

농촌관광 시설 서비스·위생 및 안전관리 매뉴얼

2024



농림축산식품부



한국농어촌공사

Contents

I. 고객 행복 서비스

1. 고객 방문 전 서비스	1
2. 고객 방문 시 서비스	3
3. 고객 환송 및 사후관리	5
4. 상황별 고객 응대	5

II. 위생관리

1. 사업장 위생관리	7
2. 개인 위생관리	16
3. 식중독 대응	17

III. 전기 안전관리

1. 전기의 위험성	19
2. 전기 안전사고 유형	20
3. 전기 안전관리 방법	22
4. 전기 안전사고 대처 방법 및 행동 요령	23

IV. 가스 안전관리

1. 가스의 위험성	24
2. 가스 안전사고 유형	25
3. 가스 안전사고 대처 방법 및 행동 요령	29

V. 소방 안전관리

1. 소방 안전시설 설치 및 점검	30
2. 부대 시설의 소방 안전관리	35
3. 소방기 및 피난기구 사용방법	37
4. 화재 발생 시 행동 요령	39

Ⅵ. 시설물 안전관리

1. 농촌관광 사업장의 재해 유형	40
2. 농촌관광 시설물 점검 대상 및 위험요소	40
3. 재해 예방 활동	45

Ⅶ. 재난 안전관리

1. 재난의 정의 및 사례	46
2. 재난 사례별 예방 및 대응	47
3. 재난 피해 방지를 위한 확인사항	56

Ⅷ. 사고 상황과 응급처치 방법

1. 응급처치의 정의와 목적	57
2. 사고 상황별 응급처치 방법	58
3. 응급처치(심폐소생술) 행동요령	61
4. 사고 대응과 응급처치 TIP	63

Ⅸ. 농어촌민박사업 관련 법령과 제도

1. 농어촌민박사업자 신고 및 절차	64
2. 농어촌민박사업 규모 및 시설기준	65
3. 농어촌민박사업자 준수사항	65
4. 지도·감독 및 사업장 폐쇄 등	67
5. 벌칙 및 처분기준	68
6. 기타 법률의 유의사항	69
7. 소비자 분쟁 해결기준	72

[참고] 사업장 서비스·위생 및 안전관리 체크리스트	75
------------------------------------	----

I. 고객 행복 서비스

농촌체험휴양마을, 농어촌민박, 관광농원, 농어촌관광휴양단지는 농어촌지역의 자연환경과 체험, 휴양, 관광, 숙박, 먹거리, 농특산물 판매 등의 다양한 서비스를 제공하는 농어촌관광사업입니다. 농촌관광사업장을 방문하는 방문객에게 특별하고 행복한 순간을 제공하여 고객의 만족도를 높인다면 더 많은 고객이 찾아와 지속적인 성장이 가능할 것입니다.

1. 고객 방문 전 서비스

가. 예약관리 업무 프로세스



1) 전화 예약 서비스

환영 인사	• 전화가 오면 상냥하고 부드러운 말투로 인사를 하고 시설명과 이름을 밝힌다. ↳ “환영합니다.(또는 감사합니다) ○○○민박 ○○○입니다.”
예약접수	• 예약 방문객 인원 → 예약하고자 하는 시설 형태 → 이용날짜 → 이용금액 등의 기존정보를 순서대로 받아 예약을 진행한다. ↳ 예약 기본정보를 전달 “손님 ○월 ○일 ○○○ 시설로 예약되었습니다.”
시설 정보안내	• 객실·주방·화장실 등의 구비시설 및 이용 안내 • 주변 상가 및 관광지 정보를 제공
예약사항 재확인	• 고객의 기본적인 예약 내용과 이름, 연락처 등을 다시 한번 확인 • 예약 취소에 따른 환불 규정을 공지
감사 인사	• 예약이 끝나면 마지막으로 감사인사를 전달하고 전화를 끊을 때는 고객이 먼저 끊은 뒤 수화기를 내려놓는다.

2) 온라인 예약 서비스

농촌관광 시설등록	- 네이버 스마트 플레이스, 카카오, 개별 인터넷 홈페이지 등의 포털사이트에 등록 - 운영 중인 객실(규모, 수용인원 등), 체험 프로그램 및 시설 현황, 식당 및 식사제공 여부, 수영장·바비큐장 등 부대시설 등 사업장 기본 정보
가격설정 예약상황관리	- 등록된 숙소, 체험 프로그램, 부대 시설 이용에 대한 가격을 설정하되, 시설 및 날짜별로 예약가능 여부를 관리 - 가격을 시기(성수기, 비성수기 등)별로 구분하고 예약 취소에 따른 환불 규정 고지
예약 진행	- 시설별, 날짜별 예약 현황과 예약할 수 있는 시설에 대하여 날짜별 정보를 제공 - 고객의 결제 수단별(현금, 카드, 계좌이체 등) 결제 방법을 안내 - 현금으로 결제하는 경우 고객에게 현금영수증 발급은 의무 사항임
예약 확인	- 예약자에게 문자, 이메일, 카카오톡 등을 활용해 예약 확인 및 결제 정보 제공 - 예약취소 또는 예약변경에 관한 절차 및 내용, 환불 규정 등 포함 - 찾아오는 방법, 연락처, 체크인 절차, 시설 이용시 주의사항 등을 함께 안내
평가 및 리뷰관리	좋은 평가는 사업장 홍보와 고객 유치에 활용, 부정적인 평가는 신속하게 내용을 파악하고 필요한 조치를 이행하여 서비스 질 개선 및 추후 고객 서비스 제공에 활용

나. 고객맞이 준비 사항

1) 체험장, 체험기구의 소독 및 정리정돈

청결·소독	체험장은 많은 고객이 이용하는 시설로 항상 청결하게 유지하고 체험기구는 소독하여 준비
사전점검	- 체험 프로그램은 사전점검을 통해 원활히 진행될 수 있도록 확인 - 음식체험의 경우 식중독과 같은 위생 안전사고가 발생하지 않도록 주의
비상시 대비	체험 시 발생할 수 있는 위험 요소를 제거하고 체험 안내 및 주의 사항, 비상 연락망을 게시하는 등 체험객이 비상시를 대비할 수 있도록 조치

2) 놀이시설 및 체험시설물 점검

안전사고 대비	수영장 및 워터 슬라이딩 안전 및 위생 상태를 점검하고 승마 및 마차, 계곡 바이크 등 체험시설을 정비하여 안전사고에 대비
정비·확인	체험객이 이용하는 영농 체험시설 및 통행로를 정비하고 주의 사항 및 안전 수칙 게시물을 확인

3) 숙소, 욕실 시설 청결 관리 및 정리 정돈

청결·시설 확인	• 숙소에는 침구류, 수건 등을 세탁하여 지정된 위치에 깨끗하게 준비하고 에어컨 등의 편의 시설이 정상 작동하는지 확인
위생·정리 상태 확인	• 주방 및 욕실의 위생 및 정리 정돈 상태 점검 • 전기기기 정상 작동 여부 및 비치 용품을 확인하고 물 공급 상태 확인



숙소 청결·정리 정돈 상태 확인



주방 위생·정리 상태 확인



욕실 위생 및 청결 상태 점검

4) 안전시설 확인 및 점검

확인·점검	• 화재 및 일산화탄소 감지기, 소화기 등의 정상 작동 및 이상 여부를 확인하고 미 작동 시 보수 또는 새 제품으로 교체 • 비상 대피로 및 연락처, 응급 상황 대처 방법 등이 게시되었는지 확인 • 각종 위험시설 접근금지 안내 표시 점검
-------	--

2. 고객 방문 시 서비스

가. 고객 응대

따뜻한 환영과 인사	• 첫인상은 고객 서비스에서 매우 중요한 부분을 차지하며, 고객과 대화 시 눈을 맞추고 미소를 지어주는 것이 좋음 • 직원은 고객에게 신뢰를 주는 것이 중요하며, 첫인사는 목례 또는 허리를 숙여 인사하고 친근한 태도로 고객을 대하도록 노력 • 과거 방문했던 고객이 재방문하였을 때는 과거를 기억하고 반가워하는 태도를 보이는 것은 좋으나, 지난 방문객에 대한 구체적인 언급은 삼가야 함
숙박시설 이용 고객	• 숙박시설 이용규칙을 설명해 주고 객실 혹은 숙소 키 제공 • 이용할 수 있는 사업장 주요시설과 인근 지역의 관광·휴양시설 안내 • 시설내 바비큐장 이용 시 화기 이용 방법 및 주의 사항을 게시 및 안내하여 비상시 고객이 신속하게 대응할 수 있도록 지원 • 고객의 추가 요구사항이 있는지 확인하고 적절하게 대응하는 것이 좋으며, 정확한 체크아웃 시간과 절차를 안내

실내 체험 고객	• 체험장 및 주요시설, 안전 수칙을 안내하고 체험프로그램 진행자 소개 • 체험 프로그램과 진행 방법을 고객에게 자세히 안내하고 체험시설 이용 및 주의 사항 교육을 실시 • 고객의 추가 요구사항이 있는지 확인하고 적절하게 대응
실외 체험 고객	• 승마 및 마차, 보트, 계곡 바이크 등의 체험시설 이용 방법 교육 • 체험시설별 프로그램과 동물 먹이주기, 과일 따기 등의 프로그램 안내 • 체험 프로그램별 안전 수칙 및 응급 시 행동 요령 교육 • 시설 이용시 규정된 인원을 초과하지 않도록 하고 반드시 이용객의 안전을 우선하여 프로그램 진행
야영시설 이용 고객	• 야영시설 이용규칙, 편의시설 및 체험시설 이용, 바비큐 시설 이용 시 화기 이용 방법 및 주의사항을 안내하고 시설별로 안전수칙 게시 • 정확한 체크아웃 시간 및 절차를 안내하고 고객의 추가 요구사항 확인하여 적절하게 대응 * 주 의 : 지자체에 등록된 야영 시설만 운영할 수 있음



실내 체험시설



동물 먹이 주기 실외 체험



당나귀 마차 타기 실외 체험

나. 시설 이용 중 고객 응대

실내 체험 고객	• 고객의 안전 문제 또는 불만 사항을 수시로 확인하되, 확인 시 고객에게 용무를 반드시 밝힌 이후 확인
객실 방문시	• 고객의 숙소나 객실을 방문할 때는 신분과 용무를 밝히고 고객의 양해를 구해야 하며, 사생활 침해, 성 관련 이슈에 특별히 유의해야 함
응급상황 대비	• 승마 및 마차, 보트, 계곡 바이크 등 이동 체험시설의 안전 운전 및 안전사고 발생 시 신속 대응 • 고객이 시설에 머무는 동안은 항상 응급상황에 대비 • 화재, 가스누출 등 안전사고뿐만 아니라 고객의 민원에도 신속하고 정확하게 대응할 수 있도록 준비

3. 고객 환송 및 사후관리

가. 고객 환송

- 친절한 인사와 감사의 표시
- 고객의 시설 이용 완료 시 추가적인 도움이나 요청 사항이 있는지 확인하고 신속히 대응
- 고객이 시설 이용을 마치고 떠나기 전 반드시 이용했던 시설을 한 번 더 확인하고 점검하여 고객이 놓고 간 물건은 없는지, 파손된 시설물은 없는지 등을 확인
- 고객의 시설 이용 완료 후 만족도 조사 혹은 피드백 요청을 통해 고객들의 의견 수렴하여 서비스 향상에 반영
- 고객에게 숙소 열쇠를 돌려받고, 시설이용에 불편은 없었는지 확인한 후 마지막으로 감사 인사를 전하는 것이 좋음
- 고객이 시설을 이용하고 떠난 이후 또는 귀가 무렵, 찾아 주신 것에 대해 감사 인사와 무사히 도착 했는지 등 안부 메시지 또는 카카오톡을 보내 좋은 감정을 줄 수 있음

나. 고객에 대한 사후관리

- 고객 의견 수렴 및 분석을 통해 불편 사항이나 개선 사항을 중점적으로 확인하고 분석하여 문제점 해결, 서비스 품질 향상 등 고객 서비스 개선
- 고객에게 할인 혜택 혹은 프로모션 제공, 재방문 시 특별 서비스 약속 등을 통해 재방문 유도
- 고객의 개인정보 및 예약 이력의 체계적 관리를 통해, 향후 특별 이벤트, 할인 혜택 제공을 위한 기초자료로 활용
 - 이메일, SNS 등의 채널을 통해 정보를 제공하는 등 고객과의 커뮤니케이션 유지

4. 상황별 고객 응대

가. 고객 요청에 의한 응대

추가 요구	• 숙박 고객이 수건이나 이불, 베개 등을 추가 요청할 때는 신속하고 친절하게 요구사항을 충족시킨다. – 물품 제공 시 추가 비용이 발생할 때는 반드시 사전 안내
변경 요구	• 고객이 숙박시설에 대해 만족하지 않거나 특정 이유로 객실 변경을 요청하였을 때는 변경 가능한 객실이 있을 때는 즉시 수용 – 객실 변경에 따른 요금 변동이 있을 때는 사전 안내 – 요구사항 수용이 어려울 때는 합당한 이유를 충분히 설명
취소 요구	• 고객이 예약 취소를 요구할 때는 “예약 및 환불 정책”에 따라 적절하게 대응 • 유연한 취소 정책을 운영하고 있을 때는 가능한 고객의 요청을 수용하여 환불이나 변경 진행 – 환불 정책에 수수료가 부과되는 경우 고객에게 반드시 사전 안내

나. 고객 상황별 응대

응급상황 발생 시	• 농촌관광 사업자 및 직원은 긴급 의료 상황에 대비하여 응급처치 방법 숙지 • 응급상황 발생 시에는 119에 신고 후 필요한 조치를 지원하는 등 고객의 안전을 위해 노력
고객 물건 분실	• 고객이 시설 이용 중 물건을 분실했을 때는 고객과 직접 대화하여 상황을 파악하고 분실된 물건, 분실한 장소나 시간 등을 확인하여 분실물을 찾을 수 있도록 함께 노력 • 고객이 요청할 경우 해당 지역 경찰서에 분실 신고를 하는 등 고객의 협조 요구 사항을 적극 지원
고객 불만 제기	• 고객이 불만을 제기하면 우선 고객의 불만 내용을 경청하고 대응 시 고객의 감정을 인정하고 이해하는 표현을 사용하여 상호 신뢰 관계 형성 • 고객의 불만이 타당할 때는 의견에 대해 공감하고 사과 후 상세한 설명과 보상 또는 처리 절차를 안내하는 등 문제 해결에 노력 • 직원의 불친절로 불만이 발생한 경우라면 정중한 사과와 시정 조치를 통해 고객과의 신뢰를 회복 • 객실 청소가 제대로 안 되어 불만이 발생했을 때는 고객에게 불편을 끼친데 대해 사과하고, 이용할 수 있는 객실이 있다면 변경 – 여유분의 객실이 없거나 고객이 변경을 원하지 않을 때는 객실 청소하는 동안 쓸 수 있는 공간을 제공하고 신속하게 청소 및 정리

다. 고객의 문제 제기

불만족	• 광고나 마케팅에서 과장된 내용이나 거짓 정보 제공으로 인한 제품이나 서비스의 품질이 고객의 기대에 미치지 못했을 때 문제 제기
서비스 미흡	• 고객이 제품이나 서비스를 이용하는 과정에서 불친절한 직원의 응대, 제품의 결함 또는 고장, 서비스의 지연 등이 미흡한 서비스에 대한 문제 제기
부당한 대우	• 고객이 부당하거나 차별적인 대우를 받았다고 느낄 때 문제 제기 – 인종, 성별, 연령, 출신 국가 등의 이유로 차별을 받거나 무시당했을 때 등

“고객의 문제 제기”는 지역, 사람, 시간, 일기 등의 다양한 변수에 따라 발생할 수 있습니다. 사업자의 입장이 아닌 고객 관점에서 한 번 더 생각하고 서비스를 제공한다면 문제는 쉽게 해결되지 않을까요!

II. 위생관리

농촌관광 사업장에서는 고객의 건강과 안전을 지키기 위하여 철저한 위생 관리가 필요합니다.

감염병 전파를 예방하고 고객이 편안하게 체험활동을 할 수 있도록 객실 및 체험장, 수영장 등 공용 시설을 청결하게 유지하고, 식중독 등의 예방을 위하여 식품 조리 및 보관 과정에서의 위생 수칙을 철저히 준수하여야 합니다.

1. 사업장 위생관리

가. 숙박을 제공하는 경우

시설별	위생관리 내용
침 실	• 침대, 침구, 가구의 위생 관리 및 청소, 세척, 환기 필요 • 위생적인 침구 관리를 위한 침구 커버 사용 권장
욕 실	• 욕조, 변기, 세면대, 하수구, 수건, 세면도구 등의 위생관리와 청소, 세척, 환기 필요
주 방	• 냉장고, 전기밥솥, 싱크대(하수구 포함), 식기류, 조리기구, 인덕션 또는 가스레인지, 전기포트, 식탁 및 의자 등의 위생 관리 필요 • 청소, 세척, 소독 등을 통해 청결한 상태를 유지

- 1) 객실, 복도, 계단, 욕실, 샤워 및 세면시설, 화장실 등은 항상 청결한 상태로 유지 관리하고 해충이 발생하지 않도록 매월 1회 이상 소독
- 2) 객실의 식수는 「먹는물관리법」 제3조제1호에 따른 먹는 물을 갖춰두고 위생적으로 관리
- 3) 숙박업소에서 사용하는 저수조는 「수도법」 등 관련 법령에 따라 6개월에 1회씩 소독 및 청소를 해야 하며, 환기용 창을 개방하거나 환기설비를 가동하여 환기될 수 있도록 관리

〈구체적인 위생관리 방법〉

1) 바닥 위생

구 분	위생관리 방법
건식청소	• 청소 시작 전 객실 내 바닥에 있는 큰 이물질을 먼저 제거하고 빗자루나 진공청소기를 사용하여 바닥 건식 청소 진행
습식청소	• 깨끗한 물걸레, 습식 청소포 등을 이용하여 습식 청소 진행하되, 바닥과 벽면 사이의 틈새나 모서리에 먼지나 이물질이 쌓이지 않도록 주의
소 독	• 소독제를 사용하여 바닥의 세균과 바이러스를 제거하고 완전히 건조해 미끄러움을 방지 하고 냄새의 원인을 제거
마무리	• 위 절차가 완료된 후 필요시 바닥 보호제를 사용하여 바닥을 보호하고 깨끗하게 유지하는 것이 좋고 청소를 위해 이동시킨 가구나 소품을 재배치 후 청소를 마무리

2) 가구 위생

구 분	위생관리 방법
건식청소	• 가구 표면에 쌓인 먼지를 걸레나 부직포를 사용하여 가볍게 닦거나 먼지떨이를 활용하여 먼지 제거
습식청소	• 중성 세제를 사용하여 가구 표면에 묻은 오염물질을 청소용 스펀지나 천에 묻혀 깨끗하게 닦아내고 가구의 모서리, 틈새에 세부적으로 소독제나 중성 세제를 사용하여 소독 및 청소 진행, 단 세부 청소가 어려운 부분은 칫솔 혹은 솔을 사용하여 깨끗하게 닦거나 진공청소기 사용
소 독	• 가구의 소독은 분무기로 소독제를 뿌린 후 깨끗한 헝겊으로 닦거나 깨끗한 헝겊에 소독제를 묻혀 닦는 방법으로 가구 소독을 진행한 후 완전히 건조 - 완전히 건조되지 않을 시 물기와 먼지가 쉽게 쌓이며 곰팡이가 생길 수 있음
마무리	• 마지막으로, 가구를 정돈한 후 깔끔한 모습을 유지할 수 있도록 관리하고 파손되거나 변형된 가구가 있다면 수리 및 교체 진행

3) 침실 위생

구 분	위생관리 방법
일반사항	• 요·이불·베개 등의 침구 커버는 숙박자 1인이 사용할 때마다 교체 • 침대를 사용하는 경우 진드기 등의 해충 발생 예방을 위해 먼지를 제거하고, 매트리스 소독을 주기적으로 실시
세탁·건조	• 사용한 이불, 베개 커버, 시트 등의 침구류는 각각 분리하고 세탁이 가능한 침구류는 세탁기를 이용하여 세탁 후 완전히 건조 • 쾌적한 사용감을 위해 베개 커버나 시트의 경우 필요에 따라 세탁 및 건조 후 다림질하여 제공하는 것이 좋음 (주의) 침구류는 햇볕에 장시간 노출하는 경우 색이 바래질 수 있어 주의가 필요
소독·보관	• 소독제를 사용하여 침구류와 침대 매트리스에 분사하거나 소독 처리를 해주고 세탁이 완료된 침구류는 먼지와 오염을 막기 위해 청결한 곳에 보관

4) 욕실 위생

구 분	위생관리 방법
일반사항	• 항상 습기에 노출이 되는 욕실의 경우 세균 증식 예방을 위해 고객이 퇴실한 직후 곧바로 청소, 소독, 건조 과정을 거쳐 청결하게 관리
변 기	• 변기는 전용 클리너를 사용하여 내부와 외부를 청소한 후 소독해야 하며, 변기에 사용되는 물은 항상 깨끗하게 유지될 수 있도록 관리
세면대, 욕조, 샤워부스	• 세면대, 욕조 및 샤워부스는 중성 세제를 사용하여 깨끗이 닦아내고 물기가 남지 않도록 건조한 후 청결하게 유지
벽체·바닥	• 타일과 바닥은 바닥 청소제와 솔을 사용하여 깨끗하게 닦아내고 물기를 철저히 제거한 후 건조시켜 고객이 미끄러지는 사고가 발생하지 않도록 관리

5) 주방 위생

구 분	위생관리 방법
일반사항	• 객실 주방의 조리 시설, 냉장고, 그릇, 조리 기구 등은 고객이 퇴실 직후 물과 세제, 행주를 사용하여 깨끗이 세척하고 소독제를 사용하여 주기적으로 식기류와 싱크대를 소독하여 세균번식을 방지
조리시설	• 가스레인지, 전자레인지, 인덕션 등의 조리 시설은 먼지나 오염물질을 청소하여 청결한 상태를 유지할 수 있도록 관리
식기·주방용품	• 고객들에게 식기류와 싱크대를 사용한 후에는 즉시 깨끗이 씻어 식기 건조대에 올려놓고 건조하도록 안내 – 필요시에는 싱크대 부근에 ‘안내’ 내용을 게시하는 것도 좋은 방법임 • 사용 빈도가 높은 식기류, 주방용품은 흠집, 파손, 변형 등의 우려가 있어 주기적으로 확인하여 필요시 교체하고 항상 청결한 위생 상태를 유지
편의용품 비치	• 객실 주방에는 편의를 위해 세제와 솔 등을 비치하여 고객이 편리하게 사용할 수 있도록 준비

나. 식사를 제공할 때의 위생관리

식품 안전 또는 식품위생은 식중독과 같은 위험을 사전에 막기 위하여 식품 구매에서부터 보관에 이르는 모든 활동을 말하며, 조리실 위생은 음식 제공 혹은 투숙객이 직접 취사할 수 있는 시설을 제공하는 농촌 관광 시설에 적용할 수 있음

