

호텔업종사자의 재해예방 (접촉성 피부질환)



G-S-W10-00

1. 접촉성 피부질환의 정의

작업장 내 여러 유해인자가 반복적으로 접촉하면서 피부에 염증을 일으키는 것으로 특히 호텔업종사자 중 주방장, 요리사, 요리사 보조원들은 피부질환을 유발하는 유해인자에 오랫동안 노출되어 있어 고 위험 업종으로 분류

- 피부질환에 노출되면 다음과 같은 단계별 증상들이 나타난다.



- ① 발적(Redness) : 피부나 점막에 염증이 생겼을 때 그 부분이 빨갱게 부어오르는 현상
- ② 가려움증(Itching) : 피부를 긁거나 문지르고 싶은 충동을 일으키는 현상
- ③ 부어오름(Swelling) : 염증이 생겨 피부에 부스럼 따위가 나서 부어오르는 현상
- ④ 벗겨짐(Scaling/flaking) : 피부보호막이 염증에 의해 떼어지거나 떨어지는 현상
- ⑤ 물집(Blistering) : 피부 표면이 반구 모양으로 솟아오르는 현상
- ⑥ 삼출(Weeping) : 혈관의 내용물이 피부 밖으로 새어나오는 현상
- ⑦ 갈라짐(Cracking) : 피부가 건조해지면서 피부표면이 찢어지는 현상
- ⑧ 통증(Pain) : 피부손상으로 인해 불쾌한 감각과 아픈 현상

2. 접촉성 피부질환의 종류

- ① 자극성 피부질환 : 습한 환경, 비누, 세제, 화학적 용매
- ② 알러지성 피부질환 : 밀가루, 레몬, 라텍스 고무장갑, 어류, 어패류, 육류

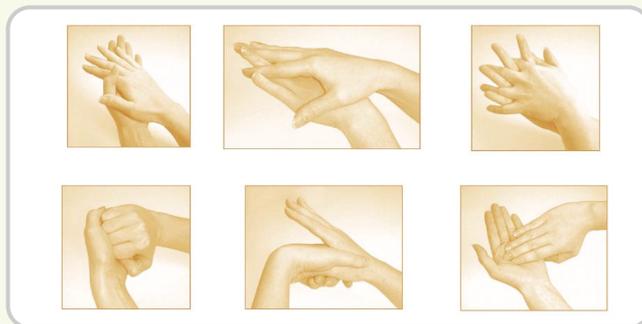


3. 접촉성 피부질환의 유해 작업

조리작업	세척작업
 <ul style="list-style-type: none"> • 손을 자주 씻는 작업 • 음식을 많이 다루는 작업 <ul style="list-style-type: none"> - 제빵사 : 설탕, 밀가루, 오렌지, 레몬 - 바텐더 : 오렌지, 레몬, 라임, 알코올 - 요리사 : 음식물, 양파, 마늘, 조미료, 향신료, 소금, 어류와 어패류, 육류 	 <ul style="list-style-type: none"> • 주방기구 및 작업장을 청소하는 작업 • 고무장갑, 화학제품을 다루는 작업 <ul style="list-style-type: none"> - 요리보조원 : 세정제, 라텍스 고무장갑

4. 접촉성 피부질환의 예방법

- ① 피부질환을 발생시킬 수 있는 물질과의 접촉을 피하라
자동화공정을 이용하여 물과의 직접적인 접촉을 피하고 음식물을 다룰 때 적절한 조리 도구를 이용하여 음식물에 의한 알러지성 피부질환을 사전에 예방
- ② 피부보호구와 보호제를 사용하라
세척과 건조의 중요성을 인지하고 적절한 보호 장갑과 핸드크림을 선택하여 피부를 보호
- ③ 피부질환의 증상을 조기에 체크하라
정기적으로 피부를 체크하여 피부질환의 증상을 빨리 인지하여 위험성을 최소화



올바른 손 씻기 방법