

職安健

電子報

出版者：職業安全健康廳

2011.07 第二期

歡迎瀏覽職安健天地網址：www.dsal.gov.mo/chinese/dsso/dsso_front.htm

訂閱職安健電子報

冀提升本澳業界職安健意識

勞工事務局推出 「安全鞋」及 「急救箱」推廣計劃



根據勞工事務局統計資料，每年工作意外受傷人士中，平均有兩成涉及腳部受傷，顯示建造業界對防範腳部受傷的安全意識尚需加強。假如工作時穿著具有保護腳部作用的「安全鞋」，當發生意外時，便能大大減低腳部受傷的機會。另一方面，為了讓工作時意外輕微受傷的員工能及時接受必要的急救護理，工作場所配備急救箱尤為重要。

為此，勞工事務局推出「安全鞋」及「急救箱」推廣計劃，期望透過贈送「安全鞋」和「急救箱」及免費修讀培訓課程，鼓勵業界使用和配備「安全鞋」及「急救箱」，藉此提升本澳業界職安健意識和水平，有關計劃現已接受申請，申請資格如下：

安全鞋推廣計劃



「安全鞋」推廣計劃：凡本澳建造業「中小企業」之本地僱員，持有澳門居民身份證及持有勞工事務局發出的有效「建造業職安卡」者，可透過所屬公司向勞工事務局提出申請，符合資格的每名申請者，將免費獲發給符合安全標準之安全鞋壹對（送完即止），以及可免費報讀本局開辦之「認識個人保護裝備」課程。

急救箱推廣計劃



「急救箱」推廣計劃：凡本澳之企業或機構均可向勞工事務局提出申請，當中以酒店業、飲食業、建築業、批發及零售業等之「中小企業」為優先批核對象，符合資格的申請企業，可獲勞工事務局免費發給壹個內含急救用品之合規格急救箱（送完即止），以及可免費報讀本局開辦之「急救護理基礎常識」課程。

上述兩項推廣計劃之申請費用全免，如欲查詢詳情，歡迎致電 83999433 / 83999429 或瀏覽本局職安健天地網頁 (www.dsal.gov.mo)，以及可親臨勞工事務局職業安全健康廳（地址：澳門馬揸度博士大馬路 221 號先進廣場 2 樓），與勞工事務局人員聯繫，章程備索。

目錄

1 最新消息

冀提升本澳業界職安健意識：
勞工事務局推出「安全鞋」及
「急救箱」推廣計劃

2 約章成員專訪

五星級的酒店安全管理 — 訪新麗
華酒店施皓文先生與李坤明先生

4 專文報導

見證「澳門新濠鋒」、「鏡湖醫
院」，以及26間建造業企業簽
署約章儀式

6 服務縱橫談

「酒店業廚工的職業健康調查」工作

7 職安健專題

澳門酒店及餐飲業職安健表現剖析

8 宣傳活動花絮

建造業安全施工獎勵計劃完滿結束

9 個案分析

酒店業職安健巡查狀況分析

10 有獎遊戲

出版者：職業安全健康廳

• 地址：澳門馬揸度博士大馬路221-279號
先進廣場大廈二樓

• 電話：2856 4109 • 傳真：2852 9799

• 電郵：dsaldsso@dsal.gov.mo

• 網址：<http://www.dsal.gov.mo>

職安健電子報編輯小組製作

版權屬勞工事務局所有

如需刊登或轉載本報的資料，須指出資料來源。

五星級的 酒店安全管理



◆ 施皓文先生（左）與李坤明先生（右）接受訪問。

一訪新麗華酒店施皓文先生與李坤明先生

本報今期邀請了新麗華酒店的行政副經理施皓文先生與人事及培訓部經理李坤明先生，為各位讀者分享推動職安健的成功經驗。作為一間歷史悠久的三星級酒店，新麗華酒店在澳門耕耘三十五年，憑著優秀的職安健表現，於2003年獲勞工事務局引薦成為《職業安全健康約章》成員，新麗華酒店積極營造符合職安健標準的工作環境，使新麗華的工傷數字持續改善，直至2010年更達至低於1%的百人意外率，令新麗華酒店在職安健表現上成為業界翹楚，更於2010年被全球性頂尖住宿預訂網站評選為「澳門區突出價值酒店」。

職安健有助凝聚員工歸屬感

整潔安全的工作環境與關懷員工的企業文化，一直是僱員所夢寐以求的。在人力資源緊絀的澳門，施先生不諱言新麗華酒店亦面臨人力資源不足的挑戰。因此，新麗華酒店本著「關懷員工」的原則，堅持為員工提供一個良好的工作環境，切實地為員工提供完善的工作培訓，期望以此留住人材。「員工是我們酒店寶貴的一份子。」施先生一語道出新麗華酒店重視人才的經營理念。

