

4월

하랑이와 앞서가는 안전교육
칼 안전사고 예방법<https://dietary4u.mfds.go.kr/busansaha/>문의 : 200-1416~8

교육일시	년	월	일	요일	시간	:	~	:
교육참석자	원장/시설장		(인) 조리원	(인) 조리원	(인)			

칼 안전사고 원인

- 통로정리 미 실시
- 작업공간 미확보
- 칼 보관 방법 미흡
- 안전한 칼 사용 방법 실행 미흡



칼 안전사고 사례

- 조리용 칼 사용 시 손가락 베임
- 작업대에서 칼의 낙하에 의한 베임·찔림
- 손이나 손가락 등을 베임
- 뾰족한 칼날 끝부분에 찔림
- 떨어지는 칼에 발등이 찔리거나 하체를 다침

칼 안전사고 예방 원칙

- 1** 작업공간 확보
주방은 두 사람이 교차할 수 있을 정도의 충분한 넓이를 확보하고 통로에는 장애물이 없어야 함
- 2** 주변 정리
빈번하게 사용하는 품목들은 정상 작업영역에 둘 것
간헐적으로 사용하는 품목은 가능한 최대 작업영역에 배치해야 함
- 3** 작업도구 정리정돈
칼과 같은 작업도구는 지정된 장소 및 칼집 등에 보관하고 정리정돈을 철저히 실시해야 함

절단 예방 방법

- 칼을 이용하는 썰기 작업은 반드시 도마를 이용
- 분쇄기 등을 사용할 때 사용법을 숙지하고 주의
- 작동 중인 기계에 손 넣지 않도록 주의
- 한 개의 도마에서 두 명이상 작업 금지
- 칼 사용 시, 몸 바깥쪽으로 칼날이 향할 것
- 칼이 떨어질 때 잡으려 하지 말고 피하기
- 부서지거나 금이 간 제품은 폐기
- 올바른 칼 사용방법 교육
- 적절한 작업 공간 확보
- 원재료 고단 적재 금지
- 칼집 이용 등 사용 후 칼 보관방법 개선

응급처치

- 출혈이 있는 경우 상처부위에 깨끗한 거즈를 대고 직접 눌러 압박하여 지혈
 - 지혈이 되면 *베타딘으로 소독함 (과산화수소나 알코올 피하기)
 - 소독약이 완전히 마르면 깨끗한 거즈나 손수건으로 덮어주고 테이프나 붕대로 소독한 부위를 고정 후 상처를 심장보다 높이 들어 병원으로 이송
- *베타딘: 찢긴 상처, 화상, 창상(상처)의 살균소독 효과가 있는 황갈색의 액체