1) 식품 구입 및 보관

- 식재료는 신선하고 유통기한이 충분한 재료를 선별하여 구입하고 보관할 때는 올바른 온도와 습도를 유지하고, 직사광선이 닿지 않는 장소에 보관
- 식재료 종류와 특성에 따라 냉장(0~5℃)/냉동(-18℃) 온도를 확인하고 적합한 보관 방법을 선택하여 신선도가 유지될 수 있도록 청결하게 관리
- 냉장고와 식품 보관함 등에 보관된 식품들의 유통기한을 주기적으로 확인하고, 유통기한이 지난 식품은 적절히 폐기 처리
- 육류, 생선, 김치 등의 식재료는 고객이 원산지를 정확하게 볼 수 있도록 표시

〈식품별 냉장 보관 적정 온도 및 저장기간〉

식 품	최적 보관온도	최대 저장기간	비 고
어 류	1~2℃	20일	포장된 상태
조개, 오징어	1~2℃	5일	뚜껑이 있는 용기에 담긴 상태
다진·절단 고기 닭고기	3℃ 2℃	2~7일 7일	포장된 상태
계 란	4℃	3주	포장된 상태
잎채소류	5℃	7일	씻지 않은 상태

〈식품별 냉동 보관 저장기간〉

식 품	최대 저장기간	식 품	최대 저장기간
기름있는 푸른생선	3개월	돼지고기	4~8개월
기타 생선	6개월	돼지고기(다진 것)	1~3개월
쇠 고 기	6개월	생닭, 생오리	12개월
쇠고기(다진 것)	3~4개월	절단된 가금류	4개월

2) 식자재 처리

구 분	위생관리 방법
전처리	- 싱크대에서 채소와 어·육류를 세척할 때는 채소류 → 육류 → 어류 → 가금류 순으로 사용 전 또는 식재료가 바뀔 때마다 세척하고 소독한다. - 생채소와 과일의 잔류농약을 제거하기 위해 중성 세제를 사용하는 경우 0.15~0.25%로 희석하여 사용하며, 세정 후 흐르는 물에 깨끗이 행군다.
육류, 어패류, 난류(계란) 관리	- 세균 증식 예방을 위해 냉장보관(5℃ 이하)하고 신속히 조리 - 오염방지를 위해 다른 식재료와 분리하여 전용 용기에 담아 따로 냉장 보관 - 다른 식재료 조리를 위해 사용한 조리 기구는 세척과 소독한 후 사용 - 식자재 조리(가열) 시에는 중심온도 85℃ 이상에서 1분간 가열해야 안전
채소류 관리	채소류 보관은 5℃ 이하에서 냉장보관하고 세척한 채소는 신속히 조리
유지류 (기름) 관리	- 보관 용기가 파손되었을 때는 사용하지 말 것 - 기름을 재사용할 때는 산화도를 측정하여 산가 3.0 이하일 때만 사용 - 산화 방지를 위해 빛이 통과하지 못하는 용기에 담아 냉암소에 보관 - 튀김기름 온도가 180℃ 이상으로 가열되지 않도록 주의
조리관리	- 음식 조리 시에는 반드시 마스크를 착용하고 요리에 직접 손을 대지 않으며 집게나 일회용 위생 장갑을 사용 - 병조림, 통조림, 건어물, 가공식품 등은 제조 일자 및 유통기간을 확인 후 사용 - 하절기에는 식중독 예방을 위해 어패류 조리를 제한하고 육류 조리에 주의 - 조리된 음식과 식품은 조리되기 이전의 재료와 접촉되지 않도록 주의 - 음식의 가열 또는 재가열 시에 식품의 내부 온도를 측정할 수 있는 온도계를 준비하여 조리할 때는 식품의 내부 온도를 측정하고, 생선·가금류·식육은 내부 가열 온도와 시간을 설정하여 골고루 가열하여 조리 - 조리한 음식을 배식하기 위하여 식기는 반드시 소독한 것을 사용하고, 음식을 식기에 담을 때 집게·국자 등을 사용, 식기 안쪽에 손이 닿지 않도록 함

3) 조리실

- 조리실 관리가 소홀할 경우 식품위생 안전사고가 발생할 수 있어 싱크대, 주방가구, 바닥, 환풍기(후드)는 매일 깨끗하게 청소하고 건조시켜 사용
- 식품 조리, 가공, 보관에 사용되는 장비와 표면은 모두 청결하게 유지
- 주방을 청소한 이후 소독할 때는 식품용의 안전한 소독제를 사용하여 해충과 곤충 발생을 방지하기 위해 주기적으로 방역 작업을 실시
- 식품 보관과 음식을 조리하는 공간은 주의하여 항상 깨끗하고 청결하게 관리

〈조리 기구 위생관리 방법〉

구 분	위생관리 방법
칼·도마	• 찌꺼기를 제거하고 세척제를 이용하여 수세미로 문질러 세척 후 흐르는 물로 씻고 건조 • 소독제(알코올 등)로 살균 소독한 후 자외선 보관함에 보관 ※ 도마 표면이 과도하게 손상된 경우에는 교체
식 판	• 물로 식판의 이물질을 제거하고 수세미로 애벌 세척 후 본 세척을 시행 • 식기 건조기에서 건조(식기 표면온도 71℃ 이상 유지) • 살균 소독고에 보관하거나 60cm 이상 높이의 선반에 보관
수저, 식기	• 수저와 식기를 구분하여 1일 1회 이상 세척 • 금속, 플라스틱, 고무 소재는 ‘기구 등의 살균소독제’를 사용하여 소독하고 금속 소재는 열탕소독(77℃ 이상에서 30초 이상) 하면 더 효과적임 • 바닥의 물이 튀지 않도록 60cm 이상 높은 곳에 보관
행 주	• 행주는 용도별로 세척·소독을 실시하고 흐르는 물에 세척 • 77℃에서 30초 이상 열탕 살균 소독하고 행군 후 청결한 장소에서 건조·보관
고무장갑	• 흐르는 물에 이물질을 제거하고 겉과 안쪽을 모두 세척제로 닦은 후 행군 • 표면을 ‘기구 등의 살균소독제’로 소독하고 행군 후 용도별로 보관
수세미	• 1일 1회 세척·소독을 기본으로 하고 살균소독제를 사용하여 제품에 표시된 사용 농도로 희석한 액에 5분간 담가 살균 소독한 후 행구어 청결한 장소에 건조시키고 용도별로 구분하여 보관
싱크대 및 조리대	• 싱크대와 조리대의 내·외부는 세척제를 이용해 세척하고 흐르는 물로 행군 후 200ppm 차아염소산나트륨으로 살균 소독한 후 건조된 상태로 관리 • 기름망 찌꺼기를 제거 후 세척하고 소독 실시

〈 조리 기기 위생관리 방법 〉

주방용품	위생관리 방법
전기 포트 및 주전자	• 중성 세정제를 사용하여 스펀지나 천으로 닦아내고 세척 후 충분히 건조 • 전기 회로 부분이 젖지 않도록 주의하고 전기코드와 플러그 부분은 감전 위험이 있으므로 반드시 건조한 이후 사용
전자레인지	• 전원 차단한 후 전자레인지 안쪽과 바깥쪽을 부드러운 천이나 스펀지로 닦아내고 먼지와 음식물이나 오염물을 제거 • 전자레인지 안쪽에 오염이 심할 때는 중성 세정제를 사용하여 깨끗이 세척
인덕션	• 인덕션 전원을 차단한 후 상판의 오염물질을 제거하고 필요한 경우 중성 세정제로 깨끗이 닦아내고 물기를 건조한 이후 깨끗하게 유지·관리
전기밥솥	• 전기밥솥 전원 차단한 후 내솥과 외솥을 분리하여 각각 청소 진행 • 내솥은 부드러운 수세미를 사용해 닦아내거나 중성 세제를 사용하여 세척 • 외솥은 전기 기능이 들어 있어 물에 담가 씻지 않게 주의하고 건조된 행주를 사용하여 부드럽게 닦아내어야 함 • 내솥과 외솥을 청소한 후에는 반드시 충분히 건조시키고 청소가 완료되면 다시 조립하여 바로 사용할 수 있도록 준비
식기세척기	• 1일 1회 청소를 기본으로 하고 오물 여과 받침, 커튼 등을 분리해 세척 • 찌꺼기가 남기 쉬운 세척기 내·외부는 세척 솔과 물을 이용하여 청소 • 식기세척기 커튼을 세척 후 살균소독제를 사용하여 소독
가스레인지	• 가스레인지 버너 밑의 물 받침대 등 분리가 가능한 부속품은 모두 분리하여 세척제를 사용해 1일 1회 이상 세척 • 불구멍이 막히지 않도록 솔을 사용하고 물이 들어가지 않도록 주의
튀김기	• 튀김기 전원을 차단한 후 튀김기름 위의 찌꺼기를 제거하고 기름을 빼냄 • 세척제와 세척 솔을 이용하여 튀김기 안팎을 깨끗이 세척하고 흐르는 물로 행군 뒤 건조시켜 관리
냉장·냉동고	• 전원을 차단한 후 식재료와 성예를 제거 • 선반은 분리하여 세척제로 세척하고 흐르는 물에 씻어 건조 • 냉장·냉동고 내부와 문은 스펀지에 세척제를 묻혀 닦은 후 젖은 행주로 세제를 깨끗이 닦아내고 건조 • 건조한 선반을 넣은 후 소독하여 관리

4) 식당 및 정수기 위생관리

구 분	위생관리 방법
식 당	• 식당의 식탁, 의자는 매번 사용 전후 깨끗이 청소하여 청결하게 관리하고 필요시 소독을 통해 고객이 마음 놓고 이용할 수 있도록 준비 • 식탁, 의자 등 식당 비품이 고장 또는 심하게 파손되었을 때는 즉시 교체
정 수 기	• 정수기는 고객이 직접 사용해 물을 섭취하는 시설로 월1회 이상 세척 및 소독하여 관리하고 깨끗한 물이 공급될 수 있도록 주기적으로 필터를 교환하여야 함

5) 식중독 예방 (※ 세부내용은 “3. 식중독 대응” 참조)

구 분	위생관리 방법
예방과 교육	• 식중독의 주요 원인은 세균, 바이러스, 독소 등이며 위험 요소를 식별하여 사전에 식중독 사고를 예방 • 종사자들에게 식품위생 및 식중독 예방에 관한 교육과 훈련을 제공하여 식품 안전에 대한 인식을 향상시켜 식품 안전 및 사고 최소화 노력
안전수칙 정보제공	• 식품의 상태와 위생관리에 대한 자기검사, 모니터링 등을 실시하여 조기에 문제를 발견 하고 필요한 조치를 이행 • 식중독 예방을 위한 안내문이나 안전 수칙을 고객들에게 제공

다. 공용 시설 위생관리

1) 체험시설 및 기구

구 분	위생관리 내용
공 통	• 체험시설은 불특정 다수의 체험객이 이용하는 시설인 만큼 체험객의 위생과 시설 및 기구의 위생 관리가 매우 중요함
개인위생	• 체험객의 올바른 손 씻기는 코로나19를 포함한 인플루엔자 같은 호흡기 감염증, A형 간염과 같은 장관감염증 등 많은 감염병 예방 가능 – 체험장 입장 시 손을 깨끗이 씻을 수 있는 세면 시설과 손 세척제를 구비하고 필요시 마스크 착용 권고
시설위생	• 체험교육 완료 시 바닥, 책상, 의자, 부대시설 등을 청소한 이후 소독, 환기를 시켜 청결하게 유지·관리
재료관리	• 체험 후 남은 재료는 모두 수거하여 분리배출 하는 등의 관리에 유의하고 특히 식재료의 경우 철저히 처리
기구위생	• 체험에 사용된 기구는 깨끗하게 세척하고 소독하여 청결한 장소에 보관 • 파손되거나 오염이 심한 기구는 폐기하여 항상 바로 사용할 수 있도록 관리

2) 바비큐장

구 분	위생관리 내용
야외 탁자	• 날씨의 영향을 많이 받는 시설로 먼지와 더러운 오염물을 닦아낸 이후 세제를 사용해 세척하고 건조시켜 청결한 상태로 유지·관리
화 로	• 화로는 사용 후 즉시 잔해물을 제거하고 내부를 솔 또는 걸레로 청소한 후 화로 안쪽을 비누와 물을 사용하여 깨끗이 씻은 후 건조해 보관
조리기구	• 사용한 바비큐용 조리 기구 또는 그릴은 잔여물을 제거한 이후 세제와 따뜻한 물을 사용하여 깨끗이 씻은 후 건조해 보관
환 기	• 바비큐장 시설의 환기를 위해 창문이 있을 때는 창문을 열어 환기하거나 배풍기 등의 장치를 설치하여 사용하는 것도 좋음

3) 수영장

구 분	위생관리 내용
물 관리	• 수영장 물은 정기적으로 교환(통상 매주 1회 이상)하고 필터 시스템을 매일 가동하여 먼지, 잔여 물질 및 오염물질을 걸러, 상시 청결한 상태로 유지·관리 • 수영장 물은 미생물 증식 방지를 위해 염소 또는 브로민을 사용해 소독하고 적절한 염소 농도 유지 및 수온과 pH가 안전 수준으로 유지될 수 있도록 관리 - 소독제를 추가한 경우에는 수영장 물을 섞어주고, 필요한 경우 화학 첨가제를 사용하여 pH를 조절
청소·세척	• 수영장 바닥과 벽면은 물이 빠진 상태에서 청소용 솔과 세제를 사용하여 정기적으로 청소·세척하고 주변의 쓰레기를 정리 및 청소하여 깨끗하게 관리

라. 기타 사업장의 위생

구 분	위생관리 내용
해충방제	• 해충방제 및 위생을 위해서는 방충망, 살충제, 예방약 등의 관리가 필수적이며, 청소 및 방역을 주기적으로 실시하고 해충 저감 시설을 설치 및 관리
개인위생	• 개인위생을 위해서는 종사자와 고객의 위생을 모두 챙겨야 하며, 이를 위해 손 소독 및 세척을 수시로 하고, 필요시에는 마스크를 착용
분리수거	• 사업장에서 발생하는 재활용 용품이나 쓰레기는 분리수거 시설을 설치하여 철저히 수집 처리

〈구체적인 위생관리 방법〉

관리항목	위생관리 방법
정기적 청소	• 각 시설과 공용 구간을 주기적으로 청소하고 소독하여 해충의 번식을 방지 • 음식물의 잔여물이나 쓰레기 등을 청소하여 해충의 유입을 차단
방충망 설치	• 모든 창문과 출입구에는 방충망을 설치하여 해충의 침입 차단 • 방충망이 없는 창문은 해충이 쉽게 침입할 수 있어 주의를 요함 – 창틀 물구멍으로 해충 침입할 수 있어 물구멍 방충망도 함께 설치
방역	• 방충제를 사용하여 해충의 발생과 유입을 방지 – 방충제를 사용할 때는 식품을 안전한 장소에 보관 등 식품 안전사고가 발생하지 않도록 주의 • 방역을 완료한 후에는 방역 약품이 시설에 남아 있지 않도록 깨끗이 닦아내는 것이 매우 중요
창문 및 출입문	• 방충망이 설치되어 있어도 창문이나 출입문에 빈틈이 있다면 해충이 실내로 유입될 수 있으므로 창문 등의 개폐 부분을 철저히 검사하여 해충의 침입을 방지
쓰레기 관리	• 쓰레기는 적절히 처리하여 음식물 냄새와 해충의 발생 및 유입 차단 • 쓰레기 분리수거를 실천하고 쓰레기통을 깨끗이 유지하는 것이 중요 – 쓰레기통에 쓰레기를 오래 두면 해충이 유입되거나 발생하는 원인이 될 수 있어 정기적으로 비워주는 것이 좋음
환기 및 건조	• 객실과 욕실, 조리실 및 식당, 체험시설 등 공용공간은 꾸준히 환기하여 습기를 제거하고 건조한 상태를 유지하여 관리 – 습기가 많은 환경은 해충의 번식을 촉진할 수 있어 주의 요함
주변 환경	• 주변 환경을 청결하게 유지하고 외부에서의 해충 유입을 막기 위해 주변 잡초를 제거하고 쓰레기를 정리 • 아울러 주변에 축사, 하수도, 쓰레기 등이 있다면 해충의 유입이 증가될 수 있어 적절한 대응 필요

2. 개인 위생관리

가. 종사자 개인 위생관리

관리항목	위생관리 방법
손 세 정	- 종사자는 화장실을 다녀온 후, 음식을 다루기 전후, 쓰레기를 처리한 후, 작업 공정 변경 시 등 손이 비위생적인 곳에 접촉하였을 때는 깨끗이 씻어서 관리 - 손세정은 손바닥, 손등, 손가락 사이를 20~30초간 비누를 사용하여 씻어야 함
복 장	- 종사자는 항상 청결하고 깨끗한 옷을 착용해야 하며, 작업복은 주기적으로 세탁한 후 깨끗한 상태로 착용 - 식품을 다루는 동안 종사자는 장신구를 착용하지 않는 것이 좋으며, 만약 반지나 팔찌 등을 착용할 때는 음식 접촉이 노출되지 않는 곳에 착용
건강관리	종사자는 자신의 건강 상태를 주시하며, 만약 감기나 기타 감염성 질병 증상이 있을 때는 즉시 병원을 방문하여 치료 이후 근무

〈조리실 복장 위생관리〉

구 분	위생관리 방법
머리 및 모자	- 머리는 매일 감고, 긴 머리는 묶기 - 모자는 귀와 머리카락이 보이지 않게 착용하고 망사모자는 사용 자제(自制)
화장 및 장신구	- 지나친 화장 및 향수 사용 자제, 인조속눈썹 등의 부착물 사용 금지 - 목걸이, 귀걸이, 반지 등 장신구 착용 금지 ※ 마스크는 착용 권고
의류, 토시	의류는 흰색이나 옅은 색상의 면소재로 소매단이 늘어지지 않게 착용하고 매일 세탁 후 건조시켜 청결하게 보관하되, 외출복과 구분하여 관리
신발 및 앞치마	- 신발은 신고 벗기 편리하고 미끄럽지 않은 소재를 선택, 외부용과 구분 착용 - 앞치마는 세척·소독 후 건조시켜 착용하고 청결하게 관리 - 전처리용, 조리용, 배식용, 세척용 등으로 구분하여 사용

〈손 씻어야 할 때〉



〈올바른 손씻기 6단계〉



나. 고객 개인위생 관리

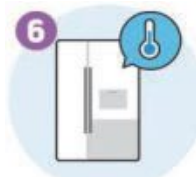
관리항목	위생 관리 방법
공용 시설의 청결	• 고객 개인의 위생관리를 위해 객실뿐만 아니라 공용 욕실, 주방, 라운지 등의 시설을 항상 청결하게 관리 • 바닥, 세면대, 변기 등은 소독이 잘 되어있어야 하며, 비누와 손 세정제 등이 항상 갖춰져 있어야 함
손 세정 시설 제공	• 고객이 항상 손을 씻을 수 있는 시설을 객실이나 공용 시설에 마련 • 손 세정제와 따뜻한 물을 제공하고 손을 씻을 수 있는 세면대는 항상 청결한 상태 유지할 수 있도록 관리
고객 교육	• 고객에게 개인위생에 대해 교육을 제공하고 객실 안내서나 안내 카드를 통해 적절한 손세정 및 기본 위생에 대한 정보를 제공
위생용품 구비	• 객실 또는 공용 시설에 손세정제, 마스크 등을 구비하여 고객 위생 관리에 노력

3. 식중독 대응

가. 식중독의 원인과 증상

원 인	• 식중독은 대개 오염된 음식물 섭취로 소화기가 세균이나 세균의 독소에 감염되어 발생
주요증상	 구 토  복 통  고 열  탈 수  자은설사  어지러움 식중독에 의해서 설사, 구토가 지속될 경우 탈수나 다양한 합병증이 이어질 수 있어 주의해야 합니다.

나. 식중독 예방(6대 원칙)

	1 손 씻기 흐르는 물에 비누로 20~30초간 씻기		2 구분 사용하기 채소, 육류, 어류 등 식재료별 조리 기구 구분 사용
	3 익혀 먹기 육 류 중심온도 75℃ 어패류 중심온도 85℃ 1분이상 익혀 먹기		4 세척·소독하기 식재료·조리기구는 깨끗이 세척하고 소독하여 사용
	5 끓여 먹기 물은 끓여서 먹기 (구매한 생수는 제외)		6 보관 온도 지키기 냉장식품 5℃ 이하 냉동식품 -18℃ 이하

다. 식중독 예방을 위한 식재료 조리 및 음식 관리

식재료 취급	- 유통경로 확인할 수 있는 신선한 식자재 사용 - 교차오염 우려 식자재는 분리보관(날 음식 하단, 익힌 음식 상단) - 채소류는 세척 후에 바로 섭취하거나 냉장 보관
조리 및 관리	- 음식을 조리할 때는 충분히 가열하여 재료 속까지 완전히 익혀서 섭취 - 조리된 상태로 상온에서 방치되지 않도록, 조리 후 즉시 고객에게 제공 - 가열, 조리한 음식은 가능한 2시간 이내 섭취 - 조리 후 바로 섭취하지 않을 때는 식혀서 바로 냉장보관 - 가급적 여러 개 용기에 나누어 담거나, 뜨거운 음식은 빠르게 냉각 - 보관 온도는 따뜻한 음식은 60℃ 이상, 차가운 음식은 5℃ 이하로 보관

라. 식중독 발생 시 행동요령

- 식중독 의심 증상(복통, 구토, 설사 등)이 나타나면 의료기관을 방문하여 의사의 지시에 따른다.
- 집단 설사 환자가 발생하면 시·군·구청장에게 신고, 식중독 확산을 예방하고 피해를 최소화.
- 집단 식중독 환자 발생 신고를 받은 시장·군수·구청장은 “식중독 예방관리 시스템”을 통해 식품의약품안전처 “질병관리본부” 등 관련기관 담당자에게 보고.
- 집단 식중독에 대한 역학조사, 원인 규명 및 해결 등 마무리될 때까지 음식 제공 중단.

Ⅲ. 전기 안전관리

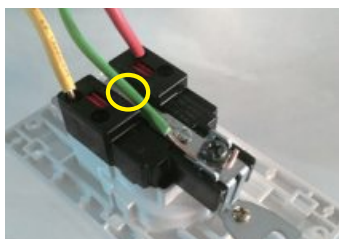
1. 전기의 위험성

가. 농어촌 관광시설의 전기

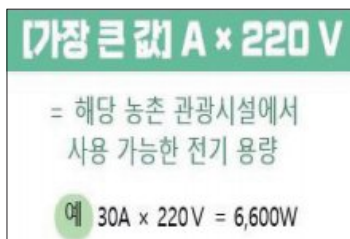
- 1) 일반적으로 농촌 관광시설에서 사용하는 전기는 교류 220볼트 단상이며, 단상은 전기를 공급하는 선로가 두 가닥인 것을 말함.
- 2) 안전한 전선에는 이 단상인 두 개의 선 외에도 녹색선이 포함되어 있으며, 녹색 선은 전기 안전사고를 예방하기 위한 접지선으로 전기를 공급하는 선은 아님.

