



직장 안전 & 건강 가이드

요식업체 직원



2024년 8월

본 출판물은 캘리포니아 직업 안전 및 건강(Cal/OSHA) 프로그램의 기능과 작업장 안전 및 건강에 대한 캘리포니아 법률 및 규정의 몇 가지 일반 요구 사항을 설명합니다. 본 출판물은 법과 규정에 대한 해석을 제공하기 위한 것이 아닙니다. 자세한 정보, 사양 및 예외 사항에 대해서는 캘리포니아 규정 및 캘리포니아 노동 법규의 타이틀 8을 직접 참조해야 합니다

작업장 안전 및 건강 정보는 다음 사이트에서 온라인으로 제공됩니다:

- 일반 정보: www.dir.ca.gov/dosh
- Cal/OSHA 법규: www.dir.ca.gov/samples/search/query.htm
- Cal/OSHA 안전 및 건강 출판: www.dir.ca.gov/dosh/puborder.asp

Cal/OSHA 상담 서비스는 무료 전화, 이메일 및 현장 지원을 제공합니다. 현지 사무소를 온라인에서 찾아보세요 (www.dir.ca.gov/dosh/consultation.html). 또는 이 문서의 뒷면에 나열된 연락처 정보를 사용하세요.

Copyright © 2025 State of California, Department of Industrial Relations. 비영리 및 교육 목적으로만 전시, 공연, 복제 및 배포를 허가하며, 상업적 목적으로는 사용할 수 없습니다. 모든 권리 보유(All other rights reserved).

차례

- 1 본 가이드 소개**
- 2 부상 방지 및 관련 비용**
Cal/OSHA 규정 및 아동 노동법
- 3 요식업체 안전 개요**
일반적인 Cal/OSHA 위반
가장 흔한 유형의 부상
업무 관련 사망의 가장 흔한 원인
청년 근로자(18세 미만) 문제
위험 제어 방법
안전 훈련
- 8 안전 주제 – 해야 할 것과 하지 말아야 할 것**
화상 예방
청결 안전
전기 안전
냉장고 안전
프라이어 안전
안전한 날붙이 관리
더 안전한 물건 들기 및 운반
미끄러짐, 넘어짐, 추락 방지
화학물질 위험성 의사소통
기계 보호장치
사다리 안전
- 20 부상 및 질병 예방 프로그램(IIPP)**
- 27 위험성 의사소통 프로그램(HAZCOM)**
- 28 요식업체 안전 리소스**



노트



본 가이드 소개

본 가이드는 직업 안전 및 건강 표준을 대체하거나 법률적으로 해석하기 위한 것이 아닙니다. 정확한 정보, 사양 및 예외 사항은 캘리포니아 규정집 8장 및 캘리포니아 노동법 "고용 안전" 제5부를 참조하세요.

본 책자에 있는 특정 제품의 표시 또는 사용은 단지 설명을 위한 것이며 산업 관계부의 보증을 의미하지 않습니다.

식당 안전은 식당, 카페테리아, 주방 및 기타 식음료 시설과 같은 고용 장소에서의 안전과 보건을 다룹니다. 고용주와 직원은 이 가이드를 사용하면 혜택을 받을 수 있습니다. 고용주는 직원들에게 더 안전한 업무 환경을 제공하고 직원 이직률 감소, 손실 시간 감소, 산재 보상 비용 절감, 생산성 및 수익 증대 등의 이점을 누릴 수 있습니다. 직원들은 일상 업무를 보다 안전하게 수행할 수 있게 되어 사고와 부상을 줄이거나 예방할 수 있게 됩니다. 더 안전하게

일하면 직원들이 자신들의 수입과 미래의 직업 기회를 보존할 수 있습니다.

고용주와 직원이 안전하게 작업할 수 있도록 이 가이드는 다음 항목에 대한 정보를 제공합니다:

- 일반적인 요식업체 안전
- 일반적인 Cal/OSHA 위반
- 부상의 유형
- 위험 제어 방법
- 요식업체 사업의 전형적인 다양한 작업 중 가능 행위 및 불가능 행위
- 안전 훈련
- 부상 및 질병 예방 프로그램(IIPP) 및 위험성 의사소통 프로그램(HAZCOM) 개발 및 구현
- Cal/OSHA 연락하기
- 요식업체 안전 및 보건을 위한 자원

본 안내서에 포함된 정보에는 외식 산업에 적용될 수 있는 모든 보건 및 안전 주제가 포함되어 있지 않습니다. 모든 해당 **Cal/OSHA** 규정(일부는 본 가이드에 참조됨)을 검토하시기 바랍니다.

부상 방지 및 관련 비용

사전에 예방 안전 및 건강 프로그램은 직장에서의 부상과 질병을 예방하고 사업 비용을 줄이는 효과적인 방법입니다. 이러한 프로그램에서 고용주와 직원이 함께 일하는 경우, 안전과 건강은 항상 의사 결정의 일부이며 모든 직원과 감독자는 안전하게 일할 수 있도록 충분한 교육을 받습니다.

고용주는 일반적으로 부상이나 질병의 직접적인 비용, 예를 들어 높은 산재 보험료에 대해 인식하고 있습니다. 고용주들이 숨겨진 비용을 인지하지 못하는 것도 전형적인 예입니다. 직원 부상으로 인한 직장 외상을 제외하면, 다음 측면에서 근무일 손실로 인한 부상을 고려해 보십시오:

- 생산성 손실.
- 작업 중단.
- 대체 직원을 고용하거나 재교육에 드는 시간과 비용.
- 장비의 수리 및 교체를 위한 시간과 비용.
- 직원들의 사기 저하.

IIPP의 효과적인 구현을 통해 안전과 보건을 비즈니스의 전반적인 관리에 통합하면 부상과 관련된 손실의 위험을 줄일 수 있습니다.

Cal/OSHA는 레스토랑에서 수많은 심각한 사고 조사를 수행했습니다 - 일부는 직원 사망사고였습니다. 이러한 사고를 초래하는 주요 위험은 다음과 같습니다:

- 화상(18%).
- 낙상(13%) - 사망자 대부분이 낙상으로 사망했습니다.
- 절단(8%).
- 화학물질 노출(6%).
- 열상, 압상, 감전 및 차량 사고가 발생했습니다.

Cal/OSHA 규정 및 아동 노동법

캘리포니아주 요식업체 근로자는 캘리포니아주 규정집 **제8장**에 의해 보호받습니다.

요식업체 업무는 많은 다른 유형의 업무와 관련된 위험을 수반합니다. 그 결과, 요식업체 일을 다루는 많은 Cal/OSHA 규정이 있습니다. 다른 요구사항이 있을 수 있지만, 가장 적용될 수 있는 규정은 다음과 같습니다:

- 냉동고(T8CCR 3249)
- 반죽 기계(T8CCR 4544)
- 전기 안전(T8CCR 2299-2974)
- 인간공학(T8CCR 5110)
- 안구세정(T8CCR 5162)
- 소화기(T8CCR 6151)
- 쓰레기 처리(T8CCR 4559)
- 위험성 의사소통 프로그램(T8CCR 5194)
- 직장 실내에서의 온열 질환 예방(T8CCR 3396)
- 부상 및 질병 예방 프로그램(T8CCR 3203)
- 고기, 생선 및 기타 그라인더(T8CCR 4552)
- 개인 보호 장비 - 손 보호(T8CCR 3384)
- 회전 반죽 밀대기(T8CCR 4547)
- 근무 장소(T8CCR 3273)

캘리포니아 **아동 노동법**은 Cal/OSHA 규정과 더불어 고용주가 미성년 노동자를 고용할 때 준수해야 하는 특정 요구 사항을 다루고 있습니다. 해당 법은 학교 출석, 허가, 임금, 근무 시간, 제한 및 금지 직업, 최저 임금 및 기타 요건을 다룹니다.

요식업체 안전 개요

요식업체 및 기타 식음료 업소들은 캘리포니아 주에서 매우 많은 수의 사람들을 고용하고 있으며, 이들 직원들 중 많은 수가 20세 미만입니다. 종종, 십대들의 첫 번째 직장 경험은 요식업체 산업입니다. 경험이 부족한 젊은 근로자를 많이 고용하고, 빠르게 진행되는 업무 환경에 다양한 위험 요소가 존재하기 때문에 요식업체에서 안전하고 건강한 작업 환경을 유지하는 것은 큰 도전 거리입니다.

아래는 가장 일반적인 Cal/OSHA 위반, 부상 유형, 업무 관련 사망 원인, 젊은 근로자의 문제 및 위험 통제 조치에 대한 간략한 개요입니다.

일반적인 Cal/OSHA 위반

- **효과적으로 처리되지 않은 부상 및 질병 예방 프로그램입니다.**
 - 직원들이 적절한 교육을 받았는지 확인하세요. 이것은 특히 젊은 근로자들에게 중요합니다.
 - 작업장의 위험을 사전에 파악하고 정기적으로 점검을 실시하세요.
- **부적절한 냉동 저장공간 방.**
 - 워크인 룸에는 내부 조명이 있어야 합니다.
 - 냉장실 내부에 결빙 해제 기능이 있는지 확인하세요.
- **막힌 통로 및 복도.**
 - 자재를 적절히 보관하고, 빈 상자를 즉시 폐기하는 등의 조치를 취하십시오.
- **일반 주방 영역 내의 미끄러짐 및 헛디딤 위험.**
 - 바닥이 젖은 경우 마찰력이 높은 바닥이나 매트를 사용하세요.
- **Cal/OSHA에 심각한 직원 부상 또는 사망 사실을 보고하지 않았습니다.**
 - 절단, 눈의 손실, 심각한 영구 결손 또는 관찰 또는 진단 테스트 이외의 병원 체류를 포함하여 업무 관련 사망, 부상 또는 질병은 즉시 보고가 필요합니다.

