剖析香港飲食業四大工傷意外研究報告

職業安全健康局

2025

目 錄

1. 引言 4
2. 香港飲食業的意外概況 5
3. 調查目的 8
4. 調查方法 8
4.1 抽樣 9
4.2 問卷設計 9
4.3 數據收集及分析處理 9
4.4 質量控制 9
5. 調查結果 10
5.1 受訪者個人及職業背景資料 10
5.2 受訪者的工作情況 14
5.3 飲食業主要工傷意外的因素 18
5.3.1 現場環境 18
5.3.2 安全訓練 22
5.3.3 職安健法例或指引 24
5.4 飲食業主要意外類別的流程分析 24
5.4.1 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒 24
5.4.2 觸及灼熱表面或物質 32
5.4.3 被手工具所傷 38
5.4.4 提舉或搬運物件時受傷 45
5.5 四大類工傷意外進一步分析 57
5.5.1. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒 57
5.5.2. 觸及灼熱表面或物質 59
5.5.3. 被手工具所傷 61
5.5.4. 提舉或搬運物件時受傷 64
6. 業界代表訪談 67
7. 討論和總結 69
7.1 飲食業意外分析 69
7.1.1. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒 69

7.1.2. 觸及灼熱表面或物質 69
7.1.3. 被手工具所傷 70
7.1.4. 提舉或搬運物件時受傷 71
7.2 研究局限性 72
7.3 建議 72
7.4 總結 75
參考文獻 76

1. 引言

飲食業是本港主要的行業之一，香港約有 22 萬飲食業從業員(政府統計處，2024)，2024 年的食肆總收益價值的臨時估計為 276 億元，按年上升 0.4%，因此，飲食業的發展對推動本地經濟及旅遊業起着舉足輕重的作用(政府統計處，2025)。然而，香港每年有數以萬計的職業傷亡個案，工傷事故不但對僱員及家屬造成傷害，亦為社會帶來巨大的經濟損失。飲食業的工業意外更是本港所有行業之首，2024 年共錄得 3,105 宗飲食業的工業意外，每一千工人計的意外率為 13.9，比 2023 年的 3,524 宗及 15.7 有所下降，數字仍然高企，情況令人關注(勞工處，2024)。在 2024 年飲食業意外類別中以「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」四大原因受傷為主，分別佔行業工業意外總數的 25.7%（797 宗）、22.4%（694 宗）、17.7%（551 宗）和 14.0%（434 宗），合共約佔總數的八成。可見若能有效減少這些意外，便能大大改善飲食業的職業安全及健康水平。

為探討飲食業從業員的職業安全健康狀況，職業安全健康局（職安局）早於 2000 年及 2001 年分別探討了中式酒樓廚房工作人員和樓面工作人員所面對的職業安全健康問題(職安局, 2000; 2001b); 並隨後更進一步了解整體香港飲食業的管理人員和員工對安全的價值觀、態度、認知、勝任能力及其行為模式（職安局, 2001a)。另外，於 2002 年及 2003 年，職安局亦展開了對本港受傷僱員的職業安全健康狀況的探討（職安局, 2003)，並於 2005 年作進一步調查，對高危行業如建造業和飲食業的主要工傷意外進行分析(職安局,2006)，剖析工傷發生的原因。這些調查大大幫助我們了解受傷僱員對職安健的認知和態度以及行業的職安健狀況。

研究指出，導致工傷意外的主要原因往往被歸納為不安全的工作環境、不安全行為或機構不完善的安全健康管理制度。所以欲對職業意外進行全面而客觀的調查和研究，除了對工作場所的安全健康危害要有全面的評估，對機構所實施的安全管理系統有深入的了解外，亦需要對受傷員工及其僱主的安全態度和行為進行深入的探討。實際上要剖析一個人的安全態度和行為並不容易，須從多方面入手，例如受傷員工的個人及職業背景，員工的安全健康意識和知識水平，受傷時的客觀工作環境以及員工的生理及心理狀態，可能導致過度疲勞的工作量和休息時間，甚至員工的安全傾向和文化，又或者員工的性格和冒險行為等等。我們相信，這樣的探討，對預防工傷意外和職業病的發生，提升職安健水平一定會有很大的裨益。

為了更有成效地預防工傷意外和職業病的發生，職安局自 2005 年起透過前往勞工處職業醫學組辦事處，對飲食業四大意外受傷僱員進行問卷調查，並於

2014 年首次公布相關結果(職安局, 2014)。為提升樣本代表性，我們持續收集數據。2024 年我們再次整合收集所得數據，對這四大意外類別作全面分析。這些研究從僱員的角度了解飲食業工傷意外個案的特徵及他們受傷時的生理、心理狀態和感受，並據此提出改善建議，為預防工傷意外和改善香港職安健水平而提供確實理據。

2. 香港飲食業的意外概況

在過去 20 年(2005-2024)，本港的整體工業意外數字有明顯下降趨勢。如圖 1 所示，工業意外數字和每一千名工人計的意外率分別由 2005 年的 16,917 宗和 30.6，減少至 2024 年的 7,371 宗和 12.3，分別減少了 56.4% 和 59.8%。

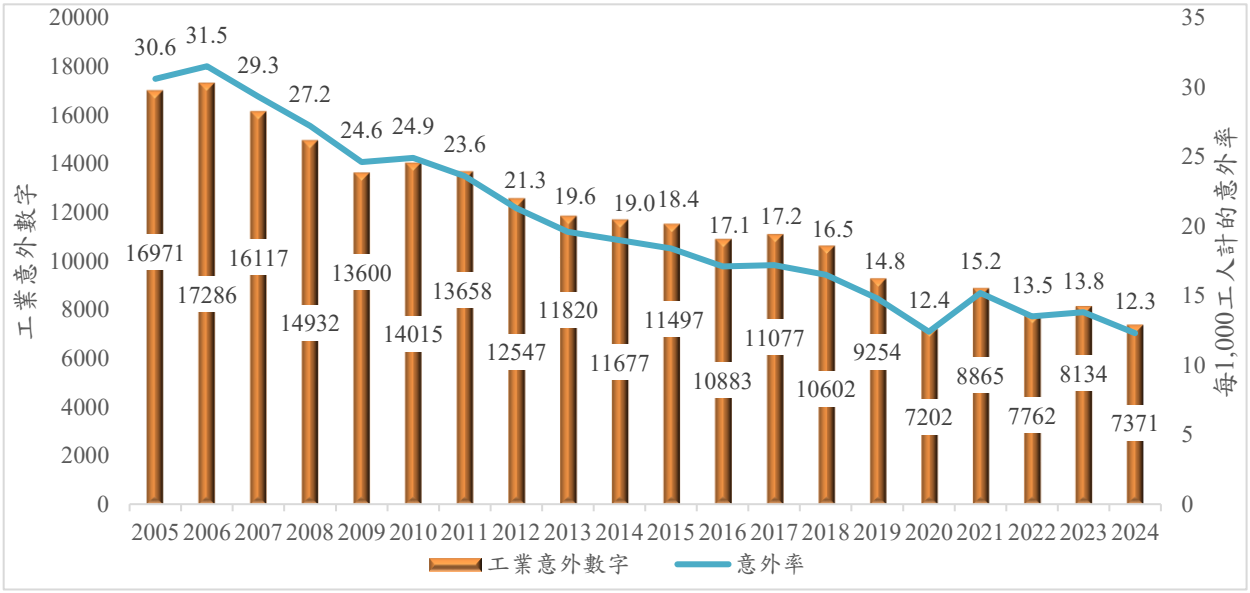


圖 1. 所有工業經營之工業意外個案及意外率（2005-2024）

飲食業的工業意外數字在過去 20 年亦錄得下降趨勢，在 2005 年有 8,902 宗有關飲食業的意外個案，在 2024 年減少為 3,105 宗，下降了 65.1% ，而意外率亦由 2005 年的 47.3 下降至 13.9，減幅為 70.6%（圖 2）。

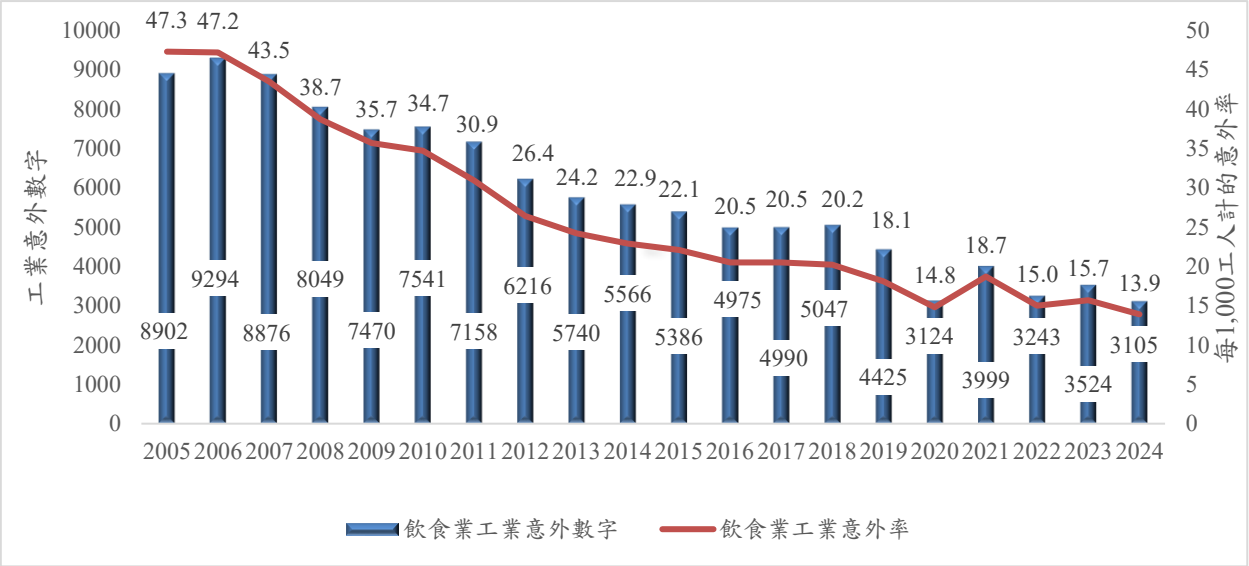


圖 2. 飲食業之工業意外個案及意外率（2005-2024）

然而，香港飲食業的職業安全仍然值得注視。在 2024 年本港共發生了 7,371 宗工業意外，其中逾四成與飲食業有關(3,105 宗，42%)（圖 3），分別建造業(3,037 宗，41%)，製造業(743 宗，10%)和其他行業（486 宗，7%）工業外意外個案的約一倍，四倍和六倍。

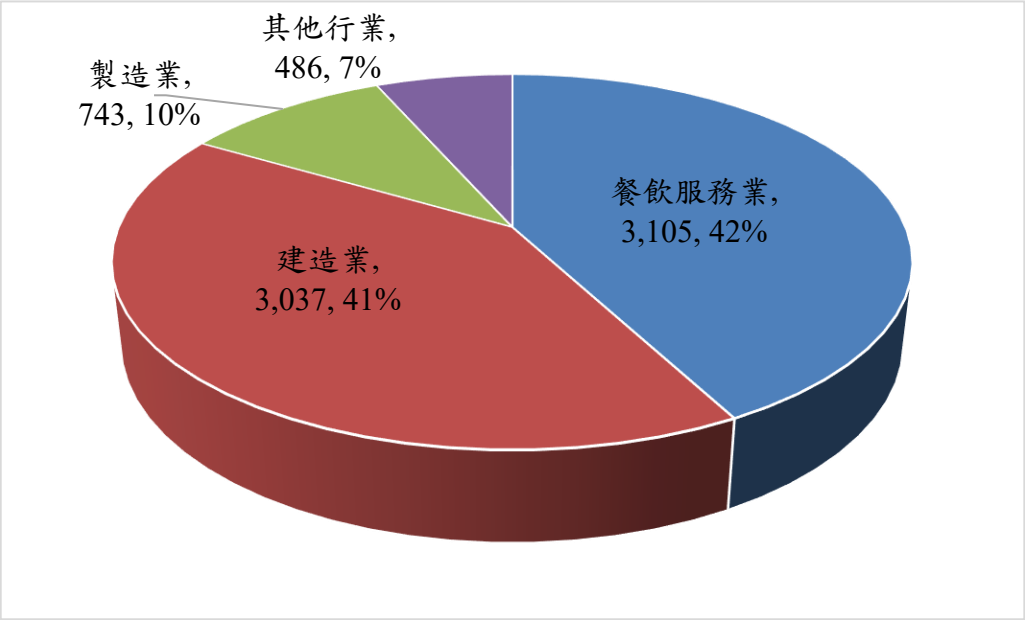


圖 3. 2024 年所有工業經營之工業意外個案數字

儘管飲食業的意外數字在近年已得到改善，而飲食業的工業意外率卻一直比所有行業整體工業意外率高，如圖 4 所示，在 2024 年飲食業每一千人計的工業意外率為 13.9，比所有行業之整體工業意外率的 12.3 高出約一成三(13.0%)。

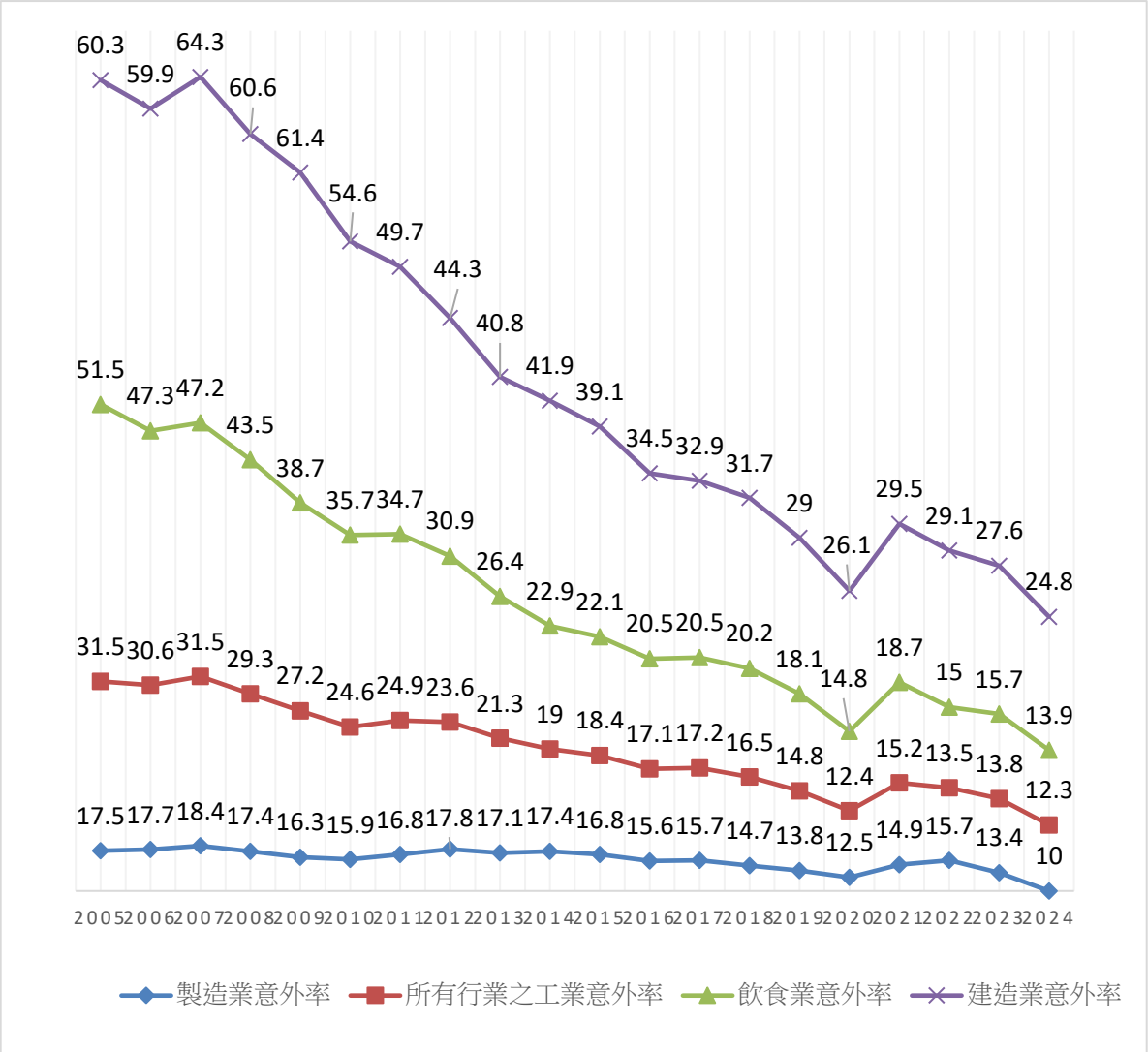


圖 4. 飲食業的工業意外率與所有行業之工業意外率 (2005-2024)

造成飲食業意外的原因主要包括四大類:「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」。此四大工業意外個案數字在近年雖亦有下降趨勢，由 2010 年的 6,015 宗(勞工處, 2014)下降至 2024 年的 2,476 宗(勞工處, 2024)，但數字仍然高企，一直佔整個行業全年工業意外總數約八成(圖 5)，是飲食業意外的主要源頭。若能減少這些意外，飲食業的安全將能大大提升。因此探討引致這些意外的原因非常重要，將有助我們對症下藥，有效投放資源改善飲食業的職安健水平。

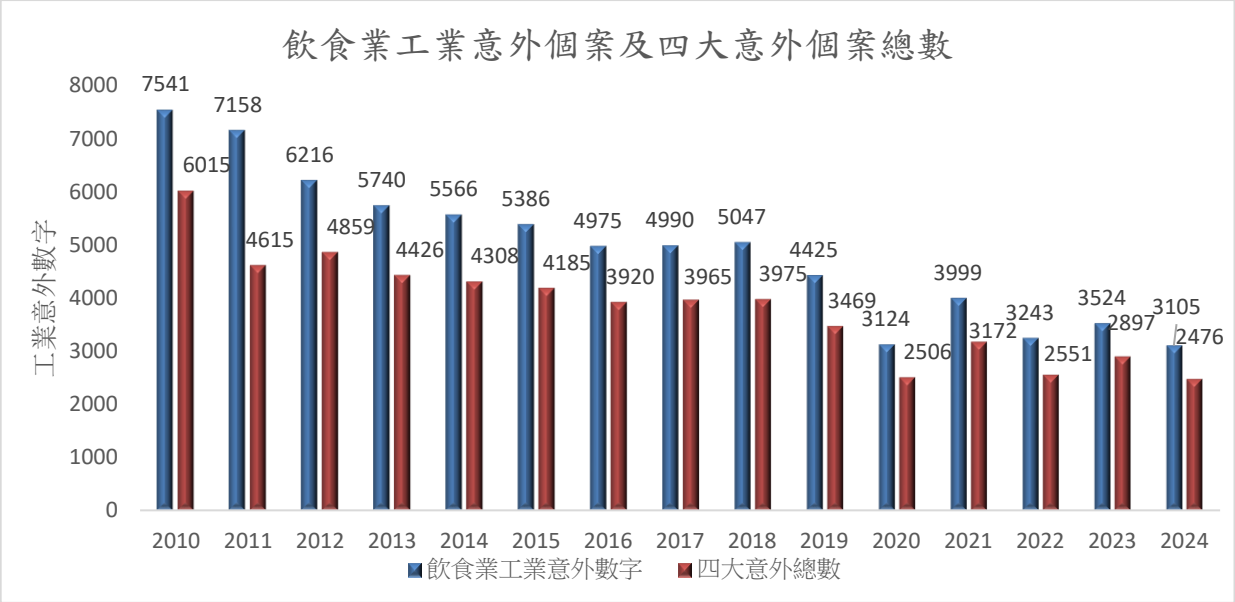


圖 5. 飲食業工業意外個案及四大意外個案總數（2010-2024）

（四大意外：「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」）

3. 調查目的

是次調查主要針對引致飲食業意外的四大意外類別(「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」)，從僱員的角度了解飲食業工傷意外個案的特徵。這次研究的目的包括以下 4 點:

1. 收集飲食業受傷僱員的個人和職業資料，探討他們在受傷時的生理、心理狀態和感受；
2. 探討飲食業工傷事故發生的規律及性質；
3. 從受傷僱員的角度，剖析飲食業四大主要工傷意外的特性，尋找意外的根源；
4. 提出改善建議幫助僱主及僱員防止意外，以提升香港的職業安全健康水平。

4. 調查方法

職安局進行了橫跨二十年的問卷調查，深入了解香港飲食業的職業安全健康現況。調查於 2005-2024 年的 6 月至 8 月暑假期間進行，調查對象為前往勞工處位於灣仔修頓中心及長沙灣政府合署的職業醫學組等候安排判傷事宜的飲食業受傷僱員。調查以問卷形式進行。每位受訪者均接受調查員的個別訪問，回應由調查員填寫及記錄。為確保調查的可靠性和準確性，所有調查員在進行問卷調查之前都經過嚴格的訓練，以加強調查員對問卷的理解以及統一訪問時的程序與措辭。問卷的內容經仔細推敲並多次測試，避免存在誤解和混淆的地方。

在問卷收集期間，本局一直與不同業界持份者溝通並收集他們的寶貴意見。在整合相關的研究結果後，研究團隊於 2025 年邀請飲食業商會及工會組織的代表進行訪談。訪談目的是收集業內不同持份者的意見，了解業界現時的行業生態及職安健狀況，以及他們在推行職安健時所遇到的困難和挑戰。

4.1 抽樣

在勞工處的鼎力協助下，調查小組到訪分別位於灣仔及長沙灣的勞工處職業醫學組辦事處，對到職業醫學組辦理銷假手續的受傷僱員進行面對面的訪問。調查員在受傷僱員的同意下進行問卷調查，首先詢問受訪者來自哪個行業，若為飲食業的從業員，而其工傷屬於四大意外類別(「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」)，就會被邀請進行深入的問卷訪問。

4.2 問卷設計

本調查採用標準化問卷，問卷的內容設計盡量簡單扼要，訪問以面對面不記名的方式進行。 針對飲食業的四大工傷意外類別，共設計了四份問卷，包括四大意外類別(「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」)。 這些問卷的格式基本上是一致的，主要由三部分組成: (1)工作情況（工作的食肆類別、工作崗位、受傷時的工作環境、安全訓練); (2)意外分析（受訪者認為導致該意外的因素、意外種類、受傷情況、病假、物件特質、受傷僱員對職業安全健康的意識等); (3) 個人及職業資料（年齡、性別、教育程度、工作經驗、工作時間、工資計算方式等)。

問卷以人、機、物、法、環不同角度，從宏觀和微觀入手，對意外發生的空間、周圍環境、所使用的工具或設備、工作流程等客觀因素、受傷僱員所接受的安全訓練、意外發生時的生理和心理狀態，受傷者當時對危害狀態的警覺性，工友間的溝通，以及這些因素互動時可能產生的新因素進行分析。

