

飲食業

工作安全貼士



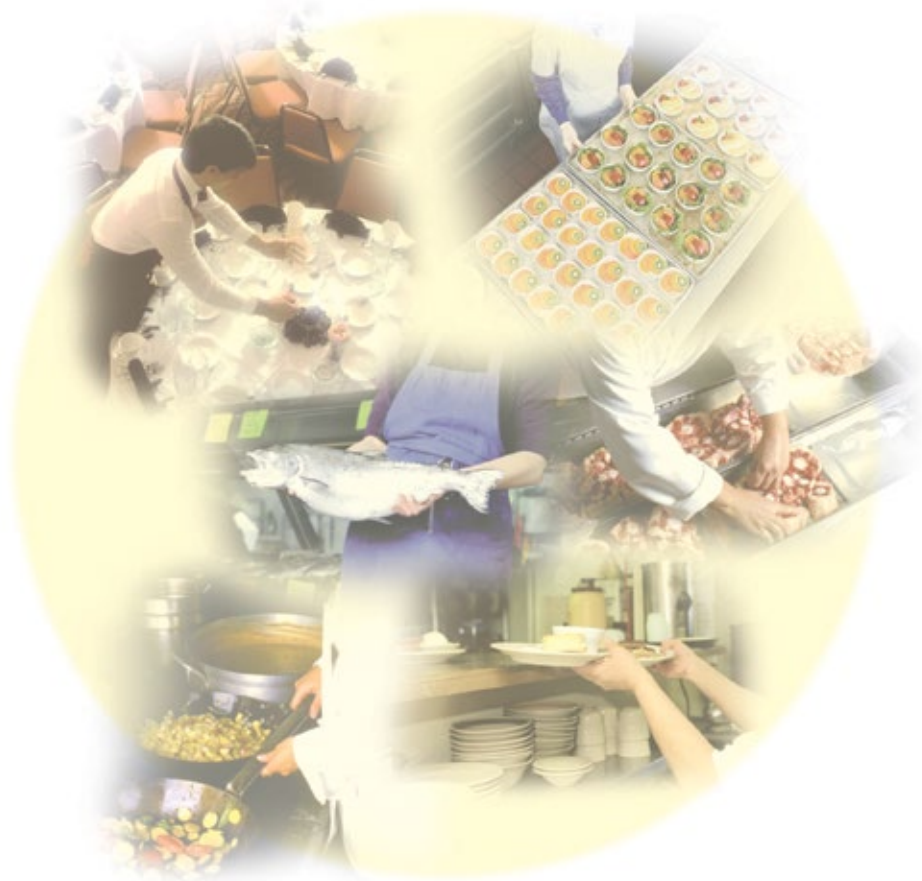
職業安全健康局
OCCUPATIONAL SAFETY & HEALTH COUNCIL





目 錄

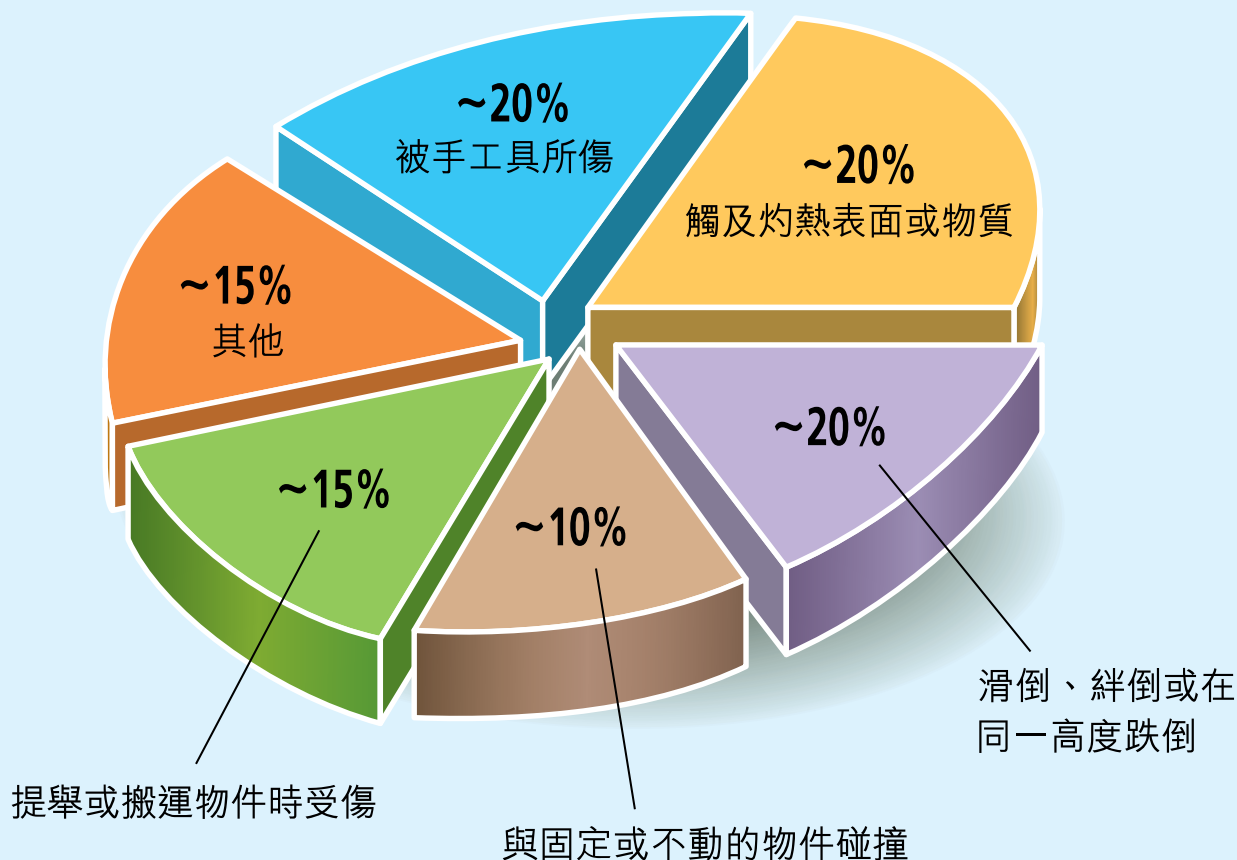
一. 序言	1
二. 僱主及僱員的責任	2
三. 鋒利手工具	3
四. 灼熱東西	4
五. 工作場地	5
六. 體力處理操作	6
七. 防火	7
八. 梯具安全	9
九. 機器與電力安全	10
十. 食物升降機	12
十一. 微波爐	13
十二. 凍房	14
十三. 化學品	15
十四. 工作姿勢	16
十五. 噪音	17
十六. 溫度	18



