

「조리실 위험지도 그리기」를 활용한  
위험성평가 실천 도구  
개발 및 홍보 캠페인



# 목 차

01 기관 소개

02 추진 배경

03 사업 내용

04 사업 결과 및 계획

01

기관 소개



02

추진 배경

03

사업 내용

04

사업 결과 및 계획

# 대한영양사협회는...



- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

- 단체명** 대한영양사협회 (THE KOREAN DIETITIC ASSOCIATION)  
**설립형태** 사단법인  
**창립일** 1969년 10월 18일  
**회장** 조영연  
**홈페이지** <http://www.dietitian.or.kr>

## 설립 목적

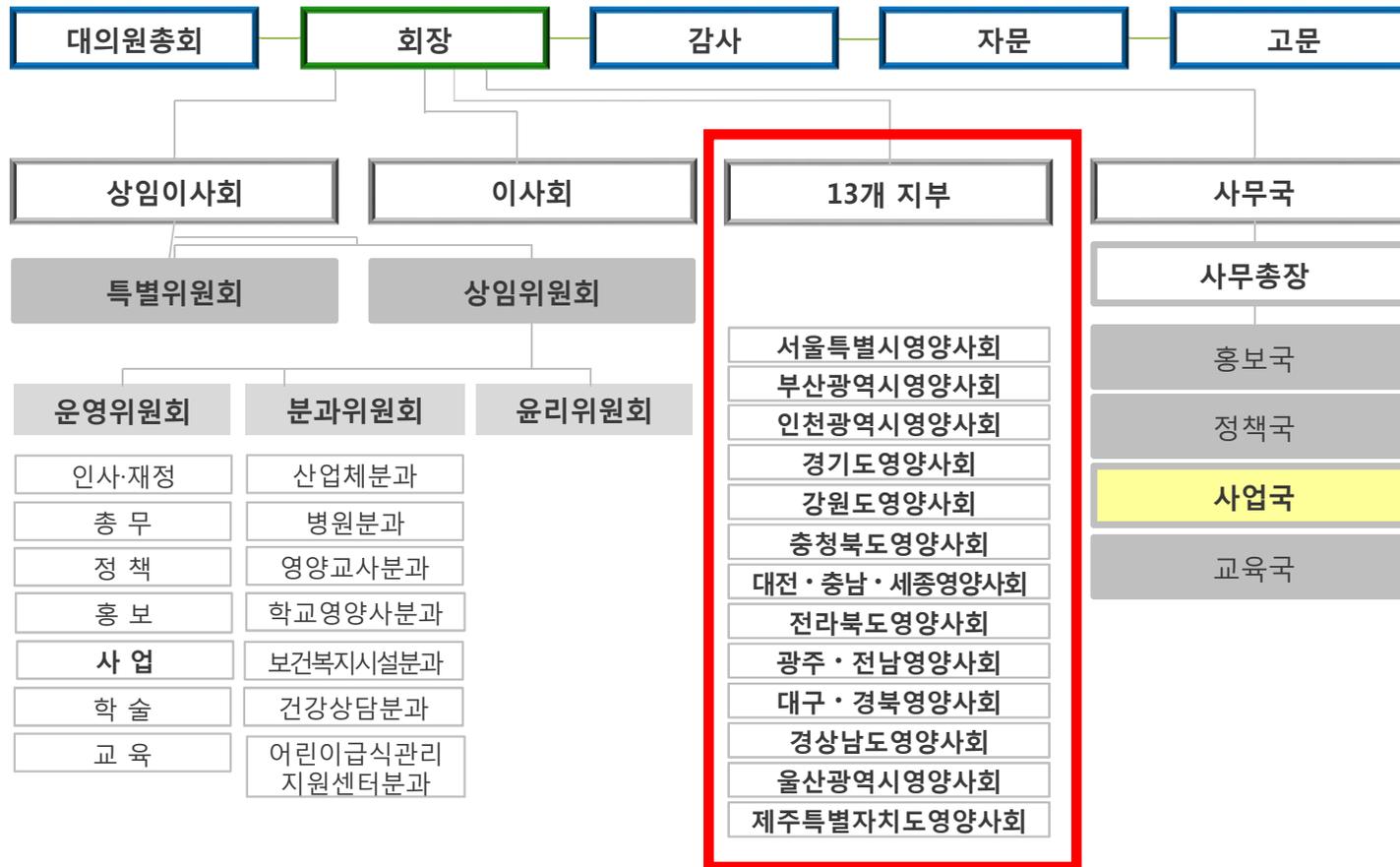
국민건강과 사회복지 증진에 기여,  
영양사 및 식품영양에 관한 연구,  
홍보활동과 영양사교육을 통한 자질향상,  
회원의 권익옹호

## 주요 활동

영양사의 권익옹호를 위한 활동  
영양사의 전문성 확보를 위한 활동  
국민건강증진을 위한 활동  
국민의 바른 식문화 창조를 위한 활동  
기타 식생활 개선 및 보건·영양 관련사업

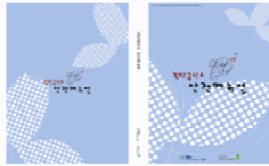
# 조직도

- 1  
기관소개
- 2  
추진배경
- 3  
사업내용
- 4  
사업결과및  
계획



# 안전문화확산 공모사업 현황

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



**안전보건협력사업**  
; 약 25,000명 영양사 대상 안전교육 실시, 집단급식소 안전매뉴얼 제작 및 배포(15,500부)



**안전보건지원 공모사업**  
약 34,406명 영양사 대상 안전교육 실시, 안전보건 교육자료 개발 및 배포(5,000부)



**안전보건지원 공모사업**  
조리실 안전보건 실습교육 활성화를 위한 실습교구 제작 및 보급(12,200부)



**안전문화 확산 공모사업**  
조리실 위험 지도 그리기를 활용한 위험성평가 실천 도구 개발 및 홍보 캠페인(8,000부)

2009

2011

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019



**단체안전보건활동사업**  
; 집단급식소 재해사례 101 교재, POS 8종 제작 및 배포



**안전보건협력사업**  
; 안전급식실 개선 사례집 제작 및 배포(10,000부), 안전보건 서포터즈 양성



**안전보건지원 공모사업**  
조리실 장년여성 근로자가 꼭 알아야 할 재해사례 개발 및 배포(30,000부)



**안전보건지원 공모사업**  
조리실 특화 위험예지훈련 교육교재 제작 및 위험예지훈련 활성화 캠페인 (9,000부)

**안전문화 확산 공모사업**  
진행중

# 재해예방사업 현황

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

## 서비스업 사고성 재해예방 집중지원사업

12,000개소 / 24,000회



## 서비스업 취약계층 기초안전보건교육 지원사업

교육서비스업 근로자 1,753명 (서울, 인천, 대전)

## 서비스업 기초안전보건교육 지원사업

1,600명  
(서울, 대전,  
인천, 경기,  
부산, 제주)

1,700명  
(서울, 강원,  
대전, 충북,  
인천, 경기,  
부산, 경남, 제주)

500명  
(서울, 대전,  
충북, 부산,  
경남, 제주)