- **막힌 출구.**
 - 출구가 보관된 자재로 막히지 않게 하세요.
 - 패닉 바가 잠긴 문에 있는지 확인하세요.
- **기계 및 장비의 세척, 수리 및 서비스가 부적절합니다.**
 - 직원이 기계를 수리하거나 조정하는 동안에는 기계를 작동할 수 없도록 해야 합니다.

가장 흔한 유형의 부상

- **염좌 및 좌상**
 - 넘어짐, 미끄러짐, 추락
 - 무거운 물건을 과하게 들기
 - 구부림, 오르기, 당기, 비틀기
- **베인 상처, 열상 및 찢리는 상처**
 - 칼 및 기타 절단/절삭 공구
- **화상 및 열상 접촉 결과**
 - 뜨거운 물체 및 노출 가능한 화염류
 - 기름, 물 등과 같은 뜨거운 물질
- **업무 관련 위반**
 - 동료 직원 및 고객과의 언쟁

업무 관련 사망의 가장 흔한 원인

- **살인**
 - 강도
 - 손님 및 고객
- **운송 사고**
 - 차량 사고로 인한 배달 운전자

청년 근로자(18세 미만) 문제

적용 가능한 노동법

- 제한된 근로 시간
- 2013년 아동 노동법에 따른 특정 유형의 장비 사용 금지

캘리포니아에서 18세 미만의 근로자는 다음을 수행할 수 없습니다:

- 주요 업무로서 공공 도로에서 자동차 운전(17세 아동은 매우 제한된 상황에서 운전할 수 있습니다).
- 박스 분쇄기, 고기 썰기, 빵집 기계와 같은 동력 장비를 사용합니다.

또한 14세 또는 15세 근로자는 다음을 수행할 수 없습니다:

- 모든 빵굽기 활동 수행.
- 조리(화구로 요리하지 않는 전기 또는 가스 그릴과 바구니를 자동으로 내리고 올리는 딥 팻 프라이어 제외).
- 트럭 상하차.
- 사다리나 비계 위에서 근무.

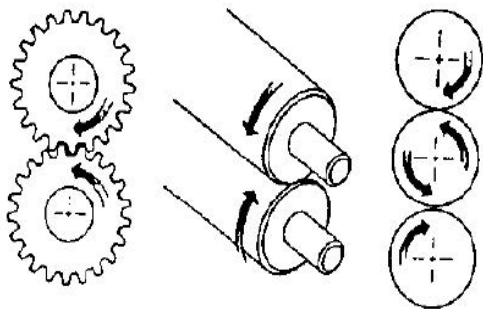
경험 부족

- 더 많은 감독 및 훈련이 필요합니다.
- 직장 부상 및 질병 예방 프로그램에서 이 문제를 명확하게 해결합니다.

위험 제어 방법

기계 보호장치

- 직원들이 접촉할 수 있는 끼임, 전단 지점을 포함하여 위험한 회전, 왕복, 작동 (예: 컨베이어 벨트), 전단, 편칭, 누르기, 압착, 그리기, 절단, 롤링, 혼합 작업을하는 모든 장비를 점검하세요.



- 이러한 위험 구역은 물리적 장벽 또는 직원의 손, 머리카락, 헐거운 옷 등이 들어갈 수 있는 경우를 방지하는 다른 수단으로 보호되어야 합니다.

설비보수 시 운전장치 잠금

- 직원들이 기계 보호 장치를 제거해야 하는 장비에서 작업해야 하거나 특히 베일러와 콤팩터 등 전기 또는 기타 형태의 저장 에너지에 노출될 수 있는 장비에서 작업할 때마다 잠금/태그아웃 프로그램을 구현하세요.

사다리

- 직원들이 접근해야 할 수 있는 높은 곳과 뜨거운 표면 또는 뜨거운 액체가 담긴 용기 등 주변 위험 요소를 파악합니다. 가능한 경우 사다리를 사용할 필요가 없습니다. 의자, 카트, 버킷을 사다리로 사용하지 마십시오.
- 교육 요구사항:
 - 사다리 추락과 관련된 부상의 빈도 및 심각성을 포함하여 사다리를 안전하게 사용하는 것이 중요합니다.
 - 사다리 유형, 적절한 길이, 최대 작업 하중 및 전기적 위험을 포함한 선택입니다.
 - 유지보수에는 손상된 사다리를 검사하고 서비스 장소에서 제거하는 작업이 포함됩니다.
 - 발판 지지대, 상단 지지대, 고정 경사각 및 연장 사다리 섹션의 최소 중첩을 포함한 사다리를 세우세요.
 - 사용자의 위치와 사다리와의 접촉 지점을 포함하여 사다리를 타고 올라가 작업하세요.
 - 서두름, 갑작스러운 움직임, 주의력 부족, 신발, 사용자의 신체 상태를 포함하여 추락의 원인이 되는 요인.
 - 설계 이외의 용도, 크로스 브레이싱 등 사용이 금지됩니다.

• 응급 안구세정

- 직원들이 개인 보호 장비를 착용하게 하는 것 외에도 표백제, 탈지제 등 부식성 화학물질을 취급하고 사용하는 직원들은 눈에 노출되었을 때 눈을 씻을 수 있는 준비물이 필요합니다. 사용되는 화학 약품에 따라, 요식업체에 응급 안구세정대가 (어쩌면 응급 샤워까지) 필요할 수도 있습니다. 직원은 특정 요구 사항에 대해 사용 중인 화학물질의 안전 데이터 시트(SDS)를 참조해야 합니다.
- 응급 안구세정대가 필요한 경우, 고용주는 작업장에 ANSI Z-358.1-1981(이러한 안약으로 표시되어야 함) 요구 사항을 충족하고 제대로 효과가 있는 비상 안약이 있는지 확인해야 합니다. 응급 안구세정대를 사용하면 눈이 우연히 뜨거운 기름, 고추 등과 같은 물질과 접촉할 수 있는 직원들에게도 도움이 됩니다. 동일한 요구사항이 긴급 샤워에도 적용됩니다.
- 배관이 연결된 비상 안구세정대와 샤워기를 매달 한 번씩 작동시켜 오염 물질을 제거하고 정상적으로 작동하는지 확인하세요. 다른 종류의 응급 안구세정대 및 샤워기는 제조업체에서 권장하는 대로 관리합니다.

• 보호 장갑

- 화학물질 — SDS 및 공급업체에 문의하여 귀사가 직원들에게 제공하는 장갑의 종류가 직원들이 접촉할 수 있는 화학물질에 적합한지 확인하세요.
- 뜨거운 표면 및 액체 - 사용 중인 장갑이 건조하고 상태가 양호하며 용도에 맞게 설계되었는지 확인하세요.
- 절단 - 가능하면 절단 방지 장갑을 착용하고 필요한 경우 적절한 위생 상태를 유지할 수 있는 철망 장갑 또는 기타 유형을 고려하세요.

• 미끄럼 방지 신발 및 표면

- 미끄럼 저항 바닥이 설치되어 있는 것이 이상적인 조건이긴 합니다. 게다가, 미끄러짐 방지 신발을 요구하거나 제공하는 것은 미끄러짐과 추락을 방지하는 효과적인 보완 전략이 될 수 있습니다.

U.C.Berkeley의 노동 직업 건강 프로그램(LOHP)에서 **신발 정책을 모델링합니다**.

• 연료 가스(예: 프로판, 천연 가스), 이산화탄소 (가스 및 드라이 아이스) 및 헬륨

- 보호 밸브와 실린더가 넘어지지 않도록 보호합니다.
- 질식 및/또는 화재를 방지하기 위해 가스가 사용되는 영역은 환기가 잘 되도록 하세요.
- 밀폐된 방 또는 워크인 냉장고 또는 냉동고에서 사용하거나 보관을 피하세요.
- 오븐과 같은 외부 열원이나 고온 지역 근처에 보관하지 마세요.
- 프로판 실린더에 과충진 방지 장치가 장착되어 있는지 확인하세요.
- 가스 버너에 불을 붙이기 전에 누출 감지 솔루션을 사용하여 모든 연결부가 단단히 조여 있는지 확인하세요.
- 오븐은 연료 문제, 환풍 문제 또는 점화 실패를 대비하여 보호책이 있어야 합니다. 예를 들어, 제조업체가 설치한 안전 메커니즘은 파일럿 플레임 또는 스파크 점화기가 고장난 경우 메인 버너와 파일럿 버너 모두에 연료가 차단되도록 해야 합니다.
- 연료 실린더를 취급하는 동안에는 담배를 피우지 마십시오.
- 가스를 사용하지 않을 때는 실린더의 메인 밸브를 잠그세요.

• 화상

- 뜨거운 액체를 사용하여 배수구를 청소할 때는 주의하세요.
- 오일 및 기타 액체를 배출, 여과 또는 옮기기 전에 식히세요.