一. 序言

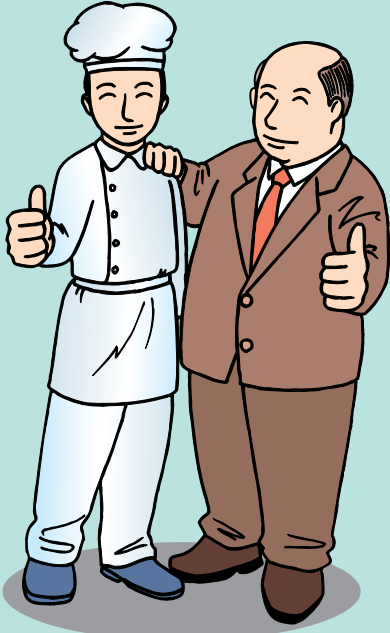
香港的飲食業在國際上享負盛名，亦有「美食天堂」的讚譽，要維持這佳績，實有賴僱主與僱員的通力合作，充分保障業界的人力資源，特別是員工的安全健康。近年飲食業的工業意外統計數字每年約有五千多宗，當中以「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」和「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」的意外為數最多，各佔整體意外數字約20%，而其他最常見的意外類別，則包括有「提舉或搬運物件時受傷」和「與固定或不動的物件碰撞」。接近90%的工業意外，都是由於上述的成因引起。這本小冊子，特別針對飲食業的職安健問題而寫成的，透過當中的安全貼士，協助業界提升職安健水平。

飲食業之工業意外類別分析



二. 僱主及僱員的責任

根據工廠及工業經營條例，僱主及僱員均有各自的責任並須遵守。

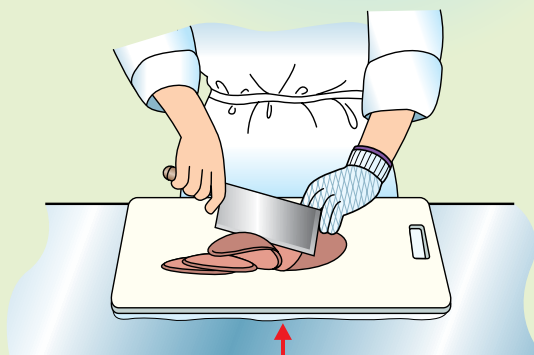
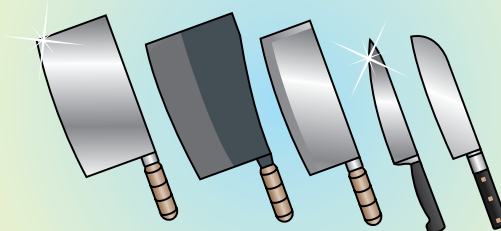
僱主的一般責任	僱員的責任
確保所有其僱用的人士工作的安全及健康，包括下列範圍： 1. 提供及維持安全及健康的作業裝置及工作制度； 2. 在使用、處理、儲存或運載作業裝置及物質方面作出安排，以確保安全及對健康不構成危險； 3. 提供所需資料、指導、訓練及監督，以確保所有僱員的安全及健康； 4. 提供及維持安全進出工作地點的途徑；以及 5. 提供及維持一個安全及健康的工作環境。	1. 照顧自己及其他人的安全及健康；以及 2. 與僱主合作，使用僱主提供的設備及遵照僱主訂定的工作制度或方式工作。 

