

飲食業安全獎勵計劃(2019/2020)

安全問答比賽

1. 飲食業員工使用絞肉機時，下列哪一項是正確的安全措施？
 - a. 操作沒有裝上護罩的絞肉機
 - b. 徒手將肉塊推入絞肉機內
 - c. 絞肉機的危險部份應裝有適當護罩和使用適當工具將肉塊推入絞肉機內答案：c

2. 下列哪一類滅火劑，不適合撲救廚房因電力而引起的火警？
 - a. 水劑
 - b. 乾粉劑
 - c. 二氧化碳答案：a

3. 如何預防飲食業員工被刀具切傷或割傷的意外？
 - a. 在切割時正確使用防切割手套
 - b. 適當將刀具放置於刀架或刀座上
 - c. 上述兩者皆是答案：c

4. 飲食業員工在檢查加熱食物時，如何避免被冒出的蒸氣所傷？
 - a. 快速將煲蓋拿起
 - b. 慢慢將煲蓋由近自己的一邊揭起
 - c. 穿帶隔熱手套並慢慢將煲蓋由離自己較遠處的一邊揭起答案：c

5. 以下哪一項並不是預防飲食業員工滑倒的方法或措施？
 - a. 飲食業員工在濕滑和有油漬地面急速地行走
 - b. 經常巡視工作地方，如發現有油污或積水，應立即清理和確保地面乾爽
 - c. 提供防滑鞋予員工答案：a

6. 飲食業員工搬運重物時，下列哪一項做法不正確？
- 盡量保持背部挺直
 - 盡量將物件遠離身體
 - 善用適當的搬運工具如手推車
- 答案：b
7. 在飲食業員工的日常工作中，有哪些情況可引致患上手部或前臂腱鞘炎？
- 雙手經常處理醃漬食物
 - 手部做重覆性單一動作
 - 雙手長期接觸化學品
- 答案：b
8. 員工搬運載有熱湯器皿時，下列哪一項做法不正確？
- 確保通道不受雜物阻塞以免造成絆倒的危險
 - 員工先弄濕雙手才拿取熱湯器皿以免燙傷
 - 確保熱湯不盛得太滿以免容易濺出造成灼傷的危險
- 答案：b
9. 下列哪一項是食肆走火通道必須維持的？
- 裝置閉路電視
 - 保持通道暢通及切勿阻塞
 - 只准擺放不易燃物料
- 答案：b
10. 食肆內的電器設備如發生故障，應由下列哪一類人士進行修理最適當？
- 受過安全訓練人士
 - 合資格電器技工
 - 熟悉該設備的飲食業員工
- 答案：b

只提供中文版本，如有查詢可致電 2852 3565。

Only Chinese version is provided, for any enquiry, please contact 2852 3565.

飲食業安全獎勵計劃 (2019/2020)
安全問答比賽得獎結果

兩個組別的得獎者名單詳列如下:

● 「食肆 / 飲食業團體組」得獎者:

食肆 / 飲食業團體組的得獎名額為 20 名，各得現金禮券港幣 500 元

譚仔三哥米線 (屯門安定分店)	果汁吧(新港中心分店)
譚仔三哥米線 (荃灣百萬行分店)	三巡小廚(新港中心分店)
圓鐵板燒(奧海城廣場)	三巡小廚(元朗形點 II 期分店)
麵包新語(元朗千色匯分店)	三巡小廚(恆豐中心分店)
奇華餅家有限公司	王牌冰室有限公司
土司工坊(將軍澳分店)	香港必勝客管理有限公司
三巡小廚(新世紀廣場分店)	譚仔三哥米線 (太興廣場分店)
窩仔街麥當勞餐廳	譚仔三哥米線 (觀塘晨光大廈分店)
土司工坊(尖沙咀分店)	薈點文化宴會策劃有限公司
譚仔三哥米線 (荃灣新天地分店)	翡翠拉麵小籠包 (新城市)有限公司

● 「個人組」得獎者:

個人組的得獎名額為 20 名，各得現金禮券港幣 300 元

鄭秀珊	叶秉瑞	唐任友	黃俊文
張潔文	黃永亮	林健婷	陳威
林滢	周靖宜	郭海燕	余金汶
王志樂	楊秀珍	黃國華	葉迺昌
林權漢	莊晞宇	紀健華	張桂英

如有查詢可致電 2852 3565。

For any enquiry, please contact 2852 3565.