



농촌교육농장

“안전수칙”

우수 체험학습콘텐츠, 친절안내, 안전이다

◆ 점검일자 :

년

월

일

◆ 점검자 :

구 분	점 검 내 용	확 인	
		예	아니오
시설안전 관리	• 위험지역 위험표시판이 설치되었다		
	• 체험학습장별 안전수칙 안내판이 설치되었다.		
	• 홍수, 눈 결빙, 공사 등의 위험구역 표시를 하고 있다.		
	• 체험장 시설물 중 날카로운 부분에 보호막이 설치되었다.		
	• 장애자나 노약자를 배려한 시설이 되어 있다.		
안전보장 제도	• 농장운영자를 위한 상해보험가입을 하고 있다.		
	• 방문객을 위한 보상보험에 가입을 하고 있다		
	• 시설물 화재보험에 가입을 하고 있다.		
	• 체험안전관리 요원을 확보하고 있다.		
겨울안전 관리	• 겨울철 방문객대상 겨울철 안전관리 교육이 이루어 진다.		
	• 얼음이용 체험학습장의 안전안내판이 설치되었다.		
	• 수도시설의 동파여부를 정기점검한다.		
	• 밀폐공간에 유해가스 누출여부를 점검한다.		
	• 겨울철 화재예방점검을 매일 확인한다.		
여름안전 관리	• 여름철 안전관리 요령을 체험학습 전에 교육한다.		
	• 물놀이시 준수사항을 숙지하게 한다.		
	• 물놀이시 준비운동을 시킨다.		
	• 물에 들어가기 전에 심장에서 먼 부분부터 물을 적신다.		
동물안전 관리	• 농장동물에게 갑작스런 행동이나 소리를 지르지 않게 한다.		
	• 승마 등 동물체험에는 안전장비를 착용하도록 한다.		
	• 맹견, 맹수에게 체험객 접근을 금지하도록 한다.		
	• 맹견, 맹수들을 돌맹이 등으로 괴롭히지 않도록 한다.		
	• 명견, 맹수, 가축 등이 질병 발생시 반드시 격리한다.		
농기계 안전 관리	• 농기계별 특성을 교육생에게 사전교육한다.		
	• 어린이 등은 혼자 농기계를 만지지 못하도록 한다.		
	• 농기계 오작동을 방지하기 위하여 체험전 시험운전한다.		
	• 어린이가 경운기, 트랙터 등을 타고 내릴 때 보호자와 함께 한다.		
	• 농기계의 전복을 방지하기 위하여 통로나 주변을 정리한다.		
	• 농기계를 움직일 때는 주위를 살피고 안전을 확인한다.		
	• 농기구나 체험도구로 장난하지 않도록 한다.		
식품위생 관리	• 안전사고 대비하여 구급약품을 준비한다.		
	• 사고발생 응급처치 및 예방교육을 이수한다.		
	• 식품위생관리를 위해 식기 및 기구를 소독한다.		
	• 사고발생을 대비하여 소방서 등과 연락체계를 정기점검한다.		

붙임 1

안전 점검표(27항목)

사업장명 :

점검일자 : . . .