以下將會為業內人士介紹飲食業常見的工作安全及健康危害，希望能加強大家對職業安全及健康的意識。

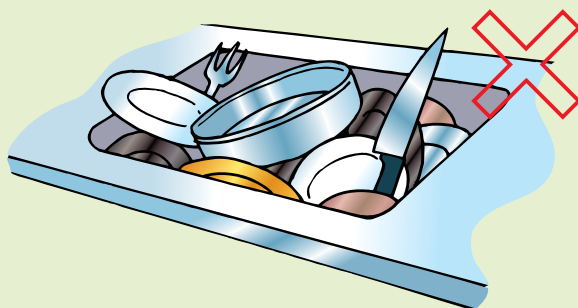
三. 鋒利手工具

切傷及割傷都是廚房內常見的工傷，主要是鋒利手工具的運用及處理不當所致。下列是操作鋒利手工具須注意的安全事項：

1. 刀具應保持良好狀態和鋒利。
2. 選用適當的刀具來進行不同的切割工作。
3. 提供刀具使用指導，可減少意外發生。
4. 除切割外，刀具不應作其他用途，例如用作開撬罐頭。
5. 切割物料需在合適的砧板及堅固的桌面上進行。
6. 刀具應小心擺放，勿放近檯邊或將鋒面向外，不用時應安放於適當的刀架內。

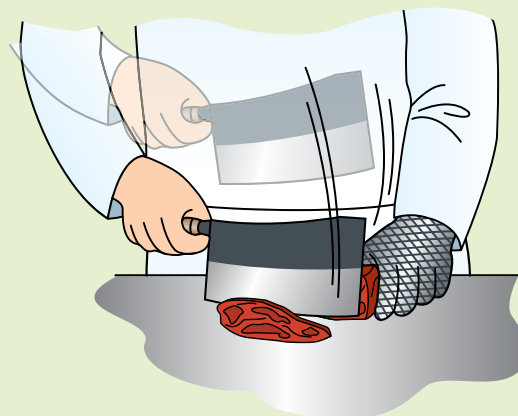


軟墊



7. 刀具不應與其他器具及碗碟一起清洗，清潔員工可能因不察覺而被刀割傷。

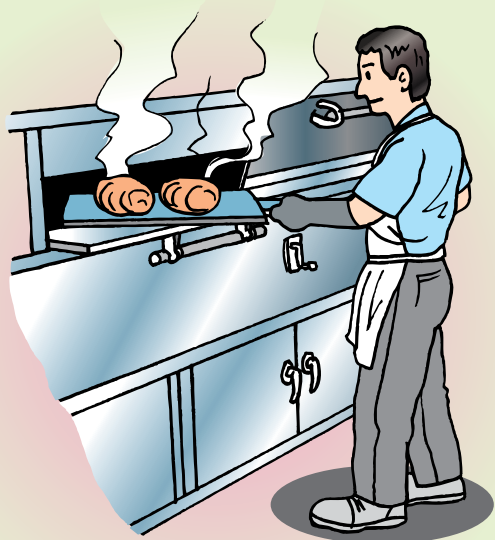
8. 員工應佩戴防割手套及圍裙等保護衣物工作。



四. 灼熱東西

廚房內有很多經高溫或加熱處理之食物、盛載的器皿及爐頭等。員工偶一不慎，身體接觸到上述東西都可造成灼傷。所以管理層及有關員工須好好處理灼熱的東西，防止灼傷事故的發生。

1. 滾熱的液體應小心擺放，並不可盛載過滿。
2. 運送滾熱的東西時，應留意四週環境及向旁人發出警告，不可以匆忙步伐來運送。
3. 鍋子手柄絕不可伸出通道及橫越正燃燒的爐頭上。
4. 廚工應穿適當的保護工作服，手套、圍裙和鞋。
5. 處理受熱或高溫烹煮之食物時，雙手應穿戴隔熱手套或採用乾毛巾並與容器保持距離，慢慢將蓋子打開。
6. 食物放進滾油煎炸前，員工應使食物保持乾身及站離炸鍋少許，以減低食物放入滾油時因水份所濺射起的熱油觸及身體。



五. 工作場地

滑倒、絆倒與物料下墜是業內常見的工傷意外成因。
而意外的成因往往是由於工場欠整潔所致。

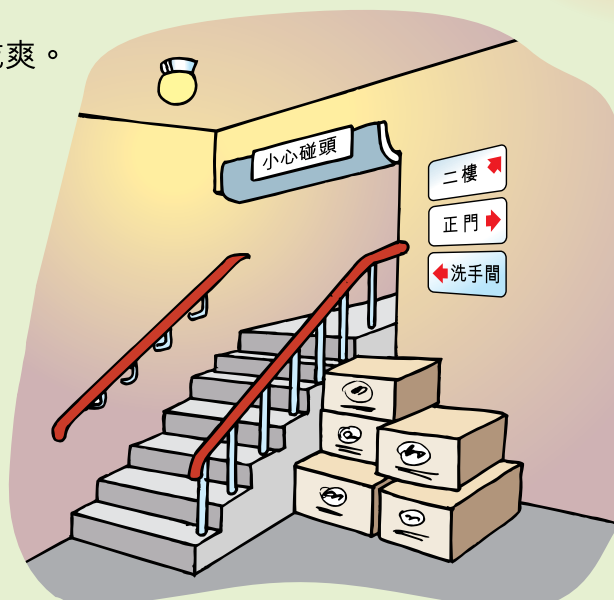
例如：

1. 地面有油漬。
2. 物料擺放紊亂。
3. 地面不平。
4. 佔用通道作儲物之用等。



處理方法：

1. 立即清除傾瀉的油或水。若未能即時處理，應將受影響的範圍隔開並通知有關人士儘快清理。
2. 貨物應整齊地堆疊及盡量遠離通道，減低塌下傷人機會。
3. 地面須保持平坦。
4. 保持排水系統暢通及地面乾爽。
5. 勿佔用通道作儲物之用。