산재 사망사고 감축을 위한  
고용노동부 민관협력 유관기관 거버넌스 활동

01 기관 소개

02 추진 배경

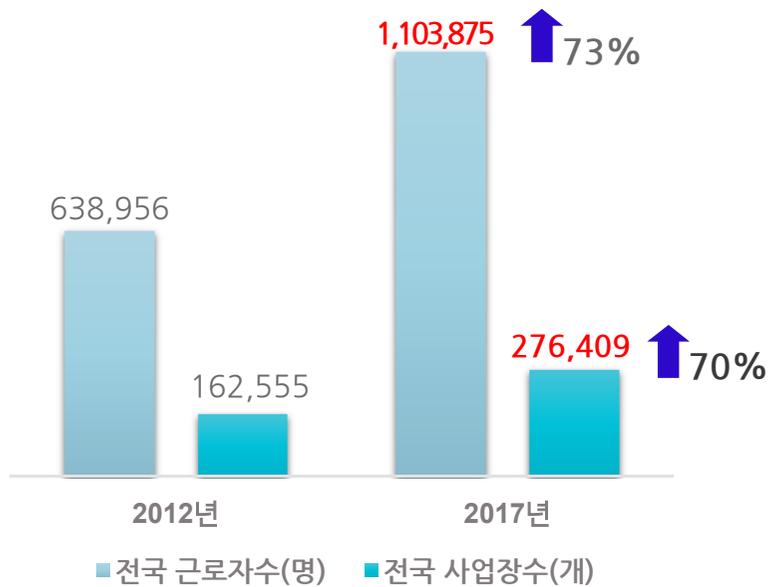


03 사업 내용

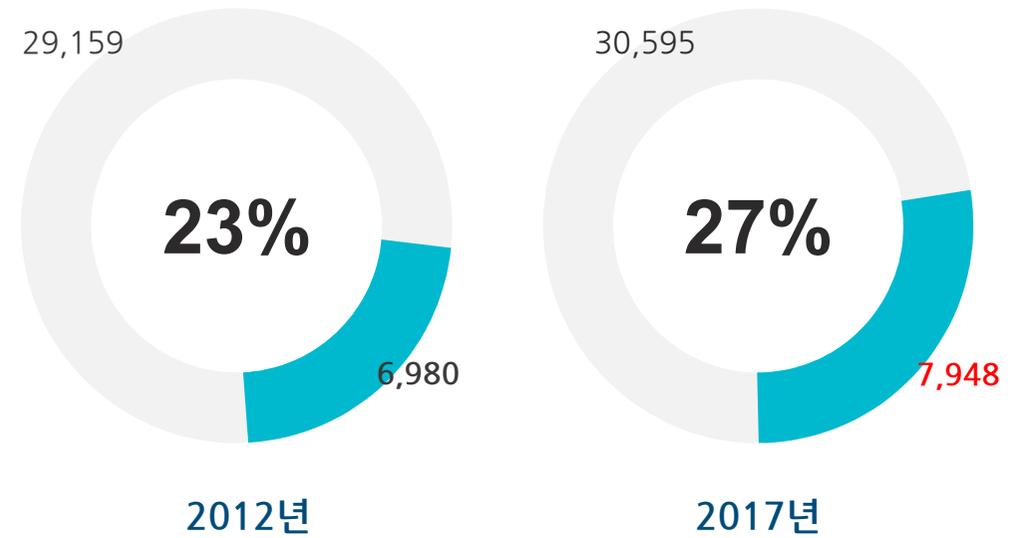
04 사업 결과 및 계획

# 산업별 재해자수

- 1  
기관소개
- 2  
추진배경
- 3  
사업내용
- 4  
사업결과및  
계획



▲ 음식 및 숙박업 사업장 수, 근로자 수 변동현황



▲ 기타의 사업 중 '음식 및 숙박업' 재해자수가 차지하는 비율 현황

# 위험성평가 필요성

- 1 기관소개
- 2 **추진배경**
- 3 사업내용
- 4 사업결과및  
계획



고용노동부 위험성평가 고시  
「사업장 위험성평가에 관한 지침」 제정

사업주가 **스스로**  
위험성평가를  
실시 할 수 있도록  
기준 제시

**소규모** 사업장의  
위험성평가 실시  
활성화를 위해  
인센티브 부여하는  
인정제도 도입

위험성평가 실시  
교육 및 컨설팅 등  
**지원사항** 규정

# 위험성평가 필요성

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

“위험성평가 제도” 산업재해 예방 효과 나타나!!!

- 위험성평가 우수 인정 사업장 재해율 대폭 감소(평균 **28.1%** 감소) -  
(출처 : 고용노동부 보도자료, 2017.2.24)



# 위험성평가에 대한 낮은 이해도

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

10<sub>가</sub>지  
이상의 구비서류

5<sub>단</sub>계  
위험성평가  
실시절차

1,2,3  
중대상, 가능성



01 기관 소개

02 추진 배경

03 사업 내용



04 사업 결과 및 계획

# 사업추진방침



## 쉽고, 재미있게

일기형식으로 친근감있게  
쉬운용어 사용 및  
조리실 위험요인 시각화



## 스스로 할수있게

「조리실 위험지도 그리기」를 통해  
스스로 위험요인을 찾고  
안전대책 수립 및 실천을 유도



## 적극적인 홍보와 교육

조리실 자율안전보건 문화 확산  
및 재해감소에 기여할 수 있도록  
다양한 채널을 통한 홍보

# 사업추진목표

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

#1

쉽게  
따라할 수 있는  
위험성평가  
실천도구 개발

#2

위험성평가  
실천도구  
홍보 및 캠페인  
실시

#3

위험성평가  
실천도구  
현장 적용 시범  
컨설팅 실시

“

조리실 자율안전보건 문화 확산 및 재해감소에 기여

”

# 자료조사

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 **사업내용**
- 4 사업결과및 계획

## ■ 위험성평가 담당자 교육 이수

수료번호 : 안전협회경기북부(단)-2018-재조-0122

『위험성평가』 담당자 교육 확인서

사업장명 (건설공사명 : )	(사)대한영양사협회 사업장관리번호 (사업개시번호)	1188200627-0
교육이수자명 허연정	전화번호 031-534-3763	팩스번호 02-8235-5689
소재지 서울 영등포구 63로 40,202호(여의도동)	2018년 04월 23일 ~ 2018년 04월 24일 (18시간)	
교육일시	※ 위험성평가 담당자 교육을 수료한 근로자에 대해서는 해당시기에 사업주가 실시해야 하는 관리감독자 교육을 수료한 시간만큼 실시한 것으로 인정합니다. (관련근거 : 사업장 위험성평가에 관한 지침 제22조 3항)	

위 사람은 『위험성평가』 담당자교육에 참석하여 소정의 과정을 이수하였음을 확인합니다.

2018년 07월 13일  
대한산업안전협회장

## ■ 안전보건전문가 협의체 구성 및 회의



# 자료조사



Health and Safety  
Executive

## Slips and trips mapping tool

An aid for managers and safety representatives in the food retail sector

Slips and trips account for about a third of all reported major injuries - just under 90% of which involve fractures of arms, wrists and ankles. They are the most common hazard faced at work, with nearly 1000 workers a month suffering serious injury (a broken bone or head injury) following a slip or trip.

