

# 육류 및 어류가공 기계조작 종사자 - 가공작업1



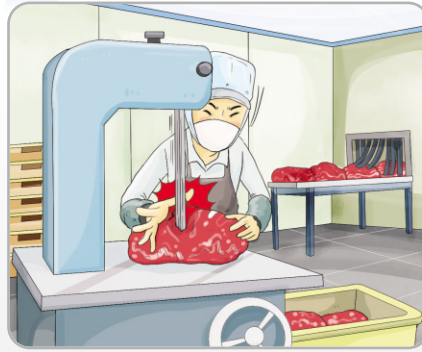
## 주요 위험 요인

### ✓ 절상 · 베임(수공구)



- 칼을 사용한 절단, 발골작업 시 베임

### ✓ 절상 · 베임(설비)



- 톱을 사용한 절단작업 중 상해

### ✓ 넘어짐(전도)



- 지방 찌꺼기 및 물기 또는 세척용 호스에 걸려 넘어짐



## 작업안전대책

### 절상 · 베임(수공구)

- 베임방지용 안전장갑 착용
- 작업내용에 따라 적절한 각도로 손잡이가 조정된 칼을 사용
- 작업에 집중하고 불필요한 잡담 등 금지

### 절상 · 베임(설비)

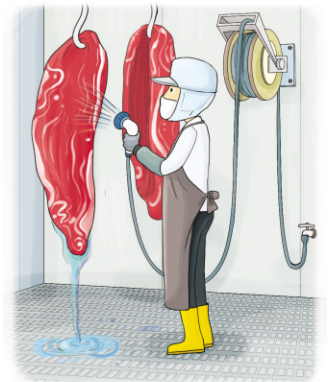
- 베임방지용 안전장갑 착용
- 위험기계 작업 시 작업에 집중하고 불필요한 잡담이나 다른작업 병행 금지
- 절단물을 잡을 때 양손으로 잡고 톱과의 간격 유지

### 넘어짐(전도)

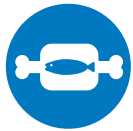
- 바닥에 지방성분이 존재하지 않도록 수시로 청소 실시
- 물세척용 호스는 벽붙임식 방식을 사용하고 사용 후에는 호스를 감은 상태로 보관
- 미끄럼방지 기능의 신발을 착용



베임방지용 안전장갑 착용



호스를 감은 상태에서 작업 실시



재해사례개요

절상방지용 장갑을 착용하지 않고 띠톱기계를 사용하여 냉동육을 절단작업 하던 중 톱날에 손가락을 다친 재해

조심하세요!

냉동육 등을 띠톱기계로 절단작업 시 절상방지용 장갑을 꼭 착용하세요!