• 음식 조리

- 버터 대체품의 SDS 검토 디아세틸, 디아세틸 트리머, 아세토인, 2,3-펜탄디온이 있는지 확인합니다, 2,3-헥산디온 또는 2,3-헵탄디온이 존재하는지 확인합니다. SDS에 아무것도 표시되지 않더라도 제조업체에 연락하여 이러한 화학물질 중 어떤 농도가 존재하는지 확인하세요.
- 이러한 물질이 존재한다고 판단되고 용해 또는 조리된 경우 실내 환기가 잘 되도록 하세요.

• 온열 질환 예방

- 직원들은 실외에서 일하든 실내에서 일하든 열사병에 걸릴 수 있습니다. 작업 환경에 따라, 한 가지 또는 두 가지 모두를 다루는 열사병 예방 계획을 서면으로 작성합니다. 여기에 반드시 포함되어야 할 사항은 다음과 같습니다:
 - 충분한 식수 제공.
 - 그늘 또는 시원하게 쉴 수 있는 공간.
 - 직원들의 과열을 방지하기 위한 해열 휴식 시간.
- 직원이 열사병 증상을 보일 경우를 대비한 비상 대응 절차를 마련합니다.
- 직원들이 더위 속에서 근무할 때 적응할 수 있는 방법을 제공하고 증상을 면밀히 관찰합니다.
- 실내 온도가 87°F에 도달하거나 기타 열원이 있는 지역에서 온도가 82°F(약 28°C)에 도달하고 직원들이 직원들이 체온을 낮추지 못하는 의류를 입고 있는 구역의 경우, 에어컨 또는 기타 방법을 사용하여 작업장 온도를 낮춥니다.
- 에어컨이나 기타 공학적 제어로 온도를 82°F 이하로 낮추기에 충분하지 않은 경우, 직원을 더운 작업 공간에서 순환 배치하거나 휴식 시간을 늘리거나 작업 강도를 낮추거나 필요한 복장을 변경하여 열을 식힐 수 있도록 하는 등의 방법을 사용합니다.
- 에어컨 및 기타 방법으로 직원의 체온을 낮추는 것이 열 질환 위험을 최소화하기에 충분하지 않은 경우, 쿨링 조끼, 젖은 옷, 열 반사 의류 또는 공기 공급식 개인 냉방 시스템과 같은개인용 열 보호 장비를 제공하세요.

• 직장 내 폭력

- 야간에 혼자 일하는 곳, 환전 및 보관 장소, 어두운 주차장이나 작업 공간 등 직장 내 모든 구역에서 폭력이 발생할 가능성이 있는지 점검하세요.
- 직장 내 폭력 예방 계획, 대피 계획, 대피 계획을 시행하세요. 계획의 개발, 제정 및 검토에 직원과 직원의 권한을 위임받은 대리인이 적극적으로 참여하도록 합니다.
- 직장 내 폭력을 저지르는 사람은 강도, 고객, 현재 또는 전직 직원 또는 상사, 친척, 직원 또는 상사와 현재 또는 전직 관계에 있는 사람 등 누구든지 될 수 있음을 직원과 상사에게 교육합니다.
- 직장 내 폭력 문제에 관해 직원들과 소통하세요.
- 위협 및 폭력 행위를 신고하는 방법을 만들고 모든 직원에게신고 절차에 대한 교육을 실시하세요. 직원들이 위협, 우려 사항 또는 직장 내 폭력 사건을 익명으로 신고할 수 있는 방법을 포함시키는 것이 좋습니다. 신고를 받으면 조사하고 시정 조치를 취하며 보복하지 마세요. 가능하면 경찰에 신고하거나 접근 금지 명령을 받습니다.
- 협박을 포함한 폭력 사건을 조사하고 기록을 남깁니다. 이 로그를 사용하여 접근 금지 명령을 받기 위한 논거를 뒷받침하고 필요한 경우 법 집행 기관과 공유하세요.
- 다음을 고려하세요:
 - 전문가를 고용하여 직원과 감독자에게 직장 내 폭력을 피하거나 대응하는 방법에 대해 교육합니다.
 - 직원과 상사에게 물리력이 아닌 말 사용과 같은 상황 완화 기법에 대한 교육을 제공하여 잠재적으로 폭력적인 상황이 악화되는 것을 방지합니다.
 - 감시 카메라를 설치하고 경찰에 신고할 수 있는 개인 비상 버튼을 제공합니다.
 - 특히 야간에 직원이 혼자 근무하게 두지 마십시오.
 - 직장 안팎의 조명을 개선합니다.
 - 예를 들어, 별거 중인 배우자가 폭력을 행사할 가능성이 있는 경우 직원들이 가정 문제를 신고하도록 장려합니다.

안전 훈련

직장에서 발생할 수 있는 잠재적 위험을 충분히 알고 있는 직원들은 부상이나 질병에 걸릴 가능성이 적습니다. 효과적인 교육을 제공하는 것은 캘리포니아주 규정집 타이틀 8 제3203 조에서 요구하는 부상 및 질병 예방 프로그램의 요소 중 하나를 충족하는 것이기도 합니다.

고용주는 이 가이드와 포함된 해야 할 일과 하지 말아야 할 일 목록을 사용하여 직원들에게 안전에 대한 교육을 실시할 수 있습니다. 이 가이드 외에도 고용주가 직원 교육을 위해 사용할 수 있는 다음과 같은 다양한 리소스가 있습니다:

- **요식업체 안전 훈련 가이드**는 노동 직업 건강 프로그램 (LOHP), U.C. Berkeley에서 이용 가능합니다.

본 교육 프로그램의 자료는 다음을 포함합니다:

- 보건 및 안전 위험 요소를 식별하고 제어하는 데 작업자를 참여시키기 위한 교육 가이드입니다.
- 신입사원들이 위험요소를 알도록 하기 위한 **안전 오리엔테이션 체크리스트**.
- 화상/사고 예방, 미끄러짐/넘어짐, 무거운 짐과 강도/사고로 인한 부상, 작업 중 응급상황에 대한 계획, 작업 중 부상을 처리할 수 있는 **팁 시트**.

- 식당 장비 제조업체의 작동 지침 및 안전 주의사항과 같은 교육 리소스.
- 미국 연방직업안전보건국(OSHA)의 **요식업체 안전 — 청소년 직원 요식업체 내 안전** eTool입니다.

모든 직원들, 특히 신입 사원과 젊은 사원들은 직장에서 안전하게 지내기 위해 빈번한 재충전 교육이 필요합니다. 다음은 레스토랑 비즈니스와 관련된 몇 가지 교육 주제 예입니다:

- 특정 식당에서 찾을 수 있는 위험 요소들.
- 직원의 부상과 질병을 유발하는 위험 요소들.
- 이러한 위험을 제어할 수 있는 방법을 설명합니다. 항상 위험을 제거하는 것을 우선시해야 합니다. 그렇게 할 수 없다면 다음으로 좋은 방법은 작업 관행을 수정하고 개인 보호 장비를 사용하는 것입니다.
- 특정 작업장 정책 및 안전한 작업 관행.

안전 주제 – 해야 할 것과 하지 말아야 할 것

아래의 안전 항목에는 작업자의 위험, 부상 및 질병을 줄이거나 예방하는 데 도움이 되는 "최상 사례" 및 규정 요구 사항에 대한 정보가 포함되어 있습니다. 아래 나열된 주제에 대해 할 것과 하지 말아야 할 것을 실천하여 직장을 더 안전하게 만들 수 있습니다. 이러한 안전 항목을 사용하여 작업자를 교육하고 작업 영역별로 게시하여 안전 의식을 높일 수 있습니다. 직장 고유의 문제에 대해 자유롭게 자신만의 문제를 만드세요.

일반적인 요식업체 안전을 다루는 일반적인 주제는 다음과 같습니다:

화상 방지

청소 안전

전기 안전

냉동고 안전

튀김기 안전

안전한 칼 취급

안전한 들어 올리기 및 운반

미끄러짐, 넘어짐 및 추락 방지

화학물질 위험성 의사소통

기계 보호장치

사다리 안전

화상 예방

튀김기, 오븐, 전자레인지, 레인지 등과 같은 발열 장비 주변에서 작업하는 직원은 화상을 입을 수 있습니다. 특히, 뜨거운 기름, 화염, 증기 및 뜨거운 접시는 직원에게 화상을 입힐 수 있습니다. 서버는 핫 플레이트를 운반하거나, 뜨거운 음식을 흘리거나, 열 램프 아래에 있던 플레이트를 잡는 동안 화상을 입을 수 있습니다.

식당 종업원과 관리자들이 위험성을 이해하고 식당 업무에서 화상을 최소화하기 위한 조치를 취하는 것이 중요합니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 요리할 때는 긴 소매와 긴 바지 착용.	X 뜨거운 오일을 방치하기.
✓ 마른 포트홀더, 장갑, 및 오븐 장갑(mitt) 사용하기.	X 끓는 액체가 담긴 냄비에 기대기.
✓ 버너 불꽃이 팬의 바닥만 덮도록 조정하기.	X 뜨거운 기름에 물 넣기.
✓ 스토브 위의 뜨거운 음식을 주의 깊게 확인하기.	X 냄비 손잡이나 조리 도구가 카운터나 가스레인지 전면에 튀어나오지 않게 하기.
✓ 증기 피하기. 화상을 입을 수 있음.	X 전자레인지에 금속 용기, 호일 또는 식기 사용하기.
✓ 리드를 멀리 떨어져서 열기.	X 요리하는 표면, 냄비, 팬에 기름이 쌓이도록 하기.
✓ 전자레인지에서 음식을 제거할 때는 주의하기.	X 팬 손잡이를 다른 버너 위에 놓을 수 있도록 허용.
✓ 발을 보호하는 튼튼한 신발 신기.	
✓ 냄비 손잡이를 버너에서 멀리 두기.	

