

## 음식물처리기 사용 관련 소비자안전주의보 발령

- 전체 피해부위 중 손가락이 67.5% 차지해 사용 시 주의 필요 -

공정거래위원회(위원장 한기정, 이하 ‘공정위’)와 한국소비자원(원장 장덕진, 이하 ‘소비자원’)은 음식물처리기에 대한 소비자의 관심과 수요가 늘어남에 따라 음식물처리기 사용 중 발생하는 안전사고를 예방하기 위해 소비자안전주의보를 발령했다.

최근 3년간(’20~’22) 접수된 음식물처리기 관련 위해정보는 총 1,182건으로, 코로나19 이전(’17~’19) 306건보다 876건(286.3%) 증가했다. 이는 코로나19로 인해 가정에서 요리를 하거나 배달로 식사하는 비중이 늘어난 것이 원인으로 분석된다.

연령별로는 음식물처리기를 주로 사용하는 ‘40대’가 362건(30.6%)으로 가장 많았고, 이어 ‘50대’ 335건(28.3%), ‘30대’ 240건(20.3%) 등의 순이었다.

위해정보 중 안전사고가 발생한 40건을 분석한 결과, 위해원인은 ‘제품 관련’이 24건(60.0%)으로 가장 많았고 ‘물리적 충격’ 8건(20.0%), ‘전기 및 화학물질’ 6건(15.0%) 등의 순이었다.

위해증상으로는 ‘피부 및 피하조직 손상’이 26건(65.0%)으로 가장 많았고, 피해부위는 ‘손가락’이 27건(67.5%)으로 가장 많았다.

공정위와 소비자원은 소비자에게 음식물처리기 사용 시 사고사례 및 주의사항을 참고해 안전사고를 예방하도록 주의를 당부했다.

### < 붙임 > ‘음식물처리기 사용 관련 소비자안전주의보 발령’ 세부 내용

담당 부서	소비자정책국	책임자	과 장	오종희 (044-200-4418)
	소비자안전교육과	담당자	사무관	이나영 (044-200-4422)
	한국소비자원 위해예방팀	책임자	팀 장	김인숙 (043-880-5421)
		담당자	조사관	김진태 (043-880-5425)

**1**

**음식물처리기 관련 위해정보 접수현황**

□ (현황) 최근 3년간(2020년~2022년) 소비자위해감시시스템(CISS\*)에 접수된 음식물처리기 관련 위해정보는 총 1,182건이었다.

\* CISS(Consumer Injury Surveillance System) : 「소비자기본법」에 따라 전국 58개 병원, 18개 소방서 등 77개 위해정보제출기관과 1372소비자상담센터 등을 통해 위해정보를 수집하고 분석·평가하는 시스템

**[ 음식물처리기 관련 연도별 위해정보 현황 ]**

(단위 : 건)

구분	2020년	2021년	2022년	합계
건수	370	417	395	<b>1,182</b>

○ 코로나19 이전 3년간(2017년~2019년) 접수된 위해정보는 306건\*으로 코로나19 발생 이후 3년간 876건(286.3%) 증가한 것으로 나타났다. 이는 코로나19로 인해 가정에서 요리를 하거나 배달로 식사를 하는 비중이 늘면서 증가한 것으로 분석된다.

\* '17년 70건, '18년 95건, '19년 141건

□ (계절별) 위해정보를 계절별로 분석한 결과, '여름'이 409건(34.6%)으로 가장 많았고, '가을' 345건(29.2%), '봄' 240건(20.3%), '겨울' 188건(15.9%) 순이었다.

□ (연령별) 연령별로는 '40대'가 362건(30.6%)으로 가장 많았고, '50대' 335건(28.3%), '30대' 240건(20.3%), '60세 이상' 38건(3.2%), '20대' 28건(2.4%), '10세 미만' 1건(0.1%), 기타 178건(15.1%) 순이었다.

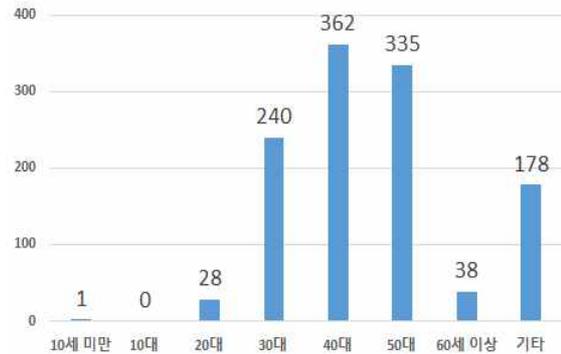
[ 계절별 현황 ]

