

飲食業意外個案簡析系列

(中式食肆)



本個案集由勞工處職業安全及健康部編印

2002年6月 初版

2022年10月 第二版

本個案集可以在勞工處職業安全及健康部各辦事處免費索取，亦可於勞工處網站https://www.labour.gov.hk/tc/public/content2_8.htm下載。有關各辦事處的地址及電話，可參考勞工處網站<https://www.labour.gov.hk/tc/tele/osh.htm>或致電2559 2297查詢。


歡迎複印本個案集，但作廣告、批核或商業用途者除外。如節錄資料，請註明取材自勞工處刊物《飲食業意外個案簡析系列(中式食肆)》。



引言

僱主在法例上有責任保障僱員的工作安全和健康，例如為僱員提供及維持安全的工作系統和設備、提供足夠的資料、指導及訓練，以及透過有效的監督，確保僱員遵守安全規則。僱員有責任照顧自己和其他工友的安全及健康、遵守僱主定下的職業安全規則和工作程序，以及正確使用僱主提供的安全設施。員工如認為工作環境不安全，或發現安全設施損壞或欠佳，應立刻向管理層或負責人提出，以便作出改善。

本個案集以前線管理及工作人員為對象，內容旨在分析一些在飲食業（中式食肆）常見意外個案的成因及提出相應的安全措施，希望有助業內負責人、管理人員及員工改善工作安全，防止意外發生。



