

제43회 산업안전보건 강조 주간 세미나

서비스업 재해예방 의식고취를 위한 접근 방법

2010. 7. 7(수)



한국음식업중앙
회

- 목 차 -

1	음식업 재해 현황	1
2	음식업 재해원인 및 문제점	6
3	재해예방 목표 및 추진 전략	8
4	재해예방 접근방법	9
5	접근방법 추진 사례 예시	10
6	향후 추진계획	11



1. 음식업 재해 현황 - (1) 2009년 전산업 재해 현황

○ 사업장수 : 159만여 개소

○ 근로자수 : 1,360만여 명

○ 재해자수 : 97,836명

'08년 95,806명 보다 2,030명(2.1%) 증가

268명/일

○ 사망자수 : 2,181명

'08년 2,422명 보다 241명(10%) 감소

6명/일

○ 경제적 손실 : 약 15조원에 육박

1억5천만원 / 한사람평균

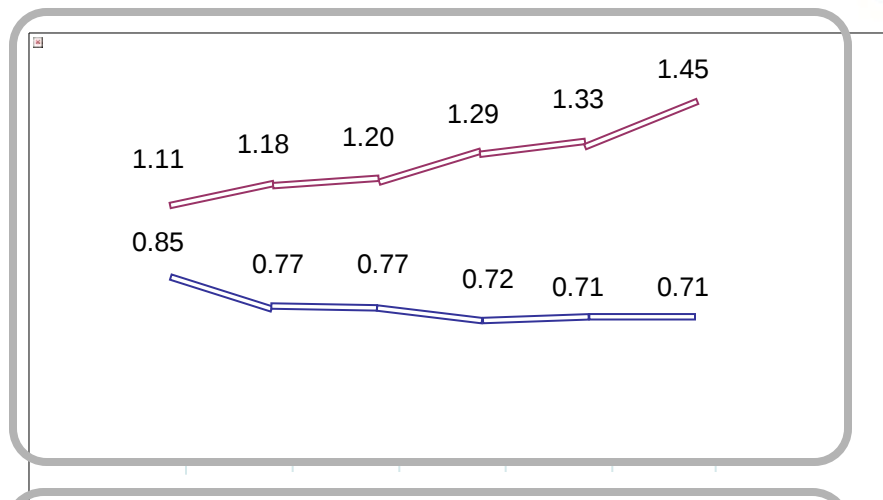


※ 재해현황은 2009년 잠정 통계자료로 산재보험 등록 사업장을 근거로 산출된 자료임

1. 음식업 재해 현황 - (2) 음식업 재해발생 추이 및 사망자 수

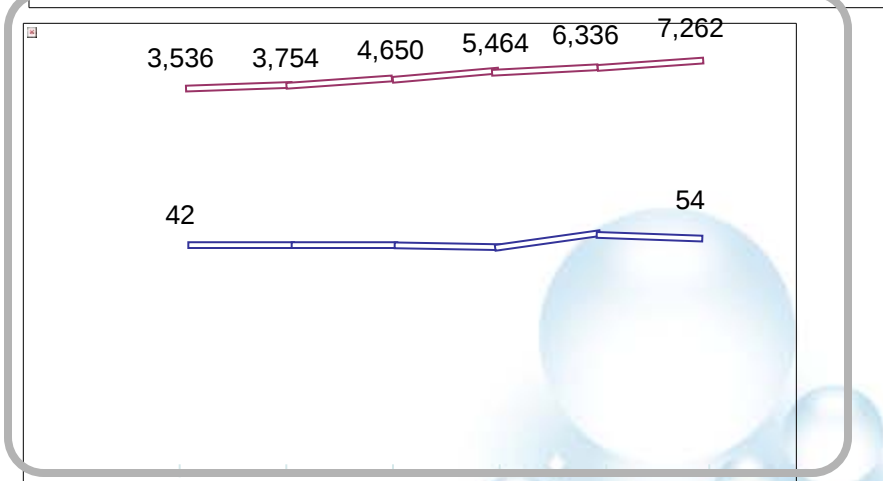
- '09년말 사업장수는 12만 6천여 개소로 '04년 대비 0.39배 증가
- 근로자수는 50만여 명으로 약 0.5배 증가
- '09년 1.45%로 전체 0.71% 보다 2배 높게 나타남