4.3 數據收集及分析處理

調查所收集的資料，整理後立即進行編碼，並以 SPSS 進行統計分析。所有數據都經過隨機複核以保證其準確性。

4.4 質量控制

是次調查在不同階段(包括問卷設計，問卷收集，數據分析和撰寫報告中)採

取了一系列的質量控制，以確保訪問的質素和數據的可靠性。在問卷設計階段，問卷經反覆討論，小心覆檢問卷及言語上的連貫及一致性，若有差異則會在考慮所有意見和建議後，對問卷進行修改。在收集資料時，會定期進行選樣偏差和資訊偏差評估。訪問由已受訓的訪問員負責，訪問員的表現在調查進行前均經過評估。訪問員需遵從指引進行訪問。負責人員會檢查所有收集的問卷和其相關資料。若發現問卷有任何錯漏，會立即跟進。

5. 調查結果

在這份報告中，我們重點報告飲食業的四大主要工傷意外的分析結果。四大意外包括：「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」、「觸及灼熱表面或物質」、「被手工具所傷」及「提舉或搬運物件時受傷」。

5.1 受訪者個人及職業背景資料

是項調查共收集了2430份問卷，這些問卷均來自因四大意外而受傷的人士。表1及圖6顯示，飲食業受傷僱員中約三成一是被手工具所傷(753宗，佔31.0%)；約二成八是由於滑倒、絆倒或在同一高度跌倒而受傷(687宗，佔28.3%)；約五分之一為觸及灼熱表面或物質而受傷(480宗，佔19.8%)；約兩成一為提舉或搬運物件時受傷(510宗，佔21.0%)。

表1. 飲食業四大意外類別受訪僱員的分佈

意外類別	數目	(%)
被手工具所傷	753	31.0%
滑倒、絆倒或在同一高度跌倒	687	28.3%
觸及灼熱表面或物質	480	19.8%
提舉或搬運物件時受傷	510	21.0%
總數	2430	100.0%

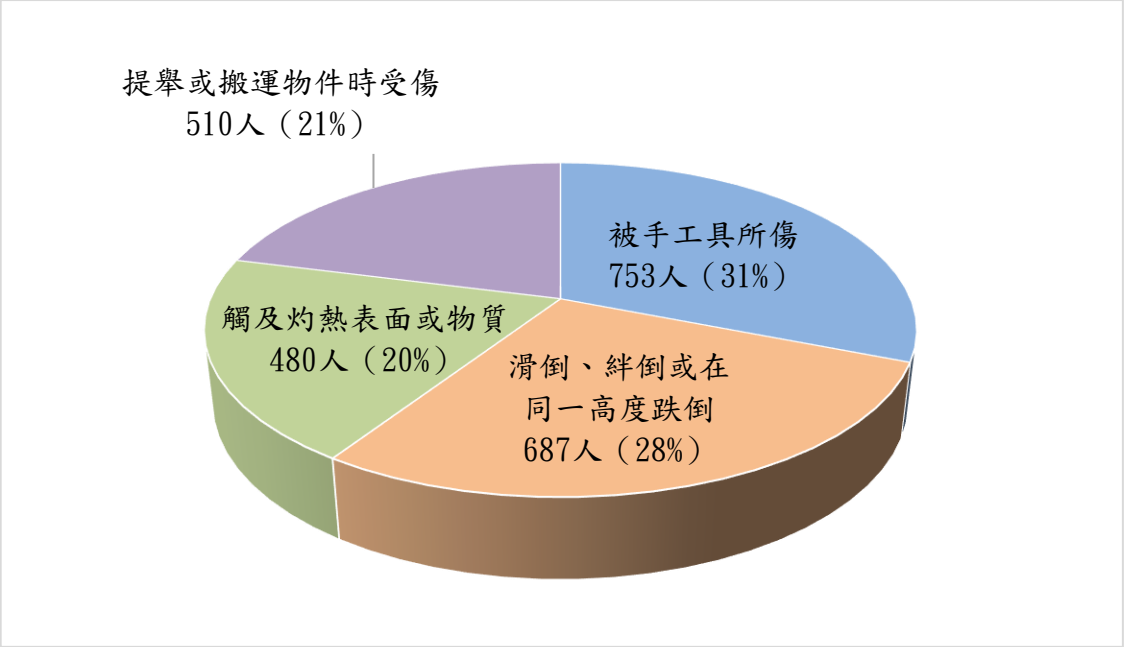


圖 6. 飲食業四大意外類別受訪僱員的分佈（回應人數:2430 人）

受訪者當中 2,063 人提供了個人背景資料。如表 2 所示，在回應者當中，除了約有 6% 為 20 歲或以下外，其他年齡組別基本上平均分佈，如 21－30 歲、31－40 歲、41－50 歲及 51 歲或以上的年齡組別約各佔 21-26%。大部分受訪者為男性，約佔 61%，而女性則佔 40%。約有五成九人已婚，未婚的約三成七，離婚的有 4%，而分居的不足一個百分點。在教育程度方面，近六成四人讀完中學，教育程度在小學或以下的受訪者約有 29%，而擁有證書、文憑或大學或以上學歷者則不足 7%。

若考慮工傷意外種類，被手工具所傷的受訪者中以 21-30 歲的人士較多，約佔三成五，而 31-40 和 41-50 歲分別約佔兩成二和兩成一，而較年輕(20 歲或以下)或較年長(51 歲或以上)者則分別約佔 10% 和 12%。因滑倒、絆倒或在同一高度跌倒而受傷者以較年長(51 歲或以上)的受訪者居多，約佔三成一; 而 20 歲或以下只有約三個百分點。觸及灼熱表面或物質而受傷的受訪者的年齡分佈較為平均，除 20 歲或以下者約佔 7%和 61 歲或以上不足兩個百分點外，其他年齡組別約各佔 20-27%。因提舉或搬運物件時受傷的受訪者中以 41-50 歲的人士較多，約佔三成一，而 21-30 歲、31-40 歲及 51-60 歲的年齡組別約各佔 18-24%，剩餘的組別都不足 5 個百分點。

被手工具傷所傷的受訪者中超過八成六為男性，而女性只有 14%。因滑倒、絆倒或在同一高度跌倒而受訪者中超過六成為女性，而男性只有約 38%。而其他意外類別的男女比例則約為六比四或五比五。另外，約九成人士持有小學或中學學歷。

表 2. 受訪者個人背景資料

背景資料	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
年齡										
20 或以下	62	10.2%	16	2.8%	25	6.8%	20	4.0%	123	6.0%
21-30	211	34.9%	89	15.6%	98	26.5%	89	17.9%	487	23.8%
31-40	133	22.0%	118	20.7%	77	20.8%	110	22.1%	438	21.4%
41-50	124	20.5%	155	27.1%	87	23.5%	153	30.7%	519	25.4%
51-60	73	12.1%	177	31.0%	77	20.8%	118	23.7%	445	21.8%
61-70	2	0.3%	13	2.3%	6	1.6%	8	1.6%	30	1.4%
71 或以上	0	0.0%	3	0.5%	0	0.0%	0	0.0%	3	0.1%
總數*	605	100%	571	100%	370	100%	498	100%	2044	100%
性別										
男	519	85.9%	220	37.9%	246	66.1%	261	52.2%	1246	60.6%
女	85	14.1%	360	62.1%	126	33.9%	241	47.8%	810	39.4%
總數*	604	100%	580	100%	372	100%	500	100%	2056	100%
婚姻狀況										
未婚	307	50.7%	127	22.6%	135	36.1%	186	37.1%	755	36.9%
已婚	282	46.5%	405	71.9%	230	61.5%	286	57.1%	1203	58.9%
離婚	16	2.6%	30	5.3%	9	2.4%	26	5.2%	81	4.0%
分居	1	0.2%	1	0.2%	0	0.0%	3	0.6%	5	0.2%
總數*	606	100%	563	100%	374	100%	501	100%	2044	100%
教育程度										
沒有完成小學	7	1.2%	29	5.1%	13	3.5%	66	13.4%	115	5.7%
讀完小學	116	19.2%	148	26.2%	83	22.3%	127	25.9%	474	23.3%
讀完中學	436	72.3%	345	61.0%	261	70.0%	266	54.2%	1308	64.3%
證書或文憑	33	5.5%	29	5.1%	11	2.9%	22	4.5%	95	4.7%
大學或以上	11	1.8%	15	2.7%	5	1.3%	10	2.0%	41	2.0%
總數*	603	100%	566	100%	373	100%	491	100%	2033	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 3 顯示，大部分受訪者來自 50 人以下的中小型企業，約佔六成，50-99 人的企業約佔 12% ; 100 人或以上的企業約佔 24%；不同意外種類的企業總僱員人數分佈相約。大部分受訪者從事現時工作已有 5 年或以上(約 64%)，其中約有 19%從事 20 年或以上，而少於 5 年的約有 36%。受訪者中，約有 10%在意外發生的地點工作不足一個月，一個月至半年或半年至一年的分別有約 17%及 16%；一年以上的有約有六成(57%)。大部分受訪者都是以全職模式工作(約 78%)。而兼職僱員的受傷有約四成多(43.5%)是因為提舉或搬運物件。受訪者基本上平均每星期

工作約 6 天。每天工作時數上，大部分受訪者基本上每天平均工作約 9 小時，而因提舉或搬運物件受傷的受訪者則平均每天工作不足 6 小時。這些受傷僱員接近九成授以月薪(86%)，而日薪或時薪分別有 6%和 8%。

表 3. 受訪者職業背景資料

受訪者職業背景資料	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
公司的總僱員人數										
19 人或以下	211	36.6%	157	30.1%	121	35.5%	144	30.0%	633	33.0%
20 至 49 人	159	27.6%	123	23.6%	98	28.4%	204	42.5%	583	30.4%
50 至 99 人	72	12.5%	77	14.8%	56	16.4%	33	6.9%	238	12.4%
100 至 299 人	62	10.8%	75	14.4%	28	8.2%	35	7.3%	200	10.4%
300 至 499 人	14	2.4%	16	3.1%	11	3.2%	11	2.3%	52	2.7%
500 人或以上	58	10.1%	74	14.2%	28	8.2%	53	11.0%	213	11.1%
總數*	576	100%	522	100%	341	100%	480	100%	1919	100%
從事現時工作的年資										
少於 5 年	222	37.1%	172	30.1%	130	35.0%	215	43.1%	739	36.2%
5 至 9 年	109	18.2%	120	21.0%	63	17.0%	143	28.7%	435	21.3%
10 至 14 年	107	17.9%	109	19.1%	62	16.7%	47	9.4%	325	15.9%
15 至 19 年	50	8.4%	50	8.8%	29	7.8%	23	4.6%	152	7.5%
20 年或以上	111	18.5%	120	21.0%	87	23.5%	71	14.2%	389	19.1%
總數*	599	100%	571	100%	371	100%	499	100%	2040	100%
在這次意外發生的地點工作了多久										
不足一週	14	2.3%	21	3.7%	19	5.2%	49	10.1%	103	5.1%
一週以上	16	2.6%	24	4.2%	14	3.8%	51	10.5%	105	5.2%
一個月以上	107	17.7%	99	17.3%	82	22.3%	61	12.6%	349	17.1%
半年以上	125	20.6%	82	14.3%	48	13.0%	60	12.4%	315	15.5%
一年以上	262	43.2%	199	34.7%	145	39.4%	148	30.6%	754	37.1%
五年以上	82	13.5%	148	25.8%	60	16.3%	115	23.8%	405	19.9%
總數*	606	100%	573	100%	368	100%	484	100%	2031	100%
現時的工作模式										
全職	74	92.5%	121	85.8%	52	86.7%	74	56.5%	321	77.9%
兼職	6	7.5%	20	14.2%	8	13.3%	57	43.5%	91	22.1%
總數**	80	100%	141	100%	60	100%	131	100%	412	100%
每星期平均工作日數										
每星期平均工作日數		5.92		5.75		5.85		5.34		5.72
每天平均工作時數										

受訪者職業背景資料	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
每天平均工作時數		9.13		9.53		9.92		5.62		8.55
工資的計算方法										
月薪	562	92.6%	462	80.9%	325	87.6%	399	84.2%	1748	86.4%
日薪	20	3.3%	28	4.9%	12	3.2%	57	12.0%	117	5.8%
時薪	24	4.0%	80	14.0%	34	9.2%	16	3.4%	154	7.6%
工件計	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	2	0.4%	2	0.1%
其他	1	0.2%	1	0.2%	0	0.0%	0	0.0%	2	0.1%
總數*	607	100%	571	100%	371	100%	474	100%	2023	100%

* 回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

**回應人數與訪問總人數有偏差，是由於問題是 2014 年後的新增題目

5.2 受訪者的工作情況

四大意外的食肆類型分佈相似，超過三成六(36.4%)受訪者來自中式酒樓，約 14.5%來自快餐店，另外約兩成三(22.6%)來自茶餐廳及西式餐廳，約 4.5%是大牌檔，其餘是飯堂/會所、日式餐店、酒吧、酒店、甜品店等(表 4 及圖 7)。是次調查的食肆類型分佈與統計處的就業及空缺統計報告相似，飲食業以中式餐館及酒樓為主，約佔全港食肆機構三成(30.4%)及佔飲食業就業人數約三成半(35.6%)(政府統計處, 2023)。

表 4. 飲食業受訪者所工作的食肆種類

食肆種類	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
中式酒樓	291	38.7%	268	39.1%	182	38.0%	138	27.8%	879	36.4%
快餐店	96	12.8%	98	14.3%	91	19.0%	65	13.1%	350	14.5%
茶餐廳	96	12.8%	100	14.6%	59	12.3%	52	10.5%	307	12.7%
西式餐廳	75	10.0%	55	8.0%	48	10.0%	61	12.3%	239	9.9%
飯堂/會所/院舍	51	6.8%	54	7.9%	41	8.6%	55	11.1%	201	8.3%
大牌檔	50	6.7%	25	3.6%	18	3.8%	15	3.0%	108	4.5%

食肆種類	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
酒店/機場	7	0.9%	18	2.6%	9	1.9%	15	3.0%	49	2.0%
麵包店/會所/甜品店	13	1.7%	12	1.7%	9	1.9%	11	2.2%	45	1.9%
其他(韓/泰餐廳、酒吧)	32	4.3%	33	4.8%	2	0.4%	66	13.3%	133	5.5%
總數(%)*	751	100%	686	100%	479	100%	496	100%	2412	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

在受訪者中，中式酒樓的意外個案較多，如被手工具所傷有 291 宗(佔所有手工具意外的 38.7%)，滑倒、絆倒或在同一高度跌倒有 268 宗(佔 39.1%)，觸及灼熱表面或物質有 182 宗(佔 38.0%)，進行有關體力處理操作有 138 宗(佔 27.8%)。較少受訪者在酒吧工作，在涉及這四種意外的受訪僱員中只佔了兩個百分點。

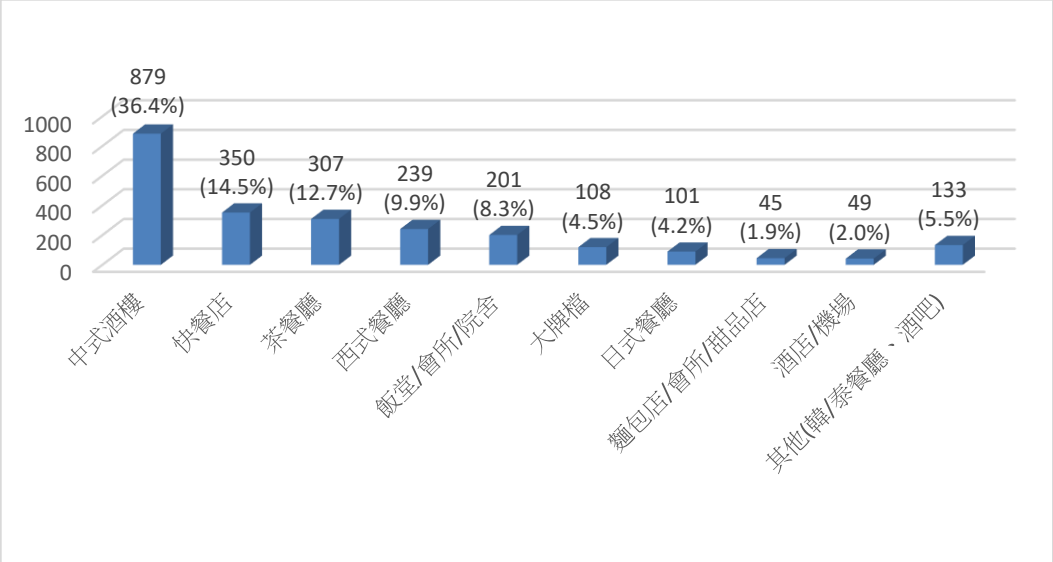


圖 7. 飲食業受訪者所工作食肆種類(回應人數:2412 人)

表 5 及圖 8 顯示不同工作崗位的受訪者，他們的受傷情況是不一樣的。四成五受傷者是廚師，有 1083 人；清潔/洗碗/雜工有 311 人，約佔一成三，侍應約佔一成二(279 人)，其次為收銀/水吧(約 6%)、傳菜/售點(4.2%)、經理/主任(約 4.1%)、接待/知客(3.9%)等。受訪者工作崗位分佈與飲食業的人力調查報告相似(職業訓練局,2022)，人力調查報告指出從業員當中，侍應/服務員為較多數(41.0%)，其次為廚師(18.3%)，而清潔/洗碗/雜工近一成七(16.7%)，接待/知客/水吧服務員約為近兩成半(24.1%)。

以四大意外種類來看，被手工具所傷的廚師有 480 人(佔手工具意外的63.8%)，而滑倒、絆倒或在同一高度跌倒、觸及灼熱表面或物質及進行有關體力處理操作的廚師分別有 164 人(24.7%)、242 人(51.4%)及 197 人(39.5%)。結果反映廚師面對的職安健風險較其他工作崗位大，且多涉及被手工具所傷。

就手工具意外而言，接近一成清潔/洗碗/雜工被手工具所傷，成為除廚師外第二多因手工具而受傷的工作崗位，其次是接待和知客，佔約 8%，而其他職位的手工具意外則少於 5%。在滑倒、絆倒意外中，除廚師外，亦有 142 名侍應(21.4%)因滑倒、絆倒或在同一高度跌倒而受傷，反映侍應的工作安全不容忽視；屬於清潔/洗碗/雜工職位的受訪者約佔 18%；其他職位的滑倒絆倒意外均少於一成。涉及灼熱物質的意外除廚師外，主要以侍應、清潔/洗碗/雜工和水吧為主，分別佔約 11%、10%及 9%。而涉及進行有關體力處理操作而受傷，除廚師外，主要以侍應和雜工經理為主，分別佔約 12%及 10%。

表 5. 飲食業受訪者工作崗位

工作崗位	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
廚師	480	63.8%	164	24.7%	242	51.4%	197	39.5%	1083	45.4%
雜工	61	8.1%	67	10.1%	27	5.7%	50	10.0%	205	8.6%
洗碗	9	1.2%	26	3.9%	9	1.9%	13	2.6%	57	2.4%
清潔	0	0.0%	25	3.8%	11	2.3%	13	2.6%	49	2.1%
侍應	25	3.3%	142	21.4%	53	11.1%	60	12.0%	279	11.7%
水吧	32	4.3%	28	4.2%	42	8.9%	19	3.8%	121	5.1%
收銀	5	0.7%	15	2.3%	3	0.6%	3	0.6%	26	1.1%
傳菜	6	0.8%	46	6.9%	16	3.4%	13	2.6%	81	3.4%
售點	4	0.5%	9	1.4%	5	1.1%	1	0.2%	19	0.8%
經理	5	0.7%	26	3.9%	2	0.4%	24	4.8%	57	2.4%
主任	7	0.9%	12	1.8%	2	0.4%	15	3.0%	36	1.5%
接待	2	0.3%	3	0.5%	0	0.0%	1	0.2%	6	0.3%
知客	55	7.3%	6	0.9%	23	4.9%	1	0.2%	85	3.6%
點心	26	3.5%	33	5.0%	18	3.8%	10	2.0%	87	3.6%
部長	6	0.8%	29	4.4%	1	0.2%	14	2.8%	50	2.1%
組長	5	0.7%	8	1.2%	4	0.9%	3	0.6%	20	0.8%
其他	24	3.2%	26	3.9%	13	2.8%	62	12.4%	125	5.2%
總數*	752	100%	665	100%	470	100%	499	100%	2386	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

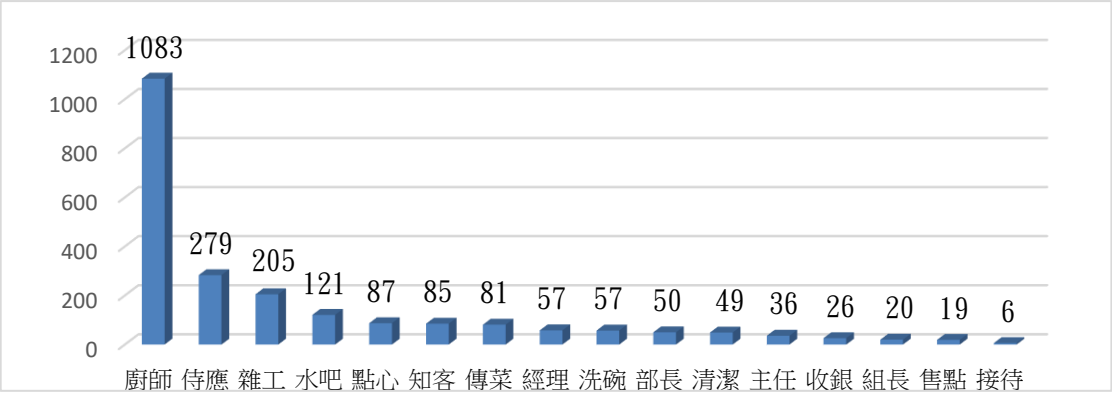


圖 8. 飲食業受訪者工作崗位（回應人數: 2386 人）

四大意外受傷類別中的受傷部位方面，四個類別都是以四肢（包括肩膀、前臂及上臂、手和下肢部分）的受傷為主（表 6），佔整體受傷部位約七成九（78.7%）。其次有約兩成一人傷到軀幹（21.2%），而有不足一成人（6.0%）傷到頭部或者面部。當中在手工具和灼熱物質的受傷類別中。均超過九成人是傷到四肢。

表 6. 餐飲服務業受傷僱員的受傷部位(可選多項)

工傷的受傷部位	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
頭部或面部	4	0.7%	67	11.6%	24	6.4%	29	5.7%	124	6.0%
軀幹	3	0.5%	178	30.7%	22	5.8%	237	46.7%	440	21.2%
四肢	602	99.2%	426	73.4%	345	91.5%	257	50.6%	1630	78.7%
其他	0	0.0%	5	0.9%	2	0.5%	2	0.4%	9	0.4%
總數*	607		580		377		508		2072	

