

음식 및 숙박업 TBM(Tool Box Meeting) 활동 체크리스트

작업 전 TBM 교육 시 공정별 위험요인 및 안전작업방법을 확인하여 재해를 예방합니다.
아래 공정별 위험요인은 예시사항이므로 현장 작업에 부합하는 내용을 추가하여
작업 전 안전교육에 활용하시기 바랍니다.

공정	공정 설명	작업 여부	위험 요인	안전 작업 방법	안전 작업 방법 확보 여부	
					예	아니오
식재료 입고 및 보관	인력 및 이동대차를 이용한 운반 작업	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오	식재료 입고 및 보관 작업을 하던 중 미끄러져 넘어짐	미끄럼 방지 발판, 역타공 바닥배수로 덮개 등 적용		
				통행로 정리정돈 및 장애물 제거		
				무거운 식자재는 이동대차 및 2인 1조 작업		
식재 전처리	식자재용 조리칼, 절단기, 혼합기 및 믹서기 등 가공기계 등에 의한 작업	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오	조리용 칼에 의한 베임 및 찔림	작업자의 신체를 고려한 적절한 높이의 작업대 사용		
				올바른 칼 사용 및 보관방법 교육		
조리	밥짓기, 볶기, 삶기, 굽기, 데치기 등 음식업의 대표 공정 작업	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오	가스 누출 화재로 인한 화상	가스경보기(LPG/LNG 천장/바닥에서 각각 30cm 이내) 설치		
				사용 식용유의 자연 발화점 확인		
				가스밸브, 콕, 스위치 등 개폐방향 안내 표시		
배식 및 배달	완성된 음식을 고객에게 운반하거나 배달하는 작업	<input type="checkbox"/> 예 <input type="checkbox"/> 아니오	배달 중 이륜차 사고	전조등, 제동등, 후미등, 후시경 등 이륜차 정상 작동 확인		
				교육내용 추가 반영		
				안전모 등 보호구 지급 및 착용 여부, 이륜차 운전면허 소지 여부 확인		

※ 안전 작업 방법 확보 여부가 '아니오'에 체크된 경우, 작업 전 개선조치를 진행하고 안전 작업 방법이 확보된 이후 작업을 시작할 것

식품가공용기계



끼임주의

청소 시 운전정지

위험장소 경고

정비 전 전원 차단, 켜기 전 사람 확인



고용노동부



안전보건공단