재해율은 '04년 1.1로 이후 점진적으로 증가 추세



- 재해자수는 '09년 7,262명 발생, (5인 미만 음식업 에서 67.5% 차지) 전년 동기대비 14.7%(917명) 증가

'04년 3,536명에서 산재가입 사업장 수 크게 증가



- 사망자수 '04년 이후 답보상태 '09년 54명 발생하여 '04년 대비 9명 증가

※ 음식및숙박업 산재보험 등록 사업장을 근거로 산출된 자료로 주로 음식업에 해당될 것으로 추정함

□ 외식업계 일반 현황

2008년 국내 외식산업 규모 : 58조원

외식업체수
75만개

종사원수
250만명

국내 음식업체 현황 (2010.3월말 기준)

음식업체수
585,912

실존업소수
512,042

회원업소수
416,143

중앙회 약 81% 회원 보유

- ☞ 실존업소수 512,042개 대비 음식및숙박업 사업장 수 126,000개로
약 25% 사업장만이 산재보험 가입 업소로 회원 가입율이 저조한 상태임.
- ☞ 이는 미가입 사업장을 포함할 경우 재해자수는 더 클 것으로 예상됨
- ☞ 따라서, 음식업 사업장에 대한 재해예방을 위한 안전보건교육 중요성이 부각됨

1. 음식업 재해 현황 - (3) 2009년 음식업 사망재해 및 부상자 현황

재해자수
7,262명



사고부상자/질병자수
7,208명

넘어짐	1,833명(25.4%)
오토바이 등의 교통사고	1,807명(25.1%)
베임.찢림 등	799명(11.1%)
화상 등	791명(10.9%)
감기.끼임	672명(9.3%)
뇌 · 심혈관계질환	419명(5.8%)
기타	587명(8.1%)

바닥
&
배달

1. 음식업 재해 현황 - (4) 재해 원인 분석 결과

최근 5년간 음식업에서 발생한 재해원인 분석자료
(‘04년~’08년, 23,737명)

구 분	특 성
규모	근로자수 30인 미만인 회사에서 전체의 85.7% 발생
근속기간	근속기간 6개월 미만 근로자가 60.1% , 1년 미만 포함시 73.4%
연령	40세 이상 장년층에서 50.9% 발생
발생형태	전도 27.3%, 교통사고 16.2%, 감키피임 9.9%, 절단/베임 9.5%, 이상온도접촉 9.1%

중소규모(영세성)

미숙련 종사자

중장년층 종사자

안전보건의식부족
(안전불감증)

2. 음식업 재해원인 및 문제점 - (1) 주요 재해원인

미끄러짐, 넘어짐 사고



예방대책

- 바닥 오염물(기름, 찌꺼기) 발생시 즉시 제거
- 튀김, 부침 등 기름 사용 작업 주변 이동시 주의
- 무거운 물건 운반시 바닥 상태 및 주변 장애물 확인

칼날(베임, 절단) 사고



예방대책

- 골절기 작업중 무리하게 힘을 사용하다 손가락 신경 파열

- 재료 절단 및 썰기는 정해진 장소에서 도마를 사용
- 기계 작동전 이상유무를 확인, 정비 또는 세척시 전원 차단
- 기계 사용시 무리하게 힘을 사용하지 말고 작동 기계를 항상 주시

화상사고



예방대책

- 김이 덜빠진 압력솥을 열다가 국물과 삶던 고기덩이가 튀어 올라 얼굴 및 왼팔에 화상

- 음식은 채워 넘치지 않게 작업자에게 먼 쪽으로 입구가 향하도록 하여 뚜껑 개방
- 압력이 있는 경우 개방 금지
- 스토브, 오븐 등 장비 조작시 사용자 지침서 준수

근골격계질환 (무거운물건) 사고



예방대책

- 불판에 있던 무거운 물통을 바닥에 내리다가 허리를 삐끗하여 디스크 판정

- 물건을 들때는 몸에 가깝게 밀착하여 무릎을 굽히고 다리 힘을 사용
- 무거운 물건은 2인 이상 함께 들거나 손수레 등을 이용
- 작업 전후 스트레칭을 실시 하고 주기적인 작업 전환

2. 음식업 재해원인 및 문제점 - (2) 문제점

미끄러짐,
넘어짐 사고

대다수 음식점의 영세성 및 설비 미흡

칼날(베임,
절단) 사고

인력 및 종사자의 경험/숙련 부족

화상사고

재해예방(안전보건) 의식 부족(안전 불감증)

