

使用切肉机（切片机）时作业安全

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

△ 事故案例 재해사례



- 一日临时工在卖肉柜台清洁冷藏肉切机过程中，因为不小心启动开关，左侧手腕被旋转的圆形刀片切断

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

切肉机是什么？ 육절기관?

切肉机（切片机）是切像无骨肉，火腿这样软肉状态材料的机器，主要使用在餐厅，超市畜产区。冷冻肉要使用专用冷冻肉切记，特别是有骨头的肉要使用切骨机。

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

主要有害·风险原因

주요 유해·위험 요인

⚙ 切肉机的事故主要发生在刀片旋转部分

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- 因身体接触刀片旋转部分引起的切断风险

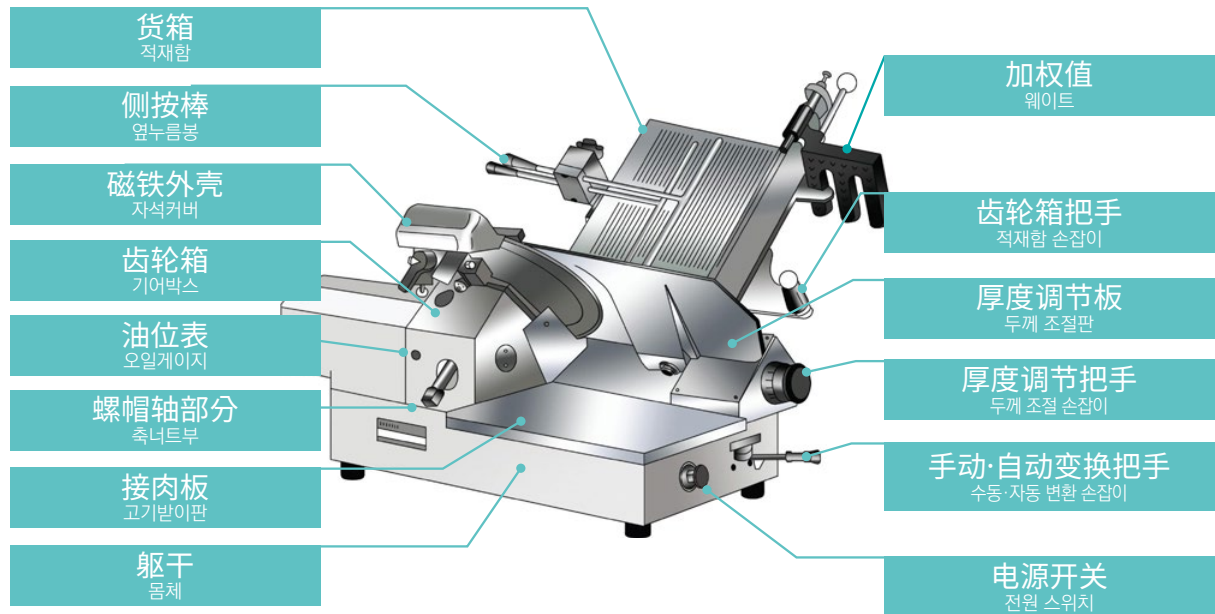
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험

- 开着电源的状态下清洁时，身体因接触刀片引起的切断风险

전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험

- 主动件的绝缘破坏漏电引起的触电风险

구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ 安全板（厚度调节板）被设计成不易拆解的形式，在不了解机器的危险性，想清洁干净而拆解机器的情况时会引发事故

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

安全对策

안전대책

安装护罩及禁止拆除

보호 덮개 설치 및 제거 금지



护罩被拿掉的状态

방호 덮개가 탈거 된 상태



护罩（一体型）

방호 덮개 (일체형)

去除沉淀物、异物以及清洁时，关掉电源

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

安装紧急停止装置

비상정지장치 설치

禁止用水清洁切肉机内部

육절기 내부 물청소 금지

加工材料时，使用能抓住材料的给料辅助工具

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Làm việc an toàn khi sử dụng máy thái thịt

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠️ Trường hợp tai nạn 재해사례



- Khi công nhân ca ngày lau chùi máy thái thịt ở quầy thịt, máy thành linh bật, và lưỡi dao xoay cắt vào cổ tay trái của công nhân.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Máy thái thịt là gì? 육절기란?

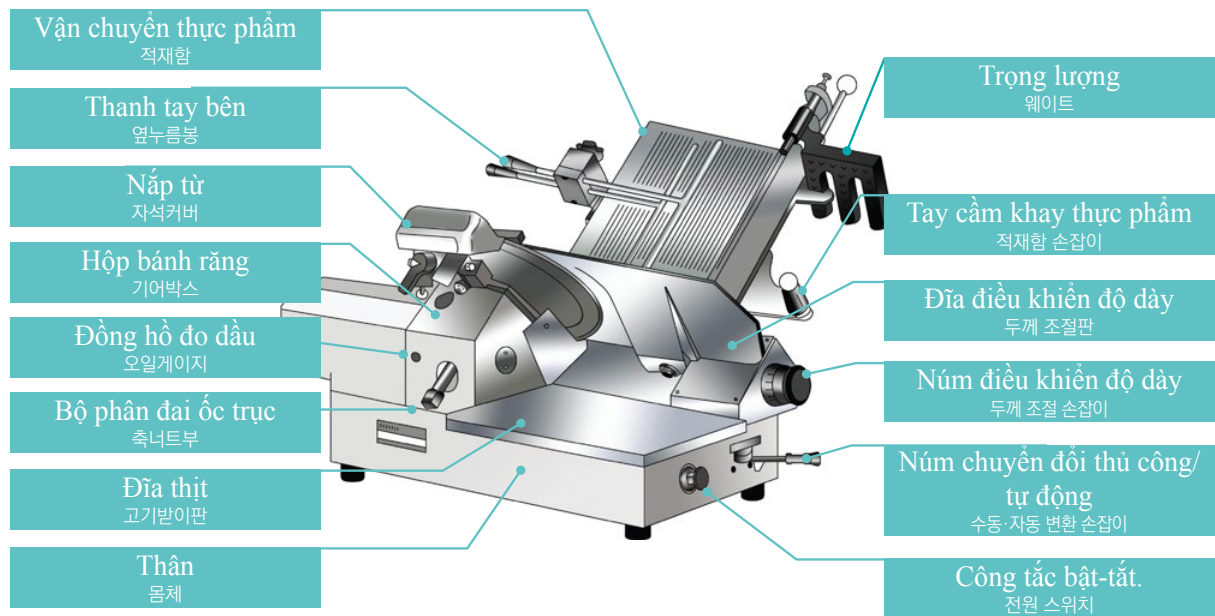
Máy thái thịt là loại máy cắt các nguyên liệu thịt như thịt không xương và giảm bông, và chủ yếu được dùng ở các nhà hàng và quầy thịt và gia cầm ở siêu thị. Với thịt đông lạnh, cần dùng máy thái thịt đông lạnh đặc biệt, trong khi đó máy thái thịt thông thường được dùng cho thịt có xương.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Mối nguy hiểm/yếu tố rủi ro chính

주요 유해·위험 요인

- ⚙️ **Tai nạn khi sử dụng máy thái thịt chủ yếu xảy ra từ lưỡi dao xoay**
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
- **Nguy cơ bị cắt do tiếp xúc với lưỡi dao xoay**
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- **Nguy cơ đứt tay chân do tiếp xúc với lưỡi dao khi lau chùi máy vẫn đang bật nguồn**
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- **Nguy cơ giật điện do ngắn mạch phần cách điện của bộ phận truyền động**
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Việc tháo đĩa an toàn là bị cấm (đĩa điều khiển độ dày);
Tuy nhiên, tai nạn đã xảy ra khi tháo đĩa để làm sạch toàn bộ mà không nắm rõ các điểm nguy hiểm của máy
An toàn (đĩa điều khiển độ dày) dễ bị phân rã không thể nhìn thấy được, nhưng người dùng không biết điều này và cố gắng phân rã để làm sạch, dẫn đến tai nạn.

🛡️ Các biện pháp an toàn 안전대책

- ⚙️ Lắp tấm chắn bảo vệ và cấm tháo rời
보호 덮개 설치 및 제거 금지



Khi tháo tấm chắn an toàn
방호 덮개가 탈거 된 상태



Tấm chắn an toàn (loại lắp trong)
방호 덮개 (일체형)

- ⚙️ Tắt nguồn khi loại bỏ cặn và mảnh vụn hoặc khi lau chùi
찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단
- ⚙️ Lắp thiết bị dừng khẩn cấp
비상정지장치 설치
- ⚙️ Không rửa bộ phận bên trong bằng nước
육절기 내부 물청소 금지
- ⚙️ Sử dụng dụng cụ hỗ trợ để giữ vật liệu khi xử lý
재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

ความปลอดภัยในการทำงานเมื่อใช้เครื่องสไลด์เนื้อ

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠️ กรณีการเกิดอุบัติเหตุ 재해사례



- ขณะที่ลูกจ้างรายวันคนหนึ่งกำลังทำความสะอาดเครื่องสไลด์เนื้อสดตรงแผนกเนื้อ เครื่องก็เปิดขึ้นโดยบังเอิญ ซึ่งตัดข้อมือซ้ายของคนงานด้วยใบมีดที่กำลังหมุน

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

เครื่องสไลด์เนื้อคืออะไร? 육절기란?

