실태조사

가) 조사대상 선정

조사대상은 산업재해 분석을 기반으로 다발업종을 선정하는 것을 원칙으로 하나, 조사대상 선정에 강제성을 부여할 수 없기 때문에 해당 업종을 대상으로 조사에 응답해 줄 업체를 선정하였다. 또한 조사대상 업체 선정은 최종적으로 연구상대역과 협의 후 결정하였다.

나) 조사방법

실태조사표에 기반한 구조화된 설문지(Structured Questionnaire) 중심의 표준화 면접(Standardized Interview)과 불충분한 대답에 대해서는 프로빙(Probing) 기법을 활용하여 보완할 예정이다. 실태조사표는 2020년 4월에

안전보건공단에서 개발한 안전보건 프로그램 가이드의 내용에 기반하여 작성한다. 실태조사표는 가맹본부와 가맹점용으로 구분하여 개발한다.

다) 실태조사 주요 내용

- 가맹본부의 안전·보건 프로그램 마련, 시행 여부 및 그 수준에 관한 평가
- 가맹본부의 가맹점에 대한 안전·보건 정보 제공 여부 및 그 수준에 관한 평가
- 가맹점의 안전·보건 프로그램 참여 수준에 관한 평가
- 현행 가맹본부 산업재해 예방 조치 의무 제도의 미흡한 점 및 개선방안

(5) 개선방안 및 현행 안전보건 프로그램 가이드개선(안) 마련

가) 연구 방법론

안전보건 프로그램 가이드 개선안은 산업재해분석결과, 가맹본부와 가맹점의 실태조사 결과, 국내외 문헌조사 결과에 근거하여 개선방안을 도출하고 이를 기반으로 프로그램 가이드 개선안을 마련하고자 한다. 이 과정에서 기타 제도와의 중복 여부도 체크하고, 인증제 운영 주체와 운영 방식, 인증 절차와 그 내용, 인증제 참여를 위한 유인 방안 등도 구체적으로 마련한다. 특히 운영 주체 정의, 참여 유도 방안 등에 대해서는 다양한 이해관계자를 고려하기 위하여 서비스디자인 프로세스의 주요 방법론인 고객여정지도(User Journey Map)을 활용하여 진행한다.

나) 실태조사 결과분석

조사된 결과에 대하여 친화도법(Affinity Diagram)을 활용하여 주요 내용을 도출한 뒤 보완이 필요한 부분은 현장방문(Field visit)을 통해 보완하는

방법으로 진행한다.

다) 기존 제도 중복 체크

기존의 유사 제도 및 프로그램을 조사하여 현 프로그램과의 중복성을 체크할 예정이다. 이를 위하여 Preferred Reporting Items for Systematic reviews and Meta-Analysis(PRISMA) 그룹에서 제시한 체계적 문헌고찰 보고지침(Reporting Guideline)을 활용하여 실시한다(Moher et al., 2009, Kim, et al.). 이 PRISMA는 기본적으로 연구자가 건강 관리에의 개입(Health Care Intervention)에 대한 이로운 점과 해로운 점을 평가하기 위하여 체계적인 리뷰와 메타 분석하는 방법이다(<https://en.wikipedia.org>). 또한 이 방법은 무작위 실험(Random Experience)의 분석에도 사용되지만 다양한 분야에서 여러 가지 연구 유형을 조사하고 분석하는 데 사용되기도 한다.

라) 운영 주체/방식 조사와 인증 절차/내용 구성

운영하는 주체와 방식 및 인증 절차와 내용 구성은 관련 내용에 대한 이해관계자 간의 의견 수렴 및 조율화가 가장 중요하다. 이를 고려하여 이해관계자 간의 상황을 조사하여 그들 간의 의견을 상호 간에 반영할 수 있는 서비스 디자인 프로세스의 방법의 하나인 고객여정지도(User Journey Map)을 활용하여 진행한다.

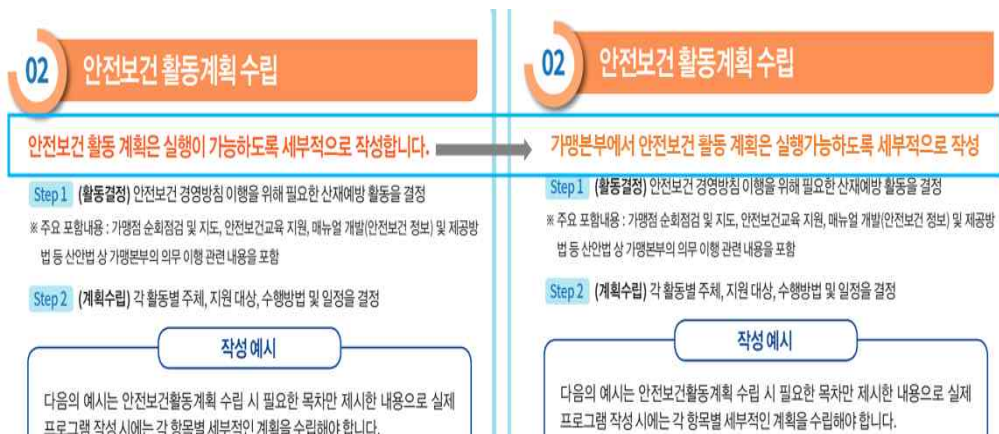
마) 인증제도 개선방안 도출

안전보건공단 주관하고 인증하는 안전동행 프로그램과 연계하여 일정 수준 이상의 가맹본부에 대해 안전보건 지원체계 구축사업장으로 인증하는 것을 넘어 우수한 가맹본부에 대하여 우수 인증제를 도입하여 인증제에 대한 등급화를 추진한다. 즉, 인증 등급과 우수 인증 등급으로 구분하고 우수 인증 등

급 기관에 대해서는 인증유지 기간을 연장해주는 등 혜택을 부여함으로써 더욱 적극적인 예방 조치를 할 수 있도록 유도한다.

바) 안전보건 프로그램 가이드 개선안 마련

기존 안전보건 프로그램 가이드에 대하여 실제 사용자(가맹본부, 가맹점)의 관점에서 불편한 점을 연구진 자체적으로 분석하여 개선안을 마련할 것이며 특히 현장 실효성 및 현장 작동성을 고려한다. 대표적으로 ‘안전보건 활동계획 수립’의 주체가 가맹본부인지, 가맹점 사업주인지 명확하지 않으며, 어떤 문구는 문장으로 되어있고, 어떤 문구는 개괄식으로 되어있어 통일성이 낮아 보이는 문제점이 있어, 이를 개선한다. 특히 사용자경험디자인(User Experience(UX) Design) 분야에서 최근 중요하게 다루어지는 UX Writing 관점을 적용하여 더 간결하고 직관적인 가이드가 될 수 있도록 개선안을 제시한다.



[그림 I -10] 안전보건 프로그램 가이드 개선안 예시

Ⅱ. 선행연구 고찰

.....

II. 선행연구 고찰

1. 국내 프랜차이즈 산업재해 예방 가이드 및 규정

1) 프랜차이즈 가맹점 [안전보건에 관한 프로그램] 수립 가이드

가맹본부는 가맹점 사업자에 대하여 가맹점의 안전 및 보건에 관한 프로그램을 마련·시행하고, 그 내용을 연 1회 이상 교육해야 한다. 가맹본부는 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비 기계 및 원자재 또는 상품 등에 대하여 가맹점 사업자에게 안전 및 보건에 관한 정보를 제공하여야 한다. 안전 및 보건에 관한 프로그램은 크게 6가지 항목으로 구성되어있다.

- ① 가맹본부의 안전보건 경영방침 등 수립
- ② 안전보건 활동계획 수립
- ③ 안전보건 프로그램 운영조직의 구성
- ④ 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원
- ⑤ 가맹점 안전보건매뉴얼 작성·제공
- ⑥ 산업재해 발생 시의 조치사항

01 가맹본부의 안전보건 경영방침 수립

안전보건 경영방침은 구체적이고 이해하기 쉽게 작성합니다.

- Step 1 (총칙작성)** CEO의 안전보건 의지를 단순 명료한 문장으로 작성
Step 2 (세칙작성) CEO의 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적인 추진 전략을 작성
 ※ 주요 포함내용: (필수) **산안법 준수, 정부의 시책에 협조**, 가맹점의 참여 유도 등

작성 예시

- 은 가맹점 소속은 물론 가맹점과 관련된 모든 노무를 제공하는 자의 산재예방을 안전보건 경영의 제1원칙으로 하고 이를 성실히 실천하기 위해 지속적인 개선과 적극적인 지원을 다한다.
1. 가맹본부 및 가맹점은 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수한다.
 2. 가맹본부는 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하여 가맹점은 이에 적극 협조한다.
 3. 가맹본부 및 가맹점은 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조한다.



02 안전보건 활동계획 수립

안전보건 활동 계획은 실행이 가능하도록 세부적으로 작성합니다.

- Step 1 (활동계획)** 안전보건 경영방침 이행을 위해 필요한 산재예방 활동을 결정
 ※ 주요 포함내용: 가맹점 순회점검 및 지도, 안전보건교육 지원, 메뉴얼 개발(안전보건 정보) 및 제공방법 등 산안법 상 가맹본부의 의무 이행 관련 내용을 포함
Step 2 (계획수립) 각 활동별 주제, 지원 대상, 수행방법 및 일정을 결정

작성 예시

다음의 예시는 안전보건활동계획 수립 시 필요한 목차만 제시한 내용으로 실제 프로그램 작성 시에는 각 항목별 세부적인 계획을 수립해야 합니다.

가. 가맹점에 대한 안전보건 순회점검 및 지도

- ① 정기 점검: 연 1회, 독립 업무로 수행 (이중차운전 등 사망사고 발생 위험요소는 필수 포함)
- ② 수시 점검: 「가맹점사업자와 그 직원에 대한 교육·훈련」시 병행

나. 가맹점사업자 위험성평가 지원

- ① 위험성평가를 위한 기초자료 제공
- ② 가맹점사업자 위험성평가 방법 교육

다. 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원(산안법 시행규칙 제96조제2항 관련)

- ① 안전보건프로그램 교육
- ② 근로자교육을 위한 안전보건 교육자료 제공 등

라. 가맹점 안전보건 메뉴얼 개발 및 제공(산안법 제79조제1항제2호 관련)

- ① 메뉴얼 개발 (메뉴얼개발, 가맹점에 위험요인 및 예방대책, 공급하는 설비·장치에 안전보건정보 등)
- ② 메뉴얼 제공 (가맹계약서류에 포함, 순회점검 시 등)



03 안전보건프로그램 운영조직의 구성

안전보건프로그램을 성공적으로 운영하기 위한 운영조직을 구성합니다.

- Step 1 (조직구성)** 안전보건프로그램 계획수립, 순회점검 운영 등 가맹점의 산재예방업무를 수행할 총괄 부서를 지정하고 조직을 구성
 ※ 필요시 가맹점 교육훈련 부서의 협조를 얻거나 가맹점 교육훈련 부서와 공동 운영이 가능
Step 2 (역할지정) 각 업무 담당자별 수행업무를 명확히 지정

작성 예시



- ① 안전보건프로그램 총괄 부서장은 부서원의 활동을 지휘 감독, 각종 회의를 운영한다.
- ② 안전계획 파트는 안전보건프로그램의 수립·운영과 가맹사업자에 대한 안전보건프로그램 교육
- ③ 순회점검 파트는 가맹점 정기점검 직접 수행 및 관리, 수시점검 운영 관리
- ④ 가맹점 교육부서(생략) ⑤ 가맹점사업자 및 근로자(생략)

04 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원

안전보건프로그램 교육과 근로자 정기교육 지원방안을 수립합니다.

- Step 1 (안전보건프로그램 교육)** 가맹점사업자에 대한 교육 방법 지정
 ※ 연 1회 실시하여야 하며 가맹점 정기 점검 시 교육하도록 계획을 수립
Step 2 (정기교육지원) 가맹점주가 근로자 교육을 시키기 위한 자료 등 제공

작성 예시

- ① 안전보건프로그램 교육
 - ※ (방법) 연 1회 가맹점 정기점검 시 가맹점사업자를 대상으로 교육
 - ※ (내용) 안전보건프로그램 수립 취지, 가맹본부의 안전보건활동 계획, 산업재해 사례 및 예방대책, 산재발생 시 조치 방법, 안전보건 메뉴얼
- ② 안전보건 교육자료 제공
 - ※ (제공자료) 안전보건메뉴얼, 산업안전보건법령 요지, 해당분야 산업 재해예방 관련 자료

"안전보건공단 홈페이지(www.kosha.or.kr)-자료실" 자료 활용 가능





[그림 II-1] 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램

2) 프랜차이즈(외식, 편의점) [가맹점 안전보건에 관한 프로그램] 작성·시행 가이드

가맹점 안전 및 보건에 관한 프로그램 작성·시행 가이드

제1장 개요

1. (필요성) 프랜차이즈 가맹점 사업자는 사업주로서 산재보험가입, 안전·보건교육 실시, 보호구 지급 및 건강진단 실시 등의 의무를 이행해야 함에도 불구하고 일부 가맹점의 경우 해당 내용을 모르거나, 관련 정보를 얻기 어려워하는 경우가 많습니다.

따라서, 가맹본부는 가맹점 사업자를 위한 안전 및 보건에 관한 프로그램을 마련하여 가맹점사업자에게 안전보건교육 지원방법을 안내하고, 산업안전보건법령 및 사용설비에 관한 안전·보건정보, 안전작업매뉴얼 등을 제공하여야 하며 동종업종 사고사례 등을 공유하는 등 가맹점사업자의 안전보건활동을 지원하여야 합니다.

2. (관련규정) 가맹점 안전·보건에 관한 프로그램 수립·시행에 관한 산업안전보건법 규정은 다음과 같습니다.【덧붙임-2】 참조

가.「산업안전보건법」 제79조(가맹본부의 산업재해예방 조치)

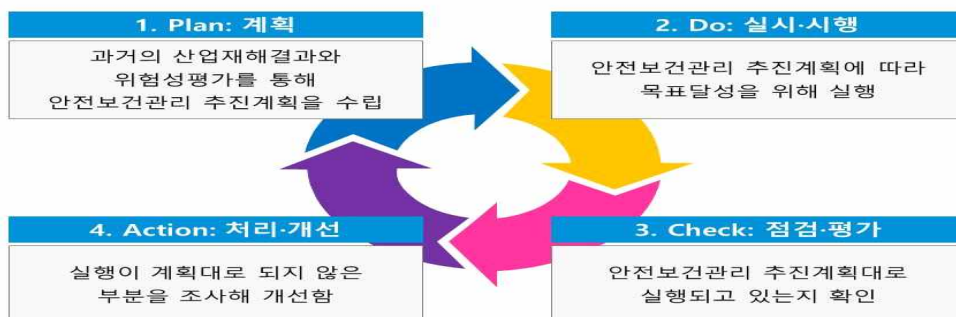
나.「산업안전보건법 시행령」제69조(산업재해예방조치 시행 대상)

다.「산업안전보건법 시행규칙」제96조(프로그램의 내용 및 시행), 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공방법)

3. (일반사항)「안전 및 보건에 관한 프로그램」은 안전보건방침, 계획수립, 실행 및 운영, 점검 및 시정조치, 경영자 검토 및 시스템개선 등의 Plan-Do-Check-Action 순환과정을 통해 가맹본부(본사) 및 가맹점 안전보건 활동의 지속적인 개선이 이뤄지도록 구성하여야 합니다.

PDCA 사이클

안전보건관리 추진계획과 실행의 질을 높이는 선순환 시스템. Plan-Do-Check-Action의 반복을 통해 지속적인 개선을 이루는 것이 핵심임.



제2장 가맹본부의 안전보건경영방침 및 안전보건활동 계획 수립·시행

1. 안전보건경영방침의 수립

가. 가맹본부의 최고 경영자는 사업장에 적합한 안전보건경영 방침을 정하여야 하며, 이 방침에는 최고경영자의 정책과 목표, 성과개선에 대한 의지가 분명히 제시되고 모든 조직(가맹점 포함) 구성원에게 공표되어야 합니다.

나. 안전보건방침은 간결하게 문서화하고 최고경영자의 서명과 시행일을 명기하여 조직의 모든 구성원, 가맹점사업자 등 이해관계자가 쉽게 접할 수 있도록 공개되어야 합니다.

다. 안전보건방침 수립 시에는 다음 사항을 고려하여야 합니다.

- 1) 조직의 안전보건 위험 특성과 조직의 규모에 적합하여야 합니다.
- 2) 조직의 모든 근로자와 가맹점 소속 근로자의 안전보건을 확보하기 위한 지속적인 개선 및 실행의지 포함하여야 합니다.
- 3) 산업안전보건법 등 관계법령의 요구사항과 준수의지를 포함하여야 합니다.
- 4) 경영자의 안전보건 경영철학과 근로자 및 가맹점사업자의 참여를 포함하여야 합니다.

2. 안전보건활동 추진계획의 수립·시행

가. 가맹본부는 안전보건활동에 대한 안전보건 목표를 수립할 때에는 위험성평가 결과, 법규 등 검토사항과 안전보건활동상의 필수적 사항(교육, 훈련, 성과측정, 내부심사) 등이 반영되도록 하여야 합니다. 또한 목표달성을 위한 조직 및 인적·물적 지원범위와 크기를 반영하여야 하고 목표달성의 성과는 정량적으로 측정가능 하여야 합니다.

나. 안전보건활동 추진계획 수립·시행

- 1) 추진계획의 사전조치로 가맹점을 포함한 사업장의 유해위험요인에 대해 실태를 파악하고 이를 평가하여 관리·개선하는 등 필요한 조치를 실행하기 위한 위험성평

가를 실시하여야 합니다.

2) 가맹본부는 안전보건상의 목표를 달성하기 위한 활동 추진계획을 해당업무(작업)별, 시행단위별(부서별, 가맹점별)로 아래 사항을 수립하고 문서화하여 실행하여야 합니다.

가) 조직 전체의 목표 및 부서별, 가맹점별 세부목표와 이를 추진하고자 하는 책임자 지정

나) 목표달성을 위한 안전보건활동 세부계획(방법·일정·예산·인원 등)의 수립·시행

다) 안전보건활동 성과지표 설정 및 이행방안

3) 안전보건활동 추진계획은 정기적으로 검토되고 조직의 운영변경 또는 새로운 계획의 추가사유가 발생할 때에는 수정하여야 합니다.

4) 안전보건활동은 안전보건방침에서 추구하는 목표와 일치하여야 하며, 각 안전보건활동별로 목표를 측정가능(정량화)하도록 정하여야 합니다.

5) 안전보건활동 추진계획에는 아래 사항이 포함되어야 합니다

가) 중량물, 운반기계에 대한 안전조치에 관한 사항

나) 개인보호구 지급 및 관리에 관한 사항

다) 기계, 기구에 대한 방호조치에 관한 사항

라) 떨어짐, 무너짐에 의한 위험방지 조치에 관한 사항

마) 안전검사(대상) 실시 계획에 관한 사항(해당 시)

바) 폭발·화재 및 위험물 누출 예방활동 및 비상상황 발생 시 조치사항에 관한 사항

사) 전기재해 예방활동에 관한 사항

아) 쾌적한 작업환경 유지활동에 관한 사항

자) 근로자 건강증진 활동에 관한 사항

차) 기타 가맹점에 대한 안전보건활동 지원에 관한 사항 등

제3장 운영조직의 구성 및 가맹점 사업장에 대한 지원체계 마련 등

1. 안전보건프로그램 운영조직의 구성 및 역할 문서화

가. 가맹본부의 최고 경영자는 공표한 안전보건 방침과 목표를 달성할 수 있도록 안전보건활동이 올바르게 실행 및 운영되고 있는가에 대하여 주기적·효율적으로 점검, 확인할 수 있는 체계를 마련하여야 합니다.

나. 조직이 안전보건활동 업무를 효율적으로 수행하기 위하여 활동 계획별로 추진 담당자를 지정하고 그의 역할, 책임과 권한을 문서화 후 조직 내에서 공유하여야 합니다.

다. 안전보건활동의 실행 및 운영과 개선에 필요한 자원(인적·물적) 그리고 이를 실행하기 위한 구성원들에게 교육·훈련 등을 제공하여야 합니다.

2. 가맹점 사업장 안전보건교육 지원체계 수립·시행

가. 안전보건교육 지원계획 수립 시에는 가맹점의 계층, 위험요인 및 작업특성을 고려하되 다음 사항을 포함하여야 합니다.

- 1) 안전보건교육 지원관련 안전보건활동과 담당자의 역할 및 책임
- 2) 가맹점 소속 근로자의 업무 또는 작업이 안전보건에 미치는 영향과 결과
- 3) 위험성평가 결과, 개선내용 및 잔여 위험요인과 그 대책
- 4) 비상상황의 종류와 예방대책 및 발생 시 대응절차

나. 안전보건교육 지원 후 교육성과를 정량적으로 평가하여야 합니다.

다. 가맹점사업자에 지원하는 안전보건교육의 종류(법정, 자체), 내용, 절차, 시기 등을 명확하게 제시하여야 하며 아래 내용을 포함하여야 합니다.

- 1) 가맹본부의 안전보건프로그램 교육에 관한 사항
- 2) 가맹점사업자에 대한 안전보건교육(정기, 특별, 채용 등)지원에 관한 사항
- 3) 교육의 방법(집합, 온라인 등), 장소 및 시기에 관한 사항
- 4) 교육의 강사에 관한 사항
- 5) 교육 후 평가에 관한 사항
- 6) 교육관련 서식 제공에 관한 사항

라. 가맹점사업자가 사업주로서 소속 근로자를 위해 시행하여야 하는 안전보건교육의 종류, 시간, 교육내용을 제시하고 관련서식을 제공하여야 합니다.

제4장 가맹점 내 위험요소 및 예방대책 등을 포함한 가맹점 안전보건매뉴얼

1. 안전보건 매뉴얼의 작성·제공

가. 가맹본부는 위험성평가에 의해 도출된 유해·위험요인별 재해발생형태와 이에 대한 예방대책을 제시하여야 합니다.

나. 가맹점에서 사용하는 기계·기구, 유해화학물질 등의 종류와 이에 대한 위험요소 및 예방대책 제시하여야 합니다.

다. 가맹점의 작업 공정별 유해·위험요소 및 예방대책을 제시하여야 합니다.

라. 근골격계 질환예방을 위하여 가맹점사업자가 실시하여야 하는 유해요인 조사에 대한 절차와 시기, 방법, 관련서식 제공 및 질환예방대책을 제시하여야 합니다.

마. 공정별 안전보건점검표를 제공하여야 합니다.

제5장 가맹점 재해발생에 대비한 가맹본부 및 가맹점 사업자의 조치사항

1. 가맹점 구성원의 책임과 의무 안내

가맹점사업자와 소속 근로자로서의 산업안전보건법상의 책임과 의무사항을 안내하여야 합니다.

2. 산업재해보상보험 가입에 관한 사항 안내

가맹점사업자가 소속 근로자를 위해 가입하여야 하는 고용보험 및 산업재해보상보험 등 사회보장제도의 가입 절차를 안내하여야 합니다.

3. 재해발생시 조치사항 및 처리절차에 관한 안내

가. 재해발생(일반산업재해, 중대재해)시 가맹본부가 취하여야 할 조치사항과 가맹점이 취하여야 할 조치사항을 구분하여 조치내용을 명확하게 제시하여야 합니다.

나. 재해 발생한 경우, 해당 재해원인을 분석하고 이에 대한 대책을 마련하고 시행하는 절차를 제시하여야 합니다.

다. 산업재해발생 보고를 위한 보고대상, 보고시기 등을 제시하고 보고서식을 제공하여야 합니다.

4. 비상시 대비 및 대응절차 수립 및 제시

가. 가맹본부는 위험성평가 결과 중대산업사고 또는 사망 등 중대재해가 발생할 가능성이 있는 경우, 비상사태별 시나리오와 대책을 포함한 비상조치계획을 수립하고 이를 가맹점 사업자에게 제공하여야 합니다.

나. 가맹본부는 비상사태 시나리오별로 가맹점사업자에게 정기적인 교육·훈련을 실시하고 비상사태 대응 훈련 후에는 성과를 평가하여 필요시 시나리오를 개정·보완하여야 합니다.

다. 비상시 대비 및 대응 내용에는 다음 사항이 포함되어야 합니다.

- 1) 비상조치를 위한 인력, 장비 보유현황
- 2) 사고발생 시 각 부서, 관련기관과의 비상연락체계
- 3) 사고발생 시 비상조치를 위한 조직의 임무 및 수행절차
- 4) 비상조치 계획에 따른 교육, 훈련계획
- 5) 비상시 대피절차와 재해자에 대한 구조, 응급조치 절차

5. 추가 사항

가맹본부는 가맹점에서 산업재해가 발생한 경우, 동종 재해예방을 위하여 재해내용을 취합하고 예방대책을 전파할 수 있는 경로를 구축해 놓아야 합니다.

3) 중소기업을 위한 안전보건관리 자율점검표(도소매업, 음식점업)

정부는 위의 안전보건 프로그램 작성·시행에 대한 가이드라인 뿐 아니라 프랜차이즈 가맹본부와 가맹점에서 안전보건관리체계를 자율 점검할 수 있도록 자율점검표를 제작하여 배포하였다. 도소매업과 음식점업에서 안전보건관리체계를 자율 점검할 수 있는 자율점검표는 크게 1. 안전보건관리체계 일반과 2. 분야별 위험요인 파악 및 통제 항목에 대하여 각각 7개와 4개의 세부 항목에 대하여 자율 점검할 수 있도록 제공되고 있다.

자율점검표에는 모든 업종에서 공통적으로 적용되는 7가지 핵심요소별 점검항목*과 위험 기계 및 유해인자 등에 대한 상세한 점검 방안을 제시한다.

* ‘최고경영자의 경영방침 등 리더십’, ‘현장근로자의 참여’, ‘위험요인의 파악’, ‘위험요인 제거·대체 및 통제’, ‘비상조치계획 수립’, ‘도급·용역 시 안전보건 확보’, ‘평가 및 개선’ 등

예를 들어 도소매업 자율점검표에는 진열제품 정리 정돈 중 추락, 화물자동차 이동 중 부딪힘, 사다리 작업 시 떨어짐, 화물용 승강기 끼임 등 주요 사망사고 위험요인을 점검할 수 있도록 했으며, 음식점업의 경우에는 가장 많은 사고 비중을 차지하는 이륜차 배달 교통사고 점검항목 외에도 배기 후드, 식품 가공용 기계 등에 대한 항목을 포함하고 있다. 특히 배기 후드 관련 점검사항은 최근 학교 급식실 조리원의 폐암 발병과 산재 승인 등을 고려할 때 음식점업에서 관심이 매우 높을 것으로 보인다.

〈표 II-1〉 도소매업 및 음식점업의 안전보건관리 자율점검 항목

업종	점검항목	
	대분류	소분류
도소매업 음식점업	1. 안전보건관리체계 일반	1.1 경영자 리더십 1.2 근로자의 참여 1.3 위험요인 파악 1.4 위험요인 제거대체 및 통제 1.5 비상조치계획 수립 1.6 도급용역위탁 시 안전보건 확보 1.7 평가 및 개선
	2. 분야별 위험요인 파악 및 통제	2.1 작업장 일반 2.2 기계기구 2.3 위험작업 2.4 보건

〈표 II-2〉 도소매업 및 음식점업의 안전보건관리 자율점검 항목의 주요 내용

업종	주요 위험요인	주요 점검항목
도소매업	리프트 (화물용승강기)	화물 반입구 출입문 설치 및 연동장치 정상 작동 여부 점검 안전인증을 받은 리프트 사용 여부
	화물자동차 (냉동보냉탑차)	로프체결, 풀기 시 추락방지 대책을 수립, 로프 손상 여부 점검 냉동탑차 내부 화물의 전도 위험 없이 균등 적재
	크레인	작업 전 줄걸이 용구의 마모 및 변형상태 확인 인양 중인 화물 아래로 근로자 출입 통제
음식점업	이륜차	날씨에 따른 운행 시 주의사항, 위험요인, 감속 기준 제시 이륜차에 물건 적재 시 편하중, 떨어짐 방지 조치 등 실시
	배기후드	조리실 내 조리흠이 발생하지 않도록 배기후드 성능을 정기적으로 확인 배기 후드와 덕트 속 기름기 등 이물질 제거
	식품 가공용 기계	비상정지장치 설치 여부 및 정상작동 여부 점검 동력전달부, 속도 조절부, 가공부에 안전가드 설치 여부 점검

2. 국외 프랜차이즈 산업재해 예방 가이드 및 규정

1) 국외 프랜차이즈 산업재해 예방 가이드

국외 프랜차이즈 가맹점 관련 안전보건 가이드라인 자료들을 다음 표와 같이 정리할 수 있다. 미국의 OSHA, NIOSH, CDC에서 주로 가이드라인을 발행하고 있으며, 오하이오 주의 경우 BWC, 워싱턴 주의 경우 SHARP에서 관련 가이드라인을 발행한 것을 확인할 수 있다. 특히 비제조업 중 식료품, 판매직, 소규모 사업과 관련된 가이드라인이 많이 제공되는 것을 확인할 수 있다. 이 중 주목할 만한 가이드라인에 대해 아래와 같이 자세히 기술했다.

〈표 II-3〉 국외 프랜차이즈 가맹점 안전보건 가이드라인 목록

분류	가이드라인
국외	[OSHA] Guidelines for Retail Grocery Stores (3192-05N) [NIOSH] Wholesale and Retail Trade Program [OSHA] Recommendations for Workplace Violence Prevention Programs in Late-Night Retail Establishments (3153-12R) [OSHA] Process Safety Management for Small Business (3908-03) [NIOSH, CDC] Ergonomic Solutions for Retailers [NIOSH] Preventing Slips, Trips, and Falls in Wholesale and Retail Trade Establishments [Work Safe BC] Health & Safety for Retail Small Business [EuroCommerce, Europa] Addressing Physical and Psychosocial Risks in the Retail and Wholesale Sector [SHARP] Wholesale and Retail Trade: A Summary of Research Study Findings [Ohio BWC] Injury Prevention for the Wholesale and Retail Trade Industry

(1) OSHA 3192-05N 안전보건 프로그램: 소매 식료품점에 대한 지침

OSHA 3192-05N은 마트 근로자들의 재해를 감소시키기 위한 실용적인 가이드라인을 제공하는 것이 주목적이다. 본 안전보건 프로그램은 근로자 보호를 위해 수행되어야 하는 절차들에 대해 7가지 순서로 나누어 체계적으로 설명하고 있다. 본 안전보건 프로그램은 가장 먼저 경영진 지원이 첫 번째로 수행해야 할 절차를 지정하고 있으며 마지막 순서로 절차 평가를 통해 구축된 절차가 지속해서 잘 이루어질 수 있는지 관리하는 것을 포함하고 있다.

〈표 II-4〉 소매 식료품점에 대한 안전보건 프로그램 절차

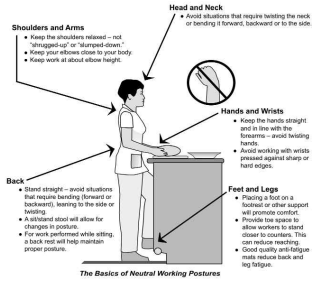
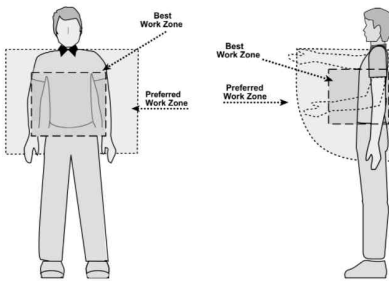
순서	절차	세부절차
1	경영진의 지원	1. 명확한 목표 정하기 2. 목표 달성을 위한 의지 표현 3. 목표 달성을 위해 직원들에게 책임을 분배 4. 모든 책임이 배정되었는지 확인 5. 관련 자료들 제공
2	근로자 참여	1. 제안점이나 우려사항 제출 2. 어려운 작업들 보고 3. 작업 방법 토의 4. 작업환경 디자인을 위한 아이디어 제공 기기 평가 보조 5. 설문지 참여 6. 산재 발생 시 즉각 보고 6. 근골격계질환 조사 참여 8. 인간공학 테스트 그룹 참여
3	문제점 발견	1. 무리한 힘 2. 반복작업 3. 접촉 스트레스 작성예시
4	개선안 적용	작성예시
5	산재 조치	1. 산재 발생 시 즉각 의료진 찾아 대처 2. 법규에 의거해 산재 보고

6	교육 제공	1. 작업질환을 야기하는 작업들 2. 효과적인 도구 사용 및 작업 방법들 3. 근골격계증상 조기 발견 4. 근골격계증상 조기 발견의 장점 5. 가맹점의 산재 보고 절차 인식 6. 적절한 체크리스트 사용을 통한 작업 평가 7. 적절한 기기와 작업개선을 통한 문제해결 8. 작업개선을 통한 잠재적 효과 9. 다른 근로자들이 개선안을 실천하게 도와줌 10. 인간공학 노력의 효과 평가
7	절차 평가	1. 인간공학 노력의 효과 평가 2. 해결되지 못한 문제들을 추후 진단 3. 새롭게 발생한 문제 감지 4. 추가적 노력이 필요한 부분 발견 5. 그동안 수행된 절차들 기록

본 가이드라인에서는 안전보건 프로그램 절차 외에도 다음과 같이 소매 식료품점에 대한 안전보건 개선안들에 대해 근로자들이 쉽게 이해하고 따라할 수 있게 예제 및 사진을 통해 설명한다.

〈표 II-5〉 소매 식료품점에 대한 안전보건 개선안

항목	안전작업지침	그림
파워 그립	봉투, 캔, 작은 상자 등에 파워 그립을 적용해서 손과 팔의 힘을 효과적으로 사용	
파워 들기	다루는 물체가 너무 무겁고 큰 경우 두 손으로 파워 그립을 적용	

안전한 들기	물건을 들기 전에 무게를 확인함 허리의 회전을 최소화함 물체를 몸에 밀착시킴 하지의 힘을 활용함 부드럽게 들기작업을 수행	
작업 자세 권고	목의 회전 및 구부림을 피함 어깨를 편하게 늘어트리고 팔꿈치 를 몸에 밀착시킴 허리를 곧게 펴고 서 있음 손목이 날카롭고 딱딱한 물체에 압 착되지 않게 함 발판을 마련하고 하지에 여유공간 제공	
최적 작업 영역	어깨 너비 간격 명치와 허리 높이 사이에 위치 팔을 살짝 구부렸을 때 손목까지의 거리	
적재 작업	냉동식품을 처리할 때 보온 장갑을 착용 팔레트 상단의 물건을 꺼낼 때 발판 을 사용 바닥의 물건들을 적재할 때 무릎 보 호대를 착용 바퀴가 달린 카트를 사용해 물건들 을 옮김	
제빵 작업	케이크 턴테이블을 팔꿈치 높이에 위치 발판과 피로방지 매트 사용함 카운터 설계 시 점원이 손님에게 쉽 게 물건을 건네 줄 수 있도록 함	

육류 작업	저울을 쉽게 팔이 닿을 수 있는 곳에 위치시킴 핸들이 길게 설계된 집게를 사용함 교대 근무 시 칼을 날카롭게 다듬는 습관을 가짐 작업 표면 높이 및 기울기가 조절 가능하게 함	
농산물	무겁고 자주 옮겨야 하는 제품들을 최적 작업 영역에 위치시킴 가벼운 플라스틱 삽을 사용함 저울과 랩을 최적 작업 영역에 위치시킴	

(2) OSHA 3885 안전보건 프로그램: 안전보건프로그램을 위한 제안 절차들

본 가이드라인은 안전보건 프로그램을 구축하기 위한 절차 자체에 초점을 맞추고 있는 것이 특징이다. 사업장에 안전보건 프로그램이 체계적으로 구축되지 않은 경우 다음과 같은 10가지 기본절차들을 먼저 수행하려고 권고하고 있다. 안전보건을 경영에 있어서 최고 우선순위로 정하고 이를 직원들에게 인지시키는 것을 첫 번째 해야 할 일로 지정하고 있다. 또한 필수적으로 작업장의 위험을 평가하고 마지막으로 개선안을 효과적으로 적용하는 것으로 안전보건 프로그램의 절차를 구성하고 있다.

〈표 II-6〉 안전보건 프로그램을 위한 기본절차

순서	절차	세부절차
1	안전보건을 최고 우선 순위로 정함	항상 안전과 건강을 최우선으로 함. 직원들에게 하루 일과를 마치고 안전하게 귀가하는 것이 비즈니스 방식이라고 말함. 근로자들을 다치게 하거나 아프게 할 수 있는 모든 위험 요소를

		찾아 해결하기 위해 근로자들과 함께 일할 것이라고 확신시킴.
2	솔선수범	안전한 행동을 스스로 연습하고 근로자와 일상적인 대화에서 안전을 염두에 둠.
3	보고시스템 구현	근로자가 보복의 두려움 없이 부상, 질병, 사건(결근/근접 전화 포함), 위험 또는 안전 및 건강 문제를 보고할 수 있는 간단한 절차를 개발하고 전달. 위험 요소 또는 우려 사항을 익명으로 보고하는 옵션을 포함.
4	훈련 제공	예를 들어 OSHA의 위험 식별 교육 도구를 사용하여 위험을 식별하고 통제하는 방법에 대해 근로자를 교육.
5	검사 실시	근로자와 함께 작업장을 검사하고 근로자와 관련된 활동, 장비 또는 재료를 식별하도록 요청. OSHA의 Small Business Handbook에 포함된 것과 같은 체크리스트를 사용하여 문제를 식별.
6	위험 제어 아이디어 수집	근로자들에게 개선 사항에 대한 아이디어를 요청하고 제안 사항에 대한 후속 조치를 취함. 필요한 경우 근무 시간 중에 솔루션을 조사할 시간을 제공.
7	위험 제어 구현	근로자들에게 제시한 솔루션을 선택, 구현 및 평가하는 작업을 수행하도록 함.
8	비상상황 처리	예측 가능한 비상 시나리오를 식별하고 각 경우에 수행할 작업에 대한 지침을 개발. 이러한 절차에 대해 논의하고 작업장에서 잘 보이는 위치에 게시.
9	작업환경 변화에 대한 의견 수렴	작업장, 작업 조직, 장비 또는 자재를 크게 변경하기 전에 근로자와 상의하여 잠재적인 안전 또는 건강 문제를 식별.
10	개선안 적용	프로그램을 개선하는 방법을 식별하는 것을 목표로 안전 및 건강 문제를 논의하기 위해 정기적인 시간을 부여함.

안전보건 프로그램이 이미 작업장에 체계적으로 구축되어 있는 경우 다음 7가지 절차들로 간소화할 수 있도록 제시하고 있다.

〈표 II-7〉 안전보건 프로그램을 위한 기본절차

순서	절차	세부절차
1	경영진 리더십	1. 안전 및 건강 프로그램에 대한 약속을 전달. 2. 프로그램 목표 정의 3. 자원 할당

		4. 성과 기대
2	근로자 참여	1. 근로자가 프로그램에 참여하도록 권장 2. 근로자가 안전 및 건강 문제를 보고하도록 권장 3. 근로자에게 안전 및 건강 정보에 대한 액세스 권한 부여 4. 프로그램의 모든 측면에 근로자를 참여시킴 5. 참여 장벽 제거
3	위험발견 및 평가	1. 작업장 위험에 대한 기존 정보 수집 2. 작업장 안전 위험 검사 3. 건강 위험 식별 4. 사건 조사 수행 5. 비상사태 및 비일상적인 상황과 관련된 위험 식별 6. 식별된 위험의 특성을 특성화하고, 임시 통제 조치를 식별하고, 통제를 위한 위험의 우선순위를 지정
4	위험방지 및 관리	1. 제어 옵션 식별 2. 제어 방법 선택 3. 위험 관리 계획 개발 및 업데이트 4. 비일상적인 작업 및 비상 시 근로자를 보호하기 위한 제어 선택 5. 작업장에서 선택된 제어 방법 구현 6. 제어가 효과적인지 확인하기 위한 후속 조치
5	교육 및 훈련	1. 프로그램 인식 교육 제공 2. 프로그램에서 자신의 역할에 대해 고용주, 관리자 및 감독자를 교육 3. 안전 및 보건 프로그램에서 특정 역할에 대해 근로자 교육 4. 위험 식별 및 통제에 대해 근로자 교육
6	프로그램 평가 및 개선	1. 성능 및 진행 상황 모니터링 2. 프로그램이 구현되고 작동하는지 확인 3. 프로그램의 단점을 수정하고 개선할 기회를 식별
7	고용주, 계약자, 직원 에이전시를 위한 소통과 조정	1. 효과적인 커뮤니케이션 구축 2. 효과적인 조정 수립

(3) [Cal&OSHA] 외식업 종사자의 건강과 안전을 위한 가이드라인

캘리포니아주에서 OSHA와 함께 발행한 외식업 종사자의 안전보건을 위한 가이드라인이다. 다음 표와 같이 크게 3가지 절차에 대해서 제시하고 있다. 작업장의 위험을 먼저 인지하고, 위험에 대한 보호 대책을 실시하

고, 작업장의 근원적인 안전 문제를 개선하는 것을 마지막 절차로 제시하고 있다.

〈표 II-8〉 외식업 종사자들의 안전보건을 위한 프로그램 절차

순서	절차	세부절차	예시
1	작업장의 위험을 인지할 것	1. 화학제품을 사용 시 안전기준을 준수할 것 2. 정해진 양식을 통해 산재를 기록 및 보고할 것. 10명 이상의 직원을 고용한 사업장은 정해진 양식을 이용해 산재 기록을 하는 것이 의무임. 매년 산재기록의 요약 정보가 작업장에 3개월 동안(2월1일 부터 4월30일까지) 게시되어야 함. 근로자는 이 기록에 대한 카피를 소유할 권리가 있음	
2	작업장 위험에 대해 보호를 취할 것	1. 프로그램 책임자 이름을 기입할 것 2. 근로자는 안전 규제 및 절차를 준수할 것 3. 근로자는 위험한 작업 환경에 대해 보고하도록 할 것 4. 정기적 검사를 통해 위험하거나 건강에 유해되는 환경을 식별할 것 5. 산재가 발생했는지 여부에 대해 조사할 것 6. 위험 요소에 대해 즉각적으로 대처할 것 7. 근로자들에게 업무에 투입되기 전 교육 및 훈련을 시킬 것 8. 산업재해 보호 절차를 문서화시킬 것	
3	작업장 안전을 개선할 것	1. 작업장 위험한 환경으로 인한 문제를 호소할 시 Cal/OSHA에게 직접 보고하거나 지역 단체를 통해 보고할 것 2. Cal/OSHA는 근로자 이름, 작업장	

	위치, 문제, 근로자수, 근무시간 등의 정보를 조사할 것 3. Cal/OSHA 조사자는 작업장에 방문해 안전보건법 위반사항이 있는지 점검할 것	
--	--	---

(4) [NIOSH&CDC] 마트 근로자들의 수동물자 작업시 위험을 방지하기 위한 가이드라인

NIOSH와 CDC가 함께 제작한 마트 근로자들의 수동물자 위험을 방지하기 위한 가이드라인이다. 다음 표와 같이 총 4가지의 안전보건 프로그램 절차를 제시하고 있다. 본 가이드는 수동물자 취급으로 인한 근로자의 안전 및 보건상의 문제를 현실적으로 해결하기 위한 개선안을 제시하고 있다. 가장 우선적으로 전동팔렛기기를 통해 무거운 팔렛의 물건들을 운반하는 것을 제안하고 있다. 이외에도 컨베이어와 핸드카트를 활용해 근로자가 무거운 물건을 온전히 들어 신체에 무리가 가지 않도록 제시하고 있다.

〈표 II-9〉 마트 근로자 수동물자 작업에 대한 안전보건 프로그램 절차

순서	절차	세부절차	예시
1	전동팔렛기기를 통해 팔렛의 물건들을 운반하기	1. 자재 취급 부상의 위험을 줄여줄 수 있음 2. 안전하게 기기를 작동하기 위해 트레이닝이 필요함 3. 기기를 안전하게 다루지 못하면 물체와 부딪쳐 손상을 가하거나 근로자와의 충돌로 부상을 야기할 수 있음	
2	컨베이어를 활용해 제품을 운반하기	1. 높이 조절이 가능한 컨베이어를 사용해 근로자의 허리가 지나치게 구부러지는 것을 방지할 것	

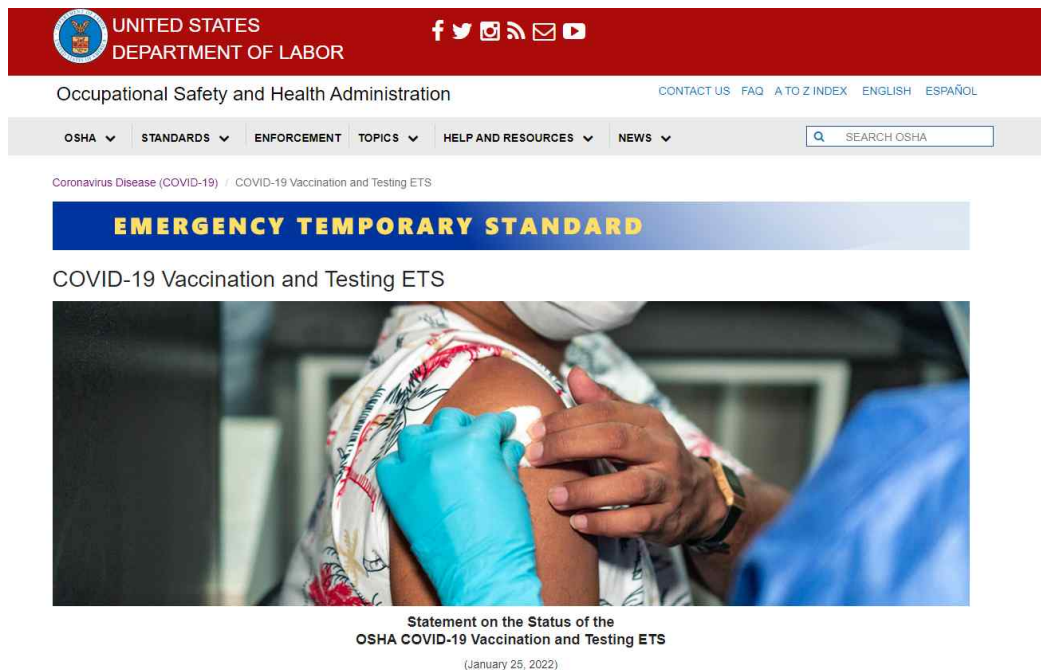
		2. 컨베이어를 통해 박스를 운반하면 박스를 떨어트려 내용물을 손상시킬 위험이 감소함 3. 컨베이어 상단의 물체를 취급할 경우 근로자는 발판을 사용할 수 있음	
3	컨베이어의 박스를 핸드카트로 이동시키기	1. 바퀴가 2개인 핸드카트를 사용할 수 있음 2. 음료상자와 같이 비슷한 규격 및 무게의 물품을 취급할 때 용이함 3. 높이조절이 가능한 핸드카트를 통해 물품을 근로자의 허리 높이에 위치시켜 작업할 수 있음	
4	컨베이어의 박스를 U-Boat 플랫폼으로 옮기기	1. 스프링이 장착된 U-Boat 플랫폼 트럭을 사용함 2. 스프링의 탄성으로 인해 높이 조절이 자동으로 됨. 근로자의 허리가 지나치게 구부러지는 것을 방지할 수 있음 3. 좁은 플랫폼이 근로자가 물건을 놓기 위해 과하게 뻗는 것을 줄여줄 수 있음	

2) 국외 프랜차이즈 산업재해 예방 규정 및 현황

(1) OSHA에서는 COVID-19 팬데믹 기간 동안 긴급 임시 표준(Emergency Temporary Standard: ETS)을 발표

OSHA는 직장에서 COVID-19로 인한 지속적인 위험에 대비하여 근로자의 예방 접종을 강력히 권장하였다. 직원이 100명 이상인 모든 고용주에게 적용되며 모든 직원은 COVID-19 예방 접종을 받거나 매주 검사를 받아 음성 반응임을 증명해야 한다. 2021년 11월5일 발표되었으며 2022년1월26일에 철회되었다. 프랜차이즈 개별 가맹점의 경우 직원이

100명 이상인 경우 본 법의 적용을 받게 된다. 예방 접종 부작용으로 회복이 필요한 경우 유급 휴가를 제공해야 하고 이를 위반할 경우 \$14,000의 벌금이 부과되었다.



[그림 II-2] COVID-19 팬데믹 기간동안 긴급 임시 표준을 발표했던 OSHA 홈페이지

(2) OSHA는 프랜차이즈 가맹점에 대한 가맹본부의 책임 (Joint-employer)을 명시

OSHA에서는 프랜차이즈 가맹점에 대한 가맹본부의 책임을 규정하고 있으며, 해당 규정에 따르면 두 회사가 "필수 요소와 고용 조건"에 대한 통제권을 공유하는 경우에만 공동 고용주로 간주한다는 것이다. 이 약관은

임금, 복지, 근무 시간, 고용, 해고, 징계, 감독 및 지시를 포함한다 (2015년에 제정됨).

임시직원을 고용 시 정규 직원과 안전보건에 대한 동일한 대우를 제공해야 하여야 하며 위반 시 징계를 받게 된다. 가맹점은 가맹본부가 OSHA가 산재기록 보관 의무를 완료하는데 필요한 정보를 제공해야 한다. 가맹점이 안전보건에 대한 규정을 위반한 경우 가맹본부도 같이 징계를 받을 수 있다. 고용 기관 및 고용주의 법에 따른 책임 범위는 각 사례의 특정 사실에 따라 다르지만, 고용 기관과 고용주는 임시 근로자를 위한 안전한 작업 환경을 유지하는 데 공동으로 책임이 있다. 또한 교육, 위험 정보 전달 및 기록 보관 요구사항도 충족되어야 한다.

OSHA는 위반 조건에 대해 가맹본부와 임시 고용주 모두에게 책임을 물을 수 있으며 여기에는 작업장 위험에 관한 적절한 교육 부족이 포함될 수 있다. 임시 고용 기관과 고용주는 근로자에 대한 통제권을 공유하므로 임시 근로자의 안전과 건강에 대해 공동으로 책임이 있다.

OSHA는 일부 고용주가 OSHA 법 및 기타 근로자 보호법에 따른 모든 준수 의무를 회피하기 위해 임시 근로자를 사용할 수 있다는 점을 우려한다. 임시 근로자는 가장 위험한 직업을 포함하여 다양한 작업에 배치된다. 임시 근로자는 정규직 근로자보다 작업장 안전 및 건강 위험 그리고 여러 가지 고용 조건에 더 취약하다. 임시직원은 임시직원 기관이나 고용주로부터 적절한 안전 및 보건교육이나 직무 설명을 듣지 못하는 경우가 많다. 따라서 두 고용주는 모든 관련 OSHA 요구 사항을 준수해야 한다.



[그림 II-3] 가맹점과 가맹본부의 공동책임에 대해 명시하고 있는 OSHA 홈페이지

(3) 맥도날드 프랜차이즈, 아동 노동 위반에 대해 \$25,000 벌금 지불 (02/23/2022)

미국 노동부 조사에서 고용주가 산타아나 지역 3곳에서 미성년 직원을 배정한 것이 아동 노동법을 위반하는 위험한 작업임을 밝혀낸 후, 맥도날드 가맹점에 민사 벌금으로 \$25,920를 부과하였다. 이들 미성년 직원들은 안전 및 보건에 대한 아무런 혜택이나 보장을 받지 못하였다.

(4) OSHA는 4군데 Dollar General 프랜차이즈 매장의 최근 안전 위반이 근로자를 위험에 빠뜨리는 할인 소매점의 ‘오랜 역사’를 보여준다고 말함(02/25/2022)

OSHA는 2021년 8월에 4개의 Dollar General 매장을 점검하였으며, 그 결과, 안전보건 측면에서 8개의 위반사항을 적발하였다. 구체적인 위반사항은 재고가 안전하게 적재되어 있지 않고 정리정돈 되어 있지 않았다는 것이었다. 이와 같은 적발사항은 즉 근로자를 미끄러짐, 넘어짐 및 부딪히는 물건에 노출시키는 위험"이라고 발표했다. 상점은 출구 경로와 전기 패널 주변의 공간을 충분히 깨끗하게 유지하지 않아 화재 위험이 있다고 덧붙였다. 이와 함께 OSHA는 미국 전역의 Dollar General 매장에서 55건의 점검 사항에 대해 360만 달러 이상의 벌금을 부과할 것을 제안하였다.