청결 안전

청소 활동을 하는 요식업체 종업원들은 많은 잠재적 위험에 노출되어 있습니다. 비누, 세제, 그리고 다른 가성 세정제와 같은 화학 물질의 사용은 피부, 코, 그리고 눈의 자극, 알레르기 반응, 피부 화상, 그리고 직업성 천식을 포함한 다른 부정적인 영향을 일으킬 수 있습니다. 기계, 날카로운 물체, 뜨겁고 미끄러운 표면을 청소하게 되면 근로자는 또 다른 위험에 노출될 수 있습니다.



고용주에게는 직원의 안전과 건강을 보호할 일차적인 책임이 있습니다. 이는 작업 조직, 작업을 안전하게 수행하는 방법, 작업자가 사용하는 화학물질의 건강 위험, 작업자가 앞치마, 장갑 및 고글과 같은 적절한 개인 보호 장비 사용의 필요성에 대해 교육함으로써 달성될 수 있습니다. 교육에는 비상사태 시 취해야 할 특별한 조치가 포함되어야 합니다. 직원은 안전 작업 관행을 따르고 발견한 안전 문제에 대해 고용주에게 알릴 책임이 있습니다.

해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 뜨거운 장비 및 증기에 주의하기.	X 카트 또는 컨테이너를 가득 채우기.
✓ 엎지른 물을 즉시 닦아내기.	X 호환되지 않는 화학물질(표백제 및 암모니아 등)을 섞기.
✓ 적절한 방수 미끄럼 방지 신발 신기.	X 보호 장갑 없이 깨진 유리/식기 처리하기.
✓ 표지판을 사용하여 미끄러짐 위험을 경고하기.	X 폐기물 처리 가드를 제거.
✓ 청소용 화학물질의 위험성 및 올바른 사용법 숙지하기.	X 기계(예: 반죽 믹서)가 전기 공급원에 연결되어 있거나 작동 중일 때 청소하기.
✓ 부식성 및 자극성 물질을 취급할 때는 개인 보호 장비 사용하기.	X 라벨이 부착되지 않은 세척병 사용하기.
✓ 바로 이용 가능한 모든 안전 데이터 시트(SDS) 구비하기.	X 액체가 전기 콘센트 및 가전제품에 닿지 않도록 하기.
✓ 응급 안구세정대를 즉시 사용할 수 있도록 미리 설치해두기.	X 도움 없이 큰 매트를 집거나 옮기기.

전기 안전

요식업체 종업원은 전기 장비, 특히 상업용 주방에서 작업할 때 감전 또는 심지어 사망의 위험에 직면합니다. 가장 큰 위험이 되는 위험 조건은 다음과 같습니다:

- 해진 전기 코드
- 물청소
- 배선 또는 장비 결함
- 손상된 콘센트 또는 커넥터
- 잘못 사용된 또는 손상된 연장 코드



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 전기 응급상황에 대한 절차 알기.	X 결함이 있거나 손상된 장비, 콘센트 또는 커넥터 사용하기.
✓ 비상 시 전원을 차단하는 방법 숙지하기.	X 젖은 손으로 전자 기기 전원 끄기 또는 젖거나 축축한 표면을 만지면서 전자 기기 전원 끄기.
✓ 접지 고장 회로 인터럽터(GFCI) 리셉터클을 사용하기.	X 코드를 당겨서 뽑기.
✓ 전원 코드를 사용할 때는 액체 및 장비에 가까이 두지 않기.	X 임시 사용을 제외하고 연장 코드를 사용하기.
	X 전기 작업을 할 때 금속 사다리를 사용하기.
	X 콘센트에 코드를 꽂을 때 갈래에.

냉장고 안전

식당 종업원들은 냉장고, 냉동고, 그리고 다른 냉동 창고에서 일하는 것으로 인해 추운 온도에 노출될 수 있습니다. 실수로 문이 닫히는 경우 냉장고나 냉동고 안에 갇힐 수 있습니다. 갇힌 근로자들은 매우 추운 온도에 노출될 수 있고 저체온증에 시달릴 수 있습니다. 모든 냉장실에는 내부에 조명과 잠금장치, 도끼 또는 열선 도어 썰이 있어야 합니다.

냉장고나 냉동고 내부의 응축으로 인해 바닥이 젖고 미끄러워져 미끄러지거나 떨어질 수 있습니다.

아동 노동법은 16세 미만의 근로자들이 냉동고나 고기 냉각기 작업을 하는 것을 금지하고 있습니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 손의 따끔거림, 창백한/차가운 피부, 떨림, 졸음, 어눌한 말, 그리고 혼란스러운 행동과 같은 차가운 스트레스의 경고 신호를 알아두기.	X 근육은 체온을 유지하기 위해 에너지를 필요로 하기 때문에 자신을 혹사시키거나 과로는 저체온증이나 동상의 위험을 증가시킵니다.
✓ 따뜻한 옷을 여러 겹 껴입고 모자, 장갑, 미끄럼 방지 고무 신발과 같은 PPE를 착용하기.	X 혼자 일하기.
✓ 하루 동안 그리고 문을 닫기 전에 장치를 정기적으로 점검하여 내부에 갇힌 사람이 없는지 확인하세요.	X 오랫동안 계속 일하기.
✓ 종일 근무 스케줄 전에 몸이 추위에 적응할 수 있도록 시간을 두기. 따뜻한 지역에서 자주 휴식 취하기.	X 하루 중 추운 시간대에 배송 일정을 잡기.
✓ 체온을 유지하기 위해 따뜻하고 칼로리가 높은 음식과 음료를 섭취하기.	X 발, 손, 머리, 발가락, 귀, 및 코 보호의 중요성 간과하기.
✓ 워크인 냉동고 내부에 탈출 수단 마련하기.	X 우선적으로 조명 및 열선내장 도어 썰(또는 도끼)의 작동을 점검하지 않고 워크인 냉동고에 들어가기.
	X 얼음이 바닥과 표면에 쌓이도록 내버려 두기.

프라이어 안전

감자튀김이나 프라이드 치킨과 같은 기본적인 튀김 음식을 준비하든, 아니면 프라이드 아이스크림이나 딥 프라이드 스파게티 같은 새로운 음식을 준비하든, 상업적인 프라이어는 많은 식당에서 필수적인 장비입니다. 비교적 사용하기 쉽지만, 프라이어는 안전한 작동 지침을 따르지 않을 경우 주방 직원의 안전을 위협할 수 있습니다. 모든 주방 노동자, 특히 튀김 요리사는 상업용 튀김기 주변에서 작업할 때 다음과 같은 부상을 입을 위험이 있습니다.Burns



- 화상
 - 프라이어의 기름은 보통 화씨 약 350 °F입니다. 상업용 프라이어를 작동하거나 청소하는 작업자는 기름이 튀어 심한 화상을 입을 수 있습니다.
- 일산화탄소 중독
 - 일산화탄소는 어떤 것을 태울 때 방출되는 무취의 무색 기체입니다. 통풍구 후드나 프라이어 배기가 제대로 작동하지 않으면 연소 과정에서 배출되는 일산화탄소가 주방 전체를 빠르게 채우고 중독을 일으킬 수 있습니다.
- 아동 노동법은 15세 이하의 근로자가 튀김 작업을 하는 것을 금지하고 있습니다

해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 튀김 바구니에서 기름이 튀지 않도록 조리하는 동안 부드럽게 올리거나 내리기.	X 프라이어 바스켓을 가득 채우기.
✓ 뜨거운 기름에 액체, 음료, 얼음이 닿지 않도록 보관하기.	X 뜨거운 기름에 너무 가까이 서거나 기대기.
✓ 뜨거운 기름을 사용할 때 안전 장비 착용하기.	X 뜨거운 기름 가지고 다니기. 기름이 식기까지 기다리세요!
✓ 프라이어 위에 닿기 전에 기름을 식히기.	X 기름을 뜨거운 채로 거르기. 기름이 식기까지 기다리세요!
✓ 한 번에 하나의 프라이어 바스켓만 다루기.	X 그릴 영역의 바닥에 뜨거운 오일을 보관하기.
✓ 튀김통과 튀김 바구니를 물로 씻은 후에는 건조시켜 기름 폭발 방지하기.	X 물, 얼음 또는 냉동식품의 과도한 얼음 결정이 뜨거운 식용유에 들어가게 하기.
	X 뜨거운 기름에 떨어질 수 있는 튀김기 위에 물건 보관하기.

안전한 날붙이 관리

전문 날붙이류는 주방에서 필수적이지만 식당 종업원에게 부상을 입힐 위험이 있습니다. 칼에 의한 부상의 가능성은 특히 적절한 훈련을 받지 않은 사람들에게 높습니다. 주방용 칼과 기타 절삭 도구를 올바르게 다루는 방법에 대해 직원이 지식을 가지면 보다 안전한 작업장을 만들 수 있습니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 칼을 항상 날카롭게 유지하고 칼을 새로 갈면 다른 직원에게 알리기.	X 칼날 만지기.
✓ 칼은 원 용도대로만 사용하기.	X 떨어지는 칼날 잡기 시도하기. 떨어지게 두기.
✓ 작업에 적합한 칼 사용하기. 항상 도마 사용하기.	X 누군가에게 칼을 건네주기. 카운터에 내려 놓고 직원이 가져가게 하기.
✓ 칼 끝이 아래로 향하게 하고 칼날이 몸에서 멀리 떨어진 상태로 칼 휴대하기.	X 칼을 싱크대에 담가 두기.
✓ 칼을 사용하는 곳 근처에 있는 선반이나 칼집에 적절히 보관하기.	X 칼을 사용하는 동안 집중하지 않기.
✓ 칼 사용 후 즉시 세척하기.	X 칼을 목적 이외의 용도로 사용하기.
✓ 항상, 칼날, 몸, 그리고 자르는 음식을 통제하기.	X 손잡이나 날이 손상된 칼 사용하기.
	X 칼을 몸쪽으로 향하게 하는 동작으로 자르기.