李先生表示，新麗華酒店的經營十分仰賴員工的盡心盡力，管理層希望透過營造一個符合職安健標準的工作環境，讓員工凝聚歸屬感，亦希望員工可以將心比心，帶著這份關懷去貼心服務客人。

以酒店管理層作主導 切實推行職安健文化

在機構內有效推廣職業安全健康文化，關鍵在於建立及執行一套切合機構自身需要的職業安全健康政策。施先生自豪地表示，酒店的管理層很支持推行《職業安全健康約章》，「得到他們的大力支持及參與，令構建安全委員會的過程很順利。」新麗華酒店的安全委員會由九名部門主管組成，包括工程部、餐飲部及房口部等酒店骨幹成員。「有了他們參與委員會，就能集中酒店的力量，集思廣益，令推行《職業安全健康約章》及制定職安健政策的工作事半功倍。」

施先生表示，他們會通過「找出工作上的危害，分析危害成因，提出改善辦法」這三個步驟落實職安健政策。具體的實施方式如下：安全委員會每月都會舉行一次主管會議，主要目的有兩個，一是檢視月內酒店有否發生工作意外，若當月有工作意外個案，委員會成員會到意外現場視察，並仔細進行分析，找出發生工傷的主因，研究改善方法，以減低員工日後受傷的機會。二是讓各部門主管分享各自遇到的職安健問題，期望通過會議，經互相討論及交流後，商討解決問題的方案。

安全委員會在制定了職安健政策及實施教策的步驟後，又是如何下達到各階層的員工呢？施先生表示，在主管級的安全委員會會議結束後，各部門均會各自舉行小組會議，一方面可將安全委員會的最新資訊向員工傳達，透過個案分享，提醒員工注意工作安全，藉此糾正員工的不安全行為及作出跟進；另一方面，透過共同參與，提升員

工執行職安健政策的積極性，同時讓員工感受到管理層對員工職安健的關懷。酒店團隊經過八年努力，不斷進行職安健自我巡查檢定工作，期間不斷作出調整，令巡查工作更趨條理化，而由上而下逐層推進實施，亦令職安健政策得以切實執行。

按部就班做改善 設備培訓雙管下

除此之外，新麗華酒店著重在工作環境下苦功，透過職安健經驗豐富的工程部同事給予意見，持續改善和加強對設備的安全保護措施。鑑於中小企資源的合理利用，新麗華酒店希望改善方案皆以執行簡單及低成本的方針做好改善，例如在廚房增設防滑墊及刀具管理、酒店各區設置完善消防設備、為房口部添置手推車，以及在各部門設置急救箱等。

另外，安全委員會根據政府部門提供有關食品衛生、消防、職安健的建議，分析酒店過往的工傷記錄。為了預防日後同樣事故的發生，酒店會研究如何改善酒店各個工作程序，並制定各種安全工作指引。

在培訓方面，新麗華酒店重視員工培訓，每位員工在入職時必須接受職安健訓練，藉此了解工作中可能面臨的危險。主管們也會在日常工作不斷指導員工，避免意外發生。而新麗華酒店近年加強了在職培訓，要求管理人員必須參與紅十字會的急救培訓課程，而且鼓勵員工參與由勞工事務局舉辦的職安健培訓課程。負責培訓的李先生強調：「最重要是令員工知道如何預防工作中可能面臨的危害，做到預防勝於治療。」施先生補充：「在安全管理上，我們希望秉持精益求精的態度，令酒店可以達至零意外的目標。」



◆實行職業安全健康制度令工傷數字顯著地改善，對舒緩酒店人力資源緊張有一定的幫助。

◆主管們在日常工作不斷指導員工，避免意外發生。

工傷顯著減少 冀政府統籌培訓

談及新麗華酒店成為《職業安全健康約章》成員後的改變時，施先生指出，新麗華酒店與澳門其他中小企一樣面臨人力資源不足的問題。如果酒店員工因設備不安全或不安全行為而受傷缺勤，對酒店的工作調配將帶來很嚴重的影響。施先生與李先生皆認為：「實行職安健制度後，工傷數字顯著地改善了，而數字的改善對舒緩酒店人力資源緊張有一定的幫助。」

提及政府如何令中小企提升職安健表現上，施先生認為，中小企其實非常願意改善職安健表現，但礙於資源及人力不足，中小企較難為員工提供完善的職安健培訓，也缺乏資訊去了解如何建立職安健制度。因此，他期望政府可以在職安健培訓上提供「一條龍服務」，為中小企提供

