

이 책자는 안전보건공단 안전문화 확산 공모사업으로 제작되었습니다.

조리실 사망사고 예방을 위한 핸드북

안전한 조리실, 행복한 일터를 만들어요



안전한 조리실, 행복한 일터를 만들어요



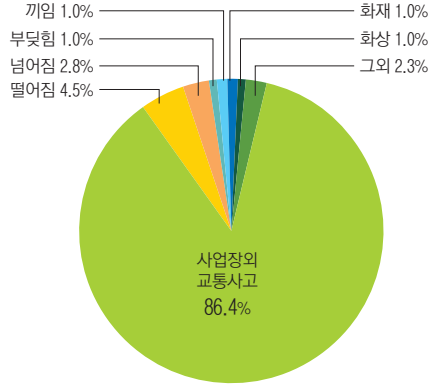
목차

● 음식업 사망사고재해 현황	04
● 음식업종 사망사고 예방 key-메세지	05
● key-메세지 실천을 위한 조리실 안전 체크리스트	06
① 미끌미끌 조심하세요! 작업장 바닥 및 통로	07
② 높을수록 조심해요. 식재료보관 안전 작업	10
③ 순간의 방심이 아찔한 사고로 이어져요! 식재료 전처리 작업	12
④ 순식간에 큰 사고로 이어져요. 안전하게 조리기구 사용하기	18
⑤ 안전함까지 더하면 더 즐거운 배식시간	26
⑥ 깨끗하고 안전하게! 식기세척 및 청소작업	28
⑦ 음식업종 사망사고 1위! 이륜차, 덤프에이터	31
⑧ 아프지 말아요 그대, 근골격계 질환	35
● 부록	37

음식업 사망사고재해 현황 (조리실 보유 사업장)

※ 2019 음식업 네비게이션

발생형태	사망사고자수
합계	182
사업장외 교통사고	157
떨어짐	8
넘어짐	5
부딪힘	2
끼임	2
화재	2
화상	2



● 조리실에서 발생하는 산업재해 형태



음식업에 산업재해의 발생형태는 다른 업종과 비교해서 많이 달라요. 음식점종의 특성은 소규모 사업장이며 잦은 휴폐업, 다양한 근로형태, 고온·고압기구와 대형 조리기구로 인해 사고율이 높는데 비해 재해예방에 관한 인식은 매우 낮은 편이에요. 최근 배달문화가 발달하면서 음식점 이륜차 사망사고 재해도 많이 발생하고 있어요.

key-메세지 실천을 위한 조리실 안전 체크리스트

구역별로 사망사고 예방을 위해 조리실 안에서 일어날 수 있는 위험요인과 재해 사례를 알아보고 안전체크리스트를 통해 우리 조리실 안전점검도 해보도록 해요.

- ① 미끌미끌 조심하세요! **작업장 바닥 및 통로**
- ② 높을수록 조심해요. **식재료보관 안전 작업**
- ③ 순간의 방심이 아찔한 사고로 이어져요!
식재료 전처리 작업
- ④ 순식간에 큰 사고로 이어져요.
안전하게 조리기구 사용하기
- ⑤ 안전함까지 더하면 더 즐거운 **배식시간**
- ⑥ 깨끗하고 안전하게! **식기세척 및 청소작업**
- ⑦ 음식업종 사망사고 1위! **이륜차, 덤프워터**
- ⑧ 아프지 말아요 그대, **근골격계 질환**



미끌미끌 조심하세요! 작업장 바닥 및 통로



조리실 바닥은 물기나 기름 등으로 인해 미끄러져 넘어질 위험이 높아요.
또한 바닥에 방치되어 있는 장애물에 걸려 넘어지는 재해가 많이 발생하고 있어요.

● 사고사례

- 열탕소독을 하려고 끓인 물을 담아둔 통에 떨어져 사망
- 갈비탕 육수를 채운 솥을 물 희석을 위해 수돗가로 이동하는 과정에서 솥에 담긴 육수를 엮어 몸에 화상을 입어 치료 중 사망

● 유해 · 위험요인

- 작업 중 발생한 기름 찌꺼기 및 물기에 의한 미끄러짐
- 트렌치 덮개가 탈락되어 걸려 넘어짐
- 바닥에 방치된 세척용 호스에 걸려 넘어짐
- 통로에 설치된 시설물에 부딪힘



예방대책

- 조리실, 식자재 창고, 배식(서빙)통로 등 근로자가 이동하는 작업장의 바닥은 물기, 기름기 등을 수시로 제거하여 안전하고 청결한 상태 유지
- 조리실 등 작업장 바닥 청소 시 청소작업 중 사용한 물이 고이지 않도록 바닥의 경사 및 배수구를 관리하고, 청소작업 후에는 즉시 트렌치덮개 부착
- 작업장 바닥에는 식자재, 기계기구 등이 방치되지 않도록 수시로 정리정돈 실시
- 조리실 등 미끄러운 곳은 미끄럼 방지장화 등 지급 및 착용함
- 젖은 바닥이나 기타 위험에 대한 적절한 경고 스티커 부착



작업장 바닥 및 통로 점검 체크리스트

1. 작업장 바닥

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	작업장 바닥에 물기가 있지는 않는가?			
2	왁스 등 청결작업으로 인해 넘어지는 사고 발생의 위험의 예방조치(안전표지 설치 등)는 적절한가?			
3	작업장 바닥의 트렌치로 인해 발이 걸려 넘어질 위험은 없는가?			
4	작업장 바닥에 기름기로 인해 넘어지는 사고 발생의 위험은 없는가?			
5	작업장 바닥에 턱이 있는 곳은 없는가?			
6	작업장 바닥에 릴호스 등이 방치되어 있어 작업자가 발이 걸려 넘어질 위험은 없는가?			
7	작업장 바닥에 비닐 등이 널려 있어 미끄러질 위험은 없는가?			
8	작업장 바닥에 물기제거용 매트가 고정되어 있는가?			
9	작업자는 미끄럼방지용 장화를 착용하고 있는가?			
10	작업장 바닥은 미끄럼 방지조치가 되어 있는가?			



작업장 바닥 및 통로 점검 체크리스트

2. 작업통로

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	문은 근로자가 쉽게 열고 닫을 수 있도록 설치되어 있는가?			
2	통로바닥에 작업자가 걸려 넘어질 위험이 있는 장애물은 제거하였는가?			
3	바닥에 고여 있는 물이나 왁스청소로 인해 미끄럽지는 않는가?			
4	근로자의 통행에 장애가 없도록 채광 또는 조명시설이 충분한가?			
5	화재에 대비한 소화시설이 갖추어져 있는가?			
6	교차점이나 코너에는 충돌방지용 거울을 설치하였는가?			
7	날씨에 관계없이 통로상의 돌출물을 확인할 수 있을 만큼 조도는 충분히 밝은가?			
8	복도에서 뛰어다니지는 않는가?			
9	출입문 근처에서 작업 시 안전조치(출입문 개방금지 등) 후 작업하고 있는가?			
10	다른 사람과의 충돌을 방지하기 위해 우측통행을 하는가?			
11	통로에 통행의 방해가 되는 물건 등을 보관하고 있지 않는가?			