더 안전한 물건 들기 및 운반

무거운 물건을 들거나 내리는 일, 어색한 자세를 하면서 냄비를 드는 일, 큰 가방을 잡는 일, 용기를 비우는 일, 물건을 나르는 일은 외식업계에서 흔히 볼 수 있는 일입니다. 이러한 작업의 지속적이고 반복적인 수행은 피로, 불편함, 요통, 어깨와 목 문제, 관절의 운동 범위 감소, 악력 감소 및 기타 문제를 일으킬 수 있습니다. 고용주와 직원은 작업자의 역량, 업무, 사용되는 장비 간의 적합성을 개선하여 이러한 문제를 줄이거나 없앨 수 있습니다.

해결책에는 워크스테이션 재배열, 카트 제공, 적절한 기술에 대한 직원 교육, 무거운 짐 운반 필요성 제한, 동료에게 도움 요청, 더 나은 도구 사용 등이 포함됩니다. 작업 공간 내 좋은 조명은 또한 사고와 부상을 예방하는 데 도움이 됩니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 기계 장치와 카트를 사용하여 무거운 짐을 들어 올리거나 이동하거나 도움받기. 손으로 들기 제한하기.	X 무거운 짐, 부피가 크거나 불균일한 짐을 도움 없이 들어 올리거나 운반하기. 도움을 받거나 카트 이용하기.
✓ 머리를 들고 등을 곧게 하고 등이 아닌 다리로 들어 올리기.	X 등받이에 의지하기.
✓ 들어 올리기 전에 짐을 최대한 몸 가까이 붙이기.	X 손을 뻗어 짐을 들어 올리기.
✓ 짐을 몸 바로 앞에 두기. 허리가 꼬이지 않도록 발을 돌릴 수 있게 움직이세요.	X 옆으로 손을 뻗거나 비틀면서 들어 올리기.
✓ 팔꿈치를 안쪽으로 하고 몸에 가까이 대고 허리 높이로 들어 올리기.	X 무거운 물품 윗선반에 보관하기.
✓ 물건 올리는 높이를 어깨 높이 이상으로 제한하기.	X 부피가 큰 물건을 들어 시야를 가리기.
✓ 부상 방지를 위해 건강 유지하기.	X 접시나 상자를 어깨 높이 이상으로 쌓아서 운반하기. 이렇게 하면 목, 어깨, 허리에 무리가 갑니다.

미끄러짐, 넘어짐, 추락 방지

레스토랑에서 미끄러짐, 넘어짐, 추락은 경미하거나 큰 부상을 입히거나 심지어 사망에 이르게 할 수도 있습니다. 신발과 보행 표면 사이에 트래క్ష이 너무 적은 경우 미끄러짐이 발생합니다. 발이 물체에 부딪혀 균형을 잃고 결국 넘어지는 사고가 종종 발생합니다.

고용주는 적절한 바닥재와 충분한 조명을 갖춘 안전한 작업장을 제공할 책임이 있습니다. 고용주는 또한 직원들에게 좋은 가사 관리 관행에 대해 교육할 책임이 있습니다. 식당 및 바닥을 주기적으로 점검하여 미끄러짐, 넘어짐, 낙상 위험을 식별 및 시정하고 직원에게 적절한 신발 및 기타 안전 예방 조치를 사용하도록 시행하면 식당에서 미끄러짐, 넘어짐, 낙상 사고를 예방하거나 제거하는 데 도움이 될 수 있습니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 미끄럼 방지 밑창이 있고 굽이 낮은 클로즈드 토 신발을 착용하세요.	X 너무 빨리 이동하거나 달리기.
✓ 정기적인 청소 일정을 가지고 즉시 엷지른 물이나 튀긴 물기를 청소하기.	X 물건이 너무 높게 쌓아 운반하여 시야 가리기.
✓ 바닥을 닦을 때나 바닥이 젖었을 때 마찰력이 높은 바닥이나 매트 사용하세요.	X 바닥에 걸려 넘어질 수 있는 물품, 특히 기름과 같은 뜨거운 물품은 바닥에 보관하기.
✓ 미끄럼 방지 바닥 매트를 사용하기. 매트를 깨끗하게 유지하고 제자리에 고정하세요.	X 너무 크거나 헐렁하거나 신발 높이 이하로 길게 늘어뜨린 옷을 입으면 넘어질 위험이 있습니다.
✓ 지저분하거나 막힌 작업 영역을 제거하기.	X 가죽 밑창 신발, 발가락이 트인 신발, 플랫폼 신발, 하이힐 또는 캔버스 신발 신기.
✓ 사각지대, 바닥 표면 또는 위험 구역이 있으면 감독관에게 보고하세요.	X 물품이 떨어져 넘어질 위험이 있으므로 버스 통을 과도하게 채우지 않기.
✓ 기름이 퍼지지 않도록 깨끗한 걸레 사용하기.	
✓ 작업 영역에 조명이 잘 들어오도록 하기.	

화학물질 위험성 의사소통

부적절하게 화학물질을 사용하면 식당 직원에게 경미하거나 심각한 부상을 입히거나 사망에 이를 수도 있습니다. 여기에는 청소 및 살균에 사용되는 화학 물질이 포함됩니다.

일반적으로 사용되는 일부 화학물질은 피부 발적, 자극, 화상 등 직원에게 심각한 해를 끼칠 수 있으며, 피부가 갈라져 화학물질이 혈류로 유입될 수도 있습니다. 이런 물질은 또한 숨을 들이마시는 것을 통해 몸 안으로 들어갈 수 있고 코, 목, 폐에 자극을 줄 수 있습니다.

레스토랑 직원 및 관리자가 유해 화학물질을 취급할 때 수반되는 위험을 줄이기 위해 취할 수 있는 몇 가지 단계가 있습니다:

- 일부 화학물질이 호흡뿐만 아니라 정상 피부를 통해서도 체내로 유입될 수 있음을 직원에게 이해시킵니다.
- 직원들에게 좋은 청소 방법 및 화학물질 안전에 대한 교육을 제공하세요.
- 작업자는 식사, 음주 또는 흡연 전에 손을 깨끗이 씻어야 합니다.
- 적절한 장갑, 고무 에이프런 및 기타 개인 보호 장비를 직원에게 무료로 제공하고 적절한 사용법을 교육하세요.
- 비상사태 대응 절차를 준비하세요.

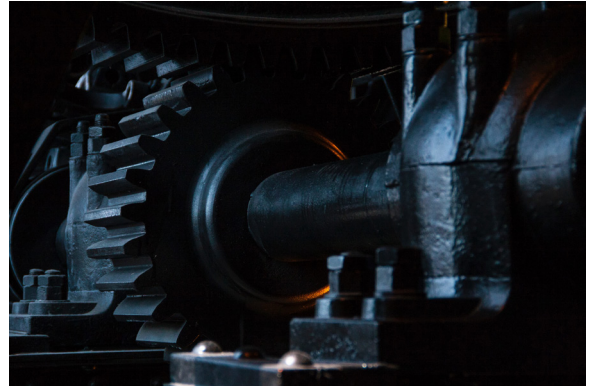


해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 작업에 사용하는 화학 약품에 대한 정보를 얻고 위험성 이해하기.	X 더 안전한 화학 물질을 사용할 수 있는 경우라도 유해 화학 물질을 사용하기.
✓ SDS의 위치 파악하기.	X 화학물질의 위험성 및 자신을 보호하는 방법에 대한 교육을 받기 전까지 화학 물질을 사용하기.
✓ 화학물질을 사용할 때는 항상 SDS의 지침 따르기.	X 라벨이 부착되지 않은 용기 안의 화학 물질 사용하기.
✓ 위험성 의사소통 프로그램 요구 사항에 따라 스프레이 병과 같은 작업장 용기에 라벨 부착하기.	X 같이 사용하면 안되는 화학물질끼리 섞기.
✓ 장갑, 안면 보호대, 스플래시 고글 및 인공호흡기와 같은 적절한 개인 보호 장비 착용하기.	X 빈 물병이나 식품 용기를 사용하여 화학물질 보관하기.

기계 보호장치

요식업체들은 기계 보호장치가 필요한 많은 종류의 장비를 사용합니다. 식품 가공기, 다지기, 슬라이서, 분쇄기, 믹서 및 압축기는 위험한 움직임 때문에 보호되어야 하는 움직이는 부품을 가지고 있습니다.