나. 전기 용량을 알 수 있는 방법

- 1) 농촌 관광시설에서 사용할 수 있는 전기 용량은 전기 계량기 혹은 차단기에 20A 혹은 50A(20암페어, 50암페어) 라고 쓰인 것을 확인할 수 있으며, 이 중 가장 큰 숫자를 220볼트와 곱한 결과값이 해당 시설에서 사용할 수 있는 최대 전기 용량임.
- 2) 예를 들어 30A가 가장 큰 숫자일 때, $30A \times 220\text{볼트} = 6,600W(\text{와트})$ 가 사용할 수 있는 최대 전기 용량임.



[전기 접지선(녹색)]



[전기 용량 계산(예)]



[전기 차단기(전류단위 A)]

다. 과부하 등의 전기 안전사고 예방

- 1) 과부하란? 전기기기 또는 장치가 감당하는 정상값을 초과할 때 발생하며, 과부하가 되면 신호처리 회로의 신호는 일그러짐이 발생하고, 전력처리 회로에서는 구성 부품 등이 과열되어 화재로 이어질 수 있음.
- 2) 전기 과부하 등으로 인한 안전사고 예방을 위해 반드시 차단기를 설치한 이후 전기를 사용해야 하며, 정상값보다 낮은 수치에서도 차단기로 인해 전기가 차단될 수 있음.

〈 전기 사용에 따른 과부하 위험성 비교 〉

구 분	위험성이 있는 경우	위험성이 없는 경우
사용예시	6,600W를 사용할 수 있는 시설에서 2,300W 전기제품 3대를 동시에 사용	6,600W를 사용할 수 있는 시설에서 2,000W 전기제품 3대를 동시에 사용
최대 사용량	$2,300W \times 3대 = 6,900W$	$2,000W \times 3대 = 6,000W$
위험성	6,600W보다 300W 많게 사용하여 과부하로 화재발생 위험성이 있음	6,600W보다 600W 적게 사용하고 있어 위험성은 없음

* 전기 과부하가 발생했음에도 불구하고 전기가 차단되지 않는다면, 신속히 전기 차단후 차단기를 교체. 만약 차단기를 교체하지 않을 때는 과부하로 인한 전기화재가 발생할 수 있어 주의가 필요

2. 전기 안전사고 유형

가. 감전 사고

1) 정의 및 특징

전기 감전은 전기가 통하고 있는 물체에 인체가 닿아 인체에 직접적으로 피해를 주는 사고 유형으로 감전으로 인해 화상뿐만 아니라 심한 경우 목숨까지 잃을 수 있어 주의가 필요

〈 감전의 특징 〉

- 전기제품을 만졌을 때 찌릿한 느낌이 든다면 전기에 감전된 것이며, 다른 증상을 느끼지 못할 때는 신체를 통과하는 전류가 낮은 것임
- 하지만 감전 당시 큰 전류가 흘렀다면 큰 고통을 느끼며 움직이지 못하거나 목숨을 잃을 수 있는 큰 사고로 이어짐



[전기 감전]



[전기 감전 화상]



2) 수분과 감전사고의 연관성

- 가) 수분은 전기의 전도성을 높여 전기가 흐를 확률을 높이는 역할을 하며, 수분이 충분한 환경에서 전기 설비가 파손되거나 노출될 때는 감전 사고가 발생할 가능성 증가
- 나) 습기가 있는 환경에서는 전기설비의 절연 능력이 저하되고 전기선에 물이 침투하여 절연 손상, 전기 장치의 파손이나 감전 사고가 발생할 가능성이 커짐
- 다) 수영장을 운영하는 사업장은 전기 설비 또는 전기기기가 물가에 인접하지 않도록 철저히 관리

3) 감전 사고 예방

전기 접지선을 땅에 박힌 접지봉에 연결해서 누전이나 기타 전기 결함으로 인한 과도한 전류를 땅으로 흐르도록 하여, 전류가 사람에게 전기 충격을 일으킬 가능성을 줄이고, 전기 장비가 과열되어 화재가 발생하는 것을 방지할 수 있음



[① 땅에 접지봉 및 전선 매설]



[② 전기 배전반에 접지선 연결]



[③ 전기 콘센트 등에 전지선 연결]

나. 전기 화재

1) 특징

전기가 원인이 되어 발생하는 화재는 배선의 과열로 인한 전선 피복 화재, 전기기기의 과열로 인한 화재, 누전, 과부하, 접촉 불량, 단락 등으로 인한 화재 등이 있음



2) 전기 화재 사례별 원인

화재 사례	화재 발생원인
누 전	• 전기 누전은 수도 호스에 구멍이 뚫려 수돗물이 새는 것처럼 전기가 새어 나오는 것으로, 누전 사고를 예방하기 위해 누전차단기를 반드시 설치하여 관리 • 누전차단기를 설치하지 않았거나 차단기 고장 및 작동이 불량한 경우에는 전기제품 또는 전선 등이 과열되어 화재 발생 • 누전차단기가 설치된 전단에서 누전이 발생하거나 누전을 감지하지 못한 경우에도 누전으로 인해 화재가 발생할 수 있음
과 부 화	• 과부하는 전기 설비에 허용된 정격전압, 정격전류 값을 초과하는 경우를 의미 예) 최대 1000W까지 사용가능한 전기설비에 1500W의 전기제품을 사용하는 경우 • 과부하로 인한 화재는 사용 부하의 총합이 전선의 허용전류를 초과하거나 전선의 소선 일부가 단선된 경우 또는 전기부품 및 전기기기가 과부하 상태일 때 발생
접촉 불량	• 콘센트, 플러그 등의 접촉이 불량하여 전기가 잘 흐르지 못하고 발열이 발생해 화재가 발생 • 접촉불량 사례는 접촉 단자부 나사의 느슨함, 접촉면의 부식, 개폐기의 접촉부 또는 플러그의 변형 등이 있음
단 락	• 접촉부에 과전류가 발생하는 현상으로 전기기기 내부의 절연 불량, 전력설비의 열화, 전선간 단락사고, 케이블의 절연 파괴 등에 의해 발생



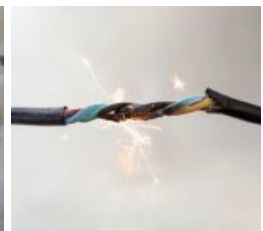
[전기 누전]



[전기 과부하]



[전기 접촉 불량]



[전선 단락]

3. 전기 안전관리 방법



누전차단기를 설치하고
월1회 이상 정상작동 확인



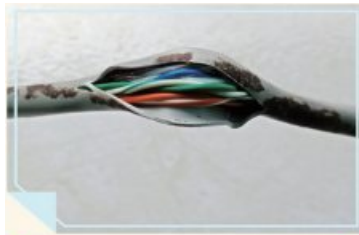
플러그, 콘센트, 스위치 등은
규정에 따라 허용된 전류와
전압에만 사용



콘센트를 문어발식으로
연결하여 사용하는 것은 자제



전류가 흐르고 있는 전선,
또는 장비는 절연 조치



전선의 피복 상태를 수시로
확인하고 이상이 있는 경우
수리, 또는 폐기



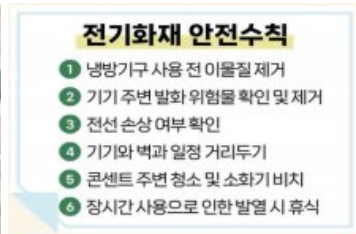
전기기구와 전선, 퓨즈,
차단기 등은
반드시 규격품 사용



욕실 등 습기가 많은 장소에는
방수 덮개가 부착된
콘센트 사용



스위치, 회로 차단기, 퓨즈,
배전반 등이 옥외에 설치된 경우
우천 대비 방호조치 실시



전기화재 안전수칙

- 1 냉방기구 사용 전 이물질 제거
- 2 기기 주변 발화 위험물 확인 및 제거
- 3 전선 손상 여부 확인
- 4 기기과 벽과 일정 거리 두기
- 5 콘센트 주변 청소 및 소화기 비치
- 6 장시간 사용으로 인한 발열 시 휴식

전기화재 예방을 위한
'전기화재 안전수칙' 이행



전기로 인해 위험한 장소에는
'고전압 경고표지' 및 '관계자외
출입금지 표지판' 게시



이용객이 없을 경우
모든 전기기구의 전원을
반드시 차단



객실 퇴실시 바닥 전기 패널의
전원 반드시 차단할 것!

전열기구 안전수칙

- 1 불에 타는 물질은 온열기 옆에 두지 않기
- 2 안 쓰는 콘센트 뽑아두기
- 3 사용하지 않는 전기장판은 열선이 끊기지 않도록 보관하기
- 4 전기장판 위에는 무거운 물체를 올려두지 않기
- 5 난방용품 2개 이상 동시에 사용하지 않기
- 6 콘센트 연결부위의 먼지를 자주 제거하기
- 7 저온화상을 입지 않도록 주의하기
- 8 소화기를 비치하고 사용방법 숙지하기

이용객을 대상으로
전열기구 사용 및 관리요령
게시 및 교육 실시



장시간 에어컨 사용에 따른
실외기 화재 발생



실외기 주변 먼지 제거 및
연결 부분의 전선 손상 여부 확인



배전반에는 명판을 부착하고
차단기별로 부하의 명칭을
기록 및 부착



배전반은 잠금 장치를
설치하고 안전표지를 부착하여
감전사고 예방



전기 시설물을 정기적으로
전문가에게 점검 받고,
월 1회 자체 점검을 통해
위험사항을 즉시 조치

4. 전기 안전사고 대처 방법 및 행동 요령

1. 사고 확인 및 전파	신속하고 정확하게 상황을 확인하고, 사고 장소 인근에 있는 모든 사람에게 사고 상황을 전파
2. 전기 차단	전기 안전사고 발생 즉시 분전반이나 차단기를 이용하여 전기공급 차단
3. 119 신고	119에 즉시 신고하여 사고 상황을 명확하게 설명하고 위치 알리기
4. 대피 유도	주변의 모든 인원이 비상구와 대피 경로를 이용하여 안전한 장소로 대피할 수 있도록 유도
5. 응급 처치	사고로 인해 부상을 입은 사람들이 있다면 즉시 응급처치를 시행
6. 초기 화재진압	규모가 작은 화재는 소화기를 사용하여 초기에 화재진압 시도. 다만, 안전을 최우선으로 하고 화재가 커질 시 신속 대피
7. 소방대 업무지원	화재 또는 구급활동을 위해 현장에 출동한 소방대가 요청하는 정보를 제공 하고, 소방대가 추가로 요청하는 사항에 대해 적극 협조

IV. 가스 안전관리

농촌 지역은 가스 안전사고 발생 시 도시보다 응급 대응이 어려운 경우가 많아 가스 누출 또는 일산화탄소 중독과 같은 사고가 발생할 때는 피해가 클 수 있습니다. 농촌관광 사업장에서는 정기적으로 가스기기를 점검하고 가스 경보기 등을 설치하여 고객이 안심하고 머무를 수 있는 안전한 환경 조성에 노력해야 합니다.

1. 가스의 위험성

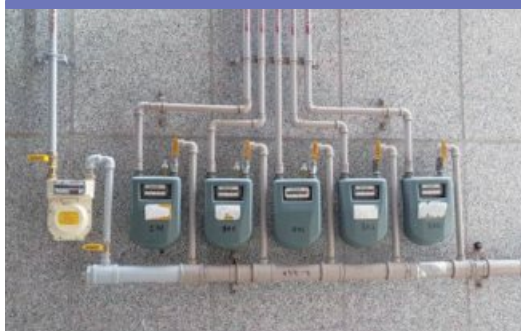
가. 가스의 종류

LPG(액화석유가스)



LPG는 액화석유가스로 농어촌 관광시설에서 널리 사용되고 있으며, 일반적으로 가스 용기에 담겨 공급됨. 휴대용 부탄가스도 LPG에 해당

LNG(액화천연가스)



LNG는 액화천연가스로 도시의 아파트, 주택 등 배관을 통해 대규모로 공급되는 가스임

- 1) 주로 사용하는 가스는 LPG, LNG로 구분됨
- 2) 농촌 관광시설에서 가스는 주로 음식 조리, 난방, 온수 공급 등에 사용
- 3) LPG는 LNG에 비해 가스 누출 사고가 일어날 가능성이 높아 사용 시 더욱 주의해야 하며, 안전 기준을 준수하는 것이 매우 중요함

농촌관광 사업장의 대표적인 가스 사용 시설



가스레인지



가스보일러



가스 온수기

나. 가스 안전사고 유형



사고 유형	사고 발생 위험
가스 누출	• 가스 배관, 호스, 연결부 등에 미규격 제품을 사용하거나 설치를 잘못하였을 때 혹은 배관 호스 등의 제품이 오랜 기간 사용으로 노후화된 경우 가스가 누출될 수 있음 • 가스 누출 시 공기 중 폭발 위험이 있으며 실내에서 가스 누출이 발생하였을 때는 환기 부족으로 가스 농도가 높아져 폭발할 수 있음 • 사람이 흡입 시 두통, 어지럼증, 메스꺼움, 구토 및 피로감의 증상이 발생하거나 심각한 경우 의식 불명 또는 사망에 이를 수 있음
가스 화재·폭발	• 가스는 가연성이 매우 높아 적은 양의 누출로 인해 화재나 폭발을 일으킬 수 있으며, 특히 밀폐된 공간에서 더욱 위험 • 가스는 작은 불꽃이나 전기 스파크로도 화재나 폭발로 이어져 인명과 재산적 피해가 높은 사고 유형임 • 실내에서 가스레인지로 조리할 때, 깜빡하고 가스레인지를 끄지 않아 장시간 음식을 조리하는 경우 과열로 인해 화재로 이어지는 경우가 많으므로 더욱 주의가 필요
일산화탄소 중독	• 가스 또는 기름보일러의 배기통 연결부 이탈 등으로 연소 과정에서 발생하는 불완전 연소가스인 일산화탄소가 유출되어 발생하는 사고임 • 공기 중 일산화탄소 농도가 높아지면 호흡에 장애를 일으켜 중독 상태를 유발하고 신체 내 산소운반 기능을 저하해 치명적인 사고가 발생할 수 있음 • 잠을 자는 도중 일산화탄소가 실내로 유입되어 중독되었을 때는 인명사고로 이어질 수 있으며, 과거 발생한 연탄가스 중독도 일산화탄소 중독 사고에 해당

2. 가스 안전사고 유형

가. 가스 시설물 자체점검

- 1) 월 1회 이상 비눗물과 점검액을 이용하여 가스 배관 및 밸브, 호스 등의 이음부를 점검하고, 가스 누출이 확인될 때는 시설을 보수하거나 폐기해야 함
- 2) 특히 배관으로 공급받는 가스 시설과 대형 LPG 고압가스 시설물의 경우 「고압가스안전관리법」 규정에 따라 한국가스안전공사 등 관리기관의 정기 검사를 받아야 함

나. 가스 용기의 안전한 보관

- 1) 가스 용기는 통풍이 잘되고 안전한 실외에 보관하는 것이 안전함
- 2) 가스 용기는 직사광선을 받지 않는 곳에 보관하는 것이 좋는데, 직사광선은 가스 용기 내부의 온도를 높여, 이로 인해 용기 내부의 가스 압력이 증가하면 가스가 누출될 가능성이 높아짐
- 3) 가스 용기를 보관할 때는 용기 보관함 등의 안전 잠금장치를 사용하여 투숙객 혹은 어린이가 가스 용기에 접근하거나 임의 조작하는 것을 방지하여야 하며, 바닥이 평평한 장소에 설치 또는 보관해야 함
 - 가스 용기가 기울거나 불안정한 곳에 보관하는 경우, 용기가 넘어져서 다치거나 가스 누출 사고가 발생할 수 있음
- 4) 가스 용기 주변에 불이 닿을 경우 폭발이나 화재가 발생할 가능성이 높으므로 불이나 화염을 일으키는 장소에서 거리를 두고 보관
 - 가스 용기를 바비큐장에 보관하는 사례가 있어 주의를 요함(금지)



가스용기 보관 및 넘어짐 예방 조치



대형 가스공급시설 보호 및 출입통제



바비큐장내 가스용기 보관 (금지)

다. 가스 배관과 호스 관리

- 1) 가스 배관과 호스는 가스 공급의 통로 역할을 하는 설비로 배관이나 호스가 손상될 경우 가스가 누출되어 폭발이나 화재가 발생할 수 있어 수시로 점검하고 이상이 발견되면 즉시 보수해야 함
- 2) 가스 배관, 혹은 가스 차단을 위해 설치된 중간 밸브도 정기적으로 점검 실시

라. 배기통 설치 및 관리

- 1) 연소가스를 실외로 배출시키는 가스보일러, 가스 온수기 등의 배기통은 가스 연소기와 연결된 배관으로부터 가까운 외부 벽면에 배기통을 설치하여 배기 효율을 높이고 연소기 주변의 안전을 확보하여야 함
- 2) 배기통 주변에 가연성 물질이나 화재가 발생할 수 있는 물건을 두지 않도록 주의하고, 환기가 원활히 되도록 장애물로 가려지지 않게 배치
- 3) 배기통은 일정한 경사각을 유지하여 가스 연소로 발생하는 열기와 연기가 효율적으로 배출될 수 있도록 설치하고, 정기적으로 배기통을 청소하여 이물질 등에 의해 막히지 않도록 관리
- 4) 배기통 및 배관은 배기통이 손상되거나 이탈되지 않았는지, 내부에 이물질은 없는지, 배기통 이음매 부분의 내열 실리콘 상태, 배관의 누수 등을 정기적으로 점검하여 결과를 점검표에 기록하고 게시하는 등 철저히 관리

마. 가스 기기의 청소

- 1) 가스레인지에 액체류가 늘어붙거나 이물질이 끼었을 때는 점화가 되지 않아 가스가 누출되거나 불완전 연소가 발생할 수 있어 철저한 관리가 필요
- 2) 가스레인지, 가스난로, 이동식 부탄가스 연소기 등의 가스 기구는 사용을 마친 직후 또는 정기적으로 청소하여 바로 사용할 수 있도록 준비

바. 미사용 가스 배관에 대한 조치

가스를 더 이상 사용하지 않는 배관은 철거하거나 배관 끝부분을 금속 플러그 혹은 캡 등으로 마감하여 가스 누출 예방



배기통의 안전한 설치 및 관리



가스 기기의 청소 및 관리



미사용 배관 마감 조치

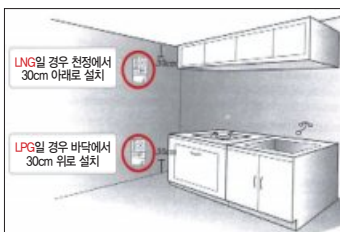
사. 가스 누설 경보기 설치 및 관리

- 1) 가스 누설 경보기는 주로 주방과 보일러실, 가스기구를 사용하는 장소에 설치

[가스 누설 경보기 설치 기준]

LPG를 사용할 때	공기보다 무거운 LPG의 경우 바닥으로부터 30cm 이내 높이에 설치
LNG를 사용할 때	공기보다 가벼운 LNG의 경우 천정으로부터 30cm 이내 아래에 설치

- 2) 가스 누설 경보기는 전문가에게 설치 의뢰하는 것이 안전하며, 제품별 제조사의 권장 사양에 따라 주기적으로 테스트 버튼을 누르거나 가스라이터의 가스를 사용하여 작동 여부 확인
- 3) 가스 누설 경보기는 주기적으로 청소가 필요하며, 제조사의 권장 기준에 따라 일정 기간 사용한 이후에는 교체 필요
- 4) 가스 누설에 따른 사고 예방을 위해 자동 가스차단기 설치를 권장



가스 종류별 누설경보기 설치 위치



가스누설경보기의 주기적 점검



자동 가스누설차단기 설치

아. 일산화탄소 가스 감지기 설치 및 관리

- 1) 경보기는 「소방시설 설치 및 관리에 관한 법률」에 따라 제품검사를 받아 합격한 제품을 설치해야 함
- 2) 천장으로부터 경보기 하단까지의 거리가 0.3m 이하가 되도록 설치해야 하며, 가스보일러와 연통의 접속부 중심 부분으로부터 수평거리 4m 이내에 1개 이상 설치
- 3) 일산화탄소 경보기는 주기적으로 버튼을 눌러 경보가 울리는지 테스트하여 정상 작동 여부를 확인

* 일산화탄소 중독 사고 예방을 위한 행동요령 게시

투숙객 등의 일산화탄소 중독사고 예방을 위한 행동요령을 객실 및 화기를 취급하는 주요 장소에 게시하고, 게시물이 손상되거나 오래된 경우에는 교체하여 부착

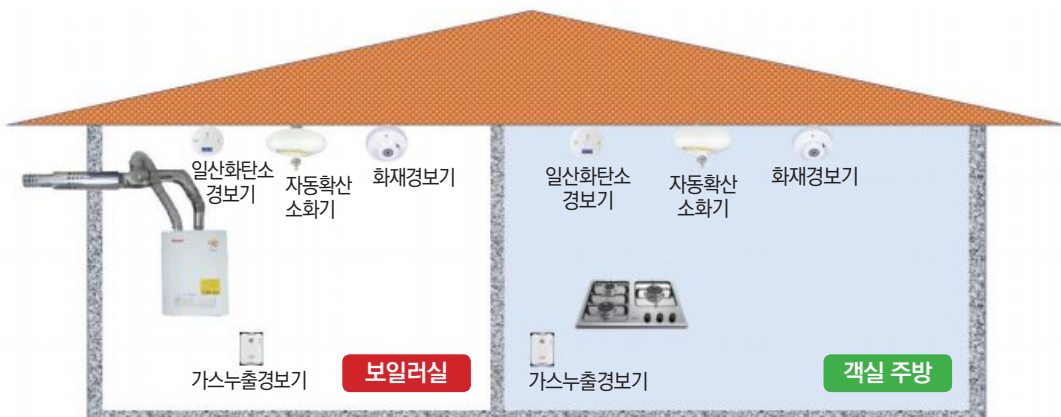
[안전시설 설치 기준]

안전시설		화기 시설별 설치기준						
		가 스 보일러	가 스 레인지	기 름 보일러	전 기 보일러	전 기 온수기	화 목 보일러	인덕션
소화기	자동확산소화기	○	○	○	○	○	○	—
	ABC분말소화기	—	—	—	—	—	—	○
경보기	가스누출경보기	○	○	○	—	—	—	—
	화재경보기	○	○	○	○	○	○	○
	일산화탄소 경보기	○	○	○	—	—	—	—

* 보일러 또는 온수기가 건축물 외부에 노출되어 설치된 경우, 설치 여건에 따라 소화기 및 경보기 설치여부 결정

* 일산화탄소는 가스 또는 기름 연소 과정에서 발생하는 불연소 가스로 전기·화목을 사용하는 시설에는 일산화탄소 경보기를 설치할 필요가 없음

* 상기 전기 온수기 설치에 따른 소화기 설치 기준은 보일러실에 설치된 경우이며, 그 외 장소에 설치 되었을 때는 여건에 따라 설치기준을 달리 적용할 수 있음



[안전시설 설치 위치]

3. 가스 안전사고 대처 방법 및 행동 요령

가. 가스 누출 사고 발생 시

 즉시 안전한 장소로 대피 실외로 이동하여 안전한 곳에서 대기	 가스 밸브 닫기 가스밸브를 잠가 가스로 인한 2차 안전사고 발생 예방	 전기기기 사용자제 가스폭발 위험이 있어 전기기기 스위치나 플러그 사용자제
 비상 연락처 신고 가스회사나 소방서 등에 신고 신속히 조치될 수 있도록 요청	 가스 누설 경보기 작동 확인 경보기가 작동하면 신속히 대피하고 119에 신고	 실내 환기 출입문과 창문을 열어 가스가 밖으로 나갈 수 있도록 조치

나. 일산화탄소 누출 사고 발생 시

- 1) 즉시 안전한 장소로 대피하되, 가능한 실외로 이동하여 신선한 공기 호흡
- 2) 두통, 어지러움, 구토, 의식 손상, 피부 창백 및 발작 증상 있을 때는 즉시 대피 후 119나 지역 응급구조 센터에 연락하여 도움을 요청
- 3) 일산화탄소 누출이 의심되면 창문과 문을 열어 실내에 있는 일산화탄소 가스를 빠르게 배출하고 신선한 공기를 유입시켜 일산화탄소 가스 농도를 낮춰야 함

일산화탄소 중독 예방법!

