KOSHA GUIDE

KOSHA GUIDE

KOSHA GUIDE

KOSHA GUIDE

KOSHA GUIDE 기술지원규정

조리작업장 내 조리도구 사용에 관한 기술지원규정 A-G-5-2025

한국산업안전보건공단

기술지원규정은 산업안전보건기준에 관한 규칙 등 산업안전보건법령의 요구사항을 이행하는데 참고하거나 사업장 안전·보건 수준향상에 필요한 기술적 권고 규정임

기술지원규정의 개요

○ 작성자 : 대한기계학회 서상호
○ 개정자 : 한국산업안전보건공단 전문기술실

○ 제·개정 경과
- 2011년 11월 산업안전일반분야 제정위원회 심의(제정)
- 2024년 11월 산업안전일반분야 전문위원회 심의(개정, 법규개정조항 반영 등)
- 2025년 1월 표준제정위원회 본위원회 심의(개정, 법규개정조항 반영 등)

○ 관련규격 및 자료
- 업종별 재해예방 업무매뉴얼, 한국산업안전보건공단, 2010
- 조리사 직종 안전작업 가이드, 한국산업안전보건공단, 2015

○ 관련법규・규칙・고시 등
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제1편 총칙 제2장(작업장)
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제1편 총칙 제3장(통로)
- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제2편 안전기준 제1장(기계·기구 및 그 밖의 설비에 의한 위험예방)

○ 기술지원규정의 적용 및 문의
- 이 기술지원규정에 대한 의견 또는 문의는 산업안전포털 홈페이지(portal.kosha.or.kr)의 기술지원규정(KOSHA GUIDE) 소관 분야별 문의처 안내를 참고하시기 바랍니다.
- 동 규정 내에서 인용된 관련규격 및 자료, 법규 등에 관하여 최근 개정본이 있을 경우에는 해당 개정본의 내용을 참고하시기 바랍니다.

공표일자 : 2025년 3월 26일
제 정 자 : 한국산업안전보건공단

목 차

1. 목 적 ····· 1

2. 적용범위 ····· 1

3. 용어의 정의 ····· 1

4. 조리도구의 사용 관련 법적 필수사항 ····· 2

5. 조리도구의 위험요소 및 예방대책 ····· 2

조리작업장 내 조리도구 사용에 관한 기술지원규정

1. 목 적

이 규정은 조리작업장에서 사용하는 각종 조리도구의 부주의한 사용으로 인한 베임, 찔림, 화상 등의 사고를 사전에 방지하는 것을 목적으로 한다.

2. 적용범위

이 규정은 모든 조리작업장에서 조리도구를 사용하는 경우에 대해 적용한다.

3. 용어의 정의

(1) 이 규정에서 사용되는 용어의 정의는 다음과 같다.

(가) “조리작업장”이라 함은 급식 조리작업장, 식당주방 등 음식을 만드는 작업이 실시되는 작업장을 말한다.

(나) “넘어짐”이라 함은 사람이 평면 또는 경사면, 층계 등에서 구르거나 넘어지는 경우를 말한다.

(다) “물체에 맞음”이라 함은 구조물, 기계 등에 고정되어 있던 물체가 중력, 원심력, 관성력 등에 의하여 고정부에서 이탈하거나 또는 설비 등으로부터 물질이 분출되어 사람을 가해하는 경우를 말한다.

(라) “끼임”이라 함은 두 물체 사이의 움직임에 의하여 일어난 것으로 직선 운동하는 물체 사이의 끼임, 회전부와 고정체 사이의 끼임, 로울러 등 회전체 사이에 물리거나 또는 회전체·돌기부 등에 감긴 경우를 말한다.

(2) 기타 이 규정에서 사용하는 용어의 정의는 특별한 규정이 있는 경우를 제외하고는 산업안전보건법, 같은법 시행령, 같은법 시행규칙, 산업안전보건기준에 관한 규칙 및 관련고시에서 정하는 바에 의한다.

