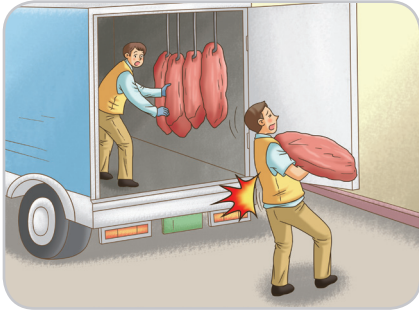




마트종사원 - 육가공 및 판매

주요 위험 요인

✔ 요통



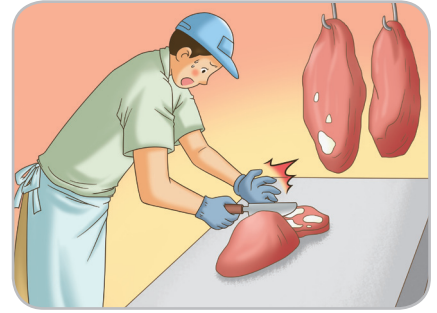
- 냉동육, 수산물 등을 반복적으로 운반하던 중 허리 다침

✔ 넘어짐



- 바닥에 떨어진 가공물 찌꺼기 (고기기름, 생선) 등에 의해 미끄러져 넘어짐

✔ 베임·절단



- 칼 또는 회전체가 있는 육가공 기계 등에 손가락을 베이거나 절단

안전행동요령

요통

- 무거운 물건은 이동 시 대차, 수레 등을 이용하여 운반한다.
- 많은 물량 운반 시에는 여러 번 나누어 작업한다.
- 허리를 굽히지 않고 중량물을 최대한 몸에 붙여서 들도록 하는 올바른 작업 자세로 작업한다.

넘어짐

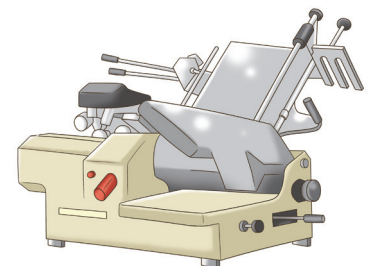
- 수시로 청소하여 바닥의 물기, 기름기 등을 즉시 없앤다.
- 생선·육류 등을 가공 시 찌꺼기가 바닥에 떨어지지 않도록 주의한다.
- 가공실의 바닥은 미끄럼방지용 타일로 시공하고, 작업자는 미끄럼 방지용 장화를 착용한다.

베임·절단

- 육가공 기계 등을 청소하거나 수리할 때에는 전원 스위치를 차단 후 작업한다
- 육가공 기계 사이에 있는 찌꺼기 등을 제거할 때에는 집게 등의 도구를 이용하여 작업한다.
- 냉동재료를 절단할 때는 해동하여 작업하고 무리하게 힘 주어 작업하지 않는다.
- 칼 사용 시 주의를 집중하고 주변작업자와 잡담하지 않는다.



작업장 바닥 이물질 제거



마트종사원 - 육가공 및 판매

재해사례 대형마트 축산 코너에서 사용 중인 육절기 찌꺼기 제거 작업 중 칼날에 손을 베임

조심하세요! 육절기 청소작업 시 전원 스위치를 반드시 차단하세요