[그림 II-4] Dollar General 프랜차이즈 매장

(5) 새로운 캘리포니아 법안은 패스트푸드 근로자의 권리를 확대하는 것을 목표로 함(01/31/2022)

2022년 1월 31일 캘리포니아주 의회는 500,000명 이상의 패스트푸드 근로자에게 잠재적으로 증가한 권리를 제공하는 의회 법안(AB) No. 257, 패스트푸드 책임 및 표준 회복법(FAST Recovery Act)을 통과시켰다. 제안된 법률에 따라 패스트푸드 부문 협의회는 전국적으로 30개 이상의 사업장이 있는 레스토랑에서 패스트푸드 레스토랑 근로자의 건강, 안전 및 복지와 관련된 임금, 최대 근로 시간 및 근로 조건에 대한 구체적인 새로운 기준을 제정할 것이라고 하였다. 새로운 건강 및 안전 기준은 이미 캘리포니아 직장 안전 법률 및 규정을 시행한 책임이 있는 산업안전보건국(Cal/OSHA)에 의해 시행되었다.

(6) 보장글스(BOJANGLES)의 프랜차이즈, 93개 지역에서 일하는 미성년자를 위한 안전 프로그램 시작(06/29/2022)

보장글스(BOJANGLES) 기업의 아동 노동 위반에 대한 연방 조사를 통해, 가맹점은 미 노동부와 협력하여 6개 주에 있는 93개 사업장에서 미성년 근로자의 근로 조건을 개선하고 노동법을 준수하도록 전면적인 변화 체계를 구축하였다. 부서의 임금 및 시간 부서 조사관은 보장글스(BOJANGLES)는 16명의 미성년자가 개학 중에 허용된 시간 외에 일하도록 허용했으나, 미 노동부에서는 이는 공정 근로 기준법을 위반한 것이라고 결정했다. 해당 부서는 위반 사항을 해결하기 위해 \$11,744의 민사 벌금을 부과했다.

조사 결과에 따라 보장글스(BOJANGLES)의 가맹점은 부서와 협력하여 조지아, 켄터키, 노스캐롤라이나, 오하이오, 사우스캐롤라이나 및 테네시의 93개 가맹점에서 작업장 관행에 대해 전사적 검토를 시작했다. 이후 보장글스(BOJANGLES)는 위반을 범하지 않도록 아래와 같은 단계를 수행하여 고용을 할 것을 동의하였다.

- ▷ 고용 관행에 관여하는 모든 관리자에게 법적 근무 시간 및 미성년자에게 허용되는 업무에 대해 재교육하고 아동 노동법과 관련된 용어를 이해하도록 한다.
- ▷ 미성년자 고용에 대한 연방 지침을 설명하는 현재 및 신규 직원을 위한 추가 교육을 추가한다.
- ▷ 모든 위치에 아동 노동 포스터를 게시한다.
- ▷ 14세 또는 15세 근로자가 출근 및 퇴근 시간을 확인하여 근로 시간이 아동 노동 요구 사항을 준수하는지 확인한다.
- ▷ 기업 내 모든 미성년자의 생년월일을 증명하는 문서를 유지한다.

▷ 미성년 근로자의 부모에게 아동 노동 규정을 설명하는 팸플릿을 배포한다.

애틀랜타의 Wage and Hour Division 지역 관리자 Juan Coria는 "이 보장글스 프랜차이즈 운영자는 Spartanburg에서 위반 사실을 알게 된 후, 6개 주에서 고용한 젊은 근로자가 교육이나 안전을 손상시키지 않으면서 귀중한 직장 경험을 얻을 수 있도록 조치를 취했다. "이것은 집행 및 규정 준수 지원이 함께 작동할 수 있는 방법의 한 예이며 다른 고용주가 비용이 많이 드는 위반을 피하기 위해 따라야 하는 로드맵 역할을 한다."고 밝혔다.



[그림 II-5] 보장글스(Bojangles) 프랜차이즈 매장

3. 국내외 프랜차이즈 산업재해 예방을 위한 연구 사례

1) 프랜차이즈 산업재해 예방 국내 연구 사례

국내에 프랜차이즈, 비제조업, 서비스업, 마트 근로자들의 산재 예방을 위한 연구들이 활발히 수행됐다. 다음 표와 같이 국내의 연구들을 정리해 볼 수 있다. 이 중 몇 가지 주목할 만한 연구들에 대해 자세히 아래와 같이 기술하였다.

〈표 II-10〉 국내 프랜차이즈 산재 예방을 위한 연구 목록

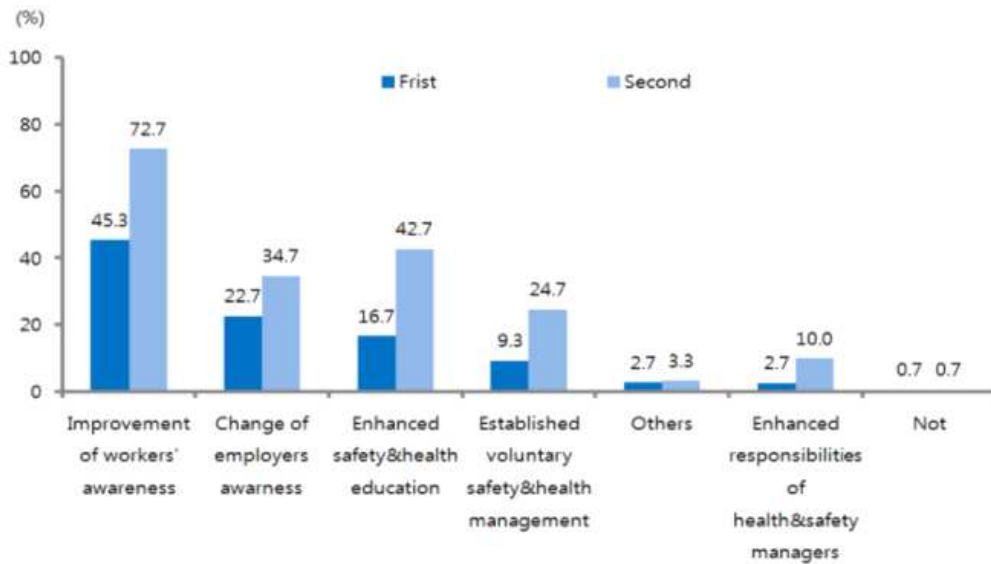
분류	논문제목 (연도)
국내	도소매업 종사자의 인간공학적 위험요인 노출평가 [음료유통 종사자 위주] (2009)
	서비스업종 사업장의 고용형태 및 직업안전보건활동 특성과 개선방안 연구 (2016)
	비제조업종의 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 (2009)
	제주도 내 관광객 증가에 따른 서비스업 종사자의 근골격계질환 발생현황 (2013)
	대형마트 근무자들의 직무스트레스와 근골격계 증상의 관계 (2015)
	음식 및 숙박업의 근골격계질환에 대한 실태조사 결과 (2007)
	판매직 근로자의 작업 및 근로자세 분석 (2011)
	중소 규모사업장에서의 근골격계 부담 작업과 근골격계 증상간의 관련성 (2006)
	소규모사업장 산업보건서비스 개발 및 적용사례 (2014)
	중소규모 사업장의 작업관련성 근골격계질환 예방을 위한 참여형 개선기법 (PAOT) 적용사례 (2005)
	PATH 기법을 이용한 숙박업 요리직과 청소직의 근골격계질환 유해요인 노출평가에 관한 연구 (2009)

(1) 서비스업종 사업장의 고용형태 및 직업안전보건활동 특성과 개선방안 연구 (이관형, 2016)

상시근로자 5인 미만 소규모 서비스업 사업장을 중심으로 근로자 분포, 안전보건 경영실태, 안전보건 교육 실시, 필요성, 효과 등을 분석했다. 7개 업종에 대해서 조사를 실시하였으며, 해당 업종은 도소매 및 소비자용품(41개소), 음식 및 숙박업(26개소), 보건 및 사회복지사업(23개소), 사업서비스업(22개소), 건물 등 종합 관리업(17개소), 교육서비스업(14개소), 위생 및 유사서비스업(7개소)이었다.

평균 상시 근로자수는 3.91명, 비정규직 근로자는 21.7%, 비사무직 근로자는 49.2%, 여성 근로자는 58.1%로 나타났다. 산업재해 예방을 위해 가장 많이 투자하고 있는 항목은 ‘안전시설 및 보호장치 투자비’가 49.1%로 가장 높고, 그 다음으로 ‘건강진단(관리)비’가 24.5%로 나타났다.

해당 조사의 결과 근로자 안전보건 교육 실시율이 대체로 낮은 것으로 나타났다. 그 중 채용시 교육(27.3%)과 비사무직의 정기교육(22.7%)의 실시율은 상대적으로 높게 나타났다. 전체 사업자의 19.3%가 스스로 안전보건 활동 수준이 ‘높다’고 응답했다. 산재예방을 위해 가장 시급히 개선되어야 할 사항으로 ‘근로자의 의식 향상’이 72.7%로 가장 높게 나타났고, 다음으로 ‘안전보건교육의 강화’(42.7%), ‘사업주의 의식변화’(34.7%) 순으로 나타났다.



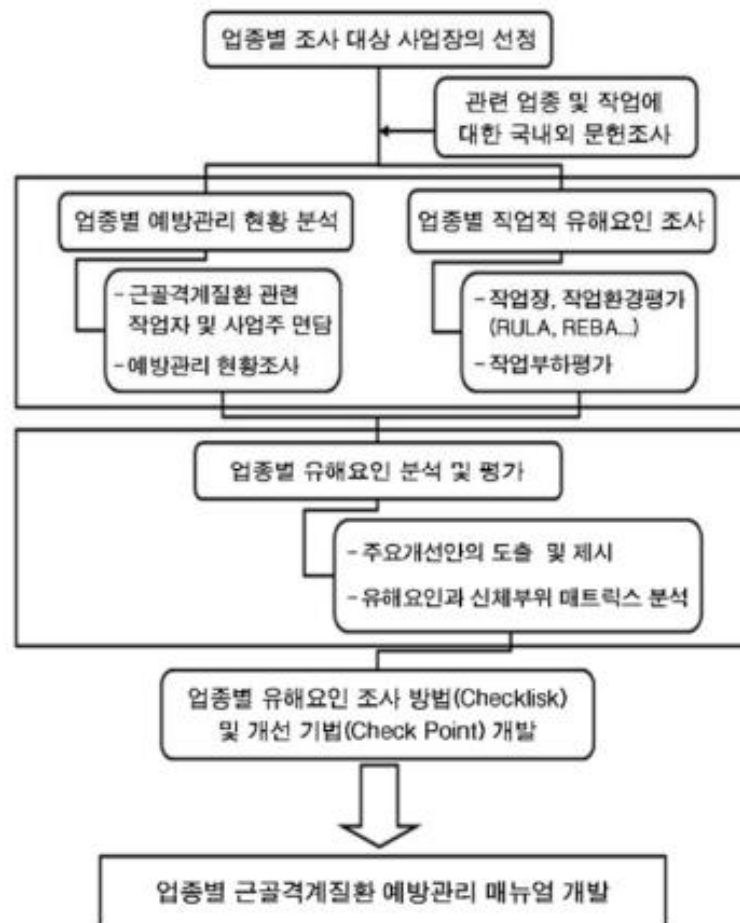
[그림 II-6] 산업재해예방을 위한 개선 사항 응답 결과

(2) 비제조업종의 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 (김철홍 외 2인, 2009)

본 연구는 비제조업에서 업무 관련 근골격계질환 발병에 대한 직업적 위험요인의 유형과 수준을 조사하기 위한 연구를 수행했다. 금융기관, 운송서비스, 건물유지보수, 위생서비스, 교육서비스 등 5개 사업 분야에서 총 38개 사업장을 조사하였다. 주요 직무 및 작업 범주를 분류하고 다양한 인체공학적 위험 분석 기법을 사용하여 불편한 자세, 무리한 작업, 작업 반복, 작업/휴식 주기 등 해당 직업 위험요인을 조사했다.

5개의 서로 다른 비제조업 산업에서 분류된 작업 및 작업에 대한 위험요소의 유형 및 수준을 포함하는 매트릭스 세트를 개발했다. 개선된 작업 조건을 위해 가능한 인체공학적 해결책을 제안했다. 결과 및 위험인자 매트릭스는 근골격계질환 예방을 위한 유사 산업의 위험요인 조사를

위한 지침으로 적용될 수 있다.



[그림 II-7] 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 절차

(3) PATH 기법을 이용한 숙박업 요리직과 청소직의 근골격계질환 유해요인 노출평가에 관한 연구 (김대성 외 2인, 2009)

이 연구는 호텔의 요리 및 가사 업무에서 근골격계질환 위험요인에 대한 노출을 평가하기 위해 수행되었다. PATH(자세, 활동, 도구 및 취급) 방법을 사용하여 한국 전역의 6개 호텔 설정에서 데이터를 수집했다. 26명의 근로자로부터 총 949개의 PATH 관찰 결과를 수집하였다. 쥐기 자세는 핀치그립이 78%로 가장 높았고, 다음으로 부적절한 작업자세를 나타내는 신체 부위의 비율은 74%(손목자세), 52%(몸통자세), 37%(어깨/팔 자세), 30%(목자세) 순이었다. 다만 호텔 직원은 진동 스트레스에 노출되는 비율이 매우 낮게 나타났다.

표 8. 유해요인 노출 위험수준

위험 요인	PATH 사세항목	시간 비율(%)		OWAS 사세항목	변경시간 비율(%)		위험수준	
		요리직	청소직		요리직	청소직	요리직	청소직
몸통	중립(<20)	61	36	중립	61	36	1	1
	앞굽힘 보통 (20~45)	10.5	18	굽힘	14.5	42	1	2
	앞굽힘 심각 (≥45)	4	24					
	앞(<20), 옆굽힘/휨 유	17.5	10	비뚤	17.5	10	1	1
	앞(≥20), 옆굽힘/휨 유	7.5	12	비뚤어 굽힘	7.5	12	2	2
어깨/ 팔	양 팔<60	79.5	45	양팔 어깨아래	79.5	45	1	1
	한 팔≥60	15.5	30	한팔 어깨 위	15.5	30	1	2
	양 팔≥60	5	25	양팔 어깨 위	5	25	1	2

[그림 II-8] 숙박업 요리직과 청소직의 유해요인 노출 위험수준

2) 프랜차이즈 산업재해 예방 국외 연구 사례

국외에 프랜차이즈, 비제조업, 서비스업 관련 수행된 연구들을 다음 표와 같이 정리해 볼 수 있다. 이 중 몇 가지 주목할 만한 연구들에 대해 자세히 아래와 같이 기술하였다.

〈표 II-11〉 국외 프랜차이즈 산재 예방을 위한 연구 목록

분류	논문제목 (연도)
국외	Workplace Hazards and Prevention Options From a Nonrandom Sample of Retail Trade Businesses (2014) Wholesale and retail trade sector occupational fatal and nonfatal injuries and illnesses from 2006 to 2016 Implications for intervention (2020) Occupational health overview for the wholesale and retail trade industry in US (2010) Prevalence of work-related musculoskeletal symptoms among grocery workers (2016) The importance of work organization on workload and musculoskeletal health-Grocery store work as a model (2015) Musculoskeletal symptoms and ergonomic hazards among material handlers in grocery retail industries (2017) Ergonomic risk assessment using cornell musculoskeletal discomfort questionnaire in a grocery store (2019) Developing ergonomic interventions to reduce musculoskeletal disorders in grocery distribution centers (2010) Equal health at work? Protocol for an observational study of work organisation, workload and musculoskeletal complaints among women and men in grocery retail (2020) Potential of adjustable height carts in reducing the risk of low back injury in grocery stockers (2014) Kinematic and electromyographic assessment of manual handling on a supermarket green-grocery shelf (2015) Risk factors of the upper limb disorders among cashiers in grocery retail industries A review (2017)

(1) Potential of adjustable height carts in reducing the risk of low back injury in grocery stockers (Davis and Anes. 2014)

마트 및 소매업에서 적재 및 운반을 담당하는 근로자들에 대해 높이 조절이 가능한 카트가 허리의 부하를 감소시킬 수 있는지에 대해 평가했다. 15명의 마트 근로자들이 기존 높이 조절이 되지 않는 카트와 새롭게 제안한 카트를 모두 사용해보았다. 높이 조절이 가능한 카트가 허리의 굴곡을 7도, 속도는 5도/초, 허리의 부하는 2.4% 감소시켰다. 근로자들이 실험에서 활용한 높이 조절 카트에 대해 사용하기 쉽게 설계되어 있다고 느꼈다. 이를 기반으로 적재 및 운반 작업에 있어서 높이 조절용 카트를 사용하는 것은 신체 부하를 줄이는데 큰 역할을 하는 것을 알 수 있다.

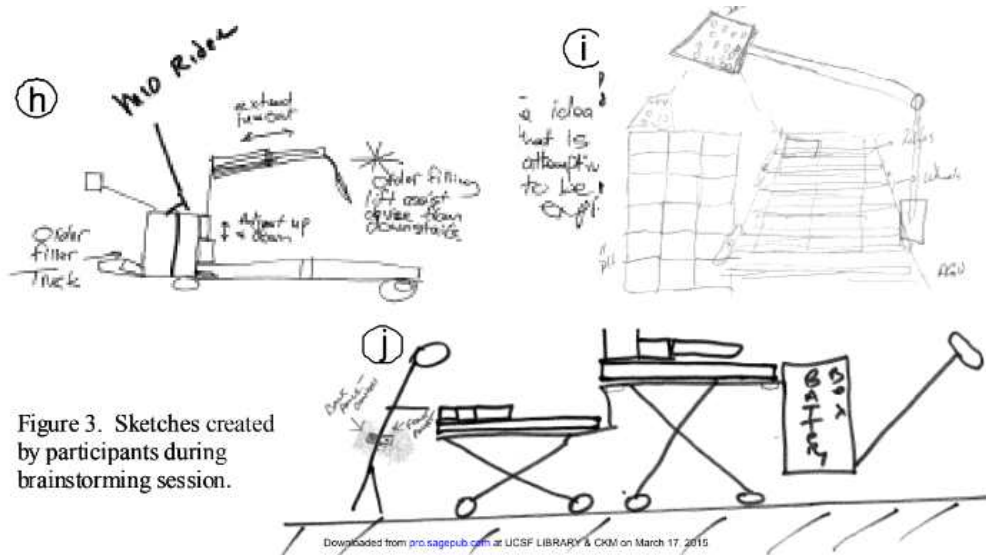


[그림 II-9] 근골격계질환 예방관리 매뉴얼 개발 절차

(2) Developing Ergonomic Interventions to Reduce Musculoskeletal Disorders in Grocery Distribution Centers (Lavender 외 3인, 2010)

해당 연구의 목적은 식료품 유통 센터에서 근로자의 신체적 부담을 감소하기 위한 개선 방안을 개발하는 것이었다. 근로자 인터뷰에 따르면 고기(최대 80파운드), 주스, 물, 세제 등을 포함하여 그들이 취급하는 많은 품목이 매우 무거운 것으로 나타났다. 브레인스토밍 포커스 그룹 세션에 참가한 관리 및 안전 담당자는 주요 인간공학적 문제에 고기 케이스의 무게, 과도한 적재 범위, 머리 위로 물건을 집기 위해 팔을 과도하게 뻗는 것들이 포함된다고 밝혔다.

해당 관리자들은 브레인스토밍을 통하여 제품을 주문 피킹 통로에 가깝게 유지하여 도달 거리를 줄이는 메커니즘과 저장 슬롯에서 오더 포장 직원의 팔레트 잭으로 무거운 제품을 취급해 물리적 부담을 덜어주는 메커니즘이 필요한 것으로 개선안을 제안하였다.

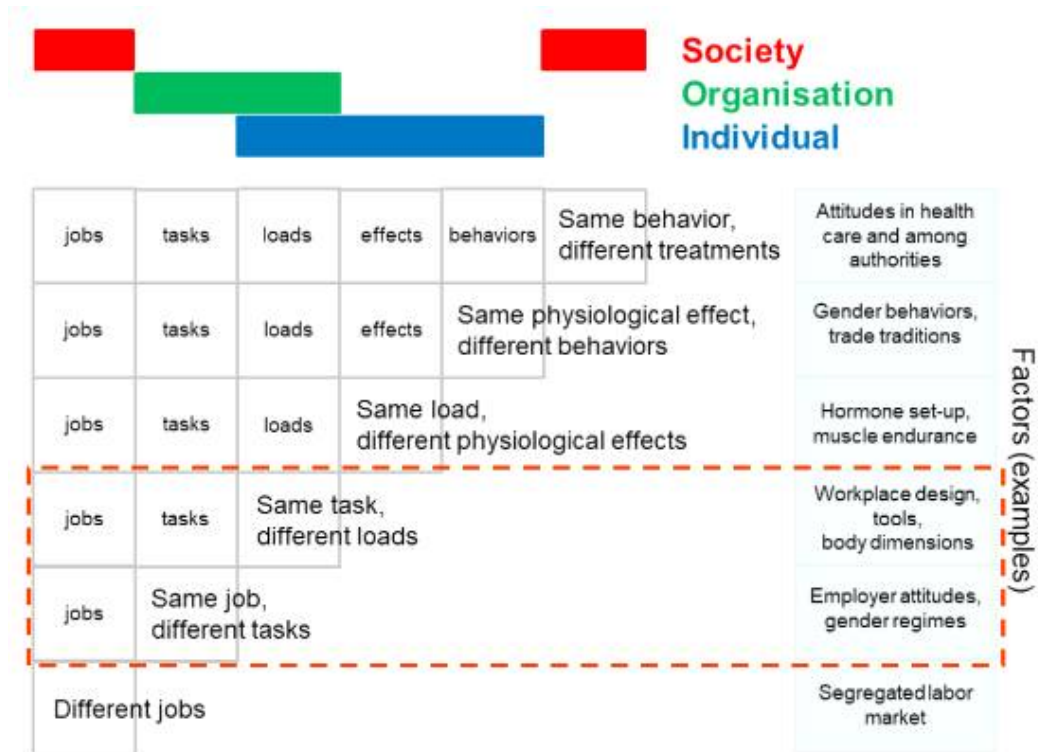


[그림 II-10] 브레인스토밍 세션 중 아이디어 스케치 예시

(3) Equal health at work Protocol for an observational study of work organisation, workload and musculoskeletal complaints among women and men in grocery retail (Mathiassen외 3인, 2019)

소매업에 대한 해당 연구의 전반적인 목표는 성별 관점에서 작업 조건, 작업 방법, 작업부하 및 근골격질환을 설명할 수 있는 조직 및 개인 수준의 요소를 조사하는 것이다. 데이터는 약 1년동안에 두 차례에 걸쳐 각각 50-70명의 직원이 있는 두 개의 식료품점에서 수집되었다.

해당 연구는 업무, 업무량 및 건강에 대한 정량적 분석과 정성적 방법을 통해 다루어진 조직의 성별 관점을 결합한다는 점에서 참신성이 있다. 이 디자인을 통해 성별이 어떻게 다른지, 왜 다른지 조사할 수 있을 뿐만 아니라 참여하는 두 매장에서 시간이 지남에 따라 성별에 따른 작업 조건이 얼마나 변하는지 분석할 수 있다.



[그림 II-11] 사회, 조직 및 개인 수준의 계층적 단계에 대한 도식적 개요, 업무 관련 근골격계 불만이 남성보다 여성에게 더 널리 퍼져 있는 이유를 설명.

(4) The importance of work organization on workload and musculoskeletal health e Grocery store work as a model (Balogh 외 4인. 2015)

본 연구는 근골격계질환에 대한 작업 조직의 영향을 평가하였다. 스웨덴 남부에 있는 대규모 상점 협회 내의 110개 식료품점 모두가 참여하도록 하였다. 1600명의 여성 식료품점 직원이 응답한 설문지를 사용하여 그들의 주요 업무를 식별하고 4개의 작업 그룹(캐셔, 피킹, 텔리 작업 및 이러한 작업을 혼합하여 수행하는 혼합 그룹)을 정의했다.

작업부하는 작업 그룹 간에 큰 차이를 보여주었다. 피킹 작업이 가장 힘들었고 계산원 작업은 부하가 적게 나타났다. 물리적 노출 수준이 다른 작업과 결합하면 작업 부하의 변화를 증가시킬 수 있는 것으로 나타났다. 한가지 작업을 지속적으로 하는 것보다 혼합 작업이 신체 부담을 감소시킬 수 있는 것으로 나타났다. 이러한 작업 순환은 근골격계질환의 위험을 줄이는데 기여할 수 있다.

4. 국외 프랜차이즈 업종에 따른 공정별 위험요인 및 가이드라인

1) 소매 식료품업

국외 프랜차이즈 관련 가이드라인에서 공정별 구체적인 개선안에 대해 정리했다. [OSHA] 3192-05N과 [NIOSH, CDC] Ergonomics Solutions for Retailers는 소매 식료품업에 대한 가이드라인을 다루고 있어 아래 표와 같이 정리했다. 소매 식료품업 관련 공정들은 매장 관련 업무, 계산대 업무, 적재, 제빵, 육류, 신선품, 식료품 물자 취급이 있으며 각 공정별 세부적인 개선안이 제공되어 있다.

〈표 II-12〉 국외 프랜차이즈 업종별 공정에 따른 개선안 - 소매 식료품업

자료	공정	개선안
OSHA 3192-05N 안전보건 프로그램	매장 관련 업무	- 가방, 캔, 작은 상자 등을 옮길 때 파워그립을 사용한다. - 잡을 수 있는 물건이 너무 무겁거나 부피가 큰 경우 두 손 파워 그립을 한다. - 껌 상자와 같이 작고 가벼운 물체를 들때 핀치 그립을 활용한다. - 물건을 잡거나 들어 올리거나 운반할 때 상자와 케이스를 들어 올리기 전에 무게를 확인하여 제대로 들어 올릴 수 있도록 준비한다. ▷ 허리에서 비틀지 않고 상체 전체를 한번에 회전한다. ▷ 물건을 몸 가까이에서 둔다, ▷ 등을 곧게 편다. ▷ 다리 근육을 사용하여 들어 올린다. ▷ 부드럽게 들어올린다. ▷ 물건을 내려 놓고 싶은 곳에 가까이 간다.

		- 최적의 작업 영역 ▷ 팔꿈치를 살짝 구부린 채로 팔을 앞으로 뻗었을 때 손목 이내로 물체가 위치한다. ▷ 어깨너비 내로 물체가 위치한다. ▷ 심장 근처를 최대 높이로 한다. ▷ 허리 높이를 최소 높이로 한다. - 선호 작업 영역 ▷ 팔을 쭉 펴고 앞으로 뻗었을 때 손 이내로 물체가 위치한다. ▷ 양발 너비 내로 물체가 위치한다. ▷ 어깨높이를 최대 높이로 한다. ▷ 손을 양옆으로 내리고 있을때 손가락 끝을 최소 높이로 한다.
	계산대 업무	- 금전함 및 프린터와 같이 일반적으로 사용하는 품목을 수평으로 쉽게 닿을 수 있는 위치에 배치한다. - 계산원에게 발판을 제공한다. 교대로 발을 휴식시키면 피로를 줄이는 데 도움이 된다. - 워크스테이션 바닥에 적절한 발가락 공간(최소 4인치)을 제공한다. - 항목 스캔에 두 번이나 실패하면 키보드를 사용하여 코드를 입력한다. - 전면을 향한 체크 스탠드를 사용하여 비틀림 동작과 측면으로의 뻗기를 줄인다. - 스캔 카드를 사용하거나 스캔 건을 사용하여 크거나 부피가 큰 항목을 직접 다루지 않는다.
	적재	- 냉동 식품을 비축할 때 열 장갑을 사용한다. 차가운 온도는 혈액 순환을 감소시켜 손에 스트레스를 줄 수 있다. 가격을 책정하는 경우 냉동식품의 서리를 닦기 위해 손끝에 추가 재질 처리가 있는 장갑을 사용한다. - 낮은 선반을 장기간 보관할 때는 무릎 보호대를 사용한다. 무릎을 꿇을 때 무릎과 다리에 가해지는 스트레스를 줄여준다. - 팔레트 위나 높은 선반 위의 물건을 다룰 때는 발판을 사용한다. - 카트 바퀴를 잘 유지 보수한다. 수리 상태가 좋지 않은 휠은 밀기 어려울 수 있다. 바퀴가 불량한 랙이나 카트는 수리할 수 있을 때까지 사용을 중단해야 한다. - 바퀴가 더 큰 카트를 사용하면 쉽게 밀 수 있다. 케이스를

		들어 올리거나 놓을 때보다 중립적인 신체 자세를 유지할 수 있도록 하단 선반이 올라간 카트를 사용한다. - 전동 핸드 잭 또는 가위 리프트를 사용하여 팔레트를 허리 높이까지 올린다. 이렇게 하면 허리가 구부러진 케이스를 잡는 것을 방지할 수 있다.
	제빵	- 케이크 장식용 턴테이블을 케이크가 더 편안한 작업 자세를 위해 팔꿈치 높이에 오도록 배치한다. 높이 조절이 가능한 테이블이 없으면 키가 작은 사람들이 서 있을 수 있는 플랫폼을 놓을 수도 있다. - 근로자의 손에 가해지는 스트레스를 줄이기 위해 가능하면 작은 팔주머니를 사용한다. 팔주머니가 클수록 찌는 데 더 많은 힘이 필요하다. - 상점에서 혼합된 아이싱이나 반죽을 다른 용기로 옮길 필요를 줄이기 위해 사용 가능한 적절한 수의 믹싱 볼을 준비한다. - 밀가루, 설탕, 소금 및 기타 용품이 담긴 작은 용기를 사용하여 취급해야 하는 무게를 줄인다. - 카트나 롤링 스탠드를 사용하여 반죽 통이나 밀가루 봉지와 같은 무거운 물건을 옮긴다. - 가능하면 교대 근무 중에 덜 힘든 작업을 배치해 케이크 장식 및 반죽 처리와 같은 지속적인 활동을 피한다. - 손잡이가 짧은 국자를 사용하여 팔주머니에 아이싱을 넣는다. 핸들이 짧을수록 손목에 가해지는 스트레스가 줄어든다. - 반죽을 다룰 때 베이킹 팬의 긴 면에서 작업해 뿌기 작업을 줄인다. - 아이싱에 색상을 입히는 작업은 가능하면 전동 믹서를 사용한다. - 직원이 멀리 뿌지 않고 고객에게 제품을 전달할 수 있는 케이스 및 카운터 디자인을 고려한다.
	육류	- 모든 그라인더, 절단기 및 기타 장비를 날카롭고 수리가 잘 된 상태로 유지한다. 둔하거나 부적절하게 작동하는 장비를 작동하려면 더 많은 힘이 필요하다. - 냉동 품목을 취급할 때 사용할 보온 장갑을 제공한다. - 공급업체와 협력하여 수동으로 취급하는 무게를 줄이기 위해 더 낮은 무게의 상자에 육류 및 기타 공급품을 가져온다. - 푸드 프로세서를 사용하여 속 재료 및 기타 품목을 준비한

		다. - 라벨이 쉽게 닿을 수 있고 근로자가 라벨을 찾기 위해 비틀거나 걸어갈 필요가 없도록 포장 스테이션을 배치한다. - 최적의 작업 영역에서 사용할 수 있도록 저울을 배치한다. - 직원이 분쇄기에서 고기를 잡고 쟁반에 놓을 때 앉을 수 있는 작은 의자를 제공한다. - 집계를 사용할 때는 손잡이가 긴 집계를 선택하여 케이스 전면에 있는 물건을 만진다. - 다양한 칼을 사용해보고 사용하기 더 편한 것을 선택한다. - 근로자가 고기를 잡기 위해 몸을 구부리거나 너무 높이 뻗는 자세를 유도하지 않는 분쇄기를 찾는다.
	신선품	- 수동 식품 가공 장비(칼, 슬라이서 등)는 날카롭고 수리가 잘 된 상태로 유지한다. - 얼음을 다룰 땐 가볍고 길이가 짧은 플라스틱 삽을 사용한다. - 휴대용 아이스 케이스를 사용하여 제빙기의 얼음을 농산물 진열대로 옮긴다. - 상자, 멜론, 감자 봉지 또는 기타 무거운 물건을 들어 올릴 때 몸 가까이에 위치시킨다. - 얼음을 삽으로 퍼낼 필요를 없애기 위해 농산물을 차갑게 유지할 때 얼음 대신 냉장고를 사용하도록 한다. - 무겁거나 빠르게 운반하는 물건은 가장 좋은 작업 구역에 있는 선반에 놓는다.
[NIOSH, CDC] Ergonomic Solutions for Retailers	식료품 물자취급 작업	- 전동 팔레트 이동기로 트레일러에서 팔레트로 짐을 내린다. - 팔레트에 적재된 물건은 핸드카트로 옮긴다. - 카트에 적재된 상품을 보관 랙으로 옮긴다. - 팔렛 적재기를 사용해 적재된 팔레트를 보관 랙으로 옮긴다. - 팔렛 적재기를 사용해 개별 상품들을 보관 랙으로 옮긴다. - 진공 리프트를 통해 팔레트에 있는 물건을 들거나 내린다. - 팔렛 잭을 사용해 상자들을 다른 공간으로 이동시킨다.

2) 레스토랑 업무

국외 프랜차이즈 관련 가이드라인 [Cal, OSHA] A Menu for Protecting the Health and Safety for Restaurant는 레스토랑 업무

에 대한 가이드라인을 다루고 있어 아래 표와 같이 정리했다. 레스토랑 업무 관련 공정들은 요리(가스레인지, 오븐, 그릴 사용), 요리(딥프라이어 사용), 요리(전자레인지 사용), 요리(칼 사용), 요리(슬라이서, 그라인더, 푸드 프로세서), 요리(식기류), 미끄러짐과 넘어짐 관련, 들기와 옮기기가 있으며 각 공정별 세부적인 개선안이 제공되어 있다.

〈표 II-13〉 국외 프랜차이즈 업종별 공정에 따른 개선안 - 레스토랑 업무

자료	공정	개선안
[Cal&OSHA] A Menu for Protecting the Health and Safety of Restaurant Workers	요리 (가스레인지, 오븐, 그릴 사용)	- 냄비 손잡이를 버너에서 멀리 놓고 레인지 가장자리 위로 튀어나오지 않도록 한다. - 끓는 액체가 담긴 무거운 냄비를 옮기거나 운반할 때 도움을 받는다. - 집게를 사용하여 음식을 끓는 물에 담근다. - 스토브에서 음식을 확인하거나 끓는 물에 음식을 담을 때 또는 오븐에 손을 댄을 때 냄비 홀더 또는 장갑을 사용한다. - 물에 적신 수건과 같은 젖은 재료를 팻 홀더로 사용하지 않는다.
	요리 (딥프라이어 사용)	- 프라이어에 기름 튀김 방지 가드를 사용한다. - 프라이어 바구니에 음식을 넣기 전에 음식의 물기를 없애고 얼음을 털어낸다. - 프라이어 바구니를 반 이상 채우지 않는다. - 사용하지 않을 때는 프라이어 오일을 덮어 놓는다. - 냄비 홀더 또는 장갑을 사용한다.
	요리 (전자레인지 사용)	- 문이 열리면 자동으로 꺼지는 전자레인지를 제공한다. - 도어의 밀봉을 주기적으로 확인한다. - 전자레인지에 금속 용기, 호일, 조리기구를 사용하지 않는다. - 전자레인지에서 꺼낸 후 용기를 조심스럽게 열어 증기가 빠져나갈 수 있도록 한다. - 전자레인지에서 물건을 꺼낼 때는 뜨거운 패드, 냄비 홀더, 또는 장갑을 사용한다.
	요리 (칼 사용)	- 각 작업에 적합한 크기와 유형의 칼을 제공한다. - 칼을 날카롭게 유지한다. 둔한 칼은 안전하지 않다.

	- 칼을 물에 담가 두지 않는다. - 미끄러지지 않도록 도마 밑에 젖은 천을 깔아준다. - 칼을 카운터 위에 올려놓고 다른 사람에게 전달하거나 칼날이 아래로 향하게 전달한다. - 절단 작업을 많이 하는 경우 손목을 덮고 잘 맞으며 이음새가 견고하고 촘촘하게 짜여진 절단 방지 장갑을 착용한다.
요리 (슬라이서, 그라인더, 푸드 프로세서)	- 대형 전기 제품에는 기계 가드를 장착한다. - 손, 얼굴, 머리카락, 의복 및 장신구를 움직이는 부품에 가까이 두지 않는다. - 전기 장비를 청소하거나 수리할 때는 항상 잠금/태그아웃 절차를 사용한다. - 장비를 작동할 때 절단 방지 장갑, 고글 및 팔 보호대를 착용한다.
요리 (식기류)	- 깨진 유리와 날카로운 캔 뚜껑 전용 쓰레기통을 명확하게 표시해 놓는다. - 유동인구가 많은 곳에서 멀리 떨어진 곳에 유리잔, 병, 식기류를 보관한다. - 음식이나 얼음을 담을 때는 유리컵이 아닌 튼튼한 플라스틱이나 금속 국자를 사용한다. - 깨진 유리를 청소할 때는 쓰레받기와 빗자루를 사용한다. - 깨진 유리를 청소할 때 필요한 경우 장갑과 고글을 착용한다.
미끄러짐과 넘어짐 방지 개선안	- 전기 코드를 통로에 두지 않는다. 연장 코드가 필요하지 않도록 충분한 콘센트를 제공한다. - 충돌을 피하기 위해 뽁뽁하거나 막힌 모서리 없이 식당과 주방을 배치한다. - 미끄럼 방지 표면과 계단 난간을 설치한다. - 시야를 가리게 물건을 너무 높이 쌓아서 걷지 않는다. - 굽이 낮고 트레드가 좋은 미끄럼 방지 방수 신발을 착용한다. - 가죽 또는 부드러운 밀창, 플랫폼 또는 하이힐 또는 오픈 토 스타일의 신발을 착용하지 않는다.
들기와 옮기기	- 들어 올리고 나르는 필요성을 줄인다. 핸드 트럭 및 기타 리프팅 장치를 제공하고 양호한 상태로 유지한다. - 트레이나 팬에 과적재를 하지 않는다. - 필요 시 장갑을 착용한다. - 짐 운반시 경로에 장애물이 없도록 한다.

5. 국내 프랜차이즈 관련 인증 및 제도 조사

1) 안전행복 프랜차이즈 인증

「안전·행복 프랜차이즈」인증은 안전보건공단이 서비스업종의 가맹본부와 가맹점의 안전하고 건강한 작업환경 구축을 위해 실시하는 자율안전보건 인증 제도이다. 서비스업 가맹본부 주도로 가맹점의 작업환경에 대한 유해·위험요인을 파악하고 개선 활동 후 공단에 인증을 신청하면, 공단의 현장심사 등을 통해 인증기준을 충족할 경우 가맹본부에는 인증서를, 가맹점에는 인증패를 수여한다. 2014년부터 시작된「안전·행복 프랜차이즈」인증은 지난 11월에 한국피자헛이 1호 사업장으로 선정되어 3개 가맹점이 인증패를 받았으며, 2호 사업장에 선정된 씨제이푸드빌(주)은 본사 중심의 안전관리시스템 아래 3개 가맹점에 대한 위험성 평가를 실시하고, 공단에「안전·행복 프랜차이즈」인증을 신청, 공단의 현장실사와 보완사항 개선을 통해 인증을 받게 되었다.

2) 안전동행 프로그램

「안전·동행 프로그램」구축은 사업현장(지점)을 다수 보유한 본사에 현장 재해예방활동 지원을 위한 체계를 구축토록 하고, 사업현장에 대한 지원 활동 추진 등 일정 수준 이상인 본사를 안전보건 지원체계 구축사업장으로 인증함으로써 재해예방활동을 촉진하기 위한 사업이다.

- 사업현장(지점,가맹점 등)을 다수 보유한 본사
 - 대상 : 제조, 건설업을 제외한 모든 업종 중 음식업(프랜차이즈, 단체

급식), 도소매업(대형유통), 건물관리업, 기타의 본사 및 현장(지점)

• 추진방침

- 사업현장(지점)을 다수 보유한 본사를 대상으로 추진
- 참여 또는 인증신청 본사에 대하여 공단에서 컨설팅 및 심사 실시
- 업종별·기업별 특성을 고려하여 안전보건 조직문화 평가 실시
- 본사의 안전보건 지원체계를 평가하고, 인증기준 충족 시 인증서(패)수여

• 추진절차



[그림 II-12] 안전동행 프로그램 사업 추진 절차

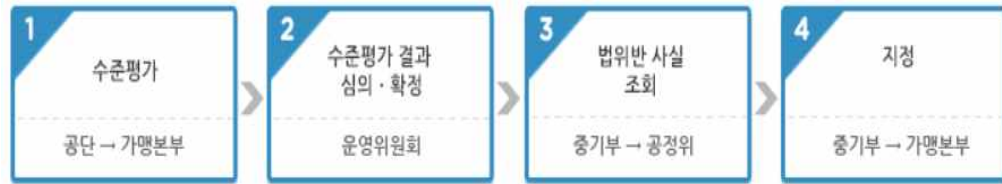
3) 프랜차이즈 일반 인증 프로그램

「우수프랜차이즈」지정은 '상생협력 프랜차이즈 육성사업'의 일환으로, 소진공의 '프랜차이즈 수준평가'를 통해 일정 기준을 통과한 브랜드에 우수프랜차이즈 인증마크와 함께 각종 연계 혜택 등을 제공해주는 제도이다. '프랜차이즈 수준평가'는 가맹본부의 역량을 4개 등급으로 평가하여 예비가맹점주에게 올바른 프랜차이즈 가맹본부 정보를 제공하는 사업이며 프랜차이즈 수준평가 결과 I·II등급에 해당하는 브랜드를 우수프랜차이즈로 지정한다.

- 지원혜택

- 우수프랜차이즈 지정식을 개최하여 우수프랜차이즈 지정서 발급
- 박람회 참가지원, 온·오프라인 홍보 등 우수프랜차이즈 브랜드 홍보지원
- 소비자 및 예비창업자가 식별할 수 있도록 우수프랜차이즈 엠블렘 활용하여 홍보

- 지정절차



[그림 II-13] 우수프랜차이즈 지정 절차

4) 착한 프랜차이즈 사업

「착한 프랜차이즈」사업은 한국공정거래조정원에서 2020년부터 코로나19 파급 영향을 최소화하고, 점주들의 피해회복 기반을 마련하기 위한 종합 대책의 일환으로 가맹점주의 부담을 완화하는 프랜차이즈 가맹본부에 착한 프랜차이즈를 인증해 주고 있다. 가맹본부가 코로나19 등으로 어려움을 겪는 가맹점주에게 ① 로열티 인하, 광고·판촉비 인하 등으로 비용을 지원하거나, ② 상생협력 제도를 운영하여 가맹점주의 애로사항 등을 해소해주는 경우와 같이 실적이 우수한 가맹본부를 착한 프랜차이즈로 선정되었다.



[그림 II-14] 착한 프랜차이즈 인증 마크

5) 프랜차이즈 안전 프로그램

교촌 F&B가 진행하고 있는 「배달직원 리더교육」은 늘어나는 배달 주문으로 인해 배달 안전사고 및 서비스에 대한 위험이 커지고 있기 때문에, 안전에 대한 배달직원의 인식을 높여 배달 리스크를 줄이기 위해 교촌치킨 가맹점 배달직원을 대상으로 ‘배달직원 리더교육’을 진행하고 있다. 배달의 민족이 진행하고 있는 「민트라이더」 캠페인은 배달 산업의 고질적인 문제로 꼽히는 배달원의 높은 사고율을 개선하고자 배달원을 위한 오토바이 안전운전 교육 프로그램이다.



[그림 II-15] 배달직원 안전교육 프로그램 진행

교촌 F&B가 진행하고 있는 「아띠」 교육 프로그램은 체계적인 가맹점 관리 및 고객 만족 실현 등 QSC(품질, 서비스, 위생) 강화를 위한 것으로 고객불만(VOC, Voice of Customer) 다발 가맹점 및 QSC 품질 기준 이하 가맹점에 직접 찾아가 조리 교육 및 다양한 서비스 교육을 하는 1:1 현장 맞춤형 교육 프로그램이다. 또한, 모바일 가맹점 교육 앱인 「교촌 e-Academy」를 마련하여 대면 교육이 어려운 상황에서 가맹점주, 가맹점 직원들이 자신에게 필요한 교육을 시간과 장소에 구애받지 않고 자유롭게 학습할 수 있도록 조리 및 서비스 교육, 산업안전교육을 비롯한 법정 의무교육 등 점포 운영에 필요한 다양한 내용을 제공한다.

5) 프랜차이즈 안전 관련 협약

안전보건공단은 7개의 프랜차이즈 기업과 「산업재해예방 업무협약」을 체결하였으며 ‘넘어짐’ 재해를 중심으로 집중적인 재해감소 활동을 위해 재해 다발사업장이나 고위험 사업장을 대상으로 특별교육을 실시하고, 최근 3년간 3건 이상 재해발생 사업장에는 재해발생 심각성 공유 및 재해 예방활동에 경영진 관심을 촉구하는 등의 활동을 진행하였다.

고용노동부와 한국프랜차이즈산업협회는 산업재해 예방, 기초고용질서 준수 등을 위한「산업재해예방 업무협약」을 체결하고, 최저임금 준수와 서면 근로계약 체결, 임금체불 근절 등 3대 기초고용질서 인식 확산을 위해 협회에 제도 안내와 상담을 지원할 수 있도록 「알바생 보호협약」을 체결하였다.



[그림 Ⅱ-16] 프랜차이즈의 산업재해 예방을 위한 업무협약

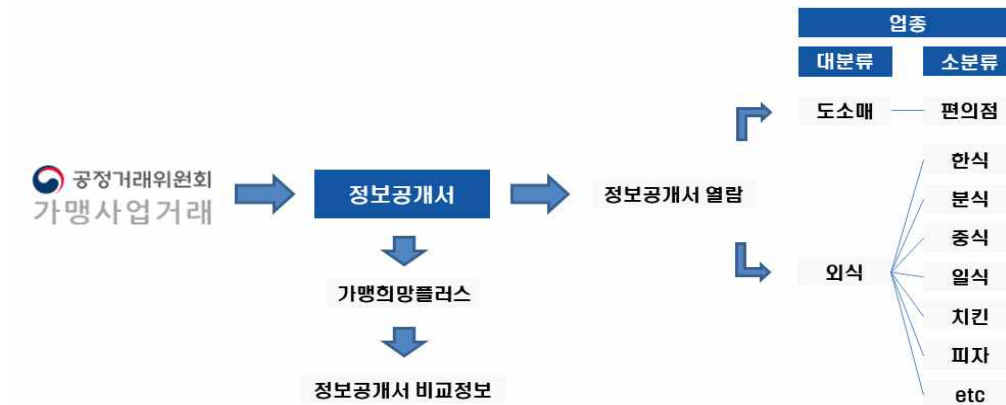
Ⅲ. 법 적용 프랜차이즈 본부 파악

.....

Ⅲ. 법 적용 프랜차이즈 본부 파악

1. 분석방법

산업안전보건법 제79조 ‘가맹본부 산업재해 예방조치’에 의거하여 프랜차이즈 가맹본부는 산업재해 예방조치를 이행하여야 한다. 가맹점 사업자와 그 소속 근로자의 산업재해 예방을 위하여 다음 중 어느 하나에 해당하는 업종으로서 가맹점의 수가 200개소 이상의 가맹본부에게 산업재해 예방조치 의무를 부과하고 있다. 가맹점의 수가 200개소 이상인 법 적용 프랜차이즈 본부를 파악하기 위해서 공정거래위원회 가맹사업거래 사이트에서 제공하는 데이터를 활용하였다. 공정거래위원회 가맹사업거래 사이트의 정보공개서 열람을 통하여 대분류 업종의 도소매와 외식업종에 대하여 자료를 수집하였다.



[그림 Ⅲ-1] 법 적용 프랜차이즈 가맹본부 파악 프로세스

2. 분석결과

1) 편의점

도소매업 중 해당 법에 적용되는 편의점의 프랜차이즈 본부는 총 7개이며, 평균 가맹점 수는 7,212개이었다.

〈표 Ⅲ-1〉 도소매업 중 법 적용 편의점의 프랜차이즈 본부 현황

No.	가맹본부	브랜드명	가맹점수 (개)	정보년도	정보공개서 제공 날짜
1	A	A	15,669	2021	2022.08.23
2	B	B	15,402	2021	2022.09.19
3	C	C	10,900	2021	2022.09.19
4	D	D	5,082	2020	2021.09.24
5	E	E	2,597	2020	2022.01.07
6	F	F	526	2021	2022.09.14
7	G	G	312	2020	2022.03.17
평균			7,212.6		

2) 외식업

외식업 중 해당 법에 적용되는 도소매업 중 해당 법에 적용되는 한식, 중식, 일식, 분식, 패스트푸드, 치킨, 피자, 제과제빵, 아이스크림/빙수, 커피, 음료, 주점, 기타외식의 프랜차이즈 본부는 총 126개이었다. 이중 한식은 14개, 중식 1개, 일식 1개, 분식 13개, 패스트푸드 3개, 치킨 28개, 피자 12개, 제과제빵 6개, 아이스크림/빙수 3개, 커피 22개, 음료(커피제외) 4개, 주점 7개, 그리고 기타 외식은 12개를 나타냈다. 가장 많은 가맹점을 보유하고 있는 업종은 치킨이었으며 다음으로 커피, 한식, 분식, 피자 순을 나타냈다.

〈표 Ⅲ-2〉 도소매업 중 법 적용 외식업의 프랜차이즈 본부 현황(2020년 데이터 기준)

NO.	업종	가맹본부	브랜드명	가맹점 수	년도	정보공개서날짜
1	한식	A	A	1008	2020	2022.03.14
2		B	B	734	2020	2022.02.25
3		C	C	591	2020	2021.12.21
4		D	D	544	2020	2020.03.16
5		E	E	510	2020	2022.03.14
6		F	F	571	2021	2022.06.24
7		G	G	412	2021	2022.07.19
8		H	H	399	2021	2022.06.28
9		I	I	386	2020	2021.10.26
10		J	J	384	2020	2022.03.14
11		K	K	328	2021	2022.09.28
12		L	L	278	2021	2022.09.01
13		M	M	218	2021	2022.07.27
14		N	N	218	2020	2022.05.03
15	중식	A	A	269	2021	2022.07.21
16	일식	A	A	201	2021	2022.09.05
17	분식	A	A	857	2021	2022.09.22

Ⅲ. 법 적용 프랜차이즈 본부 파악

18		B	B	696	2020	2021.11.02
19		C	C	245	2020	2021.11.02
20		D	D	379	2020	2022.01.24
21		E	E	313	2020	2021.12.30
22		F	F	289	2020	2021.12.10
23		G	G	281	2020	2022.01.27
24		H	H	223	2021	2022.05.19
25		I	I	231	2021	2022.09.05
26		J	J	230	2020	2021.09.15
27		K	K	220	2021	2022.09.23
28		L	L	533	2021	2022.09.23
29		M	M	204	2020	2021.11.17
30	패스트 푸드	A	A	1313	2020	2021.10.28
31		B	B	1207	2020	2021.12.30
32		C	C	428	2020	2021.11.15
33	치킨	A	A	1746	2020	2021.11.23
34		B	B	1619	2020	2021.09.13
35		C	C	1337	2021	2022.08.01
36		D	D	1225	2020	2021.10.15
37		E	E	1085	2021	2022.09.20
38		F	F	1096	2020	2021.12.30
39		G	G	1065	2020	2021.10.14
40		H	H	868	2021	2022.08.26
41		I	I	829	2020	2021.12.03
42		J	J	640	2020	2021.09.02
43		K	K	722	2021	2022.09.07
44		L	L	704	2021	2022.09.02
45		M	M	629	2021	2022.09.01
46		N	N	517	2020	2022.05.04
47		O	O	515	2020	2021.11.25
48		P	P	473	2021	2022.06.07
49		Q	Q	426	2020	2021.12.10
50		R	R	305	2021	2022.09.01
51		S	S	322	2021	2022.06.14
52		T	T	307	2020	2021.07.08
53		U	U	297	2021	2022.05.11
54		V	V	232	2021	2022.08.10

55		W	W	225	2021	2022.07.19
56		X	X	241	2020	2021.07.07
57		Y	Y	200	2021	2022.09.23
58		Z	Z	212	2020	2021.09.10
59		A'	A'	203	2020	2021.07.30
60		B'	B'	230	2021	2022.09.21
61	피자	A	A	628	2020	2021.10.06
62		B	B	599	2021	2022.06.22
63		C	C	504	2020	2021.11.29
64		D	D	385	2020	2022.04.18
65		E	E	365	2021	2022.05.23
66		F	F	325	2020	2022.02.22
67		G	G	307	2021	2022.09.13
68		H	H	271	2020	2021.12.29
69		I	I	342	2021	2022.06.27
70		J	J	204	2021	2022.06.17
71		K	K	216	2020	2021.09.15
72		L	L	228	2021	2022.08.08
73	제과제	A	A	3390	2020	2022.03.07
74	빵	B	B	1285	2021	2022.08.30
75		C	C	613	2021	2022.08.02
76		D	D	579	2020	2022.01.18
77		E	E	267	2020	2022.02.24
78		F	F	215	2020	2021.11.24
79	아이스	A	A	1466	2020	2022.01.18
80	크림/ 빙수	B	B	476	2021	2022.05.19
81		C	C	449	2020	2021.12.24
82	커피	A	A	2875	2020	2022.06.22
83		B	B	1218	2020	2021.10.08
84		C	C	1593	2021	2022.08.26
85		D	D	1285	2021	2022.09.07
86		E	E	971	2021	2022.08.03
87		F	F	658	2020	2021.12.24
88		G	G	601	2020	2022.05.13
89		H	H	577	2021	2022.05.16

Ⅲ. 법 적용 프랜차이즈 본부 파악

90		I	I	756	2021	2022.05.31
91		J	J	491	2020	2021.12.29
92		K	K	484	2020	2021.10.26
93		L	L	428	2020	2021.12.09
94		M	M	463	2021	2022.06.09
95		N	N	312	2020	2021.12.17
96		O	O	287	2020	2021.09.02
97		P	P	355	2021	2022.08.31
98		Q	Q	279	2020	2021.12.01
99		R	R	253	2021	2022.06.28
100		S	S	394	2021	2022.04.20
101		T	T	244	2020	2021.08.03
102		U	U	215	2020	2021.06.07
103		V	V	209	2020	2022.03.02
104	음료(커피제외)	A	A	611	2020	2021.12.28
105		B	B	446	2020	2021.06.29
106		C	C	271	2021	2022.05.09
107		D	D	279	2020	2021.07.06
108	주점	A	A	1434	2020	2021.07.09
109		B	B	783	2021	2022.05.26
110		C	C	440	2020	2021.08.26
111		D	D	365	2021	2022.08.22
112		E	E	284	2021	2022.08.09
113		F	F	333	2021	2022.09.19
114		G	G	244	2021	2022.09.01
115	기타외식	A	A	516	2021	2022.08.23
116		B	B	532	2020	2022.03.30
117		C	C	515	2021	2022.09.05
118		D	D	449	2020	2021.10.22
119		E	E	406	2021	2022.07.11
120		F	F	379	2020	2021.10.14
121		G	G	357	2021	2022.06.27
122		H	H	277	2021	2022.09.05
123		I	I	294	2020	2022.06.29
124		J	J	222	2021	2022.06.17
125		K	K	210	2020	2022.05.09
126		L	L	244	2021	2022.07.04



IV. 산업재해 보고서 분석

.....

