

음식서비스업종의 작업환경 및 안전보건 특성에 관한 연구

최형진*

*단국대학교 링크사업단

A Study on the Characteristics of Working Condition and Occupational Safety and Health in the Food Service industry

Hyung Jin Choi*

*Applied Science and new Technology for LINK, Dankook University

Abstract

The primary purpose of present study, to take appropriate measures to prevent occupational accidents in the food service industry, was to evaluate characteristics of working condition and occupational safety and health. In order to fulfill our objective, profession and working environment, safety recognition and education, safety activities, physical conditions and accident experience were surveyed. To collect information and opinion in the field, face-to-face interviews were, using a structured questionnaire, carried out. Also, food service industry's accidents reported by Korean Occupational Safety and Health Agency at 2014 were statistically analyzed. In the resulting of analyzing data from a questionnaire survey of food service industry employees, safety/health train and management were increased.

Keywords : Food Service Industry, Working Condition, Statistical analysis, Survey

1. 서론

우리나라의 산업재해율은 2012년 0.59에서 2014년 0.53으로 지속적으로 감소하고 있다. 또한 서비스업의 재해율도 동기간 0.40에서 0.37로 감소 추세를 보이고 있다. 그러나 이러한 감소에도 불구하고 서비스업의 업종별 재해자 구성비율은 동기간 31.6%에서 33.4%로 증가하고 있다. 특히 7가지의 서비스업종중 음식및숙박업에서 동기간 재해자 구성비율이 7.6%에서 9.5%로 가장 크게 증가하고 있다[1].

음식서비스업은 한식, 중식, 일식, 서양식을 포함하는 일반 음식점이 있고, 구내식당 운영업, 출장음식 서비스, 기타 음식점업으로 구분할 수 있다. 특히 기타 음식점업에 속하는 제과, 피자, 치킨, 분식 등의 이륜차에 의한 배

달 등에서 발생하는 사고가 점차 증가하고 있는 추세로 산업안전측면에서는 중요한 부분을 차지하고 있다[2].

음식서비스업종의 특성 상 협소한 작업공간, 물과 같은 액체(식용유, 음료수, 케찹 등)의 빈번한 사용, 고온의 조리도구 및 무거운 식자재 운반 등 현장의 여건상 넘어짐 위험, 화상 위험, 부딪힘, 끼임 등 다양한 재해 위험 요인이 상존하고 있다[3]. 이러한 요인들은 음식서비스업종의 재해와 직간접적으로 관련이 있는 것으로 나타나고 있다. 즉, 작업장의 물리적 환경이 재해를 증가시킬 수도 있고 특정 재해가 발생하여 다른 재해를 촉발시킬 수도 있다. 따라서 이러한 요인들을 독립적으로 고려하지 않고 상호 관련성을 찾음으로서 다양한 재해의 원인과 결과를 좀 더 명확하게 찾을 수 있을 것으로 판단된다.

† This study was supported by Dankook University.

† Corresponding Author : Hyung Jin Choi, 411, 119 Dandea-ro, Dongnam-gu, Cheonan-si, Korea. E-mail: choin12@dankook.ac.kr

Received July 20, 2015; Revision Received September 01, 2015; Accepted September 03, 2015.

그러나 이러한 문제에도 불구하고 아직까지 국내에서는 서비스업종의 재해를 근본 원인별로 분류하고 있지 않아 상호 관련성이 있는 원인들 사이의 상관관계를 파악하지 못하고 있다. 또한 이러한 통계방식으로 인하여 정확한 해결책을 제시하는 연구가 부족한 실정이다[3].

따라서 이러한 근본원인을 찾기 위해 음식서비스업종의 작업조건 및 산업안전보건의 특성을 평가할 필요가 있다. 이를 위해 음식서비스업종에 대한 일반통계분석과 산업재해의 정밀 통계분석이 필요하며 작업현장의 실제적인 상태를 파악하기 위하여 작업환경, 안전에 대한 인식 및 안전교육, 안전활동, 신체적 조건 및 사고 경험에 대하여 설문 조사가 필요하다.

2. 연구내용 및 방법

2.1 통계분석 범위 및 방법

2010년 통계청의 경제총조사를 이용하여 음식서비스업종의 기본적인 영업시간, 규모별 사업장 수를 확인하였다[4].

또한 2011~2013년도의 고용노동부 산업재해 현황 통계[5]를 통하여 음식및숙박업의 21,687건 재해를 조사하여 음식서비스업종에만 해당하는 재해를 따로 분류하여 20,850건을 확인하였으며 이를 다시 발생형태별로 24종으로 분류하여 평가하였다.

2.2 설문조사대상 및 내용

본 연구의 조사대상은 음식서비스업종으로 일반음식점 120개소와 호텔입주 음식점 30개소를 선택하였고 이를 규모별로 분류하면 5인 미만인 99개소, 5인~50인 미만인 39개소, 50인 이상이 12개소가 되도록 선정하였다.

