

饮食业意外个案简析系列

(中式食肆)



劳工处



工作 安全健康

本个案集由劳工处职业安全及健康部编印

2002年6月 初版

2022年10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(中式食肆)》。



引言

雇主在法例上有责任保障雇员的工作安全和健康，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安全及健康、遵守雇主定下的职业安全规则和工作程序，以及正确使用雇主提供的安全设施。员工如认为工作环境不安全，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，以便作出改善。

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饮食业（中式食肆）常见意外个案的成因及提出相应的安全措施，希望有助业内负责人、管理人员及员工改善工作安全，防止意外发生。



个案一

个案简述

一名厨师在厨房内预备食物。厨房的地面有油污和积水，相当湿滑，而该名厨师工作时只穿着拖鞋。在前往煮食炉的途中，他滑倒在地上，导致手部骨折。



意外成因

- 厨房地面湿滑
- 厨师穿着拖鞋工作

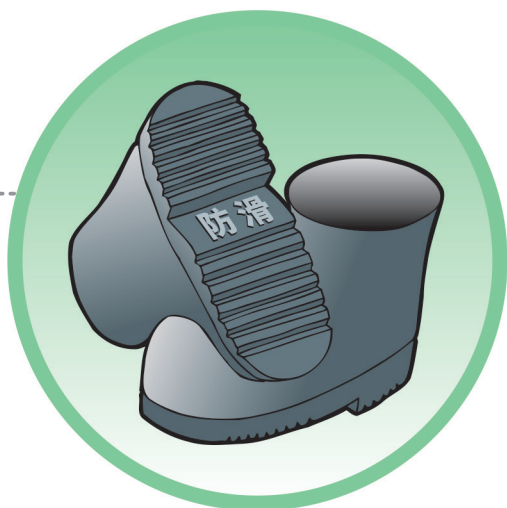
员工不应该

✗ 穿着拖鞋工作



员工应该

- ✓ 向负责人报告工作地方的不安全情况
- ✓ 与负责人合作保持厨房地面干爽
- ✓ 穿着具防滑功能的鞋子



负责人须注意事项

- 确保厨房地面平坦及干爽
- 经常巡视工作地方,如发现地面有油污或积水,应立即清理
- 为员工提供具防滑功能的鞋子

个案二

个案简述

一名员工在酒楼的士多房内搬运盛载罐头的纸箱。那些纸箱体积颇大和有相当重量。该名员工在弯腰搬运纸箱时扭伤腰部。

意外成因

- 搬运姿势不正确
- 物件重量超出员工身体所能承受的极限

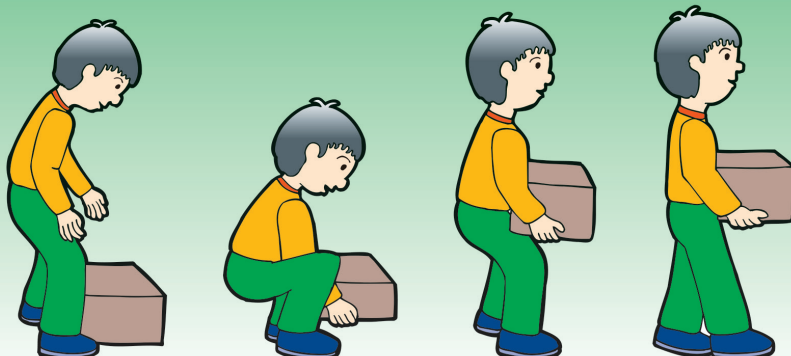
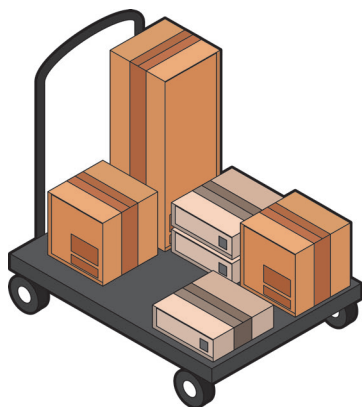