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目

工傷病假天數方面，因提舉或搬運物件時受傷的受訪者的病假，平均為 113.6 天，最高達 1,095 天（表 7）；而滑倒、絆倒或在同一高度跌倒的受訪者，平均病假為 89.3 天，最高達 910 天；而被手工具所傷的受訪者，平均病假 35.9 天，最高達 788 天；而因人觸及灼熱表面或物質而受傷的受訪者，平均病假 24.4 天，最高達 365 天。根據暫時喪失工作能力 《僱員補償條例》第 10 條規定，若僱員因工傷不能工作超過 24 個月或超過由區域法院批准的最多 12 個月的延長期限，最高工傷病假日數為 36 個月，即上限為 1095 日。整體來說，受訪者的總平均病假為 68.9 天。

以現時建造業員工每月中位工資約 15,300 港元推算，平均每名受傷工友之工傷病假約引致 34,658 港元(15,300 × 12 × 68.9 ÷ 365)損失，最高可達 55

萬港元。在 2024 年建造業這四大工業意外共有 2,476 宗，建造業受傷僱員對業界所造成的經濟損失，經計算後約為 8 千萬港元，結果反映工傷引致的損失不容忽視。

表 7. 飲食業受傷僱員工傷病假天數

受傷種類	飲食業受訪者整體工傷病假日數					飲食業四大工業意外因工傷病假所導致的經濟損失(2024)#
	最少假日數	最高病假日數	平均假日數	病假中位日數	整體平均病假日數	
體力處理操作	5	1095*	113.6	57.5	68.9	85,812,326（港元）
滑倒絆倒	3	910	89.3	34		
手工具	3	788	35.9	14		
灼熱物質	3	365	24.4	15		

#按統計處的收入及工時按年統計調查報告中，餐飲服務行業的每月中位工資約為 15,300 港元（政府統計處，2024）

*根據暫時喪失工作能力 《僱員補償條例》第 10 條規定，若僱員因工傷不能工作超過 24 個月或超過由區域法院批准的最多 12 個月的延長期限。最高工傷病假日數為 36 個月，即 1095 日。

5.3 飲食業主要工傷意外的因素

5.3.1 現場環境

是次研究亦探討了受訪者所憶述意外時的現場環境情況。結果載於表 8，大部分受訪者認為意外現場的照明是足夠的(佔 92.7%)，只有約 7%人認為當時照明不足，以及不足 1%認為過強。

表 8. 意外現場的照明情況

照明情況	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
不足	26	3.5%	83	12.2%	16	3.3%	46	9.1%	171	7.1%
足夠	723	96.4%	595	87.4%	463	96.7%	458	90.7%	2239	92.7%
過強	1	0.1%	3	0.4%	0	0.0%	1	0.2%	5	0.2%
總數*	750	100%	681	100%	479	100%	505	100%	2415	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

大部分(85.2%)受訪者認為意外時現場的空氣正常，只有一成五人表示當時的空氣混濁或充滿水蒸氣(表 9)。至於意外發生的環境溫度，約三成三人認為當時工作場所的溫度是過於炎熱(表 10)；有二成四人認為意外時現場潮濕或乾燥

(表 11)。涉及進行有關體力處理操作而傷的受訪者約有三成四人認為工作空間不足夠;被手工具所傷的受訪者有二成人認為工作空間不足夠; 二成六人認為在處理灼熱物質時空間不足(表 12)。三成八受訪者認為意外時的地面情況欠佳，如濕滑、地面不平坦或傾斜等情況(表 13)。九成四人於室內工作，不足六個百分點的人需要在戶外工作，當中只有不足 1 個百分點的人認為意外發生時天氣欠佳如陽光猛烈和陰天(表 14)。

表 9. 意外現場的空氣質素

空氣質素	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
正常	591	87.0%	574	85.5%	357	81.7%	434	85.4%	1956	85.2%
混濁	60	8.8%	68	10.1%	36	8.2%	68	13.4%	232	10.1%
充滿水蒸氣	28	4.1%	29	4.3%	44	10.1%	6	1.2%	107	4.7%
總數*	679	100%	671	100%	437	100%	508	100%	2295	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 10. 意外時現場的溫度

溫度	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
正常	432	63.2%	481	71.0%	232	53.1%	331	65.5%	1476	64.1%
寒冷	6	0.9%	30	4.4%	2	0.5%	35	6.9%	73	3.2%
炎熱	246	36.0%	165	24.5%	203	46.5%	139	27.5%	754	32.7%
總數*	684	100%	677	100%	437	100%	505	100%	2303	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 11. 意外現場的濕度

濕度	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
正常	562	82.5%	459	68.2%	339	78.3%	375	76.5%	1735	76.2%
潮濕	95	14.0%	193	28.7%	75	17.3%	62	12.7%	425	18.7%
乾燥	24	3.5%	21	3.1%	19	4.4%	53	10.8%	117	5.2%
總數*	681	100%	673	100%	433	100%	490	100%	2277	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 12. 意外現場的工作空間情況

工作空間情況	手工具	滑倒絆倒	灼熱物質	體力處理操作	總數

	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
足夠	596	79.7%	509	76.1%	356	74.3%	335	66.6%	1796	74.9%
不足夠	152	20.3%	160	23.9%	123	25.7%	168	33.4%	603	25.1%
總數*	748	100%	669	100%	479	100%	503	100%	2399	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 13. 意外現場的地面情況（可選多於一項）

地面情況	手工具 (N=745)		滑倒絆倒 (N=465)		灼熱物質 (N=475)		體力處理操作 (N=275)		總數 (N=1960)	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
正常	547	73.4%	107	23.0%	326	67.1%	233	84.7%	1270	64.7%
濕滑	194	26.0%	347	74.6%	138	28.4%	37	13.5%	658	33.5%
斜坡	4	0.5%	15	3.2%	5	1.0%	4	1.5%	26	1.3%
不平坦	22	3.0%	18	3.9%	17	3.5%	7	2.6%	69	3.5%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 14. 意外現場的天氣情況

天氣情況	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
室內工作	648	98.2%	630	93.8%	415	97.9%	400	84.2%	2093	93.8%
正常	10	1.5%	22	3.3%	7	1.7%	60	12.6%	99	4.4%
陽光猛烈	1	0.2%	5	0.7%	2	0.5%	6	1.3%	14	0.6%
陰天	1	0.2%	2	0.3%	0	0.0%	4	0.8%	7	0.3%
有雨	0	0.0%	12	1.8%	0	0.0%	1	0.2%	13	0.6%
強風	0	0.0%	1	0.1%	0	0.0%	4	0.8%	5	0.2%
總數*	660	100%	672	100%	424	100%	473	100%	2231	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

我們將受訪者所記述的意外發生現場的環境因素綜合在表 15，並編製成一幅蜘蛛圖。結果顯示，有六成六因滑倒、絆倒或跌倒而受傷的受訪者表示，意外發生現場的地面情況不佳，包括地面濕滑、不平坦、傾斜、有油漬、有積水，而二成八(28.7%)因滑倒、絆倒或跌倒而受傷的受訪者表示發生現場的環境潮濕;有四成七(46.5%)因觸及灼熱表面或物質而燙傷的人認為當時環境炎熱;約二成(20.3%)被手工具所傷的人認為他們工作空間不足;約三成五(33.4%)進行有關體

力處理操作時受傷的人認為他們工作空間不足從圖 9 中，我們可以很清楚地看到地面情況不佳，包括地面濕滑、不平坦、傾斜、有油漬、有積水，這與滑倒、絆倒或跌倒的意外有密切的關係。現場環境的各種狀況都引致受傷情況發生(圖 10)，因觸及灼熱表面或物質而燙傷的受傷者認為環境炎熱是導致意外的最主要環境因素，而被手工具所傷的員工則認為他們的工作環境過熱或空間不足。

表 15. 受訪飲食業受傷僱員記述意外發生時的環境狀況

現場環境	手工具	滑倒絆倒	灼熱物質	體力處理操作	總數
照明不足	3.5%	12.2%	3.3%	9.1%	7.1%
空氣混濁/充滿水蒸氣	12.9%	14.4%	18.3%	14.6%	14.8%
環境炎熱	36.0%	24.5%	46.5%	27.5%	32.7%
環境潮濕	14.0%	28.7%	17.3%	12.7%	18.7%
工作空間不足夠	20.3%	23.9%	25.7%	33.4%	25.1%
地面情況欠佳	29.5%	69.3%	32.9%	17.6%	38.3%
天氣欠佳	0.4%	3.0%	0.5%	3.1%	1.7%

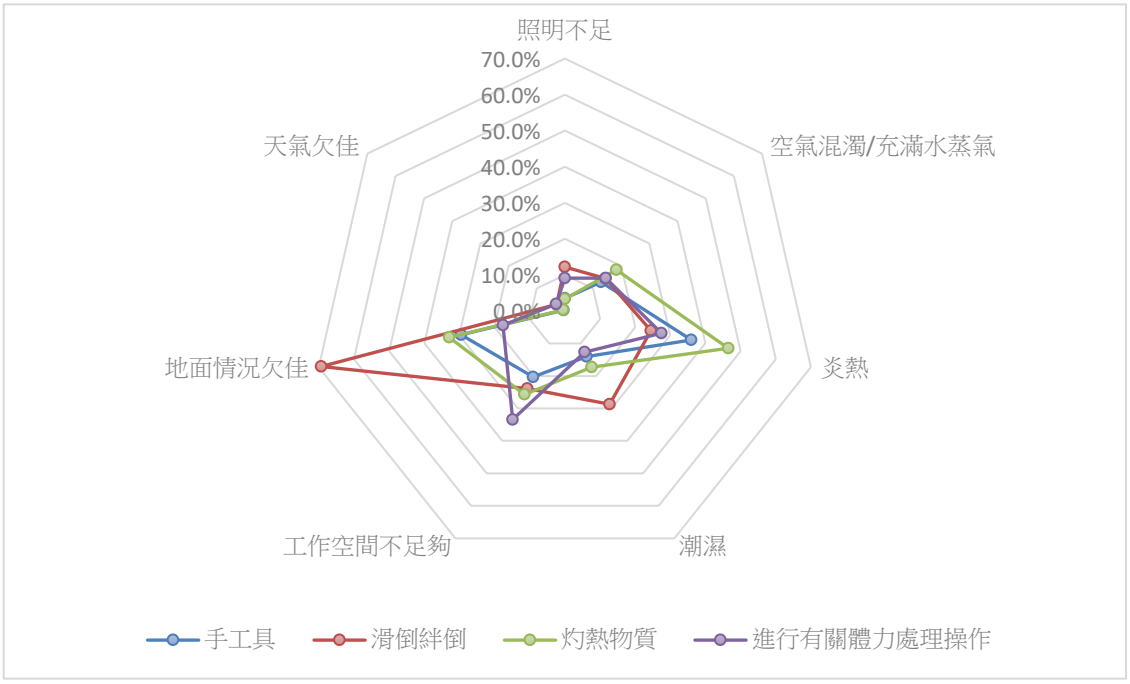


圖 9. 受訪飲食業受傷僱員記述意外發生時的環境狀況

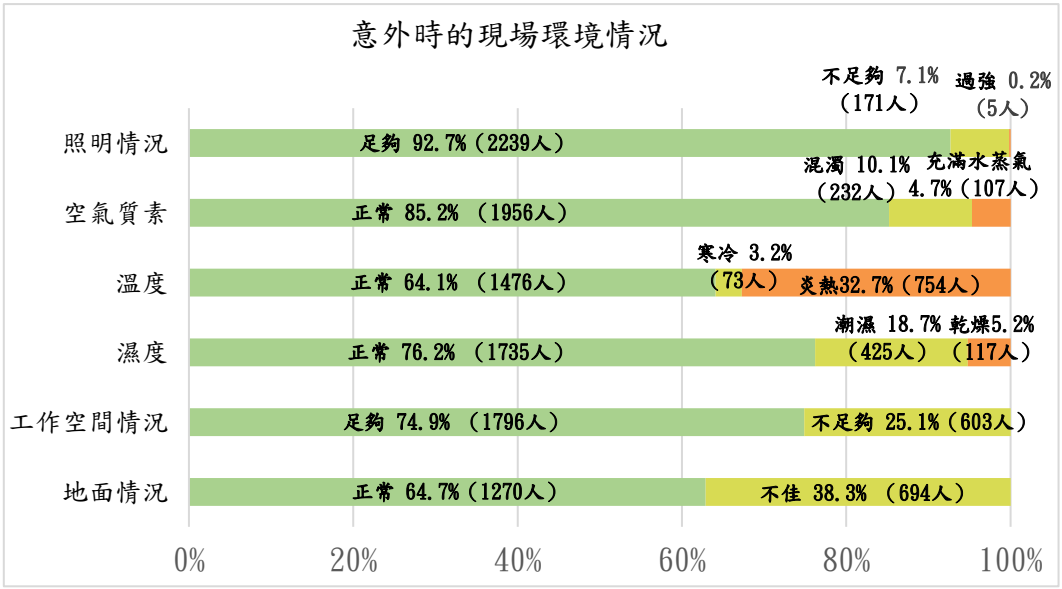


圖 10. 意外現場的不同情況

5.3.2 安全訓練

僱主有否為員工制定安全指引，以及提供相關的安全訓練，反映出其所屬機構的安全管理表現。表 16 及圖 11 顯示，被訪的受傷者只有約三成八人(38.5%)聲稱在意外前曾接受過安全訓練，被手工具所傷者有四成二(42.1%)接受過安全訓練；在被手工具所傷者當中只有 21.5%曾接受安全使用手工具訓練。因滑倒、絆倒或在同一高度跌倒受傷的人當中，三成六人(35.7%)接受過安全訓練，但曾接受與工作場所整理有關的訓練只有 7.0%，即大部分滑倒、絆倒或在同一高度跌倒的僱員均沒有受過與工作場所整理有關的安全訓練。至於觸及灼熱表面或物質而受傷者，接受爐具使用和處理灼熱東西安全訓練的分別有 17.9%和 13.8%。而涉及進行有關體力處理操作而受傷者接受人力提舉的安全訓練有 19.0%。

表 16. 受訪者接受的安全訓練情況

飲食業受訪者於意外前有否接受過安全訓練	手工具		滑倒絆倒		灼熱物質		體力處理操作		總數	
	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)	人數	(%)
不曾接受	436	57.9%	442	64.3%	295	61.5%	322	63.1%	1495	61.5%
曾接受	317	42.1%	245	35.7%	185	38.5%	188	36.9%	935	38.5%
總數*	753	100%	687	100%	480	100%	510	100%	2430	100%
受訪者於意外前接受安全訓練的種類（可選多項）										
防火	163	21.6%	137	19.9%	93	19.4%	32	6.3%	425	17.5%
爐具使用	156	20.7%	90	13.1%	86	17.9%	25	4.9%	357	14.7%
手工具使用	162	21.5%	73	10.6%	53	11.0%	55	10.8%	343	14.1%
人力提舉	70	9.3%	70	10.2%	35	7.3%	97	19.0%	272	11.2%
處理灼熱東西	107	14.2%	76	11.1%	66	13.8%	9	1.8%	258	10.6%

良好工作場所整理(5S)	32	4.2%	48	7.0%	20	4.2%	61	12.0%	161	6.6%
個人防護用具使用	37	4.9%	46	6.7%	20	4.2%	43	8.4%	146	6.0%
餐飲服務業安全督導員證書	39	5.2%	41	6.0%	27	5.6%	25	4.9%	132	5.4%
機器使用	35	4.6%	31	4.5%	19	4.0%	41	8.0%	126	5.2%
急救	40	5.3%	35	5.1%	28	5.8%	5	1.0%	108	4.4%
餐飲服務業工作安全	6	0.8%	21	3.1%	26	5.4%	45	8.8%	98	4.0%
凍房工作	31	4.1%	25	3.6%	20	4.2%	4	0.8%	80	3.3%
化學品使用	18	2.4%	22	3.2%	14	2.9%	4	0.8%	58	2.4%
梯具使用	15	2.0%	22	3.2%	6	1.3%	3	0.6%	46	1.9%
食物升降機使用	13	1.7%	16	2.3%	11	2.3%	4	0.8%	44	1.8%
電力安全	13	1.7%	21	3.1%	4	0.8%	6	1.2%	44	1.8%
應付工作暴力	6	0.8%	17	2.5%	5	1.0%	1	0.2%	29	1.2%
處理氣體洩漏	3	0.4%	13	1.9%	8	1.7%	1	0.2%	25	1.0%
其他	15	2.0%	7	1.0%	1	0.2%	14	2.7%	37	1.5%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

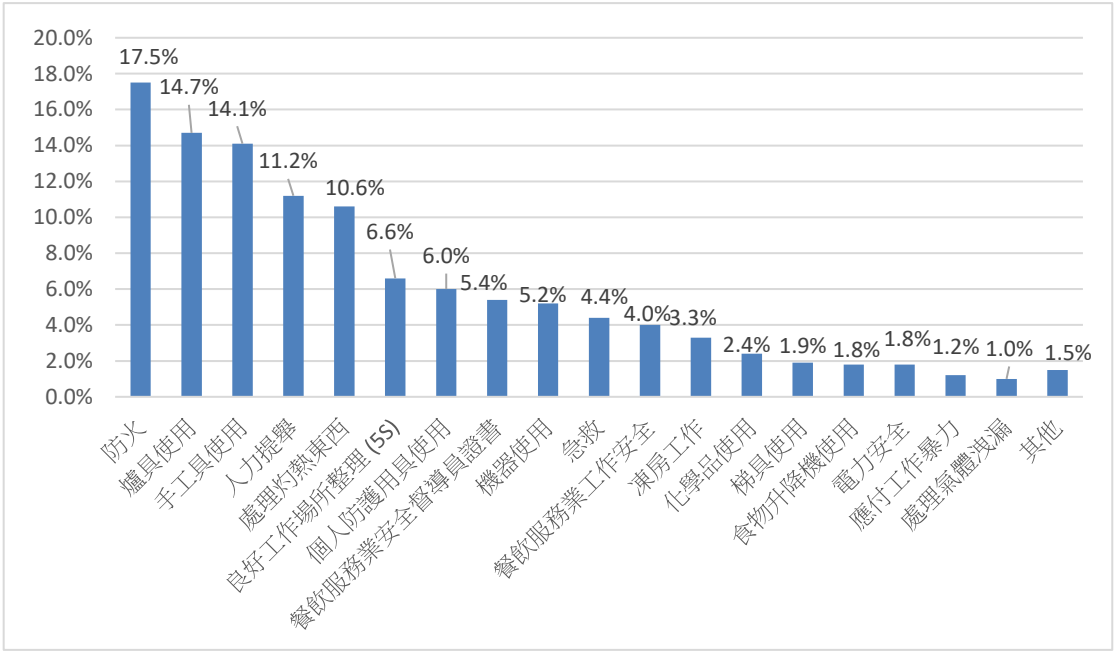


圖 11. 飲食業受訪者於意外前已接受的安全訓練

每一個工作間均存在著不同的潛在危險，僱主需要由工程方面入手或使用行政手段控制危害，使用個人防護設備是最後的控制措施，可是只有 6.0%的安全訓練與防護用具的訓練有關，與防火安全有關的有 17.5%。從整體數字來看，飲

食業從業員安全訓練情況並不理想，就受傷僱員中，只有 4.0%曾修讀飲食業工作安全和 5.4%修讀飲食業督導員證書課程。

5.3.3 職安健法例或指引

僱員對相關的職安健法例或指引的認識程度，反映僱主的職安健意識和安全管理表現。整體而言，僅有一半受傷僱員有聽過相關的職安健法例或指引。表 17 顯示，只有約三成五人(35.3%)曾聽過安全管理制度。有聽過安全工作指引的受傷僱員較高，有約六成三人(62.6%)。而約四成九人(49.4%)有聽過僱主及僱員的責任。

表 17. 受訪者有否聽過職安健法例/指引

職安健法例/指引	聽過		未聽過		總數*	
	數目	(%)	數目	(%)	數目	(%)
安全管理制度	595	35.3%	1092	64.7%	1687	100%
安全工作指引	1059	62.5%	635	37.5%	1694	100%
僱主及僱員的責任	833	49.4%	853	50.6%	1686	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

5.4 飲食業主要意外類別的流程分析

就飲食業最常發生的四大工傷意外，我們進行了詳細的流程分析。

5.4.1 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒

「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」意外個案包括滑倒、絆倒及跌倒三類意外，其中滑倒個案佔近七成三，而絆倒及跌倒個案分別佔約一成五及一成二（表 18）。

表 18. 受訪者滑倒、絆倒或在同一高度跌倒的意外類別

受傷類別	數目	(%)
滑倒	498	72.5%
絆倒	106	15.4%
同一高度跌倒	83	12.1%
總數	687	100%

在滑倒個案當中，大部分受訪者認為令他們滑倒的地面多數是有積水(56.7%)或油漬(28.7%)（表 19），認為地面不平坦或傾斜的各有 5.6%及 4.0%，亦有約一

成三(12.9%) 意外在平坦地面發生。

表 19. 滑倒意外的地面狀況（可選多項）

當時地面的狀況 (N=492*)	數目	(%)
有積水	279	56.7%
有油漬	141	28.7%
其他	65	13.2%
平坦	62	12.6%
不平坦	28	5.6%
傾斜	20	4.0%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 20 顯示，於滑倒地點的地面大多數沒有鋪上防滑物料（73.4%），只有一成七(17.1%)鋪了防滑物料。 約一半受訪者(49.0%)於意外時未有穿著安全鞋或防滑鞋，穿了水鞋的有 17.1%，穿著運動鞋或皮鞋的分別有 14.8%和 12.5% （表 21）。

在進一步探討受訪者沒有穿著工業安全鞋或防跣鞋的原因時發現，近半受訪者沒有穿著安全鞋的主要原因是因為僱主沒有提供(45.2%)或自己認為不需要而沒有穿(42.6%)。另外，只有兩成人(20.6%)表示僱主有在意外現場豎立小心滑倒的警告牌或標示，而超過七成(70.5%)受訪者表示其僱主沒有張貼警告牌或標示。

表 20.地面鋪上防滑物料的情況

已鋪上防滑物料	數目	(%)
是	107	17.1%
否	457	73.4%
不知道	59	9.5%
總數*	623	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 21. 受訪者意外時所穿著的鞋具種類

鞋具種類	數目	(%)
工業安全或防跣鞋	327	51.0%
水鞋	110	17.1%
運動鞋	95	14.8%
皮鞋	80	12.5%
拖鞋	12	1.9%
其他	8	1.3%

白布鞋	4	0.6%
涼鞋	6	0.9%
總數*	642	100%
為甚麼當時你沒有穿著工業安全鞋或防跌鞋（可選多項）(N=272)	**數目**	**(%)**
僱主沒有提供	123	45.2%
自己認為不需要	116	42.6%
其他	25	9.2%
工作不適用	22	8.1%
未換鞋	18	6.6%
所提供的鞋具不合用	7	2.6%
認為當時穿著的鞋具已具有防滑性	6	2.2%
認為會妨礙工作	5	1.9%
僱主在意外現場豎立小心滑倒的警告牌或標示	**數目**	**(%)**
是	125	20.6%
否	427	70.5%
不清楚	54	8.9%
總數*	606	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 22 顯示，引致受訪者絆倒的物件主要為物料(32.0%)，被其他物件或人所絆倒的意外有 24.7%，其次為梯級/ 壆，佔 22.7%，被放在地上的工具/機器所絆倒的佔 18.6%，被容器和電綫絆倒的分別占 7.2%和 5.2%。在同一高度跌倒而受傷的受訪者中，五成四人(54.3%)因叉錯腳而跌倒;兩成人(21.3%)因其他原因例如站立平臺不穩定或破損等而跌倒;兩成人(20.0%)因失去重心而跌倒;因身體不適/雙腳乏力而跌倒則佔 6.3%（表 23）。

表 22. 引致絆倒的物件（可選多項）

引致的絆倒物件 (N=97*)	**數目**	**(%)**
物料	31	32.0%
其他（地穴、人、櫃子等）	24	24.7%
梯級/ 壆	22	22.7%
放在地上的工具/機器	18	18.6%
容器	7	7.2%
電線	5	5.2%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 23. 同一高度跌倒的原因（可選多項）

同一高度跌倒的原因(N=80*)	數目	(%)
叉錯腳	45	54.3%
其他（站立平臺不穩定/破損、地面不平坦等）	17	21.3%
失重心	16	20.0%
身體不適，雙腳乏力	5	6.3%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 24 顯示在滑倒及絆倒的意外發生時有 56.7%受訪者是手拿着物品的，而 43.3%沒有手持物品，約兩成一人更認為他們的視線被手持的物品所影響。

表 24. 受訪者當時手持物品的情況

當時你是否手持一些物品？	數目	(%)
是	371	56.7%
否	283	43.3%
總數	654	100%

當時的手持物品有否影響視線？	數目	(%)
有	75	20.6%
沒有	289	79.4%
總數*	364	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 25 顯示意外發生時六成七(67.1%)受訪者正在步行，同時約一成三人(12.9%)正急步走。六成七受訪者 (67.4%)表示其僱主/主管在意外前沒有向他們解釋在工作地點滑倒/絆倒的危害及相關預防措施(表 26)； 約兩成人(21.3%)表示他們工作的地點沒有執行良好工場整理(5S)，多於四成受訪者 (41.8%)表示公司有執行良好工場整理(5S)，而另外三成七人(36.9%)則表示對此不清楚。工作地點執行良好工場整理對預防滑倒、絆倒或跌倒意外，有直接及正面的影響。事實上工作間的物件擺放有序，物件有特定擺放位置、同時有標準的清潔、存在、整理，自然可以令工作間整齊又整潔，有助減少滑倒、絆倒的受傷意外。

表 25. 意外時受訪者的動作

意外發生時的身體動作	數目	(%)
步行	380	67.1%
急步走	73	12.9%

站立	26	4.6%
其他	23	4.1%
正起身	21	3.7%
正轉身	15	2.7%
正使用梯具	10	1.8%
奔跑	7	1.2%
正坐下	7	1.2%
上/下樓梯	4	0.7%
總數*	566	100%
除移動身體外，意外發生時同時在進行其他動作	**數目**	**(%)**
有	207	30.6%
沒有	469	69.4%
總數*	676	100%
如有，請問在進行什麼動作呢？(可選多項) (N=207)	**數目**	**(%)**
與別人交談/講電話	125	60.4%
搬運物件	79	38.2%
使用工具/器材	64	30.9%
其他	31	15.0%
閱讀文件	3	1.4%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 26. 受訪者工作地點的預防措施及工場整理

僱主/主管在意外前解釋在工作地點滑倒/絆倒的危害及相關預防措施	**數目**	**(%)**
有	211	32.6%
否	437	67.4%
總數*	648	100%
工作地點執行良好工場整理(5S)	**數目**	**(%)**
沒有	139	21.3%
有	273	41.8%
不清楚	241	36.9%
總數*	653	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 27 顯示受訪者認為地面因素(66.2%)，如地面凹凸不平、有油、沙或水漬是導致滑倒、絆倒或同一高度跌倒的主要原因，其次是人的因素，如心急、步履不穩 (28.2%)、環境因素 (例如：照明、噪音、太多雜物或空間不足)和鞋的因素(例如：鞋底太平、太滑)則分別占 15.8%和 9.9%。

表 27. 受訪者認為導致意外的因素(可選多項)

導致意外的因素 (N=568*)	數目	(%)
地面因素	376	66.2%
人的因素	160	28.2%
環境因素	90	15.8%
鞋的因素	56	9.9%
地面因素 (N=376*)	**數目**	**(%)**
水漬	57	15.2%
有油	31	8.2%
地面沒有防滑設施	21	5.6%
其他	18	4.8%
地面凹凸不平	7	1.9%
沙	0	0.0%
其他 (化學品/小型物件等)	15	4.0%
鞋的因素 (N=56*)	**數目**	**(%)**
太滑	8	14.3%
其他	2	3.6%
鞋底太平	0	0.0%
環境因素 (N=90*)	**數目**	**(%)**
空間不足	6	6.7%
其他	6	6.7%
太多雜物	5	5.6%
照明	1	1.1%
噪音	0	0.0%
人的因素 (N=160*)	**數目**	**(%)**
心急	23	14.4%
其他	17	10.6%
步履不穩	4	2.5%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

此次研究亦探討了受訪者的受傷的原因，如表 28 所示，超過五成人表示他們受傷是由於工作環境不安全，33.6%因自己不小心而受傷，其餘原因同事不顧及安全而拖累我(6.7%)、所用的工具不安全(4.9%)、僱主不重視安全(4.2%)等。結果反映受傷僱員普遍認為工作環境不安全是導致意外發生的主因，另外亦認為是自己不小心而釀成意外。

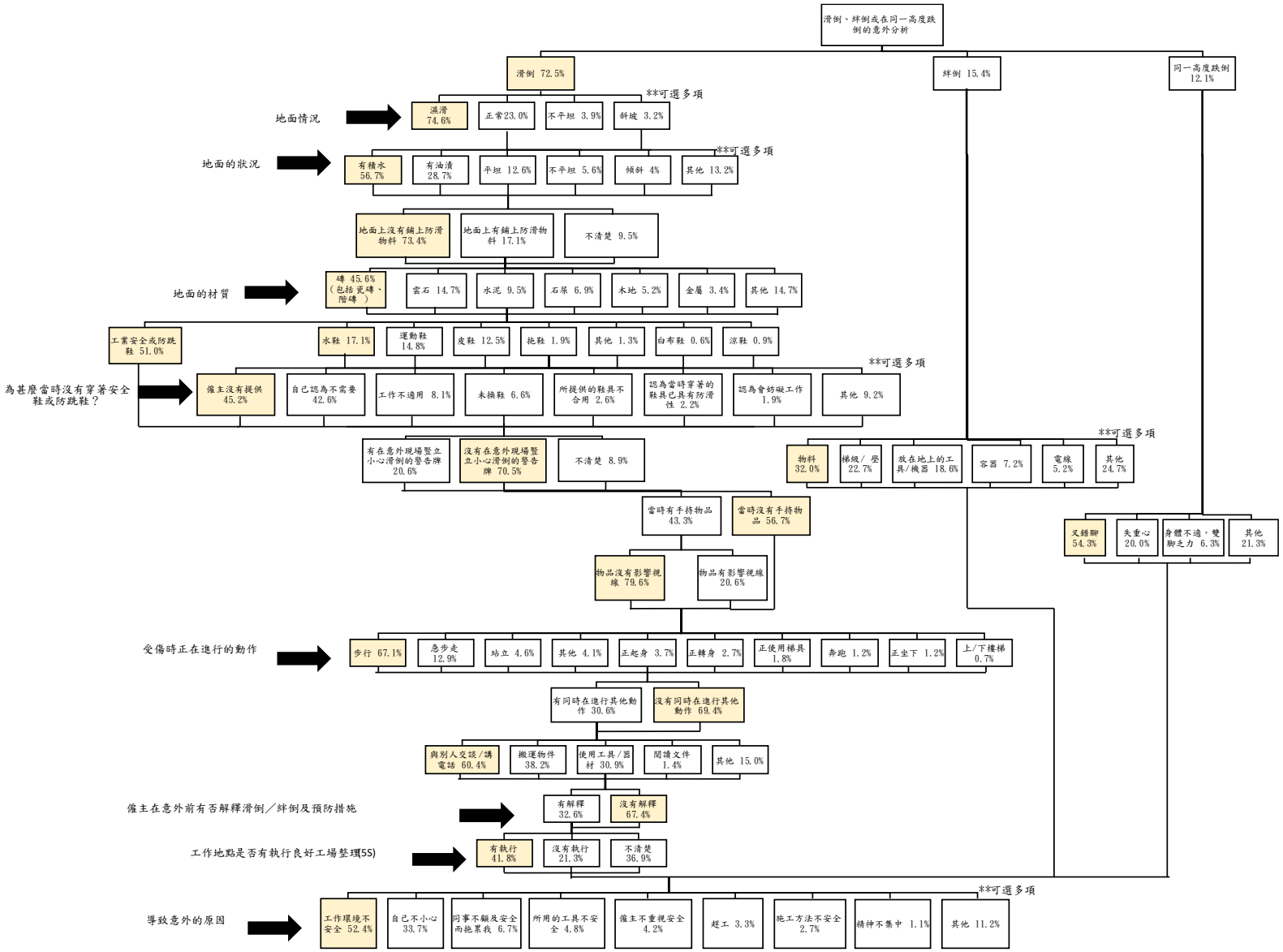
表 28. 受訪者認為是次受傷的原因（可選擇多項）

受訪者認為是次受傷的原因(N=450*)	數目	(%)
工作環境不安全	236	52.4%
自己不小心	151	33.6%
同事不顧及安全而拖累我	30	6.7%
所用的工具不安全	22	4.9%
僱主不重視安全	19	4.2%
趕工	15	3.3%
施工方法不安全	12	2.7%
精神不集中	5	1.1%
其他	50	11.1%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據調查結果，受訪者因滑倒、絆倒或在同一高度跌倒而受傷的意外流程圖可用下圖表示。

意外流程圖 1


滑倒、絆倒或在同一高度跌倒的意外分析
滑倒 72.5%
絆倒 15.4%
同一高度跌倒 12.1%
地面情況
濕滑 74.6%
正常23.0%
不平坦 3.9%
斜坡 3.2%
**可選多項
地面的狀況
有積水 56.7%
有油漬 28.7%
平坦 12.6%
不平坦 5.6%
傾斜 4%
其他 13.2%
**可選多項
地面上沒有鋪上防滑物料 73.4%
地面上有鋪上防滑物料 17.1%
不清楚 9.5%
地面的材質
磚 45.6%（包括瓷磚、階磚）
雲石 14.7%
水泥 9.5%
石屎 6.9%
木地 5.2%
金屬 3.4%
其他 14.7%
工業安全或防跳鞋 51.0%
水鞋 17.1%
運動鞋 14.8%
皮鞋 12.5%
拖鞋 1.9%
其他 1.3%
白布鞋 0.6%
涼鞋 0.9%
為甚麼當時沒有穿著安全鞋或防跳鞋？
僱主沒有提供 45.2%
自己認為不需要 42.6%
工作不適用 8.1%
未換鞋 6.6%
所提供的鞋具不合用 2.6%
認為當時穿著的鞋具已具有防滑性 2.2%
認為會妨礙工作 1.9%
其他 9.2%
**可選多項
有在意外現場豎立小心滑倒的警告牌 20.6%
沒有在意外現場豎立小心滑倒的警告牌 70.5%
不清楚 8.9%
**可選多項
物料 32.0%
梯級／壆 22.7%
放在地上的工具/機器 18.6%
容器 7.2%
電線 5.2%
其他 24.7%
當時有手持物品 43.3%
當時沒有手持物品 56.7%
物品沒有影響視線 79.6%
物品有影響視線 20.6%
受傷時正在進行的動作
步行 67.1%
急步走 12.9%
站立 4.6%
其他 4.1%
正起身 3.7%
正轉身 2.7%
正使用梯具 1.8%
奔跑 1.2%
正坐下 1.2%
上/下樓梯 0.7%
有同時在進行其他動作 30.6%
沒有同時在進行其他動作 69.4%
與別人交談/講電話 60.4%
搬運物件 38.2%
使用工具/器材 30.9%
閱讀文件 1.4%
其他 15.0%
僱主在意外前有否解釋滑倒／絆倒及預防措施
有解釋 32.6%
沒有解釋 67.4%
工作地點是否有執行良好工場整理(5S)
有執行 41.8%
沒有執行 21.3%
不清楚 36.9%
**可選多項
導致意外的原因
工作環境不安全 52.4%
自己不小心 33.7%
同事不顧及安全而拖累我 6.7%
所用的工具不安全 4.8%
僱主不重視安全 4.2%
趕工 3.3%
施工方法不安全 2.7%
精神不集中 1.1%
其他 11.2%
叉錯腳 54.3%
失重心 20.0%
身體不適，雙腳乏力 6.3%
其他 21.3%

5.4.2 觸及灼熱表面或物質

表 29 的數據顯示，62.4%因觸及灼熱表面或物質而受傷的受訪者表示在意外發生時，他們正在原地工作，站立不動; 19.4%人正在步行， 8.1% 正蹲下或彎腰，而 1.7%的人當時正在急步走; 5.1%人正進行其他動作，如倒後或跳等。

表 29. 發生意外時受訪者正在做的動作

發生意外時受訪者正在做的動作	數目	(%)
站立不動	292	62.4%
步行	91	19.4%
其他	24	5.1%
彎腰	21	4.5%
蹲下	17	3.6%
正起身	11	2.4%
急步走	8	1.7%
正坐下	4	0.9%
總數*	468	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 30 顯示有 92.7%人是被灼熱物質所灼傷，這些灼熱物質主要包括燙熱液體(87.2%)，其次是蒸氣(8.1)、火(2.2%)或燙熱固體(1.3%)。另外，有 7.3%人因觸及灼熱表面而受傷，如灼熱器皿(40%)、灼熱爐灶(34.3%)、灼熱焗爐(8.6%)、加熱板(5.7%)或其他機械(11.4%)。

表 30. 受訪者觸及灼熱表面或物質而受傷的情況

受訪者觸及灼熱表面或物質而受傷	數目	(%)
灼熱物質	**446**	**92.7%**
燙熱液體	389	87.2%
蒸氣	36	8.1%
火	10	2.2%
燙熱固體	6	1.3%
其他	2	0.5%
灼熱表面	**35**	**7.3%**
灼熱器皿	14	40.0%
灼熱爐灶	12	34.3%
灼熱焗爐	3	8.6%
加熱板	2	5.7%
其他	4	11.4%

總數*	481	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

超過八成(82.6%)受傷僱員因工作需要處理灼熱東西而導致工傷，其餘約一成(9.6%)表示原本不是他們的工作，但由於其他工友出錯而遭波及；而因不慎碰到熱源而受傷者則佔 6.7%，因其他原因，例如滑倒後碰到熱源或因機械故障而觸及熱物佔 1.0%(表 31)。

表 31. 受訪者觸及灼熱表面或物質的原因

為甚麼會觸碰該灼熱物	**數目**	**(%)**
工作需要處理灼熱東西	394	82.6%
這並不是我本身的工作，但因別人出錯而遭波及	46	9.6%
這並不是我本身的工作，但不慎碰到	32	6.7%
其他（例: 滑倒後碰到熱源）	5	1.0%
總數*	477	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

進一步探討發現，大部分受訪者(93.7%)知道所處理物件是灼熱的，但由於灼熱物質濺出，走避不及(32.2%)、不慎碰到(31.5%)、趕工，忙中出錯(19.4%)、精神不集中(9.7%)、工作環境擠迫(5.8%)、精神狀態欠佳 / 感覺疲倦(2.5%)、其他原因例如別人出錯引致灼傷。工具/器皿損壞或感覺錯誤(比預想中熱)（10.2%）亦是造成意外的原因(表 32)。

只有 6.3%受傷員工不知道該物件是灼熱的，當中超過四成受訪者(43.8%)是因為該物件沒有任何顯示或警告字句，其次有二成八人(28.1%)表示該熱物放在不當位置，誤以為它是冷卻的；有兩成多人(21.9%)由於該工作不是自己負責所以不清楚有灼熱物在附近；而另外兩成多人(21.9%)由於其他原因，例如該熱物放了一小時，以為冷卻、同事給了錯誤指示或沒留意灼熱物的存在等，因而觸及熱物。有 3.1%受訪者因為僱主沒有提供有關訓練而不知道該物件是灼熱的。

表 32. 受訪者對所傷灼熱物的認識

受訪者是否知道它是灼熱的	**數目**	**(%)**
知道	444	93.7%
不知道	30	6.3%
總數*	474	100%
為甚麼不知道它是灼熱的 (N=32*)		
沒有任何顯示	14	43.8%
它放在不當位置，誤以為它	9	28.1%

是冷却的		
這並不是我本身的工作，所以不清楚	7	21.9%
其他	7	21.9%
僱主沒有提供有關訓練	1	3.1%
為甚麼明知道它是灼熱，仍會受傷 (N=432*)	**數目**	**(%)**
灼熱物質濺出，走避不及	139	32.2%
不慎碰到	136	31.5%
趕工中，忙中出錯	84	19.4%
精神不集中	42	9.7%
工作環境擠迫	25	5.8%
精神狀態欠佳 / 感覺疲倦	11	2.5%
其他（工具/器皿損壞或比預想中灼熱）	44	10.2%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

圖 12 顯示，五成八(57.9%)受訪者的公司沒有於工作位置附近有張貼「小心高熱」或「小心熨手」等警告標示，以提醒工作中的同事，只有約三成六表示有張貼這些標示。另外，不足五成人(48.1%)表示意外發生時，他們有穿着適當保護衣物或使用適當輔助工具，有超出一半的人(51.9%)沒有穿着適當保護衣物或使用適當輔助工具(圖 13)。僱主需要為不同工種工作的僱員提供相關的個人防護設備、安全資訊及訓練以助僱員認識和瞭解職安健。有使用防護設備及輔助工具的人表示，有使用裝備的受訪者所使用設備主要有圍裙(44.3%)、膠手套(32.5%)、隔熱手套(26.3%)、乾布(12.4%)或濕布(12.4%)作隔熱用途等。約七成半(74.7%)人認為由於保護衣物不能覆蓋受傷部位，所以即使用了保護衣物仍被灼傷。另外，有一成七(17.2%))人認為他們所使用的保護衣物隔熱效能欠佳，保護不足; 其餘為保護衣物破損，不能提供應有的保護或使用方法錯誤(1.6%)(表 33)。

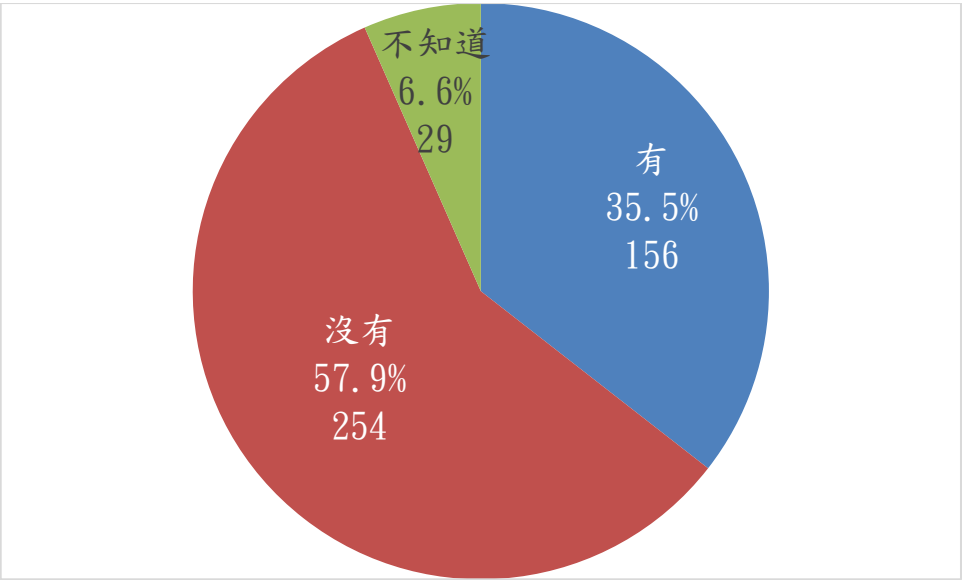


圖 12. 工作位置附近張貼「小心高熱」或「小心熨手」等警告標示的情況
（回應人數：439 人）

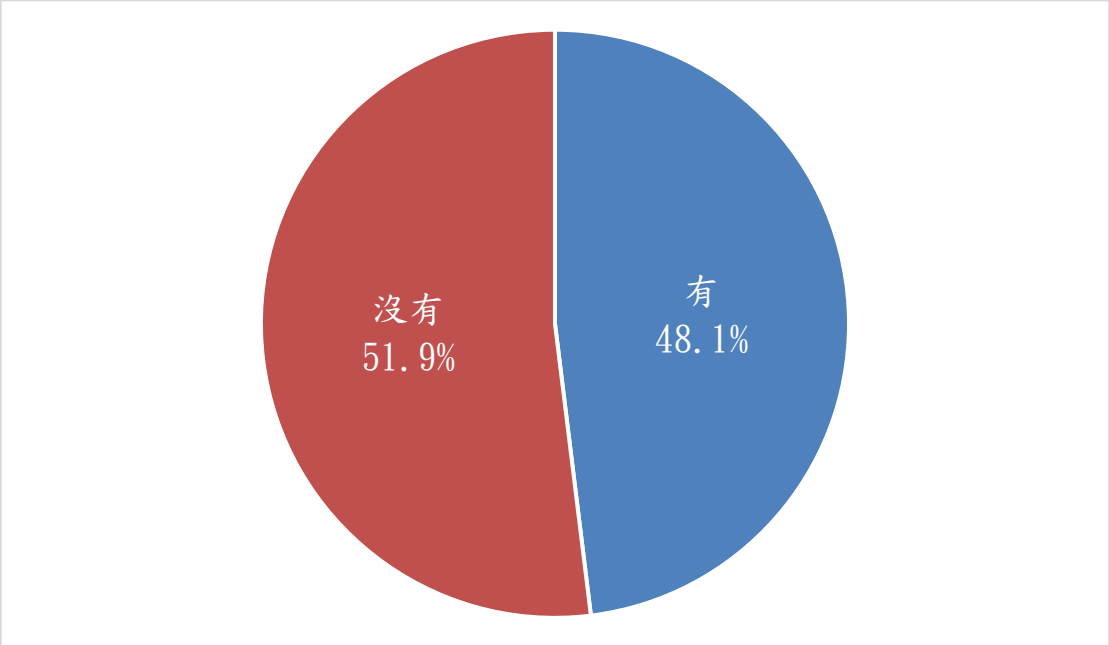


圖 13. 意外發生時，穿着適當保護衣物或使用適當輔助工具的情況
（回應人數：472）

表 33. 受訪者使用個人防護用具及輔助工具的情況

使用個人防護用具及輔助工具的情況（N=194）	數目	（%）
當時使用的保護衣物 / 輔助工具（可選多項）		
圍裙	86	44.3%
膠手套	63	32.5%

隔熱手套	51	26.3%
濕布作隔熱用途	24	12.4%
乾布作隔熱用途	24	12.4%
其他	19	9.8%
長鉗	2	1.0%
隔熱墊	1	0.5%
使用保護衣物仍被灼傷的原因		
保護衣物不能覆蓋受傷部位	139	74.7%
保護衣物隔熱效能欠佳	32	17.2%
其他	12	6.5%
保護衣物破損，不能提供應有的保護	3	1.6%
總數*	186	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 34 顯示受訪者認為造成他們觸及灼熱物的原因主要是由於自己不小心(53.6%)，其次是工作環境不安全(14.2%)，同事不顧及安全而受連累(11.1%)、所用的工具不安全(5.0%)、僱主不重視安全(12.3%)、施工方法不安全(2.3%)或其他原因(5.4%)，如顧客不慎、純屬意外等。

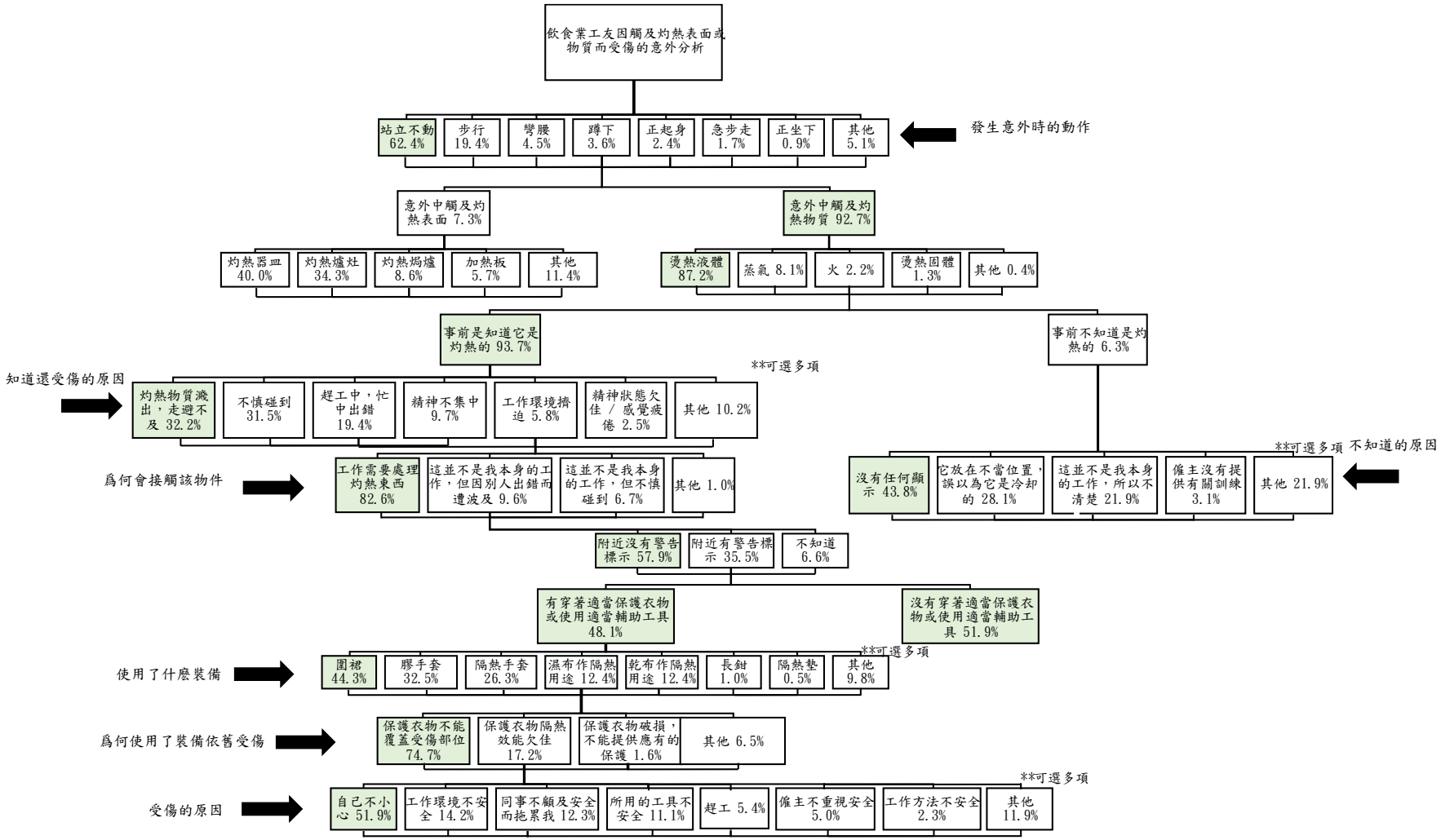
表 34. 受訪者認為此次意外的原因（可選多項）

意外原因(N=261)	數目	(%)
自己不小心	140	53.6%
工作環境不安全	37	14.2%
僱主不重視安全	32	12.3%
同事不顧及安全而受連累	29	11.1%
所用的工具不安全	13	5.0%
施工方法不安全	6	2.3%
其他(顧客不慎、純屬意外)	14	5.4%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據調查結果，受訪者觸及灼熱表面或物質而受傷的意外流程圖可用下圖表示。

意外流程圖 2


飲食業工友因觸及灼熱表面或物質而受傷的意外分析
站立不動 62.4%
步行 19.4%
彎腰 4.5%
蹲下 3.6%
正起身 2.4%
急步走 1.7%
正坐下 0.9%
其他 5.1%
發生意外時的動作
意外中觸及灼熱表面 7.3%
意外中觸及灼熱物質 92.7%
灼熱器皿 40.0%
灼熱爐灶 34.3%
灼熱焗爐 8.6%
加熱板 5.7%
其他 11.4%
燙熱液體 87.2%
蒸氣 8.1%
火 2.2%
燙熱固體 1.3%
其他 0.4%
事前是知道它是灼熱的 93.7%
事前不知道是灼熱的 6.3%
**可選多項
知道還受傷的原因
灼熱物質濺出，走避不及 32.2%
不慎碰到 31.5%
趕工中，忙中出錯 19.4%
精神不集中 9.7%
工作環境擠迫 5.8%
精神狀態欠佳 / 感覺疲倦 2.5%
其他 10.2%
**可選多項 不知道的原因
為何會接觸該物件
工作需要處理灼熱東西 82.6%
這並不是我本身的工作，但因別人出錯而遭波及 9.6%
這並不是我本身的工作，但不慎碰到 6.7%
其他 1.0%
沒有任何顯示 43.8%
它放在不當位置，誤以為它是冷却的 28.1%
這並不是我本身的工作，所以不清楚 21.9%
僱主沒有提供有關訓練 3.1%
其他 21.9%
附近沒有警告標示 57.9%
附近有警告標示 35.5%
不知道 6.6%
有穿著適當保護衣物或使用適當輔助工具 48.1%
沒有穿著適當保護衣物或使用適當輔助工具 51.9%
**可選多項
使用了什麼裝備
圍裙 44.3%
膠手套 32.5%
隔熱手套 26.3%
濕布作隔熱用途 12.4%
乾布作隔熱用途 12.4%
長鉗 1.0%
隔熱墊 0.5%
其他 9.8%
為何使用了裝備依舊受傷
保護衣物不能覆蓋受傷部位 74.7%
保護衣物隔熱效能欠佳 17.2%
保護衣物破損，不能提供應有的保護 1.6%
其他 6.5%
**可選多項
受傷的原因
自己不小心 51.9%
工作環境不安全 14.2%
同事不顧及安全而拖累我 12.3%
所用的工具不安全 11.1%
趕工 5.4%
僱主不重視安全 5.0%
工作方法不安全 2.3%
其他 11.9%

5.4.3 被手工具所傷

被手工具所傷的受訪者中，九成一是遭割傷，刺傷、夾傷、瘀傷、遭轉動部份扯傷等則占不足一成(表 35)。在意外中受傷的受訪者中，主要是被刀具所傷，佔七成一，其他因非刀具所導致的工傷包括被刨、罐頭刀、叉燒針所傷等，佔約二成九(圖 14)。

表 35. 受訪者在意外中遭受的傷害類別

傷害類別	數目	(%)
割傷	682	91.1%
刺傷	26	3.5%
瘀傷	17	2.3%
轉動部份扯傷	14	1.9%
裂傷	5	0.7%
其他（夾傷、撞傷等）	5	0.7%
總數*	749	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

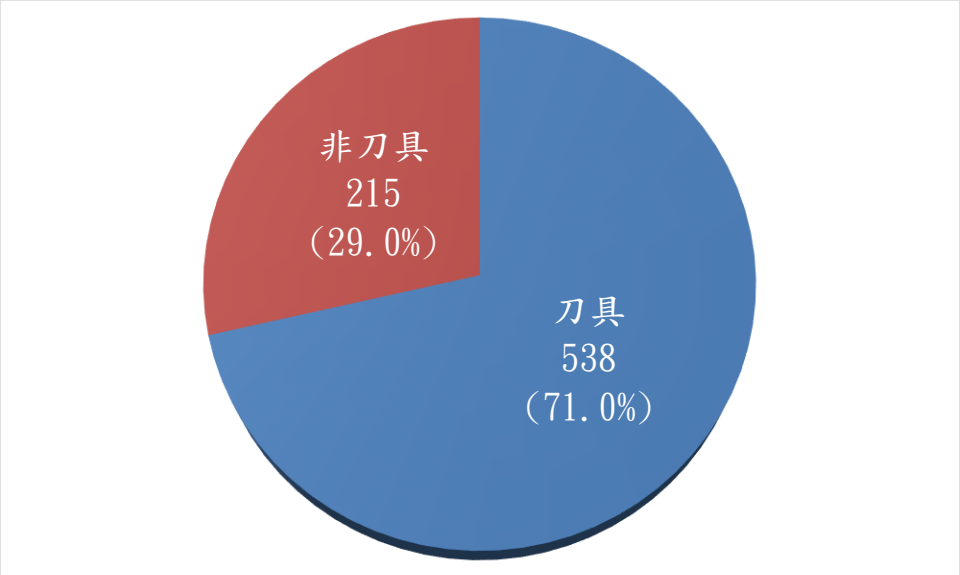


圖 14. 受訪者遭刀具所傷的情況（回應人數：753 人）

遭非刀類手工具所傷的人當中，遭剪刀、罐頭刀或刨所傷者分別約佔 15.9%、11.3%、9.9%。遭炸雞鈎、叉燒針、鵝尾針、乳豬燒叉所傷者為 4.1%;被其他工具如魚網、竹簽等所傷者約有 56.3%（表 36）。

表 36. 受訪者在意外中遭非刀類手工具傷害的情況

非刀類手工具	數目	(%)
剪刀	24	15.9%
罐頭刀	17	11.3%
刨	15	9.9%
炸雞鉤	3	2.0%
餐叉	2	1.3%
開瓶器	2	1.3%
叉燒針	1	0.7%
鵝尾針	1	0.7%
乳豬燒叉	1	0.7%
其他（魚網/魚骨、竹簽/膠箱/筲箕等）	85	56.3%
總數*	151	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

被刀具所傷的受訪者中，以被片刀所傷者居多，有 25.4%，其次為九江刀、文武刀、骨刀或砍刀所傷，分別佔 10.8、9.3%和 7.6%; 此外，5.5%受訪者被西式廚師刀所傷，4.3%受訪者被日式廚刀所傷(表 37)。

表 37.引致受傷的刀具種類

刀具的種類	個案數目	(%)
片刀	101	25.4%
九江刀	43	10.8%
文武刀	37	9.3%
骨刀/砍刀	30	7.6%
魚生刀	30	7.6%
西式廚師刀	22	5.5%
其他	22	5.5%
燒腊刀	21	5.3%
日式廚刀	17	4.3%
多用途廚刀	16	4.0%
水果刀	16	4.0%
麵包刀	12	3.0%
桑刀	11	2.8%
魚片刀	5	1.3%
西瓜刀	3	0.8%
扒刀	3	0.8%
排骨刀	2	0.5%

刀具的種類	個案數目	(%)
蕃茄刀	2	0.5%
屠夫刀	2	0.5%
拍皮刀	1	0.3%
雕刻刀	1	0.3%
總數*	397	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

有關刀刃的長度約八成半(84.9%)使用的刀具其刀刃長於 16 厘米。長於 20 厘米的大刀佔 34%，而中刀(16-20 厘米)有 50.9%（表 38)。六成六成受訪者於受傷時正在進行「切」的動作，其次為「劈/砍」，佔一成一，其餘包括片、劀、剁、磨刀等動作（表 39)。

表 38. 被刀具所傷受訪者所使用刀具長度

那柄刀的刀刃有多長	個案數目	(%)
長於 20cm	177	34.0%
16-20cm	265	50.9%
短於 16cm	79	15.2%
總數*	521	100%

表 39. 受訪者意外時正進行的動作

正進行的動作	數目	(%)
切	344	66.0%
劈 / 砍	58	11.1%
片	34	6.5%
其他	25	4.8%
劀	22	4.2%
剁	20	3.8%
磨刀	13	2.5%
拍	3	0.6%
剞 / 雕	2	0.4%
總數*	521	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

在學習使用刀具方面，約有七成二受訪者是從其他廚師身上學習使用刀具，在職業訓練局/廚藝學院或機構專門學習用刀的人只有不足 5%，而約二成四人沒有受過任何正式的用刀訓練（圖 15)。下列表格顯示，受訪者的平均使用刀具經驗年數為十年。

你使用刀具的經驗為	年
最低年數	0
最高年數	50
平均年數	10.2

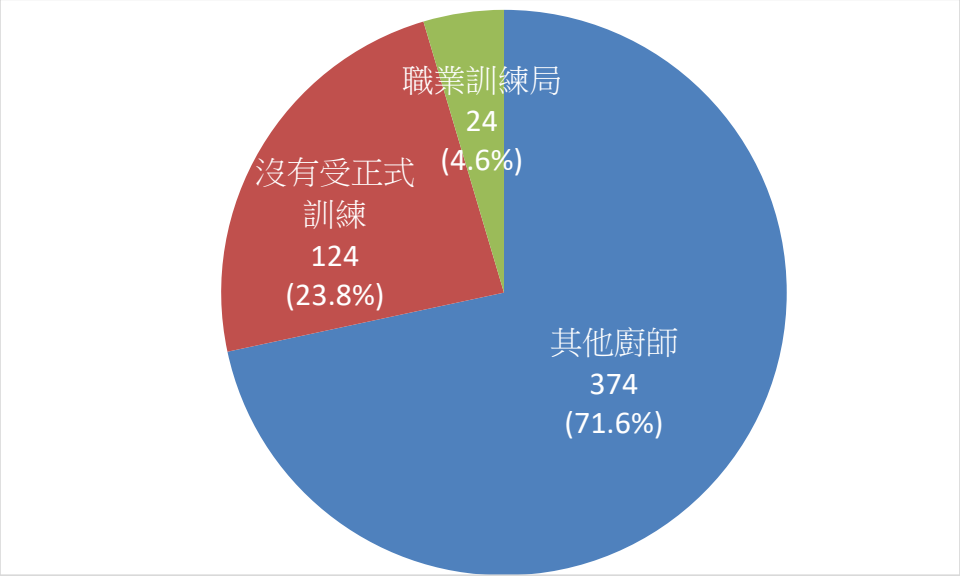


圖 15. 受訪者學習用刀的方法(回應人數：522)

如表 40 所示，多數受訪者在意外發生時正在處理蔬菜（19.0%）、家禽類（雞、鴨、鵝、鴿）(15.7%)、魚（9.2%)。處理魚或其他水產食品時，因這類物件表面較濕滑，如不小心會比較容易受傷，所以處理這類食品時應使用個人防護用具如鋼絲手套。

表 40. 受訪者於意外時正處理的食品

意外時正處理的食材	個案數目	(%)
家畜類（牛、豬、羊）	152	22.2%
其他	145	21.1%
蔬菜	130	19.0%
家禽類（雞、鴨、鵝、鴿）	108	15.7%
魚	63	9.2%
水果	28	4.1%
麵包	18	2.6%
蝦	11	1.6%
瓜類	10	1.5%
莖類	8	1.2%
蛇	3	0.4%

意外時正處理的食材	個案數目	(%)
田雞	3	0.4%
蟹	2	0.3%
貝殼類	2	0.3%
蛋糕	2	0.3%
水魚	1	0.1%
總數*	686	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

有時候手工具的擺放位置亦可能導致意外發生，調查發現，超過八成受訪者表示意外發生時手工具正在他們手中，約 10.7%表示當時手工具放在枱上或砧板上（表 41）。

表 41. 意外時手工具的位置

事發時，該手工具的位置	數目	(%)
手中	604	83.5%
放在枱上	44	6.1%
放在砧板	33	4.6%
其他	17	2.4%
地上	7	1.0%
在他人手中	5	0.7%
洗滌盤	5	0.7%
刀架中	4	0.6%
爐邊	3	0.4%
正交予他人其間	1	0.1%
總數*	646	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

是次調查亦收集了受訪者對引致意外的手工具的看法(圖 16)，結果發現，約五成半的受訪者(55.9%)在發生意外前不認為該手工具可導致受傷，而認為該手工具會導致受傷的只有約四成半人(44.1%)，最終還是發生了意外。結果反映受訪者對安全使用手工具的警覺性不高，即使了解其危險性，也可能因缺乏防備而受傷。

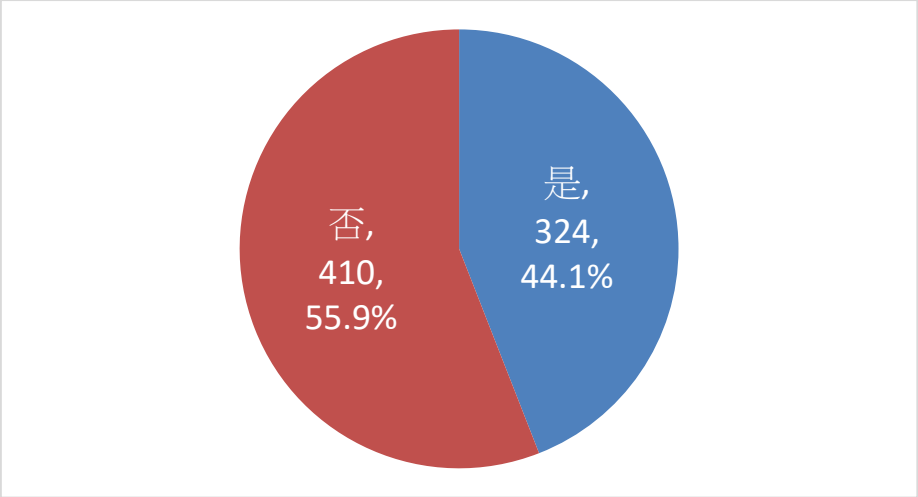


圖 16. 在發生意外之前，受訪者對引致受傷的手工具的看法
（回應人數：734 人）

此次研究亦探討了受訪者的受傷的原因，如表 42 所示，接近三成人表示他們受傷是由於趕工，忙中出錯而造成的，25.5%因在用刀時跣刀/工具跣手甩掉而受傷，22.4% 受傷者則由於精神不集中而受傷，其餘原因是精神狀態欠佳 / 感覺疲倦(7.5%)、遭別人碰到(3.5%)、視線離開手工具/工具隨處擺放(2.8%)、工具損壞(2.2%)等。結果反映受傷僱員普遍認為工作時間緊迫及趕工，容易忙中出錯是導致意外發生的主因，另外工作時精神不集中亦容易釀成意外，而使用刀具的方法，避免刀具移位亦對預防被刀具所傷非常重要。

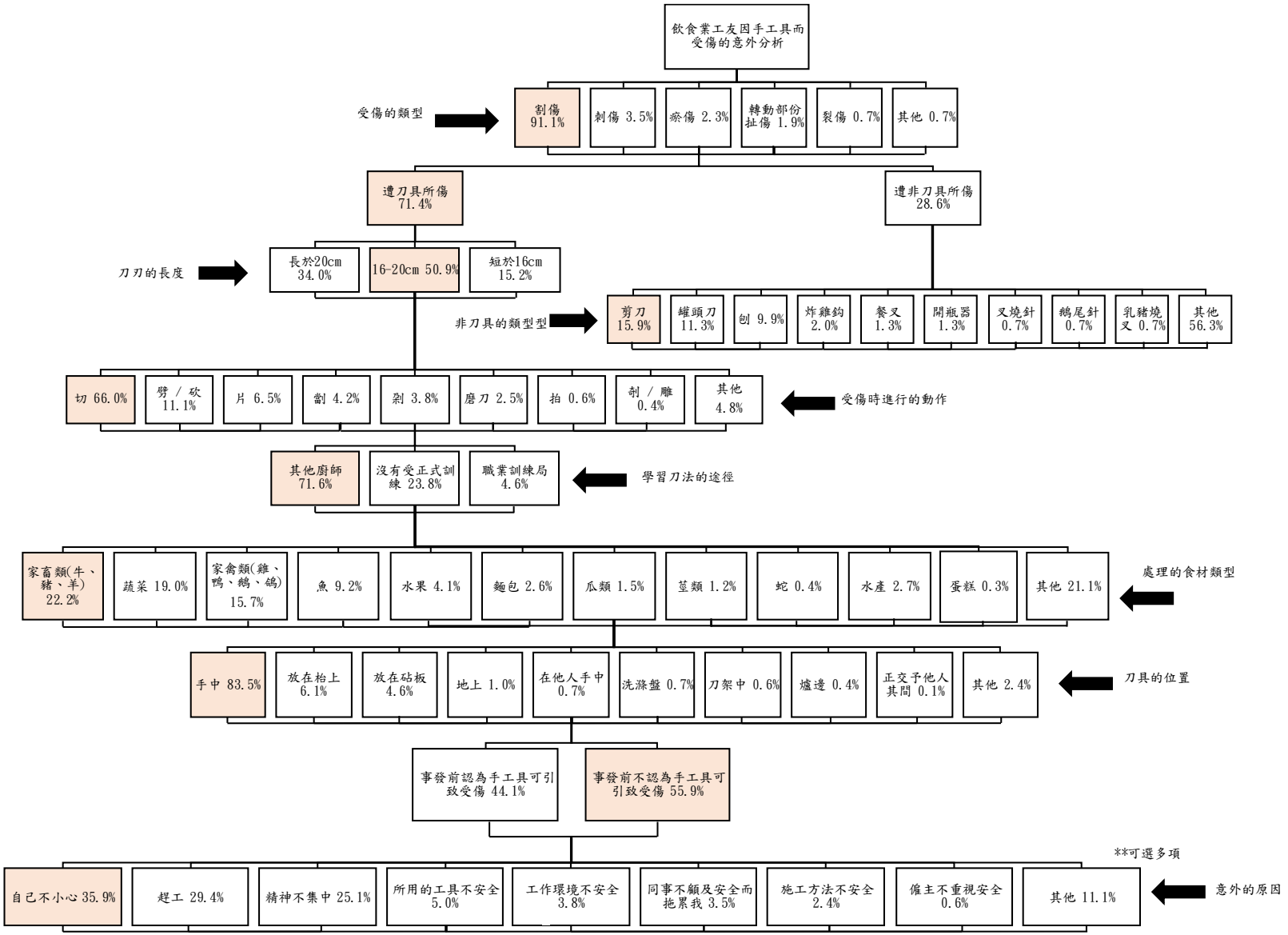
表 42. 受訪者認為是次受傷的原因 (N=677*)

受訪者認為是次受傷的原因(可選擇多項)	數目	(%)
自己不小心	243	35.9%
趕工	199	29.4%
精神不集中	170	25.1%
所用的工具不安全	34	5.0%
工作環境不安全	26	3.8%
同事不顧及安全而拖累我	24	3.5%
施工方法不安全	16	2.4%
僱主不重視安全	4	0.6%
其他	75	11.1%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據調查結果，受訪者被手工具所傷的意外流程圖可用下圖表示。

意外流程圖 3


飲食業工友因手工具而受傷的意外分析
受傷的類型
割傷 91.1%
刺傷 3.5%
瘀傷 2.3%
轉動部份扯傷 1.9%
裂傷 0.7%
其他 0.7%
遭刀具所傷 71.4%
遭非刀具所傷 28.6%
刀刃的長度
長於20cm 34.0%
16-20cm 50.9%
短於16cm 15.2%
非刀具的類型型
剪刀 15.9%
罐頭刀 11.3%
刨 9.9%
炸雞鈎 2.0%
餐叉 1.3%
開瓶器 1.3%
叉燒針 0.7%
鵝尾針 0.7%
乳豬燒叉 0.7%
其他 56.3%
切 66.0%
劈 / 砍 11.1%
片 6.5%
劃 4.2%
剁 3.8%
磨刀 2.5%
拍 0.6%
刮 / 雕 0.4%
其他 4.8%
受傷時進行的動作
其他廚師 71.6%
沒有受正式訓練 23.8%
職業訓練局 4.6%
學習刀法的途徑
家畜類(牛、豬、羊) 22.2%
蔬菜 19.0%
家禽類(雞、鴨、鵝、鴿) 15.7%
魚 9.2%
水果 4.1%
麵包 2.6%
瓜類 1.5%
莖類 1.2%
蛇 0.4%
水產 2.7%
蛋糕 0.3%
其他 21.1%
處理的食材類型
手中 83.5%
放在枱上 6.1%
放在砧板 4.6%
地上 1.0%
在他人手中 0.7%
洗滌盤 0.7%
刀架中 0.6%
爐邊 0.4%
正交予他人其間 0.1%
其他 2.4%
刀具的位置
事發前認為手工具可引致受傷 44.1%
事發前不認為手工具可引致受傷 55.9%
**可選多項
自己不小心 35.9%
趕工 29.4%
精神不集中 25.1%
所用的工具不安全 5.0%
工作環境不安全 3.8%
同事不顧及安全而拖累我 3.5%
施工方法不安全 2.4%
僱主不重視安全 0.6%
其他 11.1%
意外的原因

5.4.4 提舉或搬運物件時受傷

提舉或搬運物件可分為提舉、搬運、放下、推動及拉動五個常見的體力處理操作。體力處理操作由《職業安全及健康規例》第 VII 部規管，旨在保障在工作地點進行體力處理操作的僱員的安全及健康。最佳的體力處理操作是進行操作時，操作員的動作沒有涉及扭腰、彎身等不良姿勢，以及操作員的雙手在垂直和水平的情況下移動負荷物。表 43 顯示有 75.2%受訪者因搬運物件(38.0%)和提舉物件(37.2%)而受傷，其次是拉動(9.6%)、放下 (6.9%)、推動 (6.4%)。另外也有 1.9%受訪者正在從事其他體力處理操作，例如傾倒東西和清潔時受傷。

表 43. 餐飲服務業受訪者受傷時的身體動作

你在受傷時所從事的體力處理操作是？	總數	(%)
搬運	197	38.0%
提舉	193	37.2%
拉動	50	9.6%
放下	36	6.9%
推動	33	6.4%
其他	10	1.9%
總數*	519	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

超過七成 (72.7%) 受傷雇員在提舉物件時以腰部為主要發力點，不足兩成 (17.3%) 受訪者會以腿部發力，而以手部發力的受訪者則占約一成 (10.0%)。從表 44 可以看見多數人提舉物件時的用力方式是不正確的，正確的提舉方法(17.3%)應是盡量保持腰直，利用大腿肌肉來提舉。

表 44. 餐飲服務業受訪者受傷時的身體用力點

當你提舉物件時，主要是身體哪部份用力把上身及負荷物提升？	總數	(%)
腰	319	72.7%
腳	76	17.3%
手	44	10.0%
總數*	439	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 45，六成五（65.2%）受訪者在處理負荷物時有彎腰的習慣，而在提舉物件時以腰部為主要發力點會對脊骨會造成負擔，所以應更正該舉動。34.8%受訪者在處理負荷物時沒有彎腰，但依舊因體力處理操作而受傷；超過一半（54.2%）受訪者在處理負荷物時會扭動腰部，有 45.8%則沒有該舉動。在處理負荷物時扭動腰部會增加受傷的風險，因此轉身時應利用雙腿，而非腰部的扭動。

表 45. 餐飲服務業受訪者受傷時的腰部動態

在處理負荷物時，你是否有彎腰？	**總數**	**(%)**
有	202	65.2%
沒有	108	34.8%
總數*	310	100%
在處理負荷物時，你是否有向左或右扭動腰部？	**總數**	**(%)**
有	71	54.2%
沒有	60	45.8%
總數*	131	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

近四成九的(48.9%)受訪者不需要進行重複的體力處理操作，而在需要處理重複體力操作的受訪者中，超過一半（55.2%）受訪者每分鐘重複該動作不多于一次，而每分鐘重複兩次或三次以上的受訪者則分別占 12.7%和 32.2%（圖 17）。

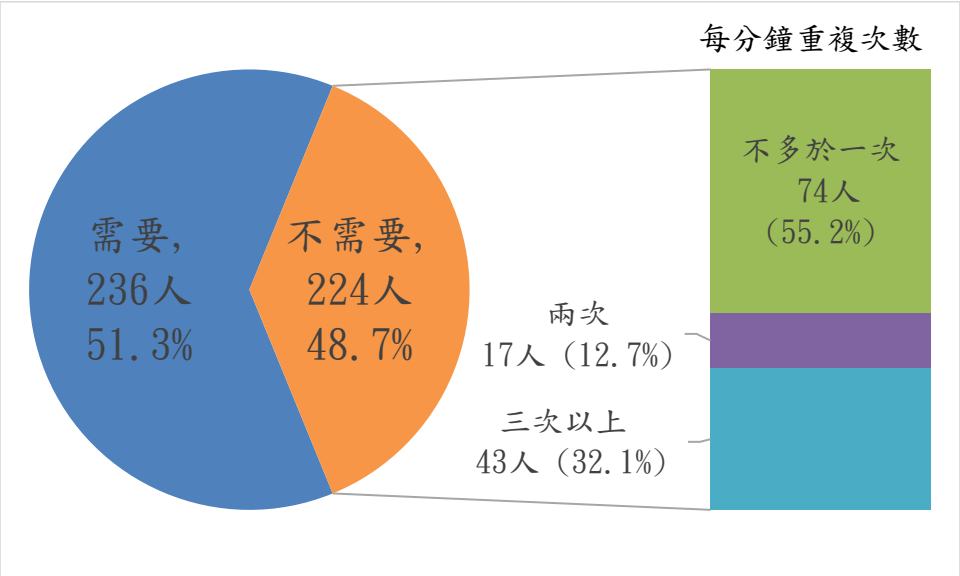


圖 17. 餐飲服務業受訪者進行重複體力處理操作的情況

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

調查結果顯示(表 46)，近六成（58.5%）受訪者受傷時，負荷物所在的位置在胸腹之前(包括胸腹之前較遠處)（37.3%）及大腿對上位置（包括大腿對上較遠處)(21.2%)。這些位置都屬於物件常見的擺放位置，因此受傷雇員或對搬運處該位置的物件時較為掉以輕心，忽略了正確搬運負荷物的方式，增加受傷風險。而41.7%受訪者受傷時負荷物則處於面部(10.9%)、小腿(11.1%)、脚踝之前(12.7%)和頭部以上（7.0%）位置。在這些位置處理負荷物需要舉起手、大幅度的彎腰動作，以及伸展手臂，往往增加處理的難度，以致增加受傷的機會。

表 46. 餐飲服務業受訪者受傷時所處理負荷物的所在位置

你在受傷時，負荷物所在的位置是？	總數	(%)
胸腹之前	99	20.3%
胸腹之前(較遠)	83	17.0%
大腿對上(較遠)	54	11.0%
大腿對上	50	10.2%
面部之前(較遠)	38	7.8%
腳踝前(較遠)	38	7.8%
小腿前(較遠)	37	7.6%
頭部以上	34	7.0%
腳踝前	24	4.9%
小腿前	17	3.5%
面部之前	15	3.1%
總數*	489	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

超過九成受訪者要處理的負荷物都有各類型的特殊情況，約五成人士表示負荷物過重（54.4%)，約一成九人士表示負荷物難於抓住（19.4%)。約三成人士需要處理表面過熱（16.7%）或表面濕滑（15.9%）的物品。而一成五的受訪者需要處理重心不穩定的負荷物。其餘受訪者（29.2%）需要處理過冷（12.6%)、容易破損（7.5%)、活物（4.5%）和危險物（4.5%）等的負荷物。對於難於抓住的負荷物，可考慮將物件放於一個較易抓住的容器內，例如有手挽、把手、凹位等特徵的容器，以改善握持方式(表 47)。

表 47. 受訪者需要處理的負荷物的特點(可選多於一項)(N=509*)

你需要處理的負荷物的特點和處理時的感覺	總數	(%)
負荷物過重	277	54.4%
負荷物難於抓住	99	19.4%
表面過熱	85	16.7%
表面濕滑	81	15.9%
重心不穩定	74	14.5%
表面過冷	64	12.6%
容易破損的	38	7.5%
本身是活動的	23	4.5%
表面尖銳、鋒利	17	3.3%
如吸入或沾染內裏的物質，可對身體構成危害	4	0.8%
易燃品/ 爆炸品	2	0.4%
沒有特別	25	4.3%
其他	1	0.1%
總數	509	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 48 顯示超過九成（92.1%）受訪者需要處理的負荷物不超過 55 公斤，但依舊有 7.9%受訪者需要處理 55 公斤以上重量的負荷物。一個人在站立時操控重於 16 千克的物件時，會增加背部受傷的機會。根據勞工處的《體力處理操作指引》，涉及這類負荷物的體力處理操作（如重量接近 16 千克），即使操作員在最佳情況下工作，亦需要作出進一步評估。

表 48. 受訪者受傷時處理的負荷物重量和尺寸

需要處理的負荷物的重量	個案數目	(%)
16 公斤或以下	94	46.3%
16 至 55 公斤	93	45.8%
55 公斤以上	16	7.9%
總數*	203	100%
你需要處理的負荷物，其尺寸約為？		**平均尺寸**
長（厘米）		36.389
寬（厘米）		33.061
高（厘米）		35.304

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 49，多於八成人（81.0%）在受傷前認為自己有能力處理該負荷物，五成受訪者（50.3%）表示在處理該負荷物前，他們有先對該負荷物進行簡

單評估以決定處理方法。但有約八成人（81.6%）表示其僱主並沒有為他們進行的體力處理操作進行風險評估或對此並不清楚。根據《職業安全及健康規例》第 23 條，在首次於工作地點進行體力處理操作之前，工作地點的負責人必須對該項體力處理操作進行初步危險評估。如果初步評估顯示該項體力處理操作可能產生安全及健康危險，負責人須於合理地切實可行的範圍內，盡量避免需要僱員進行該項操作。

表 49. 餐飲服務業受訪者處理負荷物的風險評估

在受傷之前，你認為自己是否有能力處理該負荷物？	**總數**	**(%)**
是	411	81.0%
否	50	9.9%
不肯定	46	9.1%
總數*	507	100%
在處理該負荷物前，你是否有先對該負荷物進行簡單評估以決定處理方法？	**總數**	**(%)**
有	251	50.3%
沒有	248	49.7%
總數*	499	100%
你的僱主是否有為你所進行的體力處理操作進行風險評估？	**總數**	**(%)**
有	91	18.5%
沒有	291	59.0%
不清楚	111	22.5%
總數*	493	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

在處理負荷物時，超過八成受訪者沒有使用輔助設備（表 50），其中不使用輔助設備的主要原因為“自己認為不需要”和“雇主沒有提供”，分別占 49.6%和 36.7%（表 51）；而在有使用輔助設備的受訪者中（表 52），多數人（81.5%）都是使用手推車，而 14.1%受訪者選擇使用其他輔助工具，例如盤子和鈎子。

表 50. 餐飲服務業受訪者使用輔助設備的情況

在處理該負荷物時，你是否有使用輔助設備？	**總數**	**(%)**
有	82	16.8%
沒有	407	83.2%
總數*	489	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 51. 沒有使用輔助設備的餐飲服務業受訪者不使用設備的原因 (N=395*)

你所使用的輔助設備是？	總數	(%)
自己認為不需要	196	49.6%
僱主沒有提供	145	36.7%
所提供的設備不合用	42	10.6%
不方便拿取	23	5.8%
其他	20	5.1%
認為使用輔助設備會減低工作效率	9	2.3%
不知道設備放在哪裡	5	1.3%
不懂如何使用有關設備	3	0.8%
設備損壞	1	0.3%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 52. 有使用輔助設備的餐飲服務業受訪者使用的設備類型

你所使用的輔助設備是？	總數	(%)
手推車	75	81.5%
其他	13	14.1%
手動啲車	3	3.3%
滾軸路軌	1	1.1%
總數*	92	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 53，約一半受訪者（51.5%）在處理體力處理操作前會先檢查移動路綫，而 18.3%受訪者不需要進行搬動/推動/拉動；在受傷時，多數人的路綫和視綫都沒有受到阻礙，但依舊受傷。

表 53. 餐飲服務業受訪者進行體力處理操作的路綫狀況

你在進行體力處理操作前是否有先檢查搬動/推動/拉動路線？	總數	(%)
有	253	51.5%
沒有	148	30.1%
不需要進行搬動/推動/拉動	90	18.3%
總數*	491	100%
在受傷時，路線有否受到阻礙？	**總數**	**(%)**
有	104	21.1%
沒有	389	78.9%
總數*	493	100%
在受傷時，視線有否受到阻礙？	**總數**	**(%)**
有	67	13.7%
沒有	424	86.3%
總數*	491	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

超過八成受訪者進行體力處理操作是一個人進行，而有他人一同處理負荷物約佔一成四(13.5%)，有人協助指揮操作則只有約 3 個百分點（表 54)。

表 54. 餐飲服務業受訪者進行體力處理操作時與他人的協助狀況

在受傷時，你是否一個人進行體力處理操作？	總數	(%)
是	420	83.3%
否，有人協助指揮操作	16	3.2%
否，有他人一同處理負荷物	68	13.5%
總數*	504	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

受訪者獨自進行體力處理操作的原因中，超過一半(51.6%)的受訪者認為沒有需要，而沒有足夠人手佔 47.0%，同事不肯幫忙、使用搬運輔助設備等其他原因則不足四個百分點（表 55)。

表 55. 餐飲服務業受訪者獨自進行體力處理操作的原因 (N=415*)

你沒有找別人幫忙的主要原因是？	總數	(%)
認為沒有需要	214	51.6%
沒有足夠人手	195	47.0%
同事不肯幫忙	14	3.4%
使用搬運輔助設備	6	1.5%
其他	11	2.7%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 56，約八成一(81.0%)受訪者在集體處理負荷物時，沒有指定某人員作為組長發施號令，只有約一成九(19.0%)有指定某人員作為組長發施號令；而約佔七成四(74.2%)受訪者稱僱主沒有安排專人執行關於體力處理操作的安全措施，只有約二成六(25.8%)受訪者稱僱主有安排專人執行關於體力處理操作的安全措施。

表 56. 餐飲服務業受訪者進行體力處理操作時與他人的協助狀況

在集體處理負荷物時，有否指定某人員作為組長發施號令？	總數	(%)
有	90	19.0%
沒有	384	81.0%
總數*	474	100%
僱主有否安排專人執行關於體力處理操作的安全措施？	**總數**	**(%)**
有	100	25.8%
沒有	287	74.2%
總數*	387	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

近五成七(56.7%)的受訪者認為所使用的輔助設備可以令你減低因體力處理操作而受傷的機會，而四成三(43.4%)則認為不可以(表 57)。

表 57. 餐飲服務業受訪者對輔助設備的看法

你認為你所使用的輔助設備是否可以令你減低因體力處理操作而受傷的機會？	總數	(%)
可以	76	56.7%
不可以	58	43.3%
總數*	134	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 58，近七成(69.6%)餐飲服務業受訪者在受傷時沒有配戴僱主所提供的個人防護裝備，有配戴僱主所提供的個人防護裝備約佔三成(30.4%)。

在進一步餐飲服務業受訪者不使用個人防護裝備的原因時，約佔五成九(58.6%)受訪者稱僱主沒有提供，而約三成七受(36.7%)訪者認為自己不需要;剩下的是其他原因，如所提供的裝備不合用、不方便拿取、認為裝備妨礙工作和裝備不合身(表 59)。

表 58. 餐飲服務業受訪者使用個人防護裝備的情況

你在受傷時是否有配戴僱主所提供的個人防護裝備？	總數	(%)
有	152	30.4%
沒有	348	69.6%
總數*	500	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 59. 餐飲服務業受訪者不使用個人防護裝備的原因 (N=343*)

你沒有配戴個人防護裝備的主要原因是？	總數	(%)
僱主沒有提供	201	58.6%
自己認為不需要	126	36.7%
其他	21	6.1%
所提供的裝備不合用	15	4.4%
不方便拿取	4	1.2%
認為裝備妨礙工作	3	0.9%
裝備不合身	1	0.3%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據表 60，在獲提供的個人防護裝備的受訪者中，認為足夠和不足夠保障安全健康的受訪者相約(53.1%和 46.9%)。

表 60. 餐飲服務業受訪者對所使用個人防護裝備的看法

你認為獲提供的個人防護裝備是否足夠保障你的安全健康？	總數	(%)
足夠	188	53.1%
不足夠	166	46.9%
總數*	354	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

在餐飲服務業受訪者工作地點的正確體力處理操作姿勢海報的張貼狀況(表 61)，有約四成三(42.8%)受訪者的工作地點有貼出展示正確體力處理操作姿勢的海報，而有四成四(44.0%)的則沒有，而剩下約一成三(13.2%)表示不清楚。而根據表 62，在發生意外時，近七成(70.1%)受訪者的工作不是趕急的，而約三成(29.9%)則是趕急的。

表 61. 餐飲服務業受訪者工作地點的正確體力處理操作姿勢海報的張貼狀況

你的工作地點有否貼出展示正確體力處理操作姿勢的海報？	總數	(%)
有	204	42.8%
沒有	210	44.0%
不清楚	63	13.2%
總數*	477	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 62. 餐飲服務業受訪者的趕工情況

意外時，你的工作是否趕急?	總數	(%)
是	47	29.9%
否	110	70.1%
總數*	157	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 63 顯示受訪者認為造成他們進行有關體力處理操作而受傷的原因主要是由於自己不小心(39.7%)，其次是工作環境不安全(24.1%)，趕工(17.4%)、僱主不重視安全(9.1%)、僱主不重視安全(7.5%)等。結果反映普遍受訪者認為是自己

不小心而導致意外的主要原因。

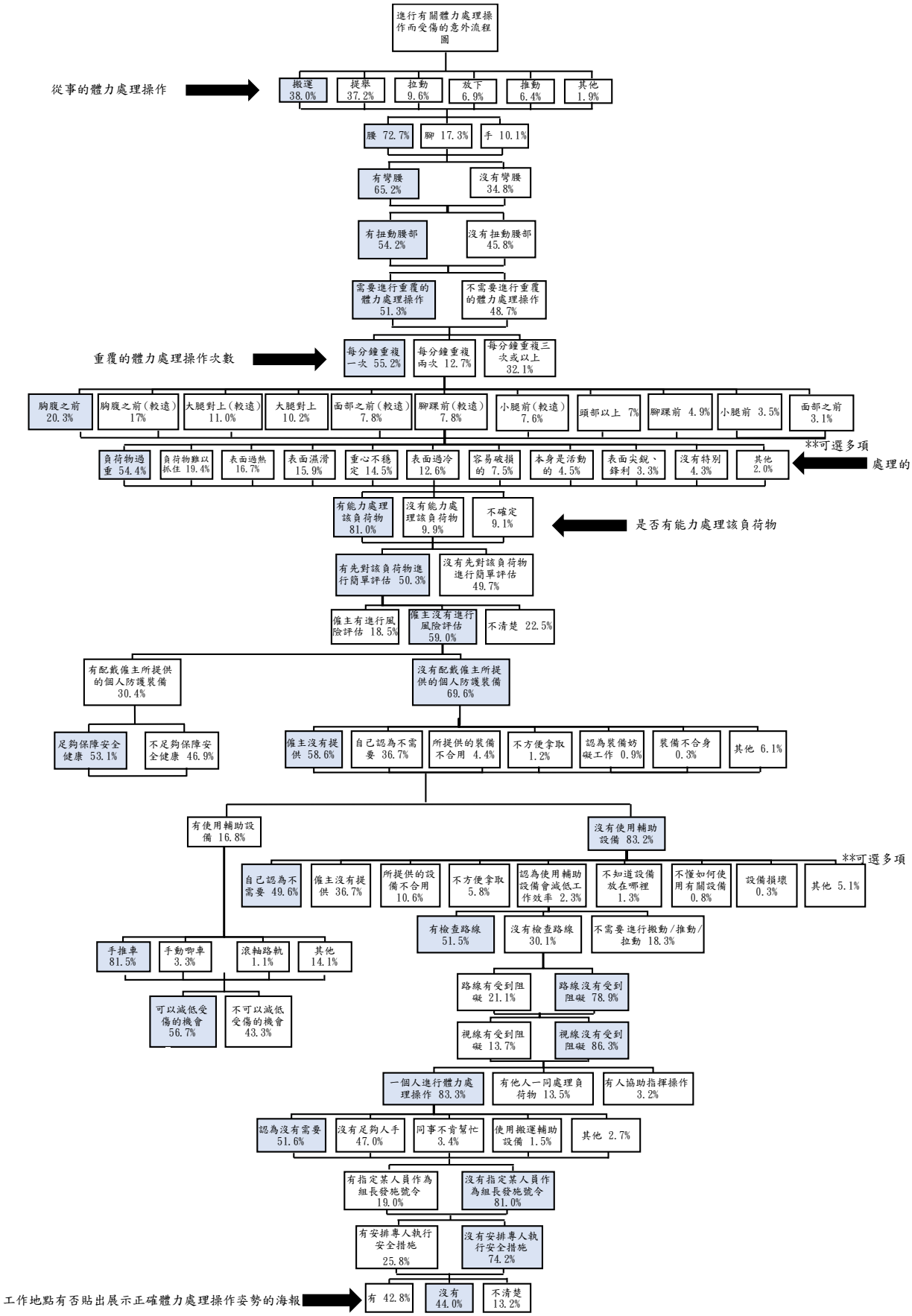
表 63. 受訪者認為此次意外的原因 (N=494*)