2

높을수록 조심해요. 식재료보관 안전 작업



조리실에는 무게가 다양한 주방용품과 식자재 등을 보관하는 선반이 있어요. 선반 높은 곳에 있는 물건을 내리려다가 떨어짐 사고를 당하는 사고가 종종 일어나요. 식재료보관 작업은 어떻게 해야할까요?

● 사고사례

- 식당 주방에서 선반 위에 있던 식자재를 내리려다가 의자에서 떨어져 부상

● 유해 · 위험요인

- 의자 등을 밟고 올라가 물건을 꺼내던 중 떨어짐
- 선반에서 물건을 꺼내던 중 근로자에게 떨어짐
- 선반이 흔들려 선반에 있던 물건이 근로자에게 떨어짐
- 중량물을 선반에 올리는 작업 시 허리요통 등 발생



예방대책

- 물건을 꺼내는 작업 시 부적절한 의자 등을 사용하지 않도록 함
- 선반은 작업자가 손을 뻗어 안전하게 닿을 수 있는 높이까지만 사용
- 무거운 물건이나 자주 사용하는 물건은 선반의 아래쪽에 보관
- 5kg이상 중량물 취급주의 표지 붙이기



선반 점검 체크리스트



보물수룩 점검해라, 식재료보관 안전점검

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	선반에서 식재료가 떨어질 위험은 없는가?			
2	선반에 식재료를 적재하는 경우 떨어질 위험은 없는가?			
3	선반 사이의 통로에서 작업자와 이동대차 등이 부딪힐 위험은 없는가?			
4	선반에 식재료 과다적재로 인한 붕괴 위험은 없는가?			
5	선반 사이의 통로에 작업자 보행이동 시 넘어질 위험은 없는가?			
6	선반에 흠, 비틀림 등이 발생되지 않았는가?			
7	작업 시 보호구는 착용하는가?			
8	선반 주변에 잡자재가 방치되어 있지는 않는가?			
9	선반 주위에 보행통로와 작업통로가 구분되어 있는가?			

3

순간의 방심이 아찔한 사고로 이어져요! 식재료 전처리 작업



음식 조리를 위한 식재료 전처리는 필수 과정입니다.
칼, 절단기 등에 의해 다양한 안전 사고가 발생하고 있어요!

● 사고사례

- 조리실에서 채소 절단기를 사용하여 파, 고추 등을 절단하는 작업을 하던 중 절단기 칼날에 착용한 고무장갑이 빨려 들어가면서 손가락이 끼어 일부가 찢림
- 식당 조리실에서 반죽기(버티칼 타입)를 이용하여 밀가루 반죽을 하던 중 이물질이 밀가루 반죽에 삽입되자 가동 중인 반죽기 용기 안으로 이물질을 제거를 위해 손을 집어넣다가 회전날에 팔이 골절됨

● 유해 · 위험요인

칼

- 손이나 손가락 등을 베임
- 뾰족한 칼날 끝부분에 찔림
- 떨어지는 칼에 발등이 찢리거나 하체를 다침

채소 · 육류 절단기 및 반죽기

- 무리하게 손으로 야채 투입 시 손 절단
- 전원을 차단하지 않고 이물질 제거 등 청소작업 시 손끼임
- 이물질 제거 작업 시 칼날 등에 베임
- 젖은 손으로 플러그를 콘센트에 꽂는 중 감전



칼

- 칼을 보관할 때는 잘 보이는 장소의 적당한 선반에 안전하게 보관
- 쇠 그물 앞치마나 베임방지용 장갑과 같은 보호장구 사용
- 냉동 식자재 작업 시 충분히 해동시킨 후 작업 실시
- 칼을 사용하고 있는 동안 집중해서 작업

채소·육류 절단기 및 반죽기

- 이물질 제거 시에는 반드시 전원을 차단하여 동력을 정지시킨 후 제거
- 재료를 투입할 때 손이 아닌 투입봉 등 보조 기구 활용
- 회전하는 칼날에 장갑 등이 말려들어가지 않도록 복장상태 확인
- 기계의 흔들림이 없도록 작업대 바닥면과의 고정상태 확인 및 수평 유지
- 채소취급기계 주위에 작업자가 위험에 대하여 인식할 수 있도록 경고표지 및 안전수칙 스티커 부착



조리기구 점검 체크리스트

1. 칼

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	작업 용도에 적합한 칼과 도마를 사용하고 있는가?			
2	칼날은 작업에 적합할 만큼 날카로움을 유지하고 있는가?			
3	식칼을 옮길 때에는 칼집이나 칼꽂이를 이용하여 운반하고 있는가?			
4	작업 중 흡연, 잡담, 휴대폰 통화 등 불필요한 행동을 금지하고 있는가?			
5	절단, 다듬기, 뼈 발라내기를 할 때 칼의 방향은 몸 바깥쪽을 향하고 있는가?			
6	칼을 병이나 캔 따개 등 다른 용도로 이용하지는 않는가?			
7	칼 사용 후 작업대 위에 걸쳐서 방치하지는 않는가?			
8	칼 손잡이에서 손이 미끄러질 위험은 없는가?			
9	장시간 칼 작업으로 어깨 결림 등의 위험은 없는가?			



조리기구 점검 체크리스트



2. 채소 절단기

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	채소절단기 작업 시 재료를 눌러줄 때 수공구(누름봉)를 사용하는가?			
2	채소절단기는 외함에 접지가 되어 있는가?			
3	채소절단기는 작업대 바닥면과 고정되어 있는가?			
4	채소절단기 칼날에 이물질 제거 시 수공구를 사용하는가?			
5	채소절단기 작업대 바닥에 물기가 상존하지는 않는가?			
6	채소절단기 작업대의 높이는 적절한가?			
7	채소절단기 전선의 절연상태는 양호한가?			
8	채소절단기의 전선 정리상태는 양호한가?			



