

안전관리상태보고서

사업장명	전북연구원
점검일자	2024년 10월 7일 월요일

결	담	당		대	표
재					

산업안전보건법 시행규칙 제20조 및 고용노동부 예규에 따라 귀 사업장의 안전관리 상태를 점검하여 아래와 같이 제출하오니 관계 법령에 따라 개선조치 바라며, 경영책임자(안전보건관리책임자, 사업주 등)에게 반드시 서명, 결재 후 보존하시기 바랍니다.

근로자 현황		재해발생현황					
		연도	재해자수(명)				재해율(%)
사무직	73명		계	사망	부상	직업병	
사무직 외	2명	당해년도	0	0	0	0	0.00%
합계	75명	전년도	0	0	0	0	0.00%

【점검현황 및 기술지도 사항】

I. 기계·기구 및 설비에 관한 사항 <ul style="list-style-type: none">유해하거나 위험한 기계기구 및 설비의 안전/방호조치 상태안전인증 및 안전검사대상 기계기구 등의 안전/방호조치 상태공작, 가공, 절단용 기계기구 및 설비 등의 안전/방호조치 상태차량계하역운반기계, 양중기 및 운송/이송/운반장치 등의 상태동력 및 공조설비, 휴대용/고정식/이동식 기계기구, 설비의 관리상태기타 사업장 내 사용/취급/보관하는 기계, 기구, 설비, 도구에 관한 사항	II. 전기·소방·화공 및 시설물에 관한 사항 <ul style="list-style-type: none">전기기계기구 및 설비 충전부 방호(방호울, 덮개부착 등)조치 상태전기기계기구 및 설비 접지, 절연상태, 누전/과전류 차단 등 관리상태폭발위험장소 방폭안전장치 및 방폭용 기계기구, 설비 등의 관리상태화재/폭발예방 및 밀폐공간에서의 질식, 폭발 등의 예방조치 상태유해화학물질, 소화기구/설비, 가스설비 및 기구 등의 관리상태기타 사업장 내 전기, 소방, 화공에 관한 조치 및 관리상태
III. 작업환경 및 기타 작업방법 등에 관한 사항 <ul style="list-style-type: none">작업통로 및 바닥, 작업계단 및 발판, 난간 및 작업대 등의 조치상태유해인자(소음, 분진, 한랭, 고온/고열, 방사선, 병원균 등) 관리상태근골격계질환, 직무스트레스 예방 및 불안정한 행동에 관한 관리상태기타 불안정한 상태 및 안전작업수칙, 규정, 표준작업방법 등 준수사항	IV. 체제분야 및 안전보건관리체계구축에 관한 사항 <ul style="list-style-type: none">안전보건조직 구성 및 임명, 직무교육, 조직별 역할 등의 관리상태안전관리계획 수립, 안전보건교육 실시, 보호구 지급 등의 관리상태산업안전보건위원회, 안전보건관리규정, 안전보건협의체 등 실시상태안전보건관리체계 구축 및 이행 상태
V. 중점 위험요인(3대 사고유형 8대 요인) 등에 관한 사항 <p>① 추락 : 비계(발판, 난간, 보호구 등) / 지붕(통로, 난간, 채광창 덮개 등) / 사다리(전도방지, 2인1조 등) / 고소작업대(과상승방지, 유도자, 보호구 등) ② 끼임 : 방호조치(덮개/가드, 울, 임의해체 금지, 감응센서, 연동장치 등) / LOTO(정비보수 시 안전작업절차, 시건조치/표지부착, 감시인 배치 등) ③ 부딪힘(충돌) : 혼재작업(신호수, 작업시기/내용 조정, 동선 구획 등) / 충돌방지장치(후방카메라, 경광등, 감지장치, 경보장치, 위험표지 부착 등) ④ 전도 ⑤ 낙하/비래 ⑥ 화재/폭발 ⑦ 감전 ⑧ 질식/중독 ⑨ 교통사고 ⑩ 기타(베임, 찢림, 절단, 뇌심혈관질환, 온열/한랭질환, 근골격계질환 등)</p>	