전국에 있는 음식서비스업종을 모두 모집단으로 하기에는 기간과 비용이 적합하지 않아 서울, 경기 및 충청지역을 대상으로 하였다. 서울, 경기 및 충청지역에 소재한 음식서비스업종을 표준산업분류에 구분된 음식점 비율과 최대한 비슷한 비율로 표본을 추출하였다. 다만, 한국외식업중앙회의 지원으로 이루어지는 위탁방문조사였으므로 방문지역이 다소 제한적이었다.

일반음식점은 표준산업분류에 따라 근로자 및 작업환경의 실태를 조사하였고, 호텔에 입주한 음식점은 일반적으로 한식당, 일식당, 중식당 및 양식당으로 구분이 되어있어 하나의 호텔에서 최소 3가지 분류 이상 음식점에 대해 근로자 및 작업환경의 실태를 조사하였다. 따라서 설문은 210 곳에서 받았다.

2.3 조사방법

설문지 조사내용은 기존의 연구문헌[6]을 검토하여 본 연구에 적합하게 내용을 개발한 후 안전보건 관련 전문가 5명으로부터 의견을 수렴하여 예비 조사를 실시하였다. 이를 통하여 발견된 문제점을 보완하고 다시 안전보건 관련 전문가들로부터 의견수렴 및 보완을 수행하여 본조사에 사용하였다. 조사방법은 전문면접원이 직접 응답자와 1:1 대응면접조사를 하는 것을 원칙으로 하였으나 방문당시 담당자가 없는 경우, 우편으로 결과를 회수하였다. 조사기간은 2014년 7월초부터 9월초까지 진행하였다.

3. 연구결과

3.1 통계분석결과

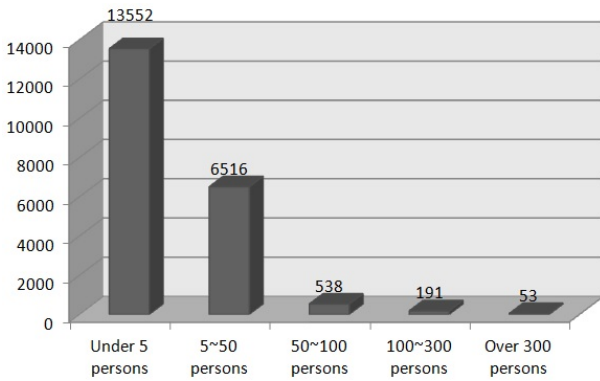
2010년도 경제총조사에 나타난 음식서비스업의 규모별 사업장수는 전체 586,297개소로 이중 5인 미만의 사업장은 535,535개소로 전체의 91.3%로 나타났다.

[Fig 1]은 음식서비스업종의 규모별 재해 발생건수를 나타낸 그림이다. 음식서비스업종의 전체 재해 발생건수 중 5인 미만에서 13,552건으로 나타나 전체 발생건수의 약 65%를 점유하고 있다.

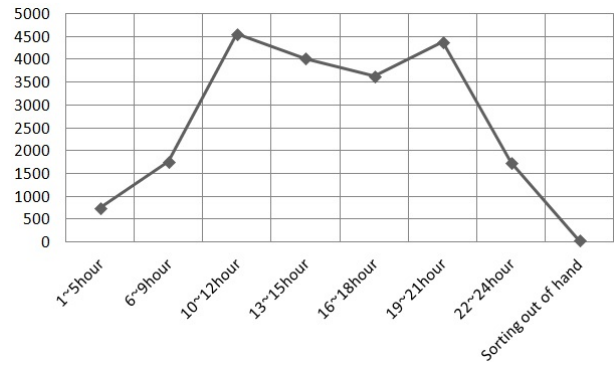
[Fig 2]는 최근 3년간(2011~2013년)동안 음식서비스업종에서 발생한 24가지 종류의 재해 중 사고성 재해로서 가장 발생 건수가 높은 7건(작업관련 질병은 963건으로 6번째로 많으나 사고성 재해가 아니므로 제외하였음)을 나타낸 그림이다. 이중 넘어짐 재해가 5,331건으로 가장 발생 건수가 높았으며 다음으로 사업장외 교통사고로 4,573건, 이상온도 접촉 2,920건, 절단, 베인, 찢림 2,665건, 끼임 1,739건, 부딪힘 620건, 물체에 맞음 506건 순으로 나타났다.

[Fig 3]은 음식서비스업종 재해자의 연령별 분포 및 각 연령대에서 성별 분포를 보여주는 그림이다. 전체적으로 40~50대 연령에서 재해자수가 타 연령에 비해 높게 나타나고 있다.