영국안전보건청

## 미끄러짐/걸려넘어짐 사고

- 주된 사고의 30% 차지
- 그중 팔, 손목, 발목 부상 90% 차지
- 한달에 1,000여명이 심각한 부상

# 자료조사

## How to use the risk mapping tool

- Draw a sketch map of the area. The example overleaf shows how the mapping tool works (the map does not need to be a work of art or even to scale as long as it represents your workplace).
- Mark all the slips and trips reported in the last 12 months (or any relevant period) with crosses.
- Talk to workers to identify any 'near misses' and add them to the chart.
- Find out from workers what is causing people to slip or trip in that area.

Name: Date:		Workplace: Supermarket				
Risk mapping diagram:				Key	Hazard	Control measure
				1.	Faulty mats	Change/repair
				2.	Trailing cable	Cover/remove
				3.	Water leak	Repair leak Fit drip trays
				4.	Spilt milk	Clean - check often - may require non-slip matting
				5.	Rubbish/cardboard	Requires good housekeeping - safe systems of work
				6.	Water ingress at back door	Check door seals, instal mats
				7.	Oil on floor	Find source, repair etc
				8.	Slips on fresh produce	Ensure good housekeeping, regular checks of floor area

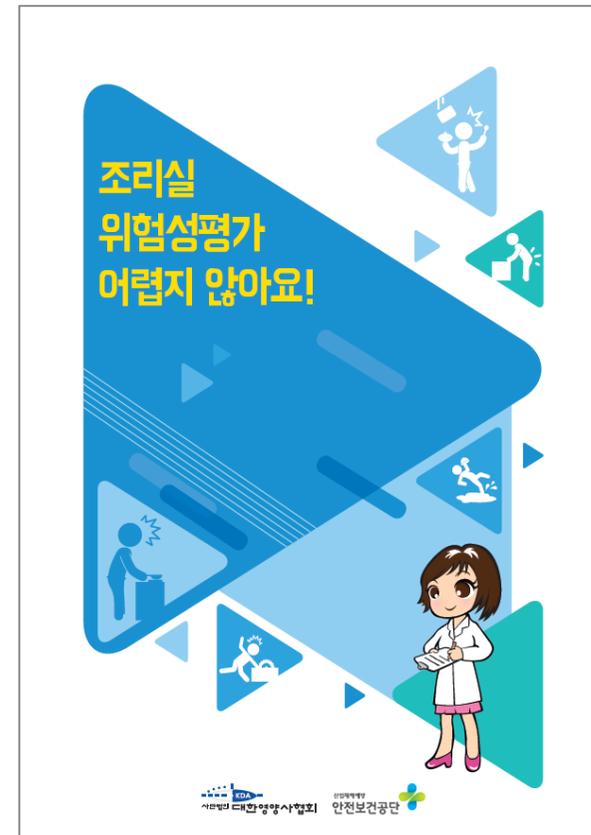
# 교육교재 개발

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

## 내용 구성

- 위험성평가의 이해
- 위험성평가 필요성
- [조리실 위험지도 그리기] 활용방법
- 위험성평가표 예시
- 위험성평가 인정 소개 등

총 **8,000**부 제작 및 배포



# 교육교재 개발

## 교재 개발 방향 특성

이해도 및 수용도를 증진

영양사의 지도에 따라  
「위험성평가」를 순서대로 실시할 수 있도록 일기형식으로 구성

쉬운 용어를 사용하고 조리실의 위험요인을 시각화

스스로 안전대책을 수립하고 실천



김영양씨와 함께하는 위험성평가 따라 하기

첫 번째 일기

2018년 5월 1일 화요일    날씨 ☀️ ☁️ ☔️ ❄️

제목 위험성평가 실시규정(계획서) 작성하기

0%	100%							
위험성평가 실시규정 작성	위험성평가 자료수집	위험성평가 교육, 회의	작업과정 분류	유해·위험 요인찾기	위험성 추정	위험성 결정	위험성 감소 대책 수립 및 실행	기록 및 보존
사전준비	유해·위험요인 찾기	위험성 추정	위험성 결정	위험성 감소 대책 수립 및 실행	기록 및 보존			

오늘은 사장이 위험성평가를 하라고 하셨다. 위험성평가가 뭔지도 모르는데 뭘 어떻게 하라는 것인지……!! 에이~~~ 이럴 때 믿을 곳은 인터넷뿐이지!!!



위험성평가에 대해 알아보니 우선 사전준비가 중요하다고 했다. 그래서 오늘은 사전준비의 첫 단계인 '위험성평가 실시규정'을 작성하였다.

'위험성평가 실시규정'은 내가 회사를 해도 후임자가 이것만 보면 계속해서 위험성평가를 할 수 있도록 한 것으로, 일종의 우리 사업장 위험성평가를 위한 지침서이자 약속사항인 것이다.

그래도 어떻게 써야 할지 난감하던 차에 검색을 더 하다 보니, 역시 하늘이 무너져도 솟아날 구멍은 있다고 했단가~~~

안전보건공단 홈페이지에 '위험성평가 지원시스템(KRAS)' 이라고 하는 페이지를 발견했고, 거기에 소규모 사업장을 위한 '위험성평가 실시규정' 양식이 짜~~~!! 하고 있는 게 아닌가……. 겹겹이 양식을 다운받은 후 우리 사업장의 업종과 규모에 맞게 수정하여 작성하였다. 역시 나는 천재!!! 오늘의 일기 끝~

단계별 작성 서류 예시 제공

일기 형태로 구성하여  
절차별로 자세한 설명을 이해하기 쉽도록 함

1. 위험성평가 2. 위험성평가 범위 범위 3. 목표

### 김영양씨가 만든 [위험성평가 실시규정] 살펴보기

## 위험성평가 실시규정(계획서)

승인 ○○○  
기한 ○○○

OO사업장 : 최초작성일 :

**제1조(목적)** 이 실시규정은 우리 회사 전체의 위해·위험요인을 파악하고 위험성을 추정·결정한 후 위험성을 감소시키기 위해 필요한 조치를 실시함을 목적으로 한다.

**제2조(적용)** 이 실시규정은 우리 회사에서 수행하는 모든 작업·설비 및 공정의 위험성평가에 대한 범위, 절차, 책임과 권한에 대하여 적용한다.

**제3조(조직의 구성)** 위험성평가 조직의 구성은 (표 1)과 같이 한다.

1. 위험성평가 조직

안전보건관리책임자 (사정권)  
성명 : 박○○

관리감독자 (위험성평가 담당자)  
직위 : 영양사  
성명 : 김영양

근로자  
직위 : 조리사  
성명 : 최○○

근로자  
직위 : 조리원  
성명 : 이○○

근로자  
직위 : 조리원  
성명 : 김○○

12 2018년 5월 14일 제정

**최초 작성일**  
"우리 사업장은 처음으로 위험성평가를 하는 거니까 최초 작성일에 오늘 날짜를 적으면 된 겁니다. 실시규정을 수정하게 되면 개정일 간을 만들어 줘야만 되거든요."

**제1조, 제2조**  
"위험성평가 목적과 적용을 수정할게 없는데, 그 다음 세팅이"

**제3조**  
"조직도는 우리 사업장에 맞게 구성하고 모든 직원을 포함시키는 것이 중요하다고 했더니, 안전관리를 모두 넣어 주셨어요!"

### ▲ 위험성평가 절차에 대한 쉽고 자세한 소개

1. 위험성평가 2. 위험성평가 범위 범위 3. 목표

### 영양사의 개알 정보

1. 위험성평가를 시작하기 전 수집해야 하는 자료 목록

1. 작업순서(=작업공정)  
• 우리 사업장의 모든 작업순서를 표로 만들어주세요.  
• 모든 작업순서를 파악해야 위험요인을 누락하지 않고 찾을 수 있어요.

