

접객시설작업장 안전교육

오리엔테이션
및교육가이드



공란입니다.

본 프로젝트의 재정 지원처:

워싱턴 주, 노동산업부, 안전 및 보건 투자 프로젝트(The State of Washington, Department of Labor & Industries, Safety & Health Investment Projects). 본 간행물에 포함된 내용은 공공 자료이며, 워싱턴 레스토랑협회 교육재단(Washington Restaurant Association Education Foundation)과 워싱턴 노동산업부(Washington Department of Labor & Industries)를 출처로 적절히 기재하는 경우 허가 없이 복제 가능합니다.

본 교육 안내서는 2012년 11월 5일 워싱턴 레스토랑협회 교육재단을 위해 교육학 석사(M.Ed)이자 커리큘럼 및 교육 담당 컨설턴트를 맡고 있는 대런 링커(Darren Linker) 씨가 작성했습니다.

감사의 말

고용주 워크샵 ‘안전을 위한 감독(Supervising for Safety)’은 노동산업부 직업 건강 간호사(Occupational Health Nurse)이자 미성년자 노동 전문가(Child Labor Specialist)인 매리 밀러(Mary E. Miller, RN, MN) 씨가 작성했습니다. 아래 자료는 밀러 씨가 다른 노동산업부 보건 및 안전 담당 직원들과 함께 작성한 것이며 그 내용은 www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/JobSafety/RestaurantProgram/Resources에서 살펴볼 수 있습니다.

본 교육 안내서에 포함되어 있는 정보 및 자료 대부분은 여타 단체에서 작성한 자료를 상황에 맞게 변형한 것입니다.

안전을 위한 감독(Supervising for Safety) - 고용주 워크샵 자료 노동산업부
www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/JobSafety/RestaurantProgram/Resources

- 미끄러짐 및 넘어짐 방지
간행물 FSPO-904-000 [11-2005]
- 올바른 들기 방법 4단계
간행물 FSPO-918-000 [03-2008]
- 튀김기 안전
간행물 FSPO-905-000 [03-2008]
- 강도 및 악성 고객
간행물 FSPO-919-000 [02-2006]
- 안전한 10가지 칼 취급 요령
간행물 PO-903-000 [01-2006]
- 화상 방지를 위한 10단계
간행물 FSPO-906-000 [03-2008]
- 감독자-직원의 의무 사항
간행물 F700-139-000 [03-2008]
- 레스토랑 직원 안전 오리엔테이션 체크리스트
간행물 F700-140-000 (03-2008)

레스토랑 안전 교육 안내서 (*Restaurant Safety Training Guide*)

Labor Occupational Health Program

University of California, Berkeley

2223 Fulton St., 4th Floor

Berkeley, CA 94720-5120

시급한 청소년 근로자 안전 관리: 관광 및接客업용 안전 키트

(*Young Worker Safety Can't Wait: Safety Kit for the Tourism and Hospitality Industry*)

Worksafe BC

http://www2.worksafebc.com/PDFs/YoungWorker/tourism_yw_safety_kit.pdf

레스토랑 내 청소년 근로자의 안전 e-도구(*Young Worker Safety in Restaurants ETool*)

Occupational Safety and Health Administration

<http://www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/>

화상 응급 처치(*Emergency Treatment of Burns*)

National Restaurant Association

Cal/OSHA 레스토랑 안전 가이드(*Guide to Restaurant Safety*)

Research and Education Unit

Cal/OSHA 상담 서비스(Consultation Service)

Division of Occupational Safety and Health

레스토랑 내 위험 요소 전달 프로그램 수립 방법(*How to Develop a Hazard Communication Program in Your Restaurant*)

<http://www.foodservicewarehouse.com/restaurant-equipment-supply-marketing-articles/product-safety-public-health/how-to-develop-a-hazard-communication-program-in-your-restaurant-/c28190.aspx>

연회 서빙 중 부상 방지;接客업을 위한 인체공학 팁(*Preventing Injuries when Serving Banquets; Ergonomic Tips for the Hospitality Industry*)

Workers Compensation Board of B.C.

6711 Elmbridge Way

Richmond BC V7C 4N1

식기세척기 부상 방지(*Preventing Injuries to Dishwashers*)

Workers' Compensation Board of B.C.

6711 Elmbridge Way

Richmond BC V7C 4N1

서버 부상 방지(*Preventing Injuries to Servers*)

Workers' Compensation Board of B.C.

6711 Elmbridge Way

Richmond BC V7C 4N1

감사의 말	ii
소개 서한	v
본 교육 안내서 사용 방법 및 효과적인 직원 교육의 요소	vi
안전은 모두의 책임입니다	vii
모든 시설에 해당되는 핵심 교육 주제 개요	
■ 14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 작업 제한	1-1◆1-6
■ 가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업	2-1◆2-4
■ 튀김기 안전	3-1◆3-4
■ 칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용한 작업	4-1◆4-4
■ 미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지	5-1◆5-4
■ 시설 내 화학적 위험 요소	6-1◆6-6
■ 강도 및 폭행으로 인한 부상 방지	7-1◆7-4
■ 화상 응급 처치	8-1◆8-6
■ 작업장 내 응급 상황 대처 방법	9-1◆9-4
■ 안전한 들기 및 운반	10-1◆10-4
■ 접객 시설 근무자를 위한 인체 공학	11-1◆11-6
직무별 교육 주제 개요	
■ 식기세척기 안전	12-1◆12-6
■ 서비스 담당 직원의 안전	13-1◆13-6
■ 하우스키퍼 직원 안전	14-1◆14-4
■ 그라운드키퍼 및 유지보수 직원	15-1◆15-4
직원 교육 배포 자료	EH-1◆EH-36
교육 확인	TV-1◆TV-19
교육 확인 정답	AK-1◆AK-7
부록	A-1◆A-19

소개 서한

시설 감독자 님,

본 교육 매뉴얼은 호텔, 레스토랑 등接客업소에서 직원들의 교육 훈련을 책임지고 계신 소유주, 매니저 및 감독자(수퍼바이저)들을 위한 도구로 워싱턴 레스토랑협회 교육재단(Washington Restaurant Association Education Foundation)이 마련한 것입니다. 본 매뉴얼의 목적은 작업장 내 직원 안전 개선을 통해 부상 감소와 직원들의 산재보험료 감소에 도움이 되는 데 있습니다.

사업 비용과 시간 절감

업무 관련 부상과 질병은 부상을 당한 당사자 직원과 사업체로서 해당 시설에 돌아가는 비용과 피해가 매우 큽니다. 직원 입장에서 업무 관련 부상은 고통과 잠재적 소득 상실을 초래합니다. 고용주 입장에서 업무 수행 중 부상과 질병은 직원 이직율, 결근율, 직원 산재 보상 비용, 직원 불만 등의 증가와 직원 생산성 감소에 영향을 미칩니다.

안전 교육이 직원 사기와 안전 의식을 높이는 이유

직무 수행 중 부상 및 질병을 예방하는 최상의 전략 중 하나는 전 직원을 대상으로 정기적인 보건 및 안전 교육을 실시하는 것입니다. 정기 교육을 실시할 경우 직원들의 위험 예방 방법 학습에 도움을 주고, 여러분이 미처 인지하지 못하고 있을 수 있는 문제 및 위험 요소와 관련해 감독자와 직원들 사이에 의사소통 창구를 열어 줌으로써 직원들에게 여러분이 시설 내에서 안전 정책과 건전한 업무 관행을 장려하는 것을 얼마나 중요한 문제로 생각하고 있는지를 전달할 수 있습니다.

본 매뉴얼은 퀵 서비스 및 풀 서비스 시설부터 대규모 업체 주방 및 소규모 독립형 케이터링 업체에 이르기까지, 레스토랑 및 요식업체 내 모든 부문에서 이용할 수 있는 독립형 교육 안내서로 마련되었습니다.

또한 현재 워싱턴 주 고등학교의 ProStart Culinary Arts 교육 프로그램에서 사용되고 있는 ProSafety Culinary Arts 직장 보건 및 안전 커리큘럼(<http://www.uwworksafe.com/request/#culinary>)에 참여한 바 있는 고등학교 조리 전공 학생들을 대상으로 그 다음 단계 교육을 제공하기 위한 목적도 있습니다.

기준에 직원 보건 및 안전 교육 프로그램을 보유하고 있는 시설의 경우, 본 매뉴얼은 작업장 내에서 이미 효과적으로 실시되고 있는 프로그램을 한층 더 강화하고 추가적인 자료 및 정보를 통해 교육을 보완하는 용도로 사용될 수 있을 것입니다.

참여해 주셔서 감사합니다!

라일 힐달(Lyle Hildahl)

워싱턴 레스토랑협회 교육재단(Washington Restaurant Association Education Foundation)

신입 직원 오리엔테이션 실시 방법

대부분 직원들의 경우 업무 교육과 정보의 대부분을 오리엔테이션 기간 중에 전달 받는 만큼, 본 매뉴얼에 담긴 교육 개요는 감독자들이 신입 직원들에게 고용 초기에 작업장 안전과 보건 교육의 대부분을 전달하는 데 도움이 되도록 구성되었습니다.

숙련 직원 대상 근무조 교육 실시

그러나 본 교육 개요는 상대적으로 숙련된 직원들을 대상으로 한 재교육(리프레시 교육) 용도로도 사용할 수 있습니다. 또한 정기 근무조 회의 중에 함께 살펴볼 수도 있습니다. 직원들을 대상으로 보건 및 안전 교육을 지속적으로 실시하는 것이야말로 작업장 내 사고, 부상 및 질병의 발생을 줄이는 가장 효과적인 방법 중 하나입니다.

정기 교육을 실시할 경우, 직원들이 위험을 예방하는 방법을 학습하고 경영관리진과의 의사소통 채널을 계속 열어 두는 데 도움이 됩니다. 또한 직원들이 작업장 내 위험 요소들을 식별 및 평가하고 경영관리진과 그에 대해 의논함으로써 그러한 위험 요소들을 제거하거나 통제할 수 있게 해 줍니다. 그리고 정기적으로 보건 및 안전교육을 실시할 경우, 직원들에게 경영관리진이 시설 내에서 안전한 작업장 관행과 정책을 장려하는 것을 중요한 문제로 생각하고 있다는 사실을 전달할 수 있습니다. 직원들의 우려에 주의 깊게 귀기울여 듣고 기록한 다음, 각각의 우려 사항에 대해 어떻게 대처할 것이지에 대해 피드백을 제공하도록 하십시오.

효과적인 직원 교육의 요소

대부분의 직원들, 특히 젊은 직원이나 청소년 직원의 경우, 자신들이 수행하게 될 작업을 직접 실습해 보면서 교육 받는 경우 가장 효과적으로 반응합니다. 교육 안내서 내용을 다룰 때는 다음과 같은 방법을 사용해 보실 것을 권장합니다.

교육 시기

- 직원을 처음 채용했을 때.
- 직원이 새 업무/작업에 배정되거나 새로운 장비를 사용해 작업하게 되었을 때.
- 시설 내에 새로운 위험 요소가 도입된 경우.
- 작업장 내에 사고가 발생한 경우(부상 또는 아슬아슬한 사고).
- 주기적으로 점검차.

교육 방법

- 자료 내용을 차례차례 직원과 함께 구두로 얘기해 가면서 교육합니다.
- 핵심 요점을 강조할 수 있도록 배포 자료나 기타 시각적 보조물을 사용합니다.
- 지시 사항을 직원과 함께 검토하면서 직원의 의견을 물어 봅니다.
- 직원에게 지시 사항을 반복해 보라고 주문합니다.
- 구체적인 작업 수행 방법을 시연해 보입니다.
- 직원이 작업을 수행하는 모습을 지켜본 후, 실수가 있으면 고쳐 주고 올바른 절차를 다시 살펴봅니다.
- 교육 세션은 짧게 끝냅니다.
- 질문이 있는지 물어 봅니다.
- 개별 직무별 작업 기능을 검토해 보고 직원의 의견을 들어 봅니다.
- 직원에게 지시 사항을 반복해 보라고 주문합니다.

교육이 완료된 후에는 반드시 모든 교육 내용을 서면으로 기록해 둡니다. 그러한 용도로 본 안내서 뒷면에 각 단원별 직원 교육 확인 섹션이 마련되어 있습니다.

접객 직종 오리엔테이션 교육 주제

교육 개요는 2개 섹션으로 이루어져 있습니다. 첫 번째 섹션에는 환경과 관계없이 모든 시설에 해당되는 핵심 정보로 간주되는 내용이 담겨 있습니다. 두 번째 섹션에는 몇 가지 직무별 안전 교육 개괄 정보로, 수행하게 될 직무에 따라 선택 사항이 될 수도 있는 내용이 담겨 있습니다.

모든 시설에 해당되는 핵심 교육 주제 개요

- 14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 작업 제한
- 가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업
- 튀김기 안전
- 칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용한 작업
- 미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지
- 시설 내 화학적 위험 요소
- 강도 및 폭행으로 인한 부상 방지
- 화상 응급 처치
- 작업장 내 응급 상황 대처 방법
- 안전한 들기 및 운반
- 接客 시설 근무자를 위한 인체 공학

직무별 교육 주제 개요

- 식기세척기 안전
- 서버 및 웨이터 안전
- 하우스키핑 직원 안전
- 그라운드키퍼 및 유지보수 직원

안전은 모두의 책임입니다

작업장 내 모든 사람이 작업장 내 안전을 유지하는 데 맡은 바 역할을 다해야 합니다.

감독자 의무 사항

1. 작업을 시작하기 전에 각 감독 대상 직원들이 필요한 오리엔테이션을 받도록 하고 오리엔테이션에 대한 기록을 남깁니다.
2. 각 감독 대상 직원이 맡은 일을 유능하게 수행할 수 있게 하고, 구체적인 장비를 안전하게 작동하는 방법과 잠재적 위험 요소가 있는 작업을 안전하게 수행하는 방법에 대해 작업 시작 전에 교육을 받도록 합니다.
3. 각 직원이 PPE(개인 보호 장구)가 필요한 작업을 시작하기 전에 반드시 필요한 PPE를 지급 받도록 합니다.
4. 작업 구역에 대해 정기적인 안전 점검을 실시하고, 위험 요소가 발견될 경우 신속하게 시정 조치를 취합니다.
5. 감독 대상 직원들의 작업 수행 상태를 정기적으로 관찰해 안전 규정 준수 여부를 확인합니다. 필요한 경우 교육을 실시하고 시정 조치를 취합니다. 직원 평가 내용을 기록으로 남깁니다.
6. 정해진 안전 규정을 준수하고 의무 교육에 참석함으로써 직원들에게 모범을 보입니다.

안전은 모두의 책임입니다(계속)

7. 모든 사고에 대해서는 1차 조사를 완료한 후 결과를 해당 시설의 HR팀 및 경영관리진에게 보고합니다.
8. 감독자 및 직원을 포함해 시설에서 일하는 전 직원에게 정보를 제공해 직원 안전 개선에 도움이 될 수 있는 작업 관행 및 장비 관련 조언 및 제안을 구합니다.

작업자 의무 사항

1. 정해진 안전 규정, 작업 절차, 본인이 받은 교육 등을 그대로 따라야 합니다.
2. 안전하지 못한 상황, 우려 사항 또는 사고가 있을 경우, 알게되는 즉시 담당 감독자에게 보고해야 합니다.
3. 부상 발생 시 항상 그 정도에 관계없이 즉시 담당 감독자에게 보고해야 합니다.
4. 위기 일발 상황 발생 시 항상 즉시 감독자에게 보고해야 합니다.
5. 의무적으로 착용하도록 정해진 개인 보호 장구(PPE) 및 의복은 항상 착용합니다.
6. 직원 보호를 위해 제공된 안전 장치 또는 보호 장치는 절대 제거하거나 작동을 중단시켜서는 안 됩니다.
7. 동료 직원들이 직무 수행 시 안전한 작업 관행을 사용하도록 말과 행동으로 장려해야 합니다.
8. 직원 안전 개선에 도움이 될 것으로 판단되는 작업 관행 상 변경이나 장비가 있으면 그에 대해 감독자, 안전위원회 대표 또는 경영관리진에 건의합니다.

모든 시설에 해당되는 핵심 교육 주제 개요

- 14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 작업 제한
- 가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업
- 튀김기 안전
- 칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업
- 미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지
- 시설 내 화학적 위험 요소
- 강도 및 폭행으로 인한 부상 방지
- 화상 응급 처치
- 작업장 내 응급 상황 대처 방법
- 안전한 들기 및 운반
- 接客 시설 근무자를 위한 인체 공학

14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 작업 제한

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

14-17세 사이 직원들과 이 직원들을 직접 감독하는 감독자들에 대해 이 직원들이 시설 내에서 수행하지 못하도록 금지되어 있는 작업과 수행할 수 있도록 허용되어 있는 작업의 유형에 대해 교육을 실시하는 것. 근로가 가능한 최저 연령은 14세입니다.

모든 신입 직원에게 오리엔테이션은 반드시 필요한 요소이며, 특히 나이가 어리고 경험이 적은 직원일 수록 그 필요성은 더 큽니다. 어린 근로자들이 사업장에 열정을 더해 줄 수는 있지만, 어린 직원들에 대해서는 새로 근무를 시작하기 전에 반드시 적절한 안전 교육과 감독을 실시하는 것이 중요합니다. 십대 청소년들의 근로가 금지되어 있는 시간 및 직무 등 아동청소년 근로 법규에 대해 이해하고 있어야 사업장에서 잠재적인 문제를 예방할 수 있습니다.

1. 교육 준비를 합니다.

- 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
- 시설 전체를 둘러보면서 미성년 근로자들이 수행하는 것이 금지되어 있는 직무 또는 작업들을 되짚어 봅니다.
- 미성년자 고용과 관련한 법규정과 회사 규정에 대해 반드시 알아둡니다.

2. 미성년자에게 금지된 직무 작업과 허용된 직무 작업 유형에 대해 개괄적으로 기술되어 있는 직원 배포 자료를 나눠 줍니다.

- 14-17세 사이의 직원이 있는 경우 해당 직원들과 함께 직무 제한 사항을 살펴봅니다. 교육 대상 직원의 나이에 따라 적용되는 제한 사항을 살펴봅니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

3. 교육 대상 직원과 함께 시설을 둘러보면서 직원에게 작업이 금지되어 있는 기구를 직접 손으로 가리켜 알려 주고, 본인의 나이에 따라 할 수 있는 작업과 할 수 없는 작업을 강조해서 알려 줍니다.
4. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 물어 보라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문에 대답해 줍니다. 대답해 줄 수 없는 질문의 경우 답을 찾아서 알려주겠다고 얘기합니다.
5. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 직무 제한(계속)

다루어야 할 핵심 요점

16-17세 직원



금지 작업

16, 17세 직원들은 다음과 같은 위험한 작업 수행이 금지되어 있습니다.

- 동력 구동식 육류 처리 기계를 사용하는 작업(여기에는 다음과 같은 유형의 기계를 작동, 설치, 피드, 조정, 수리 또는 청소하는 작업이 포함됨):
 - 고기 슬라이서
 - 패티 성형기
 - 피자 반죽 롤러
 - 그라인더 또는 차퍼
 - 톱
 - 업소용 믹서와 대형 호바트(Hobart) 믹서 등 특정 유형의 동력 구동식 제과제빵용 기계를 사용하는 작업.
- 운전 및 주문 배달. 일반적으로 18세 미만의 직원은 절대 정규 배정 직무 상 공공 도로에서 운전을 할 수 없습니다. 17세 직원의 경우 간혹 심부름을 한다든지 하는 식의 가끔씩, 개별적인 경우에 매우 제한적인 상황에서 운전할 수 있습니다. 모든 미성년자는 (피자 배달 또는 그 외 시간이 핵심인 배달 등) 시간이 중요한 배달이나 야간 운전을 하는 것이 금지되어 있습니다. (L&I 정책 ES C.4.3 참조, www.lni.wa.gov/workplacerrights/files/policies/esc43.pdf).
- 유해 화학물질을 사용하는 작업.
- 혈액 매개 병원균에 노출되는 작업.



허용된 작업

16-17세接客 시설 직원들이 참여할 수 있는接客 시설 작업은 다음과 같습니다.

- 조리 및 제과제빵
- 다음 기구의 사용:
 - 칼
 - 카운터 위에 놓고 쓰는 블렌더
 - 밀크셰이크 블렌더
 - 커피 그라인더
 - 에스프레소 머신
 - 전자레인지
- 윈도우 카운터를 통한 운전자 대상 식품 판매
- 시설 내부 및 화장실 청소



14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 직무 제한(계속)

다루어야 할 핵심 요점



14-15세 직원

금지 작업

14-15세 청소년의 경우接客 시설에서 근무할 수는 있지만 제한된 특정 직무 및 작업에 한해 수행이 가능합니다.

14-15세 직원들은 다음과 같은 위험한 작업 수행이 금지되어 있습니다.

- 일체의 조리 또는 제과제빵 작업을 수행할 수 없습니다.
- 동력 구동식 육류 처리 기계를 사용하는 작업(여기에는 다음과 같은 유형의 기계를 작동, 설치, 피드, 조정, 수리 또는 청소하는 작업이 포함됨):
 - 고기 슬라이서
 - 패티 성형기
 - 피자 반죽 롤러
 - 그라인더 또는 차퍼
 - 톱
 - 업소용 믹서와 대형 호바트(Hobart) 믹서 등 특정 유형의 동력 구동식 제과제빵용 기계를 사용하는 작업.
- 운전 및 주문 배달. 일반적으로 18세 미만의 직원은 절대 정규 배정 직무상 공공 도로에서 운전을 할 수 없습니다. 17세 직원의 경우 간혹 심부름을 한다든지 하는 식의 가끔씩, 개별적인 경우에 매우 제한적인 상황에서 운전할 수 있습니다. 모든 미성년자는 (피자 배달 또는 그 외 시간이 핵심인 배달 등) 시간이 중요한 배달이나 야간 운전을 하는 것이 금지되어 있습니다. (L&I 정책 ES C.4.3 참조, www.lni.wa.gov/workplacerrights/files/policies/esc43.pdf).
- 유해 화학물질을 사용하는 작업.
- 혈액 매개 병원균에 노출되는 작업.



허용된 작업

14-15세接客 시설 직원들이 수행할 수 있는接客 시설 내 직무는 다음과 같습니다.

- 이 연령대 직원들은 주방일을 하고, 칼을 사용할 수 있으며, 그 외 식음료를 준비하는 작업을 수행할 수 있습니다. 또한 다음과 같은 기구를 작동할 수 있습니다.
 - 식기세척기
 - 토스터 및 전자레인지
 - 에스프레소 머신
 - 밀크셰이크 블렌더
 - 커피 그라인더
- 요금 계산, 테이블 서빙, 테이블 치우기, 진공청소기와 마루바닥 왁스기를 사용한 청소 작업 등을 수행할 수 있습니다.
- 카페테리아 라인과 스팀 테이블에서 음식을 나누어 줄 수 있고, 가열 온도가 140° F를 넘지 않는 전자레인지에서 음식을 가열할 수 있습니다.
- 주방 내 표면 및 비동력 구동 기구 청소, 식용유 여과, 운반 및 치리 등은 가능하지만, 표면이나 식용유의 온도가 100° F를 넘어서는 안 됩니다.



14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 직무 제한(계속)

다루어야 할 핵심 요점

근로 시간

- 특정 직무 작업에 대한 제한 외에, 모든 17세 이하 청소년의 경우 근로 시간이 제한되어 있습니다(특히 학교 수업이 있는 기간). 아동청소년 근로 법규는 청소년들이 너무 오래, 너무 늦게, 또는 너무 일찍 일하지 않도록 보호하고 있습니다. 14-15세 근로자의 경우 16-17세 근로자와는 적용되는 근로 시간 제한이 다릅니다. 청소년 근로 가능 시간에 관한 세부 정보:

www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/Hours

청소년 고용에 관한 고용주 요건

- 청소년 근로자 고용과 관련한 세부 정보:
www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/HiringMinors



가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

화상 방지를 위해 가스렌지, 오븐 및 그릴 주변에서 안전하게 작업하는 방법에 관해 직원들에게 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내 주방을 직접 둘러보면서 가스렌지, 그릴, 오븐 등과 관련한 일체의 잠재적 위험 요소를 되짚어 봅니다.
 - 가스렌지, 그릴 또는 오븐 주변 작업과 관련한 규정 또는 회사 정책을 모두 숙지하도록 합니다.
 - 해당 작업장 내에서 최근에 발생한 가스렌지, 그릴 또는 오븐 주변에서 작업하다가 생긴 화상과 관련한 사고에 대한 보고서를 검토해 봅니다.
2. 가스렌지, 오븐, 그릴 또는 그 외 표면이 높은 온도로 가열되는 조리 기구 주변에서 작업 시 안전한 작업 관행 준수의 중요성을 강조합니다.
 - 미국 내에서 발생하는 전체 작업 관련 화상 중 약 1/3이 레스토랑 직원에게 일어납니다.
3. 작업자들이 경험한 화상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설이나 다른 시설에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 그 외 사례나 이야기를 적어 둡니다. _____



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 뜨거운 물체 및 액체를 안전하게 취급하는 방법을 시연해 보입니다.
 - 그릴 위에서 작업할 때, 또는 가스렌지 나 오븐을 가지고 작업할 때 처음부터 끝까지 따라야 할 올바른 작업 절차를 시연해 보입니다.
 - 직원에게 직접 해 보라고 주문합니다. 올바르게 한 부분과 개선이 필요한 부분에 대해 얘기해 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업을 위한 안전한 작업 관행

작업장 내 안전을 위한 노력

- 그릴이나 그 외 표면이 뜨거운 기구의 경우 보호 바가 설치되어 있어서 직원들이 실수로라도 표면을 만지는 일이 없어야 합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 손잡이가 뜨거워지는 것을 방지할 수 있도록 냄비 손잡이는 불꽃에서 먼쪽으로 둡니다.
- 불꽃이 팬의 바닥만 덮는 정도로 유지되도록 조절합니다.
- 냄비 손잡이가 부딪히는 일이 생기지 않도록 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 합니다.
- 가스렌지 위에 지나치게 많은 것을 올려놓지 않습니다.
- 가스렌지, 오븐 등 불꽃 주위에서 작업할 때는 느슨한 복장을 착용하지 않습니다.
- 액체가 끓어 냄비 밖으로 넘치는 일이 없도록 냄비를 너무 가득 채우지 않습니다.
- 끓어오르는 증기에 노출되는 일이 없도록 냄비 뚜껑은 천천히 엽니다.
- 끓는 물이나 기름에 음식을 넣을 때는 항상 집게를 사용하고 절대 손을 사용하지 않습니다.
- 끓는 물에 밀봉형 파우치를 넣을 때는 물이 튀지 않도록 천천히 넣습니다.
- 뜨거운 오일이나 기름은 절대 그냥 두고 자리를 뜨지 않습니다.
- 뜨거운 액체가 들어 있는 무거운 냄비를 이동 또는 운반할 때는 도움을 요청합니다.
- 뜨거운 주방 환경에서 일할 때는 물을 충분히 마시고 잠깐씩 휴식을 취해 몸을 식힙니다. 뜨거운 그릴 앞에서 조리하는 경우 온도가 105 - 110도까지 올라갈 수 있습니다. 과도한 열에 노출될 경우 열탈진 또는 열사병으로 이어질 수 있습니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 다음의 경우 팔홀더, 장갑 또는 미튼을 사용합니다.
 - 가스렌지 위의 음식을 확인할 때.
 - 끓는 물이나 기름에 음식을 넣을 때.
 - 오븐이나 브로일러에 손을 넣을 때.
- 수증기로 인한 손 화상을 방지하려면 절대 (촉촉한 타월 등) 젖은 천을 팔홀더로 사용하지 마십시오.
- 그릴이나 그 외 뜨거운 조리 기구 앞에서 작업하는 경우 시원하고 편안하며 순면과 같이 통풍성 있는 의복을 착용하십시오.



가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업(계속)

다루어야 할 핵심 요점

전자레인지 사용 시 안전을 위한 관행

안전한 작업 관행 준수

- 전자레인지 안에는 절대 금속 용기, 알루미늄 호일 또는 금속 식기류(숟가락, 포크, 나이프 등)를 넣지 않습니다.
- 전자레인지에서 음식을 꺼낸 후에는 용기를 조심해서 개봉합니다. 그렇게 해야 뜨거운 증기가 빠져나갑니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 전자레인지에서 무언가를 꺼낼 때는 반드시 핫패드, 팻홀더, 장갑, 미튼 등을 사용합니다.



튀김기 안전

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

화상 방지를 위해 튀김기 및 뜨거운 기름을 사용해 안전하게 작업하는 방법에 관해 직원들에게 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 어떤 여러 가지 종류의 튀김기를 보유하고 있는지, 화상을 예방하려면 그 같은 튀김기들을 어떻게 올바르게 사용해야 하는지 등을 되짚어 봅니다.
 - 뜨거운 기름 및 튀김기와 관련한 회사 정책이나 규정이 있으면 반드시 그 내용을 숙지해 둡니다.
 - 뜨거운 기름이나 튀김기에 대한 노출과 관련해 최근 우리 작업장 내에서 발생한 사고의 사고 보고서를 검토해 봅니다.
2. 튀김기 주변에서 안전하게 작업하는 것과 뜨거운 기름을 안전하게 취급하는 것의 중요성을 강조합니다.
 - 시설 내에서 발생하는 전체 화상 중 거의 절반 가까이가 뜨거운 기름이나 유지로 인한 것입니다.
3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 우리 시설이나 다른 시설에서 있었던 사례나 이야기를 기록해 둡니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 뜨거운 기름 취급 방법과 튀김기의 안전한 사용 방법을 시연해 보입니다.
 - 처음부터 끝까지 올바른 방법을 시연해 보입니다.
 - 신입 직원에게 직접 해 보라고 주문합니다. 올바르게 한 부분과 개선이 필요한 부분에 대해 얘기해 줍니다.
 - 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원에게 궁금한 점은 없는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

안전한 작업 관행 준수.

- 식품을 튀김기 바구니에 넣기 전에, 깨끗한 종이 타월을 사용해 젖은 식품은 물기를 말리고 얼음 결정이 붙어 있는 경우 털어내도록 합니다. 젖은 음식의 경우 물기가 떨어져서 증기가 발생합니다.
- 튀김기 바구니는 절반 이상 채우지 않습니다.
- 튀김기 바구니를 뜨거운 기름에 넣거나 꺼낼 때는 조심스럽게 천천히 내리거나 올립니다.
- 뜨거운 기름에 너무 가까이 서거나 몸을 앞으로 숙이지 않습니다.
- 액체나 음료수는 튀김기 가까이 두지 않습니다(뜨거운 기름 속으로 튀어들어가 불꽃이 확 일어날 수 있습니다).
- 튀김기 안에 유지류나 기름을 더하거나 튀김기에서 기름을 뺄 때는 반드시 지시 사항을 따릅니다.

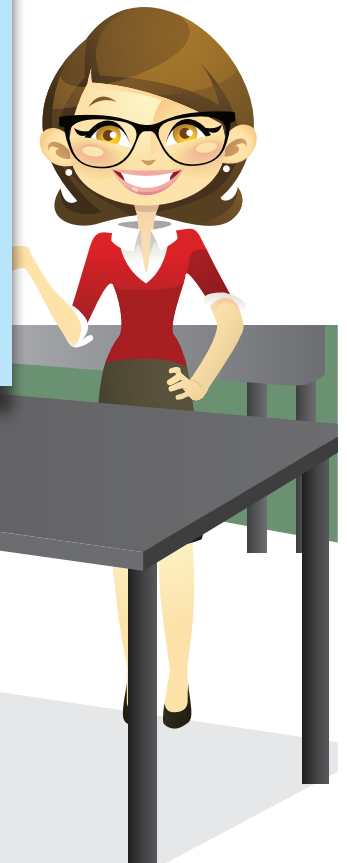


감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

직원들에게 칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물건을 취급하거나 사용해야 하는 작업을 수행하는 방법을 교육하는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 어떤 칼 관련 위험 요소가 있는지, 칼날이 있는 기구나 깨진 유리는 어떻게 처리해야 하는지 등을 되짚어 봅니다.
 - 칼 또는 칼날이 있는 기구를 사용한 작업과 관련한 규정 또는 회사 정책을 모두 숙지하도록 합니다.
 - 최근 우리 작업장 내에서 벤 상처와 관련해 있었던 사고의 보고서를 검토해 봅니다.
2. 직원들이 칼이나 칼날 또는 날카로운 부분이 있는 기구를 사용해 안전하게 작업하는 것의 중요성을 이해하도록 돕습니다.
 - 절상(벤 상처)과 자상(찔린 상처)(대개 손과 손가락 부위)은 접객업계에서 가장 흔히 보고되는 부상 형태에 해당됩니다. 자상과 절상은 칼이나 기타 자르는 도구 사용 중, 그리고 깨진 유리 조각이나 접시를 처리하는 과정에서 발생할 수 있습니다.
3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 한 시설에서 일하던 작업자가 그 안에 날카로운 칼도 섞여 있는 것을 모르고 설거지할 식기들로 가득한 싱크대 안에 손을 넣었다가 손가락 끝이 잘려나가는 사고를 당했습니다.



칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업(계속)

감독자를 위한 교육 안내서(계속)

- 한 작업자가 치즈를 갈기 위해 슈레더 플레이트를 끼운 전기 야채 슬라이서를 사용하고 있었습니다. 작업자의 손가락 두 개가 빠르게 회전하고 있던 슈레더 휠에 닿아 심각한 손 부상을 초래했습니다.
- 패스트 푸드 레스토랑에서 일하던 한 작업자가 양상추를 다지던 중 칼이 손에서 미끄러져 손바닥을 깊게 베는 바람에 힘줄 복원 수술을 받아야 했습니다.
- 우리 시설이나 다른 시설에서 있었던 사례나 이야기를 기록해 둡니다.

4. 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 칼이나 칼날이 있는 기구를 사용해 안전하게 작업하는 방법을 시연해 보입니다. 또한 깨진 접시나 유리 용기를 취급하는 방법에 대해서도 설명합니다.
 - 처음부터 끝까지 올바른 방법을 시연해 보입니다.
 - 신입 직원에게 직접 해 보라고 주문합니다. 올바르게 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업(계속)

다루어야 할 핵심 요점

안전한 칼 취급 요령

안전한 작업 관행 준수

- 칼은 항상 날카롭게 갈아 두고, 다른 직원들에게 칼을 새로 갈았다는 사실을 알립니다. 잘 안 드는 칼은 위험합니다.
- 절대 칼날을 만지지 않습니다.
- 칼은 항상 원래 용도로만 사용합니다. 주어진 절삭 작업에 맞는 적절한 종류의 칼을 사용합니다(각기 다른 여러 종류의 칼을 보여 주고, 칼 종류별로 적절한 용도와 사용해서는 안 되는 용도를 설명해 줍니다).
- 도마가 미끄러져 떨어지지 않도록 아래에 젖은 천을 깔아 둡니다.
- 잠시 멈춰야 하는 경우, 자르기를 멈추고 칼을 평평한 표면 위에 내려놓습니다. 절대 칼을 카운터 가장자리에 놓지 않습니다.
- 절대 칼을 싱크대 안 물에 담가 두지 않습니다.
- 칼이 떨어지면 떨어지게 둡니다. 뒤로 물러서면서 다른 사람들에게 조심하라고 얘기합니다. 절대 칼을 잡으려고 하지 마십시오.
- 칼을 들고 움직일 때는 칼날이 살짝 몸에서 먼 쪽으로 향하도록 기울입니다.
- 칼을 다른 사람에게 전달해 줄 때는 칼을 깨끗한 표면 위에 올려 두고 그 사람이 직접 집어들도록 합니다.
- 칼은 칼걸이나 칼집에 제대로 넣어 보관합니다.
- 상자를 개봉할 때는 칼(나이프) 대신 상자칼(박스커터)을 사용합니다.

슬라이서, 푸드 프로세서 및 날카로운 칼날이 있는 기구를 가지고 작업할 때

안전한 작업 관행 준수

- 18세 미만 직원은 자동 슬라이서를 사용, 청소, 분해 또는 조립할 수 없습니다.
- 칼날이 달린 기구를 사용하기 전에는 반드시 모든 안전 장치가 제자리에 있는지 확인합니다.
- 슬라이서의 칼날을 청소할 때:
 - 반드시 전원이 꺼진 상태인지 확인합니다.
 - 칼날 가장자리에 베어 상처를 입지 않도록 칼날 가운데부분부터 가장자리 방향으로 닦습니다.
- 양손, 얼굴, 머리카락, 의복 및 장신구는 가동부에서 멀리 떨어지도록 합니다.



칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업(계속)

다루어야 할 핵심 요점

- 그라인더를 가지고 작업할 때:
 - 그라인더에 식품을 밀어넣을 때는 손 대신 밀대(푸시스틱)를 사용합니다.
 - 절대 피드 구멍에 손가락을 넣지 않습니다.
 - 그라인더 작동 중에는 항상 모든 안전 장치가 제자리에 있는지 확인합니다.
- 믹서를 가지고 작업할 때:
 - 믹서 비터가 제대로 고정되어 있는지 확인합니다.
 - 장치를 작동시키기 전에 보울 엘리베이터가 잠금 상태인지 확인합니다.
 - 믹싱 보울에서 식품을 꺼낼 때는 항상 먼저 기계 작동을 중지합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 칼을 사용할 때는 자상 방지 장갑을 착용하고, 장비를 작동시킬 때는 소매 커버나 팔 보호대를 착용합니다.

깨진 유리나 접시 취급 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 깨진 유리는 명확하게 표시된 전용 쓰레기통을 마련해 반드시 그곳에 버리도록 합니다.
- 유리잔, 병, 접시 등은 깨지는 일이 없도록 음식 이동이 많은 통로에서 멀리 치워둡니다.
- 유리잔은 깨지는 것을 방지하도록 선반에 보관합니다. 서로 직접 닿게 포개어 쌓아 두지 마십시오.

안전한 작업 관행 준수

- 식품이나 얼음을 나눠 줄 때는 플라스틱이나 금속 스푼을 사용합니다. 얼음통 안에서 깨질 수 있는 유리 그릇은 사용하지 마십시오.
- 이가 빠졌거나 금이 간 접시나 유리 잔은 절대 사용하지 말고 반드시 폐기 처분합니다.
- 청소할 때 맨손으로 깨진 유리 조각을 만지지 않도록 주의합니다. 항상 빗자루와 쓰레받기를 사용합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 깨진 유리를 치울 때는 장갑을 착용합니다.
- 유리 용기 뚜껑을 열 때는 장갑을 끼거나 수건을 사용합니다.