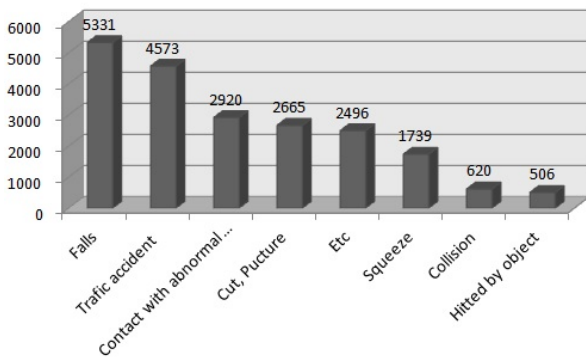
40대의 경우 재해자의 54.5%(2,279건)가 여성근로자이고, 50대의 경우 재해자의 81.2%(5,006건)가



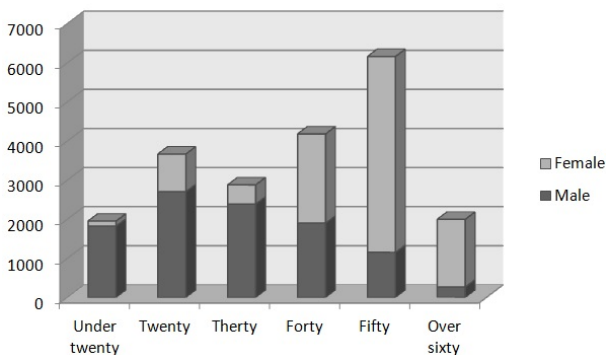
[Figure 1] No. accident case from enterprise size



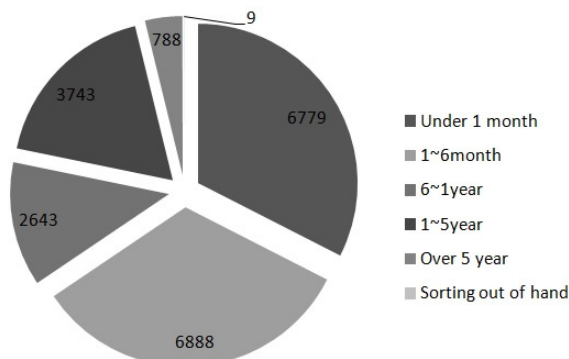
[Figure 5] No. accident case according to time zone



[Figure 2] The higher ranking of accident form



[Figure 3] Age, gender rate in accident case



[Figure 4] service period prior accident happen

여성근로자이며 60대의 경우 86.3%(1,716건)가 여성근로자로 30대(여성재해자비율 16.9%)와 비교하여 40대 이후 연령이 증가함에 따라 전체 재해자에서 여성근로자들이 차지하는 비율이 증가하고 있다.

[Fig 4]는 음식서비스업종 재해자의 근속기간별 재해발생 건수를 보여주는 그림이다. 전체적으로 1개월 미만에서 6,779건, 1개월~6개월 미만에서 6,888건으로 전체 발생 재해의 65.5%가 근속기간 6개월 미만에서 발생하고 있다. 그 이후 6개월에서 1년 미만에서 2,643건, 1년에서 5년 미만에서 3,743건, 5년 이상에서 788건 발생하는 것으로 나타나고 있다.

[Fig 5]는 음식서비스업종 재해자의 발생시간대별 재해발생 건수를 보여주는 그림이다. 오전 10시부터 12시 사이에서 가장 많은 재해가 발생하고 오후 9시부터 10시 사이에 그 다음으로 많은 재해가 발생하였다.

3.2 근무형태, 근무시간 및 월급여조건

[Fig 6]은 설문에 참여한 음식서비스업종의 세부업종 분포를 보여주는 그림이다. 전체적으로 한식당이 가장 많이 점유하고 있으며 일반적으로 알려진 세부업종인 일식당, 중식당, 양식당 등이 한식당과 함께 전체 참여 사업장의 약 75%를 점유하고 있다.

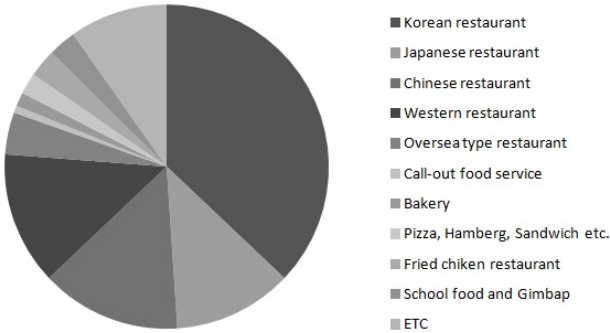
[Fig 7] (a)는 고용형태별 분포를 나타낸 그림이다. 음식서비스업종의 특성 상 개인사업자가 전체 근로자의 48%로 가장 많은 부분을 점유하며, 다음으로 비정규직이 31%를 점유하고 있다.

