

보도 일시	2022. 10. 23.(일) 12:00 2022. 10. 24.(월) 조간	배포 일시	2022. 10. 23.(일) 12:00
담당 부서 <총괄>	산업안전보건본부 안전보건감독기획과	책임자	과 장 양현수 (044-202-8901)
		담당자	사무관 이철호 (044-202-8904)

‘평택 식품혼합기 사고 관련’

전국 위험 기계·기구 사용업체 집중 단속(10.24.~12.2.)

- 식품제조업 등 13만 5천여 개소에 자율점검 안내 후
4천여 개소 불시 점검·감독 -

고용노동부는 10월 24일부터 12월 2일까지 6주간, 식품 혼합기 등 유사 위험 기계·장비의 안전조치 이행 여부를 집중단속 한다고 밝혔다. 또한 단속에 앞서 식품제조업 등 전국 13만 5천여 개 사업장도 특정했다.

* (현황) ‘식품제조업’ 3만 5천여 개소 + ‘안전 검사’ 대상 기계 등 사용업체 10만여 개소

단속 대상에는 ①지난 10월 15일 사망사고가 발생한 ‘식품 혼합기’, 그리고 ②이와 유사한 위험 기계·장비이면서 제조업에서 사망사고가 가장 많이 발생하는 ‘12대 기인물*’, ③주기적으로 안전 검사를 받아야 하는 프레스, 크레인 등도 포함했다.

* (12대 기인물) 제30회 ‘현장점검의 날(10.26.)’을 통해 자율점검표와 함께 배포 예정

- ❖ 집중 단속기간은 <1차>10.24.~11.13. 자율점검·개선 → <2차>11.14.~12.2. 불시감독
- ❖ 집중 단속기간에 발생한 산재 사망사고는 고의성에 대한 책임 더욱 명확히 수사
- ❖ 집중 단속기간이라도 50인 미만 중소기업은 안전조치 비용지원 계속 추진

이번 집중단속 기간은 성격에 따라 1, 2차로 구분해 추진한다. 1차는 “정부와 함께 위험성을 이해하고 함께 개선해 나간다”라는 취지로 자율 점검과 개선, 계도를 중심으로 진행한다. 2차는 ‘사용중지 명령’ 등의 강제력을 수반한 불시감독으로 “계도에도 불구하고 위험성을 무시하고 이를 개선조치 하지 않으려는 사업장의 이행력을 확보한다”라는 취지다. 불시 점검·감독의 대상은 총 4,000여 개소다.

1차는 10월 24일부터 11월 13일까지(3주)로 기업 스스로 자율점검을 하면서 개선할 수 있는 기간으로, 식품 제조업체 등 3만 5천여 개소에 자율 안전 점검·개선을 안내하는 공문을 발송하고, 2,000여 개소를 대상으로 계도에 집중한다.

2차는 11월 14일부터 12월 2일까지 3주간으로, 이 기간은 안전조치가 미흡한 경우 사용중지 명령, 과태료 부과 등의 행정조치와 대표자를 입건하는 사법조치를 병행한다. 일명 ‘무관용 원칙’의 불시감독 체제로 전환하는 것이다. 대상은 2,000여 개소다.

특히 집중 단속기간에 기본적인 안전조치를 하지 않아 발생하는 산재 사망사고는 그간의 계도에도 불구하고 기본적인 안전조치를 하지 않은 고의성에 대한 책임을 더욱 명확히 하여 대표자 등에 대해 엄정한 책임을 물을 방침이다.

하지만 여전히 안전관리 능력이 취약해 사망사고가 많이 발생하는 50인 미만 중소기업에는 고용노동부가 매월 2차례 진행하는 ‘현장점검의 날’과 한국산업안전보건공단이 운영하는 ‘긴급 순회점검(패트롤)’ 등을 통해 현장의 위험성에 대한 점검·지도와 함께 안전조치 비용 등을 지원하는 재정 지원사업도 계속한다.

- ❖ 2017~2021년 동안 식품가공용 기계로 305명 사상(6명 사망, 299명 부상)
- ❖ 190명(63.5%)은 90일 이상 일 하지 못했고, 이 중 153명(80.5%)이 중소기업 소속
- ❖ 식품제조업 3만 5천여 개소에 '안전 점검·개선 당부' 공문 발송

고용노동부는 지난 2017년부터 2021년까지 최근 5년 동안 '식품 혼합기' 등 '식품가공용 기계'를 사용하는 사업장에서 발생한 산업재해 현황을 분석했다. 그 결과 305명의 사상자가 발생한 것을 확인했다. (붙임1 통계 현황)

식품가공용 기계 중심	계	'17년	'18년	'19년	'20년	'21년
계	305	53	63	63	54	72
사고부상	299	51	61	62	53	72
사고사망(제조업)	5	2	2	-	1	-
사고사망(농업)	1	-	-	1	-	-

사망자는 6명이고(제조업 5명, 농업 1명), 부상자는 299명이다. 299명의 부상자 중 190명(63.5%)이 90일 이상 일을 하지 못했다(휴업). 휴업한 190명 중 153명(80.5%)이 50인 미만 중소기업 소속 근로자이고 190명 중 183명(96.3%)이 '식품가공용 기계'에 끼여 다친 것으로 분석됐다.