2. 공장별 기계, 기구 및 설비명과 수량  
• 기계, 기구 및 설비의 사양서 또는 사용설명서를 확보해주세요.  
• 현재 사용하고 있는 기계, 기구, 외의 가끔씩 사용하는 기계, 기구도 모두 파악하세요.  
• 조리실에 있는 기계, 기구 및 설비명, 수량을 공정별로 파악하고 구분해요.  
• 자율안전확인대상인 기계를 구매 시 발증을 확인하고 구매하세요. 조리실에서는 주로 1.2kW를 초과하는 식용가공용 기계(파쇄·절단·혼합·제면)가 자율안전확인대상입니다.

3. 유해화학물질에 관한 자료  
• 우리 사업장에서 사용하는 모든 유해화학물질에 관한 이름, 취급량, 취급시간을 표로 정리해놓고 자료(취급설명서)를 확보해주세요.  
• 기계, 기구 외의 유해화학물질에 의한 사고도 많이 발생해요.  
• 유해화학물질에 관한 정보는 배움처에 요청하면 받을 수 있어요.

4. 사업장의 재래방생사례와 아차사고 사례  
• 우리 사업장에서 일어났던 크고, 작은 재래사례를 표로 만들어주세요.  
• 우리 사업장의 재래사례를 알고 있으면 위험요인에 대한 분석이 수월해요.

5. 근로자의 구성 및 건강진단결과서  
• 우리 사업장에서 일하고 있는 근로자들이 어떤 사람인지 표로 작성해주세요. (성별, 연령, 외국인, 비정규직 등)  
• 우리 사업장 근로자들의 구성과 특성을 알면 발생할 수 있는 위험요인에 예측하는데 도움이 돼요.  
• 건강진단결과서는 1년에 한 번씩 보건소에서 받아요. 학교는 6개월에 한 번씩 잊지 말아요. (감염 기준으로 1년(6개월) 인으로 재검진해야 하는 점 유의해요.)

6. 작업 주변의 환경에 관한 정보  
• 사업장 기계, 기구 및 근로자에 대한 화보 외에 작업 환경에 대한 정보도 알아두면 도움이 돼요. (소음, 발진, 기타 화학적 인자)

18 2018년 5월 14일 제정

### ▲ 영양사의 개알 정보

1. 위험성평가 2. 위험성평가 범위 범위 3. 목표

## 위험성평가표

■ 회사명 : ○○사업장 ■ 위험요소 평가일 : 2018. 5. 14

작업 공정	위험요인 (누가, 어떻게 상태 있을 수 있나요?)	현재 조치사항 (현재 조치되어 있는 상태 무엇인가?)	가 중 성	위 험 성	위험성 감소대책 (추가적으로 필요한 조치는 무엇인가?)	조리사 (누가 조치를 취하나요?)	개선 사항 (현재 조치된 사항)	시 행 일	담당자 서명	
입고	입고된 식재료 취급 중 근접계상	중량별 표시 및 취급용량 표지판 게시	2	2	4	• 운반도구 사용 • 업무 후 소독세척	조리사 (최○○)	18.5.8	18.5.8	<i>gise</i>
조리	조리용 냄비 및 중기 기구등에 의한 화상	화상주의 교육	2	2	4	• 고온주의 스티커 부착 • 케인보로구 착용	영양사 (김영양)	18.5.9	18.5.9	-
조리	가스 취급 시 화재 및 폭발	정기적으로 비눗방울 점검	1	3	3	-	-	-	-	-
조리	조리 중 열에 의한 자상	방치	3	2	6	• 배양 방지 장판 착용 • 냉동식재료 직접 사용 • 충분한 해동시간 후 작업 실시	사정권 (박○○) 조리원 (김○○)	18.5.10	18.5.10	<i>gise</i>
배식	운반 중 식중독사상물에 걸려 넘어짐	주의 스티커 부착	2	2	4	• 목재기	사정권 (박○○)	18.5.11	18.5.11	<i>gise</i>
보관	재료보관 중 재래 낙하에 의한 부상	작업할 때 사용	3	2	6	• 작업자 손이 안전하게 닿는 높이까지만 사용	조리원 (김○○)	18.5.11	18.5.11	<i>gise</i>
배식	배식 중 뜨거운 음식물에 의한 화상	얇은 골판 배식 자재	3	2	6	• 30분용 안내 및 실시 (이동식재료)	영양사 (김영양)	18.5.10	18.5.10	<i>gise</i>
세척	물기로 인한 바닥에 미끄러짐	바닥 물기 제거	2	3	6	• 미끄러움 방지 장판 착용 • 미끄러움 방지 테이프 부착 • 미끄러움 방지 바닥재 교체	사정권 (박○○) 조리사 (최○○)	18.5.14	18.5.14	<i>gise</i>
세척	세척제 피부접촉에 의한 부상	고무장갑 착용	2	1	2	-	-	-	-	-
보관	냉동 창고의 물건을 캐다 낙하 중독	작업할 때 사용	3	2	6	• 작업자 손이 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용	조리원 (이○○)	18.5.8	18.5.8	<i>gise</i>

저는 작업공정별 위험요인 1개 또는 2개 정도를 찾아 위험성평가를 진행했지만, 사업장에 따라 작업공정별 위험요인과 개수는 다를 수가 있어요. 그리고 위험요인이 많은 것이 절대 나쁜 것이 아니에요. 우리 사업장의 숨어 있는 위험요인까지 모두 찾아 위험성 감소대책을 세우고 위험성을 낮추는 것은 조리실에 꼭 필요한 활동이에요^^