조리기구 점검 체크리스트

3. 육류 절단기

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	툽날접촉 예방장치는 견고하게 부착되어 있는가?			
2	비상정지 스위치는 설치되어 있는가?			
3	구동모터에 접지선이 연결되어 있는가?			
4	케이블(전선)의 피복에 손상된 부분은 없는가?			
5	칼날에 균열은 없는가?			
6	장시간 입식작업으로 인해 몸에 이상이 없는가?			
7	재료를 투입할 때 손이 아니라 반드시 작업봉을 사용하고 있는가?			
8	육류절단기 모서리가 날카롭지 않은가?			
9	수리 · 정비 작업 시 당해기계의 전원을 차단하는가?			
10	작업장 주변의 정리정돈은 잘되어 있는가?			



조리기구 점검 체크리스트



4. 반죽기

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	작동 및 정지 버튼은 쉽게 누를 수 있는 위치에 있는가?			
2	구동모터에 접지선이 연결되어 있는가?			
3	반죽기의 투입구에 덮개가 설치되어 있는가?			
4	반죽과정에서 손이 내부에 들어가지는 않는가?			
5	케이블(전선)의 피복에 손상된 부분은 없는가?			
6	재료 투입 시 요통예방을 위하여 대차나 적재대 등을 사용하는가?			
7	반죽된 제품을 꺼낼 때 정해진 도구를 사용하는가?			
8	수리·정비 작업 시 당해기계의 전원을 차단하는가?			
9	반죽기의 모서리가 날카롭지 않은가?			
10	작업장 주변의 정리정돈은 잘되어 있는가?			

4

순식간에 큰 사고로 이어져요. 안전하게 조리기구 사용하기



조리실에는 고온 · 고압 대형조리기구가 있어서 매우 위험해요.
평소에 시설점검을 꼼꼼히 하고 안전수칙을 꼭 지키도록 해요.

● 사고 사례

- 안전핀 불량으로 국을 끓이던 도중 솥이 기울어지면서 장화 안에 뜨거운 국물이 들어가 화상을 입어 치료하던 중 사망
- 국솥 안의 재료를 빨리 삶기 위해 평상시보다 스팀밸브를 과다하게 열어 갑자기 물이 끓어 재료가 위로 상승하며 안전망 일부가 파손되어 그 틈새로 고온의 재료 및 물이 튀어 올라 화상을 입고 치료 중 사망
- 가스식 회전 국솥에서 불완전 연소가 지속적으로 발생하여 일산화탄소 중독

● 유해 · 위험요인

- 안전핀 불량으로 국솥이 기울어지면서 내용물이 쏟아져 화상
- 뜨거운 증기, 기구에 신체접촉 시 화상 위험
- 가스 누출로 인한 화재 · 폭발 및 일산화탄소 중독



예방대책

가스테이블

- 가스테이블을 사용하기 전 창문을 열어 충분히 환기
- 가스테이블 주위에는 가연성 물질을 가까이 두지 않도록 함
- 조리 중 불에 의한 화상에 대비하기 위한 개인보호구 착용
- 화구보다 지나치게 큰 조리기구 사용 금지
- 누설에 의한 폭발사고를 예방하기 위해 가스누출감지기 · 경보기 설치 및 주기적인 점검



회전식 국솥

- 뚜껑을 열거나 응축수를 뺄 때에는 스팀에 의한 화상에 주의
- 음식물이 가득 찬 상태에서 핸들을 조작하지 않도록 함
- 내부 솥을 내용물 없이 점화 또는 가열하지 않기
- 회전 조절 핸들에 윤활유를 투입하는 등 정기적으로 점검 및 관리

튀김기, 부침기, 오븐기

- 주변에 미끄럼방지 바닥재 또는 매트를 설치하여 사용
- 온도계 등 관련 설비 점검
- 이동식 에어컨을 설치하여 작업환경 개선
- 기계 주변에 소화기 비치

세미기

- 기기 점검 및 청소 시에는 전원을 차단한 후 작업
- 전기기구 사용법 준수 및 젖은 손으로 전기기구 만지지 않기
- 중량물(쌀) 취급 전·후 스트레칭 실시
- 기기 주변 물기는 수시로 제거하고 미끄럼방지 장화 착용
- 세미기 주변에는 손 넣기 금지 경고표지 부착 및 사전교육 실시

취반기

- 스팀 누설 방지를 위해 취사기 상부에 설치된 스팀 배출기로 스팀이 전량 배출 되도록 조치
- 배관 부식상태, 밸브, 접속부 등의 이상유무 수시 확인
- 취반기 주변에 소화기 비치
- 스팀배관은 단열처리 및 화상주의 경고표지 부착

밥보온고

- 보온고 내부에 손이나 손가락이 끼이지 않도록 주의
- 신체 접촉 등으로 인한 화상사고를 방지하기 위해 화상 방지용 장갑 착용
- 청소 시 전원은 반드시 차단하고 전원부 등에 물이 들어가지 않도록 주의



예방대책

배기후드

- 배기후드 청소 시에는 전용 청소도구 및 안전한 발판 사용
- 조리실 내 후드 청소작업 2인 1조 공동작업 실시
- 배기후드 작동이 원활하지 않은 경우 즉시 가열기구 · 설비 등을 정지시킨 후 조리실내 환기 조치
- 배기 팬이 작동중인 상태에서 회전체로 접근 금지

TIP

배기후드는 먼지와 기름때로 인해 주변화기나 불꽃번짐으로 인해 화재사고가 발생할 수 있으니 안전수칙에 따라 안전하게 청소를 하도록 해요.

K급 소화기 의무비치 안내

조리실에는 기름 등으로 인한 주방화재에 적합한 K급 소화기를 의무적으로 비치해야 합니다. (소화기구 및 자동소화장치의 화재안전기준(NFSC 101)
(소방청고시 제2018-14호, 2018. 11. 19., [일부개정])

K급 소화기는 식용유 온도를 30℃정도 낮추는 *냉각효과와 방출 시 비누가 거품을 형성하여 액체 표면을 덮는 **질식효과로 식용유로 인한 화재를 소화합니다.

* (냉각효과) K급 소화기 방사 시 식용유 온도를 약 30℃ 인하하여 발화점 이하로 냉각

** (질식효과) 강화액(Na_2CO_3 , K_2CO_3 등)을 방출시 비누를 만들고 이 비누가 거품을 생성하여 가연성 액체의 표면을 덮어서 질식





조리기구 점검 체크리스트



순식간에 큰 사고로 이어져요. 안전하게 조리기구 사용하기

1. 가스테이블

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	호스에서 가스가 누설되고 있지는 않는가?			
2	가스누출 자동차단기 및 누설경보기 작동상태는 양호한가?			
3	호스의 상태는 양호한가?			
4	가스호스의 각 연결부위의 상태는 양호한가?			
5	가스테이블이 작업대에서 떨어질 위험은 없는가?			
6	가스테이블의 호스에 작업자의 발이 걸려 넘어질 위험은 없는가?			
7	조리도구를 올리거나 내릴 때 안전하게 작업을 하고 있는가?			
8	가스테이블 앞 작업공간은 충분히 확보되어 있는가?			
9	가스테이블 작업대 바닥에 물기는 제거되어 있는가?			
10	작업장 환기는 실시하는가?			



