



장년근로자의 안전보건

주방 및 조리 종사자

주방 및 조리 종사자는 식당·주점·빵·생과자 등 판매, 호텔·콘도·수련원 등의 주방에서 조리의 업무를 수행한다. 주요 발생재해로는 넘어짐, 화상, 부딪힘, 감감·끼임, 절단·베임, 근골격계질환 등이 있다.



주방 및 조리 종사자의 주요업무

- ☞ 야채나 과일을 씻고 다듬으며, 조리관련 각종 기구 세척
- ☞ 튀기고, 굽고, 볶고, 끓이는 등의 방식으로 해당 요리 조리
- ☞ 주방에서 배출된 각종 쓰레기를 버리고 주방 청소
- ☞ 음식을 운반 및 식기 정리

▲ 주요 위험요인

- ▶ 미끄러운 주방 바닥에서 넘어짐
- ▶ 뜨거운 물, 기름에 의한 화상
- ▶ 칼, 각종 식재료 절단기 등 조리도구 및 에 의한 감감·끼임, 절단·베임
- ▶ 장시간 서있거나 쪼그려 앉아 일하는 자세, 중량물(식재료, 식기) 취급 등으로 인한 근골격계질환

주방 및 조리 종사자 재해사례

- ☞ 주방에서 고기를 삶는 작업을 마치고, 국통에 담긴 물을 버리기 위해 혼자 옮기다가 배수로 덮개의 표면에 미끄러져 넘어지면서 뜨거운 물에 화상을 입음
- ☞ 조리실에서 채소절단기를 사용하여 파, 고추 등을 절단하는 작업을 하던 중 착용한 고무장갑이 절단기 칼날에 빨려 들어가면서 손가락이 끼임





주방 및 조리 종사자

안전대책 및 수칙



넘어짐

- ☞ 바닥의 물기는 수시로 제거하고 미끄럼방지 장화 착용
- ☞ 배수가 잘 되는 바닥 구조
- ☞ '미끄럼 주의' 경고표지 부착



화상

- ☞ 눈 보호구, 작업화, 앞치마, 보호장갑
- ☞ 솥 등의 조리 기구의 고정 장치 점검
- ☞ 발목까지 내려오는 방수 앞치마 착용
- ☞ 한번에 많은 양의 재료를 넣지 않고, 솥 가장자리에서 천천히 투입



절단·베임

- ☞ 칼을 이용한 작업 시 날카로운 부분에 저항력이 있는 기능성 보호 장갑 착용
- ☞ 육류 등 식재료 절단기 사용시 날접촉 예방장치 확인, 재료 투입 시 보조도구를 사용하고 이물질 제거 시에는 전원차단 후 공구를 사용하여 제거



감김·끼임

- ☞ 제면기, 채소절단기 등의 기구에 재료 투입 시 누름봉 등의 보조도구 사용하고, 이물질 제거 시에는 전원차단 후 공구를 사용하여 제거
- ☞ 감김 위험이 있는 경우 장갑 착용 금지



근골격계질환

- ☞ 작업대는 높낮이 조절이 가능한 작업대를 제공하여 작업자의 신체 특성에 맞게 높이를 조절하고 필요한 경우 발 받침대 사용
- ☞ 무거운 물건은 가급적 소분하고 운반대차를 사용하거나 2인 이상 같이 운반
- ☞ 음식물 및 식기를 담는 용기는 손잡이가 있는 것을 사용
- ☞ 작업 중간 중간에 스트레칭 실시