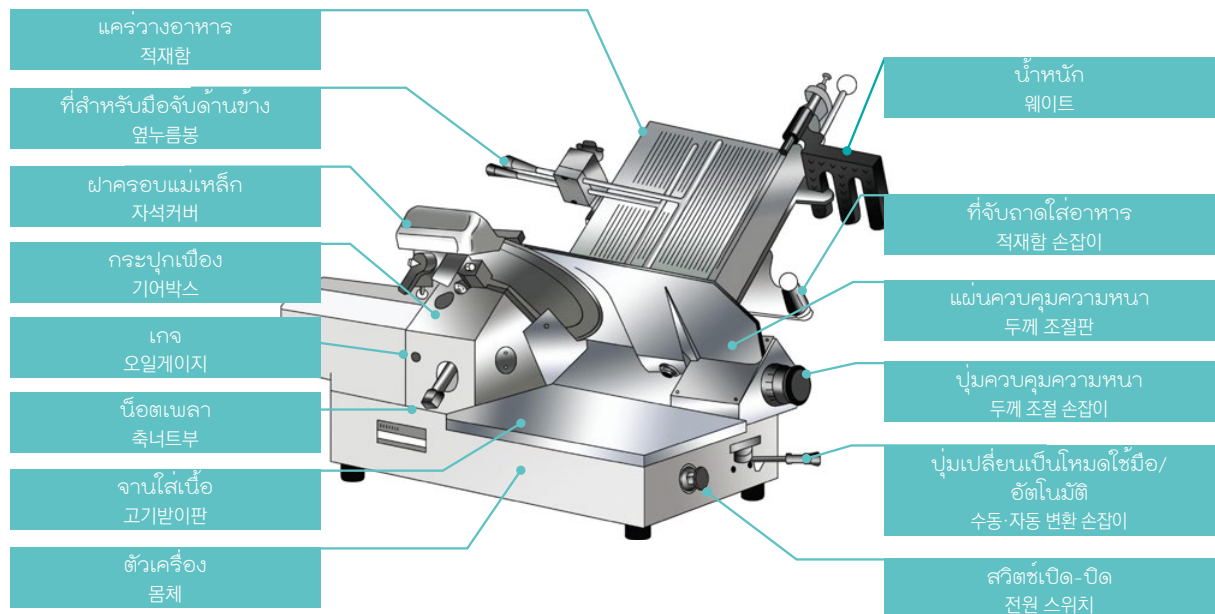
เครื่องสไลด์เนื้อ หมายถึง เครื่องตัดวัตถุดิบที่มีลักษณะเหมือนเนื้อ เช่น เนื้อไม่มีกระดูก และแฮม และที่ใช้หลัก ๆ คือในร้านอาหาร และแผนกเนื้อและแปดไก่ที่ซูเปอร์มาร์เก็ต สำหรับเนื้อแช่แข็ง ควรใช้เครื่องสไลด์เนื้อแช่แข็งแบบพิเศษ ขณะที่ควรใช้เครื่องสไลด์เนื้อแบบธรรมดากับเนื้อที่มีกระดูก

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

อันตราย/ปัจจัยเสี่ยงหลัก ๆ

주요 유해·위험 요인

- ⚙️ อุบัติเหตุเมื่อใช้เครื่องสไลด์เนื้อส่วนใหญ่แล้วเกิดขึ้นจากใบมีดที่กำลังหมุน
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
 - ความเสี่ยงที่จะถูกบาดเพราะใบมีดใบมีดที่กำลังหมุน
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
 - ความเสี่ยงที่จะถูกตัดเพราะใบมีดขณะทำความสะอาดพร้อมกับเปิดเครื่อง
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
 - ความเสี่ยงที่จะถูกไฟฟ้าช็อตซึ่งมีสาเหตุจากการลัดวงจรเพราะฉนวนของส่วนขับเคลื่อนชำรุดเสียหาย
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ ห้ามถอดแผ่นป้องกัน (แผ่นควบคุมความหนา)
 อย่างไรก็ตาม อุบัติเหตุได้เกิดขึ้นแล้วตอนที่กำลังถอดจานออกมาทำความสะอาด
 สะอาดอย่างหมดจดโดยไม่ทราบถึงด้านอันตรายของเครื่อง
 안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에
 재해 발생

มาตรการด้านความปลอดภัย 안전대책

- ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันและห้ามมิให้น้ำออก
 보호 덮개 설치 및 제거 금지



เมื่อถอดอุปกรณ์ป้องกันออก
 방호 덮개가 탈거 된 상태



อุปกรณ์ป้องกัน (แบบรวมชุด)
 방호 덮개 (일체형)

- ปิดสวิตช์เมื่อจะนำสิ่งตกค้างและเศษเนื้อออก หรือทำความสะอาด
 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단
- ติดตั้งอุปกรณ์หยุดฉุกเฉิน
 비상정지장치 설치
- อย่าใช้น้ำล้างด้านใน
 욕절기 내부 물청소 금지
- ใช้อุปกรณ์ช่วยป้อนเพื่อจับวัตถุดิบเมื่อเครื่องกำลังทำงาน
 재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Work safety when using a meat slicer

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ Accident case 재해사례



- While a day laborer was cleaning a fresh meat slicer at a meat corner, the machine was accidentally switched on, severing the worker's left wrist with the rotating rotary blade.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

What is a meat slicer? 육절기란?

A meat slicer refers to a machine that cuts meat-like materials such as bone-free meat and ham, and is mainly used in restaurants and meat and poultry corners at supermarkets. For frozen meat, a special frozen meat slicer should be used, whereas a normal meat slicer should be used for meat with bone.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

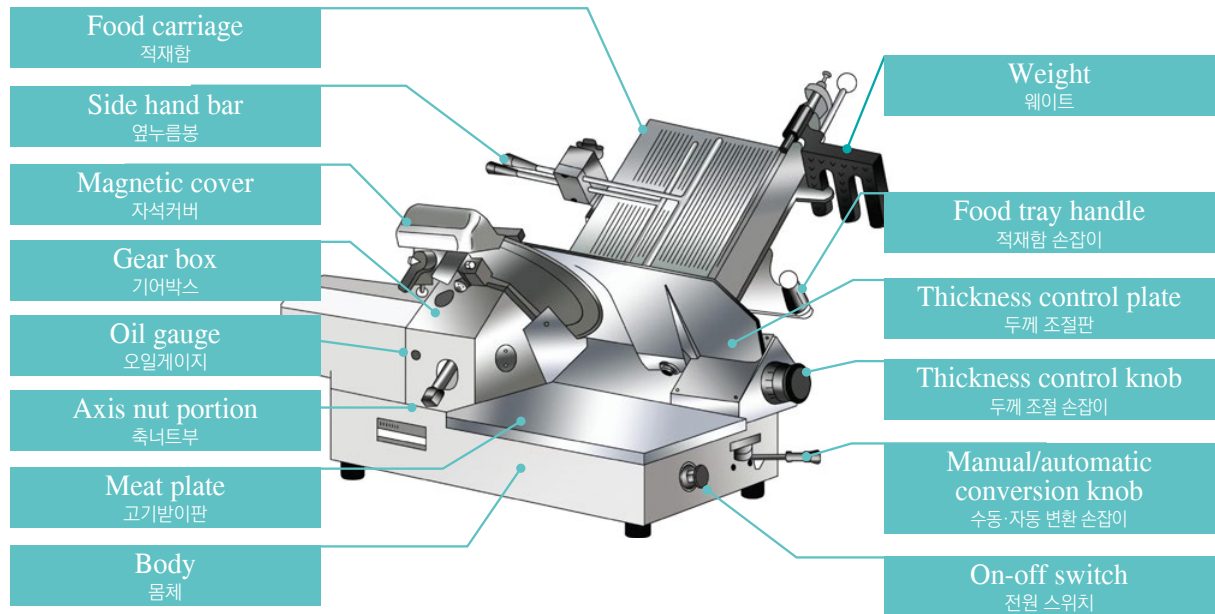
Main hazards/risk factors

주요 유해·위험 요인

- ⚙ Accidents when using a meat slicer mainly occur from the rotating blade

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- Risk of cut from contact with the rotating blade
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- Risk of amputation by contact with the blade while cleaning with the power turned on
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- Risk of electric shock caused by a short circuit from an insulation breakdown of the driving part
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Disassembling the safety plate is prohibited (thickness control plate); however, accidents have occurred when disassembling the plate for thorough cleaning without knowing the dangerous aspects of the machine

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

Safety measures

안전대책

Install a safety guard and prohibit its removal

보호 덮개 설치 및 제거 금지



When the safety guard is removed

방호 덮개가 탈거 된 상태



Safety guard (integral type)

방호 덮개 (일체형)

Turn the power off when removing residue and debris, or cleaning

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

Install emergency stop device

비상정지장치 설치

Do not wash inside with water

육절기 내부 물청소 금지

Use supply aids to hold materials when processing

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Go'sht slayserini ishlatish uchun xavfsizlik qoidalari

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ Baxtsiz hodisa 재해사례



- Go'sht burchagida bir ishchi yangi go'sht slayserini tozalayotganida, mashina to'satdan ishlab ketdi va aylanayotgan pichoqi bilan ishchining chap qo'lining bilagini kesdi.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Go'sht slayseri nima o'zi? 육절기란?

Go'sht slayseri - bu suyaksiz go'sht va vetchina kabi go'sht mahsulotlarini kesuvchi mashina, va asosan restoranlarda va supermarketlarning go'sht va parranda sotish burchaglarida joylashgan.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다.