[Fig 7] (b)은 조사된 근로자들의 직무분포를 나타낸 그림이다. 서빙이 다소 높은 점유율을 보이고 있으나 조리사, 주방장, 주방보조 및 서빙 등이 거의 유사하게 점유하고 있다. 또한 기타가 35%로 담당 업무를 정확하게 구분할 수 없는 경우가 가장 높게 나타나고 있다.

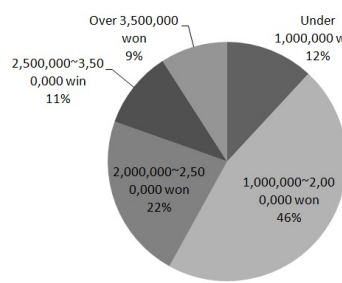
[Fig 8] (a)는 음식서비스업종의 주평균 근무일수를 나

타낸 그림이다. 일주일에 6일 근무가 조사대상 근로자 중 61%를 점유하여 가장 일반적인 근무형태로 나타났다.

[Fig 8] (b)는 일평균 근무시간을 나타낸 그림이다. 일일 8시간에서 12시간 근무가 조사대상 근로자 중 72%를 점유하고 있다.



[Figure 6] The distribution of sub-group of field survey

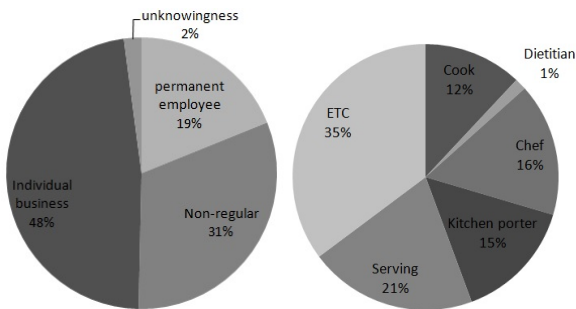


[Figure 9] Dis. of salary

3.3 안전보건 교육, 건강상태

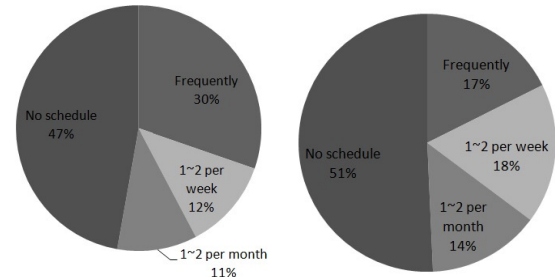
[Fig 10] (a)는 음식서비스업종의 종사자들이 받는 보건관련 교육의 횟수를 나타낸 그림이다. 응답자의 47%는 부정기적으로 교육을 받고 있고 30%는 수시로 받고 있다고 응답하였다. 주 1~2회는 12%, 월 1~2회는 11%로 나타났다.

[Fig 10] (b)는 음식서비스업종의 종사자들이 받는 안전관련 교육의 횟수를 나타낸 그림이다. 응답자의 51%는 부정기적으로 교육을 받고 있고 17%는 수시로 받고 있다고 응답하였다. 주 1~2회는 18%, 월 1~2회는 14%로 나타났다.

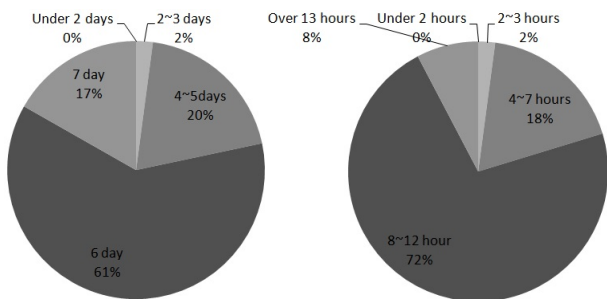


(a) Employment type (b) Service duties
[Figure 7] Employment type and service duties

[Fig 9]은 음식서비스업종의 월평균 급여를 나타낸 그림이다. 응답자중 17명은 100만원 미만, 66명은 200만원 미만, 32명은 250만원 미만, 15명은 350만원 미만, 13명만 350만원 이상을 받고 있다. 따라서 응답자의 58%는 월평균 200만원 미만의 급여를 받고 있는 것으로 나타났다.