미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

직원들에게 작업장에서 미끄러짐, 발걸림, 넘어짐을 방지하기 위해 취할 수 있는 방법에 대해 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 미끄러지거나, 발이 걸리거나, 넘어질 수 있는 위험 요소가 존재하는 곳을 되짚어 봅니다.
 - 미끄러짐, 발걸림 또는 넘어짐 방지와 관련한 규정 또는 회사 정책을 모두 숙지하도록 합니다.
 - 최근 작업장 내에서 직원이 미끄러지거나, 발이 걸리거나, 넘어져서 생긴 사고의 보고서를 검토해 봅니다.
2. 직원들에게 다음 사항을 이해시켜 미끄러짐, 발걸림, 넘어짐을 예방하는 것의 중요성을 강조합니다.
 - 장애로 이어지는 레스토랑 내 부상 3건 중 1건은 직원이 미끄러지거나, 발이 걸리거나 넘어져서 생기는 사고입니다.
 - 미끄러짐과 넘어짐 부상으로 인해接客업계 체인에 초래되는 총비용은 매년 수백만 달러에 이릅니다.
 - 接客업계 시설 내에서 미끄러운 바닥의 가장 흔한 원인은 바닥에 물기가 있거나, 음식 찌꺼기가 바닥에 떨어져 있었던 경우, 또는 뚜껑을 덮지 않고 운반하다가 액체가 넘쳐 쏟아져 있었던 경우(튀김기 유지 및 음식 쓰레기가 담긴 용기 등) 등입니다.
 - 넘어져서 다칠 경우 사소한 부상으로 이어지는 경우가 많지만 (예: 타박상), 그렇지 않은 경우도 있습니다. 넘어져 생기는 부상으로는 골절, 염좌 및 좌상(근육 손상), 근육 늘어남, 머리 부상 등이 있습니다. 또한 주방에서 넘어지는 경우 화상이나 탕상을 입을 수 있습니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 시설 내에서 한 작업자가 튀김기 안에 담긴 뜨거운 기름을 옮기고 있었습니다. 같은 시각, 또 다른 작업자가 근처를 지나가다 바닥에 있던 액체에 미끄러져 넘어지면서 첫 번째 작업자 쪽으로 미끄러졌습니다. 그 때문에 첫 번째 작업자는 튀김기를 놓쳤고 두 작업자 위로 뜨거운 기름이 쏟아졌습니다. 한 사람은 머리와 몸, 다리에 화상을 입었습니다. 다른 사람은 얼굴과 팔에 화상을 입었습니다.
 - 한 작업자가 의자 위에 서서 높은 선반에 있는 물건을 꺼내려고 했습니다. 그 작업자는 미끄러져 떨어졌고 타일 바닥에 머리를 부딪혀 두개골에 금이 갔습니다.
 - 우리 시설에서 있었던 사례나 이야기를 기록해 둡니다.

4. 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐을 방지하는 방법을 시연해 보여 줍니다.
 - 미끄러짐, 발걸림 또는 넘어짐을 최소화하기 위해 직원들이 취할 수 있는 조치들을 살펴봅니다.
 - 적절한 신발 착용의 중요성에 대해 얘기합니다.
 - 다음 사항을 직접 시연해 보여 줍니다.
 - 바닥에 얼질러진 여러가지 다른 종류 물질을 치우는 방법.
 - 계단식 발판이나 사다리를 보관해 두는 곳.
 - 신입 직원에게 쏟아진 것을 어떻게 치워야 하는지 직접 해 보라고 주문합니다. 올바른 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

접객업종에 맞는 신발

- 미끄러짐 방지 바닥이 있고 굽이 낮은 견고한 신발을 착용합니다.
 - 가죽 바닥은 안 됩니다.
 - 발가락이 보이는 신발은 안 됩니다.
 - 통굽(플랫폼)이나 하이힐은 안 됩니다.
- 신발은 반드시 끈을 매어 단단히 묶어 신어야 합니다.
- 쏟아지는 액체나 화상으로부터 발을 보호해 주지 못하는 캔버스 등 투과성 원단으로 만든 신발은 피합니다.
- 수막현상을 방지하기 위해 액체가 신발 바닥에 고이지 않고 흘러 내려갈 수 있는 바닥 형태를 고릅니다.
- 내유성 신발이라고 해서 반드시 미끄럼 방지가 되는 것은 아닙니다. 내유성이라는 말은 자동차 관련 또는 산업 시설 작업장에서 볼 수 있는 원유 제품 등에 노출되었을 때 신발 바닥이 분해되지 않는다는 의미입니다. 이런 신발은 접객업 시설과 같은 환경에서는 딱히 발을 보호해 주지 못합니다.

미끄럼 방지 신발을 구입할 수 있는 곳

- 미끄럼 방지 신발은 \$25 미만에 할인점에서 구입하거나 주문할 수 있습니다. (다음 목록은 구입처의 몇몇 예이며, 제품 홍보 용도가 아닙니다).
 - 페이레스슈즈(Payless Shoes) • 월마트(Walmart) • 스케처스(Skechers)
- 미끄럼 방지 덧신은 미끄럼 방지 신발의 반값에 구입할 수 있습니다. 미끄럼 방지 덧신은 미끄럼 방지 신발과 동일한 미끄럼 방지 효과를 제공하면서 동시에 다른 직원들과 함께 신을 수 있다는 장점이 있습니다.
- 일부 신발 제조사의 경우 미끄럼 방지 바닥이 포함된 제품을 판매하고 있으며, 업체 특별 할인 프로그램을 운영하고 있는 경우도 있습니다. 옐로우페이지의 “안전 장비 및 의복(Safety Equipment and Clothing)” 섹션을 참고하십시오. (다음 구입처의 몇몇 예이며, 제품 홍보 용도가 아닙니다).
 - 아이언 에이지 슈즈(iron Age Shoes): www.ironageshoes.com
 - 슈즈 포 크루즈(Shoes for Crews): www.shoesforcrews.com

정리정돈 및 쏟아진 것 치우기

안전한 작업 관행 준수

- 쏟아진 것은 즉시 치웁니다.
- 손님이 많을 때는 그 자리만 대걸레질합니다.
- 기름이나 쇼트닝을 엿지르지 않도록 주의합니다.
- 대걸레질 할 때, 또는 바닥에 물기가 있거나 미끄러울 때는 주의 표시를 세웁니다.
- 허가 받은 바닥 세제와 깨끗한 대걸레를 사용합니다.
- 바닥 매트는 깨끗한 상태로 항상 제자리에 둡니다.
- 바닥을 정기적으로 청소해 기름때가 쌓이지 않도록 합니다.
- 얼음이 바닥에 떨어져 녹은 물 때문에 물웅덩이가 생기기 쉬운 얼음통 근처는 항상 살핍니다.



미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지(계속)

다루어야 할 핵심 요점

주의 및 시설 내 이동

작업장 내 안전을 위한 노력

- 통로와 작업 공간은 깔끔하게 정리정돈합니다.
- 전기선은 통로에서 치워둡니다.
- 카펫은 항상 양호한 상태로 유지합니다.
- 스윙도어에는 창문을 달아 누가 나올 때 볼 수 있도록 합니다.
- 문은 양문으로 만들어 한쪽은 들어가는 용도, 다른 쪽은 나가는 용도로만 사용할 수 있게 합니다. 정해진 이동 패턴을 따라 충돌을 방지합니다(예: 들갈 때는 오른쪽, 나올 때는 왼쪽).
- 사각지대가 있는 코너에는 거울을 설치합니다.
- 올라서거나 내려서야 하는 곳이 있으면 위험 테이프나 다른 경고 표시를 사용해 직원과 손님들에게 알립니다.

안전한 작업 관행 준수

- 주변에 무슨 일이 있는지 주의를 기울입니다. 너무 빨리 움직이거나 뛰지 않도록 합니다.
- 코너를 돌거나 사각지대인 출입구나 계단을 지날 때는 큰 소리로 다음과 같이 외쳐 다른 직원들에게 미리 알립니다.
 - “코너!”
 - “지나갑니다!”
 - “뒤에 갑니다!”
- 물건을 운반할 때는 키가 너무 커서 앞이 안 보이는 물건을 들고 가지 않습니다.
- 바닥재 종류가 바뀌는 곳에서는 주의합니다(예: 카펫이 깔린 다이닝 공간에서 타일이 깔린 주방 바닥으로 이동).

팔을 뺀거나 올라설 때 떨어짐 방지

안전한 작업 관행 준수

- 절대 상자 위, 바퀴달린 의자 위, 카트, 또는 다른 장비 위에 올라 선 상태로 팔을 뺀 물건을 잡으려 하지 마십시오. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 가급적 팔을 뺀거나 올라서야 할 필요가 없도록 작업 공간을 구성합니다. 예를 들어, 자주 사용하는 물건들은 쉽게 손이 닿는 선반에 놓아 둡니다.



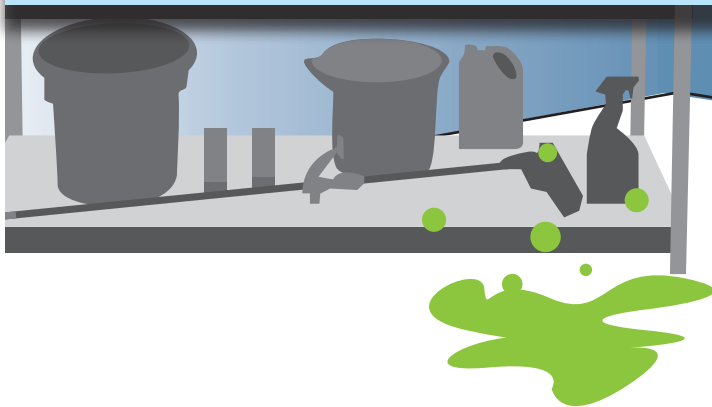
시설 내 화학적 위험 요소

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

시설 내에서 사용되는 각종 화학 제품들이 어떤 위험 요소를 갖는지, 그러한 유해 제품에 대한 보건 및 안전 정보를 어디서 찾을 수 있는지, 또 그러한 제품들을 사용해 작업할 때 어떻게 스스로를 보호할 수 있는지에 대해 직원들을 교육시키는 것.

- 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 현재 어떤 유해 제품 또는 화학 물질들이 사용되고 있는지, 그 각각의 용도는 무엇인지, 그것을 사용해 작업하는 사람은 어떤 유해성에 노출될 수 있는지, 또 그것을 사용해 작업할 때 직원들은 스스로를 보호하기 위해 어떻게 해야 하는지 등을 되짚어 봅니다.
 - 직원들이 구체적인 제품에 대해 SDS(안전자료)를 찾을 수 있도록 시설 내 SDS가 어디에 보관되어 있는지, 어떻게 정리되어 있는지를 확인합니다.
 - 시설 내에 눈 세척대가 마련되어 있는 경우, 작동시켜 보고 막혀 있지는 않은지, 제대로 작동하는지 확인합니다.
 - 유해 화학 물질을 사용한 작업과 관련한 회사 규정이 있으면 반드시 그 내용을 숙지합니다.
 - 우리 작업장이나 다른 요식업 시설 내에서 최근에 직원들이 유해 제품이나 화학 물질에 노출되었던 일과 관련한 사고 보고서를 검토해 봅니다.
- 직원들이 부상 방지를 위해 화학 제품을 사용해 안전하게 작업하는 것의 중요성을 이해하도록 돕습니다.
 - 일상적으로 사용되는 제품들 중에는 유해 화학 제품들이 많습니다. 이러한 제품들 중에는 올바르게 사용하지 않을 경우 직원들에게 심각한 부상을 초래할 수 있는 제품들이 있습니다. 이 제품들 대부분은 오븐, 바닥, 접시, 튀김기, 다이닝룸, 화장실 등을 청소하는 용도로 사용됩니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

- 이러한 제품들을 가지고 작업할 경우 피부나 눈, 폐 등에 화학적 열상이나 자극적인 반응을 유발시킬 수 있습니다. 이러한 종류의 부상은 청소 작업 유형별로 적합한 제품이 무엇인지 알고, 이러한 제품들을 사용해 작업할 때 직원들이 어떤 개인 보호 장구를 착용해야 하는지 알고, 제품 자체의 잠재적 위험 요소들을 알 경우 대개 예방할 수 있습니다.
- 3.接客업 종사자들이 화학 제품에 노출된 후 겪었던 부상의 사례를 들어 보여 줍니다. 우리 시설에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
- 야간 근무 중 한 작업자가 히드록시 초산이 들어 있는 분말 형태의 세제를 몇 갤런의 물에 섞은 용액을 사용해 프렌치 프라이 튀김통을 씻고 있었습니다. 이 제품은 물에 넣을 경우 산성과 부식성을 갖습니다. 작업자는 섞은 용액을 튀김통에 부어 넣은 다음 끓였습니다. 끓인 용액을 200도로 식힌 다음, 버킷에 부어서 튀김기로부터 20피트 정도 떨어져 있는 싱크대까지 들어 옮겼습니다. 버킷에는 손잡이나 뚜껑이 없었기 때문에 작업자는 할 수 없이 좁게 홈이 파진 버킷 윗부분을 잡고 옮겼습니다. 싱크대에 거의 다 왔을 때 버킷이 두 손에서 미끄러지면서 뜨거운 물/산성 혼합물이 작업자의 얼굴과 팔에 튀었습니다. 작업자는 병원으로 실려가 얼굴과 팔에 입은 2도 및 3도 화상에 대한 치료를 받았습니다.
 - 우리 시설이나 다른 시설에서 있었던 화학 물질 노출 사고 사례나 이야기를 기록해 둡니다.

4. 배포 자료를 나눠 줍니다.
- 반드시 배포 자료 내용에 대해 얘기할 준비가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 시설 내에 있는 화학 제품들 중 잠재적 위험 요소를 가지고 있는 것은 어느 것인지, 노출을 막으려면 그러한 화학 제품을 어떻게 안전하게 사용할 수 있는지 시연해 보여 줍니다. 또한 직원들에게 그러한 제품들에 관한 보건 및 안전 정보를 어디서 찾을 수 있는지, 응급 눈 세척대(시설 내에 있는 경우)를 어떻게 사용하는지 알려 줍니다.
- 먼저, 직원들이 응급 시 찾을 수 있도록 직원들에게 시설 내에 SDS (안전자료)가 어디에 보관되어 있는지, 어떻게 정리되어 있는지 가르쳐 줍니다.

감독자를 위한 교육 안내서(계속)

- 직원들에게 SDS 사용 방법을 가르쳐 줍니다. 직원들에게 화학 제품에 부착되어 있는 표지(라벨)에는 매우 기본적인 안전 정보가 담겨 있지만, SDS의 경우 훨씬 상세한 안전 정보가 적혀 있다고 설명해 줍니다.
 - 직원들에게 SDS를 직접 보여 주면서 정보가 어떻게 적혀 있고 어떻게 정리되어 있는지 직접 볼 수 있도록 합니다. SDS에는 다음의 내용이 포함되어 있습니다.
 - 제품의 화학 성분 및 일반 명칭.
 - 유해 성분의 물리적, 화학적 특성. 구성 성분.
 - 물리적 위험성(인화성 등).
 - 건강 상 유해성.
 - 신체에 유입되는 주요 방식(흡입 등).
 - 안전한 취급 및 사용을 위한 주의 사항.
 - 구급 처치 및 응급 절차.
 - 다음, 직원들에게 시설 내에 있는 화학 제품들 중 어느 것이 잠재적 위험 요소를 갖고 있는지 보여 줍니다.
 - 응급 눈 세척대가 시설 내 어디에 위치해 있는지 보여 줍니다(설치되어 있는 경우). 직원들에게 언제 눈 세척대를 사용해야 하는지, 어떻게 사용하는지 설명해 주고, 눈 세척대는 항상 막혀 있지 않은 상태로 유지해야 한다고 상기시켜 줍니다.
 - 시설 내에서 사용되는 여러 가지 다양한 화학 제품들을 사용해 안전하게 작업하려면 반드시 따라야 하는 올바른 사용 방법과 절차를 시연해 보여 줍니다.
 - 다음, 직원들에게 자신들이 그 제품들을 사용해 작업한다면 어떻게 취급하겠는지 직접 시연해 보라고 주문합니다. 올바른 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
- 직원들에게 유해 화학 제품을 사용한 작업과 관련해 궁금한 점이나 제안 사항이 있으면 얘기해 보라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

시설 내 화학적 위험 요소(계속)

다루어야 할 핵심 요점

SDS(Safety Data Sheets, 안전자료)

- SDS라고 하는 안전자료(Safety Data Sheets)는 유해한 화학 제품의 성질에 관해 상세한 보건 및 안전 정보를 담고 있는 정보 자료입니다. 이 자료에는 누군가 유해 화학 제품에 노출되는 사고가 발생했을 때 취해야 할 조치에 관한 중요한 응급 정보 및 지시 사항이 들어 있습니다.

(*교육자 참고 사항: SDS는 기본적으로 영어로 제공됩니다. 유통업체나 제조사에 연락해 SDS가 스페인어 등 다른 언어로도 제공되는지 확인해 보십시오.)

- 우리 시설에서 사용되는 유해 화학 제품에 대한 SDS는 직원이라면 누구나 살펴볼 수 있습니다. 본 시설 내에서 SDS가 보관되어 있는 장소의 위치:

- SDS는 여러 개의 섹션으로 구성되어 있습니다. 각 섹션별로 해당 화학 제품에 관해 다른 정보가 담겨 있습니다. SDS에 포함되어 있는 정보는 보통 다음과 같습니다.

- 제품의 화학 성분 및 일반 명칭.
- 유해 성분의 물리적, 화학적 특성.
- 물리적 위험성(화재 위험 등).
- 건강 상 유해성 및 노출 경로.
- 신체에 유입되는 주요 방식(흡입 등).
- 안전한 취급 및 사용을 위한 주의 사항.
- 제품을 사용한 작업에 필요한 개인 보호 장구.
- 구급 처치 및 응급 절차.
- 유출 및 누출 대응 절차.

안전한 화학 제품 사용 작업 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 가능한 경우 유해 제품을 덜 유해한 제품 및 세제로 대체 또는 교체해 사용합니다. 제조사들은 용도는 같지만 유해성이 덜한 신제품을 개발해 선보이는 경우가 자주 있습니다.
- 작업장에서 더 이상 사용되지 않는 오래된 화학 제품은 폐기 처분합니다.
- 직원들이 화학 제품과 직접 접촉하게 되는 것을 막고 정확한 제품 용량이 사용될 수 있도록 하는 공급 장치를 마련합니다(예: 직접 손으로 하지 않아도 되도록 세척용 화학 물질이 자동 펌프를 통해 식기세척기 안으로 공급되도록 하는 장치).
- 희석하거나 혼합해야 하는 화학 물질의 경우, 손으로 희석 또는 혼합할 필요 없이 이미 희석되어 있거나 혼합되어 있는 제품을 구입합니다.
- 유해 화학 제품 사용이 불필요해지도록 세척 방식을 변경합니다.



안전한 작업 관행 준수

- 사용하기 전에 세척용 화학 물질의 유해성에 대해 알아 둡니다.
- 분무기 등 모든 화학 물질 용기에는 반드시 그 안에 들어 있는 화학 제품의 명칭과 해당 화학 물질의 주요 안전 정보(예: 부식성, 피부와 직접 접촉 금지)가 명확하게 표시된 표지가 부착되어 있어야 합니다.
- 표지가 부착되어 있지 않은 용기에 담긴 화학 제품이나 세제는 절대 보관 또는 사용하지 않습니다.
- 화학 물질을 다 쓴 음료 또는 식품 용기에 담아 두지 않습니다.
- 같이 둘 수 없는 화학 약품들이 혼합되어 화학 반응을 일으키는 일이 생기지 않도록(예: 염소 성분의 제품이 암모니아 성분 제품과 혼합될 경우 유독 가스가 발생될 수 있음) 절대 서로 다른 화학 제품을 섞지 않습니다.
- 화학 제품을 원래 정해진 용도가 아닌 다른 세척 작업에 사용하지 않습니다. 제품을 다 쓴 경우 다시 주문하거나 안전한 대체물을 찾습니다.
- 제품이 튀는 것을 막아 화학 물질에 노출 되는 것을 최소화합니다.
- 화학 물질은 별도의 보관 장소에 보관합니다.
- 쏟아지는 위험을 방지하기 위해 화학 물질은 선반 낮은 곳에 보관합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 항상 보안경과 고글 등과 같은 눈 보호 장구를 준비해 둡니다. 화학 제품이 얼굴이나 눈에 튈 가능성이 있는 상황에서는 언제나 눈 보호 장구를 착용합니다.
- 피부가 화학 제품에 노출될 수 있는 가능성이 있는 상황에서는 항상 장갑, 긴소매 셔츠, 앞치마를 착용합니다. 의복이나 장갑이 화학 제품에 잠기거나 뒤덮인 경우, 피부 노출 방지를 위해 제품이 묻은 의복 및/또는 장갑을 벗은 다음 깨끗한 장갑 또는 의복으로 갈아입습니다.
- 직원의 피부가 화학 물질에 직접 노출되는 것을 최소화하기 위해 그에 맞는 적절한 청소 도구를 마련합니다.



감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

근무 중 강도나 폭행을 당할 잠재적 위험을 줄이기 위해 취할 수 있는 조치에 대해 직원들을 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 직원들이 따라야 할 절차, 또는 시설 내에서 직원들이 폭행이나 강도의 위험에 처할 수 있는 장소는 없는지 등을 되짚어 봅니다.
 - 강도 또는 폭행 발생 시 대처에 관한 회사 정책이 있으면 그 내용을 완전히 숙지하도록 합니다.
 - 우리 시설, 회사 또는 주변 이웃에서 최근에 발생한 강도 또는 폭행 사건 보고서를 검토해 봅니다.
2. 강도 또는 폭행 발생 시 대응 방법을 미리 알아두는 것의 중요성을 강조합니다.
3. 인근 지역에서 직원들이 경험했거나 사업장에서 발생한 강도나 폭행 사건의 예를 들어 얘기해 줍니다. 가능한 경우, 우리 시설이나 인근 지역에서 있었던 실제 사고나 아슬아슬했던 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 우리 시설이나 인근 다른 사업장에서 있었던 사례나 이야기를 기록해 둡니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 우리 시설 내에서 강도나 폭행 사건 발생시 어떻게 대응해야 하는지 직원들에게 시연해 보여 줍니다.
 - 근무 중 강도나 폭행을 당했을 때 직원들이 따라야 할 절차를 살펴보고 시연해 보여 줍니다.
 - 절차를 처음부터 끝까지 시연해 보입니다.
 - 신입 직원이나 작업자들에게 방금 배운 내용을 다시 반복해 보라고 주문합니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문에 대답해 줍니다. 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

강도 예방을 위한 현금 취급 절차

작업장 내 안전을 위한 노력

- 외부 길에서 또는 다이닝룸 구역에서 계산대가 가로막힘 없이 잘 보여야 합니다.
- 금전등록기에는 소액의 현금 밖에 들어 있지 않다는 안내문이 부착되어 있어야 합니다.
- 드롭 금고, 액세스 제한 금고 또는 그와 유사한 형태의 금고에 현금을 보관해야 합니다.
- 모든 출입문에는 작동 되는 자물쇠가 설치되어 있고 경보기가 모두 제대로 작동되어야 합니다.
- 감시 카메라 및/또는 거울이 설치되어 있어야 합니다.
- “패닉” 버튼이나 무음 경보기 등, 경찰이나 보안 요원에게 연락할 수 있는 방법이 갖춰져 있어야 합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 절대 손님 앞에서 현금을 세지 않습니다.
- 현금 전달 시에는 반드시 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 큰 금액의 현금은 드롭 금고에 보관합니다.
- 강도 또는 폭행 발생 시 행동 요령을 직원들에게 숙지시킵니다.
- 직원은 무장 강도 발생 시 저항하지 않는다는 것을 정책으로 정해 둡니다.

기본 보안 조치 따르기

작업장 내 안전을 위한 노력

- 전화기 옆에 비상 시 연락 번호를 적어 둡니다.
- 작업장 내부, 그리고 야간에 직원들과 손님들이 갈 수 있는 주차장과 복도에 조명을 밝게 유지합니다.
- 뒷문 출입구에 직원들에게 건물을 나갈 때 주변을 살펴볼 것을 상기시켜 주는 안내문을 부착해 둡니다.
- 비상 시 직원들이 사용할 수 있는 출구를 최소 2곳 마련해 둡니다.



강도 및 폭행으로 인한 부상 방지(계속)

다루어야 할 핵심요점

안전한 작업 관행 준수

- 1개 근무조 당(특히 야간) 직원을 최소 2명 배치합니다. 미성년자는 밤 8시 이후에는 성인(18세 이상) 감독 없이 근무할 수 없습니다.
- 폭력 사건 및 위협 발생 시 신고 절차를 마련해 둡니다.
- 서빙 직원들에게 노출이 많거나 색시한 유니폼을 착용하도록 강요하지 않습니다.
- 폭행, 스토킹 및 폭력적 행위를 금지하는 법규 및 정책을 게시해 둡니다.
- 대중교통 및 주차 구역으로 걸어갈 때는 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 야간 또는 어두울 때 건물 뒤 쓰레기통으로 쓰레기를 내갈 때는 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 야간에는 뒷문을 항상 잠가 둡니다. 직원들은 계속 쉽게 나갈 수 있어야 합니다.
- 문제가 생기면 알 수 있도록 배경 소음을 작게 유지합니다.



화상 응급 처치

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

직원들에게 화상 방지를 위해 취할 수 있는 방법과 더불어, 화상이 발생할 경우 각기 다른 유형의 화상에 대응 및 치료하는 방법에 대해 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 구급함의 위치를 확인하고, 화상 치료에 사용될 수 있는 구급함 내 내용물을 다시 확인해 봅니다.
 - 직원 부상 또는 사고 발생 시 대처에 관한 회사 정책이 있으면 그 내용을 완전히 숙지하도록 합니다.
 - 우리 시설 내에서 발생한 최근 화상 사건 보고서 내용을 살펴봅니다.
2. 화상이 발생하기 전에 예방하고 대처하는 방법을 아는 것의 중요성을 강조합니다.
 - 직원과 고객이 화상을 입을 경우 시설의 대처 절차를 설명해 줍니다. 직원 각자에게 맡겨진 역할과 직원들이 따라야 할 절차에 관해 설명해 줍니다.
 - 모든 작업장에는 화상 발생 시 조치 계획이 마련되어 있어야 합니다. 계획 포함 내용:
 - 구급 처치를 제공할 수 있는 직원의 이름.
 - 필요한 경우 의료 담당자에게 연락하는 방법.
 - 직원들이 부상을 보고하는 방법.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

3. 우리 시설 또는 다른 시설에서 발생한 실제 화상 사고의 예에 대해 얘기하고 사례를 들어 설명합니다. 우리 시설에서 있었던 사례나 이야기를 기록해 둡니다.

4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 작업장에서 화상 응급 상황이 발생했을 때 어떻게 대처해야 하는지 시연해 보여 줍니다.
 신입 직원들에게 화상 발생 시 각기 다른 유형의 화상에 대해 어떻게 대처해야 하는지 그 방법을 한 번 얘기해 보라고 주문합니다. 올바른 부분과 개선이 필요한 부분에 대해 얘기해 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 알려주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

화상 방지를 위한 10단계

- 항상 낫홀더, 장갑, 미튼을 사용합니다. 절대 젖은 천을 낫홀더로 사용하지 않습니다.
- 가스렌지 위에 지나치게 많은 것을 올려놓지 않습니다.
- 냄비 손잡이를 불에서 멀리 두고 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 합니다.
- 불꽃이 팬의 바닥만 덮는 정도로 유지되도록 조절합니다.
- 가스렌지 위 뜨거운 음식은 조심해서 살펴봅니다.
- 끓는 물에 밀봉형 파우치를 넣을 때는 물이 튀지 않도록 천천히 넣습니다.
- 뜨거운 오일이나 기름은 절대 그냥 두고 자리를 뜨지 않습니다.
- 펄펄 끓는 액체가 든 무거운 냄비를 가스렌지에서 내리거나 옮길 때는 도움을 청합니다.
- 전자레인지 안에는 절대 금속 용기, 알루미늄 호일 또는 금속 식기류를 넣지 않습니다.
- 전자레인지에서 음식과 음식 용기를 꺼낼 때는 핫패드를 사용하고 조심해서 꺼냅니다. 뚜껑을 조심스럽게 열어 김이 빠져나가도록 합니다.

화상 응급 처치(Emergency Treatment of Burns)

- 항상 모든 화상 사고는 담당 관리자 또는 감독자에게 보고합니다.
- 넓은 면적 화상
 - 화상 부위가 몸의 15%를 넘는 경우 절대 시간을 지체하지 마십시오.
 - 적절한 구급 조치를 취한 후 즉시 부상자를 병원로 옮기도록 하십시오!

1도 화상(외피만 화상을 입은 경우)

처치 방법:

- 화상 부위를 차가운 물로 헹구거나 차가운 물에 담급니다(마른 드레싱을 할 수더 있습니다).
- 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.



화상 응급 처치(계속)

다루어야 할 핵심요점

2도 화상(외피 아래 피부층까지 손상된 화상. 대개 물집이 생김)

처치 방법:

- 고통이 가실 때까지 화상 부위를 차가운 물에 담그거나 차가운 흐르는 물로 헹구거나 얼음 물에 적신 깨끗한 천을 덮는다.
- 살살 두드려 물기를 제거한 다음 깨끗한 마른 천이나 드레싱을 두르고 병원으로 옮긴다.
- 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

3도 화상(모든 피부층이 손상된 화상)

처치 방법:

- 화상에 얼음이나 얼음물을 대지 마십시오. 화상 부위에 붙은 옷을 떼어내려 하지 마십시오. 다음 방법에 따라 조치하십시오.
 - 깨끗한 천으로 부상 부위를 덮어 보호합니다.
 - 쇼크 치료를 합니다.
 - 911에 연락하거나 부상자를 즉시 병원으로 옮깁니다!
 - 화상 부위에 얼음이나 얼음물을 대지 마십시오. 그렇게 할 경우 쇼크 반응을 악화시킬 수 있습니다.
 - 화상 부위에 붙은 옷을 떼어내려 하지 마십시오.
 - 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

눈과 관련하여 화학 물질이 튄 경우(부록 A 참조)

- 즉시 구급 조치를 취하고 의료적 도움을 받도록 합니다.
- 부상자가 절대 눈을 비비지 못하도록 합니다.
- 눈꺼풀이 움직이지 못하도록 눈 위에 멸균 소독한 붕대나 드레싱을 두릅니다.
- 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.

처치 방법:

- 화학 물질 또는 다른 물질이 튄 경우:
 - 즉시 많은 양의 흐르는 물을 사용해 응급 눈 세척제(시설 내에 마련되어 있는 경우)로 약 10분 간 눈을 씻어냅니다. 눈 세척제가 없는 경우 싱크대를 이용합니다.
 - 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.



불꽃이나 폭발로 인한 화상인 경우:

- 차가운 물로 적신 타월이나 기타 (얼음이 아닌) 콜드 팩을 덮습니다.
- 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.

화학 물질에 의한 화상

처치 방법:

- 즉시 최소 5분 간 다량의 흐르는 물로 화학 물질을 씻어냅니다.
- 화상 부위에서 의복을 제거하는 동안 계속 물로 씻어냅니다.
- 화상 부위를 붕대로 덮습니다.
- 의료적 도움을 받습니다.
- 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

쇼크

화상 부상의 경우 쇼크를 동반하는 경우가 많습니다. 쇼크 상태의 환자는 피부가 차고 창백하며, 땀을 흘리고 기절할 수도 있습니다.

처치 방법:

- 기도를 유지하고 열어 줍니다. 필요한 경우 호흡과 혈액 순환을 회복시켜 줍니다.
- 911에 연락하거나 시설 내부 절차에 따라 즉시 부상자를 병원으로 옮깁니다.

쇼크 치료 방법:

- 환자를 눕힌 다음 양발을 높게 올리도록 합니다. 단, 그렇게 할 경우 더 부상이 악화되는 경우는 예외입니다.
- 체온 손실을 막을 수 있을 정도로만 몸을 덮어 줍니다.
 - 액체류는 일체 주지 않습니다.
 - 약은 일체 주지 않습니다.



작업장 내 응급 상황 대처 방법

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

시설 내에서 생길 수 있는 화재, 의료 및 기타 응급 상황에 대처하는 방법에 대해 직원들을 교육시키는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 열거되어 있는 핵심 요점을 검토해 봅니다.
 - 시설 을 직접 둘러보면서 응급 구급함, 소화기, 화재 억제 장치 등과 같은 응급 장비들의 위치와 붙여 둔 응급 전화번호 위치를 되짚어 확인해 봅니다.
 - 각기 다른 여러 가지 응급 비상 상황 발생 시 대처에 관한 회사 정책이 있으면 그 내용을 완전히 숙지하도록 합니다.
 - 시설 내에서 발생한 최근 화재 또는 의료 응급 상황 보고서 내용을 살펴봅니다.
2. 응급 상황 발생 시 대응 방법을 미리 알아 두는 것의 중요성을 강조합니다.
 - 다양한 응급 상황 대처를 위해 마련되어 있는 시설의 계획 내용을 설명해 줍니다. 계획에는 화재 발생 시, 응급 의료 상황 발생 시, 또는 그 외에 정전 등 다른 응급 상황 발생 시 행동 요령에 대한 설명이 포함되어 있어야 합니다. 직원 각자에게 맡겨진 역할과 직원들이 따라야 할 절차에 관해 설명해 줍니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

- 모든 작업장에는 부상 발생 시 조치 계획이 마련되어 있어야 합니다. 계획에는 직원들이 부상 발생을 보고하는 방법과 즉시 도움을 요청하는 방법이 포함되어 있어야 합니다. 계획에는 구급 처치를 제공할 수 있는 직원의 이름, 필요한 경우 의료 담당자에게 연락하는 방법 등이 포함되어 있어야 합니다.
3. 우리 시설 내에서 직원들이 경험한 실제 응급 상황 및 사고에 대해 얘기하고 실제 사례를 들어 설명해 줍니다.
- _____
- _____
- _____
- _____
- _____
4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
- 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 작업장에서 응급 상황이 발생했을 때 어떻게 대처해야 하는지 시연해 보여 줍니다.
- 직원들이 따라야 하는 절차를 단계별로 설명해 줍니다.
 - 신입 직원에게 학습한 내용을 설명해 보라고 주문합니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
- 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문에 대답해 줍니다. 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

응급 장비 및 절차

소화기 및 화재 진압 장치

- 시설 내 소화기와 화재 진압 장치가 위치해 있는 곳, 작동 방법, 작동 시 직원들의 행동 요령 등에 대해 설명합니다.
- 소화기를 올바르게 작동시키는 방법을 시연해 보여 줍니다(근무 중에 소화기를 사용해야 할 수 있는 사람은 모두 교육을 받아야 함).

출구 및 탈출 계획

- 비상구의 위치와 여는 방법을 시연해 보입니다.
- 대피 시 직원들은 어디로 가야 하는지 설명합니다. 지정된 만남 장소가 있는지 얘기해 줍니다.

근무 중 부상에 대처하는 방법

다른 사람이 부상 당한 경우

- 구급상자의 위치를 설명합니다.
- 각 근무조에서 어느 직원이 교육을 받았고 구급 조치를 제공하도록 지정되어 있는지 파악합니다.
- 직원이나 손님이 부상을 당한 경우 어디에 연락해야 하는지 설명하고, 비상 시 연락 전화번호의 위치를 보여 주고, 의료 조치를 받으려면 어떤 절차를 따라야 하는지 설명해 줍니다.

근무 중에 부상 당한 경우는?

- 다음을 포함하여 직원들에게 근무 중 부상 당한 경우 어떻게 해야 할지 설명해 줍니다.
 - 감독자에게 즉시 또는 최대한 신속하게 보고.
 - 필요한 경우 응급 의료 처치를 받는 방법.
 - 언제 사고 보고서를 작성해야 하고 사고 보고서 양식을 받으려면 누구에게 연락해야 하는가.
 - 부상에 대한 의료 치료비, 임금 손실분이 3일분을 초과하는 경우, 고용주가 잠재적인 임금 지급 등을 포함해 법에 따라 근로자 보상 수당을 지급해야 한다는 사실을 알림.



작업장 내 응급 상황 대처 방법(계속)

다루어야 할 핵심 요점

혈액에 대한 노출 사고

- 직원이 부상을 당한 경우 구급 처치를 실시하도록 지정된 사람이 누구인지 모두에게 알립니다.
- 구급 처치 카드를 가지고 있는 직원의 이름과 그 카드의 만료일을 벽에 게시해 둡니다.
- 다른 사람의 혈액과 접촉하는 데 따른 위험을 알아 두고 적절한 예방 조치를 취합니다. 혈액 안에는 B형 간염이나 HIV 같은 질병을 야기시키는 유기체가 포함되어 있을 수 있습니다.
- 직원이 부상으로 인한 다른 사람의 혈액에 노출된 경우 따라야 할 절차를 알려 줍니다.
- 교육 받은 직원이 그 자리에 없는 경우 노출된 직원이 혈액에 닿지 않도록 주의시킵니다. 부상자에게 타월이나 붕대를 주어 상처 부위에 두르도록 합니다.
- 혈액 노출이 있는 경우 사고를 보고하는 방법을 해당 직원에게 알려 줍니다. 체액을 처리하는 방법에 대해 교육 받은 시설 내 지정 직원에게 그 사실을 알립니다. 의료적 검사가 필요한 경우 검사를 받는 방법을 알려 줍니다.

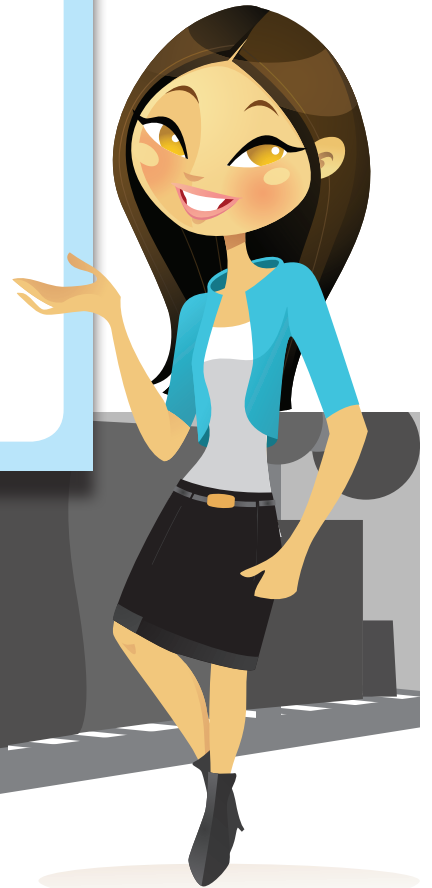


감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

직원들에게 허리 부상 및 기타 관련 근골격계 부상을 예방하면서 안전하게 물건을 들어 나르는 데 필요한 전략과 방법을 교육하는 것.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 배포 자료를 살펴봅니다.
 - 시설 을 직접 둘러보면서 직원들이 무거운 짐이나 무거운 용기를 들어올리거나, 쌓거나, 옮겨야 할 수 있는 작업 및 작업 상황을 되짚어 봅니다.
 - 시설 내에서 무거운 물건을 들거나 옮기는 것과 관련한 회사 규정이 있으면 그 내용을 모두 숙지합니다.
 - 시설 내에서 무거운 물건을 들거나 옮기다가 발생한 최근 사고 보고서를 검토해 봅니다.
2. 허리 부상 또는 염좌 및 좌상을 방지할 수 있도록 무거운 물건을 들거나 옮길 때 안전한 방법을 사용하는 것의 중요성을 강조합니다.
 - 매년 수천 명의接客업 종사자들이 물건을 들고 운반하다가 과도 운동 부상을 겪고 있습니다.
 - 接客업의 경우, 무거운 용기를 들거나 내려놓는 일, 거북한 자세로 냄비를 들고 있거나 옮기는 일, 큰 봉지를 잡는 일, 용기를 비우는 일, 무거운 물체를 운반하는 일 등이 모두 흔한 작업입니다. 이러한 작업을 올바르게 않은 방법으로 계속해서 반복적으로 수행하면 피로감, 불편감, 허리 통증, 어깨 및 목 질환 등을 초래할 수 있습니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

3. 아래에 나와 있는 사고 사례를 얘기해 줍니다. 가능한 경우, 우리 시설 내에서 직원들이 무거운 물건을 들거나 옮기다가 겪은 근골격 부상 또는 허리 부상 사례를 들어 얘기합니다.
 - 봄비는 시설에서 일하던 작업자 한 사람이 무게가 33파운드 나가는 과일 운반통을 들어올리려고 허리를 굽혔다가 허리를 빼끗하는(염좌) 바람에 수 주 간 일을 하지 못했다고 합니다.
 - 한 케이터링 이벤트에서 작업자 한 사람이 도움 없이 혼자서 큰 테이블을 들어올리려다 고통스러운 허리와 어깨 염좌 부상을 당했습니다.
 - 시설 내에서 발생한 허리 부상의 사례와 어떻게 발생했는지 상황 설명을 적어 둡니다.

4. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 반드시 배포 자료 내용에 대해 얘기할 준비가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 무거운 물건을 안전하게 들어서 옮기는 방법을 직접 시연해 보입니다.
 - 올바른 들기 방법 4단계에 대해 얘기합니다.
 - 직원과 함께 올바른 방법을 처음부터 끝까지 시연해 보입니다.
 - 신입 직원에게 직접 해 보라고 주문합니다. 올바르게 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 궁금한 점이 있으면 물어 보라고 독려합니다. 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

다루어야 할 핵심 요점

다루어야 할 핵심 요점

올바른 들기와 운반을 위한 4단계

1. 짐 크기 가능하기.

- 가능한 경우 손수레를 사용합니다.
- 필요한 경우 도움을 청합니다.
 - 자신이 들 수 있는 것 보다 많이 들려고 하지 마십시오.
 - 필요한 경우 몇 번 더 왕복하는 것이 낫습니다.
- 옮길 상자나 케찹에 피부에 구멍을 낼 수 있는 쪼개진 조각, 튀어나온 못이나 드러난 스테이플 등은 없는지 확인합니다.
- 필요한 경우 장갑을 착용해 손을 보호합니다.
- 짐을 옮기게 될 이동 통로에 장애물은 없는지 확인합니다.

2. 들기.

- 들어올리기 전에 짐을 최대한 몸 가까이 가져옵니다.
- 허리가 아니라 양다리에 힘을 주고 들어올립니다.
- 머리는 들고 허리는 꼴꼴이 편 상태로 양 무릎과 골반을 구부립니다.



3. 옮기기.

- 짐을 최대한 몸 가까이 유지합니다.
- 가는 방향을 살피면서 이동합니다.
- 발을 바꾸어 방향을 튼다. 몸을 틀지 않습니다.



4. 준비하고 내려놓기.

- 짐을 내려놓을 때는 다리 근육에 힘을 주고 내려놓습니다.
- 짐을 내려놓기 전에 손가락과 발가락을 밑에서 빼도록 합니다.



안전한 들기 및 운반(계속)

다루어야 할 핵심 요점

물건을 들고 옮길 때 허리 부상 방지를 위한 그 외 몇 가지 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 무거운 물건은 선반 낮은 곳에 가벼운 물건은 높은 곳에 올려 둡니다.
- 가장 자주 사용하는 물건은 편리하게 허리 높이에 둡니다.
- 손수레나 카트를 마련해 물건을 들거나 운반할 필요를 줄입니다.
- 무게도 더 가볍고 들기도 더 쉬운 소형 포장을 구입해 들고 운반해야 할 짐의 무게를 줄입니다.
- 적절한 크기의 사다리와 발판을 마련해 항상 양호한 상태로 유지합니다.
- 쓰레기를 바깥 쓰레기장으로 운반할 때는 바퀴 달린 쓰레기통을 사용합니다.
- 쓰레기통 무게와 크기를 제한해서 직원들이 들어올려 버려야 하는 짐의 무게를 제한합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 무거운 물건을 들어올릴 때는 도움을 청합니다.
- 팔을 뻗어 물건을 잡을 때 절대 바퀴 달린 의자나 상자, 카트 또는 다른 장비 위에 올라서지 않습니다. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 손으로 들어올리는 일은 가급적 삼가합니다. 가능한 경우 무거운 짐을 들어올려 옮길 때는 카트를 사용합니다.
- 어깨 위로 물건을 들어올리는 일은 가급적 삼가합니다.
- 물건을 들어올릴 때 허리 벨트를 사용하거나 거기에 의존하지 마십시오.
- 어깨 위로 물건을 들어 옮기지 않습니다. 그렇게 할 경우 목, 어깨, 허리에 과도한 무리가 가해집니다.
- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.





감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

본 단원의 목적은 직원들에게 바람직한 인체공학적 관행을 준수함으로써 근골격 및 허리 부상 예방에 도움이 될 수 있는 방법을 교육하는 것입니다.

1. 교육 준비를 합니다.
2. 교육을 실시하기 전에 배포 자료를 살펴봅니다.
3. 시설을 직접 둘러보면서 주기적으로 팔을 길게 뻗거나, 반복적인 동작을 하거나 물건을 들어올려 쌓는 동작을 해야 하는 작업을 확인해 봅니다.
4. 우리 시설에서 반복적인 동작으로 인해 발생한 근골격 또는 허리 부상과 관련한 최근 사고 보고서를 살펴봅니다.
5. 과도 운동, 어색한 자세 또는 반복 동작으로 인한 근육의 염좌 및 좌상을 예방하기 위해서는 안전한 방식의 작업의 중요성을 강조합니다.
 - 근육과 힘줄의 염좌 및 좌상은接客업 종사자들이 일반적으로 경험하는 부상입니다.
 - 接客 시설에서는 잘못된 방법으로 물건을 들거나 팔을 뻗거나 반복적인 동작으로 인해 염좌, 좌상, 열상 등이 발생하는 경우가 잦습니다.
 - 직무를 직원에게 맞추고 적절한 장비를 사용하는 등, 바람직한 인체공학적 기법을 적용함으로써 이러한 유형의 부상을 예방할 수 있습니다.
6. 아래에 나와 있는 사고 사례를 얘기해 줍니다. 가능한 경우, 우리 시설 내에서 직원들이 겪은 근골격 부상 또는 허리 부상 사례를 들어 얘기합니다.
 - 어떤 시설에서 한 작업자가 팬에 피자 반죽을 고르게 두드려 펴는 일을 맡았습니다. 이 작업자는 분당 여러 개의 팬을 준비해야 했습니다. 작업자는 시간이 지나면서 반죽을 두드려 펴는 반복적인 동작으로 인해 자신의 양손과 어깨, 등이 아파오는 것을 느꼈습니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

우리 시설 내에서 발생한 사고 사례:

7. 염좌 및 좌상 발생을 줄이는 방법에 관한 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 가능한 경우, 구체적인 작업을 수행하는 올바른 방법으로 다음에 도움이 되는 방법을 시연해 보입니다.
 - 과도하게 구부리거나 팔을 뻗는 경우를 줄입니다.
 - 물건 옮기기와 들어올리기를 최소화합니다.
 - 반복 동작을 최소화합니다.
8. 직원들에게 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
9. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 이 주제와 관련해 궁금한 점이나 제안 사항이 있으면 얘기해 보라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
10. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

염좌 및 좌상

- 근육과 힘줄의 염좌 및 좌상은 요식업계 종사자들 사이에 흔히 나타납니다.接客 시설에서는 잘못된 방법으로 물건을 들거나 팔을 뻗거나 반복적인 동작으로 인해 염좌, 좌상, 열상 등이 발생하는 경우가 많습니다.

과도하게 구부리거나 팔을 뻗는 경우 방지

팔 뻗기와 구부리기 최소화

- 작업장 구조를 재배치해 일상적으로 팔을 뻗어 재료를 잡기 쉽게 만들고 과도하게 팔을 뻗거나 거북한 허리, 어깨, 손목 자세를 취하게 되는 경우를 예방합니다.
- 무거운 물건은 아래 선반 두어 팔을 뻗을 일이 없도록 합니다.
- 무겁거나 들기 거북한 물건을 잡기 위해 허리를 구부리거나 팔을 뻗지 않도록 합니다. 도움을 청해 올바른 방법으로 들어서 옮깁니다.
- 어깨 위로 팔을 뻗어 물건을 들지 않도록 합니다.
- 팔을 뻗어 물건을 잡을 때 절대 바퀴 달린 의자나 상자, 카트 또는 다른 장비 위에 올라서지 않습니다. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.

무거운 물건을 들어서 운반하는 일 최소화

- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.
- 사용한 그릇 운반용 통과 쟁반은 작은 것으로 마련합니다.
- 물건을 들어서 운반해야 하는 필요를 가급적 줄입니다. 카트와 손수레를 마련해 사용합니다.

반복 동작을 최소화합니다

- 동작들 사이에 간격을 두어 반복 동작에 변화를 줍니다.
- 인체공학적 바닥 매트를 마련해 딱딱한 표면에 계속 부딪쳐 충격을 받지 않도록 보호합니다.
- 특히 같은 동작이 계속 반복되는 작업의 경우 직원들 사이에 번갈아가며 수행하도록 합니다.
- 반복된 작업은 가급적 기계 장비가 대신할 수 있도록 합니다.



접객 시설 근무자를 위한 인체 공학(계속)

다루어야 할 핵심요점

- 장시간 걷거나 서 있어야 하는 경우 바닥 매트를 사용하고, 잠깐씩 휴식을 취하고, 가급적이면 번갈아 가며 수행하도록 합니다.
- 특히 물건을 운반하거나, 몸을 구부리거나, 팔을 뻗을 일이 많거나, 같은 동작을 계속 반복해야 하는 경우 몇 분간 휴식을 취하면서 스트레칭 동작을 합니다.
- 자주 반복적인 동작을 해야 하는 작업을 수행하고 있는 경우 자주 짧은 휴식을 취하도록 합니다.
- 장시간 앉아 컴퓨터 작업이나 사무 작업을 하는 경우 반드시 허리를 받쳐 주는 지지물을 갖추고 때때로 휴식을 취하고 가급적이면 다른 사람과 번갈아 가며 작업을 수행하도록 합니다.

예를 들어:

- 청소 작업 시 염좌, 좌상 및 허리 부상을 최소화하는 방법
 - 쓰레기를 바깥 쓰레기장으로 내갈 때는 바퀴 달린 쓰레기통을 사용해 부담을 줄입니다.
 - 쓰레기통 무게와 크기를 제한해서 직원들이 들어올려 버려야 하는 짐의 무게를 제한합니다.
 - 설거지용 싱크대의 행굼물 분사구 높이를 낮춰서 몸 중간 높이에 오도록 함으로써 몸이 당겨지고 과도하게 팔을 뻗지 않아도 되도록 합니다.
 - 사용한 식기용 통의 크기를 제한해 쌓아서 운반할 수 있는 식기의 무게를 줄입니다.
 - 용기를 과도하게 채워 작업자들이 지나치게 무거운 상태로 들어올려 운반하는 일이 없도록 합니다.
 - 사용한 식기용 통을 운반할 때는 카트를 사용하고, 직원들이 무거운 용기를 운반해야 하는 이동 거리를 줄입니다.



- 식기세척기 안전
- 서비스 담당 직원의 안전
- 하우스키퍼 직원 안전
- 그라운드키퍼 및 유지보수 직원

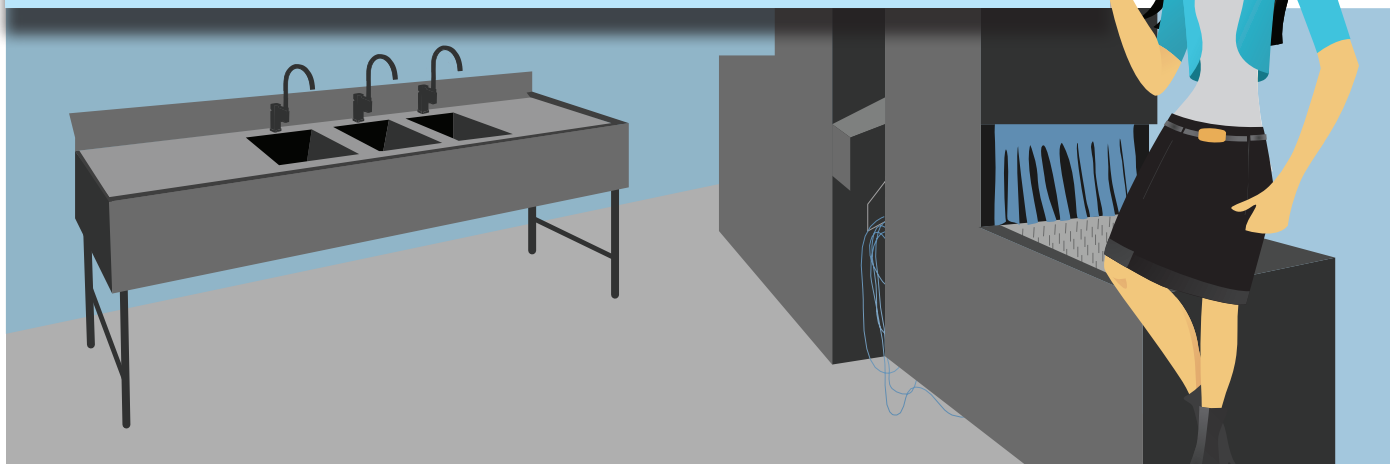
식기세척기 안전

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

본 단원의 목적은 시설 내에서 식기를 세척하는 작업과 관련해 발생할 수 있는 위험 요소에 대해 직원들을 교육하는 것입니다.

1. 교육 준비를 합니다.
2. 교육을 실시하기 전에 배포 자료를 살펴봅니다.
3. 시설 내 식기 세척 구역을 직접 둘러보면서 부상 위험을 높일 가능성이 있는 작업 조건은 없는지 되짚어 봅니다.
4. 식기 세척에 관한 회사 정책이 있으면 그 내용을 완전히 숙지하도록 합니다.
5. 시설 내 식기 세척 구역에서 발생했을 수 있는 부상 보고서 내용을 살펴봅니다.
6. 다음과 같은 위험 요소를 포함해, 식기 세척 스테이션과 관련한 전체적인 위험 요소를 강조합니다.
 - 화상 및 열상.
 - 유해 화학 물질에 대한 노출.
 - 거북한 몸 자세는 인대 및 관절에 가해지는 압박을 늘립니다. 이는 피로감과 불편감, 부상의 위험을 높일 수 있습니다. 식기 세척 작업 중에는 다음과 같은 동작을 할 경우 거북한 자세가 생길 수 있습니다.
 - 어깨 높이 위로 팔을 뻗을 때.
 - 무릎 높이 아래로 팔을 뻗을 때.
 - 깊은 카운터 건너편으로 팔을 뻗을 때.
 - 몸을 틀어 옆으로 팔을 뻗을 때.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

7. 시설 내 식기 세척 구역 내에서 직원들이 작업을 하다가 발생한 부상이나 아슬아슬한 사고의 사례를 들려 줍니다.

식기 세척 담당자로 고용된 한 작업자가 조리용 팬을 세척하기 위해 강력한 화학 세정 용액에 팬들을 담갔습니다. 작업자는 보통 손과 팔을 보호하기 위해 장갑을 착용했습니다. 어느 날, 대형 팬 3개를 한꺼번에 싱크대에서 들어올리려고 하다가 팬들이 손에서 미끄러져 다시 싱크대 안으로 떨어졌습니다. 세정 용액이 이 작업자의 얼굴에 튀어 오른쪽 눈에 들어갔습니다. 오른쪽 눈은 2주 동안 실명 상태였습니다.

우리 시설에서 있었던 사례나 이야기:

8. 배포 자료를 나눠 줍니다.

배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.

자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.

9. 직원들에게 식기 세척과 관련된 작업을 안전하게 수행하는 방법을 시연해 보입니다.

뻥한 것처럼 보이더라도 작업 절차를 한 단계씩 차례로 검토합니다.

처음부터 끝까지 올바른 방법을 시연해 보입니다.

신입 직원에게 학습한 내용을 설명해 보라고 주문합니다. 올바른 한 부분과 개선이 필요한 부분에 대해 얘기해 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.

10. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.

직원들에게 이 주제와 관련해 궁금한 점이나 제안 사항이 있으면 얘기해 보라고 독려합니다.

대답해 줄 수 있는 질문에 대답해 줍니다. 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.

11. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

일반 식기세척기 안전 관행

작업장 내 안전을 위한 노력

- 장시간 서 있어야 하는 경우 피로 방지용 매트를 사용해 허리와 양다리에 가해지는 피로를 줄입니다.
- 설거지 싱크대 앞 바닥에 미끄러짐 방지 매트를 깔아 바닥에 떨어진 물에 미끄러지는 것을 방지합니다.
- 행굼물 분사구를 몸 가운데 높이로 낮춰서 팔을 덜 뻗어도 되도록 합니다.
- 식기 세척 작업 공간을 재배치해서 자주 사용하는 물건에 쉽게 손이 닿을 수 있도록 하고, 과도한 팔 뻗기, 거북한 허리, 어깨, 손목 자세를 방지합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 절대 비눗물이 가득 채워진 설거지통 안에 씻을 칼을 넣어 두지 마십시오.
- 식기세척기 트레이에 올바른 방법으로 식기를 넣습니다. 지나치게 채우거나 억지로 밀어넣지 않습니다.
- 트레이가 걸린 경우, 갈고리가 달린 긴 막대를 사용해 끝까지 당깁니다.
- 작업대 표면 앞에 최대한 가까이 섭니다.
- 허리를 비틀지 않도록 양발은 작업대를 향하게 섭니다.
- 식기 건조 선반을 과도하게 채우지 않습니다. 가능하면 선반을 여러 개 사용해 옮겨야 하는 각 선반 무게를 줄입니다.
- 설거지를 하는 동안 허리를 지나치게 앞으로 구부리는 일이 없도록 싱크대 바닥에 플라스틱 대야 같은 것을 놓아 싱크대 바닥 표면 높이를 높입니다.
- 가급적이면 사용한 식기를 담은 통 운반용 카트를 마련해 직원들이 무거운 통을 옮겨야 하는 거리를 줄입니다. 또한 과도한 무게를 들어서 운반하는 일이 없도록 직원들에게 식기 운반통을 지나치게 채우지 말라고 주의를 줍니다.
- 유리잔을 선반에 넣을 때 지나치게 팔을 뻗지 않도록 가까운 줄부터 먼저 채운 다음 선반을 회전시켜 뒷줄이 앞으로 오도록 합니다.
- 머리 위로 팔을 뻗는 경우를 줄이고, 가급적이면 팔은 가슴 높이와 허리 높이까지만 뻗도록 합니다.
- 식기 건조 선반을 과도하게 채우지 않습니다.



식기세척기 안전(계속)

다루어야 할 핵심요점

- 접시 같이 무거운 식기는 가장 가까이에 놓습니다.
- 수저류통은 꼭 차기 전에 비워서 정리합니다.
- 힘이 많이 필요한 설거지의 경우 그립감이 좋은 세척 도구를 사용합니다.
- 장시간 서 있어야 하는 경우 한 발을 발판이나 가로대 위에 올려 놓아 허리와 다리에 가는 무리를 줄여 줍니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 장시간 서 있는 경우 양 무릎과 허리에 가해지는 압박을 해소할 수 있도록 충격 흡수력이 좋은 신발을 착용합니다.
- 식기 세척 구역에서 작업할 때는 미끄럼 방지 신발이나 덧신을 착용합니다.

지나치게 팔을 뻗음으로 인한 거북한 허리, 어깨 및 손목 자세의 예.



지나치게 팔을 뻗음으로 인한 거북한 허리, 어깨 및 손목 자세의 예.



개선된 어깨 및 손목 자세의 예.



화상 및 열상에 대한 노출 예방

안전한 작업 관행 준수

- 자동 식기세척기에 식기를 넣거나 꺼낼 때, 식기가 완전히 식기 전에 접시나 유리잔을 꺼내려고 하지 마십시오.
- 증기로 인해 화상을 입을 수 있으니 증기에 노출되지 않도록 합니다.
- 물이 튀지 않도록 온수 수도꼭지는 천천히 틀니다.
- 손을 집어넣기 전에 싱크대 안에 있는 물 온도를 시험해 봅니다.

유해한 세정용 화학 물질에 대한 노출 예방

안전한 작업 관행 준수

- 농축 세제나 세정제에 직접 피부가 닿지 않도록 합니다. 식기세척기 세제, 배수관 청소 세제, 오븐 청소 세제, 그릴 청소 세제 등은 부식성을 가질 수 있으며 피부와 눈을 자극하고 화학적 열상을 초래할 수 있습니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 고무 장갑과 앞치마를 착용해 자극이 강한 비누 및 화학 물질과 접촉하는 일이 없도록 합니다.
- 농축 화학 세정제, 세제나 표백제를 붓거나 옮길 때는 보안경/고글을 착용합니다.



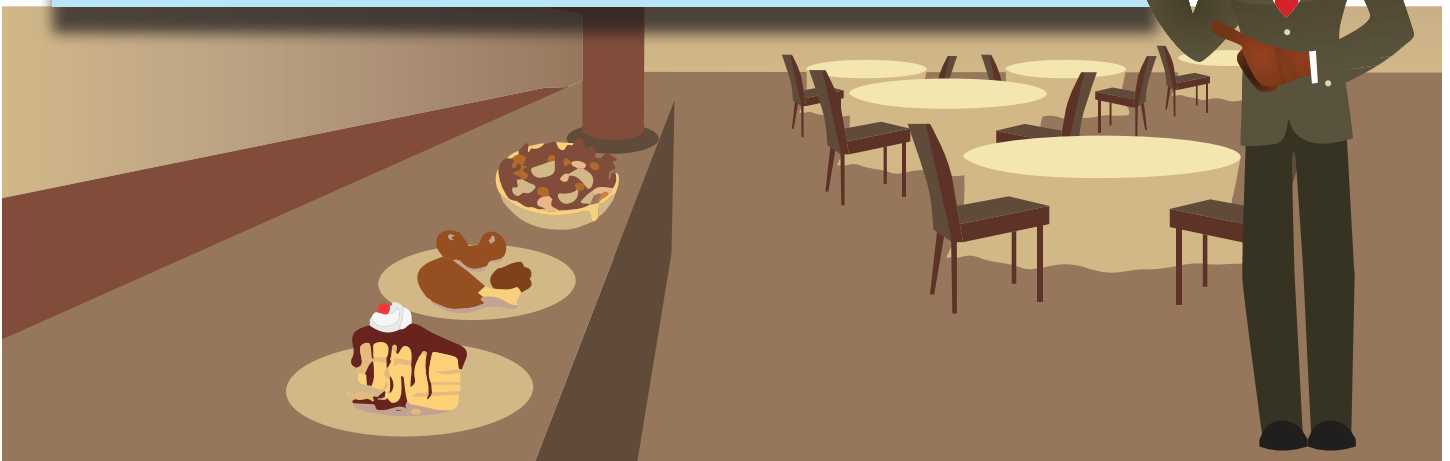
서비스 담당 직원의 안전

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

본 단원의 목적은 시설 내부 또는 케이터링 상황에서 손님을 응대하고 테이블 서빙하는 작업과 관련해 발생할 수 있는 위험 요소에 대해 직원들을 교육하는 것입니다.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 배포 자료를 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 서빙 담당 직원들의 부상 위험을 높일 가능성이 있는 작업 조건은 없는지 되짚어 봅니다.
 - 테이블 서빙 및 손님 응대에 관한 회사 정책이 있으면 그 내용을 완전히 숙지하도록 합니다.
 - 우리 시설 내에서 서버, 웨이터 또는 웨이트레스 일을 맡고 있는 직원들에게 생겼을 수 있는 부상 보고서를 검토해 봅니다.
2. 다음과 같은 위험 요소를 포함해, 테이블 서빙 및 웨이팅과 관련한 전체적인 위험 요소를 강조합니다.
 - 음식을 서빙하고 식사 후 식기를 치우는 일에는 상당한 양의 들어올리기와 팔뻗기 동작이 요구됩니다. 그로 인해 피로감, 허리, 목 및 어깨에 염좌 및 좌상이 생길 수 있습니다. 또한 인대와 관절에 무리를 줄 수도 있습니다. 다음과 같은 동작을 할 경우 거북한 자세가 생길 수 있습니다.
 - 무거운 쟁반을 어깨 높이 위로 들어올리거나 균형을 잡으려고 하는 등, 어깨 높이 위로 팔을 뻗는 동작.
 - 쓰고 난 식기들로 넘쳐나는 무거운 대형 식기 통을 들어올리는 동작.
 - 음식을 서빙하거나 테이블을 치우기 위해 반복적으로 테이블 건너편으로 팔을 뻗는 동작.
 - 손님 자리를 마련하기 위해 테이블과 의자를 옮기고 들어올리는 동작.
 - 물건을 잡기 위해 몸을 옆으로 틀어 팔을 뻗는 동작.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

- 테이블에 서빙하거나 테이블을 치우면서 너무 많은 수의 접시나 유리잔 등을 들어 올리거나 균형을 잡으려고 하는 등, 너무 무겁게 들어 올리거나 균형을 잡으려고 하는 동작.
- 또한 뜨거운 식기를 다룰 때나 뜨거운 음료나 음식을 자신에게 쏟았을 때 화상이나 열상 등의 부상을 입을 수 있습니다.
- 3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 있었던 실제 사고에 대해 얘기해 줍니다.
 - 다이닝 룸에서 테이블을 옮기고 있던 서빙 담당 직원이 도움 받지 않고 혼자서 큰 테이블을 들어 올리려고 하다가 고통스러운 허리와 어깨 염좌 부상을 당했습니다.
 - 우리 시설 내에서 발생한 사고나 부상의 예:

- 4. 테이블 서빙 중 부상을 예방하는 방법을 시연해 보입니다.
 - 음식과 음료가 담긴 쟁반을 옮기거나 음식을 서빙할 때 거북한 자세를 취하게 되는 경우를 최소화하기 위해 서빙 담당자들이 취할 수 있는 조치를 살펴봅니다.
 - 서빙 담당자들이 뜨거운 접시에 손이 닿거나 뜨거운 음식이나 음료를 자신이나 손님들에게 쏟게 될 위험을 최소화하기 위해 취할 수 있는 조치를 살펴봅니다.
 - 신입 직원들에게 음식과 음료가 담긴 쟁반을 들어 올려 주방에서 다이닝룸으로 옮기는 방법을 시연해 보라고 주문합니다. 신입 직원들이 테이블에 요리와 음료를 서빙하는 과정을 연습하도록 합니다. 올바르게 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
- 5. 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
- 6. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

테이블 서빙 중에 염좌 및 좌상 방지

작업장 내 안전을 위한 노력

- 서빙 직원들이 지나치게 무겁게 운반하는 일이 없도록 서빙 담당 직원들에게 큰 식기통 대신 작은 식기통을 제공해 한 번에 쌓아서 운반할 수 있는 사용한 식기의 양을 제한합니다.
- 음식과 사용한 접시를 운반할 때는 무거운 쟁반을 머리 위로 들어올리는 대신 카트를 사용하도록 함으로써 쟁반을 들어 옮기는 거리를 줄입니다.
- 쉽게 굴러가도록 바퀴가 큰 카트를 사용해 서빙 담당 직원들이 무거운 카트를 밀고 당기는 동작에서 생길 수 있는 염좌 또는 좌상을 방지합니다.
- 공간 여유가 있는 경우, 서빙 직원 스테이션을 서빙 구역 가까이 마련해 운반 거리를 줄입니다.
- 실외용 가구는 야간에 실외에 그대로 둡니다. 그러면 식사 공간을 차리고 치우는 데 필요한 들기 동작의 양을 크게 줄일 수 있습니다.

안전한 작업 관행 준수

- 테이블과 의자는 혼자 들지 말고 운반할 때 도움을 청합니다.
- 한 번에 운반하는 접시의 양을 줄입니다. 접시를 더 많이 운반할수록 근육과 관절에 가해지는 무리가 더 커집니다. 양팔과 허리에 무리가 가지 않도록 물건은 최대한 몸 가까이 붙여서 둡니다.
- 많은 양의 음식을 서빙할 때는 두 번에 나눠서 옮기거나 다른 서빙 직원에게 도움을 청합니다.
- 테이블을 돌아가서 음식을 서빙합니다. 그러면 자세도 반듯해지고 팔을 지나치게 뻗을 필요도 없습니다.
- 테이블 서빙할 때 쟁반에 요리를 너무 많이 담지 않습니다. 서빙 쟁반에 요리를 놓을 때는 더 무거운 접시를 쟁반 가운데 배치하고 전체적으로 균형이 잡히도록 놓습니다.

큰 쟁반을 운반할 때:

- 운반하는 접시들의 균형을 잡고, 쟁반은 청결하고 건조하게 유지합니다.
- 무게는 대부분 어깨로 지지하도록 합니다.
- 양손을 모두 사용해 쟁반을 받치고 균형을 잡습니다.
- 양손으로 쟁반 바깥쪽 가장자리를 잡아 양 손목을 모두 중립 위치에 유지합니다.

작은 쟁반을 운반할 때:

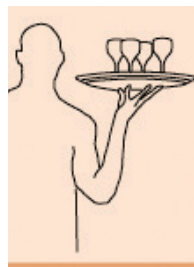
- 어깨, 팔, 손을 중립 위치에 놓고 쟁반을 운반합니다.
- 쟁반은 최대한 몸 가까이 붙인 상태로, 팔과 손을 모두 사용해 균형을 잡습니다.
- 커피 포트나 물병 등을 운반할 때는 양손을 모두 사용합니다. 양 팔꿈치를 몸에 붙인 상태로 운반합니다.



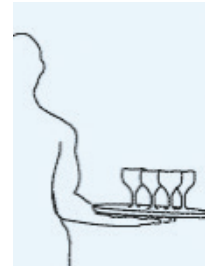
서비스 담당 직원 안전(계속)

다루어야 할 핵심 요점

- 액체를 따를 때는 가득 찬 주전자나 커피 포트를 든 채 팔을 뺏는 대신, 유리잔이나 컵을 최대한 몸 가까이 가져와서 따릅니다.
- 손잡이가 날카로운 음료 용기나 물병은 사용하지 마십시오. 날카로운 모서리 때문에 손가락에 가해지는 압력이 늘어납니다. 가능하면 손잡이에 서빙 타월을 돌려 잡도록 하십시오.
- 테이블이나 다른 사람들을 가로질러 팔을 뺏지 말고 서빙 대상 손님에 가까이 서서 서빙하도록 합니다.
- 부스석에 앉아 있는 손님들에게 서빙하는 경우, 부스 가장 바깥쪽에 앉아 있는 사람들에게 접시를 건네 주면서 안쪽으로 전달해 달라고 부탁드립니다.
- 쟁반은 손목을 구부려 잡거나 손가락으로 잡지 말고, 팔과 손을 모두 사용해 서빙용 쟁반의 균형을 잡도록 합니다.
- 큰 연회용 쟁반은 어깨에 올려 놓고 받치도록 합니다.
- 쟁반을 운반할 때 왼손과 오른손을 번갈아 사용하는 등, 운반 작업 시 다른 근육을 번갈아 사용하도록 합니다.



잘못된 쟁반 들기



올바른 쟁반 들기



불균형 하중과 거북한 자세의 예.



바람직한 자세의 예.



거북한 손목, 팔꿈치, 어깨, 목, 허리 자세의 예.



바람직한 자세의 예.



보호용 의복 및 장비 사용

테이블 서빙 중 화상 방지

안전한 작업 관행 준수

- 커피가 완전히 다 내려지기 전에 커피 포트를 꺼내지 마십시오.
- 뜨거운 음료가 담긴 컵, 뜨거운 접시, 뜨거운 음식이 담긴 접시 등을 운반할 때는 쟁반을 사용합니다.
- 가열 램프 아래에 있는 접시들은 뜨겁다는 사실을 염두에 두십시오. 손님에게 서빙하기 위해 접시를 들어올리기 전에 주의하십시오.
- 서빙할 때나 테이블에서 접시를 치울 때 촛불 위로 팔을 뻗지 마십시오.
- 촛농이 떨어져 화상을 입을 수 있으니 불이 켜진 초는 옮기지 마십시오.
- 뜨거운 물건을 쥐거나 잡을 때 젖은 타월을 사용하지 마십시오.
- 커피, 차, 에스프레소 등 뜨거운 음료를 만드는 기계를 작동시킬 때는 뜨거운 액체가 나오는 부분에 손을 넣지 마십시오.
- 전자레인지에서 음식을 꺼낼 때는 주의합니다. 전자레인지가 꺼진 후에도 가열이나 조리가 계속 진행되는 음식들이 있습니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 뜨거운 접시나 쟁반을 운반할 때는 마른 웨이터용 수건이나 핫패드 또는 오븐용 장갑을 사용해 손과 팔을 보호합니다. 접시가 너무 뜨거워 만지기 힘든 경우 손님에게 주의를 줍니다.
- 서빙 중에 뜨거운 음식이 쏟아지는 경우 보호가 되도록 앞치마를 착용합니다.

테이블 서빙 중에 부딪치거나 미끄러지는 것 방지하기

작업장 내 안전을 위한 노력

- 스윙도어에는 창문을 달아 누가 나올 때 볼 수 있도록 합니다.
- 문은 양문으로 만들어 한쪽은 들어가는 용도로, 다른 쪽은 나가는 용도로만 사용할 수 있게 합니다. 정해진 이동 패턴을 따라 충돌을 방지합니다(예: 들갈 때는 오른쪽, 나올 때는 왼쪽).
- 사각지대가 있는 코너에는 거울을 설치합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 사각지대가 있는 통로나 코너, 계단등을 통해 쟁반이나 접시를 운반하는 경우, 소리를 내 알림으로써 다른 직원들에게 그쪽으로 간다는 사실을 알리도록 합니다.



하우스키핑 직원 안전

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

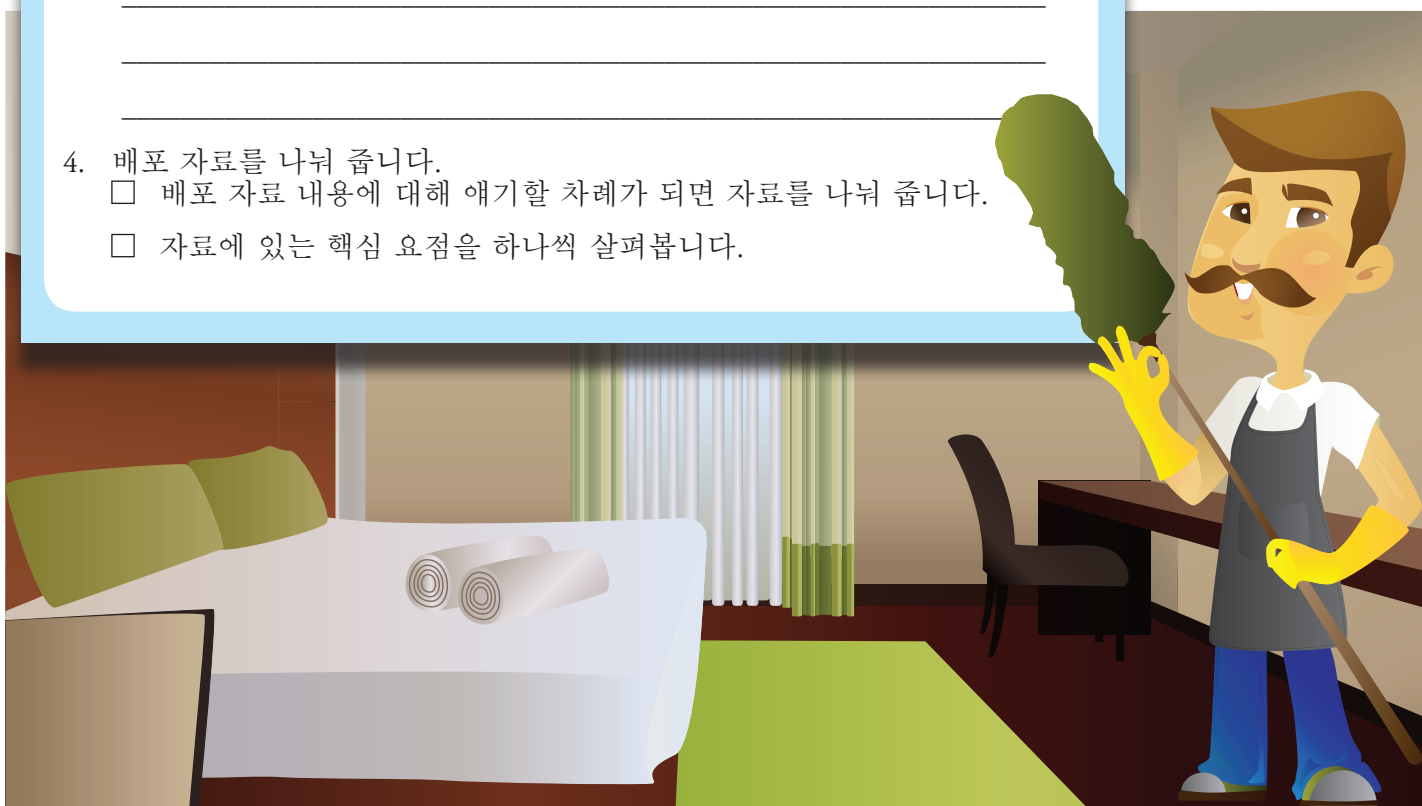
일상의 하우스키핑 직무를 수행할 때 부상의 위험을 줄일 수 있도록 교육을 제공합니다.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 하우스키핑 관련 위험 요소가 존재하는 곳을 되짚어 봅니다.
 - 하우스키핑 부상 예방과 관련된 규정 또는 회사 정책을 모두 숙지하도록 합니다.
 - 최근 우리 작업장 내에서 하우스키핑과 관련해 있었던 사고의 보고서를 검토해 봅니다.

2. 직원들에게 하우스키핑 안전의 중요성을 강조합니다.
 - 하우스키핑 부상 건수

3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 발생한 부상에 대해 이야기를 나눕니다.
 - 한 하우스키퍼는 적절한 장비 없이 높은 곳에 있는 물체의 먼지를 털다 의자에서 떨어져 팔이 부러졌습니다.
 - 우리 시설 내에서 발생한 사고나 부상의 예:

4. 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

5. 안전하게 객실을 청소하는 방법을 시연합니다.
 - 하우스키핑 업무를 수행할 때, 부상을 최소화하기 위해 직원들이 취할 수 있는 조치를 살펴봅니다.
 - 안전한 하우스키핑 관행의 중요성에 대해 이야기를 나눕니다.
 - 다음 사항을 직접 시연해 보여 줍니다.
 - 잠자리를 정돈하는 방법
 - 진공청소기로 청소하는 방법
 - 하우스키핑 비품 카트를 미는 방법
 - 욕실을 청소하는 방법
 - 신입 직원에게 객실을 어떻게 청소하는지 직접 해 보라고 주문합니다. 올바른 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

객실 청소를 위한 안전 관행

작업장 내 안전을 위한 노력

- 핸들이 긴 청소 장비와 발판 사다리를 제공해 좌상을 줄입니다.
- 하우스키팅 비품 카트를 지속적으로 잘 관리합니다.
- 침대 웨지(wedge)를 제공하여 무거운 물체를 드는 부담과 허리 부상의 위험을 낮춥니다.
- 미끄럼 방지 신발을 신게 합니다.
- 업무 시작 전에 수행할 간단한 스트레칭을 직원들에게 가르쳐줍니다.