조리기구 점검 체크리스트

2. 회전식 국솥

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	배관 및 호스에서 가스가 누설되고 있지는 않는가?			
2	가스누출 자동차단기 및 누설경보기 작동상태는 양호한가?			
3	환기시설 작동상태는 양호한가?			
4	배관(강관) 및 호스의 상태는 양호한가?			
5	배관의 각 연결부위의 상태는 양호한가?			
6	솥 본체를 고정시키는 핸들잠금장치는 이상 없는가?			
7	국솥의 접이식 덮개 고정 상태는 양호한가?			
8	국솥의 접이식 덮개 모서리가 날카롭지 않은가?			
9	국솥의 전면부에 화상방지를 위한 차열판이 설치되어 있는가?			
10	급수 배관에서 누수가 발생되지는 않는가?			



조리기구 점검 체크리스트



순식간에 큰 사고로 이어져요. 안전하게 조리기구 사용하기

3. 튀김기

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	배관 및 호스에서 가스가 누설되고 있지는 않는가?			
2	가스누출 자동차단기 및 누설경보기 작동상태는 양호한가?			
3	환기시설 작동상태는 양호한가?			
4	배관(강관) 및 호스의 상태는 양호한가?			
5	가스의 각 연결부위의 상태는 양호한가?			
6	튀김 요리 시 보호안경은 착용하는가?			
7	튀김기 작업장 바닥에 기름이 튀는 경우 즉시 제거 작업을 하는가?			
8	튀김기 모서리는 날카롭지 않은가?			
9	가열 중인 튀김기에 화상방지를 위한 보호장갑을 착용하는가?			
10	튀김기 작업대 바닥에 물기는 제거되어 있는가?			



조리기구 점검 체크리스트

4. 세미기

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	세미기 회전에 의한 협착사고의 위험은 없는가?			
2	세미기에 비상정지 버튼은 부착되어 있고, 정상 작동하는가?			
3	누전에 의한 감전사고의 위험은 없는가?			
4	세미기가 넘어질 위험은 없는가?			
5	세미기 철재 외함에 찔리거나 베임의 위험은 없는가?			
6	세미기의 이동식 바퀴의 상태는 양호한가?			
7	세미기 전선의 절연상태는 양호한가?			
8	세미기 전선의 정리상태는 양호한가?			
9	세미기 바닥면 주변에 물기가 상존하고 있지는 않는가?			



조리기구 점검 체크리스트



순식간에 큰 사고로 이어져요. 안전하게 조리기구 사용하기

5. 취반기

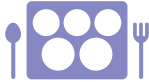
순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	배관(강관)에서 가스가 누설되고 있지는 않는가?			
2	가스누출 자동차단기 및 누설경보기 작동상태는 양호한가?			
3	배관(강관) 상태는 양호한가?			
4	가스의 각 연결부위의 상태는 양호한가?			
5	스팀배관에 화상방지 조치는 되어 있는가?			
6	취반기에 접지가 되어 있는가?			
7	취반기는 누전차단기에 접촉하여 사용 하는가?			
8	밥솥을 올리거나 내릴 때 안전하게 작업을 하고 있는가?			
9	취반기 스팀배출구는 정상작동 하고 있는가?			
10	취반기 작업대 바닥에 물기는 제거되어 있는가?			

5

안전함까지 더하면 더 즐거운 배식시간

조리과정이 끝났다고 끝난 것이 아니에요.

배식까지 사고사망에 대한 긴장의 끈을 놓으면 안돼요.



● 사고사례

- 밥솥을 배식대로 옮기려다 손잡이를 놓쳐 손에 화상
- 반찬이 담겨진 다른 받드 음식물 보관용기를 들고 와서 배식대에 내려놓으려는 순간, 받드와 배식대 사이에 손가락 끼임

● 유해 · 위험요인

- 뜨거운 식기 화상
- 누전으로 인한 감전
- 배식대 철재 외함에 찔리거나 베임
- 배식대 주변 미끄러운 바닥에 의한 넘어짐
- 배식대 음식물 보관통 탈 · 부착 시 손가락 끼임
- 무거운 음식물 취급시 요통 등 근골격계질환 발생



예방대책

- 뜨거운 식기를 다루기에 적합한 개인보호구 착용
- 전원 플러그나 스위치를 젖은 손으로 조작하거나 취급하지 않음
- 찔림, 베임 사고 예방을 위해 배식대 표면을 매끈하게 샌딩처리하고 모서리 등은 보호대 부착
- 뜨거운 식기 운반 시 손잡이 또는 식기받침대 사용
- 중량물 취급 시 2인 이상 공동작업 실시



배식대 점검 체크리스트



안전함까지 더하면 더 즐거운 배식시간

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	누전에 의한 감전사고의 위험은 없는가?			
2	보온 유지를 위한 가열로 화상사고의 위험은 없는가?			
3	배식대가 넘어질 위험은 없는가?			
4	배식대 철재 외함에 찔리거나 베임의 위험은 없는가?			
5	배식대의 높이는 적정한가?			
6	배식대 전선의 절연상태는 양호한가?			
7	배식대 전선의 정리상태는 양호한가?			
8	배식대 바닥면 주변에 물기가 상존하고 있지는 않는가?			

6

깨끗하고 안전하게! 식기세척 및 청소작업



식기의 세척 및 건조작업을 할 때에는 식기세척기 기구에 의한 재해와 각종 세제 또는 표백제, 기름제거제 등 화학물질에 의한 사고가 발생하고 있어요!

● 사고사례

- 식기세척기를 가동하던 중 컨베이어 벨트에 손이 끼어 말려들어감
- 전용 세제액을 물에 희석하여 주방 천장에 부착된 후드를 청소하던 중, 얼굴과 손등에 세제액이 떨어져 피부가 손상됨

● 유해 · 위험요인

- 식기세척기 리미트 스위치 고장
- 비상정지장치 미설치
- 화학물질의 반복 사용 및 장기간 사용으로 인한 습진 및 기타 피부질환
- 청소 등의 작업 시 화학물질이 작업자의 눈이나 호흡기로 들어감



예방대책

- 작업 전 비상정지장치, 리미트 스위치, 덮개 등의 작동상태를 확인
- 비상 시 조작이 가능하도록 비상정지장치 설치
- 컨베이어 회전부 등 위험부 덮개 열지 않기
- 위험부에 대한 접근금지 표지 부착
- 위험상황 발생 시 비상정지 버튼 작동
- 식기세척기 내부 청소 시 전원 차단
- 화학물질에 대한 물질안전보건자료(MSDS)교육 실시



잠깐! 조리실 내 화학물질 사고사례를 살펴볼까요?