员工不应该

✗ 弯腰搬运物件

员工应该

- ✓ 使用辅助设备(例如手推车)或采用合力方法搬运大型或有相当重量的物件
- ✓ 采用正确姿势搬运物件



负责人须注意事项

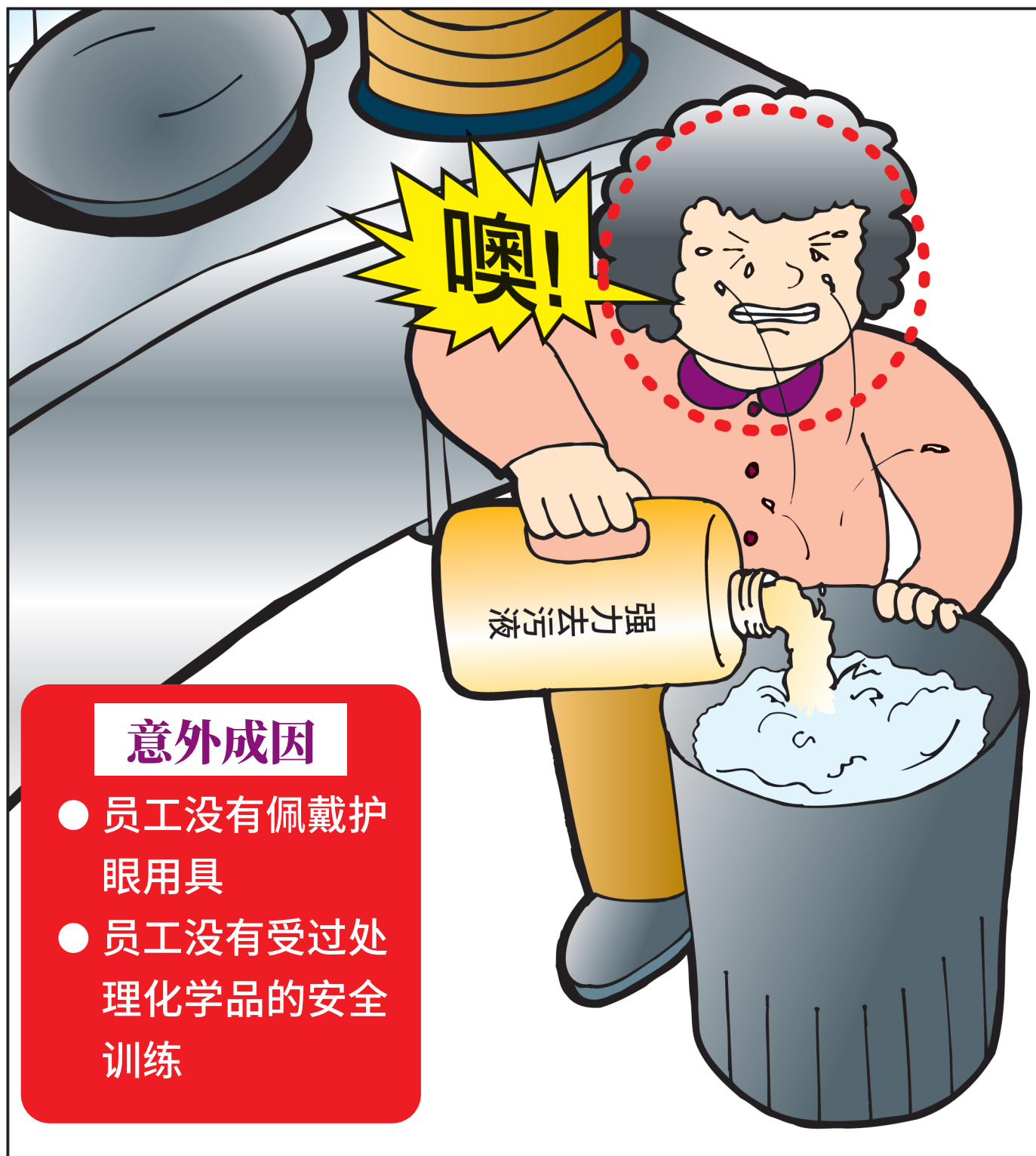
- 为体力处理操作进行评估及采取预防性和保护性措施
- 在有需要提供辅助设备(例如手推车)予员工使用,以辅助搬运物件
- 安排足够员工,以便他们能采用合力搬运的方法
- 为员工提供正确搬运物件的训练



