

작업 전 안전점검
당신의 생명을 지킵니다



안전보건가이드라인

음식업 프랜차이즈

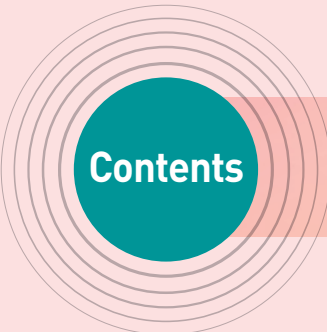
가맹본부가 가맹점주에게 알려주어야 할
주요 안전보건 정보



고용노동부

산업재해예방
안전보건공단





Contents

01 가이드라인 개요 05

02 음식업 현황 09

- 1. 음식업 개요 및 특성 10
- 2. 음식업 산업재해 현황 및 재해발생 유형 13
 - 참고 : 국내 프랜차이즈 산업 현황

03 가맹본부가 가맹점주에게 알려주어야 할 주요 안전보건 정보 17

- 1. 사업주와 근로자의 의무 18
- 2. 산재보험 가입절차 및 산재 발생 시 처리 절차 20
- 3. 안전보건교육 29
- 4. 안전보건표지 32
- 5. 보호구 34
- 6. 이륜차 36
- 7. 물질안전보건자료(MSDS) 38
- 8. 위험성평가 41
- 9. 근로자 건강진단 43
- 10. 근골격계질환 예방 45
- 11. 감정노동 관리 47



04 음식업 대표 프랜차이즈별 주요 공정에 따른 위험요인 및 예방대책 49

1. 음식업 공통	50
2. 피자	57
3. 치킨	63
4. 햄버거	68
5. 빵 류	73
6. 한식	79
7. 커피	85

05 주요 유관기관 연락처 93





chapter

01

가이드라인 개요



01. 가이드라인 개요

6

- 최근 국내 프랜차이즈 산업은 지속적인 양적 성장을 이루고 있으며, 특히 음식업 프랜차이즈 부문은 영업표지(브랜드 수), 가맹점 수*가 타 업종에 비해 비중이 현저히 높음.

음식업 사업장 수	2014년	2015년	2016년
	235,966	263,859	289,753

* 음식업 가맹점 수 점유율 : 48.8%(한국공정거래조정원, 2015년)

- 이러한 음식업 프랜차이즈 부문의 성장은 음식업 산업재해 증가와 밀접한 관련이 있음.
- 음식업에서는 바닥 물기·기름기에 의한 미끄러짐, 뜨거운 음식 등에 의한 화상·열상, 칼 등에 의한 절단·베임·찔림, 배달 중 교통사고 등이 주로 발생

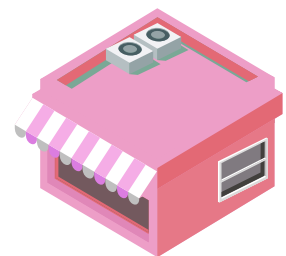
음식업 재해자 현황	2014년	2015년	2016년
	8,580	9,089	9,393

- 산업재해는 재해를 당한 본인은 물론 그 가정에 불행을 안겨주고 기업·국가는 인력손실로 인한 생산성 저하 등 막대한 경제적 손실을 입게 되므로 사업장의 산업안전·보건관리는 꼭 필요한 사항임
- 「음식업 프랜차이즈 안전·보건가이드라인」에는 음식업 가맹본부에서 가맹점주에게 알려주어야 할 안전·보건정보, 사업주 및 근로자 의무, 음식업 대표적 사고유형 및 안전대책 등 종합적인 정보를 제공하고 있으며, 가맹본부는 이를 가맹점주에게 제공하고 가맹점주는 사업주로서 근로자를 위한 안전보건관리에 노력을 기울여야 함.

가맹점주는 사업주로서 근로자의 안전·보건을 위하여 산재보험가입, 안전·보건 교육실시, 보호구지급, 위험성평가 및 근로자 건강진단실시 등의 의무를 이행해야 함에도 불구하고 일부 영세사업장의 경우 해당 내용을 모르거나, 관련 정보를 얻기 어려워하는 경우가 많습니다.

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 및 사용설비에 관한 안전·보건정보, 안전한 작업방법 등을 안내하여야 합니다.

또한, 안전점검 체크리스트 및 작업별 안전 가이드를 제공하고 최근 안전보건 이슈사항 및 동종업종 사고사례 등을 공유함으로써 가맹점의 자율적인 안전보건 활동을 지원하여야 합니다.





chapter

02

음식업 현황

- 음식업 개요 및 특성
- 음식업 산업재해 현황 및 재해발생 유형

02. 음식업 현황

10

1. 음식업 개요 및 특성

음식업 개요

- 음식업에는 음식을 조리하는 조리사, 조리보조 업무를 수행하는 주방보조원, 고객에게 음식 등 서비스를 제공하는接客원, 요리를 특정 장소까지 배달하는 음식 배달종사자 등이 있음.
 - 조리종사자는 중량물 운반, 반복 작업 등 근골격계질환과 화기에 의한 이상온도 접촉, 칼 등의 도구에 의한 상해 위험에 노출됨.
 - 음식 배달종사자는 주로 이륜차를 사용하며, 배달 중 교통사고 위험이 높아 사회적 관심*이 증가함.
- * SBS 맨인블랙박스('17. 2. 5.): "10대 아르바이트생의 위험한 배달"
KBS 추적60분('17. 3. 22.): "2017 고객만족실태 보고 1편 죽음을 부르는 배달전쟁"
- 接客원은 자신의 감정과 관계없이 웃는 얼굴로 고객에게 서비스를 제공하는 과정에서 감정 노동에 노출됨.
 - 음식업은 한식, 중식, 일식, 서양식을 포함하는 일반 음식점이 대표적이며 그 밖에 단체급식 등 기관 구내식당업, 출장음식 서비스업, 커피 전문점 등이 있음.

※ 표준산업분류표에 의한 음식업 구분

코드	항목명	코드	항목명
56111	한식 일반 음식점업	56112	한식 면요리 전문점
56113	한식 육류요리 전문점	56114	한식 해산물요리 전문점
56121	중식 음식점업	56122	일식 음식점업
56123	서양식 음식점업	56129	기타 외국식 음식점업
56130	기관 구내식당업	56141	출장 음식 서비스업
56142	이동 음식점업	56191	제과점업
56192	피자, 햄버거, 샌드위치 및 유사 음식점업	56193	치킨 전문점
56194	김밥 및 기타 간이 음식점업	56199	간이음식 포장 판매 전문점
56211	일반 유흥주점업	56212	무도 유흥주점업
56213	생맥주 전문점	56219	기타 주점업
56221	커피 전문점	56229	기타 비알코올 음료점업

- '16년 음식업 사업장의 수는(산업재해보상보험 가입사업장) 약 29만개소로 파악되며, 이 중 공정거래위원회에 등록된 프랜차이즈 가맹본부 소속 사업장은 약 38%(111,499개소)를 차지

음식업의 특성

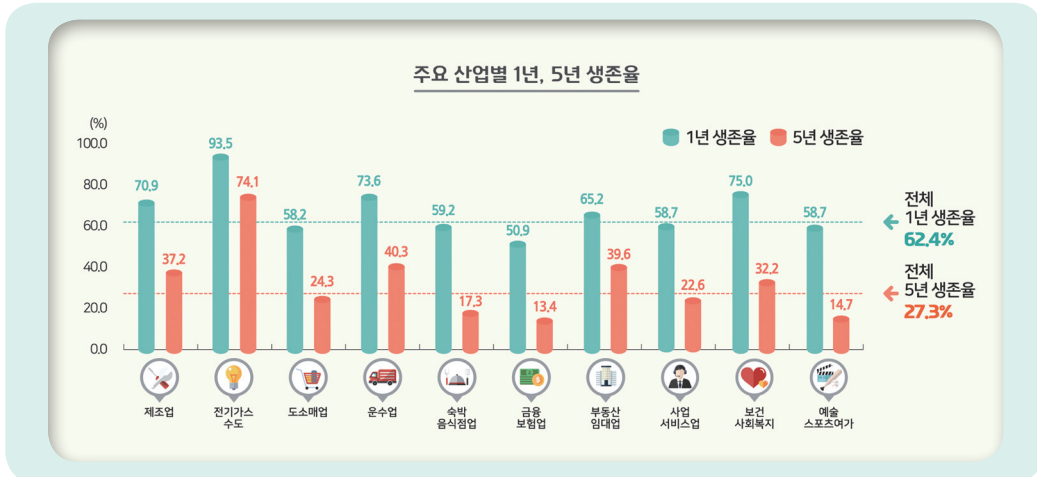
● 산업구조 특성

- 음식업은 상대적으로 소자본 창업이 10인 미만의 소규모 사업장이 대부분이며, 사업장의 휴·폐업율이 높은 산업군에 속함.*

* 연합뉴스TV('16. 09. 28.) 소상공인 7.1%, 5년내 문 닫아..숙박·음식업 생존율 최하위

* 통계청('16. 12. 23.) 2015년기준 기업생멸 행정통계 결과

※ 주요 산업별 1년, 5년 생존율[기업생멸 행정통계결과(통계청, '16. 12. 23.)]

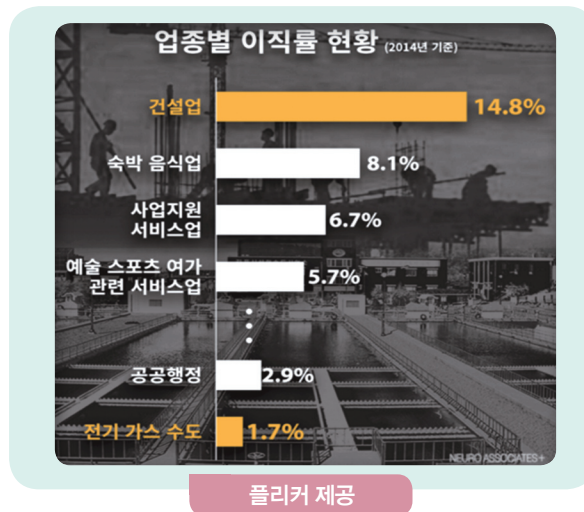


- 건물의 임대사용, 안전보건에 관한 사업주·근로자의 낮은 인식 등으로 인하여 체계적이고 안정적인 재해예방활동의 추진에 어려움이 있음.

● 근로환경 특성

- 고용형태는 기간제, 일용 또는 시간제 근로자가 많고, 야간 또는 새벽 근로를 포함하는 반면 상대적으로 낮은 임금, 주말근무 및 상대적으로 적은 휴무일 부여 등이 문제로 지적됨.
- 근로자의 이직률** 및 신규 취업률이 높아 안전관리의 효율이 저하 되는 경향이 있음.

** 조선일보('16. 03. 04.) 이직최다 업종 건설, 그 다음 숙박·음식업



● 인력구조 특성

- 여성근로자, 고령근로자 및 청소년근로자의 취업비중이 높게 나타나고, 특히 식음료·치킨·피자 프랜차이즈점에서는 청소년의 근로자 비율이 상대적으로 높음.
- 일부 조리업무를 제외하면 별도의 자격요건이나 경험을 요하지 않기 때문에 상대적으로 숙련되지 않은 근로자가 별도의 교육 없이 현장업무에 바로 투입되는 경우가 많고, 특히 이륜차를 이용한 배달업무는 지역 위치정보와 이륜차 운행에 익숙하지 않은 미숙련자가 배치되는 경우도 다수 발생함.

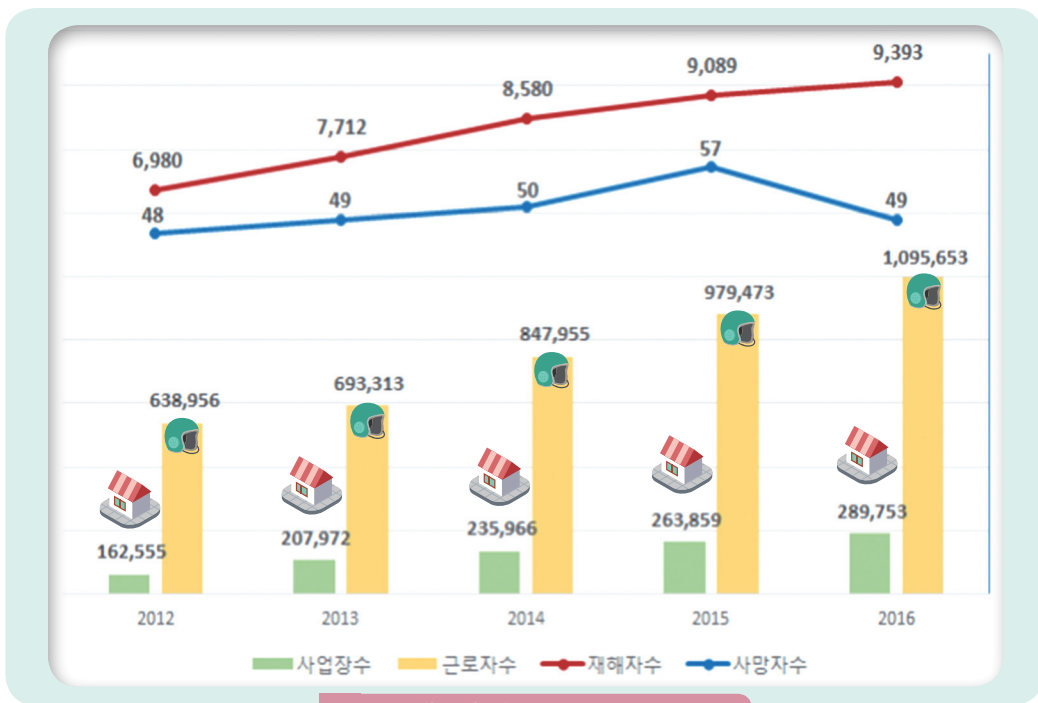
● 문화적 특성

- 한국의 좌식문화에 따른 음식 서빙의 어려움, 뜨거운 음식을 선호하는 음식문화, 이륜차를 이용한 빠른 음식배달문화 등에 의해 근로자의 위험 노출이 높음.

2. 음식업 산업재해 현황 및 재해발생 유형

음식업 산업재해통계(총괄)

- 최근 5년('12 ~ '16년)동안 음식업의 사업장 수와 근로자 수의 증가와 함께 재해자수도 꾸준히 증가
- '15년까지 꾸준히 증가추세를 보이던 사망자수는 2016년 49명으로 8명(14.0%) 감소



최근5년('12~'16) 음식및숙박업 재해현황

음식업 세부 재해현황('17년 8월기준)

- 2017년 8월 기준 음식업의 재해자수는 6,391명으로 전년 동기 대비 123명(2.0%) 증가

※ 음식및숙박업 산업재해현황(2017. 08. 기준)

[단위 : 명 / %]

재해자구분	2017.08.	2016.08.	증감	증감율(%)
합계(재해자수)	6,391	6,268	123	1.96
사고부상자수	6,094	5,976	118	1.97
업무상 사고사망자수	19	22	△3	△13.64
그 외 사고사망자수	2	1	1	100.00
질병이환자수	262	257	5	1.95
질병사망자수	14	12	2	16.67

● 발생형태별

- ‘넘어짐’이 1,727명(27.0%)으로 가장 많았고, ‘이상온도접촉’ 1,210명(18.9%), ‘절단·베임·찔림’ 986명(15.4%), ‘사업장외교통사고’ 980명(15.3%) 순으로 발생

● 연령별

- ‘18세~24세’ 1,077명(16.9%)으로 가장 많았고, ‘55세~59세’ 1,028명(16.1%), ‘50세~54세’ 824명(12.9%), ‘60세~64세’ 749명(11.7%) 순으로 발생

● 성별

- 남성이 2,909명(45.5%), 여성이 3,482명(54.5%)으로 여성이 많이 발생
 - 남성은 배달원 916명(31.5%), 주방장및조리사 758명(26.1%), 음식서비스종사자 582명(20.0%) 순으로 나타남.
 - 여성은 음식서비스종사자 1,105명(31.7%), 주방장및조리사 1,051명(30.2%), 음식관련 단순종사원 928명(26.7%) 순으로 나타남.

● 근속기간별

- ‘1개월미만’이 2,106명(33.0%)으로 가장 많았고, ‘1개월이상 6개월미만’ 2,038명(31.9%), ‘6개월이상 1년미만’ 894명(14.0%)순으로 발생

● 사업장 규모별

- ‘5인미만’ 사업장이 3,266명(51.1%)으로 가장 많이 발생

음식업의 주요 산업재해 발생형태

● 미끄러짐 또는 넘어짐

- 음식업에서 가장 많이 발생하는 재해로, 주방바닥과 계단 등에서 빈번하게 나타나며 바닥에 남아있는 음식물, 기름기, 물기, 장애물 등에 의해 주로 발생

● 교통사고

- 대부분 이륜차에 의한 음식 배달 중 발생하는 사고이며, IT 기술발전과 외식산업 성장으로 배달수요가 증가 및 미숙련자 아르바이트형태의 고용인력 증가 등의 사회환경 변화가 산업재해의 주된 원인으로 추정

● 이상온도접촉(화상, 열상 등)

- 불을 이용하여 음식을 조리, 뜨거운 음식물을 식기에 담거나 운반 또는 식기세척 시 발생하는 사고로, 주로 고열의 음식조리기구에 신체가 접촉하거나 뜨거운 음식물이 담긴 그릇을 맨손으로 취급하여 발생

● 절단·베임·찔림

- 음식 조리용 기계기구인 절단기, 믹서기, 제면기, 칼 등을 취급하는 과정에서 주로 발생하며, 원재료 투입 시 수공구를 사용하지 않고 맨손으로 하거나, 이물질 제거 또는 기계 청소 시 전원을 차단하지 않는 경우, 해동되지 않은 식자재를 칼로 절단하는 경우 등 매우 다양한 요인으로 발생

● 화재·폭발

- 음식 조리 시 사용하는 가스ટે이블, 가스오븐 등의 배관·연결부에서 누출되는 가스가 폭발하거나 고온으로 조리하는 과정에서 식용유 등의 유류, 인화성물질에 불이 옮겨 붙어 발생

● 요통 등 근골격계질환

- 쌀, 밀가루 등 무거운 식자재 운반, 음식 운반 등의 중량물 인력 운반작업과 장시간 반복적인 조리 및 설거지 업무 등의 반복적인 작업 수행 등으로 인한 요통, 수근관증후군 등 근골격계 질환이 발생

1. 2016년 프랜차이즈 산업은 가맹본부 수, 영업표지 수, 가맹점 수, 직영점 수 모두 지속적으로 성장하는 추세임.