個案一

個案簡述

一名廚師在廚房內預備食物。廚房的地面有油污和積水，相當濕滑，而該名廚師工作時只穿着拖鞋。在前往煮食爐的途中，他滑倒在地上，導致手部骨折。



意外成因

- 廚房地面濕滑
- 廚師穿着拖鞋工作

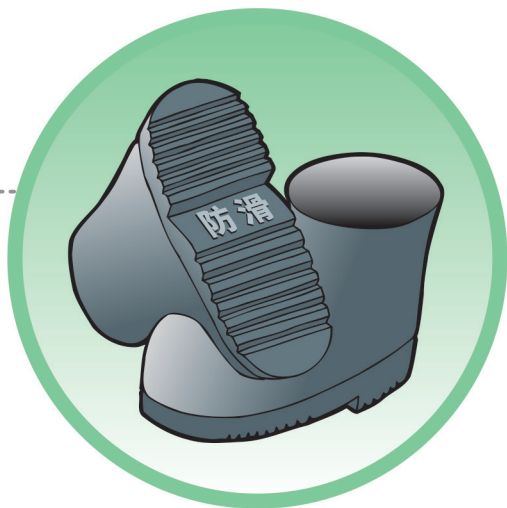
員工不應該

✗ 穿着拖鞋工作



員工應該

- ✓ 向負責人報告工作地方的不安全情況
- ✓ 與負責人合作保持廚房地面乾爽
- ✓ 穿着具防滑功能的鞋子



負責人須注意事項

- 確保廚房地面平坦及乾爽
- 經常巡視工作地方，如發現地面有油污或積水，應立即清理
- 為員工提供具防滑功能的鞋子

個案二

個案簡述

一名員工在酒樓的士多房內搬運盛載罐頭的紙箱。那些紙箱體積頗大和有相當重量。該名員工在彎腰搬運紙箱時扭傷腰部。

意外成因

- 搬運姿勢不正確
- 物件重量超出員工身體所能承受的極限

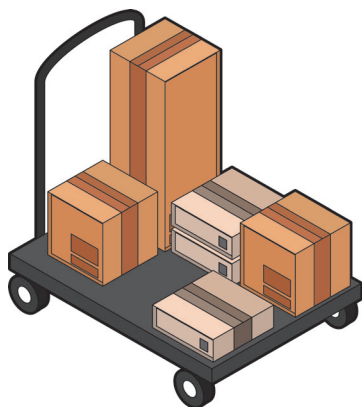


員工不應該

✗ 彎腰搬運物件

員工應該

- ✓ 使用輔助設備(例如手推車)或採用合力方法搬運大型或有相當重量的物件
- ✓ 採用正確姿勢搬運物件



負責人須注意事項

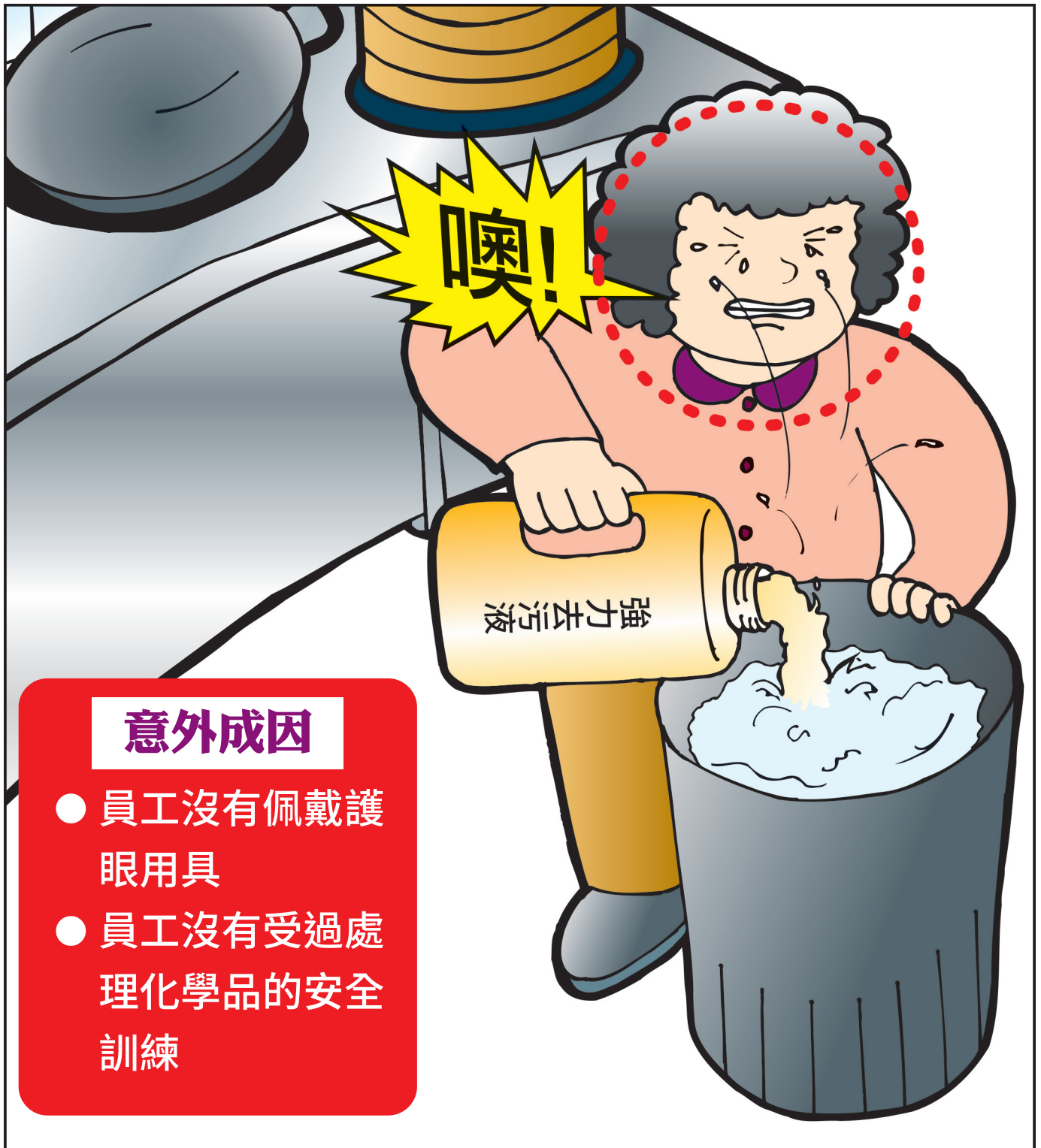
- 為體力處理操作進行評估及採取預防性和保護性措施
- 在有需要時提供輔助設備(例如手推車)予員工使用,以輔助搬運物件
- 安排足夠員工,以便他們能採用合力搬運的方法
- 為員工提供正確搬運物件的訓練