큰골격계질환
(무거운물건)
사고

종사자에 대한 재해예방 교육 부족

3. 재해예방 목표 및 추진 전략

음식업 재해 10% 감소

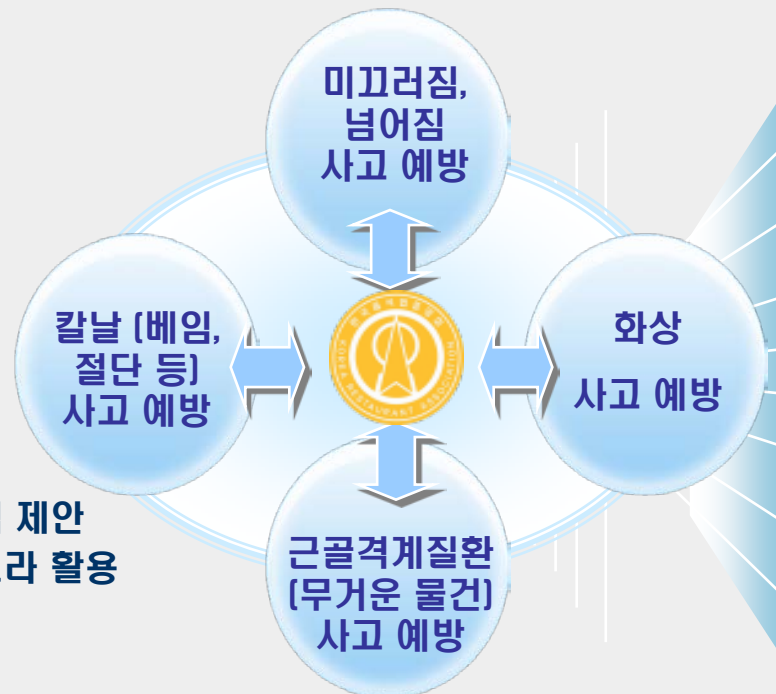
(경제적 손실 1.5조원 절약)



타겟 선정/지원

전략적 동반자관계 구축
(Strategic Partnership)

- 한국산업안전보건공단 사업 제안
- 중앙회 및 KOSHA 보유 인프라 활용
안전보건교육 실시 및 강화
- 음식업 재해예방 목표 설정
및 구체적인 추진 전략 도출



음식업 종사자에 대한
기존영업자교육시 보건
안전교육 추가 및 강화

음식과사람(42만부), 안
전보건 등 각종 홍보책
자 활용 홍보 강화

보건안전 의식고취를
위한 홍보물(포스터, 앞
치마 등) 제작 및 배포

4. 재해예방 접근방법



5. 접근방법 추진사례 예시

준비단계 (09~10년) 사업 기획 및 준비	1단계 (2010년) 사업 착수 및 본격화	2단계 (2011년) 사업의 성장 단계	3단계 (2012년~) 사업의 안정화 단계
사업추진 기반 조성	재해예방 의식 고취	활성화 및 성과 도출	사업의 안정적 추진
•MOU 체결 (2009.10.27) •공동사업 수행 업무 실무자 협의(2개월간, 2009.12~2010.1) •공동사업 수행계약 체결(2010.2.16)	•기존영업자 대상 교육 실시 -오프라인교육 30분 배정 -온라인교육 홍보 -온/오프라인 교재 안전 보건교육 내용 일부 삽입 •음식과사람(42만부)에 안전보건 특집기사화 추진 및 홈페이지 홍 보 강화	•기존영업자 대상 교육 지속적 추진 검토 •온라인교육 강좌 추가 •신규영업자 대상 교육 강사 추천 및 배정 검토 추진	•기존 및 신규 영업자 대상 보건안전교육 정례화 추진 검토 •지속적 사업추진으로 음식업종 재해율 50% 이상 감소 추진

6. 향후 추진 계획

바람직한 음식업종
재해예방 Role Model 제시

재해예방 및 안전보건 생활화 음식업 종사자 권익 극대화 행복하고 안전한 직장문화 정착



한국음식업중앙회
재해예방 솔선 수범 수행

지속적
회원권익보호

비회원 대상
홍보 강화

종사자
복리후생강화

국가경제
기여&활성화

재해예방
롤-모델 개발

Thank you