사례

- 오븐 클리너로 벽에 묵은 때를 제거하기 위해 청소밀대로 청소하던 중 오븐클리너가 팔에 흘러내려 화상을 입음
- 유한락스를 이용해 바닥청소를 하던 중 눈에 락스가 들어가 화상을 입음

예방법

- 화학물질 위험성에 대한 물질안전보건자료(MSDS) 교육을 실시
- 청소 작업 시 보안경, 보안면, 방수처리 팔토시, 앞치마 등 개인보호구 착용
- 질식 가능성이 있으므로 충분히 환기 후 작업 실시

● 산업안전보건법 제41조(물질안전보건자료의 작성·비치 등)

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

조리실에서주로사용하는오븐크리너, 락스, 세제(가정용제외)등에 물질안전보건자료(MSDS)를 비치하고 화학물질 안전사고를 예방해요!



인화성물질 경고



산화성물질 경고



급성독성물질 경고



부식성물질 경고



발암성·변이원성·생식독성
잔류독성·호흡기과민성물질 경고



위험장소 경고

〈화학물질 관련 안전보건표지〉



식기세척기 체크리스트

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	식기세척기의 컨베이어 벨트에 작업자의 손이 말릴 위험은 없는가?			
2	식기세척기에 비상정지 버튼이 설치, 부착되어 있는가?			
3	누전에 의한 감전사고의 위험은 없는가?			
4	식기세척기 측면 도어 고정장치는 양호한가?			
5	식기 이송 컨베이어의 속도는 일정하게 유지가 되고 있는가?			
6	식기세척기에서 배출되는 증기에 의한 화상사고의 위험은 없는가?			
7	식기세척기 철재 외함에 찰리거나 베임의 위험은 없는가?			
8	식기세척기에 종단안전장치 리미트 스위치는 정상작동 하는가?			
9	식기세척기 주변에 정리정돈 상태는 양호한가?			
10	식기세척기 작업장 바닥주변에 물기가 없는가?			

7

음식업종 사망사고 1위! 이륜차, 덤퍼이터



음식업 사업장에서 일어날 수 있는 사망사고재해 중 빠질 수 없는 덤퍼이터, 이륜차사고! 이륜차와 덤퍼이터 사고는 음식업종에서 사망사고 비율이 가장 높아요.

● 사고사례

이륜차

- 교차로에서 오토바이 배달원이 신호를 위반하고 주행하다 마주 오는 버스와 부딪혀 사망

덤퍼이터

- 승강기의 개폐문이 없어 2층에서 음식물을 내린다고 승강기에 몸을 넣었다가 승강기 작동으로 사망

● 유해 · 위험요인

이륜차

- 오토바이 점검 미 실시
- 골목길 모퉁이에서 사람이 갑자기 나타나서 부딪힘
- 기상조건(눈, 비, 바람 등)에 의한 넘어짐
- 휴대폰 통화 또는 한 손에 배달물을 든 채로 운전
- 교통신호 미준수로 인한 사고

덤웨어터

- 운반구와 출입문 사이에 끼임
- 제어장치의 이상 작동으로 운반구가 떨어져 맞음
- 와이어로프 절단, 브레이크 고장 등으로 인한 운반구가 떨어져 맞음
- 초과하중 적재로 인한 운반구가 떨어져 맞음
- 뜨거운 음식물에 의한 화상
- 배전반의 전기설비 누전으로 인한 감전



예방대책

이륜차

- 철저한 오토바이 정비
- 운전 중 반드시 복장을 단정히 하고 안전모(헬멧) 등 안전보호 장비 착용
- 보호구 지급대장을 작성하여 관리
- 과속, 난폭운전, 신호위반 등을 하지 않음
- 사고사례를 공유하여 동종 및 유사한 사고 예방
- 사업주 및 고객은 안전한 배달이 될 수 있도록 지나치게 빠른 배달을 요구하지 않음

덤웨어터

- 운행 중 부저의 작동상태 등 경보장치 확인
- 정전 등 비정상상태로 정지하였을 때 강제로 문을 개방하지 않음
- 사람 탑승을 금지하고 화물은 중앙부에 균등하게 적재
- 적재하중을 초과한 상태로 운반구 승강작업을 하지 않음
- 일일작업 종료 후 주전원 차단
- 이상 발견 시 즉시 담당자에 연락하여 고장 수리 후 사용



이륜차 및 덤퍼이더 체크리스트

1. 이륜차

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	운행 시 이륜차 승차용 안전모를 착용하는가?			
2	지정작업자 이외의 작업자가 운전하지는 않는가?			
3	어느 한쪽 타이어의 공기압력이 현저히 줄어들지 않았는가?			
4	타이어가 지면에 닿는 트레드 부분이 많이 마모되지 않았는가?			
5	각 타이어의 측면이 갈라지거나 찢기지 않았는가?			
6	체인인의 장력은 양호한가?			
7	전조등의 조명상태는 적정한가?			
8	브레이크등, 지시등은 정상 작동하는가?			
9	교통신호를 무시하면서 운전을 하지는 않는가?			
10	장시간 운행 시 적절한 휴식을 취하는가?			



이론차 및 덤웨이터 체크리스트

2. 덤웨이터

순 번	점검 내용	점검결과		비고
		적정	미흡	
1	비상정지스위치는 설치되어 있는가?			
2	상승 및 하강제한장치는 부착되어 있는가?			
3	도어 인터록(연동장치)은 설치되어 있는가?			
4	과부하방지장치는 설치되어 있는가?			
5	와이어로프 등에 손상은 없는가?			
6	각종 전기케이블의 절연상태는 양호한가?			
7	동력전달부에 덮개 등 방호조치가 되어 있는가?			
8	수리 · 정비 등 작업 시 전원을 차단하는가?			
9	정격하중을 준수하는가?			

8

아프지 말아요 그대, 근골격계 질환



조리업무는 반복적이고 작업자세도 부적정한 경우가 많으며, 연속해서 힘이 드는 업무가 많아요. 따라서 효율적인 업무계획을 세우고 휴식시간을 충분히 갖는 것이 중요해요.