- ◆ 가스보일러 배기통이 이탈되었거나 찌그러진 곳이 없는지 주기적으로 점검 한다.
 - ◆ 평상시 창문을 자주 열어 실내 공기를 환기를 시킨다.
 - ◆ 가스보일러 및 온수기 설치 시, 전문가를 통해 환기가 잘 되는 곳에 설치한다.
 - ◆ 일산화탄소 감지 경보기를 반드시 설치하여 신속하게 대응할 수 있도록 한다.
- (주의 : 일산화탄소는 무색, 무취, 무미, 비자극성 가스로 중독되는 경우 매우 위험)

V. 소방 안전관리

농촌 관광시설은 지역 관광산업의 중요한 요소로서 많은 관광객에게 안전하고 편안한 휴식과 체험 환경을 제공합니다. 그러나 이러한 관광시설에서 화재는 예상치 못한 인명과 막대한 재산 피해를 초래할 수 있어 소방 안전관리는 농촌관광 사업자에게 절대적으로 관리해야 할 책임이 있습니다. 이를 위해 소방 안전시설의 정기적 점검과 비상시 즉시 대응할 수 있도록 시설물을 적정하게 유지보수하는 등 자신과 고객, 종사자 등의 생명과 안전을 위해 노력해야 합니다.

1. 소방 안전시설 설치 및 점검

가. 소화기

소화기 종류	• ABC급 분말소화기(다용도) – 인산암모늄이 주성분인 미세 분말을 사용하는 소화기로 일반화재(A급), 유류화재(B급), 전기화재(C급)에 모두 사용	
	• K급 소화기(주방) – 주방에서 식용유의 과열로 발생한 화재에 대해 비누와 같은 막을 형성, 산소를 차단하여 화재를 효율적으로 진압하는 주방용 소화기	
	• 자동확산소화기 – 실내에서 화재가 발생할 때, 열을 감지해 자동으로 소화약제를 방사하여 화재를 진압하는 소화기	
설치기준	• ABC급 분말소화기 – 건축물 각 층마다 설치하되, – 숙소, 주방, 체험장 등 구획된 시설이 있는 경우 시설마다 추가 설치 – 복도의 경우 보행거리 20M마다 추가 설치(소형 소화기 기준) • K급 소화기 – 주방 25㎡ 미만 1대, 그 이상일 때 25㎡마다 1대 추가 설치 • 자동확산소화기 – 실내 바닥면적 10㎡ 이내 1개, 10㎡ 초과시 2개	

설치위치	• ABC급 분말소화기 및 K급 소화기 – 통행 또는 피난에 지장이 없고, 사용할 때 쉽게 사용할 수 있는 장소 – 바닥으로부터 높이 1.5m 이내에 설치하고, 소화기라고 표시한 표지를 부착 – 소화기는 소화제가 동결될 우려가 있는 장소는 피하고, 직사광선 또는 습기 등이 없는 장소를 선정하여 설치 – 소화기 설치 위치를 알 수 있도록 표시 부착 * K급 소화기는 주방 전용 소화기임 • 자동확산소화기 – 가스레인지 사용 장소 또는 보일러실에 설치하는 소화기로 발화 지점에서 2.5m이내 상부 천장에 안전하게 고정하여 설치 – 자동확산소화기는 「소방시설 설치 및 관리에 관한 법률」 제12조에 따라 의무설치 시설에 미설치시에는 과태료가 부과될 수 있음 * 주방에 인덕션을 사용할 때는 자동확산소화기 설치하는 의무 사항은 아님 [위치 표시]
점검방법	• 소화기에 부착된 게이지를 정기적(월1회)으로 확인하여 충전 상태 점검 – 녹색 - 정상, 노란색 - 압력미달, 빨간색 - 압력과다 • 소화기의 내용연수 확인(제조일로부터 10년 이내) • 소화기 손잡이, 안전핀, 용기 외부 파손 여부를 점검 • 소화기를 뒤집어 5~10초 정도 흔들어 내부에 소화약제가 굳었는지 확인
조치내용	• 소화기 게이지 바늘이 노란색 또는 빨간색에 위치했다면 정비하거나 교체 • 소화기 손잡이, 안전핀, 용기 외부 파손되었다면 교체 • 소화기는 점검표를 부착하고 월1회 이상 점검하고 결과를 점검표에 기재 • 가스레인지 사용 또는 보일러실에 자동확산소화기 미설치 시에는 반드시 설치 [자동확산소화기 설치 예시]

나. 단독경보형 감지기

설치대상	• 단독경보형 감지기는 화재발생 상황을 단독으로 감지한 뒤 자체에 내장된 음향장치로 경보하는 감지기로 설치대상은, – 연면적 600㎡ 미만의 숙박시설 – 수용인원 100인 미만의 수련시설(숙박시설이 있는 경우만 해당) – 연면적 400㎡ 미만의 유치원
설치기준	• 각 실마다 천정에 설치하되, 바닥 면적이 150㎡를 초과하면 150㎡ 마다 1개 추가 설치
설치위치	• 천정에 설치할 때는 공기 흐름이 없고 각 실에서 가장 높은 장소에 설치 • 최상층 계단실의 천장에 설치할 것(외기가 상통하는 계단실은 제외) • 건전지를 주전원으로 사용하는 경우 정상적인 작동상태를 유지할 수 있도록 관리
점검방법	• 각 실마다 단독경보형 감지기 설치 여부를 확인하고 정상 작동되는지 점검 – 월1회 이상 감지기의 점검 버튼을 눌러 소리가 정상적으로 발생하고 적색 점등이 들어오는지 확인 – 미 작동 시에는 배터리가 소진되었는지 또는 기기의 고장 여부 확인 • 설치 기준 및 위치를 준수하여 설치되어 있는지 점검
조치방법	• 객실, 숙소, 체험장, 주방, 보일러실 등의 실내에 단독경보형 감지기 미설치 장소에는 반드시 설치 • 미 작동 단독경보형 감지기는 배터리 또는 제품을 교체



다. 피난 및 방화시설

1) 비상구 및 피난기구(완강기)

설치기준	- 비상구 크기는 가로 1.0m×세로 2.0m 이상 되도록 유지하고 비상구의 문은 피난 방향으로 열리도록 설치 - 연면적이 150㎡를 초과하면서 3층 이상인 건물에서 3층부터 시설 내에 완강기를 별도 설치하도록 규정 ※ 피난기구(완강기) 설치 세부 기준 참조
설치위치	- 건물 1층이나 2층에 위치한 비상구 시설의 경우에는 현관문이 비상구 역할을 겸하고 있으며, 옥상 출입이 가능한 경우 출입구에 설치 - 완강기는 창문 또는 베란다 등의 기둥, 바닥, 보 기타 구조상 견고한 부분에 볼트조임, 용접 기타 방법으로 견고하게 고정 - 개구부(창문)의 크기는 가로 50cm×100cm 이상, 높이는 바닥에서 120cm 이하
점검방법	- 비상구의 크기, 위치 등이 비상시 피난할 수 있도록 설치되었는지 여부 - 피난계단, 비상구 등에 대피에 방해되는 물건이나 장애물의 방치 여부 - 피난기구(완강기)가 규정에 맞게 설치되어 있는지 확인 - 비상시 대피 경로 및 요령 등을 방문객이 쉽게 볼 수 있는 복도, 객실 등에 게시되어 있는지 확인
조치방법	- 비상계단과 비상구는 '생명 통로'로 장애물을 없애고 수시로 점검하여 비상시를 대비 - 피난기구(완강기) 미 설치 시설은 반드시 완강기를 설치하고 적정 유지관리 - 비상시 대피 경로 및 요령을 복도, 객실 등에 게시하여 비상시 신속하게 대응할 수 있도록



비상대피 경로 및 행동요령 게시

✓ 피난기구(완강기) 설치 세부 기준

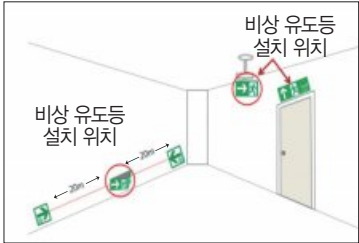
[피난기구의 화재안전기술기준(NFTC 301)]

- 피난기구는 계단·피난구 기타 피난시설로부터 적당한 거리에 있는 안전한 구조로 된 피난 또는 소화 활동상 유효한 개구부(가로 0.5m 이상 세로 1m 이상인 것을 말한다. 이 경우 개구부 하단이 바닥에서 1.2m 이상이면 발판 등을 설치하여야 하고, 밀폐된 창문은 쉽게 파괴할 수 있는 파괴장치를 비치해야 한다)에 고정하여 설치하거나 필요한 때에 신속하고 유효하게 설치할 수 있는 상태에 둘 것.(여기서, 파괴장치는 일반적으로 비상용 망치를 말함)
- 피난기구를 설치하는 개구부는 **서로 동일직선상이 아닌 위치**에 있을 것. 다만, 피난교·피난용트랩·간이완강기·아파트에 설치되는 피난기구 기타 피난 상 지장이 없는 것에 있어서는 그렇지 않음.
- 피난기구는 특정소방대상물의 기둥·바닥·보 기타 구조상 견고한 부분에 볼트조임·매입·용접 기타의 방법으로 **견고하게 부착할 것**
- 완강기는 강하 시 로프가 건축물 또는 구조물 등과 접촉하여 손상되지 않도록 하고, 로프의 길이는 **부착위치에서 지면 또는 기타 피난상 유효한 착지 면까지의 길이로 할 것**
- 피난기구를 설치한 장소에는 가까운 곳의 보기 쉬운 곳에 피난기구의 위치를 표시하는 발광식 또는 축광식표지와 그 사용방법을 표시한 표지(외국어 및 그림 병기)를 부착하되, 축광식표지는 소방청장이 정하여 고시한 「**축광표지의 성능인증 및 제품검사의 기술기준**」에 적합하여야 함.

2) 비상조명등(휴대용)

설치기준	숙박시설 또는 다중이용업소에 객실 혹은 영업장 안의 구획된 실 마다 설치
설치위치	비상조명등의 일반적인 설치 위치는 출입구의 손잡이로부터 1.0m 이내의 위치에 설치하되, 바닥으로부터 0.8m 이상, 1.5m 이하의 높이에 설치 비상조명등 설치기준  비상조명등 설치(예시) 
점검방법	각 실마다 비상조명등의 설치 여부 및 정상 작동여부 확인
조치방법	- 비상조명등 미 설치 시에는 기준에 맞게 설치 - 훼손되었을 때에는 교체 설치하고, 건전지가 방전되었을 때는 건전지 교체

3) 비상 유도등 및 유도표지

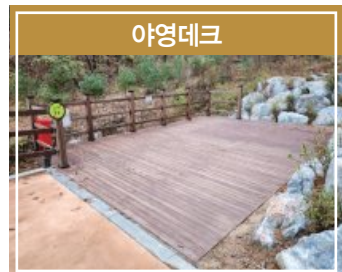
설치기준	- 건축 연면적 150㎡ 이하인 경우 “유도표지”, 연면적이 150㎡를 초과하는 경우 피난구 유도 등을 구분하여 설치 - 비상 유도등은 전기로 작동 되어 전등 되는 기구 - 유도표지는 전기나 부가장치가 없이 부착하는 표지 연면적 150㎡이하 유도표지 설치  연면적 150㎡이상 유도등 설치 
설치위치	- 비상구를 유도하는 등의 경우 피난구 바닥으로부터 높이 1.5m 이상의 위치에 설치하되, 일반적으로 출입구 상단에 설치하는 것이 원칙임 - 피난통로를 안내하기 위한 유도등은 복도와 거실통로, 계단통로 등에 설치되며, 구부러진 모퉁이나 보행거리 20m 마다 설치하도록 규정됨 - 피난통로 유도등은 바닥에서 1.0m 이하의 위치에 설치하는 것이 원칙임 ※ 유도표지도 설치 위치는 동일함. 

점검방법	• 비상 유도등의 점등 작동 상태 및 훼손 여부 점검 • 비상구 및 비상 통로에 비상 유도등 및 유도표지가 기준에 따라 적정하게 설치되어 있는지 점검
조치방법	• 비상 유도등이 점등되지 않거나 훼손되었을 때는 정비하거나 장비 교체 • 부착되어 있는 유도표지가 떨어지거나 훼손되었을 때는 견고하게 부착하거나 유도표지를 구입하여 부착

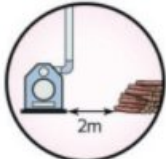
2. 부대 시설의 소방 안전관리

가. 야외 휴게시설

글램핑	• 글램핑 시설은 주로 텐트나 캔버스 구조물로 되어 있어 이용객이 직접 화기를 사용해 음식을 조리하거나 바비큐를 하는 경우 화재 위험이 상존 - 화재 예방을 위해 1m 이상 거리를 두고 화기를 이용할 수 있도록 안내 - 전기 과부하로 인해 화재가 발생하지 않도록 문어발식 콘센트 사용 주의 - 급격한 화재 확산 방지를 위해 구조물 재료는 불연 재료를 사용 • 시설물 입구 또는 화기 사용 장소 등에 ABC분말소화기 설치
카라반	• 카라반은 밀폐된 공간이기 때문에 화재 발생 시 빠른 대응 필요 - 카라반 내부에는 화재경보형감지기 설치 및 비상 탈출구 마련 - 가스레인을 사용하는 경우 가스누설경보기 설치 - 급격한 화재 확산 방지를 위해 내부 자재는 불연 재료 사용 • 내부에는 ABC분말소화기를 주방과 침실 사이 또는 접근이 쉬운 곳에 설치
야영데크	• 데크는 목재 또는 복합재로 만들어진 테라스 형태의 구조물로 화재 위험성이 있어 가능하면 불연 재료로 제작
조치사항 (공통)	• 소방시설은 정기적(월1회 이상)으로 점검하고 미흡 사항은 시정조치 • 시설을 이용하는 고객에게 주의사항, 화재예방 및 행동 요령을 안내하고 시설 내부 잘 보이는 장소에 관련 내용을 게시



나. 화목 보일러

화재위험	- 온도조절 안전장치가 없는 보일러에 한꺼번에 많은 연료 투입 시에는 과열에 의한 복사 열로 주변 가연물에 불이 붙어 화재 발생 위험 - 연료 투입구, 연통 또는 굴뚝 끝에 불티가 비산되어 주변 화재 발생 위험 - 공기량 부족, 젖은 나무 또는 합판 목재 사용 시 불완전 연소로 인한 그을음(타르)이 과다 발생하여 연통에 쌓인 타르에 불이 붙어 화재 발생 위험
안전준수 사항	 보일러와 2m 이상 떨어진 곳에 가연물 보관  천장에 자동화산소화기 설치  지정된 연료만 사용  투입구를 개폐할 때는 화상에 주의  나무 연료 투입 후 투입구 꼭 닫기  3개월에 한 번씩 연통 청소  연료 한꺼번에 넣지 않기  젖은 나무 사용 시 투입구는 3~4일에 1번씩 청소

다. 바비큐장

소화기 설치 및 안전수칙 게시	- 바비큐장은 불이 옮겨붙기 쉬운 목재 데크 등 가연성 구조물이 설치된 경우가 많아 화재에 취약하므로 소화기를 반드시 비치 - 화재사고 예방을 위한 안전수칙을 이용객이 잘 볼 수 있는 곳에 게시 바비큐장 내에 소화기 설치  이용안내 및 안전수칙 게시 
화기 이용시 주의사항	- 그릴 또는 화로 사용시 지나치게 가열하는 경우 화재 발생 위험성에 주의 - 연기가 배출될 수 있는 창 또는 배기시설을 갖추어 환기가 원활하도록 조치 - 바닥이나 벽체, 기타 시설물은 불에 타지 않는 불연 재료를 사용 - 주변에 있는 마른 풀 등 가연성 물질을 제거하여 산불을 예방

3. 소방기 및 피난기구 사용방법

가. ABC급 분말소화기 및 K급 소화기

안전핀을 뽑은 후 노즐을 잡고 불쪽을 향하게 하여 손잡이를 힘껏 움켜쥐고 바람을 등진 채 불이난 지점에 골고루 분사하여 화재 진압(ABC급 및 K급 소화기 동일)

			
안전핀을 뽑는다 Pull pin	노즐을 잡고 불쪽을 향한다 Aim at base of fire	손잡이를 움켜쥐다 Squeeze handle	분말을 골고루 쏜다 Sweep side to side

출처 : 행정안전부

나. 투척용 소화기

화재가 발생한 장소에 던져서 불을 끄는 소화기로 사용 순서는 다음을 참조

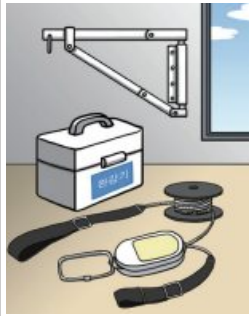
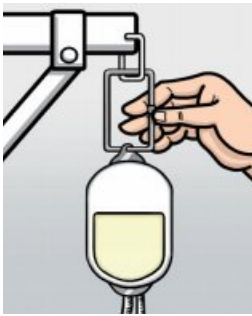
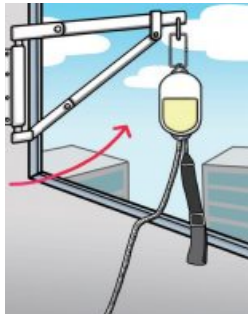
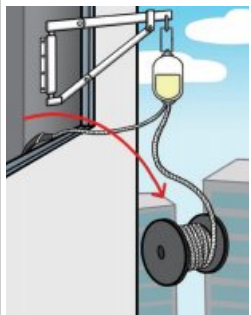
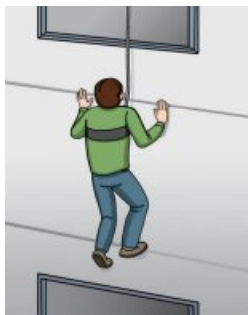
			
1. 가리개를 벗긴다	2. 소화기를 꺼낸다.	3. 소화기를 불이 난 벽, 바닥을 향해 던진다.	

다. 개선된 소화용구

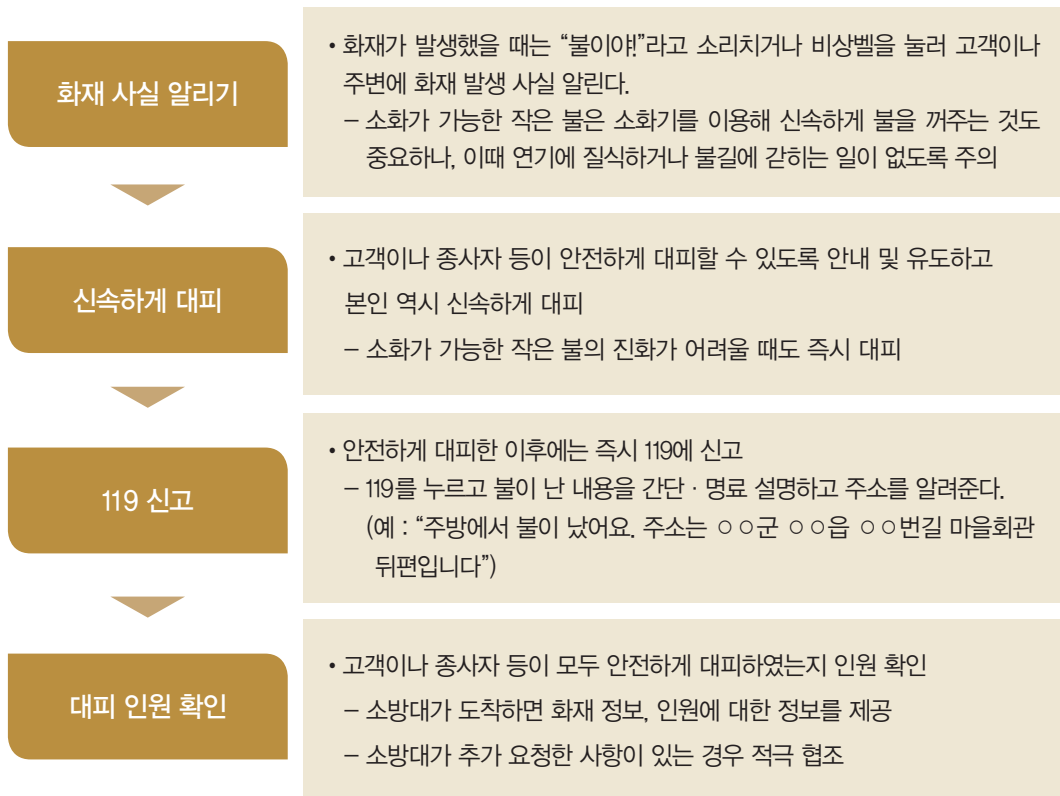
에어로졸 소화용구	스틱형 소화용구	패치형 소화용구
		
커튼, 튀김 냄비, 방석, 휴지통 화재에 유용한 스프레이 형식의 소화 용구	식용유 화재 시 튀김냄비 등에 박스채 투척하여 화재를 진화 하는 막대형 소화 용구	전기기구에 부착하여 화재 발생 시 소화약제가 방출되어 초기 화재를 진화하는 소화 용구

라. 피난기구(완강기)

완강기는 숙박시설 3층 이상에 있는 객실에는 모두 설치되어야 하며, 화재 발생 등 위급 상황에서 생명을 구하는 매우 중요한 피난 장비로 사용법을 정확하게 숙지

			
① 지지대, 로프릴, 속도 조절기, 후크, 가슴벨트 등 구성품 확인.	② 함에서 속도 조절기와 벨트를 꺼낸다.	③ 지지대 고리에 속도 조절기의 후크를 걸고 나사를 조여 빠지지 않도록 고정.	④ 지지대 고리가 창밖으로 위치하도록 밀어서 조정.
			