침대 리넨 교체 및 매트리스 뒤집기

안전한 작업 관행 준수

- 무거운 매트리스를 들어 올릴 때 침대 웨지(wedge) 및 적절한 리프팅 테크닉을 사용해 허리 좌상을 피합니다.
- 시트를 교체할 때 쪼그리고 앉거나 무릎을 꿇고, 허리를 구부리지 않습니다.
- 발에 걸려 넘어지지 않도록 더러운 리넨을 바닥에 두지 않습니다.

안전한 욕실 청소

안전한 작업 관행 준수

- 욕조 위로 몸을 구부리거나 뺨을 필요가 없도록 핸들이 긴 수세미를 사용합니다.
- 욕조 안에 서고, 가장자리 또는 측면에 절대 올라서지 않습니다. 미끄러질 위험 및 물에 젖은 바닥을 주의합니다.
- 문질러 청소를 할 때, 반복 동작으로 인한 상해를 입지 않도록 손을 교대로 사용하고 동작을 번갈아 하고 10초간의 짧은 휴식을 자주 취합니다.
- 더러워진 타월은 바닥에서 가능한 한 멀리 둡니다.



하우스키핑 직원 안전(계속)

다루어야 할 핵심 요점

진공 청소

안전한 작업 관행 준수

- 진공 청소 중 진공청소기와 몸을 일렬로 유지하여 몸을 비틀거나 어깨에 불편한 압박이 가해지지 않게 합니다.
- 진공청소기의 집진대를 정기적으로 비워 무게를 가볍게 합니다.
- 바닥에 맞추어 높이를 적절하게 설정합니다.
- 손을 교대로 사용하여 반복 동작으로 인한 상해를 예방하고 근육을 쉴 수 있게 해줍니다.

비품 카트 운반하기

안전한 작업 관행 준수

- 사용 빈도가 가장 높고 무거운 비품을 카트 위쪽에 싣습니다.
- 좌상을 방지하기 위해 양손으로 카트를 밀니다.
- 밀 때 힘이 덜 들어가도록 카트 바퀴가 이동 방향과 일직선이 되게 합니다.
- 절대 카트를 끌지 않습니다.
- 카트에 비품이 너무 많이 실리지 않게 합니다. 대신 교대 근무 동안 비품을 여러 차례 보충합니다.
- 카트의 쓰레기를 자주 비워 카트 무게를 가볍게 합니다.

일반적인 정돈

안전한 작업 관행 준수

- 모든 화학 물질을 올바르게 사용합니다. 장갑과 보호안경을 착용합니다.
- 동작을 번갈아 하여 반복 동작으로 인한 상해를 예방합니다.
- 쓰레기통을 비우는 것과 같은 일을 가능한 한 자주 허리 높이에서 수행하여 허리 굽힘을 최소화합니다.
- 젖은 손으로 또는 젖은 바닥에 서 있는 동안 절대로 조명 스위치나 전기 장비를 만지지 않습니다.
- 눈으로 확인하지 않은 표면은 손으로 만지거나 쓸어내리지 않습니다. 면도날, 바늘, 깨진 유리 또는 기타 위험 요인이 없는지 항상 확인합니다.
- 쓰레기는 손으로 압축하지 않습니다. 항상 막대기나 배관 청소용구를 사용합니다.
- 발이 걸릴 위험 요인이 바닥에 없게 합니다.

그라운드키퍼 및 유지보수 직원

감독자를 위한 교육 안내서

교육 목표

일상의 그라운드키퍼 직무를 수행할 때 부상의 위험을 줄일 수 있도록 교육을 제공합니다.

1. 교육 준비를 합니다.
 - 교육을 실시하기 전에 본 배포 자료에 적혀 있는 핵심 요점을 살펴봅니다.
 - 시설 내부를 직접 둘러보면서 그라운드키퍼 및 유지보수 관련 위험 요소가 존재하는 곳을 되짚어 봅니다.
 - 그라운드키퍼 및 유지보수와 관련된 규정 또는 회사 정책을 모두 숙지하도록 합니다.
 - 최근 우리 작업장 내에서 그라운드키퍼와 관련해 있었던 사고의 보고서를 검토해 봅니다.
2. 직원들에게 그라운드키퍼 안전의 중요성을 강조합니다.
 - 그라운드키퍼 부상 건수
3. 작업자들이 경험한 부상 사례를 들어 보입니다. 우리 시설에서 발생한 부상에 대해 이야기를 나눕니다.
 - 나뭇가지를 자르던 남자 직원이 사망했습니다. 그 직원은 작은 나뭇가지들을 집어넣으며 호퍼 입구 앞에서 있었는데 장갑이 피드 롤러에 끼면서 기계 속으로 빨려 들어갔습니다.
 - 우리 시설 내에서 발생한 사고나 부상의 예:



감독자를 위한 교육 안내서(계속)

4. 배포 자료를 나눠 줍니다.
 - 배포 자료 내용에 대해 얘기할 차례가 되면 자료를 나눠 줍니다.
 - 자료에 있는 핵심 요점을 하나씩 살펴봅니다.
5. 그라운드키핑과 유지보수 직무를 안전하게 수행하는 방법을 시연합니다.
 - 그라운드키핑 업무를 수행할 때, 부상을 최소화하기 위해 직원들이 취할 수 있는 조치를 살펴봅니다.
 - 안전한 그라운드키핑 관행의 중요성에 대해 이야기를 나눕니다.
 - 다음 사항을 직접 시연해 보여 줍니다.
 - 유해 물질 사용하기
 - 환경적 조건에 대한 안전
 - 조경 장비의 사용
 - 사다리 안전
 - 일반적인 그라운드키핑 안전
 - 신입 직원에게 어떻게 그라운드 및 유지보수 업무를 수행하는지 시연하도록 요청합니다. 올바른 한 부분을 얘기해 주고 개선이 필요한 부분을 고쳐 줍니다. 필요한 경우, 직원들이 완전히 이해할 때까지 반복해 설명해 줍니다.
6. 직원들에게 질문이 있는지 물어 봅니다.
 - 직원들에게 주제와 관련해 궁금한 점이 있으면 질문하라고 독려합니다.
 - 대답해 줄 수 있는 질문의 경우 대답해 주고, 대답해 줄 수 없는 질문은 답을 찾아서 알려 주겠다고 얘기합니다.
7. 직원이 교육 확인 양식에 서명하도록 하고 직원 교육 기록으로 보관합니다.

그라운드키퍼 및 유지보수 직원

작업장 내 안전을 위한 노력

- 필요한 경우 적당한 핏의 긴 바지와 소매가 긴 셔츠를 입는 것을 비롯하여 항상 적절한 의복을 착용하도록 합니다.
- 잠재적 위험이 있는 경우, 안전모, 보안경, 안면 가리개를 제공합니다.
- 소음 수준이 높은 구역에서 작업할 때는 이어플러그 또는 이어머프를 착용하게 합니다.
- 작업에 적합한 장갑을 제공합니다. 시설 환경에 따라 자상 및 찰과상, 화학 및 열 화상, 진동 기계 등으로부터 보호하도록 특수제작된 장갑의 사용을 고려할 수 있습니다.
- 트랙션 솔이 부착되어 있고 강철로 발가락 부분이 보강된 끈으로 묶는 하이톱 부츠를 착용하게 합니다.
- 분진이 많은 구역에서 작업하거나 유해 화학 물질을 다룰 때는 호흡기 보호장구를 제공합니다.
- 모든 장비가 정상적으로 작동하는지 반드시 확인해야 합니다.

유해 물질 사용하기

안전한 작업 관행 준수

- 연료, 기름, 그리스, 농약 및 비료, 세제, 페인트 및 목재 방부제, 분진 및 증기, 엔진 배기, 동물 사체 또는 동물 배설물, 유독 식물 및 기타 독소를 처리할 때나 그 근처에 있을 때, 항상 적절한 보호장구를 착용합니다.

환경적 조건에 대한 안전

안전한 작업 관행 준수

- 더운 날씨에는 수분을 유지하고, 열 스트레스 관련 질병의 징후를 숙지하고, 필요한 경우 자외선 차단 효과가 있는 의복을 착용합니다.
- 곤충자상 및 벌침에 나타날 수 있는 반응을 숙지하고, 곤충이 많은 구역에서 작업할 때 주의를 기울입니다.
- 동물 사체나 동물 배설물을 처리할 때는 항상 적절한 보호장구를 착용합니다. 사체나 배설물에서 피부로 박테리아가 이동하는 것을 방지합니다.
- 번개를 동반한 폭풍이 지속되는 동안에는 야외에서 일하지 않습니다. 번개가 보이거나 천둥소리가 들리면 곧바로 실내로 들어갑니다.



그라운드키핑 및 유지보수 안전(계속)

다루어야 할 핵심 요점

조경 장비의 사용

안전한 작업 관행 준수

- 항상 사용 설명서에 나와 있는 대로 장비를 사용합니다. 장비가 직무에 적합한지 확인합니다.
- 장비를 검사하여 보호 및 안전 장치가 모두 제대로 작동하는지 확인합니다.
- 장비가 적절하게 작동하는지 그리고 헐거워진 부분이나 파손된 부분, 손상된 부분은 없는지 확인합니다.
- 장비에 연료를 주입할 때, 엔진이 꺼져 있고 차가운지 확인합니다.
- 실내 또는 폐쇄된 공간에서 절대 장비를 작동시키지 않습니다.
- 차량 또는 탑승형 장비를 사용할 때 항상 안전벨트를 착용합니다.
- 사람들과 가능한 위험 요소를 비롯하여 주변 환경을 파악합니다.

사다리 안전

안전한 작업 관행 준수

- 항상 사용 전에 사다리에 결함이 있는지 검사합니다.
- 사다리를 오르내릴 때 양손으로 사다리를 붙잡습니다. 사다리를 오르내리며 절대 물체를 운반하지 않습니다. 대신 자리를 잡은 후, 다른 사람이 물체를 건네게 합니다.
- 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하게 합니다.
- 어떤 시점이든 사다리에는 오직 한 명만 올라타 있어야 합니다.
- 먼지와 그리스가 없도록 사다리를 자주 닦습니다.

일반적인 그라운드키핑 안전

안전한 작업 관행 준수

- 항상 안전하게 자재를 보관합니다. 자재가 낙하하거나 굴러가거나 이동하지 않도록 필요한 경우 고정 용구와 버팀대를 사용합니다.
- 자주 청소합니다. 퇴적물, 대팻밥, 기름, 그리스가 축적돼 위험 요소가 되지 않게 합니다.
- 혼자서 또는 적절한 리프팅 장비 없이 무거운 물체 또는 부피가 큰 물체를 옮기지 않습니다.
- 핸들이 찢어지거나 파손되거나 느슨한 경우에는 장비를 절대 사용하지 않습니다.
- 컨테이너 안에 넣어 장비를 운반하되 고정되지 않은 상태로 또는 묶음으로 운반하지 않습니다.
- 힘이 많이 드는 작업을 수행할 때는 부상을 예방할 수 있도록 자주 휴식을 취합니다.

직원 배포 자료 섹션

16세부터 17세 사이 청소년 근로자에 적용되는 직무 제한

다루어야 할 핵심 요점

16-17세 직원

16-17세 직원의 경우 시설 내에서 맡을 수 있는 작업에 일부 제한이 있습니다.

금지 작업

- 동력 구동식 육류 처리 기계를 사용하는 작업(다음과 같은 유형의 기계를 작동, 설치, 피드, 조정, 수리 또는 청소하는 작업이 포함됨):
 - 고기 슬라이서
 - 패티 성형기
 - 피자 반죽 롤러
 - 그라인더 또는 차퍼
 - 톱
- 업소용 믹서와 대형 호바트(Hobart) 믹서 등 특정 유형의 동력 구동식 제과제빵용 기계를 사용하는 작업.
- 운전 및 주문 배달. 일반적으로 18세 미만의 직원은 절대 정규 배정 직무 상 공공 도로에서 운전을 할 수 없습니다. 17세 직원의 경우 간혹 심부름을 한다든지 하는 식의 가끔씩, 개별적인 경우에 매우 제한적인 상황에서 운전할 수 있습니다. 모든 미성년자는 (피자 배달 또는 그 외 시간이 핵심인 배달 등) 시간이 중요한 배달이나 야간 운전을 하는 것은 금지되어 있습니다(L&I 정책 ES C.4.3 참조: www.lni.wa.gov/workplacerrights/files/policies/esc43.pdf).
- 유해 화학물질을 사용하는 작업.
- 혈액 매개 병원균에 노출되는 작업.

허용된 작업

- 조리 및 제과제빵
- 다음 기구의 사용:
 - 칼
 - 카운터 위에 놓고 쓰는 블렌더
 - 밀크셰이크 블렌더
 - 커피 그라인더
 - 에스프레소 머신
 - 전자레인지
- 윈도우 카운터를 통한 운전자 대상 식품 판매
- 시설 내부 및 화장실 청소

14세부터 15세 사이 청소년 근로자에 적용되는 직무 제한

14-15세 직원

14-15세 청소년의 경우 시설에서 근무할 수는 있지만 제한된 특정 직무 및 작업에 한해 수행이 가능합니다.

금지 작업

14-15세 직원들은 다음과 같은 위험한 작업 수행이 금지되어 있습니다.

- 일체의 조리 또는 제과제빵 작업을 수행할 수 없습니다.
- 동력 구동식 육류 처리 기계를 사용하는 작업(다음과 같은 유형의 기계를 작동, 설치, 피드, 조정, 수리 또는 청소하는 작업이 포함됨):
 - 고기 슬라이서
 - 패티 성형기
 - 피자 반죽 롤러
 - 그라인더 또는 차퍼
 - 톱
- 업소용 믹서와 대형 호바트(Hobart) 믹서 등 특정 유형의 동력 구동식 제과제빵용 기계를 사용하는 작업.
- 운전 및 주문 배달. 일반적으로 18세 미만의 직원은 절대 정규 배정 직무 상 공공 도로에서 운전을 할 수 없습니다. 17세 직원의 경우 간혹 심부름을 한다든지 하는 식의 가끔씩, 개별적인 경우에 매우 제한적인 상황에서 운전할 수 있습니다. 모든 미성년자는 (피자 배달 또는 그 외 시간이 핵심인 배달 등) 시간이 중요한 배달이나 야간 운전을 하는 것이 금지되어 있습니다. (L&I 정책 ES C.4.3 참조: www.lni.wa.gov/workplacerrights/files/policies/esc43.pdf).
- 유해 화학물질을 사용하는 작업.
- 혈액 매개 병원균에 노출되는 작업.

직원 배포 자료

14세부터 15세 사이 청소년 근로자에 적용되는 직무 제한(계속)

허용된 작업

- 이 연령대 직원들은 주방일을 하고, 칼을 사용할 수 있으며, 그 외 식음료를 준비하는 작업을 수행할 수 있습니다. 또한 다음과 같은 기구를 작동할 수 있습니다.
 - 식기세척기
 - 토스터 및 전자레인지
 - 에스프레소 머신
 - 밀크셰이크 블렌더
 - 커피 그라인더
- 요금 계산, 테이블 서빙, 테이블 치우기, 진공청소기와 마루바닥 왁스기를 사용한 청소 작업 등을 수행할 수 있습니다.
- 카페테리아 라인과 스팀 테이블에서 음식을 나누어 줄 수 있고, 가열 온도가 140° F를 넘지 않는 전자레인지에서 음식을 가열할 수 있습니다.
- 주방 내 표면 및 비동력 구동 기구 청소, 식용유 여과, 운반 및 치리 등은 가능하지만, 표면이나 식용유의 온도가 100° F를 넘어서는 안 됩니다.

근로 시간

- 특정 직무 작업에 대한 제한 외에, 모든 17세 이하 청소년의 경우 근로 시간이 제한되어 있습니다 (특히 학교 수업이 있는 기간). 아동청소년 근로 법규는 청소년들이 너무 오래, 너무 늦게, 또는 너무 일찍 일하지 않도록 보호하고 있습니다. 14-15세 근로자의 경우 16-17세 근로자와는 적용되는 근로 시간 제한이 다릅니다. 청소년 근로 가능 시간에 대한 자세한 정보는 www.lni.wa.gov/WorkplaceRights/TeenWorkers/Hours를 참조하십시오.

가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업

다루어야 할 핵심 요점

가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업을 위한 안전한 작업 관행

작업장 내 안전을 위한 노력

- 그릴이나 그 외 표면이 뜨거운 기구의 경우 보호 바가 설치되어 있어서 직원들이 실수로라도 표면을 만지는 일이 없어야 합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 손잡이가 뜨거워지는 것을 방지할 수 있도록 냄비 손잡이는 불꽃에서 먼쪽으로 둡니다.
- 불꽃이 팬의 바닥만 덮는 정도로 유지되도록 조절합니다.
- 냄비 손잡이가 부딪히는 일이 생기지 않도록 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 합니다.
- 가스렌지 위에 지나치게 많은 것을 올려놓지 않습니다.
- 가스렌지, 오븐 등 불꽃 주위에서 작업할 때는 느슨한 복장을 착용하지 않습니다.
- 냄비를 너무 가득 채우지 않습니다. 그러면 액체가 끓어 냄비 밖으로 넘치는 일을 막을 수 있습니다.
- 끓어오르는 증기에 노출되는 일이 없도록 냄비 뚜껑은 천천히 엽니다.
- 항상 집게를 사용합니다. 끓는 물이나 기름에 음식을 넣을 때는 절대 손을 사용하지 않습니다.
- 끓는 물에 밀봉형 파우치를 넣을 때는 물이 튀지 않도록 천천히 넣습니다.
- 뜨거운 오일이나 기름은 절대 그냥 두고 자리를 뜨지 않습니다.
- 뜨거운 액체가 들어 있는 무거운 냄비를 이동 또는 운반할 때는 도움을 요청합니다.
- 뜨거운 주방 환경에서 일할 때는 물을 충분히 마시고 잠깐씩 휴식을 취해 몸을 식힙니다. 뜨거운 그릴 앞에서 조리하는 경우 온도가 105 - 110도까지 올라갈 수 있습니다. 과도한 열에 노출될 경우 열탈진 또는 열사병으로 이어질 수 있습니다.

직원 배포 자료

가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업(계속)

보호용 의복 및 장비 사용

- 다음의 경우 낱홀더, 장갑 또는 미트를 사용합니다.
 - 가스렌지 위의 음식을 확인할 때.
 - 끓는 물이나 기름에 음식을 넣을 때.
 - 오븐이나 브로일러에 손을 넣을 때.
- 수증기로 인한 손 화상을 방지하려면 절대 (촉촉한 타월 등) 젖은 천을 낱홀더로 사용하지 마십시오.
- 그릴이나 그 외 뜨거운 조리 기구 앞에서 작업하는 경우 시원하고 편안하며 순면과 같이 통풍성 있는 의복을 착용하십시오.

전자레인지 사용 작업을 위한 안전한 관행

안전한 작업 관행 준수

- 전자레인지 안에는 절대 금속 용기, 알루미늄 호일 또는 금속 식기류(숟가락, 포크, 나이프 등)를 넣지 않습니다.
- 전자레인지에서 음식을 꺼낸 후에는 용기를 조심해서 개봉합니다. 그렇게 해야 뜨거운 증기가 빠져나갑니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 전자레인지에서 무언가를 꺼낼 때는 반드시 핫패드, 낱홀더, 장갑, 미트 등을 사용합니다.

튀김기 안전

다루어야 할 핵심 요점

튀김기 안전

안전한 작업 관행 준수

- 식품을 튀김기 바구니에 넣기 전에, 깨끗한 종이 타월을 사용해 젖은 식품은 물기를 말리고 얼음 결정이 붙어 있는 경우 털어내도록 합니다. 젖은 음식의 경우 물기가 떨어져서 증기가 발생합니다.
- 튀김기 바구니는 절반 이상 채우지 않습니다.
- 튀김기 바구니를 뜨거운 기름에 넣거나 꺼낼 때는 조심스럽게 천천히 내리거나 올립니다.
- 뜨거운 기름에 너무 가까이 서거나 몸을 앞으로 숙이지 않습니다.
- 각종 액체 및 음료수는 튀김기 가까이 두지 마십시오(액체는 쉽게 부딪쳐 뜨거운 기름에 튀어들어갈 수 있고 그렇게 되면 불이 크게 일어날 수 있음).
- 튀김기 안에 유지류나 기름을 더하거나 튀김기에서 기름을 뺄 때는 반드시 지시 사항을 따릅니다.

직원 배포 자료

가스렌지, 오븐 및 그릴 주변 작업(계속)

보호용 의복 및 장비 사용

- 다음의 경우 낫홀더, 장갑 또는 미트를 사용합니다.
 - 가스렌지 위의 음식을 확인할 때.
 - 끓는 물이나 기름에 음식을 넣을 때.
 - 오븐이나 브로일러에 손을 넣을 때.
- 수증기로 인한 손 화상을 방지하려면 절대 (촉촉한 타월 등) 젖은 천을 낫홀더로 사용하지 마십시오.
- 그릴이나 그 외 뜨거운 조리 기구 앞에서 작업하는 경우 시원하고 편안하며 순면과 같이 통풍성 있는 의복을 착용하십시오.

전자레인지 사용 작업을 위한 안전한 관행

안전한 작업 관행 준수

- 전자레인지 안에는 절대 금속 용기, 알루미늄 호일 또는 금속 식기류(숟가락, 포크, 나이프 등)를 넣지 않습니다.
- 전자레인지에서 음식을 꺼낸 후에는 용기를 조심해서 개봉합니다. 그렇게 해야 뜨거운 증기가 빠져나갑니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 전자레인지에서 무언가를 꺼낼 때는 반드시 핫패드, 낫홀더, 장갑, 미트 등을 사용합니다.

칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업

다루어야 할 핵심 요점

안전한 칼 취급 요령

안전한 작업 관행 준수

- 칼은 항상 날카롭게 갈아 두고, 다른 직원들에게 칼을 새로 갈았다는 사실을 알립니다. 잘 안 드는 칼은 위험합니다.
- 절대 칼날을 만지지 않습니다.
- 칼은 항상 원래 용도로만 사용합니다. 주어진 절삭 작업에 맞는 적절한 종류의 칼을 사용합니다(각기 다른 여러 종류의 칼을 보여 주고, 칼 종류별로 적절한 용도와 부적절한 용도를 설명해 줍니다).
- 도마가 미끄러져 떨어지지 않도록 아래에 젖은 천을 깔아 둡니다.
- 잠시 멈춰야 하는 경우, 자르기를 멈추고 칼을 평평한 표면 위에 내려놓습니다. 절대 칼을 카운터 가장자리에 놓지 않습니다.
- 절대 칼을 싱크대 안 물에 담가 두지 않습니다.
- 칼이 떨어지면 떨어지게 둡니다. 뒤로 물러서면서 다른 사람들에게 조심하라고 얘기합니다. 절대 칼을 잡으려고 하지 마십시오.
- 칼을 들고 움직일 때는 칼날이 살짝 몸에서 먼 쪽으로 향하도록 기울입니다.
- 칼을 다른 사람에게 전달해 줄 때는 칼을 깨끗한 표면 위에 올려 두고 그 사람이 직접 집어들도록 합니다.
- 칼은 칼걸이나 칼집에 제대로 넣어 보관합니다.
- 상자를 개봉할 때는 칼 대신 상자칼(박스커터)을 사용합니다.

직원 배포 자료

칼, 칼날이 있는 장비 및 기타 날카로운 물품을 사용하는 작업(계속)

슬라이서, 푸드 프로세서 등 날카로운 칼날이 있는 기구를 사용한 작업

안전한 작업 관행 준수

- 18세 미만 직원은 자동 슬라이서를 사용, 청소, 분해 또는 조립할 수 없습니다.
- 칼날이 달린 기구를 사용하기 전에는 반드시 모든 안전 장치가 제자리에 있는지 확인합니다.
- 슬라이서의 칼날을 청소할 때:
 - 반드시 전원이 꺼진 상태인지 확인합니다.
 - 칼날 가장자리에 베어 상처를 입지 않도록 칼날 가운데부분부터 가장자리 방향으로 닦습니다.
- 양손, 얼굴, 머리카락, 의복 및 장신구는 가동부에서 멀리 떨어지도록 합니다.
- 그라인더로 작업할 때:
 - 그라인더에 식품을 밀어넣을 때는 손 대신 밀대(푸시스틱)를 사용합니다.
 - 절대 피드 구멍에 손가락을 넣지 않습니다.
 - 그라인더 작동 중에는 항상 모든 안전 장치가 제자리에 있는지 확인합니다.
- 믹서를 가지고 작업할 때:
 - 믹서 비터가 제대로 고정되어 있는지 확인합니다.
 - 장치를 작동시키기 전에 보울 엘리베이터가 잠금 상태인지 확인합니다.
 - 믹싱 보울에서 식품을 꺼낼 때는 항상 먼저 기계 작동을 중지합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 칼을 사용할 때는 자상 방지 장갑을 착용하고, 장비를 작동시킬 때는 소매 커버나 팔 보호대를 착용합니다.

깨진 유리나 접시 취급 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 깨진 유리는 명확하게 표시된 전용 쓰레기통을 마련해 반드시 그곳에 버리도록 합니다.
- 유리잔, 병, 접시 등은 깨지는 일이 없도록 음식 이동이 많은 통로에서 멀리 치워둡니다.
- 유리잔은 깨지는 것을 방지하도록 선반에 보관합니다. 서로 직접 닿게 포개어 쌓아 두지 마십시오.

안전한 작업 관행 준수

- 식품이나 얼음을 나눠 줄 때는 얼음통 안에서 깨질 수 있는 유리잔 대신 플라스틱이나 금속 스쿠프를 사용합니다.
- 절대 이가 빠졌거나 금이 간 접시 또는 유리잔을 사용하지 않습니다. 그런 식기는 폐기 처분합니다.
- 청소할 때 맨손으로 깨진 유리 조각을 만지지 않도록 주의합니다. 항상 빗자루와 쓰레받기를 사용합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 깨진 유리를 치울 때는 장갑을 착용합니다.
- 유리 용기 뚜껑을 열 때는 장갑을 끼거나 수건을 사용합니다.

미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지

다루어야 할 핵심 요점

접객업종에 맞는 신발

- 미끄러짐 방지 바닥이 있고 굽이 낮은 견고한 신발을 착용합니다.
 - 가죽 바닥은 안 됩니다.
 - 발가락이 보이는 신발은 안 됩니다.
 - 통굽(플랫폼)이나 하이힐은 안 됩니다.
- 신발은 반드시 끈을 매어 단단히 묶어 신어야 합니다.
- 쏟아지는 액체나 화상으로부터 발을 보호해 주지 못하는 캔버스 등 투과성 원단으로 만든 신발은 피합니다.
- 수막현상을 방지하기 위해 액체가 신발 바닥에 고이지 않고 흘러 내려갈 수 있는 바닥 형태를 고릅니다.
- 내유성 신발이라고 해서 반드시 미끄럼 방지가 되는 것은 아닙니다. 내유성이라는 말은 자동차 관련 또는 산업 시설 작업장에서 볼 수 있는 원유 제품 등에 노출되었을 때 신발 바닥이 분해되지 않는다는 의미입니다. 그런 신발은 시설 내 작업 조건에 맞춰 설계된 제품이 아닙니다.

미끄럼 방지 신발을 구입할 수 있는 곳

- 미끄럼 방지 신발은 \$25.00 미만에 할인점에서 구입하거나 주문할 수 있습니다(다음 목록은 구입처의 몇몇 예이며, 제품 홍보 용도가 아님).
 - 페이레스슈즈(Payless Shoes)
 - 월마트(Walmart)
 - 스케처스(Sketchers)
- 미끄럼 방지 덧신은 미끄럼 방지 신발의 반값에 구입할 수 있습니다. 미끄럼 방지 덧신은 미끄럼 방지 신발과 동일한 미끄럼 방지 효과를 제공하면서 동시에 다른 직원들과 함께 신을 수 있다는 장점이 있습니다.
- 일부 신발 제조사의 경우 미끄럼 방지 바닥이 포함된 제품을 판매하고 있으며, 업체 특별 할인 프로그램을 운영하고 있는 경우도 있습니다. 옐로우페이지의 “안전 장비 및 의복(Safety Equipment and Clothing)” 섹션을 참고하십시오(다음 목록은 판매사의 몇몇 예이며, 제품 홍보 용도가 아님).
- 아이언 에이지 슈즈(Iron Age Shoes): www.Ironageshoes.com
- 슈즈 포 크루즈(Shoes for Crews): www.shoesforcrews.com

정리정돈 및 쏟아진 것 치우기

안전한 작업 관행 준수

- 쏟아진 것은 즉시 치웁니다.
- 손님이 많을 때는 그 자리만 대걸레질합니다.
- 기름이나 쇼트닝을 엿지르지 않도록 주의합니다.
- 대걸레질 할 때, 또는 바닥에 물기가 있거나 미끄러울 때는 주의 표시를 세웁니다.
- 허가 받은 바닥 세제와 깨끗한 대걸레를 사용합니다.

직원 배포 자료

미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지(계속)

- 바닥 매트는 깨끗한 상태로 항상 제자리에 둡니다.
- 바닥을 정기적으로 청소해 기름때가 쌓이지 않도록 합니다.
- 얼음이 바닥에 떨어져 녹은 물 때문에 물웅덩이가 생기기 쉬운 얼음통 근처는 항상 살핍니다.

주의 및 시설 내 이동

작업장 내 안전을 위한 노력

- 통로와 작업 공간은 깔끔하게 정리정돈합니다.
- 전기선은 통로에서 치워둡니다.
- 카페트는 항상 양호한 상태로 유지합니다.
- 스윙도어에는 창문을 달아 누가 나올 때 볼 수 있도록 합니다.
- 문은 양문으로 만들어 한쪽은 들어가는 용도로, 다른 쪽은 나가는 용도로만 사용할 수 있게 합니다. 정해진 이동 패턴을 따라 충돌을 방지합니다(예: 들갈 때는 오른쪽, 나올 때는 왼쪽).
- 사각지대가 있는 코너에는 거울을 설치합니다.
- 올라서거나 내려서야 하는 곳이 있으면 위험 테이프나 다른 경고 표시를 사용해 직원과 손님들에게 알립니다.

안전한 작업 관행 준수

- 주변에 무슨 일이 있는지 주의를 기울입니다. 너무 빨리 움직이거나 뛰지 않도록 합니다.
- 코너를 돌거나 사각지대인 출입구나 계단을 지날 때는 큰 소리로 다음과 같이 외쳐 다른 직원들에게 미리 알립니다:
 - “코너!”
 - “지나갑니다!”
 - “뒤에 갑니다!”
- 물건을 운반할 때는 키가 너무 커서 앞이 안 보이는 물건은 들고 가지 않습니다.
- 바닥재 종류가 바뀌는 곳에서는 주의합니다(예: 카페트가 깔린 다이닝 공간에서 타일이 깔린 주방 바닥으로 이동).

팔을 뻗거나 올라설 때 떨어짐 방지

안전한 작업 관행 준수

- 절대 상자 위, 바퀴달린 의자 위, 카트, 또는 다른 장비 위에 올라 선 상태로 팔을 뻗어 물건을 잡으려 하지 마십시오. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 가급적 팔을 뻗거나 올라서야 할 필요가 없도록 작업 공간을 구성합니다. 예를 들어, 자주 사용하는 물건들은 쉽게 손이 닿는 선반에 놓아 둡니다.

시설 내 화학적 위험 요소

다루어야 할 핵심 요점

SDS(Safety Data Sheets, 안전자료)

- SDS라고 하는 안전자료(Safety Data Sheets)는 유해한 화학 제품의 성질에 관해 상세한 보건 및 안전 정보를 담고 있는 정보 자료입니다. 이 자료에는 누군가 유해 화학 제품에 노출되는 사고가 발생했을 때 취해야 할 조치에 관한 중요한 응급 정보 및 지시 사항이 들어 있습니다.
- 우리 시설에서 사용되는 유해 화학 제품에 대한 SDS는 직원이라면 누구나 살펴볼 수 있습니다. 본 시설 내에서 SDS가 보관되어 있는 장소의 위치:

- SDS는 여러 개의 섹션으로 구성되어 있습니다. 각 섹션별로 해당 화학 제품에 관해 다른 정보가 담겨 있습니다. SDS에 포함되어 있는 정보는 보통 다음과 같습니다.
 - 제품의 화학 성분 및 일반 명칭.
 - 유해 성분의 물리적, 화학적 특성.
 - 물리적 위험성(화재 위험 등).
 - 건강 상 유해성 및 노출 경로.
 - 신체에 유입되는 주요 방식(흡입 등).
 - 안전한 취급 및 사용을 위한 주의 사항.
 - 제품을 사용한 작업에 필요한 개인 보호 장구.
 - 구급 처치 및 응급 절차.
 - 유출 및 누출 대응 절차.

안전한 화학 제품 사용 작업 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 가능한 경우 유해 제품 및 세제를 덜 유해한 제품으로 대체 또는 교체해 사용합니다. 제조사들은 용도는 같지만 유해성이 덜한 신제품을 개발해 선보이는 경우가 자주 있습니다.
- 작업장에서 더 이상 사용되지 않는 오래된 화학 제품은 폐기 처분합니다.
- 직원들이 화학 제품과 직접 접촉하게 되는 것을 막고 정확한 제품 용량이 사용될 수 있도록 하는 공급 장치를 마련합니다(예: 직접 손으로 하지 않아도 되도록 세척용 화학 물질이 자동 펌프를 통해 식기세척기 안으로 공급되도록 하는 장치).
- 희석하거나 혼합해야 하는 화학 물질의 경우, 손으로 희석 또는 혼합할 필요 없이 이미 희석되어 있거나 혼합되어 있는 제품을 구입합니다.
- 유해 화학 제품 사용이 불필요해지도록 세척 방식을 변경합니다.

시설 내 화학적 위험 요소(계속)

안전한 작업 관행 준수

- 사용하기 전에 세척용 화학 물질의 유해성에 대해 알아 둡니다.
- 분무기 등 모든 화학 물질 용기에는 반드시 그 안에 들어 있는 화학 제품의 명칭과 해당 화학 물질의 주요 안전 정보(예: 부식성, 피부와 직접 접촉 금지)가 명확하게 표시된 표지가 부착되어 있어야 합니다.
- 표지가 부착되어 있지 않은 용기에 담긴 화학 제품이나 세제는 절대 보관 또는 사용하지 않습니다.
- 화학 물질을 다 쓴 음료 또는 식품 용기에 담아 두지 않습니다.
- 같이 들 수 없는 화학 약품들이 혼합되어 화학 반응을 일으키는 일이 생기지 않도록(예: 염소 성분의 제품이 암모니아 성분 제품과 혼합될 경우 유독 가스가 발생할 수 있음) 절대 서로 다른 화학 제품을 섞지 않습니다.
- 세척 작업을 위한 화학 제품을 원래 정해진 용도가 아닌 다른 용도로 사용하지 않습니다. 제품을 다 쓴 경우 다시 주문하거나 안전한 대체물을 찾습니다.
- 제품이 튀는 것을 막아 화학 물질에 노출 되는 것을 최소화합니다.
- 쏟아지는 위험을 방지하기 위해 화학 물질은 선반 낮은 곳에 보관합니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 항상 보안경과 고글 등과 같은 눈 보호 장구를 준비해 둡니다. 화학 제품이 얼굴이나 눈에 튈 가능성이 있는 상황에서는 언제나 눈 보호 장구를 착용합니다.
- 피부가 화학 제품에 노출될 수 있는 가능성이 있는 상황에서는 항상 장갑, 긴소매 셔츠, 앞치마를 착용합니다. 의복이나 장갑이 화학 제품에 잠기거나 뒤덮인 경우, 피부 노출 방지를 위해 제품이 묻은 의복 및/또는 장갑을 벗은 다음 깨끗한 장갑 또는 의복으로 갈아입습니다.
- 직원의 피부가 화학 물질에 직접 노출되는 것을 최소화하기 위해 그에 맞는 적절한 청소 도구를 마련합니다.

강도 및 폭행으로 인한 부상 방지

다루어야 할 핵심 요점

강도 예방을 위한 현금 취급 절차

작업장 내 안전을 위한 노력

- 외부 길에서 또는 다이닝룸 구역에서 계산대가 가로막힘 없이 잘 보여야 합니다.
- 금전등록기에는 소액의 현금 밖에 들어 있지 않다는 안내문이 부착되어 있어야 합니다.
- 드롭 금고, 액세스 제한 금고 또는 그와 유사한 형태의 금고에 현금을 보관해야 합니다.
- 모든 출입문에는 작동 되는 자물쇠가 설치되어 있고 경보기가 모두 제대로 작동되어야 합니다.
- 감시 카메라 및/또는 거울이 설치되어 있어야 합니다.
- “패닉” 버튼이나 무음 경보기 등, 경찰이나 보안 요원에게 연락할 수 있는 방법이 갖춰져 있어야 합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 절대 손님 앞에서 현금을 세지 않습니다.
- 현금 전달 시에는 반드시 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 큰 금액의 현금은 드롭 금고에 보관합니다.
- 강도 또는 폭행 발생 시 행동 요령을 직원들에게 숙지시킵니다.
- 직원은 무장 강도 발생 시 저항하지 않는다는 것을 정책으로 정해 둡니다.

직원 배포 자료

강도 및 폭행으로 인한 부상 방지(계속)

기본 보안 조치 따르기

작업장 내 안전을 위한 노력

- 전화기 옆에 비상 시 연락 번호를 적어 둡니다.
- 작업장 내부, 그리고 야간에 직원들과 손님들이 갈 수 있는 주차장과 복도에 조명을 밝게 유지합니다.
- 뒷문 출입구에 직원들에게 건물을 나갈 때 주변을 살펴볼 것을 상기시켜 주는 안내문을 부착해 둡니다.
- 비상 시 직원들이 사용할 수 있는 출구를 최소 2곳 마련해 둡니다.

안전한 작업 관행 준수

- 1개 근무조 당(특히 야간) 직원을 최소 2명 배치합니다. 미성년자는 밤 8시 이후에는 성인(18세 이상) 감독 없이 근무할 수 없습니다.
- 폭력 사건 및 위협 발생 시 신고 절차를 마련해 둡니다.
- 서빙 직원들에게 노출이 많거나 섹시한 유니폼을 착용하도록 강요하지 않습니다.
- 폭행, 스토킹 및 폭력적 행위를 금지하는 법규 및 정책을 게시해 둡니다.
- 대중교통 및 주차 구역으로 걸어갈 때는 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 야간 또는 어두울 때 건물 뒤 쓰레기통으로 쓰레기를 내갈 때는 “버디 시스템”을 이용합니다.
- 야간에는 뒷문을 항상 잠가 둡니다. 직원들은 계속 쉽게 나갈 수 있어야 합니다.
- 문제가 생기면 알 수 있도록 배경 소음을 작게 유지합니다.

