

업종별 맞춤형 안전보건 가이드



음식점업

→ 사망사고 같은 중대재해가 발생하면 무조건 사업주가 처벌받게 되나요?

» 무조건 사업주가 처벌받는 것은 아닙니다.

① 사업장에서 중대재해가 발생하고 ② 안전보건관리체계가 구축·이행되어 있지 않을 때 처벌받습니다.(1년 이상의 징역 또는 10억원 이하의 벌금)

① 중대재해가 발생하지 않도록 관리

우리 업종에서 실제 발생한 사고사례를 확인하고 같은 사고가 사업장에서 발생하지 않도록 조치하여야 합니다.

→ 음식점업에서 발생하는 중대재해(사망사고) 사례는 무엇인가요?

» 음식점업종에서 최근 5년('19~'23년)간 전체 12명의 사고사망자가 발생(사업장외 교통사고 63건 제외)
: 넘어짐 3, 끼임 3, 떨어짐 2, 부딪힘 2, 화재 1, 절단·베임1

넘어짐

'22.5. 음식 조리용 장작을 싣고
이동 중 뒤로 넘어져 사망



사고를 예방하려면?

- 바닥 물·기름·쓰레기 상시 제거
- 미끄러짐 방지 발판 설치, 미끄러짐 방지 장화 착용(슬리퍼 착용 금지)
- 통행로 정리정돈 및 장애물 제거

끼임

'22.9. 식품제조용 혼합기에
상반신 빨려들어가 끼여 사망

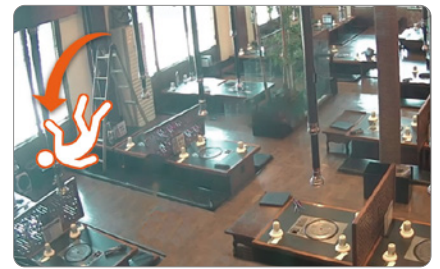


사고를 예방하려면?

- 기계 덮개 설치
- 기계 운전 중 덮개 임의해제 금지
- 정비 등 수리작업 시 운전정지

떨어짐

'22.7. 이동식 사다리로 식당
상부 배기설비 수리 중 떨어져 사망



사고를 예방하려면?

- 사다리는 평탄·견고하고 미끄러짐 없는 바닥에 설치
- 사다리 사용 시 반드시 안전모 착용
- 2인 1조로 작업

※ 해당 사례는 사망사고로 이어질 위험이 높은 사례 위주로 작성(경미한 부상 사례는 제외)

이것만은 기본!

- ① 작업장 **정리정돈**은 반드시 실시하세요.
- ② 업무시작 **전**에는 꼭 안전사고 위험작업과 **준수(주의)사항**을 근로자에게 알려주세요.
- ③ 위험한 곳에는 꼭 **안전표지판, 안전스티커**를 설치·부착하세요.
- ④ 직원 중에 안전보건 관련 업무를 수행할 **담당자를 지정**하여 우리 사업장의 안전보건관리 상태를 체크하세요.
- ⑤ 조리 시 **적정거리**를 유지하고, 작업에 **적합한 칼**을 사용, 냉동된 식재료는 **해동** 후 작업하세요.



업종별 50인 미만 중소기업업을 위한
안전보건관리체계 구축 가이드
(중대재해처벌법 바로알기 누리집)

맞춤형 안전보건 가이드를 준수하여 사업장에서 사고가 발생하지 않도록 우리 함께 노력해요!

※ 동 내용은 중소기업장 이해를 돕기 위해 '22년 배포한 가이드(중대재해처벌법 바로알기 QR코드 참고)를 간소화하여 작성한 자료이며, 상세한 법적인무사항은 「산업안전보건법」 및 「중대재해처벌법」을 참고하시기 바랍니다.



고용노동부

산업재해예방

안전보건공단

Korea Occupational Safety & Health Agency



「중대재해처벌법」에 따른 안전보건관리체계 구축·이행 사업주 핵심 의무사항(음식점업)

2 안전보건관리체계를 구축하고 이행할 것

- » 「중대재해처벌법」 상 안전보건관리체계 구축·이행 의무사항 총 15가지 중 **핵심 의무사항을 안내**하니 사업장 중대재해 예방에 활용하시기 바랍니다. **할 수 있는 것**부터 단계적으로 시작하는 것이 안전의 시작입니다!!
- ▶ 안전보건관리체계란? 기업 스스로 사업장 내 유해·위험요인을 파악하여 개선방안을 마련·이행하고, 이를 지속 개선하는 체계를 뜻합니다.
- » 우리 사업장의 안전보건 관리를 위해 아래 핵심 의무사항을 **최소 반기 1회는 체크해보세요!!**

핵심 의무사항 하나!

