

餐饮业意外个案简析系列

餐馆



劳工处



本个案集由劳工处职业安全及健康部编印

2002年10月 初版

2021年 8月 第二版

本个案集可以在劳工处职业安全及健康部各办事处免费索取，亦可于劳工处网站https://www.labour.gov.hk/chs/public/content2_8.htm下载。有关各办事处的地址及电话，可参考劳工处网站<https://www.labour.gov.hk/chs/tele/osh.htm> 或 致电 2559 2297 查询。

欢迎复印本个案集，但作广告、批核或商业用途者除外。如节录资料，请注明取材自劳工处刊物《饮食业意外个案简析系列（餐馆）》。

引言

雇主在法例上有责任保障雇员的工作安全及健康，例如为雇员提供及维持安全的工作系统和设备；提供足够的资料、指导及训练；以及透过有效的监督，确保雇员遵守安全规则。雇员有责任照顾自己和其他工友的职业安全及健康、遵守雇主定下的安全规则和工作程序，以及正确使用雇主提供的安全设施。员工如对工作环境的安全有任何意见，或发现安全设施损坏或欠佳，应立刻向管理层或负责人提出，以便尽快改善。

在2020年，餐饮服务业共发生了3,124宗工业意外，约占全年工业意外数字的一半。虽然这些意外大多属轻微个案，但却不容忽视。而有关的意外大都可以透过一些简单的措施（包括妥善整理工作场所、正确使用个人防护装备及提供安全训练）而得以避免。

本个案集以前线管理及工作人员为对象，内容旨在分析一些在餐馆常见意外个案的成因及提出相应的安全措施，希望有助业内员工、管理人员及负责人防止意外发生，改善工作安全。

个案一

个案简述

一名厨师为客人的野火会准备烧烤炉，为了可迅速燃点起炉炭，他把火酒浇在炉炭上，一团火球随即升起，使他上半身严重烧伤，最后死亡。

意外成因

- 炉炭的火种把易燃液体燃点起来，造成火球



工友不应该

- ✗ 使用易燃液体协助燃点炉炭



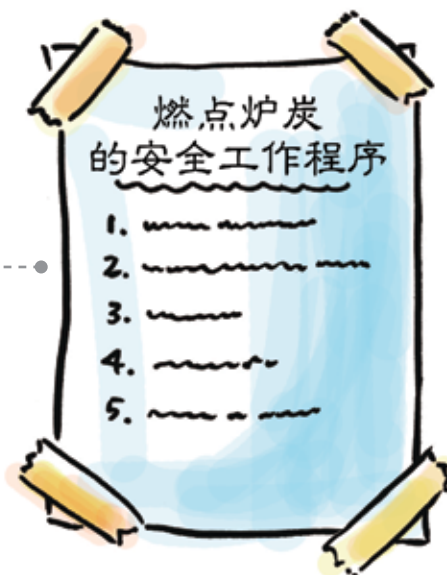
工友应该

- ✓ 依照安全程序燃点炉炭
- ✓ 使用合适的助燃物料，或用明火先燃点起炉炭



负责人须注意事项

- ✓ 制定燃点炉炭的安全工作程序
- ✓ 提供适当的助燃物料
- ✓ 进行巡视及监督，确保员工遵从安全工作程序



个案二

个案简述

一名厨房工友在下班前需更换炸过食物的滚油。她拿着盛满滚油的器皿往别处倒掉途中滑倒，失去平衡，滚油从器皿溢出，烫伤她的腿。

意外成因

- 器皿盛载的滚油太满
- 没有使用合适的运送设备
- 地面湿滑



工友不应该

- ✗ 把器皿盛满滚油
- ✗ 徒手运送盛载滚油的器皿

工友应该

- ✓ 佩戴隔热手套等个人防护装备处理盛载滚油的器皿
- ✓ 使用合适容量的器皿盛载滚油，切勿过满
- ✓ 待滚油放凉后才运送
- ✓ 使用手推车等适当的设备运送已放凉的油
- ✓ 运送已放凉的油时留意周边环境和向附近工友作出警示
- ✓ 保持厨房地面整洁和干爽