4. 조리도구의 사용 관련 법적 필수사항

다음은 산업안전보건법령에 관한 사항으로써 반드시 준수하여야 한다.

안전보건규칙 제32조(보호구의 지급 등) 등에 따라 사업주는 조리작업장 내에서 조리작업 중 물체의 낙하·충격 등으로부터 종사자를 보호하기 위해 적합한 안전화 등을 지급하여야 한다.

제32조(보호구의 지급 등) ① 사업주는 다음 각 호의 어느 하나에 해당하는 작업을 하는 근로자에 대해서는 다음 각 호의 구분에 따라 그 작업조건에 맞는 보호구를 작업하는 근로자 수 이상으로 지급하고 착용하도록 하여야 한다.

3. 물체의 낙하·충격, 물체에의 끼임, 감전 또는 정전기의 대전(帶電)에 의한 위험이 있는 작업: 안전화

4. 물체가 흩날릴 위험이 있는 작업: 보안경

제33조(보호구의 관리) ① 사업주는 이 규칙에 따라 보호구를 지급하는 경우 상시 점검하여 이상이 있는 것은 수리하거나 다른 것으로 교환해 주는 등 늘 사용할 수 있도록 관리하여야 하며, 청결을 유지하도록 하여야 한다. 다만, 근로자가 청결을 유지하는 안전화, 안전모, 보안경의 경우에는 그러하지 아니하다.

제34조(전용 보호구 등) 사업주는 보호구를 공동사용 하여 근로자에게 질병이 감염될 우려가 있는 경우 개인 전용 보호구를 지급하고 질병 감염을 예방하기 위한 조치를 하여야 한다.

5. 조리도구의 위험요소 및 예방대책

5.1 조리용 칼

조리용 칼은 조리 작업자가 가장 많이 사용하는 기본적인 조리도구로서 재해의 위험이 매우 높다.



<그림 3> 다양한 종류의 조리용 칼

(1) 위험요소

(가) 조리용 칼과 도마의 크기와 형상 및 날카로움 등이 조리 용도에 부적합할 때에는 베임 사고가 발생할 수 있다.

(나) 조리용 칼을 움직일 때 칼날에 신체부위를 베일 수 있다.

(다) 조리작업 중 흡연, 잡담, 휴대폰 사용으로 인한 주의력 결핍에 의하여 베임 사고가 발생할 수 있다.

(라) 조리용 칼 사용 방향을 몸 쪽으로 향하게 하여 작업할 때 베임 사고가 발생할 수 있다.

(마) 조리용 칼이 작업대에서 작업자의 발등으로 떨어져 사고가 발생할 수 있다.

(바) 조리용 칼을 이용하여 병 또는 캔의 마개를 열 때 부러진 칼날 파편에 맞아 사고가 발생할 수 있다.

(사) 장시간 동일한 자세로 칼을 이용한 조리 작업 시 어깨 결림 등의 근골격계 질환이 발생할 수 있다.

(2) 예방대책

(가) 조리용 칼은 크기, 모양, 날카로움 등이 작업용도에 적합한 것으로 사용한다. 도마는 미끄러지지 않도록 미끄러짐 방지 매트를 깔고 사용한다.

(나) 조리용 칼을 운반할 때는 칼날에 신체가 베이지 않도록 칼집 또는 칼꽂이에 넣어서 운반한다.

(다) 조리용 칼을 사용하는 작업 시에는 불필요한 행동을 하지 말아야 하며 일정한 간격으로 충분한 휴식을 취하여야 한다.

(라) 조리작업 시 칼의 방향은 작업자의 몸 쪽으로 향하지 않도록 한다.

(마) 작업대 위에 조리용 칼을 둘 때에는 칼집 또는 전용 꽂이에 꽂아서 보관한다.

(바) 조리용 칼을 이용하여 병이나 캔의 마개를 여는 등 작업용도 외의 사용을 하지

말아야 한다.