IV. 산업재해 보고서 분석

1. 산업재해 보고서 개요

1) 조사 개요

(1) 대상 및 기간

2012년부터 2021년까지 10년간 산업재해 항목 중에서 도소매·음식·숙박업을 대상으로 조사를 수행하였다. 법 적용 프랜차이즈 산업재해는 <표 III-1>과 같이 가맹점의 수가 200개소 이상을 보유하고 있는 프랜차이즈에서 발생한 산업재해를 의미한다.

(2) 산업재해 보고서 현황

10년간 도소매·음식·숙박업 분야에서 발생한 산업재해 건수는 163,053건이며, 전체 사망 건수는 1,363건이다. 10년간 법 적용 프랜차이즈 분야에서 발생한 산업재해 건수는 11,129건이며, 전체 사망 건수는 98건이다.

2. 산업재해 분석 결과

1) 분석 개요

(1) 분석 대상

분석 결과에서 법 적용 프랜차이즈 산업재해는 “프랜차이즈 산업재해”로 정의하였다. 프랜차이즈 산업재해는 도소매 및 소비자 용품 수리업종에서 편

의점을 대상으로 분석하며, 음식 및 숙박업종에서 한식, 중식, 일식, 분식, 패스트푸드, 치킨, 피자, 제과제빵, 아이스크림, 커피, 음료, 주점, 기타외식을 대상으로 분석하였다.

(2) 분석 항목

산업재해 보고서에 포함된 48개의 항목 중에서 본 연구용역에서는 11개 항목(연도, 일선기관, 규모, 재해자구분, 발생형태, 기인물, 국가, 연령대, 성별, 근속기간, 발생시간)을 연도별로 분석하였다. 본 연구에서는 2012년부터 2021년까지 발생한 전체 산업재해와 프랜차이즈 산업재해에 대해 누적 빈도 분석을 수행하였다. 또한, 전체 산업재해와 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 비교분석을 수행하여 프랜차이즈 산업재해의 문제점을 분석하였다.

2019년 산업안전보건법(산안법) 개정으로 특수형태근로종사자(특고 근로자, 배달업무)의 산업재해가 일반 음식업 및 숙박업이 아닌 배달전문업체 (배달의민족, 생각대로, 바로고 등)으로 집계가 됨에 따라 본 용역에서 사용하는 산업재해 데이터의 신뢰성에 문제가 생겼다. 따라서 본 용역에서는 일반 산업재해 데이터와 교통사고를 제외한 산업재해 데이터를 분석하였다. 본 연구에서는 산업재해 데이터의 재해개요를 바탕으로 토픽 모델링을 통해 주요 사건에 대한 심층 분석을 수행하였다.

(3) 분석 요인

(A) 연도

- 연도는 2012년부터 2021년도까지 총 10년에 대한 산업재해를 대상으로 분석하였으며, 세부 항목은 다음과 같다.
 - 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021.

(B) 일선기관

- 일선기관은 30개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 서울, 서울남부, 서울동부, 경기, 경기동부, 경기북부, 경기서부, 경기중부, 고양파주, 인천, 강원, 강원동부, 충남, 충북, 충북북부, 대전/세종, 경남, 경남동부, 경북, 경북동부, 대구, 대구서부, 울산, 부산, 전북, 전북서부, 전남, 전남동부, 광주, 제주

(C) 규모

- 규모 10개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 5인 미만, 5인 ~ 9인, 10인 ~ 15인, 16인 ~ 29인, 30인 ~ 49인, 50인 ~ 99인, 100인 ~ 199인, 200인 ~ 299인, 300인 ~ 499인, 500인 이상

(D) 재해자구분

- 재해자구분 6개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 사고부상자, 질병이환자, 질병사망자, 업무상사고사망자, 그 외사고사망자

(E) 발생형태

- 발생형태 27개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 감전, 기타, 깔림·뒤집힘, 끼임, 넘어짐, 동물상해, 떨어짐, 무너짐, 물체에 맞음, 부딪힘, 분류불능, 불균형 및 무리한동작, 빠짐·익사, 사업장내 교통사고, 사업장외 교통사고, 산소결핍, 이상 온도 접촉, 작업관련질병(뇌심 등), 절단·베임·찔림, 직업병(진폐 제외), 진폐, 체육행사 등의 사고, 폭력행위, 폭발·파열, 해상항공 교통사고, 화재, 화학물질누출·접촉

(F) 기인물

- 기인물 12개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 건축물·구조물 및 표면, 교통수단, 기타기인물, 부품, 부속물 및 재료, 분류불능, 사람, 동·식물, 설비·기계, 용기, 용품, 가구 및 기구, 작업환경, 대기여건 등 자연현상, 해당없음, 화학물질 및 화학제품, 휴대용 및 인력용기계기구

(G) 국가

- 국가는 여러 개의 세부 항목 구성되어 있다.
 - 예시) 한국, 한국계 중국인, 중국, 태국, 베트남, 대만, 일본, 미국, 등등

(H) 연령대

- 연령대 14개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 18세 미만, 18세 ~ 24세, 25세 ~ 29세, 30세 ~ 34세, 35세 ~ 39세, 40세 ~ 44세, 45세 ~ 49세, 50세 ~ 54세, 55세 ~ 59세, 60세 ~ 64세, 65세 ~ 69세, 70세 ~ 74세, 75세 ~ 79세, 80세 이상

(I) 성별

- 성별 2개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 남, 여

(J) 근속기간

- 근속기간 세부 항목은 15개로 구성되어 있으며 다음과 같다.
 - 1개월 미만, 1개월 ~ 2개월 미만, 2개월 ~ 3개월 미만, 3개월 ~ 4개월 미만, 4개월 ~ 5개월 미만, 5개월 ~ 6개월 미만, 6개월 ~ 1년 미만, 1년 ~ 2년 미만, 2년 ~ 3년 미만, 3년 ~ 4년 미만, 4년 ~ 5년 미만, 5년 ~ 10년 미만, 10년 ~ 20년 미만,

20년 이상, 분류불능

(K) 발생시간

- 발생시간은 0시부터 23시까지 총 24개로 구성되어 있으며 세부 항목은 다음과 같다.
 - 0 (0시~1시), 1 (1시~2시), 2 (2시~3시), 3 (3시~4시), 4 (4시~5시), 5 (5시~6시), 6 (6시~7시), 7(7시~8시), 8 (8시~9시), 9 (9시~10시), 10 (10시~11시), 11 (11시~12시), 12 (12시~13시), 13 (13시~14시), 14 (14시~15시), 15 (15시~16시), 16 (16시~17시), 17 (17시~18시), 18 (18시~19시), 19 (19시~20시), 20 (20시~21시), 21 (21시~22시), 22 (22시~23시), 23 (23시~24시)

2) 분석 결과

(1) 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터 분석

〈표 IV-26〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 분석한 결과를 요약한 것을 보여준다.

〈표 IV-1〉 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황 요약

항목	산업재해 내용
(A) 업종	(교통사고 포함) 전문 배달업종(치킨, 피자, 패스트푸드)이 65%를 차지함 (교통사고 제외) 1위 항목이 치킨에서 패스트푸드로 변경됨
(B) 연도	(교통사고 포함) 2014년도까지 증가 후, 일정수치를 유지하고 있음 (교통사고 제외) 지속적으로 증가하고 있음

(C) 일선기관	(교통사고 포함·제외) 인구 밀집도와 유사한 결과를 보임
(D) 규모	(교통사고 포함·제외) 5인 미만, 5인~9인이 전체의 75% 이상을 차지하는데 이는 전체 산업재해에 비해 7%가량 증가된 수치
(E) 재해자구분	(교통사고 포함) 업무상사고사망자는 모두 교통사고로 인한 사망자임 (교통사고 포함·제외) 사고부상자는 발생형태와 유사한 분포를 보임
(F) 발생형태	(교통사고 포함) 사업장외 교통사고, 이상온도 접촉, 넘어짐이 상위 4개 항목이며, 85.2%를 차지함 (교통사고 제외) 사업장외 교통사고가 제외된 것 이외에는 빈도 변화는 없음
(G) 기인물	(교통사고 포함) 교통수단이 산업재해의 50%에 가까운 비율을 차지함 (교통사고 제외) 용기, 용품, 가구 및 기구, 설비 및 기계, 휴대용 기구 등 음식점 조리과 관련된 기인물이 높은 비율을 차지하며, 표면과 같은 넘어짐의 대상도 높은 비율을 차지함
(H) 국가	(교통사고 포함·제외) 한국인이 대부분을 차지하며, 한국계 중국인이 2위임. 그 밖의 국가는 산업재해 빈도가 매우 낮음
(I) 연령대	(교통사고 포함) 18세~24세 비율이 45.8%로 매우 높으며, 전체적으로 젊은 연령층의 산업재해율이 높음 (교통사고 제외) 18세~24세 비율이 37.1%로 조금 낮아졌으며, 45세~59세 사이의 비율이 조금 높아졌음
(J) 성별	(교통사고 포함) 남성이 여성보다 39.6% 높음 (교통사고 제외) 교통사고 포함 결과와 다르게 여성이 남성보다 15.6% 높음
(K) 근속기간	(교통사고 포함·제외) 비율의 차이는 있지만 두 경우 모두 1개월 미만, 1개월~2개월 미만, 6개월~1년 미만, 1년~2년 미만에 높은 산업재해 발생률을 보임
(L) 발생시간	(교통사고 포함) 퇴근 시간(18시)부터 자정까지 산업재해 발생량이 급격히 늘어남 (교통사고 제외) 근무 시간(09시)부터 자정까지 골고루 산업재해가 발생함

(A) 업종

〈표 IV-2〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 업종에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-1]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 업종에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 치킨, 피자, 패스트푸드와 같은 전문 배달업종이 65.1%를 차지하고 있다.

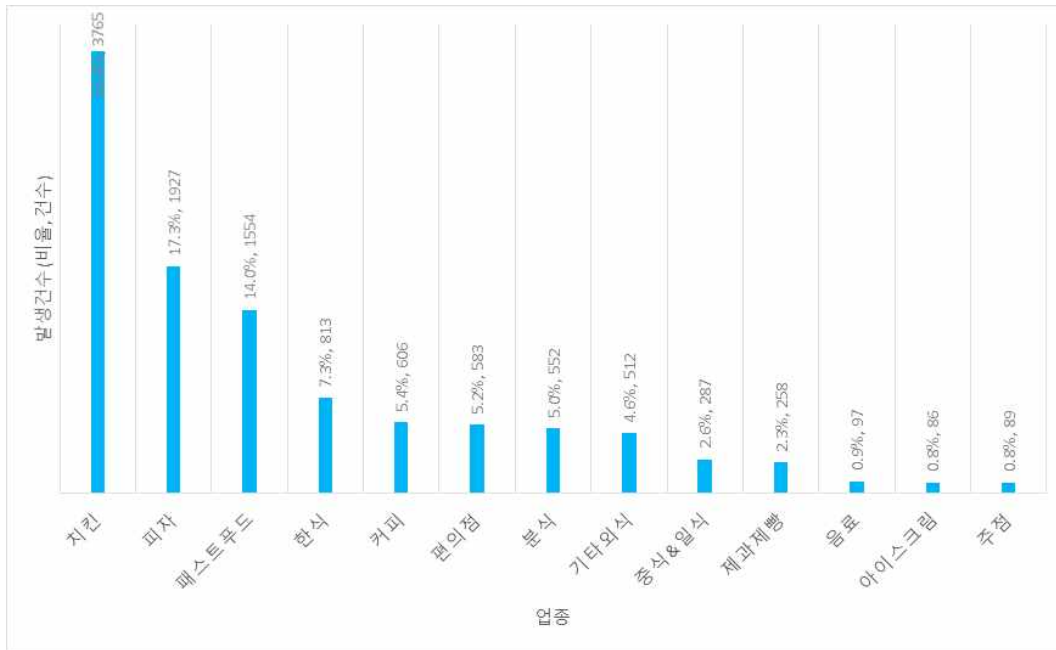
〈표 IV-3〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 업종에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-2]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 업종에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고가 제외된 법적용 프랜차이즈 산업재해는 1위 항목이 치킨에서 패스트푸드로 변경되었으며, 상위 3개 업종이 차지하는 비율이 44.1%로 감소하였다.

〈표 IV-2〉 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

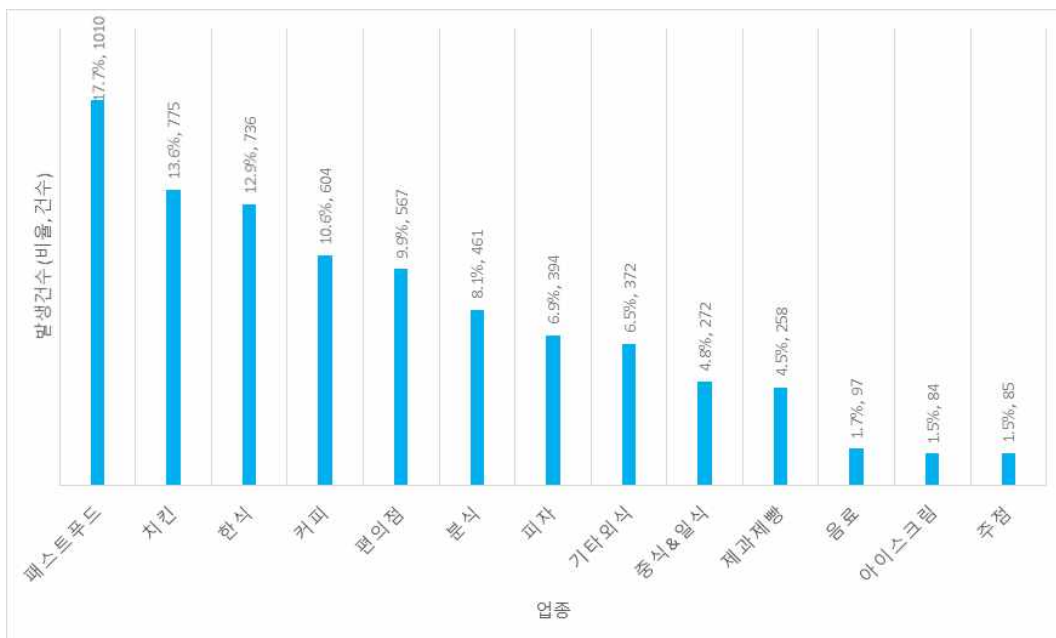
구분	빈도	비율
치킨	3765	33.8%
피자	1927	17.3%
패스트푸드	1554	14.0%
한식	813	7.3%
커피	606	5.4%
편의점	583	5.2%
분식	552	5.0%
기타외식	512	4.6%
중식&일식	287	2.6%
제과제빵	258	2.3%
음료	97	0.9%
아이스크림	86	0.8%
주점	89	0.8%
합계	11,129	100%

〈표 IV-3〉 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
패스트푸드	1010	17.7%
치킨	775	13.6%
한식	736	12.9%
커피	604	10.6%
편의점	567	9.9%
분식	461	8.1%
피자	394	6.9%
기타외식	372	6.5%
중식&일식	272	4.8%
제과제빵	258	4.5%
음료	97	1.7%
아이스크림	84	1.5%
주점	85	1.5%
합계	5,715	100%



[그림 IV-1] 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-2] 업종에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(B) 연도

〈표 IV-4〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 연도에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-3]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연도에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 전반적으로 법적용 프랜차이즈 산업재해는 2014년도까지 증가한 후 일정수치를 유지하고 있다.

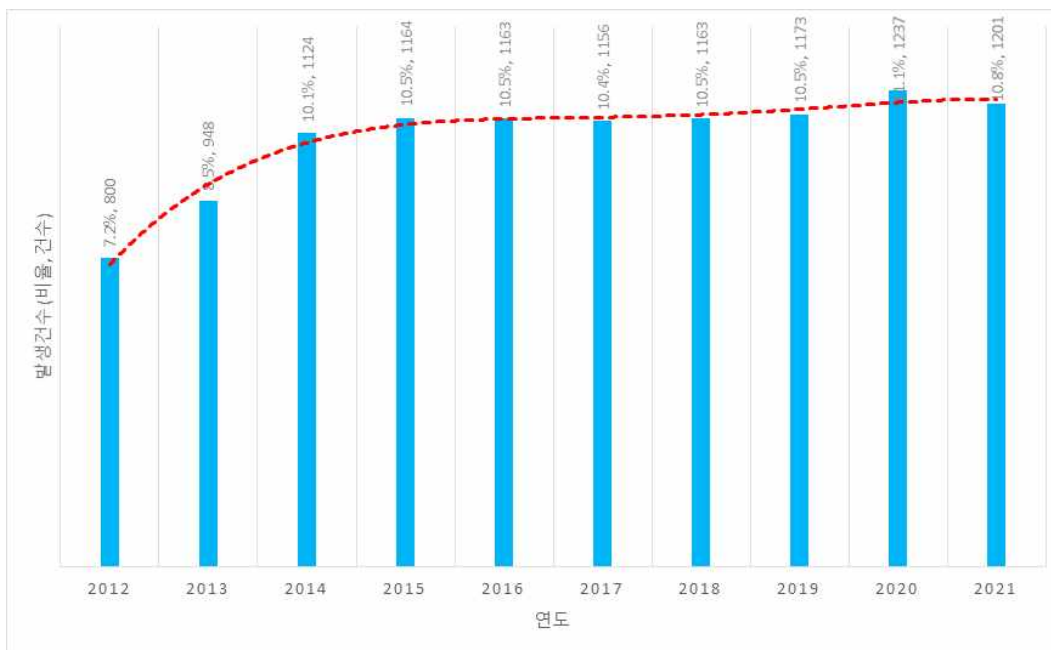
〈표 IV-5〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 연도에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-4]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연도에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 포함했을 때와 다르게 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해는 지속적으로 증가하는 추세이다.

〈표 IV-4〉 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

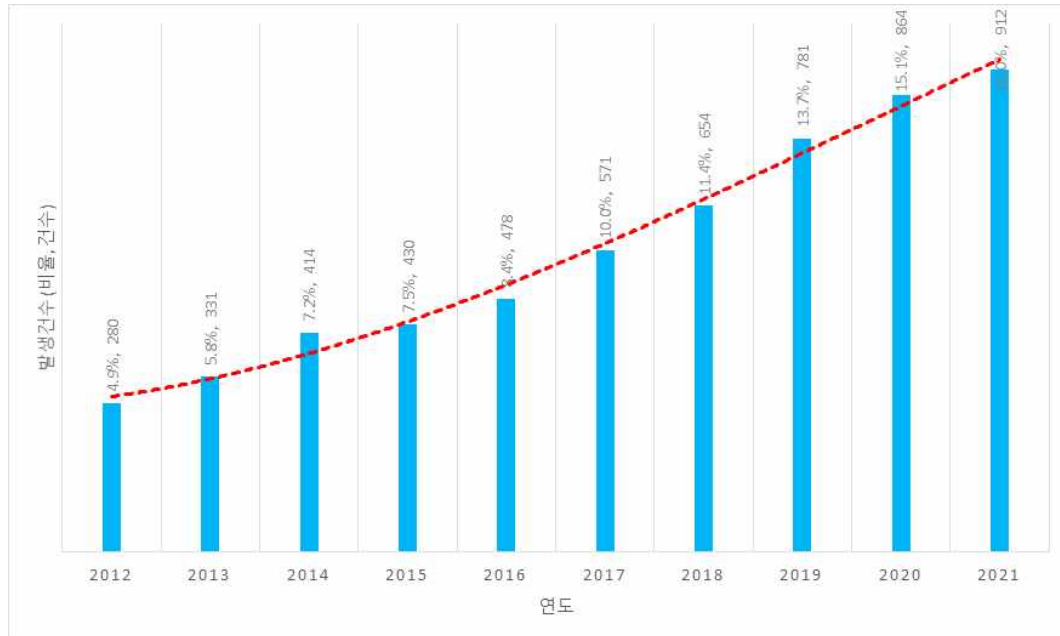
구분	빈도	비율
2012	800	7.2%
2013	948	8.5%
2014	1124	10.1%
2015	1164	10.5%
2016	1163	10.5%
2017	1156	10.4%
2018	1163	10.5%
2019	1173	10.5%
2020	1237	11.1%
2021	1201	10.8%
합계	11,129	100%

〈표 IV-5〉 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
2012	280	4.9%
2013	331	5.8%
2014	414	7.2%
2015	430	7.5%
2016	478	8.4%
2017	571	10.0%
2018	654	11.4%
2019	781	13.7%
2020	864	15.1%
2021	912	16.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-3] 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-4] 연도에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(C) 일선기관

〈표 IV-6〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 일선기관에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-5]는 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 일선기관에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 지역별로 인구수가 많이 거주하는 서울, 경기, 인천, 부산 순서로 많이 발생했다.

〈표 IV-7〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 일선기관에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-6]은 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 일선기관에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외했을 때 법적용 프랜차이즈 산업재해는 교통사고를 포함했을 때와 차이가 없다.

〈표 IV-6〉 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

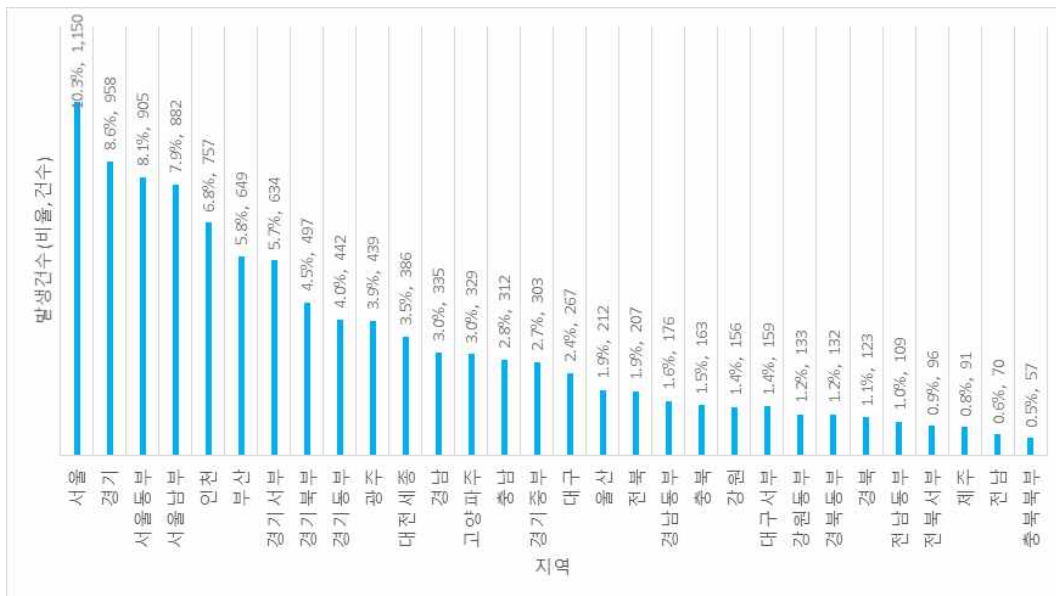
구분	빈도	비율
서울	1150	10.3%
경기	958	8.6%
서울동부	905	8.1%
서울남부	882	7.9%
인천	757	6.8%
부산	649	5.8%
경기서부	634	5.7%
경기북부	497	4.5%
경기동부	442	4.0%
광주	439	3.9%
대전세종	386	3.5%
경남	335	3.0%
고양파주	329	3.0%
충남	312	2.8%
경기중부	303	2.7%
대구	267	2.4%
울산	212	1.9%
전북	207	1.9%
경남동부	176	1.6%
충북	163	1.5%
강원	156	1.4%
대구서부	159	1.4%
강원동부	133	1.2%
경북동부	132	1.2%
경북	123	1.1%
전남동부	109	1.0%
전북서부	96	0.9%

제주	91	0.8%
전남	70	0.6%
충북북부	57	0.5%
합계	11,129	100%

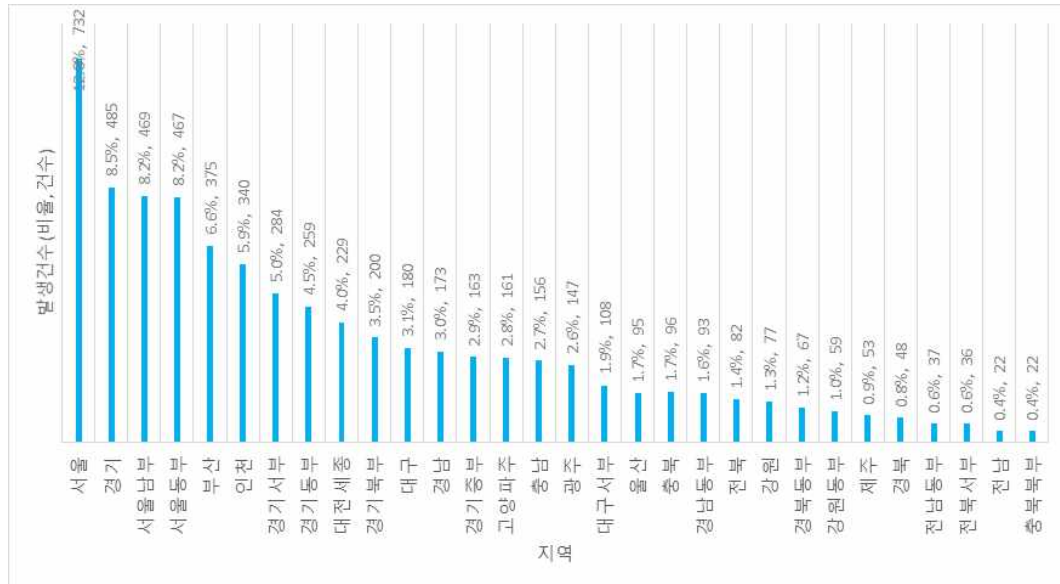
〈표 IV-7〉 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

구분	빈도	비율
서울	732	12.8%
경기	485	8.5%
서울남부	469	8.2%
서울동부	467	8.2%
부산	375	6.6%
인천	340	5.9%
경기서부	284	5.0%
경기동부	259	4.5%
대전세종	229	4.0%
경기북부	200	3.5%
대구	180	3.1%
경남	173	3.0%
경기중부	163	2.9%
고양파주	161	2.8%
충남	156	2.7%
광주	147	2.6%
대구서부	108	1.9%
울산	95	1.7%
충북	96	1.7%
경남동부	93	1.6%

전북	82	1.4%
강원	77	1.3%
경북동부	67	1.2%
강원동부	59	1.0%
제주	53	0.9%
경북	48	0.8%
전남동부	37	0.6%
전북서부	36	0.6%
전남	22	0.4%
충북북부	22	0.4%
합계	5,715	100%



[그림 IV-5] 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-6] 일선기관에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

(D) 규모

〈표 IV-8〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 규모에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-7]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 규모에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 5인 미만의 비중이 전체 산업재해보다 10%가량 늘어났다.

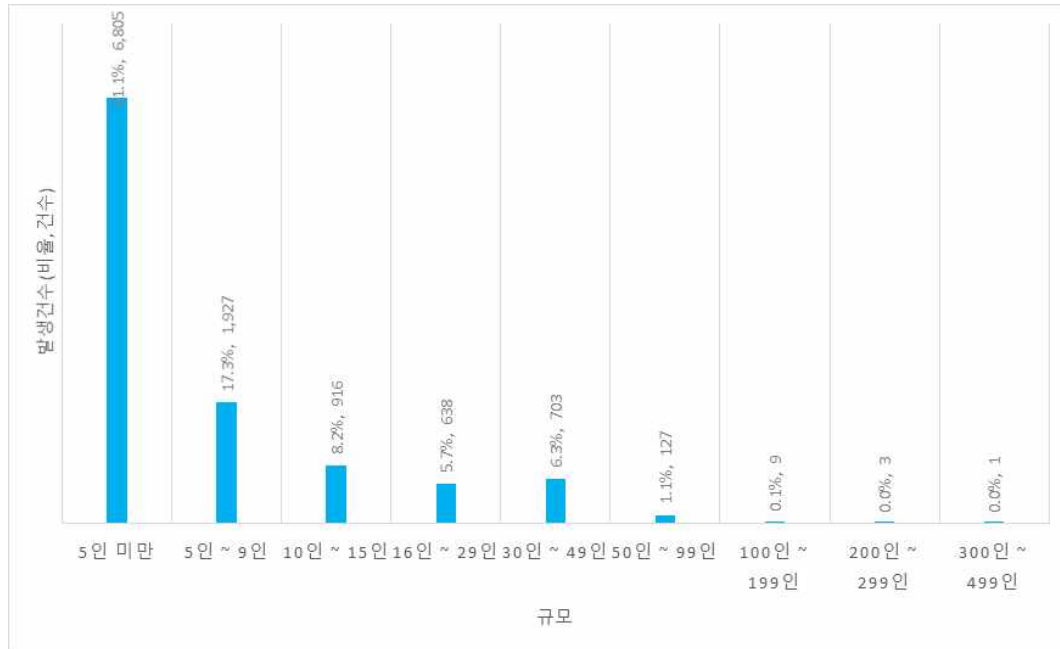
〈표 IV-9〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해에서 교통사고가 제외된 데이터를 대상으로 규모에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-8]은 교통사고가 제외된 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 규모에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 5인 미만에서 산업재해 비율이 교통사고가 포함된 법적용 프랜차이즈 산업재해보다 조금 줄어들고, 5인~9인의 비율이 조금 늘었다.

〈표 IV-8〉 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

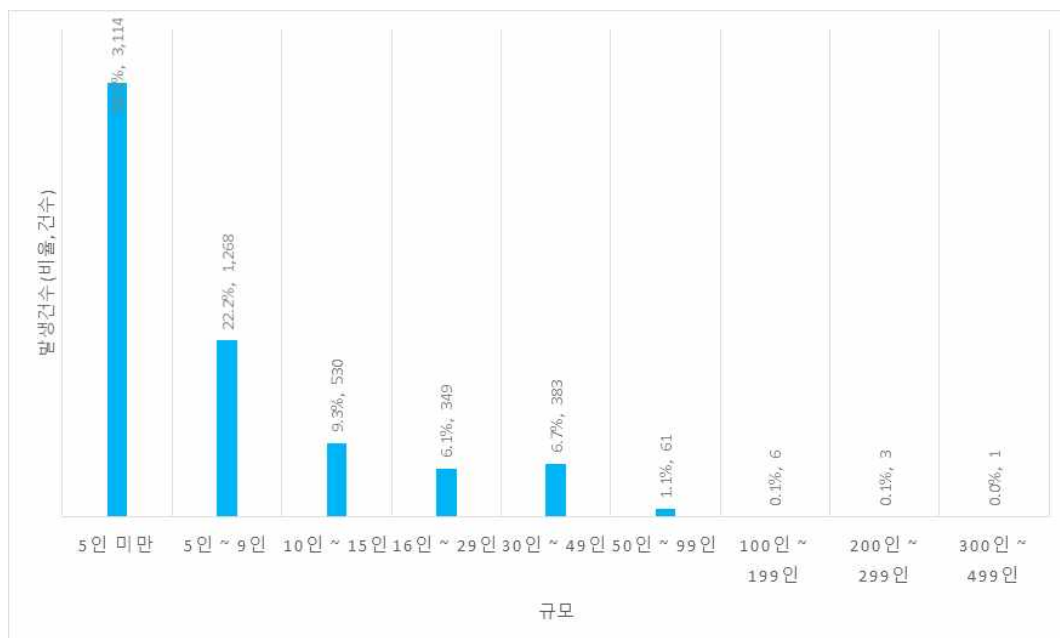
구분	빈도	비율
5인 미만	6,805	61.1%
5인 ~ 9인	1,927	17.3%
10인 ~ 15인	916	8.2%
16인 ~ 29인	638	5.7%
30인 ~ 49인	703	6.3%
50인 ~ 99인	127	1.1%
100인 ~ 199인	9	0.1%
200인 ~ 299인	3	0.0%
300인 ~ 499인	1	0.0%
합계	11,129	100%

〈표 IV-9〉 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
5인 미만	3,114	54.5%
5인 ~ 9인	1,268	22.2%
10인 ~ 15인	530	9.3%
16인 ~ 29인	349	6.1%
30인 ~ 49인	383	6.7%
50인 ~ 99인	61	1.1%
100인 ~ 199인	6	0.1%
200인 ~ 299인	3	0.1%
300인 ~ 499인	1	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-7] 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-8] 규모에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(E) 재해자 구분

〈표 IV-10〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 재해자구분에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-9]는 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 재해자구분에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 대부분 산업재해는 사고부상자가 차지하고 있으며, 업무상사고사망자가 87명이었다.

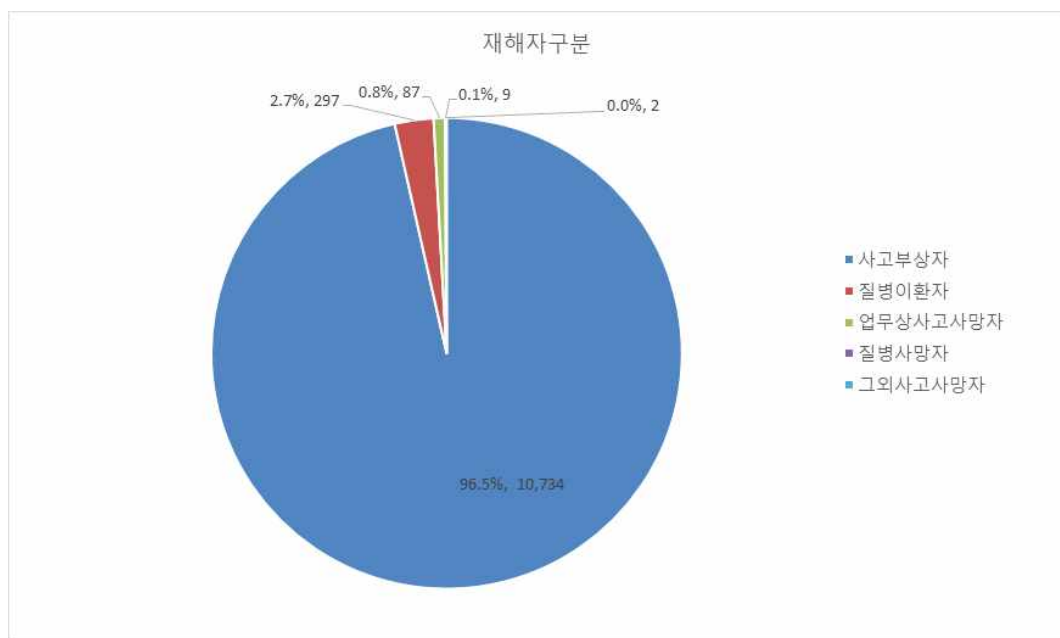
〈표 IV-11〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 재해자구분에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-10]은 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 재해자구분에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 데이터에서는 업무상사고사망자가 0명이었다. 이는 업무상사고사망자가 모두 교통사고에 의한 사망자였음을 알 수 있다.

〈표 IV-10〉 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

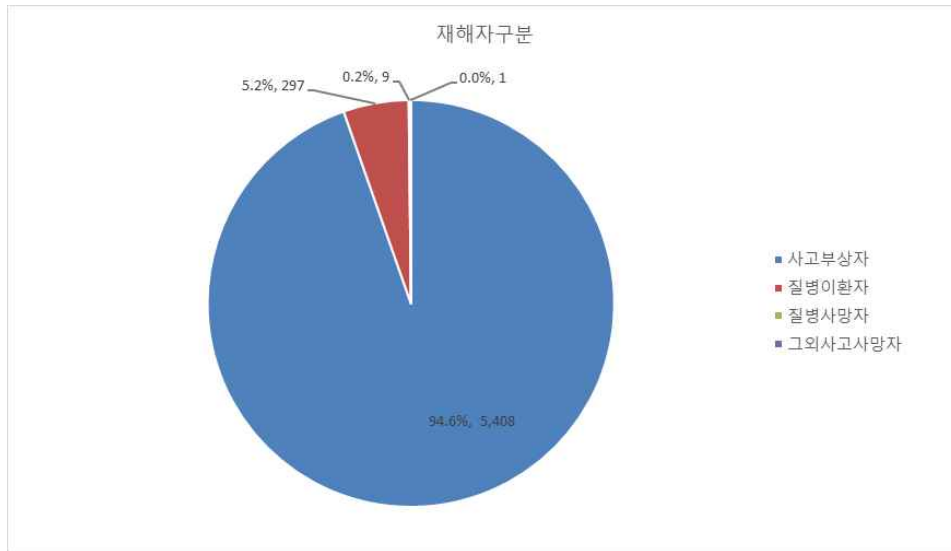
구분	빈도	비율
사고부상자	10,734	96.5%
질병이환자	297	2.7%
질병사망자	9	0.8%
업무상사고사망자	87	0.1%
그 외 사망자	2	0.0%
합계	11,129	100%

〈표 IV-11〉 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

구분	빈도	비율
사고부상자	5,408	94.6%
질병이환자	297	5.2%
질병사망자	9	0.2%
업무상사고사망자	0	0.0%
그 외 사망자	1	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-9] 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-10] 재해자구분에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(F) 발생형태

〈표 IV-12〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 발생형태에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-11]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생형태에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 사업장외 교통사고, 이상온도 접촉, 넘어짐 순으로 발생했으며, 상위 4개 항목이 전체의 85.2%를 차지하고 있다.

〈표 IV-13〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 발생형태에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-12]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생형태에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터는 1순위였던 사업장외 교통사고만 제외된 것 이외에 다른 항목은 동일하다.

〈표 IV-12〉 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

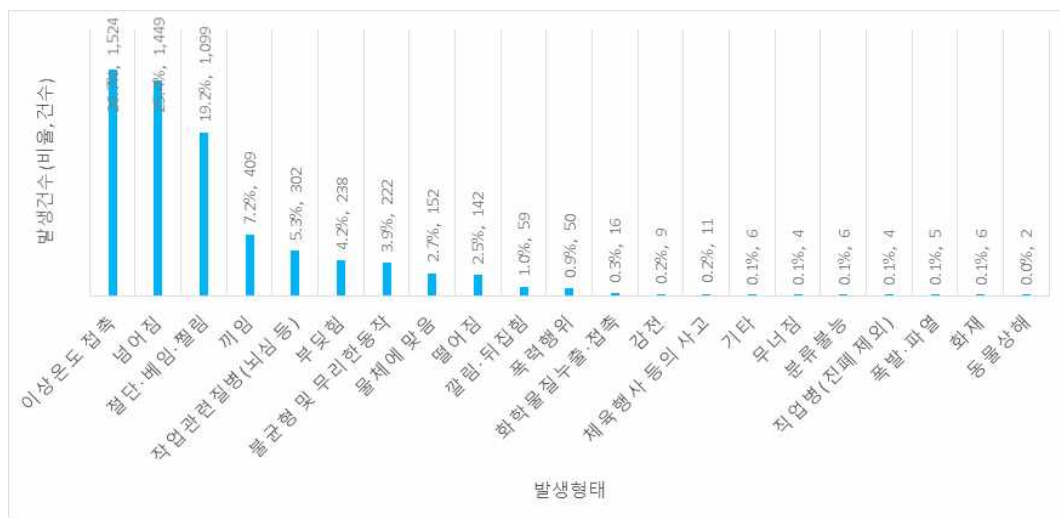
구분	빈도	비율
사업장외 교통사고	5411	48.6%
이상온도 접촉	1524	13.7%
넘어짐	1449	13.0%
절단·베임·찔림	1099	9.9%
끼임	409	3.7%
작업관련질병(뇌심 등)	302	2.7%
부딪힘	238	2.1%
불균형 및 무리한 동작	222	2.0%
물체에 맞음	152	1.4%
떨어짐	142	1.3%
갈림·뒤집힘	59	0.5%
폭력행위	50	0.4%
감전	9	0.1%
기타	6	0.1%
분류불능	6	0.1%
체육행사 등의 사고	11	0.1%
화재	6	0.1%
화학물질누출·접촉	16	0.1%
동물상해	2	0.0%
무너짐	4	0.0%
사업장내 교통사고	3	0.0%
직업병(진폐 제외)	4	0.0%
폭발·파열	5	0.0%
합계	11,129	100%

〈표 IV-13〉 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

구분	빈도	비율
이상온도 접촉	1524	26.7%
넘어짐	1449	25.4%
절단·베임·찢림	1099	19.2%
끼임	409	7.2%
작업관련질병(뇌심 등)	302	5.3%
부딪힘	238	4.2%
불균형 및 무리한 동작	222	3.9%
물체에 맞음	152	2.7%
떨어짐	142	2.5%
갈림·뒤집힘	59	1.0%
폭력행위	50	0.9%
화학물질누출·접촉	16	0.3%
감전	9	0.2%
체육행사 등의 사고	11	0.2%
기타	6	0.1%
무너짐	4	0.1%
분류불능	6	0.1%
직업병(진폐 제외)	4	0.1%
폭발·파열	5	0.1%
화재	6	0.1%
동물상해	2	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-11] 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-12] 발생형태에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

〈표 IV-14〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 재해자구분에 따른 발생형태를 교차분석을 수행했다. 사고부상자는 발생형태와 동일한 분포를 띄고 있지만, 업무상사고사망자는 사업장의 교통사고에서만 발생했다. 또한 그 외 사고사망자는 사업장의 교통사고와 폭력행위에서만 각 1건씩 발생했다.

〈표 IV-15〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 재해자구분에 따른 발생형태를 교차분석을 수행했다. 사고부상자, 업무상사고사망자, 그 외 사고사망자는 법적용 프랜차이즈 산업재해에서 사업장의 교통사고와 사업장내 교통사고만 제외된 것 이외에 차이는 없다.

〈표 IV-14〉 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로
재해자구분에 따른 발생형태 교차분석

구분	빈도					합계
	사고부상자	질병이환자	업무상 사고사망자	질병사망자	그외사고 사망자	
사업장외 교통사고	5,323	0	87	0	1	5,411
이상온도 접촉	1,524	0	0	0	0	1,524
넘어짐	1,449	0	0	0	0	1,449
절단·베임·찔림	1,099	0	0	0	0	1,099
끼임	409	0	0	0	0	409
작업관련질병 (뇌심 등)	0	293	0	9	0	302
부딪힘	238	0	0	0	0	238
불균형 및 무리한 동작	222	0	0	0	0	222
물체에 맞음	152	0	0	0	0	152
떨어짐	142	0	0	0	0	142
칼림·뒤집힘	59	0	0	0	0	59

폭력행위	49	0	0	0	1	50
화학물질누출·접촉	16	0	0	0	0	16
체육행사 등의 사고	11	0	0	0	0	11
감전	9	0	0	0	0	9
기타	6	0	0	0	0	6
분류불능	6	0	0	0	0	6
화재	6	0	0	0	0	6
폭발·파열	5	0	0	0	0	5
무너짐	4	0	0	0	0	4
직업병 (진폐 제외)	0	4	0	0	0	4
사업장내 교통사고	3	0	0	0	0	3
동물상해	2	0	0	0	0	2
합계	10,734	297	87	9	2	11,129

〈표 IV-15〉 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)를 대상으로
재해자구분에 따른 발생형태 교차분석

구분	빈도					합계
	사고부상자	질병이환자	업무상 사고사망자	질병사망자	그 외사고 사망자	
이상온도 접촉	1,524	0	0	0	0	1,524
넘어짐	1,449	0	0	0	0	1,449
절단·베임·찔림	1,099	0	0	0	0	1,099
끼임	409	0	0	0	0	409
작업관련질병 (뇌심 등)	0	293	0	9	0	302
부딪힘	238	0	0	0	0	238
불균형 및 무리한동작	222	0	0	0	0	222

물체에 맞음	152	0	0	0	0	152
떨어짐	142	0	0	0	0	142
깔림·뒤집힘	59	0	0	0	0	59
폭력행위	49	0	0	0	1	50
화학물질누출· 접촉	16	0	0	0	0	16
체육행사 등의 사고	11	0	0	0	0	11
감전	9	0	0	0	0	9
기타	6	0	0	0	0	6
분류불능	6	0	0	0	0	6
화재	6	0	0	0	0	6
폭발·파열	5	0	0	0	0	5
무너짐	4	0	0	0	0	4
직업병 (진폐 제외)	0	4	0	0	0	4
동물상해	2	0	0	0	0	2
합계	5,408	297	0	9	1	5,715

(G) 기인물

〈표 IV-16〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 기인물에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-13]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 기인물에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 기인물로는 교통수단이 50%에 가까운 비중을 차지했으며 이는 발생형태의 사업장외 교통수단과 연계되어 있음을 알 수 있다.

〈표 IV-17〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 기인물에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-14]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이

터를 대상으로 기인물에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해와 비교했을 때, 교통사고 항목이 제외된 것 이외에 큰 차이는 없다.

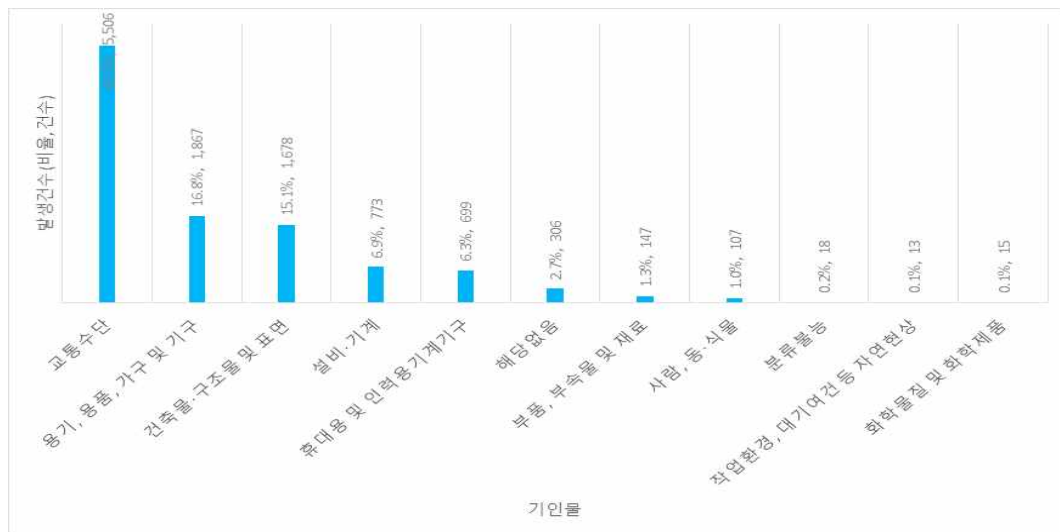
〈표 IV-16〉 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

구분	빈도	비율
교통수단	5506	49.5%
용기, 용품, 가구 및 기구	1867	16.8%
건축물·구조물 및 표면	1678	15.1%
설비·기계	773	6.9%
휴대용 및 인력용기계기구	699	6.3%
해당 없음	306	2.7%
부품, 부속물 및 재료	147	1.3%
사람, 동·식물	107	1.0%
분류불능	18	0.2%
작업환경, 대기여건 등 자연현상	13	0.1%
화학물질 및 화학제품	15	0.1%
합계	11,129	100%

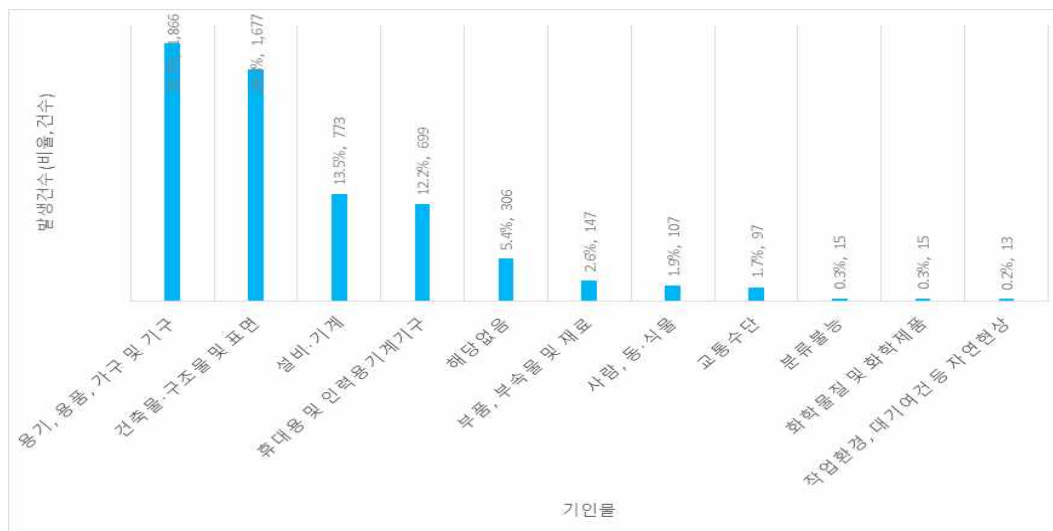
〈표 IV-17〉 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
용기, 용품, 가구 및 기구	1866	32.7%
건축물·구조물 및 표면	1677	29.3%
설비·기계	773	13.5%
휴대용 및 인력용기계기구	699	12.2%
해당 없음	306	5.4%
부품, 부속물 및 재료	147	2.6%
사람, 동·식물	107	1.9%

교통수단	97	1.7%
분류불능	15	0.3%
화학물질 및 화학제품	15	0.3%
작업환경, 대기여건 등 자연현상	13	0.2%
합계	5,715	100%



[그림 IV-13] 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-14] 기인물에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(H) 국가

〈표 IV-18〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 국가에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-15]는 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 국가에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 한국인이 압도적으로 많으며, 그 외에 한국어가 가능한 한국계 중국인이 약간의 비중을 차지하고 있다.

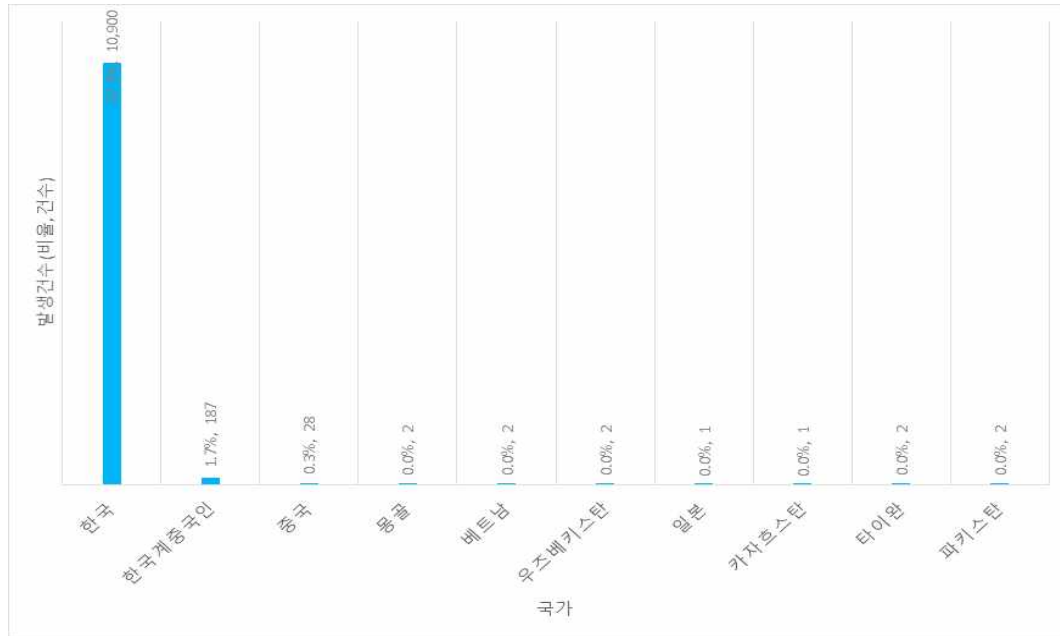
〈표 IV-19〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 국가에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-16]은 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 국가에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외하더라도 법적용 프랜차이즈 산업재해와 구성 비율이 크게 다르지 않다.

