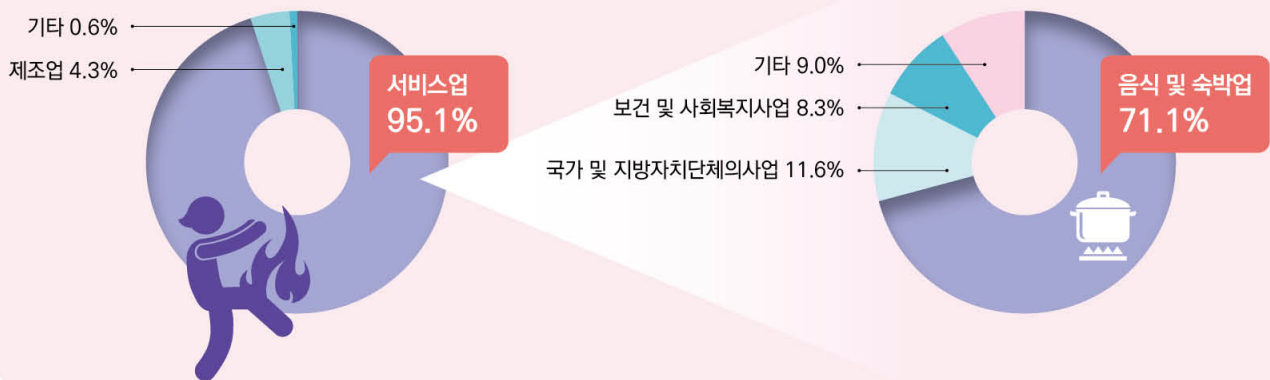




이상온도 접촉 재해 예방

이상온도 접촉은 고온이나 저온에 접촉한 경우를 말하며, 여성근로자가 종사하는 업종에서는 대부분 고온에 의한 열화상 재해가 많다.

'17년에 여성근로자의 이상온도 접촉으로 인한 재해는 서비스업(기타의사업)의 '음식 및 숙박업'에서 가장 많이 일어나는 것으로 나타났다. 이는 여성근로자가 기름, 버너 등을 사용하는 주방 작업의 비율이 높기 때문이라고 볼 수 있다.



화상 발생 시 응급처치 요청



- 화상의 진행 방지를 위해 화상 부위 냉각
- 감염의 가능성 최소화(물집 터트리지 않기)
- 소독 거즈나 화상 거즈로 드레싱
- 전문 화상병원으로 이송



환자의 응급처치 시 주의사항



- 화상 부위에 얼음주머니를 올려놓을 경우 피부가 벗겨진 상태이므로 저온 손상에 주의
- 민간요법은 환부의 상태를 악화시키고 2차 감염을 유발하거나 피부 손상 가능성
- 안면 화상은 부종으로 인한 호흡 장애의 가능성이 있으므로 상체를 반쯤 일으킨 상태로 이송
- 물집을 터트리지 않음



재해사례

커피전문점에서 커피 머신의 우유스팀기로 우유를 데우던 중 데워진 우유가 갑자기 넘치면서 손가락으로 흘러 화상을 입음

재해 예방 대책 +

- 우유 스팀기 사용 시 스팀 분출량을 확인하며 레버를 천천히 돌리면서 작동
- 안전장갑 등 보호구 착용 및 고온주의 표지 부착 등



재해사례

튀김기에 물기가 덜 제거된 음식을 넣다 기름이 튀어 오른팔에 화상을 입음

재해 예방 대책 +

- 기름에 튀기는 재료가 있을 시에는 물기를 제거하고 투입
- 팔 토시, 장갑 등 보호구 착용
- 튀김기, 프라이팬 등 기름 사용 시 물기가 유입되지 않도록 주의



재해사례

과열된 솥에 기름을 붓다 기름이 전신에 튀어 화상을 입음

재해 예방 대책 +

- 솥이 과열되기 전에 기름을 부어 기름이 튀지 않도록 조치
- 조리 전 솥, 후라이팬 등의 온도 확인
- 안전장갑, 팔 토시 등 보호구 착용