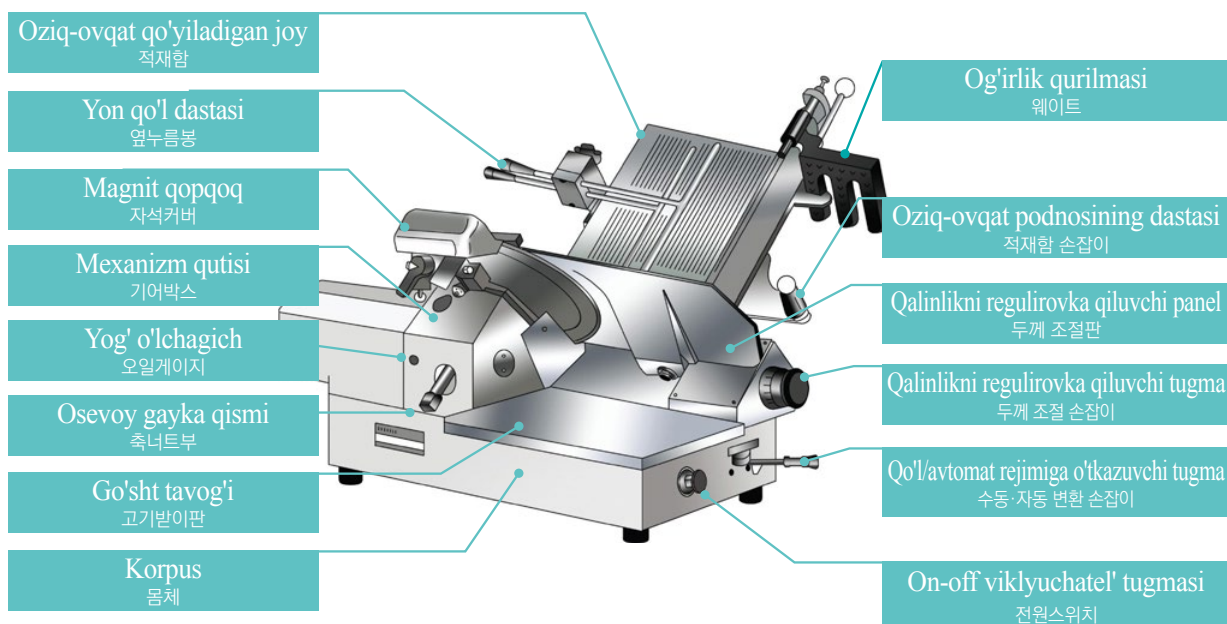
Muzlatilgan go'sht uchun maxsus muzlatilgan go'sht slayseri ishlatiladi, va aksincha, suyakli go'sht uchun oddiy slayser ishlatiladi.

냉동육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Asosiy xavflilik/xavf omillari

주요 유해·위험 요인

- ⚙ Go'sht slayserini ishlatganda baxtsiz hodisalar asosan aylanuvchi pichoq tufayli sodir bo'ladi
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
- Aylanuvchi pichoq bilan aloqa qilganda kesilish xavfi
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- Tokdan uchirilmagan holda tozalash vaqtida pichoq bilan aloqa qilganda amputatsiya xavfi
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- Harakatga keltiruvchi qismidagi izolyatsiyaning nosozligi tufayli qisqa tutashuv oqibatida elektr toki urishi xavfi
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Himoya kojuxini yechilishi taqiqlanadi (Qalinlikni regulirovka qiluvchi panel);
Biroq, mashinaning xavfli tomonlarini bilmasdan tozalash maqsadida kojuxni yechgan
paytda baxtsiz hodisalar ro'y berdi

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에
재해 발생

☑️ Xavfsizlik choralari

안전대책

⚙️ Himoya kojuxini o'rnatish va yechilishini taqiqlang

보호 덮개 설치 및 제거 금지



Himoya kojuxi yechilganda

방호 덮개가 탈거 된 상태



Himoya kojuxi (ajralmas turi)

방호 덮개 (일체형)

⚙️ Qoldiq va axlatlarni tozalayotganda tokdan o'chiring

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

⚙️ Avariya to'xtatish qurilmasini o'rnatish

비상정지장치 설치

⚙️ Ichini yuvish uchun suvdan foydalanmang

육절기 내부 물청소 금지

⚙️ Ishlayotganda mahsulotlarni ushlash uchun yordamchi vositalardan foydalaning

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Keselamatan kerja saat menggunakan alat pengiris daging

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ Kasus kecelakaan 재해사례



- Sementara buruh membersihkan pengiris daging segar di sudut tempat daging, mesin itu tidak sengaja diaktifkan, memotong pergelangan tangan kiri pekerja dengan pisau yang berputar.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Apa itu pengiris daging? 육절기란?

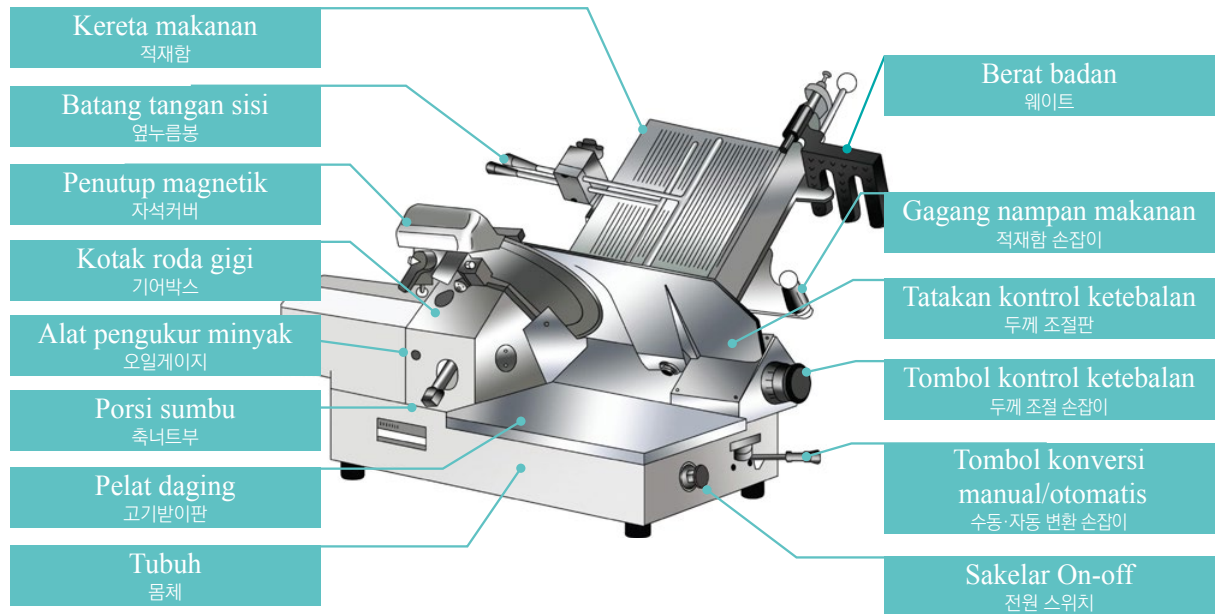
Pengiris daging mengacu pada mesin yang memotong bahan-bahan seperti daging seperti daging dan ham tanpa tulang, dan terutama digunakan di restoran dan sudut tempat daging dan unggas di supermarket. Untuk daging beku, alat pengiris khusus daging beku harus digunakan, sedangkan pengiris daging normal harus digunakan untuk yang dengan tulang.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Factor-Faktor Bahaya / Risiko Utama

주요 유해·위험 요인

- ⚙️ **Kecelakaan saat menggunakan alat pengiris daging terutama terjadi dari pisau berputar**
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
 - Risiko terpotong dari kontak dengan pisau berputar
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
 - Risiko amputasi oleh kontak dengan pisau saat membersihkan dengan daya yang dihidupkan
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
 - Risiko sengatan listrik yang disebabkan oleh arus pendek dari kerusakan isolasi dari bagian penggerak
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Pembongkaran pelat keselamatan dilarang (plat kontrol ketebalan);
namun, kecelakaan terjadi saat pembongkaran pelat untuk pembersihan menyeluruh tanpa mengetahui aspek berbahaya dari mesin

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

🛡️ Langkah-langkah keamanan 안전대책

⚙️ Pasang pelindung keamanan dan larang penghapusannya

보호 덮개 설치 및 제거 금지



Ketika pelindung keamanan dihapus
방호 덮개가 탈거 된 상태



Pelindung keamanan (tipe integral)
방호 덮개 (일체형)

⚙️ Matikan daya ketika menghapus sisa dan puing-puing, atau membersihkan

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

⚙️ Pasang perangkat berhenti darurat

비상정지장치 설치

⚙️ Jangan cuci dalamnya dengan air

육절기 내부 물청소 금지

⚙️ Gunakan alat bantu untuk memegang bahan ketika pengolahan

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

សុវត្ថិភាពការងារនៅពេលប្រើម៉ាស៊ីនហាន់សាច់

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠ ករណីគ្រោះថ្នាក់ ទៅរកគ្រោះថ្នាក់



- ថ្ងៃមួយ ពេលកម្មករកំពុងសម្អាតម៉ាស៊ីនហាន់សាច់នៅផ្នែកកែច្នៃសាច់ ម៉ាស៊ីនបានបើកដោយចៃដន្យ ធ្វើឲ្យដាច់ដៃ ឆ្លងរបស់គាត់ដោយសារផ្នែកប្រតិបត្តិការ

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

តើ ម៉ាស៊ីនហាន់សាច់ គឺជាអ្វី? មុនគ្រោះថ្នាក់?