〈표 IV-18〉 국가에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

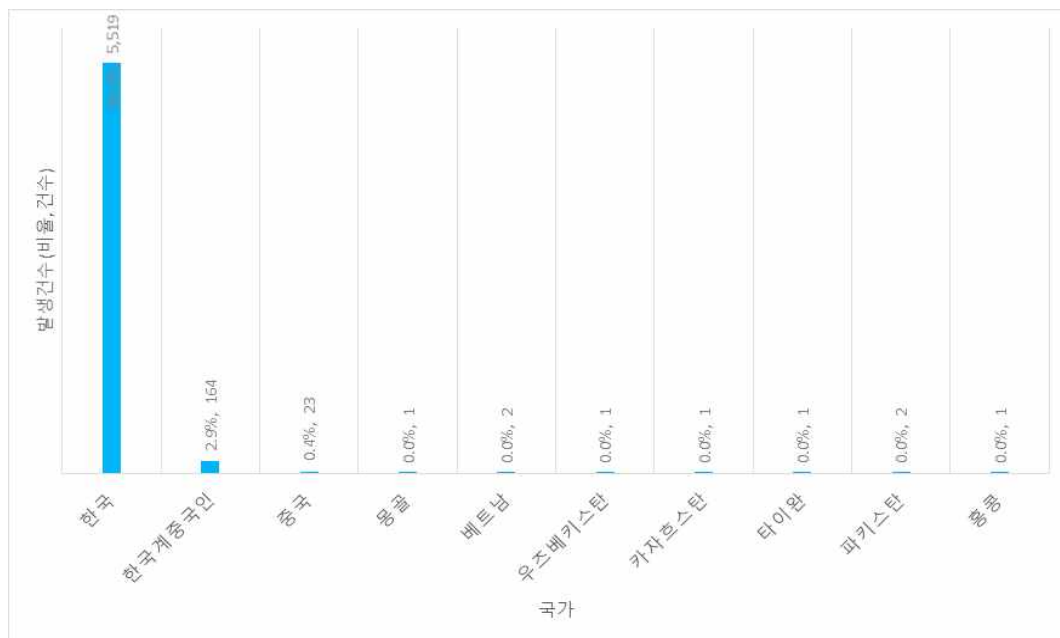
구분	빈도	비율
한국	10,900	97.9%
한국계중국인	187	1.7%
중국	28	0.3%
몽골	2	0.0%
베트남	2	0.0%
우즈베키스탄	2	0.0%
일본	1	0.0%
카자흐스탄	1	0.0%
타이완	2	0.0%
파키스탄	2	0.0%
합계	11,127	100%

〈표 IV-19〉 국가에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
한국	5519	96.6%
한국계중국인	164	2.9%
중국	23	0.4%
몽골	1	0.0%
베트남	2	0.0%
우즈베키스탄	1	0.0%
카자흐스탄	1	0.0%
타이완	1	0.0%
파키스탄	2	0.0%
홍콩	1	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-15] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-16] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(I) 연령대

〈표 IV-20〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 연령대에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-17]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연령대에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 프랜차이즈 산업 특성상 젊은 아르바이트생이 많이 근무하기 때문에 18세~24세가 45.8%로 높은 비중을 차지하고 있다.

〈표 IV-21〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 연령대에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-18]은 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연령대에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터는 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터와 비교했을 때 18세~24세의 비중이 줄어든 것 이외에 큰 차이는 없다.

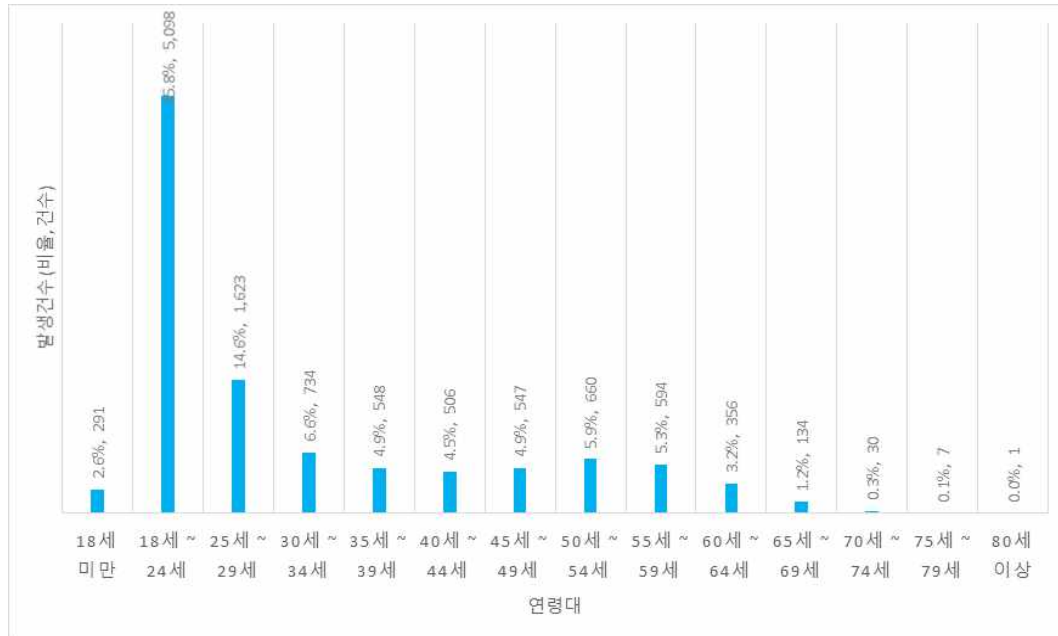
〈표 IV-20〉 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

구분	빈도	비율
18세 미만	291	2.6%
18세 ~ 24세	5098	45.8%
25세 ~ 29세	1623	14.6%
30세 ~ 34세	734	6.6%
35세 ~ 39세	548	4.9%
40세 ~ 44세	506	4.5%
45세 ~ 49세	547	4.9%
50세 ~ 54세	660	5.9%
55세 ~ 59세	594	5.3%
60세 ~ 64세	356	3.2%
65세 ~ 69세	134	1.2%

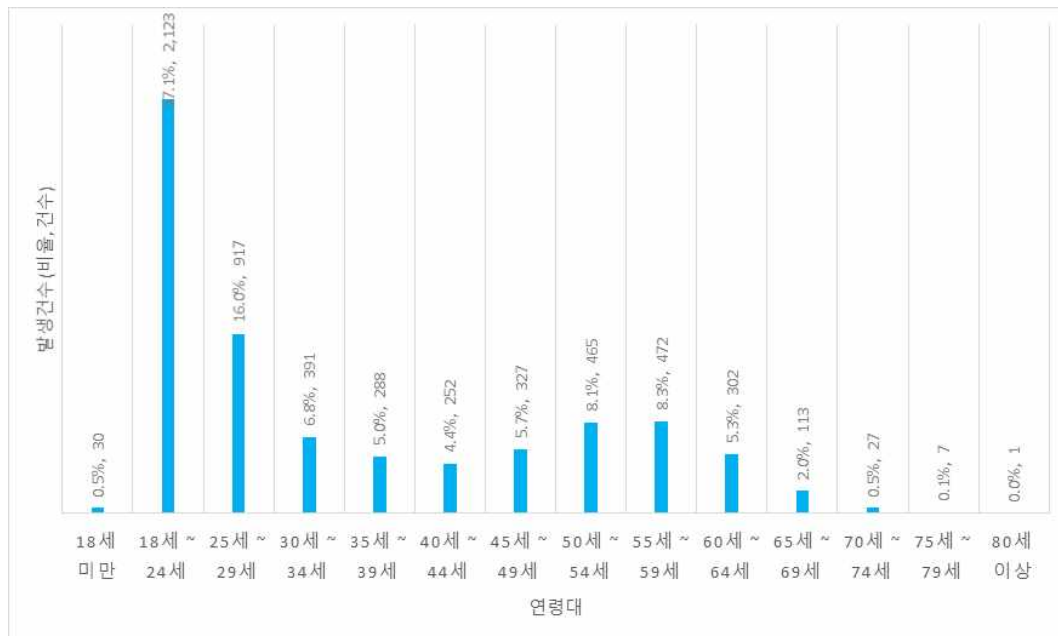
70세 ~ 74세	30	0.3%
75세 ~ 79세	7	0.1%
80세 이상	1	0.0%
합계	11,129	100%

〈표 IV-21〉 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
18세 미만	30	0.5%
18세 ~ 24세	2123	37.1%
25세 ~ 29세	917	16.0%
30세 ~ 34세	391	6.8%
35세 ~ 39세	288	5.0%
40세 ~ 44세	252	4.4%
45세 ~ 49세	327	5.7%
50세 ~ 54세	465	8.1%
55세 ~ 59세	472	8.3%
60세 ~ 64세	302	5.3%
65세 ~ 69세	113	2.0%
70세 ~ 74세	27	0.5%
75세 ~ 79세	7	0.1%
80세 이상	1	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-17] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-18] 연령대에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(J) 성별

〈표 IV-22〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 성별에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-19]는 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 성별에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 남성이 여성보다 4,411건 많은 산업재해 발생을 나타낸다.

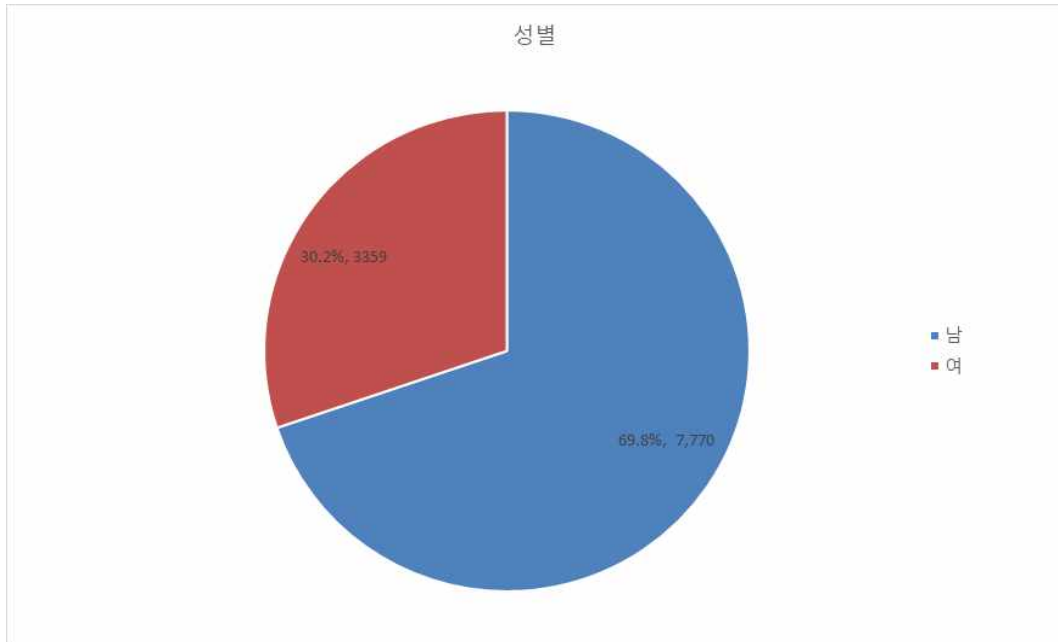
〈표 IV-23〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 성별에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-20]은 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 성별에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터에서 남성이 여성보다 895건 적은 산업재해 발생을 나타낸다. 이 결과는 교통사고는 대부분 남성임을 나타낸다.

〈표 IV-22〉 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

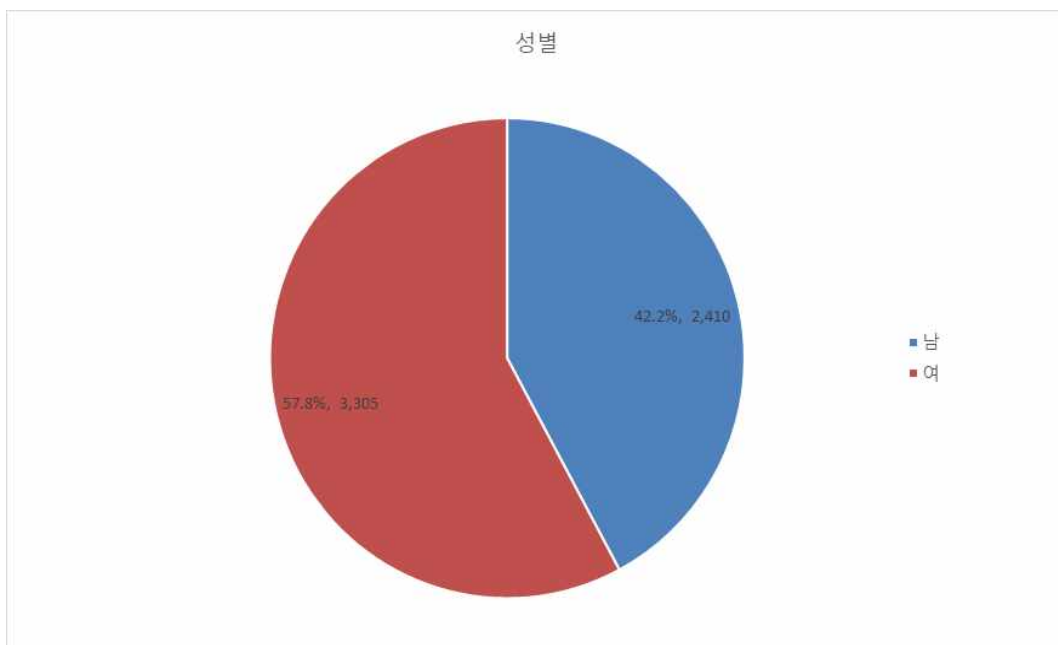
구분	빈도	비율
남	7,770	69.8%
여	3,359	30.2%
합계	11,129	100%

〈표 IV-23〉 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

구분	빈도	비율
남	2,410	42.2%
여	3,305	57.8%
합계	5,715	100%



[그림 IV-19] 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-20] 성별에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(K) 근속기간

〈표 IV-24〉는 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 근속기간에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-21]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 근속기간에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 근속기간이 짧은 1개월 미만과 근무에 숙련되어 방심하기 쉬운 6개월~2년 사이에 많이 발생했다.

〈표 IV-25〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 근속기간에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-22]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 근속기간에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 데이터는 전체 산업재해 데이터와 비슷하지만, 1개월 미만에서 9%가량 감소한 특이사항이 있다.

〈표 IV-24〉 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

구분	빈도	비율
1개월 미만	3,979	35.8%
1개월 ~ 2개월 미만	1,545	13.9%
2개월 ~ 3개월 미만	997	9.0%
3개월 ~ 4개월 미만	728	6.5%
4개월 ~ 5개월 미만	493	4.4%
5개월 ~ 6개월 미만	418	3.8%
6개월 ~ 1년 미만	1,356	12.2%
1년 ~ 2년 미만	884	7.9%
2년 ~ 3년 미만	344	3.1%
3년 ~ 4년 미만	157	1.4%
4년 ~ 5년 미만	78	0.7%
5년 ~ 10년 미만	119	1.1%

10년 ~ 20년 미만	28	0.2%
20년 이상	2	0.0%
합계	11,129	100%

〈표 IV-25〉 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

구분	빈도	비율
1개월 미만	1,511	26.4%
1개월 ~ 2개월 미만	715	12.5%
2개월 ~ 3개월 미만	498	8.7%
3개월 ~ 4개월 미만	385	6.7%
4개월 ~ 5개월 미만	285	5.0%
5개월 ~ 6개월 미만	253	4.4%
6개월 ~ 1년 미만	884	15.5%
1년 ~ 2년 미만	640	11.2%
2년 ~ 3년 미만	262	4.6%
3년 ~ 4년 미만	112	2.0%
4년 ~ 5년 미만	61	1.1%
5년 ~ 10년 미만	88	1.5%
10년 ~ 20년 미만	20	0.4%
20년 이상	1	0.0%
합계	5,715	100%



[그림 IV-21] 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-22] 근속기간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(L) 발생시간

〈표 IV-26〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해를 대상으로 발생시간에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-23]은 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생시간에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 저녁식사 및 야식 시간대인 18시부터 24시까지 7%~10%대의 높은 산업재해 발생을 보였다.

〈표 IV-27〉은 법적용 프랜차이즈 산업재해 중에서 교통사고를 제외한 데이터를 대상으로 발생시간에 따라 빈도분석을 수행했다. [그림 IV-24]는 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생시간에 따른 빈도와 비율을 도표로 표시한 것을 보여준다. 교통사고를 제외한 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터는 전체 산업재해 데이터와 유사한 패턴을 보인다. 일과 시간대부터 야식 시간대까지 4% ~ 6%의 균일한 산업재해 발생을 보이는 특징이 있다.

〈표 IV-26〉 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황

구분	빈도	비율
00 (00시 ~ 01시)	347	3.1%
01 (01시 ~ 02시)	161	1.4%
02 (02시 ~ 03시)	121	1.1%
03 (03시 ~ 04시)	85	0.8%
04 (04시 ~ 05시)	69	0.6%
05 (05시 ~ 06시)	52	0.5%
06 (06시 ~ 07시)	69	0.6%
07 (07시 ~ 08시)	81	0.7%
08 (08시 ~ 09시)	135	1.2%
09 (09시 ~ 10시)	262	2.4%

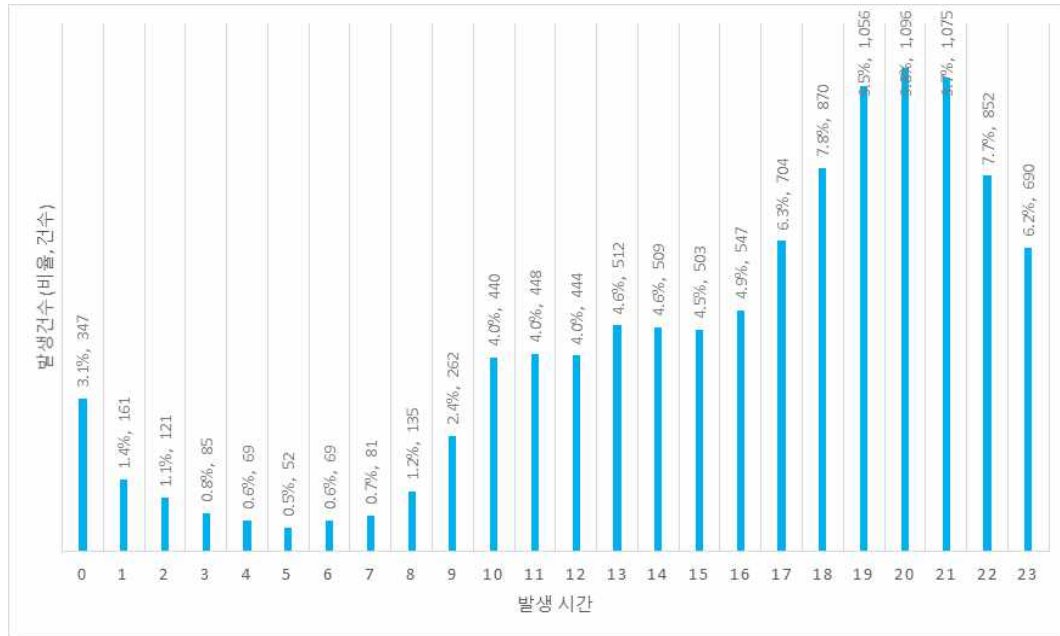
10 (10시 ~ 11시)	440	4.0%
11 (11시 ~ 12시)	448	4.0%
12 (12시 ~ 13시)	444	4.0%
13 (13시 ~ 14시)	512	4.6%
14 (14시 ~ 15시)	509	4.6%
15 (15시 ~ 16시)	503	4.5%
16 (16시 ~ 17시)	547	4.9%
17 (17시 ~ 18시)	704	6.3%
18 (18시 ~ 19시)	870	7.8%
19 (19시 ~ 20시)	1056	9.5%
20 (20시 ~ 21시)	1096	9.8%
21 (21시 ~ 22시)	1075	9.7%
22 (22시 ~ 23시)	852	7.7%
23 (23시 ~ 24시)	690	6.2%
합계	11,128	100%

〈표 IV-27〉 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외)
발생 현황

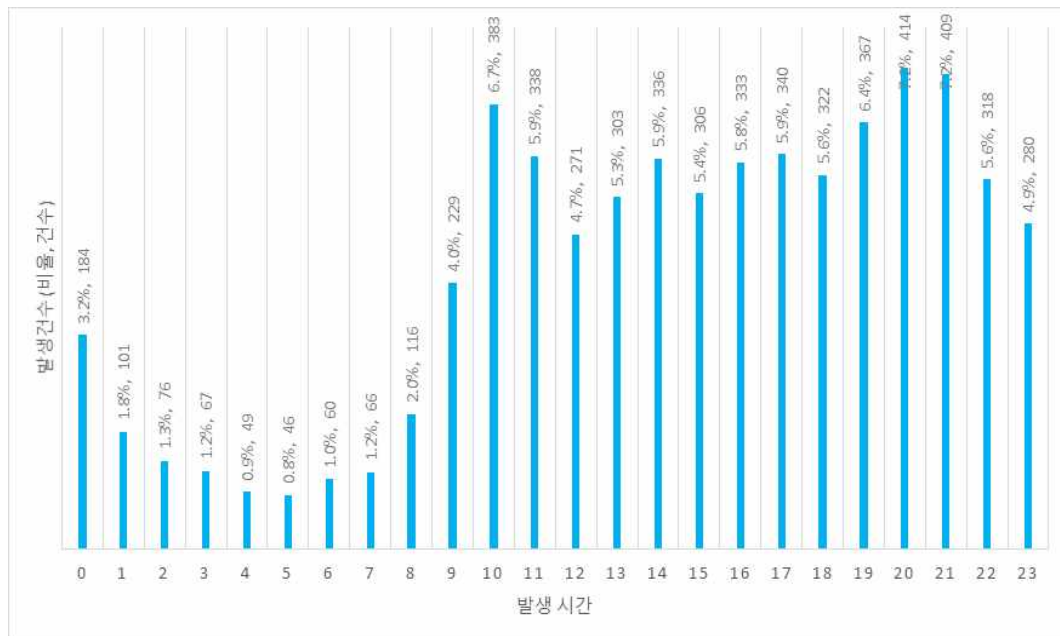
구분	빈도	비율
00 (00시 ~ 01시)	184	3.2%
01 (01시 ~ 02시)	101	1.8%
02 (02시 ~ 03시)	76	1.3%
03 (03시 ~ 04시)	67	1.2%
04 (04시 ~ 05시)	49	0.9%
05 (05시 ~ 06시)	46	0.8%
06 (06시 ~ 07시)	60	1.0%
07 (07시 ~ 08시)	66	1.2%

IV. 산업재해 보고서 분석

08 (08시 ~ 09시)	116	2.0%
09 (09시 ~ 10시)	229	4.0%
10 (10시 ~ 11시)	383	6.7%
11 (11시 ~ 12시)	338	5.9%
12 (12시 ~ 13시)	271	4.7%
13 (13시 ~ 14시)	303	5.3%
14 (14시 ~ 15시)	336	5.9%
15 (15시 ~ 16시)	306	5.4%
16 (16시 ~ 17시)	333	5.8%
17 (17시 ~ 18시)	340	5.9%
18 (18시 ~ 19시)	322	5.6%
19 (19시 ~ 20시)	367	6.4%
20 (20시 ~ 21시)	414	7.2%
21 (21시 ~ 22시)	409	7.2%
22 (22시 ~ 23시)	318	5.6%
23 (23시 ~ 24시)	280	4.9%
합계	5,714	100%



[그림 IV-23] 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 발생 현황



[그림 IV-24] 발생시간에 따른 법적용 프랜차이즈 산업재해 (교통사고 제외) 발생 현황

(2) 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터 비교분석

2019년 산업안전보건법 개정으로 특수형태근로종사자의 산업재해가 배달 전문업체로 집계가 됨에 따라 2019년 이후 산업재해 데이터의 교통사고 산업재해의 빈도가 줄었다. 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 공정한 비교분석하기 위해 교통사고 산업재해를 제외하고 분석했다. <표 IV-28>은 전체 산업재해와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 비교 분석한 결과를 요약한 것을 보여준다. 여기서 전체 산업재해는 도소매·음식·숙박업을 의미한다.

〈표 IV-28〉 전체 산업재해와 법적용 프랜차이즈 산업재해 비교분석 요약

항목	산업재해 비교 내용
(A) 연도	전체 산업재해는 2012년~2017년에 소폭 증가한 후, 2018년도에 크게 증가함. 이후 다시 소폭 증가하는 추세임. 프랜차이즈 산업재해는 빈도수가 전체 산업재해와 비교해 절대적으로 적지만, 2012년부터 지속적으로 증가하는 추세임.
(B) 일선기관	전체 산업재해와 프랜차이즈 산업재해는 일선기관에서 유사한 분포를 띄고 있으며, 이는 인구 분포와 밀접한 결과를 보임.
(C) 규모	전체 산업재해와 프랜차이즈 산업재해는 둘 다 5인 미만 사업장에서, 많은 사고가 발생했음. 하지만, 프랜차이즈 산업이 5인 미만, 5인~9인과 같은 소규모사업장에서 조금 더 많은 산업재해가 발생함.
(D) 발생형태	전체 산업재해에서는 넘어짐이 가장 많은 발생형태를 보였지만, 프랜차이즈 산업재해에서는 이상온도 접촉이 가장 많은 발생형태임. 프랜차이즈 산업재해에서는 떨어짐에 의한 사고가 전체 산업재해보다 낮은 발생형태를 보임.
(E) 기인물	전체 산업재해에서는 넘어짐의 대상인 건축물·구조물 및 표면이 가장 많은 기인물이었지만, 프랜차이즈 산업재해에서는 이상온도 접촉의 대상인 용기, 용품, 가구 및 기구가 가장 많은 기인물임.
(F) 연령대	전체 산업재해는 비교적 연령대별로 골고루 분포하였지만, 프랜차이즈 산업재해는 18세~24세, 25세~29세에 많이 집중되어 있음.

(G) 근속기간	전체 산업재해와 프랜차이즈 산업재해는 업무를 시작한지 얼마 안된 1개월 미만에서 가장 많은 산업재해가 발생했으며, 재교육이 필요한 시점인 6개월~1년 미만, 1년~2년 미만에서 두 번째로 많은 산업재해가 발생함.
(H) 발생시간	전체 산업재해에서는 일과 시간대(9시~18시)에 산업재해의 분포가 집중되어 발생했지만, 프랜차이즈 산업재해는 10시부터 24시까지 조금 더 긴 시간에 걸쳐서 산업재해가 발생했음.

(A) 연도

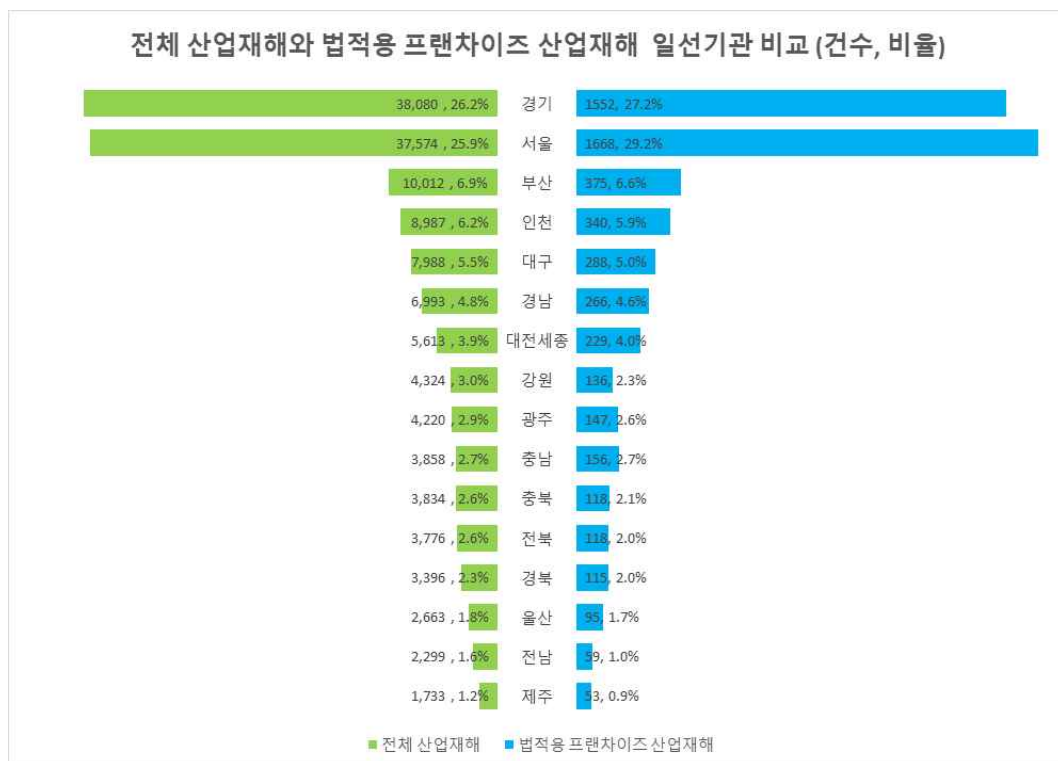
[그림 IV-25]는 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연도별 비교 결과를 보여준다. 두 데이터 모두 산업재해 빈도가 늘고 있지만 법적용 프랜차이즈 산업재해 상승률이 더 높다.



[그림 IV-25] 연도에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(B) 일선기관

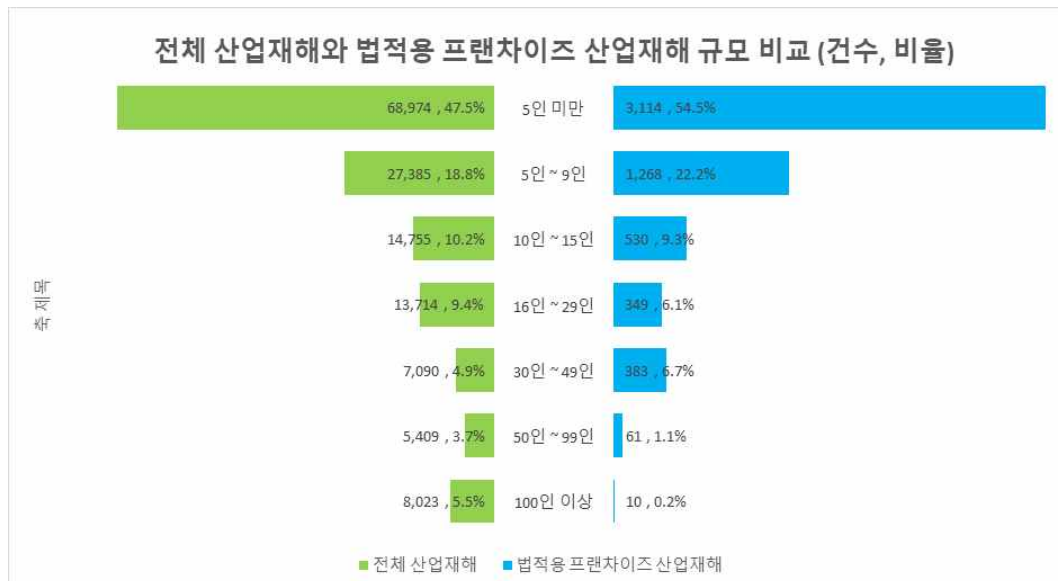
[그림 IV-26]은 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 일선기관별 비교 결과를 보여준다. (1)전체 산업재해와 (2)법적용 프랜차이즈 산업재해에서 사용한 일선기관은 지역별로 통합되지 않았다. [그림 IV-26]에서는 서울, 서울동부, 서울남부처럼 유사 일선기관을 합쳐서 분석하였다. 전체 산업재해는 경기에서 가장 많이 발생했지만, 법적용 프랜차이즈 산업재해에서는 서울에서 가장 많이 발생했다. 강원 지역을 제외하고 모든 지역에서 동일한 산업재해 비율을 보였다.



[그림 IV-26] 일선기관에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(C) 규모

[그림 IV-27]은 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 규모별 비교 결과를 보여준다. 두 데이터 모두 5인 미만에서 가장 많이 발생했다. 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터는 50인 이상의 규모부터 급격한 비율 감소가 있다. 하지만 전체 산업재해 데이터는 100인~199인 규모까지 3%를 유지했다.

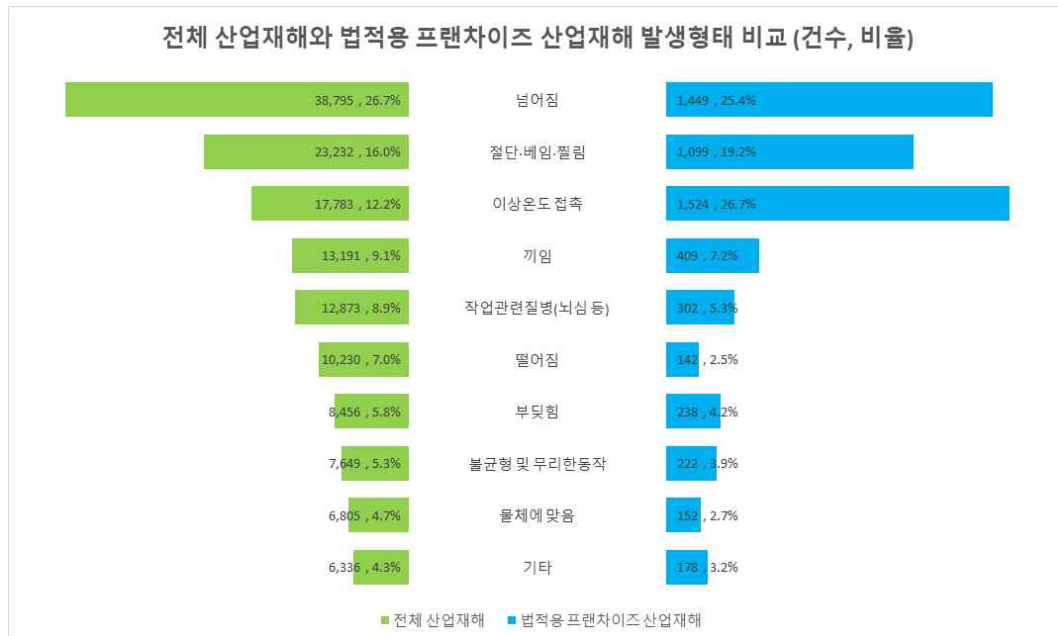


[그림 IV-27] 규모에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(D) 발생형태

[그림 IV-28]은 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생형태별 비교 결과를 보여준다. [그림 IV-28]에서는 2% 미만의 발생형태는 기타 항목으로 통합했다. 전체 산업재해는 넘어짐이 26.7%로 가장 많은 산업재해 발생형태를

보인다. 법적용 프랜차이즈 산업재해에서는 이상온도 접촉과 넘어짐이 비슷한 비율로 높은 비중을 차지한다.

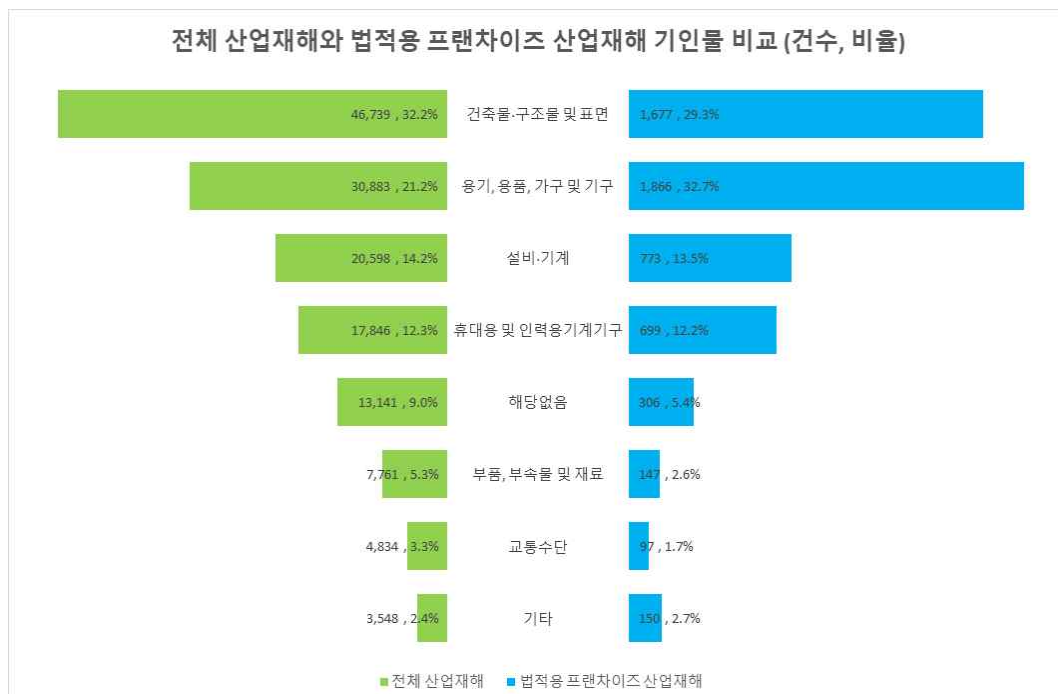


[그림 IV-28] 발생형태에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(E) 기인물

[그림 IV-29]는 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 기인물별 비교 결과를 보여준다. [그림 IV-29]에서는 2% 미만의 기인물은 기타 항목으로 통합했다. 전체 산업재해는 건축물·구조물 및 표면이 32.2%로 가장 많은 산업재해 기인물을 보인다. 이는 넘어짐의 대상이 표면, 끼임의 대상이 구조물이 기인물이 되므로 높은 빈도를 보였다. 법적용 프랜차이즈 산업재해에서는 용품, 용기, 가구 및 기구가 32.7%로 가장 많은 산업재해 기인물이었다. 이는 이상온도 접촉의 대상, 절단·베임·찢

림의 대상이 될 수 있기 때문에 가장 많은 기인물 대상이 되었다.

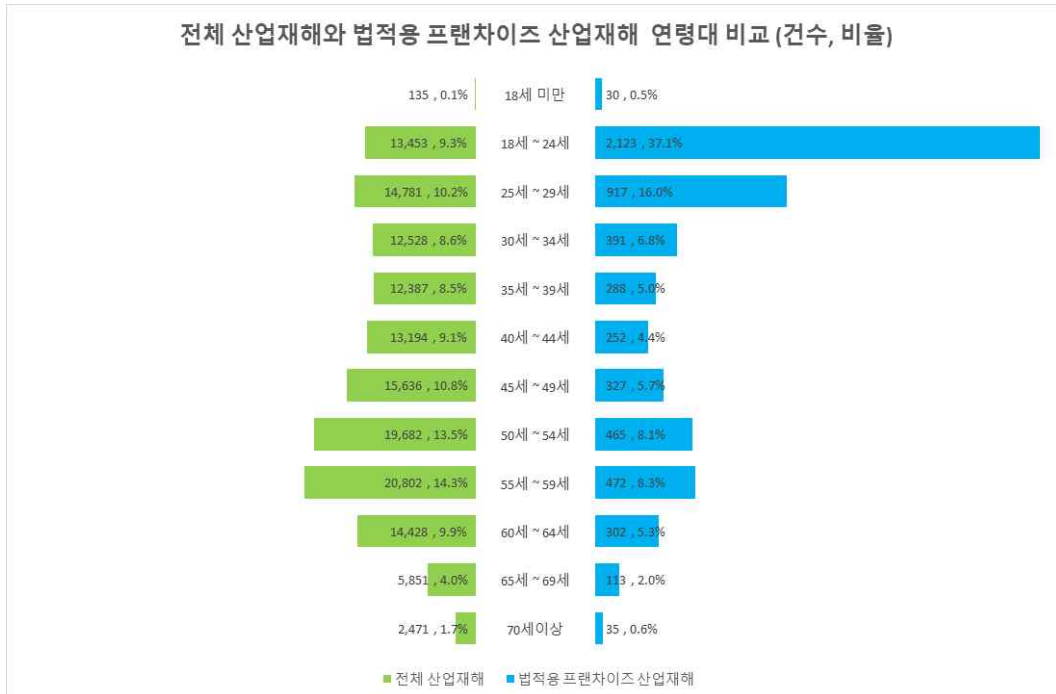


[그림 IV-29] 기인물에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(F) 연령대

[그림 IV-30]은 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 연령대별 비교 결과를 보여준다. [그림 IV-30]에서는 70세~74세, 75세~79세, 80세 이상의 데이터를 70대 이상의 연령대로 통합했다. 전체 산업재해는 비교적 고른 산업재해 빈도를 보인다. 하지만 법적용 프랜차이즈 산업재해는 18세~24세에 37.1%, 25세~29세에 16.0%에 집중되어 있다. 30세 미만의 산업재해 데이터를 합치면, 53.1%이다. 이는 프랜차이즈 산업 특성상 젊은 아르바이트생이 많은 결과이며, 30세 미만의 근로자가

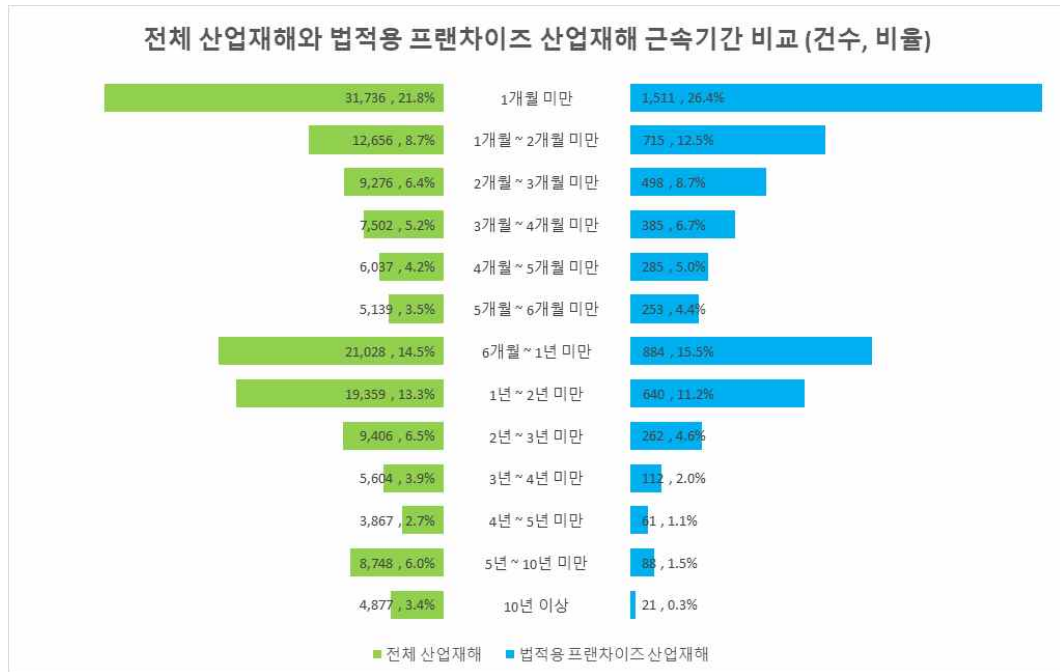
많은 산업재해를 당하는 것으로 볼 수 있다.



[그림 IV-30] 연령대에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(G) 근속기간

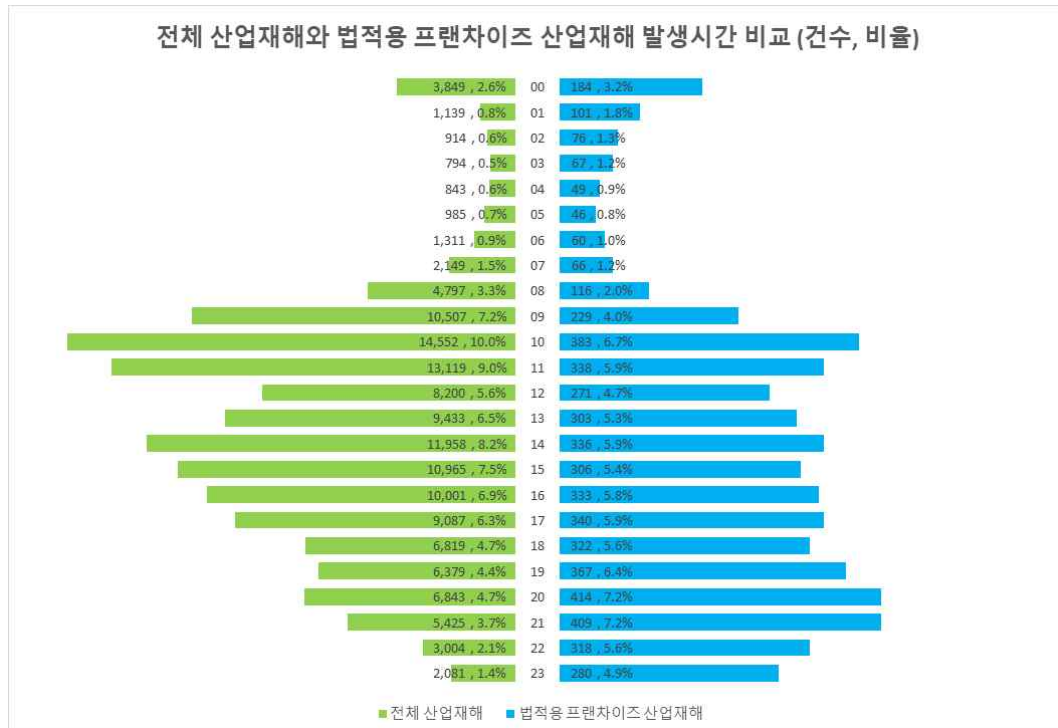
[그림 IV-31]은 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 근속기간별 비교 결과를 보여준다. 전체 산업재해와 법적용 프랜차이즈 산업재해 모두 1개월 미만에서 가장 높은 비율을 보이며, 6개월~1년 미만과 1년~2년 미만 사이에 다음으로 높은 비율을 보였다. 다만, 법적용 프랜차이즈 산업재해는 1개월~2개월 미만 사이에 12.5%로 1년~2년 미만보다 약간 높은 비율을 보였다.



**[그림 IV-31] 근속기간에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교**

(H) 발생시간

[그림 IV-32]는 전체 산업재해 데이터와 법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터를 대상으로 발생시간별 비교 결과를 보여준다. 전체 산업재해는 10시에 가장 높은 10%의 산업재해 비율을 보이며, 9시부터 17시까지 비교적 고른 분포를 보였다. 이는 일과시간대와 일치한다. 퇴근 이후 시간대인 18시부터는 4%대로 줄어들고, 심야 시간대인 22시부터는 2%로 줄어들고, 자정 이후부터는 1% 미만대로 줄어들었다. 법적용 프랜차이즈 산업재해는 10시부터 23시까지 비교적 고른 산업재해 빈도를 보인다.



[그림 IV-32] 발생시간에 따른 전체 산업재해 데이터와
법적용 프랜차이즈 산업재해 데이터의 비교

(4) 법적용 프랜차이즈 산업재해 주요 사고 분석

본 연구에서 주요 분석 대상인 법적용 프랜차이즈 산업재해에서 서술형 문장으로 표현된 재해개요 데이터를 자연어 기반의 알고리즘인 토픽 모델링으로 분석했다. 토픽 모델링 분석은 재해개요에서 많이 등장하는 키워드를 추출하고, 키워드 간의 연관 관계를 분석하는 알고리즘이다. 데이터는 교통사고가 제외된 법적용 프랜차이즈 산업재해의 재해개요를 사용했다. 법적용 프랜차이즈 산업재해의 재해개요를 바탕으로 토픽 모델링의 분석결과 총 24개의 토픽이 추출되었다. 각각의 토픽에서는 20개의 키워드가 추출되었다. [그림 IV-33], [그림 IV-34], [그림 IV-35]는 토픽 모델링으로 추출된 키워드를 조합하여 사고 시나리오를 각색한 것이다.



[그림 IV-33] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 1번)



[그림 IV-34] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 3번)



[그림 IV-35] 토픽 모델링을 통해 추출된 키워드를 조합하여 시나리오를 생성한 예시 (토픽 14번)

V. 산업재해 예방 조치 이행 실태조사

.....

V. 산업재해 예방 조치 이행 실태조사

1. 이행 실태조사 대상 선정

1) 실채조사 선정 기준

실제 대상 선정 과정에서 가맹본부와 가맹점의 관계상 조사 현실성과 실질적인 정확한 조사 결과 도출 등의 상황을 고려하여 다음과 같이 선정한다.

① 편의점 협회와 프랜차이즈 협회 협조를 통해 주요 가맹본부 담당자 회의체 구성 및 의견 수렴(FGI 실시), 가맹본부의 실태조사 진행

② 추가 가맹본부 대상 설문조사 진행

③ 가맹본부 통해 가맹본부별 전체 가맹점에 설문조사 진행

④ 가맹본부별 현장 조사 가맹점 섭외

- 현장 실태조사 목적, 진행 방법, 예상 시간 등 안내

- 대략 일정은 8월~9월초 정도

- 가맹점 위치는 서울, 춘천, 울산, 부산에서 1~2군데씩 진행

2. 가맹본부 및 가맹점 설문지 개발

1) 이행실태 파악을 위한 설문지 개발

프랜차이즈 가맹점 [안전보건에 관한 프로그램] 수립 가이드의 내용을 기반으로 설문지를 개발하였다. 설문지는 가맹본부와 가맹점용으로 구분하여 각각 산업안전보건법의 이행실태를 파악하기 위해 개발되었다.

2) 설문지 주요 내용

설문지의 주요 내용은 아래 6가지 항목에 대하여 가맹본부와 가맹점이 안전보건에 관한 프로그램을 운영 및 이행하고 있는지를 조사하기 위하여 구성되었다.

- ① 가맹본부의 안전보건 경영방침 등 수립
- ② 안전보건 활동계획 수립
- ③ 안전보건프로그램 운영조직의 구성
- ④ 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원
- ⑤ 가맹점 안전보건매뉴얼 작성·제공
- ⑥ 산업재해 발생 시의 조치사항

3) 설문지 주요 항목

(1) 가맹본부(부록 1)

- 프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?
- 귀사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는가?
- 안전보건 활동계획이 수립되어 있는가?
- 안전보건프로그램 운영조직의 구성이 되어있는가?
- 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있는가?
- 가맹점에서 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는가?

- 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹점에 안내하고 있는가?
- 귀사(가맹본부)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?
- 귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?
- 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지(가맹본부용)

안녕하십니까?

본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산재예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 현장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다.

설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제33조에 의거하여 철저히 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 답해주신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다.

본 연구에 대한 참여는 자유이며,
연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다.
☐ 동의합니다.

● 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락바랍니다.

- 연구책임자: 이경선 교수(강원대학교)
- E-mail: ksunlee@kangwon.ac.kr

I 설문 응답자 현황

현장 현황			
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업 ☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(직접기재: _____)		
	가맹점수(대략 100단위로)		지역(도시)

[그림 V-1] 프랜차이즈 가맹본부용 설문지 예시

(2) 가맹점(부록 2)

- 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램이 수립되어있는 것을 아는가?
- 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어있는 것을 아는가?
- 가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어있는 것을 아는가?
- 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?
- 가맹본부에 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어있는 것을 아는가?
- 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?
- 귀사(가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?
- 귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?
- 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지(가맹점용)

안녕하십니까?

본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산재예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 현장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다. 설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제33조에 의거하여 철저히 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 답변하신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다.

본 연구에 대한 참여는 자유이며,
연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다.
☐ 동의합니다.

● 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락바랍니다.

- 연구책임자: 이경선 교수(강원대학교)
- E-mail: ksunlee@kangwon.ac.kr

I 설문 응답자 현황

현장 현황			
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업		
	☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(직접기재: _____)		
기업명		지역(도시)	

[그림 V-2] 프랜차이즈 가맹점용 설문지 예시

3. 가맹점 현장조사를 위한 설문지 개발

1) 이행실태 파악을 위한 현장조사 설문지 개발

현장조사 설문지 개발은 1차적으로 가맹본부 및 가맹점 안전보건 프로그램을 기반으로 작성하였다. 이후, 작업 공정(Process)으로 작업들을 구분하여 유해위험요인을 파악할 수 있도록 설문지의 내용을 구성하였다. 추가적으로, 현행 제도의 문제점 및 개선안 등 전반적인 의견을 묻는 open 질문과 안전보건 프로그램 가이드 기반의 체크리스트를 포함하였다. 현장조사 설문지는 작업 공정의 차이로 도소매업(부록 3)과 외식업으로 구분하여 개발하였다.