(단위: 건)



[ 연령별 현황 ]

(단위: 건)



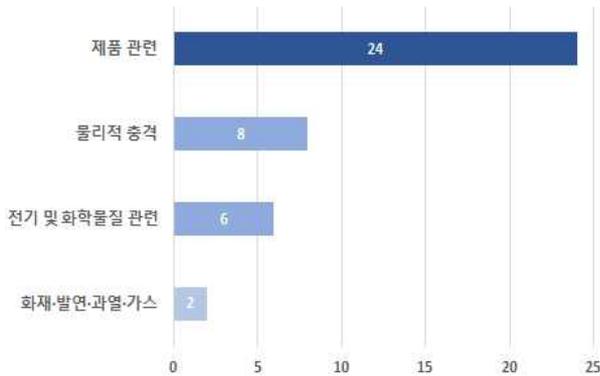
## 2

### 세부 안전사고 발생 현황

- (위해원인) 위해정보 중 소비자에게 실제로 안전사고가 발생한 40건을 분석한 결과, 음식물처리기에 베이거나 찢어진 ‘제품 관련’ 원인이 24건(60.0%)으로 가장 많았고, 놀림·끼임과 같은 ‘물리적 충격’ 8건(20.0%), 감전 등 ‘전기 및 화학물질’ 6건(15.0%) 등의 순으로 나타났다.
  - ‘제품 관련’ 원인의 구체적 내용은 ‘예리함·마감처리 불량’이 23건(95.8%)으로 가장 많았고, ‘기타 불량 및 고장’이 1건(4.2%)이었다.
- (위해증상) 위해증상으로는 ‘피부 및 피하조직 손상’이 26건(65.0%)으로 가장 많았고, 이어 ‘전신손상’ 6건(15.0%), ‘근육, 뼈 및 인대 손상’ 5건(12.5%), ‘화상’ 1건(2.5%), ‘타박상’ 1건(2.5%) 등의 순이었다.
  - ‘피부 및 피하조직 손상’의 세부 내용으로는 ‘열상(찢어짐)’이 19건(73.1%)으로 주요 증상이었으며, 이어 ‘절상(베임)’ 7건(26.9%) 순이었다.
  - ‘근육, 뼈 및 인대 손상’과 관련해서는 ‘절단’이 3건(60.0%)으로 가장 많았고, 이어 ‘파쇄(부서짐)’ 1건(20.0%), ‘골절’ 1건(20.0%)의 순이었다.

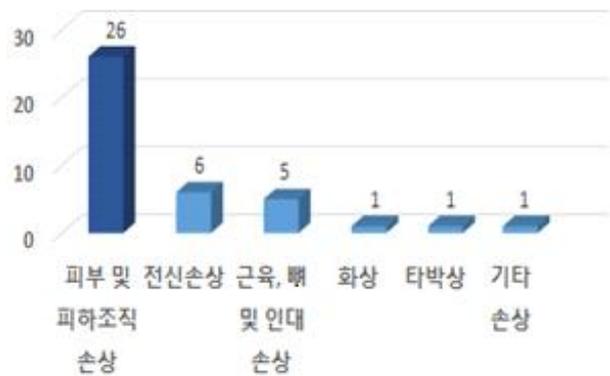
[ 위해원인 현황 ]

(단위: 건)



[ 위해증상 현황 ]

(단위: 건)



□ (위해부위) 위해부위로는 '손가락'이 27건(67.5%)으로 가장 많았고, 손 4건(10.0%), 손목 1건(2.5%) 등의 순으로 나타났다.

[ 주요 안전사고 사례 ]

위해증상	안전사고 사례
화상	(10개월, 남) 2022년 1월 뜨거운 음식물처리기에 데어 손가락에 화상 입고 병원 진료를 받음.
절단	(만 47세, 여) 2021년 11월 음식물처리기에 굽히며 손가락이 절단되어 병원 진료를 받음.
파쇄(부서짐)	(만 11세, 여) 2020년 12월 설거지하다 음식물처리기에 베어 손톱 파쇄로 병원 진료를 받음.

3

당부사항

□ 음식물처리기에 대한 소비자의 관심과 수요가 늘어남에 따라 사용 중 발생하는 안전사고 예방을 위한 소비자들의 각별한 주의가 필요하다.