六. 體力處理操作

在飲食業工作，少不免於工作中需要提舉及搬運重物。如稍不留神便會受傷，而且對腰背健康可能有深遠而嚴重的影響。所以大家在從事搬運及提舉重物時要使用正確的方法。

正確提舉的方法：

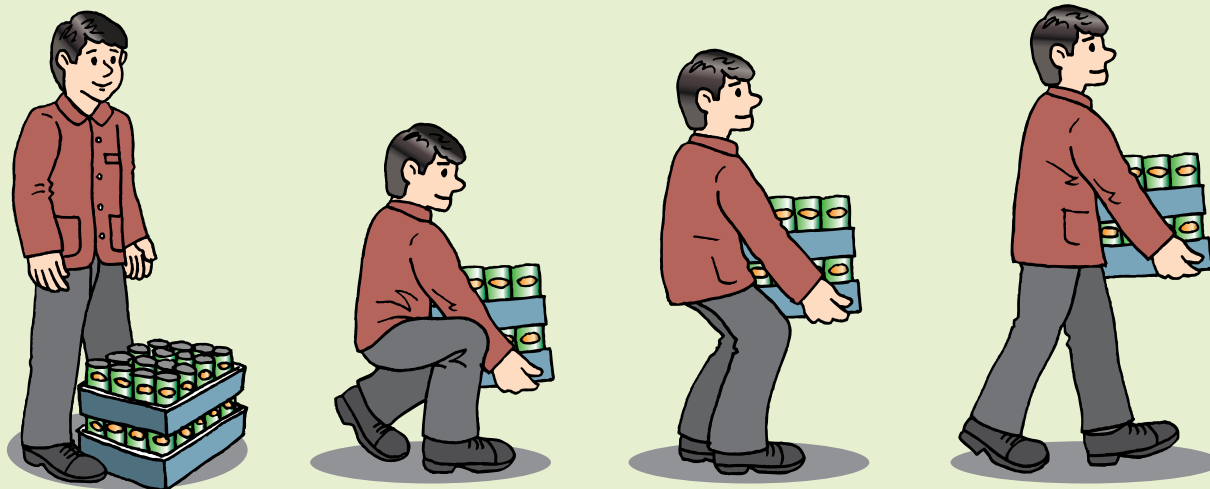
1. 先動腦筋

- 根據物件的大小、形狀和重量，找出一個安全搬運的程序；
- 清除通道內的障礙物；
- 使用適當的個人防護設備；
- 利用輔助工具或找別人幫助。



2. 使用正確提舉的步驟和良好的姿勢：

- 盡量站近要搬運的物件；
- 屈膝蹲下，一腳靠近物件，一腳稍後，保持腰背部平直；
- 選擇適當的位置來緊握物件，確保不會溜手；
- 將物件貼近身體，用腿力慢慢站起來，保持腰背部平直；
- 提舉時，動作須流暢，切勿急速發力。利用雙腳轉身，不可扭腰。

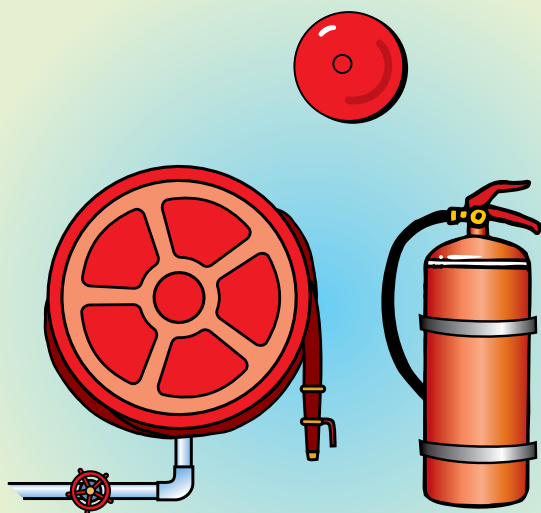


七. 防火

「防患於未然」是首要的工作。而預防方法主要集中熱源和燃料管理工作。

例如：

1. 保持工場整理，小心火種。
2. 易燃物品，布料和紙張等要妥善存放及遠離熱源。
3. 正確使用電氣裝置，並妥善保養。
4. 定期清潔排氣罩與導管。
5. 須定期檢查及保養燃料供應系統，清晰標明開關掣。