更多不同行業的職安健資訊，並為中小企的員工提供更多樣化的職安健培訓。

後記

筆者當日從旅客展現出心滿意足的笑容中，可以感受到新麗華酒店對優質服務的堅持。新麗華酒店透過推動安全委員會的運作和嚴格的職安健自我巡查，營造了一絲不苟的職安健環境，讓員工感受到關懷和尊重，工傷個案亦明顯減少，令新麗華酒店散發五星級的耀眼光芒。新麗華酒店的成功例子意義深遠，證明優秀的職安健環境不是大公司的專利，中小企同樣可以做得好。筆者希望借新麗華酒店例子拋磚引玉，令澳門中小企可以相互效法，見賢思齊，衷心希望中小企可以在澳門職安健發展中佔有一席之地。

見證「澳門新濠鋒」、「鏡湖醫院」， 以及 26 間建造業企業簽署約章儀式

《職業安全健康約章》是一份鼓勵勞資雙方合作，共同締造及維持工作環境安全健康而簽署的文件，在本澳推行八年多的期間，先後共有 80 間機構及項目參加簽署約章。今期電子報，將與讀者分享最近三個約章簽署儀式的盛況。

澳門新濠鋒



◆ 新濠鋒簽署《職業安全健康約章》儀式留影

位於氹仔的五星級酒店澳門新濠鋒，於去年十一月十九日，其管理層和員工，在勞工事務局孫家雄局長見證下，共同簽署了《職業安全健康約章》。

澳門新濠鋒為了加強對工作環境安全的承諾，於 2008 年成立了工作健康及安全委員會，負責監管及提出工作環境安全的事宜，其間推出安全改善活動、季度工作環境健康及安全獎勵活動等。是次簽署職安健約章的目的，在於承諾為員工提供一個健康安全的最佳工作環境，以及對員工工作安全的重視。

當天除簽署約章外，孫家雄局長更頒發「職業安全健康管理」課程證書予八名完成有關課程的新濠鋒員工。

鏡湖醫院

鏡湖醫院是本澳首間加入簽署《職業安全健康約章》的醫療機構，簽署儀式於本年三月十八日在鏡湖醫院舉行。

由於醫護人員為居民提供醫護服務期間，可能面對各種職業危害，故在日常工作程序中融入職安健元素，除可保障醫護人員職業安全及健康外，亦能保障病人。2005 年，鏡湖醫院已開始籌組職安健小組，與全院各部門管理層及員工進行相關培訓，聘請專業顧問公司協助開展職安健系統，並於 2006 年正式成立職安健小組。是次在孫家雄局長見證下，僱主及僱員代表簽署職安健約章，將為雙方提供更多改善工作環境互相溝通的機會。

在簽署約章後，鏡湖醫院管理層更向醫院內四名安全督導員和三十三名職安健大使頒發委任狀。



◆ 孫家雄局長與鏡湖醫院管理層及員工合照

二十六間建造業機構



◆六間 2009 年“建造業安全施工獎勵計劃”得獎公司簽署《職業安全健康約章》



◆二十間 2010 年“建造業安全施工獎勵計劃”得獎公司簽署《職業安全健康約章》

本年二月二十四日，本局於旅遊塔四樓大禮堂舉辦“建造業安全施工獎勵計劃”分享會暨頒獎典禮，有關得獎機構的管理層及僱員代表在孫家雄局長見證下，簽署《職業安全健康約章》，承諾在機構內致力推行工作安全健康的各項任務。

是次參加簽署約章的二十六間機構，分別來自 2009 年和 2010 年“建造業安全施工獎勵計劃”的得獎公司。隨着本澳的大型基建項目陸續展開，將為建造業職安健表現帶來挑戰，為此，希望透過簽署職安健約章，僱主和僱員能夠共同締造安全健康的工作環境。

參加約章簽署的二十六間機構：

2009 年“建造業安全施工獎勵計劃”得獎公司

- | | |
|-------------------|---------------|
| 1. 中國建築工程（澳門）有限公司 | 4. 建利工程有限公司 |
| 2. 三友建築置業有限公司 | 5. 合和機電工程有限公司 |
| 3. 吳淦記建築有限公司 | 6. 葉通工程有限公司 |

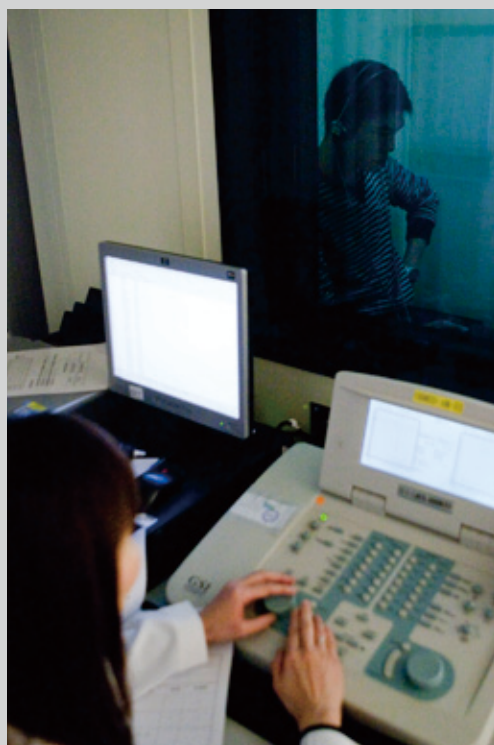
2010 年“建造業安全施工獎勵計劃”得獎公司

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. 新昌工程（澳門）有限公司 | 11. 得寶建築集團有限公司 |
| 2. 示構工程有限公司 | 12. 煒業機電工程（澳門）有限公司 |
| 3. 中電工程（澳門）有限公司 | 13. 怡富工程（澳門）有限公司 |
| 4. 富士（中國）裝飾工程有限公司 | 14. 聯建工程有限公司 |
| 5. 堅良建設有限公司 | 15. 瑞權工程有限公司 |
| 6. 美昌建築有限公司 | 16. 中德工程有限公司 |
| 7. 敏達工程有限公司 | 17. 華聯創基建築工程有限公司 |
| 8. 筆克新道信 JV 澳門有限公司 | 18. 明信建築工程有限公司 |
| 9. 司徒-敏生工程有限公司 | 19. 興聯建築（澳門）有限公司 |
| 10. 駿馬機械工程（澳門）有限公司 | 20. 新營房屋及土木工程（澳門）有限公司 |

「酒店業廚工的職業健康調查」工作

隨著本澳經濟急速發展，近年多間大型新酒店相繼落成，吸引越來越多人士投身酒店業餐飲範疇工作。當中酒店業廚工所面對的職業危害眾多，包括：各種爐具及抽風系統所發出的噪音、長時間進行重覆性動作、提舉或搬運重物、通風系統欠佳而引致吸入油煙、需經常濕手、接觸醃料或清潔劑等化學品、長時間站立以及工作環境酷熱潮濕等。為保障酒店業廚工的職業健康，勞工事務局職業安全健康廳一方面派巡查人員到酒店進行工作場所實地巡查，就巡查中所發現的問題向各酒店提供職業安全健康改善建議；另一方面，由 2010 年開始，職業安全健康廳的醫療室人員再次展開本澳「酒店業廚工的職業健康調查」工作。

調查以自願性質參與，勞工事務局職業安全健康廳於 2010 年度巡查酒店業期間派發該調查表，有興趣參與酒店只需填妥勞工局上述調查回執，以公函、傳真或電郵等方式回覆。調查項目包括職業危害曝露情況調查以及提供職業健康身體檢查兩部份。職業健康身體檢查項目包括純音聽覺檢查、上肢肌肉筋骨勞損檢查、肺功能檢查、手部皮膚檢查、下肢靜脈曲張檢查和血液生化檢查等。有關各項檢查費用全免，且所有檢查結果保密。



純音聽覺檢查

完成職業健康身體檢查後，職業安全健康廳醫療室人員會針對各廚工的職業危害曝露情況和職業健康檢查結果，向各受檢廚工提供一份書面的職業健康改善建議，冀能讓他們日後在工作過程中，繼續關注其職業健康狀況，以預防及減少工作意外及職業病的發生。

上述調查開展至今，反應相當熱烈，本澳超過半數酒店均有回覆並表示參與。現時調查仍在進行當中，如本澳酒店業界希望參與上述之廚工職業健康調查，請與勞工事務局職業安全健康廳聯繫〔聯絡電話：83999270 或 83999462〕。