ម៉ាស៊ីនហាន់សាច់ សំដៅលើម៉ាស៊ីនដែលហាន់វត្ថុធាតុដូចជាសាច់ ដូចជាសាច់គ្មានឆ្អឹង ភ្លៅជ្រូក ហើយភាគច្រើនត្រូវបានប្រើនៅក្នុងភោជនីយដ្ឋាន ផ្នែកសាច់ និងបក្សីនៅផ្សារទំនើបនានា។ សម្រាប់សាច់បង្កកគួរប្រើម៉ាស៊ីនហាន់សាច់បង្កក ហើយគួរប្រើម៉ាស៊ីនហាន់សាច់ធម្មតាសម្រាប់សាច់មានឆ្អឹង។

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연속상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

កត្តាហានិភ័យ/គ្រោះថ្នាក់សំខាន់ៗ

주요 유해 위험 요인

- ⚙ គ្រោះថ្នាក់នៅពេលប្រើម៉ាស៊ីនហាន់សាច់ភាគច្រើនកើតឡើងដោយសារផ្នែកប្រតិបត្តិការ

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- ហានិភ័យពីការមុតដោយសារប៉ះផ្នែកប្រតិបត្តិការ

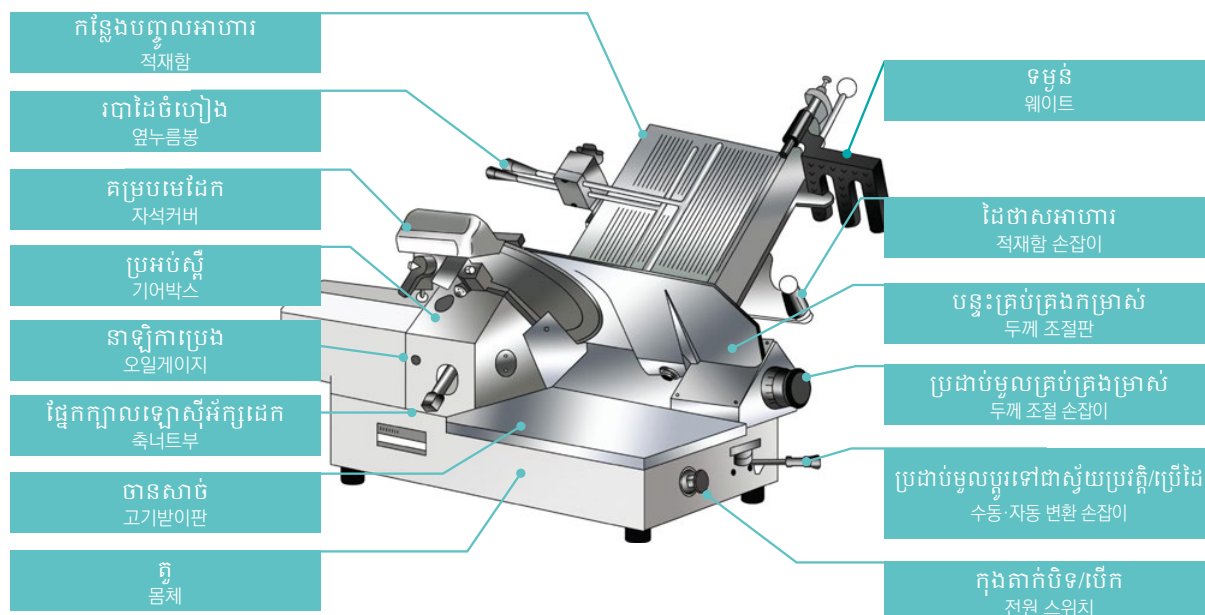
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험

- ហានិភ័យពីការដាច់អវយវៈដោយសារប៉ះផ្នែកប្រតិបត្តិការពេលសម្អាតដោយបើកម៉ាស៊ីន

전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험

- ហានិភ័យពីការឆក់ខ្សែភ្លើងដែលបណ្តាលមកពីការឆ្លងភ្លើងដោយសារខូចអ៊ីសូឡង់នៃគ្រឿងបន្លាស់

구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ការដោះបន្ទះសុវត្ថិភាពត្រូវបានហាមឃាត់ (បន្ទះគ្រប់គ្រងកម្រាស់)
យ៉ាងណាមិញ គ្រោះថ្នាក់បានកើតឡើងនៅពេលដោះបន្ទះសុវត្ថិភាពចេញដើម្បីសម្អាតឲ្យ
បានស្អាតល្អ ដោយមិនដឹងពីផ្នែកគ្រោះថ្នាក់នៃម៉ាស៊ីន

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

វិធានការសុវត្ថិភាព

안전대책

❗ ដំឡើងរបារការពារសុវត្ថិភាព និងហាមដោះវាចេញ

보호 덮개 설치 및 제거 금지



នៅពេលរំលោភការពារសុវត្ថិភាពត្រូវបានដោះចេញ
방호 덮개가 탈거 된 상태



រំលោភការពារសុវត្ថិភាព (ប្រភេទការពារទាំងមូល)
방호 덮개 (일체형)

❗ ត្រូវបិទម៉ាស៊ីននៅពេលយកសំណល់ និងកំទេចចេញ ឬពេលសំអាត

끼꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

❗ ដំឡើងឧបករណ៍បញ្ឈប់ពេលមានអាសន្ន

비상정지장치 설치

❗ កុំប្រើទឹកលាងផ្នែកខាងក្នុង

육절기 내부 물청소 금지

❗ ប្រើឧបករណ៍ជំនួយដើម្បីដាក់វត្ថុធាតុដើមនៅពេលដំណើរការ

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Мах жижиглэн хэрчих машинтай аюулгүй ажиллах

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠️ Ослын тохиолдол 재해사례



- Ажилчин махны хэсэгт мах жижиглэн хэрчигчийг цэвэрлэж байхад машин гэнэт асаж, эргүүлэгч ажилласны улмаас ажилчны зүүн бугуйг зүссэн байна.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Мах хэрчигч гэж юу вэ? 육절기란?

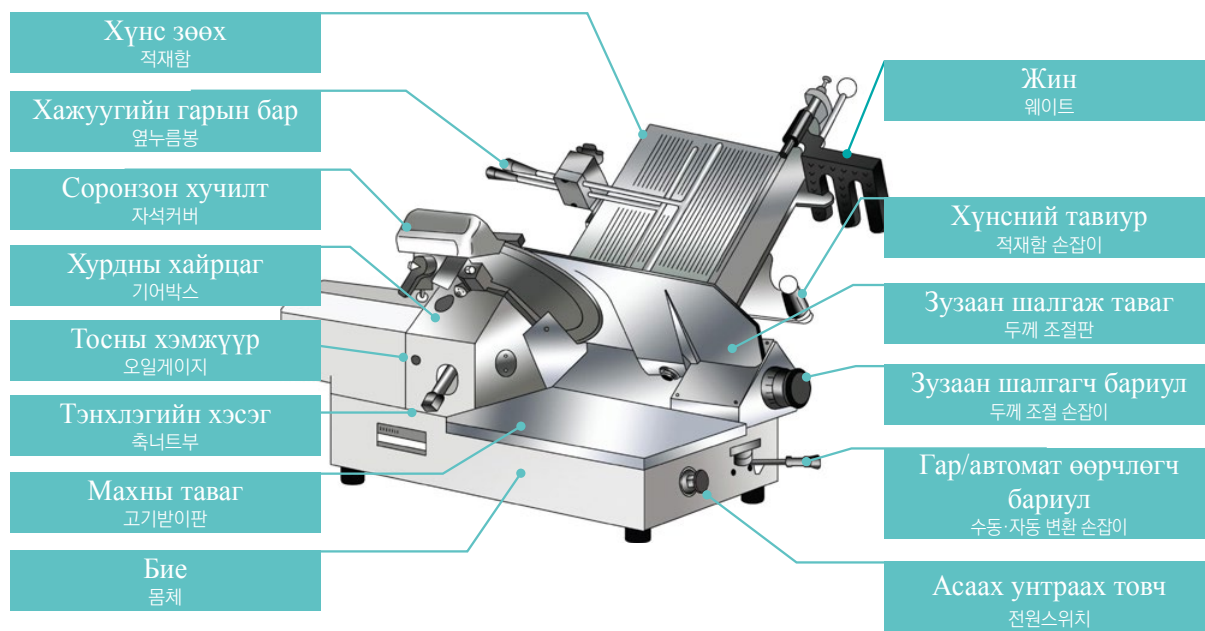
Мах хэрчигч нь ясгүй мах ба утсан мах болон махтай төстэй бүтээгдэхүүнийг зүсдэг машиныг хэлнэ. Ялангуяа ресторануудад хэрэглэдэг болон дэлгүүрийн мах ба шувууны махын хэсэгт өргөн хэрэглэдэг. Хөлдөөсөн мах бол тусгай хөлдөөсөн мах хэрчигч хэрэглэх ёстой, үүнд жирийн мах зүсэгч нь ястай маханд хэрэглэж болдог банья.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Гол аюул/Эрсдэл

주요 유해·위험 요인

- ⚙️ **Осол бол эргэсэн хутга ирээс ирдэг**
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
- **Эргэж байгаа хутга ир нь зүсэх эрсдэлийг агуулдаг**
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- **Асаалттай үед цэвэрлэж байхад ирэнд хүрэхэд хуруу тасдах эрсдэл**
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- **Ажиллагч хэсгийн тусгаарлагчид богино холбоос үүссэний улмаас цахилгаан шоконд орох эрсдэлтэй**
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Аюулгүй байдлын тавгийг салгахыг хориглоно /зузаан шалгах таваг/ гэхдээ, цэвэрлэхдээ хэсгүүдийг салгаж байхад машины аюул учруулж болох хэсгүүдийн тухай мэдлэггүйгээр осол аюул учирч болно

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

Аюулгүй байдлыг арга хэмжээ 안전대책

Аюулгүйн хамгаалалт суурилуулах ба түүнийг гаргаж авахыг хориглох

보호 덮개 설치 및 제거 금지



Аюулгүйн хамгаалалт авагдсан байхад
방호 덮개가 탈거 된 상태



Аюулгүйн хамгаалалт /салшгүй хэсэг/
방호 덮개 (일체형)

Цэвэрлэж байхдаа эсвэл үлдсэн наалдсан бодисийг авч байхдаа унтрааж байх

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

Яаралтай унтраах төхөөрөмж суурилуулах

비상정지장치 설치

Доторхийг усаар угааж болохгүй

육절기 내부 물청소 금지

Ажиллуулж байхдаа материал тогтоогч нэмэлт туслах зүйл хэрэглэх

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

मासु स्लायर प्रयोग गर्दा काम सुरक्षा

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠ दुर्घटना मामिला 재해사례



- जब एउटी दिउँसो काम गर्ने मजदूर एउटा मासु बेच्ने कुनामा ताजामासु टुक्र्याउने मसिनको सफाईमा थिइन, गलतीले मसिन चालू भयो, रोटरी ब्लेडमा लागेर कामदारको देब्रे नाडीमा गम्भीर चोट लाग्यो।

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

मीट स्लाइसर भनेको के हो? 육절기란?