화상 응급 처치

다루어야 할 핵심 요점

화상 방지를 위한 10단계

- 항상 팻홀더, 장갑, 미트를 사용합니다. 절대 젖은 천을 팻홀더로 사용하지 않습니다.
- 가스렌지 위에 지나치게 많은 것을 올려놓지 않습니다.
- 냄비 손잡이를 불에서 멀리 두고 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 합니다.
- 불꽃이 팬의 바닥만 덮는 정도로 유지되도록 조절합니다.
- 가스렌지 위 뜨거운 음식은 조심해서 살펴봅니다.
- 끓는 물에 밀봉형 파우치를 넣을 때는 물이 튀지 않도록 천천히 넣습니다.
- 뜨거운 오일이나 기름은 절대 그냥 두고 자리를 뜨지 않습니다.
- 펄펄 끓는 액체가 든 무거운 냄비를 가스렌지에서 내리거나 옮길 때는 도움을 청합니다.
- 전자레인지 안에는 절대 금속 용기, 알루미늄 호일 또는 금속 식기류를 넣지 않습니다.
- 전자레인지에서 음식과 음식 용기를 꺼낼 때는 핫패드를 사용하고 조심해서 꺼냅니다. 뚜껑을 조심스럽게 열어 김이 빠져나가도록 합니다.

화상 응급 처치(Emergency Treatment of Burns)

- 항상 모든 화상 사고는 담당 관리자 또는 감독자에게 보고합니다.
- 넓은 면적 화상**
 - 화상 부위가 몸의 15%를 넘는 경우 절대 시간을 지체하지 마십시오.
 - 적절한 구급 조치를 취한 후 즉시 부상자를 병원로 옮기도록 하십시오!
- 1도 화상**(외피만 화상을 입은 경우.)
처치 방법:
 - 화상 부위를 차가운 물로 행구거나 차가운 물에 담급니다. (마른 드레싱을 두를 수도 있습니다.)
 - 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.
- 2도 화상**(외피 아래 피부층까지 손상된 화상. 대개 물집이 생깁니다.)
처치 방법:
 - 기도를 유지합니다. 필요한 경우 호흡과 혈액 순환을 회복시켜 줍니다.
 - 고통이 가실 때까지 화상 부위를 차가운 물에 담그거나 차가운 흐르는 물로 행구거나 얼음 물에 적신 깨끗한 천을 덮습니다.
 - 살살 두드려 물기를 제거한 다음 깨끗한 마른 천이나 드레싱을 두르고 병원으로 옮깁니다.
 - 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

직원 배포 자료

화상 응급 처치(계속)

□ 3도 화상(모든 피부층이 손상된 화상.)

처치 방법:

화상에 얼음이나 얼음물을 대지 마십시오. 화상 부위에 붙은 옷을 떼어내려 하지 마십시오. 다음 방법에 따라 조치하십시오.

- 기도를 유지합니다. 필요한 경우 호흡과 혈액 순환을 회복시켜 줍니다.
- 깨끗한 천으로 부상 부위를 덮어 보호합니다.
- 쇼크 치료를 합니다.
- 911에 연락하거나 부상자를 즉시 병원으로 옮깁니다!
- 화상 부위에 얼음이나 얼음물을 대지 마십시오. 그렇게 할 경우 쇼크 반응을 악화시킬 수 있습니다.
- 화상 부위에 붙은 옷을 떼어내려 하지 마십시오.
- 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

□ 눈과 관련된 화상 또는 화학 물질 튀었을 때

- 즉시 구급 조치를 취하고 의료적 도움을 받도록 합니다.
- 부상자가 절대 눈을 비비지 못하도록 합니다.
- 눈꺼풀이 움직이지 못하도록 눈 위에 멸균 소독한 붕대나 드레싱을 두릅니다.
- 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.

처치 방법:

□ 화학 물질 또는 다른 물질이 튀 경우:

- 즉시 많은 양의 흐르는 물을 사용해 응급 눈 세척제(시설 내에 마련되어 있는 경우)로 약 10분 간 눈을 씻어냅니다. 눈 세척제가 없는 경우 싱크대를 이용합니다.
- 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.

□ 불꽃이나 폭발로 인한 화상인 경우:

- 차가운 물로 적신 타월이나 기타 (얼음이 아닌) 콜드 팩을 댑니다.
- 부상자를 병원이나 의원으로 데려갑니다.

□ 화학 물질에 의한 화상

처치 방법:

- 즉시 최소 5분 간 다량의 흐르는 물로 화학 물질을 씻어냅니다.
- 화상 부위에서 의복을 제거하는 동안 계속 물로 씻어냅니다.
- 화상 부위를 붕대로 덮습니다.
- 의료적 도움을 받습니다.
- 연고, 스프레이, 소독약 또는 가정 요법 약품은 사용하지 마십시오.

□ 쇼크

- 화상 부상의 경우 쇼크를 동반하는 경우가 많습니다. 쇼크 상태의 환자는 피부가 차고 창백하며, 땀을 흘리고 기절할 수도 있습니다.

처치 방법:

기도를 유지하고 열어 줍니다. 필요한 경우 호흡과 혈액 순환을 회복시켜 줍니다.

- 911에 연락하거나 시설 내부 절차에 따라 즉시 부상자를 병원으로 옮깁니다.
- 쇼크 치료 방법:

□ 환자를 눕힌 다음 양팔을 높게 올리도록 합니다. 단, 그렇게 해서 더 부상이 악화되는 경우는 예외입니다.

□ 체온 손실을 막을 수 있을 정도로만 몸을 덮어 줍니다.

- 액체류는 일체 주지 않습니다.
- 약은 일체 주지 않습니다.

작업장 내 응급 상황 대처 방법

다루어야 할 핵심 요점

응급 장비 및 절차:

소화기 및 화재 진압 장치

- 시설 내 소화기와 화재 진압 장치가 위치해 있는 곳, 작동 방법, 작동 시 직원들의 행동 요령 등에 대해 설명합니다.
- 소화기를 올바르게 작동시키는 방법을 시연해 보여 줍니다(근무 중에 소화기를 사용해야 할 수 있는 사람은 모두 교육을 받아야 합니다).

출구 및 탈출 계획

- 비상구의 위치와 여는 방법을 시연해 보입니다.
- 대피 시 직원들은 어디로 가야 하는지 설명합니다. 지정된 만남 장소가 있는지 얘기해 줍니다.

근무 중 부상에 대처하는 방법

다른 사람이 부상 당한 경우

- 구급상자의 위치를 설명합니다.
- 각 근무조에서 어느 직원이 교육을 받았고 구급 조치를 제공하도록 지정되어 있는지 파악합니다.
- 직원이나 손님이 부상을 당한 경우 어디에 연락해야 하는지 설명하고, 비상 시 연락 전화번호의 위치를 보여 주고, 의료 조치를 받으려면 어떤 절차를 따라야 하는지 설명해 줍니다.

근무 중에 부상 당한 경우는?

- 직원들에게 근무 중 부상 당한 경우 어떻게 해야 할지 설명해 줍니다.
 - 감독자에게 즉시 또는 최대한 신속하게 보고.
 - 필요한 경우 응급 의료 처치를 받는 방법.
 - 언제 사고 보고서를 작성해야 하고 사고 보고서 양식을 받으려면 누구에게 연락해야 하는가.
 - 부상에 대한 의료 치료비, 임금 손실분이 3일분을 초과하는 경우, 고용주가 잠재적인 임금 지급 등을 포함해, 법에 따라 근로자 보상 수당을 지급해야 한다는 사실을 직원들에게 알려 줍니다.

혈액에 대한 노출 사고

- 직원이 부상을 당한 경우 구급 처치를 실시하도록 지정된 사람이 누구인지 모두에게 알립니다.
- 구급 처치 카드를 가지고 있는 직원의 이름과 그 카드의 만료일을 벽에 게시해 둡니다.
- 다른 사람의 혈액과 접촉하는 데 따른 위험을 알아 두고 적절한 예방 조치를 취합니다. 혈액 안에는 B형 간염이나 HIV 같은 질병을 야기시키는 유기체가 포함되어 있을 수 있습니다.
- 직원이 부상으로 인한 다른 사람의 혈액에 노출된 경우 따라야 할 절차를 알려 줍니다.
- 교육 받은 직원이 그 자리에 없는 경우 노출된 직원이 혈액에 닿지 않도록 주의시킵니다. 부상자에게 타월이나 붕대를 주어 상처 부위에 두르도록 합니다.
- 혈액 노출이 있는 경우 사고를 보고하는 방법을 해당 직원에게 알려 줍니다. 체액을 처리하도록 교육 받은 시설 내 지정 직원에게 그 사실을 알립니다. 또한 의료적 검사가 필요한 경우 검사를 받는 방법을 알려 줍니다.

안전한 들기 및 운반

다루어야 할 핵심 요점

올바른 들기와 운반을 위한 4단계

1. 짐 크기 가늠하기

- 가능한 경우 손수레를 사용합니다.
- 필요한 경우 도움을 청합니다.
 - 자신이 들 수 있는 것 보다 많이 들려고 하지 마십시오.
 - 필요한 경우 몇 번 더 왕복하는 것이 낫습니다.
- 옮길 상자나 께쪽에 피부에 구멍을 낼 수 있는 쪼개진 조각, 튀어나온 못이나 드러난 스테이플 등은 없는지 확인합니다.
- 필요한 경우 장갑을 착용해 손을 보호합니다.
- 짐을 옮기게 될 이동 통로에 장애물은 없는지 확인합니다.

2. 들기

- 들어올리기 전에 짐을 최대한 몸 가까이 가져옵니다.
- 허리가 아니라 양다리에 힘을 주고 들어올립니다.
- 머리는 들고 허리는 꼴꼴이 편 상태로 양 무릎과 골반을 구부립니다.

3. 옮기기

- 짐을 최대한 몸 가까이 유지합니다.
- 가는 방향을 살피면서 이동합니다.
- 발을 바꾸어 방향을 튼다. 몸을 틀지 않습니다.

4. 준비하고 내려놓기

- 짐을 내려놓을 때는 다리 근육에 힘을 주고 내려놓습니다.
- 짐을 내려놓기 전에 손가락과 발가락을 밑에서 빼도록 합니다.

안전한 들기 및 운반(계속)

다음은 물건을 들고 옮길 때 허리 부상 방지를 위한 그 외 몇 가지 방법

작업장 내 안전을 위한 노력

- 무거운 물건은 선반 낮은 곳에, 가벼운 물건은 높은 곳에 올려 둡니다.
- 가장 자주 사용하는 물건은 편리하게 허리 높이에 둡니다.
- 손수레나 카트를 마련해 물건을 들거나 운반할 필요를 줄입니다.
- 무게도 더 가볍고 들기도 더 쉬운 소형 포장을 구입해 들고 운반해야 할 짐의 무게를 줄입니다.
- 적절한 크기의 사다리와 발판을 마련합니다. 항상 양호한 상태로 유지합니다.
- 쓰레기를 바깥 쓰레기장으로 운반할 때는 바퀴 달린 쓰레기통을 사용합니다.
- 쓰레기통 무게와 크기를 제한해서 직원들이 들어올려 버려야 하는 짐의 무게를 제한합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 무거운 물건을 들어올릴 때는 도움을 청합니다.
- 팔을 뻗어 물건을 잡을 때 절대 바퀴 달린 의자나 상자, 카트 또는 다른 장비 위에 올라서지 않습니다. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 손으로 들어올리는 일은 가급적 삼가합니다. 가능한 경우 무거운 짐을 들어올려 옮길 때는 카트를 사용합니다.
- 어깨 위로 물건을 들어올리는 일은 가급적 삼가합니다.
- 물건을 들어올릴 때 허리 벨트를 사용하거나 거기에 의존하지 마십시오.
- 어깨 위로 물건을 들어 옮기지 않습니다. 그렇게 할 경우 목, 어깨, 허리에 과도한 무리가 가해집니다.
- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.

접객 시설 근무자를 위한 인체 공학

다루어야 할 핵심 요점

염좌 및 좌상

근육과 힘줄의 염좌 및 좌상은 접객업 종사자들이 일반적으로 경험하는 부상입니다. 접객 시설에서는 잘못된 방법으로 물건을 들거나 팔을 뻗거나 반복적인 동작으로 인해 염좌, 좌상, 열상 등이 발생하는 경우가 잦습니다.

과도하게 구부리거나 팔을 뻗는 경우 방지

팔 뻗기와 구부리기 최소화

- 작업장 구조를 재배치해 일상적으로 팔을 뻗어 재료를 잡기 쉽게 만들고 과도하게 팔을 뻗거나 거북한 허리, 어깨, 손목 자세를 취하게 되는 경우를 예방합니다.
- 무거운 물건은 아래 선반 두어 팔을 뻗을 일이 없도록 합니다.
- 무겁거나 들기 거북한 물건을 잡기 위해 허리를 구부리거나 팔을 뻗지 않도록 합니다. 도움을 청해 올바른 방법으로 들어서 옮깁니다.
- 어깨 위로 팔을 뻗어 물건을 들지 않도록 합니다.
- 팔을 뻗어 물건을 잡을 때 절대 바퀴 달린 의자나 상자, 카트 또는 다른 장비 위에 올라서지 않습니다. 사다리나 발판을 사용합니다.
- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.

무거운 물건을 들어서 운반하는 일 최소화

- 가능하면 카트는 당기지 말고 밀니다.
- 사용한 그릇 운반용 통과 쟁반은 작은 것으로 마련합니다.
- 물건을 들어서 운반해야 하는 필요를 가급적 줄입니다. 카트와 손수레를 마련해 사용합니다.

접객 시설 근무자를 위한 인체 공학(계속)

반복 동작을 최소화합니다

- 동작들 사이에 간격을 두어 반복 동작에 변화를 줍니다.
- 인체공학적 바닥 매트를 마련해 딱딱한 표면에 계속 부딪쳐 충격을 받지 않도록 보호합니다.
- 특히 같은 동작이 계속 반복되는 작업의 경우 직원들 사이에 번갈아 가며 수행하도록 합니다.
- 반복된 작업은 가급적 기계 장비가 대신할 수 있도록 합니다.
- 장시간 걸거나 서 있어야 하는 경우 바닥 매트를 사용하고, 잠깐씩 휴식을 취하고, 가급적이면 번갈아 가며 수행하도록 합니다.
- 특히 물건을 운반하거나, 몸을 구부리거나, 팔을 뻗을 일이 많거나, 같은 동작을 계속 반복해야 하는 경우 몇 분간 휴식을 취하면서 스트레칭 동작을 합니다.
- 자주 반복적인 동작을 해야 하는 작업을 수행하고 있는 경우 자주 짧은 휴식을 취하도록 합니다.
- 장시간 앉아 컴퓨터 작업이나 사무 작업을 하는 경우 반드시 허리를 받쳐 주는 지지물을 갖추고 때때로 휴식을 취하고 가급적이면 다른 사람과 번갈아 가며 작업을 수행하도록 합니다.

청소 작업 시 염좌, 좌상 및 허리 부상을 최소화하는 방법

- 쓰레기를 바깥 쓰레기장으로 내갈 때는 바퀴 달린 쓰레기통을 사용해 부담을 줄입니다.
- 쓰레기통 무게와 크기를 제한해서 직원들이 들어올려 버려야 하는 짐의 무게를 제한합니다.
- 설거지용 싱크대의 행굼물 분사구 높이를 낮춰서 몸 중간 높이에 오도록 함으로써 몸이 당겨지고 과도하게 팔을 뻗지 않아도 되도록 합니다.
- 사용한 식기용 통의 크기를 제한해 쌓아서 운반할 수 있는 식기의 무게를 줄입니다.
- 용기를 과도하게 채워 작업자들이 지나치게 무거운 상태로 들어올려 운반하는 일이 없도록 합니다.
- 사용한 식기통을 운반할 때는 카트를 사용해 직원들이 무거운 용기를 운반해야 하는 이동 거리를 줄입니다.

식기세척기 안전

다루어야 할 핵심 요점

일반 식기세척기 안전 관행

작업장 내 안전을 위한 노력

- 장시간 서 있어야 하는 경우 피로 방지용 매트를 사용해 허리와 양다리에 가해지는 피로를 줄입니다.
- 설거지 싱크대 앞 바닥에 미끄러짐 방지 매트를 깔아 바닥에 떨어진 물에 미끄러지는 것을 방지합니다.
- 행굼물 분사구를 몸 가운데 높이로 낮춰서 팔을 덜 뻗어도 되도록 합니다.
- 식기 세척 작업 공간을 재배치해서 자주 사용하는 물건에 쉽게 손이 닿을 수 있도록 하고, 과도한 팔 뻗기, 거북한 허리, 어깨, 손목 자세는 방지합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 절대 비눗물이 가득 채워진 설거지통 안에 씻을 칼을 넣어 두지 마십시오.
- 식기세척기 트레이에 올바른 방법으로 식기를 넣습니다. 지나치게 채우거나 역지로 밀어넣지 않습니다.
- 트레이가 걸린 경우, 갈고리가 달린 긴 막대를 사용해 끝까지 당깁니다.
- 작업대 표면 앞에 최대한 가까이 섭니다.
- 허리를 비틀지 않도록 양팔은 작업대를 향하게 섭니다.
- 식기 건조 선반을 과도하게 채우지 않습니다. 가능하면 선반을 여러 개 사용해 옮겨야 하는 각 선반 무게를 줄입니다.
- 설거지를 하는 동안 허리를 지나치게 앞으로 구부리는 일이 없도록 싱크대 바닥에 플라스틱 대야 같은 것을 놓아 싱크대 바닥 표면 높이를 높입니다.
- 가급적이면 사용한 식기를 담은 통 운반용 카트를 마련해 직원들이 무거운 통을 옮겨야 하는 거리를 줄입니다. 또한 과도한 무게를 들어서 운반하는 일이 없도록 직원들에게 식기 운반통을 지나치게 채우지 말라고 주의를 줍니다.
- 유리잔을 선반에 넣을 때 지나치게 팔을 뻗지 않도록 가까운 줄부터 먼저 채운 다음 선반을 회전시켜 뒷줄이 앞으로 오도록 합니다.
- 머리 위로 팔을 뻗는 경우를 줄이고, 가급적이면 팔은 가슴 높이와 허리 높이까지만 뻗도록 합니다.
- 식기 건조 선반을 과도하게 채우지 않습니다.
- 접시 같이 무거운 식기는 가장 가까이에 놓습니다.
- 수저류통은 꼭 차기 전에 비워서 정리합니다.
- 힘이 많이 필요한 설거지의 경우 그립감이 좋은 세척 도구를 사용합니다.

식기세척기 안전(계속)

- 장시간 서 있어야 하는 경우 한 발을 발판이나 가로대 위에 올려 놓아 허리와 다리에 가는 무리를 줄여 줍니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 장시간 서 있는 경우 양 무릎과 허리에 가해지는 압박을 해소할 수 있도록 충격 흡수력이 좋은 신발을 착용합니다.
- 식기 세척 구역에서 작업할 때는 미끄럼 방지 신발이나 덧신을 착용합니다.

지나치게 팔을 뻗음으로 인한 거북한 허리, 어깨 및 손목 자세의 예.



지나치게 팔을 뻗음으로 인한 거북한 허리, 어깨 및 손목 자세의 예.



개선된 어깨 및 손목 자세의 예.



식기세척기 안전(계속)

화상 및 열상에 대한 노출 예방

안전한 작업 관행 준수

- 자동 식기세척기에 식기를 넣거나 꺼낼 때, 식기가 완전히 식기 전에 접시나 유리잔을 꺼내려고 하지 마십시오.
- 증기로 인해 화상을 입을 수 있으니 증기에 노출되지 않도록 합니다.
- 물이 튀지 않도록 온수 수도꼭지는 천천히 틀니다.
- 손을 집어넣기 전에 싱크대 안에 있는 물 온도를 시험해 봅니다.

유해한 세정용 화학 물질에 대한 노출 예방

안전한 작업 관행 준수

- 농축 세제나 세정제에 직접 피부가 닿지 않도록 합니다. 식기세척기 세제, 배수관 청소 세제, 오븐 청소 세제, 그릴 청소 세제 등은 부식성을 가질 수 있으며 피부와 눈을 자극하고 화학적 열상을 초래할 수 있습니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 고무 장갑과 앞치마를 착용해 자극이 강한 비누 및 화학 물질과 접촉하는 일이 없도록 합니다.
- 농축 화학 세정제, 세제나 표백제를 붓거나 옮길 때는 보안경/고글을 착용합니다.

서비스 담당 직원의 안전

다루어야 할 핵심 요점

테이블 서빙 중에 염좌 및 좌상 방지

작업장 내 안전을 위한 노력

- 서빙 직원들이 지나치게 무겁게 운반하는 일이 없도록 서빙 담당 직원들에게 큰 식기통 대신 작은 식기통을 제공해 한 번에 쌓아서 운반할 수 있는 사용한 식기의 양을 제한합니다.
- 음식과 사용한 접시를 운반할 때는 무거운 쟁반을 머리 위로 들어올리는 대신 카트를 사용하도록 함으로써 쟁반을 들어 옮기는 거리를 줄입니다.
- 쉽게 굴러가도록 바퀴가 큰 카트를 사용해 서빙 담당 직원들이 무거운 카트를 밀고 당기는 동작에서 생길 수 있는 염좌 또는 좌상을 방지합니다.
- 공간 여유가 있는 경우, 서빙 직원 스테이션을 서빙 구역 가까이 마련해 운반 거리를 줄입니다.
- 실외용 가구는 야간에 실외에 그대로 둡니다. 그러면 식사 공간을 차리고 치우는 데 필요한 들기 동작의 양을 크게 줄일 수 있습니다.

안전한 작업 관행 준수

- 테이블과 의자는 혼자 들지 말고 운반할 때 도움을 청합니다.
- 한 번에 운반하는 접시의 양을 줄입니다. 접시를 더 많이 운반할수록 근육과 관절에 가해지는 무리가 더 커집니다. 양팔과 허리에 무리가 덜 가도록 물건은 최대한 몸 가까이 붙여서 듭니다.
- 많은 양의 음식을 서빙할 때는 두 번에 나눠서 옮기거나 다른 서빙 직원에게 도움을 청합니다.
- 테이블을 돌아가서 음식을 서빙합니다. 그러면 자세도 반듯해지고 팔을 지나치게 뻗을 필요도 없습니다.
- 테이블 서빙할 때 쟁반에 요리를 너무 많이 담지 않습니다. 서빙 쟁반에 요리를 놓을 때는 더 무거운 접시를 쟁반 가운데 배치하고 전체적으로 균형이 잡히도록 놓습니다.
- 큰 쟁반을 운반할 때:**
 - 운반하는 접시들의 균형을 잡고, 쟁반은 청결하고 건조하게 유지합니다.
 - 무게는 대부분 어깨로 지지하도록 합니다.
 - 양손을 모두 사용해 쟁반을 받치고 균형을 잡습니다.
 - 양손으로 쟁반 바깥쪽 가장자리를 잡아 양 손목을 모두 중립 위치에 유지합니다.

직원 배포 자료

서비스 담당 직원 안전(계속)

- 작은 쟁반을 운반할 때:
 - 어깨, 팔, 손을 중립 위치에 놓고 쟁반을 운반합니다.
 - 쟁반은 최대한 몸 가까이 붙인 상태로, 팔과 손을 모두 사용해 균형을 잡습니다.
- 커피 포트나 물병 등을 운반할 때는 양손을 모두 사용합니다. 양 팔꿈치를 몸에 붙인 상태로 운반합니다.
- 액체를 따를 때는 가득 찬 주전자나 커피 포트를 든 채 팔을 뻗는 대신, 유리잔이나 컵을 최대한 몸 가까이 가져와서 따릅니다.
- 손잡이가 날카로운 음료 용기나 물병은 사용하지 마십시오. 날카로운 모서리 때문에 손가락에 가해지는 압력이 늘어납니다. 가능하면 손잡이에 서빙 타월을 둘러 잡도록 하십시오.
- 테이블이나 다른 사람들을 가로질러 팔을 뻗지 말고 서빙 대상 손님에 가까이 서서 서빙하도록 합니다.
- 부스석에 앉아 있는 손님들에게 서빙하는 경우, 부스 가장 바깥쪽에 앉아 있는 사람들에게 접시를 건너 주면서 안쪽으로 전달해 달라고 부탁드립니다.
- 쟁반은 손목을 구부려 잡거나 손가락으로 잡지 말고, 팔과 손을 모두 사용해 서빙용 쟁반의 균형을 잡도록 합니다.
- 큰 연회용 쟁반은 어깨에 올려 놓고 받치도록 합니다.
- 쟁반을 운반할 때 왼손과 오른손을 번갈아 사용하는 등, 운반 작업 시 다른 근육을 번갈아 사용하도록 합니다.



잘못된 쟁반 들기



불균형 하중과 거북한 자세의 예.



바람직한 자세의 예.



올바른 쟁반 들기



거북한 손목, 팔꿈치, 어깨, 목, 허리 자세의 예.



바람직한 자세의 예.

서비스 담당 직원 안전(계속)

보호용 의복 및 장비 사용

테이블 서빙 중 화상 방지

안전한 작업 관행 준수

- 커피가 완전히 다 내려지기 전에 커피 포트를 꺼내지 마십시오.
- 뜨거운 음료가 담긴 컵, 뜨거운 접시, 뜨거운 음식이 담긴 접시 등을 운반할 때는 쟁반을 사용합니다.
- 가열 램프 아래에 있는 접시들은 뜨겁다는 사실을 염두에 두십시오. 손님에게 서빙하기 위해 접시를 들어올리기 전에 주의하십시오.
- 서빙할 때나 테이블에서 접시를 치울 때 쫓불 위로 팔을 뻗지 마십시오.
- 쫓농이 떨어져 화상을 입을 수 있으니 불이 켜진 초는 옮기지 마십시오.
- 뜨거운 물건을 쥐거나 잡을 때 젖은 타월을 사용하지 마십시오.
- 커피, 차, 에스프레소 등 뜨거운 음료를 만드는 기계를 작동시킬 때는 뜨거운 액체가 나오는 부분에 손을 넣지 마십시오.
- 전자레인지에서 음식을 꺼낼 때는 주의합니다. 전자레인지가 꺼진 후에도 가열이나 조리가 계속 진행되는 음식들이 있습니다.

보호용 의복 및 장비 사용

- 뜨거운 접시나 쟁반을 운반할 때는 마른 웨이터용 수건이나 핫패드 또는 오븐용 장갑을 사용해 손과 팔을 보호합니다. 접시가 너무 뜨거워 만지기 힘든 경우 손님에게 주의를 줍니다.
- 서빙 중에 뜨거운 음식이 쏟아지는 경우 보호가 되도록 앞치마를 착용합니다.

테이블 서빙 중에 부딪치거나 미끄러지는 것 방지하기

작업장 내 안전을 위한 노력

- 스윙도어에는 창문을 달아 누가 나올 때 볼 수 있도록 합니다.
- 문은 양문으로 만들어 한쪽은 들어가는 용도로, 다른 쪽은 나가는 용도로만 사용할 수 있게 합니다. 정해진 이동 패턴을 따라 충돌을 방지합니다(예: 들갈 때는 오른쪽, 나올 때는 왼쪽).
- 사각지대가 있는 코너에는 거울을 설치합니다.

안전한 작업 관행 준수

- 사각지대가 있는 통로나 코너, 계단등을 통해 쟁반이나 접시를 운반하는 경우, 소리를 내 알림으로써 다른 직원들에게 그쪽으로 간다는 사실을 알리도록 합니다.

하우스키팅 직원 안전

다루어야 할 핵심 요점

하우스키팅 직원 안전

작업장 내 안전을 위한 노력

- 핸들이 긴 청소 장비와 발판 사다리를 제공해 좌상을 줄입니다.
- 하우스키팅 비품 카트를 지속적으로 잘 관리합니다.
- 침대 웨지(wedge)를 제공하여 무거운 물체를 드는 부담과 허리 부상의 위험을 낮춥니다.
- 미끄럼 방지 신발을 신게 합니다.

침대 리넨 교체 및 매트리스 뒤집기

안전한 작업 관행 준수

- 무거운 매트리스를 들어 올릴 때 침대 웨지(wedge) 및 적절한 리프팅 테크닉을 사용해 허리 좌상을 피합니다.
- 시트를 교체할 때 쪼그리고 앉거나 무릎을 꿇고, 허리를 구부리지 않습니다.
- 발에 걸려 넘어지지 않도록 더러운 리넨을 바닥에 두지 않습니다.

안전한 욕실 청소

안전한 작업 관행 준수

- 욕조 위로 몸을 구부리거나 뺨을 필요가 없도록 핸들이 긴 수세미를 사용합니다.
- 욕조 안에 서고, 가장자리 또는 측면에 절대 올라서지 않습니다. 미끄러질 위험 및 물에 젖은 바닥을 주의합니다.
- 문질러 청소를 할 때, 손을 교대로 사용하고 동작을 번갈아 하고 10초간의 짧은 휴식을 자주 취함으로써 반복 동작으로 인한 상해를 방지합니다.
- 더러워진 타월은 바닥에서 가능한 한 멀리 둡니다.

진공 청소

안전한 작업 관행 준수

- 진공 청소 중 진공청소기와 몸을 일렬로 유지하여 몸을 비틀거나 어깨에 불편한 압박이 가해지지 않게 합니다.
- 진공청소기의 집진대를 정기적으로 비워 무게를 가볍게 합니다.
- 바닥에 맞추어 높이를 적절하게 설정합니다.
- 손을 교대로 사용하여 반복 동작으로 인한 상해를 예방하고 근육을 쉴 수 있게 해줍니다.

하우스키핑 직원 안전(계속)

비품 카트 운반하기

안전한 작업 관행 준수

- 사용 빈도가 가장 높고 무거운 비품을 카트 위쪽에 싣습니다.
- 좌상을 방지하기 위해 양손으로 카트를 밀니다.
- 밀 때 힘이 덜 들어가도록 카트 바퀴가 이동 방향과 일직선이 되게 합니다.
- 절대 카트를 끌지 않습니다.
- 카트에 비품이 너무 많이 실리지 않게 합니다. 대신 교대 근무 동안 비품을 여러 차례 보충합니다.
- 카트의 쓰레기를 자주 비워 카트 무게를 가볍게 합니다.

일반적인 정돈

안전한 작업 관행 준수

- 모든 화학 물질을 올바르게 사용합니다. 장갑과 보호안경을 착용합니다.
- 동작을 번갈아 하여 반복 동작으로 인한 상해를 예방합니다.
- 쓰레기통을 비우는 것과 같은 일을 가능한 한 자주 허리 높이에서 수행하여 허리 굽힘을 최소화합니다.
- 젖은 손으로 또는 젖은 바닥에 서 있는 동안에는 절대로 조명 스위치나 전기 장비를 만지지 않습니다.
- 눈으로 확인하지 않은 표면은 손으로 만지거나 쓸어내리지 않습니다. 면도날, 바늘, 깨진 유리 또는 기타 위험 요인이 없는지 항상 확인합니다.
- 쓰레기는 손으로 압축하지 않습니다. 항상 막대기나 배관 청소용구를 사용합니다.
- 발이 걸릴 위험 요인이 바닥에 없게 합니다.

그라운드키퍼 및 유지보수 직원

작업장 내 안전을 위한 노력

- 필요한 경우 적당한 핏의 긴 바지와 소매가 긴 셔츠를 입는 것을 비롯하여 항상 적절한 의복을 착용하도록 합니다.
- 잠재적 위험이 있는 경우, 안전모, 보안경, 안면 가리개를 제공합니다.
- 소음 수준이 높은 구역에서 작업할 때는 이어플러그 또는 이어머프를 착용하게 합니다.
- 작업에 적합한 장갑을 제공합니다. 시설 환경에 따라 자상 및 찰과상, 화학 및 열 화상, 진동 기계 등으로부터 보호하도록 특수제작된 장갑의 사용을 고려할 수 있습니다.
- 트랙션 솔이 부착되어 있고 강철로 발가락 부분이 보강된 끈으로 묶는 하이톱 부츠를 착용하게 합니다.
- 분진이 많은 구역에서 작업하거나 유해 화학 물질을 다룰 때는 호흡기 보호장구를 제공합니다.
- 모든 장비가 정상적으로 작동하는지 반드시 확인해야 합니다.

유해 물질 사용하기

안전한 작업 관행 준수

- 연료, 기름, 그리스, 농약 및 비료, 세제, 페인트 및 목재 방부제, 분진 및 증기, 엔진 배기, 동물 사체 또는 동물 배설물, 유독 식물 및 기타 독소를 처리할 때나 그 근처에 있을 때, 항상 적절한 보호장구를 착용합니다.

환경적 조건에 대한 안전

안전한 작업 관행 준수

- 더운 날씨에는 수분을 유지하고, 열 스트레스 관련 질병의 징후를 숙지하고, 필요한 경우 자외선 차단 효과가 있는 의복을 착용합니다.
- 곤충자상 및 벌침에 나타날 수 있는 반응을 숙지하고, 곤충이 많은 구역에서 작업할 때 주의를 기울입니다.
- 동물 사체나 동물 배설물을 처리할 때는 항상 적절한 보호장구를 착용합니다. 사체나 배설물에서 피부로 박테리아가 이동하는 것을 방지합니다.
- 번개를 동반한 폭풍이 지속되는 동안에는 야외에서 일하지 않습니다. 번개가 보이거나 천둥소리가 들리면 곧바로 실내로 들어갑니다.

직원 배포 자료

그라운드키핑 및 유지보수 안전(계속)

조경 장비의 사용

안전한 작업 관행 준수

- 항상 사용 설명서에 나와 있는 대로 장비를 사용합니다. 장비가 직무에 적합한지 확인합니다.
- 장비를 검사하여 보호 및 안전 장치가 모두 제대로 작동하는지 확인합니다.
- 장비가 적절하게 작동하는지 그리고 헐거워진 부분이나 파손된 부분, 손상된 부분은 없는지 확인합니다.
- 장비에 연료를 주입할 때, 엔진이 꺼져 있고 차가운지 확인합니다.
- 실내 또는 폐쇄된 공간에서 절대 장비를 작동시키지 않습니다.
- 차량 또는 탑승형 장비를 사용할 때 항상 안전벨트를 착용합니다.
- 사람들과 가능한 위험 요소를 비롯하여 주변 환경을 파악합니다.

사다리 안전

안전한 작업 관행 준수

- 항상 사용 전에 사다리에 결함이 있는지 검사합니다.
- 사다리를 오르내릴 때 양손으로 사다리를 붙잡습니다. 사다리를 오르내리며 절대 물체를 운반하지 않습니다. 대신 자리를 잡은 후, 다른 사람이 물체를 건네게 합니다.
- 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하게 합니다.
- 어떤 시점이든 사다리에는 오직 한 명만 올라타 있어야 합니다.
- 먼지와 그리스가 없도록 사다리를 자주 닦습니다.

일반적인 그라운드키핑 안전

안전한 작업 관행 준수

- 항상 안전하게 자재를 보관합니다. 자재가 낙하하거나 굴러가거나 이동하지 않도록 필요한 경우 고정 용구와 버팀대를 사용합니다.
- 자주 청소합니다. 퇴적물, 대뱃밥, 기름, 그리스가 축적돼 위험 요소가 되지 않게 합니다.
- 혼자서 또는 적절한 리프팅 장비 없이 무거운 물체나 부피가 큰 물체를 옮기지 않습니다.
- 핸들이 찢어지거나 파손되거나 느슨한 경우에는 장비를 절대 사용하지 않습니다.
- 컨테이너 안에 넣어 장비를 운반하되 고정되지 않은 상태로 또는 묶음으로 운반하지 않습니다.
- 힘이 많이 드는 작업을 수행할 때는 부상을 예방할 수 있도록 자주 휴식을 취합니다.

교육 확인

교육 확인 섹션 사용 방법

이 섹션의 목적은 직원 개개인의 교육 기록을 남기는 것 뿐 아니라, 직원이 자신이 받은 교육 내용을 이해하고 있다는 사실을 확인하는 것입니다.

소유주 또는 관리자로서 여러분은 여러 가지 다양한 이유와 상황에 따라 직원들에게 교육을 제공해야 합니다.

- 1) 신입 직원 교육 - 최소한 모든 신입 직원들은 각종 기구, 화학 제품 등을 사용해 작업을 시작하기 전에 해당 시설 내 안전에 대한 개괄적인 상황을 이해하고 있어야 합니다.
- 2) 지속적인 교육 - 부상 발생율이 가장 높은 것은 회사에서 일하기 시작한 지 최소 5년이 지난 직원들입니다. 이는 현재 일하고 있는 직원들에 대해 지속적으로 교육을 제공하는 것이 얼마나 중요한지를 말해 줍니다.
- 3) 사고 발생 후 - 직원 부상이 발생한 경우, 이는 해당 사고와 관련해 직원들을 교육하고 그 같은 부상의 재발을 방지하는 방법을 상기시켜 줄 수 있는 기회가 됩니다.

여러분이 어떤 교육을 활용하셨든, 여러분의 니즈에 맞는 교육 및 평가 기록이 마련되어 있습니다.

- 1) 신입 직원 교육 체크리스트
 - a. 신입 직원이 안전 교육을 받고 난 후, 교육을 맡았던 감독자와 교육을 받은 신입 직원 모두가 양식에 서명하고 날짜를 적어 교육이 완료되었고 글머리표(볼릿) 표시 정보를 모두 살펴보았음을 확인하게 됩니다. 이 양식은 해당 직원의 인사 파일에 보관합니다.
 - b. 전체 교육 단원을 범위로 하는 질문이 담긴 평가를 사용해 직원의 지식을 확인할 수 있습니다.
- 2) 특정 단위 교육
 - a. 교육 범위가 특정 한 단위로 한정되는 경우(예: 안전한 들기 및 운반), 교육을 담당한 감독자와 직원이 모두 교육이 완료되었음을 확인하는 양식에 서명하고 날짜를 기재합니다.
 - b. 직원이 교육 확인 서명을 하기 전에 교육 내용에 대해 테스트를 실시하고자 하는 경우에 활용할 수 있도록 여기에는 각 단위별로 간단한 테스트가 포함되어 있습니다.
- 3) 사고 대응 교육
 - a. 사고나 부상이 발생한 경우, 그러한 사고/부상과 관련한 교육을 제공합니다(즉, 직원이 사다리에서 떨어지는 사고가 발생한 경우, 직원들에게 미끄러짐, 발걸림 또는 넘어짐에 관한 단원을 사용해 교육을 실시). 교육을 담당한 감독자와 직원 모두 교육이 완료되었음을 확인하는 양식에 서명하고 날짜를 기재하도록 합니다.
 - b. 직원이 교육 확인 서명을 하기 전에 교육 내용에 대해 테스트를 실시하고자 하는 경우에 활용할 수 있도록 여기에는 각 단위별로 간단한 테스트가 포함되어 있습니다.

접객업 시설 직원 안전 오리엔테이션 체크리스트

사용 방법

모든 직원은 업무 시작 전에 안전 오리엔테이션을 받아야 합니다. 오리엔테이션에서 다뤄진 각 항목에 체크 표시하십시오. 직원들은 모든 항목에 대해 교육이 완료되고 모든 질문에 대해 만족스럽게 대답을 듣고 나면 이 양식에 서명하게 됩니다.