负责人须注意事项

- ✓ 确保地面平坦及保持干爽
- ✓ 提供隔热手套、围裙、防滑鞋等适当的个人防护装备
- ✓ 提供手推车等适当的设备，以运送已放凉的油



个案三

个案简述

一名厨师用刀具切食物后，随意把刀具放近台边，他后来在工作时意外地把刀具从台边推落地上，割伤自己的右脚。

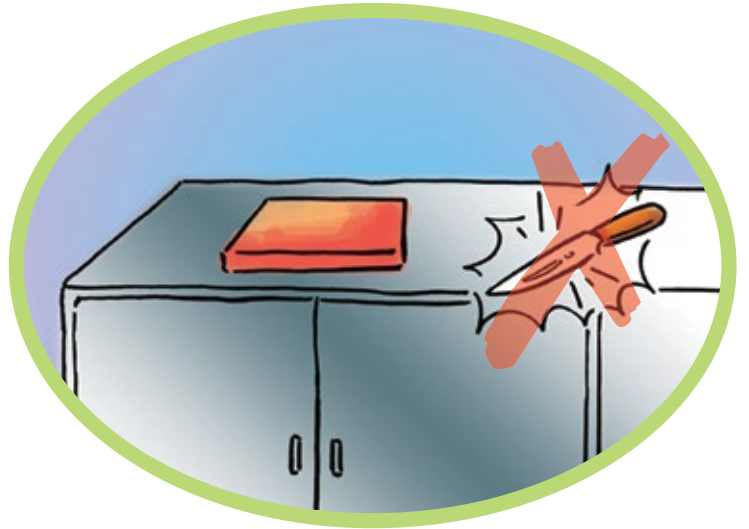
意外成因

- 没有适当地放置刀具



工友不应该

- ✗ 随处摆放用完的刀具



工友应该

- ✓ 把已清洗的刀具立即放回刀座内



- ✓ 养成安全使用刀具的良好习惯，把使用后的刀具放在安全的位置



负责人须注意事项

- ✓ 制定使用刀具的安全措施
- ✓ 提供放置刀具的刀座
- ✓ 训练工友安全地使用刀具的方法
- ✓ 经常巡视工作地点，即时纠正工友不安全使用刀具的行为



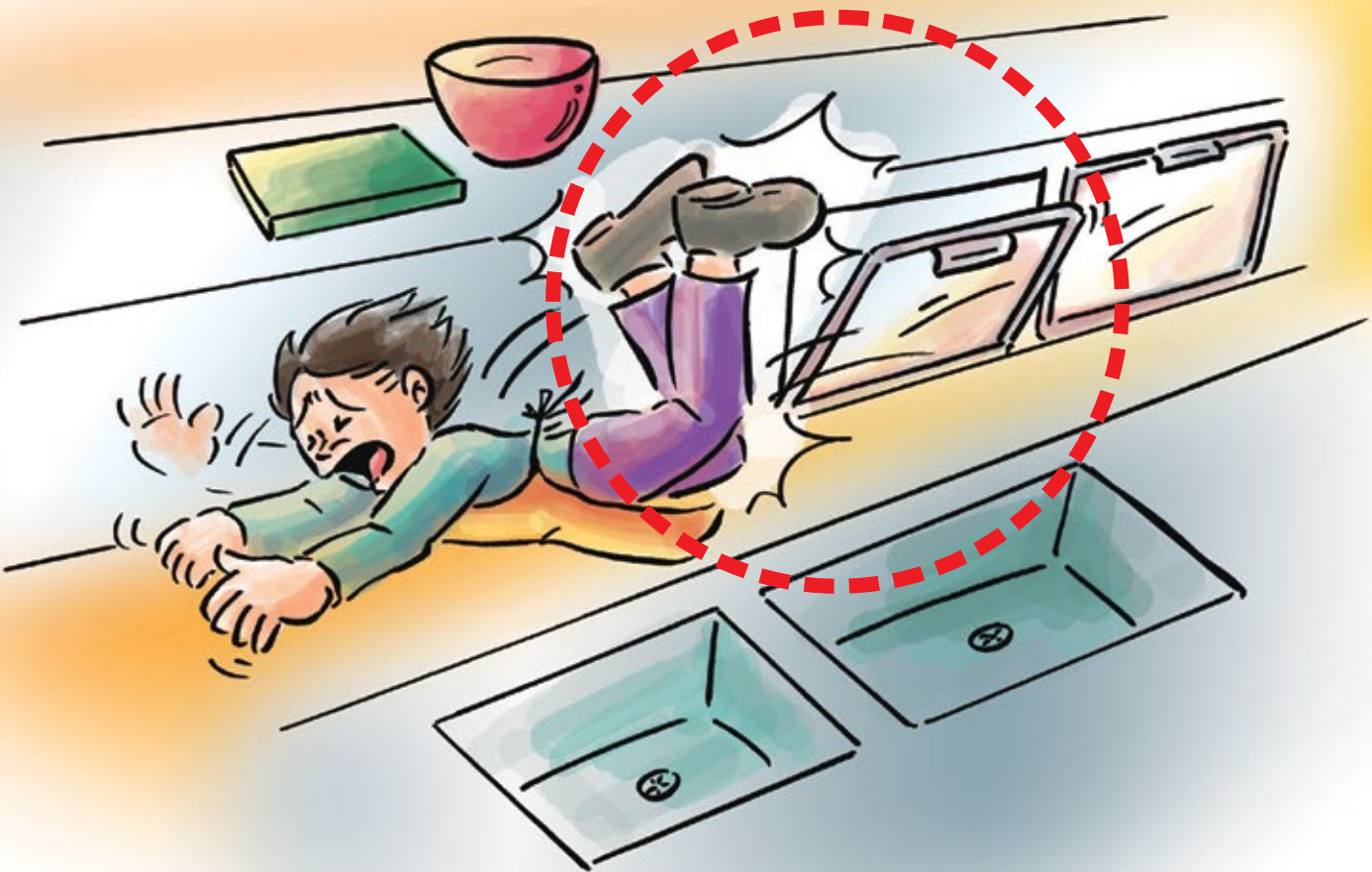
个案四

个案简述

一名厨师从焗炉取出食物后，随意用脚把焗炉门关上便转身离去，但焗炉门因未有关紧并再次开启。另一名在附近工作的厨师被打开了的焗炉门绊倒，因而跌倒在地并受伤。

意外成因

- 焗炉门没有关妥
- 焗炉门经常开关，以致自动关闭装置失灵



工友不应该

- ✗ 用不适当方法把焗炉门关上



工友应该

- ✓ 用手妥善地把焗炉门关上
- ✓ 确定焗炉门已关妥后才离开
- ✓ 在焗炉门损坏或失灵时通知负责人进行维修



负责人须注意事项

- ✓ 定期检查焗炉，并更换已损坏或失效的部件
- ✓ 向工友提供适当的指示和训练