근로자는 보호장치 부족, 고의적인 보호장치 제거 또는 부적절한 보호장치로 인해 부상을 입을 수 있습니다. 식당에서 기계 보호장치와 관련된 부상에는 베인 상처, 멍, 화상, 절단, 교살 등이 포함됩니다. 고용주는 다음과 같은 방법으로 이러한 부상으로부터 근로자를 보호할 수 있습니다:



- 제조업체의 지침에 따라 장비의 모든 기계 보호대를 점검하고 유지 관리합니다.
- 기계 보호장치의 위험성으로부터 직원들을 안전하게 보호하기 위해 직원들에게 마련된 안전 작동 절차를 따르도록 하고 위험한 지름길을 가지 않도록 안내합니다.
- 작업자에게 필요한 만큼 기계 보호장치에 대한 안전 교육을 실시합니다. 교육에는 장비를 올바르게 작동하는 방법과 부상 및 사고를 방지하는 방법에 대한 실제적인 시연도 포함되어야 합니다.
- 아동 노동법은 18세 미만의 근로자들이 반죽 믹서나 고기 썰기와 같은 특정 기계에서 일하는 것을 금지하고 있습니다.

해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 모든 이동 장비, 특히 동력 구동 장비에서 작업할 때는 주의하기.	X 절단 또는 움직이는 부품이 노출될 수 있는 장비의 부품은 제거하세요.
✓ 도우 롤러, 슬라이서 블레이드 및 믹서 후크/패들과 같은 장비의 위험한 부품을 보호하기.	X 보호되지 않은 장비 사용하기.
✓ 머리카락, 옷, 장신구, 손가락, 손, 장갑을 위험한 움직이는/절단 부품에서 멀리 떨어뜨려 놓으세요.	X 제조업체의 보호 조치 무시하기.
✓ 필요에 따라 확장 도구 사용하기.	X 특정 장비에 대한 잠금 절차를 따르지 않고 장비 걸림을 해제하기.
✓ 가드가 손상되었거나 분실된 경우 감독자에게 연락하세요.	X 교육을 받지 않았는데도 장비 사용하기.
✓ 장비의 작동, 세척 및 유지 관리에 대한 제조업체의 지침을 따르세요.	

사다리 안전

요식업체 직원들은 사다리나 계단을 사용하여 저장 선반 및 기타 높은 곳에서 작업하거나 손을 뻗을 때 추락의 위험에 직면합니다.

고용주는 다음을 통해 직원이 사다리에서 떨어지는 것을 방지할 수 있습니다:

- 양호한 작업 조건에서 사다리와 계단을 제공합니다. 사다리 및 계단은 특정 작업을 위해 적합한 것이어야 합니다.
- 사다리와 계단 검사, 사용 및 유지관리에 대한 교육을 제공합니다.
- 아동 노동법은 15세 미만의 근로자가 사다리 위에서 일하는 것을 금지하고 있습니다.



해야 할 것	하지 말아야 할 것
✓ 사다리의 손상, 결함 및 미끄러운 상태를 정기적으로 점검하기.	X 적절한 사다리 없이 높은 곳에 접근하기.
✓ 사다리와 계단을 오르기 전에 신발에 기름, 그리스 등이 묻었는지 확인하기.	X 손상되었거나 결함이 있는 것으로 보이는 사다리 사용하기.
✓ 수행할 작업에 적합한 사다리만 사용하기.	X 조명 교체와 같은 전기 작업을 할 때 금속 사다리 사용하기.
✓ 제공된 공간 내에서 올바르게 사용할 수 있는 사다리만 사용하기.	X 교육을 받지 않았는데도 사용하기.
✓ 사다리는 항상 손을 뻗을 필요가 없는 곳에 배치하기.	X 사다리 대신 의자, 양동이 또는 다른 물건을 사용하기.
✓ 항상 3개의 접점을 유지하기.	X 맨 위의 두 단계를 밟기.
✓ 계단을 향해서 오르거나 내려오기.	X 많은 짐을 한번에 다루려 하기, 자신의 힘을 과대평가하기, 필요할 때 도움을 받지 않기.
✓ 사다리 위에 있을 때 뜨거운 액체와 같은 주변 위험으로부터 보호하기.	

부상 및 질병 예방 프로그램(IIPP)

IIPP는 기본적인 서면 작업 공간 안전 프로그램입니다. 캘리포니아 규정집(T8CCR) 타이틀 8의 **제 3203조**에서는 모든 고용주가 효과적인 IIPP를 개발하고 시행하도록 규정하고 있습니다.

효과적인 IIPP의 이점에는 작업장 안전 및 건강 개선, 사기 향상, 생산성 향상, 사업 비용 절감 등이 있습니다. 직장에 들어가는 비용에 치료, 더 높은 산재보험료, 배상금, 소송 등이 발생할 수 있습니다.

업무 중에 부상을 입은 직원들은 엄청난 고통과 괴로움을 경험합니다. 직원들은 또한 급여를 잃고 미래의 승진 기회를 놓칠 수도 있습니다. 따라서 효과적인 IIPP를 보유하는 것은 단순한 규제 요건이 아닙니다. 레스토랑 사업의 매우 중요한 부분입니다. IIPP가 효과적이라면 직장에서 충분히 실천해야 합니다.

타이틀 8 제3203조에서 요구하는 부상 및 질병 예방 프로그램 요소는 다음과 같습니다:

1. 책임
2. 준수
3. 커뮤니케이션
4. 위험 평가
5. 사건/노출 조사
6. 위험 완화
7. 훈련 및 지침
8. 직원이 액세스할 수 있는 서면 IIPP
9. 기록 보관

효과를 얻으려면 IIPP가 다음과 같아야 합니다:

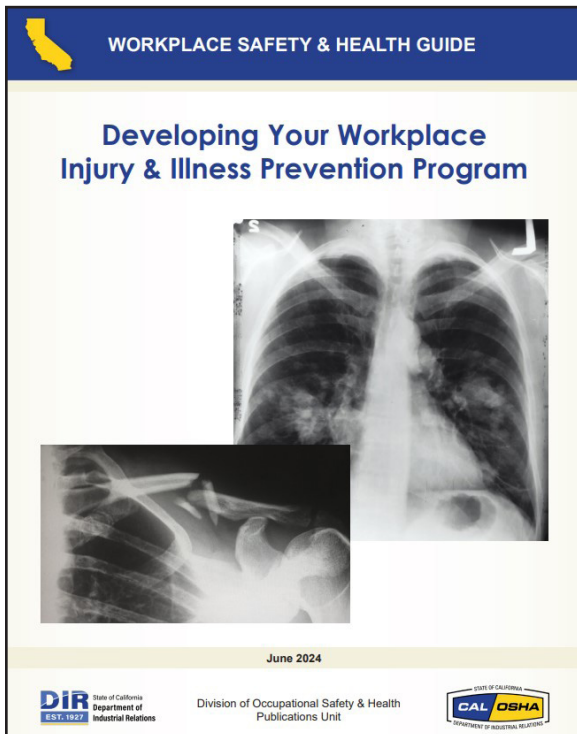
- 모든 직원, 상사 및 경영진을 완전히 참여시킵니다.
- 직원들이 노출되는 특정 작업장 위험을 식별합니다.
- 확인된 위험을 적절하게 적시에 수정합니다.

IIPP는 단순한 서면 프로그램이 아닙니다. 귀하가 직장에서 해당 프로그램을 얼마나 잘 실천하느냐가 얼마나 효과적일지를 결정하게 될 것입니다. IIPP를 정기적으로 검토하고 업데이트해야 효과를 유지할 수 있습니다.

다음 조건을 충족하는 고용주는 서면 IIPP 및 문서 요건에 대한 특정 예외에 해당됩니다:

- 일년 동안 20명 미만의 직원이 있는 사업체로서 지정된 고위험 산업 목록에 포함되지 않으며 근로자 보상 경험 수정 비율(ExMod)이 1.1% 이하인 사업체; 또는 지정된 저위험 및 비고위험 산업 목록에 포함된 20명 미만의 직원이 있는 사업체는 IIPP(산업 안전 및 건강 프로그램)의 서면 문서를 다음 요구 사항으로 제한할 수 있습니다:
 - 프로그램 구현에 대한 권한과 책임을 가진 사람의 신원.
 - 안전하지 않은 상태와 작업 관행을 파악하기 위해 정기적인 검사를 예약합니다.
 - 직원들에게 교육 및 교육을 제공.
- 지방 정부 기관은 다음 문서를 유지관리할 필요가 없습니다:
 - 안전하지 않은 상태와 작업 관행을 파악하기 위해 정기적인 검사를 예약합니다.
 - 직원들에게 교육 및 교육을 제공.

서면 프로그램의 구성 요소에 대한 자세한 내용은 T8CCR, 제3203조를 참조하세요.



귀사의 IIPP는 직장 건강 및 안전 프로그램의 중추입니다. 또한 다음과 같은 다른 효과적으로 구현된 서면 프로그램을 통해 위험별 문제를 해결하는 데 중요한 역할을 합니다:

- **빠른 안전.** 직원들이 "회사"를 이용하든, 개인 차량을 이용하든 간에, 운전자 심사, 일상적인 차량 검사, 휴대폰 사용 또는 기타 방해 행위, 생산성 압박 등 해결해야 할 내재된 직업적 위험이 있습니다.
- 고객 또는 일반인과 관련된 **직장 폭력.**
- 특히 작업장에서 사용될 수 있는 일부 독한 그리스 클리너에 관한 한 **화학물질 위험성 의사소통.**

어떻게 시작해야 하나요?