मिट स्लाइसर भन्नाले मासु-समान पदार्थहरू जस्तै हाड-मुक्त मासु र हैम काटने मशिनलाई बुझाउँछ, र यो मुख्य रूपमा रेस्टुरेन्टहरू, सुपरमार्केटहरूमा स्थित मासु र कुखुरा बेच्ने पसलहरूमा प्रयोग गरिन्छ। जमेका मासुको लागि, विशेष जमेका मिट स्लाइसरको प्रयोग हुनुपर्छ, जबकि हड्डीसँगका मासुको लागि एउटा सामान्य मीट स्लाइसरको प्रयोग हुनुपर्छ।

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

मुख्य जोखिमहरू/जोखिम कारकहरू 주요 유해·위험 요인

- ❗ मीट स्लाइसरको प्रयोग गर्दा हुने दुर्घटनाहरूमा मुख्यरूपमा घुम्दै गरेको ब्लेडबाट हुन्छ

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- घुमेको ब्लेडसँग स्पर्श हुँदा काट्ने जोखिम हुन्छ

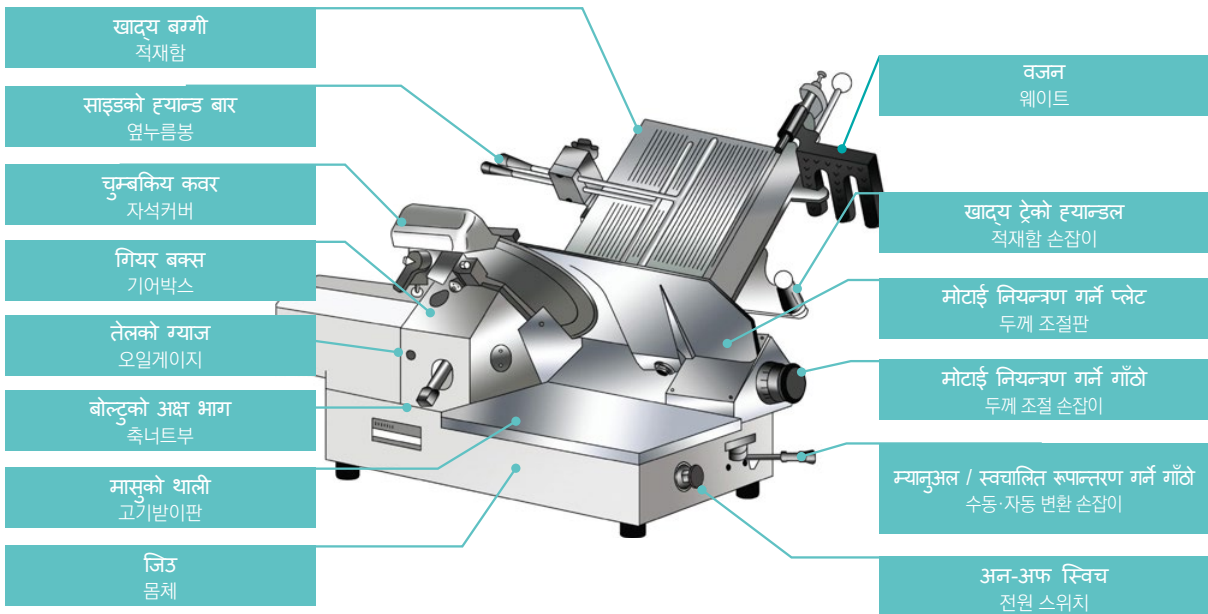
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험

- पावर चालू गरिएको बेला सफाई गर्ने क्रममा ब्लेडसँग स्पर्श हुँदा अङ्गच्छेदनको जोखिम हुन्छ

전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험

- कुनै ड्राभिड पार्टको इन्सुलेशन निस्किएर त्यसबाट भएको सर्ट सर्किटद्वारा हुने बिजुलीको झटकाको जोखिम।

구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



मशिनका जोखिमपूर्ण पक्षहरूसँग अनभिज्ञ रहेर सफाई गर्दा यसका प्लेटहरू खुस्काएको हुँदा दुर्घटना भएको हो।

안전판(두개조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

 सुरक्षा उपायहरू
अन्यदायक

🌸 सुरक्षा गार्ड स्थापना गर्नुहोस् र यसलाई हटाउन निषेध गर्नुहोस्

5 보호 덮개 설치 및 제거 금지



जब सुरक्षा गार्ड हटाइन्छ
방호 덮개가 탈거 된 상태



सुरक्षा गार्ड (अभिन्न प्रकारको)
방호 덮개 (일체형)

🌸 थिगार र मलबाहरु हटाउँदा, वा सफा गर्नलाई पावर बन्द गर्नुहोस्

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

🌀 **आपातकालीन जोखिम रोक्ने उपकरण स्थापना गर्नुहोस्**

비상정지장치 설치

पानीभिन्नै हालेर धुने नगर्नुहोस्

육절기 내부 물청소 금지

प्रक्रियाको बेला समानहरू व्यवस्थित गर्दा आपूर्ति सामाग्रीहरू प्रयोग गर्नुहोस्

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

⚠️ တင့်တိုး အကဲခတ် ပေးစွာ ဘေးအန္တရာယ်



- 정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

주요 유해·위험 요인

- 
මස් පෙති කපන යන්ත්‍රයක් පාවිච්චි කිරීමේදී ප්‍රධාන වශයෙන් සිදුවන්නේ එහි භ්‍රමණය වන රෝද තලයෙහි
 육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
 - භ්‍රමණය වන කියත් තලයේ අත හෝ පය වැදීමේ අවධානම තිබේ.**
 칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
 - යන්ත්‍රය බලගන්වා පිරිසිදු කිරීමේදී තලයේ අතපය වැදී කැපී වෙන් වී යාමට ඉඩ තිබේ.**
 전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
 - යන්ත්‍රයේ ක්‍රියාකාරී කොටසේ සිදුවිය හැකි ශෝටි සර්කිට් හේතුවෙන් වීදුලි සැර වැදිය හැකිය.**
 구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험

মিট স্লাইসার ব্যবহারের সময় কর্ম নিরাপত্তা।

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠️ দুর্ঘটনার দৃষ্টান্ত জাহেসার



- একজন দিন মজুর একটি মিট কর্ণারে নতুন একটি মিট স্লাইসার পরিষ্কার করছিল, দুর্ঘটনাবশত মেশিনটির সুইচ চালু হয়ে যায়, শ্রমিকের বাম হাতের কজি ঘূর্ণমান রোটোরি ব্লেড দ্বারা বিচ্ছিন্ন হয়ে যায়।

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

মিট স্লাইসার বলতে কী বোঝায়? 육절기란?

মিট স্লাইসার বলতে মাংসের মত দ্রব্য কাটে এমন মেশিনকে বোঝায়, যেমন হাড়বিহীন-মাংস এবং পশুর উরু, এবং মূলত রেস্টুরেন্ট এবং সুপারমার্কেটে মাংস ও হাঁস মুরগীর কর্ণারে ব্যবহৃত হয়। ঠান্ডায় জমানো মাংসের জন্য, একটি বিশেষ জমানো-মাংসের স্লাইসার ব্যবহার করতে হবে, তবে হাড়সহ মাংসের জন্য স্বাভাবিক মিট স্লাইসার ব্যবহার করতে হবে।