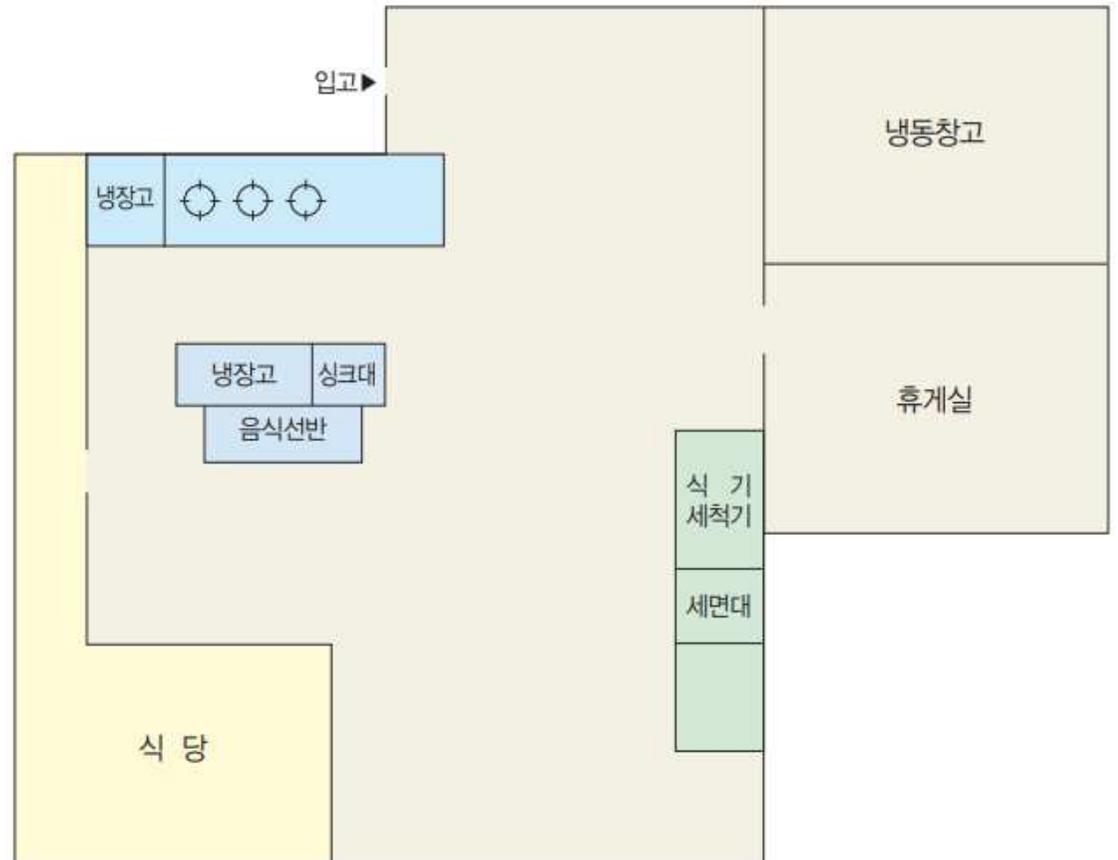
34 2018년 5월 14일 제정

### ▲ 작성 사례 예시

# 교재활용 방법

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

종이에 조리실의  
간단한 지도 그리기

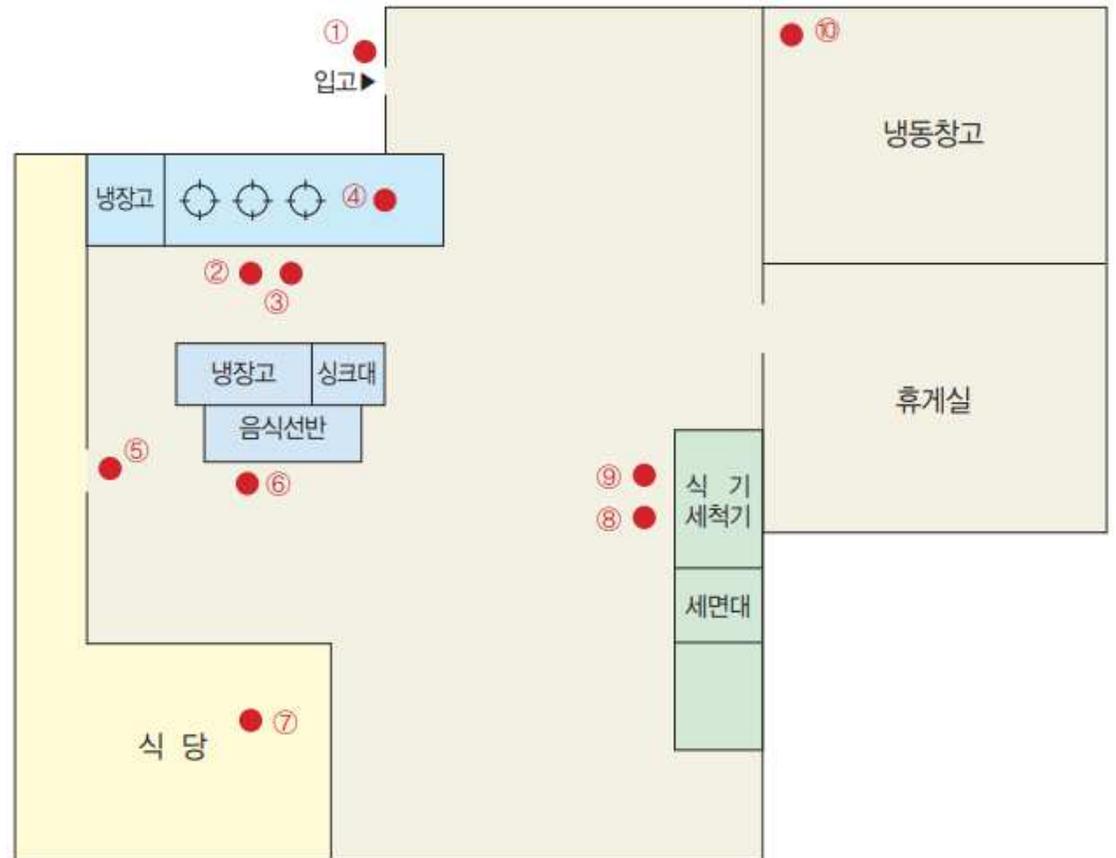


# 교재활용 방법

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

## 찾은 유해·위험요인 OHP필름 위에 표시하기

1. 입고된 식재료 취급 중 근골격계질환
2. 뜨거운 냄비 및 증기, 기름 등에 의한 화상
3. 가스 취급 시 화재 및 폭발
4. 조리 중 칼에 의한 자상
5. 운반 중 식당시설물에 걸려 넘어짐
6. 재료보관 중 재료 낙하에 의한 부상
7. 배식 중 뜨거운 음식물에 의한 화상
8. 물기로 인한 바닥에 미끄러짐
9. 세척제 피부접촉에 의한 부상
10. 냉동 창고 재료보관 중 재료 낙하에 의한 부상