1. 다음 페이지의 IIPP 워크시트를 사용하세요. 기억하세요. 각 요소를 살펴보면서 자신에게 "효과적인가?"와 "개선할 필요가 있는 것은 무엇인가?"라는 질문을 계속 던집니다.
2. 다음의 추가Cal/OSHA 법규를 참조하세요: **직장 부상 및 질병 예방 프로그램 개발에 대한 가이드.**
3. **레스토랑을 위한 부상 및 질병 예방 프로그램 서면 작성 샘플**을 IIPP 작성의 출발점으로 활용하세요. IIPP를 실제로 얼마나 잘 구현하느냐가 계획의 성공을 위해 가장 중요하다는 것을 잊지 마세요.
4. Cal/OSHA 상담 서비스는 IIPP에 대한 질문을 포함하여 귀사가 안고 있는 건강 및 안전 문제에 대한 답변도 제공합니다. 가장 가까운 Cal/OSHA 상담 사무소의 전화 번호는 본 안내서의 뒷면 표지 페이지를 참조하세요.

Sample Written Injury and Illness Prevention Program (IIPP) for Restaurants

This is a fillable template that the employer must complete. Instructions in red font enclosed in brackets indicate where you must enter your worksite-specific information. In addition, you must complete the tables, including addition of more table cells as needed.

Every California employer must establish, implement, and maintain a written IIPP, and a copy must be maintained at each workplace or at a central worksite if the employer has non-fixed worksites. The requirements for establishing, implementing and maintaining an effective written Injury and Illness Prevention Program are contained in title 8 of the California Code of Regulations, section 3203 and consist of the following elements:

1. Responsibility
2. Compliance
3. Communication
4. Hazard Assessment
5. Accident/Exposure Investigation
6. Hazard Correction
7. Training and Instruction
8. Employee Access to the Written IIPP
9. Recordkeeping

This model program template has been prepared for use by an employer with employees working in a restaurant. Given the broad spectrum of types of restaurants, it may not match your establishment's exact needs. However, it does provide the essential framework required for an Injury and Illness Prevention Program.

You are not required to use this sample program, but if you do, the individual in your workplace with the authority and responsibility — the restaurant owner or manager — must:

- Carefully review the requirements for each of the eight program elements.
- Determine how they will be implemented in your workplace.
- Fill in the appropriate blanks (where indicated by instructions in red font set in brackets) and check the boxes for the items that are applicable to your workplace.

Using this sample program will not guarantee that your program will meet regulatory requirements. However, it should save you some time in developing your program, and remember, it is important that you customize it to how you actually manage safety at your work sites.

Sample forms for hazard assessment and correction, accident/exposure investigation, and worker training and instruction are provided with this model program. Refer to the Cal/OSHA publication titled [Guide to Developing Your Workplace Injury & Illness Prevention Program](http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/ipp.pdf) (www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/ipp.pdf) and [Guide to Restaurant Safety](http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf) (www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf) for additional guidance.

This model program must be maintained by the employer in order to be effective.

Read the [injury and illness prevention program regulation](http://www.dir.ca.gov/titles8/3203.html) online (www.dir.ca.gov/titles8/3203.html)



Cal/OSHA Publications Unit
August 2020

공식적인 안전 정책이 있습니까?		
목표: 작업장 안전 우선 순위와 경영진, 직원 및 기타 계약업체에서 일관되게 기대하는 사항을 명확히 규정합니다.		조치 필요
이들이:	- 안전 및 건강 관련 행동의 불이행을 막아주나요? - 가장 안전한 직장을 만들고 있나요?	
이들은:	- 일관되게 시행되고 있나요? - 모든 직원이 이해합니까? - 서면으로 되어 있나요?	

IIPP가 효과적인지 확인할 책임이 있는 사람을 공식적으로 확인했습니까?		
목표: 책임자는 또한 IIPP를 이행할 권한과 자원을 가지고 있습니다.		조치 필요
책임자(들):	- 이름 또는 직책은 무엇인가요? - 책임자가 누구인지 모두가 아나요?	
권한:	해당 인물들이 필요한 권한을 모두 가지고 있습니까? 즉, 직원에게 무엇을 해야 하는지 지시하고, 직원을 고용하고, 교육하고, 보상하고, 허가를 받지 않고도 장비/서비스를 조달할 수 있습니까?	

직원들이 직장 안전 정책 및 절차를 준수하도록 보장할 수 있는 방법이 있습니까?		
목표: 직원 및 경영진의 참여와 함께 시간당 직원 및 모든 관리 수준에 대한 책임도 동등하고 일관됩니다.		조치 필요
집행부:	모든 직원이 명확하게 이해할 수 있는 공식적인 서면 및 시행된 징계 절차가 있습니까?	
인식:	직원의 참여를 장려하고 긍정적인 행동을 강화하기 위한 절차가 설계되었습니까?	
재훈련:	부적절한 안전 행동이 재교육의 초점입니까?	

직원, 상사, 관리자 간에 의사소통이 이루어지고 있습니까?

목표: 모든 요식업체 직원들 간의 양방향 커뮤니케이션.		조치 필요
직원들이 보고하는 위험:	직원들이 보복에 대한 두려움 없이 위험을 보고하도록 권장받고 있습니까?	
이해:	모든 직원이 쉽게 이해할 수 있는 형태의 커뮤니케이션 방법입니까?	
방법: 안전 회의, 훈련 프로그램, 포스팅, 익명 알람 및 기타	- 직장에서 적절한 커뮤니케이션 방법이 있나요? - 필요한 추가 방법이 있나요?	
안전 회의:	- 충분히 자주 여나요? - 문서로 기록되나요? - 리더/상사가 적절히 수행하는 방법을 보여 주었습니까? - 확인된 직장 위험 및 부상의 예방 조치가 주요 초점입니까?	
서면 작업장 안전 및 보건 규칙:	- 해당 식당에 맞춰져 있나요? - 직원들이 알고 있습니까?	

정기적인 직장 점검을 실시하고 있습니까?

목표: 작업장 위험을 사전에 파악하기.		조치 필요
루틴:	- 점검이 일관되게 이루어지고 얼마나 자주 하나요? - 누가 점검을 하나요? - 담당자들은 뭘 점검해야 하는지 알고 있습니까?	
문서:	공식 체크리스트가 사용됩니까?	
직장 변경점:	검사 절차가 이전에 인식하지 못했던 위험과 작업장 자재 및 공정의 변화로 인해 발생한 위험을 파악할 수 있습니까?	

확인된 위험이 적시에 제거되거나 통제되고 있습니까?		
목표: 파악한 위험들을 제거되거나 통제될 때까지 우선 순위를 정하고 추적합니다.		조치 필요
우선화:	우선 순위는 위험 심각도에 기초하고 있습니까?	
추적:	위험요인 보정이 공식적으로 개인에게 부여되고 있으며, 보정 상태가 완료되기까지 준수되고 있습니까?	
임박한 위험:	위험 자체를 즉시 제거할 수 없는 경우 직원의 위험 노출을 제거할 수 있는 절차가 마련되어 있습니까?	

부상, 질병, 사고 및 근접 사고를 조사합니까?		
목표: 부상, 질병, 위험, 사고 또는 하마터면 사고가 발생할 뻔한 실제 원인을 신속하게 파악하기.		조치 필요
진짜 원인 결론:	사고의 진짜 이유가 결정되었습니까?	
문서:	- 조사 양식이 실제 원인을 쉽게 문서화할 수 있습니까? 301 양식 또는 그와 동등한 인가요? - 사고 조사 양식 어떤가요? - 고용주 부상 보고는 어떤가요? - 위 전부는 어떤가요?	

직원들이 교육을 받고 있습니까?		
목표: 직원들은 작업장에 어떤 위험이 존재하는지, 그리고 노출을 방지하거나 제어할 수 있는 방법을 알고 있습니다.		조치 필요
신입 사원(임시 및 정규직):	직무 할당 전에 교육/지도를받고 있습니까?	
직장 변경사항 및 아직 알지 못하는 위험:	새로운 위험을 초래할 수 있는 프로세스 또는 재료가 변경될 때마다 직원을 교육하고 있습니까?	
관리자:	관리자가 작업장 위험 인식에 대한 추가 교육을 받고 있습니까?	
품질:	교육이 효과적인지 확인하기 위한 후속 조치가 있습니까?	

IIPP를 실행하고 유지하는 과정에서 어떤 절차를 밟았는지 이에 대한 기록을 보관하고 있습니까?		
목표: 완료한 일을 문서로 남깁니다.		조치 필요
점검:	- 점검을 수행하는 담당자가 누구인가요? - 날짜는 언제인가요? - 안전하지 않은 상태는 무엇인가요? - 시정 조치를 취했나요?	
점검:	- 점검을 수행하는 담당자가 누구인가요? - 사고의 진짜 원인은 무엇인가요?	
교육:	- 직원 이름이나 또는 기타 식별자는 무엇인가요? - 날짜는 언제인가요? - 교육 유형은 무엇이고 제공자는 누구인가요?	
에 대한 책임이 있는 사람의 신원 IIPP:	- 이름은 무엇인가요? - 직책은 무엇인가요?	
안전 회의:	- 누가 점검을 하나요? - 무엇을 다뤘나요? - 언제 처리되었나요? - 누가 참석했습니까?	

직원이 프로그램에 액세스할 수 있습니까?		
목표: 직원들은 IIPP 사본을 검토하고 수령하는 방법을 알고 있으며, 그러한 권한을 가지고 있다는 것을 알고 있습니다.		조치 필요
접근	직원들이 둘 중 한 방법을 사용할 수 있나요? - 합리적인 시간, 장소 및 방식으로 접근하되, 직원 또는 지정된 대리인의 요청이 접수된 후 영업일 기준 5 영업일 이내에 접근해야 합니다. - 직원들이 현재 버전을 검토하고 인쇄하고 이메일로 보낼 수 있는 회사 서버/웹사이트를 통해 IIPP에 방해받지 않고 접근할 수 있습니다.	
절차	- 직원들이 IIPP에 접근할 권리를 갖고 있나요? - IIPP에 액세스하기 위해 사용할 수 있는 절차가 있나요?	