□ 공정위와 소비자원은 음식물처리기 안전사고를 예방하기 위해

▲ 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 음식물처리기를 설치할 것,

- ▲ 아이들에게 기기 조작을 시키지 말 것,
- ▲ 절대 제품을 분해 및 개조하지 않을 것,
- ▲ 이물질 제거할 때는 반드시 전원을 차단하고 집게 등을 이용할 것,
- ▲ 가습기 습기가 많은 곳에서 사용을 피하고 접지형 콘센트를 사용할 것,
- ▲ 기기를 닦을 때, 기기를 향해 물을 직사하지 않고 마른 수건을 이용할 것 등을 당부했다.

- <참고> 1. 음식물처리기 관련 위해정보 분석 결과  
2. 음식물처리기 관련 주요 안전사고 사례  
3. 음식물처리기 사용 시 안전사고 예방을 위한 주의사항

## 참고 1

### 음식물처리기 관련 위해정보 분석 결과

- (현황) 최근 3년간(2020년~2022년) 소비자위해감시시스템(CISS)\*에 접수된 음식물처리기 관련 사례는 총 1,182건임.

\* CISS(Consumer Injury Surveillance System) : 「소비자기본법」에 따라 전국 58개 병원, 18개 소방서 등 77개 위해정보제출기관과 1372소비자상담센터 등을 통해 위해정보를 수집하고 분석·평가하는 시스템

#### [ 음식물처리기\* 관련 연도별 위해정보 현황 ]

(단위 : 건)

구분	2020년	2021년	2022년	합계
건수	370	417	395	1,182

\* 분쇄식, 건조식, 미생물분해식 등 시중에 판매 중인 음식물처리기

- 코로나19 이전 위해정보는 3년간('17년~'19년) 306건\* 접수되었고, 코로나19 발생 이후 3년간 876건(286.3%) 증가한 것으로 나타남. 이는 코로나19로 인해 가정에서 요리를 하거나 배달로 식사를 하는 비중이 늘면서 증가한 것으로 보임.

\* '17년 70건, '18년 95건, '19년 141건

- (계절별) 위해정보를 계절별로 분석한 결과, '여름'이 409건(34.6%)으로 가장 많았고, 이어 '가을' 345건(29.2%), '봄' 240건(20.3%), '겨울' 188건(15.9%) 순이었음.

#### [ 계절별 현황 ]

(단위 : 건, %)

구분	봄(3~5월)	여름(6~8월)	가을(9~11월)	겨울(12~2월)	합계
건수	240	409	345	188	1,182
비율	20.3	34.6	29.2	15.9	100.0

- (연령별) 연령별로는 '40대'가 362건(30.6%)으로 가장 많았고, '50대' 335건(28.3%), '30대' 240건(20.3%), '60세 이상' 38건(3.2%), '20대' 28건(2.4%), '10세 미만' 1건(0.1%), 기타 178(15.1%) 순이었음.

- 주로 주방가전을 사용하는 '40대' 및 '50대'의 위해정보 비율이 다른 연령대에 비해 비교적 높은 것으로 나타남.

[ 연령별 현황 ]

(단위 : 건, %)

구분	건수	비율
10세 미만	1	0.1
10대	-	-
20대	28	2.4
30대	240	20.3
<b>40대</b>	<b>362</b>	<b>30.6</b>
<b>50대</b>	<b>335</b>	<b>28.3</b>
60세 이상	38	3.2
기타*	178	15.1
<b>합계</b>	<b>1,182</b>	<b>100.0</b>

\* 연령을 파악할 수 없는 접수건

- (위해원인) 위해정보 중 소비자에게 실제로 안전사고가 발생한 40건을 분석한 결과, 음식물처리에 베이거나 찢어진 '제품 관련' 원인이 24건(60.0%)으로 가장 많았고, 눌림·끼임과 같은 '물리적 충격' 8건(20.0%), 감전 등 '전기 및 화학물질' 6건(15.0%) 등의 순이었음.
- '제품 관련' 원인의 구체적 내용은 '예리함·마감처리 불량'이 23건으로 가장 많았고, 이어 '기타 불량 및 고장' 1건의 순으로 나타남.

[ 위해원인\* 현황 ]

(단위 : 건, %)

구분	구분	건수	비율
제품 관련	<b>예리함·마감처리 불량</b>	<b>23</b>	<b>57.5</b>
	기타 불량 및 고장	1	2.5
	<b>소계</b>	<b>24</b>	<b>60.0</b>
	물리적 충격	8	20.0
	전기 및 화학물질**	6	15.0
	화재·발열·과열·가스***	2	5.0
	<b>합계</b>	<b>40</b>	<b>100.0</b>