- 회사의 안전 관련 노력이 개괄적으로 기술되어 있는 서면 형태의 안전 프로그램을 구성하는 구성 요소에 대한 설명을 들었다.
- 모든 부상은 보고해야 한다는 얘기를 듣고 보고하는 방법에 대한 설명을 들었다.
- 모든 위험 요소는 담당 감독자(상사)에게 보고해야 한다는 얘기를 듣고 보고하는 방법에 대한 설명을 들었다.
- 모든 기계류 관련 위험 요소에 관해 설명을 듣고, 18세 미만 직원인 경우 금지된 직무에 대한 설명을 들었다.
- 기타 모든 위험 요소와 자신을 보호하는 방법에 대한 설명을 들었다(예: 화학 물질, 사다리 사용, 미끄러운 바닥 등).
- 구급 용품이 어디에 보관되어 있는지 확인하고 구급 처치를 받으려면 누구에게 연락해야 하는지 얘기를 들었다.
- 발생할 수 있는 일체의 응급 상황 중에는 어떻게 행동해야 하는지 설명을 들었다.
- 소화기를 작동하는 방법을 배웠다.
- 유해 화학 물질을 사용할 때 표지(라벨)와 SDS(안전 자료)를 읽는 방법을 포함해, 위험 요소 전달 프로그램(Hazard Communication Program) 교육 요건에 따라 화학 물질 유해 요소에 관해 설명을 듣고 교육을 받았다.
- 올바른 드는 방법, 올바른 칼 사용 방법, 그릴 및 튀김기 사용 방법, 쏟아진 물질 치우는 방법 등, 자신에게 배정된 직무와 관련된 일체의 위험 요소를 포함해 직원이 자신의 직무를 수행하는 안전한 방법에 대해 교육을 받았다.
- 실시된 구체적인 위험 요소 교육: _____

아래에 기재된 이름과 서명은 상기 오리엔테이션이 기재된 날짜에 완료되었음을 확인합니다. 양 당사자 모두 안전하고 건강에 이로운 작업 환경을 유지하는 데 대한 책임을 수락합니다.

직원 이름: _____ 성: _____

직원 서명: _____ 날짜: _____

감독자 이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

접객시설 작업장 안전

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에接客시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 완료했음을 확인합니다.

회사명: _____ 위치: _____

직원 이름: _____ 성: _____

직원 서명: _____

감독자 이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

- 다음 중 주방 청소 작업 중 직원에게 발생할 수 있는 좌상 또는 염좌 가능성을 줄이는 방법으로 적절한 것은?**
 - A. 반복 동작을 최소화합니다.
 - B. 팔 뻗기와 구부리기 최소화.
 - C. 무거운 물건을 들어서 운반하는 일 최소화.
 - D. "A", "B", "C" 모두.
- 다음 중 가스렌지 위에서 뜨거운 냄비를 치거나 넘어뜨려 내용이 쏟아지는 사고를 방지하는 데 가장 좋은 방법은?**
 - A. 절대 손잡이가 있는 냄비를 사용하지 않는다.
 - B. 절대 앞쪽 불은 사용하지 않는다.
 - C. 냄비 손잡이를 불에서 멀리 두고 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 한다.
- 강도 발생 가능성을 줄이려면 어떻게 해야 할까요?**
 - A. 현금출납기 안의 현금을 셀 때는 현금 세는 모습을 되도록 많은 사람들이 보고 강도를 당하지 않게 보호해 줄 수 있도록 반드시 손님들이 있는 데서 센다.
 - B. 현금을 전달할 일이 있을 때는 반드시 혼자 한다.
 - C. 현금출납기 안의 현금은 절대 손님들 앞에서 세지 않는다.
- 큰 주문이 들어와 한꺼번에 많은 양을 준비해야 하는 경우 빨리 준비할 수 있도록 튀김기 바구니를 꼭대기까지 채우는 것이 가장 좋은 방법이다.**
 - 맞다.
 - 틀리다.
- 침대 리넨을 교체할 때 부상을 방지하려면**
 - A. 들어 올릴 때 허리를 구부립니다.
 - B. 허리를 구부리지 않도록 쪼그리고 앉거나 무릎을 꿇습니다.
 - C. 작업이 끝날 때까지 더러운 리넨을 바닥에 그대로 둡니다.
- 다음 중 허리 부상을 방지하기 위해 따라야 하는 것은?**
 - A. 작업 공간을 재배치해 물건에 쉽게 손이 닿게 합니다.
 - B. 무거운 물건들은 아래쪽 선반에 배치합니다.
 - C. 무거운 물건들은 윗쪽 선반에 배치합니다.
- 뜨거운 냄비나 손잡이를 잡을 때 가장 좋은 방법은?**
 - A. 젖은 타월이나 축축한 타월을 사용합니다.
 - B. 팻 홀더나 오븐용 장갑을 사용합니다.
 - C. 입고 있는 앞치마를 사용합니다.
- 다른 직원에게 칼을 건네줄 때 가장 좋은 방법은?**
 - A. 내가 칼 손잡이를 잡은 상태로 건넵니다.
 - B. 상대 직원이 칼을 집어 들 수 있도록 칼을 카운터 위에 올려놓습니다.
 - C. 내가 칼날을 잡아 상대 직원 쪽으로 손잡이가 가도록 한 상태로 줍니다.
- 비품 카트를 움직일 때 좌상을 피하기 위한 좋은 전략을 선택하십시오.**
 - A. 항상 카트를 밟니다.
 - B. 항상 카트를 끕니다.
 - C. 항상 무거운 물품을 맨 아래에 싣습니다.
- 교대를 마치고 밤에 퇴근할 때 직원은 반드시**
 - A. 가능한 한 신속히 혼자 건물을 빠져나갑니다.
 - B. 조명이 어둑어둑하더라도 출구로 나갑니다.
 - C. 동료 직원과 함께 나가거나 동료 직원에게 내가나가는 것을 지켜봐 달라고 합니다.
- 칼을 씻을 때 가장 좋은 방법은?**
 - A. 싱크대 안 비눗물에 담가 두었다가 씻습니다.
 - B. 칼은 절대 싱크대 안에 담가두지 않습니다.

12. 튀김기 안에 냉동 식품을 넣을 때 기름이 튀지 않도록 하는 가장 좋은 방법은?

- A. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣은 뒤 바구니를 재빨리 기름에 넣습니다.
- B. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣기 전에 종이 타월로 습기나 얼음 결정을 털어냅니다.

13. 칼이 카운터에서 떨어지려고 할 때 가장 좋은 방법은?

- A. 칼이 마룻바닥에 부딪혀 칼날이 부러지거나 무더지지 않도록 떨어지지 않게 잡으려고 시도합니다.
- B. 칼이 떨어져 마룻바닥에 부딪히지 않도록 발을 내밀어 막습니다.
- C. 떨어지는 칼은 절대 잡으려고 하지 않습니다.

14. 직원은 17세가 되면 피자 등 테이크아웃 주문을 배달하는 배달 차량을 운전할 수 있다.

- A. 맞다.
- B. 틀리다.

15. 자르는 날이 있는 기구를 사용해 작업하는 경우:

- A. 세척하기 전에 반드시 전원이 꺼져 있고 전원 플러그가 뽑혀 있는지 확인합니다.
- B. 전원을 켜기 전에 반드시 안전 장치가 제자리에 있는지 확인합니다.
- C. 기계가 작동을 멈추기 전에 절단 중인 식품을 꺼내도 무방합니다.
- D. “A”와 “B” 모두.

16. 직무 수행 중에 부상을 당한 경우 다음 중 어떤 조치를 취해야 할까요?

- A. 즉시 감독자에게 보고합니다.
- B. 사고 보고서를 작성합니다.
- C. 필요한 경우 응급 의료 처치를 받습니다.
- D. “A”, “B”, “C” 모두

17. 뜨거운 기름에 물이나 다른 액체를 넣으면 기름이 어떻게 반응할까요?

- A. 빨리 식습니다.
- B. 튀지 않고 안전합니다.
- C. 튀어서 화상을 일으킵니다.

18. 높은 선반에 놓여 있는 물건을 꺼내려 할 때 가장 사용하기에 적합한 것은?

- A. 딛고 올라 설 수 있는 무거운 상자.
- B. 고정된 다리가 있어 굴러가지 않을 의자.
- C. 계단식 발판.

19. 끓는 물에 음식 재료를 넣을 때 가장 좋은 방법은?

- A. 양손을 이용해 최대한 빨리 냄비 안으로 떨어뜨립니다.
- B. 집게를 사용합니다.
- C. 먼저 음식 재료를 냄비에 넣은 다음 그 위에 뜨거운 물을 붓습니다.

20. 3도 화상을 입은 사람이 있는 경우 해야 하는 일 중 가장 중요한 것은?

- A. 화상 연고를 바릅니다.
- B. 붓대로 덮습니다.
- C. 최대한 빨리 병원으로 옮깁니다.

21. 식기 세척 작업 중 몸을 비틀고 구부리는 일을 최소화하기 위해 직원이 취할 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇일까요?

- A. 쓰고 난 식기를 카트에 실어 식기 세척 구역으로 옮깁니다.
- B. 설거지통을 꽉꽉 채워서 식기 세척이 더 신속하게 이루어지도록 합니다.
- C. 다이닝룸에서 싱크대까지 식기를 직접 손에 들고 옮깁니다.

22. 다음 중 가스레인지에서 작업할 때 화상 발생 가능성을 줄일 수 있는 방법은?

- A. 냄비 손잡이가 가스레인지 가장자리 밖으로 튀어나오지 않도록 합니다.
- B. 팬의 바닥을 덮을 정도만 되도록 불꽃 크기를 조절합니다.
- C. 냄비 손잡이가 불꽃에 닿지 않도록 돌려 놓습니다.
- D. “A”, “B”, “C” 모두

23. 다음 중 특정 제품의 유해 요소에 관해 가장 상세한 정보를 얻을 수 있는 곳은?

- A. 제품 표지(라벨).
- B. 인터넷.
- C. 안전자료(SDS).

24. 다음 중 직무 수행 중 반복되는 동작을 최소화하는 방법으로 적절하지 않은 것은?

- A. 근무 시간 처음부터 끝까지 쉬지 않고 일해 빨리 일을 끝냅니다.
- B. 중간에 잠깐씩 짧은 휴식을 취합니다.
- C. 업무를 번갈아서 합니다.

교육 확인

25.接客시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16~17세 직원들이 사용할 수 있도록 허용되는 것은?

- A. 피자 반죽 미는 기계.
- B. 햄버거 패티 성형기.
- C. 에스프레소 머신.

26. 다음 중 부식성 화학 제품인 식기세척기 세제를 사용해 작업할 때 중요한 것은?

- A. 제품 제조사가 어디인지 확인하는 것.
- B. 제품을 부을 때 눈 보호장구를 착용하는 것.
- C. 제품을 새 용기에 부어넣는 것.

27. 시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16~17세 직원들이 사용할 수 있도록 허가되지 않은 것은?

- A. 커피 그라인더.
- B. 고기 슬라이서.
- C. 칼.
- D. 밀크셰이크 블렌더.

28. 다음 화상 유형 중, 일반적으로 화상을 입은 직원이 반드시 의원/병원에 가서 치료 받을 필요가 없는 화상은?

- A. 1도 화상.
- B. 2도 화상.
- C. 3도 화상.

29.接客시설에서 일할 때 작업용으로 가장 적합한 신발 종류는?

- A. 가죽 바닥.
- B. 미끄럼 방지 바닥.
- C. 발가락이 보이는 신발.
- D. 통굽(플랫폼)이나 하이힐.

30. 다음 중 작업 중에 심하게 베어서 피가 나는 사람을 도울 때 바람직한 조치는?

- A. 같은 근무조 안에 구급 처치 제공자로 지정된 직원을 찾아 도움을 받습니다.
- B. 절대 피와 직접 접촉하지 않도록 합니다.
- C. 부상 당한 사람에게 상처 부위에 두를 수 있는 깨끗한 수건이나 봉대를 건네줍니다.
- D. "A", "B", "C" 모두

31. 다음 중 물건을 들 때 가장 좋은 방법은?

- A. 몸에서 멀리 떨어지도록 듭니다.
- B. 몸에 가까이 오도록 듭니다.

32. 뜨거운 팬, 냄비 손잡이 또는 뜨거운 식기를 다룰 때는 반드시

- A. 오븐 장갑이나 핫패드를 사용합니다.

- B. 뜨거운 팬이나 식기를 다룰 때는 젖은 수건이나 행주를 사용합니다.
- C. 마른 수건이나 마른 서빙용 수건을 사용합니다.

33. 다음接客시설 직무나 작업 중 14~15세 직원이 할 수 있도록 허용되는 것은?

- A. 그릴을 사용한 조리.
- B. 제과제빵 작업.
- C. 밀크셰이크 블렌더 사용.

34. 다음 중 깨진 유리나 식기를 치우는 가장 좋은 방법은?

- A. 그냥 손가락으로 바닥에서 집어올려 쓰레기통에 던져 버린다.
- B. 발로 차 옆으로 치워서 다른 사람이 밟지 않도록 한다.
- C. 빗자루와 쓰레받기를 사용해 치운다.
- D. 수건을 사용해 치운다.

35. 근무 중에 폭행이나 강도 사건이 발생하는 경우 다음 중 어떻게 해야 할까요?

- A. 경찰에 신고하기 전에 감독자에게 연락을 시도한다.
- B. 즉시 경찰에 신고한다.
- C. 상황에 어떻게 대처해야 할지 다른 직원에게 물어 보고 확인한다.

36. 다음 중 무거운 물건을 들어올릴 때 가장 좋은 방법은?

- A. 다른 직원의 도움을 받아 들어올린다.
- B. 허리 벨트를 착용하고 들어올린다.

37. 바쁜 저녁 시간에 바닥에 무언가 쏟아진 경우 어떻게 해야 할까요?

- A. 즉시 그 자리만 닦는다.
- B. 물잔으로 덮어 자리를 표시해 둔다.
- C. 다른 직원들에게 쏟아진 곳이라고 알리고 바쁜 저녁 시간이 끝난 뒤에 처리한다.

38. 야간 근무 중 건물 뒤편 어두운 곳에 있는 쓰레기장으로 쓰레기를 내갈 때는 어떻게 해야 할까요?

- A. 아무도 보지 못하도록 최대한 신속하게 달려가서 버리고 온다.
- B. 다른 직원에게 문을 잡고 서서 무사히 버리고 오는지 지켜보고 있어 달라고 한다.
- C. 뒷문은 잠그지 않은 채로 두어 들고나기 쉽게 해 놓고 마지막 근무조 근무 중 정해진 시간에 쓰레기를 내다 버린다.

14세부터 17세 사이 근로자에 적용되는 작업 제한

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원
 이름: _____ 성: _____
 직원
 서명: _____ 날짜: _____
 감독자
 이름: _____ 성: _____
 감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16-17세 직원들이 사용할 수 있도록 허가되지 않은 것은?
 - A. 커피 그라인더.
 - B. 고기 슬라이서.
 - C. 칼.
 - D. 밀크셰이크 블렌더.
2. 직원은 17세가 되면 피자 등 테이크아웃 주문을 배달하는 배달 차량을 운전할 수 있다.
 - 맞다.
 - 틀리다.
3. 접객시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16-17세 직원들이 사용할 수 있도록 허용되는 것은?
 - A. 피자 반죽 미는 기계.
 - B. 패티 성형기.
 - C. 에스프레소 머신.
4. 다음 접객시설 직무나 작업 중 14-15세 직원이 할 수 있도록 허용되는 것은?
 - A. 그릴을 사용한 조리.
 - B. 제과제빵 작업.
 - C. 밀크셰이크 블렌더 사용.

교육 확인

가스렌지, 오븐 및 그릴

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 끓는 물에 음식 재료를 넣을 때 가장 좋은 방법은?

- A. 양손을 이용해 최대한 빨리 냄비 안으로 떨어뜨린다.
- B. 집게를 사용한다.
- C. 먼저 음식 재료를 냄비에 넣은 다음 그 위에 뜨거운 물을 부어넣는다.

2. 다음 중 가스렌지 위에서 뜨거운 냄비를 치거나 넘어뜨려 내용이 쏟아지는 사고를 방지하는 데 가장 좋은 방법은?

- A. 절대 손잡이가 있는 냄비를 사용하지 않는다.
- B. 절대 앞쪽 불은 사용하지 않는다.
- C. 냄비 손잡이를 불에서 멀리 두고 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 한다.

3. 뜨거운 냄비나 손잡이를 잡을 때는

- A. 젖었거나 축축한 타월을 사용하는 것이 좋다.
- B. 팻 홀더나 오븐 미트를 사용하는 것이 좋다.
- C. 입고 있는 앞치마를 사용하는 것이 좋다.

튀김기 안전

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 큰 주문이 들어와 한꺼번에 많은 양을 준비해야 하는 경우 빨리 준비할 수 있도록 튀김기 바구니를 꼭대기까지 채우는 것이 가장 좋은 방법이다.

- 맞다.
- 틀리다.

2. 튀김기 안에 냉동 식품을 넣을 때 기름이 튀지 않도록 하는 가장 좋은 방법은?

- A. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣어 바구니를 재빨리 기름에 넣는다.
- B. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣기 전에 종이 타월로 습기나 얼음 결정을 털어낸다.

3. 뜨거운 기름에 물이나 다른 액체를 넣으면 기름이 어떻게 반응할까요?

- A. 빨리 식는다.
- B. 튀지 않고 안전하다.
- C. 튀어서 화상을 일으킨다.

교육 확인

칼, 칼날 및 날카로운 물건

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에接客시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 다른 직원에게 칼을 건네줄 때 가장 좋은 방법은?

- A. 내가 칼 손잡이를 잡은 상태로 건네준다.
- B. 칼을 카운터 위에 올려 놓고 상대 직원이 직접 칼을 집어들도록 한다.
- C. 내가 칼날을 잡아 상대 직원 쪽으로 손잡이가 가도록 한 상태로 준다.

2. 칼을 씻을 때 가장 좋은 방법은?

- A. 싱크대 안 비눗물에 담가 두었다가 씻는다.
- B. 칼은 절대 싱크대 안에 담가두지 않는다.

3. 칼이 카운터에서 떨어지려고 할 때 가장 좋은 방법은?

- A. 칼이 마룻바닥에 부딪혀 칼날이 부러지거나 무더지지 않도록 떨어지지 않게 잡으려고 시도한다.
- B. 칼이 떨어져 마룻바닥에 부딪히지 않도록 발을 내밀어 막는다.
- C. 떨어지는 칼은 절대 잡으려고 하지 않는다.

4. 자르는 날이 있는 기구를 사용해 작업하는 경우:

- A. 세척하기 전에 반드시 전원이 꺼져 있고 전원 플러그가 뽑혀 있는지 확인한다.
- B. 전원을 켜기 전에 반드시 안전 장치가 제자리에 있는지 확인해야 한다.
- C. 기계가 작동을 멈추기 전에 절단 중인 식품을 꺼내도 무방하다.
- D. “A”와 “B” 모두.

5. 다음 중 깨진 유리나 식기를 치우는 가장 좋은 방법은?

- A. 그냥 손가락으로 바닥에서 집어올려 쓰레기통에 던져 버린다.
- B. 발로 차 옆으로 치워서 다른 사람이 밟지 않도록 한다.
- C. 빗자루와 쓰레받기를 사용해 치운다.
- D. 수건을 사용해 치운다.

미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 접객 시설에서 일할 때 작업용으로 가장 적합한 신발 종류는?

- A. 가죽 바닥.
- B. 미끄럼 방지 바닥.
- C. 발가락이 보이는 신발.
- D. 통굽(플랫폼)이나 하이힐.

2. 바쁜 저녁 시간에 바닥에 무언가 쏟아진 경우 어떻게 해야 할까요?

- A. 즉시 그 자리만 닦는다.
- B. 물잔으로 덮어 자리를 표시해 둔다.
- C. 다른 직원들에게 쏟아진 곳이라고 알리고 바쁜 저녁 시간이 끝난 뒤에 처리한다.

3. 높은 선반에 놓여 있는 물건을 꺼내려고 할 때 가장 사용하기에 적합한 것은?

- A. 딛고 올라 설 수 있는 무거운 상자.
- B. 구르지 않고 고정된 다리가 있는 의자.
- C. 계단식 발판.

교육 확인

화학적 위험 요소

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 다음 중 특정 제품의 유해 요소에 관해 가장 상세한 정보를 얻을 수 있는 곳은?
 A. 제품 표지(라벨).
 B. 인터넷.
 C. SDS(안전자료).
2. 다음 중 부식성 화학 제품인 식기세척기 세제를 사용해 작업할 때 중요한 것은?
 A. 제품 제조사가 어디인지 확인하는 것.
 B. 제품을 부어넣을 때 눈 보호장구를 착용하는 것.
 C. 제품을 새 용기에 부어넣는 것.

강도 및 폭행

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원
 이름: _____ 성: _____
 직원
 서명: _____ 날짜: _____
 감독자
 이름: _____ 성: _____
 감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

- 강도 발생 가능성을 줄이려면 어떻게 해야 할까요?
 - A. 현금출납기 안의 현금을 셀 때는 현금 세는 모습을 되도록 많은 사람들이 보고 강도를 당하지 않게 보호해 줄 수 있도록 반드시 손님이 있는 데서 켜다.
 - B. 현금을 전달할 일이 있을 때는 반드시 혼자 한다.
 - C. 현금출납기 안의 현금은 절대 손님들 앞에서 세지 않는다.
- 근무 중에 폭행이나 강도 사건이 발생하는 경우 다음 중 어떻게 해야 할까요?
 - A. 경찰에 신고하기 전에 감독자에게 연락을 시도한다.
 - B. 즉시 경찰에 신고한다.
 - C. 상황에 어떻게 대처해야 할지 다른 직원에게 물어 보고 확인한다.
- 야간 근무 중 건물 뒤편 어두운 곳에 있는 쓰레기장으로 쓰레기를 내갈 때는 어떻게 해야 할까요?
 - A. 아무도 보지 못하도록 최대한 신속하게 달려가서 버리고 온다.
 - B. 다른 직원에게 문을 잡고 서서 무사히 버리고 오는지 지켜보고 있어 달라고 한다.
 - C. 뒷문은 잠그지 않은 채로 두어 들고나기 쉽게 해 놓고 마지막 근무조 근무 중 정해진 시간에 쓰레기를 내다 버린다.
- 근무 시간이 끝나고 밤에 퇴근할 때 직원은 반드시
 - A. 최대한 신속하게 혼자서 건물을 빠져나간다.
 - B. 조명이 어둑어둑하더라도 출구로 나간다.
 - C. 동료 직원과 함께 나가거나 동료 직원에게 내가 나가는 것을 지켜봐 달라고 한다.

화상 응급 처치

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 다음 중 가스렌지에서 작업할 때 화상 발생 가능성을 줄일 수 있는 방법은?

- A. 냄비 손잡이가 가스렌지 가장자리 밖으로 튀어나오지 않도록 한다.
- B. 불꽃이 팬의 바닥을 덮을 정도만 되도록 불꽃 크기를 조절한다.
- C. 냄비 손잡이가 불꽃에 닿지 않도록 돌려 놓는다.
- D. “A”, “B”, “C” 모두.

2. 뜨거운 팬, 냄비 손잡이 또는 뜨거운 식기를 다룰 때는 반드시

- A. 오븐 장갑이나 핫패드를 사용한다.
- B. 뜨거운 팬이나 식기를 다룰 때 젖은 수건이나 행주를 사용한다.
- C. 마른 수건이나 마른 서빙용 수건을 사용한다.

3. 다음 화상 유형 중, 일반적으로 화상을 입은 직원이 반드시 의원/병원에 가서 치료 받을 필요가 없는 화상은?

- A. 1도 화상.
- B. 2도 화상.
- C. 3도 화상.

4. 3도 화상을 입은 사람이 있는 경우 해야 하는 일 중 가장 중요한 것은?

- A. 화상 연고를 바른다.
- B. 붕대로 덮어 준다.
- C. 최대한 빨리 병원으로 옮긴다.

작업장 내 응급 상황

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원
 이름: _____ 성: _____
 직원
 서명: _____ 날짜: _____
 감독자
 이름: _____ 성: _____
 감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

- 다음 중 작업 중에 심하게 베어서 피가나는 사람을 도울 때 취해야 하는 바람직한 조치는?
 - A. 같은 근무조 안에서 구급 처치 제공자로 지정된 직원을 찾아 도움을 받는다.
 - B. 절대 피와 직접 접촉하지 않도록 한다.
 - C. 부상 당한 사람에게 상처 부위에 두를 수 있는 깨끗한 수건이나 붕대를 건네 준다.
 - D. “A”, “B”, “C” 모두.
- 직무 수행 중에 부상을 당한 경우 다음 중 어떤 조치를 취해야 할까요?
 - A. 즉시 감독자에게 보고한다.
 - B. 사고 보고서를 작성한다.
 - C. 필요한 경우 응급 의료 처치를 받는다.
 - D. “A”, “B”, “C” 모두.

교육 확인

안전한 들어올리기

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 다음 중 허리 부상을 방지하기 위해 따라야 하는 것은?

- A. 작업 공간을 재배치해 물건에 쉽게 손이 닿도록 한다.
- B. 무거운 물건들은 아래쪽 선반에 배치한다.
- C. 무거운 물건들은 윗쪽 선반에 배치한다.

2. 다음 중 무거운 물건을 들어올릴 때 가장 좋은 방법은?

- A. 다른 직원의 도움을 받아 들어올린다.
- B. 허리 벨트를 착용하고 들어올린다.

3. 다음 중 물건을 들 때 가장 좋은 방법은?

- A. 몸에서 멀리 떨어지도록 든다.
- B. 몸에 가까이 오도록 든다.

인체공학

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원

이름: _____ 성: _____

직원

서명: _____ 날짜: _____

감독자

이름: _____ 성: _____

감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

- 다음 중 주방 청소 작업 중 직원에게 발생할 수 있는 좌상 또는 염좌 가능성을 줄이는 방법으로 적절한 것은?
 - A. 반복 동작 최소화.
 - B. 팔 뻗기와 구부리기 최소화.
 - C. 무거운 물건을 들어서 운반하는 일 최소화.
 - D. “A”, “B”, “C” 모두.
- 식기 세척 작업 중 몸을 비틀고 구부리는 일을 최소화하기 위해 직원이 취할 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇일까요?
 - A. 쓰고 난 식기를 카트에 실어 식기 세척 구역으로 옮긴다.
 - B. 식기통을 꽉꽉 채워서 식기 세척이 더 신속하게 이루어지도록 한다.
 - C. 다이닝룸에서 싱크대까지 식기를 직접 손에 들고 옮긴다.
- 다음 중 직무 수행 중 반복되는 동작을 최소화하는 방법으로 적절하지 않은 것은?
 - A. 근무 시간 처음부터 끝까지 쉬지 않고 일해 빨리 일을 끝낸다.
 - B. 중간에 잠깐씩 짧은 휴식을 취한다.
 - C. 업무를 번갈아서 한다.

교육 확인

하우스키핑 직원 안전

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에接客시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원
이름: _____ 성: _____
직원
서명: _____ 날짜: _____
감독자
이름: _____ 성: _____
감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 다음 중 객실 청소 시 부상의 발생 가능성을 낮춰주는 것은 무엇입니까?

- A. 핸들이 긴 청소 장비의 사용
- B. 침대 웨지(wedge) 사용
- C. 쓰레기를 압축하기 위해 막대기 또는 배관 청소용구 사용
- D. “A”, “B”, “C” 모두

2. 침대 리넨을 교체할 때 부상을 방지하려면

- A. 들어 올릴 때 허리를 구부립니다.
- B. 허리를 구부리지 않도록 쪼그리고 앉거나 무릎을 꿇습니다.
- C. 작업이 끝날 때까지 더러운 리넨을 바닥에 그대로 둡니다.

3. 비품 카트를 움직일 때 좌상을 피하기 위한 좋은 전략을 선택하십시오.

- 항상 카트를 밀니다.
- 항상 카트를 끕니다.
- 항상 무거운 물품을 맨 아래에 싣습니다.

그라운드키퍼 및 유지보수 직원

아래 이름과 서명은 해당 직원이 기재된 날짜에 접객시설 작업장 안전 교육을 성공적으로 교육을 완료했음을 확인합니다.

직원
 이름: _____ 성: _____
 직원
 서명: _____ 날짜: _____
 감독자
 이름: _____ 성: _____
 감독자 서명: _____ 날짜: _____

안내: 아래 질문에 대해 맞는 답을 고르십시오.

1. 그라운드키퍼의 작업 복장으로 스니커즈는 괜찮다.

- A. 맞다.
- B. 틀리다.

2. 번개를 보거나 천둥소리를 들으면

- A. 비가 내리기 시작할 때까지 계속 일한다.
- B. 나무 아래에 몸을 피할 곳을 찾는다.
- C. 곧장 실내로 들어간다.

3. 사다리를 사용할 때

- A. 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하게 한다.
- B. 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하지 않게 한다.
- C. 사다리에 오를 때 항상 물건을 운반한다.

교육 확인 정답

정답

청소년 직원 직무 제한 정답

- 1.接客시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16-17세 직원들이 사용할 수 있도록 허가되지 않은 것은?
 A. 커피 그라인더.
 B. 고기 슬라이서.
 C. 칼.
 D. 밀크셰이크 블렌더.
2. 직원은 17세가 되면 피자 등 테이크아웃 주문을 배달하는 배달 차량을 운전할 수 있다.
 맞다.
 틀리다.
- 3.接客시설에서 사용되는 다음 기구 중, 16-17세 직원들이 사용할 수 있도록 허용되는 것은?
 A. 피자 반죽 미는 기계.
 B. 패티 성형기.
 C. 에스프레소 머신.
4. 다음接客시설 직무나 작업 중 14-15세 직원이 할 수 있도록 허용되는 것은?
 A. 그릴을 사용한 조리.
 B. 제과제빵 작업.
 C. 밀크셰이크 블렌더 사용.

가스렌지, 오븐 및 그릴 정답

1. 끓는 물에 음식 재료를 넣을 때 가장 좋은 방법은?
 A. 양손을 이용해 최대한 빨리 냄비 안으로 떨어뜨린다.
 B. 집게를 사용한다.
 C. 먼저 음식 재료를 냄비에 넣은 다음 그 위에 뜨거운 물을 부어넣는다.
2. 다음 중 가스렌지 위에서 뜨거운 냄비를 치거나 넘어뜨려 내용이 쏟아지는 사고를 방지하는 데 가장 좋은 방법은?
 A. 절대 손잡이가 있는 냄비를 사용하지 않는다.
 B. 절대 앞쪽 불은 사용하지 않는다.
 C. 냄비 손잡이를 불에서 멀리 두고 가스렌지의 가장자리로 튀어나오지 않도록 한다.
3. 뜨거운 냄비나 손잡이를 잡을 때는
 A. 젖었거나 축축한 타월을 사용하는 것이 좋다.
 B. 땀 홀더나 오븐 미튼을 사용하는 것이 좋다.
 C. 입고 있는 앞치마를 사용하는 것이 좋다.

튀김기 안전 정답

1. 큰 주문이 들어와 한꺼번에 많은 양을 준비해야 하는 경우 빨리 준비할 수 있도록 튀김기 바구니를 꼭대기까지 채우는 것이 가장 좋은 방법이다.
 - 맞다.
 - 틀리다.
2. 튀김기 안에 냉동 식품을 넣을 때 기름이 튀지 않도록 하는 가장 좋은 방법은?
 - A. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣어 바구니를 재빨리 기름에 넣는다.
 - B. 냉동 식품을 튀김기 바구니에 넣기 전에 종이 타월로 습기나 얼음 결정을 털어낸다.
3. 뜨거운 기름에 물이나 다른 액체를 넣으면 기름이 어떻게 반응할까요?
 - A. 빨리 식는다.
 - B. 튀지 않고 안전하다.
 - C. 튀어서 화상을 일으킨다.

칼, 칼날 및 날카로운 물건 정답

1. 다른 직원에게 칼을 건네줄 때 가장 좋은 방법은?
 - A. 내가 칼 손잡이를 잡은 상태로 건네준다.
 - B. 칼을 카운터 위에 올려 놓고 상대 직원이 직접 칼을 집어들도록 한다.
 - C. 내가 칼날을 잡아 상대 직원 쪽으로 손잡이가 가도록 한 상태로 준다.
2. 칼을 씻을 때 가장 좋은 방법은?
 - A. 싱크대 안 비눗물에 담가 두었다가 씻는다.
 - B. 칼은 절대 싱크대 안에 담가두지 않는다.
3. 칼이 카운터에서 떨어지려고 할 때 가장 좋은 방법은?
 - A. 칼이 마룻바닥에 부딪혀 칼날이 부러지거나 무뎠어지지 않도록 떨어지지 않게 잡으려고 시도한다.
 - B. 칼이 떨어져 마룻바닥에 부딪히지 않도록 발을 내밀어 막는다.
 - C. 떨어지는 칼은 절대 잡으려고 하지 않는다.
4. 자르는 날이 있는 기구를 사용해 작업하는 경우:
 - A. 세척하기 전에 반드시 전원이 꺼져 있고 전원 플러그가 뽑혀 있는지 확인한다.
 - B. 전원을 켜기 전에 반드시 안전 장치가 제자리에 있는지 확인해야 한다.
 - C. 기계가 작동을 멈추기 전에 절단 중인 식품을 꺼내도 무방하다.
 - D. "A"와 "B" 모두.
5. 다음 중 깨진 유리나 식기를 치우는 가장 좋은 방법은?
 - A. 그냥 손가락으로 바닥에서 집어올려 쓰레기통에 던져 버린다.
 - B. 발로 차 옆으로 치워서 다른 사람이 밟지 않도록 한다.
 - C. 빗자루와 쓰레받기를 사용해 치운다.
 - D. 수건을 사용해 치운다.

정답

미끄러짐, 발걸림 및 넘어짐 방지 정답

- 1.接客 시설에서 일할 때 작업용으로 가장 적합한 신발 종류는?
 A. 가죽 바닥.
 B. 미끄럼 방지 바닥.
 C. 발가락이 보이는 신발.
 D. 통굽(플랫폼)이나 하이힐.
2. 바쁜 저녁 시간에 바닥에 무언가 쏟아진 경우 어떻게 해야 할까요?
 A. 즉시 그 자리만 닦는다.
 B. 물잔으로 덮어 자리를 표시해 둔다.
 C. 다른 직원들에게 쏟아진 곳이라고 알리고 바쁜 저녁 시간이 끝난 뒤에 처리한다.
3. 높은 선반에 놓여 있는 물건을 꺼내려고 할 때 가장 사용하기에 적합한 것은?
 A. 딛고 올라 설 수 있는 무거운 상자.
 B. 구르지 않고 고정된 다리가 있는 의자.
 C. 계단식 발판.

화학적 위험 요소 정답

1. 다음 중 특정 제품의 유해 요소에 관해 가장 상세한 정보를 얻을 수 있는 곳은?
 A. 제품 표지(라벨).
 B. 인터넷.
 C. MSDS(물질안전보건자료)
2. 다음 중 부식성 화학 제품인 식기세척기 세제를 사용해 작업할 때 중요한 것은?
 A. 제품 제조사가 어디인지 확인하는 것.
 B. 제품을 부어넣을 때 눈 보호장구를 착용하는 것.
 C. 제품을 새 용기에 부어넣는 것.

강도 및 폭행 정답

1. 강도 발생 가능성을 줄이려면 어떻게 해야 할까요?
 A. 현금출납기 안의 현금을 셀 때는 현금 세는 모습을 되도록 많은 사람들이 보고 강도를 당하지 않게 보호해 줄 수 있도록 반드시 손님이 있는 데서 쟀다.
 B. 현금을 전달할 일이 있을 때는 반드시 혼자 한다.
 C. 현금출납기 안의 현금은 절대 손님들 앞에서 세지 않는다.
2. 근무 중에 폭행이나 강도 사건이 발생하는 경우 다음 중 어떻게 해야 할까요?
 A. 경찰에 신고하기 전에 감독자에게 연락을 시도한다.
 B. 즉시 경찰에 신고한다.
 C. 상황에 어떻게 대처해야 할지 다른 직원에게 물어 보고 확인한다.
3. 야간 근무 중 건물 뒤편 어두운 곳에 있는 쓰레기장으로 쓰레기를 내갈 때는 어떻게 해야 할까요?
 A. 아무도 보지 못하도록 최대한 신속하게 달려가서 버리고 온다.
 B. 다른 직원에게 문을 잡고 서서 무사히 버리고 오는지 지켜보고 있어 달라고 한다.
 C. 뒷문은 잠그지 않은 채로 두어 들고나기 쉽게 해 놓고 마지막 근무조 근무 중 정해진 시간에 쓰레기를 내다 버린다.
4. 근무 시간이 끝나고 밤에 퇴근할 때 직원은 반드시
 A. 최대한 신속하게 혼자서 건물을 빠져나간다.
 B. 조명이 어둑어둑하더라도 출구로 나간다.
 C. 동료 직원과 함께 나가거나 동료 직원에게 내가나가는 것을 지켜봐 달라고 한다.

화상 응급 처치 정답

- 다음 중 가스렌지에서 작업할 때 화상 발생 가능성을 줄일 수 있는 방법은?
 - A. 냄비 손잡이가 가스렌지 가장자리 밖으로 튀어나오지 않도록 한다.
 - B. 불꽃이 팬의 바닥을 덮을 정도만 되도록 불꽃 크기를 조절한다.
 - C. 냄비 손잡이가 불꽃에 닿지 않도록 돌려 놓는다.
 - D. "A", "B", "C" 모두.
- 뜨거운 팬, 냄비 손잡이 또는 뜨거운 식기를 다룰 때는 반드시
 - A. 오븐 장갑이나 핫패드를 사용한다.
 - B. 뜨거운 팬이나 식기를 다룰 때 젖은 수건이나 행주를 사용한다.
 - C. 마른 수건이나 마른 서빙용 수건을 사용한다.
- 다음 화상 유형 중, 일반적으로 화상을 입은 직원이 반드시 의원/병원에 가서 치료 받을 필요가 없는 화상은?
 - A. 1도 화상.
 - B. 2도 화상.
 - C. 3도 화상.
- 3도 화상을 입은 사람이 있는 경우 해야 하는 일 중 가장 중요한 것은?
 - A. 화상 연고를 바른다.
 - B. 붕대로 덮어 준다.
 - C. 최대한 빨리 병원으로 옮긴다.

작업장 내 응급 상황 정답

- 다음 중 작업 중에 심하게 베어서 피가나는 사람을 도울 때 취해야 하는 바람직한 조치는?
 - A. 같은 근무조 안에서 구급 처치 제공자로 지정된 직원을 찾아 도움을 받는다.
 - B. 절대 피와 직접 접촉하지 않도록 한다.
 - C. 부상 당한 사람에게 상처 부위에 두를 수 있는 깨끗한 수건이나 붕대를 건네준다.
 - D. "A", "B", "C" 모두.
- 직무 수행 중에 부상을 당한 경우 다음 중 어떤 조치를 취해야 할까요?
 - A. 즉시 감독자에게 보고한다.
 - B. 사고 보고서를 작성한다.
 - C. 필요한 경우 응급 의료 처치를 받는다.
 - D. "A", "B", "C" 모두.

정답

안전한 들어올리기 정답

1. 다음 중 허리 부상을 방지하기 위해 따라야 하는 것은?
 A. 작업 공간을 재배치해 물건에 쉽게 손이 닿도록 한다.
 B. 무거운 물건들은 아래쪽 선반에 배치한다.
 C. 무거운 물건들은 윗쪽 선반에 배치한다.
2. 다음 중 무거운 물건을 들어올릴 때 가장 좋은 방법은?
 A. 다른 직원의 도움을 받아 들어올린다.
 B. 허리 벨트를 착용하고 들어올린다.
 C. 물건을 어깨 높이로 잡는다.
3. 다음 중 물건을 들 때 가장 좋은 방법은?
 A. 몸에서 멀리 떨어지도록 든다.
 B. 몸에 가까이 오도록 든다.