이에 따라 24일 고용노동부는 식품제조업 3만 5천여 개소에 '식품 혼합기' 등의 안전조치 점검을 당부하는 공문을 발송할 예정이다. (붙임2 자율 점검표)

최태호 산재예방감독정책관은 “지난 10월 15일 평택에서 발생한 사망 사고는 사업장에서 사용하는 기계·장비의 방호장치가 얼마나 중요한지를 다시 한번 일깨워 주는 사례로 볼 수 있다”라고 하면서

“이번 집중단속 중 점검과 감독을 받지 않은 사업장이라 하더라도 사업장 스스로 자율점검을 통해 위험요인을 확인하여 반드시 개선할 것으로 기대한다”라면서 “방호장치는 편의가 아닌 필수 장치”라고 강조했다.

업종별 중대재해 발생 사례, 유해·위험요인과 대책에 대한 더 상세한 내용은 가이드를 통해 확인할 수 있으며, 고용노동부 누리집(www.moel.go.kr)과 중대재해처벌법 누리집(www.koshasafety.co.kr), 한국산업안전보건공단 누리집(www.kosha.or.kr) 자료마당 등에서 내려받을 수 있음



중대재해처벌법 누리집

붙임 1. 식품가공용 기계 등 재해 현황

2. 식품가공용 기계 자율안전점검표 및 안내문

담당 부서 <총괄>	산업안전보건본부 안전보건감독기획과	책임자	과 장	양현수 (044-202-8901)
		담당자	사무관	이철호 (044-202-8904)
			주무관	김정환 (044-202-8907)
<공동>	한국산업안전보건공단 산업안전본부 사업총괄부	책임자	부 장	유영수 (052-703-0611)
		담당자	차 장	김해현 (052-703-0614)



1 제조업 사망자 현황 [2017~2021년, 최근 5년]

□ **5명 사망**: 50인 미만 4명(80%, 끼임), 50인 이상 1명(20%, 이상온도 접촉)

* 3명은 청소·세척 등 비정상 작업 중 불시 작동(다른 작업자의 오작동, 결함 등)
2명은 덮개 등 방호장치가 제거되어도 멈추지 않고 정상적으로 작동

구 분	계	'17년	'18년	'19년	'20년	'21년
계(명)	5	2	2	-	1	-
50인 미만	4 (80%)	1	2	-	1	-
50인 이상	1 (20%)	1	-	-	-	-

2 산업재해자 현황 [2017~2021년, 최근 5년]

□ **305명 사상**: 부상 299명, 사망 6명(제조 5명, 농업 1명)

* 부상자 299명 중 190명(63.5%)은 90일 이상 휴업, ▲끼임 183명(96.3%), ▲절단·베임·찢림·부딪힘 7명

구 분	계	'17년	'18년	'19년	'20년	'21년
계	305	53	63	63	54	72
사고부상	299	51	61	62	53	72
사고사망(제조업)	5	2	2	-	1	-
사고사망(농업)	1	-	-	1	-	-

□ **50인 미만 241명(79.0%), 50인 이상 64명(21.0%)**

* 90일 이상 휴업한 190명 중,
▲50인 미만 153명(80.5%, 끼임 148명<96.7%>), ▲50인 이상 37명(19.5%, 끼임 35명<94.6%>)

구 분	계	'17년	'18년	'19년	'20년	'21년
계	305	53	63	63	54	72
50인 미만	241	42	54	51	41	53
50인 이상	64	11	9	12	13	19

붙임2

식품가공용 기계 자율안전점검표 및 안내문



▶ 식품가공용 기계란?

식품 파쇄기·절단기·혼합기·제면기 등 식품 제조에 사용하며, 회전체 등에 의한 끼임, 말림, 절단 등 위험 우려가 있는 설비

▶ 주요 사망사고 사례

- ① 반죽 작업 중 반죽기에 손이 말리며 끼임
- ② 내부 잔여물 제거작업 중 날개 작동으로 끼임
- ③ 내부 청소 작업 중 다른 작업자가 기계를 작동시켜 끼임
- ④ 내부 세척 작업 중 다른 작업자가 기계를 작동시켜 화상

모든 작업유형 별로 ①「위험성평가」를 실시하여 ②위험요인을 확인·제거하고, ③제거된 위험요인의 적정 유지여부를 작업 전 반드시 확인!