» 안전보건 경영방침 및 목표를 수립하여 사업장 내 모든 근로자들이 알 수 있도록 알립니다.

- ▶ **예시** <=> 아래는 예시임에 따라 사업장 실정에 맞게 수립 가능
- (방침) “고객을 위한 서비스는 우리의 안전으로부터 시작됩니다.” “우리 매장은 청결만큼 안전도 중요합니다.”
- (목표) “미끄러짐(또는 베임, 화상) 사고 00건 감소”, “매월 우리 식당(카페)의 숨은 위험 찾기” 등
- (공유·전파) 시업시간 전, 브레이크 타임 등을 통해 수시로 사업주의 의지를 알리고, 근무 공간 내 잘 보이는 곳에 게시

우리 사업장은?

예 아니오

핵심 의무사항 둘!

» 우리 사업장의 안전보건 관련 업무를 수행할 직원을 지정합니다.

- 음식점업의 경우 상시근로자 50인 미만 사업장은 안전·보건관리자, 안전보건관리담당자 선임의무는 없습니다.
- (권고사항) 다만, 법적으로 **선임 의무가 없더라도 안전을 관리·담당하는 인력**을 자체적으로 지정하고 역할을 부여하여 **안전보건관리를 철저히** 하는 것이 **바람직**합니다. (겸직 가능, 사업주(대표)가 수행 가능)
- ▶ **예시** 홀 매니저(또는 선임) 담당 직원을 안전보건 관련 업무 수행 직원으로 지정

우리 사업장은?

예 아니오

핵심 의무사항 셋!

» 산업재해 예방에 필요한 예산(비용)을 사용합니다.

- 여력이 있는 범위에서 적은 금액이라도 안전 예산(비용)을 편성하여 지출내역을 별도로 관리하면 됩니다.
- 사전에 지출할 계획이 없었더라도 안전용품 비용으로 지출한 경우면 됩니다.
- ▶ **예시** 미끄러짐 방지 장화, 안전장갑 구입, 안전표지판(미끄러짐 주의 등) 설치, 안전보건표지(화상 주의 등) 스티커 부착 비용 등

우리 사업장은?

예 아니오

핵심 의무사항 넷!

» 우리 사업장의 유해·위험요인을 찾아서 개선하는 활동(위험성평가)을 합니다.

- 부상 등으로 이어질 뻔한 상황 보고 등 근로자 안전제안제도를 운영(건의함, 게시판 등 설치)하고, 유해·위험요인에 대해 체크리스트를 만들어 개선하는 등 사업장 실정에 맞게 위험성평가를 실시하면 됩니다.
- 위험성평가 방법, 서식 등은 위험성평가 시스템(오른쪽 QR 참조)을 통해 확인하실 수 있습니다.
- ▶ **예시** 손님이 없는 대기 시간, 마감 시간 등을 활용하여 매장 내 유해·위험요인을 찾고 개선하는 과정에 근로자 의견을 듣고, 개선 및 주의사항을 교육 등을 통해 근로자에게 알리거나 근무 공간, 휴게실 내 잘 보이는 곳에 게시
- ▶ **유해·위험요인 예시**
 - ☑ 물이나 기름이 제거되지 않은 바닥, 통로(미끄러짐, 넘어짐)
 - ☑ 선반에 식재료 등 적재 시 부적절한 발판 사용(떨어짐)
 - ☑ 식자재 운반 시(리프트 이용(끼임) 또는 인력 운반(요동 등 근골격계 질환))
 - ☑ 오토바이 등 이륜차 운전 배달 시 사고 위험
 - [승차용 안전모 미지급(미착용), 제동장치, 안전장치 정상작동 여부 등 점검 미비, 과속 주행, 신호 위반]
 - ☑ 조리 시 고온의 기계·조리기구 접촉(화상)

우리 사업장은?

예 아니오



위험성평가 관련
자료 안내

핵심 의무사항 다섯!

» 산업재해에 대비하여 비상매뉴얼을 만들고, 산업재해가 있었던 경우 재발방지대책을 마련합니다.

- ▶ **예시** 화재 등 비상대응 매뉴얼(비상대피도, 비상연락망, 이송 병원 등) 마련, 이전에 발생한 사고별 재발방지대책 마련

우리 사업장은?

예 아니오