인체공학 정답

1. 다음 중 주방 청소 작업 중 직원에게 발생할 수 있는 좌상 또는 염좌 가능성을 줄이는 방법으로 적절한 것은?
 A. 반복 동작 최소화.
 B. 팔 뻗기와 구부리기 최소화.
 C. 무거운 물건을 들어서 운반하는 일 최소화.
 D. “A”, “B”, “C” 모두.
2. 식기 세척 작업 중 몸을 비틀고 구부리는 일을 최소화하기 위해 직원이 취할 수 있는 가장 좋은 방법은 무엇일까요?
 A. 쓰고 난 식기를 카트에 실어 식기 세척 구역으로 옮긴다.
 B. 식기통을 짝짝 채워서 식기 세척이 더 신속하게 이루어지도록 한다.
 C. 다이닝룸에서 싱크대까지 식기를 직접 손에 들고 옮긴다.
3. 다음 중 직무 수행 중 반복되는 동작을 최소화하는 방법으로 적절하지 않은 것은?
 A. 근무 시간 처음부터 끝까지 쉬지 않고 일해 빨리 일을 끝낸다.
 B. 중간에 잠깐씩 짧은 휴식을 취한다.
 C. 업무를 번갈아서 한다.

하우스키팅 직원 안전

- 다음 중 객실 청소 시 부상의 발생 가능성을 낮춰주는 것은 무엇입니까?
 - A. 핸들이 긴 청소 장비의 사용
 - B. 침대 웨지(wedge) 사용
 - C. 쓰레기를 압축하기 위해 막대기 또는 배관 청소용구 사용
 - D. "A", "B", "C" 모두
- 침대 리넨을 교체할 때 부상을 방지하려면
 - A. 들어 올릴 때 허리를 구부립니다.
 - B. 허리를 구부리지 않도록 쪼그리고 앉거나 무릎을 꿇습니다.
 - C. 작업이 끝날 때까지 더러운 리넨을 바닥에 그대로 둡니다.
- 비품 카트를 움직일 때 좌상을 피하기 위한 좋은 전략을 선택하십시오.
 - A. 항상 카트를 밀니다.
 - B. 항상 카트를 끕니다.
 - C. 항상 무거운 물품을 맨 아래에 싣습니다.

그라운드키퍼 및 유지보수 직원

- 그라운드키퍼의 작업 복장으로 스니커즈는 괜찮다.
 - A. 맞다.
 - B. 틀리다.
- 번개를 보거나 천둥소리를 들으면
 - A. 비가 내리기 시작할 때까지 계속 일한다.
 - B. 나무 아래에 몸을 피할 곳을 찾는다.
 - C. 곧장 실내로 들어간다.
- 사다리를 사용할 때
 - A. 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하게 한다.
 - B. 사다리를 오르내릴 때 항상 얼굴이 사다리를 향하지 않게 한다.
 - C. 사다리에 오를 때 항상 물건을 운반한다.

부록 요약

부록 A

응급 눈 세척대(Emergency Eye Wash Stations): WAC 296-800-150, 구급 처치(First Aid) 및 챕터 296-307 WAC 파트 B, 사고 예방 프로그램(Accident Prevention Program)의 구급 처치 요건(First-Aid Requirements)에 포함된 응급 세척 요건과 관련된 DOSH 시행 정책에 따른 디렉티브입니다.

부록 B

HCS(Hazard Communication Standard, 위험성 정보 전달 표준안): 표지(라벨)와 픽토그램: OSHA는 최근 UN의 GHS(Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals, 화학물질의 분류 및 표지에 관한 세계 조화 시스템)와의 통일성을 기하기 위해, HCS(Hazardous Communication Standard, 위험성 정보 전달 표준안) 29 CFR 1910.1200 개정의 일환으로 새로운 유해 화학 물질 표지 요건을 채택했습니다. 이번 변경 사항은 모든 화학 물질의 분류와 표지(라벨) 표기 측면에서 품질과 일관성 개선 뿐 아니라 작업자 이해를 높이는 데도 도움이 될 것입니다.

부록 C

2013년 12월 1일 교육

HCS 개정안 교육 요건: OSHA는 UN의 GHS (Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals, 화학물질의 분류 및 표지에 관한 세계 조화 시스템)와 통일성을 위해 HCS(Hazard Communication Standard, 위험성 정보 전달 표준안)을 개정해 2012년 3월 연방관보(Federal Register)에 게재했습니다 (77 FR 17574). 표준 개정안에 포함된 두 가지 주요 변동 사항에 따르면 새로운 표지(라벨) 요소, 그리고 예전에 MSDS(Material Safety Data Sheet, 물질안전보건자료)라는 이름으로 불렸던 SDS(Safety Data Sheets, 안전자료)의 표준화된 포맷을 의무적으로 사용해야 합니다.

부록 A.

워싱턴의 안전과 정상 운영을 추구하는 노동산업부 직업안전보건과(Division of Occupational Safety and Health) DOSH 디렉티브(DOSH DIRECTIVE)를 전제

13.00 응급 세척 설비(Emergency Washing Facilities) 날짜: 2011년 7월 15일

I. 목적

본 디렉티브는 WAC 296-800-150, 구급 처치(First Aid) 및 챕터 296-307 WAC 파트 B, 사고 예방 프로그램(Accident Prevention Program)의 구급 처치 요건(First-Aid Requirements)에 포함된 응급 세척 요건과 관련된 DOSH 집행 정책에 따릅니다.

II. 범위 및 적용

본 디렉티브는 워싱턴 주 전 지역에 걸쳐 DOSH 운영에 적용됩니다. 본 디렉티브는 공식적이든 비공식적이든 이 사안에 관한 모든 기존 지시 사항을 대체합니다. 본 디렉티브는 챕터 296-856 WAC, 포름알데하이드(Formaldehyde)와 같은 여타 표준에 포함되어 있는 일체의 응급 세척 요건은 대신하지 않습니다.

III. 정의

응급 세척 설비(Emergency Washing Facilities) - 응급용 샤워, 눈 세척 장치, 눈/얼굴 세척 장치, 핸드헬드형 호스 또는 그와 유사한 장치를 말합니다.

부식성(corrosive) - pH 2.5 이하 산성 물질, 또는 pH 11.0 이상의 가성 물질을 포함, 접촉 시 화학 작용을 통해 살아 있는 조직을 파괴하는 물질을 말합니다.

강한 자극성 물질(strong irritant) - 살아 있는 정상 조직에 접촉하는 즉시, 장기 접촉 시 또는 반복 접촉 시 국부적인 염증성 반응을 일으키는 물질을 말합니다. 부식성을 갖지는 않지만 접촉 부위에서 화학 작용을 통해 살아 있는 조직에 가역적 염증 효과를 야기합니다.

독성 물질(toxic substance) - 일체의 신체 표면을 통해 흡수될 경우 신체적 상해 또는 질병을 야기할 수 있는 내재적 능력을 갖고 있는 화학 물질을 말합니다.

미지근함(tepid) - 화씨 60도 내지 100도 사이의 온도를 말합니다.

IV. 참조

- WAC 296-800-15030 - 15040, 응급 세척(Emergency Washing)
- 챕터 296-307 WAC 파트 B, 사고 예방 프로그램(Accident Prevention Program)의 구급 처치 요건(First-Aid Requirements)
- 챕터 296-839 WAC, SDS와 표지 준비(SDS and Label Preparation)
- WAC 296-800-160, 개인 보호 장구(Personal Protective Equipment)
- DOSH 준수 매뉴얼(DOSH Compliance Manual)
- DOSH 참조 매뉴얼(DOSH Consultation Manual)
- ANSI Z358.1-1998, 응급 눈 세척 및 샤워 장비(Emergency Eyewash and Shower Equipment)
- ANSI Z358.1-2009, 응급 눈 세척 및 샤워 장비(Emergency Eyewash and Shower Equipment)
- 29 CFR 1910.151(c), OSHA 응급 세척 요건(Emergency Washing Requirements)

V. 배경

응급 세척 규정(WAC 296-800-15030)은 고용주가 반드시 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 물질에 노출되는 직원 용도로 응급 세척 설비를 제공해야 한다고 정하고 있습니다. DOSH 응급 세척 요건은 ANSI(American National Standards Institute, 미국국립표준협회) 간행물 Z358.1-1998의 요건에 따른 것입니다. ANSI Z358.1-1998 요건을 충족하도록 설계된 응급 세척 설비는 WAC 296-800-15030도 동시에 충족합니다. DOSH 응급 세척 요건은 연방 OSHA 요건보다 더 구체적이며 더 포괄적입니다.

현재 다양한 응급 세척 장비가 시판되고 있지만 그 중에 DOSH 요건을 충족하는 것은 일부에 불과합니다. 예를 들어, WAC 296-800-15030의 유속 요건 뿐 아니라, 응급 세척 기능을 작동시키는 데 필요한 시간과 작동했을 때의 성능에 관한 명세도 있습니다. 이 디렉티브에는 DOSH가 응급 세척 요건을 어떻게 시행할 것인지가 명시되어 있습니다.

응급 세척 설비를 갖추고 있다고 해서, 눈 보호 장구 등, 적절한 PPE(개인 보호 장구)의 필요성이 배제되거나 사라지는 않습니다. **유해 물질에 노출되었을 때 적절한 눈 및 신체 보호 장구를 사용해야 한다는 것은 필수 요건입니다.**

VI. 시행 정책

A. 응급 세척 설비(Emergency Washing Facilities).

직원의 눈 및/또는 신체의 반 이상이 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 화학 물질에 노출될 가능성이 존재하는 경우, 고용주는 반드시 응급 세척 설비를 제공해야 합니다. 응급 눈 세척 요건이 강조되는 경우가 많지만, 응급 샤워의 필요성도 반드시 고려되어야 합니다. 직원 신체 중 반 이상이 유해 물질에 노출될 수 있는 경우 반드시 응급 샤워와 응급 눈 세척 장비를 제공해야 합니다.

응급 세척 요건은 규정 및 본 디렉티브에 별도로 명시되어 있지 않은 한 응급 샤워와 응급 눈 세척에 모두 적용됩니다.

CSHO(Compliance Safety & Health Officer, 준수 안전 및 보건 담당관)는 모든 점검 시 유해 물질의 존재를 염두에 두어야 합니다. 서면 형식의 HazCom(Cheical Hazard Communication, 화학적 위험 요소 전달) 프로그램에 반드시 포함되도록 정해져 있는 유해 화학 물질 목록을 철저히 검토하고, 시설 내부 점검 중에 발견되는 화학 물질과 비교해 보아야 합니다.

응급 세척 설비가 필요한지 여부를 결정하려면 다음 사항을 고려해 보아야 합니다.

- 건강에 미치는 영향, 응급 시 구급 처치 절차 및 SDS(안전자료)에 기재되어 있는 기타 정보 - (아래 섹션 B 참조)
- 제품 표지(라벨)에 적혀 있는 경고 및 문구 내용 - (아래 섹션 C 참조)
- 제품 제조사가 제공하는 정보
- 관련 화학 물질/제품 정보 등 기타 정보 - (아래 섹션 D 참조)

B. SDS(Safety Data Sheets, 안전자료)

1. 작업장 내에 있는 화학 물질이 응급 세척 설비를 요하는 물질인지 여부를 판단하는 가장 좋은 방법은 SDS(안전 자료)를 참조하는 것입니다. 해당 물질이 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 물질인지를 표시하는 구체적인 언급이 있는지 확인합니다.

SDS 중에는 해당 물질과 접촉 후 15분 이내에 물로 피부와 눈을 깨끗이 행귀야 한다는 내용의 구급 처치 문구가 포함되어 있는 경우가 많습니다. 이러한 구급 처치 문구가 포함되어 있다고 해서 반드시 DOSH가 응급 세척 설비 설치를 의무로 정하고 있다는 의미는 아닙니다. 그러나 SDS에 해당 물질이 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 물질(예를 들어 피부 경고)이라고 구체적으로 명시하고 있고 직원이 노출되는 경우 의무적으로 응급 세척 설비를 설치해야 합니다. 그러한 SDS 문구의 예:

- 눈에 대한 부식성
- 치료하지 않을 경우 눈에 영구적 손상 초래 가능
- 눈에 들어가게 하지 말 것
- 눈 세척 필요함
- 피부와 눈이 화끈거릴 수 있음
- 심한 눈 자극을 초래할 수 있음

2. 어떤 물질이 일체의 신체 표면을 통해 흡수되었을 때 심각한 부상이나 질병을 초래하는 경우 그 물질은 독성 물질로 간주합니다. SDS에 해당 물질이 독성 물질이라는 구체적인 언급이 없는 경우, 열거되어 있는 화학적 구성 요소를 따로 확인해 보아야 합니다. SDS에 열거되어 있는 화학 물질별로 “skin notation(피부 경고)” 또는 “skin(피부)” 또는 “s”라고 불리는 것이 있는지 확인해 보아야 합니다. “skin notation”이 있는 화학 물질은 독성 물질로 간주해야 합니다.

- **skin notation(피부경고)**이란 ACGIH(American Conference of Governmental Industrial Hygienists, 미국산업위생학회)가 해당 화학 물질을 접막과 눈을 포함, 피부 경로를 통해 상당히 유의한 노출이 있을 수 있는 물질로 지정했다는 의미입니다.

SDS에 기재되어 있는 정보라고 해서 **모두 정확한 것은 아니라는** 사실을 염두에 두어야 합니다. 대부분 SDS의 경우 신뢰할 수 있는 정보가 기재되어 있고 오히려 지나치게 조심하는 경우가 많지만 간혹 누락되거나 오해의 소지가 있는 정보가 포함되는 경우도 있습니다. 고용주가 DOSH 디렉티브 13.00 4/13페이지를 성실하게 믿고 SDS를 따르고 있는데 CSHO가 누락되거나 오해의 소지가 있는 정보를 발견하는 경우, 그 SDS와 관련된 위반 행위는 사소한 것으로 간주하며 해당 고용주에게는 C&N(Citation & Notice) 상의 메시지를 통해 올바른 정보가 전달됩니다.

고용주가 (C&N 상의 메시지를 통해)올바른 유해성 정보를 전달 받은 이후에는 그와 관련된 위반은 모두 정식 위반 행위로 간주됩니다.

유의한 SDS 오류나 누락을 신고하려면 (360) 902-5436번으로 DOSH 기술 서비스 알 권리 화학 전문가(DOSH Technical Services Chemical Right-To-Know Specialist)에게 연락합니다.

C. 제품 표지(라벨).

CSHO는 제품 표지에 해당 물질이 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 물질이라고 기재되어 있는지 확인해야 합니다. 표지에 “corrosive(부식성)”이라는 단어가 포함되어 있지 않더라도 손한 개가 부분적으로 녹아서 없고 거기서 액체가 떨어지고 있는 보편적 기호가 표시되어 있는 경우, 그 물질은 부식성 물질로 간주할 수 있습니다. 표지나 SDS에 해당 물질이 독성 물질이라고 구체적으로 명시되어 있지 않은 경우, SDS에 열거되어 있는 화학 구성 성분별로 피부 경고는 없는지 확인해 보아야 합니다. 표지에 부식성 물질, 강한 자극성 물질 또는 독성 물질로 표시되어 있는 물질의 경우 반드시 노출 직원들을 위한 적절한 응급 세척 설비를 갖추어야 합니다.

D. 부가 정보.

부식성 물질, 강한 자극성 또는 독성 물질로 의심되는 물질이 있으나 SDS에는 충분한 자료가 없는 경우, 추가적인 조사가 필요합니다. CSHO는 해당 제품의 명세와 개별 구성 성분에 대한 정보를 찾아 보아야 합니다. 필요한 경우 해당 유해 화학 구성 성분의 구체적인 이름을 기록해 심층 조사를 실시할 수 있도록 합니다.

그러한 조사를 실시하는 데 있어서는 인터넷이 매우 유용한 도구 역할을 하지만 신뢰할 수 있는 정보원만 참조할 수 있도록 주의를 기울여야 합니다. 신뢰할 수 있는 참조 자료의 예는 다음과 같습니다.

- 눈의 독물학(Toxicology of the Eye), Grant, Schuman 공저
- 화학적 위험 요소에 대한 NIOSH 포켓 가이드(NIOSH Pocket Guide to Chemical Hazards)
- ACGIH의 TLV(Threshold Limit Value) 소책자
- 제 3자 검토를 거친 독성학 연구

CSHO는 해당 물질이 피부와 눈에 유해하다는 구체적인 근거 문서를 찾아야 합니다. pH같은 정보는 유용하지만 인체 및 동물 노출에 대한 사례 연구 기록이라면 더욱 가치가 있을 것입니다. CSHO는 궁금한 점이 있는 경우 DOSH 기술 서비스에 문의해야 합니다.

고용주와 직원들도 유용한 정보를 제공해 줄 수 있습니다. 고용주와 직원들에게 응급 세척 설비가 필요하다고 생각하는지 여부를 물어 보십시오. 스스로 유해 요소를 인지하지 못하고 있는 경우 대처가 필요한 추가적인 HazCom 사안이 존재할 수 있습니다. 해당 제품이 고용주가 만들거나 수입하는 제품이고 SDS가 제공되지 않는 경우 고용주와 직원들이 제공하는 정보는 특히 더 중요합니다. DOSH

안전 CSHO가 해당 물질을 심층 평가하는 데 필요한 적절한 배경 지식을 갖고 있지 않거나 교육이 부족하다고 생각하는 경우 산업위생국(Industrial Hygiene)에 문의하거나 소개를 부탁해야 합니다.

E. pH 표시.

특정 물질의 pH가 2.5 미만이거나 11.0을 초과하는 경우 그 물질에 대한 부식성 정도에 대한 좋은 척도가 되지만 **pH 자체만으로는 결정적으로 단언할 수 없습니다.** 챕터 296-800 WAC에 나와 있는 부식성의 정의는 다음과 같습니다. *pH 2.5 이하 산성 물질, 또는 pH 11.0 이상의 가성 물질을 포함, 접촉 시 화학 작용을 통해 살아 있는 조직을 파괴하는 물질을 말합니다.* 여기서 강조되어야 하는 부분은 “살아 있는 조직을 파괴하는” 물질이라는 점입니다.

pH가 2.5 미만이거나 11.0을 초과하지만 부식성 물질로 간주되지 않는 물질들이 소수 존재하며, 응급 세척 설비 요건을 배제하려면 그러한 물질의 제조사 또는 수입자는 반드시 그러한 물질이 부식성을 갖지 않음을 증명해 보여야 합니다. 일반적으로 인정되는 증명 방법은 EPA가 인정하는 절차를 사용한 체내 독성 시험을 통한 증명입니다. 자극성 점수로 볼 때 해당 물질이 중간 정도 자극성 또는 그 이하에 해당되는 경우, 응급 세척은 필요하지 않습니다.

참고: 일부 부식성 물질 중에는 수용성이 아니기 때문에 pH가 없는 경우도 있습니다.

F. 직원 노출.

직원의 개인 보호 장구 착용 여부에 관계 없이 해당 물질이 유해한 농도로 직원의 피부나 눈안으로 들어갈 수 있는 합리적으로 타당한 수준의 가능성이 존재하는 경우, 직원들은 부식성, 강한 자극성 또는 독성 화학 물질에 노출되는 것으로 간주됩니다. 예를 들어, 유해 화학 물질이 작은 한 방울이라도 직원의 눈에 튀겨지거나 튀어서 들어갈 수 있는 경우, 그 직원은 해당 물질에 노출되는 것으로 간주되며 따라서 응급 눈 세척이 반드시 필요합니다.

응급 샤워는 직원 몸의 반 이상이 부식성, 강한 자극성 또는 독성 물질과 접촉할 가능성이 존재하는 경우 반드시 필요합니다. 노출된 신체 부위를 이용 가능한 시설에서 손쉽게 행귀낼 수 없는 경우

응급 샤워가 반드시 있어야 합니다. 직원 노출에는 다음이 포함되나 이에 국한되지 않습니다.

- 농축된 화학 물질을 가지고 하는 작업
- 화학 물질을 희석하는 작업
- 화학 물질 운반용 튜브(완드)를 추가 또는 제거하는 작업
- 공급 밸브를 연결하는 작업
- 유출된 물질을 치우는 작업 또는 그와 유사한 작업.

유해 물질이 폐쇄 순환 시스템 내에 완전히 봉쇄되어 있고 “비드립(non-drip)”형 커넥터로만 연결되어 있는 경우, 직원은 노출되는 것으로 간주되지 않습니다. 농축 정도가 여전히 높아서 부식성, 강한 자극성 또는 독성을 갖기에 충분한 상태의 희석된 화학 물질에 노출되는 직원의 경우에는 눈 세척이 반드시 필요합니다.

G. 응급 세척 설비의 위치.

WAC 296-800-15030은 응급 세척 설비가 10초 내에 이동할 수 있고 이동 거리가 50피트를 넘지 않는 장소에 위치해 있어야 한다고 정하고 있습니다. 또한 응급 세척 설비 주변에는 절대 그 사용을 막을 수 있는 장애물이 있어서는 안 된다고 명시하고 있습니다. 물질이 눈에 들어가 일시적으로 앞을 볼 수 없고 혼란스러운 상태에서도 직원이 응급 눈 세척 설비에 도달할 수 있어야 합니다.

노출 구역과 응급 세척 설비 사이에 문이 있는 경우 이는 장애물로 간주됩니다. 도어스탑(문버팀쇠)으로 고정되어 있는 문이라 하더라도 그문이 응급 상황에서 항상 열려 있을 것이라는 확실한 제어 장치가 없기 때문에 이는 장애물로 간주됩니다. 문의 노출 구역측 면에 “패닉 바”가 있어서 눈 세척 설비 방향으로 손쉽게 밀어 열 수 있는 경우는 예외로 합니다. 물걸레통, 상자 등 응급 세척 장치까지 이동하는 길을 막고 있는 물품들은 모두 장치에 대한 장애물로 지적되어야 합니다. 비닐 캡이나 샤워 캡과 같은 보호 커버는 세척 장치가 작동된 후에도 수압으로 쉽게 밀어내지 못하는 경우에 한해 장애물로 간주됩니다.

가능한 경우, 응급 세척 설비를 노출 구역에 너무 가까이 두어서 직원이 세척 진행 중에도 계속 노출되는 일이 없도록 해야 합니다.

H. 처벌.

응급 세척 위반 행위에 대한 처벌의 강도와 가능성은 해당 화학 물질과 노출 상황에 따라 다릅니다. 처벌 강도를 산정하는 데 있어 CSHO는 해당 화학 물질의 성격, 강도, 그리고 그 외 해당 화학 물질이 갖고 있는 부상을 초래하는 특징 등을 고려해야 합니다. 가정용 표백제 같은 화학 물질의 경우 대단히 부식성이 강하지 않기 때문에 강도가 높지 않겠지만 강한 산성 또는 부식성 물질의 경우 강도가 높아질 것입니다. 가능성은 해당 화학 물질에 의한 부상이 발생하는 빈도수와 가능성에 따라 결정됩니다. 매일 물 한 병에 뚜껑 하나 분량의 표백제를 부어넣는 경우 가능성이 매우 낮겠지만 부식성 디탱크를 사용해 하루 종일 작업하는 경우 가능성이 매우 높을 것입니다.

I. DOSH 요건을 충족하는 눈 세척 및 샤워 장비.

권장하는 응급 세척 장비는 독립형, 배수관 연결형 또는 이동형 장치입니다. 응급 눈 세척 장치에는 반드시 1초 이내에 작동되어 물이 흘러나오고 사용자 도움 없이 계속 흐르는 상태가 유지되도록 하는 기능이 있어야 합니다. ANSI Z358.1-1998 요건을 충족하는 장비인 경우 DOSH 허용 장비에 해당됩니다. 이동형 눈 세척 장치도 배수관 연결형 장치와 마찬가지로 반드시 15분 이상 최저 유량 분당 0.4갤런 유지라는 요건을 충족해야 합니다. 손에 들고 쥐어짜는 병, 일부 드렌치 호스, 그리고 여러 수도꼭지 장착 장치는 최소 요건을 충족하지 않으며 보조 장비로만 간주됩니다.

수도꼭지 장착 눈 세척 장치로 비상시 2개 이상의 밸브를 작동시켜야 하는 장치는 최소 요건을 충족하지 않습니다. 밸브 2개를 열어야 작동되는 경우 1초 이내에 작동되기 어렵습니다. 또한 ANSI Z358.1-1998은 밸브 작동이 “간단해야” 한다고 정하고 있으며 밸브를 여러 개 열어야 작동되는 경우 간단한 것으로 간주되지 않습니다. 오염이 발생해 양쪽 눈에 화학 물질이 들어가면서 오염 당사자가 일시적으로 앞을 보지 못하는 상황에서 신속하게 눈 세척 장치를 작동할 수 있어야 합니다.

ANSI 요건을 충족하고 DOSH가 허용하는 장치로, 수도꼭지가 장착되어 있거나 수도꼭지 교체형 눈 세척 장치가 있습니다. 수도꼭지 장착 장치의 경우, ANSI는 Z358.1 시험 결과를 따르는 경우 외부 독립 시험 기관의 시험 결과를 수용하겠다고 밝히고 있습니다. 제조사가 자사 장치가 ANSI 요건을 충족한다고 주장하는 경우, 반드시 해당 장치가 시험을 거쳤다는 증빙 문서를 가지고 있어야 합니다.

허용되는 장치에는 2채널 수도꼭지 파이프 또는 U자형 파이프가 사용되어 일반 수도꼭지 물과 응급 눈 세척용 물이 각기 다른 채널로 전달되는 형태의 장치도 포함됩니다. 또 다른 허용 장치로, 시험을 거쳐 ANSI Z358.1 요건 충족 사실이 확인된다는 전제 하에 수도꼭지 파이프 끝에 밸브 2개가 연결되어 있는 형태의 장치가 있습니다(정상 수도꼭지 밸브에 더해 추가로). 이 장치에서는

밸브 하나(‘일리미네이터 밸브’라고도 부름)는 양옆으로 움직이며 싱크대에 물을 공급하고, 다른 밸브는 당기거나 밀었을 때 작동되어 응급 눈 세척용 물을 공급하도록 되어 있습니다. 단일 밸브 작동이 가능하도록 응급 세척용 밸브가 다른 밸브에 대해 우선적으로 작동합니다. 그림 3에 일리미네이터 밸브의 예시가 포함되어 있습니다. 보통 2밸브형 장치의 경우 필요할 때 장치를 사용할 수 있도록 서면 형식의 사용 절차를 마련하고 교육을 실시하도록 정해져 있습니다.

의도치 않게 정상시용 수도꼭지 밸브(반대편에 장착된 밸브)가 돌아가거나 조절될 수 있는 경우 ANSI 적합 수도꼭지 장착형 장치에 대해서는 서면 형식 절차와 교육이 필수 의무 사항입니다. 뜨거운 물과 찬물에 대해 온도와 유량을 적절하게 맞춘 다음 반대편에 장착된 수도꼭지 손잡이를 분리해 두는 경우 서면 형식 절차는 필요하지 않을 수 있습니다. 또한 일부 제조사가 권장하는 바에 따라 뜨거운 물의 공급이 차단된 경우 서면 형식 절차가 필요하지 않을 수 있습니다.

서면 형식 절차와 교육에는 필요한 경우 응급 세척 장치가 완전한 제 기능을 발휘할 수 있도록 하는 데 필요한 정보가 반드시 포함되어 있어야 합니다. 예를 들어, 부식성 물질의 희석이 이루어지는 2주에 1회만 응급 눈 세척이 필요한 경우, 서면 형식 절차에는 눈 세척 장치가 완전한 제 기능을 발휘할 수 있도록 하려면 어떠한 조치가 필요한지에 대한 설명이 반드시 포함되어 있어야 합니다. 이러한 설명에는 물 온도와 유량을 사전 설정하는 방법, 그리고 희석 절차와 완료될 때까지는 아무도 사전 설정을 바꾸지 않도록 하는 데 필요한 예방 조치에 대한 설명이 포함됩니다.

플러시용 물의 온도는 WISHA 규정에 구체적으로 명시되어 있지 않습니다. WISHA 규정은 물의 질과 양이 응급 세척 목적에 적합해야 한다고 정하고 있습니다. 직원에게 해롭지 않고 “not fit for drinking”(마시기에 적합하지 않음)이라고 표시하는 경우 음용수가 아닌 잡용수(non-potable water)도 허용됩니다. ANSI Z358.1은 플러시용 물로 화씨 60도 내지 100도 사이의 미지근한 물을 사용하도록 권장하고 있습니다. CSHO는 세척용 물이 화씨 100도를 넘는 경우 WAC 296-800-15030 위반으로 지적해야 하지만 물 온도가 화씨 60도 미만인 경우에는 그렇게 하지 않습니다.

응급 세척용 분사구는 반드시 오염 물질로부터 보호해야 합니다. 그 같은 보호를 위해 어떤 수단을 사용하든, 세척 장치를 작동할 때 작동자가 그러한 보호 장치를 제거하기 위해 별도의 조치를 취하게 해서는 안 됩니다. 그러한 보호 수단(예를 들어 먼지 커버)이 세척 장치를 작동했을 때 자동적으로 제거되지 않는 경우, 응급 세척 장치 사용을 막는 장애물로 지적되어야 합니다.

J. 물질별 눈 세척 요건의 예시.

- **표백제, 가정용(3-6% 하이포아염소산나트륨)** - 매년 표백제와 관련한 눈 부상에 대해 상당히 많은 수의 근로자 보상 청구가 이루어지고 있습니다. 보통 SDS에 명시되어 있는 내용을 근거로 응급 눈 세척이 필요한지 여부가 결정됩니다. 전체는 아니지만 대부분의 표백제 제조사들은 자사 제품을 부식성 물질로 표시하고 있습니다. 그러나 눈 부상 위험 때문에, 직원의 눈이 표백제에 노출될 가능성이 있는 경우 응급 눈 세척은 의무 사항입니다. 서류에는 SDS에 기재되어 있는 내용이 그대로 포함되어 있어야 합니다.
- **수산화나트륨** - 항시 응급 눈 세척을 요하는 부식성 원료 또는 가성 물질의 예입니다. 용액은 1%만 되어도 부식성 물질로 간주되며 pH 14로 기재되는 경우가 많습니다. 고체 형태의 수산화나트륨 펠릿은 극히 부식성이 강하며, 고체 형태의 수산화나트륨 물질을 가지고 작업하는 경우 응급 눈 세척이 반드시 필요합니다.
- **황산(배터리 산 또는 전해액)** - 항시 응급 눈 세척을 요하는 부식성 산 물질의 예입니다. 1%로 희석된 용액이라 하더라도 부식성 물질(pH 최저 0.3)로 간주됩니다. 유지관리를 요하지 않는 MF 배터리의 경우 배터리에 전해액이나 물이 추가되지 않는 경우 응급 눈 세척은 의무 사항이 아닙니다.
- **탄산음료(소다 팝)** - 응급 눈 세척은 의무 사항이 아닙니다. 탄산음료의 정상 pH는 최저 2.8입니다.
- **포름알데하이드** - 농도가 낮더라도 눈에 부식성을 가지며 눈 세척이 반드시 필요합니다.
- **MEKP(메틸에틸케톤과산화물)** - 매우 부식성이 강하며 눈 세척이 반드시 필요합니다.
- **pH 한도를 벗어나는 비부식성 물질** - 일부 자체 개발 제제의 경우 승인된 인체 시험을 통해 비부식성인 것으로 입증된 경우가 있습니다. 여기에는 신고된 pH가 1.1인 1개 제품이 포함됩니다. 서류에는 반드시 해당 독성 연구 검사에 대한 구체적인 참조가 포함되어 있어야 합니다.
- **글루타르알데하이드** - 눈에 대해 부식성을 가지며 응급 눈 세척이 반드시 필요합니다.
- **카르바릴(Sevin)** - ACGIH “Skin notation(피부 경고)”, 응급 눈 세척을 요하는 독성 제품입니다.

K. 기술 지원.

기술 지원이 필요한 경우 (360) 902-5436번으로 DOSH 기술 서비스(Technical Services) 응급 세척 전문가(Emergency Washing Specialist)에게 연락하십시오.

부록 B.

노동산업부 직업안전보건과(Division of Occupational Safety and Health Administration)의 내용을 전재.

OSHA[®] BRIEF

HCS(Hazard Communication Standard, 위해성 정보 전달 표준안): 표지와 픽토그램

OSHA는 최근 UN의 GHS(Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals, 화학물질의 분류·표지에 관한 세계 조화 시스템)와의 통일성을 기하기 위해, HCS(위해성 정보 전달 표준안) 29 CFR 1910.1200 개정의 일환으로 새로운 유해 화학 물질 표지 요건을 채택했습니다. 이번 변경 사항은 모든 화학 물질의 분류와 표지(라벨) 표기 측면에서 품질과 일관성 개선 뿐 아니라 작업자 이해를 높이는 데도 도움이 될 것입니다. 그 결과, 근로자들은 유해 화학 물질의 안전한 취급과 사용에 관해 더 유용한 정보를 얻게 됨에 따라 유해 화학 물질에 대한 노출과 관련한 부상과 질병을 방지할 수 있을 것입니다.

개정 HCS는 기존 HCS(HCS/HazCom 1994¹)를 성과 기반 표준에서 화학 물질의 표지 부착에 대한 한층 더 구조화된 요건이 갖춰진 표준으로 바꾸어 놓았습니다. 개정 표준은 표지에 사용자가 유해 요소를 즉각적으로 알아볼 수 있도록 하는 경고 목적으로 신속하게 알아볼 수 있는 기호를 사용해 화학적 위해성에 대한 정보를 표지를 통해 전달하도록 정하고 있습니다. 또한 표지에 해당 화학 물질 취급 방법에 대한 안내를 포함시켜 사용자들이 스스로를 보호하는 방법에 대한 정보를 전달 받도록 해야 합니다.

표지는 구체적인 유해 화학 물질에 대한 정보를 작업자에게 전달하는 역할을 합니다. 표지가 유해 화학 물질을 취급, 사용, 보관 및 운반하는 사람에게는 누구나 중요한 정보를 제공하는 하지만, 디자인 상 전달할 수 있는 정보의 양이 제한적입니다. 유해 화학 물질과 반드시 함께 제공되어야 하는 SDS(안전자료)의 경우 유해 화학 물질에 대한 세부 정보를 전달할 수 있는 한층 더 완전한 정보원이라 할 수 있습니다. 또한 개정

표준은 16개 섹션으로 구성되어 해당 화학 물질에 관한 상세 정보를 제공하는 안전 자료 시트 형식 사용을 의무 사항으로 정하고 있습니다. 새로운 SDS 규정에 관한 정보가 담긴 별도의 **OSHA SDS 브리프(OSHA Brief on SDS)**가 마련되어 있습니다.

2015년 6월 1일 이후에 출고되는 모든 유해 화학 물질에는 픽토그램, 경고 문구, 위해성 설명 문구와 예방 조치 문구 등의 요소가 모두 포함된 표지를 부착해야 합니다. 그러나 제조사, 수입자 및 유통사는 원하는 경우 2015년 6월 1일 이전부터 개정 HCS에서 정하는 새로운 표지 형식을 사용해도 됩니다. 2015년 6월 1일 발효일까지는 제조사, 수입자 및 유통사는 HazCom 1994 또는 개정 표준 요건 중 원하는 요건을 따를 수 있습니다. 유통사는 2015년 12월 1일까지는 계속해서 HazCom 1994에 따라 제조사 또는 수입자(유통사는 제외)가 표지를 부착한 용기를 출고할 수 있습니다.

본 문서는 화학 물질 수령자, 화학 물질 구매자, 교육 담당자 등에게 표지 요건에 관한 정보를 전달하기 위해 마련된 것입니다. 본 문서에서는 새로운 표지 구성 요소와 표지에 포함되는 내용, 그리고 픽토그램이란 무엇이며 어떻게 사용하는 것인지를 설명합니다.

표지 요건

HCS의 정의에 따르면 표지(라벨)은 유해 화학 물질의 용기에 직접 또는 외부 포장에 부착, 인쇄 또는 첨부하는 것으로, 해당 유해 화학 물질과 관련해 서면, 인쇄 또는 그래픽 정보 요소들을 적절하게 혼합한 것입니다.

HCS는 화학 물질 제조사, 수입자 또는 유통사가 반드시 작업장을 떠나는 유해 화학 물질의 각 용기에 제품 식별자, 경고 문구, 위해성 설명 문구(들), 예방 조치 문구(들), 픽토그램(들), 그리고 해당 화학 물질 제조사, 수입자 또는 그 외 책임 당사자의 이름, 주소 및 전화번호 등의 정보를

¹ 2012년 개정 이전 HCS가 마지막으로 개정된 것은 1994년이었습니다. 'HazCom 1994'는 2012년 개정 바로 전까지 유지되던 HCS 버전으로, 연방 법규(Code of Federal Regulations)의 1995년부터 2011년 버전까지 인쇄되었던 버전을 말합니다. 이는 OSHA 웹페이지에서도 제공되고 있습니다.

표지 또는 태그 형태로 부착하거나 표시하도록 정하고 있습니다.

유해 화학 물질 표지의 필수 기재 정보:

- 이름, 주소 및 전화번호
- 제품 식별자
- 경고 문구
- 위해성 설명 문구(들)
- 예방 조치 문구(들)
- 픽토그램(들)

개정 HCS에 따라 표지를 제작하려면, 제조사, 수입자 및 유통사는 반드시 먼저 해당 화학적 위험 요소를 식별해 분류해야 합니다. 부록 A, B, C는 모두 의무 사항입니다. 건강 위험 요소의 분류 기준은 개정 HCS의 부록 A에, 물리적 위험 요소 분류 기준은 부록 B에 나와 있습니다. 유해 화학 물질을 분류한 후 제조사, 수입자 또는 유통사는 부록 C를 참조해 해당 화학 물질 표지에 적합한 픽토그램, 경고 문구, 위해성 설명 문구 및 예방 조치 문구를 결정해야 합니다. 일단 포함시킬 정보가 식별 및 수집되면, 표지를 제작하면 됩니다.

표지 구성 요소

개정 HCS는 유해 화학 물질의 표지에 다음과 같은 요소가 반드시 포함되어야 한다고 정하고 있습니다.

- **해당 화학 물질 제조사, 수입자 또는 기타 책임 있는 당사자의 이름, 주소 및 전화번호.**
- **제품 식별자(Product identifier)**는 유해 화학 물질 식별 방법을 말합니다. 여기에는 화학 물질 명칭, 코드 번호 또는 배치 번호가 포함됩니다(그러나 이에 국한되지는 않음). 적절한 제품 식별자는 제조사, 수입업체 또는 유통업체가 결정할 수 있습니다. 표지와 SDS의 1번 섹션에는 반드시 동일한 제품 식별자가 기재되어야 합니다.
- **경고 문구(Signal Words)**는 위험 심각도의 상대적 수준을 표지하고 읽는 사람에게 잠재적 위험에 대해 경고하는 목적으로 사용됩니다.

경고 문구로 사용되는 문구에는 “Danger”(위험)와 “Warning”(경고) 두 가지 밖에 없습니다. 특정 위험군 내에서 “Danger”는 더 심각한 위해성을 나타내고 “Warning”은 덜 심각한 위해성을 나타내는 데 사용됩니다. 특정 화학 물질에 아무리 많은 유해 성분이 있더라도 표지에는 1개의 경고 문구만 들어갑니다. 유해 요소 중 하나는 “Danger” 문구가 적절하고 다른 요소는 “Warning” 문구가 필요한 경우, 표지에는 “Danger”만 표시됩니다.

