



레스토랑에서의 안전

소정의 안전절차를 이행하고, 종업원을 교육시키며, 좋은 예를 설정함으로써 위험을 줄일 수 있다. 팀워크가 출발점이 된다. 종업원들을 독려하여 다음과 같이 하자:

1. 미끄러운 바닥 같은 잠재적 위험 요소를 인식하고 제거한다.
2. 동료나 고객과 충돌하지 않도록 서로 의사표시를 한다.
3. 기계의 작동이 제대로 되고 있는지 점검한다.
4. 안전 관련 개선점에 대한 의견을 교환한다.

✓ 안전 조치사항을 얼마나 잘 준수하는지 종업원의 행적을 부분별로 검토한다. 다음과 같이 하는 사람에게는 칭찬과 보상을 한다:

- 칼을 청소할 때나 고기 썰는 기계를 사용할 때는 장갑을 낀다.
- 작업에 적합한 칼을 선택한다.
- 얼음 분배 시 유리잔이 아닌 국자를 사용한다.
- 잘 맞고 덜 미끄러운 신발을 신는다.
- 머리카락은 뒤로 묶는다.
- 깨진 유리가 있을 수 있으므로 쓰레기 통 속을 맨손으로 뒤지지 않는다.
- 깨진 유리는 특수 용기에 담아 처리한다.
- 치렁치렁한 보석이나 반지는 차지 않는다.
- 음식이나 음료가 엇질러지면 즉시 청소한다.
- 필요하다면 “젖은 바닥”이라는 표지를 사용한다.
- 상자나 기타 물품을 사다리 대용으로 사용하지 않는다.

종업원을 교육하여 안전한 들어올리기 기법에 적응시킨다.

베이거나 찢기는 부상을 방지하려면:

1. 절단 작업은 언제나 신체와 거리를 두고 한다.
2. 균일한 힘으로 절단한다.
3. 칼을 사람 쪽으로 향하게 하지 않는다.
4. 적합한 칼을 사용한다.
5. 칼이 잘 드는지 확인한다.
6. 칼은 적절히 보관한다.