\* 소비자위해감시시스템에서 '음식물쓰레기 처리가 품목 조회시 인적위해 발생 사례 40건에 한함

\*\* 음식물처리기 주변 싱크대 누전, 누수 등

\*\*\* 화상, 불꽃 등

- (위해증상) 위해증상으로는 '피부 및 피하조직 손상'이 26건(65.0%)으로 가장 많았고, 이어 '전신손상' 6건(15.0%), '근육, 뼈 및 인대 손상' 5건(12.5%), '화상' 1건(2.5%), '타박상' 1건(2.5%) 등의 순이었음.
- '피부 및 피하조직 손상'의 세부 내용으로는 '열상(찢어짐)'이 19건으로 주요 증상이었으며, 이어 '절상(베임)' 7건 순이었음.
- '근육, 뼈 및 인대 손상'과 관련해서는 '절단'이 3건으로 가장 많았고, 이어 '파쇄(부서짐)' 1건, '골절' 1건의 순으로 나타남.

[ 위해증상 현황 ]

(단위 : 건, %)

위해증상		건수	비율
피부 및 피하조직 손상	열상(찢어짐)	19	47.5
	절상(베임)	7	17.5
	소계	26	65.0
전신손상	전기충격	6	15.0
근육, 뼈 및 인대 손상	절단	3	7.5
	파쇄(부서짐)	1	2.5
	골절	1	2.5
	소계	5	12.5
화상	열에 의한 화상	1	2.5
타박상		1	2.5
기타*		1	2.5
합계		40	100.0

\* 위해증상을 파악할 수 없는 접수건

- (위해부위) 위해부위로는 '손가락'이 27건(67.5%)으로 가장 많았고, 손 4건(10.0%), 손목 1건(2.5%) 등의 순이었음.

[ 위해부위 현황 ]

(단위 : 건, %)

구분	손가락	손	손목	손뚝	팔	어깨	기타*	합계
건수	27	4	1	1	1	1	5	40
비율	67.5	10.0	2.5	2.5	2.5	2.5	12.5	100.0

\* 위해부위를 파악할 수 없는 접수건

**참고 2****음식물처리기 관련 주요 안전사고 사례**

위해증상	안전사고 사례
화상	(10개월, 남) 2022년 1월 뜨거운 음식물처리기에 데어 손가락에 화상을 입고 병원 진료를 받음.
파쇄(부서짐)	(만 11세, 여) 2020년 12월 설거지하다 음식물처리기에 베여 손톱 파쇄로 병원 진료를 받음.
열상(찢어짐)	(만 37세, 남) 2021년 1월 주방에서 음식물처리기에 긁혀 손가락에 열상을 입고 병원 진료를 받음.
절상(베임)	(만 39세, 남) 2022년 3월 음식물처리기에 베여 손에 절상을 입고 병원 진료를 받음.
골절	(만 45세, 여) 2020년 8월 요양병원 내 주방에서 음식물처리기에 오른쪽 팔이 끼여 개방성 골절로 병원 진료를 받음.
절단	(만 47세, 여) 2021년 11월 음식물처리기에 긁히며 손가락이 절단되어 병원 진료를 받음.
전기충격	(만 49세, 여) 2022년 9월 음식물처리기의 누전으로 싱크대 주변에 흐른 전류에 감전됨.
타박상	(만 59세, 남) 2021년 7월 음식물처리기에 끼여 손목의 타박상을 입고 병원 진료를 받음.

### 1. 음식물처리기 설치 시 주의사항

- 영유아의 손이 닿지 않는 곳에 음식물처리기를 설치해주세요.
- 통풍이 잘되고 평평한 곳에 설치해주세요.
- 제품과 벽면 사이에 여유 공간을 남겨주세요.
- 가급적 습기가 많은 곳에서 사용을 피하고 접지형 콘센트를 사용해 주세요.

### 2. 음식물처리기 사용 시 주의사항

- 아이들에게 기기 조작을 시키지 말아 주세요.
- 제품 위에 물건 등을 올려놓지 마세요.
- 기기별 적정 용량을 지켜 투입해 주세요.
- 분해 가능한 음식물쓰레기만 투입해 주세요.
  - 소, 돼지 등의 뼈류는 오작동의 원인이 되며 안전사고가 발생할 수 있습니다.
- 이상한 냄새나 소리가 나는 경우 전원을 차단하고 서비스센터에 문의해 주세요.

### 3. 음식물처리기 세척 시 주의사항

- 제품을 분해 및 개조하지 마세요.
- 이물질 제거할 때는 반드시 전원을 차단하고 장갑, 집게 등을 이용해 주세요.
- 젖은 손으로 전원 플러그를 꽂거나 만지지 마세요.
- 기기를 닦을 때, 기기를 향해 물을 직사하지 않고 마른 수건 등을 이용해 주세요.