● 사고사례

- 오십인 분 밥솥을 혼자 들어 올리다가 빠끗하면서 왼쪽어깨와 가슴부위 부상
- 무거운 조리 도구를 반복 사용하면서 손목 부담으로 통증 발생
- 매일 반복되는 칼질작업으로 인해 어깨, 목, 허리 통증 및 부상
- 냉창고에서 박스를 꺼내다 팔꿈치에 심한 통증을 느끼며 부상

● 유해 · 위험요인

- 무거운 중량물 운반
- 장시간 몸을 숙이는 등 부적절한 작업 자세 등



예방대책

- 들기나 밀기작업 등 인력에 의한 중량물 취급작업 등은 가능한 보조기구나 2인 1조로 취급하기
- 연속적인 작업보다는 힘든 일과 적게 힘든 일을 번갈아 수행하여 육체적인 부담 줄이기
- 새로운 작업 설비(도구)를 활용할 때에는 충분한 훈련을 실시한 후 업무 시작 하기
- 휴식시간은 길게 쉬는 것보다 자주, 짧게 쉴 수 있도록 하기
- 작업 중, 작업 전 · 후에 수시로 스트레칭 하기



근골격계 질환 예방을 위한 체크리스트

작업 과정	항 목	예	아니요
식자재 운반 및 저장	1. 운반통로에 방해물이 없고 미끄럽지 않은가?		
	2. 통로 내 계단이나 갑작스런 굴곡대신 경사통로가 설치되어 있는가?		
	3. 자재 운반 시 이동대차, 바퀴달린 기구 등을 사용하는가?		
	4. 식자재 운반용기에는 적절한 손잡이가 있는가?		
	5. 무거운 식자재는 무릎과 어깨 높이 위치에 보관하고 있는가?		
	6. 무거운 식자재를 취급하는 대신 작고 가벼운 단위의 포장용기 및 제품을 취급하고 있는가?		
	7. 5kg 이상 취급장소에 무게 및 무게중심 안내표시를 하였는가?		
전처리 및 조리 작업	8. 작업하는 동안 허리 및 목이 너무 굽혀지지 않았는가?		
	9. 야채절단기, 감자탈피기 등 자동화 설비를 사용하여 반복 작업을 최소화 하고 있는가?		
	10. 조리기구의 손잡이는 꼭 쥐기(power grip)에 불편함이 없는가?		
	11. 조리기구는 너무 무겁거나 두 손으로 들기 어렵지 않은가?		
	12. 식재료 운반시 이동대차 및 바퀴가 달린 용기를 사용하고 있는가?		
세척 작업	13. 작업하는 동안 허리 및 목이 너무 굽혀지지 않았는가?		
	14. 자동식기세척기를 사용하여 반복 작업을 최소화하고 있는가?		
	15. 개별 세척조와 자동세척기 또는 보관장소와의 거리가 가까운가?		
	16. 식기류 운반시 이동대차를 활용하고 있는가? 또한 인력으로 들 경우 무겁지 않도록 소량 단위로 나누어 운반하고 있는가?		
배식 서빙 작업	17. 음식물을 운반하는 작업시 이동대차를 활용하는가?		
	18. 주방과 배식장소간의 이동통로에 문턱과 같은 장애물은 없는가?		
	19. 음식물이 담긴 용기에는 적절한 손잡이는 있는가?		
청소 작업	20. 음식폐기물 처리용기는 액체를 분리하여 중량을 최소화 하는가?		
	21. 음식폐기물 용기는 바퀴가 달린 구조를 사용하고 있는가?		
	22. 부자연스런 자세를 예방하기 위한 청소도구를 사용하고 있는가?		

부록

1. 산업안전보건법 이렇게 바뀔니다
2. 우리 사업장에 산재가 발생했어요!
3. 안전보건공단자료 100% 활용하기
4. 유해 · 위험요인 꼼짝대 조리실 안전보건 표지
5. 안전보건공단 지역본부/지사 연락처

특별부록

1. 안전수칙 스티커 4종
2. 안전한 조리실 만드는 튼튼한 내 몸 만들기
스트레칭 포스터

1 산업안전보건법 이렇게 바뀝니다!

시행 시기



산업재해를 획기적으로 줄이고 안전하고 건강하게 일할 수 있는 여건을 조성하기 위하여 법의 보호대상을 확대하는 등 산업안전보건법령 전부 개정 (2020. 1. 16.부터 시행)

- [예외] ● 물질안전보건자료 규정 : 2021. 1. 16.부터 시행
● 대표이사의 안전보건계획 수립 규정 : 2021. 1. 1.부터 시행

법의 보호대상이 확대 됩니다! (근로자 → 노무를 제공하는 자)

- 산업안전보건법의 보호대상이 특수형태근로종사자와 배달 종사자까지 확대되었고,
- 앞으로 새로운 노동관계를 고려하여 보호대상을 확대해 나갈 수 있도록 변경됩니다.

사업주의 처벌수준이 강화 됩니다!

- 사업주가 5년 내에 두 번 이상 안전·보건조치 의무를 위반하여 노동자를 사망하게 하는 경우 형의 1/2까지 가중 하도록 하였고 법인에 대한 벌금형의 상한이 10억원으로 상향됩니다.
- 안전·보건조치 의무를 위반하여 노동자를 사망케 한 자에게 법원에서 유죄 선고를 하는 경우에는 200시간 내의 범위에서 수감명령을 병과할 수 있습니다.

물질안전보건자료 제도가 개선됩니다!

- 물질안전보건자료 정보 비공개 시 고용노동부장관의 사전 승인이 필요합니다.
- 화학물질의 명칭과 함유량을 비공개하더라도 그 위험성을 유추할 수 있도록 대체명칭과 대체함유량은 기재하여야 합니다.

기타 신설 및 개선 사항

- 대통령령으로 정하는 일정규모 이상의 주식회사 대표이사는 매년 회사의 안전·보건계획을 수립하여 이사회 보고 및 승인을 받고 이를 성실하게 이행하여야 합니다.
- 사업주는 위험성 평가 시 해당 작업장의 노동자를 참여시켜야 합니다.
- 정부 책무의 하나로 직장 내 괴롭힘 예방을 위한 조치기준 마련 및 지도·지원을 추가하는 등 산업현장에서 노동자를 보호하기 위한 다양한 제도를 신설하거나 개선됩니다.

2 우리 사업장에 산재가 발생했어요!

산업재해 발생 시 절차

1. 사업주는 무엇을 해야 하나요?

step1

환자에 대한 응급조치를
해요

step2

119 구급대, 병원 등에
연락하여 긴급 후송해요

step3

관리감독자 등 책임자에게
사고를 알리고, 원인조사가
끝날 때까지 현장을
보존해요

※ 휴업재해 3일 이상 또는 사망사고 발생 시 사업주는 반드시 1개월 이내에 “산업재해조사표”를 작성·제출하여야 합니다. (※ 위반 시 1천만원 이하 과태료 부과)
단, 중대재해 발생 시 전화, 팩스, 그 밖의 적절한 방법으로 지체없이 관할 지방고용노동관서에 보고하여야 합니다.