⑤ 줄이 감겨있는 릴을 창밖으로 던진다.	⑥ 가슴벨트를 가슴까지 올려 빠지지 않도록 가슴둘레 만큼 충분히 조절한다.	⑦ 다리부터 창 밖으로 내밀어 바깥으로 나간다. ※ 체중이 실려도 추락안됨	⑧ 벽면에 손을 지지하면서 안전하게 내려 간다.

4. 화재 발생 시 행동 요령



[화재 발생시 대피 요령]



행동요령 중에서 “화재 사실을 알리기”, “신속하게 대피하기”, “119 신고하기” 등 3가지의 초기대응이 매우 중요하니, 꼭 순서를 숙지하기를 바라며, 농촌관광 사업자 또는 종업원은 화재의 예방 및 안전관리에 관한 법률에 따라 화재 발생 시 초기대응 의무가 있으니, 유의

“화재 발생에 대비하여 “국민행동요령”을 미리 숙지하여 위급 상황에 대비”

Ⅵ. 시설물 안전관리

농촌관광 사업장의 시설물 안전점검과 유지관리는 재해와 재난을 예방하고 시설물의 효용을 증진함으로써 고객과 사업자, 종사자의 안전을 확보할 수 있습니다. 이를 위해 농촌관광 사업장에 있는 건물과 담장·옹벽·석축 등의 구조물부터 체험시설, 유원시설(놀이시설 등), 전기·가스 시설 등 다양한 위험요소를 철저하게 점검하여 안전성을 확보하는 것이 중요합니다.

1. 농촌관광 사업장의 재해 유형

사람이 다치는 재해	떨어짐(추락), 넘어짐(쓰러짐), 깔림(눌림), 부딪힘(접촉), 물체에 맞음(충돌), 끼임, 절단·배임·찔림, 익사(질식) 등으로 발생하는 재해
시설물 파손 재해	물체가 넘어짐, 물체간 부딪힘, 넘어짐(붕괴) 등으로 발생하는 재해

2. 농촌관광 시설물 점검 대상 및 위험요소

가. 안전대책

기술적인 대책(Engineering)	교육적 대책(Education)	관리적 대책(Enforcement)
 시설물 개선을 통한 위험 감소 대책 방법	 화재시 대피요령 1. "불이야" 라고 크게 외치십시오. 2. 화재발생 예상할 경우 신속히 대피하십시오. 3. 엘리베이터를 이용한 대피는 절대 금지입니다. 소화기 사용방법 1. 소화기를 바라보고 대피하고 안전통로를 확인하십시오. 2. 환풍기 등 불이 붙은 곳으로 대피하십시오. 3. 손잡이를 당겨서 누르고 적외선을 쏘면 불이 꺼집니다. (주의) 대피할 때는 반드시 손잡이를 당겨주세요. 안전 수칙이나 비상 대피로 게시를 통한 교육 방법	 주의·경고 스티커 부착, 출입 금지, 주기적인 점검, 안전 보호구 착용 등의 대책

나. 건축물 위험요소 및 안전대책

1) 숙박시설

위험요소	안전대책
① 건물을 외부에서 봤을 때 바닥이 떠있는 경우 부동침하(여러 부분에서 불균등하게 침하가 발생)로 인해 붕괴될 수 있는 위험	• 객실별 비상대피 요령 및 안전 수칙 게시 • 외부 전문가의 안전점검 및 시설물 보수 • 주기적으로 외관이나 균열 파손 상태 점검

위험요소	안전대책
② 외벽에서 균열(폭 0.3mm 이상) 발생으로 인한 붕괴할 수 있는 위험	• 객실별 비상대피 요령 및 안전 수칙 게시 • 외부 전문가의 안전점검 및 시설물 보수 • 주기적으로 외관이나 균열 파손 상태 점검
③ 현관 천장, 내부 천장에서 천장재가 탈락하여 이용객이 맞을 수 있는 위험	

2) 실내 체험장

위험요소	안전대책
① 지반 부동침하로 인해 건축물 붕괴 위험	• 외부 전문가의 안전점검 및 시설물 보수 • 객실별 비상대피 요령 및 안전 수칙 게시 • 주기적으로 외관이나 균열 파손 상태 점검
② 외벽에서 균열(폭 0.3mm 이상) 발생으로 붕괴할 수 있는 위험	
③ 현관이나 실내 천장재 탈락으로 이용객이 맞을 수 있는 위험	
④ 나무 데크가 부식되어 이용객이 넘어지거나 떨어질 수 있는 사고 위험	• 마모나 부식 및 손상된 부분에 대한 보수 • 보수 전까지 주의·경고 스티커 부착 및 접근 금지 조치
⑥ 체험장내 이용객이 이동 중 상부 장애물에 부딪히거나 찰릴 수 있는 사고 위험	• 상부 장애물을 제거 및 충격방지 패드 부착 • 시설물 이용 방법 및 안전 수칙 게시 • 주의·경고 스티커 부착, 체험 시 안전모 착용
⑦ 체험장바닥에 날카로운 물건이 있어 이용객이 찰리거나 베일 수 있는 사고 위험	• 바닥에 날카로운 물건을 제거 • 시설물 이용방법 및 안전 수칙 게시 • 바닥에 미끄럼 방지 패드 또는 매트 설치 • 물기 제거 및 주의·경고 스티커 부착
⑧ 체험장 바닥이 미끄러워서 이용객이 넘어질 수 있는 사고 위험	
⑨ 체험장에 화기를 사용하는 경우 화재 또는 체험객의 화상 위험	• 안전교육 및 주의·경고 게시 • 소화기 비치 및 응급키트 구비

3) 베란다

위험요소	안전대책
① 안전 난간 미설치 및 기준 미달로 인한 이용객 떨어짐 사고 위험	• 높이 1.2m 이상으로 강도 및 내구성이 있는 재료로 된 안전 난간 설치
② 바닥 및 벽체 균열(폭 0.3mm 이상) 등으로 인한 붕괴 위험	• 외부 전문가의 안전 점검 및 시설물 보수

4) 실내·외 계단 및 복도

위험요소	안전대책
① 계단에서 내려오거나 복도에서 미끄러짐으로 인해 이용객이 넘어지는 사고 위험	• 계단에 미끄럼 방지 패드 설치 • 물기 제거 및 상시 점검 • 주의·경고 스티커 부착
② 계단에 안전 난간 미설치로 인한 이용객이 떨어지는 사고 위험	• 높이 1.2m 이상으로 강도 및 내구성이 있는 재료로 된 안전 난간 설치



5) 옥상

위험요소	안전대책
① 안전 난간 미설치로 인한 이용객이 떨어지는 사고 위험	• 높이 1.2m 이상으로 강도 및 내구성이 있는 재료로 된 안전 난간 설치
② 바닥 균열 또는 배수구 막힘 등에 의한 누수 발생	• 누수 부위 충전재 등으로 보수, 보강 및 배수로 정비
③ 물탱크 설치 등 기준 이상 하중으로 인한 시설의 붕괴 위험	• 옥상 물탱크 용량 검토, 적재물 정리 및 하중 저감방안 시행

6) 바비큐장

위험요소	안전대책
① 강풍 등으로 기둥이 넘어져서 이용객이 맞는 사고 위험	• 강풍에도 기둥이 넘어지지 않도록 보강할 것 • 마모나 부식된 부분에 대한 보수 • 보수 전까지 사용 제한 조치(금지)
② 목재로 된 데크 또는 천장 붕괴 위험	

다. 주변 시설물 위험요소 및 안전대책

1) 담장

위험요소	안전대책
① 균열 등으로 인한 붕괴 위험	• 주기적으로 외관 점검 • 외부 전문가의 안전 점검 및 시설물 보수 • 붕괴 우려 시 주의·경고 스티커, 접근 금지
② 일부 파손되어 사람이 다칠 수 있는 위험	
③ 외관상 바닥의 부등침하로 인한 붕괴 위험	

2) 옹벽(콘크리트, 석축, 보강토, 개비온)

위험요소	안전대책
① 상부에 안전 난간 미설치로 인해 이용객이 떨어질 수 있는 사고 위험	• 높이 1.2m 이상으로 강도 및 내구성이 있는 재료로 된 안전 난간 설치하거나 안전로프 설치 및 위험표시 • 옹벽 시설물 접근 금지 조치 • 외부 전문가의 안전점검 및 시설물 보수
② 옹벽이 외관상 부풀어 오르거나 균열 발생으로 붕괴 위험	
③ 외벽이 파손되어 이용객이 맞거나 깔릴 수 있는 사고 위험	

3) 경사지

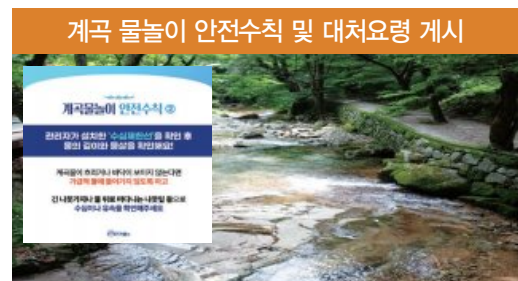
위험요소	안전대책
① 경사지에 흙이 노출된 경우 폭우나 장마 시 빗물이 스며들어 흙이 흘러내리거나 및 경사지가 붕괴될 수 있는 사고 위험	• 경사지는 빗물이 스며들지 않도록 천막 등으로 덮어두거나 식생 작업을 통해 토사 유실을 예방 • 빗물이 배수가 잘되도록 배수로를 설치

4) 야영시설

위험요소	안전대책
① 철이나 나무 재질로 제작된 시설물의 바닥, 기둥, 난간, 천장 등의 마모나 부식되어 이용객이 넘어짐 또는 떨어짐 사고 위험	• 마모나 부식된 부분에 대한 보수 전까지는 사용 제한 및 신속한 개보수 • 주의·경고 스티커 부착 및 접근 금지 • 높이 1.2m 이상으로 강도 및 내구성이 있는 재료로 된 안전 난간 설치
② 경사지 또는 높이 1m이상 높은 곳에 데크를 설치한 경우 이용객이 떨어질 수 있는 사고 위험	

5) 계곡

위험요소	안전대책
① 계곡 출입 통행로가 없어 이용객이 떨어지거나 넘어질 수 있는 사고 위험	• 안전하게 통행할 수 있도록 통행로 설치 • 계곡 출입구에 이용방법 및 안전수칙 게시 • 수영 주의·경고 스티커 부착 및 구명조끼 등 착용 권고 • 장마철이나 우천 시에는 출입 금지
② 계곡에서 물놀이 도중 폭우로 인해 물이 갑자기 불어나서 이용객이 익사할 수 있는 사고의 위험	



6) 유원시설

위험요소	안전대책
① 미끄럼틀, 그네 등에서 이용객이 떨어질 수 있는 사고 위험	• 이용 전 시설이용 방법 및 안전수칙 교육 • 이용객 탑승 시 안전벨트 또는 구멍조끼 등 안전 보호구 착용 • 주의·경고 스티커 부착 및 안전수칙 게시 • 주기적으로 안전장치 점검 및 시설관리
② 레일바이크, 마차를 타고 이동 중 이용객이 떨어지거나 넘어지는 사고	
③ 강에서 보트 체험 중 보트에서 떨어지거나 보트 뒤집힘 사고	



출처 : 통영시

7) 실내의 수영장

위험요소	안전대책
① 바닥이 물기로 인해 미끄러워서 이용객이 넘어지는 사고 위험	• 바닥에 미끄럼 방지 매트 설치 • 사다리에 미끄럼 방지 발판 설치 • 배수구에 커버 설치 • 수영장 이용방법 및 안전 수칙 게시 • 물기 제거 및 미끄럼 경고 표지 부착
② 물에 들어가거나 나올 때 사다리에서 미끄러져 부딪칠 수 있는 사고 위험	
③ 수영장 배수구에 빨려 들어가서 익사하는 사고 위험	



3. 재해 예방 활동

가. 안전관리 활동

불안전한 상태 제거 및 시설물 보수 불안전한 상태 제거하기 재해 예방을 위해 시설물 사전 보수·보강	안전교육 및 안전수칙 게시 시설물의 올바른 사용 방법 교육 사용 방법 및 안전 수칙 게시
주기적인 점검 활동 시설물별 점검표를 활용한 정기·수시 점검을 통해 필요한 조치 이행	주의 및 고 스티커 부착 주요 재해 유형에 대한 주의 및 경고 스티커를 위험시설물에 부착

나. 계절 및 날씨에 따른 시설물 안전관리

봄	- 추운 겨울에 얼었던 지반(地盤)이 녹아 약해질 수 있어 건물 외부 바닥의 균열 또는 지반이 뜨는지 확인 - 석축, 옹벽 등이 있는 시설에서는 균열이나 배부른 현상, 담장의 기울어짐 또는 넘어짐, 균열이 발생했는지 점검 - 확인·점검 결과 위험 사항이 발견될 때는 즉시 안전한 장소로 대피하고 119 또는 지자체에게 신고하고 필요한 안전조치 이행
폭 우	- 비가 50mm/hr 이상 내리는 경우 경사지에 흙이 유실되지 않도록 덮개를 설치하거나 배수구 설치 - 개울가 주변 침수 예상 지역에 수위 증가 여부를 확인하고 혹시 경계수위까지 도달할 가능성이 있다면 즉시 높은 지역이나 인근 학교로 대피 - 배수구 막힘이나 배수 불량 시 생길 수 있는 침수 피해 예방을 위한 배수구 유입부에 스크린 설치 및 필요시 비상 펌프 준비
폭 열	- 외부 체험시 폭염(기온이 30℃ 이상)으로 인한 온열질환 발생이 우려될 때는 그늘과 바람이 잘 통하는 장소와 물을 제공 - 쓰러짐, 두통 및 어지러움 등 온열질환이 의심되거나 발생했을 때는 시원한 장소로 이동해서 수분을 섭취하게 하고 증상이 심한 경우 119에 신고하고 병원으로 후송하여 치료받을 수 있도록 조치
강 풍	- 강풍으로 인해 시설물의 기둥이 넘어지지 않도록 조치 - 또한 날아갈 수 있는 시설물은 미리 견고하게 고정하고 유리 등이 파손되지 않도록 조치
겨 울	- 물은 얼면서 부피가 팽창하므로 욕실 등 타일 떨어짐 예방을 위해 적정 온도 유지 - 주방이나 욕실 등의 상수도 배관 동파가 발생할 수 있어 사전 예방을 위해 보온 조치를 이행하고 특히, 빙판 미끄러짐 낙상사고가 빈번하게 발생하므로 농촌관광 사업장 주변 도로를 수시로 정비

Ⅶ. 재난 안전관리

대다수의 농촌관광 시설은 농업지역, 산간 및 중산간지역이나 해안가에 위치하고 있어, 산불, 산사태, 대설 등 재난 시에 사전·사후 대처가 필요합니다. 따라서, 주요 위험요소와 재난 발생이 가능한 유형을 알고 이에 대한 대비책을 마련하는 것이 중요합니다.

1. 재난의 정의 및 사례

자연적 재난	사회적 재난
태풍, 호우, 홍수, 지진, 폭설, 화산 등과 같은 피할 수 없는 자연 현상 때문에 발생하는 재난	화재·환경오염·폭발 사고와 교통·통신·에너지·의료 같은 기반 시설 마비, 가축 전염병 확산 등의 피해



2. 재난 사례별 예방 및 대응

가. 자연재난

1) 태 풍

태풍오기 전	• TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용하여 태풍의 진로와 도달시간을 숙지 • 하수구나 배수구를 점검하고 막힌 곳이 있으면 뚫어야 함 • 침수나 산사태 위험이 있는 지역에 위치한 경우 대피장소와 비상 연락 방법을 미리 알아 두기 • 하천 근처에 주차된 자동차는 안전한 곳으로 이동 • 응급 약품, 손전등, 식수, 비상식량 등의 생필품은 미리 준비 • 바람에 날아갈 위험이 있는 지붕, 간판, 창문, 출입문 또는 놀이기구, 자전거 등을 단단히 고정
태풍주의보 발령 시	• 산간계곡의 야영객(체험객)은 안전한 장소로 대피 • 방문객을 안전한 장소으로 안내하고 창문이나 출입문을 잠근다 • 방문객의 실외 활동을 자제시키고 가급적 객실 내에 머무를 수 있도록 안내하고 강가, 해수욕장 이용은 절대 금지 조치
태풍경보 발령 시	• 방문객이 산사태 위험 지역이나 비탈면 근처에 접근하지 않도록 안내 • 모래주머니 등을 이용, 물이 넘치지 않도록 해 건물 등의 침수 예방 • 방문객의 가족 등 비상 연락처를 확인하고 비상시 대피 방법을 안내
태풍 지나간 후	• 파손된 시설물이 있는지 확인하고 적절히 조치 • 제방이나 축대 등이 붕괴될 수 있어 방문객 등의 접근 금지 조치 • 파손된 상하수도나 도로가 있다면 시·군·구청이나 읍·면·동사무소에 연락

2) 호 우

호우예보 단계	• 시설 등의 하수구와 건물 주변 배수구를 점검 • 침수나 산사태 위험지역은 대피장소와 비상연락방법을 숙지 • 하천에 주차된 자동차는 안전한 장소로 이동 • 응급 약품, 손전등, 식수, 비상식량 등은 미리 준비 • 비탈면, 축대 등 붕괴 위험이 있는 시설은 미리 점검 • 건물의 창문과 출입문을 닫는다. • TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용, 기상예보 및 호우상황 등을 숙지 • 만약 대피할 때는 수도와 가스 밸브를 잠그고, 전기 차단 후 대피
---------	--

호우주의보 및 경보 단계	• 저지대 상습침수 및 산사태 위험 지역은 대피 준비하고, 비상시 즉시 안전한 장소로 대피 • 산간계곡의 야영객(체험객)은 안전한 장소로 대피 • 모래주머니 등을 이용, 하천의 범람, 건물 등의 침수를 방지·예방 • TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용, 호우상황을 지속 모니터링
호우 지나간 후	• 대피했다가 돌아오면 바로 시설에 들어가지 말고, 붕괴 가능성을 반드시 확인·점검 한 후 출입여부 결정 • 수돗물, 저장식수 등은 오염 여부를 확인 후에 사용하고 침수된 음식 및 식재료는 폐기 • 파손된 상하수도나 도로가 있다면 시·군·구청이나 읍·면·동사무소에 연락 • 가스화 전기 차단기가 내려가 있는지(off) 확인하고, 전문 기술자의 안전점검 후에 사용 • 남아있는 방문객이 있다면, 안전한 이동 경로를 확인 후 안내

3) 홍 수

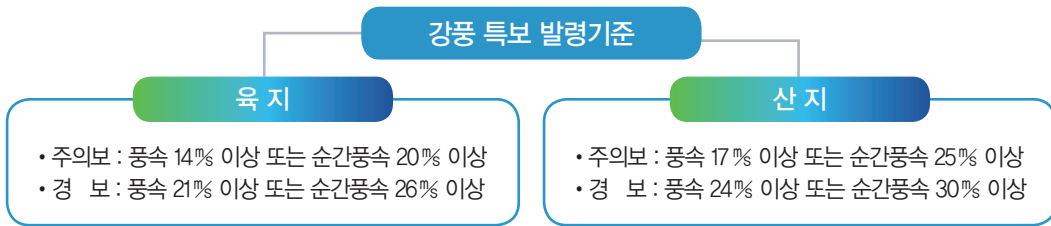
홍수(특보 기준)	• 국토교통부 홍수통제소에서 수계별 주요지점 홍수 예·경보 기준수위에 따라 기상 특보 발령
홍수 예·경보 발령 단계 (우려시)	• 피해가 예상되는 지역은 대피 준비를 하고, 물이 들어가는 것을 막기 위한 모래 주머니나 튜브 등을 준비 • TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용, 기상변화 지속 모니터링 • 홍수 우려 때는 피난 가능한 장소와 대피 경로 숙지 • 하수도로 물이 나오면 전기차단기를 내리고 가스 밸브를 잠금 • 식수는 미리 준비하고, 수돗물 또는 저장 식수는 오염 여부 확인후 사용
물이 밀려들 때	• 갑작스러운 홍수 발생 시, 귀중품만 챙겨 즉시 높은 지역으로 대피 • 하천 수위를 주의 깊게 관찰하고 필요시 즉시 대피 • 파손된 상하수도나 도로가 있다면 시·군·구청이나 읍·면·동사무소에 연락 • 대피 완료시 TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용, 기상변화 지속 확인
물이 빠진 후	• 물이 빠져나갈 때는 흐르는 물에 가까이 가지 않도록 통제 • 수돗물 또는 저장식수는 오염 여부를 반드시 조사한 후에 사용 (식수는 될 수 있으면 공급되는 생수만 섭취)

4) 폭설/한파



주의보/경보 발령시	• 설해 대비용 안전 장구인 체인, 모래주머니, 삽 등을 준비 • TV, 라디오, 스마트폰 등을 활용, 기상상황을 주의 깊게 파악 • 붕괴가 우려되는 시설 등은 미리 점검하고 받침대를 보강하여 피해 예방 • 방문객에게 제설이 되지 않은 도로를 이용한 차량 운행은 가급적 지양 - 불가피한 경우 스노우체인 등 안전장치를 부착하도록 안내 • 고립 지역은 비상연락체계를 유지할 수 있도록 관리 • 사업장 진입로 및 동네 골목길에 쌓인 눈을 치우고, 빙판길은 모래 또는 염화칼슘 등을 뿌려서 미끄럼 사고 예방 • 예약된 고객에게는 무리한 방문보다 가급적 다음 기회에 방문해 줄 것을 요청하고, 요금은 환불하는 등 적절한 조치 이행 • 수도 및 계량기, 보일러 배관 동파 예방을 위해 수도물을 약하게 틀어 놓고 계량기에는 헌 옷 등을 이용해 보온 조치, 보일러는 약하게 가동 • 방문객이 동상에 걸렸을 때는 따뜻한 물에 30분가량 담그고, 온도를 유지하고 심한 경우에는 즉시 병원으로 이송하여 치료
차량이 고립될 때	• 고립 또는 정체 시에는 차 안에 대기하면서 라디오 및 스마트폰 등을 통해 교통 상황과 행동요령을 파악하여 차분히 행동 • 인근에 가옥이나 휴게소 등이 있으면 노인, 어린이, 승객을 우선 대피 • 담요나 두꺼운 옷 등을 걸쳐 체온을 유지하고 가볍게 몸을 움직임 • 비상을 대비해 불필요한 행동과 휴대전화 사용을 자제