個案三

個案簡述

一名清潔女工在廚房內將強力去污液倒進水中稀釋，以便進行清潔工作。在稀釋過程中，去污液濺入她的眼睛，引致眼睛灼傷。



意外成因

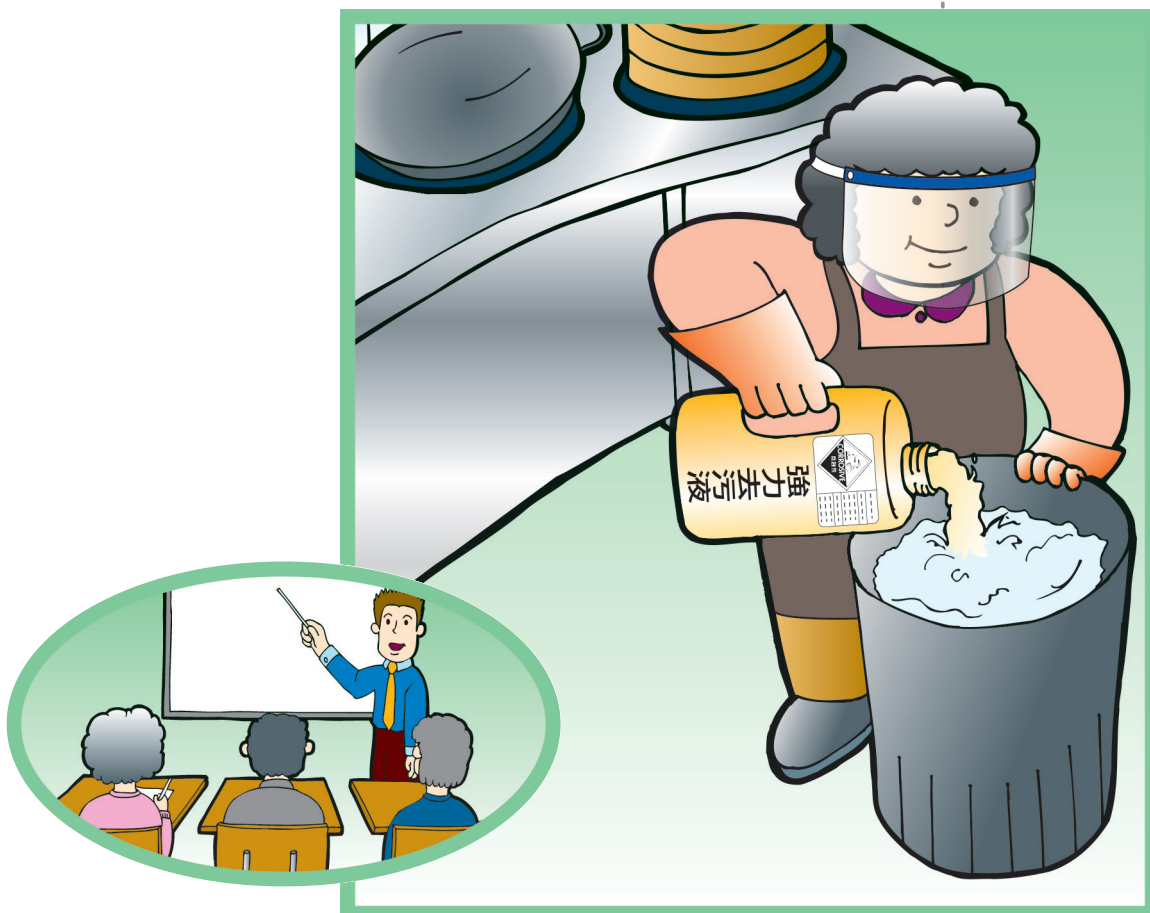
- 員工沒有佩戴護眼用具
- 員工沒有受過處理化學品的安全訓練

員工不應該

✗ 在沒有穿戴個人防護裝備(例如：護眼用具、防護衣物和保護手套)的情況下處理化學品

員工應該

✓ 依照安全指引小心處理化學品



負責人須注意事項

- 為員工提供有關化學品的安全資料
- 在盛載化學品的容器上加上適當標籤
- 為員工提供適當的個人防護裝備
- 訓練和指示員工使用化學品的正確方法

個案四

個案簡述

一名酒樓員工操作一部絞肉機絞碎肉塊，並用右手將肉塊推入機內。在這個過程中，他的手指觸及絞肉機內的旋轉螺桿，導致手指被絞斷，因而嚴重受傷。



意外成因

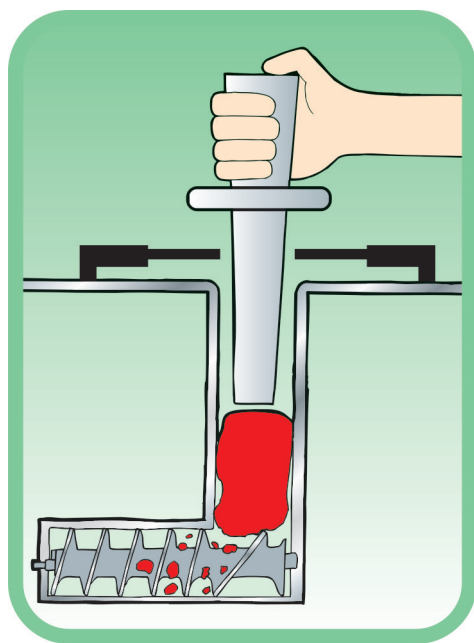
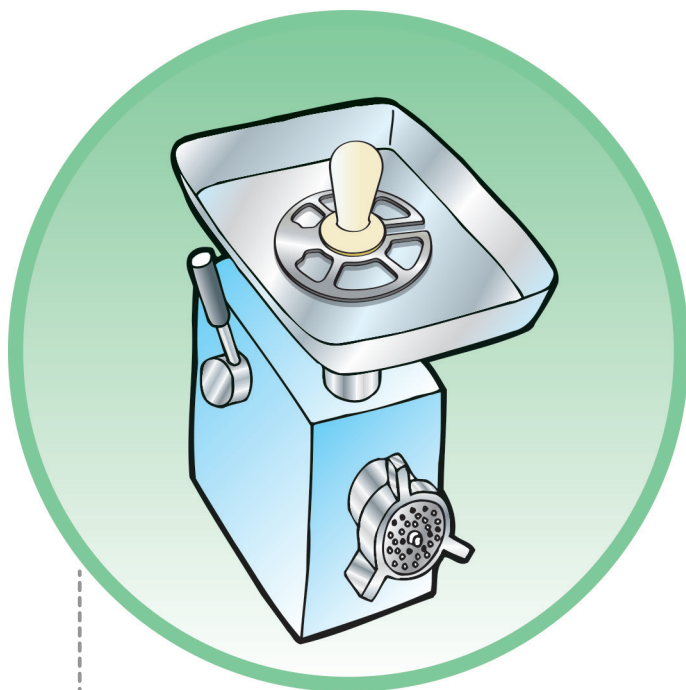
- 絞肉機的旋轉螺桿沒有加上適當護罩，因此容易被觸及
- 員工沒有受過操作絞肉機的訓練

員工不應該

✗ 操作沒有裝上護罩的絞肉機

員工應該

✓ 停止使用該機械，並向負責人報告絞肉機缺乏安全設備的情況



負責人須注意事項

- 絞肉機的危險部件須加上適當護罩
- 為員工提供適當工具以將肉塊推入絞肉機內
- 制定絞肉機的安全操作程序及指引
- 透過監督，確保員工遵從安全工作程序

個案五

個案簡述

一名廚師準備使用石油氣燒烤爐進行燒烤工作，但未能把爐頭點着。他未有先關掉爐頭氣閥便檢查和調整石油氣瓶的開關閥，然後他再用打火機燃點爐頭。當燃着打火機時，一團火球產生，燒傷他的面部和頸部。