2. 2016년 가맹본부 수는 전년 대비 9.2% 증가한 4,268개이고, 영업표지(브랜드) 수는 전년 대비 8.9% 증가한 5,273개로 나타남.

- 여러 브랜드의 가맹사업을 영위하는 가맹본부로 인해 영업표지(브랜드)수가 가맹본부 수보다 많으며, 가장 많은 영업표지(브랜드)를 보유한 가맹본부는 19개*의 영업표지(브랜드)를 보유함.

* 2016년말 기준임. 2017년 6월 현재는 20개(2017년 브랜드 1개 추가 등록)로 1개 증가함.

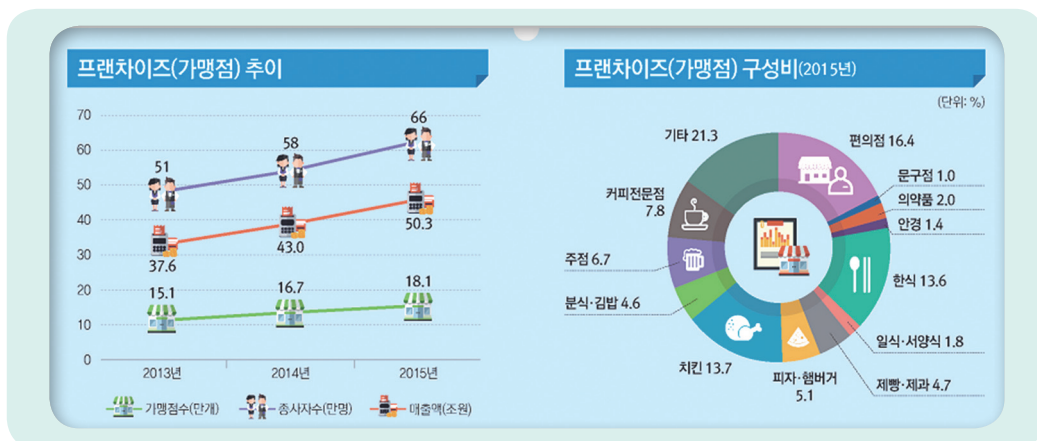
- 영업표지(브랜드)수는 음식업이 4,017개(76.2%), 도·소매업이 312개(5.9%), 기타사업이 944개(17.9%)로서 음식업 부문 영업표지 비중이 현저히 높음.

* 부문별 영업표지가 가장 많은 업종을 보면, 음식업은 한식(1,261개), 도소매업은 의류/패션(42개), 기타사업은 이미용(149개)으로 확인됨.

3. 2015년 가맹점 수는 전년 대비 5.2% 증가한 218,997개로 나타남.

- 음식업이 106,890개(48.8%), 도소매업 44,906개(20.5%), 기타사업 66,200개(30.7%)로서 음식업 부문 영업표지 비중이 가장 높음.

* 부문별 가맹점 수가 가장 많은 업종을 보면, 음식업은 치킨(24,678개), 도소매업은 편의점(30,846개), 기타사업은 외국어 교육(17,183개)로 확인됨.



chapter

03

가맹본부가 가맹점주에게 알려주어야 할 주요 안전보건 정보

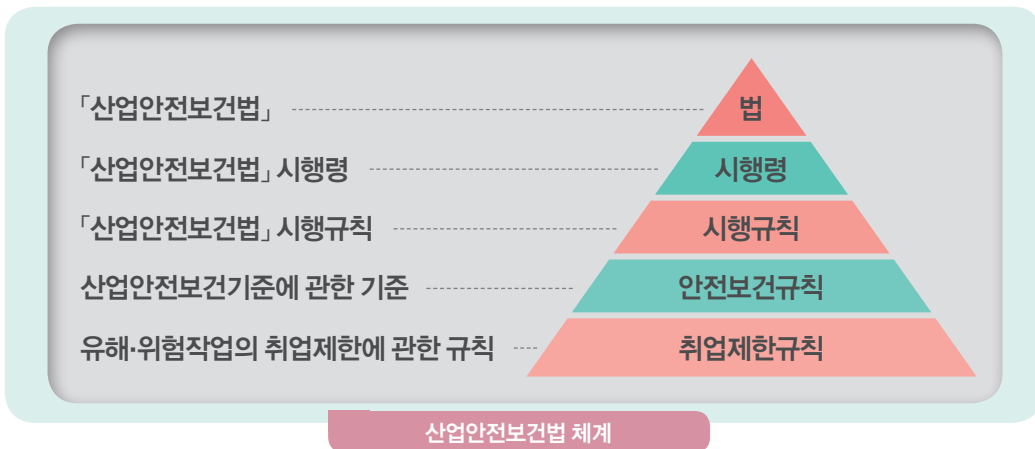
- 사업주와 근로자의 의무
- 산재보험 가입절차 및 산재 발생 시 처리 절차
- 안전보건교육
- 안전보건표지
- 보호구
- 이륜차
- 물질안전보건자료(MSDS)
- 위험성평가
- 근로자 건강진단
- 근골격계질환 예방
- 감정노동 관리

03. 가맹본부가 가맹점주에게 알려주어야 할 주요 안전보건 정보

18

1. 사업주와 근로자의 의무

- 「산업안전보건법」은 산업안전·보건에 관한 기준을 확립하고 그 책임의 소재를 명확하게 하여 산업재해를 예방하고 쾌적한 작업환경을 조성함으로써 근로자의 안전과 보건을 유지·증진함을 목적으로 하는 법으로 고용노동부 소관법령이며 1개의 법률, 1개의 시행령, 3개의 시행규칙으로 구성됨.



- 「산업안전보건법」은 사업주 및 근로자에게 안전보건에 관한 의무를 부여함.



산업안전·보건관리는 사업주 책임 하에서 행해져야 하며, 사업주는 기업경영을 총괄 지휘하고 조직 내 모든 안전보건관리에 대한 책임을 지게 된다. 또한 사업주는 근로자의 안전확보를 위해 노력하여야 하고 근로자는 사업주의 안전·보건 조치가 효과를 얻을 수 있도록 적극 협조하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제5조, 제6조]

● 사업주의 법률상 책임

- 사업주는 근로자 임금지불 뿐만 아니라 근로자의 신체와 생명에 생길 수 있는 위험으로부터 근로자를 보호할 의무를 가지며, 안전조치 의무를 위반하고 있지 않음을 사업주가 입증하여야 함.

[사업주 의무사항]

- ▶ 국가에서 시행하는 산업재해예방 시책 등을 준수
- ▶ 산업재해 발생 보고 및 기록·보존 / 산업안전보건법령 요지 게시
- ▶ 유해·위험한 장소에 안전·보건 표지 부착 / 안전·보건상 필요한 조치 이행
- ▶ 근로자의 생명을 지키고 안전·보건을 유지·증진
- ▶ 안전보건규정을 작성하여 사업장에 게시하거나 근로자에게 알림

● 근로자의 의무

- 근로자는 산업재해예방을 위한 기준을 준수하여야 하며, 사업주가 실시하는 산업재해방지에 관한 조치를 따라야 함.

[근로자 의무사항]

- ▶ 사업주가 행한 안전·보건 상의 조치사항 준수
- ▶ 사업주가 실시하는 근로자 건강진단 이행
- ▶ 사업주가 제공한 안전모, 안전화 등 보호구 착용

※ 「산업안전보건법」 검색방법

- 국가법령정보센터(www.law.go.kr) 접속 ⇨ 검색창에 「산업안전보건법」 입력
- 고용노동부(www.moel.go.kr) 접속 ⇨ 정보공개 ⇨ 법령정보·현행법령 ⇨ 산업안전보건관련
- 안전보건공단(www.kosha.or.kr) 접속 ⇨ 정보마당 ⇨ 법령/지침정보 ⇨ 산업안전보건법령 검색



2. 산재보험 가입절차 및 산재발생 시 처리절차

산재보험 가입절차

- 산재보험 가입 대상
 - 근로자 1인 이상 고용(사용)하는 모든 사업장
- 산재보험 가입 절차
 - ① 성립신고서/가입신청서 접수
 - 보험관계성립신고서(임의가입은 가입신청서) 접수
 - 근로복지공단 토탈서비스(<http://total.kcomwel.or.kr>), 4대사회보험 정보연계센터(www.4insure.or.kr)에서 인터넷 신고 가능
 - 신고기한 : 근로자를 고용한날로부터 14일 이내
 - 첨부서류 : 사업자등록증, 임금대장, 생산제품설명서, 근로자고용정보신고서 등
 - ② 재해사실여부/업종/성립일자 등 확인
 - 재해사실 여부 확인
 - 당연적용 사업장이 보험관계성립신고를 게을리 한 기간 중에 재해가 발생한 경우 지급 결정된 보험급여액의 50%를 사업주에게 별도 징수
 - 업종 및 성립일자 확인
 - 산재보험료율 및 사업종류예시표(매년 고용노동부 고시 참고) 기준
 - 근로자 최초 채용일(임의적용사업장은 보험가입신청서를 접수한 다음날)
 - ③ 보험관계성립에 대한 승인/불승인 통지
- 중소기업사업주에 대한 적용특례
 - 사실상 실제 업무에 종사하는 경우가 많은 중소기업사업주가 산재위험에 노출됨에 따라, 산재보험에 임의로 가입할 수 있는 제도
 - 50인 미만의 근로자를 사용하는 사업주는 소속사업장의 산재보험가입을 전제로 가입이 승인되며, 가입신청서의 '업무 내용'란에 실제 업무내용 및 근로시간 등을 구체적으로 기입하여 사업장 소재지 근로복지공단 관할지사에 제출

산재발생 시 조치사항 및 처리절차



산업재해가 발생하였을 때에는 재발방지를 위하여 재해발생 원인과 재발방지 계획 등을 사업주가 기록하고 보존하고, 산업재해가 발생한 날로부터 1개월 이내에 관할 지방고용노동관서에 산업재해조사표를 제출하여야 하며, 중대재해는 지체 없이 관할 지방고용노동관서에 보고하여야 한다.

산업재해는 반복해서 발생하는 속성이 있기 때문에 발생한 산업재해를 분석·검토하여 동종재해 또는 유사재해의 재발방지에 노력하여야 한다. 따라서, 재해 재발방지계획을 수립·기록하여 3년간 이를 보존하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제10조]

● 재해자 발견 시 조치사항

● 재해발생 기계의 정지 및 재해자 구출

- 병원 긴급 후송 : 환자에 대한 응급처치와 동시에 119구급대, 병원 등에 연락하여 긴급 후송
- 보고 및 현장보존 : 관리감독자 등 책임자에게 알리고, 사고원인 등의 조사가 끝날 때 까지 현장을 보존

● 산업재해 발생보고

- 산업재해로 사망자 또는 3일 이상의 휴업이 필요한 부상을 입거나 질병에 걸린 사람이 발생한 경우, 산업재해가 발생한 날로부터 1개월 이내에 별지 제1호 서식의 산업재해조사표를 작성하여 관할 지방고용노동관서에 제출

▶ **산업재해** : 근로자가 업무에 관계되는 건설물, 설비, 가스, 원재료, 증기, 분진 등에 의하거나 작업 또는 기타 업무에 기인하여 사망 또는 부상하거나 질병에 걸리는 것

▶ **중대재해** : 산업재해 중 사망 등 재해정도가 심한 것으로 다음 중 하나 이상에 해당하는 재해

- ① 사망자 1인 이상 발생
- ② 3개월 이상 요양이 필요한 부상자 동시에 2명 이상 발생
- ③ 부상자 또는 직업성 질병자가 동시에 10명 이상 발생

- 중대재해가 발생한 경우에는 다음의 사항을 관할 지방고용노동관서에게 전화, 팩스, 그 밖의 적절한 방법으로 지체없이 보고하여야 함. 단, 천재지변 등 부득이한 사유 발생 시 그 사유가 소멸된 때부터 지체없이 보고

- 보고사항 : ① 발생개요 및 피해상황 ② 조치 및 전망 ③ 그 밖의 중요사항

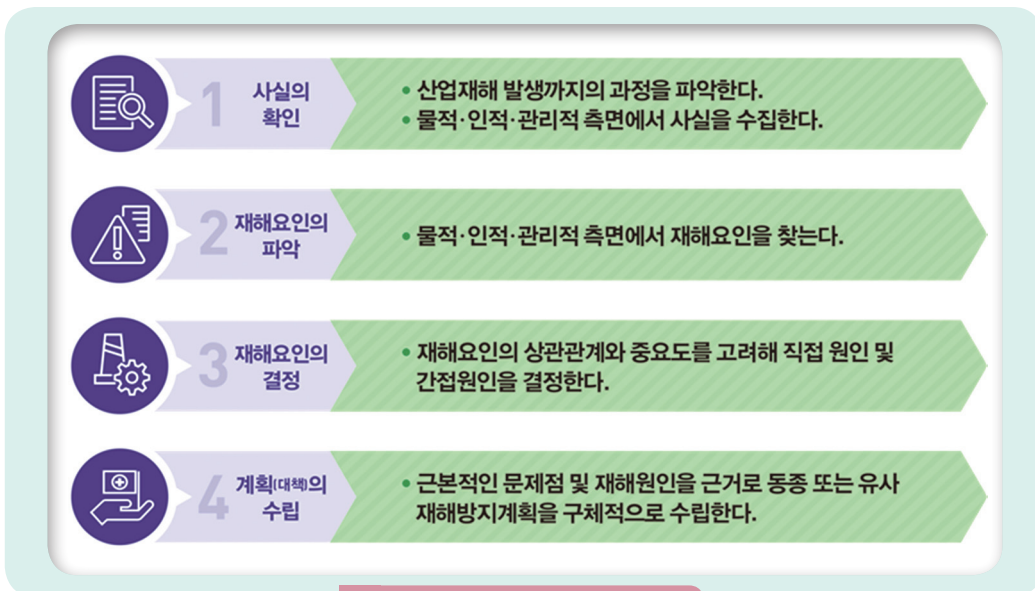
● 산업재해 기록·보존

- 산업재해가 발생 한 경우 다음 각 호의 사항을 기록하고, 이를 3년간 보존
(단, 산업재해조사표 사본을 보존하거나 요양신청서의 사본에 재해 재발방지계획을 첨부하여 보존한 경우 예외)

- | | |
|------------------------|-----------------|
| ① 사업장의 개요 및 근로자의 인적 사항 | ② 재해발생의 일시 및 장소 |
| ③ 재해발생 원인 및 과정 | ④ 재해 재발방지 계획 |

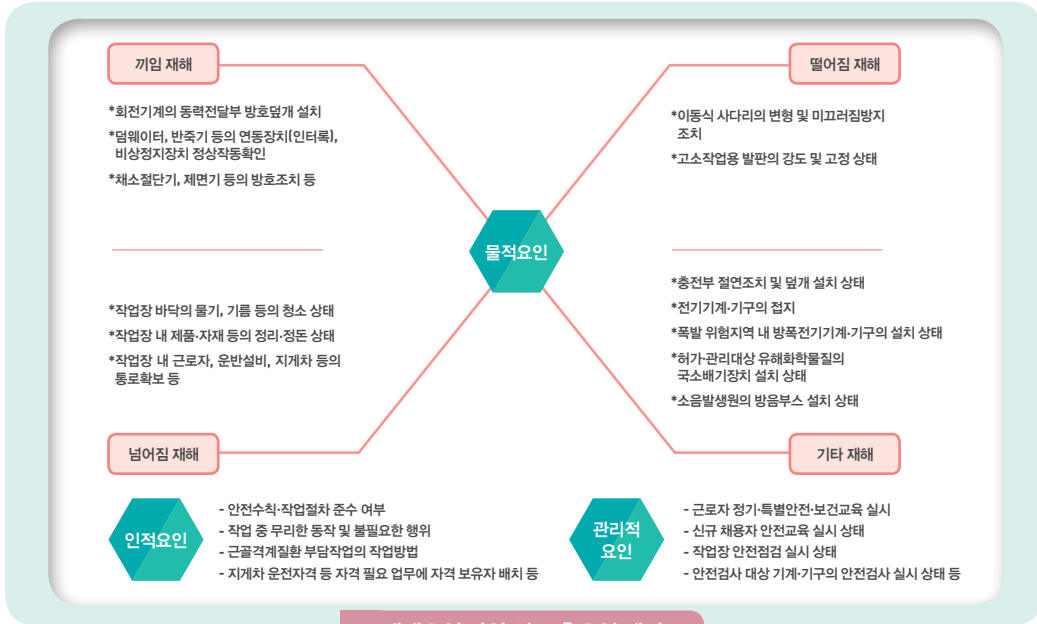
● 재해 재발방지계획의 수립

- 산업재해 발생 원인의 분석 및 검토는 일반적으로 다음의 순서에 따라 실시



재해재발방지계획 수립절차

- 재해요인을 파악할 때에는 「산업안전보건법」에서 요구하는 사항을 위주로 도출



재해요인 파악 시 도출요인 예시

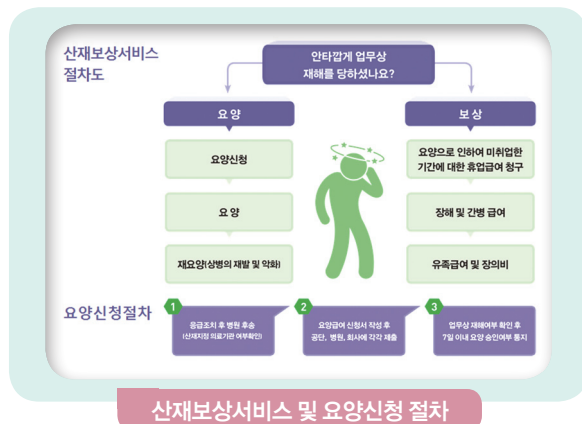
- 재해요인으로 파악된 문제점 및 재해원인을 근거하여 구체적이고 실시 가능한 내용으로 물적·인적·관리적 측면에서 재해재발방지계획을 수립하고, 수립된 내용에 대해서는 사업장 근로자에게 전달하여 전체적으로 공유

※ 재해재발방지계획 수립 시 참고자료 검색방법

- 공단홈페이지(www.kosha.or.kr) 접속 ⇒ 정보마당 ⇒ 산업재해통계 ⇒ 국내 재해사례 검색

신청 절차

- 사업장 내에서 근로자가 업무상의 사유로 부상, 질병, 장애 또는 사망이 발생하면 산재지정병원에서 치료 중인 상태에서 요양급여 신청서를 관할 근로복지공단에 신청 후 공단에서 승인여부를 결정 받아 요양급여를 받게 된다.