- **위해성 설명 문구(Hazard Statements)**는 적절한 경우 위해성 정도를 포함해, 특정 화학 물질이 가진 위해 요소(들)의 성격을 설명하는 문구입니다. 예를 들면 “피부를 통해 흡수되었을 때 장기간 또는 반복적인 노출을 통해 신장 손상을 야기함” 등이 있습니다. 표지에는 반드시 해당되는 위해성 설명 문구가 모두 기재되어 있어야 합니다. 위해성 설명 문구는 적절한 경우 중복을 피하고 가독성을 높이기 위해 합칠 수 있습니다. 위해성 설명 문구는 위해성 분류 카테고리별로 정해져 있으며, 그것이 어떤 화학 물질이든 어느 제조사의 제품이든 상관없이 동일한 위해 성분에 대해서는 화학 물질 사용자가 항상 동일한 문구를 읽을 수 있도록 해야 합니다.
- **예방 조치 문구(Precautionary Statements)**는 유해한 화학 물질에의 노출 또는 부적절한 보관이나 취급으로 인한 부작용을 최소화 또는 예방하기 위해 취해야 하는 권장 조치를 설명하는 문구를 의미합니다. 예방 조치 문구에는 방지(노출 최소화를 위해), 대응(우발적인 누출 또는 노출에 대한 응급 대응 및 구급 처치), 보관 및 처리의 4가지 유형이 있습니다. 예를 들어, 특정한 장치에 대해 독성(반복적 노출)을 갖는 화학 물질의 경우, 표지에 “먼지/연기/가스/박무/증기/스프레이 형태로 흡입하지 마십시오. 몸에 이상이 느껴지는 경우 의학적 진찰/치료를 받으십시오. 내용물/용기는 현지/지역/국가 및 국제 규정에 따라 폐기 처리하십시오”라는 내용이 포함되어야 합니다.

포워드 슬래시(/)는 분류자가 예방 조치 문구 중 적절한 것을 선택할 수 있다는 의미입니다. 위의 예로 볼 때, 표지에는 “증기 또는 스프레이 형태로 흡입하지 마십시오. 몸에 이상이 느껴지는 경우 의학적 치료를 받으십시오”

하십시오. 내용물/용기는 현지/지역/국가/국제 규정에 따라 폐기 처리하십시오” 라고 기재할 수 있습니다. 본 문서의 예 1과 2A를 참조하십시오.

대부분의 경우 예방 조치 문구는 독립적입니다. 그러나 OSHA는 여러 개 문구를 결합시킨다든지, 우선 순위를 적용한다든지, 또는 적합하지 않은 문구는 삭제한다든지 하는 식으로 표지에 신축성을 적용하는 것을 허용하고 있습니다.

예방 조치 문구는 문구가 차지하는 공간을 절약하고 더 읽기 쉽도록 결합시킬 수 있습니다. 예를 들어, “열, 화염 및 노출된 불에 가까이 두지 마십시오,” “통풍이 잘 되는 곳에 보관하십시오,” “선선한 곳에 보관하십시오” 는 하나로 합쳐 “열, 화염 및 노출된 불에 가까이 두지 말고 선선하고 통풍이 잘 되는 곳에 보관하십시오”라고 쓸 수 있습니다. 한 화학 물질이 여러 가지 위험 요소로 분류되고 예방 조치 문구가 서로 유사한 경우, 표지에는 가장 엄격한 문구를 기재해야 합니다. 그러한 경우, 노출된 사람의 건강과 안전을 보장할 수 있도록 화학 물질 제조사, 수입자 또는 유통사 재량으로 신속한 조치가 필요한 대응과 관련된 문구들 사이에 우선 순위를 부여할 수 있습니다. 자가 반응 위험성 카테고리 C, D, E 또는 F 유형의 경우, 방지를 위한 예방 조치 문구 4개 중 3개는 다음과 같습니다.

- “열/화염/노출된 불/뜨거운 표면에 가까이 두지 마십시오. - 흡연 금지.”
- “의류/.../연소성 물질에서 먼 곳에 두십시오/보관하십시오.”
- “항상 원래 담겨 있던 용기에 보관하십시오.”

이 3가지 예방 조치 문구는 “항상 원래 담겨 있던 용기 그대로 열, 노출된 불, 연소성 물질 및 뜨거운 표면에서 먼 곳에 두십시오. - 흡연 금지”와 같이 결합시킬 수 있습니다.

마지막으로, 제조사 또는 수입자는 예방 조치 문구가 부적절하다는 사실을 입증할 수 있는 경우 예방 조치 문구를 삭제해도 무방합니다.

- **보충 정보.** 표지 제작자는 유용한 것으로 판단되는 지시 사항 또는 정보를 추가로

제공할 수 있습니다. 제작자는 표지의 이부분에 해당되는 것으로 분류되지 않은 위험 요소도 기재할 수 있습니다. 또한 이 섹션에서는 알려지지 않은 급성 독성이 1% 이상 농도로 존재하는 경우(그리고 분류가 혼합물 전체에 대한 테스트를 근거로 하지 않는 경우), 해당 성분(들)의 퍼센트 비율을 명시해야 합니다. 고용주가 표준이 정하는 범위를 넘어서 화학 물질과 관련한 추가 정보를 포함시키기로 결정하는 경우, 그러한 정보는 “보충 정보”로 간주되는 부분에 열거할 수 있습니다. 또한 작업장 표지가 어떤 형식을 갖춰야 하는지에 대해 정해진 포맷이나 고용주가 특별히 사용해야 하는 포맷은 없습니다. 그러나 필수 사항으로 정해진 정보를 부정하거나 그러한 정보에서 벗어날 수는 없습니다.

보충 정보로 간주될 수 있는 항목의 예로는 해당 화학 물질을 취급하는 작업자가 스스로를 보호하려면 무엇을 착용해야 할 수 있는지를 나타내는 PPE(개인보호장구) 픽토그램이 있습니다. 예를 들어, 사람이 고글을 착용하고 있는 모습의 HMIS(Hazardous Materials Identification System, 유해 물질 식별 시스템) 픽토그램을 포함시킬 수 있습니다. 그 외 보충 정보로는 사용 방법 안내, 유효 기간 만료일, 충전 날짜 등이 있을 수 있으며, 이들은 모두 해당 화학 물질이 사용되는 공정에 구체적으로 연관된 추가 정보를 제공할 수 있습니다.

- 픽토그램은 특정 화학 물질의 유해성에 대한 구체적인 정보를 전달하기 위해 사용되는 그래픽 기호입니다. 제조사, 수입자 또는 유통사가 출하하거나 운송하는 유해 화학 물질의 경우, 의무적으로 삽입해야 하는 픽토그램은 한쪽 모서리로 서 있고 적색 테두리가 있는 정사각형으로, 그 안에는 흰색 바탕에 검정 위험 기호가 그려져 있어야 하며 정사각형은 명확히 보일만큼 충분히 넓어야 합니다. 한쪽 모서리로 서 있고 적색 테두리가 있지만 위험 기호가 없는 정사각형은 픽토그램이 아니며 표지에 사용할 수 없습니다.

OSHA가 채택한 픽토그램은 작업자 안전과 건강을 향상시키고, GHS에 부합되며, 전 세계적으로 널리 사용되고 있습니다.

GHS는 총 9개의 픽토그램을 사용하고 있는 반면, OSHA는 8개에 대해서만 사용을 의무로 정하고 있습니다. 환경 픽토그램은 의무 사항이 아니지만 추가 정보 제공을 위해 사용할 수 있습니다. 표지 제작자들이 환경 픽토그램을 보충 정보로 추가할 수 있기 때문에 작업자들은 표지에서 9번째 기호를 보게될 수도 있습니다. 그림 1에는 각 픽토그램에 사용되는 기호, 각 픽토그램의 이름, 각 픽토그램과 연관된 위험 요소가 나와 있습니다. 대부분의 기호는 이미 운송 과정에서 적용된 것이며, 대부분의 화학 제품 사용자들이 이미 익숙하게 잘 알고 있는 것들입니다.

그림 1: 픽토그램과 위험 요소

<p>건강 상 유해성</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 발암 물질 • 돌연변이 유발성 • 생식 독성 • 호흡 과민성 물질 • 표적 기관 독성 • 호흡 독성 	<p>화염</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 인화성 물질 • 발화성 물질 • 자기 가열 • 인화성 기체 방출 • 자기 반응성 • 유기과산화물 	<p>감탄 부호</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 자극성 물질 (피부 및 눈) • 피부 과민성 물질 • 급성 독성 • 마취 효과 • 기도 자극성 물질 • 오피움에 유해 (비의무 사항)
<p>가스 실린더</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 가압 시 가스 방출 	<p>부식</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 피부 부식 화상 • 눈 손상 • 금속 부식성 	<p>폭발 폭탄</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 폭발물 • 자기 반응성 • 유기과산화물
<p>원 위에 불꽃</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 산화제 	<p>환경 (비의무 사항)</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 수생 유독성 	<p>해골 아래 대퇴골 2 개 교차</p>  <ul style="list-style-type: none"> • 급성 독성 (치사성 또는 독성)

OSHA 픽토그램은 화학 물질 드럼통, 화학 물질 토트 또는 그 외 용기를 포함해, 미국 교통부(DOT)가 화학 물질의 운송에 반드시 사용해야 한다고 정하고 있는 마름모꼴 표지를 대체하지 않는다는 사실을 반드시 기억해야 합니다. 마름모꼴 표지들은 출하된 용기의 외부면에 반드시

부착되어 있어야 하며 49 CFR 172 서브파트 E에 정해진 DOT 요건을 반드시 충족해야 합니다. 부록 C.2.3.3에는 표지에 DOT 운송 픽토그램이 있는 경우 그에 상응하는 HCS 픽토그램은 포함시킬 수 없다고 명시되어 있습니다. 그러나 DOT는 HCS 픽토그램이 상충되는 것으로 보지 않으며, 일부 국제 교역의 경우 표지에 두 가지 픽토그램이 모두 있어야 하는 경우도 있습니다. 따라서 OSHA는 C.2.3.3.을 개정할 계획입니다. 그때까지 OSHA는 표지에서 DOT 픽토그램과 HCS 픽토그램이 동일한 위험 요소를 나타내도록 허용할 방침입니다. DOT 마름모꼴 표지는 모든 유해 화학 물질에 대해 출고 컨테이너 외부면에 의무적으로 부착해야 하는 반면, 대형 출고 컨테이너의 내부에 들어가는 그보다 작은 용기의 경우 DOT 마름모꼴 표지는 의무 사항이 아니지만 OSHA 픽토그램은 의무 사항입니다. (예 2 참조.)

표지는 알아 볼 수 있게 기재해야 하며, 쉽게 눈에 띄이도록 부착해야 합니다. 영어에 더해 다른 언어를 추가로 사용할 수 있습니다. 화학 물질 제조사, 수입자 및 유통사가 특정 화학 물질의 위험 요소와 관련해 일체의 유의한 정보를 새로 알게되는 경우, 반드시 6개월 이내에 해당 표지 내용을 수정해야 합니다.

고용주 의무 사항

고용주는 탱크, 토트, 드럼통을 포함하되 이에 국한되지 않고 용기에 표지가 계속 유지되도록 할 의무가 있습니다. 이는 화학 물질 용기에 부착된 표지가 계속 읽을 수 있는 상태로 유지되어야 하며 (위험 요인 및 사용 방법 안내 등) 관련 정보가 훼손(즉, 흐릿해지거나 물에 씻겨 지워지는 등) 되거나 어떠한 방식으로든 제거되지 않도록 해야 한다는 뜻입니다.

고용주는 HazCom 1994에 따라 표지를 부착한 용기라 하더라도 일단 출고된 용기에 부착된 표지를 업데이트할 의무는 없습니다. 고용주는 표지가 제거되거나 훼손된 경우 반드시 이를 재부착해야 합니다. 그러나 고용주가 해당 표지에 기재되지 않는 새로 식별된 위험 요소에 대해 알게된 경우, 고용주는 아래 작업장 표지 섹션에 명시되어 있는 것 처럼 작업자들에게 반드시 해당 위험 요소에 대해 알려야 할 의무가 있습니다.

작업장 표지

OSHA는 작업장 표지(라벨) 부착에 대한 일반 요건은 변경하지 않았습니다. 고용주는 선택에

따라 자체적으로 작업장 표지를 제작할 수 있습니다. 고용주는 해당 화학 물질 제조사가 부착한 표지에 포함되어 있는 모든 필수 기재 정보, 또는 제품 식별자 및 설명, 그림, 기호 또는 그러한 것들의 조합(직원들이 즉시 이용할 수 있는 다른 정보와 조합했을 때 해당 화학 물질의 위험 요소에 관해 구체적인 정보를 제공할 수 있는 정보)을 제공할 수 있습니다.

고용주가 공장 내부 또는 작업장에 HazCom 1994의 요건을 충족하는 표지 방식을 갖추고 있는 경우, 그러한 고용주는 그러한 방식이 직원들이 즉시 이용할 수 있는 다른 정보와 결합되었을 때 직원들에게 해당 유해 화학 물질의 모든 건강 및 물리적 위험 요소에 관한 정보를 제공하는 경우 그러한 방식을 해당 작업장 내에서 계속 사용할 수 있습니다. 그러한 작업장 표지 방식에는 신호, 플래카드, 공정 시트, 배치 티켓, 작동 절차, 또는 유해 화학 물질을 식별하는 그 외 다른 서면 형식 자료 등이 포함될 수 있습니다. 직원들이 해당 화학 물질의 위험 요소에 대해 모든 정보에 즉각 액세스할 수 있는 한, 이러한 표지 방식들 중 어느 하나 또는 몇 가지를 결합한 형식을 제조사, 수입자 또는 유통사가 제조한 표지 대신 사용할 수 있습니다. 작업장 표지는 반드시 영어로 작성해야 합니다. 해당되는 경우 다른 언어도 표지에 추가할 수 있습니다.

고용주가 작업장(또는 공장 내) 표지에 부록 C에 나와 있는 픽토그램을 사용하고자 하는 경우, 그러한 픽토그램에는 적색 테두리 대신 검정색 테두리를 사용할 수 있습니다.

고용주는 작업장 표지에 OSHA의 HCS 픽토그램에 포함되어 있지 않은 지시 안내 기호를 추가로 사용할 수 있습니다. 지시 안내 픽토그램의 예로, 해당 화학 물질을 취급할 때는 반드시 고글을 착용해야 한다는 의미로 고글을 착용한 사람 픽토그램을 사용할 수 있습니다. 작업장 표지에 두 가지 유형의 픽토그램을 모두 사용하는 것도 가능합니다. 이는 고용주가 해당 화학 물질을 취급하는 작업자들을 대상으로 보호 조치를 식별하기 위해 환경 픽토그램 또는 HMIS의 PPE 픽토그램을 사용하고자 하는 경우에도 마찬가지입니다.

고용주는 HCS 요건에 부합되고 직원들이 위에 언급된 구체적인 위험 요소 정보에 즉각적으로 액세스할 수 있는 한, NFPA(National Fire Protection

Association)의 다이아몬드 같은 등급 평가 시스템이나 작업장 표지에 대한 HMIS 요건을 계속 사용할 수 있습니다. NFPA나 HMIS 표지 방식을 사용하는 고용주는 반드시 교육을 통해 직원들이 자신들이 사용하는 화학 물질의 위험 요소에 대해 완전히 이해하고 있도록 해야 합니다.

고용주가 유해 화학 물질을 표지가 부착된 용기에서 이동식 용기로 옮겨 담도록 할 때 옮기는 작업을 수행하는 직원 자신이 즉시 사용하고자 하는 용도로 옮겨 담는 경우, 그러한 이동식 용기에는 표지를 부착하지 않아도 무방합니다.

표지 샘플

다음 예는 제조사 또는 수입자가 어떻게 표지에 적절한 정보를 표시할 수 있는지를 보여주는 예입니다. 앞서 언급한 대로, 제조사는 일단 부록 A와 B를 사용해 화학 물질 분류(각 위험 요소별 클래스와 카테고리)를 결정하고 나면 부록 C를 이용해 필요한 픽토그램, 경고 문구, 위해성 설명 문구, 예방 조치 문구 등을 결정하게 됩니다. 마지막 단계는 표지에 해당 정보를 기재하는 것입니다.

아래 예는 개정 HCS 요건에 따라 제작된 표지 샘플이 어떤 모습인지 보여줍니다. 예에서는 정보 수집 순서와 표지 작성 방법을 보여 주기 위해 표지 작성 과정을 여러 개의 “단계”로 나누고 있습니다. 1단계에서는 분류 작업이 실시됩니다. 2단계에서는 모든 표지 정보를 수집합니다. 3단계에서는 표지를 작성합니다.

이 예는 정보 제공 목적에 한하며 이것이 이 위험 요소들에 대해 제조사, 수입자 및 유통사가 제작할 수 있는 유일한 표지라는 의미는 아닙니다.

예 1: 이 예에서는 간단한 표지를 보여 줍니다.

물집:

HS85
배치 번호: 85L6543

1단계: 분류하기

클래스: 급성 구강 독성, 카테고리 4

2단계: 표지에 기재할 정보 수집

픽토그램:



경고 문구:

경고

위해성 설명 문구:

삼킬 경우 해로움

예방 조치 문구:

방지:

- 취급 후에는 양손과 얼굴을 철저히 씻도록 하십시오.
- 이 제품 사용 중에는 먹거나 마시거나 담배를 피우지 마십시오.

대응:

- 삼켰을 경우: 몸이 좋지 않은 경우 의사에게 연락하십시오.²
- 입안을 헹구십시오.

보관:

정해진 바 없음.

처리:


내용물/용기는 현지/지역/국가/국제 규정에 따라 폐기 처리하십시오.³

3단계: 표지 제작

HS85에 대한 위 정보를 모두 합치면 표에는 다음과 같은 정보가 기재됩니다.

예 1: HS85 표지

HS85
배치 번호: 85L6543



경고
삼킬 경우 해로움

취급 후에는 양손과 얼굴을 철저히 씻도록 하십시오. 이 제품 사용 중에는 먹거나 마시거나 담배를 피우지 마십시오.
내용물/용기는 현지, 주 및 연방 규정에 따라 폐기 처리하십시오.

구급 조치:
삼켰을 경우: 몸이 좋지 않은 경우 의사에게 연락하십시오. 입안을 헹구십시오.

GHS Example Company, 123 Global Circle, Anyville, NY 130XX 전화번호: (888) 888-8888

² 이 화학 물질의 제조사는 응급 상황 발생 시 의사에게 연락하는 것이 가장 적절한 의료 조치라고 판단했습니다. 그에 따라 의사 연락이 구급 절차에 포함되어 있습니다.

³ 하위 사용자는 반드시 현지, 지역, 주 및 연방 규정에 따라 적절한 처리 방법을 숙지하고 있어야 합니다. 표지 제작자가 잠재적 현행 규정을 모두 열거하는 것은 실질적으로 불가능합니다.

예 2: 이 예에서는 조금 더 복잡한 표지를 보여줍니다.

예 2는 심각한 물리적 및 건강 상 위험 요소에 해당되는 물질용 표지입니다. 미국 내에서 운송되는 화학 물질의 출고 시 포장(즉, 드럼통, 토트, 탱크 등)의 경우, 미국 DOT(교통부)는 유해 화학 물질의 외부 용기(들)에 반드시 DOT 표지(들)를 부착하도록 의무로 정하고 있습니다. 아래에는 HCS의 픽토그램이 포함되어 있는 OSHA 표지와 출고 컨테이너 운송용으로 필히 부착해야 하는 DOT 표지 사이의 차이를 보여 주기 위해 이 표지의 두 가지 다른 버전이 나와 있습니다.

물질:
OXI252(disodiumflammy)
CAS 번호: 111-11-11xx

1단계: 분류하기
클래스: 산화 고체, 카테고리 1
클래스: 피부 부식성, 카테고리 1A

2단계: 표지에 기재할 정보 수집
픽토그램:



경고 문구:
위험

위해성 설명 문구:

- 화재 또는 폭발을 일으킬 수 있음, 강한 산화제.
- 피부 화상 및 눈 손상을 야기시킴

예방 조치 문구:

방지:

- 열원에서 먼 곳에 두십시오.
- 의류 및 기타 연소성 물질에서 먼 곳에 두십시오.
- 가연성 물질과 혼합되지 않도록 필요한 예방 조치를 취하십시오.
- 네오프렌 보호 장갑, 안전 고글, 턱 보호대가 있는 얼굴 가리개를 착용하십시오.
- 내화/내염 의복을 착용하십시오.
- 먼지나 박무를 흡입하지 마십시오.
- 취급 후에는 양팔, 양손과 얼굴을 철저히 씻도록 하십시오.
-

대응:

- 피부(또는 머리카락)에 묻은 경우: 오염된 의복을 모두 즉시 벗으십시오. 물로 피부를 헹구십시오.
- 의복에 묻은 경우: 의복을 벗기 전에 오염된 의복과 피부를 즉시 다량의 물로 헹구십시오. 오염된 의복은 세척 후 재사용하십시오.
- 눈에 들어간 경우: 조심스럽게 물로 여러 차례 헹구십시오. 콘택트렌즈를 착용하고 있고 제거가 간편한 경우 콘택트렌즈를 제거하십시오. 계속 헹구십시오.
- 흡입한 경우: 흡입한 사람을 데리고 나가 신선한 공기를 마시게 하고 계속 편안하게 호흡하게 하십시오.
- 삼켰을 경우: 입안을 헹구십시오. 구토를 강제로 유발하지 마십시오.
- 즉시 독극물 센터에 연락하십시오.⁴

구체적인 처치 방법:
의사가 처방한 화상 크림을 바르십시오.⁵

화재 발생 시:
물 분사기를 사용하십시오. 대형 화재가 발생한 경우: 대피하십시오. 폭발의 위험이 있으니 멀리 떨어져 소화 작업을 진행하십시오.

보관:
잠금 장치한 곳에 보관하십시오.

처리:
내용물/용기는 현지/지역/국가/국제 규정에 따라 폐기 처리하십시오.³



3단계: 표지 제작
OXI252에 대한 위 정보를 모두 합치면 표지에는 다음과 같은 정보가 기재됩니다.

⁴ 이 예에서, 제조사는 응급 상황 발생 시 독극물 통제 센터에 연락하는 것이 가장 적절한 의료 조치라고 판단했습니다.

⁵ SDS 중에는 표지에 “구체적인 처치 방법”에 대한 지시 사항이 없는 경우도 있습니다. 구체적인 처치 방법은 제조사가 이 화학 물질에 노출된 근로자를 치료하는 데 사용되어야 하는 특정 치료 방법을 구체적으로 명시하는 경우에만 포함됩니다.

예 2A: OSHA 픽토그램이 포함된 OXI252 표지 내부 포장

OXI252
(disodiumflammy)
CAS #: 111-11-11xx

위험
화재 또는 폭발을 일으킬 수 있음, 강한 산화제. 피부 화상 및 눈 손상을 야기시킴

열원에서 먼 곳에 두십시오. 의류 및 기타 연소성 물질에서 먼 곳에 두십시오. 가연성 물질과 혼합되지 않도록 필요한 예방 조치를 취하십시오. 네오프렌 보호 장갑, 안전 고글, 턱 보호대가 있는 얼굴 가리개를 착용하십시오. 내화/내염 의복을 착용하십시오. 먼지나 박무를 흡입하지 마십시오. 취급 후에는 양팔, 양손과 얼굴을 철저히 씻도록 하십시오. 잠금 장치한 곳에 보관하십시오. 내용물과 용기는 현지, 주 및 연방 규정에 따라 폐기 처리하십시오.



구급 조치:
피부(또는 머리카락) 또는 의복에 묻은 경우⁶: 의복을 벗기 전에 오염된 의복과 피부를 즉시 다량의 물로 헹구십시오. 오염된 의복은 세척 후 재사용하십시오.
눈에 들어간 경우: 조심스럽게 물로 여러 차례 헹구십시오. 콘택트렌즈를 착용하고 있고 제거가 간편한 경우 콘택트렌즈를 제거하십시오. 계속 헹구십시오.
흡입한 경우: 흡입한 사람을 데리고 나가 신선한 공기를 마시게 하고 계속 편안하게 호흡하게 하십시오.
삼켰을 경우: 입안을 헹구십시오. 구토를 강제로 유발하지 **마십시오**. 즉시 독극물 센터에 연락하십시오.
구체적인 처치 방법: 의사가 처방한 화상 크림을 바르십시오.

화재:
화재 발생 시: 물 분사기를 사용하십시오. 대형 화재가 발생한 경우: 대피하십시오. 폭발의 위험이 있으니 멀리 떨어져 소화 작업을 진행하십시오.

Great Chemical Company, 55 Main Street, Anywhere, CT 064XX 전화번호: (888) 777-8888

예 2B: DOT 출고 요건을 충족하는 OXI252 표지⁷

OXI252
(disodiumflammy)
CAS #: 111-11-11xx

위험
화재 또는 폭발을 일으킬 수 있음, 강한 산화제. 피부 화상 및 눈 손상을 야기시킴

열원에서 먼 곳에 두십시오. 의류 및 기타 연소성 물질에서 먼 곳에 두십시오. 가연성 물질과 혼합되지 않도록 필요한 예방 조치를 취하십시오. 네오프렌 보호 장갑, 안전 고글, 턱 보호대가 있는 얼굴 가리개를 착용하십시오. 내화/내염 의복을 착용하십시오. 먼지나 박무를 흡입하지 마십시오. 취급 후에는 양팔, 양손과 얼굴을 철저히 씻도록 하십시오. 잠금 장치한 곳에 보관하십시오. 내용물과 용기는 현지, 주 및 연방 규정에 따라 폐기 처리하십시오.

구급 조치:
피부(또는 머리카락) 또는 의복에 묻은 경우: 의복을 벗기 전에 오염된 의복과 피부를 즉시 다량의 물로 헹구십시오. 오염된 의복은 세척 후 재사용하십시오.
눈에 들어간 경우: 조심스럽게 물로 여러 차례 헹구십시오. 콘택트렌즈를 착용하고 있고 제거가 간편한 경우 콘택트렌즈를 제거하십시오. 계속 헹구십시오.
흡입한 경우: 흡입한 사람을 데리고 나가 신선한 공기를 마시게 하고 계속 편안하게 호흡하게 하십시오. 즉시 의사에게 연락하십시오.
삼켰을 경우: 입안을 헹구십시오. 구토를 강제로 유발하지 **마십시오**. 즉시 독극물 센터에 연락하십시오.
구체적인 처치 방법: 의사가 처방한 화상 크림을 바르십시오.

화재:
화재 발생 시: 물 분사기를 사용하십시오. 대형 화재가 발생한 경우: 대피하십시오. 폭발의 위험이 있으니 멀리 떨어져 소화 작업을 진행하십시오.

Great Chemical Company, 55 Main Street, Anywhere, CT 064XX 전화번호: (888) 777-8888

⁶ 표지 제작자가 표지에 여러 개의 문구를 결합해 사용하는 경우도 있습니다. 이 경우에는 여러 개의 유사한 문구가 결합되어 있고, 가장 엄격한 문구가 기재되어 있습니다. 예를 들어, 피부, 머리카락, 의복 노출에

대해 구급 처치 예방 조치 문구들이 하나로 결합되어 있습니다.
⁷ DOT 표지는 반드시 49 CFR 172에 정해져 있는 규격 요건을 따라야 합니다.

오리엔테이션 교육 가이드 부록

개정 HCS에 따른 각종 표지 및 SDS(안전자료)에 관한 자세한 내용은 29 CFR 1910.1200의 문단 (f) 및 (g), 그리고 부록 C를 참조하십시오.

OSHA의 개정 HCS와 추가 안내 자료는 www.osha.gov/dsg/hazcom/index.html의 위해성 정보 전달(Hazard Communication) 페이지에서 확인하실 수 있습니다.

책임 한계와 법적 고지: 본 OSHA 브리프에서는 HCS(위해성 정보 전달 표준안)이 정하고 있는 표지 요건을 개괄적으로 다룹니다(29 CFR 1910.1200(f) 및 29 CFR 1910.1200의 부록 C 참조). 본 브리프는 HCS 또는 1970년 직업 안전보건법(Occupational Safety and Health Act of 1970)에서 정하고 있는 준수 의무를 변경 또는 판단하지 않습니다. 시간이 지나면서 해석과 시행 정책이 바뀔 수 있는 만큼, 독자는 OSHRC(Occupational Safety and Health Review Commission: 직업 안전보건 검토위원회) 및 법원이 내린 현행 OSHA 해석 및 결정을 참조해 OSHA 준수 요건에 대해 추가적인 가이드를 얻도록 해야 합니다.

본 문서는 OSHA의 프로그램, 정책 또는 표준의 주요 내용을 전달하기 위한 일련의 정보 브리프 중 하나입니다. 본 문서는 새로운 준수 요건을 부과하기 위한 문서가 아닙니다. OSHA 표준 또는 규정 준수 요건이 모두 열거된 목록을 확인하려면 연방규정집(Code of Federal Regulations) 타이틀 29를 참조하십시오. 이 정보는 요청 시 감각기관 장애인에게 제공됩니다. 음성 전화: (202) 693-1999, TTY(텔레타이프라이터) 번호: (877) 889-5627.

For assistance, contact us. We can help. It's confidential.



U.S. Department of Labor
www.osha.gov (800) 321-OSHA (6742)

DSG BR-3636 2/2013

부록 C.

노동산업부 직업안전보건과(Division of Occupational Safety and Health Administration)의 내용을 전제.

OSHA® 팩트시트

2013년 12월 1일 HCS 개정안 교육 요건

OSHA는 UN의 GHS(Globally Harmonized System of Classification and Labeling of Chemicals: 화학물질의 분류-표지에 관한 세계 조화 시스템)와 통일성을 위해 HCS(Hazard Communication Standard: 위해성 정보 전달 표준안)을 개정해 2012년 3월 연방관보(Federal Register)에 게재했습니다(77 FR 17574). 표준 개정안에 포함된 두 가지 주요 변동 사항에 따르면 새로운 표지(라벨) 요소, 그리고 예전에 MSDS(Material Safety Data Sheet: 물질안전보건자료)라는 이름으로 불렀던 SDS(Safety Data Sheets: 안전자료)의 표준화된 포맷을 의무적으로 사용해야 합니다. 새로운 표지 요소와 SDS 요건은 작업장 내 화학 물질과 관련한 위험 요소에 대한 근로자의 이해를 높여 줄 것입니다. OSHA는 현재 기업들의 개정 표준 준수를 돕기 위해 구체적인 요건들을 여러 해에 걸쳐 단계적으로 도입하고 있습니다(2013년 12월 1일부터 2016년 6월 1일).

개정 HCS의 첫 번째 준수일은 2013년 12월 1일입니다. 그 때까지 고용주들은 반드시 새로운 표지 요소와 SDS 포맷에 대한 직원 교육을 완료해야 합니다. 직원들이 이미 작업장 내에서 화학 물질에 대한 새로운 표지와 SDS에 노출되고 있기 때문에 이 교육은 전환기 초기에 실시되어야 합니다. 직원들이 전환기 동안 작업장 내에서 화학적 유해 요소로부터 스스로를 더 효과적으로 보호하는 데 필요한 정보를 가지고 있도록 하려면 직원들이 반드시 새로운 표지와 SDS 포맷을 이해하도록 해야 합니다.

아래 목록에는 2013년 12월 1일까지 반드시 완료되어야 하는 교육의 최소 필수 주제가 열거되어 있습니다.

▶ 표지 요소에 대한 교육에는 반드시 다음에 관한 내용이 포함되어 있어야 합니다.

- 새로운 표지에서 직원들이 보게 될 것으로 예상되는 유형의 정보
 - ✓ **제품 식별자(product identifier):** 유해 화학 물질 식별 방법. 여기에는 화학 물질 명칭, 코드 번호 또는 배치 번호가 포함(그러나 이에 국한되지 않음). 적절한 제품 식별자는 제조사, 수입업체 또는 유통업체가 결정할 수 있습니다. 제품 표지와 SDS의 1번 섹션(식별)에는 반드시 동일한 제품 식별자가 기재되어야 합니다.
 - ✓ **경고 문구(signal word):** 위험 심각도의 상대적 수준을 표시하고 읽는 사람에게 잠재적 위험에 대해 경고하는 목적으로 사용됩니다. 경고 문구는 “Danger”(위험)와 “Warning”(경고) 두 가지 밖에 없습니다. 특정 위험군 내에서 “Danger”는 더 심각한 위해성을 나타내고, “Warning”은 덜 심각한 위해성을 나타내는 데 사용됩니다. 특정 화학

물질에 아무리 많은 유해 성분이 있더라도 제품 표지에는 1개의 경고 문구만 들어갑니다. 유해 요소 중 하나는 “Danger” 문구가 적절하고 다른 요소는 “Warning” 문구가 필요한 경우, 표지에는 “Danger”만 표지됩니다.

- ✓ **픽토그램:** OSHA의 필수 삼입 픽토그램은 반드시 한쪽 모서리로 서 있는 정사각형 모양이어야 하며, 흰색 배경에 분명히 보일 만큼 충분한 폭의 적색 테두리가 둘러져 있고 검정색 위험 기호가 포함되어 있어야 합니다. 한쪽 모서리로 서 있고 적색 테두리가 있지만 위험 기호가 없는 사각형은 픽토그램이 아니며 제품 표지에 사용할 수 없습니다. OSHA는 본 표준에서 위해성 카테고리에 적용할 수 있는 픽토그램 8가지를 지정했습니다.
- ✓ **위해성 설명 문구(들):** 적절한 경우 위해성 정도를 포함해, 특정 화학 물질이 가진 위해 요소(들)의 성격을 설명하는 문구입니다. 예: “피부를 통해 흡수되었을 때 장기간 또는 반복적인 노출을 통해 신장 손상을 야기함.” 제품 표지에는 반드시 해당되는 위해성 설명 문구가 모두 기재되어 있어야 합니다. 위해성 설명 문구는 적절한 경우 중복을 피하고 가독성을 높이기 위해 합칠 수 있습니다. 위해성 설명 문구는 위해성 분류 카테고리별로 정해져 있으며, 그것이 어떤 화학 물질이든 어느 제조사의 제품이든 상관 없이 동일한 위해 성분에 대해서는 화학 물질 사용자가 항상 동일한 문구를 읽을 수 있도록 해야 합니다.
- ✓ **예방 조치 문구(들):** 유해한 화학 물질에의 노출 또는 부적절한 보관이나 취급으로 인한 부작용을 최소화 또는 예방하기 위해 취해야 하는 권장 조치를 설명하는 문구를 의미합니다.

✓ **화학 제품 제조사, 유통사 또는 수입업체의 이름, 주소 및 전화번호**

- 직원이 작업장에서 표지를 이용할 수 있는 방법. 예를 들어,
 - ✓ 제품 표지에 기재된 정보가 어떻게 유해 화학 물질이 올바르게 보관되도록 하는 데 사용될 수 있는지 설명합니다.
 - ✓ 제품 표지에 기재된 정보가 직원이나 응급 조치 담당자가 필요로 할 때 어떻게 신속하게 구급 조치에 관한 정보를 찾는 데 이용될 수 있는지 설명합니다.
- 표지 상의 각 요소들이 어떻게 함께 쓰이는지 전체적인 이해. 예를 들어,
 - ✓ 어떤 화학 물질이 여러 가지 유해 요소를 가지고 있는 경우, 각각의 유해 요소를 나타내기 위해 각기 다른 픽토그램이 사용된다는 사실을 설명합니다. 직원이 해당되는 위험군에 맞는 픽토그램을 볼 수 있어야 합니다.
 - ✓ 서로 유사한 예방 조치 문구들이 있는 경우, 가장 보호성이 강한 정보가 담긴 문구가 제품 표지에 포함된다고 설명합니다.

➤ SDS 포맷에 관한 교육에는 반드시 다음에 관한 내용이 포함되어야 합니다.

- 여러 섹션에 포함되어 있는 정보 유형을 포함해 표준화된 16개 섹션 포맷.
 - ✓ 예를 들어, 새로운 포맷에 따라 8번 섹션(노출 제어 장치/개인적 보호)에는 항상 노출 한도, 엔지니어링 제어 장치, 그리고 개인 보호 장구를 포함해 스스로를

보호하는 방법에 관한 정보가 포함되어 있어야 한다는 사실을 직원에게 설명해야 합니다.

- 제품 표지에 기재되어 있는 정보와 SDS의 연관 관계
 - ✓ 예를 들어, 예방 조치 문구는 제품 표지와 SDS 상에서 동일하다는 사실을 설명합니다.

Michaels 박사의 OSHA 교육표준정책 진술서(Training Standards Policy Statement, 2010년 4월 28일)에 참조된 바와 같이, OSHA는 고용주들이 반드시 직원들이 이해할 수 있는 방식과 언어로 정보를 전달해야 한다고 생각하고 있습니다. 고용주가 직원들에게 업무 지시나 그 외 작업장 내 정보를 전달할 때 보통 영어가 아닌 다른 언어로 전달해야 하는 경우, 직원들에게 안전 및 보건 교육을 제공할 때도 같은 방식으로 해야 합니다. 마찬가지로, 직원의 어휘력이 제한적인 경우, 교육도 반드시 그러한 제한 요소를 반영해 실시해야 합니다. 같은 맥락에서, 직원들이 글을 읽고 쓰지 못하는 상황에서는 직원들에게 교육 자료를 읽어 보라고 지시하는 것은 고용주의 교육 의무를 충족하지 못합니다.

OSHA의 위해성 정보 전달 웹페이지(<http://www.osha.gov/dsg/hazcom/index.html>)에는 고용주의 필수 교육 실시를 돕기 위해 다음과 같은 킥카드(QuickCards)와 OSHA 브리프(OSHA Brief)가 마련되어 있습니다.

- 제품 표지 킥카드(Label QuickCard, [영어/스페인어](#))
- 픽토그램 킥카드(Pictogram QuickCard, [영어/스페인어](#))
- SDS 킥카드(Safety Data Sheet QuickCard, [영어/스페인어](#))
- SDS OSHA 브리프(Safety Data Sheet OSHA Brief)
- 제품 표지/픽토그램 OSHA 브리프(Label/Pictogram OSHA Brief, [게시 예정](#))

본 문서는 OSHA의 프로그램, 정책 또는 표준의 주요 내용을 전달하기 위한 일련의 정보 자료 중 하나입니다. 새로운 준수 요건을 부과하기 위한 문서가 아닙니다. OSHA 표준 또는 규정 준수 요건이 모두 열거된 목록을 확인하려면 연방규정집(Code of Federal Regulations) 타이틀 29를 참조하십시오. 이 정보는 요청 시 각각기관 장애인에게 제공됩니다. 음성 전화: (202) 693-1999, TTY(텔레타이프라이터) 번호: (877) 889-5627.

For assistance, contact us. We can help. It's confidential.



U.S. Department of Labor
www.osha.gov (800) 321-OSHA (6742)

DSG FS-3642 02/2013



워싱턴 레스토랑협회 교육재단
(Washington Restaurant Association
Education Foundation)
510 Plum Street SE, Suite 200
Olympia, WA 98501-1587
www.warestaurant.org