5) 강 풍



강풍오기 전	• 낮은 창호는 강풍으로 휘어지거나 파손될 위험이 있으니 미리 교체하거나 창문을 창틀에 단단하게 고정시켜 틈이 생기지 않도록 보강 • 창틀과 유리 사이의 채움재가 손상되거나 벌어져 유리창이 깨질 위험이 있으므로 틈이 없도록 보강하고 필요시 유리에 테이프를 붙여 파손에 대비 • 해안지역은 파도에 휩쓸릴 위험이 있으므로 고객이 해안도로나 바닷가로 나가지 않도록 안내 • 라디오, TV, 스마트폰 등을 통해 기상정보를 확인하여 신속하게 대처 • 옥상이나 주위의 빨래, 화분 등의 작은 물건은 실내로 옮기고, 간판 등과 같이 바람에 날아갈 위험이 있는 물건은 단단히 고정
강풍이 몰아칠 때	• 간판이 떨어지고 가로수가 넘어질 위험이 있어 외출은 삼가 • 대피 시에는 나무나 전신주를 피하여 안전한 건물로 대피하고, 창문과 같은 유리창 근처는 유리가 깨지면 다칠 위험이 있으므로 피해야 함 • 강풍으로 파손된 전기시설 등 위험 상황을 발견했을 때에는 119나 시·군·구청에 신고
강풍이 지나간 후	• 남아있는 방문객이 있는 경우, 안전하게 돌아갈 수 있는지 확인한 후에 이동경로를 안내 • 피해를 조사하고 사진을 촬영. 더불어 가스·수도·전기 등 작동 여부를 확인

6) 낙 회

낙회 예상시	• 사업장 건물 안, 자동차 안 등 안전한 장소로 대피를 유도 • 전기제품의 플러그를 빼고 1m이상 안전거리를 유지하도록 안내 • 외부활동 중일 때는 낙시대, 등산스틱, 우산 등을 몸에서 멀리 떨어뜨리고 안전한 곳으로 대피하도록 안내
낙회가 칠 때	• 평지에서 낙회가 칠 때는 몸을 낮추고 물이 없는 파인 곳으로 대피 • 산골짜기 정상 등지에서는 낙회 위험성이 높으므로 신속히 아래로 대피 • 번개 및 천둥이 진정될 때까지 안전한 장소에서 기다리게 안내

7) 폭염

사전 준비	• TV, 라디오, 핸드폰 등을 통해 무더위 기상 상황을 수시로 확인 • 에어컨 등 냉방기 사용에 따른 전기 과부하에 대비하여 사전 점검 • 단수에 대비하여 생수를 준비하고 생활용수는 욕조에 미리 받아 준비 • 비상 상황을 대비하여 의료기관 등 비상 연락 체계를 유지
폭염 주의보 발령 시	• 가장 더운 오후 2~5시에는 야외 활동이나 작업을 자제하도록 안내 • 객실 냉방기 사용 시, 실내외 온도차를 5℃ 내외로 유지하여 냉방병이 발생하지 않도록 방문객에게 안내 • 야외 활동을 자제하고 옷차림은 가볍게 할 수 있도록 안내
폭염 경보 발령 시	• 12시~오후 5시까지의 야외 활동을 자제해 줄 것을 권고하고 되도록 실내에서 휴식을 취할 수 있도록 안내 • 방문객이 헝기증, 메스꺼움, 두통 등 가벼운 열사병 증세가 있으면 시원한 장소로 이동하여 경과를 확인하고 필요시 병원으로 즉시 후송 • 신체 허약자, 노약자 등은 외출을 금지하는 등 갑작스러운 사고에 대비

8) 지진

사전 준비	• 평상시 지진에 대비, 실내에 떨어지기 쉬운 물건을 안전하게 고정 • 시설 주변에 대피할 수 있는 공터, 학교 등을 미리 숙지 • 건물이나 담장은 수시로 점검하고, 위험한 시설은 안전하게 보강 • 응급처치법, 비상연락처 등 평소 비상시 대응법을 익혀두고, 비상용품을 준비해 두고 보관장소와 사용방법을 알아 두는 등 상시 대비
지진 발생 전	• 지진발생시 위험을 대비하여 시설내 가구 등 정리 • 지진 발생을 대비하여 비상 대피 경로를 알아 두고 행동 요령을 지속해서 연습하는 등 비상 상황 발생시를 대비
지진 발생 시	• 지진이 발생한다면, 튼튼한 탁자 아래 또는 욕실로 들어가 몸을 보호 • 가스화 전기를 차단하고 문을 열어 출구를 확보 • 대피 시에는 꼭 신발을 신고 이동하고 안전한 피난구와 계단을 이용 • 라디오, 핸드폰 등을 통해 지진 상황을 주의 깊게 파악
지진 발생 후	• 대피 후 여진 발생에 주의하고 주변의 피해 상황, 건물의 상태를 확인 • 건물 내로 다시 들어간 후에는 안전에 유의하여 주변을 확인 • 부상자가 있다면 안전한 장소에 눕히고 먼저 기도 확보 및 머리와 부상 부위를 심장보다 높게 위치하도록 함 • 의식을 잃은 부상자의 호흡과 심장이 멈추었을 때는 신속하게 심폐소생술을 실시 • 담요를 이용해 환자의 체온을 유지하되, 체온이 너무 오르지 않도록 관리

나. 사회재난

1) 화 재

사전 점검 활동	• 전기기구를 사용하지 않을 때는 스위치를 끄고 플러그를 뽑아 둬 • 전기코드 및 콘덴서, 전선 등 전기기구는 규격품을 사용 • 전기기구는 사용 전에 사용설명서 및 취급요령을 숙지한 후에 사용 • 하나의 선에서 여러 선을 끌어 쓰거나 한 개의 콘센트나 소켓에서 여러 개의 전기기구를 꽂아 사용하는 것을 자제(문어발식 사용은 매우 위험) • 전기다리미, 전자레인지, 전기압력밥솥 등 전열기구 사용 중 정전이 되었을 때는 반드시 스위치를 끄(OFF) • 전기 용량에 맞는 규격 전선을 사용하고, 노후 또는 손상된 전선은 반드시 교체 • 에어컨 사용 전에는 실외기 내에 있는 먼지 등을 청소한 이후 사용 • 가스레인지 중간밸브의 가스누출 여부를 점검하고 평소에는 이상한 소리나 냄새가 나지 않는지 확인 • 난방기구 등 전열기구 사용 시, 주변에 탈 수 있는 물건을 두지 않는 등의 사전점검 활동 필요
대피 및 초기 대응 훈련	• 미리 소화기 사용법을 익혀두고, 대피하는 방법과 대피 후 접선 장소를 사전에 약속하는 등 비상시를 대비 • 대피할 때 가져가야 할 중요한 물건 목록과 행길 사람을 선정 • 비상연락 전화번호 및 연락해야 할 대상을 선정하고 확인
화재 발생 시 대처 및 대응	• 화재경보기가 울리거나 불을 발견했다면 “불이야”라고 큰 소리로 외쳐 주변에 화재 사실을 전파하고, 화재경보 비상벨을 누름 • 작은 불길은 소화기나 물 등을 활용하여 신속하게 끄고 확인 • 119에 화재 사실을 신고하고 발생지역, 인적사항, 화재내용 등을 정확히 전달 • 불길이 커서 대피해야 할 경우 안전한 계단 또는 통로를 이용하여 대피 • 안전한 장소에 대피한 이후 인원을 확인하는 것이 중요

일상생활 속 화재사고 예방

‘가스 화재’



가스사용 전 항상 창문을 열어 환기하고 가스레인지 불꽃을 자주 살피고, 사용이 끝난 후, 점화 코크와 가스 밸브를 완전히 잠겼는지 반드시 확인.

‘난방 기구 화재’



난로나 히터 사용 시 주위에 세탁물을 건조하거나 가연물질이 닿지 않게 주의. 또, 외출하거나 사용하지 않을 때는 난방 기구 전원 플러그를 꼭 분리.

‘유탄 화재’



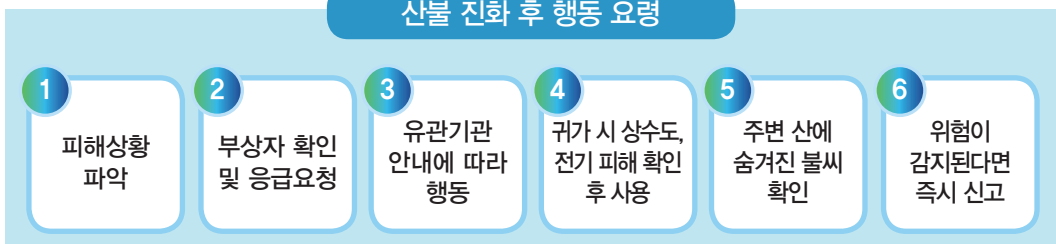
석유난로를 사용하거나 음식을 조리할 때 식용유가 끓어 넘치는 것에 주의. 튀김기름은 가열을 시작하고 15분 정도면 끓어오르기 때문에 자리를 비우면 안됨.

출처: 원자력안전위원회

2) 산 불

평 상 시	• 평소에는 산과 가까운 곳에서 쓰레기, 영농부산물 등을 소각 금지 • 사업장 주변에 가연물이 될 수 있는 것들은 치우고 정리 • 비상연락망과 대피 시 각자의 역할을 정하고, 대피할 장소와 경로를 미리 숙지할 수 있도록 방문객에게 안내 • 이때 대피장소는 산에서 멀리 떨어진 마을회관, 학교, 공터 등으로 결정 • 만일의 사고에 대비해 응급처치 방법을 반복적으로 훈련하여 익혀두고, 비상용품을 준비  등산 시 성냥,ライター 등 화기 물을 소지하면 안됨.  불씨가 남은 물품, 담뱃불은 절대 버려서는 안됨.  산림과 인접된 곳에서 논밭·쓰레기 태우기 금지.  야영 등 야외에서 취사는 지정된 장소 이용.
산불 발생 시	• 불을 발견하면 즉시 119, 해당 지자체에 산불 사실을 신고 • 초기 작은 산불은 나뭇가지 등을 이용해 진화를 시도하되, 확산 가능성이 있다면 방문객을 포함해 모든 사람은 낮고 안전한 지역으로 즉시 대피 • 산불이 농촌관광 시설 인접까지 확산이 예상되면 출입문과 창문을 닫고 시설 외부에 물을 뿌려두어 불이 옮겨붙지 않도록 조치 - 이때, 가스 밸브를 잠근 후 전기차단기를 내리고 주변에 인화성 물질을 제거
산불 확산 시	• 대피령이 발령되면 방문객을 산림에서 멀리 떨어진 논, 밭, 학교 등 공터로 대피를 유도하고, 미처 대피하지 못한 인원이 있는지 확인 • 대피할 때는 바람이 불어오는 반대 방향으로 이동하되, 유관기관 관계자의 지시에 따라 신속하게 대피 • 핸드 재난 문자, 방송 등 산불정보에 집중하여 위험 상황을 확인
산불 진화 후	• 산불로 인해 발생한 인명 및 재산피해 현황을 확인하고 유관기관에 신고 • 피해보상을 받을 수 있는 보험에 가입했다면 보험사에 연락해 보험 혜택을 받도록 조치

산불 진화 후 행동 요령



3) 붕괴

건물 붕괴 징조	• 건물 바닥이 갈라지거나 함몰될 때 • 벽이나 바닥에서 얼음 깨지듯이 균열 소리가 날 때 • 개를 비롯한 동물이 갑자기 크게 짖거나 평소와 달리 불안할 때 • 출입문과 창이 평상시와 달리 닫히지 않고 문틀에 이격이 발생할 때
건물이 붕괴 될 때	• 건물이 붕괴할 때는 당황하지 말고 주변을 살펴서 대피로를 찾아 방문객을 안전하게 대피시키고, 부상자가 있다면 가능한 응급처치 후 함께 탈출 • 유리 파편이나 낙하물에 대비하여 코트, 담요, 박스 등으로 머리와 얼굴 보호 • 대피 중에는 장애물 등을 가급적 움직이지 않도록 하고, 만약 불가피하게 장애물 등을 제거해야 할 때는 추가붕괴 위험에 대비 • 만약 잔해에 깔린 사람이 있다면 가급적 편안한 자세를 유지하도록 하고 구조를 요청 • 건물 밖으로 대피한 후 추가붕괴 및 가스 폭발, 화재 등의 위험이 있으므로 안전한 장소로 이동

잔해에 깔려 있을 때 행동요령

- ▶ 불필요하게 체력을 소모하지 말고 가급적 편안한 자세로 구조를 기다린다.
- ▶ 파이프 등으로 벽체 또는 바닥을 규칙적으로 두드리거나 휴대폰이 있다면 119에 신고 한다.
- ▶ 잔해에 깔린 경우 혈액순환이 잘될 수 있도록 수시로 손가락과 발가락을 움직인다.
- ▶ 사랑하는 가족을 생각하고 삶의 의지를 유지할 수 있도록 노력한다.

4) 수질오염

수질오염 발생 시	• 수질오염으로 식수 공급 중단이 예고된 경우 미리 식수 등을 확보 • 만약 수도물에서 냄새가 날 때는 사용을 중단하고 시·군·구청 등에 신고 • 만약 오염수를 모르고 음용·사용했을 때에는 신체에 이상 증상이 발생하면 즉시 병원에 가서 진찰하고 치료를 받아야 함 • 인근에 수질오염 지역이 있을 경우 접근이나 출입을 자제 • 식수 또는 요리에 필요한 물은 시중에서 파는 생수 또는 수도사업소에서 제공하는 생수나, 급수차로 공급되는 수도물을 사용 • 오염수는 가급적 사용을 금하고, 어쩔 수 없이 사용할 경우는 끓여서 사용
-----------	--

수질오염 구별법

- 물의 맛과 냄새, 색깔 등이 평소와 다를 때
- 식수 음용·사용 후 신체에 이상 증세가 나타날 때
- 수면 위 기름 등이 광범위하게 퍼져 있을 때
- 하천, 호수 내 광범위한 지역에서 어류 활동이 이상하거나 어류가 폐사할 때

5) 폭 발

폭발 사고 예방	• LPG와 같은 가연성 가스 누출 시 폭발 사고 발생 가능성이 매우 높아 주기적 점검을 통해 가스 폭발 사고 예방 • 가연성 가스가 누출되었을 때는 즉시 코크와 중간밸브를 잠그고 용기의 밸브도 차단한 후 주변에 있는 라이터 등 점화원을 제거 – 가스가 실내에 체류하지 않도록 창문 등을 열어 환기를 시킴 • 만약 밸브를 잠금에도 불구하고 가스가 누출될 때는 가스통과 배관을 분리 후 가스판매소나 도시가스 지역관리소에 연락해 안전조치를 받음 • 휴대용 부탄가스, 헤어스프레이 등 폭발성 용기는 반드시 구멍을 뚫어 잔류가스를 배출한 후 지정된 장소에 버림
폭발 사고 발생 시	• 폭발 사고가 발생하였을 때는 화재를 수반하는 경우가 많으므로 건물파손 등 폭발에 대한 대응 외에도 화재에 대한 대응도 필요 • 부상자는 즉시 안전한 장소로 먼저 옮긴 후에 응급조치를 실시 • 대비 시에는 유독가스 흡입에 유의하고 추가 폭발 가능성이 있다면 사고 장소에서 멀리 떨어진 공터로 대피하는 것이 좋음



6) 재난 상황시 피난

폭발 사고 예방	• 자력대피 가능한 방문객과 자력대피 불가능 방문객을 파악 • 재난 취약 방문객에게는 피난 도우미 역할을 할 수 있는 사람에게 도움을 요청하고 안전한 대피 지원 – 방문객 중 자력대피가 가능한 청장년 2명의 피난 도우미와 재난 취약자 1명을 1개 조로 구성하여 피난 • 주변에 있는 대피 경로나 안전한 장소를 확인하고, 농촌관광 사업장이 위치한 곳은 도심과는 다른 지형적 특성이 있으므로 강, 계곡, 산, 등의 지형적 특성을 고려하여 이동 경로를 선택
------------------------	---

3. 재난 피해 방지를 위한 확인사항

가. 건물 안전 확인

- 1) 건물 구조 및 시설물 상태를 정기적으로 점검하여 구조적인 문제가 없는지 확인하고, 화재 경보기와 소화기 등의 안전시설이 정상 작동하고 있는지 확인
- 2) 또한 비상 대피로 및 비상 출구가 잘 표시되어 있는지, 비상연락망을 확인해야 함

나. 응급시설과 장비 확인

- 1) 응급 구호키트, 응급 조명, 응급 연락처 목록 등을 확인하고 비상 상황에 대비하여 대피 계획을 마련하고 이를 고객에게 제공
- 2) 대피 계획에는 대피 경로, 대피 장소, 비상 연락처 등을 포함하고, 고객에게 재난 예방에 대해 교육하거나 정보를 제공. 또한 교육 내용에는 비상 상황 대응 절차, 대피 방법, 비상 연락처 등을 포함
- 3) 스마트폰, TV, 라디오 등을 활용하여 재난 정보를 확보
- 4) 재난이 발생한 경우 고객에게 전파하고 안전조치, 대피조치 등을 시행해야 함

구분	연락처
재난대책 상황실	000-0000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000
000	000-0000

구분 119 | 전화 123



VIII. 사고 상황과 응급처치 방법

응급처치법은 누구나 손쉽게 배울 수 있는 간단한 지식이지만 위급한 상황에 직면했을 때, 내 가족, 내 이웃, 고객의 소중한 생명을 살릴 수 있는 귀중한 지혜로 생명을 보호하고 상황을 안정시키는 데 꼭 필요한 요소입니다.

1. 응급처치의 정의와 목적

가. 응급처치의 정의

갑작스러운 병이나 상처로 인한 위급한 상황을 넘기기 위하여 임시로 하는 치료로, 응급처치가 필요한 상황은 심장마비, 호흡곤란, 중독, 출혈 등이 있음. 응급처치는 일반적으로 아래와 같은 단계를 거침



나. 응급처치의 목적

- 1) 응급처치의 가장 중요한 목적은 환자의 생명을 구하는 것임. 심장마비, 호흡곤란, 출혈 등의 상황에서는 생명을 유지하고 보호하기 위한 즉각적인 조치가 필요함
- 2) 응급상황에서는 주변 환경이 불안정하고 위험할 수 있으므로 주변 환경을 안정화시켜 추가적인 위험을 최소화하고 환자에게 안전한 환경을 조성하여야 함
- 3) 심폐소생술, 출혈 조절, 상처 처치 등의 응급처치를 통해 긴급한 의료 서비스를 제공하여 환자의 상태를 안정화시키고 즉각적인 치료를 제공할 수 있음
- 4) 응급처치는 환자가 병원으로 이송되기 전 기본적인 의료 서비스를 지원하는 것으로, 전문적인 의료 지원이 필요할 때는 119 등의 응급 전화를 통해 응급 팀의 도움을 요청하여야 함

2. 사고 상황별 응급처치 방법

농촌관광 사업장에서 발생할 수 있는 사고 상황으로는 골절, 탈구, 상처, 찢림, 수지 절단, 기도폐쇄, 화상, 일산화탄소 중독사고, 익수사고, 뱀·지네·벌 등의 벌레 물림 사고 등과 같이 다양하며 사고 상황별로 적절한 응급처치 방법을 알아두는 것이 좋습니다.

[사고 상황별 응급처치 방법]

사고 상황	증 상	응급처치
골 절	• 골절은 뼈에 강한 외력이 가해지는 외상 후에 발생 • 골절된 부위 주변으로 통증과 압통, 부어오름 등을 동반할 수 있음 • 골절 부위에 출혈 또는 골판 노출이 발생할 수 있음	• 출혈이 있을 때는 출혈을 멈추기 위해 천으로 압박 • 골절 부위는 움직이지 않도록 부목 등으로 고정 • 부종을 줄이고 통증이 완화될 수 있도록 부상 부위를 높게 위치하도록 함. • 직접 뼈를 맞추거나 부상 부위를 압박하는 행동 금지 • 119에 신고하여 도움을 요청
탈 구	• 극심한 운동 또는 움직임에 의해 주로 손가락, 어깨, 팔·발관절 등에서 발생 • 매우 통증이 심하고 관절의 모양 변형과 부어오름 증상 발생	• 환자를 편안한 자세로 안정시키고, 탈구부위를 움직이지 않게 부목으로 고정 • 부상 부위를 높게 하고 얼음이나 찬물을 이용해 냉찜질을 해주어 부종을 줄일 수 있도록 조치 • 부상 부위에 직접적으로 압박을 가하지 않도록 주의
상 처	• 찰과상(긁힘), 절상(베임), 열상(찢어짐) 등 피부에 발생하는 상처 • 피부에 통증과 출혈이 발생	• 상처 부위를 깨끗한 물이나 생리식염수를 이용해 부드럽게 씻어내고, 감염방지를 위해 멸균붕대와 거즈로 드레싱 • 피가 날 때는 출혈을 줄이기 위해 가볍게 압박하거나 상처 부위를 높게 하고 팔과 다리의 타박상은 얼음찜질 • 머리를 다쳤거나 상처가 심해 피가 멈추지 않을 때는 병원으로 즉시 이송조치
찢 림	• 날카로운 것에 찢려서 발생하는 상처로 내부 출혈을 동반할 수 있음	[찢린 정도에 따라 응급처치 방법 상이] • 가볍고 작은 것에 찢렸을 때 – 족집게나 핀셋 등으로 상처에 박힌 이물질을 빨리 뽑아내고 소독 및 연고 등을 발라 마무리 • 깊고 넓게 찢렸을 때 – 박힌 물질이 지혈을 해주기 때문에 선불리 빼서는 안 되며, 즉시 병원으로 이송하여 치료 – 녹슨 못에 찢렸을 때는 파상풍의 위험이 있으므로 반드시 병원으로 이송하여 치료
수지절단	• 손가락, 발가락 등이 완전 또는 불완전 하게 절단되어 출혈과 통증을 유발	• 절단은 출혈이 심해 압박붕대로 지혈하고 절단부위를 심장보다 높게 유지 • 절단부위는 생리식염수로 씻어낸 후 거즈로 감싼 뒤, 비닐봉지에 담아 얼음통에 넣어 보관 • 구급차량 등을 이용해 접합 전문병원으로 신속히 이동

사고 상황	증 상	응급처치
화 상	• 피부가 열로 인해 손상을 입은 것 • 화상 부위가 붉은색 등으로 변색되며, 통증과 발적이 발생 • 증상과 응급처치 방법은 정도와 원인에 따라 상이	• 냉수로 10분 이상 씻어 열기를 식히는 것이 중요 • 피부에서 이물질 제거하고, 화상 부위를 건조한 소독 드레싱 또는 깨끗한 수건으로 덮어 보호 • 증상과 응급처치 방법은 그 정도와 원인에 따라 다르므로 아래를 참조

 열화상	 화학물질 화상	 태양화상
• 냉각한 물로 화상 부위를 식힌 후, 붕대 등으로 보호	• 물로 화학물질을 흘려내고, 옷을 제거한 후 샤워기 등을 활용하여 물로 행구기 • 중요한 것은 물로 지속적으로 행구는 것	• 화상 부위를 식힌 후, 보습제나 로션을 바르고 태양으로부터 보호

