



여성근로자의 안전보건

주방장 및 조리사

주방장 및 조리사는 호텔, 한식당, 중식당, 일식집, 레스토랑 등에서 한식, 양식, 중식, 일식의 조리법에 따라 식재료를 선정하여 다듬고 조리한 후 뒤처리를 한다. 정기적인 점검과 청소로 주방의 위생 상태를 관리하며 새로운 메뉴를 개발하기도 한다.



주방장 및 조리사의 주요업무

- 메뉴에 따른 식재료 선정 및 전처리(세척, 다듬기, 자르기, 다지기 등)
- 튀기고, 굽고, 볶고, 끓이는 등의 방식으로 해당 요리 조리
- 서빙을 위해 음식을 담고 나르기
- 조리 관련 각종 기구 세척
- 주방에서 배출된 각종 쓰레기를 버리고 주방 청소



여성근로자의 고용 현황

점포를 개설하여 운영하는 일반 음식점과 기타 음식점의 경우 여성근로자 비율이 61~64% 정도이며 학교, 병원, 회사 등의 기관 구내식당업의 경우 여성근로자 비율이 80% 이상을 차지한다. 주요 발생재해로는 넘어짐, 화상(이상온도 접촉), 절단·베임·찢림, 끼임, 근골격계질환, 부딪힘 등이 있다.

구분	종사자 성별	2013	2014	2015
일반음식점업	계	1,026,680	1,049,177	1,095,092
	남자	359,451	370,202	393,506
	여자	667,229	678,975	701,586
기관 구내식당업	계	48,000	61,297	62,896
	남자	8,907	11,744	12,810
	여자	39,093	49,553	50,086
기타 음식점업 (분식, 제과, 치킨 등)	계	326,338	341,263	348,697
	남자	125,625	131,400	134,635
	여자	200,713	209,863	214,062

출처: 국가통계포털



주방장 및 조리사의 재해사례

- 바닥에 물기가 많은 급식실에서 무거운 짐을 들고 이동하다가 미끄러져 부상
- 과일쥬스 술에 기름을 붓다 전신 화상





조리작업 공정별 안전수칙

공정	안전수칙	사진
식재료 운반	• 운반대차, 덤패터 등을 사용하여 운반 • 문턱 등에서 넘어지지 않도록 경사받침대 등 보조도구 사용 • 대차에 발이 끼이지 않도록 끝지 말고 밀면서 작업 • 허리를 굽혀서 들지 말고 다리를 굽혀서 몸에 밀착시켜 안아 올림 • 식자재를 꺼낸 뒤 열린 서랍이나 문은 반드시 닫음	
전처리	• 고기 절단기, 골절기 등 사용 시 회전부에 접촉되지 않도록 방호 조치 하여 사용 • 식재료가 끼어서 움직이지 않을 경우 전원을 차단한 후 작업 • 베임 방지 장갑 착용 후 작업(면장갑 금지) • 전기기구 사용 시 손에 물기 제거 후 사용 • 전처리한 식재료 이동 시 운반대차를 사용하거나 2인 1조 작업	
칼작업	• 절단, 다듬기, 발골 작업 시 몸 바깥방향으로 작업 • 주변인과 잡담하지 말고 집중하며 작업 • 작업 중 칼을 떨어뜨린 경우 잡지 말고 피함 • 베임 방지용 장갑을 착용하고 작업 • 칼날은 적은 힘으로 사용할 수 있도록 예리하게 관리	
조리	• 플라스틱 재질의 용기나 기구는 화기에서 떨어진 곳에 보관 • 기름에 물기가 갑자기 유입되지 않도록 주의 • 갑자기 많은 양의 재료를 투입하지 말고 조리기구 안의 음식물이 넘치지 않도록 적당량 취급 • 물, 식용유를 바닥에 흘린 경우 즉시 제거	
설거지	• 작업모, 미끄럼방지 장화, 고무장갑 착용 • 컵, 유리잔 등 깨지기 쉬운 것과 칼, 가위 등 뾰족하거나 날카로운 것은 따로 세척 • 깨지기 쉬운 식기는 들지 말고 운반대차 등으로 이동 • 높은 곳 식기를 빼거나 정리할 때 작업발판 사용 • 세제를 소량씩 운반하여 사용하며 눈, 피부에 튀지 않도록 주의	