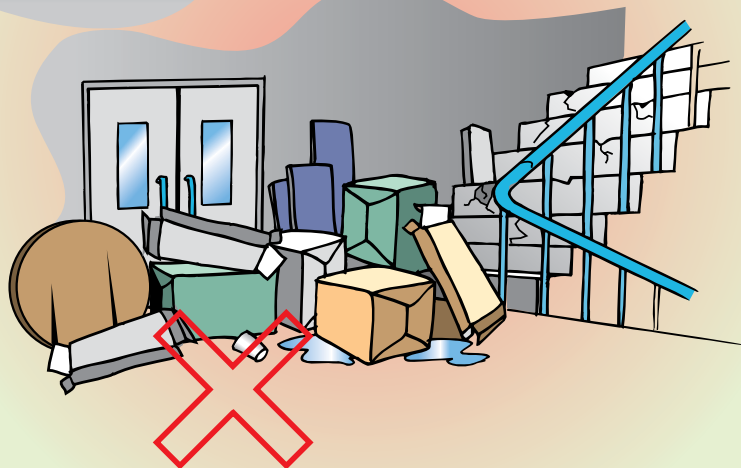
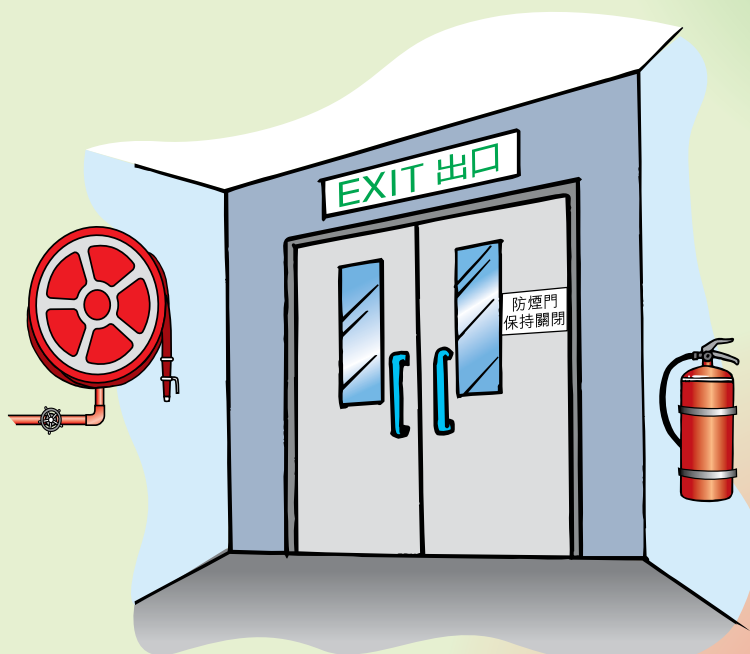
1. 滅火設備

- 提供適當及足夠滅火設備。
- 懂得正確選擇及使用滅火筒。
- 工場內消防裝置要定期由合資格人士來保養維修。
- 切勿擺放物料阻礙它們。



2. 火警應變措施

- 員工須熟悉火警應變措施，包括應變程序及走火途徑。並定期舉行走火演習。
- 保持防煙門關閉但勿上鎖。
- 確保走火通道暢通無阻。



八. 梯具安全

飲食業用的物料及器材有多種，部份需作儲存備用，故採用多層而高的貨物架是很普遍。不同種類的梯具，有其基本安全守則，員工都應遵照仿效。

梯具使用的一般安全守則：

1. 經常檢查梯具，以確保良好使用狀況。梯具不應塗上有顏色的漆油，以免覆蓋梯子上裂痕。
2. 妥善儲存梯具。避免接近化學品或被陽光直接照射，減少梯身受損。
3. 爬梯時，應面向梯身、雙手握緊梯柱。
4. 梯具用於通道或近門邊時，應安排一人在梯下看守協助，減低梯具意外被推翻的機會。
5. 梯腳放置在平實地面上使用，勿把梯具墊高使用。



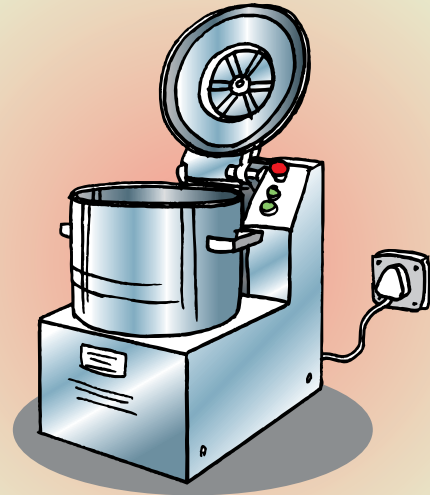
6. 不應使用金屬梯具接近電力裝置的地方，避免有觸電危險。
7. 盡量將梯具放近取物的位置，不應貪圖方便而勉強展伸身體來取物，否則容易失去平衡。
8. 選擇高度適合的梯子，避免使用者須把身體傾斜或展伸來取物。

九. 機器與電力安全

飲食業常使用的機器如攪拌、切割和碾磨機等。雖然能提高工作效率，但使用者如不小心，便可能導致觸電或被機器的危險部份所傷。

操作機器時應注意下列之安全事項：

1. 除經正式訓練及授權之人士外，其他人絕對不准使用機器。
2. 機器操作指示及安全須知應貼於當眼處以供參考。
3. 不可使用沒有安全護罩之危險機器。
4. 注意個人所穿戴的衣飾和髮長，以免纏進機器轉動部份。
5. 機器應裝設容易觸及的電源關閉裝置，有助發生意外時操作員能儘快停頓機器，減低受傷程度。
6. 在清理機器時，應關掉開關掣及將插頭移離插座，確保電源截斷以策安全。