산업재해란?

근로자가 업무에 관계되는 건설물, 설비, 가스, 원재료, 중기, 분진 등에 의하거나 작업 또는 기타 업무에 기인하여 사망 또는 부상하거나 질병에 걸리는 것

중대재해란?

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

2. 산재 근로자는 무엇을 해야 하나요?

step1

요양급여 신청서를
작성해요

step2

병원에서 요양급여 신청서
뒷면에 의사소견서를
받아요

step3

근로복지공단 지사, 병원,
회사에 각각 제출해요

요양보험이란?

❶ 요양신청 절차는 어떻게 되는 것인가요?

- ① 사업장 내에서 근로자가 업무상의 사유로 부상, 질병, 장애 또는 사망이 발생하면 산재지정병원에서 치료중인 상태에서 요양급여 신청서를 관할 근로복지공단에 신청 후 공단에서 승인여부를 결정 받아 요양급여를 받게 됩니다.

❷ 요양급여 신청서는 어떻게 작성하나요?

- ① 재해자의 인적사항, 재해 목격자, 사고 경위 등을 기재하고 사업주와 신청인(재해자) 날인을 기재합니다.
 - ※ 신청서 제출 위임란에 날인하면 의료기관이 접수가능
 - ※ 사업주 날인 거부 시, 거부사유를 구체적으로 기재하면 사업주 날인 없이 제출 가능

❸ 근로복지공단에서 불승인 통지가 나면 어떻게 해야하나요?

- ① 요양 불승인 처분에 이의가 있을 때 처분이 있음을 인지한 날로부터 90일 이내에 처분지사를 경유하여 공단 산재심사실에 심사 청구하거나 관할 행정법원에 행정소송 제기 가능합니다.

3. 근로복지공단은 무엇을 하나요?

step1

공단 소속기관장은 요양급여 신청서
접수 후 7일 이내에 업무상
질병판정위원회에서 심의를 의뢰해요

step2

판정위원회는 20일 이내에(1차 10일
이내 연장가능) 심의 후 결과를 해당
소속기관장에게 통지해요

재해 재발방지계획 수립

다음의 순서에 따라 산업재해 발생 원인을 분석하고 재해 재발방지 계획을 수립하여 더이상 산재사고가 발생하지 않도록 해요.

● 재해재발방지계획 수립절차



1 사실의 확인

산업재해 발생까지의 과정을 파악한다
물적 · 인적 · 관리적 측면에서 사실을 수집한다.



2 재해요인의 파악

물적 · 인적 · 관리적 측면에서 재해 요인을 찾는다.



3 재해 요인의 결정

재해요인의 상관관계와 중요도를 고려해
직접원인 및 간접원인을 결정한다.



4 계획(대책)의 수립

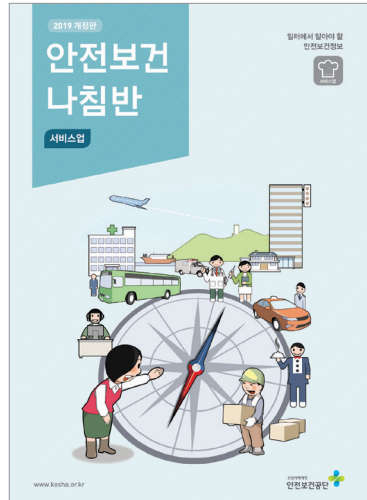
근본적인 문제점 및 재해원인을 근거로 동종 또는
유사재해 방지계획을 구체적으로 수립한다.

② 안전보건 나침반(서비스업)

안전보건 나침반은 일터에서 지켜야 할 기본적인 「산업안전보건법」, 사업주와 근로자에게 도움이 되는 공단의 주요 사업안내 및 직업건강정보 등이 수록되어 있습니다.

● 다운로드 방법

공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>)
▶ 자료마당 ▶ 안전보건자료실 ▶ 전체
자료보기에서 다운받아 활용하실 수 있습니다.



③ 360 VR 전용관

안전보건공단에서는 가상현실(VR) 안전보건교육을 이용할 수 있는 VR 전용관을 열어 누구나 손쉽게 스마트폰과 PC를 통해 실제 현장을 360도로 생생하게 체험할 수 있어요.



● VR 전용관 이용 방법

- 공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>) ▶ 자료마당 ▶ 안전보건자료실 ▶ 360 VR 전용관
- VR 전용관 홈페이지(<http://360vr.kosha.or.kr/>)

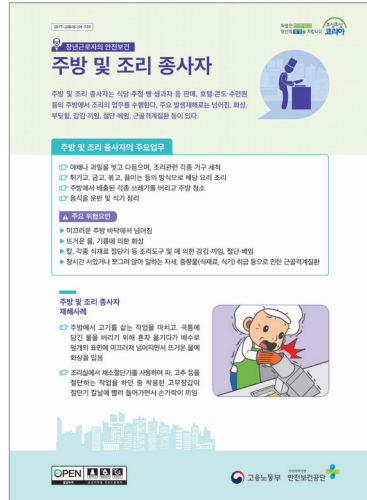
④ 장년근로자를 위한 안전보건 교육자료

인구 고령화 증가로 장년근로자의 산업재해가 다수 발생하고 있습니다. 이에 따라 장년근로자의 특성을 반영한 안전보건 교재 및 OPL이 개발되었습니다.

※ 장년근로자 : 「고용상 연령차별금지 및 고령자 고용촉진에 관한 법률」에 의한 준고령 이상의 근로자를 장년근로자로 설정(50세이상)

● 다운로드 방법

공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>)
▶ 자료마당 ▶ 안전보건자료실 ▶ 리플릿
(OPL)에서 다운받아 보실 수 있습니다.



⑤ 외국인 노동자를 위한 안전보건자료

안전보건공단에서는 매년 외국인 노동자를 위한 안전보건자료를 개발·보급하고 있습니다. 우리 사업장에 외국인 근로자가 있다면 안전보건 공단에서 제공하는 외국인 근로자용 자료를 활용해보세요.