일산화탄소 중독	• LPG 또는 기름의 불완전 연소로 발생한 무색, 무취, 무미, 비자극성의 유독가스를 흡입하여 중독 • 초기에는 두통, 어지러움, 메스꺼움, 구토가 나타나며, 심하면 기면, 혼수, 발작, 호흡미비 등의 증상 발생	• 실내에서 일산화탄소 경보가 울리면 즉시 외부로 탈출하여 신선한 공기를 마셔야 함 • 중독이 심각할 때는 의식 소실로 이어질 수 있어 주의 • 일산화탄소 중독은 응급상황이므로 즉시 119에 신고하고, 의료기관에서 치료받아야 함
----------	--	---

익수사고	• 익수자가 발생하였을 때는 선급하게 구조하기보다는 구조자 자신의 안전을 우선 확인하고 119에 익수사고(위치와 상황을 정확하게 전달) 신고 • 구명환, 구명조끼 등과 같은 도구를 사용하여 익수자를 빠르게 물에서 끌어내야 함 • 익수자를 안전한 장소에 눕히고 머리를 옆으로 돌려 호흡할 수 있게 하고 필요시 온열(따뜻하게)을 유지하는 등 익수자의 상태를 지속 관찰 • 익수자가 의식이나 호흡이 없는 경우 심폐소생술 실시(119 도착 또는 의식이 돌아올 때까지 계속 진행)
------	--

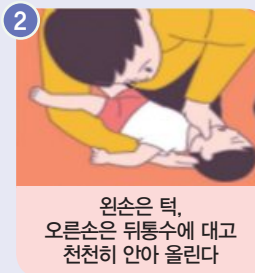
	뱀에게 물렸을 때	벌에 쏘였을 때
기타 응급처치	• 환자를 안전한 곳에 눕혀서 안정시키고 움직이지 않도록 조치 • 물린 부위에서 5~10cm 위쪽을 적당한 압력으로 묶어 급격히 독이 퍼지는 것을 예방 • 뱀에 물린 부위를 심장보다 낮게하여 신속히 병원으로 이송 	• 신용카드와 같은 평평하고 딱딱한 물체를 사용하여 벌의 독침을 신속하게 제거 • 벌에 쏘인 부위를 찬물로 씻고 아이스팩이나 차가운 수건을 사용, 냉각하여 부종 발생 완화 • 필요시 항히스타민제나 항염진통제를 복용하고 응급실로 이송 

사고 상황	증 상	응급처치
기도폐쇄	• 기도가 물질이나 음식물로 막혀 호흡이 차단되는 상태 • 숨소리 이상 또는 심한 경우 호흡이 멈출 수 있음 • 얼굴에 청색증이 나타나고 의식을 잃을 수 있음	• 우선 119에 신고하여 도움을 요청 • 성인, 유아, 영아 등을 구분하여 “하임리히법”을 이용하여 응급처치 실시 • 응급처치(“하임리히법”)는 119가 도착할 때까지 계속 실시 * 응급처치(하임리히법)의 자세한 내용은 아래를 참고

성인(어린이) 기도폐쇄 응급처치법



영아 기도폐쇄 응급처치법



3. 응급처치(심폐소생술) 행동요령

가. 초기 행동요령

1) 현장 상황 파악

- ① 현장에 무슨 일이 일어났는지 상황과 몇 명의 사람이 다쳤는지 파악
- ② 환자 주위에 긴박한 위험이 존재하는지, 의식은 있는지 확인
- ③ 환자에게 문제점이 무엇인지, 주변에 도울 수 있는 사람이 있는지 확인

2) 119신고

- ① 주변에 있는 사람을 지목하여 119에 신고를 요청
- ② 신고 시에는 무슨 일이 발생했는지, 몇 명의 사람이 다쳤는지, 환자 상태는 어떤지 자세히 상황을 설명
- ③ 응급상황이 발생한 정확한 장소를 전달

3) 환자가 의식이 없는 경우 환자 상태를 확인한 후 응급처치(심폐소생술) 실시

* 민박 종사자 등 일반 구조자가 외상환자를 구조할 때에는 주변 환경이 안전하지 않은 경우를 제외하고 환자를 이동시켜서는 안 됨.

나. 심폐소생술 방법

심폐소생술은 심장마비나 호흡 중지로 인해 의식을 잃은 환자의 생명을 구하는 응급처치 방법으로 주로 심장마비(심정지)로 인한 응급상황에서 사용되며, 심장을 자극하여 정상적인 심장박동수와 호흡을 회복시키는 것이 목적임.

[응급처치(심폐소생술) 순서]

응급처치 순서	세 부 내 용
① 의식확인	• 환자의 양쪽 어깨를 가볍게 두드리며 환자의 귀에 “여보세요. 괜찮으세요?”라고 물으며 의식을 확인
② 구조요청	• 주변에 있는 사람을 지목하여 119에 신고를 요청하고 “자동심장충격기”를 가져다 달라고 요청
③ 기도유지	• 응급처치자의 한 손은 환자 이마에 놓고 다른 한 손은 검지와 중지를 사용해서 환자의 턱을 들어 올려 기도를 유지
④ 호흡확인	• 얼굴, 가슴, 배를 보고 10초 이내로 환자의 호흡상태를 확인
⑤ 가슴압박	• 환자의 윗두선과 가슴뼈가 만나는 중앙지점(흉골하부의 1/2 지점)에 한손을 올려놓고, 그 위에 다른 손으로 깍지를 끼고, 팔꿈치를 굽히지 않은 상태로, 환자의 몸과 구조자의 어깨가 직각 상태를 이루도록 하여 가슴압박을 실시(분당 100~120회) • 가슴압박과 자동심장충격기를 동시에 사용하는 경우 환자의 회복에 매우 효과적

심폐소생술 및 자동심장충격기 사용방법

심폐소생술

1 어깨 두드리며
이름부르기



2 119신고,
자동심장충격기 요청
(옆사람)



3 30회 가슴누르고
인공호흡 2번



자동심장충격기 사용방법

1 전원을 켜다



2 패드 부착 (2개)



3 심장리듬 분석
(기계안내, 환자에게서 손을 떼다)



4 심장충격기 작동
(환자에게서 모두 떨어져 있는다)



5 30회 가슴누르고 인공호흡 2번 반복



6 반복 (3 → 4 → 5번)



휴대폰 카메라를 켜고 QR코드를 스캔해주세요.
* 출처 | 질병관리청

* 일러스트 출처 | 질병관리청

4. 사고 대응과 응급처치 TIP

농어촌관광 사업장 운영 중에 발생할 수 있는 사고 대응과 응급처치 시 주의해야 할 몇 가지 중요한 사항은 다음 표를 참고

구 분	주 의 사 항
가. 안전 우선 확보	• 사고 현장에 접근하기 전에 추가적인 부상 등의 피해를 예방하기 위해 반드시 안전을 우선 확인해야 함 • 화재나 폭발 위험이 있는 경우 즉시 대피해야 함
나. 자신의 한계 인식	• 자신이 할 수 있는 응급처치의 한계를 인식하고 자신이 무엇을 해야 하는지 알아야 함 • 필요시 119나 응급 의료 전문가에게 즉시 도움을 요청해야 함
다. 응급처치 대상자의 안전 보상	• 응급처치 시도 시 응급처치 대상자의 안전을 최우선으로 고려해야 하며, 이때 대상자를 안전한 위치로 옮기고 추가적인 부상을 입히지 않도록 주의해야 함
라. 적절한 응급 처치 기술 사용	• 응급처치 시 적절한 기술과 도구를 사용해야 하며, 응급처치에 대한 충분한 훈련을 받고 효과적인 처치 방법을 알고 있어야 함
마. 정신적인 안정 유지	• 응급 상황에서는 정신적으로 안정되어 있어야 함 • 긴장이나 공포는 효과적인 대처를 방해할 수 있으므로 자신을 진정시키고 상황을 평가하여 신속하고 효과적으로 대응해야 함
바. 응급처치 대상자의 프라이버시 보호	• 응급처치를 진행하며 응급처치 대상자의 프라이버시를 적절하게 보호해야 함
사. 응급처치에 관한 기록 관리	• 응급처치를 마친 후 상황을 정리하며 응급 상황에 대한 기록을 만들어야 함 • 응급처치에 대한 기록은 사후 조치 및 사고 원인 규명에 도움이 될 수 있음



응급상황을 대비해
반드시 응급키트를
구비하세요!

IX. 농어촌민박사업 관련 법령과 제도

1. 농어촌민박사업자 신고 및 절차

가. 농어촌민박사업자 신고 (농어촌정비법 제86조, 시행규칙 제49조)

- 1) 농어촌민박사업을 경영하려는 자는 해당 시장·군수·구청장에게 농어촌민박사업자 신고서(별지 75호 서식) 제출
- 2) 시설 증축 또는 개축 등으로 인해 객실 수 변경, 주택 연면적 변경 등 당초의 신고내용에 대비하여 변경이 발생하였거나 폐업할 때도 변경 신고(별지 76호 서식) 또는 폐업 신고서(별지 77호 서식) 제출

[농어촌정비법 제86조제1항]

The image shows three overlapping forms for agricultural and rural tourism accommodation business. The first form is the '농어촌민박사업자 신고서' (Agricultural and Rural Tourism Accommodation Business Report Form). The second is the '농어촌민박사업 변경신고서' (Agricultural and Rural Tourism Accommodation Business Change Report Form). The third is the '농어촌민박사업 폐업신고서' (Agricultural and Rural Tourism Accommodation Business Closure Report Form). Each form has sections for '사업자 정보' (Business Information), '시설 정보' (Facility Information), and '신고 정보' (Report Information).

[농어촌민박 사업자 신고·변경·폐업 신고서(법 시행규칙 별지 75~77호 서식)]

나. 농어촌민박사업을 경영할 수 있는 사업자의 요건

[농어촌정비법 제86조제2항]

- 1) 농어촌지역 또는 준농어촌지역의 주민일 것
- 2) 농어촌지역 또는 준농어촌지역의 관할 시·군·구에 6개월 이상 계속하여 거주하고 있을 것(농어촌 민박사업에 이용되고 있는 주택을 상속받은 자는 제외)
- 3) 신고자가 거주하는 「건축법」 제2조 제2항 제1호에 따른 단독주택(같은 법 시행령 별표 1에 따른 단독 주택과 다가구주택을 말함)
- 4) 신고자가 직접 소유하고 있는 단독주택

* 신고자가 직접 단독주택을 소유하지 않아도 농어촌민박사업을 신고할 수 있는 경우 [법 제86조제3항]
 - 관할 시·군·구에 3년 이상 거주하면서, 임차하여 농어촌민박을 2년 이상 계속해서 운영하였고, 사업장 폐쇄 또는 1개월 이상의 영업정지처분을 받은 적이 없는 자
 - 신고 관할 시·군·구에 3년 이상 계속하여 거주하였으며, 임차하여 2년 이상 계속하여 농어촌민박을 운영하고자 하는 자

2. 농어촌민박사업 규모 및 시설기준 (농어촌정비법 제81조제2항 및 시행규칙 제47조 별표3)

가. 사업 규모 : 주택 연면적 230제곱미터 미만

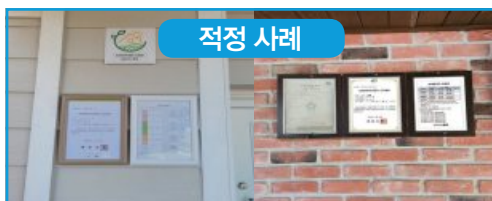
- 1) 다만, 「문화재보호법」 제2조제2항에 따른 지정문화재로 지정된 주택의 경우에는 규모의 제한 없음.
- 2) 주택 연면적 230제곱미터는 부대시설(바비큐장 등)을 포함

나. 시설기준

시설의 종류	시설기준
기본시설	① 「소방시설 설치 및 관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 소화기, 단독경보형 감지기, 휴대용 비상조명등을 설치할 것 ② 연면적이 150제곱미터 이하인 경우에는 「화재예방, 소방시설 설치·유지 및 안전관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 유도표지를, 연면적이 150제곱미터를 초과하는 경우에는 같은 표에 따른 피난구유도등을 각각 설치할 것 ③ 연면적이 150제곱미터를 초과하면서 3층 이상인 건물에는 3층부터 객실마다 「소방시설 설치 및 관리에 관한 법률 시행령」 별표 1에 따른 완강기를 설치할 것
조식 제공시설 (조식을 제공하는 경우에만 해당)	① 음식의 원재료의 보관을 위하여 냉장고 등의 시설을 갖추어 ② 음식을 조리하는 경우에는 위생적으로 조리·세척하는 시설을 갖추어 ③ 주방에는 환기를 위한 시설을 갖추어. 다만, 창문이 있거나 자연적으로 환기가 가능한 경우에는 그러하지 아니함 ④ 수도물(「수도법」 제3조제5호에 따른 수도 및 같은 조 제14호에 따른 소규모 급수시설에서 공급되는 물을 말한다)이나 「먹는물관리법」 제5조에 따른 먹는물의 수질기준에 적합한 지하수 등을 공급할 수 있는 시설을 갖추어 ※ 위 ①~④까지의 요건 외에 필요한 시설기준은 시장·군수·구청장이 따로 정할 수 있음
난방기(가스, 기름, 화목(나무), 연탄보일러 등 연소난방기가 있는 경우) 및 화기 취급처 안전시설	① 난방기 설치 장소와 보일러실·주방 등 화기취급처에는 일산화탄소 경보기, 가스누설 경보기(가스보일러를 사용하는 경우에 한정한다), 소화기 및 자동확산소화기를 설치할 것 ② 객실마다 일산화탄소 경보기를 설치할 것. 다만, 객실과 연소기가 분리되어 일산화탄소 유입 위험이 없는 경우는 제외한다.

3. 농어촌민박사업자 준수사항 (농어촌정비법 제86조의2)

가. 농어촌민박 신고확인증 및 요금표를 민박 주택의 잘 보이는 곳에 게시



[관리 사무소, 주 출입로 등 잘 보이는 높이에 게시]



[서류 보관, 객실 바닥에 게시, 미게시 등]

* 요금표는 비수기, 성수기 별로 다르게 적용할 때는 그 요금을 상세히 게시하고, 조식을 제공할 때는 객실 요금에 포함. 또한, 예약 취소에 따른 위약금(수수료)을 표시하여 게시할 수도 있음.

** 온라인 홈페이지 및 예약 플랫폼을 이용할 때는 “농어촌민박사업자 신고번호”와 “명칭” 등 농어촌민박 사업장임을 나타낼 수 있도록 반드시 표시

나. 농어촌민박사업자는 서비스·안전 수준의 제고를 위해 서비스·안전기준을 준수

- 1) 농어촌정비법 시행규칙(제49조의2)에 따라, 숙박 및 식품 위생, 소방 안전, 난방시설 및 화기 취급처 안전, 그 밖의 규정을 준수

구 분	서비스·안전기준
① 숙박위생	㉠ 객실·접객시설·복도·계단·욕실·샤워시설·세면시설 및 화장실 등 전체 시설을 수시로 청소하고, 매월 1회 이상 전체 소독을 실시할 것 ㉡ 이불·베개 등 침구류와 수건은 숙박자가 사용할 때마다 세탁하고, 수시로 햇빛에 건조하거나 기계로 건조할 것 ㉢ 환기를 위한 시설 또는 창문을 설치하고 수시로 환기할 것
② 식품위생	㉠ 주방은 식품위생 안전사고가 발생하지 않도록 청결하게 유지·관리할 것 ㉡ 조리할 때에는 개인위생을 유지하고, 조리에 사용되는 도마, 칼, 행주 등 주방도구는 사용 후에 끓이거나 기계를 사용하여 세척·살균하는 등 청결하게 유지·관리할 것 ㉢ 파쇄 및 변질되기 쉬운 식품 등은 냉동·냉장시설에 보관하여 관리할 것 ㉣ 객실에는 「먹는물관리법」에 따른 먹는물을 갖춰두도록 하고, 이를 위생적으로 관리할 것
③ 소방안전	㉠ 소화기, 피난구유도등(연면적이 150제곱미터를 초과하는 경우만 해당한다) 또는 피난 유도 표지(연면적이 150제곱미터 이하인 경우만 해당한다), 단독경보형 감지기, 일산화탄소 경보기, 가스누설경보기(가스보일러를 사용하는 경우에 한정한다), 휴대용 비상조명등은 작동할 수 있도록 유지·관리할 것 ㉡ 건전지를 주전원으로 사용하는 단독경보형 감지기 및 일산화탄소 경보기, 휴대용 비상 조명등은 정상적인 작동상태를 유지할 수 있도록 건전지를 교환할 것 ㉢ 소화기 및 휴대용 비상조명등은 위치를 쉽게 알 수 있도록 할 것
④ 난방시설 및 화기취급처 안전	㉠ 화기취급처에는 환기가 잘 되도록하고 가연성 물질을 가까이 두지 말 것 ㉡ 난방시설이 정상적으로 작동하도록 정기적으로 점검하고 유지·관리할 것
⑤ 그 밖의 사항	㉠ 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 제4조의 성매매알선 등 금지행위를 하지 말 것 ㉡ 청소년(「청소년 보호법」에서 정한 청소년을 말한다)에 대하여 이성혼숙 등 풍기를 문란하게 하는 영업행위를 하지 말 것

- 2) 농어촌민박사업자는 매년 1회 전기안전관리법 제12조 및 액화석유가스의 안전관리 및 사업법 제30조에 따라 안전점검을 받은 후 확인서를 발급받아 보관하고, 사본을 시·군·구청장에게 반드시 제출

다. 농어촌민박 사업자는 서비스·위생·소방 안전교육을 매년 이수해야 함

- 1) 시 행 자 : 교육은 해당 시·군·구청장 또는 농어촌민박사업자 단체(협회)가 실시
- 2) 교육방법 : 오프라인(집행)교육 또는 온라인(인터넷) 교육
- 3) 교육시간 : 매년 3시간(소방·안전 교육 2시간, 서비스·위생 1시간)
- 4) 이수기간 : 해당 연도 내에 교육받아야 함(질병 등 부득이한 사유가 있는 자도 동일)

* 교육 이수증은 해당 “시·군·구청장” 또는 “농어촌민박사업자 단체”가 발급하여 교부

** 농어촌민박사업자 단체장은 교육을 실시한 이후 그 결과를 완료일로부터 1개월 이내에 시·군·구청장에게 보고

라. 농어촌민박사업자의 표시

- 1) 농어촌민박사업자는 농어촌민박 사업장임을 나타내는 표시 사항 및 표시 방법에 따라 표시
- 2) 농어촌민박사업장을 나타내는 표시 사항 및 표기방법(\$시행규칙제49조의3, 별표3의3)

① 표시 사항	
② 표시 방법	㉓ 표시 사항의 크기는 다음의 구분에 따른다. 1) 민박주택의 출입문에 표시하는 경우 : 가로 20cm×세로 20cm 이상 2) 인터넷 홈페이지에 표시하는 경우 : 크기 제한 없음. 다만, 인터넷 홈페이지의 메인 화면에 제1호의 표시 사항이 보이도록 표시해야 한다. ㉔ 표시 사항의 아랫부분에 농어촌민박사업자의 명칭을 함께 표시할 수 있다. ㉕ 표시 사항은 민박주택의 주 출입문에 농어촌민박을 이용하는 투숙객이 잘 볼 수 있는 높이로 부착해야 한다.



[사업장 주 출입문 잘 보이는 높이에 표시]



[실내 게시 및 보관, 미표시]

* 농어촌민박사업자로 신고하지 아니한 자는 농어촌민박사업장임을 나타내는 표시 또는 이와 유사한 표시를 하여서는 않됨. (농어촌정비법 제86조의3)

** 농어촌민박사업자는 사업장에 「성폭력범죄의 처벌 등에 관한 특례법」 제14조제1항에 위반되는 행위에 이용되는 카메라나 그 밖에 이와 유사한 기능을 갖춘 기계장치를 설치하여서는 않됨. (농어촌정비법 제86조의4)

4. 지도·감독 및 사업장 폐쇄 등

가. 지도·감독(농어촌정비법 제88조)

시·군·구청장은 농어촌민박사업자를 지도·감독할 수 있으며, 필요하다고 인정하면 농어촌민박사업자에게 그 시설 및 운영의 개선을 명할 수 있음.