1. 비상대응훈련 실시 지도 (중대재해처벌법 시행령 제4조 관련 사항)

- 훈련예정 : 2024. 10. 23
- 훈련내용 : 화재발생시 대피 훈련 등
- 훈련 실시 후 훈련결과 보고서를 경영책임자에게 보고 및 결재 진행 바랍니다. (훈련사진 첨부)

2. 식당 조리원 튀김 요리 시 식재료 과다 투입 및 보호구 미착용, 조리원의 부주의에 의한 화상 재해 발생 위험

- 튀김 요리 시에는 물기가 기름에 들어가지 않도록 주의
- 재료를 기름에 넣을 때는 뚜껑으로 가리고 넣고, 소분하여 투입
- 튀김 요리 시 안전한 거리를 유지하여 작업 요망
- 조리원 보호앞치마 및 보호장갑 착용 철저 등

제공자료 / 기타	장비명칭		측정장소		측정기준	
	측정결과		사용의견			
	제공종수	1 종	제공자료	포스터 (보호구착용)		

【 위험성평가 기술지도 】


평가척도(빈도강도법) : 가능성(5) X 중대성(4)

공정 / 단위작업 : 식당	기계 / 설비 / 도구 : 조리기구 등
-----------------------	------------------------------

위험성 구분	중대성(강도)				위험성 수준 (위험등급)	위험성 수준에 따른 관리대책			
	4	3	2	1					
가능성 (빈도)	5	20	15	10	5	매우높음	16~20	즉시개선	작업을 중지하고 즉시 개선
	4	16	12	8	4	높음	12~15	신속하게 개선	가급적 신속하게 대책을 수립하여 개선
	3	12	9	6	3	보통	8~10	계획적으로 개선	안전보건대책을 수립하여 계획적으로 개선
	2	8	6	4	2	낮음	4~6	필요에 따라 개선	사업장에서 필요에 따라 관리적 개선
	1	4	3	2	1	매우낮음	1~3	현상유지	현재 안전보건대책 유지

▶ 개선기한 수립기준 : ① 단기계획 : 즉시조치~1개월 이내 ② 중기계획 (1개월 초과~6개월 이내) ③ 장기계획 (6개월을 초과하여 개선하는 경우)

구분	유해·위험요인	현재 안전보건조치	위험성 결정			위험성 감소대책	개선후 위험성	관리 번호	개선 기한	담당자
			빈도	강도	위험성					
기계적	작업에 사용하는 기계기구설비, 작업기(도)구 등의 안전/방호장치 및 기능 (비상정지, 연동, 감응센서, 덮개/가드, 고정장치 등)은 적절한가?	해당없음			0					
전기적	작업에 사용하는 기계기구, 설비, 도구 등 전기시설은 감전 예방조치 (충전부방호, 접촉방지, 접지, 누전차단, 절연조치 등)가 적절한가?	충전부방호	1	4	4					
화학 / 생물학적	작업 시 직접 취급하거나 노출되는 화학적/생물학적 유해인자 (분진, 압력, 화재폭발, 가스, 병원체, 감염요인, 방사선, 흙/미스트 등)는 적절한가?	해당없음			0					
작업 환경	작업장소 및 환경 (발판, 안전난간, 계단, 통로, 천장/바닥, 출입구, 조도, 작업공간, 환기, 높은장소, 안전문화 등)요인은 적절한가?	통로확보 정리실시	1	2	2					
작업 특성	작업특성요인 (근로자 실수, 보호구, 중량물 취급, 밀폐공간, 소음/진동, 작업자세, 반복작업, 압력 등)은 적절한가?	교육실시	3	3	9	튀김요리시 보호구착용	3	10-2	즉시	영양사
비정형 / 기타										

점 검 자 호남산업안전본부	한승철 (인)	사업장 확인		제 출 일 자
	(인)			2024년 10월 7일