(a) Health train (b) Safety train
[Figure 10] Health and safety train period

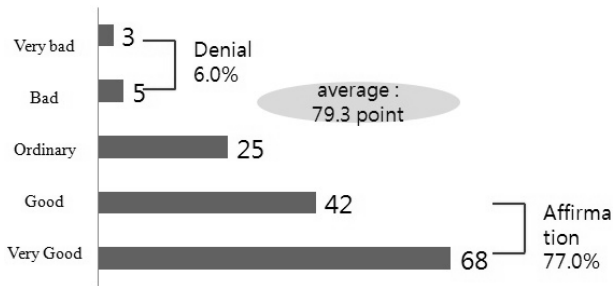


(a) Working days/week (b) Working hours/day
[Figure 8] Working days and hours per week/day

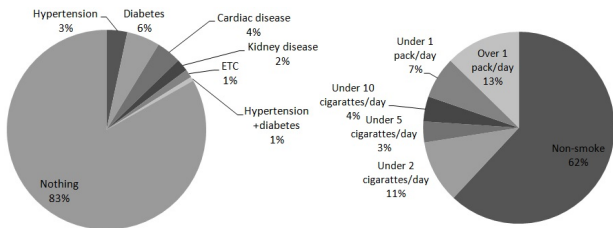
[Fig 11] (a)는 “현재의 건강상태가 작업에 전혀 불편이 없음”을 나타낸 것이며, “현재 건강상태가 작업에 전혀 불편하지 않다”는 응답에 대한 100점 평균은 79.3점이고 부정적인 견해는 6%로 매우 낮게 나타났다.

[Fig 11] (b)에 나타난 것처럼 전체 응답자 중 질병이 있는 경우가 약 17%로 나타나 개인적으로 평가한 건강상태와 실제 건강상태 사이에 약간의 괴리가 발생하였다.

[Fig 11] (c)는 전체 응답자들의 일일 흡연량을 나타낸 그림이다. 전체 응답자의 62%가 비흡연자로 나타났다. 또한 흡연의 경우 하루에 한갑 이상 피우는 응답자가 13%나 되는 반면 거의 피우지 않는 흡연자(하루 2개피 미만)가 11%로 양극단의 경우가 특징적으로 나타나고 있다.

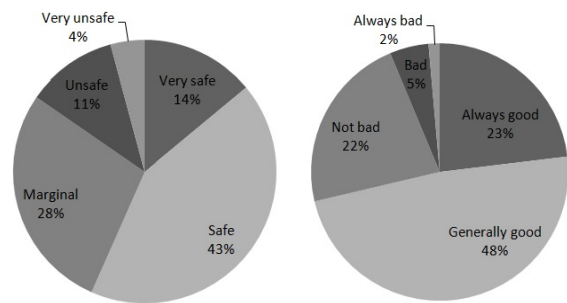


(a) Subjective evaluation of individual health



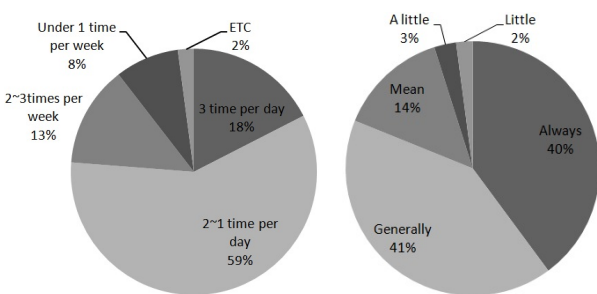
(b) Chronic disease (c) Smoking

[Figure 11] Health related Index



(a) Fall & impact (b) Slip & enough room

[Figure 12] Fall and impact hazard



(a) Cleaning period (b) Housekeeping

[Figure 13] Manage on working area

3.4 작업장 상태 및 관리

[Fig 12] (a)는 주방과 홀에서 뜨거운 음식을 나를 때 미끄럽거나 충돌할 위험이 없는지에 대한 질문의 답변분포를 나타낸 그림이다. 전체적으로 안전하다는 의견이 57%(매우 안전 14%, 안전 43%)로 나타나 불안정한 상태라고 답변한 15%(불안전 11%, 매우 불안

전 4%)보다 약 4배 높게 나타났다.

[Fig 12] (b)는 작업장에 충분한 공간이 있고 바닥이 미끄럽지 않은지에 대한 질문의 답변분포를 나타낸 그림이다. 전체적으로 작업장의 공간이 충분하고 미끄럽지 않다고 답변한 경우가 71%로 불충분하고 미끄럽다는 7%보다 상당히 높게 나타나고 있다.

[Fig 13] (a)는 응답한 근로자가 소속된 사업장 바닥의 청소 주기를 나타낸 그림이다. 하루에 1~2회 정도의 청소를 하는 사업장이 응답한 사업장의 59%를 점유하여 가장 일반적인 청소주기로 나타났다. 또한 하루에 3회 이상 청소하는 사업장도 18%로 나타나고 있다. 이와 반대로 일주일에 2~3회 청소하는 사업장이 13%, 일주일에 1회 이하로 청소하는 사업장이 8%로 청소를 자주하지 않는 사업장도 다수 있는 것으로 나타나고 있다.