2) 설문지 주요 내용

- 가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드에 대한 의견 수렴
 - 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램이 수립되어있는 것을 아는가?
 - 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어있는 것을 아는가?
 - 가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어있는 것을 아는가?
 - 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?
 - 가맹본부에 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어있는 것을 아는가?
 - 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?
 - 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

- 가맹점의 주요 공정별 유해·위험요인 파악

- 판매용 상품 및 자재 입고 작업 중 산업재해가 발생한 적이 있는가?
- 상품 입고 작업 중에서의 안전보건상 유해·위험요인이 있는가?
- 운반 및 진열하는 작업 중 산업재해가 발생한 적이 있는가?
- 상품 운반 및 진열 작업 중에서의 안전보건상 유해·위험요인이 있는가?
- 조리 및 판매 작업 중 산업재해가 발생한 적이 있는가?
- 조리 및 판매 작업 중에서의 안전보건상 유해·위험요인이 있는가?
- 청소 등 후처리 작업 중 산업재해가 발생한 적이 있는가?
- 청소 등 후처리 작업 중에서의 안전보건상 유해·위험요인이 있는가?

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지(가맹점용)

안녕하십니까?

본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산재예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 현장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다.

설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제38조에 의거하여 철저히 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 답해주신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다.

본 연구에 대한 참여는 자유이며
연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다.
☐ 동의합니다.

• 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락바랍니다.

- 연구책임자: 미경선 교수(강원대학교)
- E-mail: ksuntee@kangwon.ac.kr

I

설문 응답자 현황

현장 현황	
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업 ☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(직접기재: _____)
기업명	

[그림 V-3] 현장조사를 위한 가맹점용 설문지 예시(도소매업: 편의점)

4. 실태조사 결과

1) 실태조사 현황

실태조사 파악은 가맹본부 10곳, 가맹점 90곳의 총 100곳을 대상으로 설문조사를 실시하여 진행하였다

〈표 V-1〉 실태조사 현황(가맹본부, 가맹점)

분류	업종	가맹본부	가맹점	합계
도소매업	편의점	2	18	20
외식업	치킨	1	12	13
	분식	2	2	4
	피자	1	46	47
	제과제빵	2	2	4
	커피	1	10	11
	아이스크림/빙수	1	-	1
		10	90	100

2) 가맹본부 설문 결과

다음은 가맹본부를 대상으로 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태를 조사한 항목의 응답 결과이며 대부분 “예” 또는 “아니오”로 응답하도록 구성하였다. 〈표 V-2〉은 각 항목의 “예”의 비율을 나타낸 것이다. 응답한 가맹본부는 전체 10곳이었으며 그 중 외식업은 8곳, 도소매업은 2곳이었다.

전체 90%의 가맹본부에서 프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램

수립 가이드가 있다는 것을 알고 있다고 응답했다. 70%의 가맹본부는 본사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있다고 응답했다. 총칙의 수립 여부보다 총칙의 하위항목인 세칙 수립 여부 비율이 높은 비정상적인 결과는 총칙과 세칙 개념의 혼돈에 의한 것으로 보인다. 90%의 가맹본부는 본사에 안전보건 활동 계획이 수립되어 있다고 응답했다.

모든 가맹본부에서 본사에 안전보건프로그램 운영조직이 구성되어있다고 응답했으나 그 중 60%의 가맹본부는 담당자별 수행업무가 명확히 지정되어 있지 않다고 응답했다. 80%의 가맹본부는 가맹점 사업자에게 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있다고 응답했다. 모든 가맹본부는 안전보건매뉴얼이 작성되어 있으며 가맹점에 제공했다고 응답했으나 신규가맹점 계약서에 매뉴얼을 포함하여 제공하고 있는 가맹본부는 30%에 그쳤다.

88%의 가맹본부는 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹점에 안내하고 있다고 응답했다. 40%의 가맹본부는 본사 및 가맹점에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답했다. 90%의 가맹본부는 본사 및 가맹점의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답했다.

〈표 V-2〉 가맹본부의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과

문항	내용		“예” 응답 비율 (“예” 응답 수)
			전체 응답 수
Q1	프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?		90%(9건)
			10건
Q2	귀사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는가?		70%(7건)
			10건
	Q2-1	안전보건 경영방침에 CEO의 안전보건 의지에 대한 총칙이 작성되어 있는가?	71%(5건)
			7건
	Q2-2	안전보건 경영방침에 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적 추진 전략에 대한 세칙이 작성되어 있는가?	86%(6건)
			7건

Q3	안전보건 활동계획이 수립되어 있는가?		90%(9건)
			10건
	Q3-1	안전보건 경영방침 이행을 위한 산재예방 활동계획이 있는가?	100%(9건)
			9건
	Q3-3	산재 예방 활동의 각 활동 별 주체, 지원 대상, 수행방법 및 일정이 수립되어 있는가?	89%(8건)
			9건
Q4	안전보건프로그램 운영조직의 구성이 되어있는가?		100%(10건)
			10건
	Q4-2	각 업무 담당자별 수행업무가 명확히 지정되어 있는가?	40%(4건)
			10건
Q5	가맹점 사업자에게 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획 이 수립되어있는가?		80%(8건)
			10건
	Q5-2	근로자 교육을 위한 자료를 가맹점주에게 제공하고 있는가?	100%(8건)
			8건
Q6	가맹점에서 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전 보건매뉴얼이 작성되어 있는가?		100%(10건)
			10건
	Q6-1	작성한 안전보건매뉴얼을 가맹점에게 제공했는가?	100%(10건)
			10건
	Q6-3	신규가맹점의 경우, 가맹계약서에 안전보건매뉴얼을 포함하여 제공하고 있는가?	30%(3건)
			10건
Q7	산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹점에게 안내하고 있는가?		80%(8건)
			10건
	Q7-1	산업재해 발생 시 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차가 지정되어 있는가?	88%(7건)
			8건
	Q7-2	산업재해 발생 후 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차 가 지정되어 있는가?	88%(7건)
			8건
Q8	귀사(가맹본부, 가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?		40%(4건)
			10건
Q9	귀사(가맹본부, 가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?		90%(9건)
			10건

〈표 V-3〉는 각 항목의 “예”의 비율을 업종별로 비교한 것이다. 88%의 외식업 가맹본부, 100%의 도소매업 가맹본부에서 프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있다는 것을 알고 있다고 응답했다.

63%의 외식업 가맹본부, 100%의 도소매업 가맹본부는 본사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있다고 응답했다. 88%의 외식업 가맹본부, 100%의 도소매업 가맹본부는 본사에 안전보건 활동계획이 수립되어 있다고 응답했다. 모든 외식업 가맹본부, 도소매업 가맹본부에서 본사에 안전보건프로그램 운영조직이 구성되어있다고 응답했으나 외식업 75%의 가맹본부는 담당자별 수행업무가 명확히 지정되어 있지 않다고 응답했다.

88%의 외식업 가맹본부, 50%의 도소매업 가맹본부는 가맹점 사업자에게 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있다고 응답했다. 모든 가맹본부, 도소매업 가맹본부는 안전보건매뉴얼이 작성되어 있으며 가맹점에 제공했다고 응답했으나 신규가맹점 계약서에 매뉴얼을 포함하여 제공하고 있는 외식업 가맹본부는 38%, 도소매업 가맹본부는 0%로 두 업종 모두 낮은 비율을 나타냈다. 75%의 외식업 가맹본부, 100%의 도소매업 가맹본부는 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹점에 안내하고 있다고 응답했다.

25%의 외식업 가맹본부, 100%의 도소매업 가맹본부는 본사 및 가맹점에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답했다. 100%의 외식업 가맹본부, 50%의 도소매업 가맹본부는 본사 및 가맹점의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답했다. 이와 같은 결과는 대체적으로 외식업 가맹본부보다 도소매업 가맹본부가 안전보건 프로그램을 잘 이행하고 있는 것으로 보여진다.

〈표 V-3〉 업종별 가맹본부의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과

문항	내용		“예” 응답 비율 (“예” 응답 수)	
			전체 응답 수	
			외식업	도소매업
Q1	프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?		88%(7건)	100%(2건)
			8건	2건
Q2	귀사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는가?		63%(5건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q2-1	안전보건 경영방침에 CEO의 안전보건 의지에 대한 총칙이 작성되어 있는가?	60%(3건)	100%(2건)
	Q2-2	안전보건 경영방침에 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적 추진 전략에 대한 세칙이 작성되어 있는가?	80%(4건)	100%(2건)
Q3	안전보건 활동계획이 수립되어 있는가?		88%(7건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q3-1	안전보건 경영방침 이행을 위한 산재 예방 활동계획이 있는가?	100%(7건)	100%(2건)
	Q3-3	산재 예방 활동의 각 활동별 주체, 지원 대상, 수행방법 및 일정이 수립되어 있는가?	86%(6건)	100%(2건)
Q4	안전보건프로그램 운영조직의 구성이 되어있는가?		100%(8건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q4-2	각 업무 담당자별 수행업무가 명확히 지정되어 있는가?	25%(2건)	100%(2건)
Q5	가맹점 사업자에게 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있는가?		88%(7건)	50%(1건)
			8건	2건
	Q5-2	근로자 교육을 위한 자료를 가맹점주에게 제공하고 있는가?	100%(7건)	100%(1건)
			7건	1건

Q6	가맹점에서 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는가?		100%(8건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q6-1	작성한 안전보건매뉴얼을 가맹점에게 제공했는가?	100%(8건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q6-3	신규가맹점의 경우, 가맹계약서에 안전보건매뉴얼을 포함하여 제공하고 있는가?	38%(3건)	0%(0건)
			8건	2건
Q7	산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행 사항을 가맹점에게 안내하고 있는가?		75%(6건)	100%(2건)
			8건	2건
	Q7-1	산업재해 발생 시 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차가 지정되어 있는가?	100%(6건)	50%(1건)
			6건	2건
	Q7-2	산업재해 발생 후 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차가 지정되어 있는가?	83%(5건)	100%(2건)
			6건	2건
Q8	귀사(가맹본부, 가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?		25%(2건)	100%(2건)
			8건	2건
Q9	귀사(가맹본부, 가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?		100%(8건)	50%(1건)
			8건	2건

• 세칙 포함 항목

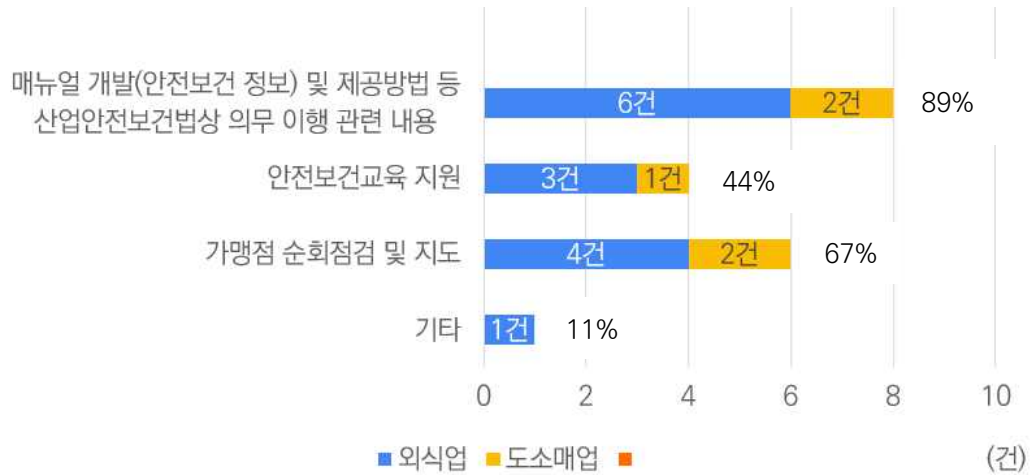
[Q2-2]에서 안전보건 경영방침에 세칙이 작성되어 있다고 응답한 외식업 가맹본부 4곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 경영방침 세칙에 포함되어 있는 항목을 모두 선택하게 하였다. “가맹점의 참여유도” 관련 내용이 포함되어 있다고 응답한 가맹본부는 50%였으며 “정부의 시책에 협조” 50%, “산업안전보건법 준수”는 100%였다. 외식업 가맹본부에 반해 도소매업 가맹본부는 세 가지 항목 모두 포함되어있다고 응답했다.



[그림 V-4] 가맹본부의 안전보건 경영방침 세척 포함 항목

• 산재 예방 활동계획 포함 항목

[Q3-1]에서 산재 예방 활동계획이 수립되어 있다고 응답한 외식업 가맹본부 7곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 산재 예방 활동계획에 포함되어 있는 항목을 모두 선택하게 하였다. “산업안전보건법상 의무 이행 관련 내용”이 포함되어있다고 응답한 가맹본부는 89%로 가장 많았으며 “안전보건교육 지원” 44%, “가맹점 순회점검 및 지도”는 67%였다.



※ 기타: 교육일지, 관리감독자 지정서 등 안전보건 관련 양식 책자 제작

[그림 V-5] 가맹본부의 산재예방 활동계획 포함 항목

• 안전보건프로그램 운영조직 포함 항목

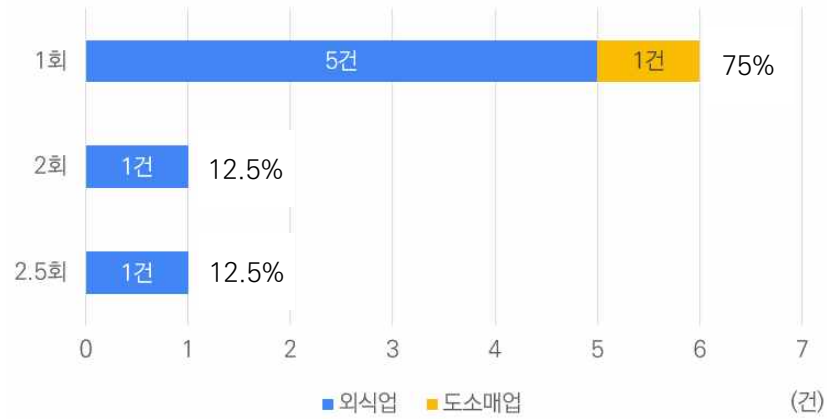
[Q4]에서 안전보건프로그램 운영조직이 구성되어있다고 응답한 외식업 가맹본부 8곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 운영조직에 포함되어있는 항목을 모두 선택하게 하였다. “가맹점 사업자 및 근로자”가 포함되어있다고 응답한 가맹본부는 30%로 가장 적었으며 “가맹점 교육부서” 60%, “순회점검 담당” 70%, “안전계획 담당” 60%, “안전프로그램 총괄부서”는 60%였다.



[그림 V-6] 가맹본부의 프로그램 운영조직 포함 항목

• 연평균 안전보건교육 횟수

[Q5]에서 가맹점 사업자 대상 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있다고 응답한 외식업 가맹본부 7곳, 도소매업 가맹본부 1곳을 대상으로 연평균 안전보건교육 횟수를 작성하게 하였다. 1회가 75%로 대부분이었으며, 2회 이상은 25%였다.



[그림 V-7] 가맹본부의 연평균 안전보건교육 횟수

- 가맹점주에게 제공하는 교육자료의 형태

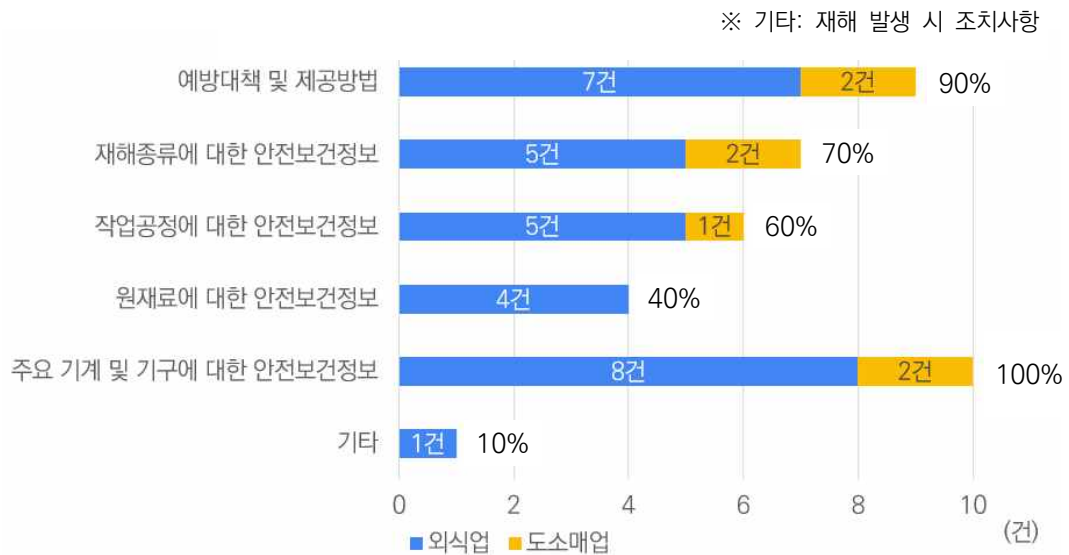
[Q5-2]에서 근로자 교육자료를 가맹점주에게 제공하고 있다고 응답한 외식업 가맹본부 7곳, 도소매업 가맹본부 1곳을 대상으로 제공하고 있는 교육자료의 형태를 모두 선택하게 하였다. 영상 형태로 제공하고 있다고 응답한 가맹본부는 50%였으며, 전자자료 63%, 인쇄물은 75%로 가장 많았다.



[그림 V-8] 가맹본부의 안전보건교육자료 형태

- 안전보건매뉴얼 포함 항목

[Q6]에서 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있다고 응답한 외식업 가맹본부 8곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 안전보건매뉴얼에 포함되어있는 항목을 모두 선택하게 하였다. “예방대책 및 제공 방법”이 포함되어있다고 응답한 가맹본부는 90%이었으며 “재해종류에 대한 안전보건정보” 70%, “작업공정에 대한 안전보건정보”는 60%였다. “원재료에 대한 안전보건정보”는 40%로 가장 미비했으며, “주요 기계 및 기구에 대한 안전보건정보”는 100%로 가장 많이 포함되어 있었다.



[그림 V-9] 가맹본부의 안전보건매뉴얼 포함 항목

- 안전보건매뉴얼 제공 방법

[Q6]에서 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있다고 응답한 외식업 가맹본부 8곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 기존 가맹점에

게 안전보건매뉴얼을 제공하는 방법을 모두 선택하게 하였다. 메신저로 제공하는 가맹본부는 40%였으며 이메일 30%, 직접전달은 50%로 가장 많았다.



[그림 V-10] 가맹본부의 안전보건매뉴얼 제공 방법

• 안전사고 및 질병자 발생 내용

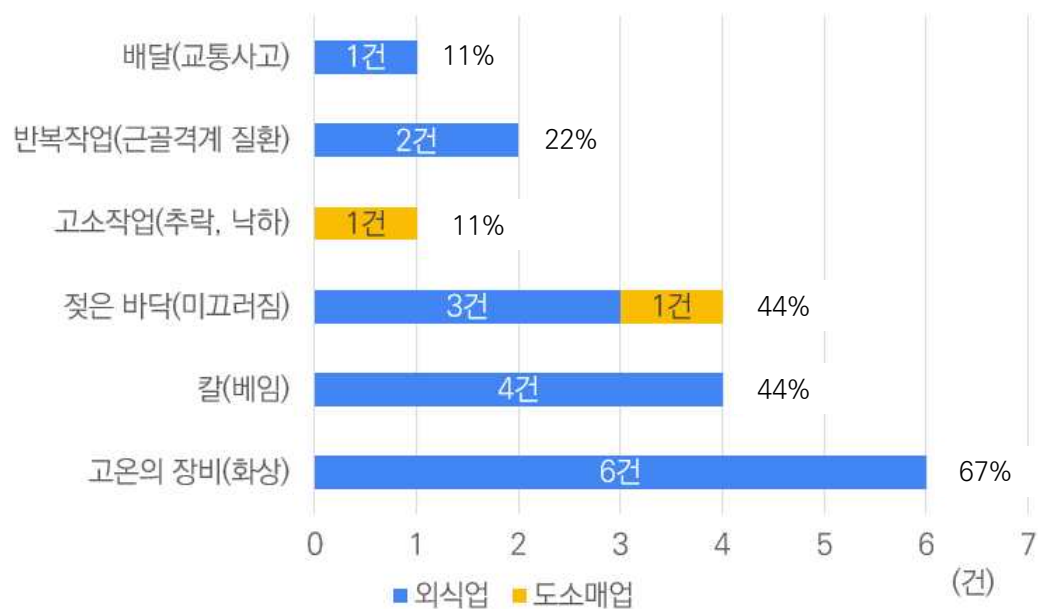
[Q8]에서 안전사고나 질병자가 발생한 경우가 있다고 응답한 외식업 가맹본부 2곳, 도소매업 가맹본부 2곳을 대상으로 어떤 사고였는지 간단한 설명을 부탁하였다.

〈표 V-4〉 가맹본부에서의 안전사고 및 질병자 발생 내용

	사고 내용
외식업	기기 및 뜨거운 음료로 인한 화상, 매장 내 미끄럼 사고
	반복작업에 의한 근골격계질환
도소매업	점포 내 굶힘, 베임, 떨어짐 및 이동 중의 교통사고
	미응답

• 근무환경의 안전보건상 위험요인

[Q9]에서 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답한 외식업 가맹본부 8곳, 도소매업 가맹본부 1곳을 대상으로 어떤 요인인지 간단한 설명을 부탁했다. 화상의 위험이 가장 높았으며, 베임, 미끄러짐이 다음으로 많은 위험요인이라고 응답했다.



[그림 V-11] 가맹본부에서의 안전보건상 위험요인

가맹본부에서 안전보건 프로그램 가이드에 필수로 포함되기를 희망하는 항목은 다음과 같았다.

- 업종별로 실제 발생할 수 있는 상황에 대한 대비책
- 산재 발생 후의 절차
- 안전보건교육의 필요성 강조
- 가맹점 사업자의 의무사항

3) 가맹점(온라인 및 현장조사) 설문 결과

다음은 가맹점을 대상으로 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태를 조사한 항목의 응답 결과이며 대부분 “예” 또는 “아니오”로 응답하도록 구성하였다. <표 V-5>은 각 항목의 “예”의 비율을 나타낸 것이다. 응답한 가맹점은 전체 90곳이었으며 외식업은 72곳, 도소매업은 18곳이었다. 전체 87%의 가맹점은 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 알고 있다고 응답했다.

86%의 가맹점은 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다. 82%의 가맹점에서는 가맹본부에 안전보건 활동 계획이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다. 83%의 가맹점은 가맹본부로부터 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있다고 응답했다.

87%의 가맹점은 가맹본부에 안전보건매뉴얼이 작성된 것을 알고 있으며 그 중 99%는 작성된 매뉴얼을 제공받고 있다고 응답했다. 83%의 가맹점은 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있다고 응답했다. 27%의 가맹점은 매장 내 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답했다. 66%의 가맹점은 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답했다.

〈표 V-5〉 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과

문항	내용	“예” 응답 비율 (“예” 응답 수)
		전체 응답 수
Q1	가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?	87%(78건) 90건
Q2	가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는 것을 아는가?	86%(77건) 90건
Q3	가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?	82%(74건)

		90건
Q3-1	가맹본부의 안전보건 경영방침 이행을 위한 산재 예방 활동계획이 수립되어있는 것을 아는가?	89%(66건) 74건
Q4	가맹본부로부터 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?	83%(75건) 90건
Q4-2	근로자 교육을 위한 자료를 가맹본부로부터 제공받고 있는가?	100%(75건) 75건
Q5	가맹본부에 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어있는 것을 아는가?	87%(78건) 90건
Q5-1	작성된 안전보건매뉴얼을 가맹본부로부터 제공받고 있는가?	99%(77건) 78건
Q6	산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?	83%(75건) 90건
Q7	귀사(가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?	27%(24건) 90건
Q8	귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?	66%(59건) 90건

〈표 V-6〉는 각 항목의 “예”의 비율을 업종별로 비교한 것이다. 86%의 외식업 가맹점, 89%의 도소매업 가맹점은 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 알고 있다고 응답했다. 83%의 외식업 가맹점, 94%의 도소매업 가맹점은 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다. 83%의 외식업 가맹점, 78%의 도소매업 가맹점에서는 가맹본부에 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다.

83%의 외식업 가맹점, 83%의 도소매업 가맹점은 가맹본부로부터 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있다고 응답했다. 88%의 외식업 가맹점, 83%의 도소매업 가맹점 가맹본부에 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는 것을 알고 있다고 응답했다. 83%의 외식업 가맹점, 83%의 도소매업 가맹점은 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받

고 있다고 응답했다.

매장 내 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답한 가맹점은 외식업, 도소매업 각 15%, 72%로 도소매업이 4~5배 높은 것으로 나타났다. 65%의 외식업 가맹점, 61%의 도소매업 가맹점은 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답했다. 이는 가맹본부의 결과와 유사하게 대체적으로 외식업보다 도소매업에서 안전보건 프로그램을 잘 이행되고 있는 것으로 보여진다.

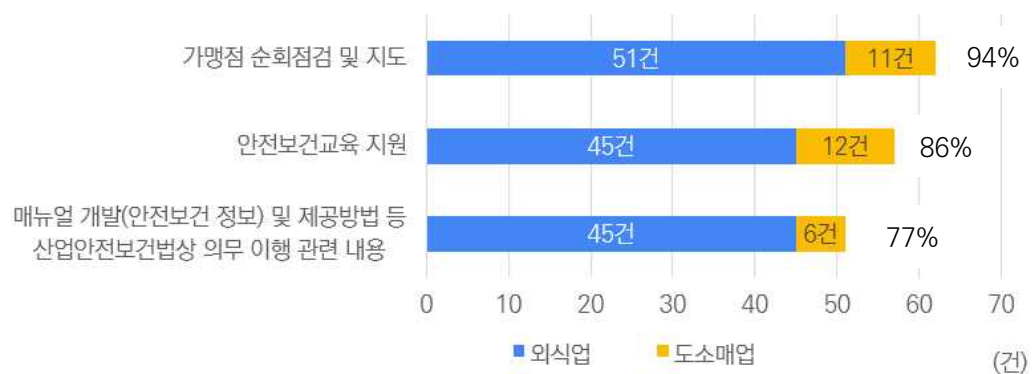
〈표 V-6〉 업종별 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과

문항	내용	“예” 응답 비율 (“예” 응답 수)	
		전체 응답 수	
		외식업	도소매업
Q1	가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?	86%(62건)	89%(16건)
		72건	18건
Q2	가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는 것을 아는가?	83%(60건)	94%(17건)
		72건	18건
Q3	가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?	83%(60건)	78%(14건)
		72건	18건
	Q3-1 가맹본부의 안전보건 경영방침 이행을 위한 산재 예방 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?	90%(54건)	86%(12건)
		60건	14건
Q4	가맹본부로부터 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?	83%(60건)	83%(15건)
		72건	18건
	Q4-2 근로자 교육을 위한 자료를 가맹본부로부터 제공받고 있는가?	100%(60건)	100%(15건)
		60건	15건
Q5	가맹본부에 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는 것을 아는가?	88%(63건)	83%(15건)
		72건	18건

	Q5-1	작성된 안전보건매뉴얼을 가맹본부로부터 제공 받고 있는가?	98%(62건)	100%(15건)
			63건	15건
Q6		산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?	83%(60건)	83%(15건)
			72건	18건
Q7		귀사(가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?	15%(11건)	72%(13건)
			72건	18건
Q8		귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?	65%(47건)	61%(11건)
			72건	18건

• 산재 예방 활동계획 포함 항목

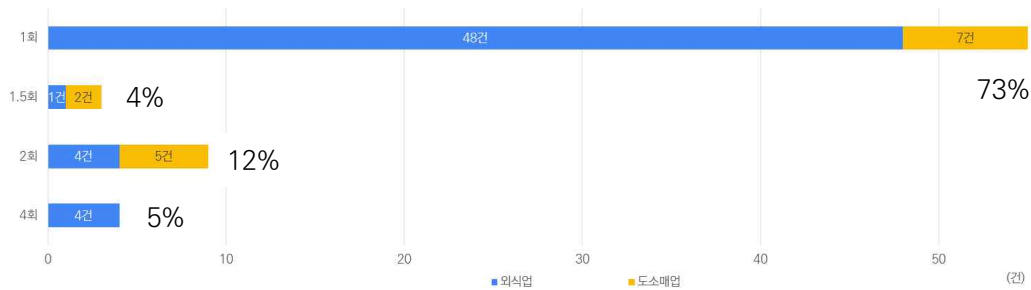
[Q3-1]에서 산재 예방 활동계획이 수립되어 있다고 응답한 외식업 가맹점 54곳, 도소매업 가맹점 12곳을 대상으로 산재 예방 활동계획에 포함되어있는 항목을 모두 선택하게 하였다. “가맹점 순회점검 및 지도” 관련 내용이 포함되어있다고 응답한 가맹점은 94%였으며 “안전보건교육 지원” 86%, “산업안전보건법상 의무 이행 관련 내용”은 77%였다.



[그림 V-12] 가맹본부의 산재 예방 활동계획 포함 항목

- 연평균 안전보건교육 횟수

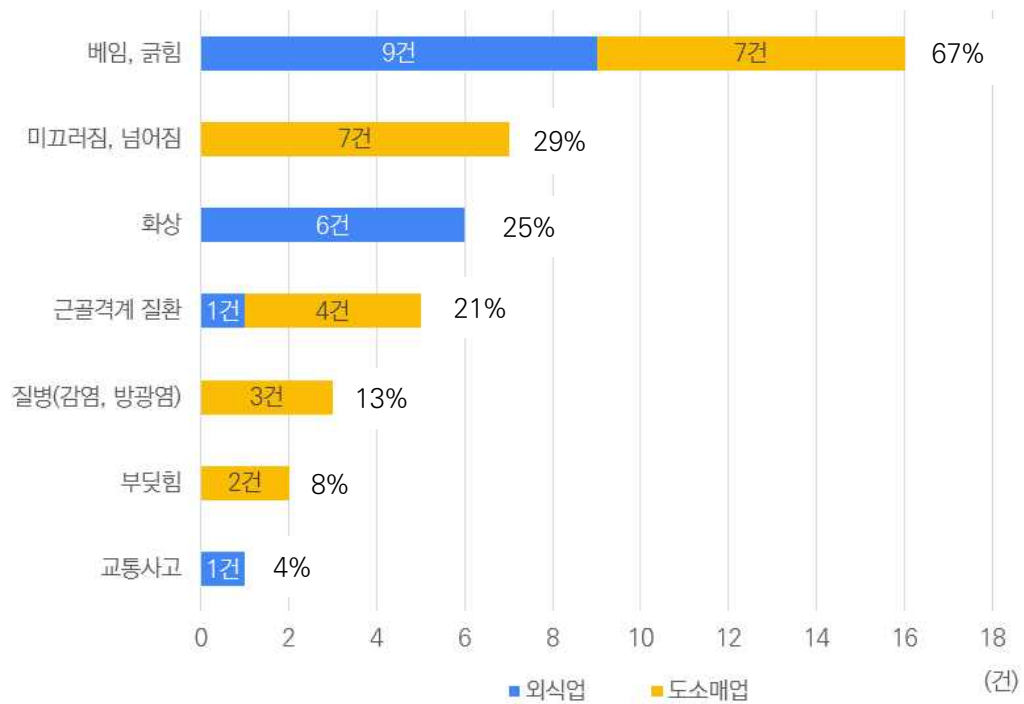
[Q4]에서 가맹점 사업자 대상 연 1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있다고 응답한 외식업 가맹점 60곳, 도소매업 가맹점 15곳을 대상으로 연평균 안전보건교육 횟수를 작성하게 하였다. 1회가 73%로 가장 많았으며 1.5회는 4%, 2회는 12%, 4회는 5%였다.



[그림 V-13] 가맹본부의 연평균 안전보건교육 횟수

- 안전사고 및 질병자 발생 내용

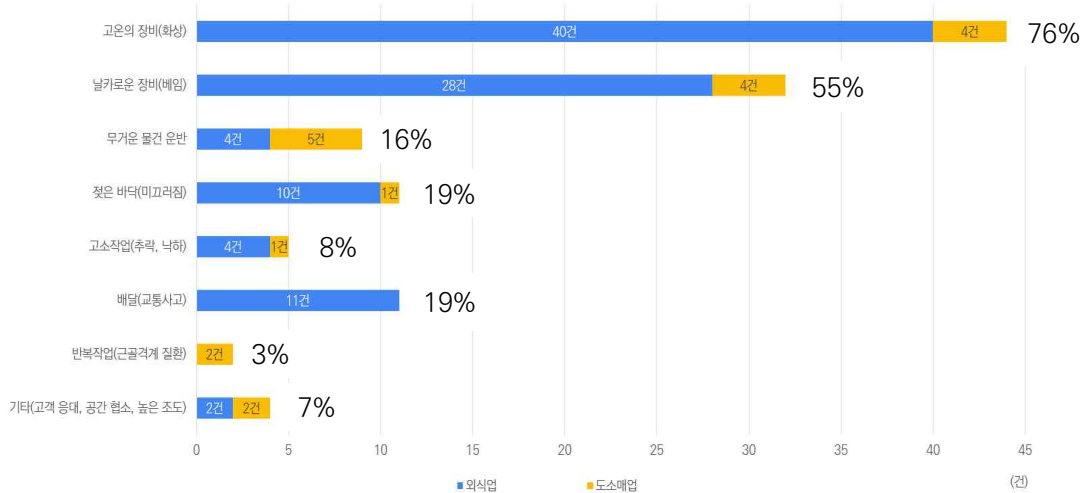
[Q7]에서 안전사고나 질병자가 발생한 경우가 있다고 응답한 외식업 가맹점 11곳, 도소매업 가맹점 13곳을 대상으로 어떤 사고였는지 간단한 설명을 부탁했다. 외식업, 도소매업 모두 베임 및 굶힘에 대한 사고 비율이 가장 높았다. 도소매업은 미끄러짐 및 넘어짐, 외식업은 화상에 의한 사고가 상대적으로 높은 것을 알 수 있다.



[그림 V-14] 가맹점 안전사고 및 질병자 발생 내용

- 근무환경의 안전보건상 위험요인

[Q8]에서 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답한 외식업 가맹점 47곳, 도소매업 가맹점 11곳을 대상으로 어떤 요인인지 간단한 설명을 부탁했다. 가장 많은 위험요인은 고온의 장비에 의한 화상이었으며 다음은 날카로운 장비에 의한 베임이었다.



[그림 V-15] 가맹점에서의 안전보건상 위험요인

가맹점에서 안전보건 프로그램 가이드에 필수로 포함되기를 희망하는 항목은 대부분 작업과 관련된 장비 사용 가이드, 위험표지 부착 등이었다. <표 V-7>은 외식업 가맹점 중 설문에 참여한 커피 가맹점 10곳, 제과제빵 가맹점 2곳, 분식 가맹점 2곳, 치킨 가맹점 12곳, 피자 가맹점 46곳의 “예” 응답 비율 비교 결과이다. 90%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 58%의 치킨 가맹점, 98%의 피자 가맹점은 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 알고 있다고 응답했다. 분식 가맹점 비율이 가장 낮았으며 피자 가맹점 비율이 가장 높았다.

80%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 58%의 치킨 가맹점, 96%의 피자 가맹점은 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다. 분식 가맹점 비율이 가장 낮았으며 피자 가맹점 비율이 가장 높았다. 60%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 50%의 분식 가맹점, 67%의 치킨 가맹점, 96%의 피자 가맹점에서는 가맹본부에 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 안다고 응답했다.

60%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 50%의 분식 가맹점, 50%의 치킨 가맹점, 100%의 피자 가맹점은 가맹본부로부터 연 1회 이상 안전보건 교육 지원을 받고 있다고 응답했다. 80%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 50%의 분식 가맹점, 58%의 치킨 가맹점, 100%의 피자 가맹점은 가맹 본부에 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는 것을 알고 있다고 응답했다.

50%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 100%의 분식 가맹점, 50%의 치킨 가맹점, 100%의 피자 가맹점은 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있다고 응답했다. 40%의 커피 가맹점, 100%의 분식 가맹점, 25%의 치킨 가맹점, 7%의 피자 가맹점은 매장 내 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답했다.

60%의 커피 가맹점, 50%의 제과제빵 가맹점, 100%의 분식 가맹점, 67%의 치킨 가맹점, 54%의 피자 가맹점은 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답했다. 대체적으로 “피자” 업종이 가장 잘 이행되고 있으며, “분식” 업종이 가장 잘 이행되지 않고 있는 것으로 볼 수 있다.

〈표 V-7〉 세부업종별 가맹점의 안전보건 프로그램 운영 및 이행실태 설문 결과

문 항	내용	“예” 응답 비율 (“예” 응답 수)				
		전체 응답 수				
		커피	제과제빵	분식	치킨	피자
Q 1	수립 가이드 여부	90%(9건)	50%(1건)	0%(0건)	58%(7건)	98%(45건)
		10건	2건	2건	12건	46건
Q 2	안전보건 경영방침 수립	80%(8건)	50%(1건)	0%(0건)	58%(7건)	96%(44건)
		10건	2건	2건	12건	46건
Q 3	안전보건 활동 계획 수립	60%(6건)	50%(1건)	50%(1건)	67%(8건)	96%(44건)
		10건	2건	2건	12건	46건
	Q3-1 산재예방 활	67%(4건)	100%(1건)	0%(0건)	75%(6건)	98%(43건)

		동 계획 수립	6건	1건	1건	8건	44건
Q 4	안전보건교육 지원을 위한 계획 수립		60%(6건)	50%(1건)	50%(1건)	50%(6건)	100%(46건)
			10건	2건	2건	12건	46건
	Q4-2 근로자 교육을 위한 자료 제공		100%(6건)	100%(1건)	100%(1건)	100%(6건)	100%(46건)
			6건	1건	1건	6건	46건
Q 5	안전보건매뉴얼 수립		80%(8건)	50%(1건)	50%(1건)	58%(7건)	100%(46건)
			10건	2건	2건	12건	46건
	Q5-1 안전보건 매뉴얼을 가맹점에 제공		100%(8건)	100%(1건)	100%(1건)	86%(6건)	100%(46건)
			8건	1건	1건	7건	46건
Q 6	재해 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항 안내		50%(5건)	50%(1건)	100%(2건)	50%(6건)	100%(46건)
			10건	2건	2건	12건	46건
Q 7	안전사고 및 질병자 발생 경험		40%(4건)	0%(0건)	100%(2건)	25%(3건)	7%(3건)
			10건	2건	2건	12건	46건
Q 8	근무환경 안전보건상 위험요인 유무		60%(6건)	50%(1건)	100%(2건)	67%(8건)	54%(25건)
			10건	2건	2건	12건	46건

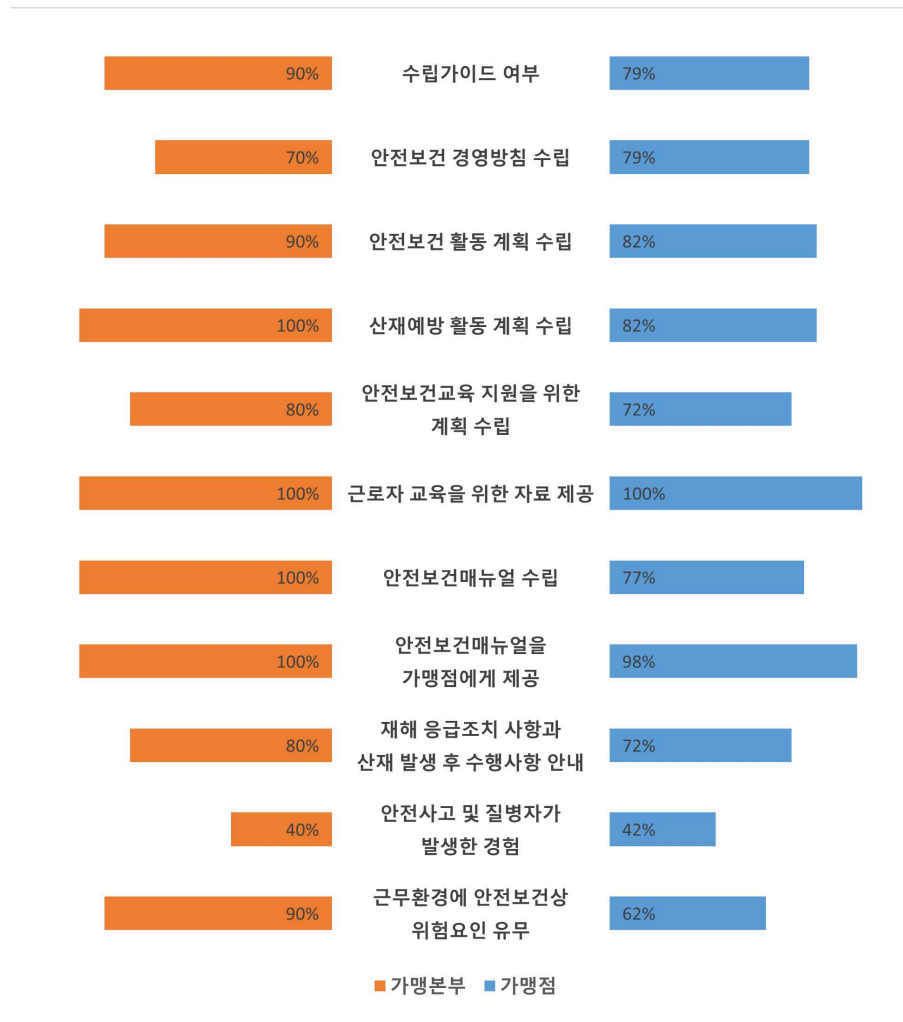
4) 가맹본부와 가맹점 설문 결과 비교

[그림 V-16]은 가맹본부와 가맹점 설문에서 공통적인 문항의 “예” 응답 비율을 비교한 것이다. 응답한 전체 90개의 가맹점 중 절반이 넘는 46개가 A피자의 가맹점이었다. 비교 시 가맹점 설문 결과의 편향을 방지하기 위해, ‘피자’ 업종의 응답 개수를 다른 음식 업종의 평균 응답 개수인 9개로 맞추어 결과에 반영하였다(A피자 가맹점 응답 중 9개 무작위로 선택). 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 알고 있다고 응답한 가맹본부의 비율(90%)이 가맹점(79%)보다 높았으며 그 차이는 11%였다. 본사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있다고 응답한 가맹점(79%)의 비율이 가맹본부(70%)보다

높았으며 그 차이는 9%였다.

본사에 안전보건 활동계획이 수립되어 있다고 응답한 가맹본부(90%)의 비율이 가맹점(82%)보다 높았으며 그 차이는 8%였다. 본사에 산재 예방 활동계획이 수립되어 있다고 응답한 가맹본부(100%)의 비율이 가맹점(82%)보다 높았으며 그 차이는 18%였다. 가맹점에 연 1회 이상 안전보건교육 지원이 제공된다고 응답한 가맹본부(80%)의 비율이 가맹점(72%)보다 높았으며 그 차이는 8%였다. 본사에서 근로자 교육을 위한 자료가 제공된다고 응답한 가맹본부(100%)의 비율은 가맹점(100%)과 같았다.

본사에 안전보건매뉴얼이 작성되어 있다고 응답한 가맹본부(100%)의 비율이 가맹점(77%)보다 높았으며 23%의 가장 큰 차이를 보였다. 가맹점에 산재 발생 시의 응급조치 사항과 산재 발생 후 수행사항이 안내된다고 응답한 가맹본부(80%)의 비율이 가맹점(72%)보다 높았으며 그 차이는 8%였다. 매장 내 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있다고 응답한 가맹점(42%)의 비율이 가맹점(40%)보다 높았으며 그 차이는 2%로 거의 비슷했다. 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있다고 응답한 가맹본부(90%)의 비율이 가맹점(62%)보다 높았으며 그 차이는 28%로 가맹점이 위험요인에 대한 인지가 더 부족한 것으로 나타났다.



[그림 V-16] 가맹본부와 가맹점 설문 결과 비교

5) 현장조사 결과

(1) 가맹본부에서 제공한 안전보건자료

〈표 V-8〉가맹본부에서 가맹점에게 제공한 안전보건자료

항목	업종	내용	기타
산업안전보건법	피자, 편의점, 커피	산업안전보건법 제 10조, 교육(인원, 내용, 장소, 구분), 사업주의 의무, 산업재해 발생 기록 및 보고, 산업 안전교육 확인서, 산업 안전보건교육법 (대상, 교육시간, 자체교육 가능 여부, 강사 자격, 문의처 번호)	1. 산업재해 발생 시 조치사항 및 처리절차(요청사항 절차 포함) - 산업재해 발생 시 조치해야 할 사항 - 산업재해가 발생하였을 때에는 재발방지를 위한 재발방지책 등 안전과 재발방지 계획 등을 수립, 추가 개선을 하고 보존하도록 의무화하고 있고, 산업재해가 발생한 날부터 3개월 이내에 원인, 결과, 참고되는 물관서에 산업재해보상서류를 제출하여야 하며, 중대재해는 가계 없이 관련 기업정보도 물관서에 보고토록 의무화하고 있습니다. (산업안전보건법 제10조)
재해예방	피자, 편의점, 커피	절단/베임 사고원인 및 대책, 화재의 종류 및 관리방법, 출퇴근 재해 정의, 교통수단별 주요 재해 발생 유형 및 사례, 주요 재해 유형, 안전보건 텐-텐 수칙, 카운터 업무 시 피로 예방, 작업 환경측정, 건강진단, 재해(화재, 전기, 가스, 부상)를 위한 조치사항, 개인정보보호장구 착용, 배달 시 안전수칙	
안전보건	피자, 편의점, 커피, 분식	안전보건 수칙 및 행동요령, 근무자 안전수칙, 매장 내의 안전 요령, 내부직원/고객 안전사고 처리방법, 안전보건교육 내용 및 종류, 안전보건 조치, 방호조치, 보수교육자료 근무자 확인란, 도난예방, 개인건강 예방 및 조치사항, 고객안전 조치사항, 매장 내의 안전 요령, 근무자 안전수칙, 성희롱 예방교육	
MSDS	분식, 커피	제품 회사명, 제품 정보, 제품의 유해성 및 위험성	
응급처치	커피	응급처리 10대 원칙 및 조치사항, 응급처리 조치사항, 내부직원/고객 안전사고 처리방법, 부상 예방을 위한 조치사항, 부상 시 조치사항	
질병예방	분식	식중독의 원인 및 예방법	

(2) 업종에 따른 공정별 위험요인 정리(공간문제 포함)

(A) 편의점

다음은 ‘편의점’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 중량물, 바닥틈새, 행사 판매대, 반복적인 동작이 있었으며, 사고유형은 과도한 힘, 끼임, 넘어짐, 부딪힘, 근골격계질환이었다. 준비 공정에서 사고원인은 박스, 기타(장시간업무)가 있었으며, 사고유형은 베임, 질병이 있었다. 조리 공정에서 사고원인은 칼, 튀김기가 있었으며, 사고유형은 베임, 화상이 있었다.

〈표 V-9〉 ‘외식업’ 업종의 공정별 유해위험요인

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	중량물	과도한 힘
	바닥틈새	끼임
	행사 판매대	넘어짐
	행사 판매대	부딪힘
	반복적인 동작	근골격계질환
준비	박스	베임
	기타(장시간업무)	질병
조리	칼	베임
	튀김기	화상

(B) 외식업

다음은 ‘외식업’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 유리재질 깨짐, 날카로운 포장지, 고소작업, 중량물, 젖은 바닥, 결빙된 바닥, 좁은 공간이 있었으며, 사고유형은 베임, 추락, 요통, 미끄러짐, 골절, 굽힘이 있었다. 준비 공정에서 사고원인은 고온의 장비, 뜨거운 물, 중량물, 칼, 반복적인 동작, 고객응대, 재료소분, 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 화상, 요통, 베임, 근골격계질환, 스트레스, 과도한 힘 사용이 있었다. 조리 공정에서 사고원인은 날카로운 조리도구, 고온의 장비, 뜨거운 기름, 좁은 주방공간, 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 베임, 화상, 굽힘, 미끄러짐이 있었다. 서빙 및 배달 공정에서 사고원인은 젖은 바닥, 오토바이가 있었으며, 사고유형은 미끄러짐, 교통사고가 있었다. 설거지, 뒷정리 및 청소 공정에서 사고원인은 날카로운 조리기구, 젖은 바닥, 뜨거운 물, 고온의 장비, 고소작업이 있었으며, 사고유형은 베임, 미끄러짐, 화상, 추락이 있었다.

〈표 V-10〉 ‘외식업’ 업종의 공정별 유해위험요인

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	유리재질 깨짐	베임
	날카로운 포장지	베임
	고소작업	추락
	중량물	요통
	젖은 바닥	미끄러짐
	냉동 탑차 내부 결빙된 바닥	미끄러짐
	중량물	골절
	좁은 공간	굽힘
준비	고온의 장비	화상

	뜨거운 물	화상
	중량물	요통
	칼	베임
	반복적인 동작	근골격계질환
	기타(고객응대)	스트레스(폭언)
	기타(재료소분)	과도한 힘
	젖은 바닥	미끄러짐
조리	날카로운 조리도구	베임
	고온의 장비	화상
	좁은 주방공간	굼힘
	젖은 바닥	미끄러짐
	뜨거운 기름	화상
서빙 및 배달	젖은 바닥	미끄러짐
	오토바이	교통사고
설거지, 뒷정리 및 청소	날카로운 조리도구	베임
	젖은 바닥	미끄러짐
	뜨거운 물	화상
	고온의 장비	화상
	고소작업	추락

(C) 외식업: 커피

다음은 ‘커피’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 유리재질 깨짐, 좁은 공간, 고소작업이 있었으며, 사고유형은 베임, 굼힘, 추락이 있었다. 준비 공정에서 사고원인은 고온의 장비, 기타, 젖은 바닥, 오븐기가 있었으며, 사고유형은 화상, 과도한 힘, 미끄러짐, 스트레스(폭언)이 있었다. 조리 공정에서 사고원인은 오븐기, 고온의 장비, 좁은 주방공간, 젖은 바닥, 칼이 있었으며, 사고유형은 화상, 굼힘, 미끄러

집, 베임이 있었다. 서빙 및 배달 공정에서 사고원인은 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 미끄러짐이 있었다. 설거지, 뒷정리 및 청소 공정에서 사고원인은 날카로운 조리도구, 젖은 바닥, 뜨거운 물, 고온의 장비, 그라인더가 있었으며, 사고유형은 베임, 화상, 미끄러짐이 있었다.

〈표 V-11〉 ‘커피’ 업종의 공정별 사고원인 및 사고유형

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	유리재질 깨짐	베임
	좁은 공간	굽힘
	고소작업	추락
준비	고온의 장비	화상
	기타	과도한 힘
	젖은 바닥	미끄러짐
	기타	스트레스(폭언)
	오븐기	화상
조리	오븐기	화상
	고온의 장비	화상
	좁은 주방공간	굽힘
	젖은 바닥	미끄러짐
	칼	베임
서빙 및 배달	젖은 바닥	미끄러짐
설거지, 뒷정리 및 청소	날카로운 조리 도구	베임
	젖은 바닥	미끄러짐
	뜨거운 물	화상
	고온의 장비	화상
	그라인더	베임

(D) 외식업: 피자

다음은 ‘피자’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 중량물, 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 요통, 미끄러짐이 있었다. 준비 공정에서 사고원인은 중량물, 칼, 뜨거운 물, 고온의 조리기구가 있었으며, 사고유형은 요통, 베임, 화상이 있었다. 설거지, 뒷정리 및 청소 공정에서 사고원인은 젖은 바닥, 가위, 칼, 고소작업이 있었으며, 사고유형은 미끄러짐, 베임, 추락이 있었다.

〈표 V-12〉 ‘피자’ 업종의 공정별 유해위험요인

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	중량물	요통
	젖은 바닥	미끄러짐
준비	중량물	요통
	칼	베임
	뜨거운 물, 고온의 조리기구	화상
설거지, 뒷정리 및 청소	젖은 바닥	미끄러짐
	가위, 칼	베임
	고소작업	추락

(E) 외식업: 치킨

다음은 ‘치킨’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 냉동탑차 내부 결빙된 바닥이 있었으며, 사고유형은 미끄러짐이 있었다. 준비 공정에서 사고원인은 칼이 있었으며, 사고유형은 베임이 있었다. 조리 공정에서 사고원인은 튀김기, 뜨거운 기름이 있었으며, 사고유형은 화상이 있었다. 서빙 및 배달 공정에서 사고원인은 오토바이, 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 교통사고, 미끄러짐이 있었다. 설거지, 뒷정리 및 청소 공정에서 사고원인은 날카로운 조리도구, 젖은 바닥이 있었으며, 사고유형은 베임, 미끄러짐이 있었다.