意外原因	數目	(%)
自己不小心	196	39.7%
工作環境不安全	119	24.1%
趕工	86	17.4%
僱主不重視安全	45	9.1%
同事不顧及安全而受連累	37	7.5%
精神不集中	24	4.9%
施工方法不安全	24	4.9%
所用的工具不安全	21	4.3%
其他	125	25.3%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

根據調查結果，受訪者進行有關體力處理操作而受傷的意外流程圖可用下圖表示。

意外流程圖 4


進行有關體力處理操作而受傷的意外流程圖
從事的體力處理操作
搬運 38.0%
提舉 37.2%
拉動 9.6%
放下 6.9%
推動 6.4%
其他 1.9%
腰 72.7%
腳 17.3%
手 10.1%
有彎腰 65.2%
沒有彎腰 34.8%
有扭動腰部 54.2%
沒有扭動腰部 45.8%
需要進行重覆的體力處理操作 51.3%
不需要進行重覆的體力處理操作 48.7%
重覆的體力處理操作次數
每分鐘重複一次 55.2%
每分鐘重複兩次 12.7%
每分鐘重複三次或以上 32.1%
胸腹之前 20.3%
胸腹之前(較遠) 17%
大腿對上(較遠) 11.0%
大腿對上 10.2%
面部之前(較遠) 7.8%
腳踝前(較遠) 7.8%
小腿前(較遠) 7.6%
頭部以上 7%
腳踝前 4.9%
小腿前 3.5%
面部之前 3.1%
**可選多項
負荷物過重 54.4%
負荷物難以抓住 19.4%
表面過熱 16.7%
表面濕滑 15.9%
重心不穩定 14.5%
表面過冷 12.6%
容易破損的 7.5%
本身是活動的 4.5%
表面尖銳、鋒利 3.3%
沒有特別 4.3%
其他 2.0%
處理的負荷物特點
有能力處理該負荷物 81.0%
沒有能力處理該負荷物 9.9%
不確定 9.1%
是否有能力處理該負荷物
有先對該負荷物進行簡單評估 50.3%
沒有先對該負荷物進行簡單評估 49.7%
僱主有進行風險評估 18.5%
僱主沒有進行風險評估 59.0%
不清楚 22.5%
有配戴僱主所提供的個人防護裝備 30.4%
沒有配戴僱主所提供的個人防護裝備 69.6%
足夠保障安全健康 53.1%
不足夠保障安全健康 46.9%
僱主沒有提供 58.6%
自己認為不需要 36.7%
所提供的裝備不合用 4.4%
不方便拿取 1.2%
認為裝備妨礙工作 0.9%
裝備不合身 0.3%
其他 6.1%
有使用輔助設備 16.8%
沒有使用輔助設備 83.2%
**可選多項
自己認為不需要 49.6%
僱主沒有提供 36.7%
所提供的設備不合用 10.6%
不方便拿取 5.8%
認為使用輔助設備會減低工作效率 2.3%
不知道設備放在哪裡 1.3%
不懂如何使用有關設備 0.8%
設備損壞 0.3%
其他 5.1%
手推車 81.5%
手動啲車 3.3%
滾軸路軌 1.1%
其他 14.1%
可以減低受傷的機會 56.7%
不可以減低受傷的機會 43.3%
有檢查路線 51.5%
沒有檢查路線 30.1%
不需要進行搬動/推動/拉動 18.3%
路線有受到阻礙 21.1%
路線沒有受到阻礙 78.9%
視線有受到阻礙 13.7%
視線沒有受到阻礙 86.3%
一個人進行體力處理操作 83.3%
有他人一同處理負荷物 13.5%
有人協助指揮操作 3.2%
認為沒有需要 51.6%
沒有足夠人手 47.0%
同事不肯幫忙 3.4%
使用搬運輔助設備 1.5%
其他 2.7%
有指定某人員作為組長發施號令 19.0%
沒有指定某人員作為組長發施號令 81.0%
有安排專人執行安全措施 25.8%
沒有安排專人執行安全措施 74.2%
工作地點有否貼出展示正確體力處理操作姿勢的海報
有 42.8%
沒有 44.0%
不清楚 13.2%

5.5 四大類工傷意外進一步分析

5.5.1. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒

本研究亦探討了受訪者在工作場所中發生「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」的意外與工作環境、受訪者背景的關係及非侍應、傳菜及清潔有否接受過安全訓練，進一步的分析將探討此類意外與工作因素之間的關聯。

5.5.1.1. 意外與工作環境的關係

如表 64 所示，約 58%受訪者的工作地點沒有或不清楚有否執行良好工場整理(5S)，反映較多工作場所的整理仍有改善空間。

進一步比較「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」與其他意外類別在工作環境安全認知上的差異，發現約 53%受訪者表示引起意外是是由於「工作環境不安全」所導致，對比其他意外類別高出近四成（表 65），遠高於其他意外類別。卡方檢定結果顯示，工作環境安全與否與是否發生滑倒、絆倒或跌倒意外之間存在顯著關聯，應實施並維持良好工作場所整理，有條理地儲存和放置物品、棄掉不需要的物品及避免物件隨處亂放以預防這類意外。

表 64. 你的工作地點有沒有執行良好工場整理(5S)？

工作地點有沒有執行良好工場整理?	總數	
	人數	(%)
有	271	41.6%
不清楚	241	37.0%
沒有	139	21.4%
總數*	651	100.0%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 65. 受訪者認為引起意外是因為工作環境不安全

意外類別	工作環境不安全		工作環境安全		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
滑倒、絆倒或在同一高度跌倒	235	52.5%	213	47.5%	302.995	1	0.000
其他意外類別	182	13.0%	1220	87.0%			

5.5.1.2. 意外與受訪者背景的關係

表 66 的進一步分析顯示，在滑倒、絆倒或同一高度跌倒的意外中，女性比男性有更高機率受傷。卡方檢定結果(表 67)亦顯示年齡大於 51 歲的受訪者在滑倒、絆倒或同一高度跌倒的意外中所佔比例亦顯著高於其他意外類別。

此外，表 68 顯示從事傳菜、侍應及清潔工作的受訪者在滑倒、絆倒或同一高度跌倒的意外中佔三成，明顯較其他意外類別高，約高出兩成。卡方檢定結果亦顯示，這類從業人員接受過安全訓練的比例顯著較低。在滑倒、絆倒或同一高度跌倒的意外中，女性、年齡大於 51 歲，以及從事傳菜、侍應及清潔工作的員工，合共佔整體個案的八成四。其中，有 95 人為年齡大於 51 歲的女性傳菜、侍應人員。年齡較大且從事傳菜、侍應及清潔工作的女性員工，為滑倒、絆倒或同一高度跌倒意外的高風險群組。

表 66. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒與其他意外類別的男女比例分析

意外類別	男		女		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
滑倒、絆倒或在同一高度跌倒	220	37.9%	360	62.1%	171.878	1	0.000
其他意外類別	1028	69.3%	455	30.7%			

表 67. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒與其他意外類別的年齡比例分析

意外類別	少於 51 歲		大於 51 歲		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
滑倒、絆倒或在同一高度跌倒	380	66.0%	196	34.0%	50.551	1	0.000
其他意外類別	1192	80.8%	284	19.2%			

表 68. 有接受過安全訓練的侍應、傳菜及清潔及非侍應、傳菜及清潔比例

意外類別	非侍應、傳菜及清潔#		侍應、傳菜及清潔		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			

滑倒、絆倒或在同一高度跌倒	439	64.0%	247	36.0%	135.299	1	0.000
其他意外類別	1477	85.3%	255	14.7%			

 # 非侍應、傳菜及清潔

5.5.2. 觸及灼熱表面或物質

以下主要透過因觸及灼熱表面或物質而導致燒燙傷時，所接觸的主要高溫物質類型、受害者的背景特徵（如性別、年齡、職業類別），以及相關防護衣物穿戴情況等作交叉分析，旨在識別其高風險群組及成因，為制定有效和針對性的預防措施。

5.5.2.1. 意外中觸及的主要灼熱物質

根據調查數據顯示，在觸及灼熱表面或物質而受傷的意外中，絕大多數個案與接觸灼熱物質有關。進一步分析發現發熱液體是導致灼傷的最主要原因，佔所有個案的近九成（表 69），遠高於其他類別。

此現象與業界訪談結果相符，有業界代表指出，工作中接觸的西式濃湯、粥品等黏稠性高溫液體，一旦濺出或傾灑，造成的燙傷最為危險。

表 69. 受訪者觸及灼熱表物質而受傷的灼熱物質

受訪者觸及灼熱表面或物質而受傷	數目	(%)
灼熱物質	**446***	**92.7%**
燙熱液體	389	87.2%
蒸氣	36	8.1%
火	10	2.2%
燙熱固體	6	1.4%
其他	2	0.5%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

5.5.2.2. 意外與受訪者背景的關係

在工種方面，廚師比起非廚師在觸及灼熱表面或物質的意外中的比例，較其他意外類別高出近 8%，且卡方檢定結果顯示（表 70）此差異具統計顯著性，反映廚師為灼熱物質燙傷的高風險群組。

進一步分析發現廚師比較非廚師更多沒有接受安全訓練，少約一成三，顯示廚師安全訓練較非廚師不足。

表 70. 觸及灼熱表面抑或物質與其他意外類別的廚師和非廚師比例

意外類別	廚師		非廚師		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
觸及灼熱表面或物質	242	36.0%	232	64.0%	9.112	1	0.003
其他意外類別	843	14.7%	1101	85.3%			

5.5.2.3. 意外與防護衣物穿戴情況的關係

調查顯示，在觸及灼熱表面或物質的意外中，近四成受訪者最常使用的防護裝備為圍裙，其次為膠手套及隔熱手套，部分受訪者使用濕布或乾布作為隔熱用途。

然而，儘管使用防護裝備，仍有多數受訪者遭受灼傷。數據進一步顯示，超過七成的使用者認為「保護衣物不能覆蓋受傷部位」，是主要仍遭受灼傷原因（表 71）。以隔熱手套為例，在 51 位使用者中，多數受傷部位集中於手掌、手指、手腕及四肢等未受完整覆蓋區域；而 86 位圍裙使用者中，亦有近八成的灼傷部位發生於四肢（如前臂、手肘、足踝等）（表 72），而非軀幹。此外，有約兩成的使用者指出「保護衣物隔熱效能欠佳」，其中以膠手套與圍裙所佔比例較高。

綜合以上結果，現時飲食服務業防護裝備在設計與覆蓋範圍上存在不足，尤其對四肢的保護效果有限，需優先處理飲食服務業個人防護裝備的設計改良與制定相關訓練。

表 71. 使用個人防護用具及輔助工具的情況

使用個人防護用具及輔助工具的情況 (N=194*)	人數	(%)
當時使用的保護衣物 / 輔助工具（可選多項）		

圍裙	86	44.3%
膠手套	63	32.5%
隔熱手套	51	26.3%
濕布作隔熱用途	24	12.4%
乾布作隔熱用途	24	12.4%
其他	19	9.8%
長鉗	2	1.0%
隔熱墊	1	0.5%
使用保護衣物仍被灼傷的原因		
保護衣物不能覆蓋受傷部位	139	74.7%
保護衣物隔熱效能欠佳	32	17.2%
其他	12	6.5%
保護衣物破損，不能提供應有的保護	3	1.6%
總數*	186	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 72.認為保護衣物不能覆蓋受傷部位的受傷部位（可選多項）

受傷部位	當時使用的保護衣物			
	圍裙（N=67*）		隔熱手套（N=37*）	
	人數	（%）	人數	（%）
下肢	29	43.6%	26	70.3%
肩膀/前臂/上臂	17	25.4%	12	32.4%
手腕/手掌/手指	15	22.4%	6	16.2%
頭部	11	16.4%	1	2.7%
腰/背部	2	3.0%	1	2.7%
胸部/腹部	1	1.5%	1	2.7%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

5.5.3. 被手工具所傷

絕大部分受訪者表示，主要引致被手工具所傷的原因是割傷、被刀具所傷。大部分在受傷時正在進行「切」的動作，顯示使用刀具為常見的危險操作，以下將從工具使用方式、受訪者背景以及事故成因等方面進行進一步分析表示受傷時。

5.5.3.1. 意外與手工具使用的關係

在錯誤使用情況中，魚生刀與片刀的錯誤使用人數最多（表 73）。魚生刀本為修長的單刃刀，設計用於精準切出生魚片，以快速一刀切下保留食材原味；若錯誤用於「剁、劈、砍」等受力不當的動作，極易導致刀具失控，錯誤使用率達 14.3%。片刀（又稱文刀）特性為刀薄鋒利、重量輕，專用於切割不帶骨的肉類與蔬菜，不宜用於「剁、剞、雕」等需施力或精細控制之動作，錯誤率為 4.8%。

在使用不同種類的刀具時，其用法存在明顯差異。其中，桑刀在錯誤使用比例最高。桑刀雖為長方形薄刀，適用於一般切肉切菜，但錯誤用於「劈、砍」時，錯誤率為所有刀具中最高（27.3%），反映其結構難以承受因不當操作的衝擊，在使用時較易導致意外。而骨刀/砍刀本設計用於處理帶骨或堅硬食材（如剁排骨），若誤用於「片、劏」等細緻操作，因刀身厚重、控制不易，錯誤率為 7.4%。其他如以西瓜刀「片」、刨刀「切」、水果刀「剃/雕」等非常規用法，亦佔 8.0%，顯示工具與任務不匹配為風險因素之一。

綜上所述，特定刀具若被誤用於非設計用途的操作，將顯著提高受傷風險，其中以桑刀與魚生刀的錯誤使用比例較高，值得關注。

表 73. 刀具類型與刀工錯誤用法之分析

刀類（錯誤用法）	錯誤使用人數	總使用人數 (N)	錯誤使用佔比 (%)
魚生刀（剁/劈/砍）	5	35	14.3%
片刀（剁/剞/雕）	4	83	4.8%
桑刀（劈/砍）	3	11	27.3%
骨刀/砍刀（片/劏）	2	27	7.4%
其他（例:以西瓜刀「片」，以刨刀「切」或以水果刀「剞/雕」等）	8	100	8.0%

5.5.3.2. 意外與受訪者背景的關係

從受訪者背景與是否曾遭刀具所傷的卡方檢定結果進一步分析，不同工作環境與職務的受訪者在受傷比例上存在顯著差異（表 74）。日式餐廳員工中，有八成九曾因刀具受傷，遠高於非日式餐廳的七成。此外，廚師的受傷比例高達八成，明顯高於非廚師的四成七。這顯示工作性質與環境對刀具使用安全具有重要影響，尤其廚師因頻繁接觸刀具，受傷風險相對較高。

這種高風險背景與業界的學習模式密切相關。 調查顯示，約七成的受訪者是通過「向其他廚師學習」來掌握用刀技巧，這反映了香港中式酒樓普遍採用的

師徒制傳承。然而，這種模式往往缺乏正式和系統性的安全培訓，導致不規範的用刀習慣代代相傳，埋下安全隱患。此外，多達八成的受訪者是在刀具正握於手中時受傷，這除了與操作不當有關，也部分有關於工作現場為應付即時需求，而被迫使用不合適或非專用的刀具。以上情況顯示制定整個行業統一的刀具安全使用指引的必要性。

表 74. 遭刀具所傷與受訪者背景之卡方檢定統計分析

是否遭刀具所傷	是		否		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
日式餐廳	24	88.9%	3	11.1%	4.139	1	0.042
非日式餐廳	514	70.9%	211	29.1%			
廚師	408	85.0%	72	15.0%	120.06	1	0.000
非廚師	129	47.4%	143	52.6%			

5.5.3.3. 意外與意外成因的分析

關於意外成因的統計分析顯示，「趕工」與「精神不集中」是導致被手工具所傷的兩大主要人為因素。在受訪者中，約 32%認為意外是基於「趕工」，約 28%則歸因於「精神不集中」。

表 75 的卡方檢定結果進一步證實這兩項因素與手工具傷害之間存在顯著相關性。深入比較發現，因「趕工」而導致被手工具所傷的比例，較其他意外類別高出近兩成。而因「精神不集中」導致被手工具所傷的比例，更較其他意外類別高出近兩成六。這代表手工具操作對專注度與集中程度的要求高，一旦在時間壓力下趕工或注意力稍有下降，便會有受傷的風險。這也反映出，從業員可能事前普遍低估了手工具的潛在風險，未能在使用刀具時保持足夠警惕和專注。

表 75. 被手工具所傷與受訪者背景之卡方檢定統計分析

引起意外是否因為趕工	是		否		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
被手工具所傷	219	29.4%	527	70.6%	33.157	1	0.000
其他意外類別	115	16.5%	580	83.5%			

引起意外是否因為精神不集中	是		否		值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	人數	(%)	人數	(%)			
被手工具所傷	187	25.1%	559	74.9%	122.337	1	0.000
其他意外類別	29	4.2%	662	95.8%			

5.5.4. 提舉或搬運物件時受傷

是次研究亦探討了受訪者在進行提舉或搬運物件時受傷的行為模式、安全意識及相關風險評估狀況。主要從兩個方面進行進一步分析，分別是意外類別與受訪者背景（如工作模式）的關係及意外發生與處理負荷物前相關風險評估之間的關聯。

5.5.4.1. 意外與受訪者背景的關係

本研究進一步探討意外類別與受訪者工作模式之間的關係。根據卡方檢定結果（表 76），提舉或搬運物件而受傷的受訪者中，兼職員工所佔比例顯著高於其他意外類別，高出約三成六。而其他意外類別，兼職僅為 12.1%。這表示不同工作模式的員工在提舉或搬運相關意外時存在明顯差異。

此現象可能與工作特性及訓練程度有關。從業界人士訪談發現，兼職員工多被安排負責搬運重物等體力處理操作，但由於工作經驗相對不足，且接受相關安全訓練的機會較少，導致在執行任務時未能掌握正確的操作技巧，因而在提舉或搬運過程中受傷的情況也較為普遍。這顯示工作經驗及相關訓練不足是導致提舉或搬運相關意外發生的其一因素。

表 76. 意外類別與工作模式之卡方檢定統計分析

意外類別	工作模式				值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	全職		兼職				
	人數	(%)	人數	(%)			
提舉或搬運物件而受傷	74	56.6%	57	43.5%	51.229	1	0.000
其他意外類別	247	87.9%	34	12.1%			

5.5.4.2. 意外與處理負荷物前相關風險評估的關係

為了解評估與意外發生之間的潛在關聯，本研究分析了受訪者及其僱主在處理負荷物前進行風險評估的狀況。數據顯示（表 77），在處理負荷物前，僅約半數受訪者表示會自行對負荷物進行簡單評估以決定處理方法，而另外約半數則沒有進行任何評估。另一方面，大多數受訪者明確表示其僱主沒有為其進行的體力處理操作進行風險評估，另有約兩成表示不清楚，僅不足兩成確認僱主有進行相關評估。

表 78 的卡方檢定結果更揭示了高達四成半的受訪者處於 「兩者皆沒有」的狀態，即既未自行評估，也未有僱主進行的風險評估，僅有約一成的受訪者能同時具備個人簡單評估和僱主的正式風險評估。此外，依賴 「只有自己進行簡單評估」約有三成半，而僅依靠「僱主進行風險評估」的比例極低，僅有不足半成。

這分析說明，在進行提舉或搬運物件時受傷，不論是從員工的個人安全意識層面，還是從僱主履行的安全管理責任層面，風險評估的實踐均嚴重不足。缺失這種評估機制可能導致操作人員未能及時識別負荷物的潛在風險（如過重、形狀不便抓握或表面高溫等），並大部分受訪者因此採用了不正確的處理姿勢與發力方式，從而顯著增加了工傷意外發生的可能性。風險評估的缺，是構成提舉或搬運物件受傷意外的一個關鍵背景因素。

具體而言，大部分受訪者在提舉或搬運物件時存在不正確的姿勢與風險評估不足的情況。約八成受訪者在提舉時使用不正確的主要發力點，約六成半受訪者在處理負荷物時採用不正確的姿勢。此外，約九成半受訪者表示所處理的負荷物存在異常情況，主要包括負荷物過重，以及難以抓住及表面過熱。

安全意識層面上，約九成受訪者對自身處理該負荷物的能力過於自信或不確定，而約八成受訪者表示僱主未有為其進行的體力處理操作進行風險評估或他們對此不清楚。這些數據反映受訪者普遍安全意識不足，高估自身能力卻低估貨物危險性，並未充分理解工作中所面對的風險。

表 77. 處理該負荷物是否有進行相關風險評估

在處理該負荷物前，你是否有先對該負荷物進行簡單評估以決定處理方法？	總數	(%)
有	251	50.3%
沒有	248	49.7%
總數*	499	100%
你的僱主是否有為你所進行的體力處理操作進行風險評估？	**總數**	**(%)**
有	91	18.4%
沒有	292	59.0%
不清楚	112	22.6%
總數*	495	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

表 78. 處理該負荷物前的評估

在處理該負荷物前： 1：你有否先對該負荷物進行簡單評估以決定處理方法 2：你的僱主有否為你所進行的體力處理操作進行風險評估	人數	(%)
兩者皆沒有	221	45.1%
只有自己進行簡單評估	180	36.7%
兩者皆有	67	13.7%
只有僱主進行風險評估	22	4.5%
總數*	490	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

5.5.4.3. 意外與工作空間與受傷的關係

同時，工作空間的足夠與否與意外發生之間的亦有關聯。根據卡方檢定結果（表 79）顯示，提舉或搬運物件而受傷的受訪者中，認為工作空間不足夠的受傷員工所佔比例顯著高於其他意外類別，高出約一成一。而其他意外類別，認為工作空間足夠的員工比例較高，接近七成七（77.1%）。這表示工作空間的大小對於員工在進行提舉或搬運相關體力操作而發生意外時存在明顯差異，

表 79. 意外類別與工作空間之卡方檢定統計分析

意外類別	空間				值	(%)	Asymp. Sig. (2-sided)
	足夠		不足夠				
	人數	(%)	人數	(%)			
提舉或搬運物件而受傷	335	66.6%	168	33.4%	23.099	1	0.000
其他意外類別	1461	77.1%	435	22.9%			

5.5.4.4.正確體力處理操作姿勢海報與受傷的關係

根據表 80 顯示，在餐飲服務業受訪者的工作地點中，約有四成三表示其工作場所張貼了展示正確體力處理操作姿勢的海報，而有四成四則表示沒有張貼，剩下約一成三則不清楚是否有相關海報。在進一步探討該海報會否有所提示，約六成八(68.4%)受訪者認為這些海報對你的體力處理操作姿勢會有所提示，而約三成二(31.6%)受訪者則認為不會有所提示。