핵심 안전조치

- ① 덮개 연동장치 설치 및 작동확인
- ② 청소·수리 작업 시 기계 전원 차단
- ③ 운전정지 시 “조작금지” 표지 게시

구 분	자율점검 항목	점검 결과	조치 사항
관리적 사항	① 자율안전확인 신고 기계 사용 [적용제외: ①외통 전체를 회전시켜서 내부의 물질을 섞어주는 용기 회전형 혼합기, ②구동모터 용량 1.2kW이하, ③가정용]		
	② 안전보건표지 부착 [위험이 예상되는 곳 표지판 설치, 외국인근로자가 있는 경우 자국어로 표시]		
안전장치 설치 및 사용상태	③ 원동기·회전축 등의 위험방지(원료 투입구 덮개 등) 조치		
	④ 방호장치 임의 해체금지(연동장치 등)		
	⑤ 원동기·회전축 등의 위험방지(안전가드 등) 조치 [동력전달부, 속도조절부 등]		
	⑥ 기계의 동력차단장치(비상정지장치 등 설치 및 정상작동) 설치		
	⑦ 전기 기계·기구 등의 충전부 보호 [제어반 전기기계·기구는 물기(습기)가 유입되지 않도록 밀봉처리]		
	⑧ 전기기계·기구의 접지 및 누전차단기에 의한 감전 방지 [배합·혼합기 외함접지 상태 및 누전여부 확인]		
식품가공용기계 정비·청소·검사·수리·교체 작업 시	⑨ 정비 등의 작업 시의 운전정지 등 조치 [불시기동 방지를 위한 동력전원 차단, 시건장치 및 “점검 중 조작금지” 표지 게시]		
	⑩ 비상시 연락조치 가능한 상태에서 작업		
근로자 준수사항	⑪ 정비 등의 작업 시의 운전정지 등 조치 [원료투입, 청소 등의 작업의 편의성을 위해 가동 중인 상태에서 작업 금지]		
	⑫ 식품가공용 기계 조작방법 및 안전작업 절차 준수		
	⑬ 작업모 등의 착용 [작업에 알맞은 작업모 또는 작업복 착용]		

자율점검표는 기술적 사실·조언 및 유효한 법규를 토대로 작성되었으나, 대외적으로 법적 효력을 가지지 않으며 이후 최신 개정 법규 내용 또는 구체적인 사실관계 등에 따라 달리 적용될 수 있습니다.

□ **자율점검표는 다음과 같은 장단점이 있습니다.**

- (장점) ① 핵심이 되는 기준과 기초적인 중요한 사항을 점검항목으로 미리 정리한 것으로 자율점검을 준비할 때 참고자료로 매우 유용함
- ② 같은 기계·기구·설비 등 전체를 점검할 때 점검기준을 같이 적용할 수 있는 표준화된 점검 도구로 유용함
- ③ 자율점검 교육 자료로 유용함
- (단점) ① 점검표만을 사용하는 경우 특정 항목에 대한 개별적이고 상세한 점검(기업에서 규정한 안전조치 등)을 수행하기 어려움
- ② 점검표의 빈칸을 채우기에만 급급할 수 있음
- ③ 경험이 충분한 경우, 직관적인 통찰력을 통한 제조업의 취약점에 대한 파악이 점검표를 사용하는 것보다 더 유용할 수 있음

□ **자율점검표를 효과적으로 활용하기 위한 준비사항이 있습니다.**

- 자율점검의 목적, 자율점검 대상 및 항목 등을 자율점검을 시작하기 전 교육을 통해 모두의 이해도를 높여야 함
- 자율점검을 하는 직원의 역량도 필요할 뿐 아니라 사업주는 자율점검 후 결과를 분석하여 개선이 필요한 사항(문제점 등)을 적시에 개선하는 등의 조치를 해야 함
- 점검하는 동안 점검표의 빈칸을 채우기에만 급급하기보다 꼼꼼한 점검을 통해 결과를 기록해야 함
- 향후 기업 실정에 맞게 점검표를 개선·보완하고, 주기적으로 점검을 진행하는 등의 노력이 반드시 계속되어야 함

업종별 중대재해 발생 사례, 유해·위험요인과 대책에 대한 더 상세한 내용은 가이드를 통해 확인할 수 있으며, 고용노동부 누리집(www.moel.go.kr)과 중대재해처벌법 누리집(www.koshasafety.co.kr), 한국산업안전보건공단 누리집(www.kosha.or.kr) 자료마당 등에서 내려받을 수 있음



중대재해처벌법 누리집