〈표 V-13〉 ‘치킨’ 업종의 공정별 유해위험요인

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	냉동 탑차 내부 결빙된 바닥	미끄러짐
준비	칼	베임
조리	튀김기	화상
	뜨거운 기름	화상
서빙 및 배달	오토바이	교통사고
	젖은 바닥	미끄러짐
설거지, 뒷정리 및 청소	날카로운 조리도구	베임
	젖은 바닥	미끄러짐

(F) 외식업: 분식

‘다음은 ‘치킨’ 업종에서의 공정별 사고원인 및 사고유형을 나타낸 표이다. 재료보관 공정에서 사고원인은 중량물, 날카로운 포장지가 있었으며, 사고유형은 골절, 베임이 있었다. 준비 공정에서 사고원인은 칼, 반복적인 동작이 있었으며, 사고유형은 베임, 근골격계질환이 있었다. 조리 공정에서 사고원인은 튀김기, 칼이 있었으며,

사고유형은 화상, 베임이 있었다.

〈표 V-14〉 ‘분식’ 업종의 공정별 유해위험요인

작업공정	사고원인	사고유형
재료보관	중량물	골절
	날카로운 포장지	베임
준비	칼	베임
	반복적인 동작	근골격계질환
조리	튀김기	화상
	칼	베임

VI. 가맹본부 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안

.....

VI. 가맹본부 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안

1. 현행 안전보건 프로그램 가이드 개선(안) 마련

1) 기존 현황

현행 프랜차이즈 산재예방을 위한 안전보건 프로그램 가이드는 크게 다음의 3가지 정도로 제공되고 있다.

- ▷ 프랜차이즈 가맹점 [안전보건에 관한 프로그램] 수립 가이드: 가맹본부가 가맹점 사업자에 대하여 가맹점의 안전 및 보건에 관한 프로그램을 마련·시행하고 그 내용을 연 1회 이상 교육해야 하는 내용으로 제공하는데 필요한 기본적인 가이드
- ▷ 프랜차이즈(외식, 편의점) [가맹점 안전보건에 관한 프로그램] 작성시행 가이드: 외식업과 편의점 가맹점에서 안전 및 보건에 관한 프로그램을 작성할 때 필요한 가이드
- ▷ 중소기업을 위한 안전보건관리 자율점검표(도소매업, 음식점업): 도소매업과 음식점업 프랜차이즈 가맹본부와 가맹점에서 안전보건관리체계를 자율점검 할 수 있도록 자율점검표를 제작하여 배포한 것

2) 개선 방향

기존 안전보건 프로그램 가이드가 대략적인 예시 형태로 되어있어서 구체적으로 실제 사용자(가맹본부, 가맹점)의 관점에서 어떤 것을 해야 할지 모호

한 점이 있다. 예를 들면 ‘안전보건 활동계획 수립’의 주체가 가맹본부인지, 가맹점 사업주인지 명확하지 않으며, 어떤 문구는 문장으로 되어있고, 어떤 문구는 개괄식으로 되어있어 통일성이 낮아 보여서 이점의 개선이 필요하다. 또한 가맹점 사업주와 근로자들이 현장에서 간단하게 사용할 수 있는 현장 작동성이 높은 가이드를 제공할 필요성이 있다. 이는 본 연구의 설문조사 및 현장조사를 통해 도출된 결과에서도 요구사항으로 도출된 결과이다,

기본 형식이 진행 절차 2단계와 예시로만 되어있어서 구체적으로 무엇을 작성해야 할지 정확한 파악이 어렵다고 판단되며 정확히 어떤 것을 해야 한다는 식으로 가이드 수정이 필요하다. 특히 사용자경험디자인(User Experience(UX) Design) 분야에서 최근 중요하게 다루어지는 UX Writing 관점을 적용하여 더욱 간결하고 직관적인 가이드가 될 수 있도록 개선할 필요가 있다. 본 연구에서는 기존 현행 안전보건 프로그램 가이드를 아래와 같은 내용을 포함하여 개선하였다.

(1) 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램 수립 개요

- ▷ 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램을 수립하고 시행해야 하는 필요성을 표시함
- ▷ 대상 업종이 가맹점의 수가 200개 이상인 외식업 또는 편의점업 프랜차이즈임을 명시함
- ▷ 가맹본부는 안전보건에 관한 프로그램을 제공하고 공지해야 함을 표시함
- ▷ 이를 실시하지 않을 경우의 조치를 안내함

(2) 안전보건 경영방침 등 수립

- ▷ 안전보건 경영방침은 구체적이고 이해하기 쉽게 작성되어야 함을 표시

함

- ▷ Step 1, 2, 3으로 구체적인 작성 과정을 명시하여 실효성을 높일 수 있도록 함

(3) 안전보건 프로그램 운영조직의 구성

- ▷ 안전보건 활동계획은 가맹점의 특성을 반영하여 실행할 수 있도록 작성하여야 함을 표시함
- ▷ Step 1 안전보건 활동, Step 2 활동계획 수립의 두 단계에 걸친 상세 조직 구성안을 제시함

(4) 가맹점 안전보건 활동계획 수립

- ▷ 각 가맹점은 해당 가맹점 특성을 반영하여 실행 가능하도록 안전보건 활동계획을 수립해야 함을 표시함
- ▷ Step 1 안전보건 활동, Step 2 활동계획 수립의 두 단계에 걸친 상세한 수립 방법을 제시함
- ▷ 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획, 가맹점 사업자 위험성평가 지원 계획, 가맹점에 대한 안전보건교육 지원 계획, 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공, 산업재해 발생시의 조치사항, 안전보건프로그램 평가 및 관리의 6개 파트로 구분하여 상세한 활동 필요 내용을 제시함

(5) 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도

- ▷ 가맹점의 안전보건 순회 점검 및 지도를 위한 구체적인 방안을 수립해야 함을 표시함

- ▷ Step 1 순회 점검 주기, Step 2 점검과 지도 내용, Step 3 대상 설정, Step 4 자율점검 체크리스트의 네 단계에 걸친 상세한 방안 수립 과정을 제시함

(6) 가맹점 사업자 위험성평가 지원

- ▷ 가맹점 사업자 위험성평가가 자율적으로 진행될 수 있도록 지원 계획을 수립함을 안내함
- ▷ Step 1 위험성평가 기초 자료 제공, Step 2 교육 계획 수립으로 구분하여 상세히 제공함
- ▷ 위험성 평가 자료 제공, 위험성 평가 방법 교육, 위험성평가 실시 시기 등에 대한 내용을 필수로 제시함

(7) 가맹점에 대한 안전보건교육 지원

- ▷ 안전보건프로그램 교육과 근로자 정기교육을 지원하는 방안을 수립해야함을 안내함
- ▷ Step 1 안전보건프로그램 교육, Step 2 자율 안전보건교육, Step 3 근로자 참여 점검 등으로 구분하여 상세히 제공함
- ▷ 교육 시기, 교육 내용, 교육 대상, 교육자료 제공 내용과 방법 등의 내용을 상세히 제시함

(8) 가맹점 안전보건매뉴얼 개발과 제공

- ▷ 안전보건매뉴얼은 가맹점에서 알아야 할 위험요인 등 안전보건정보를 포함하여 작성함을 안내함

- ▷ Step 1 매뉴얼 아이디어 수집, Step 2 매뉴얼 작성, Step 3 매뉴얼 제 공 등으로 구분하여 제시함

(9) 산업재해 발생 시 조치사항

- ▷ 안전보건프로그램에는 가맹본부 및 가맹점 산업재해 발생 시의 조치사항을 구체적으로 수립하고 안내하여야 함을 안내함
- ▷ Step 1 산재발생 시, Step 2 산재발생 이후, Step 3 보고시스템 구현 등으로 구분하여 제시함
- ▷ 가맹점 구성원의 책임과 의무, 산업재해보상보험 가입에 관한 사항, 재해발생 시 조치사항 및 처리절차, 재해발생 이후 조치사항 및 처리절차, 보고시스템 구현 등에 대하여 상세히 안내함

(11) 재해사례분석 및 예방대책 마련

- ▷ 가맹본부 및 가맹점에서 발생한 재해를 분석하고 이를 예방하기 위한 대책을 마련하여야 함
- ▷ 가맹본부 및 가맹점에서 발생한 재해사례분석 및 동종재해 예방을 위한 대책 마련
- ▷ 재해사례를 공유하고 이를 예방하기 위한 대책을 공유하고 교육에 활용

(11) 안전보건 프로그램 평가 및 관리

- ▷ 가맹본부는 수립한 안전보건프로그램을 매년 평가하고 이를 관리하여야 함을 안내함
- ▷ Step 1 안전보건프로그램 효과 평가, Step 2 안전보건프로그램의 수

정 및 보완으로 구분하여 상세히 제시함

- ▷ 안전보건프로그램에 대한 평가, 안전보건프로그램 수정 및 보완, 안전보건프로그램 평가 결과 공유 등에 대하여 상세히 안내함

3) 개선 결과

다음과 같이 프랜차이즈 가맹점[안전보건에 관한 프로그램] 수립 가이드라인을 개선하여 제시하였다.

安全保健公團

Korea Occupational
Safety & Health Agency

2022

프랜차이즈 가맹점 [안전·보건에 관한 프로그램]
수립 가이드

❖ 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램 수립 개요

◎ 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램 수립 및 시행 필요성

안전보건에 관한 프로그램 수립 및 시행에 관한 산업안전보건법 규정에 의거

- 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해예방 조치)
- 산업안전보건법 시행령 제69조(산업재해예방조치 시행 대상)
- 산업안전보건법 시행규칙 제96조(프로그램의 내용 및 시행)
- 산업안전보건법 시행규칙 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공방법)

가맹점사업자를 위한 안전 및 보건에 관한 프로그램을 마련하여 가맹점주에게 안전보건교육 지원방법을 안내하고, 산업안전보건법령 및 사용설비에 관한 안전·보건정보, 안전작업매뉴얼 등을 제공하여야 하며 동종업종 사고사례 등을 공유하는 등 가맹점사업자의 안전보건활동을 지원

대상

가맹점의 수가 200개 이상인 외식업 또는 편의점업 프랜차이즈

◎ 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램 제공 및 공지

- 최초: 가맹본부에서 수립한 안전보건에 관한 프로그램은 가맹점 계약시 계약서 추가 자료로 첨부되어 가맹점주에게 제공하여야 함
- 수시: 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램이 수정될 경우, 이를 가맹점주에게 필수 제공하여야 함
- 기기맹점의 경우 수립된 안전보건에 관한 프로그램을 즉시 가맹점주에게 제공하여야 함

◎ 가맹본부의 안전보건에 관한 프로그램 미실시 시 과태료 부과

- 안전보건프로그램을 마련 및 시행하지 않거나 사업자에게 안전보건정보 미제공
3,000만원 이하 과태료

1. 안전보건 경영방침 수립

◎ 안전보건 경영방침은 구체적이고 이해하기 쉽게 작성합니다.

Step1 (총칙작성) CEO의 안전보건 의지를 단순 명료한 문장으로 작성

Step2 (세칙작성) CEO의 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적인 추진 전략을 작성

※ 주요 포함내용: (필수) 산업법 준수, 정부의 정책에 협조, 가맹점의 참여유도 등

작성 예시

총칙

우리 ○○○은 가맹점 소속 근로자는 물론 가맹점과 관련된 모든 근로자의 산재예방을 안전보건 경영의 제1원칙으로 하고 이를 성실히 실천하기 위해 지속적인 개선과 적극적인 지원을 한다.

세칙

1. 가맹본부 및 가맹점은 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수한다.
2. 가맹본부는 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하며 가맹점은 이에 적극 협조한다.
3. 가맹본부 및 가맹점은 산재예방을 위한 정부의 정책에 적극 협조한다.
4. 안전보건활동 우수 가맹점에 대한 인센티브 제공 등 가맹점의 자율 안전보건활동을 유도한다.

Step3 (안전보건목표 설정) 가맹본부는 연간 안전보건목표를 설정

작성 예시

1. 산업재해 ZERO 유지 및 목표 재해율 ZERO
2. 전 가맹점 대상 산업안전보건교육 100% 이수
3. 위험성평가 개선 100% 달성
4. 중대재해예방 매뉴얼 작성 및 반기 1회 점검

※ 안전보건 경영방침 및 안전보건 목표가 가맹점에 게시할 수 있도록 제공하여야 함

2. 안전보건프로그램 운영 조직의 구성

◎ 안전보건프로그램의 효율적이고 성공적으로 운영하기 위한 안전보건 프로그램 총괄 부서를 구성 및 운영하여야 합니다.

Step1 (운영조직 구성 및 역할 문서화) 안전보건프로그램을 계획 및 운영할 수 있는 산재 예방업무를 수행할 수 있는 총괄 부서를 지정하고 각 조직원의 역할을 부여하여 문서화

Step2 (활동계획 수립) 운영조직의 구성원에 대한 활동계획을 수립하여 문서화

※ 서비스업 안전보건관리체계 구축 법적 사항 확인(안전보건관리책임자 등의 선임 등(산업안전보건법 제15~18조, 제24조, 제62조 등))

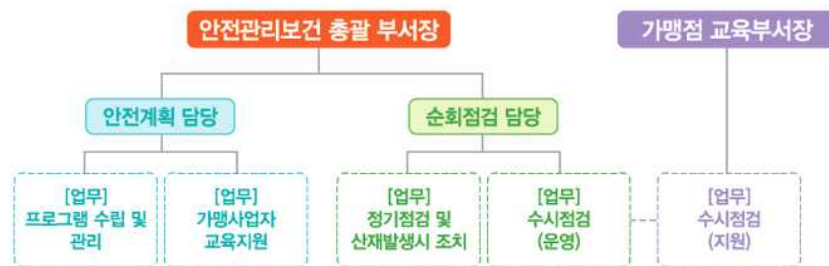
작성 예시

1) 운영조직 구성 및 역할 결정

- 안전보건프로그램 총괄 부서장: 안전보건에 관한 사항을 총괄하고, 안전보건프로그램 운영 계획, 운영, 감독, 환류 등의 일체사항을 총괄
- 안전보건계획 파트, 순회점검 파트, 교육파트 등: 가맹본부에서 수립한 안전보건프로그램 운영 및 산재예방활동을 위한 조직을 각 활동 계획별로 담당자를 지정하고 그의 역할, 책임과 권한을 결정하고 이를 문서화 한 후 가맹본부 전사 및 가맹점주에 공유
- 운영조직을 구성할 시 가맹점주 및 가맹점 근로자의 역할도 함께 결정하여 공유

2) 활동계획 수립

- 운영조직의 역할에 따른 연간 활동계획을 수립하여 가맹본부 전사 및 가맹점주에 공유



운영조직 구성 및 역할 결정 예시

3. 안전보건 활동계획 수립

◎ 안전보건 활동 계획은 가맹점의 특성을 반영하여 실행 가능하도록 작성합니다.

Step1 (안전보건 활동) 가맹점 특성을 반영하여 안전보건 경영방침 이행을 위한 안전보건 활동 결정

Step2 (활동계획 수립) 매년 활동계획을 수립하고 각 활동별 주체, 지원대상, 수행방법 및 일정 수립, 활동계획의 수립은 안전보건프로그램 평가를 통해 수정 및 보완

※ 주요 포함내용 : 가맹점 순회점검 및 지도, 안전보건교육 지원, 매뉴얼 개발(안전보건정보) 및 제공방법 등 산업법상 가맹본부의 이행 관련 내용을 포함,

※ 안전보건활동 계획은 위험성 평가 결과, 법규, 가맹점(업종)의 특성을 이해하고 안전보건활동상의 필수적인 사항(유해위험요인 예방) 등이 반영되도록 하여야 함

※ 안전보건활동 계획은 실행 조직, 대상, 일정 등을 정량적으로 수립하여야 함

※ 아래 예시는 일부 안전보건 활동에 대한 작성 예시이며, 가맹점(업종) 특성을 고려하여 수행하여야 할 안전보건 활동을 결정한 후 활동계획을 구체적으로 마련하여야 함

작성 예시

1 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획

- 1) 점검 및 지도 주기
- 2) 점검 및 지도 내용
- 3) 점검 및 지도 담당자 & 점검 및 지도 대상 결정

2 가맹점 위험성평가 지원 계획

- 1) 위험성평가 자료 제공
- 2) 위험성평가 방법 교육(사업자 위험성평가에 관한 지침(고용노동부고시 제2020-53호))
- 3) 위험성평가 실시 시기 결정

3 가맹점에 대한 안전보건교육 지원 계획

- 1) 교육시기 및 교육대상 결정
- 2) 교육내용, 교육자료 제공 내용, 교육자료 제공 방법

4 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공

- 1) 매뉴얼 개발 내용 결정
- 2) 매뉴얼 제공 방법 수립

5 산업재해 발생시의 조치사항

- 1) 보고시스템구현
- 2) 산업재해 발생시 조치사항
- 3) 산업재해 발생후 조치사항

6 재해사례 분석 및 예방대책 마련

- 1) 가맹본부 및 가맹점의 재해사례 분석
- 2) 재해사례 기반 예방 대책 마련

7 안전보건프로그램 평가 및 관리

- 1) 안전보건프로그램 효과평가
- 2) 안전보건프로그램의 수정 및 보완

4. 가맹점에 대한 안전보건 방문 지원 및 지도 계획

◎ 가맹점 안전보건 방문 지원 및 지도를 위한 구체적 방안을 수립합니다.

- Step1** (주기) 방문 지원 및 지도의 주기 결정 및 계획
- Step2** (방문 지원 및 지도 내용) 정기, 수기 방문 지원 및 지도 내용을 결정 및 계획
- Step3** (대상 설정) 방문 지원 및 지도자 및 대상을 설정
- Step4** (자율점검 체크리스트) 가맹점주가 스스로 안전보건 점검이 가능하도록 자율점검 체크리스트 개발 및 보급

작성 예시

- 1) 방문 지원 및 지도 주기
 - 정기: 연 1회
 - 수시: 산업재해 발생시, 새로운 설비/장비 도입시, 레이아웃 변경시, 인테리어 변경시
- 2) 방문 지원 및 지도 내용
 - 정기: 가맹점 산업안전보건 관련 사항 전반에 대한 방문 지원 및 지도(사업장 자율점검표 활용: 분야별 위험요인 파악 및 통제, 동종업계 사고 정보 및 사례 기반 방문 지원 및 지도)
 - 수시: 산업재해 예방을 위한 방문 지원/지도, 새로운 설비/장비 사용에 대한 방문 지원/지도, 레이아웃 변경 및 인테리어 변경시 안전보건상 문제 방문 지원/지도(인간공학관점의 방문지원/지도)
- 3) 방문 지원 및 지도자 담당자 & 방문 지원 및 지도 대상 결정
 - 안전보건프로그램 운영조직의 구성원(방문 지원 및 지도 담당자: 2. 안전보건프로그램 운영조직의 구성 참고)
 - 안전보건방문 지원: 전 가맹점
 - 안전보건방문 지도: 전 가맹점 가맹점주
- 4) 가맹점 자율 안전보건 점검이 가능하도록 체크리스트 개발 및 제공
 - 가맹점 특성을 반영한 안전보건 체크리스트 개발(안전보건공단 및 고용노동부 자료 참고)
 - 해당 체크리스트는 안전보건매뉴얼과 함께 제공되어야 함

5. 가맹점 사업자 위험성평가 지원 계획

◎ 가맹점주가 위험성평가를 자율적으로 진행될 수 있도록 지원 계획을 수립합니다.

Step1 (위험성평가 기초자료 제공) 가맹점 계약일로부터 1년 이내 위험성평가 결과 자료 제공

Step2 (교육) 자율적 위험성평가가 가능하도록 위험성평가 교육 계획 수립

작성 예시

가맹점주의 위험성평가(산업법 제36조)를 지원하기 위한 기초자료를 제공하고 위험성평가 방법을 교육(위험성평가 이행점검 매뉴얼 고용노동부 안전보건공단 자료 참고)

1) 위험성평가자료 제공

- 가맹본부는 가맹점 계약 이후 해당 가맹점을 대상으로 설치 및 공급한 설비/기계/원자재, 상품 등 각 작업공정에 대한 위험성평가를 실시하고 그 결과를 가맹점에 제공하여야 함(가맹점 계약일로부터 1년 이내)
- 가맹점주가 자체 위험성평가를 수행할 수 있는 기초자료(설비/기계/원자재 등의 정보 포함) 일체를 제공하여야 함

2) 위험성평가 방법 교육(사업자 위험성평가에 관한 지침(고용노동부고시 제2020-53호))

- 가맹점에서 정기 및 수시 위험성평가를 수행할 수 있도록 가맹본부 안전보건프로그램 운영조직의 담당자는 평가방법에 대한 교육을 실시하여야 함
- 위험성평가 교육 시기
 - ✓ 최초: 위험성평가자료 제공과 함께 교육 진행
 - ✓ 수시: 수시 위험성평가를 진행하여야 할 때 추가 교육 진행

3) 위험성평가 실시 시기 결정

- 최초: 가맹본부에서 가맹점 계약일로부터 1년 이내 시행
- 수시: 산업재해 예방을 위한 점검/지도, 새로운 설비/장비 사용에 대한 점검/지도, 레이아웃 변경 및 인테리어 변경시(사업자 위험성평가에 관한 지침(고용노동부고시 제2020-53호))

6. 가맹점에 대한 안전보건교육 지원 계획

◎ 안전보건프로그램 교육과 근로자 정기교육 지원 방안을 수립합니다.

- Step1** (안전보건프로그램 교육) 교육시기, 내용, 대상, 자료 제공 내용, 교육자료 제공방법 수립
- Step2** (자율 안전보건교육) 가맹점주가 가맹점 근로자를 대상으로 자율 안전보건교육을 할 수 있도록 자료 등 제공
- Step3** (근로자참여점검) 가맹점주의 교육에 근로자가 참여하고 제안점이나 우려사항을 제출하는지 점검

작성 예시

가맹본부는 가맹점을 대상으로 안전보건에 관한 프로그램을 연 1회 이상 교육하여야 함(산업법 시행규칙 제96조제2항), 안전보건교육에 대한 활동 계획은 연간 계획에 포함하며 연말 교육성과평가 결과를 반영하여 매년 수정 및 보완하여야 함

1) 교육시기

- 정기: 연 1회 이상 가맹점을 대상으로 실시(연간계획시 가맹점 리스트 작성)
- 수시: 산업재해 예방을 위한 점검/지도, 새로운 설비/장비 사용에 대한 점검/지도, 레이아웃 변경 및 인테리어 변경시

2) 교육내용

- 가맹본부 안전보건프로그램, 안전보건활동계획, 화재발생 사례 및 예방대책, 화재발생 시 조치방법, 안전보건 매뉴얼 등 안전보건과 관련된 내용 일체(업종별 특성 반영하여 계획)

3) 교육대상

- 가맹본부는 전체 가맹점의 사업주를 대상으로 교육을 실시
- 가맹점주는 가맹점 근로자를 대상으로 교육을 실시(가맹본부는 가맹점 주의 교육 이행 여부를 점검)

4) 교육자료 제공 내용

- 안전보건매뉴얼, 산업안전보건법령, 가맹본부 업종별 재해예방 관련 자료(안전보건공단 자료 활용)
- 업종별 안전보건자료(One-page sheet)

5) 교육자료 제공 방법

- 산업안전보건법 시행규칙 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공 방법) 참고

7. 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공

◎ 안전보건매뉴얼은 가맹점에서 알아야 할 위험요인 등 안전보건정보를 포함하여 작성합니다.

- Step1** (매뉴얼아이디어수집) 가맹본부, 가맹점, 근로자 참여를 통해 위험요소 및 제어 아이디어 수집
- Step2** (매뉴얼 작성) 가맹본부에서 공급하는 설비, 원자재 등에 대한 안전보건정보를 포함, 가맹점 내 위험요인 및 예방대책으로 작성(위험성평가 결과 참고)
- Step3** (매뉴얼 제공) 가맹점 계약서에 포함, 직접전달 등 제공방안 결정 및 수립

작성 예시

가맹본부는 가맹점의 산업재해 예방조치의 일환으로 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비·기계 및 원자재 또는 상품 등에 대하여 가맹점주에게 안전 및 보건에 관한 정보의 제공(산업법 제79조제1항제2항 관련)을 위하여 매뉴얼을 개발 및 제공하여야 함

1) 매뉴얼 개발 내용 결정

- 가맹점 내 위험요소 및 예방대책으로 구성된 매뉴얼

구성내용	주요 포함 내용
개요	매뉴얼 개발 목적, 안전보건경영방침 등
가맹점 위험요인 및 예방대책	이륜차운전, 음식조리, 물품운반, 상품진열, 야간근무, 근골격계질환, 정리정돈, 사다리이용 등 작업중 발생가능한 위험요인 및 예방 대책 * 위험성평가 내용을 반영하여 개발
가맹본부에서 공급하는 설비, 기계 및 원자재(상품)에 대한 안전 보건정보	이륜차, 조리기구(가스레인지, 분쇄기, 반죽기, 욕절기, 압력솥, 튀김기, 오븐기, 제면기 등), 기름, 세척약품 등에 대한 정보
동종업종 재해 사례	가맹점에서 과거 발생했던 주요 사례

2) 매뉴얼의 제공 방법 수립

- (신규가맹점) 가맹계약서에 포함하여 제공
- (기존가맹점) 가맹점 정기점검시 제공
- (수시제공) 안전보건매뉴얼 수정 및 보완 시 가맹점에 1개월 이내로 제공
- (기타) 산업안전보건법 시행규칙 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공 방법)을 활용

8. 산업재해 발생시의 조치사항

◎ 안전보건프로그램에는 가맹본부 및 가맹점 산업재해 발생 시의 조치 사항을 구체적으로 수립하고 안내하여야 합니다.

- Step1** (산재발생 시, 이후) 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차를 지정
- Step2** (산재발생 이후) 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차를 지정
- Step3** (보고시스템 구현) 근로자가 불이익의 두려움 없이 산재를 보고할 수 있는 절차 개발 및 구현. (익명 옵션 고려)

작성 예시

가맹본부는 가맹점 구성원의 책임과 의무 안내, 산업재해보상보험 가입에 관한 사항 안내, 재해발생시 조치사항 및 처리절차에 관한 안내, 비상시 대비 및 대응절차 수립 및 제시를 하여야 함

1) 가맹점 구성원의 책임과 의무

- 안전보건프로그램 수립 시 가맹점 사업주와 소속 근로자로서의 산업안전보건법상의 책임과 의무 사항을 기술하고 이를 안내하여야 함

2) 산업재해보상보험 가입에 관한 사항

- 고용보험 및 산업재해보상보험 등 사회보장제도의 가입 절차를 기술하고 이를 안내하여야 함

3) 재해발생시 조치사항 및 처리절차

- 산업재해발생현장 발견자(재해자) 조치사항 마련: 각 가맹점 인근 후송병원 정보 제공



4) 재해발생 이후 조치사항 및 처리절차

- 산업재해조사표 작성 및 제출: 1개월 이내에 지방고용노동관서 및 가맹본부로 산업재해조사표 제출
- 산재발생보고서 공유: 사고내용을 전 가맹점에 공유하고 이를 안전보건교육시 활용하며, 재해예방을 위한 대책을 수립한 후 전 가맹점에 공유

5) 보고시스템 구현

- 가맹점의 산업재해 발생현황 파악, 산업재해조사표 제출, 사고내용 공유 가능하도록 보고시스템 구현

9. 재해사례 분석 및 예방대책 마련

◎ 가맹본부·가맹점에서 발생한 재해를 분석하고 이를 예방하기 위한 대책을 마련하여야 합니다.

- Step1** (재해사례 분석) 가맹본부 및 가맹점에서 발생한 재해사례를 분석
- Step2** (예방대책 마련) 재해사례 분석 결과를 기반으로 동종재해 예방을 위한 대책 마련
- Step3** (정보 제공 및 교육) 재해사례를 공유하고 이를 예방하기 위한 대책을 공유하고 교육에 활용

작성 예시

가맹본부는 가맹본부와 가맹점에서 발생하였거나 동종업계에서 발생한 재해사례를 분석하여 이와 관련된 동종재해가 발생하지 않도록 예방대책을 마련하고 정보를 공유 및 교육하여야 함

1) 재해사례 분석

- 가맹본부 및 가맹점에서 발생한 재해에 대하여 재해원인을 명확하게 분석하여야 함
- 재해사례 분석은 4M(Man, Machine, Media, Management) 측면에서 분석하여야 함(표 예시)

항목	사고원인
Man(인적)	• 근로자 특성(장애여부, 고령자, 외국인 등) • 작업정보 및 작업방법의 부적절
Machine(기계적)	• 기계설비 설계상의 결함 • 방호장치의 결함
Media(물질환경적)	• 작업공간의 불량 • 취급 화학물질의 물질안전보건자료(MSDS) 미비
Management(관리적)	• 관리조직의 결함 • 안전수칙 및 각종 표지판 미게시

2) 예방대책 마련

- 재해분석 결과를 기반으로 동종재해가 발생하지 않도록 사전적 예방이 가능한 대책을 수립하여야 함

3) 정보 제공 및 교육

- 재해사례와 예방대책을 가맹점에 제공하여야 하며, 해당 내용에 대한 교육을 실시하여야 함
- 자율적 교육이 가능하도록 해당 내용을 가맹점에 제공하여야 함
- 산업안전보건법 시행규칙 제97조(안전 및 보건에 관한 정보 제공 방법)을 활용

10. 안전보건프로그램 평가 및 관리

◎ 가맹본부는 수립한 안전보건프로그램을 매년 평가하고 이를 관리하여야 합니다.

Step1 (안전보건프로그램 효과 평가) 프로그램의 성과 진행 상황 감독

Step2 (안전보건프로그램의 수정 및 보완) 해결되지 못한 문제 추후지단, 새롭게 발생한 문제 감지, 안전보건프로그램 계획 대비 실적 보완

작성 예시

가맹본부는 수립된 안전보건 프로그램의 이행 여부를 연말 평가하고 이를 차년도 계획에 반영하여 수정 및 보완하여야 하고 이를 관리하여야 함

1) 안전보건프로그램에 대한 평가

- 프로그램 성과에 대해 지속적으로 감독하여야 함
- 프로그램이 실질적으로 구현되었는지 확인하여야 함
- 프로그램의 단점과 개선 기회를 식별하여야 함

2) 안전보건프로그램 수정 및 보완

- 가맹본부, 가맹점, 근로자 모두 소통과 조정을 위해 대면 혹은 비대면 방식으로 모임을 가짐
- 프로그램의 전반적인 안전보건 성과를 개선하기 위해 필요한 조치를 선정하고 실행에 옮김

3) 안전보건프로그램 평가 결과 공유

- 가맹본부는 안전보건프로그램 평가 결과를 가맹점주에게 공유하여야 하고, 수정 및 보완된 안전보건프로그램은 1개월 이내에 재공유 하여야 함

2. 인증제 도입 가능성 및 도입 방안 마련

1) 기존 현황

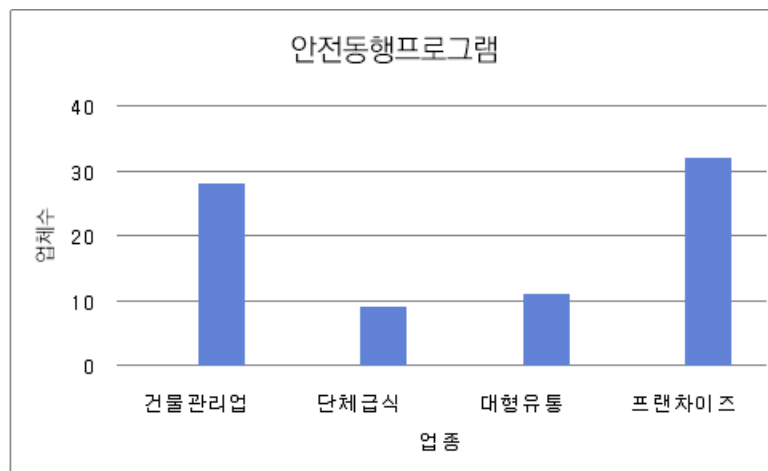
앞서 설명한 바와 같이 국내 프랜차이즈 관련한 인증과 제도는 다음과 같은 것들이 있다.

- 안전 행복 프랜차이즈 인증
- 안전동행프로그램
- 프랜차이즈 일반 인증 프로그램
- 착한 프랜차이즈 사업
- 프랜차이즈 안전 프로그램

하지만 산업안전보건법 제 79호 ‘가맹본부의 산업재해 예방조치 등’이 신설되기 이전의 것이어서 실제적인 법 적용 상황과 맞지 않거나 안전과 거리가 있는 등 안전 인증의 실효성 측면에서 어려운 점이 있다. 그 외 한국안전보건공단이나 고용노동부가 각 프랜차이즈 기업이나 한국프랜차이즈산업협회 등과 산업재해예방 위한 업무 협약, 아르바이트생 보호 협약 등을 맺기도 하였으나 일시적인 활동이거나 실효성이 낮다.

현재 운영 중인 안전동행프로그램에 대한 현황조사를 실시하였다. 안전동행프로그램에 대하여 2014년부터 2022년 02월까지 인증 신청서를 접수하여 컨설팅, 인증, 재인증, 연장을 받은 사업장은 총 81개 사업장이었다. 81개 사업장 중 프랜차이즈가 32개로 가장 많았으며, 다음으로 건물관리업 28곳, 대형유통 11곳, 단체급식 9곳이었다.

연도별 안전동행프로그램 실시 여부를 살펴보면, 2015년에 가장 많은 사업장이 안전동행프로그램에 신청하였으며, 이후에는 급격하게 감소하는 추이를 나타냈다. 특히 2020년 이후부터는 70% 이상 감소하는 추이를 나타냈다.



[그림 VI-1] 업종별 안전동행프로그램 신청 업체수



[그림 VI-2] 연도별 안전동행프로그램 신청 업체수

이들 인증 사업장 중 2022년 02월까지 인증을 유지하고 있는 사업장은 총 9곳으로 프랜차이즈 사업장은 2곳에 불과하다. 따라서 현재 안전동행프로그램은 실효성이 부족하고 이행이 되고 있지 않다고 판단된다.

현행 인증 사업이 실효성이 부족한 이유는 안전보건 측면에서의 법 또는 제도가 뒷받침되지 않기 때문에 가맹본부에서는 인증 획득 및 유지에 대한 필요성을 느끼지 못하는 것이다. 또한 인증 획득 및 유지에 따른 혜택이 현재 존재하지 않기 때문에 가맹본부에서는 이를 실행하지 않는 것으로 판단된다.

2) 개선 및 도입 방향

일반적인 서비스업 대상의 인증 프로그램에서 산업안전보건법 제 79호 ‘가맹본부의 산업재해 예방조치 등’의 적용받는 프랜차이즈 대상으로 좀 더 구체화할 필요가 있다. 또한 현장 실효성 강화를 위한 사전 컨설팅을 시행하고 가맹본부뿐 아니라 가맹점도 개별적으로 신청할 수 있도록 할 필요가 있다고 판단된다. 인증제의 활성화와 인증제의 역할을 강화하기 위해서는 심사 기능을 강화할 필요성이 있으며, 이를 위하여 KOSHA-MS 또는 ISO 45001 인증과 동일한 수준으로 문서 심사와 현장 심사로 구분하여 심사 진행할 필요가 있다고 판단된다.

안전보건공단 주관하고 인증하는 안전동행프로그램과 연계하여 일정 수준 이상의 가맹본부에 대해 안전보건 지원체계 구축사업장으로 인증하는 것을 넘어 우수한 가맹본부에 대하여 우수 인증제를 도입하여 인증제에 대한 등급화를 추진하는 것이 필요하다. 즉, 인증등급과 우수인증등급으로 구분하고 우수인증등급 기관에 대해서는 인증유지기간을 연장해주거나 산재보험료를 줄여주는 등 혜택을 부여함으로써 더욱 적극적인 예방 조치를 할 수 있도록 유도하여야 한다.

또한 인증의 대상을 가맹본부와 가맹점으로 더 세분화하여, 가맹본부에 대

해서는 안전보건 가이드라인 작성여부, 가맹점 전달 등 가맹점 관리를 잘하는지 여부를 핵심으로 하여 인증하고, 가맹점은 가맹본부에서 제시된 가이드라인에 맞춰서 잘 이행하는지를 핵심으로 인증한다. 그리고 체계적인 관리를 위하여 안전보건공단에서 직접 관리하는 것을 제안한다.

3) 구체적인 실행 방향

(1) 기타 제도와 중복 여부

기존 안전 동행 프로그램과 연계하여 현장에서 실효성이 있는 인증프로그램이 될 수 있도록 발전 방향을 구조화하였다. 일반적인 서비스업 대상의 인증 프로그램에서 산업안전보건법 제 79호 ‘가맹본부의 산업재해 예방 조치 등’의 적용받는 프랜차이즈 대상으로 좀 더 구체화하여 중복성을 최대한 배제하였다.

(2) 인증 절차와 내용

기존 프로그램에서 현장 실효성 강화를 위하여 절차를 더 상세화하고 인증 내용도 보완하고자 하였다. 인증에 앞서 사전 컨설팅을 시행하고 가맹본부 뿐 아니라 가맹점도 개별적으로 인증 프로그램에 신청할 수 있도록 함으로써 자율적 안전보건관리가 될 수 있는 체계를 형성하고자 한다. 또한 심사 기능 강화를 위하여 KOSHA-MS 또는 ISO 45001 인증과 동일한 수준으로 문서 심사와 현장 심사로 구분하여 심사가 진행되도록 설계하였다.

(3) 인증제 운영 주체와 방식

인증프로그램에는 다양한 이해관계자(가맹 본부, 가맹점, 안전보건공단, 고용노동부 등)가 있으며 각 조직이 단계별로 할 수 있는 것들이 차이가 있으므로 그것을 서비스디자인 방법에서 사용되는 Journey Map 형태로 표시하여

제시하였다.



[그림 VI-3] 인증제 운영 주체와 방식에 대한 절차

(4) 인증제 참여 유인 방안

안전보건공단 주관하고 인증하는 안전동행프로그램과 연계하여 일정 수준 이상의 가맹본부에 대해 안전보건 지원체계 구축사업장으로 인증하는 것을 넘어 우수한 가맹본부에 대하여 우수 인증제를 도입하여 인증제에 대한 등급 화합. 즉 인증등급과 우수인증등급으로 구분하고 우수인증등급 기관에 대해서는 인증유지 기간을 연장해주거나 산재보험료를 줄여주는 등 혜택을 부여 함으로써 더욱더 적극적이고 자율적으로 산업재해 예방 조치를 할 수 있도록 유도한다.

인증의 대상을 가맹본부와 가맹점으로 더 세분화하여, 가맹본부에 대해서는 안전보건 가이드라인 작성여부, 가맹점 전달 등 가맹점 관리를 잘하는지 여부를 핵심으로 하여 인증하고, 가맹점은 가맹본부에서 제시된 가이드라인에 맞춰서 잘 이행하는지를 핵심으로 인증한다. 인증에 대한 관리는 체계적인 관리가 될 수 있도록 안전보건공단에서 시행한다.

(5) 각 주체와 절차상 단계별 상세 실행 내용

각 운영, 실행 주체별, 그리고 절차상에 구분된 단계별로 상세한 실행 방안을 다음과 같이 제안한다.

(6) 인증 평가 항목

본 연구에서 제안하는 인증제는 가맹본부와 가맹점이 각각 자율적으로 신청할 수 있는 인증제이다. 따라서 인증을 위한 평가 항목 또한 가맹본부와 가맹점에 차이가 있다. 인증제의 평가항목은 안전보건프로그램 수립가이드의 항목을 기초적으로 평가하는 체계로 구성하였다. 평가항목별 세부평가기준은 아래표와 같다.

〈표 VI-1〉 인증 평가 항목

구분	평가항목
가맹본부	① 안전보건 경영방침 수립
	② 안전보건 프로그램 운영 조직의 구성
	③ 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획
	④ 가맹점 사업자 위험성평가 지원 계획
	⑤ 가맹점에 대한 안전보건교육 지원 계획
	⑥ 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공
	⑦ 산업재해 발생 시의 조치사항
	⑧ 안전보건 프로그램 평가 및 관리
	⑨ 안전보건 프로그램 평가 및 관리
가맹점	① 안전보건 경영방침 수립에 대한 이행 및 이행
	② 안전보건 프로그램 운영 조직의 구성에 대한 이해
	③ 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획 이행
	④ 가맹점 사업자 위험성평가 지원 계획 이행
	⑤ 가맹점에 대한 안전보건교육 지원 계획 이행
	⑥ 가맹점 안전보건 매뉴얼 이행
	⑦ 산업재해 발생 시의 조치사항 이행
	⑧ 안전보건 프로그램 평가 및 관리
	⑨ 안전보건 프로그램 평가 및 관리

〈표 VI-2〉 인증제 운영 주체와 절차에 대한 상세 수행 내용

주체 절차	가맹본부	가맹점	안전보건공단	고용노동부
컨설팅 신청	각 가맹점의 상황을 전체적으로 점검하여 대표로 컨설팅을 신청함. 신청 시 가맹점과 면밀히 협의하여 진행함	가맹본부의 가이드와 다양한 인증 혜택을 고려하여 가맹점주의 판단하게 신청할 수 있음. 필요시 가맹본부와 협의하여 진행함	가맹본부와 가맹점에서 인증 프로그램에 대한 컨설팅 신청 시 컨설팅을 진행할 인원을 구성함	안전보건공단에서 구성한 컨설팅단에 대하여 심의 후 승인함
컨설팅 진행	- 안전보건공단에서 구성한 컨설팅팀의 진행에 적극 협조하며 참여함. - 컨설팅 결과에 대하여 잘 수용하며 문제점에 대해서는 개선될 수 있도록 조치를 취함 - 가맹점에서도 컨설팅 결과가 잘 반영될 수 있도록 협조를 해줌	- 안전보건공단에서 구성한 컨설팅팀의 진행에 적극 협조하며 참여함. - 컨설팅 결과에 대하여 잘 수용하며 문제점에 대해서는 개선될 수 있도록 조치를 취함 - 가맹 본부와와의 긴밀한 협력을 통해 컨설팅 결과가 잘 반영될 수 있도록 함	- 컨설팅이 잘 진행될 수 있도록 운영 관련 지원을 함 - 가맹본부와 가맹점에서 전반적인 안전 시스템이 잘 구축될 수 있도록 컨설팅단과 연계하여 지속적인 지원 진행함	-
인증 신청	가맹본부 자체와 각 가맹점에서의 컨설팅 결과의 반영 상황을 전체적으로 점검하여 대표로 인증 심	컨설팅 결과의 반영 상황을 점검하고 가맹본부의 가이드를 고려하여 가맹점수가 신증을 신청함.	가맹본부와 가맹점에서 인증 프로그램에 대한 심사를 신청시 심사 평가를 진행할 인원을 구성함	안전보건공단에서 구성한 인증 평가단에 대하여 심의 후 승인함

	사를 신청함. 신청 시 가맹점과 면밀히 협의하여 진행함	필요시 가맹본부와 협의하여 진행함		
문서 심사	- 인증 심사에 진행할 문서와 관련 기록을 적극적으로 제공함 - 심사 과정에서의 요청사항에 대해 적극 대응함 - 가맹점에서의 심사 관련하여 긴밀히 협조함	- 인증 심사에 진행할 문서와 관련 기록을 적극적으로 제공함 - 심사 과정에서의 요청사항에 대해 적극 대응함 - 심사와 관련하여 가맹본부와 긴밀히 협력함	구성된 심사 평가단의 심사 과정이 잘 진행될 수 있도록 운영 측면의 지원을 충실히 함	-
현장 심사	- 현장 인증 심사에 진행 시 현장에서 필요한 내용들을 적극적으로 제공함 - 심사 과정에서의 요청사항에 대해 적극 대응함 - 가맹점에서의 심사 관련하여 긴밀히 협조함	- 현장 인증 심사에 진행 시 현장에서 필요한 내용들을 적극적으로 제공함 - 심사 과정에서의 요청사항에 대해 적극 대응함 - 심사와 관련하여 가맹본부와 긴밀히 협력함	구성된 심사 평가단이 현장에서 심사하는 과정이 잘 진행될 수 있도록 운영 측면의 지원을 충실히 함	•
심의위원회 개최	심의위원회의 요청에 의해 필요시 심의위원회 진행에 참석함	심의위원회의 요청에 의해 필요시 심의위원회 진행에 참석함	문서 심사와 현장 심사의 결과를 바탕으로 심의가 이뤄지도록 심의위원회를 구성하고 개최함	심의위원회에서의 심의 결과를 바탕으로 안전보건공단에서 정리한 가맹본부 및 가맹점에 대한

			• 심의가 잘 진행될 수 있도록 운영 측면의 지원을 충실히 함 • 심의위원회에서 대상 가맹본부와 가맹점의 심의 결과 등급에 대하여 실무적인 내용을 정리함	심의 결과를 승인함
등급 부여	• 심의위원회의 심의 결과를 바탕으로 안전보건공단 및 고용노동부에서 인한 등급을 부여받고 등급 인증서를 수상함	• 심의위원회의 심의 결과를 바탕으로 안전보건공단 및 고용노동부에서 인한 등급을 부여받고 등급 인증패를 수상함	• 고용노동부의 승인 결과를 바탕으로 등급 부여에 대한 실무적인 과정을 진행함 • 가맹본부의 등급 인증서 수상, 가맹점의 등급 인증패 수상 등과 관련된 실무적인 과정을 진행함	• 심의위원회에서의 심의 결과를 바탕으로 안전보건공단에서 정리한 가맹본부 및 가맹점에 대한 심의 결과를 바탕으로 최종 등급을 승인함
재인증 심사	• 인증 유효 기간이 지난 뒤 수혜 혜택 유지를 위하여 재인증을 신청함 • 가맹점에서 신청하는 과정이 잘 될 수 있도록 조합	• 인증 유효 기간이 지난 뒤 수혜 혜택 유지를 위하여 재인증을 신청함 • 가맹본부와 협력하여 잘 신청될 수 있도록 함	• 가맹본부나 가맹점에서 신청한 재인증 심사 과정에 대하여 평가단을 구성하는 실무적인 절차를 진행함	-

〈표 VI-3〉 가맹본부용 인증 평가항목 및 세부 평가 내용

평가항목	세부 평가 내용
① 안전보건 경영방침 수립	○ 최고경영자의 안전보건 의지가 작성되어 있는가?
	○ 최고경영자의 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적인 추진 전략이 작성되어 있는가?
	○ 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수하고 있는가?
	○ 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하고 있는가?
	○ 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조하고 있는가?
	○ 안전보건활동 우수 가맹점에 대한 인센티브 제공 등 가맹점의 안전보건활동을 유도하고 있는가?
	○ 연간 안전보건목표를 설정하여 가맹점에 제시할 수 있도록 제공하고 있는가?
② 안전보건 프로그램 운영 조직의 구성	○ 산재예방업무를 수행할 수 있는 총괄 부서를 지정하고 역할을 부여하여 문서화 하였는가?
	○ 안전보건프로그램 운영조직 구성 및 역할을 지정하여 가맹점에 전달하였는가?
	○ 운영조직 구성원에 대한 활동계획을 수립하여 문서화 하였는가?
	○ 운영조직 역할에 따른 연간 활동계획을 가맹점에 전달하였는가?
③ 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획	○ 순회 점검 및 지도를 위한 주기를 결정하고 계획을 수립하였는가?
	○ 정기, 수시 점검 및 지도 내용을 결정하고 계획을 수립하였는가?
	○ 점검 및 지도자 담당자와 점검 및 지도 대상을 설정하였는가?
	○ 가맹점주가 스스로 안전보건 점검이 가능하도록 자율점검 체크리스트 개발 및 보급하였는가?
④ 가맹점 사업자 위험성평가 자원 계획	○ 가맹점 계약일로부터 1년 이내 위험성평가 결과를 자료로 제공하였는가?
	○ 자율적으로 위험성평가가 가능하도록 위험성평가 방법을 교육하였는가?
	○ 위험성평가 실시 시기를 결정하였는가?
⑤ 가맹점에 대한 안전보건교 육 자원 계획	○ 안전보건프로그램에 대한 교육시기, 교육내용, 교육대상을 수립하였는가?
	○ 안전보건프로그램 교육 자료 제공 내용 및 제공 방법을 수립하였는가?
	○ 가맹점을 대상으로 안전보건에 관한 프로그램을 연 1회 이상 교육하였는가?
	○ 안전보건프로그램 교육 시 전체 가맹점의 사업주를 대상으로 교육을 실시하였는가?
	○ 안전보건프로그램 교육 시 가맹점 사업주의 교육 이행 여부를 점검하였는가?
⑥ 가맹점 안전보건 매뉴얼 개 발 및 제공	○ 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비, 원자재 등에 안전보건정보를 포함하여 전달하였는가?
	○ 가맹점 내 위험요인 및 예방대책을 작성하여 전달하였는가?
	○ 안전보건 매뉴얼 제공방안을 결정하여 수립하였는가?
⑦ 산업재해 발생 시의 조치사항	○ 안전보건프로그램 수립 시 산업안전보건법상의 책임과 의무 사항을 기술하고 안내하였는가?
	○ 고용보험 및 산업재해보상보험 등 사회보장제도 가입에 관한 사항을 안내하였는가?
	○ 재해발생 시 조치사항 및 처리절차에 관한 사항을 안내하였는가?
	○ 근로자가 불이익의 두려움 없이 산업재해를 보고할 수 있는 절차를 개발하였는가?
⑧ 안전보건 프로그램 평 가 및 관리	○ 안전보건프로그램의 이행 여부와 관련하여 매년 말 평가를 진행하고 있는가?
	○ 안전보건프로그램 평가 내용을 차년도 계획에 반영하여 수정 및 보완하고 이를 관리하고 있는가?
	○ 안전보건프로그램 평가 결과를 가맹점 사업주에게 공유하고 있는가?

〈표 VI-4〉 가맹점용 인증 평가항목 및 세부 평가 내용

평가항목	세부 평가 내용
① 안전보건 경영방침 수립에 대한 이해 및 이행	○ 안전보건 경영방침 및 안전보건 목표에 대한 내용을 가맹본부에게 제공받아 이해하고 있는가? ○ 안전보건 경영방침 및 안전보건 목표가 사업장에 게시되어 있는가? ○ 근로자의 산재예방을 위해 지속적인 개선과 적극적인 지원이 이뤄지는가? ○ 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수하고 있는가? ○ 가맹본부가 제공하는 안전보건 활동에 대해 적극 협조하고 있는가? ○ 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조하고 있는가?
② 안전보건 프로그램 운영 조직의 구성에 대한 이해	○ 안전보건프로그램 운영조직 구성 및 역할에 대한 내용을 가맹본부로부터 전달받아 보관 및 이해하고 있는가? ○ 운영조직 역할에 따른 연간 활동계획에 대한 내용을 가맹본부로부터 전달받아 보관 및 이해하고 있는가?
③ 가맹점에 대한 안전보건 순회 점검 및 지도 계획 이행	○ 정기적으로 연 1회 안전보건 순회 점검 및 지도를 제공받는데 적극적으로 협조하고 있는가? ○ 산업재해가 발생하거나 새로운 설비 및 장비 도입 등의 경우 수시로 산업예방 점검 및 지도를 제공받고 이를 협조하고 있는가? ○ 가맹점 특성을 반영한 안전보건 체크리스트를 안전보건매뉴얼과 함께 제공받고 이를 스스로 수행하는가?
④ 가맹점 사업자 위험성평가 지원 계획 이행	○ 가맹점 계약일로부터 1년 이내 위험성평가를 시행하였으며, 이와 관련된 결과를 보관하고 있는가? ○ 자체 위험성평가를 수행할 수 있는 기초자료를 제공받아 이해하고 있는가? ○ 정기 및 수시 위험성평가를 수행할 수 있도록 평가방법에 대한 교육을 제공받았으며, 자체 위험성 평가를 수행하였는가?
⑤ 가맹점에 대한 안전보건 교육 지원 계획 이행	○ 안전보건에 관한 프로그램을 연 1회 이상 교육을 받았는가? ○ 가맹본부가 제공하고 있는 자율 안전보건교육 자료를 보관하고 있는가? ○ 가맹점주의 교육에 근로자가 참여하고 제안점이나 우려사항을 제출하는지 점검하였는가? ○ 가맹점의 사업주는 가맹점 근로자를 대상으로 안전보건프로그램 교육을 실시하였는가?
⑥ 가맹점 안전보건 매뉴얼 이행	○ 가맹본부로부터 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비, 원자재 등에 대한 안전보건정보를 제공받아 보관하고 이를 이해하고 있는가? ○ 가맹본부로부터 가맹점 내 위험요인 및 예방대책이 작성된 결과를 제공받았고 이를 이해하고 있는가? ○ 안전보건 매뉴얼에 따라 업무를 수행하고 있는가?
⑦ 산업재해 발생시 조치사항 이행	○ 안전보건프로그램 수립 시 산업안전보건법상의 책임과 의무 사항을 안내받았는가? ○ 고용보험 및 산업재해보상보험 등 사회보장제도 가입에 관한 사항을 안내받아 이해하고 있는가? ○ 재해발생 시 조치사항 및 처리절차에 관한 사항을 안내받아 이해하고 있는가? ○ 산업재해를 보고할 수 있는 절차 및 시스템 구현 내용을 안내받아 이해하고 있는가?
⑧ 안전보건 프로그램 평가 및 관리	○ 안전보건프로그램이 실질적으로 구현되어 이행하고 있는가? ○ 안전보건프로그램의 성과를 개선하기 위해 필요한 조치를 선정하고 실행하고 있는가? ○ 안전보건프로그램 평가 결과를 가맹본부로부터 안내받고 이를 보관하고 있는가?