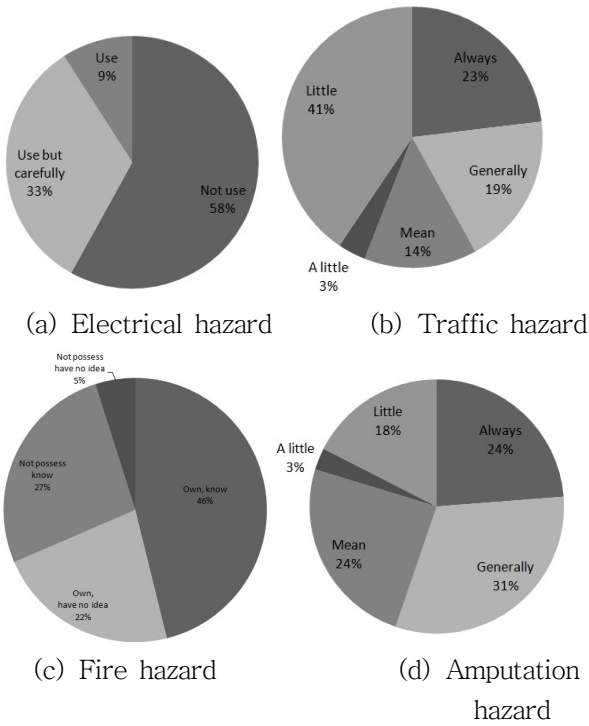
[Fig 13] (b)는 조리시작 전 주변 환경을 정리하는지에 대한 질문의 답변분포를 나타낸 그림이다. 전체적으로 조리시작 전 정리정돈을 한다는 의견이 81%(항상 그런 편 40%, 대체로 그런 편 41%)로 나타나 조리시작 전 정리정돈을 하지 않는다는 답변 5%보다 매우 높게 나타났다.

3.5 안전보건 관리

[Fig 14] (a)는 “배수가 불량한 상태에서 전열기구를 사용하는가”에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 전체적으로 배수가 불량한 상태에서 전열기구를 사용하지 않는다고 답변한 경우가 58%로 나타나고 사용하나 안전에 유의한다가 33%, 그냥 사용한다가 9%로 나타났다.

[Fig 14] (b)는 “음식물을 배달할 경우 안전모를 착용하고 교통법규를 준수하는가”에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 음식물 배달 시 안전모 착용과 교통법규를 잘 지키는 경우는 23%로 나타났고 항상 그렇지 않다고 답변한 경우가 41%로 가장 높게 나타났다.

[Fig 14] (c)는 “주방에 소화기가 설치되어 있고 사용방법을 알고 있느냐”는 질문에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 소화기가 설치되어 있고 사용할 줄 안다고 답변한 경우가 46%로 가장 많고 있으나 사용 할 줄 모른다고 답변한 경우가 22%이고 소화기가 없고 사용할 줄도 모른다는 경우가 5%로 가장 낮게 나타났다.

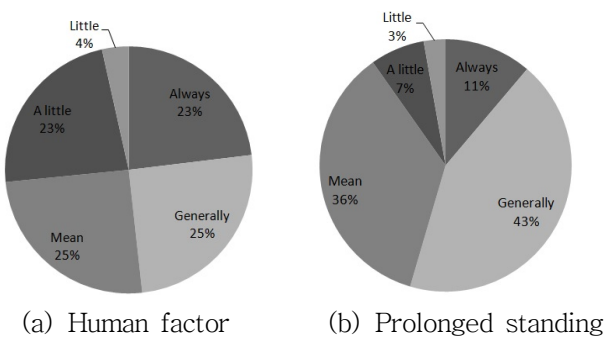


[Figure 14] Safety consideration in food service

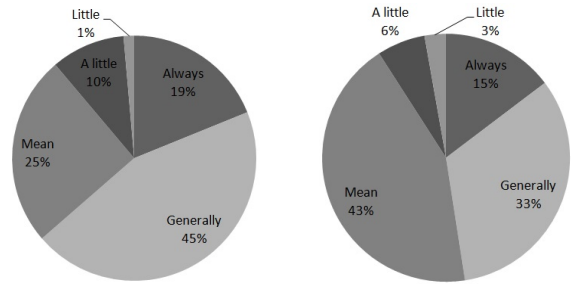
[Fig 14] (d)는 “육절기 등과 같이 손가락 베임 위험이 있는 음식가공기에 덮개를 사용 하는가” 하는 질문에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 항상 덮개를 사용하다가 24%, 대체로 그렇다고 한 경우가 31%, 보통 24%, 항상 사용하지 않는다는 경우가 18%로 나타났다.

[Fig 15] (a)는 “작업대, 의자 등을 신체조건에 적합하게 설치하여 사용하고 있는가” 에 대한 질문의 답변을 나타낸 그림이다. 항상 그렇다가 23%, 대체로 그렇다가 25%, 보통 25%, 대체로 그렇지 않다가 23% 및 항상 그렇지 않다가 4%로 나타났다.

[Fig 15] (b)는 “장시간 동안 동일한 자세로 일하는 나” 는 질문에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 항상 같은 자세로 일한다가 11%, 대체로 그런 편이다가 43%, 보통 36%, 대체로 그렇지 않다가 7%, 항상 그렇지 않다가 3%로 장시간 동일자세로 일하는 경우가 많았다.



(a) Human factor (b) Prolonged standing



(c) Temp. humid. vent. (d) Rest
[Figure 15] Health consideration in food service

[Fig 15] (c)는 “작업장의 온도, 습도 및 환기는 적정인가” 에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 항상 그렇다가 19%, 대체로 그런 편이다가 45%, 보통이 25%, 대체로가 10% 및 항상 그렇지 않다가 1%로 나타났다.

[Fig 15] (d)는 “휴식시간이 충분하며 휴식방법이 적절인가” 에 대한 답변을 나타낸 그림이다. 항상 그렇다가 15%, 대체로 그런 편이 33%, 보통이 43%, 그렇지 않다가 6%, 항상 그렇지 않다가 3%로 나타났다.

4. 논의

[Fig 1] 과 2010년도 경제총조사를 비교해보면 5인 미만 사업장이 전체 91.3% 점유하고 있으나 전체 재해 발생건수 중 5인 미만이 약 65%를 점유하고 있어 5인 미만 사업장에서 재해 발생빈도가 높은 것이 아님을 보여주고 있다. 따라서 근로자수가 많은 사업장에서 재해자도 많이 발생한다고 추정할 수 있고 이는 음식서비스업종에서의 재해발생 경향이 규모에 따라 재해자수가 변동되지 않는다는 것이다. 따라서 규모와 상관없이 모든 음식서비스업종 사업장에서 비슷한 비율로 재해가 발생하고 있다고 추정할 수 있다. 그러므로 음식서비스업종에서는 규모와 관계없이 동일한 방식으로 재해예방 조치를 할 필요가 있다고 생각된다.

[Fig 2]에 나타난 음식서비스업종의 넘어짐 재해는 약 25.6%로 동기간 산업전체의 평균 넘어짐 재해 19.9%보다 약 5% 높게 나타났다. 이는 음식서비스업종이 다른 업종에 비해 넘어짐 재해 위험이 높음을 의미하는 것으로 판단된다.

[Fig 3]에 나타난 것과 같이 여성의 재해 비율이 50대에서 최대가 되는 것은 여성의 취업비율이 높은 것이 원인이지만 해당 연령에 도달할 경우 신체적 기능도 남성에 비해 급격히 감소하는 영향도 있을 것으로 판단된다. 또한 특이하게 20대가 30대에 비해 재해자수가 많고 또한 여성근로자의 재해가 많은 것으로 나타나고 있다. 이는 20대 초반의 여성들이 초기 사회

진출을 음식서비스업종으로 하고 있는 것과 무관하지 않은 것으로 판단된다.

[Fig 4]에 나타난 것과 같이 일반적으로 근속기간과 관련된 재해 경향은 대부분 근속기간이 짧은 6개월내에서 많이 발생하는 것으로 알려져 있다. 그러므로 음식서비스업종의 경우도 동일한 경향을 나타내는 것으로 판단된다. 다만 음식서비스업종의 특성상 근로자가 장기간 근속하는 경우가 많지 않을 것으로 생각되기 때문에 이에 대한 상관관계는 추가적인 연구가 필요하다.

[Fig 5]에 나타난 것과 같이 가장 재해가 많이 발생하는 시간대는 10시~12시 사이로 이 시간대는 점심준비를 위해 매우 바쁜 시간대로 추정된다. 따라서 재해는 음식준비로 바쁜 시간대에 근로자들의 동선이 겹쳐서 발생하거나 급히 움직이기 때문에 발생하는 것으로 추정된다. 또한 두 번째로 재해자가 많은 시간대는 19시에서 21시 사이로 저녁 준비시간은 아닌 것으로 생각되며 근로자들이 주방보다 홀에서 활동이 많은 시간대로 생각된다. 몇몇 재해를 분석해 보면 음식을 손님식탁에 나르는 과정에서 손님이나 같이 근무하는 근로자와 충돌하거나 식탁이나 기타 물체에 부딪히는 등의 재해가 많이 발생하였다. 따라서 동 시간대는 주방보다는 홀에서의 재해가 많은 것으로 판단된다.

음식서비스업종의 근무형태, 근무시간 및 월급여 조건을 보면 비정규직이 31%이고 개인사업자가 48%로 근무조건이 열악하고 안정적이지 못한 것으로 판단된다. 특히 근무시간이 8시간 이상이 80%로 매우 열악하다고 판단된다. 더욱이 월급여 200만원 미만이 58%로 나타나고 있어 금전적으로나 시간적으로 매우 열악한 환경임을 알 수 있다.

