

# 작업안전분석(JSA) 작업시트

(Job Safety Analysis Worksheet)

| 검토 | 승인 |
|----|----|
|    |    |

|      |                                        |      |       |
|------|----------------------------------------|------|-------|
| 작업명  | 단체 급식소 대량 식자재 전처리 및 대형 회전 국솥/튀김기 조리 작업 |      |       |
| 작업지역 | 사업장 내 단체 급식소 조리장                       | 수행부서 | 영양급식팀 |

## [ 위험성 평가 참여자 확인 ]

|         |         |         |       |       |       |       |       |       |       |
|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 김조리 (인) | 이영양 (인) | 박보조 (인) | . (인) | . (인) | . (인) | . (인) | . (인) | . (인) | . (인) |
|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|

## [ 상세 유해-위험요인 분석 및 안전대책 ]

| No | 작업단계                 | 유해-위험요인                                                                                                                                             | 감소권고대책                                                                                                                                                                               | 리스크 평가 |     |     | 확인                                                       |
|----|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----|-----|----------------------------------------------------------|
|    |                      |                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                      | 중대성    | 가능성 | 위험성 |                                                          |
| 1  | 작업 전 TBM 및 복장 점검     | <ul style="list-style-type: none"><li>조리장 바닥 물기에 의한 미끄러짐 및 전도</li><li>장신구(반지, 시계) 착용으로 인한 기계 끼임 및 위생 사고</li><li>가스 누출에 의한 점화 시 폭발 사고</li></ul>      | <ul style="list-style-type: none"><li>미끄럼 방지 인증 조리화 착용 및 바닥 트렌치/배수 상태 사전 확인</li><li>작업 전 장신구 완전 제거 및 위생모 내 머리카락 완전 삽입 확인</li><li>작업 시작 전 가스 검지기 작동 확인 및 충분한 자연 환기 실시</li></ul>       | 3      | 4   | 12  | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 2  | 식자재 전처리(세척 및 절단)     | <ul style="list-style-type: none"><li>절단기 칼날에 손가락 협착 및 절단</li><li>조리용 칼 사용 중 미끄러짐에 의한 자상</li><li>대량 식자재(쌀포대 등) 운반 중 요추 부상</li></ul>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>식자재 투입 시 전용 밀대 사용 및 칼날 세척 시 주전원 차단(LOTO)</li><li>식자재 고정 시 손가락을 안으로 굽히고, 필요 시 내절단 장갑 착용</li><li>운반 카트 적극 활용 및 20kg 초과 물품은 2인 1조 운반 준수</li></ul> | 4      | 4   | 16  | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 3  | 대형 국솥(회전솥) 가열 조리     | <ul style="list-style-type: none"><li>솥 내부 증기 및 뜨거운 국물 비산에 의한 화상</li><li>회전 핸들 급작스러운 가동으로 인한 손 전도 및 화상</li><li>대형 주걱 조작 중 어깨 및 손목 근골격계 질환</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>솥 뚜껑 개방 시 몸 반대 방향으로 서서히 열고 방수 앞치마 착용</li><li>핸들 고정 장치 확인 및 조리 중 임의 조작 금지 표시 부착</li><li>장비를 몸 안쪽으로 끌어당겨 작업하고 주기적인 스트레칭 실시</li></ul>             | 3      | 5   | 15  | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 4  | 튀김 및 볶음 조리(고온 기름 취급) | <ul style="list-style-type: none"><li>기름 솥에 수분 유입으로 인한 유증기 폭발 및 화상</li><li>가열된 기름에 의한 화재 발생</li><li>고온 조리 중 발생하는 조리 흙(Fume) 흡입</li></ul>            | <ul style="list-style-type: none"><li>튀김 식자재의 물기를 완전히 제거 후 투입하고 전용 긴 집게 사용</li><li>조리 중 자리 이탈 금지 및 인근에 K급 화재 소화기 비치 확인</li><li>후드 팬 최대 가동 및 주기적인 외부 공기 환기 실시</li></ul>               | 3      | 5   | 15  | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 5  | 조리 완료 후 배식 및 운반      | <ul style="list-style-type: none"><li>뜨거운 용기 운반 중 이동 통로 미끄러짐 추락</li><li>용기 적치 중 손가락 협착 및 타격</li><li>배식 중 화상 입은 음식물 접촉</li></ul>                     | <ul style="list-style-type: none"><li>운반 통로 바닥 물기 제거 상태 확인 및 바퀴 달린 카트 사용 생활화</li><li>적재 높이 제한 준수 및 안정적인 수평 유지 확인</li><li>배식용 긴 국자 사용 및 조리용 위생 장갑 위에 면장갑 이중 착용</li></ul>              | 3      | 3   | 9   | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 6  | 청소 및 설비 소독           | <ul style="list-style-type: none"><li>강알칼리성 세제 사용 중 피부 화학적 화상</li><li>고온 살균기 내 뜨거운 식기 취급 중 화상</li><li>바닥 청소 중 전기 기구(소독기 등) 물 유입 감전</li></ul>        | <ul style="list-style-type: none"><li>고무장갑 및 앞치마 필수 착용, 세제 MSDS 교육 이수</li><li>충분히 냉각 후 인출하거나 내열 장갑을 사용하여 작업</li><li>전기 플러그 차단 확인 및 방수 덮개 설치 후 살수 청소 실시</li></ul>                     | 4      | 3   | 12  | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |
| 7  | 잔반 및 음식물 폐기물 처리      | <ul style="list-style-type: none"><li>폐기물 용기 중량물 인상 중 허리 부상</li><li>그리스트럼 청소 중 폐기물 냄새에 의한 어지럼증</li><li>청소 완료 후 잔여 물기에 의한 야간 보행자 전도</li></ul>        | <ul style="list-style-type: none"><li>용기 하단 바퀴 활용 및 허리 힘이 아닌 다리 힘을 이용한 인상 유도</li><li>작업 시 마스크 착용 및 환기 시설 가동 하에 신속히 작업 수행</li><li>고무 밀대를 이용해 물기를 완전히 제거하고 '미끄럼 주의' 표시 유지</li></ul>    | 2      | 3   | 6   | <input type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO |