

飲食業安全獎勵計劃 (2018/2019) 安全問答比賽

1. 操作麵糰攪拌機時，員工應採取什麼安全措施？

- a. 確保麵糰攪拌機已安裝適當的護罩
- b. 將護罩移去以方便把麵糰放入機內攪拌
- c. 穿上防切割手套

答案：a

2. 許多飲食業意外都因滑倒而產生，以下哪措施並不是預防意外的方法？

- a. 使用防滑階磚鋪設地面
- b. 使用光滑階磚鋪設地面
- c. 穿著防滑鞋

答案：b

3. 怎樣可以避免員工被刀具切傷和割傷的意外？

- a. 使用一些較鈍的刀具
- b. 使用一些較堅固的砧板
- c. 正確使用防切割手套及妥善存放刀具

答案：c

4. 飲食業員工應怎樣拿取熱的器皿？

- a. 用濕紙巾隔熱
- b. 先弄濕雙手才拿取
- c. 穿戴隔熱手套

答案：c

5. 根據工廠及工業經營(載貨升降機)規例，食物升降機須由誰人最少每年一次進行詳細檢驗？

- a. 食肆員工
- b. 合資格的檢驗員
- c. 註冊安全主任

答案：b

6. 為避免員工被困於凍房內，應採取下列哪一項措施？

- a. 管理人員定時巡查凍房
- b. 凍房內有開門的裝置
- c. 提供足夠禦寒衣物

答案：b

7. 飲食業的職業健康問題有下肢靜脈曲張，這是什麼原因引致？

- a. 長期彎腰提舉
- b. 長期站立
- c. 長期接觸化學品

答案：b

8. 下列哪項是正確處理滾熱食物的方法以避免灼傷事故的發生？

- a. 將滾熱的液態食物載滿後立即用保鮮紙封密
- b. 先戴上隔熱手套及穿上圍裙才處理滾熱食物
- c. 加快速度盡快把滾熱食物送到目的地

答案：b

9. 用壓力煲烹調食物後，應怎樣打開煲蓋才安全？

- a. 先關掉爐火及慢慢打開煲蓋以便釋放氣體
- b. 先關掉爐火及立即打開煲蓋以便降壓
- c. 先關掉爐火及進行降壓後才打開煲蓋

答案：c

10. 餐廳的工作場地整理欠佳，最常引致什麼意外？

- a. 絆倒及滑倒
- b. 人體下墮
- c. 觸電

答案：a

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 (2018/2019)
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(長沙灣分店)	譚仔三哥米線(麗城分店)
Whisk at the Mira	譚仔三哥米線(天水圍 T-Town 分店)
Star Foods Limited	Dreampresso
譚仔三哥米線(屯門雅都分店)	三巡小廚(奧海城 2 期分店)
金兜記海鮮菜館	譚仔三哥米線(又一城分店)
譚仔三哥米線(香港仔分店)	客滿庭
譚仔三哥米線(尖沙咀幸福中心分店)	果汁吧(奧海城 2 期分店)
麵包新語(北角健威坊分店)	譚仔三哥米線(慈雲山中心分店)
La Rose Noire Limited	土司工坊(佐敦薈分店)
大快活快餐有限公司	麥當勞利東餐廳

● 「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

梁正龍	黎雪英	馬金妹	梁敏霞
陳靜欣	馬巧恩	陳浩剛	何翠媚
吳泳渝	卓惠芬	周志文	吳麗玉
譚錫超	黃永亮	陳偉雄	許明漢
黃凱君	郭志平	許華進	黃進玲

如有查詢可致電 2852 3565。
For any enquiry, please contact 2852 3565.