

# 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)										
---------	---------	---------	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----	---	-----

## [ 상세 유해·위험요인 분석 및 안전대책 ]

No	작업단계	유해·위험요인	감소권고대책	리스크 평가			확인
				중대성	기능성	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 접촉 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 checked="" 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 checked="" 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 솥 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 표지 부착</li><li>장비를 몸 안쪽으로 끌어당겨 작업하고 주기적인 스트레칭 실시</li></ul>	3	5	15	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
4	튀김 및 볶음 조리(고온 기름 취급)	<ul style="list-style-type: none"><li>기름 솔에 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 checked="" 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 checked="" 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 필히 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 checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO
7	잔반 및 음식물 폐기물 처리	<ul style="list-style-type: none"><li>폐기물 용기 중량을 인상 중 허리 부상</li><li>그리스트랩 청소 중 폐기물을 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' 표지 유지</li></ul>	2	3	6	<input checked="" type="checkbox"/> YES <input type="checkbox"/> NO