3. 조사데이터 기반의 업종별 안전보건 현장 가이드(One-page sheet)

1) 기존 현황

기존에 작성된 음식점 프랜차이즈 안전보건가이드라인 및 편의점 프랜차이즈 안전보건가이드라인은 비교적 많은 정보를 제공하고 있다고 판단된다. 따라서 본 연구에서는 업종별 공정에 따른 위험요인을 파악하고, 산업재해 데이터를 기반으로 업종별로 필수적으로 알아야 할 정보를 제공하고자 하는 목적으로 업종별 안전보건 가이드를 제시하였다.

2) 개선 방향

기존 안전보건 가이드는 세부 내용이 너무 많고 소규모 사업자가 다수인 프랜차이즈 가맹점의 특성상 특정 업종에 맞는 내용만을 찾아서 참고하기에 어려운 점이 있음을 현장 조사로부터 파악할 수 있었다. 또한 특정 업종에 특화된 내용을 바로 이해하기가 어려운 점도 있었다.

본 업종별 안전보건 가이드는 산업재해분석 결과, 가맹본부 및 가맹점의 실태조사 결과, 국내외 문헌조사 결과에 근거하여 업종별 필수 개선방안을 도출하여, 현장에서 수시로 확인하면서 사용할 수 있는 One-page sheet 형태로 개발되었다.

3) 안전보건 가이드 상세 내용

(1) 편의점

편의점에서는 상품 입고 및 운반·진열 작업 중 근골격계질환, 온수기 등에 의한 화상·열상, 상품 진열을 위해 사다리 사용 중 넘어짐 또는 떨어짐 등의 산업재해가 발생한다. 그럴 뿐만 아니라 고객응대 과정에서 감정노동에 의한 스트레스 관련 질환 발생 우려가 크며, 강도 또는 취객 등에 의한 상해사고도 빈번히 발생한다.

① 상품입고: 판매용 상품 및 자재 입고

▷ 기계·기구 및 물질: 탑차, 이동대차

〈표 VI-5〉 상품입고 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
상품 하차 및 검수	• 상품 등 중량물취급에 의한 근골격계 질환 • 바닥 장애물 및 결빙·물기 등에 의한 넘어짐·미끄러짐 • 칼 등 도구에 베임 • 탑차(화물차량)에 충돌 • 기타	• 미끄럼방지화, 미끄럼방지 장갑 등 개인보호구 착용 철저 • 작업 전 차량 주변 바닥 물기, 결빙 등 제거 • 경사로에서 하역 작업 시 고임목 등 설치 • 차량 주변 보행자, 자전거, 이륜차 등에 주의 • 차량에 오르내릴 때 발판 사용(뛰어내림 금지) • 칼 등의 사용 시 베임방지장갑 착용 • 올바른 중량물 취급방법 및 스트레칭 방법 등 교육 실시 • 베임, 미끄러짐 조심 등 표지판 부착

② 운반 및 진열: 상품을 확인하는 검수작업을 거쳐 창고로 운반하거나 매대에 진열

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼, 작업발판, 사다리, 냉장고, 냉동고

〈표 VI-6〉 운반 및 진열 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
운반	• 상품 등 중량물 취급에 의한 근골격계질환 • 이동대차 충돌 및 물건낙하 • 매장바닥 돌출부, 문턱 등 장애물에 걸려 넘어짐 • 기타	• 미끄럼방지화, 미끄럼방지장갑 등 개인 보호구 착용철저 • 미끄러짐, 중량물 취급주의 표지판 부착 • 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 충분한 시야확보를 위해 적정높이로 적재하여 운반(편하중이 발생하지 않도록 적재) • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 문턱 등 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인
적재 및 진열	• 작업발판 사용 중 넘어짐 • 이동식 사다리에서 떨어짐 • 상품 등 중량물 취급에 의한 근골격계질환 • 이동대차 충돌 및 물건낙하 • 냉장고 문에 손 끼임 • 깨진 유리제품에 의한 베임 • 기타	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 안전한 전용 작업발판 또는 이동식사다리 사용(의자, 유제품박스 등 사용 금지) • 적정높이 및 적정무게로 적재(무거운 물건을 선반 아래쪽 보관) • 중량물 취급방법 및 스트레칭 등 교육 실시 • 끼임·베임, 넘어짐 주의 표지판 부착

③ 조리 및 판매: 가공식품 조리 및 판매, 택배 접수, 고객 응대 및 계산

▷ 기계·기구 및 물질: 찰빵기계, 전자레인지, 전기온수기, 전기온장고, 전기튀김기, 중량물, 금고

〈표 VI-7〉 조리 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리	• 화재 및 화상위험(찰빵기계, 전자레인지, 전기온수기, 전기온장고, 전기튀김기)	• 미끄럼방지화, 장갑 등 개인보호구 착용 철저

	기) • 온수, 식용유 등에 의한 화상 • 기타	• 전기튀김기, 유류 보관장소 주변 소화기 설치 • 각 설비별 안전한 작업방법에 대한 교육 실시 - 예) 전기튀김기 사용 중 자리이탈 금지 등 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 고온주의, 화상주의 등 안전보건표지 부착 • 고온의 설비는 충분히 식힌 후 청소·점검 실시 • 칼, 가위 등 사용 시 주의
판매	• 장시간 서서 작업 시 근골격계질환 • 강도 등에 의한 상해위험 • 감정노동에 따른 직무스트레스 • 기타	• 장시간 서서 작업하는 근로자에게 높낮이 조절 의자, 발받침대, 피로예방매트 등 지급 • 강도 등 비상상황 발생시 대처요령 및 감정노동 스트레스 관리방법, 스트레칭 방법에 관한 교육 실시 • 풋 SOS 등 비상 경보장치 설치
택배 접수	• 중량물 취급에 따른 근골격계질환 • 기타	• 중량물 운반 시 이동대차 사용 • 무겁거나 혼자 들기 어려운 상품은 동료근로자 또는 주변의 도움을 받음 • 미끄럼방지 장갑 착용 • 중량물 취급방법에 관한 교육 실시

④ 청소 등 후처리: 매장 청소, 점포관리

▷ 기계·기구 및 물질: 청소도구, 세제, 사다리, 드라이버 등 수공구

〈표 VI-8〉 청소 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
매장 청소	• 청소작업에 의한 근골격계질환 • 세제에 의한 피부손상 • 깨진 유리병 등에 베임	• 미끄럼방지화, 미끄럼방지 장갑 등 개인보호구 착용 철저 • 세제 등 사용물질은 MSDS를 보관하

	• 기타	고 해당 내용에 관한 교육 실시 - 단, 일반세제(판매용)는 제외 • 가급적 인체공학적인 청소도구 사용 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 청소 시 보호구(고무장갑, 베임방지장갑, 마스크) 등 착용 • 고온의 설비는 충분히 식힌 후 청소 실시 • 물 청소 후 또는 냉장고 주변 바닥 물기 즉시 제거 • 보호구착용, 미끄러짐주의 등 표지판 부착
점포 관리	• 이동식 사다리에서 떨어짐 • 드라이버 등 수공구에 충돌 • 작업발판에서 떨어짐 • 중량물 취급에 따른 근골격계질환 • 각종 화재사고 • 집중호우에 의한 침수 • 강풍에 의한 간판, 파라솔 등 낙하·충돌 • 기타	• 안전한 작업발판 또는 이동식 사다리 사용 • 작업발판 등은 편평하고 단단한 바닥에 놓고 사용 • 전구 교체 등 작업 전 전원차단 • 분전반 차단기 조작 시 장갑 착용 • 감전주의, 떨어짐주의 등 표지판 부착 • 실외기 주변 박스, 폐지 등 가연물 적재 금지 • 백룸(창고), 실외기 주변 등에서 흡연 금지 • 작업 전 전기기계·기구의 전선 피복상태 확인 • 문어발식 콘센트 사용 금지 • 점포 내 차수판 및 모래주머니 비치 • 간판의 외벽 고정 상태를 수시로 확인하고, 강풍 시 스탠드 간판, 파라솔 등은 내부에 보관

(2) 한식

음식업 중 한식 프랜차이즈 운영은 한식을 판매하는 음식점과 단체급식 서비스를 제공하는 사업장으로 구분되고, 다양한 조리기구를 사용하며 특히 한식의 특성상 뜨거운 국물류의 음식을 다루는 경우가 많아 화상재해의 위

힘이 높다.

① 식재료 입고: 밀가루, 채소류, 생지 등을 인력이나 이동대차를 이용하여
점포 내 운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 중량물

② 식재료 검수 및 보관: 재료를 육안으로 검사 후 냉장고·전용창고·매대로
운반 및 적재·진열

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼(사무용)

〈표 VI-9〉 식재료 입고·검수 및 보관 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 • 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동대차바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 중량물 인력 운반 시 2인1조 작업 • 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 바닥 물기 및 기름기·음식물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 철재 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료 적재 및 보관	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 • 발판에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환 • 기타	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 근로자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용하고 부득이한 경우 안전한 전용 작업발판 사용하여 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 식자재 공동 운반 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

③ 식재료 전처리: 채소 등 다듬기 및 썰기 등 물리적인 가공을 하는 공정, 쌀을 씻는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 칼, 가위, 세미기, 장시간 입식작업, 반복작업

〈표 VI-10〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리용 칼을 사용한 전처리	- 반복작업에 따른 근골격계질환 - 칼 등에 절단·베임·찔림 - 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찔림 - 도마가 낙하하여 발등 상해 - 기타	- 베임방지용 장갑 지급·착용 - 적절한 높이의 작업대 사용 - 작업대가 높을 경우 발판 지급 - 도마에 안전손잡이를 설치하거나 경량 재질의 도마 사용 - 칼 사용 후 전용 칼집에 보관·작업대 정리정돈 - 칼질을 할 때 자신의 몸 바깥쪽으로 절단
식자재 다듬기	- 무거운 식자재가 조리대에서 낙하하여 발등 상해 - 부적절한 자세(예시-쪼그려 앉기 등)에 의한 근골격계질환 - 기타	- 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 - 올바른 근로자세 유지 - 식자재는 작업할 분량만큼 나누어 작업 - 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
기계·기구를 사용한 전처리	- 채소절단기 등에 손 절단·베임 - 세미기 회전부에 옷 감김·끼임 - 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임 - 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 - 가공기계 누전 - 기타	- 채소절단기 칼날, 세미기 회전부 등에 신체접촉 방호덮개 설치 - 덮개 개방시 기계의 동작이 정지될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치 - 식자재 투입 시 미는 봉(판) 사용 - 운전 중 청소·점검 금지 - 가공기계류의 절연피복 손상여부 확인 및 손상 시 즉시 절연보강 - 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 - 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치

④ 조리: 밥짓기, 국·찌개 끓이기, 데치기, 볶기, 굽기, 튀기기 등

▷ 기계·기구 및 물질: 취반기, 오븐기, 튀김기, 대형국솥, 가스ટે이블

〈표 VI-11〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리 (굽기)	• 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 • 고온의 스팀이나 본체에 의한 화상·열상 • 핫플레이트 꺼내던 중 화상 • 오븐의 개방된 문에 부딪힘 • 밀폐용기를 오븐에 넣어 사용 시 폭발 • 오븐 주변 바닥에 밀가루 등으로 인해 미끄러져 넘어짐 • 기타	• 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급 • 방열장갑 착용 • 작업장 바닥 및 작업대 수시 정리정돈 • 문 안쪽 판넬에 굽힌 자국·균열 확인 • 가연성물질은 멀리 보관 • 사용이 끝나면 반드시 전원 차단 • 오븐기 주위에 소화기 비치 • 오븐 열기 식힌 후 천천히 문 개방
조리 (밥짓기)	• 취반기 고온의 본체 및 그릇, 증기에 화상·열상 • 바닥이 미끄러워 넘어짐 • 중량물 취급에 따른 근골격계질환 • 기타	• 취반기 사용 시 고열·방열장갑 지급·착용 • 근로자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 • 취반기 가동 중 신체 접근 금지 • 미끄럼방지화 착용 • 쌀, 밥솥 등은 취반기 전용 이동식대차를 사용하거나 2인1조 작업으로 운반
조리 (튀김)	• 튀김기 열기 및 기름에 화상·열상 • 유류화재 • 튀김기 주변 바닥이 미끄러워 넘어짐 • 기타	• 튀김기 작업 시 고열·방열장갑 지급·착용 • 튀김기 가동 중 자리가탈 금지 • 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후 전체 높이의 80%미만으로 유지 • 근로자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 • 오븐, 화덕에 신체 접근 금지 • 물기있는 재료는 튀김기에 투하 금지 • 유류화재용 소화기(K급소화기) 또는 방화포 비치

		• 튀김기 주변 기름은 즉시 제거하고 수시로 바닥 청소 실시 • 미끄럼방지화 착용
조리 (끓이기)	• 불꽃이 꺼지면서 불완전 연소하여 CO가스 발생·중독 • 가스ટે이블 본체 및 증기에 화상·열상 • 뜨거운 국솥 운반 중 화상 • 바닥이 미끄러워 넘어짐 • 중량물 취급에 따른 근골격계질환 • 가스누출시 점화로 인한 화재·폭발 • 중량물 취급시 부적절한 자세로 인한 요통 등 근골격계질환 발생 • 기타	• 점화전 잔류가스 유무 확인 • 스팀식 회전국솥의 경우 안전밸브의 이상유무 및 봉인상 태를 확인 • 내부 솥을 내용물 없이 점화 금지 • 회전조절핸들에 정기적으로 윤활유 투입 • 방열장갑 등 개인보호구 지급 • 화구에 비해 지나치게 큰 솥, 냄비 사용 금지 • 바닥 물기 수시 제거 및 정리정돈 • 작업전·중·후 충분한 스트레칭 실시

⑤ 홀서빙·배식/배달: 완성된 음식을 고객에게 운반(매장내 운반 또는 배달), 배식

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 이륜차

〈표 VI-12〉 홀서빙·배식/배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
운반·배식	• 매장 내 바닥 장애물 등에 의한 넘어짐 • 뜨거운 음식 운반 중 화상 • 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환 • 기타	• 이동 경로에 장애물 및 물기 수시 제거 • 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 • 서빙용 이동식 대차 활용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 뜨거운 음식 운반 시 적정량만큼 운반
판매	• 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 • 감정노동에 따른 건강질환 • 기타	• 피로예방매트 사용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 및 고객응대 매뉴얼 보급
배달 (이륜차)	• 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 • 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐	• 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용 • 운행 전 이륜차 안전점검 실시 • 면허취득자만 이륜차 운전

	• 계단 및 통로에서 넘어짐 • 중량물 취급에 의한 근골격계질환 • 기타	• 운전 중 전화사용 등 위험한 행동 금지 • 빗길등 안전한 운행방법을 익히고 서행 운전 및 교통법규 준수 • 야간운전 시 밝은 옷을 착용하고 상의 또는 이륜차에 반사판 등 야간 식별조치 부착 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용
--	--	--

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온 소독, 조리실 내 청소 및 보수

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 청소기

〈표 VI-13〉 후처리(청소·설거지 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
설거지 조리기구 청소	• 폐유 운반 중 화상 • 깨진 그릇에 베임·찔림 • 세척제에 의한 피부질환 • 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 • 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 • 바닥물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 • 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 폐유는 충분히 식힌 후 운반 • 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 • 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 벽면 부착형 호스릴 사용 • 조리기구 등은 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 • 살균기 도어인터록 장치 설치 • 살충기는 UV-A 유형 사용 • 젖은 손으로 콘센트 등 접촉 금지 • 올바른 청소 근로자세 유지
조리실 바닥 및 후드청소	• 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 • 배수용 트랜치 위를 이동중 미끄러짐 • 배수구에 발이 빠져 넘어짐 • 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 • 부적절한 자세 등에 의한 근	• 미끄럼방지화 착용 • 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 • 조리실 바닥 또는 트랜치에 미끄럼방지 조치 실시 • 트랜치 청소를 위해 덮개를 빼둔 경우 식별 가능한 경고 안내판 설치

골격계질환 • 기타	• 후드 청소 시 안전한 작업발판을 사용하고 2인 작업 권장 • 조리대 위에 올라가는 경우 조리기구 정리 후 작업 실시 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용
---------------	--

(3) 중식

통로에 얹혀 있는 호스나 전선 등 장애물이 있거나, 물이나 기름 등으로 통로가 오염되어 있는 경우 걸려 넘어지거나 미끄러져 사고가 발생할 위험이 크다. 특히 중량물이나 뜨거운 음식을 운반하는 경우에는 주의를 요한다. 제면기 사용 시 손으로 밀어 넣을 때 손이 감겨 들어감, 상부 롤러 덮개를 제거한 상태로 반죽을 미는 작업 중 협착, 누전 발생 시 근로자 신체 접촉에 의한 감전이 발생할 우려가 있다.

① 식재료 입고: 밀가루, 채소류, 생지 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포 내 운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 중량물

② 식재료 검수 및 보관: 재료를 육안으로 검사 후 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼

〈표 VI-14〉 식재료 입고·검수 및 보관 등 후처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 중량물 인력 운반 시 2인1조 작업

	• 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동 대차바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 바닥 물기 및 기름기·음식물 제거 • 매장바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 철재 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료 적재 및 보관	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 • 발판에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계 질환 • 기타	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 근로자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용하고 부득이한 경우 안전한 전용 작업발판 사용하여 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 식자재 공동 운반 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

③ 식재료 전처리: 채소 등 다듬기, 썰기 및 반죽 등 조리 전 식재료들을 전처리하는 과정이다.

▷ 기계·기구 및 물질: 칼, 가위, 제면기 등

〈표 VI-15〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리용 칼을 사용한 전처리	• 반복작업에 따른 근골격계질환 • 칼 등에 절단·베임·찔림 • 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찔림 • 도마가 낙하하여 발등 상해 • 기타	• 베임방지용 장갑 지급·착용 • 적절한 높이의 작업대 사용 - 작업대가 높을 경우 발판 지급 • 도마에 안전손잡이를 설치하거나 경량 재질의 도마 사용 • 칼 사용 후 전용 칼집에 보관·작업대 정리정돈

		칼질을 할 때 자신의 몸 바깥쪽으로 절단
식자재 다듬기	- 무거운 식자재가 조리대에서 낙하여 발등 상해 - 부적절한 자세(예시-쫓그려얹기 등)에 의한 근골격계질환 - 기타	- 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 - 올바른 근로자세 유지 - 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 - 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
기계·기구 사용 전처리	- 채소절단기 등에 손 절단·베임 - 반죽기 작동 중인 용기에 이물질 제거 시 손이 말려들어감 - 면장갑, 고무장갑, 옷소매 등 복장이 불량한 상태에서 회전날에 감김 - 본체 절연 파괴 등으로 인한 누전 발생 시 근로자 신체 접촉에 의한 감전 - 기타	- 채소절단기 칼날, 세미기 회전부 등에 신체접촉 방호덮개 설치 - 근로자의 손 등 신체일부가 회전하는 반죽기 등 위험점에 접근하지 못하도록 보호커버 설치 - 점검/수리 시에는 반드시 스위치를 OFF 한 다음 전원 코드를 제거 후 반죽용기 안으로 접근 - 반죽기 전면 등 잘 보이는 곳에 손가락 끼임 경고표지판을 부착 - 위험상황 시 즉시 전원을 차단할 수 있도록 비상정지장치 설치

④ 조리: 밀가루 반죽, 데치기, 볶기, 굽기, 튀기기 등

▷ 기계·기구 및 물질: 가스테이블, 튀김기, 중화wok, 제면기 등

〈표 VI-16〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리	- 선반에서 물건을 꺼내던 중 근로자에게 떨어짐 - 선반이 흔들려 선반에 있던 물건이 근로자에게 떨어짐 - 가스 누출에 의한 화재·폭발 - 조리 중 불이나 뜨거운 음식·증기 등에 의한 화상·열상 - 조리용 식기가 화구에 비해 지나치게	- 선반 주변에 정리정돈을 실시한다. - 무거운 물건이나 자주 사용하는 물건은 선반의 아래쪽에 보관한다. - 조리 중 불꽃이 파란색인지 수시로 확인 - 조리 중 화상을 입지 않도록 앞치마, 팔토시, 방열장갑 등 개인보호구 착용 - 화구에 비해 지나치게 넓은 조리기구

큰 경우 기기 과열로 인한 폭발 • 고온의 기름이 튀어 화상 • 사용하는 전기 및 가스에 의한 화재 또는 식용유 등 유류화재 • 바닥에 떨어진 기름 및 유증기에 의한 미끄러짐 • 기타	사용 금지 • 요리재료의 물기를 충분히 제거한 후 기름에 투입 • 튀김작업 시 환기장치를 상시 가동하며, 배기후드 내부에 기름 찌꺼기가 남지 않도록 주기적으로 청소 실시
---	--

⑤ 홀서빙·배식/배달: 완성된 음식을 고객에게 운반(매장내 운반 또는 배달), 배식

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차 등

〈표 VI-17〉 홀서빙·배식/배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
운반·배식	• 매장 내 바닥 장애물 등에 의한 넘어짐 • 뜨거운 음식 운반 중 화상 • 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환 • 기타	• 이동 경로에 장애물 및 물기 수시 제거 • 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 • 서빙용 이동식 대차 활용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 뜨거운 음식 운반 시 적정량만큼 운반
판매	• 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 • 감정노동에 따른 건강질환 • 기타	• 피로예방매트 사용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안내 및 고객응대 매뉴얼 보급

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온 소독, 조리실 내 청소 및 보수

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 청소기

〈표 VI-18〉 후처리(청소·설거지 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
설거지 조리기구 청소	• 폐유 운반 중 화상 • 깨진 그릇에 베임·찔림 • 세척제에 의한 피부질환 • 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 • 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 • 바닥물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 • 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 폐유는 충분히 식힌 후 운반 • 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 • 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 벽면부착형 호스릴 사용 • 조리기구 등은 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 • 살균기 도어 인터록장치 설치 • 살충기는 UV-A 유형 사용 • 젖은 손으로 콘센트 등 접촉 금지 • 올바른 청소 근로자세 유지
조리실 바닥 및 후드청소	• 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 • 배수용 트랜치 위를 이동중 미끄러짐 • 배수구에 발이 빠져 넘어짐 • 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 • 부적절한 자세 등에 의한 근골격계질환 • 기타	• 미끄럼방지화 착용 • 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 • 조리실 바닥 또는 트랜치에 미끄럼방지 조치 실시 • 트랜치 청소를 위해 덮개를 빼둔 경우 식별 가능한 경고 안내판 설치 • 후드 청소 시 안전한 작업발판을 사용하고 2인 작업 권장 • 조리대 위에 올라가는 경우 조리기구 정리 후 작업 실시 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용

(4) 피자

• 오븐피자, 화덕피자 전문점 등을 포함한 피자전문점에서는 피자반죽(도우)를 만드는 과정과 밀가루 등의 운반작업 중 근골격계질환, 오븐기 등에 의한 화상·열상, 식자재 전처리과정에서 절단·베임·찢림 등의 산업재해가 발생한다.

가) 주요 작업공정 개요

① 식재료 입고: 밀가루, 반죽, 채소 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 조리실로 운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차

② 식재료 검수 및 보관: 입고된 재료의 신선도, 청결상태 등을 육안으로 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고로 운반 및 보관

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼

〈표 VI-19〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 • 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동대차 바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 충분한 시야확보를 통해 적정높이의 식자재 운반 • 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 철재 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 발판	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설

적재 및 보관	에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환 • 기타	치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 안전한 전용 작업발판 사용 • 식자재 공동 운반 • 적정높이 및 적정무게로 적재 • 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 바닥 물기 및 기름기 제거 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
---------	--	---

③ 식재료 전처리: 조리 전 재료를 해동, 다듬기 및 썰기 등 사용용도에 적합하도록 절단하거나 물리적인 가공을 하는 공정

▷ 기계·기구 및 물질: 칼, 가위, 채소절단기, 분쇄기·믹서기

〈표 VI-20〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
조리용 칼을 사용한 전처리	• 반복작업에 따른 근골격계질환 • 칼 등에 절단·베임·찔림 • 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찔림 • 도마가 낙하하여 발등 상해 • 기타	• 베임방지용 장갑 지급·착용 • 적절한 높이의 작업대 사용 (작업대가 높을 경우 발판 지급) • 도마에 안전손잡이를 설치 • 경량 재질의 도마 사용 • 칼 사용 후 전용 칼집에 보관 • 작업대 정리정돈
식자재 다듬기	• 무거운 식자재가 조리대에서 낙하하여 발등 상해 • 부적절한 근로자세(예시-쪼그려앉기 등)에 의한 근골격계질환 • 기타	• 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업 공간 정리정돈 일상화 • 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
기계·기구를 사용한 전처리	• 채소절단기 등에 손 절단·베임 • 밀가루 반죽기에 옷소매 등이 말려 끼임 • 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임	• 채소절단기 칼날, 반죽기 회전부 등에 신체 접촉 방호덮개 설치 • 덮개 개방시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치

	• 젖은 손으로 반죽기 등 작동 중 감전 • 가공기계 누전 • 기타	• 식자재 투입 시 미는 봉(판) 사용 • 운전 중 청소·점검 금지 • 가공기계류의 절연피복 손상여부 확인 및 손상 시 즉시 절연보강 • 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 • 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치
--	---	---

④ 조리 및 담기: 밀가루 반죽, 도우 정형·팬닝, 토핑올리기, 굽기 등 피자를 조리하는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 오븐기, 피자샐, 피자반달칼

〈표 VI-21〉 조리 및 담기 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
정형 및 토핑	• 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 • 칼·가위 등을 떨어뜨려 발등 또는 하체 상해 • 칼·가위 등에 베임·찔림 • 기타	• 칼 작업 시 불안정한행동 금지 • 근로자가 잘 보이는 곳에 베임 경고표지 부착 • 칼 사용 후 칼집에 넣어 보관하고 수시로 작업대 정리정돈 실시 • 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급
식자재 다듬기	• 오븐기·화덕 등의 열기에 화상·열상 • 피자샐에 화상·열상 • 기타	• 고열·방열장갑, 토시 등 지급·착용 • 오븐기 및 화덕에서 피자를 넣거나 뺄 때의 올바른 근로자세 교육 • 근로자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의 표지 부착 • 굽기 작업 종료 시 전원차단 및 화덕 불씨 제거 확인 철저
기계·기구를 사용한 전처리	• 피자용 반달칼 사용 중 베임 • 반복작업에 의한 근골격계질환 • 기타	• 반달칼 사용에 관한 절차 준수 • 뜨거운 피자에 화상·열상 주의 • 수시로 스트레칭 실시

⑤ 배식·배달: 조리된 피자를 고객의 식탁까지 운반하거나 조리된 피자를 포장하여 배달원이 이륜차로 주문 장소까지 배달

▷ 기계·기구 및 물질: 이륜차

〈표 VI-22〉 배식·배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
홀서빙	- 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 - 음식물 낙하에 의한 상해 - 덤웨이터 사용 중 손, 머리 끼임 - 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환 - 기타	- 음식물 이동 경로에 장애물 제거 - 바닥 이물질 및 물기 즉시 제거 - 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 - 서빙용 이동식 대차 활용 - 미끄럼방지화 지급·착용 - 덤웨이터 안전수칙 준수 - 덤웨이터 연동장치(인터록) 설치
배달 (이륜차)	- 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 - 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐 - 계단 및 통로에서 넘어짐 - 중량물 취급에 의한 근골격계질환 - 기타	- 교통법규 준수 - 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용 - 운행 전 이륜차 안전점검 실시 - 면허취득자만 이륜차 운전 - 운전 중 휴대전화 사용 등 위험한 행동 금지 - 빗길, 빙판길 등 안전한 운행방법을 익히고 서행운전 및 전방주시 - 야간운전 시 밝은 옷을 착용하고 상의 또는 이륜차에 반사판 등 야간 식별조치 부착 - 미끄럼방지 안전화 지급·착용

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온 소독, 조리실 내 청소 및 보수

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 살수기, 청소기

〈표 VI-23〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
설거지 조리기구 청소	• 깨진 그릇에 베임·찔림 • 세척제에 의한 피부질환 • 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 • 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 • 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 • 기타	• 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 • 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 호스릴 사용 • 조리기구 등은 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 • 살균기 도어인터록장치 설치 • 살충기는 UV-A 유형 사용
조리실 바닥 및 후드청소	• 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 • 배수용 트랜치 위를 이동 중 미끄러짐 • 배수구에 발이 빠져 넘어짐 • 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 • 부적절한 자세 등에 의한 근골격계질환 • 기타	• 미끄럼방지화 착용 • 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 • 조리실 바닥 또는 트랜치에 미끄럼방지조치 실시 • 트랜치 청소를 위해 덮개를 빼둔 경우 식별 가능한 경고 안내판 설치 • 후드 청소 시 안전한 작업발판을 사용하고 2인 작업 권장 • 조리대 위에 올라가는 경우 조리기구 정리 후 작업 실시 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용

(5) 치킨

닭고기 튀김작업(튀김기 사용)이 주를 이루는 치킨전문점에서는 식용유 등의 기름사용으로 조리실 내부 바닥이 미끄러워 넘어지기 쉬우며, 기름에 의한 화상, 유류화재 등이 주로 발생한다.

① 식재료 입고: 닭고기, 채소, 소스 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 조리실로 운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차

② 식재료 검수 및 보관: 재료의 신선도, 청결상태 등을 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고로 운반 및 보관

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼

〈표 VI-24〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계 질환 • 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동대차 바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 충분한 시야확보를 통해 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 바닥 물기 및 기름기·음식물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 철재 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료 적재 및 보관	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 발판에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계 질환	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 안전한 전용 작업발판 사용 • 식자재 공동 운반 • 적정높이 및 적정무게로 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

③ 식재료 전처리: 조리 전 재료를 해동, 다듬기 및 썰기 등 가공을 하는 공정

▷ 기계·기구 및 물질: 칼, 가위, 채소절단기, 분쇄기·믹서기

〈표 VI-25〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리용 칼을 사용한 식재료 전처리	- 반복작업에 따른 근골격계질환 - 칼 등에 절단·베임·찔림 - 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찔림 - 도마가 낙하하여 발등 상해 - 기타	- 베임방지용 장갑 지급·착용 - 적절한 높이의 작업대 사용 - 작업대가 높을 경우 발판 지급 - 도마에 안전손잡이를 설치하거나 경량 재질의 도마 사용 - 칼 사용 후 전용 칼집에 보관 - 작업대 정리정돈 - 칼 사용시 자신의 몸 바깥쪽으로 절단
식자재 다듬기	- 무거운 식자재가 조리대에서 낙하하여 발등 상해 - 부적절한 근로자세(예시-꼬그려 앉기 등)에 의한 근골격계질환 - 기타	- 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 - 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 - 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
기계·기구를 사용한 전처리	- 채소절단기 등에 손 절단·베임 - 소스 혼합기 회전부에 옷 말림 - 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임 - 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 - 가공기계 누전 - 기타	- 채소절단기 칼날 등에 신체접촉 방호덮개 설치 - 덮개 개방시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치 - 식자재 투입 시 미는 봉(판) 사용 - 운전 중 청소·점검 금지 - 가공기계류의 절연피복 손상여부 확인 및 손상 시 즉시 절연보강 - 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 - 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치

④ 조리 및 담기: 닭고기 베틀링, 파우딩, 튀기기 등 치킨을 조리하는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 튀김기, 오븐기

〈표 VI-26〉 조리 및 담기 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
베틀링·파우딩	- 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 - 기타	- 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급 - 미끄럼방지화 지급·착용
튀김 및 소스 버무리	- 튀김기 열기 및 기름에 화상·열상 - 유류화재 - 뜨거운 소스에 화상·열상 - 튀김기 주변 바닥이 미끄러워 넘어짐 - 캔, 기름통 뚜껑을 열던 중 베임·찔림 - 소스 등 침착작업 시 반복작업에 의한 근골격계질환 - 기타	- 튀김기, 뜨거운 소스 사용 시 고열·방열장갑 지급·착용 - 튀김기 가동 중 자리이탈 금지 - 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후에도 전체 높이의 80%미만으로 유지 - 근로자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 - 오븐, 화덕에 신체 접근 금지 - 물기있는 재료는 튀김기에 투하 금지 - 유류화재용 소화기(K급소화기) 또는 방화포 비치 - 튀김기 주변 기름은 즉시 제거하고 수시로 바닥 청소 실시 - 미끄럼방지화 착용
담기	- 반복작업에 의한 근골격계질환 - 기타	- 뜨거운 치킨에 화상·열상 주의 - 수시로 스트레칭 실시

⑤ 배식·배달: 조리된 피자를 고객의 식탁까지 운반하거나 조리된 피자를 포장하여 배달원이 이륜차로 주문 장소까지 배달

▷ 기계·기구 및 물질: 이륜차

〈표 VI-27〉 배식·배달 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
홀서빙	- 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 - 음식물 낙하에 의한 상해 - 덤웨이터 사용 중 손, 머리 끼임 - 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환 - 기타	- 음식물 이동 경로에 장애물 제거 - 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 - 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 - 서빙용 이동식 대차 활용 - 미끄럼방지화 지급·착용 - 덤웨이터 안전수칙 준수 - 덤웨이터 연동장치(인터록) 설치
배달 (이륜차)	- 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 - 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐 - 계단 및 통로에서 넘어짐 - 중량물 취급에 의한 근골격계질환 - 기타	- 교통법규 준수 - 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용 - 운행 전 이륜차 안전점검 실시 - 면허취득자만 이륜차 운전 - 운전 중 휴대전화 사용 등 위험한 행동 금지 - 야간운전 시 밝은 옷을 착용하고 상의 또는 이륜차에 반사판 등 야간 식별조치 부착 - 미끄럼방지 안전화 지급·착용

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 설거지 및 식기류 고온소독, 조리실 내 청소 및 보수, 폐유처리

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 청소기, 폐유 담은 통

〈표 VI-28〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
설거지 조리기구 청소	- 폐유 운반 중 화상 - 깨진 그릇에 베임·찔림 - 세척제에 의한 피부질환 - 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 - 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·	- 폐유는 충분히 식힌 후 운반 - 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 - 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 - 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 - 호스릴 사용

	열상 - 바닥물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 - 기타	- 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 - 살균기 도어인터록장치 설치 - 살충기는 UV-A 유형 사용
배달 (이륜차)	- 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 - 배수용 트랜치 위를 이동 중 미끄러짐 - 배수구에 발이 빠져 넘어짐 - 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 - 부적절한 자세 등에 의한 근골격계 질환 - 기타	- 미끄럼방지화 착용 - 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 - 조리실 바닥 등 미끄럼방지조치 실시 - 트랜치 청소를 위해 덮개를 빼둔 경우 식별 가능한 경고 안내판 설치 - 후드 청소 시 안전한 작업발판을 사용하고 2인 작업 권장 - 미끄럼방지 안전화 지급·착용

(6) 커피

커피, 음료전문점에서는 샷 추출기, 고온의 스팀사용 등에 의한 화상, 협소한 공간으로 인한 부딪힘, 넘어짐 등의 재해가 주로 발생한다.

① 식재료 입고: 원두, 우유, 시럽류 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포내운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차

② 식재료 검수 및 보관: 재료의 상태를 확인 후 원재료 보관을 위하여 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼(사무용)

〈표 VI-29〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 • 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철제 외함 등에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동대차 바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 중량물 인력 운반 시 2인1조 작업 • 충분한 시야확보를 통해 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 바닥 물기 및 기름기·음식물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검
식재료 적재 및 보관	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 발판에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환 • 기타	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 • 근로자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용하고 부득이한 경우 안전한 작업발판 사용하여 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 식자재 공동 운반 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

③ 기계점검: 커피를 추출하기 전 그라인더, 커피머신 등을 점검

▷ 기계·기구 및 물질: 그라인더, 믹서기, 스팀기

〈표 VI-30〉 기계 점검 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
기계 점검	• 그라인더 날 등에 손 절단·베임 • 스팀기 고온에 화상 • 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임	• 그라인더 덮개 개방시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치 • 고온설비는 충분히 식힌 후 점검 • 운전 중 청소·점검 금지

• 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 • 반복작업에 의한 근골격계질환 • 기타	• 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 • 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치
--	---

- ④ 샷 추출: 포트필터에 분쇄된 원두를 담아 머신에 결합하여 조여준 뒤 샷을 추출해 음료를 만드는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 샷 추출기

〈표 VI-31〉 샷 추출 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
샷 추출	• 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 • 고온의 스팀이나 본체에 의한 화상·열상 • 주변바닥 물기 등에 의한 넘어짐 • 기타	• 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급 • 작업장 바닥 및 작업대 수시 정리정돈 • 고온의 스팀·본체를 유의하고 팔토시, 앞치마 등 사용

- ⑤ 제조 및 판매: 추출된 샷에 물, 우유, 시럽 등을 첨가하여 다양한 커피로 제조하는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 스팀기

〈표 VI-32〉 제조 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
제조	• 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 • 스팀기, 뜨거운 우유 등에 의한	• 이동 경로에 장애물 제거 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 젖은 손으로 전선 등 조작 금지

	화상 • 기타	
판매	• 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 • 감정노동에 따른 건강질환 • 기타	• 피로예방매트 사용 • 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 및 고객응대매뉴얼 보급

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온 소독, 조리실 내 청소 및 보수

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 청소기

〈표 VI-33〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
설거지 조리기구 청소	• 깨진 그릇에 베임·찔림 • 세척제에 의한 피부질환 • 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 • 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 • 바닥물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 • 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 • 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 벽면부착형 호스릴 사용 • 조리기구 등은 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 • 살균기 도어인터록장치 설치 • 살충기는 UV-A(ultraviolet-A) 유형 사용 • 젖은 손으로 콘센트 등 접촉 금지 • 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치
조리실 바닥 및 후드청소	• 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 미끄럼방지화 착용 • 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용

(7) 제과제빵

오븐기를 이용한 굽기 작업이 주를 이루는 제과제빵전문점에서는 밀가루의 사용으로 조리실 내부 바닥이 미끄러워 넘어지기 쉬우며 오븐기 및 오븐기 열기에 의한 화상 등의 산업재해가 발생한다.

① 식재료 입고: 밀가루, 채소류, 생지 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포 내 운반

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 중량물

② 식재료 검수 및 보관: 재료의 신선도, 청결상태 등을 육안으로 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열

▷ 기계·기구 및 물질: 이동대차, 칼(사무용)

〈표 VI-34〉 식재료 입고·검수 및 보관 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
식재료 운반	• 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 • 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 • 주변 근로자나 문, 벽, 철재 외함에 베임·부딪힘 • 이동식 대차에 끼임 • 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동대차 바퀴가 걸려 넘어짐 • 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘 • 기타	• 중량물 취급 시 이동식대차 사용 • 중량물 인력 운반 시 2인1조 작업 • 충분한 시야확보를 통해 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 적재 • 통행로 정리정돈 및 장애물 제거 • 매장 바닥 돌출부, 배수로 덮개 설치상태 등 미리 점검 • 이동대차의 바퀴 및 본체 이상·손상여부 수시 확인 • 철재 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료	• 선반에 적재하던 중 불안정한 상	• 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하

적재 및 보관	태의 발판에서 근로자 떨어짐 • 선반에서부터 중량물 낙하 • 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 • 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환 • 기타	고 충분한 강도의 재질 사용 • 근로자가 손을 뺀 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용하고 부득이한 경우 안전한 작업발판 사용하여 적재 • 적정높이 및 적정무게로 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
---------	---	--

③ 식재료 전처리: 과일, 채소 등 다듬기 및 썰기 등 물리적인 가공을 하는 공정, 제빵을 위한 반죽을 하는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 칼, 가위, 반죽기, 장시간입식작업, 반복작업

〈표 VI-35〉 식재료 전처리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리용 칼을 사용한 전처리	• 반복작업에 따른 근골격계질환 • 칼 등에 절단·베임·찔림 • 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찔림 • 도마가 낙하하여 발등 상해 • 기타	• 베임방지용 장갑 지급·착용 • 적절한 높이의 작업대 사용 - 작업대가 높을 경우 발판 지급 • 도마에 안전손잡이를 설치, 경량도마 사용 • 칼 사용 후 전용 칼집에 보관 • 작업대 정리정돈 • 칼 사용 시 몸 바깥쪽으로 절단
식자재 다듬기	• 무거운 식자재가 조리대에서 낙하하여 발등 상해 • 부적절한 근로자세(예시-꼬그려 앉기, 장시간 서서 작업 등)에 의한 근골격계질환 • 기타	• 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 • 올바른 근로자세 유지 • 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭
기계·기구를 사용한 전처리	• 채소절단기 등에 손 절단·베임 • 반죽기 회전부에 옷 감김·끼임 • 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임	• 채소절단기 칼날, 반죽기 회전부 등에 신체접촉 방호덮개 설치 - 덮개 개방시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치

	• 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 • 가공기계 누전 • 기타	• 식자재 투입 시 미는 봉(판) 사용 • 운전 중 청소·점검 금지 • 가공기계류의 절연피복 손상여부 확인 및 손상 시 즉시 절연보강 • 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 • 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치
성형·발효	• 성형판 모서리에 부딪힘 • 부적절한 근로자세(예시-꼬그려 앉기, 장시간 서서 작업 등)에 의한 근골격계질환 • 기타	• 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 • 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

④ 조리: 성형, 팬닝, 소성 등 빵 종류에 따른 정해진 매뉴얼에 따라 빵을 생산하는 과정

▷ 기계·기구 및 물질: 오븐기, 빵틀

〈표 VI-36〉 조리 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
조리 (굽기)	• 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 • 고온의 스팀이나 본체에 의한 화상·열상 • 핫플레이트 꺼내던 중 화상 • 오븐의 개방된 문에 부딪힘 • 밀폐용기를 오븐에 넣어 사용 시 폭발 • 오븐 주변 바닥에 밀가루 등으로 인해 미끄러져 넘어짐 • 기타	• 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급 • 방열장갑 착용 • 작업장 바닥 및 작업대 수시 정리정돈 • 문 안쪽 판넬에 굽힌 자국·균열 확인 • 가연성물질은 격리 보관 • 사용이 끝나면 반드시 전원 차단 • 오븐기 주위에 소화기 비치 • 오븐 문을 열때 문을 조금만 열고 몇 초간 기다리며 열기를 식힌 후 천천히 개방
조리 (튀김)	• 튀김기 열기 및 기름에 화상·열상 • 유류화재 • 튀김기 주변 바닥이 미끄러워 넘어짐	• 튀김기 작업 시 고열·방열장갑 지급·착용 • 튀김기 가동 중 자리이탈 금지

어짐 • 기타	• 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후에도 전체 높이의 80%미만으로 유지 • 근로자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 • 오븐, 화덕에 신체 접근 금지 • 물기있는 재료는 튀김기에 투하 금지 • 유류화재용 소화기(K급소화기) 또는 방화포 비치 • 튀김기 주변 기름은 즉시 제거하고 수시로 바닥 청소 실시 • 미끄럼방지화 착용
------------	--

⑤ 진열 및 판매: 완성된 제품을 포장하여 매장 매대에 진열하고 판매

▷ 기계·기구 및 물질: 반복작업, 전자렌지, 오븐, 선풍기, 이동대차

〈표 VI-37〉 진열 및 판매 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
포장 및 진열	• 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 • 반복작업에 의한 근골격계질환 • 매대 전선 노출에 따른 감전 • 이동대차에 부딪힘 • 기타	• 이동 경로에 장애물 제거 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 • 서빙용 이동식 대차 활용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 젖은 손으로 전선 등 조작 금지
판매	• 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 • 감정노동에 따른 건강질환 • 기타	• 피로예방매트 사용 • 미끄럼방지화 지급·착용 • 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 - 고객응대매뉴얼 보급·교육

⑥ 후처리(설거지, 청소 등): 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온

소독, 조리실 내 청소 및 보수

▷ 기계·기구 및 물질: 세제, 세척기, 소독기, 청소기

〈표 VI-38〉 후처리(설거지, 청소 등) 시의 유해위험요인 및 재해예방대책

주요 작업	유해·위험요인	예방대책
설거지 조리기구 청소	• 폐유 운반 중 화상 • 깨진 그릇에 베임·찔림 • 세척제에 의한 피부질환 • 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 • 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 • 바닥물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 • 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 폐유는 충분히 식힌 후 운반 • 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 • 미끄럼방지 타일 시공 또는 미끄럼방지 테이프 부착 • 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 • 벽면부착형 호스릴 사용 • 조리기구 등은 충분히 열을 식힌 후 청소 실시 • 살균기 도어인터록장치 설치 • 살충기는 UV-A 유형 사용 • 젖은 손으로 콘센트 등 접촉 금지 • 올바른 청소 근로자세 유지
조리실 바닥 및 후드청소	• 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 • 배수용 트랜치 위를 이동 중 미끄러짐 • 배수구에 발이 빠져 넘어짐 • 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 • 부적절한 자세에 의한 근골격계질환 • 기타	• 미끄럼방지화 착용 • 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 • 조리실 바닥 또는 트랜치에 미끄럼방지 조치 실시 • 트랜치 청소를 위해 덮개를 빼둔 경우 식별 가능한 경고 안내판 설치 • 후드 청소 시 안전한 작업발판을 사용하고 2인 작업 권장 • 조리대 위에 올라가는 경우 조리기구 정리 후 작업 실시 • 미끄럼방지 안전화 지급·착용

4) 개발 결과

위의 내용과 같이 조사한 대표 프랜차이즈별 주요 공정에 따른 위험요인 및 예방대책에 관한 내용과 실제 현장조사를 진행한 Data를 기반으로 하여 안전보건 현장 가이드를 개발하였다. 최종적으로, 다음과 같이 중요 7개 업종(편의점, 한식, 중식, 피자, 치킨, 커피, 제과제빵)에 대하여 One-page sheet를 개발하였다.



프랜차이즈 업종별 안전보건 현장 가이드
(One-page sheet)

◆ 편의점 안전보건 현장 가이드

◎ 편의점 업종의 주요 특성

- 상품의 입고 및 운반, 진열 등 근골격계질환과 각종 가공·즉석식품의 발달에 따른 전기 온수기, 전기튀김기 등의 사용에 따른 화상 등의 위험에 노출됨
- 특히 야간근무에 따른 취객이나 강도에 의한 상해, 감정노동에 따른 스트레스 등은 사회적 문제로 대두됨

편의점 주요 산업재해 발생 사례

1. 미끄러짐 또는 넘어짐

입고 및 운반 또는 이동 중 빈번하게 나타나며 계단에서 미끄러지거나 상품 박스에 걸려 넘어짐, 바닥 물기(빗물, 눈 등) 등에 의해 미끄러짐

▶ **대응책** 미끄럼 방지화, 미끄럼방지 장갑 등 개인보호구 착용, 미끄러짐 조심 등 표지판 부착

2. 작업관련질환(요통 등 근골격계질환)

상품박스, 음료 등을 검수·운반하거나 진열하던 중 허리, 어깨 등에 요통 등 근골격계질환이 발생

▶ **대응책** 중량물 취급방법 및 스트레칭 등 교육 실시, 중량물 취급 시 이동식 대차 사용

3. 떨어짐

편의점 특성 상 창고, 매장 등 장소가 협소하여 작업발판 또는 이동식사다리 사용에 어려움이 있어 유제박스, 의자 등을 밟고 상품 진열·적재작업을 하던 중 발생

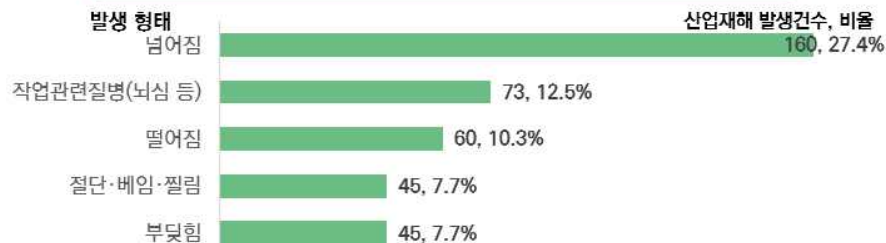
▶ **대응책** 충분한 시야확보를 위해 적정높이로 적재하여 운반, 통행로와 매장 바닥 정리정돈 및 장애물 제거

4. 폭력행위

취객 등 고객과의 시비로부터 발생하는 폭행, 강도사건 등에 의한 상해를 입는 사고가 타 업종에 비해 다수 발생

▶ **대응책** 감정노동 스트레스 관리방법 교육 실시, 비상 시 경보시스템을 즉시 가동할 수 있도록 준비, 비상연락망 숙지

산재 데이터 기반 통계 현황 제시



◆ 한식 안전보건 현장 가이드

◎ 한식 업종의 주요 특성

- 한식 프랜차이즈는 취반기, 회전식국솥 등 다양한 조리기구를 사용하고 재료 손질을 위한 날카로운 주방도구가 많음
- 한식 특성상 뜨거운 국물류를 다루는 경우가 많으며 굽기, 끓이기 등의 작업 시 반복작업 및 장시간 입식 작업과 감정노동에 따른 직무스트레스 발생함

한식 주요 산업재해 발생 사례

1. 절단·베임·찔림

식재료 손질 시 칼에 베이거나 날카로운 주방 도구의 떨어짐 등에 따른 베임·찔림 발생

- ▶ **대응책** 베임 방지용 장갑 지급·착용, 칼 사용 후 전용 칼집에 보관, 칼질할 때 몸 비칼쪽으로 절단

2. 직업 관련 질병(오동 등 근골격계 질환)

부적절한 작업 자세(꼬르려 앉기, 장시간 입식 작업)나 무거운 식기, 식재료 운반 시 허리, 어깨 등에 근골격계 질환 발생

- ▶ **대응책** 장시간 입식 작업 시 피로 예방 매트 지급, 쌀, 밥솥 등은 취반기 전용 이동식 대차를 사용하거나 2인 1조 작업으로 운반하고 작업 전·중·후 스트레칭 실시

3. 미끄러짐

냉장·냉동고 출입 시 또는 작업대, 싱크대 주변 바닥에 밀가루, 기름, 물 등으로 인해 미끄러짐 발생

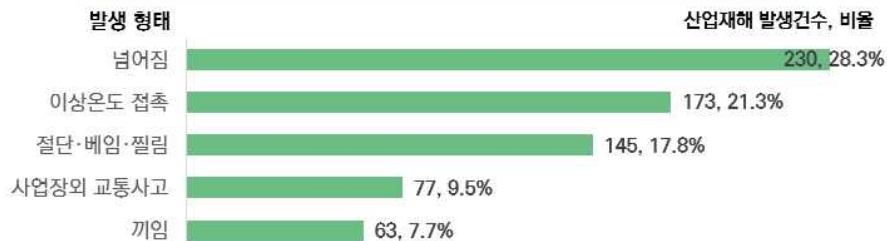
- ▶ **대응책** 미끄럼 방지화 착용, 바닥 기름은 즉시 제거하고 수시로 바닥 청소 실시

4. 화상

뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때 고온의 스팀이나 본체에 크고 작은 화상 발생 및 2차 재해를 입을 위험이 있음

- ▶ **대응책** 취반기 사용 시 고열·방열 장갑 지급·착용 및 가동 중 신체 접근 금지, 작업자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의 표시 부착

산재 데이터 기반 통계 현황 제시



◆ 중식 안전보건 현장 가이드

◎ 중식 업종의 주요 특성

- 중식은 중화팬과 같은 무거운 조리기구의 장시간 사용으로 근골격계 질환 발생 위험에 노출되기 쉽고, 제면기 등 날카로운 기계의 사용 및 관리가 이루어지며 기름을 많이 다루기 때문에 빈번한 후드, 덕트 및 배기팬의 청소가 필요함
- 빠른 조리과 배달 작업을 하려다가 다양한 재해 발생함

중식 주요 산업재해 발생 사례

1. 작업 관련 질병(요통 등 근골격계 질환)

장시간 입식 자세 및 무거운 조리기구의 사용으로 손목, 어깨 등 근골격계 질환 발생

▶ **대응책** 올바른 작업 자세 유지 및 근골격계 질환 예방을 위한 스트레칭 실시

2. 미끄러짐

작업 중 발생한 음식물, 물기, 기름기 등으로 인해 미끄러짐 발생

▶ **대응책** 바닥 음식물·물기·기름기 즉시 제거 및 정리 정도, 미끄럼 방지화 착용

3. 화상

중화 쪼 또는 튀김기로 인한 화상 및 열상 발생

▶ **대응책** 고열·방열 장갑, 토시 등 지급·착용, 튀김기 내 식용유 액위는 튀김 재료 투입 후에도 전체 높이의 80% 미만으로 유지

4. 떨어짐

높은 선반을 이용하거나 전문 업체가 아닌 자체적으로 배기 후드 청소를 실시할 경우 부적절한 발판 사용으로 인한 떨어짐 발생

▶ **대응책** 안전한 전용 작업발판 사용하고 2인 작업 권장, 주변 조리기구 정리 후 실시

5. 교통사고

빠른 배달을 위한 과속, 교통신호위반, 기상조건(눈, 비, 바람 등)이 좋지 않거나, 운전 시 휴대전화 사용, 운전마속 등으로 인한 교통사고 발생

▶ **대응책** 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용, 운행 전 이륜차 안전점검 실시

산재 데이터 기반 통계 현황 제시



◆ 피자 전문점 안전보건 현장 가이드

◎ 피자 전문점의 주요 특성

- 피자 전문점에서는 오븐기나 화덕 등 뜨거운 기기 이용 시 화상·열상 발생할 수 있고 피자 반죽(도우)을 만들거나 재료를 손질하는 과정에서 장시간 반복작업 발생함
- 홀서빙이나 배달 시 무거운 그릇 및 음식물 운반에 의한 재해 발생함

피자 전문점 주요 산업재해 발생 사례

1. 화상

오븐기·화덕에서 피자를 넣거나 뺄 때 열기 및 불씨로 인한 화상 또는 피클 제조 과정에서 피클물에 의한 화상·열상 발생

▶ **대응책** 고열·방열 장갑, 토시 등 지급·착용, 오븐기 및 화덕에서 피자를 넣거나 뺄 때의 올바른 작업 자세 교육, 굽기 작업 종료 시 전원 차단 및 화덕 불씨 제거 확인

2. 작업 관련 질병(요통 등 근골격계 질환)

밀가루, 반죽, 채소, 소스 등의 운반 작업 및 피자 반죽(도우) 제작, 채소 손질 등의 반복 작업으로 인한 허리, 손목, 어깨 등 근골격계 질환 발생

▶ **대응책** 수시로 스트레칭 실시, 장시간 입식 작업 시 피로 예방 매트 지급

3. 미끄러짐

매장 내 장애물이나 물걸레 청소 후 미끄러운 바닥 등에 의한 미끄러짐 발생

▶ **대응책** 음식물 이동 경로에 장애물 제거 및 서빙용 이동식 대차 활용

4. 교통사고

과속, 교통신호 위반, 기상조건(눈, 비, 바람 등)이 좋지 않거나, 운전 시 휴대전화 사용, 운전미숙 등으로 인한 교통사고 발생

▶ **대응책** 교통법규 준수, 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용 및 운전 중 위험한 행동 금지, 빗길, 빙판길 등 안전한 운행 방법을 익히고 서행운전 및 전방 주시

산재 데이터 기반 통계 현황 제시

발생 형태	산업재해 발생건수, 비율
사업장외 교통사고	1533, 79.6%
넘어짐	139, 7.2%
절단·베임·찢림	76, 3.9%
이상온도 접촉	42, 2.2%

◆ 치킨 전문점 안전보건 현장 가이드

◎ 치킨 전문점의 주요 특성

- 치킨 전문점에서는 닭고기 튀김 작업(튀김기 사용)이 주를 이루며 식용유 등의 기름 사용으로 조리실 내부 바닥이 미끄러워 넘어지기 쉬우며, 기름에 의한 화상, 유류 화재 등이 주로 발생한다.