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

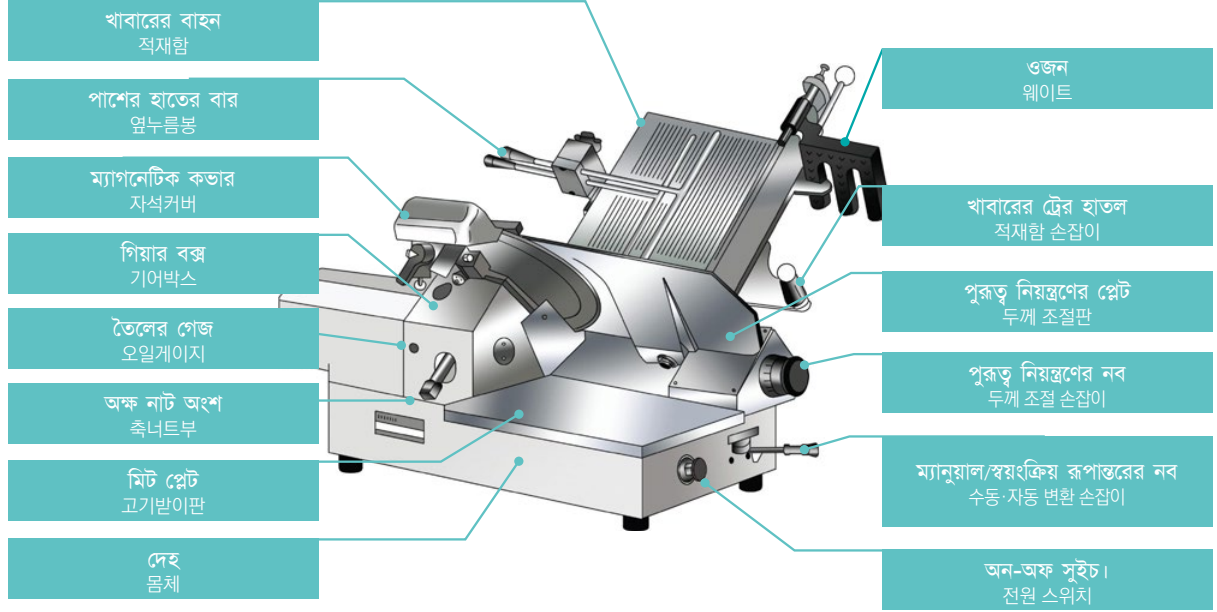
বিপদ/ঝুঁকির মূল বিষয়সমূহ।

주요 유해 위험 요인

- ⚠️ মিট স্লাইসার ব্যবহারের সময় দুর্ঘটনা মূলত ঘূর্ণমান ব্লেড থেকে ঘটে থাকে।

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- ঘূর্ণমান ব্লেডের সংস্পর্শের কারণে কাটার ঝুঁকি।
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- বৈদ্যুতিক পাওয়ার চালু রেখে পরিষ্কার করার সময় সংস্পর্শে এসে অঙ্গ বিচ্ছিন্ন হওয়ার ঝুঁকি।
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- চলমান বৈদ্যুতিক অংশের ইনসুলেশন নষ্ট হওয়ার কারণে শর্ট সার্কিট থেকে বৈদ্যুতিক শকের ঝুঁকি।
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ নিরাপত্তা, প্লেট (পুরুত্ব নিয়ন্ত্রণের প্লেট) খোলা নিষেধ;

যাইহোক, মেশিনের বিপজ্জনক দিকগুলো সম্পর্কে না জেনেই পুংখানুপুংখ ভাবে পরিষ্কার করার জন্য প্লেট খোলার সময় দুর্ঘটনা ঘটেছে।

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

নিরাপত্তা ব্যবস্থা 안전대책

- নিরাপত্তা গার্ড স্থাপন করুন এবং তা সরানো নিষিদ্ধ করুন।
 보호 덮개 설치 및 제거 금지



নিরাপত্তা গার্ড কখনো সরিয়ে নিলে।
보호 덮개가 탈거 된 상태



নিরাপত্তা গার্ড (ইন্টেরাল টাইপ)।
보호 덮개 (일체형)

- গাঁদ, এবং ময়লা সরানোর সময় বা পরিষ্কার করার সময় বৈদ্যুতিক পাওয়ার বন্ধ করে নিন।
 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단
- জরুরি অবস্থায় বন্ধ করার সরঞ্জাম স্থাপন করে নিন।
 비상정지장치 설치
- ভেতরের দিকটা পানি দিয়ে ধোবেন না।
 육절기 내부 물청소 금지
- প্রক্রিয়াকরণের সময় মালামাল ধরে রাখার জন্য সরবরাহ সহায়ক ব্যবহার করুন।
 재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

ایک گوشت سلائسر کا استعمال کرتے ہوئے کام پر حفاظت

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠️ حادثے کی صورت 재해사례



- ایک دن ایک مزدور ایک گوشت کارنر پر ایک تازہ گوشت سلائسر کی صفائی کر رہا تھا، مشین حادثاتی طور پر آن ہوگئی، کارکن کی بائیں کلائی گھومنے والی محوری بلیڈ کے ساتھ کٹ گئی۔

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

گوشت سلائسر کیا ہے؟ 육절기란?

ایک گوشت سلائسر سے مراد ایک مشین ہے جو گوشت کی طرح کے مواد جیسے ہڈی کے بغیر گوشت اور پشت ران گوشت کو کاٹتی ہے، اور بنیادی طور پر سپر مارکیٹس میں ریسٹوران اور گوشت اور پولٹری کارنرز پر استعمال ہوتی ہے۔ منجمد گوشت کے لئے، ایک خاص منجمد گوشت سلائسر استعمال کرنی چاہئے، جبکہ ایک عام گوشت سلائسر کو ہڈی کے ساتھ معنی کے لئے استعمال کیا جانا چاہئے۔

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

بڑے خطرات/خطرے کے عوامل

주요 유해·위험 요인

- ⚠️ حادثات بنیادی طور پر گوشت سلائسر استعمال کرتے وقت گھومنے والے بلیڈ سے ہوتے ہیں

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- گھومنے والے بلیڈ کے ساتھ چھونے سے کٹ لگنے کا خطرہ

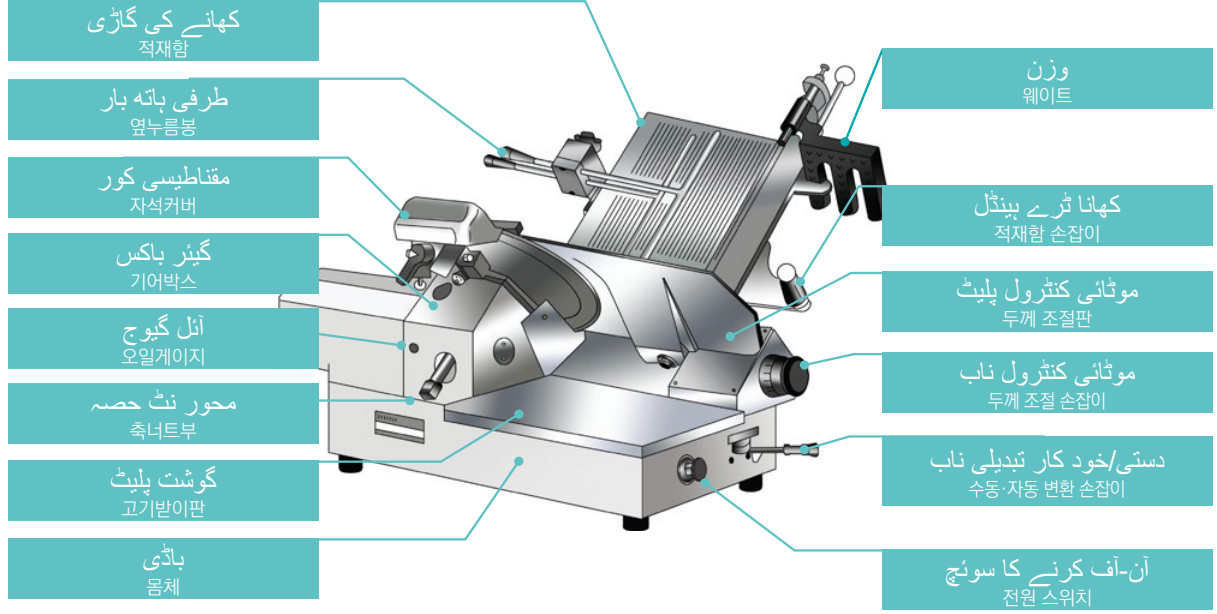
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험

- پاور کے آن ہونے کے ساتھ صفائی کے دوران بلیڈ کے ساتھ چھو جانے سے کٹ کر الگ ہونے کا خطرہ

전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험

- چلنے والے حصہ کی انسولیشن خرابی سے ایک شارٹ سرکٹ کی وجہ سے بجلی کا جھٹکا لگنے کا خطرہ

구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ حفاظتی پلیٹ الگ کرنا منع ہے (موٹائی کنٹرول پلیٹ)؛
تاہم، حادثات مشین کے خطرناک پہلوؤں کو جانے بغیر مکمل صفائی کے لئے پلیٹ کو الگ کرنے پر پیش آتے ہیں

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

تحفظ کے اقدامات

안전대책

⚙️ ایک حفاظتی گارڈ نصب کریں اور اسے ہٹانے سے منع کریں

보호 덮개 설치 및 제거 금지



حفاظتی گارڈ (لازم جزو قسم)
방호 덮개 (일체형)



جب حفاظتی گارڈ ہٹایا دیا جاتا ہے
방호 덮개가 탈거 된 상태

⚙️ تلچھٹی مواد اور فاضل مادہ ہٹانے، یا صفائی کرتے ہوئے پاور آف کر دیں

찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

⚙️ ہنگامی سٹاپ آلہ نصب کریں

비상정지장치 설치

⚙️ اندرونی حصے کو پانی سے مت دھوئیں

육절기 내부 물청소 금지

⚙️ پروسیسنگ کے دوران مواد کو پکڑنے کے لئے سپلائی امداد آلات استعمال کریں

재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

Этти тилимдеп кескич машинаны иштетүүдөгү коопсуздук техникасы

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ Кырсык окуясы 재해사례



- Күндүзгү нөөмөт менен иштеген жумушчу жаңы этти тилимдеп кескич машинанын бурчуна тыгылып калган этти тазалап жатканда, машина күтүүсүз иштеп кетип, жумушчунун сол билегин айлануучу араага тартып кетип, жаракат алган.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Этти тилимдеп кескич машина деген эмне? 육절기란?