- 요양급여 신청서 작성

- 재해자의 인적사항, 재해 목적자, 사고 경위 등을 기재하고 사업주와 신청인(재해자) 날인
: 신청서 제출 위임란에 날인하면 의료기관이 접수가능
: 사업주 날인 거부 시, 거부사유를 구체적으로 기재하면 사업주 날인 없이 제출 가능
- 병원에 제출하여 요양급여 신청서 뒷면에 의사소견서 작성
- 사업장 소재지 관할 근로복지공단 지사, 병원, 회사에 각 1부씩 제출
- 업무상질병(일부상병 제외)는 업무상 질병판정위원회에서 심의
: 신청서를 제출받은 소속 기관장은 업무상 질병에 대하여 7일 이내에 판정위원회에 심의를 의뢰하고, 판정위원회는 20일 이내(1차 10일 이내 연장 가능)에 심의하여 그 결과를 해당 소속기관장에게 통지

- 업무상 재해여부 확인 및 결과통지

- 업무상 사유에 의한 재해여부가 명확한 경우 7일 이내 요양승인 여부 결정 통지
- 업무내용이나 사고경위 등에 대한 구체적 사실관계 확인이 필요한 경우 처리기간이 지연 될 수 있으며, 업무상질병의 경우 업무와의 인과관계 확인에 오랜 기간이 소요될 수 있음

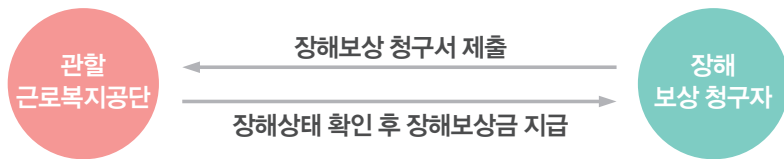
- 불승인 통지에 관한 이의신청

- 요양 불승인 처분에 이의가 있을 때 처분이 있음을 인지한 날로부터 90일 이내에 처분 지사를 경유하여 공단 산재심사실에 심사 청구하거나 관할 행정법원에 행정소송 제기 가능
- 단, 업무상질병판정위원회의 심의를 거쳐 불승인 결정된 경우에는 심사청구 절차 없이 처분지사를 경유하여 고용노동부 산업재해보험재심사위원회에 재심사 청구하거나 관할 행정법원에 행정소송 제기 가능

요양 급여의 종류

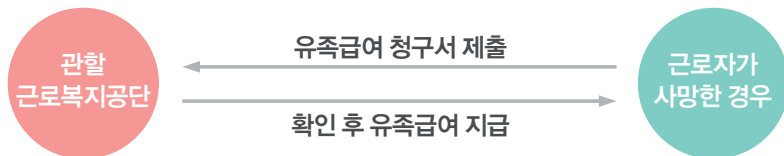
① 장해급여

근로자가 업무상의 사유로 부상을 당하거나 질병에 걸려 치유되었으나 신체에 정신적 또는 육체적 장애가 남아 장해급여 지급대상에 해당 될 경우 장해등급에 해당되는 지급일수에 평균임금을 곱하여 지급되는 보험급여



② 유족급여

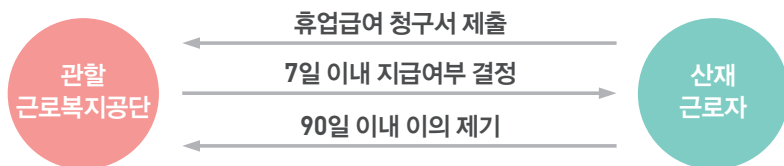
근로자가 업무상사유로 사망한 경우 부양하고 있던 유족에게 지급되는 급여



- 구비서류 : 사망진단서 또는 사체검안서 1부, 근로자 사체부검 소견서(사인미상인 경우) 1부, 주민등록등본 또는 호적등본 1부, 기타 평균임금 및 업무상사망 입증서류 각 1부

③ 휴업급여

업무상 사유에 의한 부상 또는 질병으로 취업하지 못한(입원/통원)에 대하여 1일당 평균임금의 70%에 해당하는 금액으로 지급되는 급여



[별지 제 1호] 산업재해조사표

■ 산업안전보건법 시행규칙 [별지 제1호서식] <개정 2016. 2. 17.>

산업재해 조사표

※ 뒤쪽의 작성방법을 읽고 작성해 주시기 바라며, []에는 해당하는 곳에 √ 표시를 합니다.

(앞쪽)

I. 사업장 정보	①산재관리번호 (사업개시번호)		사업자등록번호		
	②사업장명		③근로자 수		
	④업종		소재지 (-)		
	건설업만 기재	⑤재해자가 사내 수급인 소속인 경우(건설업 제외)	원도급인 사업장명 사업장 산재관리번호 (사업개시번호)	⑥재해자가 파견 근로자인 경우	파견사업주 사업장명 사업장 산재관리번호 (사업개시번호)
		⑦원수급 사업장명	공사현장 명	공정률	% 공사금액 백만원
		⑧원수급 사업장 산재관리번호 (사업개시번호)			
⑨공사종류					

※ 아래 항목은 재해자별로 각각 작성하되, 같은 재해로 재해자가 여러 명이 발생한 경우 별도 서식에 추가로 적습니다.

II. 재해 정보	성명	주민등록번호 (외국인등록번호)		성별	[]남 []여	
	국적	[]내국인 []외국인 [국적: ⑩체류자격:]	⑪직업			
	입사일	년 월 일	⑫같은 종류업무 근속기간	년 월		
	⑬고용형태	[]상용 []임시 []일용 []무급가족종사자 []자영업자 [] 그 밖의 사항 []				
	⑭근무형태	[]정상 []교대 []3교대 []4교대 []시간제 [] 그 밖의 사항 []				
	⑮상해종류 (질병명)	⑯상해부위 (질병부위)	⑰휴업 예상일수	휴업 []일	사망 여부 []사망	

III. 재해발생 개요 및 원인	⑱ 재해 발생 개요	발생일시	[]년 []월 []일 []요일 []시 []분
		어디서	
		누가	
		무엇을	
		어떻게	
	⑲재해발생 원인	왜	

IV. ⑳재발방지 계획	
--------------------	--

※ 아래 항목은 「근로기준법」 제23조에 따라 재해자별로 산재요양 이후 직장복귀계획에 관한 사항을 작성합니다.

V. 직장복귀 계획	복귀 가능 여부	[]복귀 가능 []복귀 불가능 []미정
	복귀 불가능 또는 미정 사유	[]대체인력 고용 []업무수행 곤란 []재해자의 복귀 비희망 [] 그 밖의 사항 []

작성일 년 월 일 작성자 성명 작성자 전화번호

사업주 (서명 또는 인)

근로자대표(재해자) (서명 또는 인)

()지방고용노동청장(지청장) 귀하

재해 분류자 기입란 (사업장에서는 적지 않습니다)	발생형태 □□□ 기인물 □□□□□ 작업지역·공정 □□□ 작업내용 □□□
--------------------------------	--

210mm×297mm[백상지(80g/㎡) 또는 중질지(80g/㎡)]

(뒤쪽)

작성 방법

I. 사업장 정보

- ①산재관리번호(사업개시번호): 근로복지공단에 산업재해보상보험 가입이 되어 있으면 그 가입번호를 적고 사업장등록번호 기입란에는 국세청의 사업자등록번호를 적습니다. 다만, 근로복지공단의 산업재해보상보험에 가입이 되어 있지 않은 경우 사업자등록번호만 적습니다.
※ 산재보험 일괄 적용 사업장은 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.
- ②사업장명: 재해자가 사업주와 근로계약을 체결하여 실제로 급여를 받는 사업장명을 적습니다. 파견근로자가 재해를 입은 경우에는 실제적으로 지휘·명령을 받는 사용자사업주의 사업장명을 적습니다. [예: 아파트를 건설하는 종합건설업의 하수급 사업장 소속 근로자가 작업 중 재해를 입은 경우 재해자가 실제로 하수급 사업장의 사업주와 근로계약을 체결하였다면 하수급 사업장명을 적습니다.]
- ③근로자 수: 사업장의 최근 근로자수를 적습니다(정규직, 일용직·임시직 근로자, 훈련생 등 포함).
- ④업종: 통계청(www.kostat.go.kr)의 통계분류 항목에서 한국표준산업분류를 참조하여 세세분류(5자리)를 적습니다. 다만, 한국표준산업분류 세세분류를 알 수 없는 경우 아래와 같이 한국표준산업명과 주요 생산품을 추가로 적습니다.
[예: 제철업, 시멘트제조업, 아파트건설업, 공장기계도매업, 일반화물자동차 운송업, 중식음식점업, 건축물 일반청소업 등]
- ⑤재해자가 사내 수급인 소속인 경우(건설업 제외): 원도급인 사업장명과 산재관리번호(사업개시번호)를 적습니다.
※ 원도급인 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 원도급인 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.
- ⑥재해자가 파견근로자인 경우: 파견사업주의 사업장명과 산재관리번호(사업개시번호)를 적습니다.
※ 파견사업주의 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 파견사업주의 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.
- ⑦원수급 사업장명: 재해자가 소속되거나 관리되고 있는 사업장이 하수급 사업장인 경우에만 적습니다.
- ⑧원수급 사업장 산재관리번호(사업개시번호): 원수급 사업장이 산재보험 일괄 적용 사업장인 경우에는 원수급 사업장 산재관리번호와 사업개시번호를 모두 적습니다.
- ⑨공사 종류, 공정률, 공사금액: 수급 받은 단위공사에 대한 현황이 아닌 원수급 사업장의 공사 현황을 적습니다.
가. 공사 종류: 재해 당시 진행 중인 공사 종류를 말합니다. [예: 아파트, 연립주택, 상가, 도로, 공장, 댐, 플랜트시설, 전기공사 등]
나. 공정률: 재해 당시 건설 현장의 공사 진척도로 전체 공정률을 적습니다.(단위공정률이 아님)

II. 재해자 정보

- ⑩체류자격: 「출입국관리법 시행령, 별표 1에 따른 체류자격(기호)을 적습니다. [예: E-1, E-7, E-9 등]
- ⑪직업: 통계청(www.kostat.go.kr)의 통계분류 항목에서 한국표준직업분류를 참조하여 세세분류(5자리)를 적습니다. 다만, 한국표준직업분류 세세분류를 알 수 없는 경우 알고 있는 직업명을 적고, 재해자가 평소 수행하는 주요 업무내용 및 직위를 추가로 적습니다.
[예: 토목감리기술자, 전문간호사, 인사 및 노무사무원, 한식조리사, 철근공, 미장공, 프레스조작원, 선반기조작원, 시내버스 운전원, 건물내부청소원 등]
- ⑫같은 종류 업무 근무기간: 과거 다른 회사의 경력부터 현재 경력(동일·유사 업무 근무경력)까지 합하여 적습니다. [질병의 경우 관련 작업근무기간]
- ⑬고용형태: 근로자가 사업장 또는 타인과 명시적 또는 내재적으로 체결한 고용계약 형태를 적습니다.
가. 상용: 고용계약기간을 정하지 않았거나 고용계약기간이 1년 이상인 사람
나. 임시: 고용계약기간을 정하여 고용된 사람으로서 고용계약기간이 1개월 이상 1년 미만인 사람
다. 일용: 고용계약기간이 1개월 미만인 사람 또는 매일 고용되어 근로의 대가로 일급 또는 일당제 급여를 받고 일하는 사람
라. 자영업자: 혼자 또는 그 동업자로서 근로자를 고용하지 않은 사람
마. 무급가족종사자: 사업주의 가족으로 임금을 받지 않는 사람
바. 그 밖의 사항: 교육·훈련생 등
- ⑭근무형태: 평소 근로자의 작업 수행시간 등 업무를 수행하는 형태를 적습니다.
가. 정상: 사업장의 정규 업무 개시시간과 종료시간(통상 오전 9시 전후에 출근하여 오후 6시 전후에 퇴근하는 것) 사이에 업무수행하는 것을 말합니다.
나. 2교대, 3교대, 4교대: 격일제근무, 같은 작업에 2교조, 3교조, 4교조로 순환하면서 업무수행하는 것을 말합니다.
다. 시간제: 가목의 '정상' 근무형태에서 규정하고 있는 주당 근무시간보다 짧은 근로시간 동안 업무수행하는 것을 말합니다.
다. 그 밖의 사항: 고정적인 심야(야간)근무 등을 말합니다.
- ⑮상해종류(질병명): 재해로 발생한 신체적 특성 또는 상해 형태를 적습니다.
[예: 골절, 절단, 타박상, 찰과상, 중독·질식, 화상, 감전, 뇌진탕, 고혈압, 뇌졸중, 피부염, 진폐, 수근관증후군 등]
- ⑯상해부위(질병부위): 재해로 피해가 발생한 신체 부위를 적습니다.
[예: 머리, 눈, 목, 어깨, 팔, 손, 손가락, 등, 척추, 몸통, 다리, 발, 발가락, 전신, 신체내부기관(소화·신경·순환·호흡배설) 등]
※ 상해종류 및 상해부위가 둘 이상이면 상해 정도가 심한 것부터 적습니다.
- ⑰휴업예상일수: 재해발생일을 제외한 3일 이상의 결근 등으로 회사에 출근하지 못한 일수를 적습니다. (추정 시 의사의 진단 소견을 참조)

III. 재해발생정보

- ⑱재해발생개요: 재해원인의 상세한 분석이 가능하도록 언제[년, 월, 일, 요일, 시(24시기준), 분], 어느 장소 및 공정에서, 어떠한 기계·설비를 다루면서, 무슨 작업을 하고 있었을 때, 어떠한 재해기(떨어짐, 넘어짐, 끼임, 무너짐 등) 발생했는지를 상세히 적습니다. 특히 재해가 왜 발생하였는지의 내용을 적을 때에는 재해당시 기계·설비·구조물이나 작업환경 등의 불안정한 상태 요인과 재해자나 동료근로자가 어떠한 불안정한 행동을 했는지 인적요인의 내용을 상세히 적습니다.

[작성예시]

발생일시	2013년 5월 30일 금요일 14시 30분
어디서	사출성형부 플라스틱 용기 생산 1팀 사출공정에서
누가	재해자 000와 동료작업자 1명이 같이 작업 중이었으며
무엇을	재해자 000가 사출성형기 2호기에서 플라스틱 용기를 꺼낸 후 금형을 점검하던 중
어떻게	재해자가 점검중임을 모르면 동료근로자 000가 사출성형기 조작스위치를 가동하여 금형사이에 재해자가 끼어 사망하였음
왜	재해당시 사출성형기 도어인터록 장치는 설치되어 있었으나 고장중이어서 기능을 상실한 상태였고, 점검과 관련하여 "주리중·조작금지"의 안전 표지판이나, 전원스위치 작동금지용 잠금장치는 설치하지 않은 상태에서 동료 근로자가 조작스위치를 잘못 조작하여 재해가 발생하였음

- ⑲재해발생 원인: 재해가 발생한 사업장에서 재해발생 원인을 인적 요인(무의식 행동, 착오, 피로, 연령, 커뮤니케이션 등), 설비적 요인(기계·설비의 설계상 결함, 방호장치의 불량, 작업표준화의 부족, 점검·정비의 부족 등), 작업·환경적 요인(작업정보의 부적절, 작업자세·동작의 결함, 작업방법의 부적절, 작업환경 조건의 불량 등), 관리적 요인(관리조직의 결함, 규정·매뉴얼의 불비·불철저, 안전교육의 부족, 지도감독의 부족 등)를 적습니다.

III. 재해

- ⑳"19. 재해발생 원인"을 토대로 재발방지 계획을 적습니다.

재해 재발 방지 계획(예시)

■ 사업장 개요

사업장명		재해일시		재해자	
재해발생개요					

■ 재해발생 원인 분석 및 재발방지 대책

재해발생원인	
재발방지대책	
가. 단기적 대책 나. 장기적 대책	

- ※주) 1. 재해발생개요는 재해발생상황을 충분히 파악하여 육하원칙에 의거 작성
 2. 재해발생원인과 재발방지대책은 상호대응이 되도록 조성
 3. 재발방지대책은 사업장에서 즉시 개선이 가능한 것은 단기적 대책, 많은 비용과 개선기간이 소요되는 사항은 장기적 대책으로 제시

3. 안전보건교육



상시근로자 5인 이상 음식업의 사업주는 근로자가 작업장의 유해·위험요인 등 안전보건에 관한 지식을 습득하고, 이에 적절히 대응할 수 있는 능력을 배양하게 하여 근로자 스스로 산업재해를 사전에 예방하도록 근로자 안전·보건교육을 하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제31조]

● 안전·보건교육 종류

교육 종류	교육 대상		교육 시간	
			5인 이상 50인 미만	50인 이상
정기 교육	사무직		매분기 1.5시간 이상	매분기 3시간 이상
	비사무직	판매업무 직접 종사자	매분기 3시간 이상	매분기 3시간 이상
		그 외	매분기 3시간 이상	매분기 6시간 이상
	관리감독자		연간 8시간 이상	연간 16시간 이상
채용시 교육	일용근로자		0.5시간 이상	1시간 이상
	그 외		4시간 이상	8시간 이상
작업내용 변경 시 교육	일용근로자		0.5시간 이상	1시간 이상
	그 외		1시간 이상	2시간 이상
특별교육	일용근로자		1시간 이상	2시간 이상
	그 외		8시간 이상	16시간 이상

- 관리감독자 : 경영조직에서 생산과 관련된 업무와 소속직원을 직접 지휘·감독하는 부서의 장이나 그 직위를 담당하는 자
- 생산직근로자 : 일용직 근로자를 제외한 근로자
- 일용근로자 : 1일 단위 계약으로 채용되고 당일 약정된 근로 종료 시 근로관계가 계속 유지되지 않는 자
- 특별교육대상인 경우에는 상시근로자 수에 관계없이 교육을 실시하여야 함. 단, 매년 정기적으로 실시할 필요는 없으며 해당 작업에 근로자를 투입하는 경우에 한해 해당 시간만큼 실시하되 단기간 또는 간헐적 작업*의 경우 2시간 이상으로 규정한다.
 - 단기간작업 : 2개월 이내 종료되는 1회성 작업
 - 간헐적작업 : 연간 총 작업일수가 60일을 초과하지 않는 작업

- 물질안전보건자료에 관한 교육의 경우 교육 시간은 명시되어 있지 않으나 사용하는 물질의 유해성, 위험성, 취급 주의사항 등에 대하여 근로자를 대상으로 교육하여야 하며, 이 때 실시한 교육시간만큼 정기교육을 실시한 것으로 인정함.