(사) 작업 전에 스트레칭을 실시하고 작업 중에 적절한 휴식시간을 취하는 등 근골격계 질환 예방에 필요한 조치를 하여야 한다.

5.2 가스레인지

조리실에서 사용되는 취사용 가스레인지는 화재·폭발 등 사고의 위험이 많아 사용 전·후에 철저한 안전관리가 필요하다.



<그림 4> 가스레인지

(1) 위험요소

(가) 노후화 등 부적합한 가스관 사용 시 가스 누출로 인한 화재·폭발 등의 사고 위험이 있다.

(나) 중간밸브가 손상되어 있는 경우 가스누설의 위험이 있다.

(다) 조리작업장 바닥에 가스관이 부적합하게 설치되었을 때 작업자의 발이 가스관에 걸리는 넘어짐 사고가 발생되고 그 사고로 인하여 가스레인지의 연결관이 가스레인지와 분리, 가스레인지가 작업장 바닥으로 떨어져 화재·폭발 등의 사고가 발생한다.

(라) 조리도구를 가스레인지에 올리거나 내릴 때 가스레인지와의 충돌사고로 인하여 조리도구 및 가스레인지가 파손 될 수 있다.

(마) 가스레인지 밸브를 개방상태로 장시간 방치 시 가스누출사고의 위험이 있다.

(바) 가스레인지를 사용하여 식재료를 끓이거나, 굽는 등 조리를 할 때 고온 접촉으로

인하여 화상 사고의 위험이 있다.

(2) 예방대책

(가) 작업장의 가스관은 가스 누출 유·무에 대한 점검을 정기적으로 실시하고 이상 발생 시 가스관 및 밸브 교체 등 필요한 조치를 하여야 한다.

(나) 가스 중간밸브에 대하여 정기적으로 점검을 하고 이상 발생 시 즉시 밸브 교체 등 필요한 조치를 하여야 한다.

(다) 가스관은 작업장 바닥 등 작업에 지장을 주는 위치에 설치하지 말고 벽체에 견고히 고정 설치한다. 가스레인지는 작업대 끝단에 설치하지 않는 등 낙하 사고 발생 방지에 필요한 조치를 하여야 한다.

(라) 가스레인지 주변에는 작업공간을 충분히 확보하는 등 조리도구와 가스레인지와 충돌 방지에 필요한 조치를 하여야 한다.

(마) 가스레인지 사용 후 즉시 밸브를 잠그고 모든 조리 작업 완료 시 가스레인지 잠금 상태를 확인한다.

(바) 식재료를 솥 등에 넣을 때 가장자리에서 천천히 투입하고, 큰 국솥의 경우 뜨거운 국물이 튀지 않도록 한번에 많은 식재료를 넣지 않거나, 적절한 도구를 사용하도록 한다.

5.3 식품가공용 기계(식품파쇄기, 식품절단기, 식품혼합기, 제면기 등)

식품가공용 기계에 대한 위험요소 및 예방대책은 「식품가공용 기계의 안전작업에 관한 기술지원규정」을 따른다.

기술지원규정 개정 이력

□ 개정일 : 2025. 2. 3.

○ 개정자 : 한국산업안전보건공단 전문기술실

○ 개정사유 : 산업안전보건기준에 관한 규칙 제130조 개정내용 등 반영

○ 주요 개정내용

- (4. 조리도구의 사용 관련 법적 필수사항) 개인보호구 지급 등 관련 사항 추가
- (5. 조리도구 위험요소 및 예방대책) 식품가공용 기계는 별도의 규정을 참조하도록 안내

□ 재공표 : 2025. 3. 26.

○ 기술지원규정 영문 명칭(KSH-GUIDANCE→KOSHA GUIDE)으로 재공표

KOSHA GUIDE
기술지원규정

·규정번호 : A-G-5-2025
·심　　의 : 산업안전보건표준제정위원회
·공 표 일 : 2025. 3. 26.