用力依賴性肺功能檢查



血液生化檢查

職安健專題

澳門酒店及餐飲業職安健表現剖析

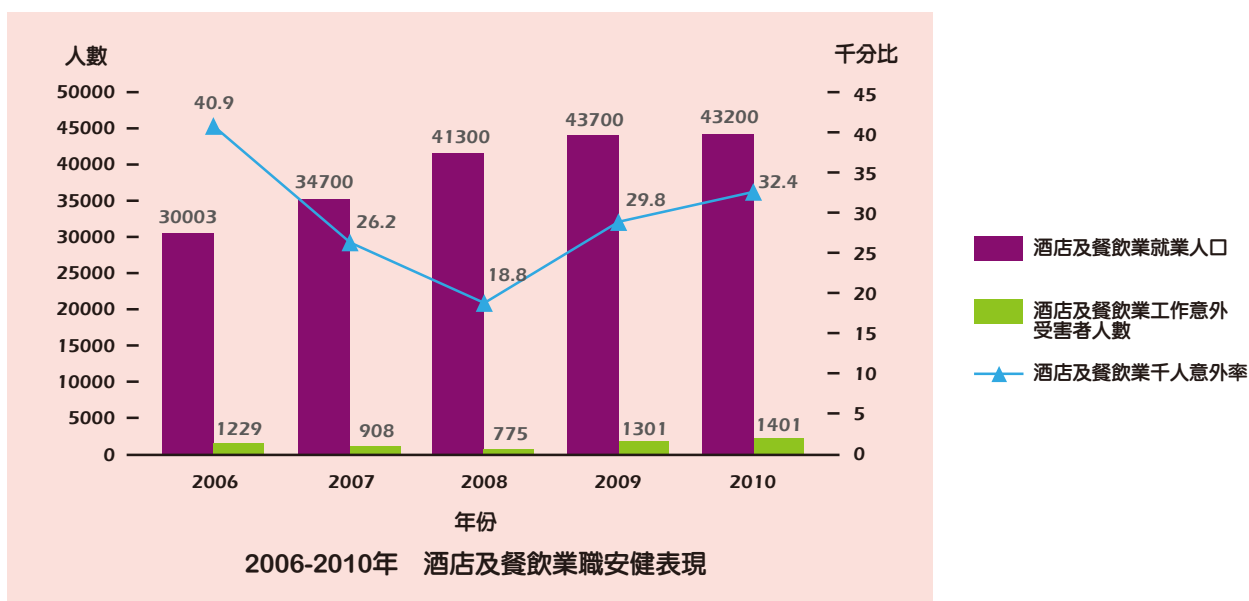
隨著近年到訪澳門的旅客人數持續上升，以及對酒店住宿和餐飲的需求日增，澳門酒店業現時擁有的客房數量已超過二萬個，特色小食和知名餐飲商號更多不勝數，對於酒店和餐飲行業人員的職安健表現，更值得細心分析和探討，今期主要與讀者分享上述行業的職安健情況。

一、千人工傷率方面：

從 2006 年至 2010 年間，酒店及餐飲業千人工傷率從 2006 年千分之 40.9 下降至 2008 年千分之 18.8，下跌超過五成，數字從 2006 至 2008 年期間呈下降趨勢，未有因業內就業人數的增加而提升，惟 2009 年數字又再攀升，並超過 2007 年水平，達千分之 29.8，顯見千人意外率又再有回升跡象，另外在 2010 年所錄得的統計當中，千人工傷率亦達千分之 32.4，以業內的工傷率而言，數據顯示，勞資仍有待提升其職安健管理措施。

二、受害者人數方面：

從圖表可歸納出，2006 年酒店和餐飲業工作意外受害者人數達 1,229 人，數字可反映出該行業正直急速發展期，就業人口急升，加以外僱和轉職者投入，行內未能及時構建出良好的安全意識和文化，致使工作意外人數攀升。及至 2007 至 08 年受害者人數出現下滑，分別錄得 908 人和 775 人，惟 2009 年人數又急升至 1,301 人，幅度較 2008 年增加超過六成，而 2010 年全年工作意外受害者亦上升至 1,401 人，數字已超越 2006 年全年，顯示受害者人數近年又出現上升趨勢。



* 資料來源：勞工事務局《工作意外及職業病年度報告》2006-2010

三、工作意外原因方面：

數據顯示與“夾傷、刺傷或割傷”、“用力過度或扭傷”和“人墮下”等原因佔多數，其中餐飲業廚師和服務員經常使用尖銳和鋒利的刀具、操作攪餡、碎肉和切片機等更是製作菜餚必經過程，故此員工出現被刀具刺傷或割傷的機會，均較其他行業為高，至於用力過度或扭傷等則遍佈酒店內各營運部門〔包括房口部，餐飲部和工程部等〕，大部分與執拾床鋪時扭傷，搬運或提舉重物時用力過度有關，另外人下墮則大部份與清潔服務員從事高處清潔和打掃時失足下墮，以及不正確使用梯具等有關，值得關注的是近年屬“暴