● 안전·보건교육 강사 요건

- 사업주가 직접 실시하거나 다음 자격에 해당하는 사람이 실시
 - 안전보건관리책임자, 관리감독자, 안전관리자, 보건관리자 및 산업보건의
 - 공단에서 실시하는 해당 분야 강사요원 교육과정 이수자
 - 산업안전지도사 또는 산업보건지도사
 - 고용노동부장관이 정하는 기준에 따라, 교육대상 작업에 3년 이상 근무한 경력이 있는 사람

● 안전·보건교육 내용

교육과정	정기교육	
	근로자	관리감독자
교육내용	• 산업안전 및 사고예방에 관한 사항 • 산업보건 및 직업병에 관한 사항 • 건강증진 및 질병예방에 관한 사항 • 유해·위험 작업환경 관리에 관한 사항 • 산업재해보상보험 제도에 관한 사항	• 작업공정의 유해·위험과 재해 예방대책에 관한 사항 • 표준안전작업방법 및 지도요령에 관한 사항 • 관리감독자 역할 및 임무에 관한 사항 • 산업보건 및 직업병 예방에 관한 사항 • 유해·위험 작업환경 관리에 관한 사항
	• 산업안전보건법 및 일반관리에 관한 사항	

교육과정	채용시 및 작업내용 변경시 교육	물질안전보건자료에 관한 교육
교육내용	• 기계·기구 위험성과 작업순서 및 동선에 관한 사항 • 작업개시 전 점검에 관한 사항 • 정리정돈 및 청소에 관한 사항 • 사고발생 시 긴급조치 사항 • 산업보건 및 직업병에 관한 사항 • 물질안전보건자료에 관한 사항	• 대상화학물질의 명칭(또는 제품명) • 취급상의 주의사항 • 응급조치 요령 및 사고 시 대처방법 • 물질안전보건자료 및 경고표지를 이해하는 방법 • 적절한 보호구 • 물리적 위험성 및 건강 유해성

※ 특별안전·보건교육 대상 작업별 교육내용은 「산업안전보건법 시행규칙」별표 8의2 참고

안전보건교육일지 (예시)	결재	담당	대표(가맹점주)

교육의 구분	1. 채용시 교육 3. 특별안전보건교육					2. 작업내용 변경 시 교육 4. 정기안전보건교육				
교육인원	구분	계		남		여		교육미실시사유		
	교육 대상자 수									
	참석인원									
	미실시자 수									
교육일시	년 월 일 / 시 분 ~ 시 분									
교육실시자 및 교육장소	성 명	직 명			실시 장소			비고		
교육과목										
교육내용										
특이사항										

안전보건교육 참석자 명단

연번	소속	성명	날인	연번	소속	성명	날인
1				11			
2				12			
3				13			
4				14			
5				15			
6				16			
7				17			
8				18			
9				19			
10				20			

4. 안전보건표지



사업주는 사업장의 유해하거나 위험한 시설 및 장소에 대한 경고, 비상시 조치에 대한 안내, 그 밖에 안전의식 고취를 위한 내용의 안전·보건 표지를 설치하거나 부착하여야 한다.

이 때, 외국인근로자를 채용한 사업주는 외국어로 된 안전·보건 표지와 작업안전수칙을 부착하도록 노력하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제 12조]

● 안전·보건표지의 종류

1. 금지표지	101 출입금지 	102 보행금지 	103 차량통행금지 	104 사용금지
	105 탑승금지 	106 금연 	107 화기금지 	108 물체이동금지
2. 경고표지	201 인화성물질 경고 	202 산화성물질 경고 	203 폭발성물질 경고 	204 급성독성물질 경고
	205 부식성물질 경고 	206 방사성물질 경고 	207 고압전기 경고 	208 메달린 물체 경고
	209 낙하물 경고 	210 고온 경고 	211 저온 경고 	212 몸균형 상실 경고
	213 레이저광선 경고 	214 발암성·변이 원성·생식독성·전신 독성·호흡기· 과민성물질경고 	215 위험장소 경고 	

3. 지시표지	301 보안경 착용 	302 방독마스크 착용 	303 방진마스크 착용 	304 보안면 착용 	
	305 안전모 착용 	306 귀마개 착용 	307 안전화 착용 	308 안전장갑 착용 	309 안전복 착용 
4. 안내표지	401 녹십자 표지 	402 응급구호 표지 	403 들것 	404 세안장치 	
	405 비상용 기구 	406 비상구 	407 좌측비상구 	408 우측비상구 	
5. 관계자와 출입금지	501 허가대상물질 작업장 관계자의 출입금지 (허가물질 명칭) 제조/사용/보관 중 보호구/보호복 착용 흡연 및 음식을 섭취 금지		501 석면취급/해체 작업장 관계자의 출입금지 석면 취급/해체 중 보호구/보호복 착용 흡연 및 음식을 섭취 금지		501 금지대상물질의 취급 실험실 등 관계자의 출입금지 발암물질 취급 중 보호구/보호복 착용 흡연 및 음식을 섭취 금지
	6. 문자 추가 시 예시문  위발유해기염 10분 14 이상 ▶ 내 자신의 건강과 복지를 위하여 안전을 늘 생각한다 ▶ 내 가정의 행복과 화목을 위하여 안전을 늘 생각한다 ▶ 내 자신의 실수로써 동료를 해치지 않도록 안전을 늘 생각한다 ▶ 내 자신의 일으킨 사고로 인한 회사의 재산과 손실을 방지하기 위하여 안전을 늘 생각한다 ▶ 내 자신의 방심과 불안정한 행동이 조국의 번영에 장애가 되지 않도록 하기 위하여 안전을 늘 생각한다				

● 표지의 설치기준

- 근로자가 쉽게 식별할 수 있는 장소·시설 또는 물체에 설치·부착
- 흔들리거나 쉽게 파손되지 않도록 견고하게 설치·부착
- 설치 또는 부착이 곤란한 경우 해당물체에 직접 도장 가능

5. 보호구



34

보호구는 재해나 건강장해를 방지하기 위해 작업자가 착용하는 기구나 장치를 의미하며, 사업주는 유해·위험한 작업을 하는 근로자에 대하여 작업조건에 적합한 보호구를 지급하고 근로자는 지급받은 보호구를 철저히 착용하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건기준에 관한 규칙 제32조, 제33조]

● 음식업에서 사용하는 대표적인 보호구

- 승차용 안전모, 무릎·팔꿈치 보호대, 방한장갑 등
 - 이륜차 배달종사자
- 베임방지장갑
 - 칼 등을 사용하여 작업하는 조리종사자
- 미끄럼방지장화
 - 조리실 등 바닥 물기·기름기 등에 의해 미끄러질 위험이 있는 장소에서 작업하는 근로자
- 앞치마, 팔 토시
 - 조리실 등 뜨거운 물체나 조리기구 등에 의한 화상 위험이 있는 장소에서 작업하는 근로자



승차용 안전모



무릎보호대



팔꿈치보호대



방한장갑



베임방지장갑



앞치마



팔토시



미끄럼방지장화

[illegible]

35

6. 이륜차



36

사업주는 이륜자동차를 운행하는 근로자에 대하여 승차용안전모를 지급해야 하며, 전조등·제동등·후미등·후사경 또는 제동장치가 정상적으로 작동되지 아니하는 이륜자동차에 대하여 근로자를 탑승시켜서는 안된다.

[참고 : 산업안전보건기준에 관한 규칙 제32조, 제33조, 제86조]

● 사업주가 필수적으로 알아야 할 안전관련 법령

법령	조항	내용
산업안전보건법 [산업안전보건 기준에 관한 규칙]	제32조 (보호구의 지급)	사업주는 물건을 운반하거나 수거·배달하기 위하여 이륜자동차를 운행하는 작업의 작업조건에 맞는 보호구를 작업하는 근로자 수 이상으로 지급하고 착용하도록 하여야 한다.
	제33조 (보호구의 관리)	사업주는 이 규칙에 따라 보호구를 지급하는 경우 상시 점검하여 이상이 있는 것은 수리하거나 다른 것으로 교환해 주는 등 늘 사용할 수 있도록 관리하여야 하며, 청결을 유지하도록 하여야 한다.
	제86조 (탑승의 제한)	사업주는 전조등, 제동등, 후미등, 후사경 또는 제동장치가 정상적으로 작동되지 아니하는 이륜자동차에 근로자를 탑승 시켜서는 아니 된다.
도로교통법	제56조 (고용주 등의 의무)	고용주 등은 제43조부터 제45조까지의 규정에 따라 운전을 하여서는 아니 되는 운전자가 자동차 등을 운전하는 것을 알고도 말리지 아니하거나 그러한 운전자에게 자동차 등을 운전하도록 시켜서는 아니 된다. [제43조 : 무면허운전 등의 금지, 제44조 : 술에 취한 상태에서의 운전금지, 제45조 : 과로한 때 등의 운전 금지]

● 안전관리를 위한 사업주의 준수사항

- 산재보험, 이륜차 사고보험을 가입하여 배달업무 중 재해 및 교통사고로부터 배달종사자 보호
- 정기적으로 안전교육 실시(배달종사자가 안전수칙을 이행토록 지도)
 - 배달지역의 지리적 특성(과속방지턱, 급커브구역 등)과 노면상태에 따른 안전운행 방법 교육 및 운행습관 지도
 - 날씨를 실시간으로 확인하여 날씨에 따른 운행 시 주의사항, 위험요인, 감속기준 등 안내 하고 필요시 운행 제한

- 이륜차 재해예방 슬로건, 사내지침 및 규정 등 마련·게시
- 이륜차 일상점검(제동력, 타이어상태, 주유 및 작동불량 상태, 안전장치 정상작동 여부 등) 정례화
- 배달종사자에게 무리한 시간내 배달하도록 재촉 금지
- 배달종사자에게 승차용 안전모, 안전의복, 장갑, 부츠, 토시 등 계절·날씨를 고려한 안전 보호장구 지급

● 계절적·환경적 요인에 의한 배달제한 권고사항

구분	상황	배달지역 제한 (최대거리 2km 기준)
비오는 날	비가 내려 노면이 젖은 경우	-
	폭우 등으로 인해 가시거리 100km 이내의 경우	1.5km 이내
	시간당 15mm 이상, 1일 강수량 110mm 이상, 호우주의보 발령 시	1km 이내
눈오는 날	시간당 20mm 이상, 1일 강수량 180mm 이상, 호우 경보 발령 시	배달금지
	눈이 2cm 미만 쌓인 경우	-
	눈이 2cm 미만 쌓인 경우	1.5km 이내
	눈이 내려 노면이 미끄러워 체인(사슬형, 직물형) 장착한 경우	1.5km 이내
	대설주의보 발령 시	1km 이내
	대설경보 발령 시	배달금지
기타	안개, 연무, 박무 등으로 인해 가시거리 100m 이내의 경우	1.5km 이내
	야간 운전 시	-

※ [호우주의보] 6시간 70mm, 12시간 110mm 이상 강수

※ [호 우 경 보] 6시간 110mm, 12시간 180mm 이상 강수

※ [대설주의보] 24시간 적설량이 5cm 이상

※ [대 설 경 보] 24시간 적설량이 20cm 이상

7. 물질안전보건자료(MSDS)



38

화학물질 및 화학물질을 함유한 제제를 양도하거나 제공하는 자는 이를 양도받거나 제공받는 자에게 물질안전보건자료를 제공하여야 한다.

사업주는 물질안전보건자료에 따라 대상화학물질을 담은 용기에 경고표시를 하여야 하며, 해당 물질의 취급 근로자를 대상으로 안전보건교육을 실시하고 작업공정별로 취급 물질의 관리 요령을 게시하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제41조]

● 물질안전보건자료(MSDS) 정의

- 화학물질의 유해성·위험성, 명칭·성분 및 함유량, 안전·보건상의 취급주의사항 등을 설명해주는 자료로, 소비자가 의약품을 구입할 경우 성분·효능, 부작용 등을 알려주는 설명서가 있듯이 화학제품의 안전한 취급 및 사용을 위한 정보자료임. (MSDS : Material Safety Data Sheet)
- 음식업의 경우 사용하는 각종 식기세척용·청소용 세제(락스 등), 가스 등의 물질에 대한 물질안전보건자료(MSDS)를 두어야 하며, 안전보건교육 실시 및 취급물질별 관리요령을 게시하여야 함.

● 물질안전보건자료(MSDS) 구성항목

- | | |
|-------------------|----------------|
| ① 화학제품과 회사에 관한 정보 | ② 유해성·위험성 |
| ③ 구성성분의 명칭 및 함유량 | ④ 응급조치요령 |
| ⑤ 폭발·화재시 대처방법 | ⑥ 누출사고시 대처방법 |
| ⑦ 취급 및 저장방법 | ⑧ 누출방지 및 개인보호구 |
| ⑨ 물리·화학적 특성 | ⑩ 안정성 및 반응성 |
| ⑪ 독성에 관한 정보 | ⑫ 환경에 미치는 영향 |
| ⑬ 폐기 시 주의사항 | ⑭ 운송에 필요한 정보 |
| ⑮ 법적 규제현황 | ⑯ 그 밖의 참고사항 |

● 물질안전보건자료(MSDS) 조치사항

조치사항	의무주체	주요내용
MSDS 작성 및 제공	제조·수입자	화학물질 및 화학물질을 함유한 제제를 양도·제공하는 자는 이를 양도받거나 제공받는 자에게 화학물질 명칭, 구성성분, 유해성 등 16가지 항목을 기재한 물질안전보건자료(MSDS)를 작성하여 제공하여야 한다.
MSDS 비치	사업주	화학물질을 취급하려는 사업주는 제공받은 물질안전보건자료(MSDS)를 화학물질 취급 작업장 내(취급공정)에 비치하여야 한다.
경고표시	제조·수입자	화학물질을 양도하거나 제공하는 자는 이를 담은 용기 및 포장에 붙이거나 인쇄하는 등 경고표시를 하여야 한다. 단, 용기 및 포장에 담는 방법 외에 방법으로 화학물질을 양도 또는 제공하는 경우 경고표지 기재 항목을 적은 자료를 제공하여야 한다.
	사업주	사업주는 작업장에서 사용하는 화학물질을 담은 용기에 경고표시를 하여야 한다.
근로자 교육	사업주	사업주는 화학물질을 취급·사용하는 근로자의 안전·보건을 위하여 근로자를 교육하는 등 적절한 조치를 하여야 한다.