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적합	부합	
1. 건물 (7항목)	건물에서 수시로 “터터” 소리가 들리는 등 균열현상은 없는가?			이상시 시·군·구 재난 관리부서에 신고
	벽지가 찢어지거나 화장실 타일에 균열이 있는가?			
	옥상에 과하중의 물건이 적재되어 있지 않은가?			
	창문의 여닫힘 상태가 좋은가?			
	시설물 주변이나 옥상 등의 배수시설 상태는 좋은가?			
	콘크리트 구조체의 균열, 박리, 누수, 철근, 노출은 없는가?			
	기둥, 보 등 구조부의 손상균열은 없는가?			
2. 가스 (7항목)	중간밸브, 가스렌지 콕은 완전히 잠겨있는가?			이상시 가스안전 공사 또는 가스공급 업소에 신고
	월 1회 가스가 새지 않는지 비눗물과 점검액으로 점검을 하는가?			
	환기가 잘 되는 실외에 가스통을 보관하는가?			
	이사에 의한 가스시설 철거, 설치시는 전문시공업자에게 의뢰하는가?			
	가스보일러의 흡·배기구시설 설치 상태는 양호한가?			
	경보기 등은 정상 작동하는가?			
	가스 밸브 및 배관은 녹슬지 않았는가?			
3. 전기 (5항목)	누전차단기를 설치하고 월 1회 정상 작동 시험 버튼을 눌러 확인하는가?			이상시 전기안전 공사에 신고
	젖은 손으로 전기기구를 만지지 않는가?			
	1개의 콘센트에 여러 개의 전기, 전열 기구를 사용하지 않는가?			
	손상된 코드선, 피복이 벗겨진 전선을 사용하지 않는가?			
	집을 비울 때는 각종 코드를 뽑아두는가?			
4. 기타 (8항목)	소화기를 비치하고 작동요령을 알고 있는가?			화재신고 국번없이 ☎119
	화기 주변에 인화성 물질 등을 내버려두고 있지 않은가?			
	구급상자는 누구나 쉽게 사용할 수 있는 장소에 보관하여 두는가?			
	라이터, 성냥, 약물, 칼 등은 어린이 손이 닿지 않는 곳에 보관하고 있는가?			
	높은 곳에서 떨어질 위험이 있는 물건을 내버려두지 않는가?			
	목욕탕 등의 미끄럼 방지를 위한 안전조치는 하였는가?			
	유해물질(인화성, 유독물질 등)을 내버려두지 않았는가?			
	문, 책상, 가구 등의 날카로운 모서리에 안전조치를 하였는가?			

붙임 2

위생 점검표(23항목)

사업장명 :

점검일자 : . . .

구 분	점 검 사 항	점검결과		비고
		적합	부합	
1. 개인위생 (6항목)	설사·발열·구토 등 화농성질환이 있는가?			
	가족 및 동거인의 과거질환이 있는가?			
	위생모·위생복·작업화 등이 청결한가?			
	손 세척 및 소독의 필요성을 알고 있는가?			
	손톱의 청결 유지 및 장신구(반지 등)를 착용하고 있는가?			
	종업원의 심리적 상태가 안정적인가?			
2. 원료 및 조리·가공 식품취급 (8항목)	부패·변질 및 무신고(허가), 무표시 제품 등을 사용하는가?			
	저장조건, 포장·용기 등이 적정한가?			
	교차오염 방지를 위한 구분 보관이 되어 있는가?			
	적정 보관 온도를 준수 하고 있는가?			
	가열 조리식품과 비가열 조리식품을 구분하는가?			
	가열 조리식품의 신속 냉각 및 적정하게 보관하고 있는가?			
	과채류 등 원료의 절단 시 세척을 선행하고 있는가?			
	식품 제조·가공·조리 시 마스크를 착용하는가?			
3. 조리·가공 설비 및 시설 (6항목)	오염, 청결, 준청결 구역 구분을 하고 있는가?			
	방충, 방서 및 이물 혼입 방지에 신경쓰는가?			
	육류, 채소류 등 원료별 조리기구의 구분해서 사용하는가?			
	칼·도마·행주 등 조리기구 및 설비 등의 적정 세척, 소독하여 사용하는가?			
	작업장 내 수세시설 및 소독시설의 구비 및 작동이 잘 되고 있는가?			
	작업장 바닥의 물고임 방지 및 배수구 개폐가 용이한가?			
4. 기타 준수사항 이행 (3항목)	수돗물이 아닌 물을 사용 시 먹는 물 수질검사를 하는가?			
	유통기한이 경과된 제품 진열·보관 또는 조리·가공 등 재사용하지 않고 있는가?			
	쓰레기 및 쓰레기장의 청결상태를 관리 하는가?			

* 농어촌체험·휴양마을 안전·위생 표준교재에서 발췌(농림축산식품부)