露於或接觸極端溫度”而受傷的人數均較其他行業為高，尤其員工經常在高温的廚房內工作，包括使用爐具烹調時的安全意識，以及對設備的定期保養和維修方面，均需要加倍重視。

對於酒店和餐飲行業而言，建議應加強培育從業人員的職安健意識和文化，尤其涉及上述意外原因較多的工作單位，應制定部門內適當的工作安全指引，並定期透過培訓，讓員工了解自身的工作安全，再配合定期的巡查監管，才有助減低工作意外的發生。

宣傳活動花絮

建造業安全施工獎勵計劃完滿結束

由勞工事務局主辦的“2010年建造業安全施工獎勵計劃”，於2010年9月至12月舉行，經過多月到地盤實地巡查和視察後，已完成評審和甄選出獲獎名單。為表揚和嘉許是次獎勵計劃中表現良好的承建商、工程分判商、地盤安全管理人員和工友，頒獎典禮已於二月二十四日，假澳門旅遊塔會展娛樂中心四樓大禮堂舉行，會上除對各得獎者進行獎項頒發外，得獎者亦於分享會上分享其施工安全及管理經驗。另外，有關得獎機構的管理層及僱員代表亦在典禮上進行“職業安全健康約章”簽署儀式，承諾致力在機構內推行工作安全健康的各項任務。



勞工事務局局長孫家雄博士為約章簽署作見證



建造地盤 A 組金、銀、銅獎得獎公司代表與頒獎嘉賓合影



是次獎勵計劃的評審工作由勞工事務局聯同土地工務運輸局、建設發展辦公室、運輸基建辦公室、澳門工會聯合總會、澳門建築置業商會、澳門工程師學會等合辦單位，以及澳門建造商會、澳門建造業總工會、澳門工程施工主管協會、澳門建築機械工程商會、澳門職業安全健康協會等協辦單位共同參與和評定。

是次活動得到合辦、協辦單位及業界的積極支持和參與，對共同推動本澳建築安全、營造良好的施工安全文化有著莫大的幫助。

相關資料：[安全施工獎勵計劃得獎名單](#) [相片集](#) [剪報](#)

個案分析

酒店業職安健巡查狀況分析

近年，隨著澳門博彩業的迅速發展，酒店業的發展速度亦一日千里，成為了澳門經濟發展中其中一個最為突顯的行業。根據澳門統計暨普查局資料顯示，於 2010 年第四季，從事餐廳及酒店業的就業人口佔總就業人口的 13%¹。

為保障酒店業員工的職業安全健康和加強僱主對員工工作環境的關注，勞工事務局每年均會安排技術人員到本澳三星級或以上的酒店進行職業安全與健康巡查。巡查主要對員工的工作環境安全及職業健康狀況進行視察，如工作環境照明度、綜合熱指數和噪音的測量，以及職業健康和現場體檢等檢查項目。巡查範圍包括酒店廚房、房口部及工程部等。

2010 年酒店業職業安全巡查方面：

勞工事務局共對 47 間酒店進行 103 次巡查，在 2010 年 3 至 9 月的首輪巡查期間，就工作環境安全方面，勞工事務局技術人員提出了 214 項改善建議。當中以「用電」（16%）、「機器的安全」（16%）及「照明」（14%）的建議為較多，如圖 1 所示。在巡查期間，對酒店業各部門所提出需要改善的建議重點有：

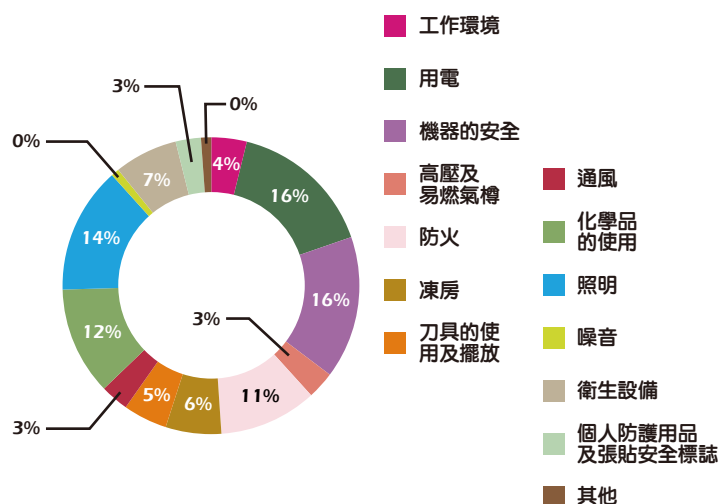


圖 1 - 2010 年度酒店業職業安全巡查中提出的改善建議

2010 年酒店業職業健康巡查方面：

勞工事務局共對 47 間酒店進行 100 次巡查，在 2010 年 3 至 9 月的首輪巡查期間，就酒店員工職業健康方面，勞工事務局技術人員提出了 135 項改善建議，當中以「提供急救用品」（49%）、「安全健康使用電腦設備」（22%）及「預防職業性肌肉筋骨勞損」（19%）的建議佔近九成，詳細資料如圖 2 所示。