Этти тилимдеп кескич машина деген сөөксүз эт жана сүрсүтүлгөн сан эти сыяктуу эт азыктарын кесүүчү машина болуп эсептелет жана негизинен ресторандарда жана супермаркеттердин эт азыктары жана канаттуулардын эти сатылган бөлүмдөрдө иштетилет. Тондурулган эт үчүн атайын тондурулган этти кесүүчү машина иштетилиши керек. Ал эми кадимки эт кесүүчү машина орточо сөөктүү этке иштетилсе болот.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Негизги коркунучтар / Коркунуч факторлору

주요 유해·위험 요인

- ⚙ Этти тилимдеп кескич машинаны колдонуудан келип чыккан кырсыктар негизинен айлануучу бычагынан болот.
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
- Айлануучу бычагына тийип кетип, кесип алуу коркунучу
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- Электр кубатына туташып турган машинаны тазалап жатканда, бычагына тийип кетип, кесилип калуу коркунучу
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- Мотордун электр зымынын ачылып калган жеринин чукул туташуусунан улам ток уруу коркунучу
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험

အသားလီးစက် အသုံးပြုရာတွင် လိုက်နာရမည့် အချက်များ

육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2018-교육미디어-373

⚠ မတော်တဆဖြစ်စဉ် ဖြစ်ရမှု



- နေ့စားအလုပ်သမားတစ်ဦးသည် အသားလီးစက်ကို သန့်ရှင်းရေးလုပ်နေစဉ် စက်မတော်တဆပွင့်သွားပြီး လုပ်သား၏ ဘယ်ဘက်လက်ကောက်ဝတ်ကို လည်နေသည့် ဓါးသွားဖြင့် ဖြတ်မိသွားသည်။

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

အသားလီးစက်ဆိုတာ ဘာလဲ 육절기관?

အသားလီးစက်ဆိုသည်မှာ အရိုးမပါသည့် အသားနှင့် ဝက်ခေါက်များကို လှီးသည့်စက်ဖြစ်ပြီး စားသောက်ဆိုင်များ၊ ဂူပါမားကတ်များတွင် အသုံးများသည်။ အေးခဲအသားများအတွက် အေးခဲအသားလီးစက်ဖြင့်သာ သုံးရမည်ဖြစ်ပြီး ပုံမှန်လှီးစက်ကို အရိုးပါသည့်အသားများအတွက် အသုံးပြုရမည်ဖြစ်သည်။

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

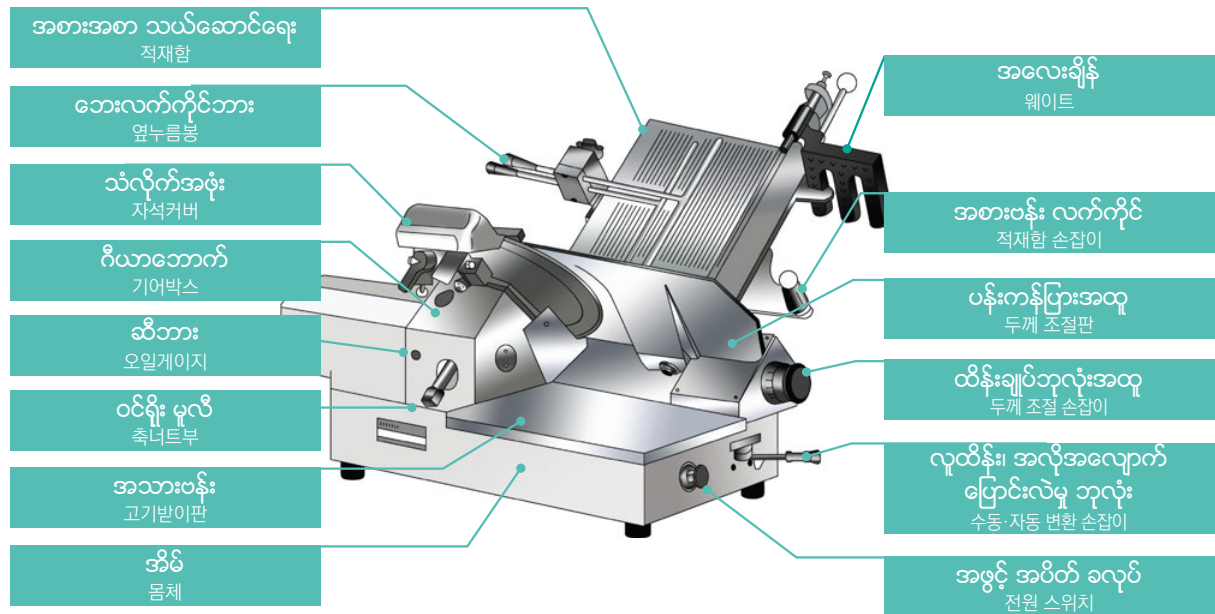
အဓိက အန္တရာယ်များ၊ အကြောင်းရင်းများ

주요 유해·위험 요인

- ⚙ အသားလီးစက်သုံးစဉ် အဓိကကြုံရသည့် အန္တရာယ်များမှာ ဓါးလှည့်ရာမှဖြစ်သည်

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- လည်နေသော ဓါးနှင့် ထိရာမှ ရှခြင်း
 칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- သန့်ရှင်းနေစဉ် ပါဝါပွင့်သွားပြီး လက်ပြတ်ခြင်း
 전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- စက်ချို့ယွင်းပြီး ဓာတ်လိုက်ခြင်း
 구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ ဘေးကင်းရေးပန်းကန်ပြား (ပန်းကန်ပြားအထူ) ကို ဖြုတ်ခြင်းကို အထူး တားမြစ်သည်

အန္တရာယ်(ထူညှပ်)ကို ခွဲစိတ် ဖြုတ် ဖြုတ် မရဘဲ ရှိသော်လည်း ဘေးကင်းရေး ပန်းကန်ပြားကို မှီခို၍ ဖြုတ်ခြင်းကို အထူး တားမြစ်သည်။

☑ ဘေးကင်းရေး ဆောင်ရွက်ရန်များ

အန္တရာယ်

☸ လုံခြုံရေးအကာအကွယ်ကို တပ်ဆင်ပြီး ယင်းကို မဖြုတ်ပါနှင့်

အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ



လုံခြုံရေးအကာအကွယ်ကို ဖြုတ်သည့်အခါ
အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ



လုံခြုံရေးအကာအကွယ် (မပါမဖြစ်)
အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ

☸ သန့်ရှင်းရေးလုပ်ရန် ဖြုတ်ပါက ပါဝါကို ဦးစွာပိတ်ပါ

အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ

☸ အရေးပေါ်အပိတ်ခလုတ် တပ်ဆင်ပါ

အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ

☸ အတွင်းပိုင်းများကို ရေနှင့်မဆေးပါနှင့်

အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ

☸ စက်လည်ပတ်နေစဉ် ကိုင်ရန် သတ်မှတ်ပစ္စည်းများကို သုံးပါ

အန္တရာယ် ဖြစ်ပေါ်ခြင်း ဖြစ်နိုင်ခြေ

Serbisu ho seguru sekuandu uza buat taa na'an

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ Kazu asidente 재해사례



- Sekuandu iha loron ida, trabalhador hamoos buat taa na'an fresku iha na'an nia fatin, makina derepente lakan, halo kanek trabalhador nia liman fukun ho tudik rotasaun makina nian

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

Saida buat taa na'an? 육절기란?

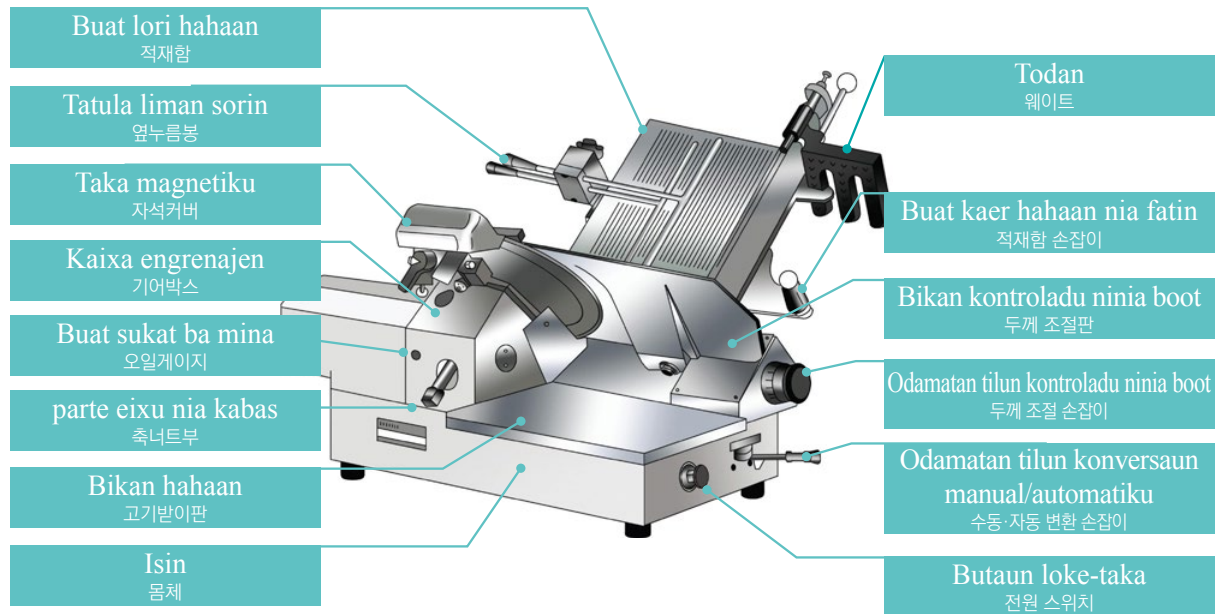
Buat taa na'an nian hanesan makina nebe taa na'an hanesan na'an ho la iha ruin no na'an laran nian, no dalabarak uza iha restaurante no na'an karau no na'an manu nia fatin iha supermerkadu. Ba na'an konjeladu, sei uza buat espesial ba taa na'an konjeladu, ida nebe buat taa na'an normal tenke uza ba na'an ho ruin.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동 육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