나. 사업장 폐쇄(농어촌정비법 제89조)

- 1) 시·군·구청장은 농어촌민박사업자를 다음 각호의 어느 하나에 해당하면 사업장의 폐쇄를 명하거나, 6개월 이내의 기간을 정하여 그 사업의 전부 또는 일부의 정지를 명할 수 있음.
(다만, 제㉔호 또는 “제㉔호에 해당할 때는 사업장 폐쇄 명령을 해야 함)
 - ㉔ 정당한 사유 없이 1년 이상 사업을 하지 아니한 경우
 - ㉕ 규모나 시설 기준을 위반한 경우
 - ㉖ 카메라나 그 밖에 이와 유사한 기능을 갖춘 기계장치를 설치한 경우
 - ㉗ 시설 및 운영 개선명령을 이행하지 아니한 경우
 - ㉘ 사업정지기간에 사업을 한 경우
 - ㉙ 「성폭력범죄의 처벌 등에 관한 특례법」, 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 또는 「아동·청소년의 성보호에 관한 법률」을 위반하여 관계 행정기관의 장으로부터 그 사실을 통보받은 경우
 - ㉚ 농어촌민박사업자가 「부가가치세법」 제8조에 따라 관할 세무서장에게 폐업신고를 하거나 관할 세무서장이 사업자등록을 말소한 경우
- 2) 사업장 폐쇄명령을 받은 후 6개월(제4호의2 또는 제8호의 경우에는 1년)이 지나지 아니한 경우에는 그 폐쇄명령이 이루어진 장소에서 농어촌민박사업을 할 수 없음.
- 3) 위의 제㉔, ㉕호를 위반하여 사업장 폐쇄명령을 받은 자는 그 폐쇄명령을 받은 후 2년이 경과하지 아니한 때에는 농어촌민박사업을 할 수 없음.
- 4) 시·군·구청장은 농어촌민박사업자가 사업장 폐쇄명령을 받고도 계속하여 사업장을 운영하는 경우에는 사업장을 폐쇄하기 위하여 다음 각 호의 조치를 할 수 있음.
 - ㉞ 해당 사업장의 간판, 그 밖의 사업 표시물의 제거
 - ㉟ 해당 사업장이 위법한 사업장임을 알리는 게시물 등의 부착
 - ㊱ 사업장 운영을 위하여 필수불가결한 기구 또는 시설물을 사용할 수 없게 하는 봉인

5. 벌칙 및 처분기준

가. 벌칙 및 과태료

- 1) 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금을 처할 수 있는 경우
 - ㉡ 거짓이나 그 밖의 부정한 방법으로 농어촌민박사업자로 신고한 자
 - ㉢ 임차한 주택에서 농어촌민박을 적법하게 신고하고 2년 이상 계속해서 농어촌민박사업을 운영하지 아니한 자
 - ㉣ 농어촌민박사업자로 신고하지 않고 사업장임을 나타내는 표시 또는 이와 유사한 표시를 한 자
 - ㉤ 사업정지 명령을 받고도 그 기간 중에 사업을 하거나 사업장 폐쇄명령을 받고도 계속하여 사업을 한 자
- 2) 100만원 이하의 과태료가 부과되는 경우
 - ㉥ 농어촌민박사업 신고내용의 변경이 있음에도 변경신고를 하지 않고 사업을 한 자
 - ㉦ 농어촌민박사업자 준수사항을 따르지 아니하고 사업을 한 자
 - ㉧ 시·군·구청장의 개선명령에 따르지 아니한 자
 - ㉨ 관계 공무원이 사업장 폐쇄를 위하여 하는 조치를 방해한 자

[위반에 따른 과태료 부과 금액]

구 분	1차	2차	3차	비 고
과태료 금액(만원)	20	40	80	

나. 처분기준 (§ 시행령 제51조 관련 [별표4])

위반행위	근거법령	처분기준			
		1차	2차	3차	4차
가. 정당한 사유 없이 1년 이상 사업을 하지 않은 경우	법 제89조 제1항제1호	시정명령	시정명령	사업장 폐쇄명령	-
다. 법 제89조제2항에 따른 규모나 시설 기준을 위반한 경우	법 제89조 제1항제3호	시정명령	사업정지 15일	사업정지 1월	사업장 폐쇄명령
마. 법 제86조의4를 위반하여 카메라나 그 밖에 이와 유사한 기능을 갖춘 기계장치를 설치한 경우	법 제89조 제1항제4호의2	사업정지 3월	사업장 폐쇄명령	-	-
사. 법 제88조에 따른 시설 및 운영 개선명령을 이행하지 않은 경우	법 제89조 제1항제6호	시정명령	사업정지 15일	사업정지 1월	사업장 폐쇄명령
아. 사업정지기간에 사업을 한 경우	법 제89조 제1항제7호	사업장 폐쇄명령	-	-	-
자. 「성폭력범죄의 처벌 등에 관한 특례법」, 「성매매알선 등 행위의 처벌에 관한 법률」 또는 「아동·청소년의 성보호에 관한 법률」을 위반하여 관계 행정기관의 장으로부터 그 사실을 통보받은 경우	법 제89조 제1항제8호	사업정지 3월	사업장 폐쇄명령	-	-
차. 농어촌민박사업자가 「부가가치세법」 제8조에 따라 관할 세무서장에게 폐업 신고를 하거나 관할 세무서장이 사업자 등록을 말소한 경우	법 제89조 제1항제9호	사업장 폐쇄명령	-	-	-

* 처분에 대한 일반기준은 「농어촌정비법 시행규칙」 별표4 참조

6. 기타 법률의 유의사항

가. 야영장업(관광진흥법)

- 야영에 적합한 시설 및 설비 등을 갖추고 야영편의를 제공하는 시설을 이용하게 하는 업
- 「관광진흥법」 제4조, 시행령 제3조 및 제4조, 시행규칙 제2조 등의 법률에 따라 야영장업을 등록 하려는 자는 특별자치시장, 시·군·구청장에게 등록신청서를 제출하고 등록증을 교부 받은 이후 운영해야 함.
- 유의사항(벌칙)
 - ② 농어촌민박사업장에서 글램핑, 카라반 등 야영시설을 설치·운영하려는 자는 「관광진흥법」에 따라 반드시 야영장업으로 등록해야 함.
 - ④ 야영장업을 등록 하지 아니하고 경영한 자는 2년 이하의 징역 또는 2천만원 이하의 벌금에 처할 수 있으며, 이 경우 징역과 벌금은 병과될 수 있음. [관광진흥법 제83조제2항]

나. 유원시설업(관광진흥법)

1) 유원시설업이란?

유기시설(遊技施設)이나 유기기구(遊技機具)를 갖추어 이를 관광객에게 이용하게 하는 업(다른 영업을 경영하면서 관광객의 유치 또는 광고 등을 목적으로 유기시설이나 유기기구를 설치하여 이를 이용하게 하는 경우를 포함.)

2) 유원시설업의 종류

종합 유원시설업 (허가대상)	유기시설이나 유기기구를 갖추어 관광객에게 이용하게 하는 업으로서 대규모의 대지 또는 실내에서 법 제33조에 따른 안전성검사 대상 유기시설 또는 유기기구 여섯 종류 이상을 설치하여 운영하는 업
일반 유원시설업 (허가대상)	유기시설이나 유기기구를 갖추어 관광객에게 이용하게 하는 업으로서 법 제33조에 따른 안전성검사 대상 유기시설 또는 유기기구 한 종류 이상을 설치하여 운영하는 업
기타 유원시설업 (신고대상)	기시설이나 유기기구를 갖추어 관광객에게 이용하게 하는 업으로서 법 제33조에 따른 안전성검사 대상이 아닌 유기시설 또는 유기기구를 설치하여 운영하는 업

3) 안전성검사 대상이 아닌 유기시설 또는 유기기구(기타 유원시설업)

유 형	내 용	유기시설 또는 유기기구
주행형	일정 궤도·주로·수로·지역(공간)을 가지고 있으며, 속도가 5km/h 이하로 이용자 스스로가 참여하여 운행되는 유기시설 또는 유기기구	미니기차(레일 안쪽 길이 30미터 이하), 이티로보트(레일 안쪽 길이 30미터 이하), 배터리카, 멜로디페트, 수상사이클(수심 0.5미터 이하), 페달보트 및 배터리보트(수심 0.5미터 이하이며, 소인 1인 탑승하는 것) 등
고정형	회전직경이 3미터 이내로 이용자 스스로가 참여하여 작동되는 유기시설 또는 유기기구	로데오타기, 회전형라이더(미니회전목마, 야자수 등), 미니 라이더(코인 라이더 등) 등
관람형	일정한 시설물(기계·기구·건축물·보조기구 등) 내에서 이용자 스스로가 참여하여 체험하는 유기시설 또는 유기기구	영상모험관(탑승인원 6인승 이하이며, 탑승높이 2미터 이하), 미니시뮬레이션(탑승인원 6인승 이하이며, 탑승높이 2미터 이하), 다이내믹시트(탑승인원 10인승 이하), 3D 또는 4D입체영화관(좌석고정영상시설) 등
놀이형	일정한 시설(기계·기구·공간 등) 내에서 보조기구 또는 장치를 이용하거나 기구에 포함된 구성물을 작동하여 이용자 스스로가 이용하거나 체험할 수 있는 기구로서 누구나 이용할 수 있고 사행성이 없는 유기시설 또는 유기기구	붕붕뽀뽀, 미니모험놀이(플레이스페이스 포함, 탑승높이가 3미터 이하이며, 설치 면적이 120제곱미터 이하), 미니어바운스(탑승높이가 3미터 이하이며, 설치면적이 120제곱미터 이하), 미니사격, 공쏘기, 광선총, 공굴리기, 표적맞추기, 물쏘기, 미니볼링, 미니농구, 공던지기, 공차기, 에어하키, 망치치기, 펀치, 미니야구, 스키타기, 팔씨름, 오토바이타기, 자동차경주, 자전거타기, 보트타기, 말타기, 뮤직댄스, 수상기구타기, 건슈팅 등
	일정한 시설(기계·기구·공간 등) 내에서 이용자 스스로가 참여하여 물놀이(수심 1미터 이하)를 체험하는 유기시설 또는 유기기구	미니슬라이드(슬라이드 길이 10미터 이하이며, 탑승높이 2미터 이하), 미니수중모험놀이(물버켓이 설치되지 않고 슬라이드 전체길이가 10미터 이하이며, 탑승높이 2미터 이하), 미니워터에어바운스(탑승높이가 3미터 이하이며, 설치 면적이 120제곱미터 이하) 등

* 안전성검사 대상이 아닌 유기시설 또는 유기기구 이외는 종합 및 일반유원시설업에 해당하는 유기시설 또는 유기기구이며, 자세한 내용은 「관광진흥법 시행규칙」 제40조제1항, 별표11호 참조

* * 유원시설이 설치된 물놀이(수영장) 시설은 「관광진흥법」을 따르고, 유원시설이 없는 물놀이 시설은 「체육시설의 설치·이용에 관한 법률」에 따라 신고하고 운영

4) 유의사항(벌칙)

- ㉓ 종합 및 일반 유원시설업을 허가 받지않고 경영한 자는 3년 이하의 징역 또는 3천만원의 벌금에 처하고, 이 경우 징역과 벌금은 병과될 수 있음(관광진흥법 제82조제2호)
- ㉔ 기타 유원시설업 신고를 하지 아니하고 영업(운영)을 한 자는 1년 이하의 징역 또는 1천만원 이하의 벌금에 처함(관광진흥법 제84조제1~2호)

다. 가설시설물 설치(건축법)

- 1) 임시적, 한시적 사용을 목적으로 가설건축물을 축조하려는 자는 설치 기준 및 절차에 따라 특별자치시장, 특별자치도지사 또는 시·군·구청장에게 신고한 후 이용해야 함.

2) 축조 신고 대상(농어촌민박사업장 위주)

- ㉓ 조립식 구조로 된 경비용(연면적 10제곱미터 이하), 자동차 차고
- ㉔ 컨테이너로 된 임시사무소, 임시창고, 임시숙소
- ㉕ 외벽이 있는 바비큐장, 물품보관용 천막, 농·수·축산물 직거래용 가설점포

참고 내용

* 가설건축물은 기존건축물 또는 인접건축물에 일조권 등 피해를 주거나 구조적인 위험을 전가하지 않아야 하기 때문에 기존건축물의 옥상에 설치할 수 있고 지면에 닿아야 함.



3) 유의사항(벌칙)

- ㉓ 가설건축물 축조신고를 하지 아니하거나 허위로 신고하면「건축법」 제111조에 따라 5천만원 이하의 벌금이 부과될 수 있음.
- ㉔ 무허가 건축물로 적발될 때는 이행강제금이 매년 2회 부과될 수 있음

[건축법 위반 건축물(이행강제금 부과 대상)]

* 베란다, 테라스, 옥상에 지붕을 덧씌워 커피숍, 바비큐장, 수영장 등으로 무단증축을 한 경우

** 근린생활시설, 무도장 등을 주거용 또는 객실로 개조하여 사용하는 등 건축물대장상 용도를 다르게 이용한 경우

7. 소비자 분쟁 해결기준

(개정 2023. 12. 20. 공정거래위원회고시 제2023-28호)

제1조(목적)

이 고시는 소비자기본법 제16조 제2항과 같은 법 시행령 제8조 제3항의 규정에 의해 일반적 소비자 분쟁해결기준에 따라 품목별 소비자분쟁해결기준을 정함으로써 소비자와 사업자(이하 "분쟁당사자"라 한다)간에 발생한 분쟁이 원활하게 해결될 수 있도록 구체적인 합의 또는 권고의 기준을 제시 하는데 그 목적이 있다.

제2조(피해구제청구)

분쟁당사자간에 합의가 이루어지지 않을 경우 분쟁당사자는 중앙행정기관의 장, 시·도지사, 한국소비자원장 또는 소비자단체에게 그 피해구제를 청구할 수 있다.

제3조(품목 및 보상기준)

이 고시에서 정하는 대상품목, 품목별분쟁해결기준, 품목별 품질보증기간 및 부품보유기간, 품목별 내용연수표는 각각 별표 I, 별표 II, 별표 III, 별표 IV와 같다.

제4조(재검토기한)

공정거래위원회는 「훈령·예규 등의 발령 및 관리에 관한 규정(대통령령 제334호)」에 따라 이 고시에 대하여 2016년 1월 1일을 기준으로 매 3년이 되는 시점(매 3년째의 12월 31일까지를 말한다)마다 그 타당성을 검토하여 개선 등의 조치를 하여야 한다.

부 칙

이 고시는 발령(개정)한 날부터 시행한다.

〈별표 I〉

[대상 품목]

번호	업 종	품 종	해당품목
26	숙 박 업	숙 박 업	호텔, 여관, 펜션, 민박, 휴양림, 오토캠핑장, 캠핑장

〈별표 II〉

[품목별 해결기준]

분쟁 유형	해결 기준	비고
1) 성수기 주중 ① 소비자의 책임있는 사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 10일 전까지 취소 또는 계약체결당일 취소 • 사용예정일 7일 전까지 취소 • 사용예정일 5일 전까지 취소 • 사용예정일 3일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 또는 사용예정일 당일 취소 ② 사업자의 귀책사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 10일 전까지 취소 • 사용예정일 7일 전까지 취소 • 사용예정일 5일 전까지 취소 • 사용예정일 3일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 또는 사용예정일 당일 취소	- 계약금 환급 - 총요금의 10% 공제후 환급 - 총요금의 30% 공제후 환급 - 총요금의 50% 공제후 환급 - 총요금의 80% 공제후 환급	* 성수기는 사업자가 약관에 표시한 기간을 적용하되 약관에 관련 내용이 없는 경우에는 다음의 기간을 적용. • 여름시즌: 7.15~8.24 • 겨울시즌: 12.20~2.20
2) 성수기 주말 ① 소비자의 책임 있는 사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 10일 전까지 취소 또는 계약체결당일 취소 • 사용예정일 7일 전까지 취소 • 사용예정일 5일 전까지 취소 • 사용예정일 3일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 또는 사용예정일 당일 취소 ② 사업자의 책임 있는 사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 10일 전까지 취소 • 사용예정일 7일 전까지 취소 • 사용예정일 5일 전까지 취소 • 사용예정일 3일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 또는 사용예정일 당일 취소	- 계약금 환급 - 총요금의 20% 공제후 환급 - 총요금의 40% 공제후 환급 - 총요금의 60% 공제후 환급 - 총요금의 90% 공제후 환급	* 주말: 금요일·토요일 숙박, 공휴일 전일 숙박 * 소비자가 사용당일 사용 예정 시간까지 통보가 없는 경우에는 사용당일 취소로 봄.
3) 비수기 주중 ① 소비자의 귀책사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 2일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 취소 • 사용예정일 당일 취소 또는 연락 없이 불참 ② 사업자의 귀책사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 2일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 취소 • 사용예정일 당일 취소	- 계약금 환급 - 총요금의 10% 공제 후 환급 - 총요금의 20% 공제 후 환급	

분쟁 유형	해결 기준	비고
4) 비수기 주말 ① 소비자의 책임 있는 사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 2일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 취소 • 사용예정일 당일 취소 또는 연락 없이 불참 ② 사업자의 책임 있는 사유로 인한 계약해제 • 사용예정일 2일 전까지 취소 • 사용예정일 1일 전까지 취소 • 사용예정일 당일 취소	- 계약금 환불 - 총요금의 20% 공제 후 환불 - 총요금의 30% 공제 후 환불 - 계약금 환불 - 계약금 환불 및 총요금의 20% 배상 - 계약금 환불 및 총요금의 30% 배상	
5) 기후변화 및 천재지변으로 소비자의 숙박지역 이동 또는 숙박업소 이용이 불가하여 숙박 당일 계약 취소 • 이동수단(항공기 등)의 이용이 불가한 경우 • 이용이 불가한 경우 6) 거짓, 과장 또는 기만적인 표시·광고를 한 경우 7) 1급 감염병 발생으로 사업자 또는 이용자가 계약내용 변경 또는 계약해제를 요청한 경우 ① 숙박시설에 시설폐쇄·시설운영중단 등 행정명령이 발령되어 계약을 이행할 수 없는 경우, 계약체결 이후 숙박지역 또는 이용자의 거주(출발)지역이 특별재난지역으로 선포되어 계약을 이행할 수 없는 경우, 이동수단(항공기 등) 이용이 불가능하여 계약을 이행할 수 없는 경우, 계약체결 이후 필수 사회·경제활동 이외의 활동이 사실상 제한(사회적 거리두기 3단계 및 이에 준하는 조치)되어 계약을 이행할 수 없는 경우 • 계약내용 변경 시 • 계약해제 시 ② 계약체결 이후 숙박지역에 재난사태가 선포되어 계약을 이행하기 상당히 어려운 경우, 계약체결 이후 숙박지역에 감염병 위기경보 심각단계가 발령되고 정부의 여행 취소·연기 및 이동자제 권고(사회적 거리두기 2단계 및 2.5단계 조치) 등으로 계약을 이행하기 상당히 어려운 경우 • 계약내용 변경 시 • 계약해제 시	- 계약금 환불 - 계약금 환불 - 계약금 환불 - 위약금 없이 계약내용 변경 - 위약금 없이 계약금 환불 - 위약금 없이 계약내용 변경 - 위약금 50% 감경	* 기후변화 또는 천재지변으로 숙박업소 이용이 불가한 경우는 기상청이 강풍·풍랑·호우·대설·폭풍해일·지진해일·태풍·화산주의보 또는 경보(지진포함)를 발령한 경우로 한정됨 * 「감염병의 예방 및 관리에 관한 법률」상의 1급 감염병을 의미함 * 계약내용 변경이란, 숙박예정일 연기 등 계약내용 변경에 대해 당사자 간에 합의가 이루어진 것을 말함 * 사업자는 이미 지급 받은 숙박요금(계약금 포함) 등에서 위약금 감경 후 잔액을 이용자에게 환급함

사업장 서비스·위생 및 안전관리 체크리스트

사업장명		대표자명	(서명)
------	--	------	------

분 야	점 검 항 목	월별 점검결과(√)											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. 안전관리 체 계	① 주요 시설물 이용 방법, 유의 및 준수사항, 비상시 대처요령을 방문객이 잘 볼 수 있는 위치에 게시하였는가?												
	② 출입 통로에 비상시 대피경로 및 대처요령을 잘 보이는 위치에 게시하였는가? (이용시설이 2층이상 건물인 경우만 해당)												
	③ 구급상자 및 상비약 등 응급처치키트가 구비되어 있는가?												
2. 화재 안전 관리	소방 시설사용 및 점검	① 주요시설물 별로 소화기의 적절한 수량을 설치하고 화재 발생시 접근이 용이한 장소에 설치하였는가?											
		② 소화기의 충전량 상태는 적절한가?(녹색 : 정상, 다른색 : 부적정)											
		③ 소화기의 손잡이, 안전핀, 용기 외부가 파손되지 않고 정상적인가?											
		④ 주요 시설물에 "단독경보형 감지기"가 설치되고 정상 작동하는가?											
		⑤ 객실내 가스레인지 사용시 자동확산소화기가 설치되어 있는가?											
	피난 및 방화시설 유지관리	⑥ 비상구(비상탈출구)의 크기, 위치 등이 화재 시 신속하게 피난할 수 있도록 설치되어 있는가?											
		⑦ 피난계단, 비상구 등 화재 시 대피를 방해하는 물건이나 장애물은 없는가?											
		⑧ 유도등·유도표지, 비상조명등이 정상 작동하는가? (단층건물 또는 연면적 150㎡이내 "유도표지", 2층이상 또는 연면적 150㎡이상 "유도등")											
		⑨ 3층 이상 각 객실에 피난기구(완강기)가 설치되어 있는가?											
3. 안전 사고 관리	시설물	① 위험시설 및 지역(저수지, 강 등)에 방문객이 접근할 수 없도록 통제하고, 안내 표지판을 설치 하였는가?											
		② 건물 구조체의 균열, 박리, 누수, 철근 노출은 없는가?											
		③ 베란다, 계단, 옥상 등에 안전난간이 기준 높이(1.2m이상)에 맞게 설치되어 있는가?											
		④ 실내·외 계단에 미끄럼 방지 패드(테이프 포함)가 설치되어 있는가?											
		⑤ 건물 외부에 석축(1m이상)이 있는 경우 난간 또는 추락주의 경고 표지판 등 안전시설이 설치되어 있는가?											
	전 기	⑥ 누전차단기를 설치하고 월 1회 정상 작동하는지 확인하는가?											
		⑦ 콘센트 등 전기기구 사용은 규격품을 사용하고 있는가?											
	가 스	⑧ 월1회 가스가 새지 않는지 비눗물과 점검액으로 점검을 하는가?											
		⑨ 객실 및 보일러실에 가스 누출 감지기가 설치되어 있는가? (객실에는 가스레인을 사용하는 경우, 보일러실은 가스·기름 보일러 사용할 경우)											
		⑩ 가스용기를 안전한 장소에 보관하고 있는가? (고압가스대형일 경우 방호시설 설치여부, 일반 가스용기일 경우 전도 방지를 위한 체인 체결 여부)											

분 야		점 검 항 목	점 검 월											
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3. 안전 사고 관리	난 방	⑪ 보일러(가스, 석유 등) 배관 연결 및 설치 등이 적정한가?												
		⑫ 보일러실에 환기 시설 또는 환기구가 있는가?												
		⑬ 보일러실(가스·기름)에 일산화탄소 감지기가 설치되어 있는가?												
		⑭ 보일러실에 자동확산소화기가 설치되어 있는가?												
		⑮ 보일러실에 단독화재 경보기가 설치되어 있는가?												
		⑯ 화목보일러 사용시 안전수칙을 게시하고 이를 준수하고 있는가?												
	바비큐장	⑰ 바비큐장 내 소화기 비치 및 안전수칙을 게시하였는가?												
		⑱ 바비큐장 내 화기 이용에 문제가 없도록 관리하고 있는가?												
	체험시설	⑲ 체험 시설 및 프로그램 관련 안전장비를 정기적 점검·보수하는가?												
		⑳ 체험활동 시 주의사항을 관리하고 응급발생 시 대처방안을 가지고 있는가?												
		㉑ 체험 프로그램별 안전수칙 및 주의사항을 안내 및 게시하고 있는가?												
	야영장	㉒ 야영 시설물을 견고한 장소에 안전하게 설치하여 관리하고 있는가?												
		㉓ 야영시설 사용방법 및 안전수칙을 안내·게시했는가?												
		㉔ 화재를 대비한 탈출구 및 소화시설이 설치되어 있는가?												
	놀이시설	㉕ 수영장(간이식 포함), 물놀이시설에 안전 수칙을 게시하였는가?												
		㉖ 수영장, 물놀이시설 주변 감전 위험시설물을 잘 관리되는가?												
		㉗ 미끄럼틀 등 놀이시설 설치·운영시 안전수칙을 게시하였는가?												
4. 위생 관리	식재료 및 조리실 위생 (식당, 카페 포함)	① 주방은 식품·위생 안전사고가 발생하지 않도록 청결하게 관리하는가?												
		② 식재료는 특성에 맞게 냉장·냉동 보관하고 유통기한을 준수하는가?												
		③ 식기, 도마, 칼 등 조리기구를 정기적 세척, 살균하여 관리하는가?												
		④ 조리사는 위생복장을 착용하고 식품을 조리하는가?												
	객실위생	⑤ 객실 및 욕실의 청결상태는 양호한가?												
		⑥ 객실내 주방, 조리시설 및 기구, 냉장고 청결 상태는 양호한가?												
		⑦ 객실의 침구류와 수건은 청결한 상태로 관리되고 있는가?												
		⑧ 객실내 해충으로 인한 피해 발생 또는 우려가 있는가?												
5. 기 타		① 에어컨 실외기의 주기적 청소, 점검 등 관리하고 있는가?												
		② 주차시설은 안전하게 설치 및 관리되고 있는가?												

※ 적정 “○”, 부적정 “×”, 해당없음 “—”으로 표기



농림축산식품부



한국농어촌공사