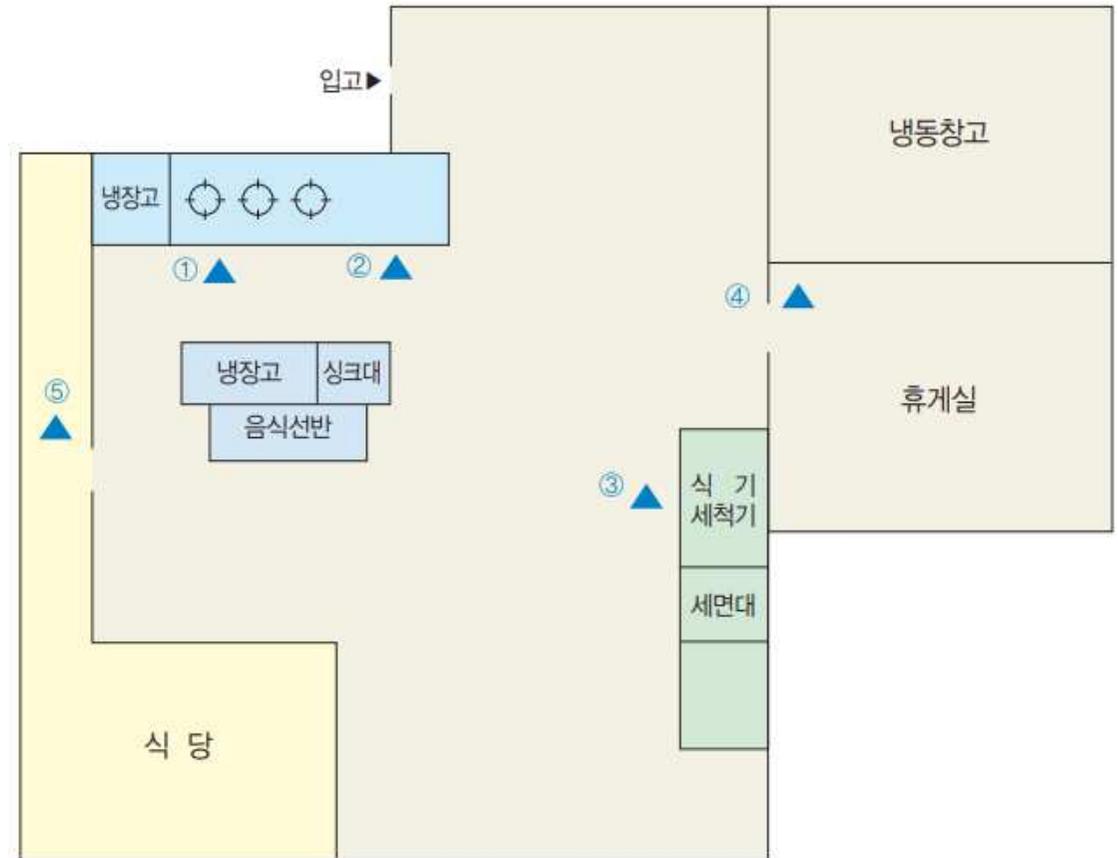


# 교재활용 방법

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

## 조리실 실제 사고 재해 OHP필름 위에 표시하기

1. 0월 0일에 이○○여사님이 뜨거운 물을 옮기다가 다리에 뜨거운 물이 흘러서 화상을 입음
2. 0월 0일에 김○○여사님이 마늘을 썰다가 베임
3. 0월 0일에 바닥에 있는 물기에 최○○여사님이 미끄러져 넘어짐
4. 0월 0일에 김○○여사님이 휴게실에서 나오시다 문 옆에 있는 짐을 못 봐서 걸려 넘어짐
5. 0월 0일 이○○여사님 배식을 하러 나가던 중 턱에 걸려 넘어져 다침

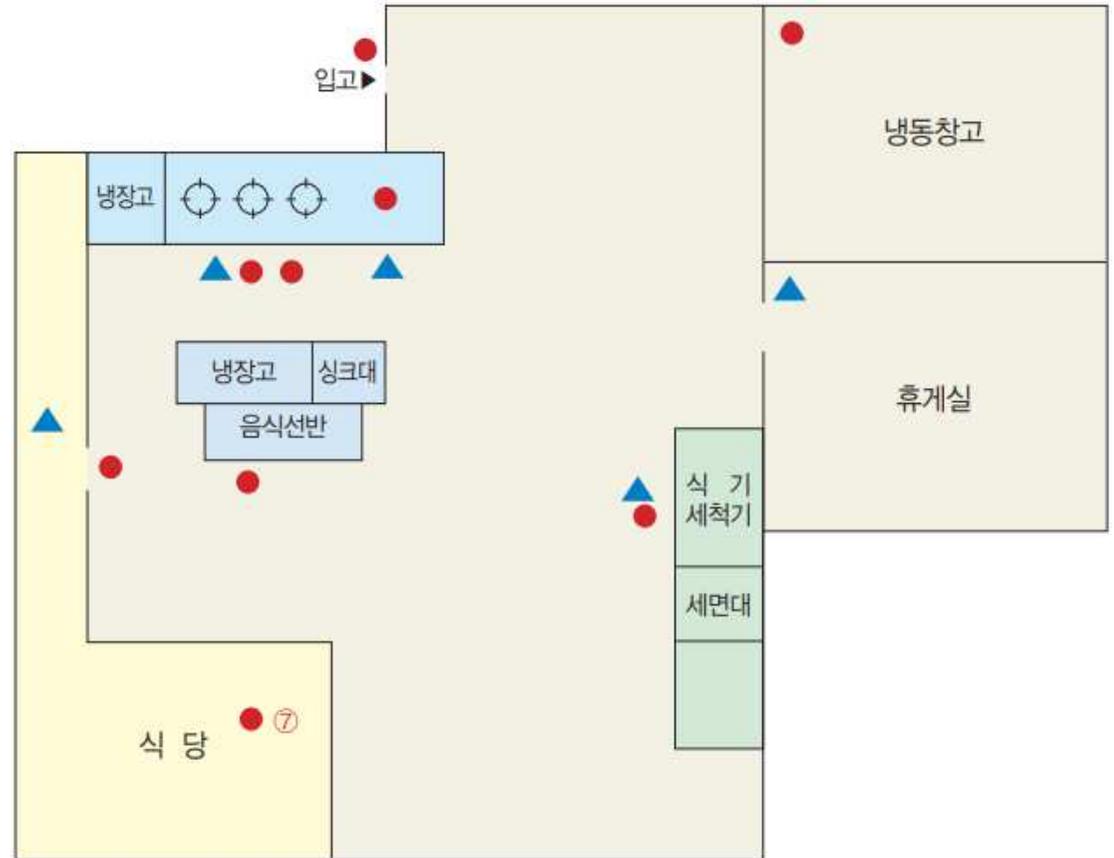


# 교재활용 방법

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획

## 유해·위험요인과 사고재해 겹쳐보기

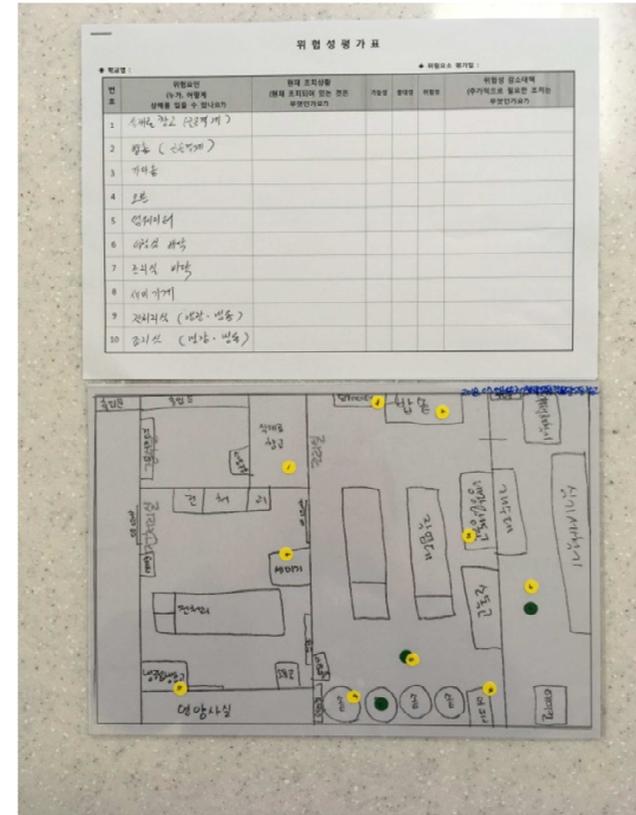
유해·위험요인과 실제로 사고가 많이 나타나거나 혹은 이외의 장소에서 사고가 빈번히 일어남을 확인