个案三

个案简述

一名清洁女工在厨房内将强力去污液倒进水中稀释，以便进行清洁工作。在稀释过程中，去污液溅入她的眼睛，引致眼睛灼伤。



意外成因

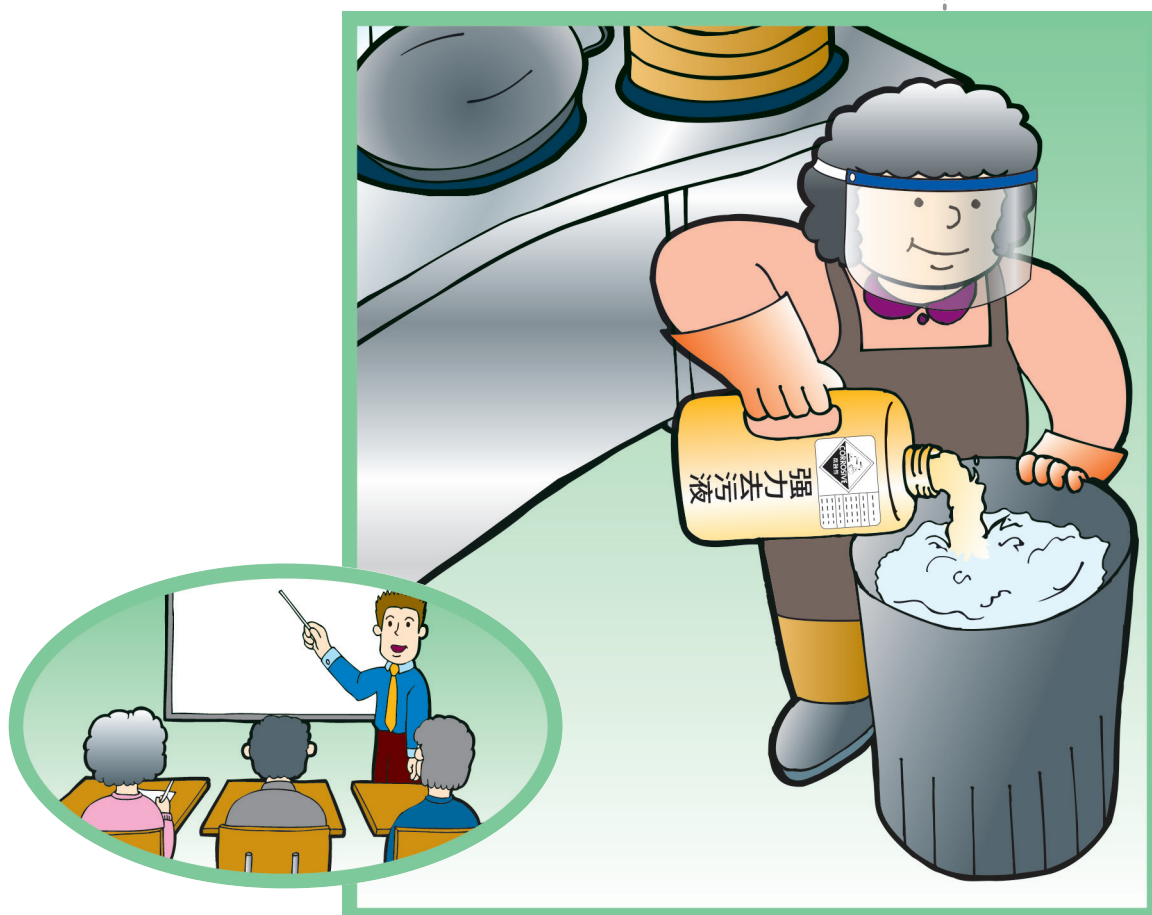
- 员工没有佩戴护眼用具
- 员工没有受过处理化学品的安全训练

员工不应该

✗ 在没有穿戴个人防护装备(例如:护眼用具、防护衣物和保护手套)的情况下处理化学品

员工应该

✓ 依照安全指引小心处理化学品



负责人须注意事项

- 为员工提供有关化学品的安全资料
- 在盛载化学品的容器上加上适当标签
- 为员工提供适当的个人防护装备
- 训练和指示员工使用化学品的正确方法

个案四

个案简述

一名酒楼员工操作一部绞肉机绞碎肉块，并用右手将肉块推入机内。在这个过程中，他的手指触及绞肉机内的旋转螺杆，导致手指被绞断，因而严重受伤。