Fatór perigu/risku

주요 유해·위험 요인

- ⚙ Asidente sekunadu uza dala barak mosu tamba tudik rotasaun nian
육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생
- Risku ba kona tesi tamba kontaktu ho tudik maka sei halo rotasaun
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- Risku ba amputasaun tamba kontaktu ho tudik sekuandu hamoos ho elektrisidade loke hela
전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- Risku ba elektrisidade xoke tamba sirkuitu badak hosi izoladu defeitu iha parte kamudi
구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ Hasai bikan seguransa nian hanesan bandu hela (bikan kontroladu boot);
 Mais, asidente mosu tiha sekuandu hasai bikan atu hamoos tomak no la hatene aspetu perigu nian hosi makina
 안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에
 재해 발생

Medida seguransa 안전대책

- ⚙️ Instalar guarda seguransa no bandu ninia mudansa
 보호 덮개 설치 및 제거 금지



Sekuandu guarda seguransa no bandu muda tiha
 방호 덮개가 탈거 된 상태



Guarda seguransa (tipu integrante)
 방호 덮개 (일체형)

- ⚙️ Taka elektrisidade sekuandu muda foer no fibra nia restu, ou hamoos hela
 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단
- ⚙️ Instalar buat hapara emergjensia
 비상정지장치 설치
- ⚙️ La bele vase iha bee nia laran
 육절기 내부 물청소 금지
- ⚙️ Uza forneseментu apoiu atu kaer sasaan sekuandu prosesa hela
 재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용

ຄວາມປອດໄພໃນການເຮັດວຽກ ໃນເວລາໃຊ້ ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນ

육절기(슬라이서) 사용 시 작업 안전

2018-교육미디어-373

⚠ ກໍລະນີເກີດອຸປະຕິເຫດ ຈາກການໃຊ້ ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນ



- ໃນຂະນະທີ່ລູກຈ້າງລາຍວັນຄົນໜຶ່ງໄດ້ກຳລັງເຮັດຄວາມສະອາດເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນຢູ່ທີ່ພະແນກຊີ້ນ, ເຄື່ອງກໍໄດ້ເປີດຂຶ້ນໂດຍບັງເອີນ, ເຊິ່ງຕັດຂໍ້ມືຊ້າຍຂອງຄົນງານດ້ວຍໃບມີດທີ່ກຳລັງໝຸນ.

정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전하는 원형 칼날에 왼쪽 손목 절단

ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນແມ່ນຫຍັງ? ຍຸດສາດການໃຊ້?

ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນໝາຍເຖິງເຄື່ອງຊອຍວັດຖຸດິບທີ່ມີລັກສະນະຄ້າຍຄືຊີ້ນ ເຊັ່ນວ່າ ຊີ້ນທີ່ບໍ່ມີກະດູກ ແລະ ແຮມ, ແລະ ທີ່ໃຊ້ເປັນຫຼັກໃນຮ້ານອາຫານ ແລະ ພະແນກຊີ້ນ ແລະ ເປັດໄກ່ຢູ່ທີ່ຮ້ານຂາຍຂອງກິນ. ສຳລັບຊີ້ນແຂ່ງແຂງຄວນໃຊ້ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນແຂ່ງແຂງພິເສດ, ໃນຂະນະທີ່ຄວນໃຊ້ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນແບບທຳມະດາກັບຊີ້ນທີ່ມີກະດູກ.

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.

ອັນຕະລາຍ/ບົດໃຈສູງຕົ້ນຕໍ

주요 유해·위험 요인

- ❗ ອຸບັດຕິເຫດໃນເວລາໃຊ້ເຄື່ອງຊອຍຊີ້ນສ່ວນໃຫຍ່ແລ້ວເກີດຈາກໃບມີດທີ່ກຳລັງໝຸນ

육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생

- ຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະຖືກບາດຈາກການສຳຜັດກັບໃບມີດທີ່ກຳລັງໝຸນ

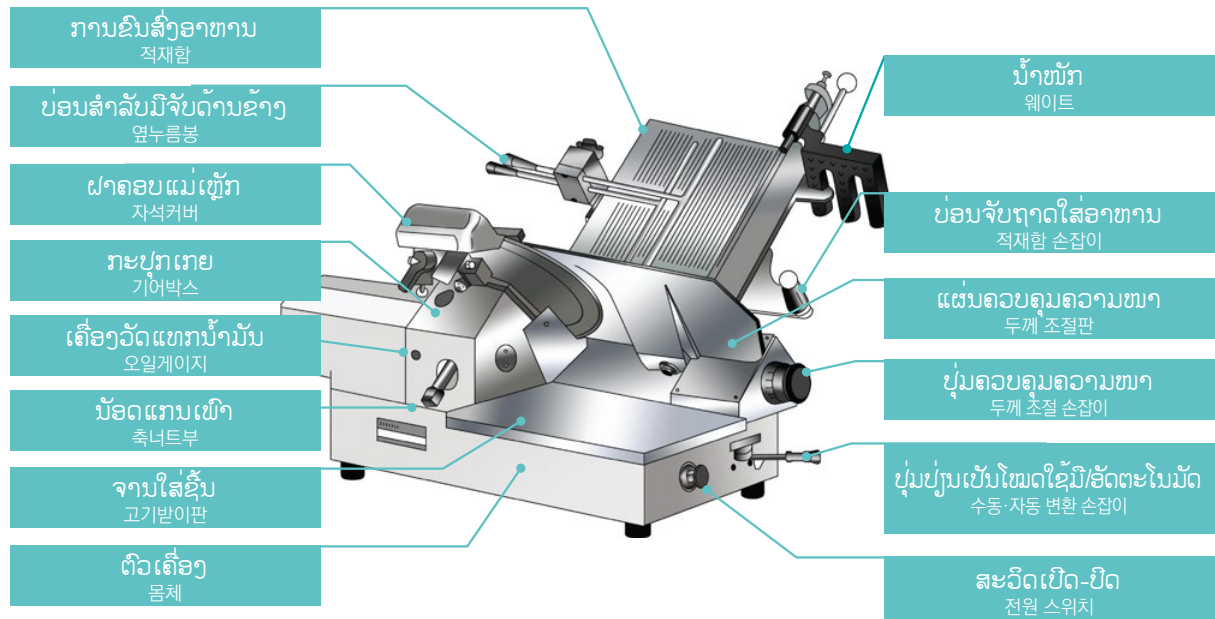
칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험

- ຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະຖືກຕັດຈາກການສຳຜັດກັບໃບມີດ ໃນຂະນະເຮັດຄວາມສະອາດພ້ອມກັບເປີດເຄື່ອງ ຫຼັງຈາກທີ່ໄດ້ປິດສະຖານະການ

전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험

- ຄວາມສ່ຽງທີ່ຈະຖືກໄຟຟ້າຊ້ອດ ເຊິ່ງມີສາເຫດຈາກການລັດວົງຈອນຍ້ອນສະນວນຂອງສ່ວນຂັບເຄື່ອນເພພັງເສຍຫາຍ

구동부의 절연 파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ຖອດແຜ່ນປ້ອງກັນ (ແຜ່ນຄວບຄຸມຄວາມໜາ);
ເຖິງຢ່າງໃດກໍຕາມ, ອຸປັດຕິເຫດໄດ້ເກີດຂຶ້ນແລ້ວໃນເວລາທີ່ຖອດແຜ່ນອອກມາເຮັດຄວາມສະອາດ
ຢ່າງລະອຽດ ໂດຍບໍ່ຮູ້ເຖິງດ້ານອັນຕະລາຍຂອງເຄື່ອງ

안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에
재해 발생

ມາດຕະການດ້ານຄວາມປອດໄພ 안전대책

- ຕິດຕັ້ງອຸປະກອນປ້ອງກັນ ແລະ ຫ້າມບໍ່ໃຫ້ເອົາມັນອອກ
 보호 덮개 설치 및 제거 금지



ເມື່ອຕ້ອງຖອດອຸປະກອນປ້ອງກັນອອກ
방호 덮개가 탈거 된 상태



ອຸປະກອນປ້ອງກັນ (ແບບລວມຊຸດ)
방호 덮개 (일체형)

- ປິດສະວິດໃນເວລາຈະເອົາສິ່ງຕົກຄ້າງ ແລະ ເສດຊີ້ນອອກ ຫຼື ເຮັດຄວາມສະອາດ
 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단
- ຕິດຕັ້ງອຸປະກອນຢຸດສຸກເສີນ
 비상정지장치 설치
- ຢ່າໃຊ້ນ້ຳລ້າງດ້ານໃນ
 욕절기 내부 물청소 금지
- ໃຊ້ອຸປະກອນຊ່ວຍປ້ອນເພື່ອຈັບວັດຖຸດິນ ໃນເວລາເຄື່ອງກຳລັງເຮັດວຽກ
 재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용