50인 미만 소규모 사업장을 위한

업종별 맞춤형 안전보건 가이드 음식점업

▶ 사망사고 같은 중대재해가 발생하면 무조건 사업주가 처벌받게 되나요?

» 무조건 사업주가 처벌받는 것은 아닙니다.

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

1 중대재해가 발생하지 않도록 관리

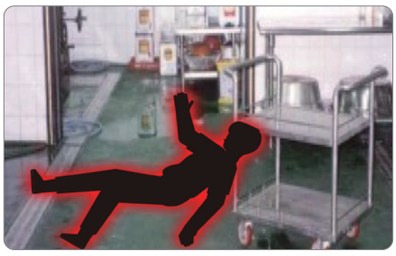
우리 업종에서 실제 발생한 사고사례를 확인하고 같은 사고가 사업장에서 발생하지 않도록 조치하여야 합니다.

▶ 음식점업에서 발생하는 중대재해(사망사고) 사례는 무엇인가요?

» 음식점업종에서 최근 5년('18~'22년)간 전체 13명의 사고사망자가 발생(사업장외 교통사고 73건 제외)
: 넘어짐 2, 끼임 2, 화재 2, 떨어짐 2, 부딪힘 2, 기타 3

넘어짐

'22.5. 음식 조리용 장작을 싣고 이동 중 뒤로 넘어져 사망



사고를 예방하려면?

- 바닥 물기·기름기 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 끼어 사망

사고를 예방하려면?

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

화재

'19.7. 고기구이용 가마(통풍구)에 불을 붙이던 중 화재폭발로 사망

사고를 예방하려면?

- 가스를 사용하는 곳은 자주 환기
- 가스 누출 감지기 설치
- 소화기 비치
- 화재 위험 경고 표지판 설치

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

이것만은 기본!

1. 작업장 정리정돈은 반드시 실시하세요.
2. 업무시작 전에는 꼭 안전사고 위험작업과 준수(주의)사항을 근로자에게 알려주세요.
3. 위험한 곳에는 꼭 안전표지판, 안전스티커를 설치·부착하세요.
4. 직원 중에 안전보건 관련 업무를 수행할 담당자를 지정하여 우리 사업장의 안전보건관리 상태를 체크하세요.
5. 조리 시 적정거리를 유지하고, 작업에 적합한 칼을 사용, 냉동된 식재료는 해동 후 작업하세요.

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

2024년 안전보건관리체계 구축 컨설팅 신청 안내

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

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

고용노동부
산업재해예방 안전보건공단 KOREA OCCUPATIONAL SAFETY & HEALTH AGENCY

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

❷ 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 인력을 자체적으로 지정하고 역할을 부여하여 안전보건관리를 철저히 하는 것이 바람직합니다. **(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.**

위험성평가 관련 자료 안내

- 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

- ⊘ 물기나 기름이 제거되지 않은 바닥, 통로(미끄러짐, 넘어짐)
- ⊘ 식자재 운반 시[리프트 이용(끼임) 또는 인력 운반(요통 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

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