意外成因

- 檢查前未有先將爐頭的氣閥關掉，令石油氣洩漏
- 洩漏的石油氣積聚在爐頭附近。當用打火機燃點時，積聚的石油氣被點着並形成火球

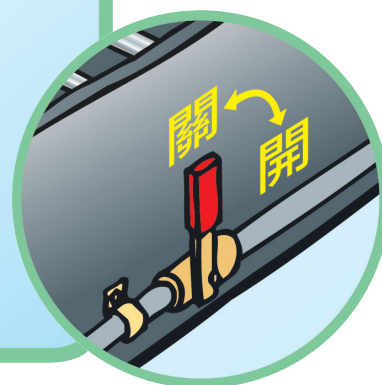
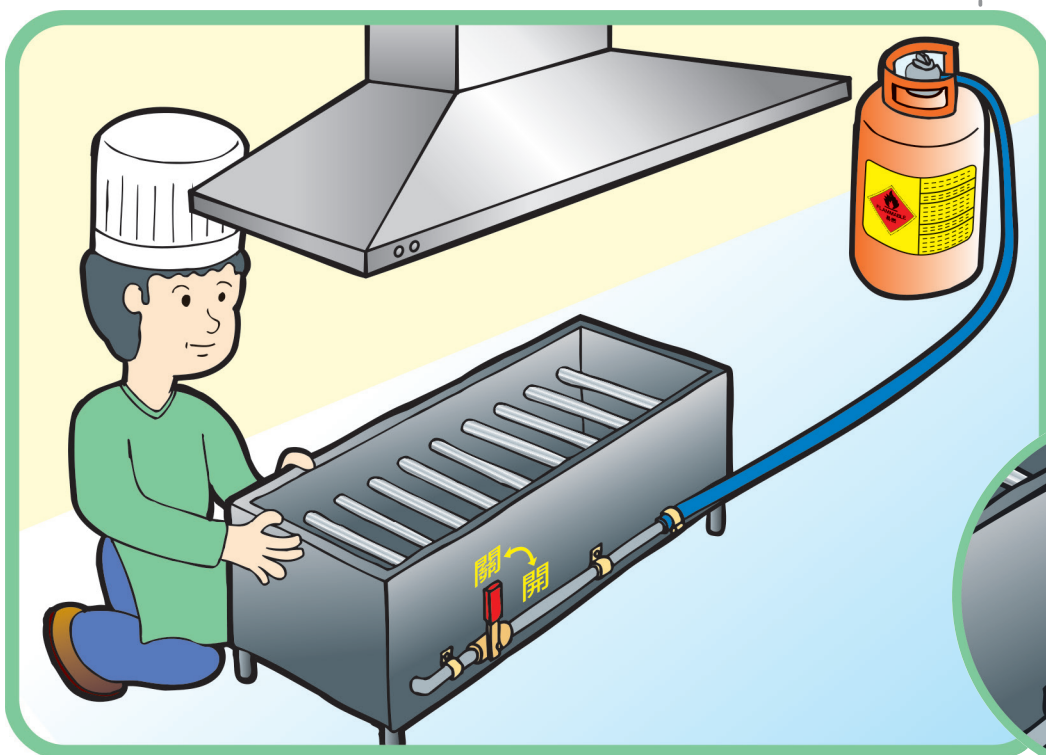
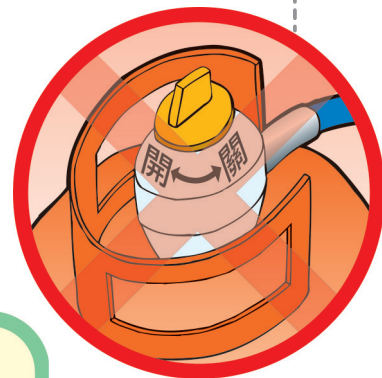


員工不應該

- ✗ 在未關掉所有開關閥前進行檢查工作
- ✗ 使用打火機燃點石油氣爐

員工應該

- ✓ 依照安全程序及指引檢查煮食設備
- ✓ 使用適當的點火器以燃點石油氣爐



負責人須注意事項

- 提供有自動截氣設備的煮食工具
- 使用石油氣的地方須設有足夠的抽氣設施，以保持空氣流通，避免易燃氣體積聚
- 制定檢查煮食設備的安全工作程序及指引
- 提供適當的點火器以燃點石油氣爐
- 進行巡視及監督，確保員工遵從安全工作程序

查詢

如你對本個案集有任何疑問或想查詢職安健事宜，可與勞工處職業安全及健康部聯絡：

電話：2559 2297 (非辦公時間設有自動錄音服務)

傳真：2915 1410

電子郵件：enquiry@labour.gov.hk

你也可在勞工處網頁www.labour.gov.hk閱覽本處各項服務及主要勞工法例的資料。

如查詢職業安全健康局提供的服務詳情，請致電2739 9000。

投訴

如有任何關於工作地點的不安全作業模式或環境狀況的投訴，請致電勞工處職安健投訴熱線2542 2172或在勞工處網頁填寫並遞交網上職安健投訴表格。所有投訴均會絕對保密。



網上職安健投訴表格