치킨 전문점 주요 산업재해 발생 사례

1. 화상

치킨 업종에서 가장 많이 일어나는 재해로, 치킨 튀길 때 사용하는 튀김기, 화구, 오븐 등 고열 기구에 의한 열기 및 기름으로 인한 화상·열상사고 발생

▶ **대응책** 고열·방열 장갑 지급 및 착용하고, 튀김기 내 식용유 액위는 튀김 재료 투입 후에도 전체 높이의 80% 미만으로 유지하며, 작업자가 잘 보이는 곳에 고온 주의 및 화상·열상 주의 표지 부착

2. 미끄러짐 또는 넘어짐

물건 운반 시에 적재 및 냉동 탑차 내부 결빙으로 인해 바닥이 미끄러워 넘어지거나, 뒷정리 시 바닥 물청소 후에 미끄러워 넘어지는 사고 발생

▶ **대응책** 미끄럼방지화 지급 및 착용, 튀김기 주변 기름은 즉시 제거하고 수시로 바닥 청소 실시

3. 절단·베임·찔림

채소 손질 시에 칼이나 채소 절단기 등 날카로운 조리 도구를 사용하거나, 세척 시에 손 베임이나 찔림 사고가 발생

▶ **대응책** 베임 방지용 장갑 지급 및 착용, 칼 사용 시는 자신의 몸 바깥쪽으로 절단하여야 함

4. 교통사고

배달하면서 기상 조건(눈, 비 등)에 의한 사고가 발생하거나, 오토바이 운전 마속으로 인한 사고 발생

▶ **대응책** 안전 보호 장비 착용, 과속이나 핸들 과대 조작, 급제동을 금지하며 기상 관계나 도로 바닥 상태를 확인하여 안전 운행

산재 데이터 기반 통계 현황 제시

발생 형태	산업재해 발생건수, 비율
사업장외 교통사고	2989, 79.4%
넘어짐	270, 7.2%
이상온도 접촉	214, 5.7%
절단·베임·찔림	114, 3.0%

◆ 커피 전문점 안전보건 현장 가이드

◎ 커피 전문점의 주요 특성

- 커피 전문점은 식재료 입고 및 보관, 제조 및 판매 등 커피 및 음료를 준비하고 제조하는 과정에서 화상 등의 위험에 노출됨
- 특히 샷 추출기와 고온의 스팀 사용 시에 화상·열상을 입거나 협소한 공간으로 인한 부딪힘과 바닥이 미끄러워 넘어짐 등의 재해가 주로 발생함

커피 전문점 주요 산업재해 발생 사례

1. 화상·열상

커피 및 음료를 만들 때 샷 추출기나 고온의 스팀 사용에 의한 화상을 입거나 뜨거운 물이나 행주 및 스팀기 세척 시에 화상·열상 사고 발생

▶ **대응책** 고온의 스팀·본체를 유의하고 팔토시, 앞치마 등 사용을 사용하며, 조리 기구는 충분히 열을 식힌 후에 청소 실시

2. 절단·베임·찢림

버터 소분이나 과일 손질 시에 날카로운 조리 도구를 사용하거나 머신 및 블렌더 세척 시에 베이거나, 그라인더에 남은 원두를 꺼낼 시에 베임 사고 발생

▶ **대응책** 베임 방지용 장갑 지급 및 착용, 그라인더 덮개 개방 시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치

3. 미끄러짐 또는 넘어짐

바닥이 물기로 인해 미끄러워 넘어질 위험 발생

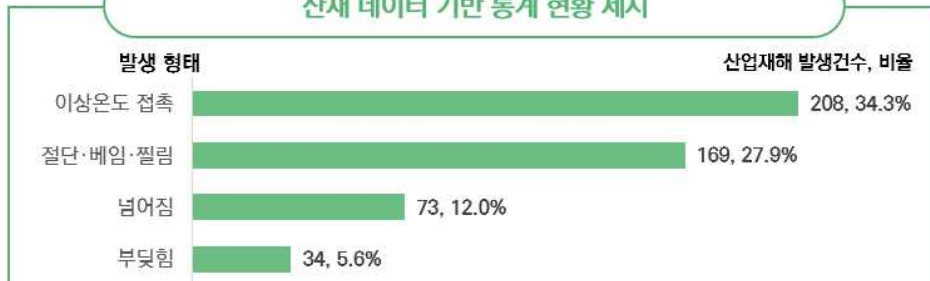
▶ **대응책** 미끄럼방지화 지급 및 착용, 바닥은 항상 깨끗하고 건조한 상태 유지

4. 떨어짐

주방 공간이 협소하고 높은 선반에 있는 물건을 꺼낼 때 떨어질 위험 발생

▶ **대응책** 작업자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 선반을 사용하고 부득이한 경우 안전한 작업 발판 사용

산재 데이터 기반 통계 현황 제시



◆ 제과제빵 전문점 안전보건 현장 가이드

◎ 제과제빵 전문점의 주요 특성

- 제과제빵 전문점에서는 오븐기를 이용한 굽기 작업이나 튀김기를 이용하는 작업이 주를 이루는데, 밀가루 및 기름의 사용으로 조리실 내부 바닥이 미끄러워 넘어지는 사고가 발생하며, 고온의 조리 기구의 열기에 의한 화상 등의 산업재해가 자주 발생한다.

제과제빵 전문점 주요 산업재해 발생 사례

1. 절단·베임·찔림

준비 과정에서 과일, 채소 등을 다듬기 및 썰기 시 칼, 가위, 채소절단기와 같은 날카로운 조리 기구에 의해 베임 사고가 발생하거나, 설거지시에 깨진 그릇, 블렌더 날에 베임·찔림 사고 발생

▶ **대응책** 베임 방지용 장갑 지급 및 착용, 칼 사용 시 몸 바깥쪽으로 절단, 채소절단기 칼날에 신체 접촉 방호덮개 설치

2. 화상·열상

튀김기, 오븐 등 뜨거운 조리기구나 고온의 스팀이나 본체에 의해 화상·열상을 입거나, 폐유 운반 중에 화상 사고 발생

▶ **대응책** 고열·방열 장갑 지급 및 착용, 작업자가 잘 보이는 곳에 고온 주의 및 화상·열상 주의 표지 부착, 폐유는 충분히 열을 식힌 후 청소 실시

3. 끼임

반죽기 회전부에 옷이 감기거나 끼임 사고 발생

▶ **대응책** 식자재 투입 시 마는 봉[판] 사용

4. 직업관련질환(요통 등 근골격계질환)

물류를 정리하거나 빵을 포장하는 등 반복 작업에 따른 허리 통증이나 장시간 서서 작업을 하는 등 부적절한 작업 자세로 인한 근골격계질환 발생

▶ **대응책** 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭을 해주거나, 장시간 입식 작업 시 피로 예방 매트 지급

산재 데이터 기반 통계 현황 제시

발생 형태	산업재해 발생건수, 비율
이상온도 접촉	109, 42.2%
절단·베임·찔림	56, 21.7%
끼임	32, 12.4%
넘어짐	24, 9.3%

VI. 가맹본부 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안

VII. 결론과 제언

.....

VII. 결론과 제언

본 연구의 목적은 프랜차이즈 가맹본부의 산재 예방 조치 이행 실태를 정밀하게 조사하고 선제적으로 산업재해 예방 조치를 촉진하기 위한 방안을 마련하는 것이다. 본 연구에서는 크게 1) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 현황 파악, 2) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 발생현황 분석, 3) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 실태 파악, 4) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안 마련에 대한 결과를 도출했다.

1) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점 현황 파악 결과를 정리하면, 편의점의 경우 총 7개의 가맹본부에 해당 법이 적용되는 것으로 파악되었으며, 외식업의 경우 총 126개의 가맹본부로 파악되었다. 해당 결과는 산업안전보건법 제 79조 가맹본부의 산업재해 예방조치를 이행하여야 하는 가맹본부를 파악한 결과로써, 추후 안전보건관리를 하여야 하는 대상이 된다.

2) 법 적용 대상 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 발생현황 분석 결과를 종합해 보면, 전체 도소매·음식·숙박업에서 발생하고 있는 산업재해의 발생현황과 발생 특성은 법 적용을 받는 프랜차이즈와 차이가 있음을 나타냈다. 해당 결과를 기반으로 프랜차이즈 가맹본부에서는 해당하는 업종의 특성을 반영하여 산업재해가 발생하지 않도록 안전보건 프로그램을 수립하고 관리 매뉴얼을 만들어야 할 필요성이 있다고 판단된다.

3) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 실태조사 결과를 종합해 보면, 조사 대상 가맹본부와 가맹점에서 약 70% 이상이 산업재해 예방 조치를 이행하고 있는 것으로 조사되었다. 다만, 가맹본부에서 안전보건 프로그램을 수립하고 있는 것에 비하여 가맹점에서 안전보건 프로그램을 이해하는 수준은 낮은 것으로 나타났다. 가맹본부에서도 산업안전보건법 제79조에 의하여 산업재해 예방 조치로써 안전보건에 관한 프로그램을 수립하여야 하는 것을 인식하고

이를 시행하고 있다고는 하지만 실제 수립되고 있는 안전보건에 관한 프로그램의 수준을 정확히 평가하기에는 어려움이 있었다. 따라서 추후에는 가맹본부에서 수립하고 있는 안전보건에 관한 프로그램에 대한 컨설팅 및 평가가 이루어져야 할 것으로 판단된다.

4) 가맹본부의 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안으로 현행 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 수정 및 보완했다. 이를 기반으로 가맹본부에서는 산업재해 예방을 위하여 수립해야 하는 안전보건에 관한 프로그램에 대한 이해가 높아질 것으로 판단된다. 또한 이는 구체적인 프로그램을 구성하는 데 도움이 될 것으로 판단된다. 산업재해 예방 조치 이행 촉진 방안으로 연구 결과를 기반으로 프랜차이즈 업종별 안전보건 현장 가이드(One-page sheet)를 개발했다. 본 결과물은 프랜차이즈 업종별 필수적으로 가맹점주가 알아야 할 내용을 포함하고 있다. 또한 본 결과물은 교육의 자료로도 유용하게 활용될 수 있을 것으로 판단된다. 마지막으로 본 연구에서는 프랜차이즈 가맹본부와 가맹점의 자율적인 안전보건 활동을 유도하기 위한 인증 프로그램의 방향성과 구체적인 실행 방안을 제시하였다.

프랜차이즈 가맹본부 및 가맹점의 산업재해 예방 활동에는 아래와 같은 다양한 제약조건이 존재한다.

- ▷ 가맹점은 개인사업자로서 가맹본부의 일방적인 관리 감독에 제약이 있음. 가맹점의 개수가 많은 가맹본부는 인력 부족(안전보건 관리조직)으로 인하여 관리 활동에 제약이 있음
- ▷ 외식 업종(중분류: 한식, 중식, 일식, 분식, 치킨, 피자, 커피, 주점 등)과 도소매 업종(중분류: 편의점)의 고용 형태는 대부분 단기직(아르바이트)으로 관리 활동에 어려움이 있음
- ▷ 가맹점의 점주가 매장에 상시 상주하지 않는 경우가 많아서 관리의 부재가

발생함

▷ 5인 미만 소규모 사업장 안전보건 관리의 어려움과 유사한 형태가 예상됨

위와 같이 분야에 특성에 따라 존재하는 제약을 해결하기 위해서는 현실적인 법과 제도를 마련하는 것이 필요하다고 판단되며, 자율적인 안전보건 관리가 될 수 있도록 지원프로그램을 현실적으로 마련하는 것이 필요하다고 판단된다.

참고문헌

- 김대성, 박정근, & 한영선. (2009). PATH 기법을 이용한 숙박업 요리
직과 청소직의 근골격계질환 유해요인 노출평가에 관한 연구. 대한
인간공학회지, 28(4), 83-89.
- 김진영, 고광석, 박현근, 양동주, & 김동하. (2009). 도·소매업 종사자
의 인간공학적 위험요인 노출평가: 음료유통 종사자 위주. 대한인간
공학회 학술대회논문집, 100-106.
- 김철홍, 문명국, & 김대성. (2009). 비제조업종의 근골격계질환 예방관
리 매뉴얼 개발. 대한인간공학회지, 28(1), 29-36.
- 박신구, 채홍재, 신주연, 정달영, 김용규, 정태진, & 이의철. (2006).
중소 규모사업장에서의 근골격계 부담 작업과 근골격계 증상간의 관
련성. 대한직업환경의학회지, 18(1), 59-66.
- 안전보건공단 (2014). 도소매 및 소비자용품 수리업 네비게이션
- 안전보건공단 (2014). 서비스업 네비게이션
- 안전보건공단 (2014). 음식 및 숙박업 네비게이션
- 안전보건공단 (2012). 도소매판매 직종 안전 매뉴얼
- 안전보건공단 (2018). 현장 근로자를 위한 음식 및 숙박업 안전
- 안전보건공단 (2013). 현장 근로자를 위한 도소매 및 소비자용품수리
업 안전
- 안전보건공단, 고용노동부 (2017). 음식업 프랜차이즈 안전보건가이드
라인
- 안전보건공단, 고용노동부 (2018). 편의점 프랜차이즈 안전보건가이드
라인

- 안전보건공단 (2020). 프랜차이즈(외식, 편의점) 가맹점 안전보건에 관한 프로그램 작성 시행 가이드
- 안전보건공단, 고용노동부 (2020). 프랜차이즈 가맹점 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드
- 안전보건공단, 고용노동부 (2021). 사업주가 꼭 알아야 할 안전보건의 무 서비스업
- 이관형. (2016). 서비스업종 사업장의 고용형태 및직업안전보건활동 특성과 개선방안 연구. *Journal of the Korean Society of Safety*, 31(2), 112-118.
- 정혜정, 박동진, 강성찬, 고예지, 김종보, 김태섭, ... & 윤충식. (2015). 대형마트 근무자들의 직무스트레스와 근골격계 증상의 관계. *보건학논집*, 52(1), 75-85.
- 최원일, 김대성, 김정훈, 최동식, 김일우, 김증호, & 강성규. (2007). 음식 및 숙박업의 근골격계질환에 대한 실태조사 결과.
- 황재진, 이인석, 김현주, 박진욱, & 정명철. (2011). 판매직 근로자의 작업 및 근로자세 분석. *산업공학 (IE interfaces)*, 24(4), 387-395.
- Anderson, V. P., & Chun, H. (2014). Workplace hazards and prevention options from a nonrandom sample of retail trade businesses. *International journal of occupational safety and ergonomics*, 20(1), 181-195.
- Anton, D., & Weeks, D. L. (2016). Prevalence of work-related musculoskeletal symptoms among grocery workers. *International Journal of Industrial Ergonomics*, 54, 139-145.
- Balogh, I., Ohlsson, K., Nordander, C., Björk, J., & Hansson, G. Å. (2016). The importance of work organization on

- workload and musculoskeletal health-Grocery store work as a model. *Applied ergonomics*, 53, 143-151.
- Çakıt, E. (2019). Ergonomic risk assessment using cornell musculoskeletal discomfort questionnaire in a grocery store. *Age*, 33(10.58), 18.
- Davis, K. G., & Anes, L. O. (2014). Potential of adjustable height carts in reducing the risk of low back injury in grocery stockers. *Applied ergonomics*, 45(2), 285-292.
- EuroCommerce, Europa (2016). Addressing Physical and Psychosocial Risks in the Retail and Wholesale Sector
- Jeong, B. Y., & Choe, U. R. (2013). 제주도 내 관광객 증가에 따른 서비스업 종사자의 근골격계 질환 발생현황. In *Proceedings of the Safety Management and Science Conference* (pp. 205-214). Korea Safety Management & Science.
- Lavender, S. A., Sommerich, C. M., Johnson, M. R., & Radin, Z. (2010, September). Developing ergonomic interventions to reduce musculoskeletal disorders in grocery distribution centers. In *Proceedings of the Human Factors and Ergonomics Society Annual Meeting* (Vol. 54, No. 15, pp. 1229-1233). Sage CA: Los Angeles, CA: SAGE Publications.
- Lee, S.C., A Systematic Review on Design Space of External Human-Machine Interface for Autonomous Vehicle, *Journal of the Ergonomics Society of Korea*, 39(6), 549-559, 2020
- Mathiassen, S. E., Bolin, M., Olofsdotter, G., & Johansson, E. (2020). Equal health at work? Protocol for an observational study of work organisation, workload and musculoskeletal

- complaints among women and men in grocery retail. *BMJ open*, 10(1), e032409.
- Moher, D., Liberati, A., Tetzlaff, J., Altman, D.G. and PRISMA Group, P., Preferred reporting items for systematic reviews and meta-analyses: The PRISMA statement, *PLoS Medicine*, 6(7), 2009
- NIOSH (2016). Wholesale and Retail Trade Program
- NIOSH, CDC (2014). Ergonomic Solutions for Retailers
- NIOSH (2012). Preventing Slips, Trips, and Falls in Wholesale and Retail Trade Establishments
- Ohio BWC (2022). Injury Prevention for the Wholesale and Retail Trade Industry
- OSHA (2004). Guidelines for Retail Grocery Stores (3192-05N)
- OSHA (2009). Recommendations for Workplace Violence Prevention Programs in Late-Night Retail Establishments (3153-12R)
- OSHA (2017). Process Safety Management for Small Business (3908-03)
- Putz Anderson, V., Schulte, P. A., Novakovich, J., Pfirman, D., & Bhattacharya, A. (2020). Wholesale and retail trade sector occupational fatal and nonfatal injuries and illnesses from 2006 to 2016: Implications for intervention. *American journal of industrial medicine*, 63(2), 121-134.
- Rahman, M. N. A., & Zuhaidi, M. F. A. (2017, August). Musculoskeletal symptoms and ergonomic hazards among material handlers in grocery retail industries. In *IOP*

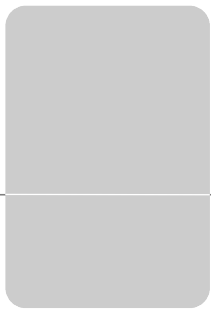
Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 226, No. 1, p. 012027). IOP Publishing.

SHARP (2015). Wholesale and Retail Trade: A Summary of Research Study Findings

Silvetti, A., Mari, S., Ranavolo, A., Forzano, F., Iavicoli, S., Conte, C., & Draicchio, F. (2015). Kinematic and electromyographic assessment of manual handling on a supermarket green-grocery shelf. *Work*, 51(2), 261-271.

Work Safe BC (2020). Health & Safety for Retail Small Business

Zuhaidi, M. F. A., & Rahman, M. N. A. (2017, August). Risk factors of the upper limb disorders among cashiers in grocery retail industries: A review. In IOP Conference Series: Materials Science and Engineering (Vol. 226, No. 1, p. 012028). IOP Publishing.



부록 1: 프랜차이즈 가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드 설문지(가맹본부용)

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지(가맹본부용)
안녕하십니까? 본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산업예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 권장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다. 설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제83조에 의거하여 철저하게 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 답해주신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다. 본 연구에 대한 참여는 자유이며 연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다. ☐ 동의합니다. ● 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락 부탁드립니다. - 연구책임자: 어경선 교수(강원대학교) - E-mail: kaunlee@kangwon.ac.kr

I

설문 응답자 현황

현장 현황			
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업 ☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(직접기재: _____)		
가맹점수(대략 100단위로)		지역(도시)	

II

가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드에 대한 의견 수렴

Q1. 프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드가 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

<Q2. ~ Q2-3. 예시>

작성 예시

㈜○○○○○○○은 가맹점 소속은 물론 가맹점과 관련된 모든 노무를 제공하는 자의 산재예방을 안전보건 경영의 제1원칙으로 하고 이를 성실히 실천하기 위해 지속적인 개선과 적극적인 자원을 다한다.

1. 가맹본부 및 가맹점은 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수한다.
2. 가맹본부는 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하며 가맹점은 이에 적극 협조한다.
3. 가맹본부 및 가맹점은 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조한다.

Q2. 귀사에 안전보건 경영방침이 수립되어 있는가?

- ① 예 (Q2-1. ~ Q2-3. 응답)
- ② 아니요 (Q3.로)

Q2-1. 안전보건 경영방침에 CEO의 안전보건 의지에 대한 총칙이 작성되어 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q2-2. 안전보건 경영방침에 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적 추진 전략에 대한 세칙이 작성되어 있는가?

- ① 예 (Q2-3.로)
- ② 아니요(Q3.로)

Q2-3. 귀사의 안전보건 경영방침 세칙에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 산업안전보건법 준수
- ② 정부의 시책에 협조
- ③ 가맹점의 참여 유도
- ④ 기타(직접기재: _____)

작성 예시

다음의 예시는 안전보건활동계획 수립 시 필요한 목차만 제시한 내용으로 실제 프로그램 작성 시에는 각 항목별 세부적인 계획을 수립해야 합니다.

가. 가맹점에 대한 안전보건 순회점검 및 지도

- ① 정기 점검 : 연 1회, 독립 업무로 수행 (이동차운전 등 사망사고 발생 위험요소는 필수 포함)
- ② 수시 점검 : 가맹점사업자와 그 직원에 대한 교육·훈련 시 병행

나. 가맹점사업자 위험성평가 지원

- ① 위험성평가를 위한 기초자료 제공
- ② 가맹점사업자 위험성평가 방법 교육

다. 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원(산업법 시행규칙 제96조제2항 관련)

- ① 안전보건프로그램 교육
- ② 근로자교육을 위한 안전보건 교육자료 제공 등

라. 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공(산업법 제79조제1항제2호 관련)

- ① 매뉴얼 개발 (매뉴얼 개요, 가맹점내 위험요인 및 예방대책, 공급하는 설비·원자재 안전보건정보 등)
- ② 매뉴얼 제공 (가맹계약서류에 포함, 순회점검 시 등)



<Q3.~Q3-3. 예시>

Q3. 안전보건 활동계획이 수립되어 있는가?

- ① 예 (Q3-1. ~ Q3-3. 응답)
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-1. 안전보건 경영방침 이행을 위한 산재예방 활동계획이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-2. 귀사의 산재예방 활동계획에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 가맹점 순회점검 및 지도
- ② 안전보건교육 지원
- ③ 매뉴얼 개발(안전보건 정보) 및 제공방법 등 산업안전보건법상 의무 이행 관련 내용
- ④ 기타(직접 기재: _____)

Q3-3. 산재예방 활동의 각 활동별 주체, 지원 대상, 수행방법 및 일정이 수립되어 있는가?

- ① 예
- ② 아니요



<Q4. ~ Q4-2. 예시사진>

Q4. 안전보건프로그램 운영조직의 구성이 되어있는가?

- ① 예 (Q4-1. ~ Q4-2 응답)
- ② 아니요 (Q5.로)

Q4-1. 운영조직에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 안전보건프로그램 총괄 부서
- ② 안전계획 담당
- ③ 순회점검 담당
- ④ 가맹점 교육부서
- ⑤ 가맹점 사업자 및 근로자

Q4-2. 각 업무 담당자별 수행업무가 명확히 지정되어 있는가?

- ① 예
- ② 아니요



<Q5.~Q5-3. 예시사진>

Q5. 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 위한 계획이 수립되어 있는가?

- ① 예 (Q5-1. ~ Q5-3. 응답)
② 아니요 (Q6.로)

Q5-1. 안전보건교육이 연평균 몇 회 계획되어 있는가? [____회]

Q5-2. 근로자 교육을 위한 자료를 가맹점주에게 제공하고 있는가?

- ① 예
② 아니요

Q5-3. 가맹점주에게 제공하고 있는 교육자료의 형태는 무엇인가?

- ① 인쇄물
② 전자자료
③ 영상자료
④ 기타(직접기재: _____)

< Q6. ~ Q6-4. 예시사진 >

작성 예시	
가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공 > 가맹점에 설치되거나 공급하는 설비·기계 및 행차재 또는 신물에 대한 안전보건 정보와 가맹점 내 위험요소 및 예방대책으로 구성된 매뉴얼을 개발하여 제공 ① 안전보건매뉴얼 구성	
개발 고려	주요 포함내용
매뉴얼 개요	매뉴얼 개발 목적, 안전보건경영방침 등
가맹점내 위험요인 및 예방대책	이동차 운전, 운식조리, 불용운반, 상물손실, 야간근무, 등 작업을 할당가능한 위험요인 및 예방대책
가맹점주에서 공급하는 설비, 기계 및 원자재·신물에 대한 안전보건정보	이동차, 조리기구(가스레인지), 분쇄기, 반죽기, 목질기, 입막물, 튀김기, 오븐기, 제면기 등, 기동, 재제리를 통해 대한 정보
동종업종 피해 사례	가맹점에서 과거 발생했던 주요 사례
② 안전보건매뉴얼 제공 * (신규가맹점) 가맹계약서에 포함하여 제공, 가맹점 정기점검 시 교육 * (기존가맹점) 가맹점 정기점검 시 매뉴얼을 제공하고 교육	

Q6. 가맹점에서 알아야할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는가?

- ① 예 (Q6-1. ~ Q6-4. 응답)
② 아니요 (Q7.로)

Q6-1. 작성한 안전보건매뉴얼을 가맹점에게 제공했는가?

- ① 예
② 아니요

Q6-2. 귀사의 안전보건매뉴얼에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 주요 기계 및 기구에 대한 안전보건정보
- ② 원재료에 대한 안전보건정보
- ③ 작업공정에 대한 안전보건정보
- ④ 재해종류에 대한 안전보건정보
- ⑤ 예방대책 및 제공방법
- ⑥ 기타(직접 기재: _____)

Q6-3. 신규가맹점의 경우, 가맹계약서에 안전보건매뉴얼을 포함하여 제공하고 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q6-4. 기존가맹점에게 안전보건매뉴얼을 제공하는 방법은?

- ① 직접전달
- ② 우편
- ③ 이메일
- ④ 메신저



<Q7. ~ Q7-2. 예시사진>

Q7. 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹점에게 안내하고 있는가?

- ① 예 (Q7-1. ~ Q7-2. 응답)
- ② 아니요 (Q8.로)

Q7-1. 산업재해 발생 시 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차가 지정되어 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q7-2. 산업재해 발생 후 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차가 지정되어 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q8. 귀사(가맹본부)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?

- ① 예 (사고내용 기입)
- ② 아니요

<사고내용 기입란>

Q9. 귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

Q10. 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<내용 기입란>

❶ 설문에 응답해 주셔서 감사합니다 ❶

부록 2: 프랜차이즈 가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드 설문지(가맹점용)

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지(가맹점용)
안녕하십니까? 본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산재예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 권장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다. 설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제93조에 의거하여 철저하게 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 답변하신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다. 본 연구에 대한 참여는 자유이며 연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다. ☐ 동의합니다. ● 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락바랍니다. - 연구책임자: 어경선 교수(강원대학교) - E-mail: kaunlee@kangwon.ac.kr

I 설문 응답자 현황

현장 현황			
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업	☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(직접기재: _____)	
기업명		지역(도시)	

II

가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드에 대한 의견 수렴

Q1. 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

<Q2. ~ Q2-3. 예시>

작성 예시

※○○○○○○○은 가맹점 소속은 물론 가맹점과 관련된 모든 노무를 제공하는 자의 산재예방을 안전보건 경영의 제1원칙으로 하고 이를 성실히 실천하기 위해 지속적인 개선과 적극적인 지원을 다한다.

1. 가맹본부 및 가맹점은 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수한다.
2. 가맹본부는 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하며 가맹점은 이에 적극 협조한다.
3. 가맹본부 및 가맹점은 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조한다.

Q2. 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q2-1. ~ Q2-3.로)
- ② 아니요 (Q3.로)

Q2-1. 안전보건 경영방침에 CEO의 안전보건 의지에 대한 총칙이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q2-2. 안전보건 경영방침에 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적 추진 전략에 대한 세칙이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q2-3.로)
- ② 아니요(Q3.로)

Q2-3. 귀사의 안전보건 경영방침 세칙에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 산업안전보건법 준수
- ② 정부의 시책에 협조
- ③ 가맹점의 참여 유도
- ④ 기타(직접 기재: _____)

<Q3.~Q3-3. 예시>

작성 예시

다음의 예시는 안전보건활동계획 수립 시 필요한 목차만 제시한 내용으로 실제 프로그램 작성 시에는 각 항목별 세부적인 계획을 수립해야 합니다.

가. 가맹점에 대한 안전보건 순회점검 및 지도

- ① 정기 점검 : 연 1회, 독립 업무로 수행 (이동차운전 등 차량사고 발생 위험요소는 필수 포함)
- ② 수시 점검 : "가맹점사업자와 그 직원에 대한 교육·훈련, 시 병행

나. 가맹점사업자 위험성평가 지원

- ① 위험성평가를 위한 기초자료 제공
- ② 가맹점사업자 위험성평가 방법 교육

다. 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원(산업법 제96조제2항 관련)

- ① 안전보건프로그램 교육
- ② 근로자교육을 위한 안전보건 교육자료 제공 등

라. 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공(산업법 제79조제1항제2호 관련)

- ① 매뉴얼 개발 (매뉴얼 개요, 가맹점내 위험요인 및 예방대책, 공급하는 설비·원자재 안전보건정보 등)
- ② 매뉴얼 제공 (가맹계약서류에 포함, 순회점검 시 등)



Q3. 가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q3-1. ~ Q3-3. 응답)
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-1. 가맹본부의 안전보건 경영방침 이행을 위한 산재예방 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-2. 가맹본부의 산재예방 활동계획에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 가맹점 순회점검 및 지도
- ② 안전보건교육 지원
- ③ 매뉴얼 개발(안전보건 정보) 및 제공방법 등 산업안전보건법상 의무 이행 관련 내용
- ④ 기타(직접기재: _____)

Q3-3. 활동의 각 활동별 주제, 지원 대상, 수행방법 및 일정이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

<Q4.~Q4-3. 예시사진>



Q4. 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?

- ① 예 (Q4-1.로)
② 아니요 (Q5.로)

Q4-1. 안전보건교육을 연평균 몇 회 받고 있는가? [_____회]

Q4-2. 가맹점 정기 점검 시 가맹점주 교육을 위한 계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
② 아니요

Q4-3. 근로자 교육을 위한 자료를 가맹본부로부터 제공받고 있는가?

- ① 예
② 아니요

<Q5. ~ Q5-1. 예시사진>

작성 예시

가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공

- 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비·기계 및 원자재 또는 상품에 대한 안전보건 정보와 가맹점 내 위험요소 및 예방대책으로 구성된 매뉴얼을 개발하여 제공

① 안전보건매뉴얼 구성

구분	주요 포함내용
매뉴얼 개요	매뉴얼 개발 목적, 안전보건경영방침 등
가맹점내 위험요인 및 예방대책	이동식온천, 음식조리, 물품운반, 상품인검, 야간근무 등 작업중 발생가능한 위험요인 및 예방대책
가맹본부에서 공급하는 설비, 기계 및 원자재·상품에 대한 안전보건정보	이동식, 조리기구(가스레인지), 분쇄기, 반죽기, 육질기, 압착물, 튀김기, 오븐기, 배전기 등, 기구, 제작방법 등에 대한 정보
동종업종 재해 사례	가맹점에서 과거 발생했던 주요 사례

② 안전보건매뉴얼 제공

- (산규가맹점) 가맹계약서에 포함되어 제공, 가맹점 정기점검 시 교육
- (기존가맹점) 가맹점 정기점검 시 매뉴얼을 제공하고 교육

Q5. 가맹본부에 알아야 할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q5-1. ~ Q5-1. 응답)
- ② 아니요 (Q6.로)

Q5-1. 작성된 안전보건매뉴얼을 가맹본부로부터 제공받고 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q5-2. 가맹본부로부터 제공받은 안전보건매뉴얼에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 주요 기계 및 기구에 대한 안전보건정보
- ② 원재료에 대한 안전보건정보
- ③ 작업공정에 대한 안전보건정보
- ④ 재해종류에 대한 안전보건정보
- ⑤ 예방대책 및 제공방법
- ⑥ 기타(직접기재: _____)

<Q6. ~ Q6-2. 예시사진>



Q6. 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?

- ① 예 (Q6-1. ~ Q6-2. 응답)
- ② 아니요 (Q7.로)

Q6-1. 산업재해 발생 시 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차가 지정되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q6-2. 산업재해 발생 후 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차가 지정되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q7. 귀사(가맹점)에서 안전사고 및 질병자가 발생한 적이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<사고내용>

Q8. 귀사(가맹점)의 근무환경에 안전보건상 위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

Q9. 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<내용 기입란>

❶ 설문에 응답해 주셔서 감사합니다 ❶

부록 3: 프랜차이즈 가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드 설문지(가맹점 현장조사용)

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램 수립 가이드를 위한 설문지

프랜차이즈 가맹점의 안전보건에 관한 프로그램
수립 가이드를 위한 설문지(가맹점용)

안녕하십니까?

본 설문지는 고용노동부와 산업안전보건연구원 위탁연구용역인 ‘프랜차이즈 가맹본부의 산업예방조치 이행 실태 조사 및 개선방안 마련’의 일부로 진행되고 있습니다. 본 설문지는 산업안전보건법 제79조(가맹본부의 산업재해 예방조치)의 권장 이행여부 및 산업재해 예방을 위한 가이드라인 수립을 위한 목적으로 수행하고 있습니다. 설문내용 및 응답자에 대한 모든 비밀은 통계법 제33조에 의거하여 철저하게 보장되며, 수집된 설문지의 내용은 통계 목적으로만 이용할 것을 약속드립니다. 아울러 당해주신 내용은 제도개선을 위한 소중한 자료로 활용되도록 최선을 다하겠습니다. 감사합니다.

본 연구에 대한 참여는 자유이며
연구에 참여하지 않아도 이에 대한 불이익은 전혀 없습니다.

☐ 동의합니다.

● 설문에 대한 문의사항이 있으시면 아래로 연락바랍니다.

- 연구책임자: 이경선 교수(강원대학교)

- E-mail: kaunilee@kangwon.ac.kr

I

설문 응답자 현황

현장 현황	
업종(대분류)	☐ 도소매업(편의점) ☐ 외식업 ☐ 한식 ☐ 중식 ☐ 일식 ☐ 분식 ☐ 패스트푸드 ☐ 치킨 ☐ 피자 ☐ 제과제빵 ☐ 아이스크림/빙수 ☐ 커피 ☐ 음료(커피제외) ☐ 주점 ☐ 기타(적접기재: _____)
기업명	

II

가맹점 안전보건 프로그램 수립 가이드에 대한 의견 수렴

Q1. 가맹본부에 안전보건에 관한 프로그램이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

<Q2. ~ Q2-3. 예시>

작성예시

㈜○○○○○○○은 가맹점 소속은 물론 가맹점과 관련된 모든 노무를 제공하는 자의 산재예방을 안전보건 경영의 제1원칙으로 하고 이를 성실히 실천하기 위해 지속적인 개선과 적극적인 지원을 다한다.

1. 가맹본부 및 가맹점은 산업안전보건법 등 안전보건관련 법규를 준수한다.
2. 가맹본부는 가맹점의 산재예방을 위해 다양한 안전보건 활동을 수행하며 가맹점은 이에 적극 협조한다.
3. 가맹본부 및 가맹점은 산재예방을 위한 정부의 시책에 적극 협조한다.

Q2. 가맹본부에 안전보건 경영방침이 수립되어있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q2-1. ~ Q2-3.로)
- ② 아니요 (Q3.로)

Q2-1. 안전보건 경영방침에 CEO의 안전보건 의지에 대한 총칙이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q2-2. 안전보건 경영방침에 안전보건 의지 이행을 위해 필요한 전사적 추진 전략에 대한 세칙이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q2-3.로)
- ② 아니요(Q3.로)

Q2-3. 귀사의 안전보건 경영방침 세칙에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 산업안전보건법 준수
- ② 정부의 시책에 협조
- ③ 가맹점의 참여 유도
- ④ 기타(직접기재: _____)

작성 예시

다음의 예시는 안전보건활동계획 수립 시 필요한 목차만 제시한 내용으로 실제 프로그램 작성 시에는 각 항목별 세부적인 계획을 수립해야 합니다.

가. 가맹점에 대한 안전보건 순회점검 및 지도

- ① 정기 점검 : 연 1회, 독립 업무로 수행 (이륜차운전 등 사망사고 발생 위험요소는 필수 포함)
- ② 수시 점검 : 「가맹점사업자와 그 직원에 대한 교육·훈련」시 병행

나. 가맹점사업자 위험성평가 지원

- ① 위험성평가를 위한 기초자료 제공
- ② 가맹점사업자 위험성평가 방법 교육

다. 가맹점사업자에 대한 안전보건교육 지원(산안법 시행규칙 제96조제2항 관련)

- ① 안전보건프로그램 교육
- ② 근로자교육을 위한 안전보건 교육자료 제공 등

라. 가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공(산안법 제79조제1항제2호 관련)

- ① 매뉴얼 개발 (매뉴얼개요, 가맹점내 위험요인 및 예방대책, 공급하는 설비·원자재 안전보건정보 등)
- ② 매뉴얼 제공 (가맹계약서류에 포함, 순회점검 시 등)



<Q3.~Q3-3. 예시>

Q3. 가맹본부의 안전보건 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q3-1. ~ Q3-3. 응답)
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-1. 가맹본부의 안전보건 경영방침 이행을 위한 산재예방 활동계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요 (Q4.로)

Q3-2. 가맹본부의 산재예방 활동계획에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 가맹점 순회점검 및 지도
- ② 안전보건교육 지원
- ③ 매뉴얼 개발(안전보건 정보) 및 제공방법 등 산업안전보건법상 의무 이행 관련 내용
- ④ 기타(직접 기재: _____)

Q3-3. 활동의 각 활동별 주체, 지원 대상, 수행방법 및 일정이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

작성 예시

- ① 안전보건프로그램 교육
- » (방법) 연 1회 가맹점 정기점검 시 가맹점사업자를 대상으로 교육
 - » (내용) 안전보건프로그램 수립 취지, 가맹본부의 안전보건활동 계획, 산업재해 사례 및 예방대책, 산재발생 시 조치 방법, 안전보건 매뉴얼
- ② 안전보건 교육자료 제공
- » (제공자료) 안전보건매뉴얼, 산업안전보건법령 요지, 해당분야 산업 재해예방 관련 자료*
- *안전보건공단 홈페이지(www.kosha.or.kr)-자료실*자료 활용 가능



<Q4.~Q4-3. 예시사진>

Q4. 가맹점사업자에게 연1회 이상 안전보건교육 지원을 받고 있는가?

- ① 예 (Q4-1.로)
- ② 아니요 (Q5.로)

Q4-1. 안전보건교육을 연평균 몇 회 받고 있는가? [_____회]

Q4-2. 가맹점 정기 점검 시 가맹점주 교육을 위한 계획이 수립되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q4-3. 근로자 교육을 위한 자료를 가맹본부로부터 제공받고 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<Q5. ~ Q5-1. 예시사진>

작성 예시

가맹점 안전보건 매뉴얼 개발 및 제공

- 가맹점에 설치하거나 공급하는 설비·기계 및 원자재 또는 상품에 대한 안전보건 정보와 가맹점 내 위험요소 및 예방대책으로 구성된 매뉴얼을 개발하여 제공

① 안전보건매뉴얼 구성

카테고리	주요 포함내용
매뉴얼 개요	매뉴얼 개발 목적, 안전보건경영방침 등
가맹점내 위험요인 및 예방대책	이륜차운전, 음식조리, 물품운반, 상용차운전, 야간근무 등 작업 중 발생가능한 위험요인 및 예방대책
가맹본부에서 공급하는 설비, 기계 및 원자재(상품)에 대한 안전보건정보	이륜차, 조리기구(가스레인지, 분쇄기, 반죽기, 육절기, 압착술, 튀김기, 오븐기, 재면기 등), 기동, 세척약품 등에 대한 정보
동종업종 재해 사례	가맹점에서 과거 발생했던 주요 사례

② 안전보건매뉴얼 제공

- (신규가맹점) 가맹계약서에 포함하여 제공, 가맹점 정기점검 시 교육
- (기존가맹점) 가맹점 정기점검 시 매뉴얼을 제공하고 교육

Q5. 가맹본부에 알아야할 위험요인 등의 안전보건정보가 포함된 안전보건매뉴얼이 작성되어 있는 것을 아는가?

- ① 예 (Q5-1. ~ Q5-1. 응답)
- ② 아니요 (Q6로)

Q5-1. 작성된 안전보건매뉴얼을 가맹본부로부터 제공받고 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q5-2. 가맹본부로부터 제공받은 안전보건매뉴얼에 포함되어 있는 항목을 모두 고르시오.

- ① 주요 기계 및 기구에 대한 안전보건정보
- ② 원재료에 대한 안전보건정보
- ③ 작업공정에 대한 안전보건정보
- ④ 재해종류에 대한 안전보건정보
- ⑤ 예방대책 및 제공방법
- ⑥ 기타(직접기재: _____)



<Q6. ~ Q6-2. 예시사진>

Q6. 산업재해 발생 시의 응급조치 사항과 산재발생 후 수행사항을 가맹본부에게 안내받고 있는가?

- ① 예 (Q6-1. ~ Q6-2. 응답)
- ② 아니요 (Q7.로)

Q6-1. 산업재해 발생 시 재해자 구조, 응급이송, 사업주에 보고 등 절차가 지정되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q6-2. 산업재해 발생 후 법적 조치사항, 가맹본부로의 보고 등 절차가 지정되어 있는 것을 아는가?

- ① 예
- ② 아니요

Q7. 안전보건 프로그램 가이드에 꼭 들어갔으면 하는 내용이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<내용 기입란>

Ⅲ 가맹점의 주요 공정별 유해·위험요인 파악

● 가맹점(편의점)의 주요 공정 프로세스



※ 참고: 인천보건공단 편의점 프랜차이즈 안전보건가이드라인

1. 상품 입고

Q1. 판매용 상품 및 자재 입고 작업 중 산업 재해가 발생한 적이 있는가?

- ① 예 (Q1-1.로)
- ② 아니요 (Q2.로)

Q1-1. 상품 입고 작업 중 어떠한 산업재해가 발생하였는가?

- ① 미끄러짐 또는 넘어짐
- ② 작업관련질환(요통 등 근골격계질환)
- ③ 떨어짐
- ④ 절단·베임·찔림
- ⑤ 끼임
- ⑥ 이상온도 접촉
- ⑦ 폭력행위
- ⑧ 기타(직접기재: _____)

<산업재해 사고 내용>

Q2. 상품 입고 작업 중에서의 안전 보건상 유해·위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

2. 운반 및 진열

Q1. 운반 및 진열하는 작업 중 산업 재해가 발생한 적이 있는가?

- ① 예 (Q1-1.로)
- ② 아니요 (Q2.로)

Q1-1. 어떠한 작업 중 산업 재해가 발생하였는가?

- ① 상품 검수
- ② 상품 창고로 운반
- ③ 상품 매대에 진열
- ④ 기타(직접기재:_____)

Q1-2. 해당 작업 중 어떠한 산업재해가 발생하였는가?

- ① 미끄러짐 또는 넘어짐
- ② 작업관련질병(요통 등 근골격계질환)
- ③ 떨어짐
- ④ 절단·베임·찔림
- ⑤ 끼임
- ⑥ 이상온도 접촉
- ⑦ 폭력행위
- ⑧ 기타(직접기재:_____)

<산업재해 사고 내용>

Q2. 상품 운반 및 진열 작업 중에서의 안전 보건상 유해·위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

3. 조리 및 판매

Q1. 조리 및 판매 작업 중 산업 재해가 발생한 적이 있는가?

- ① 예 (Q1-1.로)
- ② 아니요 (Q2.로)

Q1-1. 어떠한 작업 중 산업 재해가 발생하였는가?

- ① 가공식품 조리 및 판매
- ② 택배 접수
- ③ 고객 응대 및 계산
- ④ 기타(직접기재:_____)

Q1-2. 해당 작업 중 어떠한 산업재해가 발생하였는가?

- ① 미끄러짐 또는 넘어짐
- ② 작업관련질병(요통 등 근골격계 질환)
- ③ 떨어짐
- ④ 절단·베임·찔림
- ⑤ 끼임
- ⑥ 이상온도 접촉
- ⑦ 폭력행위
- ⑧ 기타(직접기재:_____)

<산업재해 사고 내용>

Q2. 조리 및 판매 작업 중에서의 안전 보건상 유해위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

4. 청소 등 후처리

Q1. 청소 등 후처리 작업 중 산업 재해가 발생한 적이 있는가?

- ① 예 (Q1-1.로)
- ② 아니요 (Q2.로)

Q1-1. 어떠한 작업 중 산업 재해가 발생하였는가?

- ① 매장 청소
- ② 점포 관리
- ③ 기타(직접기재:_____)

Q1-2. 해당 작업 중 어떠한 산업재해가 발생하였는가?

- ① 미끄러짐 또는 넘어짐
- ② 작업관련질환(요통 등 근골격계질환)
- ③ 떨어짐
- ④ 절단·베임·찔림
- ⑤ 끼임
- ⑥ 이상온도 접촉
- ⑦ 폭력행위
- ⑧ 기타(직접기재:_____)

<산업재해 사고 내용>

Q2. 청소 등 후처리 작업 중에서의 안전 보건상 유해·위험요인이 있는가?

- ① 예
- ② 아니요

<위험요인 기입란>

--

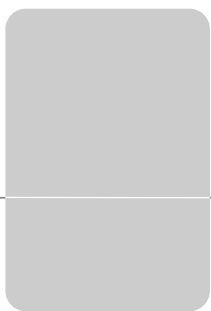
IV 마무리

● 종합 의견 질문

- 이상의 질문과 대답을 종합하여 판단하실 때, 가맹본부나 안전보건공단 또는 정부에서 어떤 지원이나 활동이 있으면 가맹점(편의점)에서 안전보건활동이 잘 될 수 있겠는지 의견 부탁드립니다.

- 다음은 안전보건공단에서 제시한 편의점에서의 안전보건 활동 체크리스트입니다. 해당 내용에 맞게 체크하여 주십시오.

연번	항목	체크
1	바닥은 청결하고 물기, 기름기 또는 장애물이 없는가?	☐ Yes ☐ No
2	상품 진열로 인한 통행로 정리정돈 및 장애물은 없는가?	☐ Yes ☐ No
3	미끄러짐 또는 넘어짐 등을 방지할 수 있는 신발을 착용하는가?	☐ Yes ☐ No
4	판매상품이나 자재 입고 시에 중량물을 운반하기 위한 이동대차 등이 준비되어 있는가?	☐ Yes ☐ No
5	제품이나 상품을 창고 운반 또는 높은 곳에 진열하기 위한 작업 발판 또는 이동식 사다리는 준비되어 있는가?	☐ Yes ☐ No
6	무겁거나 혼자 들기 어려운 제품과 상품 등은 동료 작업자 또는 주변의 도움을 받고 있는가?	☐ Yes ☐ No
7	가공식품 조리를 위한 전기 튀김기, 온수기 등으로부터 화상을 방지할 수 있는 안전보건표지 부착, 장갑 등이 비치되어 있는가?	☐ Yes ☐ No
8	택배 접수, 상품운반 시 가급적 이동대차를 사용하도록 권고하며, 올바른 중량을 취급에 관한 교육을 실시하였는가?	☐ Yes ☐ No
9	제품 및 상품을 개봉할 때 사용하는 칼이나 가위 등에 의한 베임·찔림 등을 예방하기 위하여 베임방지장갑 등을 사용하는가?	☐ Yes ☐ No
10	장시간 서서 일하는 장소에 입식 의자, 발 받침대, 피로예방매트 등이 준비되어 있는가?	☐ Yes ☐ No
11	강도 등 비상상황에 대처하기 위한 긴급 전화, 경보장치 및 보안 카메라 등이 설치되어 있고, 잘 작동하는가?	☐ Yes ☐ No
12	근로자 이동통로(매장 밖)상에 얼음, 눈 등을 제거하였는가?	☐ Yes ☐ No
13	화재 예방을 위한 소화기가 적정장소에 비치되어 있으며, 주기적으로 점검하고 있는가?	☐ Yes ☐ No
14	감정노동자와 관련하여 고객응대매뉴얼을 제공하고, 직무스트레스 예방관리를 위한 안내를 하는가?	☐ Yes ☐ No
15	사업주로부터 산업안전보건 교육 등을 정기적으로 받거나 매뉴얼(지침 등)을 제공받고 있는가?	☐ Yes ☐ No



연구진

연구기관 : 강원대학교 산학협력단

연구책임자 : 이경선 (교수, 강원대학교)

연구원 : 이재인 (교수, 동의대학교)

연구원 : 황재진 (교수, 노던일리노이대학교)

연구원 : 이진원 (교수, 강릉원주대학교)

연구보조원 : 최시영 (연구원, 강원대학교)

연구보조원 : 추지원 (연구원, 강원대학교)

연구보조원 : 박용민 (연구원, 강원대학교)

연구보조원 : 김원진 (연구원, 강원대학교)

연구보조원 : 이아란 (연구원, 강원대학교)

연구보조원 : 김민주 (연구원, 동의대학교)

연구보조원 : 김진영 (연구원, 동의대학교)

연구보조원 : 김성주 (연구원, 동의대학교)

연구상대역 : 변정환 (연구위원, 산업안전연구부)

연구기간

2022. 05. 04. ~ 2022. 10. 31.

본 연구는 산업안전보건연구원의 2022년도 위탁연구 용역사업에 의한 것임

본 연구보고서의 내용은 연구책임자의 개인적 견해이며,
우리 연구원의 공식견해와 다를 수도 있음을 알려드립니다.

산업안전보건연구원장

**프랜차이즈 가맹본부의 산재 예방 조치 이행 실태조사 및 개선방안 마련
(2022-산업안전보건연구원-872)**

발 행 일 : 2022년 10월 31일

발 행 인 : 산업안전보건연구원 원장 김은아

연구책임자 : 강원대학교 교수 이경선

발 행 처 : 안전보건공단 산업안전보건연구원

주 소 : (44429) 울산광역시 중구 종가로 400

전 화 : 052-703-0334

팩 스 : 052-703-0843

Homepage : <http://oshri.kosha.or.kr>

I S B N : 979-11-92782-67-6

공공안심글꼴 : 무료글꼴, 한국출판인회의, Kopub바탕체/돋움체