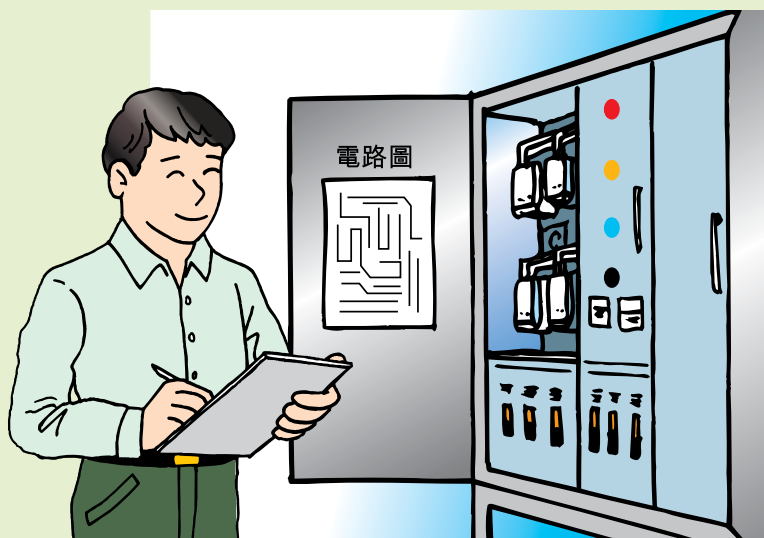
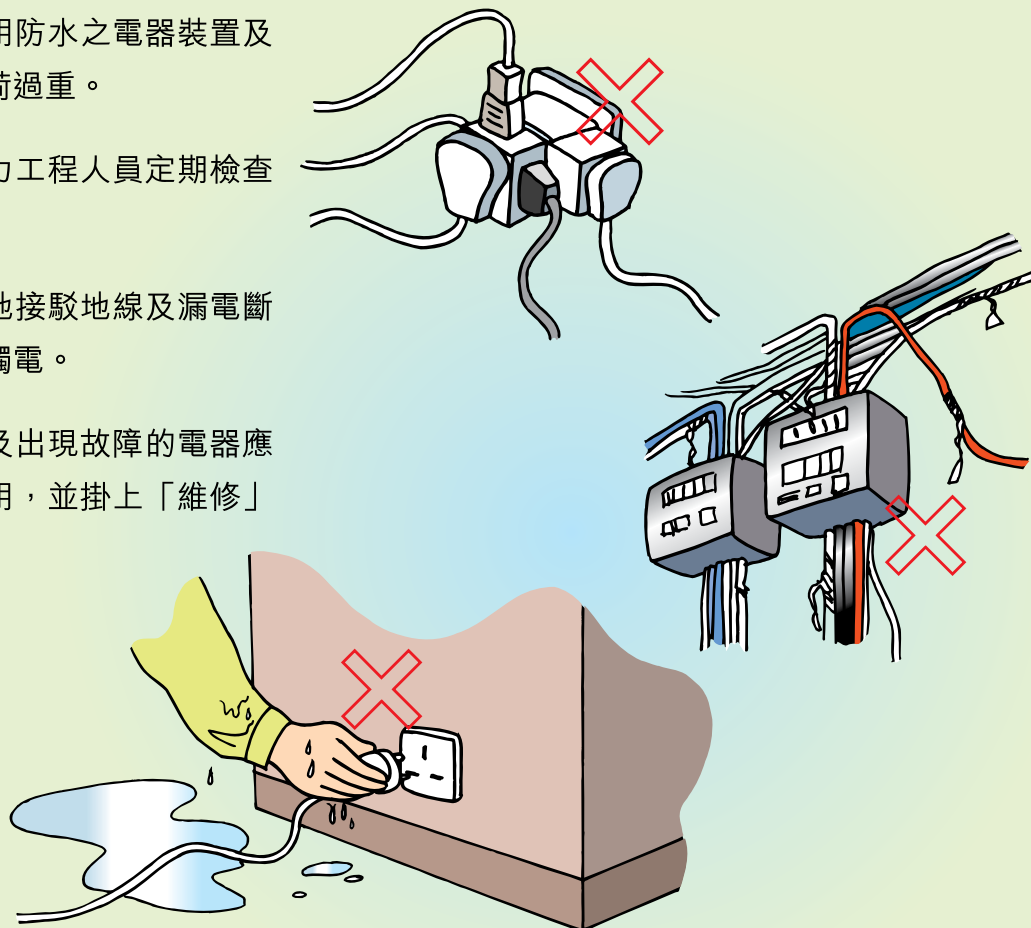