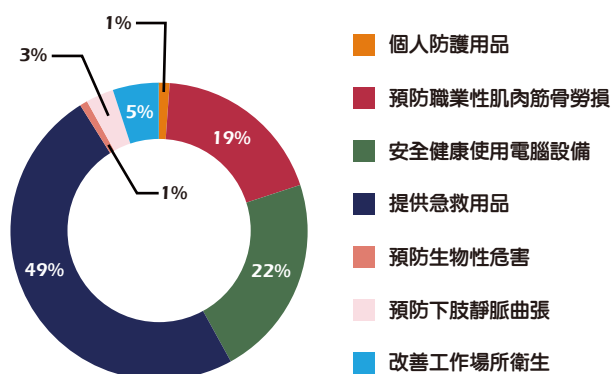


圖 2 - 2010 年度酒店業職業健康巡查中提出的改善建議

用電 電機房、工程部：電箱帶電部份外露，欠接地，使用不適當的電焊機

機器的安全 布草房、工程部、廚房：機械欠防護設備（如衣車、電鑽、攪拌器、磨輪、鋸機）

照明 廚房：砧板位置的照明度不足。原因：砧板位置附近（如天花）被燻黑，光線被其他物品阻擋，砧板位置照明度數不足。

防火 廚房：燃料供應系統開關之標誌、雜物在消防喉轆前堆疊

化學物品的使用 廚房：欠缺化學物品器皿標籤或標籤殘缺

在 2010 年 10 月至 2011 年 3 月的第 1 次複查期間，有 41 間酒店（佔整體的 87%）已完成了全部的改善建議。而其餘的酒店，亦在 2011 年 4 月份第 2 次複查時完成改善。

2010 年酒店現場體檢：於巡查酒店期間，勞工事務局同時對 47 間酒店廚房、前堂等部門 123 名員工，提供下肢靜脈及手部皮膚等合共 239 項次檢查，針對有關情況，本局技術人員分別向有關員工提出「下肢靜脈曲張預防保護措施」及「預防職業性皮膚炎」等合共 316 項職業健康改善建議，協助以及向酒店業提供更多保障員工的職業健康訊息。

在 2010 年 10 月至 2011 年 4 月的第 1 次複查期間，有 46 間酒店（佔整體的 98%）已完成了全部的改善建議。而其餘 1 間酒店，亦在 2011 年 5 月份第 2 次複查時完成改善，顯示酒店業界對執行改善建議均持正面態度。

¹ 資料來源：

澳門統計暨普查局網頁，〈澳門主要統計指標 - 四號刊〉，http://www.dsec.gov.mo/getAttachment/6ed5c209-0a62-4962-a240-24891f7c0bd1/C_PIEM_FR_2010_Q4.aspx，04/05/2011

看圖配對有獎遊戲



填寫方式：

試為上圖 ① - ⑩ 號所示的不良職安健狀況找出正確的安全改善措施（把 ① - ⑩ 的號碼對應地填入下表的空格上）：

號碼	改善措施	號碼	改善措施
_____	刀具使用後要放回刀架，不可隨意放於枱面	_____	地面要時刻保持整潔乾爽避免人員滑倒
_____	保持通風系統良好，確保油煙可被有效排走	_____	通道要保持暢通，多餘物品要及時搬走
_____	進行烹調工作時要專心，以免被灼傷或燒傷	_____	搬運物件時勿過量，以及應使用輔助工具
_____	不可穿著拖鞋、短褲，應穿著合適的工作服	_____	易燃物品要妥善存放、小心使用
_____	物件須擺放好，可免發生下墜危險	_____	不應用微波爐加熱密封的食物（如雞蛋或罐頭）

參加方法

請於適當位置填上答案及參加者資料，遞交方式如下：

1. **下載遊戲表格** → 填好及儲存後，寄回 oshenews@dsal.gov.mo
2. **直接列印本頁** → 填好後，以傳真方式或親臨本局二樓職業安全健康廳遞交，傳真號碼：28529799

參加者 資料	姓名：_____ ○男 ○女	聯絡電話：_____
	電郵地址：_____	
	本人明白如有任何爭議，一切以主辦機構的決定為最終決定。 註：每人限交回一份參加表格。	

