



육절기(슬라이서) 사용 작업 시 안전

2017-교육미디어-1097

△ 재해사례



- 정육코너에서 일용직 근로자가 냉장육절기를 청소하던 중 스위치를 잘 못 작동시켜 기계가 작동되면서 회전 하는 원형칼날에 왼쪽 손목 절단

육절기란?

육절기(슬라이서)란 뼈없는 고기, 햄과 같은 연육상태의 재료를 자르는 기계로 주로 음식점, 마트 축산 코너에서 사용되고 있다. 냉동육은 전용 냉동육절기를 사용하여야 하며, 특히 뼈가 있는 고기는 골절기를 사용해야 한다.



안전점검 체크리스트

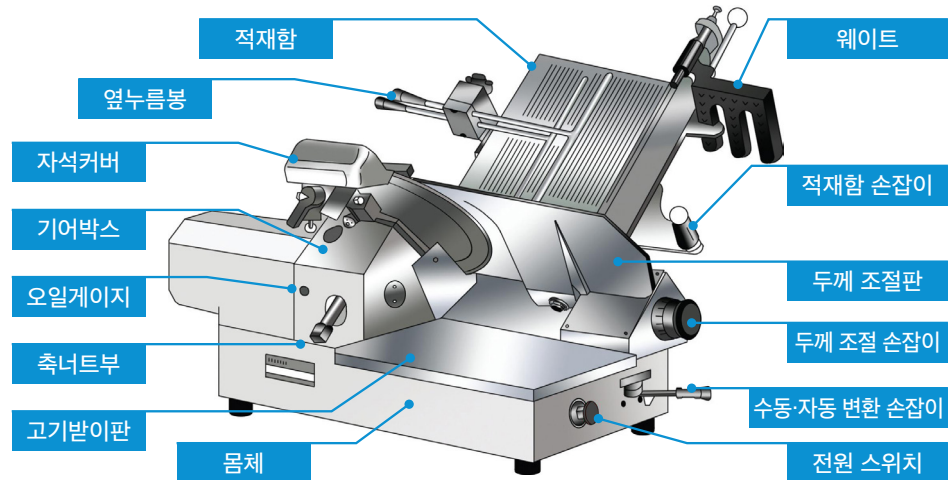
점검항목	점검결과	조치사항
툽날접촉 예방장치는 견고하게 부착되어 있는가?		
칼날에 균열은 없는가?		
기계는 정위치에 수평으로 놓여 있는가?		
구동모터에 접지선이 연결되어 있는가?		
수리·정비 작업 시 해당 기계의 전원을 차단하는가?		
슬라이스 되어 나오는 제품을 추출 중에 손을 넣어 꺼내지는 않는가?		
잔여물 제거 시 전원을 반드시 차단하고 작업하는가?		
청소작업 후 베드 부분과 본체의 결합부분은 원상태로 단단히 조립하였는가?		
육절기의 모서리부가 날카롭게 형성되어 있지는 않는가?		
장시간 입식작업으로 인한 몸에 이상이 없는가?		



주요 유해·위험 요인

⚙️ 육절기의 재해는 주로 칼날 회전부에서 발생한다.

- 칼날 회전부에 신체 접촉에 의한 절단 위험
- 전원을 켜 놓은 상태에서 청소 중 칼날에 신체 접촉으로 절단 위험
- 구동부의 절연파괴로 누전에 의한 감전 위험



※ 안전판(두께조절판)을 쉽게 분해하지 못하도록 되어 있으나 기계의 위험성을 모르고 깨끗이 청소하려고 분해하여 청소하는 경우에 재해 발생

⚙️ 보호 덮개 설치 및 제거 금지

- 칼날의 절단부위를 제외한 나머지 부분에 덮개를 부착하며, 작업 중 방호 덮개를 탈거 하여 작업 시 베이거나 절단 사고가 발생되므로 방호 덮개를 부착한 상태로 작업

안전대책



방호 덮개가 탈거 된 상태



방호 덮개 (일체형)

⚙️ 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소 시 전원 차단

- 칼날이 회전하는 상태에서 찌꺼기, 이물질 제거 또는 청소를 하기 위해 손이나 손가락을 접촉하는 경우 전원을 차단하고 작업 실시

⚙️ 비상정지장치 설치

- 위험 상황 발생 즉시 전원을 차단할 수 있도록 작업자가 쉽게 조작할 수 있는 위치에 비상정지장치 설치

⚙️ 육절기 내부 물청소 금지

- 기계 내부는 방수구조가 아니므로 커버나 패널을 떼어낸 채로 물을 끼얹으면 모터 및 스위치류에 물이 들어가 감전 우려가 있으므로 물청소 금지

⚙️ 재료 가공 시 재료를 잡을 수 있는 공급 보조 도구 사용



관련 법령 및 작성 기준

- 산업안전보건기준에 관한 규칙 제93조(방호장치의 해체 금지)
- KOSHA GUIDE M-173-2014 육절기(슬라이서) 사용 시 안전에 관한 기술 지침

※ 해당 자료의 자세한 내용은 공단 홈페이지 ▶ 정보마당 ▶ 법령/지침 ▶ 안전보건 기술지침을 참고하시기 바랍니다.