表 80. 餐飲服務業受訪者工作地點的正確體力處理操作姿勢海報的張貼狀況

你的工作地點有否貼出展示正確體力處理操作姿勢的海報？	總數	(%)
有	204	43.0%
沒有	208	43.8%
不清楚	63	13.3%
總數*	475	100%
你認為這些海報對你的體力處理操作姿勢會否有所提示？	**總數**	**(%)**
會	145	68.4%
不會	67	31.6%
總數*	212	100%

*回應人數與訪問總人數有偏差，是由於部分受訪者在部分題目未能提供答案

6. 業界代表訪談

香港飲食業近年的經營環境充滿挑戰，市道低迷導致生意額大幅下滑，餐廳收入亦因此減少。由於資金與資源受限，業界在職安健方面的投入相應下降。目前業界的首要關注點在於維持營運，應對裁員及結業壓力，對職安健的重視程度因而有所減弱。同時，疫情期間帶來沉重打擊，令飲食業因業務受挫而被迫裁員。許多僱員為了維持生計而轉投其他行業。即使疫情過後，業界希望重

新聘請這些員工，但不少熟手員工已在其他行業建立較穩定的發展，因此回流人數有限。另一方面，年輕一代認為餐飲工作勞動強度高、工作時間長且壓力大，對入行興趣不高。熟手員工的流失與年輕人入行意願低下造成嚴重人手短缺。現有員工需分擔更多工作，經常一人兼任多職，增加了營運風險與職安健挑戰。

此外，隨著近年勞動人口結構及家庭角色的轉變，香港飲食業近年前出現俗稱「師奶更」或「媽媽更」的特殊工時安排。工會代表指出，這類工時安排在中式酒樓最為普遍，有助配合午市繁忙時段的人手需求，從而紓緩勞動力不足的問題。由於中式酒樓的營業時段主要集中於早市及午市，其工作時間與家庭主婦的日常作息相對吻合。近年香港經濟持續低迷，不少家庭主婦為減輕家庭經濟壓力，選擇在子女上學期間外出工作，以幫補家計。由於時間上的限制，她們多以兼職形式受聘，一般於上午十時至下午二時的午市時段工作，主要負責傳菜或洗碗等職務。不過，受限於工作時間短暫，「媽媽更」員工對整體餐廳運作流程未必完全熟悉。為降低相關風險，管理層通常會安排經驗豐富的資深員工帶領新入職的「媽媽更」，並盡量分派風險較低的職務予她們，以保障工作安全。

工會代表亦指出，隨著人手不足問題日益嚴峻，近年飲食業的外勞輸入數量持續上升。這些外勞主要透過補充勞工優化計劃或行業輸入勞工計劃來港工作。由於文化背景及工作習慣的差異，他們往往需要較長時間適應本地的工作環境，並熟悉有關的職業安全與健康要求。

在安全知識方面，飲食業目前主要依賴行內員工以師徒制形式傳承經驗，未有將基本安全知識培訓列為入行的必要條件。工會代表建議引入「飲食業綠卡」制度，將基本安全培訓納入入行要求，以提升員工的安全意識，並改善入行門檻低、人員流動率高等問題。此外，工會代表亦建議政府推行以獎勵為導向的措施，鼓勵意外率較低的食肆提升安全表現。例如，將工傷率與獎金掛鈎，或設立嘉許獎項，以表揚安全管理成效卓越的餐廳。透過獎勵機制，可為業界提供積極誘因，促使食肆主動加強安全管理、改善潛在隱患，從而推動整個飲食業的安全文化持續進步。

7. 討論和總結

7.1 飲食業意外分析

7.1.1. 滑倒、絆倒或在同一高度跌倒

滑倒絆倒意外中，滑倒個案佔七成三，而絆倒及跌倒個案分別佔約一成半和一成二。在滑倒意外方面，近七成半受訪者表示當時環境濕滑(74.6%)，而造成濕滑主要是由於地面有積水(56.7%)及油漬(28.7%)。食肆沒有及時清理油污或妥善清潔積水，地面的污積將加劇廚房內的濕滑情況，導致滑倒意外發生。近一半受訪者表示意外時沒有穿著防滑安全鞋，而他們表示不穿著的主要原因是由於僱主沒有提供(45.2%)或認為自己的工作不需要穿防滑安全鞋(42.6%)。可見部分僱主並不了解防滑安全鞋對僱員的重要性，故此沒有提供給僱員以保障他們在工作時的安全。同時僱員亦輕視工作上的受傷風險，認為自己工作上不需要，反映受傷僱員以及其僱主的安全意識皆不足。對於意外時工作場所的情況，近六成(58.2%)人表示沒有或不清楚工作地點有否執行良好工場整理，而超過一半(52.4%)表示工作環境不安全是導致該次意外的主要原因之一。反映出工作環境的安全問題例如廚房地面的積水情況、廚房地磚的磨損程度等沒有受到重視，最後導致意外發生，並反映有關良好工場整理的計劃仍待加强推廣。

此外，我們發現侍應、傳菜及清潔員工的滑倒、絆倒或跌倒風險亦較高，可能是由於他們工作需要經常出入廚房和樓面，穿梭於乾濕地面。由於乾地和濕地的地面狀況不相同，所以需要用到的足部肌肉亦不一樣。當地面的濕滑程度有明顯差異，而步伐或步速未能作出相應調整及適應，便可能增加滑倒風險，如於廚房與樓面之間來回走動，加上可能沒有穿著附合安全標準的防滑鞋，導致滑倒風險大幅增加。

個人因素方面，本研究結果顯示女性受訪者的滑倒、絆倒或跌倒情況較為普遍。由於傳菜及清潔工作崗位多由女性擔任，而這些職位需要頻繁穿梭於乾濕交替的工作環境，故其發生意外的機率相對較高。另有研究指出，由於女性肌肉量及肌力通常較低，當身體失去平衡時，其恢復穩定的能力亦相對較弱，因此在滑倒或跌倒時較難迅速找到平衡點，導致跌倒風險提高。

7.1.2. 觸及灼熱表面或物質

在觸及灼熱表面或物質而受傷的受訪者中，超過九成都是觸及灼熱物質，而該物質主要是燙熱液體（87.2%）。絕大部分人（93.7%）表示他們事前都知道該物質是灼熱的。當探討為什麼知道灼熱仍被灼傷時，發現受傷者主要由於在事發時因灼熱物質突然濺出，走避不及。反映大多數灼傷事故與現場操作環境和突發

情況密切相關。

約一半受訪者（48.1%）即使有穿著適當保護衣物或使用適當輔助工具仍然受傷。他們穿著的保護衣物主要是圍裙（44.3%）、膠手套（32.5%）及隔熱手套（26.3%）。至於使用了裝備仍然受傷的原因主要是保護衣物未能覆蓋受傷部位（74.7%），其次是保護衣物的隔熱效能欠佳（17.2%）。這些防護裝備在實際應用場景未能提供全面保護。結果反映飲食業普遍沒有提供足夠和合適的個人防護裝備給僱員，僱員亦沒有正確的隔熱意識。如多人穿戴的膠手套並非處理灼熱物資的適當個人防護裝備，無法有效保護雙手。就受傷部位分佈而言，近四分之一涉及足踝、腳掌或腳趾（24.4%），其次是手掌或手指（22.6%）。結果顯示即使在有穿戴個人防護裝備的情況下，四肢末端是高風險的暴露區域，當高溫液體因外濺而接觸皮膚時，傳統圍裙及手套往往無法提供足夠的覆蓋與隔熱保護，導致穿戴圍裙仍發生下肢燙傷的情況。結果反映飲食業界現有提供的個人防護裝備可能不僅在覆蓋身體範圍上有明顯漏洞，同時其材質與隔熱性能亦未能應對實際高溫作業需求，故無法降低員工在工作上的灼傷風險。

針對飲食業常見的燙傷意外，業界代表指出由於西式濃湯及粥品等黏稠高溫液體具有較強熱容量與附著性，一旦接觸皮膚，灼傷程度往往較嚴重。然而，業界普遍缺乏有關不同類型高溫液體的危險分級知識及相應處理指引，導致部分前線員工對燙傷風險的認知不足。在高溫液體的烹調與搬運過程中，行業內仍存在為求便利而忽視安全的操作習慣。有業界代表指出，部分廚師為提高出餐速度及一次性處理更多食材，會在油炸時將油鍋注滿九成油量。此舉雖能短暫提升工作效率，但同時大幅減少油面與鍋沿之間的安全距離，增加因沸騰溢油或食材入鍋時油花濺出的風險。類似風險亦出現在盛載滾熱湯汁或食物容器過滿的情況中，搬運過程中若出現步履不穩、碰撞或容器傾斜，極易導致液體外濺而造成灼傷。進一步分析顯示，廚師在觸及灼熱表面或物質造成的意外比例，較非廚師受訪者高出近一成。這反映廚師因職業特性需長時間處於高溫作業環境中，頻繁接觸滾油、熱湯及蒸汽等熱源，使其暴露於高溫灼傷風險的時間與頻率皆顯著高於其他工種。

7.1.3. 被手工具所傷

被手工具所傷的受訪者中，絕大部分的受傷類型為割傷(91.1%)，而近七成都是遭刀具所傷。同時發現有因錯誤使用刀具而受傷的情況，例如使用魚生刀進行剁、劈或砍等工序而受傷。使用不適合的刀具來進行不匹配的刀工會大大增加受傷的機率。大部分受訪者表示他們都是從其他廚師身上學習使用刀具(71.6%)，但有近兩成人表示他們沒有接受任何使用刀具的訓練。反映飲食業界目前仍然以師徒制教授刀具用法為主，甚少受訪者有系統性地接受有關刀具使用方法的專門

培訓課程。超過一半受訪者事前不認為手工具會引致受傷(55.9%)，而他們主要認為是由於自己不小心(35.9%)、趕工(29.4%)和精神不集中(25.1%)而導致意外發生。進一步分析亦發現，日式餐廳的僱員在遭刀具所傷的意外比例中，較非日式餐廳的受訪者高出近一成八。

在刀具使用安全方面，香港飲食業存在明顯的規模差異。業界代表指出中小型食肆通常只配備 1-2 把基本刀具處理各類食材，當遇到特殊食材時，員工可能因刀具不足而錯誤使用不合適的刀具，增加受傷風險。相較之下，連鎖餐廳或集團式經營的食肆往往配備較齊全且標準化的刀具設備。飲食業界普遍存在的刀具錯配問題，主要源於工作現場即時需要時找不到合適刀具，以及行業一般欠缺統一的刀具安全使用指引。香港飲食業長期採用師徒制學習模式，廚師主要依靠經驗傳授學習各類刀具的使用方法。然而，若師傅所教授的技巧或習慣並不正確，錯誤的使用方式便可能在行業內不斷傳承，導致用錯刀的情況並不罕見。

根據食肆類別的不同，亦會出現明顯的刀具使用差異。是次調查發現日式餐廳的廚師較其他廚師遭刀具所傷的風險相對較高，可能是由於他們持刀工作的時間往往較長，需要更多重複性的食材切割工序，例如日式料理中常見的刺身和壽司製作，都需要廚師用非常鋒利的刀具精確地切割魚生和其他配料，導致他們因為更長時間持鋒利的刀具切割食材，導致有更高機率被手工具所傷。

7.1.4. 提舉或搬運物件時受傷

在提舉搬運受傷的受訪者中，約七成三人表示他們進行提舉時主要是用腰(72.7%)發力將上身及負荷物提起，只有不足兩成(17.3%)是靠下肢力量。這反映出大部分受訪者在搬運過程中，並未採用正確的發力部位，普遍存在以腰部代替腿部發力的錯誤習慣，這種不當的用力方式極易導致腰部受傷。此外，超過一半的受訪者表示他們在處理負荷物時會彎腰(65.2%)及扭動腰部(54.2%)。一半人表示他們需要每分鐘重複動作一次(55.2%)，高頻率的重複性動作亦是造成身體勞損和受傷的重要原因。結果顯示，錯誤的搬運姿勢和重複性動作是導致受訪者受傷的主要因素之一。

針對意外時處理的負荷物特徵，約九成半人表示處理的負荷物都有異常的情況，包括過重(54.4%)、難以抓住(19.4%)和表面過熱(16.7%)等，這些異常情況進一步增加了搬運工作的困難和危險性。而其中約八成三人表示沒有使用輔助設備。只有約有五成的受訪者表示，在處理負荷物前會進行簡單的評估以決定合適的處理方法，但仍有約四成五的人在搬運前並未進行任何評估。同時，約八成的受訪者表示，他們的僱主沒有（59.0%）或不清楚（22.5%）有否為他們進行體力處理操作風險評估。這反映出在工作場所，對於體力處理操作的風險管理明顯不

足。

約三成三人表示認為工作空間不足夠，反映在進行體力操作的時候空間大小會影響到搬運，狹窄的空間在搬運時會有更大的受傷風險。空間太小或者太狹窄會令僱員身體難以伸展，處理負荷物時亦較難以正確姿勢發力，導致更容易使用錯誤姿勢而受傷。此外，約四成四人表示其工作地點沒有張貼正確體力處理操作姿勢的海報，當中六成八人認為這些海報若能張貼，對於提醒和指導正確操作姿勢會有提示作用。進一步分析發現，在因提舉或搬運物件而受傷的個案中，兼職僱員的比例較其他受傷類別高出近三成一，顯示兼職員工在搬運工作中面臨更高的受傷風險，可能與他們缺乏相關培訓或經驗有關。

業界代表指出在體力處理操作方面，部分員工會強行搬運重物，由於缺乏正確的搬運訓練和指導，增加受傷風險。在飲食業界普遍而言，搬運工作通常被視為簡單勞動、不需要豐富經驗，因此往往由兼職人員負責搬運貨物，但他們實際上卻缺乏必要的安全訓練，因為工作時長較短、經驗和訓練不足，因此受傷常見於兼職員工。業界代表亦指出即使是餐廳經理階層，也未必掌握正確的搬運技巧，使搬運過程中的受傷風險變得更高。飲食業界往往輕視了搬運工作的危險性，即便是重物也會吩咐缺乏相關訓練和技巧的員工去搬運，導致很容易以錯誤姿勢搬運，而導致更高受傷風險。

7.2 研究局限性

本次調查的研究對象為曾在飲食業發生工傷的僱員，旨在從他們的角度了解工傷意外的特性及共通規律。然而，由於研究未設立未受傷僱員的對照組，故所得結果僅能反映受傷個案的分布情況與相關特徵，而無法對意外發生的真正成因作出明確推論。因此，研究所呈現的結果屬於描述性觀察，未能檢驗不同風險因素與意外發生之間的因果關係。未來若能結合對照研究設計，以比較受傷與未受傷僱員在工作環境、行為模式及安全意識等方面的差異，將有助於更全面地揭示意外背後的成因與風險因素。

7.3 建議

總括而言，是次調查發現飲食業的受傷僱員普遍在工作期間的安全意識不足，且在預防措施方面有漏洞之處。另外，飲食企業亦普遍缺乏良好的工場整理、工作環境欠佳而導致意外。而工作安排方面亦有不足之處，因為自己不小心及趕工，忙中出錯是導致意外發生的常見原因。我們建議應改善工作流程安排，作好工作調配。另外亦建議加強飲食從業員的安全訓練，針對不同意外類別提供安全訓練，包括是加強安全使用手工具的訓練或正確提舉的示範訓練等。針對是次調查發現

的四大意外類別，我們建議企業從以下方面着手改善職安健:

預防滑倒、絆倒及在同一高度跌倒的措施:

1. 加強執行 5S 良好工作場所整理，工作間的物件擺放有序，物件有特定擺放位置;
2. 定時進行清潔和整理，保持廚房排水系統暢通;
3. 在裝修設計階段，業界應選用適合商業廚房使用，防滑系數較高的地磚，例如：動態摩擦系數(DCOF)達 0.42 或以上[1]，以減低滑倒風險;
4. 如有水或油濺出應立即處理，經常保持地面乾爽及清潔;
5. 僱主為員工提供或資助他們購買符合安全規格的防滑鞋；
6. 在工作地點較濕滑的地方或地面乾濕分界點增設防滑措施如防滑條和防滑地墊，並展示「小心地滑」等警告字句提醒僱員工；
7. 推廣防跌運動方案，讓僱員於開工前或落場時多做運動，提升個人平衡能力，減低跌倒風險。

預防被灼熱表面或物質所傷的措施:

1. 加強廚師的入職安全訓練，並制定清晰的內部安全指引講解處理灼熱物質的正確程序;
2. 限制器皿盛載滾燙液體如滾油、食物湯汁的盛載份量，例如不要超過容量的七成滿;
3. 僱主應向需要處理灼熱表面或物質的員工提供符合安全標準的個人防護裝備，包括隔熱手套、圍裙、防滑鞋;
4. 確保保護衣物有足夠的長度保護和良好的隔熱效能;
5. 在運送裝有滾湯液體的容器時，將器皿蓋好，及使用手推車等輔助工具協助運送;
6. 在處理或存放灼熱物質的工作地點附近展示相關高溫警告標語或海報，提高僱員的警覺性和安全意識。

預防被手工具所傷的措施:

1. 鼓勵業界制定清晰及統一的刀具安全使用指引，明確列出處理各類食材時應選用的合適刀具種類，以減少誤用情況;
2. 僱主應根據實際工作流程，仔細評估及配備員工所需的各類刀具，確保工具選用得當;
3. 為員工提供安全使用刀具的入職訓練，培訓應涵蓋正確的刀具選用、使用技巧、切割姿勢、刀具使用時及使用前後的安全要點等，以加強

[1] 根據「美國國家標準協會（ANSI）」制定的 ANSI A326.3《硬表面地板材料動態摩擦係數(DCOF)》測試方法，於室內平坦且預期會在濕滑條件下行走的硬表面地板材料，其 DCOF 須達到至少 0.42。

員工對刀具安全的認知;

4. 改善工作流程安排,作好工作調配,避免員工因趕工而忙中出錯或因長時間工作而引致精神集中力下降;
5. 進行切割工作的地點應避免在人流多的通道上,以防碰撞造成意外;
6. 員工在用刀時切勿分心,避免一邊用刀,一邊與他人談話引致無法集中工作;
7. 鼓勵僱主向僱員提供符合安全標準的防切割手套,並要求員工在使用刀具時應戴上,進一步減少受傷的機會。

預防體力處理操作所傷的措施:

1. 僱主必須根據規例要求,首次於工作地點進行體力處理操作之前,進行初步評估及進一步評估,並制定控制措施以減低工作危害;
2. 加強飲食業的體力處理操作安全訓練,為所有員工,無論全職或兼職,安排入職培訓,教導他們提舉及搬運的正確姿勢;
3. 僱主應為員工提供手推車等輔助設備,或以一組僱員合力搬運物件或將大包的物件分拆成小包處理,用以處理各類型貨物;
4. 確保工作場所通道暢通,有足夠空間行走,重新安排和整理工作間,以騰出更多空間,方便進行體力處理操作;
5. 改善地面不平、不穩及滑溜的情況,避免受傷情況發生;
6. 在工作地點展示正確體力處理操作的海報及示範短片提示僱員,減少受傷機會。

業界代表的建議:

就訪談中業界代表提及到的飲食業挑戰和近年行業內生態的改變,工會和業界代表亦就相關討論提出相應的建議,望能藉此提升飲食業從業員對飲食業安全的意識。工會和業界代表建議可以從以下方面着手改善職安健監管與培訓:

1. 針對飲食業從業員流動性高及缺乏規範化的職安健訓練,建議引入飲食業職安健基本訓練,確保每位新入職或轉職人員均具備飲食業基礎安全意識,以降低工傷風險;
2. 另外,針對外勞輸入,建議在他們到港開展工作前,為他們提供飲食業的基本安全訓練,令他們清楚了解本地餐飲業的一般工作程序及職安健要點,有助他們更快適應香港的工作環境,並減少意外發生的風險;
3. 透過獎勵形式,例如將工傷率與獎金掛鈎,或是頒發獎項,表揚和嘉許食肆、管理人員和工友在職安健的優良表現,在飲食業樹立良好的職安健文化,並藉此互相借鏡。

7.4 總結

此次研究針對飲食業四大主要工傷意外的分析，為我們提供了很多有價值的資料。本局一直積極推動行業職安健，在飲食業界和政府支持下，制定了一系列的方針和策略以提高業界的職安健水平。我們會繼續積極向業界推廣不同的飲食業安全健康計劃及活動，例如「職安健星級食肆計劃」為參與的食肆提供 5S 良好工作場所整理顧問服務和免費的安全訓練;「飲食業職安健福袋派發活動」和向業界派發「飲食業職安健提升計劃」換領卷，換領符合安全規格的「飲食業安全三寶」包括防滑鞋、隔熱手套及防切割手套，提高他們使用個人防護裝備的意識。我們相信只要飲食業各持份者共同努力，做好預防這四大類意外的措施，便可大大減低工傷意外發生。

參考文獻

政府統計處，2025. 二零二四年第四季及全年食肆收益及購貨額臨時統計數字。由以下連結取得:
https://www.censtatd.gov.hk/tc/press_release_detail.html?id=5382

政府統計處, 2024.二零二四年九月就業及職位空缺統計數字. 由以下連結得:
https://www.censtatd.gov.hk/tc/press_release_detail.html?id=5495

政府統計處, 2024, 表625-76101：按行業組別劃分的所有機構單位主要統計數字（住宿及膳食服務業）, 由以下連結得:
https://www.censtatd.gov.hk/tc/web_table.html?id=625-76101

政府統計處, 2023. 收入及工時按年統計調查報告. 由以下連結得:
https://www.censtatd.gov.hk/tc/wbr.html?ecode=B10500142023AN23&scode=210

勞工處，2024. 職業安全及健康統計數字2024。由以下連結取得:
https://www.labour.gov.hk/common/osh/pdf/OSH_Statistics_2024_tc.pdf

勞工處，2014. 職業安全及健康統計數字2014。由以下連結取得:
https://www.labour.gov.hk/tc/osh/pdf/OSH_Statistics_2014_TC.pdf

職安局，2014. 香港飲食業受傷僱員的職業安全健康狀況調查。由以下連結取得:
https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/OSH_Survey_of_Injured_Workers_in_the_Catering_Trade_in_HK.pdf

職安局，2006.香港受傷僱員的職業安全健康狀況調查報告.由以下連結得:
https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/Injuredworker-chi2006.pdf

職安局，2003.香港受傷僱員的職業安全健康狀況調查. 由以下連結得:
https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/Report%20Injured%20Workers_2003.pdf

職安局，2001a. 中式酒樓廚房工作之職業安全健康狀況調查. 由以下連結得: https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/c_food_culture.pdf

職安局，2001b. 中式酒樓廚房工作之職業安全健康狀況調查. 由以下連結得: https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/c_chinese_restaurant.pdf

職安局，2000. 中式食肆樓面工作之職業安全健康狀況調查. 由以下連結得: https://www.oshc.org.hk/oshc_data/files/OSHInformation/c_kitchen_work.pdf

職業訓練局, 2022, 人力調查報告, 由以下連結得: https://manpower-survey.vtc.edu.hk/f/publication/17014/VTC-CA-MPS2022_Report_Web_%28Chinese%29.pdf