[Fig 10]을 고려하면 안전보건교육의 절반정도가 부정기적으로 시행되고 있어 교육적인 부분이 매우 부실한 것으로 판단된다.

[Fig 11]을 고려할 때 개인적으로 평가한 건강상태와 실제 건강상태 사이에 약간의 괴리가 발생하는 것은 주변에 성인병과 같은 질병이 흔하기 때문에 심하지 않은 질병에 대해서는 크게 문제시 하지 않기 때문으로 생각된다. 또한 흡연의 경우도 매우 극단적인 상태를 나타내므로 각 개인의 흡연을 고려하지 않을 경우 건강상태가 원인이 되는 재해는 적절하게 평가할 수 없을 것으로 판단된다.

청소상태나 정리정돈은 [Fig 13]에 나타난 것과 같이 대체적으로 잘 하고 있다고 평가할 수 있지만 이는 업무를 시작하는 시점에 대해 평가한 것이 아닌가하는 의문이 든다. 실제로 현장을 방문하여 조사한 자료[7]를 보면 시간에 따라 현장의 청소상태나 정리정돈 상태가 급변하기 때문에 이에 대한 평가는 현장 방문을

통해 확인하는 것이 가장 정확한 자료로 사료된다.

안전관리에 대한 조사결과로 전열기를 배수가 잘 되지 않은 상태에서 대충 사용하는 경우가 많은 것으로 나타나고 있고 음식물 배달 시 안전모를 착용하지 않고 교통법규를 잘 지키지 않고 있다고 답변하였다. 따라서 수분이 많은 환경에서 사용해도 누전이 발생하지 않도록 안전하게 설계된 전열기를 사용하도록 하는 것이 필요하며 안전모와 교통법규를 잘 지키도록 하기 위해서는 배달시간에 여유를 주고 안전모, 안전기어(충돌이나 도로바닥과 마찰이 발생할 때 팔, 다리를 보호하는 것)를 착용하는 것이 훨씬 보기 좋도록 개선할 필요가 있다.

보건관리의 경우 대부분 잘 지키고 있다고 답변하였으나 휴식에 대해서만은 많은 불만이 있는 것으로 판단된다. 이는 음식서비스업종의 특성 상 특정시간에 업무가 급격히 증가하기 때문으로 판단된다. 따라서 특정시간에 적절하게 인원을 배치하는 등의 조치가 필요하다고 판단된다.

5. 결론 및 제언

음식서비스업종에 대한 일반 및 산업재해통계 분석과 설문조사를 통하여 작업환경 및 안전보건 특성을 조사한 결과 다음과 같은 결론을 얻었다.

음식서비스업종의 경우 업종의 규모와 관련 없이 재해가 발생하고 있고 넘어짐 재해가 가장 많이 발생하고 있다. 특히 여성근로자의 재해가 많으며 작업형태, 시간 및 월급여에서 매우 열악한 환경임을 알 수 있다.

또한 안전보건교육, 안전보건관리에서 문제점이 많은 것으로 나타나고 있어 향후 이에 대한 제도적 개선이 필요한 것으로 판단된다.

따라서 음식서비스업종에 종사하는 여성근로자 및 사회적인 약자를 보호하는 차원에서 임금 및 작업환경을 개선할 수 있도록 국가적인 차원의 노력이 필요하다고 생각된다.

6. References

- [1] Minister of employment and Labor(2015), "Industrial accident statistics".
- [2] KOSHA(2012). "Guide of industrial safety and health-Food and accommodation industry".
- [3] Hyung-Jin Choi, Jung-Soo Kim, Mi-Kyung Kim(2014), "The safety criteria for

occupational footwear used in the food service area", OSHRI 2014-Institute-803.

- [4] Statistics Korea(2010), "Economic census".
- [5] Minister of employment and Labor(2014). "Industrial accident statistics".
- [6] Sang-Won Choi, Jung-Keun Park(2011), "Research on the actual safety health conditions of specific service occupations", OSHRI 2011-Institute-1454.
- [7] Woon-Cheol Sin et. al.(2008), "The study for avoiding accidents caused by STF(slip, trip and fall) : concrete statistics, slip-resistance measurement of workplace, slip-resistance testing of safety footwear, establishing foundation of pathway and stair for STF experiment", OSHRI 2008-149-1492.

저자 소개

최형진



중앙대학교 경제학과에서 경제학사, 전북대학교 행정대학교 행정학석사를 취득하였다. 미국 카네기 멜론대학 최고경영자과정, 하이네켄 마케팅 전략연구소 연구과정을 수료하였다. 현재 단국대학교 경영전략연구소장 및 경영학과 교수로 재직하고 있다.

관심분야는 마케팅전략, 소비자 행동 및 안전정책연구 등이다.