● 경고표지

- 작업장에서 사용하는 화학물질을 담은 모든 용

일반용기	메틸알코올(메탄올)	소량용기	메틸알코올(메탄올) 위험
	위험 [일반제품용기] ● 인체에 유해할 수 있음 ● 눈과 피부를 자극함 ● 환경유해성물질임 [제한제품용기] ● 매우 인가(인간)에 유해할 수 있음 ● 인체 또는 환경에 대한 심각한 유해성을 나타낼 수 있음 ● 인체 또는 환경에 대한 심각한 유해성을 나타낼 수 있음 공급자 정보 : 제조자 또는 공급자명 및 전화번호 등 기재	100g 또는 100ml 이하	위험 기타 자세한 사항은 물질안전정보표를 참조하십시오.
		반제품용기	메틸알코올(메탄올) 위험

- 명 칭 : 대상화학물질의 명칭(MSDS상 제품명)
- 그 림 문 자 : 5개 이상일 경우 4개만 표시 가능
- 신 호 어 : “위험” 또는 “경고” 표시 / 모두 해당하는 경우 “위험” 표시
- 유해·위험문구 : 해당문구 모두 기재, 중복되는 문구 생략, 유사문구 조합 가능
- 예방조치문구 : 예방·대응·저장·폐기 각 1개 이상을 포함하여 6개만 표시 가능
- 공급자 정보 : 제조자 또는 공급자의 회사명, 전화번호, 주소 등

● 물질안전보건자료 검색 및 경고표지 작성

- 공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>) ⇨ MSDS(물질안전보건자료)
- 공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>) ⇨ 정보마당 ⇨ 직업건강정보 MSDS/GHS ⇨ 화학물질 정보 홈페이지 접속
- MSDS 홈페이지(<http://msds.kosha.or.kr>)



● 물질안전보건자료 예시

물질안전보건자료
Material Safety Data Sheet

물질명	Cas No.	KE No.	UN No.	EU No.
메틸 알코올	67-56-1	KE-23193	1230	200-659-6

1. 화학제품과 회사에 관한 정보

가. 제품명 : 메틸 알코올

나. 제품의 권고 용도와 사용상의 제한

제품의 권고 용도 : 자료없음

제품의 사용상의 제한 : 자료없음

다. 공급자 정보/수입물의 경우 긴급 연락 가능한 국내 공급자 정보 기재

회사명 : 영신화학

주소 : 경기도 안산시 단원구 광덕2로 50-3, 401-13호
(호치동, 자이언트 복합안산센터)

긴급전화번호 : 031.410.8079

2. 유해성·위험성

가. 유해성·위험성 분류

인화성 액체 : 구분2
심한 눈 손상성/눈 자극성 : 구분2
생식독성 : 구분1B
특정표적장기 독성¹화 노출 : 구분1

나. 예방조치문구를 포함한 경고표지 항목

그림문자

신호어 : 위험

유해·위험문구

H225 : 고인화성 액체 및 증기
H319 : 눈에 심한 자극을 일으킴
H360 : 태아 또는 생식능력에 손상을 일으킬 수 있음

8. 위험성평가



사업주는 근로자의 위험 또는 건강장해를 방지하기 위하여 사업장 내 유해·위험요인을 찾아내어 위험성을 결정하고 개선하는 등 위험성평가를 실시하고 실시내용 및 실시결과를 기록하여 3년간 보존하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제41조의2]

● 위험성평가 정의

- 사업장의 유해·위험요인을 파악하고 해당 요인에 의한 부상 또는 질병의 발생 가능성 (빈도)과 중대성(강도)을 추정·결정하여 그에 따른 실현가능한 감소대책을 수립하여 실행하는 일련의 과정을 의미

● 위험성평가의 실시주체

- 위험성평가는 사업주가 주체가 되어 모든 작업에 대해 근로자와 함께 각자의 역할을 분담하여 실시

구분	내용
안전보건관리책임자	위험성평가 실시를 총괄 관리
안전보건관리자	위험성평가 실시에 관하여 안전보건관리책임자를 보좌하고 지도·조언
관리감독자	유해·위험요인을 파악하고 그 결과에 따라 개선조치를 시행
근로자	유해·위험요인 파악, 감소대책의 수립에 해당 작업의 근로자 참여

● 위험성평가 절차



① 사전준비

- 위험성평가 실시계획서 작성, 평가대상 선정, 평가에 필요한 각종 자료 수집

② 유해·위험요인 파악

- 사업장 순회점검 및 안전보건 체크리스트 등을 활용하여 사업장 내 유해·위험요인 파악

③ 위험성 추정

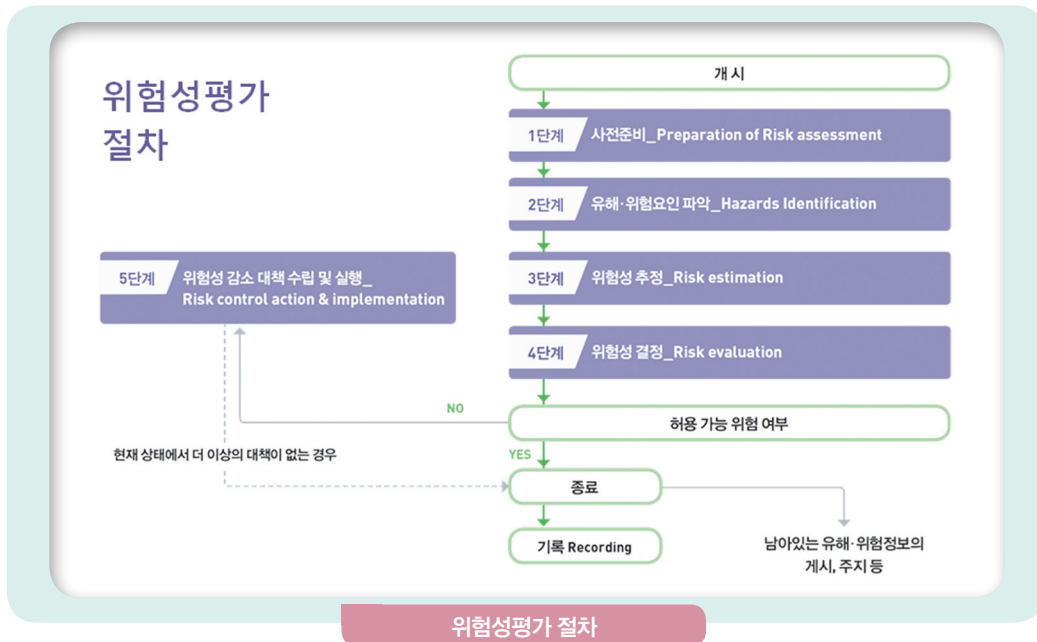
- 유해·위험요인이 부상 또는 질병으로 이어질 수 있는 가능성 및 중대성의 크기를 추정하고 위험성 크기 산출

④ 위험성 결정

- 유해·위험요인별 위험성추정 결과와 사업장 설정 허용가능한 위험성 기준을 비교하여 추정된 위험성의 크기가 허용가능한지 여부 판단

⑤ 위험성 감소대책 수립 및 실행

- 허용 불가능한 위험성을 합리적으로 실천 가능한 범위에서 가능한 한 낮은 수준으로 감소시키기 위한 대책을 수립하고 실행



● 위험성평가 관련 정보

- 위험성평가지원시스템 KRAS(<http://kras.kosha.or.kr/>) 참고
 - 위험성평가 실시규정 및 실시
 - 위험성평가 관련 교육 및 인정심사 신청
 - 화학물질 위험성평가
 - 관련서식 자료
 - 컨설팅 기관 안내



9. 근로자 건강진단



사업주는 근로자의 건강을 보호·유지하기 위하여 근로자가 건강진단기관에서 정기적으로 건강진단을 받도록 하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제43조]

● 건강진단의 종류 및 실시대상

종류	일반 건강진단	특수 건강진단	배치전 건강진단	수시 건강진단	임시 건강진단*
대상	전체 근로자	특수건강진단 대상업무 종사 근로자		건강장애 의심증상 또는 의학적소견 근로자	지방고용노동관서 명령 근로자

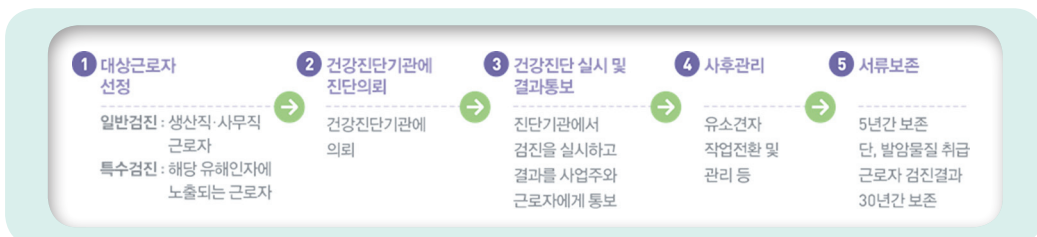
※ 임시 건강진단

동일 근무자와 유사 질병증상이 발생한 경우, 직업병 유소견자가 다수 발생하거나 발생할 우려가 있는 경우, 지방고용노동관서의 장이 필요하다고 판단하는 경우

※ 건강진단의 실시기관

고용노동부장관이 지정하는 기관 또는「국민건강보험법」에 따른 건강진단을 실시하는 기관

● 건강진단 절차



● 건강진단 절차

● 일반건강진단

- 상시 사용하는 근로자의 건강관리를 위해 사업주가 주기적으로 실시하는 건강진단으로 사무직 근로자 2년에 1회, 그 밖의 근로자 1년에 1회 실시하여야 한다.

※ 사무직 근로자 : 공장 또는 공사현장과 같은 구역에 있지 아니한 사무실에서 서무·인사·경리·판매·설계 등 사무업무에 종사하는 근로자로 판매업무 등에 직접 종사하는 근로자는 제외한다.

● 수시건강진단

- 특수건강진단 대상업무로 인하여 천식, 피부염 등 건강장해를 보이거나 의학적 소견이 있는 근로자에 대하여 실시

● 임시건강진단

- 특수건강진단대상 유해인자 등의 중독여부 및 원인을 확인하기 위해 지방고용노동관서장의 명령에 의해 실시

● 배치 전 건강진단

- 특수 건강진단 대상업무에 종사할 근로자에 대하여 배치 예정업무에 대한 적합성 평가를 위해 실시

● 특수건강진단

- 유해물질, 분진 등 유해인자 노출 공정에 종사하는 근로자*를 대상으로 실시

* 특수건강진단 대상 유해인자에 노출되는 업무 종사 근로자 및 직업병유소견 판정의 원인이 되는 유해인자에 대한 건강진단이 필요하다는 의사의 소견이 있는 근로자

▶ 특수건강진단 대상 유해인자

①벤젠, 톨루엔, 노말헥산 등 유기화합물 108종
③무수초산, 질산 등 산 및 알칼리류 8종
⑤허가대상 유해물질 13종
⑦소음 등 물리적 인자 8종

②구리, 납, 수은 등 금속류 19종
④불소, 브롬 등 가스상태 물질류 14종
⑥곡물분진, 광물성분진 등 6종
⑧야간작업2종

※ 산업안전보건법 시행규칙 제98조 별표12의2 참조

▶ 특수건강진단 시기 및 주기

구분	대상유해인자	배치 후 특수건강진단 주기	주기
1	N, N-디메틸아세트아미드, N,N-디메틸포름아미드	1월 이내	6월
2	벤젠	2월 이내	
3	1, 1, 2, 2-테트라클로로에탄, 사염화탄소, 아크릴로니트릴, 염화비닐	3월 이내	
4	석면, 먼분진	12월 이내	12월
5	광물성분진, 나무분진, 소음 및 충격소음	12월 이내	24월
6	제1호 내지 제5호의 대상유해인자를 제외한 산업법 시행규칙 별표 12의2 모든 유해인자	6월 이내	12월

10. 근골격계질환 예방



사업주는 근로자의 단순 반복작업 또는 인체에 과도한 부담을 주는 작업에 의한 건강장해를 예방하기 위하여 필요한 조치를 하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제24조]

● 근골격계질환의 정의

- 반복적인 동작, 부적절한 작업자세, 무리한 힘의 사용, 진동 및 온도 등 다양한 요인에 의하여 발생하는 건강장해로써 목, 어깨, 허리, 팔·다리의 신경·근육 및 그 주변 신체조직 등에 나타나는 질환

● 근골격계질환작업의 종류



하루 4시간 이상 집중적으로 자료 입력 등을 위하여 키보드 또는 마우스를 조작하는 작업



하루 2시간 이상 목, 어깨, 팔꿈치, 손목 또는 손을 사용하여 같은 동작을 반복하는 작업



하루 총 2시간 이상 머리 위에 손이 있거나, 팔꿈치가 어깨위에 있거나, 팔꿈치를 몸통으로부터 들거나, 팔꿈치를 몸통 뒤쪽에 위치하도록 하는 상태의 작업



지지되지 않은 상태이거나 임의로 자세를 바꿀 수 없는 조건에서 하루 총 2시간 이상 목이나 허리를 구부리거나 트는 상태에서 이루어지는 작업



하루 총 2시간 이상 지지되지 않은 상태에서 4.5kg 이상의 물건을 한 손으로 들거나 동일한 힘으로 쥐는 작업



하루 총 2시간 이상 지지되지 않은 상태에서 1kg 이상의 물건을 한 손의 손가락으로 집어 옮기거나, 2kg 이상에 상응하는 힘을 가하여 한 손의 손가락으로 물건을 쥐는 작업



하루 총 2시간 이상 찌그리고 앉거나 무릎을 굽힌 자세에서 이루어지는 작업



하루 10회 이상 25kg 이상의 물체를 드는 작업



하루 25회 이상 10kg 이상의 물체를 무릎 아래에서 들거나, 어깨 위에서 들거나, 팔을 뻗은 상태에서 드는 작업



하루 총 2시간 이상, 분당 2회 이상 4.5kg 이상의 물체를 드는 작업



하루 총 2시간 이상 시간당 10회 이상 손 또는 무릎을 사용하여 반복적으로 충격을 가하는 작업



● 근골격계질환 예방을 위한 조치

● 근골격계질환 유해요인 조사 실시

- 근로자가 근골격계부담작업을 하는 경우 3년마다 유해요인조사를 실시 단, 신설 사업장의 경우 신설일로부터 1년 이내에 최초 조사 실시

※ KOSHA GUIDE(H-9-2012) 근골격계부담작업 유해요인조사 지침 참고

- 유해요인 조사 항목

- ① 설비, 작업공정, 작업량, 작업속도 등 작업장 상황
- ② 작업시간, 작업자세, 작업방법 등 작업조건
- ③ 작업과 관련된 근골격계질환 징후와 근로자 증상 유무 등

- 유해요인 조사결과 근골격계질환이 발생할 우려가 있는 경우, 인간공학적으로 설계된 보조·편의설비를 설치하는 등 작업환경 개선에 필요한 조치 이행

※ KOSHA GUIDE(H-65-2012) 사업장 근골격계질환 예방관리 프로그램 참고

● 근골격계질환 예방 교육 실시

- 사업주는 사업장 내 작업공정 중 근골격계부담작업에 해당하는 작업을 찾고 그에 따른 유해요인과 대책, 올바른 작업자세 및 근골격계질환의 증상과 징후, 발생 시 대처요령 등에 관하여 교육을 실시하여야 함.

● 중량물 취급장소 및 취급자 관리

- 근로자가 중량물(5kg 이상)을 들어올리는 작업을 하는 작업장소에는 물품의 중량과 무게 중심에 대하여 작업장 주변에 안내표시를 하여야 하며, 취급하는 근로자를 대상으로 올바른 중량물 취급방법에 대하여 교육을 실시
- 가급적 중량물 운반 시 이동대차 등의 도구를 사용하도록 하며, 취급 곤란한 물품은 손잡이를 붙이거나 갈고리 등의 적절한 보조도구를 활용



11. 감정노동 관리



사업주는 근로자가 장시간 근로, 야간작업을 포함한 교대작업 등 신체적 피로와 정신적 스트레스 등이 높은 작업을 하는 경우에 직무스트레스로 인한 건강장애 예방조치를 하여야 한다.

[참고 : 산업안전보건법 제24조]

● 감정노동 정의

- 감정노동은 적절한 감정을 표현하는 것이 일터에서 업무 성과와 연관되는 사람에게서 발생한다. 즉, 근무 중 실제 자신의 감정이 아닌 조직이 원하는 감정을 나타내는 것이 감정노동이며, 고객에게 음식 및 서비스를 제공하는 특성 상 고객을 대면하는 음식업 종사자의 대다수가 감정노동자라 할 수 있다.



● 감정노동과 건강문제

- 감정노동 종사자는 근무시간 동안 계속 긴장된 상태를 유지하게 되고, 높은 스트레스 반응을 보인다. 이러한 직무스트레스는 각종 소화기질환, 작업관련성 뇌심혈관계질환, 근골격계 질환 등의 건강문제 뿐만 아니라 우울증, 자살충동, 외상 후 스트레스장애 등의 정신건강 문제를 유발하기도 한다.



● 감정노동 관리방안

- 사업주는 감정노동 실태 및 관련 요인을 파악*하고 이에 대한 정책 및 ‘근로자 자기보호 매뉴얼’을 개발·보급하며, 근로자들에게 이에 대한 내용을 교육하여야 한다.
- ① 감정노동 실태조사 : 최근 몇 년간 사업장 내에서 발생한 사건 보고서, 고객 컴플레인 기록 등을 부서, 작업별, 발생시간 등으로 구분하여 조사
- ② 설문조사 : 근로자 설문을 통해 감정노동 실태 관련 위험요인 파악
- ③ 현장점검 : 주기적으로 사업장을 순회하며 감정노동을 가중 시킬 수 있는 위험요소, 조건, 상황 등을 파악하고 근로자 면담을 통해 개선점 모색



- 적정 서비스 기준 및 고객 응대매뉴얼 등 개발·보급 및 교육
 - 고객에게 무조건 친절히 응대하는 것이 아니라, 적정 서비스기준을 제시하고 악성고객 관리규정 및 대응매뉴얼을 만들어 근로자에게 교육 실시
- 근로자들의 고충을 전달할 수 있는 의사소통 채널 마련
- 고객과의 갈등이나 분쟁 발생 시 근로자에게 불이익을 주지 않는 합리적이고 민주적인 직장문화를 조성 할 수 있도록 독려
- 근로자가 적정 수의 고객을 응대하도록 적정 인원의 근로자를 배치하고 감정노동 수행 후 휴식 시간 및 공간 등 제공
- ‘건강증진 프로그램’ 실천을 통해 근로자의 심리적 안정 독려

chapter

04

음식업 대표 프랜차이즈별 주요 공정에 따른 위험요인 및 예방대책

- 음식업 공통
- 피자
- 치킨
- 햄버거
- 빵 류
- 한식
- 커피

04. 음식업 대표 프랜차이즈별 주요 공정에 따른 위험요인 및 예방대책

50

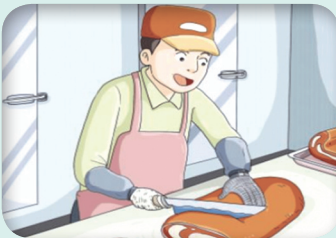
1. 음식업 공통

● 작업장 바닥 및 통로

- 음식업 조리실 바닥의 물기·기름기, 이물질(음식물) 등의 이유로 작업자가 미끄러지거나 넘어질 위험이 매우 높다. 또한 바닥에 방치되어 있는 호스·전선, 바닥 돌출부, 협소한 공간에 보관 중인 식자재 등에 걸려 넘어지는 재해가 많이 발생하며, 특히 중량물 또는 뜨거운 음식의 운반 중 이러한 요인은 2차 재해를 유발하므로 위험성이 더욱 크다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 작업장 통로 바닥에 방치 된 식자재 또는 세척용 호스
 - 작업 중 발생한 음식물 찌꺼기, 물기 또는 기름기
 - 트랜치 덮개 탈락
 - 통로에 설치 된 시설물, 바닥 돌출부 등
- 재해예방대책
 - 조리실 바닥 및 트랜치덮개는 미끄러지지 않는 재질로 설치하고, 바닥재질 교체가 불가능한 경우 미끄럼방지 테이프를 부착하는 등의 조치를 실시
 - 바닥 기름기, 물기, 음식물 찌꺼기 등은 즉시 제거
 - 물 세척을 위한 호스는 벽붙임식 호스릴을 사용하는 등 감은 상태에서 보관
 - 청소 등을 위하여 트랜치덮개를 제거한 경우, 다른 작업자가 인지할 수 있도록 표지판 등을 설치하고 작업이 끝나는 즉시 덮개를 재설치
 - 작업공간 및 조리실 내 출입구의 턱, 돌출부 등을 제거하고, 문턱 등의 설치가 불가피한 경우 완만하게 경사가 지도록 보조시설을 설치
 - 작업장 바닥에 경사를 두거나 배수구를 설치하여 바닥에 물이 고이지 않도록 조치
 - 작업장 내 적절한 조도 확보를 위한 조명을 설치하고, 작업장 정리정돈을 생활화