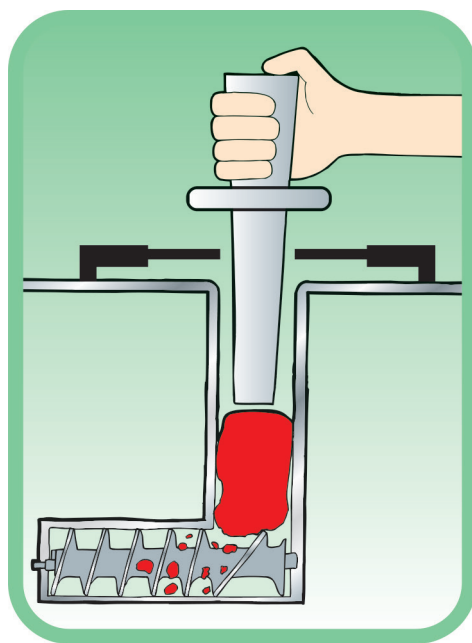
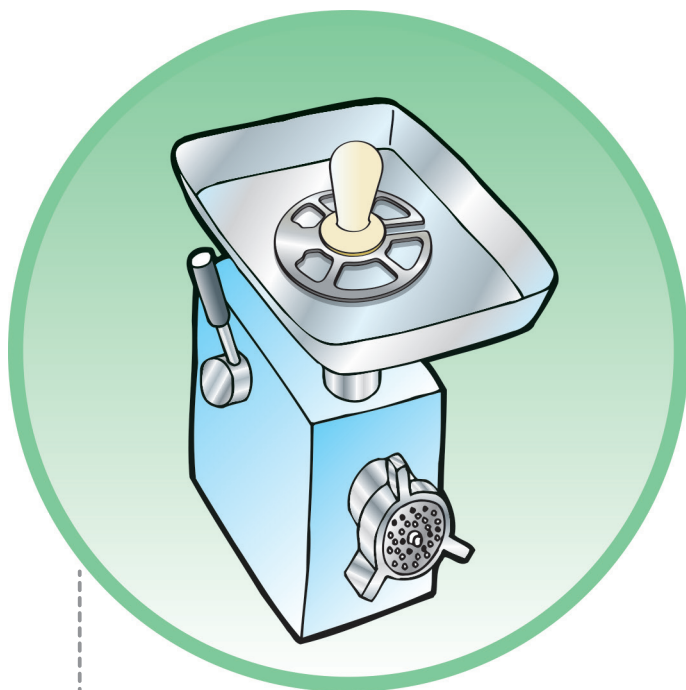


员工不应该

✗ 操作没有装上护罩的绞肉机

员工应该

✓ 停止使用该机械，并向负责人报告绞肉机缺乏安全设备的情况



负责人须注意事项

- 绞肉机的危险部件须加上适当护罩
- 为员工提供适当工具以将肉块推入绞肉机内
- 制定绞肉机的安全操作程序及指引
- 透过监督，确保员工遵从安全工作程序

个案五

个案简述

一名厨师准备使用石油气烧烤炉进行烧烤工作，但未能把炉头点着。他未有先关掉炉头气阀便检查和调整石油气瓶的开关阀，然后他再用打火机燃点炉头。当燃着打火机时，一团火球产生，烧伤他的面部和颈部。