7. 廚房內應採用防水之電器裝置及避免插蘇負荷過重。

8. 安排註冊電力工程人員定期檢查電力裝置。

9. 電器應妥當地接駁地線及漏電斷路器，以防觸電。

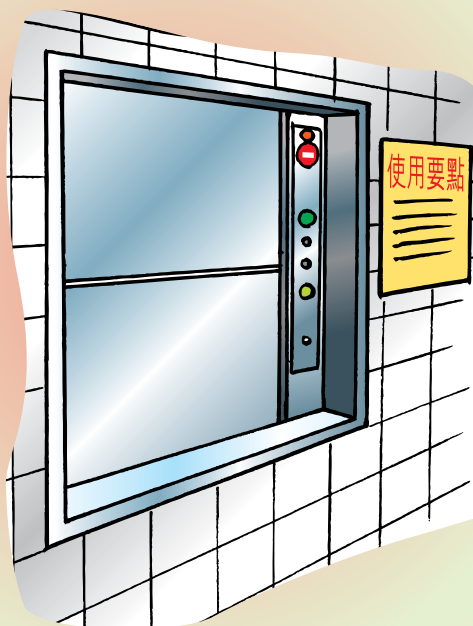
10. 損壞的電線及出現故障的電器應立即停止使用，並掛上「維修」警告牌。



十. 食物升降機

很多食肆都裝有食物升降機，方便運送食物。若不安全使用，容易引致嚴重意外，所以食肆主管及員工應注意下列安全事項：

1. 食肆應制訂食物升降機的安全使用指示，並將有關的使用指示張貼於當眼處。
2. 應有一套安全之訊號系統以聯絡各層。
3. 絕對禁止任何人士探頭入升降機槽內。

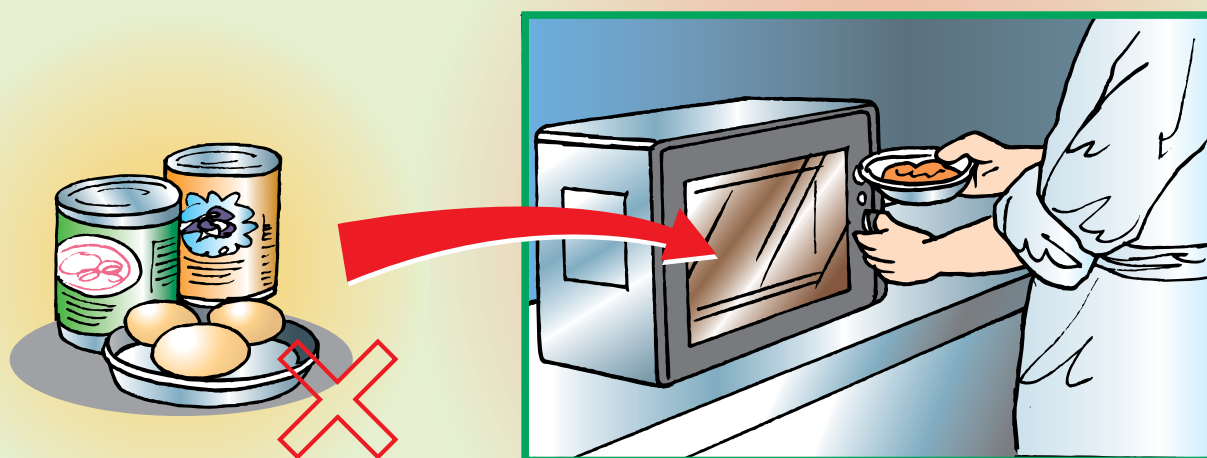


4. 食物升降機應裝有互鎖式設計之安全裝置。
5. 食物升降機門需經常保持關閉。
6. 食物升降機需由合資格之人士進行定期檢查及維修。
7. 使用者須注意食物升降機的安全負荷，切勿超重載運。
8. 員工如發覺食物升降機有損壞或不正常的運作，應停止使用及立即通知主管。

十一. 微波爐

微波爐所產生的危險，主要是微波能量洩漏導致員工身體受到傷害及密封食物在加熱時爆開所引致灼傷和燙傷。因此操作微波爐時，應注意下列事項以避免意外發生：

1. 微波爐須有互鎖式之安全設計。即當爐門被打開或未關上時，電源會即被截斷。
2. 經常保持微波爐潔淨，因污物積聚可影響爐門之密封程度。
3. 微波爐須經常由合資格人士維修保養，以確保它性能良好地操作。
4. 不應用它烹煮密封之食物，例如罐頭和雞蛋等，以防止此類食物在加熱時內在壓力膨脹下產生危險。