● 주방용 조리도구 : 칼

- 음식조리를 위해 식자재를 다듬는데 가장 많이 사용하는 도구인 칼은 베임사고의 주된 원인이며, 칼의 소독을 위해 사용하는 자외선살균기는 지나친 자외선 노출로 결막염 등의 피부질환, 피부암 등의 건강장해를 일으키기도 한다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 칼을 사용한 조리작업 중 손이나 손가락 등을 베임
 - 뾰족한 칼날 끝부분에 찔림 - 작업대에서 떨어지는 칼에 발등 또는 하체 찔림·베임
 - 자외선 살균기 모서리부 부딪힘 - 자외선에 의한 피부질환 등 건강장해
- 재해예방대책
 - 작업에 적합한 칼(식칼, 창칼 등 재료 별 적합한 크기의 칼) 사용
 - 냉동 식자재 작업 시 충분히 해동시킨 후 작업 실시
 - 이동 시 사용자 입장에서 칼의 끝부분이 아래를 향하도록 하고 한 번에 하나씩 운반
 - 칼은 사용 후 칼집 등에 보관하고 작업대 정리정돈을 수시로 실시
 - 칼 사용 시 베임방지용 장갑, 철망장갑 등 보호장구 착용 - 슬리퍼 착용 금지
 - 절단, 다듬기 등을 할 때 자신의 몸 바깥쪽으로 절단, 칼을 다른 용도(캔이나 병 따개 등)로 사용 금지, 칼을 손에 쥐고 다른 행동 금지 등 안전한 칼 사용 매뉴얼 절차 준수
 - 자외선 살균기 모서리에 부드러운 재질의 덮개 설치
 - 자외선 살균기는 문이 열리면 자동으로 꺼지도록 연동장치(인터록)가 설치 된 것 사용
 - 자외선 살균기 작동 중 램프 불빛에 노출되지 않을 것



안전한 칼 사용



베임방지장갑



철망 장갑

● 음식조리기구 안전작업

- 음식조리에 사용되는 대표적인 조리기구에는 가스스테이블, 오븐기, 튀김기, 국솥 등이 있으며 이 때 발생하는 고열의 수증기 및 연기 등의 배출을 위한 배기후드 등이 있다.

1) 가스테이블

- 가스테이블은 음식업에서 사용하는 대표적인 연소기로 사용가스에 따라 LNG용·LPG용으로 구분되며, 호스나 연결부 등에서 가스 누출이 발생하여 화재·폭발이 발생하기도 한다.



- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 가스 누출에 의한 화재·폭발 - 조리 중 불이나 뜨거운 음식·증기 등에 의한 화상·열상
 - 조리용 식기가 화구에 비해 지나치게 큰 경우 기기 과열로 인한 폭발
 - 일산화탄소(CO) 누출에 의한 중독

• 재해예방대책

(작업 전)

- 시공자격자에게 맡겨 통풍이 잘되고 인화성물질이 없는 곳에 설치
- 연소기 등 이음매와 호스에서 가스가 새지 않는지 냄새로 우선 확인하고 비눗물 등으로 수시 점검 (LPG는 바닥부터 LNG는 천정부터 냄새 확인)
- 작업 전 충분히 환기하고 가스테이블 주위에 가연성 물질을 두지 않을 것
- 화구에 음식물찌꺼기가 남아있지 않도록 청결하게 유지
- 가스 경보기 및 CO측정기 등 설치

가스 경보기 설치 요령

- ▶ LNG : 공기보다 가벼우므로 천장으로부터 30cm이내에 경보기 설치
- ▶ LPG : 공기보다 무겁기 때문에 바닥으로부터 30cm이내에 경보기 설치
- ▶ 주위에 온도가 현저히 낮거나 높은 곳, 물기가 직접 닿거나 습도가 높은 곳에는 설치 불가

(작업 중)

- 조리 중 불꽃이 파란색인지 수시로 확인
- 조리 중 화상을 입지 않도록 앞치마, 팔토시, 방열장갑 등 개인보호구 착용
- 화구에 비해 지나치게 넓은 조리기구 사용 금지
- 가스 누설 발견 시 먼저 연소기 콕과 중간밸브를 잠궈 가스 공급을 차단하고, 창문을 열어 환기(선풍기 또는 배기팬 사용금지)

[작업 후]

- 사용 후 연소기에 부착된 콕과 중간 밸브 잠금
- 사용한 가스용기는 밸브를 잠그고 화기가 없는 곳에 보관

2) 튀김기

- 기름을 이용하여 튀김조리를 하는 기계로, 고온의 기름에 의한 화상·열상 재해 및 식용유 화재 사고 등이 발생한다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 고온의 기름이 튀어 화상
 - 사용하는 전기 및 가스에 의한 화재 또는 식용유 등 유류화재
 - 바닥에 떨어진 기름 및 유증기에 의한 미끄러짐
- 재해예방대책
 - 작업장 주변 정리정돈 및 바닥 기름기를 수시 제거·청소
 - 미끄럼방지화, 방열장갑, 앞치마, 팔토시 등의 개인보호구 지급
 - 요리재료의 물기를 충분히 제거한 후 기름에 투입
 - 튀김작업 시 환기장치를 상시 가동하며, 배기후드 내부에 기름 찌꺼기가 남지 않도록 주기적으로 청소 실시
 - 튀김기 주변 유류화재용 소화기(K급 소화기 등) 비치 - 튀김 작업 중 자리이탈 금지

**3) 부침기**

- 두꺼운 철판을 사용하여 재료를 볶거나 굽는 열 조리 기구로, 기름에 의한 화상재해, 가스 누설로 인한 화재 등이 발생한다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 고온의 기름 및 기기주변 접촉에 의한 화상
 - 사용하는 전기 및 가스에 의한 화재·폭발
 - 바닥에 떨어진 기름 등에 의한 미끄러짐
- 재해예방대책
 - 가스누출 자동차단기 및 누설경보기 등 작동상태 수시 확인
 - 배관 및 호스 가스누설여부 정기적으로 점검
 - 작업 시 긴팔 옷을 입거나 앞치마, 팔토시, 보호장갑 등 개인보호구 착용
 - 기름이 튀 위험이 있는 경우 보안경 착용
 - 작업 시 상판에 물이 튀지 않도록 주의
 - 기기 주변 바닥 기름기 즉시 제거 및 수시로 청소



4) 오븐기

- 기구 속에 음식을 넣고 사방에서 보내는 열로 음식을 익히는 조리기구로 다양한 종류의 요리를 만드는 데 사용되며, 종류도 매우 다양하다. 뜨거운 증기나 기기 접촉에 의한 화상·열상이 주로 발생한다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 고온의 스팀 또는 고온의 본체·트레이 의한 화상·열상
 - 오븐의 개방된 문에 부딪힘 - 밀폐 용기를 오븐에 넣어 사용 중 내용물이 팽창하여 폭발
 - 오븐 주위 바닥에서 미끄러짐·넘어짐
- 재해예방대책
 - 국솥, 튀김기 같은 조리기구 옆에는 오븐기 설치 금지
 - 문 안쪽 판넬에 굽힌 자국이나 깨진 곳 또는 갈라진 틈이 있는지 확인
 - 가스 누출여부 수시 확인 및 오븐 내부 미연소가스 존배 확인
 - 오븐 개방 시 문을 조금만 열고 몇 초간 기다린 후 천천히 개방
 - 사용 후 가스 중간 밸브를 잠그거나 전원플러그 제거
 - 오븐 주변 바닥 밀가루, 기름기 등을 수시로 제거하고 바닥 청소 실시



5) 배기후드

- 조리실, 밀폐공간의 열기·냄새를 제거하는 환기장치로 후드, 덕트 및 배기팬으로 구성된다. 가열원과 거리, 배출구 위치 등 작업장 여건에 맞는 형태의 후드, 덕트를 사용하여야 하며, 후드 내 유증기 찌꺼기 등에 의한 화재가 발생하지 않도록 주기적으로 청소를 해주어야 한다.
- 주요 유해·위험요인에 따른 재해
 - 배기후드 청소 시 부적절한 발판 사용으로 인한 떨어짐
 - 후드 내 기름기 등 이물질 제거하던 중 날카로운 돌출부에 베임
 - 작동 중인 배기팬의 회전체에 말림·끼임
 - 기름기, 발생증기 등이 누적되어 화재가 발생하거나 작업자 재흡입에 의한 건강장해 발생
- 재해예방대책
 - 배기후드 및 덕트 속 이물질을 완전히 제거할 수 있도록 청소 실시
 - 전문업체에 맡기지 않고 자체적으로 청소를 실시할 경우 전용 청소용구 및 작업발판을 사용하도록 하고, 떨어질 위험이 있는 작업 시 공동작업 실시
 - 배기후드 설비의 환기능력이 충분한지 주기적으로 점검

- 배기후드 작동 시 이상소음이나 진동, 배기팬 작동상태 등의 이상여부를 확인하고 작동이 원활하지 않은 경우 즉시 가열기구 등 조리기구 정지 후 작업장 환기 실시
- 배기팬 회전체에 방호덮개 설치
- 점검 및 수리 시 모든 회전체가 정지되었는지 확인 후 접근

● 응급조치

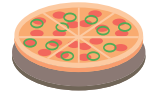
55

- 재해 발생 시 신속한 응급조치는 재해 강도를 최소화하기 위해 매우 중요하므로, 근로자 정기 안전보건교육 시 이를 주지할 수 있도록 교육하여야 한다.
- 화상 등 이상온도 접촉
 - 일반적인 화상
 - : 가능한 빨리 피부에서 열을 없애도록 깨끗한 냉수 또는 깨끗한 냉수로 적신 타올을 대고 15분 이상 식힌다.
 - 상처부위 보호
 - : 감염방지를 위하여 멸균가제 또는 깨끗한 포를 상처부위에 대고 그 위에 붕대 등으로 감는다.
 - : 의사의 치료를 받을 수 없는 경우 무색의 소독약으로 상처를 소독한다.
- 베임·절단
 - 절단부위 처치
 - : 환자를 안정시키고 절단부 확인 후 절단 부위를 직접 압박하고 올려준다.
 - : 불완전 절단 시 절단부위와 연결부위를 같이 드레싱하여 올려준다.
 - : 출혈 정도를 확인하고 지혈점을 찾아 압박하며, 계속 출혈이 지속되면 절단 부위 5cm 이내에서 고무줄 등을 묶어 압박하고 압박을 시작한 시각을 기록한다.
 - 손가락 절단 시 환자 이송
 - : 전화로 구조요청 할 때 반드시 절단 환자임을 밝힌다.
 - : 절단 부위는 묻은 흙을 털어내는 정도로 생리식염수 또는 흐르는 물로 가볍게 씻는다.
 - : 멸균 거즈나 소독드레싱에 생리식염수를 적셔 절단된 손가락을 감싸준다.
 - : 비닐봉지에 넣어 밀봉 후 얼음상자에 넣고 이송 중 절단부위가 얼지 않도록 한다. 이때 얼음이 직접 절단 피검물에 닿지 않도록 유의한다.

● 조리실 안전보건점검 체크리스트(예시)

구분	점검내용	바른 예	점검일: .
넘어짐	작업자는 미끄럼방지장화를 착용하고 있는가? (신발 밑창의 마모된 면이 심할때리 동전 두 개 면적보다 넓은 경우 교체하는것이 바람직함)		□양호 □미흡 ()
	미끄러운 바닥에 대하여 미끄러짐 주의 표지를 설치하였는가?		□양호 □미흡 ()
	트랜치 부위에 배식카 바퀴나 작업자의 발이 걸려 넘어질 위험은 없는가?		□양호 □미흡 ()
	바닥물기, 기름기, 이물질, 호스 등의 장애물로 인해 미끄러지거나 넘어질 위험은 없는가?		□양호 □미흡 ()
이상온도 접촉	뜨거운 물이나 기름에 의한 화상 대비 개인보호구(얇치마 등)를 착용하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	고무장갑 착용 전, 구멍 등 손상여부를 확인하였는가?		□양호 □미흡 ()
절단 베임 찔림	날카로운 조리 기구를 사용 시 베임 방지용 안전장갑을 착용하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	설거지, 식기정리 작업 전 칼, 가위, 캔 뚜껑 등 날카로운 물품이 있는지 확인하는가?		□양호 □미흡 ()
감전	피복이 손상된 전선이 없으며, 전선 주위 바닥에 물기는 없는가?		□양호 □미흡 ()
	콘센트는 덮개 및 접지극이 있는 것을 사용하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
화재 폭발	소화기가 비치되어 있으며 지시압력계(녹색범위) 등에 대하여 주기적으로 확인하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	튀김작업이 많은 경우 전용소화기(K급 소화기)를 비치하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	가스배관 및 밸브, 호스 이음부분 등은 주기적으로 점검하는가?		□양호 □미흡 ()
근골격계 질환	작업 전·후 스트레칭을 실시하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	5kg 이상 무거운 물건에는 중량의 표시가 되어 있는가?		□양호 □미흡 ()
유해물질 접촉	사용하는 주방세제, 락스 등에 대한 물질안전보건자료(MSDS) 비치 및 교육을 실시하였는가?		□양호 □미흡 ()
	조리실 내 세척제, 소독제(락스) 등 유해물질 취급 시 보호장갑 및 보안경을 착용하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
떨어짐	후드청소, 선반에서 물건빠내기, 떨어질 위험이 있는 높은 곳에서 작업 시, 안전조치가 이루어진 이동식사다리 또는 작업발판을 사용하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
	정기 안전·보건 교육을 실시하였는가?		□양호 □미흡 ()
	근로자 건강진단을 실시하였는가?		□양호 □미흡 ()
관리	조리실 내 위험요인을 서로 알려주고 있는가?(위험말하기운동 실천)		□양호 □미흡 ()
	해당 작업장소에 적합한 안전보건표지를 부착하였는가?		□양호 □미흡 ()
	위험성평가 및 근골격계질환 유해요인조사를 실시하였는가?		□양호 □미흡 ()
건강장해	고온다습에 의한 열탈진 등의 건강장해 예방을 위하여 냉방시설 설치 및 작업중간에 충분한 휴식시간을 부여하고 있는가?		□양호 □미흡 ()
산재발생	산업재해조사표를 작성하여 관할 지방고용노동관서장에게 제출하였는가?		□양호 □미흡 ()
	산업 재해발생 일시 및 장소, 원인 및 과정, 재해재발방지계획 등 발생기록을 보존하였는가?		□양호 □미흡 ()

2. 피자



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

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(피자오븐기, 이륜차 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해 발생 시 대처요령 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 이륜차사고 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 용어의 정의



- 도우(Dough) : 피자의 기본이 되는 밀가루 반죽덩어리로, 도우를 원판으로 펴는 과정에서 그 두께에 따라 팬피자, 씬피자 등으로 구분
- 정형 : 완성된 도우를 밀대로 반죽 두께가 균일하면서 동시에 가장자리가 두껍게 원형으로 펴는 과정
- 토핑(Topping) : 피자종류에 따라 피자반죽 위에 올라가는 다양한 재료
- 팬닝(Panning) : 성형반죽을 빵틀에 올려놓는 과정으로 반죽이 들러붙지 않도록 식용유를 바른 피자 팬에 반죽을 놓고 가장자리가 조금 올라오게 한 후 반죽 바닥에 포크로 구멍을 내는 과정

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 밀가루, 반죽, 채소 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 조리실로 운반	- 이동대차	
식재료 검수 및 보관	- 입고된 재료의 신선도, 청결상태 등을 육안으로 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉창고·전용창고로 운반 및 보관	- 이동대차 - 칼	
식재료 전처리	- 조리 전 재료를 해동, 다듬기 및 썰기 등 사용용도에 적합하도록 절단하거나 물리적인 가공을 하는 공정	- 칼, 가위 등 - 채소절단기 - 분쇄기·믹서기	
조리 및 담기	- 밀가루 반죽, 도우 정형·팬닝, 토핑올리기, 굽기 등 피자를 조리하는 과정	- 오븐기 - 피자삽, 피자반 달칼	
배식·배달	- 조리 된 피자를 고객의 식탁까지 운반하거나 조리 된 피자를 포장하여 배달원이 이륜차로 주문 장소까지 배달	- 이륜차	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수	- 세제 - 세척기, 소독기 - 살수기, 청소기	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
 - 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표시, 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄러짐방지안전화 또는 미끄럼방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 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	▶ 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 적재 및 보관	▶ 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 발판에서 작업자 떨어짐 ▶ 선반에서부터 중량물 낙하 ▶ 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 ▶ 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환	▶ 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 ▶ 바닥 물기 및 기름기 제거 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

2) 식재료 전처리

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 칼 사용법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
- 표 지 : 절단·베임·찔림주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
- 보호구 : 베임방지장갑, 채소누름봉

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	▶ 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 작업자세(예시-쪼그려앉기 등)에 의한 근골격계질환	▶ 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 일상화 ▶ 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
기계·기구를 사용한 전처리	▶ 채소절단기 등에 손 절단·베임 ▶ 밀가루 반죽기에 옷소매 등이 말려 끼임 ▶ 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임 ▶ 젖은 손으로 반죽기 등 작동 중 감전 ▶ 가공기계 누전	▶ 채소절단기 칼날, 반죽기 회전부 등에 신체 접촉 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

3) 조리 및 담기

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 오븐기 및 칼 사용법, 스트레칭 방법
 - 표 지 : 화상·열상 주의, 절단·베임·찔림주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 피로예방매트, 방열장갑

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	▶ 칼 작업 시 불안정한행동 금지 ▶ 작업자가 잘 보이는 곳에 베임 경고표지 부착 ▶ 칼 사용 후 칼집에 넣어 보관하고 수시로 작업대 정리정돈 실시 ▶ 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급
굽기	▶ 오븐기·화덕 등의 열기에 화상·열상 ▶ 피자삽에 화상·열상	▶ 고열·방열장갑, 토시 등 지급·착용 ▶ 오븐기 및 화덕에서 피자를 넣거나 뺄 때의 올바른 작업자세 교육 ▶ 작업자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의 표지 부착 ▶ 굽기 작업 종료 시 전원차단 및 화덕 불씨 제거 확인 철저
담기	▶ 피자용 반달칼 사용 중 베임 ▶ 반복작업에 의한 근골격계질환	▶ 반달칼 사용에 관한 절차 준수 ▶ 뜨거운 피자에 화상·열상 주의 ▶ 수시로 스트레칭 실시

4) 배식·배달

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 이륜차 운행법, 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
- 표 지 : 넘어짐 주의
- 보호구 : 승차용 안전모, 무릎·팔꿈치 보호대

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
출서빙	▶ 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	▶ 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	▶ 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

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

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 피부 질환 ▶ 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐	▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 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 작업자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 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

3. 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.