위의 모든 문제를 해결하는 서면 IIPP가 있습니까?
목표: 고용주가 얼마나 작은지에 관계없이 IIPP는 서면으로 작성되어야 합니다. 고용주의 규모가 작을수록 더 간단하고 단순해야 합니다. 이 작업은 다음과 같은 경우에 필요합니다: - 혼란 방지 - 이해 증가 - 책임감 강화 - 직원 교체 중에도 연속성 유지

위험성 의사소통 프로그램(HAZCOM)

직원이 유해 물질에 노출될 수 있는 고용주는 캘리포니아 규정집 타이틀 8 제5194조의 모든 요건을 충족하는 서면 위험성 의사소통 프로그램을 마련해야 합니다. 서면 프로그램에 포함되어야 하는 항목에 대한 자세한 내용은 **제5194조**를 참조하세요.

직장의 특정 요구에 맞게 작성된 프로그램을 맞춤 제작하면 작업장의 안전 혜택을 극대화할 수 있습니다.

요식업체를 위한 서면 위험성 의사소통 프로그램에는 규정의 모든 요건을 충족하기 위한 절차가 설명되어 있어야 합니다. 여기에는 다음이 포함됩니다:

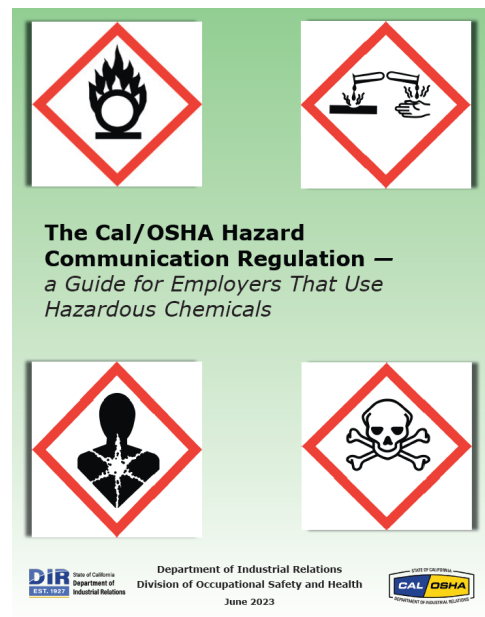
- 작업장 내 유해 물질 목록을 작성하고 유지관리.
- 위험 물질 및 기타 형태의 경고 용기의 라벨 표시.
- SDS의 가용성 및 SDS에 쉽게 액세스할 수 있도록 보장.
- 위험에 노출되었거나 노출될 수 있는 유해 물질에 대한 직원 교육.
- 작업 관행, 개인 보호 장비 및 응급 절차와 같은 사용할 보호 조치.
- 프로그램 효과성의 주기적인 평가 계획과 필요할 때 프로그램을 업데이트하기 위한 계획.

서면 위험성 의사소통 프로그램은 직원 및 기타 관련자의 요청에 따라 제공되어야 합니다. Cal/OSHA에는 외식 산업에 맞춘 서면 **모델 위험성 의사소통(HAZCOM) 프로그램**이 있습니다. 모델을 사용한다고 해서 귀사의 프로그램이 규제 요건을 충족한다는 보장은 없습니다. 하지만 자재 개발 시간을 절약할 수 있습니다.

새로운 화학적 위험이 작업장에 도입될 때, 직원들이 다른 고용주의 화학적 위험에 노출될 가능성이 있을 때, 직원 교육은 위험성 의사소통 프로그램의 필수적인 부분이며 최초 할당 시 제공되어야 합니다. 신규 또는 개정된 SDS 정보에 대한 직원 교육은 고용주가 해당 정보를 수신한 후 30일 이내에 제공해야 합니다.

Cal/OSHA 상담 서비스는 개인 보호 장비(PPE)에 대한 질문을 포함하여 건강 및 안전 문제에 대한 답변을 제공합니다. 가장 가까운 Cal/OSHA 상담 사무소의 전화 번호는 본 안내서의 뒷면 표지 페이지를 참조하세요.

Cal/OSHA의 **캘리포니아 위험성 의사소통 규정에 대한 가이드**는 온라인에서 참조할 수 있습니다.



요식업체 안전 리소스

아래는 이 가이드 전반에 걸쳐 언급된 내용을 포함하여 레스토랑의 안전 및 보건에 관한 유용한 리소스를 웹 주소와 함께 소개합니다.

Cal/OSHA

www.dir.ca.gov/dosh

타이틀 8 규정

www.dir.ca.gov/Samples/search/query.htm

- **냉동 보관(제3249조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3249.html
- **반죽 기계(제4544조):**
www.dir.ca.gov/Title8/4544.html
- **전기 안전(제2299-2974조):**
www.dir.ca.gov/Title8/sub5.html
- **인체공학(제5110조):**
www.dir.ca.gov/Title8/5110.html
- **안구세정(제5162조):**
www.dir.ca.gov/Title8/5162.html
- **소화기(제6151조):**
www.dir.ca.gov/Title8/6151.html
- **쓰레기 배출(제4559조):**
www.dir.ca.gov/Title8/4559.html
- **위험성 의사소통 프로그램 (제5194조):**
www.dir.ca.gov/Title8/5194.html
- **실내 근무지에서의 일사병 예방 (제3396조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3396.html
- **부상 및 질병 예방 프로그램 (제3203조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3203.html
- **잠금/태그아웃(원동기, 기계 및 장비의 청소, 수리, 서비스, 설정 및 조정 작업을 위한 유해 에너지 제어)(제3314조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3314.html

- **기계 보호장치(그룹 6):**
www.dir.ca.gov/Title8/sb7g6.html
- **육류, 생선 및 기타 분쇄기 (제4552조):**
www.dir.ca.gov/Title8/4552.html
- **개인 보호 장비 - 손 보호(제3384조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3384.html
- **이동식 사다리(제3276조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3276.html
- **로터리 반죽 반죽기(제4547조):**
www.dir.ca.gov/Title8/4547.html
- **작업장(제3273조):**
www.dir.ca.gov/Title8/3273.html
- **직장 내 폭력 예방(노동법 6401.9):**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence/Laws-in-General-Industry.html

발행물

www.dir.ca.gov/dosh/PubOrder.asp

- **캘리포니아 위험성 의사소통 규정 가이드:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/hazcom.pdf
- **직장 부상 및 질병 예방 프로그램 개발에 대한 가이드:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf
- **실내 작업장 내 열 질환 예방 - 고용주를 위한 정보:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Indoor-Heat-Employers-fs.pdf

- **요식업체를 위한 위험성 의사소통 프로그램 (HAZCOM) 모델:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/RsgHazcomModel.doc
- **모델 열 질환 예방 계획:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/HIP-sample-procedures.docx
- **일반 산업(비의료)을 위한 직장 내 폭력 예방 계획 모범 사례:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Model-WPV-Plan-General-Industry.docx
- **요식업체를 위한 부상 및 질병 예방 프로그램 (IIPP)의 샘플:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Restaurant-iipp-guide.docx
- **직장 내 폭력 예방:**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence.html

OSHA

www.osha.gov

- **요식업체 내 청소년 직원 안전 - eTool:**
www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html

NIOSH

www.cdc.gov/niosh/index.htm

- **화상 부상 팩트 시트:**
www.cdc.gov/niosh/topics/youth/pdfs/burninjury.pdf
- **식당 내 전기 안전:**
www.cdc.gov/niosh/docs/85-104/

LOHP

<http://lohp.org/>

- **고용주들을 위한 사실들 - 십대들에게 더 안전한 일자리:**
<http://youngworkers.org/rights/employers/>

- **모델 신발 정책:**
https://lohp.berkeley.edu/wp-content/uploads/2013/10/rest_model_shoe_safety.pdf
- **요식업체 안전 훈련 자료들:**
<https://lohp.berkeley.edu/california-restaurant-safety/>
- **요식업체 근로자 및 주인: 근로자 안전에 대한 팁:**
<https://lohp.berkeley.edu/restaurant-tips/>

WOSHTEP

www.dir.ca.gov/chswc/woshtep.html

- **부상 및 질병 예방 프로그램 (IIPP) 리소스:**
www.dir.ca.gov/chswc/WOSHTEP/iipp/

기타 주

- **뉴저지 FACE 반죽 혼합기 사망:**
www.cdc.gov/niosh/face/stateface/nj/01nj118.html
- **오하이오주 사다리 팩트 시트:**
www.bwc.ohio.gov/downloads/blankpdf/SafetyTalk-Portableladder.pdf
- **네바다 대학, 리노 비즈니스 환경 프로그램 비즈니스 대학:**
www.unrbep.org/
- **워싱턴주 산업노동부:**
<https://lni.wa.gov/safety-health/safety-topics/Industry-Topics/restaurants>

아동 노동법

www.dir.ca.gov/DLSE/ChildLaborLawPamphlet.pdf

수신자 부담 번호: 1-800-963-9424

인터넷: www.dir.ca.gov

현장 지원 프로그램 영역 사무실



자발적 보호 프로그램(Voluntary Protection Program)

Oakland, CA 94612 (510) 622-1081