5. 金屬器皿不應放進微波爐來加熱，因金屬可產生電弧造成危險。
6. 必須參考製造商之使用指示。

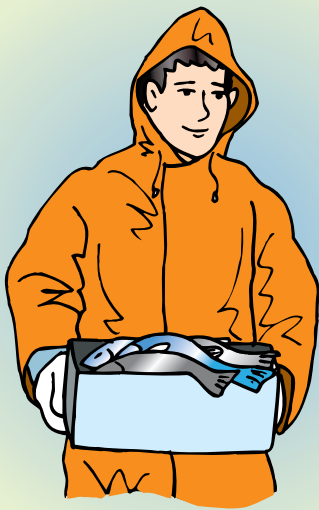
十二. 凍房

很多具規模之食肆都附設有凍房來儲存肉類及蔬果等。避免有員工被困於凍房內及防止其他意外發生，下列安全事項應遵循：

1. 凍房應設有電燈照明及室內開門的裝置，最好加設警鐘，以備有人被困時可求救。



2. 若在凍房內長時間工作，員工應穿足夠厚衣作禦寒。
3. 避免單獨在凍房內工作。



4. 凍房地面亦應保持清潔，因油漬、血漬、肉碎等均容易造成滑倒意外。

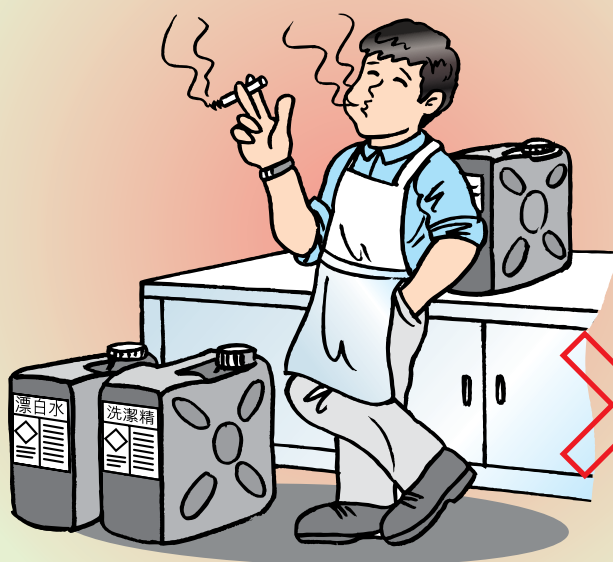


十三. 化學品

飲食業工作中，少不免需要使用化學品，其中最常見是去污功效的化學品，例如漂白劑、清潔劑、腐蝕性溶液（例如：鹼水）及洗潔精等。

使用化學品安全要點：

1. 在所有盛載化學品的容器上，應張貼清楚而合適的標籤。
2. 提供正確安全使用化學品的指示和訓練給予員工。
3. 為避免身體與化學品接觸，應佩戴合適的個人防護衣物作保護（例如：膠手套、護眼罩及圍裙）。
4. 化學品切勿儲存於高溫或近火的地方。
5. 注重個人衛生。不得在使用或儲存化學品的地方飲食或吸煙。
6. 不可混合化學品以增強清潔效能。



十四. 工作姿勢

頸椎及腰背痛，手部或前臂腱鞘炎和下肢靜脈曲張等症狀都是業內較常見的職業病，而且主要與不正確的工作姿勢，工作時須做重覆性的單一動作及長期站立有關。



預防方法：

1. 認識及採用正確提舉物料姿勢。
2. 多利用搬運器材協助運送物件。
3. 工作間的設計和安排應以人體功效學為原則。例如物件排列和工作台高度，應配合員工身材及工作程序。
4. 避免站立過久，應以短暫休息作協調。
5. 多做運動來增強肌肉的彈性。



十五. 噪音

飲食業員工因工作噪音而導致聽覺受損並不常見。但噪音能間接引致其他健康毛病，包括頭痛，消化不良，心跳加速，血壓上升等。此外，噪音的滋擾可影響員工作業情緒，令注意力分散，因而增加意外的發生。



1. 工作間的噪音來源包括：

- 爐灶
- 抽風系統裝置設計欠妥善及缺乏維修保養而發出噪音
- 器皿的碰擊
- 機械運作時所發出的聲音
- 斬骨切肉的聲音
- 人聲傾談的聲音



2. 解決方法：

- 採用噪音量低的廚房器材，將噪音量高的機械及工序集中和隔離，減少對整個工作環境的影響。
- 對機械及通風設備有適當保養維修。
- 若仍未能將噪音量降低至安全水平，便應縮減在噪音環境暴露之時間及佩戴護耳用品。



十六. 溫度

這個問題主要關乎在廚房裡工作的員工，尤其是廚師和燒烤師傅。由於廚房內有大量煮食爐具，導致工作環境酷熱而潮濕，而這情況於夏季會更嚴重。

當人在酷熱的環境下工作，身體需加強散熱，會有兩種生理反應，就是血液流動加速和出汗，而後者令人體損失水份和鹽份，所以必須作補充，否則失卻平衡，身體便出現問題。



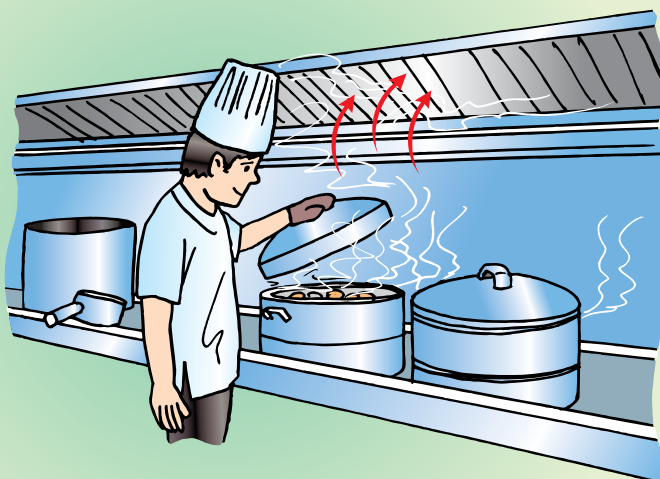
倘若上述兩種反應都不能有效地滿足散熱的需要，熱力可引發下列四類病症。

1. 熱衰竭
2. 失水
3. 熱痙攣
4. 中暑

避免發生上述問題：

1. 廚房應有妥善的抽風系統，保持工作環境舒適。
2. 煮食爐具亦應裝設排氣罩，以便排散熱力。
3. 員工須留意水份和鹽份的補充。

理想室內工作溫度應維持於攝氏20至26度而相對濕度為40-70%。員工在舒適溫度的環境下工作，可減少出錯並促進辦事效率，發生意外的機會亦隨之降低。





職業安全健康局
OCCUPATIONAL SAFETY & HEALTH COUNCIL

香港北角馬寶道28號華匯中心19樓

19/F, China United Centre, 28 Marble Road,
North Point, Hong Kong

電話 Tel : (852) 2739 9377

傳真 Fax : (852) 2739 9779

電郵 Email : oshc@oshc.org.hk

職安熱線 Hotline : 2739 9000

職安資訊傳真服務 SafeFax : 2316 2576

網址 Website : www.oshc.org.hk



OSHC HK



攜手創職安
Partnership in Safety

ISBN 978-962-968-070-1



9 789629 680701