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(튀김기, 이륜차 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해발생 시 대처요령, 유류화재 예방법 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 이륜차사고, 식용유화재 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 닭고기, 채소, 소스 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 조리실로 운반	- 이동대차	
식재료 검수 및 보관	- 재료의 신선도, 청결상태 등을 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고로 운반 및 보관	- 이동대차 - 칼	
식재료 전처리	- 조리 전 재료를 해동, 다듬기 및 썰기 등 가공을 하는 공정	- 칼, 가위 등 - 채소절단기 - 분쇄기·믹서기	

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
조리 및 담기	- 닭고기 베테링, 파우딩, 튀기기 등 치킨을 조리하는 과정	- 튀김기 - 오븐기	
배식·배달	- 조리 된 치킨을 고객의 식탁까지 운반 또는 배달원이 이륜차로 주문 장소까지 배달	- 이륜차	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수 - 폐유처리	- 세제 - 세척기, 소독기, 청소기 -폐유 담은 통	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

● 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
- 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표시, 스트레칭방법 게시
- 보호구 : 미끄러짐 방지안전화 또는 미끄럼 방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의 인력운반에 따른 근골격계 질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 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	▶ 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 작업자 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 ▶ 적정높이 및 적정무게로 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭 ▶ 식자재 공동 운반

2) 식재료 전처리

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 칼 사용법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
 - 표 지 : 절단·베임·찔림주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 베임방지장갑, 채소누름봉

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
조리용 칼을 사용한 식재료 전처리	▶ 반복작업에 따른 근골격계질환 ▶ 칼 등에 절단·베임·찔림 ▶ 작업대에서 칼이 낙하여 베임·찔림 ▶ 도마가 낙하여 발등 상해	▶ 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 낙하여 발등 상해 ▶ 부적절한 작업자세(예시-쪼그려 앉기 등)에 의한 근골격계질환	▶ 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	▶ 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

3) 조리 및 담기

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 튀김기 및 칼 사용법, 스트레칭 방법, 유류화재 대응법
 - 표 지 : 화상·열상 주의, 절단·베임·찔림주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄럼방지화, 피로예방매트, 방열장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
베터링·파우딩	▶ 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 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	▶ 튀김기, 뜨거운 소스 사용 시 고열·방열장갑 지급·착용 ▶ 튀김기 가동 중 자리가탈 금지 ▶ 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후에도 전체 높이의 80%미만으로 유지 ▶ 작업자가 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	▶ 뜨거운 치킨에 화상·열상 주의 ▶ 수시로 스트레칭 실시

4) 배식·배달

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 이륜차 운행법, 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
 - 표 지 : 넘어짐 주의
 - 보호구 : 승차용 안전모, 무릎·팔꿈치 보호대

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	▶ 음식물 이동 경로에 장애물 제거 ▶ 바닥 미물질 및 물기 수시 제거 ▶ 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 ▶ 서빙용 이동식 대차 활용 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용 ▶ 덤웨이터 안전수칙 준수 - 덤웨이터 연동장치(인터록) 설치

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
배달 (이륜차)	▶ 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 ▶ 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐 ▶ 계단 및 통로에서 넘어짐 ▶ 중량물 취급에 의한 근골격계질환	▶ 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

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	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 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐	▶ 폐유는 충분히 식힌 후 운반 ▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 부착 ▶ 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 ▶ 호스릴 사용 ▶ 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 작업자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 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

4. 햄버거



68

부침기를 사용한 패티 등 굽기 작업과 튀김기를 이용하여 감자 튀김작업 등이 주를 이루는 치킨전문점에서는 식용유 등의 기름사용으로 조리실 내부 바닥이 미끄러워 넘어지기 쉬우며 화상, 유류화재 등의 산업재해가 발생한다.

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(부침기, 튀김기 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해발생 시 대처요령, 유류화재 예방법 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 화상사고, 식용유화재 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 육류, 채소, 소스 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 조리실로 운반	- 이동대차	
식재료 검수 및 보관	- 입고된 재료의 신선도, 청결상태 등을 육안으로 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고로 운반 및 보관	- 이동대차 - 칼(사무용)	

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 전처리	- 조리 전 재료를 육류 해동, 채소 다듬기 및 썰기 등 사용 용도에 적합하도록 절단하거나 물리적인 가공을 하는 공정	- 칼, 가위 등 - 채소절단기 - 분쇄기·믹서기	
조리 및 담기	- 패티 굽기, 감자 튀기기 등 햄버거 및 기타 음식을 조리 하는 과정	- 튀김기 - 부침기 - 탄산가스통	
배식·배달	- 조리 된 햄버거를 고객의 식탁까지 운반하거나 조리 된 피자를 포장하여 배달원이 이륜차로 주문 장소 까지 배달	- 이륜차	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수 - 폐유처리	- 세제 - 세척기, 소독기 - 청소기	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

● 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
- 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표시, 스트레칭방법 게시
- 보호구 : 미끄러짐방지안전화 또는 미끄럼방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의인력운반에 따른 근골격계질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 ▶ 이동식 대차에 끼임 ▶ 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동 대차 바퀴가 걸려 넘어짐 ▶ 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘	▶ 중량물 취급 시 이동식대차 사용 ▶ 충분한 시야확보를 통해 적정높이의 식자재 운반 - 편하중이 발생하지 않도록 안전하게 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 작업자 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 ▶ 적정높이 및 적정무게로 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

2) 식재료 전처리

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 칼 사용법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
 - 표 지 : 절단·베임·찔림주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 베임방지장갑, 채소누름봉

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	▶ 베임방지용 장갑 지급·착용 ▶ 적절한 높이의 작업대 사용 - 작업대가 높을 경우 발판 지급 ▶ 도마에 안전손잡이를 설치, 경량 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 작업자세(예시-꼬그려 앉기 등)에 의한 근골격계질환 ▶ 통조림류에 손 등을 베임	▶ 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 ▶ 식재료는 작업할 분량만큼 나누어 작업 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭 ▶ 슬라이스 작업 시 안전홀더 사용 ▶ 베임방지용장갑 착용
기계·기구를 사용한 전처리	▶ 채소절단기 등에 손 절단·베임 ▶ 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임 ▶ 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 ▶ 가공기계 누전	▶ 채소절단기 칼날 등에 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

3) 조리 및 담기

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 튀김기 및 부침기 사용법, 스트레칭 방법, 유류화재 대응법
- 표 지 : 화상·열상 주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
- 보호구 : 미끄럼방지화, 피로예방매트, 방열장갑, 앞치마, 팔토시

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
굽기 및 튀김	▶ 반복작업 및 장시간 입식자세 등에 의한 근골격계질환 ▶ 튀김기 열기 및 기름에 화상·열상 ▶ 굽기 작업 중 음식물이 튀어 화상 ▶ 부침기 본체에 접촉하여 화상·열상 ▶ 유류화재 ▶ 튀김기, 부침기 주변 바닥이 미끄러워 넘어짐	▶ 장시간 입식작업 시 피로예방매트 지급 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용 ▶ 고열·방열장갑, 토시 등 지급·착용 ▶ 튀김기 가동 중 자리가탈 금지 ▶ 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후 전체 높이의 80%미만으로 유지 ▶ 작업자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 ▶ 물기 있는 재료는 튀김기에 투하 금지 ▶ 유류화재용소화기(K급소화기) 비치 ▶ 바닥에 기름은 즉시 제거 ▶ 수시로 청소 실시

4) 흡서빙·배식/배달

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 이륜차 운행법, 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
- 표 지 : 넘어짐 주의
- 보호구 : 승차용 안전모, 무릎·팔꿈치 보호대, 미끄럼방지화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
흡서빙	▶ 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 ▶ 음식물 낙하에 의한 상해 ▶ 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환	▶ 바닥 이물질·물기 수시 제거 및 정리정돈 ▶ 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 ▶ 서빙용 이동식 대차 활용 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
판매	▶ 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 ▶ 감정노동에 따른 건강질환	▶ 피로예방매트 사용 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용 ▶ 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 및 고객응대매뉴얼 보급
배달 (이륜차)	▶ 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 ▶ 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐 ▶ 계단 및 통로에서 넘어짐 ▶ 중량을 취급에 의한 근골격계질환	▶ 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

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	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 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐	▶ 폐유는 충분히 식힌 후 운반 ▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 부착 ▶ 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 ▶ 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 작업 자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 미끄럼방지화 착용 ▶ 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 ▶ 조리실 바닥 등에 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. 빵 류



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

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(오븐기, 썰빙기 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해발생 시 대처요령 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 화상사고 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 용어의 정의



- 성형 : 중간발효가 완료된 반죽의 공기를 빼내고 제품의 특성에 맞게 모양을 내는 과정
- 몰드 : 플라스틱, 금속으로 만들어진 찍어내는 용도의 빵틀
- 덧가루 : 반죽을 분할·성형할 때 손가락이나 작업대에 들러붙지 않도록 사용하는 가루로, 밀가루나 전분을 사용
- 비터 : 반죽을 부드럽게 하는 믹서도구의 일종으로 달걀 흰자 등을 사용하여 흰 거품을 내는 데에도 쓰임
- 스퀘프 : 밀가루 등 건조재료를 퍼담는 기구로 손잡이가 달림
- 핫플레이트 : 쿠키, 머핀 등을 만들 때 사용하는 금속성철판으로 오븐에 넣어 사용

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 밀가루, 채소류, 생지 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포 내 운반	- 이동대차 - 중량물	
식재료 검수 및 보관	- 재료의 신선도, 청결상태 등을 육안으로 검사 후 재료의 숙성 또는 보관을 위하여 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열	- 이동대차 - 칼(사무용)	
식재료 전처리	- 과일, 채소 등 다듬기 및 썰기 등 물리적인 가공을 하는 공정 - 제빵을 위한 반죽을 하는 과정	- 칼, 가위 등 - 반죽기 - 장시간입식작업 - 반복작업	
조리	- 성형, 팬닝, 소성 등 빵 종류에 따른 정해진 매뉴얼에 따라 빵을 생산하는 과정	- 오븐기 - 빵틀	
진열 및 판매	- 완성 된 제품을 포장하여 매장 매대에 진열하고 판매	- 반복작업 - 전자렌지, 미니 오븐 - 쇠빙기 - 이동대차	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수	- 세제 - 세척기, 소독기 - 청소기	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭 방법
 - 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표지, 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄러짐방지화, 미끄럼방지장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 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	▶ 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 ▶ 철제 외함 등 날카로운 부분에 부딪힘·베임 방지를 위한 보호대 설치
식재료 적재 및 보관	▶ 선반에 적재하던 중 불안정한 상태의 발판에서 작업자 떨어짐 ▶ 선반에서부터 중량물 낙하 ▶ 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 ▶ 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환	▶ 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 ▶ 작업자가 손을 뻗어 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

2) 식재료 전처리

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 칼 등 도구 사용법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭 방법, 반죽기·채소 잘단기의 올바른 사용법
- 표 지 : 절단·베임·찔림 주의, 끼임 주의, 부딪힘 주의, 스트레칭방법
- 보호구 : 베임방지장갑, 채소누름봉, 피로예방매트

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	▶ 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

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식자재 다듬기	▶ 무거운 식자재가 조리대에서 낙하하여 발등 상해 ▶ 부적절한 작업자세(예시-꼬그려 앉기, 장시간 서서 작업 등)에 의한 근골격계질환	▶ 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 ▶ 올바른 작업자세 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 ▶ 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 ▶ 가공기계 누전	▶ 채소절단기 칼날, 반죽기 회전부 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
성형·발효	▶ 성형판 모서리에 부딪힘 ▶ 부적절한 작업자세(예시-꼬그려 앉기, 장시간 서서 작업 등)에 의한 근골격계질환	▶ 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

3) 조리

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 튀김기·오븐기 사용법, 스트레칭 방법, 유류화재 대응법
 - 표 지 : 화상·열상 주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄럼방지화, 피로예방매트, 방열장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	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	▶ 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 문을 열때 문을 조금만 열고 몇 초간 기다리며 열기를 식힌 후 천천히 개방

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
조리 (튀김)	▶ 튀김기 열기 및 기름에 화상·열상 ▶ 유류화재 ▶ 튀김기 주변 바닥이 미끄러워 넘어짐	▶ 튀김기 작업 시 고열·방열장갑 지급·착용 ▶ 튀김기 가동 중 자리가탈 금지 ▶ 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후에도 전체 높이의 80%미만으로 유지 ▶ 작업자가 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

4) 진열 및 판매

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 덤웨이터 사용법, 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 끼임주의
 - 보호구 : 미끄러짐방지화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
포장 및 진열	▶ 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 ▶ 반복작업에 의한 근골격계질환 ▶ 매대 전선 노출에 따른 감전 ▶ 이동대차에 부딪힘	▶ 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	▶ 피로예방매트 사용 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용 ▶ 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 - 고객응대매뉴얼 보급·교육

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지, 배임주의
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

78

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
설거지 조리기구 청소	▶ 폐유 운반 중 화상 ▶ 깨진 그릇에 배임·찔림 ▶ 세척제에 의한 피부질환 ▶ 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부질환 ▶ 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 ▶ 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 ▶ 부적절한 작업자세에 의한 근골격계질환	▶ 폐유는 충분히 식힌 후 운반 ▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 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 작업자세 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 작업자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 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

6. 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 위험이 높다.

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(취반기, 회전식국솥 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해발생 시 대처요령, 유류화재 예방법 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 후드청소 중 떨어짐 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업 전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 밀가루, 채소류, 생지 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포 내 운반	- 이동대차 - 중량물	
식재료 검수 및 보관	- 재료를 육안으로 검사 후 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열	- 이동대차 - 칼(사무용)	

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 전처리	- 채소 등을 다듬기·썰기 등 물리적인 가공을 하는 공정 - 쌀을 씻는 과정	- 칼, 가위 등 - 세미기 - 장시간 입식작업 - 반복작업	
조리	- 밥짓기 - 국·찌개 끓이기 - 데치기, 볶기, 굽기, 튀기기 등	- 취반기, 오븐기 - 튀김기, 대형국솥 - 가스태이블	
출서방· 배식/ 배달	- 완성 된 음식을 고객에게 운반(매장내 운반 또는 배달) - 배식	- 이동대차 - 이륜차	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수	- 세제 - 세척기, 소독기 - 청소기	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
 - 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표지, 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄러짐방지화, 미끄럼방지장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의인력운반에따른근골격계질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 문, 벽, 철재 외함 등에 베임·부딪힘 ▶ 이동식 대차에 끼임 ▶ 매장바닥의 돌출부, 트랜치 등에 이동 대차 바퀴가 걸려 넘어짐 ▶ 이동식 대차에 과적재하거나 편하중이 생겨 물체가 떨어져 부딪힘	▶ 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 작업자 떨어짐 ▶ 선반에서부터 중량물 낙하 ▶ 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 ▶ 인력운반에 따른 요통 등 근골격계 질환	▶ 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 ▶ 작업자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용하고 부득이한 경우 안전한 전용 작업발판 사용 하여 적재 - 무거운 물건을 선반의 아래쪽 보관 ▶ 식자재 공동 운반 ▶ 근골격계질환 예방을 위한 스트레칭

2) 식재료 전처리

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 칼 등 도구 사용법, 스트레칭법, 세미기·채소절단기 사용법
- 표 지 : 절단·베임·찢림 주의, 끼임 주의, 부딪힘 주의, 스트레칭방법
- 보호구 : 베임방지장갑, 채소누름봉, 피로예방매트

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
조리용 칼을 사용한 전처리	▶ 반복작업에 따른 근골격계질환 ▶ 칼 등에 절단·베임·찢림 ▶ 작업대에서 칼이 낙하하여 베임·찢림 ▶ 도마가 낙하하여 발등 상해	▶ 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 작업자세(예시-꼬그려 앉기 등)에 의한 근골격계질환	▶ 적절한 높이의 작업대 사용 및 작업공간 정리정돈 ▶ 올바른 작업자세 유지 ▶ 식재료는 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	▶ 채소절단기 칼날, 세미기 회전부 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

3) 조리

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 기기 사용법, 스트레칭 방법, 유류화재 대응법
- 표 지 : 화상·열상 주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
- 보호구 : 미끄럼방지화, 방열장갑, 앞치마, 팔토시

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	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	▶ 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	▶ 취반기 사용 시 고열·방열장갑 지급·착용 ▶ 작업자가 잘 보이는 곳에 고온주의 및 화상·열상 주의, 넘어짐주의 표지 부착 ▶ 취반기 가동 중 신체 접근 금지 ▶ 미끄럼방지화 착용 ▶ 쌀, 밥술 등은 취반기 전용 이동식대차를 사용하거나 2인1조 작업으로 운반
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 ▶ 튀김기 내 식용유 액위는 튀김재료 투입 후 전체 높이의 80%미만으로 유지 ▶ 작업자가 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 불완전연소하여 CO가스 발생·중독 ▶ 가스ટે이블 본체 및 증기에 화상·열상 ▶ 뜨거운 국솥 운반 중 화상 ▶ 바닥이 미끄러워 넘어짐 ▶ 중량물 취급에 따른 근골격계질환 ▶ 가스누출 시 점화로 인한 화재·폭발 ▶ 중량물 취급 시 부적절한 작업자세로 인한 요통 등 근골격계질환 발생	▶ 점화전 잔류가스 유무 확인 ▶ 스팀식 화전국솥의 경우 안전밸브의 이상유무 및 봉인상태를 확인 ▶ 내부 솥을 내용물 없이 점화 금지 ▶ 화전조절핸들에 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