- 1  
기반소개
- 2  
추진배경
- 3  
사업내용
- 4  
사업결과및  
계획



▲ 교재 교구 [OHP필름 및 스티커]



▲ 교구를 활용한 실제 활용 사례

# 전국 지부를 통한 홍보

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



▲ 전국 13개 지부를 통해 회원에게 배포  
(5,000 부 배포)

# 전국영양사학술대회 위험성평가 홍보관 운영

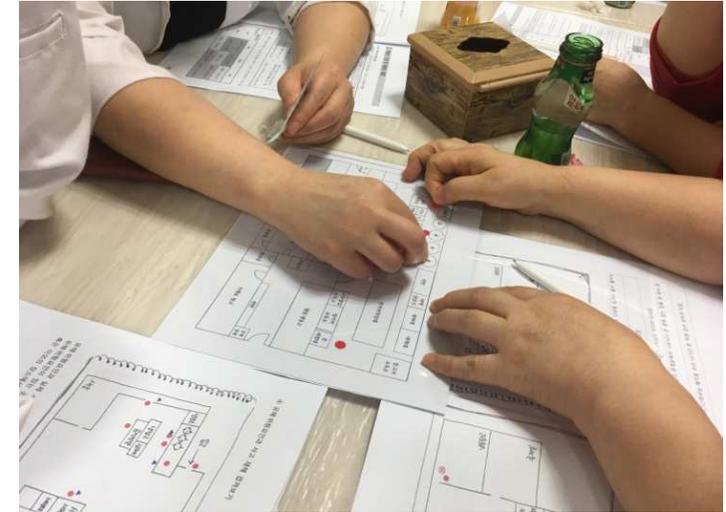
- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



▲ 전국영양사학술대회 위험성평가 홍보관 운영  
약 3,000여명 참석, 2,000부 교재 배포

# 교재활용 집단급식소 컨설팅

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및  
계획



▲ 집단급식소 대상 교재 활용 시범 컨설팅 실시  
총 5회 실시

# 교재활용 집단급식소 컨설팅

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



▲ 집단급식소 대상 교재 활용 시범 컨설팅 실시  
총 5회 실시

# 교육교재 활용 교육 및 홍보

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



▲ 기초안전보건교육 시 교육자료 배포 및 홍보  
(총 500 부 배포)

# 공단 관련 사업을 통한 홍보

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 사업결과및 계획



▲ 서비스업 재해예방 집중기술지원 시 교육자료 배포 및 홍보  
(총 500 부 배포)

# 언론을 통한 홍보

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 **사업내용**
- 4 사업결과및 계획

총칭매일  검색

전체 사회 정치 경제 스포츠 지역 문화 오피니언 사람들 기획특집 지면보기

HOME > 라이프

대한영양사협회, 안전문화 보급

1월 21일 **보건뉴스**

종합 메디뉴스 팜뉴스 푸드뉴스 뷰티뉴스 오피니언 포토 서금요법·수지침

전체기사 | 보건정책 | 특별기획 | 병·의원 | 학회·학술 | 의료기기 | 제약 | 도매·유통 | 약사·약국 | 식품·건거식 | 화장품·여성

Home > 기사내용

"조리실 위험성평가 어렵지 않아요"

대한영양사협회, 교재 제작·보급

이원익 기자 wslee6@bokuennews.com / 2018.09.11 17:12:06

식품동계자료의 보고 발간 2019 식품유통연감

식품저널 인터넷식품신문 **FOOD NEWS** English 日本語 中國語

식품저널뉴스 피플&오피니언 식품저널TV Foodinfo Bank 식품저널 **비즈몰** 커뮤니티

식품저널뉴스 | 영양사협회, '조리실 위험성 평가' 보급

김윤경 기자 | apple@foodnews.co.kr

승인 2018.09.11 09:29:35

조리실 위험성평가 어렵지 않아요!

대한영양사협회(회장 조영연)는 '조리실 위험성 평가 어렵지 않아요!'를 제작, 보급한다.

이 교재는 영양사의 지도에 따라 순서대로 실시할 수 있도록 알기 형식으로 구성했으며, 이해도를 높이기 위해 쉬운 용어를 사용하고 조리실의 위험 요인을 시각화했다. 또, 교재 사용자의 적극적인 참여를 유도하기 위해 조리실 위험 지도 그리기와 함께 OHP 필름, 스티커를 제공한다.

▲ 언론매체를 통한 홍보 (총 16건)

# 회원대상 홍보

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 **사업내용**
- 4 사업결과및 계획

대한영양사협회  
The Korean Dietetic Association
KDA 소개 | KDA 소식 | KDA 영양사업 | KDA 교육 | KDA 출판 | KDA 회원자료실

NEWS  
KDA 소식

공지사항

시도영양사회

관련기관 소식

학교분과

시니어작은클럽

KDA Gallery

영양사면허증재교부

영양사 카드

이달의 일정

채용센터

## 공지사항

KDA 소식 > 공지사항

**『조리실 위험성평가 어렵지 않아요!』 교재 제작 및 보급 안내**

작성자	관리자	등록일	2018-09-06	조회	1047
-----	-----	-----	------------	----	------

### 『조리실 위험성평가 어렵지 않아요!』 교재 제작 및 보급 안내

최근 우리나라 경제 구조가 서비스업 중심으로 발전하면서 음식업 수와 근로자가 지속적으로 증가하고 있으며, 동시에 음식업의 재해자 수도 증가하고 있습니다. 특히 집단급식소를 포함한 음식업용 조리실 업무의 경우 별도의 안전보건 교육 없이 미숙련자가 현장업무에 투입되는 경우가 많아 산업재해가 빈번하게 발생하고 있습니다.

우리 협회에서는 위험성평가 실천을 유도하고 조리실 안전문화 확산을 통해 재해 감소에 기여하고자 안전보건공단 지원으로 2018년도 안전문화 확산 공모사업을 실시하고 있으며, 본 사업의 일환으로 영양사와 조리종사자가 조리실 위험성평가를 손쉽게 실시할 수 있도록 조리실 특성에 맞춘 『조리실 위험성평가 어렵지 않아요!』 교재를 제작 보급합니다.