- ✓ 经常进行巡视，确保工友采取正确的工作步骤，并保持通道畅通



个案五

个案简述

一名员工在使用电动切片机切芝士后，欲清洁沾在切刀上的芝士。她没有先关掉切片机，便用毛巾拭抹切片机的刀刃，其间她的右手中指被旋转中的切刀割伤。

意外成因

- 在切片机开动时进行清洁工作
- 员工没有受过清洁切片机的安全训练



工友不应该

- ✗ 在机器的危险部件仍在运行时进行清洁工作
- ✗ 未受过安全训练便为机器清洁



工友应该

- ✓ 先关上电源，并把机器的插头从插座拔掉，确保电源已截断及机器已停止运作才进行清洁工作
- ✓ 按照既定的安全工作程序进行清洁工作



负责人须注意事项

- ✓ 参考机器制造商的说明及指示以制定清洁机器的安全工作程序
- ✓ 向员工提供有关清洁机器的安全训练
- ✓ 确保只有受过清洁机器安全训练的员
工才可清洁机器
- ✓ 透过监督和指示，确保员工遵从安全
工作程序



查询及投诉

查询

如你对本个案集有任何疑问或想查询职安健事宜，可与劳工处职业安全及健康部联络：

电 话：2559 2297（非办公时间设有自动录音服务）

传 真：2915 1410

电子邮件：enquiry@labour.gov.hk

你也可在劳工处网页www.labour.gov.hk浏览本处各项服务及主要劳工法例的资料。如查询职业安全健康局提供的服务详情，请致电 **2739 9000**。

投诉

如有任何关于工作地点的不安全作业模式或环境状况的投诉，请致电劳工处职安健投诉热线 **2542 2172** 或在劳工处网页填写并递交网上职安健投诉表格。所有投诉均会绝对保密。



网上职安健投诉表格