意外成因

- 检查前未有先将炉头的气阀关掉，令石油气泄漏
- 泄漏的石油气积聚在炉头附近。当用打火机燃点时，积聚的石油气被点着并形成火球

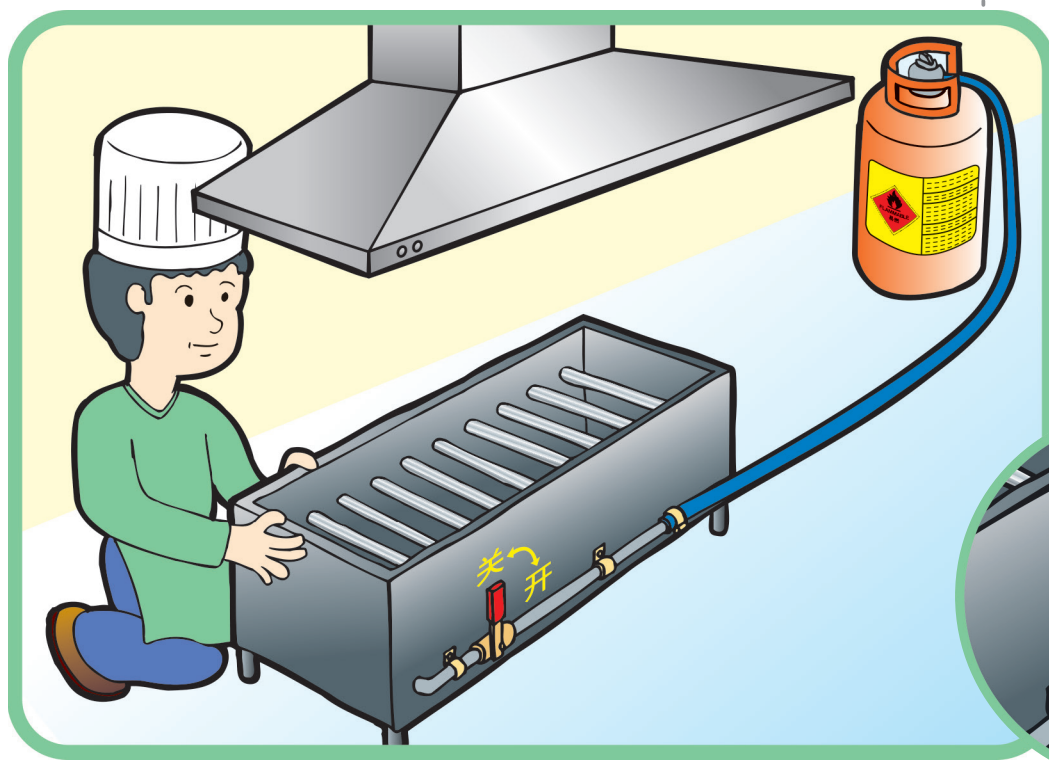
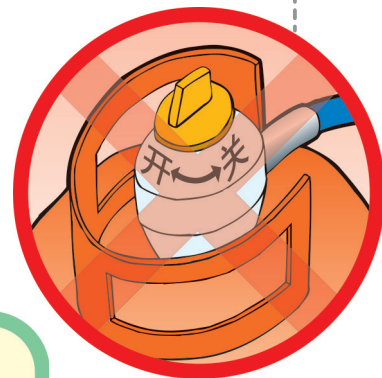


员工不应该

- ✗ 在未关掉所有开关阀前进行检查工作
- ✗ 使用打火机燃点石油气炉

员工应该

- ✓ 依照安全程序及指引检查煮食设备
- ✓ 使用适当的点火器以燃点石油气炉



负责人须注意事项

- 提供有自动截气设备的煮食工具
- 使用石油气的地方须设有足够的抽气设施，以保持空气流通，避免易燃气体积聚
- 制定检查煮食设备的安全工作程序及指引
- 提供适当的点火器以燃点石油气炉
- 进行巡视及监督，确保员工遵从安全工作程序

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阅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