본 교재는 영양사의 지도에 따라 순서대로 실시할 수 있도록 일기형식으로 구성하였으며, 이해도를 높이기 위해 쉬운 용어를 사용하고 조리실의 위험요인을 시각화하였습니다. 또한 교재 사용자의 적극적인 참여를 유도하고자 『조리실 위험 지도 그리기』 도구를 함께 OHP필름과 스티커를 제공하고 있습니다.



대한영양사협회지
국민영양

2018 Vol. 41 No. 7

대운 주재 발표자료, Public Health Nutrition 1에서는 위장으로 찾아보고, 조영연 회장님은 Update on the Dietetic Training & Regulation of APDA Member Countries (Regional 1) 영역에서 "학국의 영양사 교육과 동적"에 대한 주제 발표자료, Update on the Dietetic Training & Regulation of APDA Member Countries (Regional 2) 영역에서는 화상으로 찾아보았다.

대외 관계 및 해외의 함께 보면 알겠는 발표자료는 해외 ACDI 개재 제정인 일본의 요코하마에서 만난 것을 기억하며 2년 3달간의 행사 기억을 내렸다. 여기서 2년 3달의 일정을 바치면서 건강과 직결된 영양사의 역할과 공적에 대해서 다시 한 번 생각하게 되었고, 이번 여행을 통해 흔치 않던 일이 있는 것 같고, 달리 정제되지 않은 국가에서도 비만율이 높은 현상을 보여 놀라움과 흥미를 가지게 되었다.

이런 열의와 자아를 영양사로서의 책임은 관이 있을 때마다 한 번 배운 소중한 경험이었다. 영양사로서의 자아의 발전을 위해 기회가 닿는다면 해외 학회 등에 적극적으로 참여하여 전문을 넓히는 경험을 쌓아보기를 추천한다.

**『조리실 위험성평가 어렵지 않아요!』 교재 제작 및 보급 안내**

우리 협회에서는 위험성평가 실천을 유도하고 조리실 안전문화 확산을 위해 장소에 관계없이 안전보건공단 지원으로 2018년도 안전문화 확산 공모사업을 실시하고 있으며, 본 사업의 일환으로 영양사와 조리종사자가 조리실 위험성평가를 손쉽게 실시할 수 있도록 조리실 특성에 맞춘 『조리실 위험성평가 어렵지 않아요!』 교재를 제작 보급합니다.

본 교재는 영양사의 지도에 따라 순서대로 실시할 수 있도록 일기형식으로 구성하였으며, 이해도를 높이기 위해 쉬운 용어를 사용하고 조리실의 위험요인을 시각화하였습니다. 또한 교재 사용자의 적극적인 참여를 유도하고자 『조리실 위험 지도 그리기』 도구를 함께 OHP필름과 스티커를 제공하고 있습니다.

본 교재는 영양사의 지도에 따라 순서대로 실시할 수 있도록 일기형식으로 구성하였으며, 이해도를 높이기 위해 쉬운 용어를 사용하고 조리실의 위험요인을 시각화하였습니다. 또한 교재 사용자의 적극적인 참여를 유도하고자 『조리실 위험 지도 그리기』 도구를 함께 OHP필름과 스티커를 제공하고 있습니다.

▲ 협회 홈페이지 및 기관지를 통한 홍보 (회원 10,000여명 대상)

01 기관 소개

02 추진 배경

03 사업 내용

04 사업 결과 및 계획



# 만족도 조사



## 질문내용

## 그렇다 이상 비율

1. 평소 작업시작 전에 조리실 안전사고 및 위험요인을 스스로 찾아내고, 개선하기 위해 노력한 경험이 있습니까?	98%
2. 본인은 조리실 아전사고 위험을 스스로 찾아내는 감각이 높다고 생각하십니까?	89%
3. 조리실 안전사고 위험을 근로자 스스로 찾아내는 감각과 개선하기 위한 능력을 향상시킬 수 있는 자료가 필요하다고 생각하십니까?	100%
4. 조리실 위험성 평가의 개념 및 실시방법에 대해 충분히 이해가 되셨습니까?	96%
5. 위험성평가를 실시하는데 본 교육교재의 난이도가 적절하다고 생각하십니까?	94%
6. [위험성평가]를 실시하기 위한 자료로서 본 교육교재의 구성이 적절하다고 생각하십니까?	100%
7. 조리종사자 대상으로 사업장에서 본 교육교재를 활용하여 [위험성평가] 교육을 손쉽게 실시할 수 있겠습니까?	98%
8. [위험성평가]를 실시하는데 본 교육교재의 난이도가 적절하다고 생각하십니까?	100%
9. 안내요원이 [위험성평가] 내용에 대해 친절히 설명해주었습니까?	100%
10. [조리실 위험성평가 어렵지 않아요!] 홍보관에 대해 전반적으로 만족하십니까?	100%

# 만족도 조사

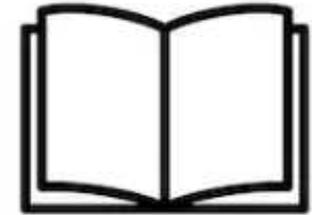
- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 **사업결과및 계획**

교재, 강의, 강사 등

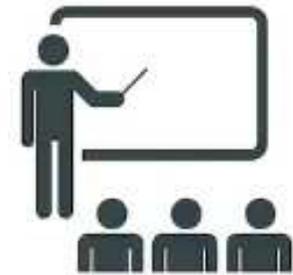
전반적인 만족도 **98%**



교재구성 만족도 **99%**



강의, 강사 만족도 **97%**



# 향후 추진계획

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 **사업결과및  
계획**

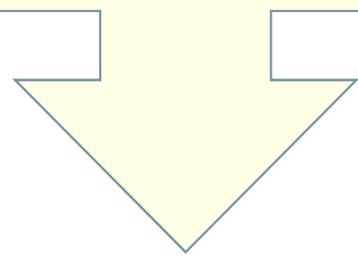
2018년도 시범안전보건교육 및 학술대회 홍보관 만족도 조사 결과 중 [위험성평가 교육의 필요성] 설문 결과

평소 안전사고 관심 및 노력도

98%

교육자료 필요성

100%



“ 현장에서 쉽게 활용할 수 있는 자료 지속적 개발 필요 ”

# 향후 추진계획

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 **사업결과및  
계획**



2009

## 10년

조리실 안전보건문화 확산



2019

조리실의 안전문화 정착을 위한  
현장에 맞는 자료 지속 개발 및 조리실 문화확산 사업 전개

# 향후 추진계획



산재 사망사고 감축을 위한 정부 활동에 동참  
고용노동부 및 안전보건공단과 협업

- 민관협력 유관기관 거버넌스 참여
- 서비스업 재해예방 집중기술지원사업 수행
- 안전문화확산 공모사업 참여



# 향후 추진계획

- 1 기관소개
- 2 추진배경
- 3 사업내용
- 4 **사업결과및 계획**

직능단체전문성 활용

교육매체 지속적 개발

조리실 안전문화 풍토조성

자율안전보건 문화 확산 및 재해감소 효과 극대화

# 감사합니다

조리실 안전문화확산을 위해 최선을 다하겠습니다.