個人資料聲明：本人同意所提供的個人資料只用作參加本次遊戲之用。

本局會保留閣下個人資料作訂閱本電子報及有關職安健推廣。若閣下不欲收到相關訊息，請填寫此聲明末段下列方格。

☐ 本人不欲收到上述訊息

答對而被抽中的 5 名幸運兒將可獲贈紀念品壹份，截止日期為 2011 年 10 月 31 日，得獎者將於下一期電子報刊登。

飲食業

職業安全健康



工作場所：

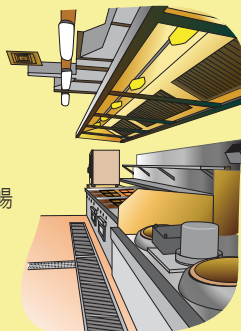
對飲食業員工的危害主要為：

- 場地整理欠佳引致滑倒或絆倒；
- 抽風排煙系統和爐具保養欠佳所產生的噪音；
- 烹調煮食時的酷熱環境。

改善措施：

場地整理：

- 地面保持平坦，如有積水或油漬應即時清理；
- 排水系統必須經常保持暢通；
- 貨物應整齊堆疊存於貨架上，並遠離通道。



環境噪音：

- 定期檢查及清潔爐具、抽風排煙系統；
- 將噪音較高工序集中和隔離，減少對員工以及整個環境的影響。

廚房溫度：

- 廚房應裝設完善通風系統，保持環境舒適；
- 應裝設抽油煙機或排氣罩，以便將油煙和熱氣排走。

梯具使用：

- 使用合適梯具工作，並應定期檢查；

- 應將梯具置於接近拿取物件位置，面向梯身，以三點觸梯方式攀爬；

- 不可在梯具下方放置木箱或紙箱以求增加高度；

- 不可使用油漆或噴漆等塗上木質梯具，以免裂紋被覆蓋，產生危險；

- 於通道或出入口使用梯具時，應安排一名員工協助在旁看守。



工作和搬運姿勢：

- 根據物件的大小、形狀和重量，釐定安全的搬運程序；

- 應認識及採用正確的提舉物件姿勢，腰背要保持挺直；

- 利用輔助工具（如手推車等）進行物件運送，或找同事協助合力搬運。

廚房設備：

食物升降機：

- 應設有互鎖式安全裝置，並張貼安全使用守則於當眼處；
- 使用時，升降機門必須保持常閉；
- 嚴禁探頭入升降機槽內拿取食物；
- 切勿超重運載，並定期進行保養檢查。



碎肉機 / 切肉機 / 攪餡機：

- 必須由授權或曾接受訓練的員工使用；
- 安全使用守則應張貼於當眼處供員工參考；
- 設備之安全護罩，不可任意拆除，確保使用時安全；
- 應裝設緊急停止開關，以防設備出現問題或故障時可即時關閉電源；
- 員工應將長頭髮束起並將過長的手飾除下，以防纏入機器內。



處理滾熱食物：

- 滾熱液體（如熱水或湯）應小心擺放，不可盛載過滿；
- 搬運滾熱食物時，留意四週及向旁人發出警告，不可以匆忙的步伐運送；



- 建議選用手推車並加上鍋蓋運送滾熱食物；
- 員工應穿著合適的工作服、手套、防滑安全鞋工作；
- 員工應離炸鍋少許後，才將保持乾身的食物放入滾油，以防被滾油所傷。

鋒利刀具使用：

- 選擇適當刀具和砧板從事切割工作；
- 不可將刀具用作不適當用途，如開啟罐頭等；
- 刀具不可放近檯邊或將鋒利面向外，而使用後應放回刀架內貯存；
- 刀具應與其他碗碟分開清洗，以免被刀割傷；
- 員工應穿戴防割手套、工作服及圍裙等工作。



防火、用電安全：

防火安全：

- 提供適當的消防系統和滅火設備，並定期進行保養檢查；
- 易燃物品、雜物和貨件應妥善存放，並遠離熱源；
- 定期清潔抽風和排煙系統；
- 燃料供應系統必須定期保養檢查；
- 走火通道保持暢通，防煙門應保持關閉；
- 員工應熟悉火警緊急應變措施，並定期進行防火演習。



用電安全：

- 廚房應採用防水的電插頭，禁止超負荷使用萬能插頭；
- 設備應定期進行保養檢查；
- 設備應妥善接駁地線和漏電斷路器，以防觸電危險；
- 如發現設備故障或損壞，應即時停止使用並進行修理。