※ 총 16개국 언어 : 중국, 베트남, 태국, 필리핀, 우즈베키스탄, 인도네시아, 캄보디아, 몽골, 네팔, 스리랑카, 미얀마, 방글라데시, 파키스탄, 키르기스탄, 동티모르, 라오스

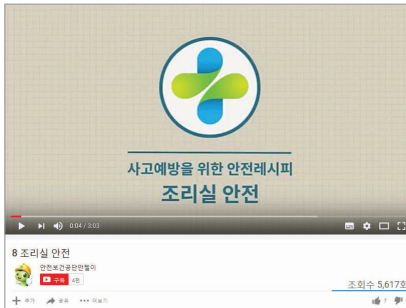


● 외국인 근로자용 자료 다운로드 방법

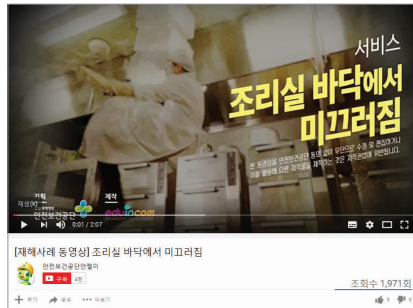
공단 홈페이지(<http://www.kosha.or.kr>) ▶ 자료마당 ▶ 안전보건자료실 ▶ 외국인 자료(Migrant Worker's)보기에서 다운받아 활용하실 수 있습니다.

2. 안전보건공단 유튜브(YouTube)

- 채널명 : 안전보건공단 안젤이
- 주 소 : www.youtube.com/koshamovie



사고예방을 위한 안전레시피(조리실 안전)



[재해사례 동영상] 조리실 바닥에서 미끄러짐



[2017 안전보건 애니메이션] 조리종사자 작업안전



[안전보건공단] 물품배달 교통사고, 미끄러짐



3. 안전보건공단 인터넷교육센터

- 인터넷을 활용하여 시간과 장소에 구애받지 않고 근로자가 스스로 학습할 수 있도록 구성된 인터넷 교육센터! 안전과 관련된 다양한 강의를 만나볼 수 있어요.
- 주 소 : www.safetyedu.net/safetyedu



정기안전보건교육



무료교육 씨리얼

TIP!



무료교육 씨리얼 중 우리에게 필요한 '감정사용설명서' 콘텐츠 보기

해학적 풍자 감정사용설명서

자기감정을 숨기고 일해야 하는 감정노동자의 이야기를 그렸습니다.
모두가 행복한 서비스 문화 정착을 위한 다양한 방안을 제시합니다.

4. 안전보건공단 자료를 직접 받고 싶다면?

① 미디어 현장배송 서비스

포스터, 표지 등 사업장에 필요한 안전보건 미디어를 인터넷에서 간편하게 신청하고 사업장에서 2~3일 이내에 택배로 받아볼 수 있는 서비스예요.

● 신청방법

- 공단홈페이지 ▶ 안전보건자료실 ▶ 미디어 현장배송 클릭
- 현장배송 홈페이지 직접 방문(<http://media.kosha.or.kr>)
 - 미디어 자료 비용 : 무료
 - 배송 비용 : 신청자 부담(착불)

② 가까운 일선기관 방문

공단에서 발간한 인쇄물, 시청각 자료 등을 일선기관 방문 시 무료로 제공하고 있어요.

※ 일선기관 문의 : 1644-2275



4 유해·위험요인 꼼짝마! 조리실 안전보건 표지

산업안전보건법 제12조에 따라 위험한 시설 및 장소에는 근로자들이 쉽게 알아볼 수 있는 크기로 경고, 비상시 조치 등의 안전보건표지를 부착하거나 도장(塗裝)해야 합니다.

금지표지



경고표지



지시표지



안내표지



부록

안전보건스티커는 근로자들의 안전의식 확산 차원에서 배포하는 것입니다.
본 자료집의 부록으로 제공하는 스티커를 활용하세요.

5 안전보건공단 지역본부/지사 연락처

연번	기관명	주소	TEL
1	서울지역본부	서울 영등포구 버드나루로2길 8 7층	02)6711-2800
2	서울북부지사	서울 중구 칠패로 42 우리빌딩 7층	02)3783-8300
3	강원지역본부	강원 춘천시 경춘로 2370 한국교직원공제회관 2층	033)815-1004
4	강원동부지사	강원 강릉시 하슬라로 182 정관빌딩 3층	033)820-2580
5	부산지역본부	부산 금정구 중앙대로1763번길 26	051)520-0510
6	울산지역본부	울산 남구 정동로 83	052)226-0510
7	경남지역본부	경남 창원시 의창구 중앙대로 259	055)269-0510
8	경남동부지사	경남 양산시 남양산2길 51 양산노동조합청사 4층	055)371-7500
9	광주지역본부	광주 광산구 무진대로 282 광주무역회관빌딩 8층	062)949-8700
10	전북지역본부	전북 전주시 덕진구 건산로 251 고용노동부전주지청 4층	063)240-8500
11	전북서부지사	전북 군산시 자유로 482	063)460-3600
12	전남지역본부	전남 무안군 삼향읍 후광대로 242 전남개발공사빌딩 7층	061)288-8700
13	전남동부지사	전남 여수시 무선중앙로 35	061)689-4900

연번	기관명	주소	TEL
14	제주지역본부	제주 연삼로 473 제주특별자치도 경제통상진흥원 4층	064)797-7500
15	인천지역본부	인천 부평구 무네미로 478-1	032)510-0500
16	경기북부지사	경기 의정부시 추동로 140 경기북부상공회의소 1층	031)841-4900
17	경기중부지사	경기 부천시 원미구 송내대로265번길 19 대신프라자 3층	032)680-6500
18	경기지역본부	경기 수원시 영통구 광교로 107 경기도경제과학진흥원 13층	031)259-7149
19	경기서부지사	경기 안산시 단원구 광덕4로 230 제이엘컨벤션웨딩홀 2층	031)481-7599
20	경기동부지사	경기 성남시 분당구 쇄골로17번길 3 소곡회관 2층	031)785-3300
21	대구지역본부	대구 중구 달구벌대로 2095 삼성생명빌딩 20, 21층	053)609-0500
22	대구서부지사	대구 달서구 달구벌대로 1834	053)650-6810
23	경북지역본부	경북 구미시 3공단1로 312-23	054)478-8000
24	경북동부지사	경북 포항시 남구 포스코대로 402	054)271-2017
25	대전세종지역 본부	대전 유성구 엑스포로339번길 60	042)620-5600
26	충남지역본부	충남 천안시 서북구 광장로 215 충남경제종합지원센터 3층	041)570-3400
27	충북지역본부	충북 청주시 흥덕구 가경로 161번길 20 KT 3층	043)230-7111

발행일 2019년 7월

발행인 조영연

발행처 사단법인 대한영양사협회

서울특별시 영등포구 63로 40, 202호(여의도동)

Tel. 02-823-5680 / Fax. 02-823-5993

홈페이지 www.dietitian.or.kr

만든이 강정숙 (대한영양사협회 사업국장)

정예지 (대한영양사협회 사업과장)

최현설 (대한영양사협회 사업사원)

후원 안전보건공단