회전식국솥

- 회전식국솥은 가스 또는 증기(스팀)를 가열원으로 하여 국을 끓이는 등의 조리작업을 하는 설비로 조리 후 내용물 배출이 용이하도록 솥이 기울어지는 구조



• 주요 유해·위험요인에 따른 재해

- 가스 누출에 의한 화재·폭발
- 뜨거운 증기, 음식물(국, 기름 등), 용기본체 접촉에 의한 화상·열상

• 재해예방대책

- 가스식의 경우 점화 전 잔류가스 유무를 확인
- 스팀식의 경우 스팀 과압 방출용 안전밸브의 설치상태·이상유무를 확인하고 안전밸브 후단 배출구의 방향이 안전한지 확인
- 내부 솥에 내용물 없이 점화 또는 가열 금지 - 회전조절핸들에 정기적으로 윤활유를 투입
- 개인보호구 지급·착용 및 작업장 주변 정리정돈 생활화
- 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때 스팀에 의한 화상을 주의하고, 스팀이 전부 방출된 후 조리 상태 및 기기상태 확인
- 작업 시 핸들 고정장치(안전핀)로 솥을 견고히 고정
- 음식물이 가득 찬 상태에서는 핸들 조작 금지
- 내용물 배출 시 기기 옆에 위치하고 핸들은 서서히 조작
- 식용기름 사용 시 화상을 주의하고, 작업 중 자리이탈 금지

4) 흘서빙·배식/배달

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 올바른 이론차 운행법, 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
- 표 지 : 넘어짐 주의, 끼임주의, 화상주의
- 보호구 : 미끄러짐방지화, 승차용안전모, 방열장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
운반·배식	▶ 매장 내 바닥 장애물 등에 의한 넘어짐 ▶ 뜨거운 음식 운반 중 화상 ▶ 무거운 그릇, 음식물 등의 운반에 의한 근골격계질환	▶ 이동 경로에 장애물 및 물기 수시 제거 ▶ 음식은 한 번에 적절한 양만큼 운반 ▶ 서빙용 이동식 대차 활용 ▶ 미끄러움방지화 지급·착용 ▶ 뜨거운 음식 운반 시 적정량만큼 운반

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
판매	▶ 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 ▶ 감정노동에 따른 건강질환	▶ 피로예방매트 사용 ▶ 미끄럼방지화 지급·착용 ▶ 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안내 및 고객응대 매뉴얼 보급
배달 (이륜차)	▶ 과속, 교통신호위반 등에 의한 교통사고 ▶ 빗길, 빙판길 등에 의한 미끄러짐 ▶ 계단 및 통로에서 넘어짐 ▶ 중량을 취급에 의한 근골격계질환	▶ 이륜차 안전모, 보호대 등 보호구 착용 ▶ 운행 전 이륜차 안전점검 실시 ▶ 면허취득자만 이륜차 운전 ▶ 운전 중 전화사용 등 위험한 행동 금지 ▶ 빗길 등 안전한 운행방법을 익히고 서행운전 및 교통법규 준수 ▶ 야간운전 시 밝은 옷을 착용하고 상의 또는 이륜차에 반사판 등 야간 식별조치 부착 ▶ 미끄럼방지 안전화 지급·착용

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지, 베임주의
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	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 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 ▶ 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 ▶ 부적절한 작업자세에 의한 근골격계질환	▶ 폐유는 충분히 식힌 후 운반 ▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 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 작업자세 유지
조리실 바닥 및 후드청소	▶ 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 ▶ 배수용 트랜치위를 이동 중 미끄러짐 ▶ 배수구에 발이 빠져 넘어짐 ▶ 후드 청소 시 의자 또는 조리대 위에서 떨어짐 ▶ 부적절한 작업자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 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

7. 커피



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

가맹본부는 가맹점주(사업주)에게 음식업에 해당하는 산업안전보건법령 뿐 아니라 다음의 사항을 안내함으로써 가맹점주(사업주)의 자율 안전보건활동을 지원하여야 한다.

- 사용설비(커피머신기 등) 별 유해·위험요인, 안전한 작업방법, 점검요령, 재해발생 시 대처요령, 유류화재 예방법 등에 안전·보건정보 제공
- 작업 전 안전점검을 할 수 있도록 안전점검 체크리스트 제공
- 보호구 지급 및 교체주기에 관한 가이드 제공
- 최근 안전·보건이슈사항 및 동종업종 사고사례(Ex. 화상사고 등) 공유
- 안전보건활동 우수사례 전파 및 우수 점포 포상

가맹점주(사업주)는 가맹본부에서 제공하는 안전보건정보를 숙지 및 시행하고 근로자를 대상으로 안전보건 교육을 실시하는 등 자체적인 안전보건활동에 힘써야 한다.

- 재해예방을 위한 슬로건, 포스터, 안전보건표지 등을 게시
- 작업 전 안전점검 실시 및 보호구 지급·착용관리
- 무리한 작업 또는 시간에 대한 강요 및 재촉 금지

● 용어의 정의

- 그라인딩 : 원두를 알맞은 굵기로 분쇄하는 과정
- 탬핑 : 분쇄된 원두를 추출하기 위해 필터안에 담아 다지는 과정
- 스티밍 : 우유를 데워주는 과정으로 일반적으로 차가운 우유에 뜨거운 스팀을 분사하여 거품을 생성

● 주요 작업공정 개요

주요 공정	작업 내용	기계·기구 및 물질	사 진
식재료 입고	- 원두, 우유, 시럽류 등을 인력이나 이동대차를 이용하여 점포 내 운반	- 이동대차	
식재료 검수 및 보관	- 재료의 상태를 확인 후 원재료 보관을 위하여 냉장고·전용창고·매대로 운반 및 적재·진열	- 이동대차 - 칼(사무용)	
기계점검	- 커피를 추출하기 전 그라인더, 커피머신 등을 점검	- 그라인더 - 믹서기 - 스팀기	
샷 추출	- 포트필터에 분쇄된 원두를 담아 머신에 결합하여 조여준 뒤 샷을 추출해 음료를 만드는 과정	- 샷 추출기	
제조 및 판매	- 추출된 샷에 물, 우유, 시럽 등을 첨가하여 다양한 커피로 제조하는 과정	- 스팀기	
후처리 (설거지, 청소 등)	- 음식그릇, 주방도구, 등 설거지 및 식기류 고온소독 - 조리실 내 청소 및 보수	- 세제 - 세척기, 소독기 - 청소기	

● 공정별 유해위험요인 및 재해예방대책

1) 식재료 입고·검수 및 보관

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 중량물 취급방법, 근골격계질환예방을 위한 스트레칭방법
 - 표 지 : 중량물 무게중심 및 무게 표지, 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄러짐방지화, 미끄럼방지장갑

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
식재료 운반	▶ 중량물의 인력운반에 따른 근골격계질환 ▶ 계단, 미끄러운 조리실에 의한 넘어짐 ▶ 주변 작업자나 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	▶ 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 작업자 떨어짐 ▶ 선반에서부터 중량물 낙하 ▶ 냉장·냉동고 출입 시 넘어짐 ▶ 인력운반에 따른 요통 등 근골격계질환	▶ 선반은 편평하고 안정된 장소에 설치하고 충분한 강도의 재질 사용 ▶ 작업자가 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

2) 기계점검

• 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책

- 교 육 : 스트레칭법, 반죽기·채소절단기의 올바른 사용법
- 표 지 : 절단·베임·찢림 주의, 끼임 주의,
- 보호구 : 피로예방매트

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
기계 점검	▶ 그라인더 날 등에 손 절단·베임 ▶ 스팀기 고온에 화상 ▶ 전원을 차단하지 않은 상태에서 청소 시 절단·베임·끼임 ▶ 젖은 손으로 기기 작동 중 감전 ▶ 반복작업에 의한 근골격계질환	▶ 그라인더 덮개 개방시 즉시 전원이 차단될 수 있도록 연동장치(인터록) 설치 ▶ 고온설비는 충분히 식힌 후 점검 ▶ 운전 중 청소·점검 금지 ▶ 젖은 손으로 플러그·스위치 조작 금지 ▶ 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치

3) 샷 추출

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 올바른 샷추출기 사용법, 스트레칭 방법
 - 표 지 : 화상·열상 주의, 손목·어깨 스트레칭방법 게시
 - 보호구 : 미끄럼방지화, 피로예방매트

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

4) 제조 및 판매

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 감정노동 관리(직무스트레스 관리)
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 화상 주의
 - 보호구 : 미끄러짐방지화

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
제조	▶ 매장 내 바닥 장애물이나 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐 ▶ 스팀기, 뜨거운 우유 등에 의한 화상	▶ 이동 경로에 장애물 제거 ▶ 바닥 이물질 및 물기 수시 제거 ▶ 젖은 손으로 전선 등 조작 금지
판매	▶ 장시간 서서 하는 작업에 따른 근골격계질환 ▶ 감정노동에 따른 건강질환	▶ 피로예방매트 사용 ▶ 감정노동에 따른 직무스트레스 관리 - 휴식시간 안배 및 고객응대매뉴얼 보급

5) 후처리(청소·설거지 등)

- 주요 작업별 유해·위험요인 및 재해예방대책
 - 교 육 : 주방세제 MSDS 관련, 올바른 청소방법
 - 표 지 : 넘어짐 주의, 사용물질별 경고표지, 배임주의
 - 보호구 : 세척용 장갑, 미끄럼방지장화

89

주요 작업	유해·위험요인 별 발생 가능한 재해유형	예방대책
설거지 조리기구 청소	▶ 깨진 그릇에 배임·찔림 ▶ 세척제에 의한 피부질환 ▶ 살균기 및 살충기 자외선 노출에 의한 피부 질환 ▶ 뜨거운 조리기구 청소 중 화상·열상 ▶ 바닥 물기 또는 호스에 걸려 넘어짐 ▶ 젖은 손으로 누전설비나 콘센트에 접촉하여 감전 ▶ 부적절한 작업자세에 의한 근골격계질환	▶ 미끄럼방지화, 세척용 장갑 착용 ▶ 미끄럼방지타일 시공 또는 미끄럼방지테이프 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 ▶ 가공기계류 외함접지 및 누전차단기 설치
조리실 바닥 및 후드청소	▶ 바닥에 방치된 호스 등에 걸려 넘어짐 ▶ 부적절한 작업자세 등에 의한 근골격계질환	▶ 미끄럼방지화 착용 ▶ 호스릴 사용 및 작업장 수시 정리정돈 ▶ 미끄럼방지 안전화 지급·착용

프랜차이즈 가맹본부의 가맹점에 대한 안전보건지원활동 우수사례

○○○사

안전·보건교육지원 및 콘텐츠 제공

- 가맹점별 업무게시판 부착용 안전보건 OPL 제작·보급
- 분기별 1회 가맹점주 대상 안전보건 집체교육 실시
- 가맹점을 포함한 동종업계 재해사례 및 안전대책 자료 제공
- 지역전담 매니저(SV)를 통한 안전보건교육 실시(월 1회)
- 외부 전문기관 교육비용 지원(예. 이론차 실습교육)

△△△사

가맹점의 자율 산업안전·보건활동 지원

- 가맹점 안전문화 조성을 위한 ‘위험말하기 운동’ 관련 자체적인 콘테스트 진행 및 포상
- 가맹본부-가맹점간 인트라넷을 활용하여 사업장 내 잠재위험요인 발굴 및 개선제안 관련 소통 창구 운영

‘위험예보시스템’을 통해 가맹점에 위험상황 및 안전정보 제공

- 날씨 등 자연재해, 작업장 취급 물질 등 사업장 여건에 따른 안전정보와 안전대책 실시간 제공

☆☆☆사

가맹본부와 가맹점주 간 의사소통 창구 운영

- 가맹본부의 안전·보건관계자 및 가맹점주 대상 안전·보건정보 제공 및 안전관련 제안사항 등 의견수렴을 위한 SNS 활동 추진

설비점검요령 등 안전보건 체크리스트 및 가이드 제공

- 매장 일일 자체점검 및 작업전 안전점검 체크리스트 제공
- 설비별 안전한 작업방법 및 점검요령, 보호구 지급 및 교체시기 관련 가이드 제공

□□□사

가맹점의 무재해운동 추진 독려

- 가맹점 계약 단계에서 가맹본부의 안전보건방침 및 가맹점의 재해예방활동 추진목표, 무재해운동 추진 현황을 게시할 수 있는 안전게시판 지급

감정노동 근로자 관리를 위한 자료 보급

- 직무스트레스 진단표, 응급상황 대응매뉴얼 보급
- 매장 내 BGM을 통한 근로자보호 관련 멘트 방송
※BGM 내용 : 고객님의 주문을 받는 직원도 누군가의 소중한 가족입니다.

◇◇◇사

가맹점 이륜차 재해예방활동 지원

- 배달이륜차 후면 반사시트지 제공 및 부착
- 가맹점주 및 이륜차 배달종사자에게 일기변화에 따른 안전운행 주의 SMS 공지
- 범국민 대상 ‘빨리빨리문화’ 자체 캠페인 포스터 제작·보급
- 이륜차 배달종사자 근무자에 대한 교육 수료증* 제도 도입
* 지자체 주관 안전교육, 안전보건공단 이러닝교육 등

안전·보건교육 자료 제공

- 매월 근로자 안전보건교육자료 및 동종업계 재해사례·안전보건 이슈사항 등 자료제공

○○○사

상해보험 및 산재보험 가입 의무화 시스템 운영

- 전 가맹점 대상 이륜차 상해보험 및 산재보험 가입을 의무화하고 내부 자체 감사 시 보험가입여부 필수 확인



chapter

05

주요 유관기관 연락처

주요 유관기관 연락처

유관기관	홈페이지 주소	대표전화번호
고용노동부	http://www.moel.go.kr/	(국번없이) 1350
한국산업안전보건공단	http://www.kosha.or.kr/	(국번없이) 1644-4544
근로복지공단	http://www.kcomwel.or.kr/	(국번없이) 1588-0075

안전보건공단 전국 연락처

일선기관명	주 소	전화번호
서울지역본부	서울특별시 영등포구 버들나루로 2길 8 7-8층	02-6711-2894
서울북부지사	서울특별시 중구 칠패로 42 우리빌딩 7층	02-3783-8307
강원지사	강원도 춘천시 경춘로 2370 한국교직원공제회관 2층	033-815-1056
강원동부지사	강원도 강릉시 하슬라로 182(교동) 정관빌딩 3층	033-820-2553
부산지역본부	부산광역시 금정구 중앙대로 1763번길 26	051-520-0596
울산지사	울산광역시 남구 중앙로 208번길 5	052-226-0510
경남지사	경남 창원시 의창구 중앙대로 259	055-269-0523
경남동부지사	경남 양산시 동면 남양산 2길 51 양산노동합동 청사 4층	055-371-7513
광주지역본부	광주광역시 광산구 무진대로 282 무역회관빌딩 8층	062-949-8724
전북지사	전북 전주시 덕진구 건산로 251 전주지방노동청 4층	063-240-8522
전북서부지사	전북 군산시 자유로 482 2층	063-460-3613
전남동부지사	전남 여수시 무선중앙로 35	061-689-4947
전남지사	전남 무안군 삼향읍 후광대로 242 전남개발공사 7층	061-288-8716
제주지사	제주특별자치도 제주시 연삼로 473 중소기업지원센터 4층	064-797-7526
중부지역본부	인천시 부평구 무네미로 478	032-510-0578
경기지사	경기도 수원시 영통구 광교로 107 경기중소기업종합지원센터 13층	031-259-7267
경기북부지사	경기 의정부시 추동로 140 경기북부상공회의소 1층	031-828-1964
경기서부지사	경기도 안산시 단원구 광덕4로 230(고잔동) 웨딩센트럴시티 2층	031-481-7543
경기동부지사	경기도 성남시 분당구 쇄골로 17번길 3 소곡회관 2층	031-785-3354
경기중부지사	경기도 부천시 원미구 송내대로 265번길19 대신프라자 3층	032-680-6554
대구지역본부	대구광역시 중구 국채보상로 648 호수빌딩 19, 20층	053-609-0555
대구서부지사	대구광역시 달서구 달구벌대로 1834 성안빌딩 5층	053-650-6821
경북동부지사	경북 포항시 남구 포스코대로 402	054-271-2026
경북지사	경북 구미시 3공단 1로 312-23	054-478-8064
대전지역본부	대전광역시 유성구 엑스포로 339번길 60	042-620-5685
충북지사	충북 청주시 흥덕구 가경로 161번길 20 KT 3층	043-230-7113
충남지사	충남 천안시 서북구 광장로 215 충남경제종합지원센터 3층	041-570-3406
본부 서비스안전실	울산광역시 중구 중가로 400(북정동)	052-703-0739

음식업 프랜차이즈 안전보건가이드라인

발행일 초 판 | 2017년 12월

발행인 안전보건공단 박 두 용 이사장

발행처 안전보건공단 서비스안전실
울산광역시 중구 종가로 400(북정동)

편집디자인 두드림애드
TEL (070)4795-4881

고객불편신고 대표전화 전화번호 | 1644-4544
팩스번호 | 1644-4549

2017-서비스-1165

NOTICE

해당자료는 공공누리 제4유형으로 저작권은 안전보건공단에 있으며, 제3자에게 양도 또는 전매, 상업적인 용도로의 판매를 할 수 없고, 협의된 내용 외 재가공할 수 없음을 알려드립니다.



산업재해예방

안전보건공단



안전보건공단 울산광역시 중구 종가로 400(북정동)