剖析香港飲食業四大工傷意外

報告摘要

研究背景

飲食業對推動本地經濟及旅遊業起着舉足輕重的作用。然而，飲食業的工業意外數字，卻長期居於各行業之首，情況令人關注。2024 年本港共發生了 7,371 宗工業意外，其中 3,105 宗，即超過四成意外(42.1%)與飲食業有關，每千名工人的意外率達 13.9，較整體工業意外率 12.3 為高。

在飲食業工業意外當中，約八成來自以下四大意外類別:「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」(下稱滑倒絆倒)、「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」(下稱提舉搬運)。

為深入探究四大意外的根本成因，本局自 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。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。

研究目的

這次研究的目的包括(1)收集飲食業受傷僱員的個人和職業背景資料;(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，尋找意外的根本成因；(4)提出改善建議幫助僱主及僱員防止意外，以提升香港飲食業的職業安全健康水平。

調查對象資料

為了解飲食業界所面對的職安健困難與挑戰，本研究分別透過對受傷僱員進行問卷調查，以及訪問了不同業界代表以收集相關的資料數據。

問卷調查於 2005-2024 年的 6 月至 8 月期間進行。調查對象是前往勞工處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。

在研究進行期間，我們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 年的 4 月再次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，並就我們是次有關飲食業四大意外類別的意外成因及初步分析結果提供意見。

調查結果

調查合共收集了2430份問卷，當中753人(31.0%)因「被手工具所傷」而受傷;687人(28.3%)因「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」而受傷;510人(21.0%)因「提舉或搬運物件時受傷」而受傷；以及有480人(19.8%)因「觸及灼熱表面或物質」而受傷。

受訪者的個人、工作背景，及工傷病假資料

受訪者(即曾受傷僱員)的年齡分佈平均，由20歲到60歲平均各佔約兩成。受訪者近六成為男性。在食肆規模方面，超過六成(63.4%)受訪者來自50人以下的中小型企業。至於意外發生時在該工作地點的年資，約五成七受訪者表示於該職位工作超過一年(57.0%)，當中有五年或以上年資者則佔約兩成(19.9%)，反映受訪者在行業的年資普遍較長。不過，仍有近三成(27.4%)受訪者表示在該工作崗位工作不足半年。

若以受訪者受傷時所屬的食肆類別劃分，大部分個案集中於以下類別：中式酒樓佔36.4%、快餐店佔14.5%，以及其他較常見的食肆種類包括茶餐廳（12.7%）、西式餐廳（9.9%）及飯堂、會所或院舍（8.3%）。

在工傷病假日數方面，受訪者的總平均病假日數為 68.9 天，當中因「提舉或搬運物件時受傷」的受訪者的平均病假日數最長，達1095天。若以現時飲食業員工每月中位工資約15,300港元推算，平均每名飲食業受傷僱員之工傷病假可引致約 34,658 港元損失[平均病假日數(68.9)x 每日中位工資($503)]。在2024年飲食業四大意外的工業意外個案合共有2,476宗，按是次調查所得的平均工傷病假日數推算，它們可造成約85,812,326港元的經濟損失。

受訪者曾接受的安全訓練

近六成受訪者表示自己在受傷前未曾接受任何安全訓練，整體受訪者接受過的安全訓練以防火(17.5%)及爐具使用(14.7%)最多，其次是手工具使用(14.1%)、人力提舉(11.2%)、處理灼熱東西(10.6%)。至於良好工作場所整理(6.6%)及個人防護裝備使用(6.0%)的訓練只有不足一成，反映他們的針對性安全訓練不足，需要進一步加強。

四大意外類別的意外分析

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%)。近一半人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%)。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。

滑倒、絆倒或跌倒意外可涉及多項因素，包括環境、工作情況和個人因素等。環境因素方面，建議飲食業界加強執行 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，而且定時進行清潔和整理，保持廚房排水系統暢通，自然可以令地面沒有雜物及積水，有助減少滑倒、絆倒的意外。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。另外，在日常工作中，亦要經常保持地面乾爽及清潔，盡快將地上的積水及油漬清理，因為積水和油漬都會降低地面防滑效能，增加滑倒風險。

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。當地面的濕滑程度有明顯差異，而步伐及/或步速未能作出相應調整及適應，便可能增加滑倒風險。我們亦建議僱主可考慮為員工提供或資助他們購買防滑安全鞋，同時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有關的安全危害。

個人因素方面，是次研究發現女性受訪者較多出現滑倒、絆倒或跌倒的問題。有研究指出由於女性肌肉量及力量較低，當失平衡時其恢復平衡的能力較弱，導致跌倒風險較高，建議業界可透過本局和香港中文大學體育運動科學系早前推出的防跌運動方案，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。

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，但在事發時因灼熱物質突然濺出，走避不及。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%)。就受傷部位而言，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%）。

有業界代表表示有廚師為方便每次能夠處理更多食材，在油炸食物時會將油量載滿至九成，增加滾油濺出灼傷的機會。另外，當盛載滾熱液體或食物過滿時，亦會增加運送時液體溢出的風險。進一步分析亦發現，廚師比起非廚師受訪者在觸及灼熱表面或物質的意外比例，較其他三大意外類別高出近一成。

建議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，例如在處理油炸食物時避免將滾油盛載過滿，如不超過七成滿。另外，僱主亦要為需要處理灼熱物質的員工提供合適的保護衣物例如隔熱手套和圍裙，確保保護衣物有足夠的隔熱效能和長度。當運送滾燙的食物湯汁時，亦不能盛載過滿，並應將器皿蓋好，及使用手推車等輔助工具

[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。

協助運送。為提高僱員對灼熱表面或物質的警覺性，亦可在存放滾熱東西的位置展示相關警告標語或海報，提高僱員的安全意識。

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。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。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。

針對被手工具所傷的工傷意外，我們建議可從工作流程優化、加強安全培訓、刀具管理及個人防護裝備四個方面入手。透過改善工作流程安排，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。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。另外，為員工提供刀具安全使用培訓，培訓應涵蓋正確的刀具選用、使用技巧、切割姿勢等，以加強員工對刀具安全的認知。

同時，我們亦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。此外，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。個人方面，員工在用刀時要集中精神，避免用刀時分心。最後，僱主應為僱員提供符合安全標準的防切割手套，進一步減少受傷的機會。

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。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%)。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，而其中約八成三人表示沒有使用輔助設備。只有約五成人表示在處理該負荷物前，會先對該負荷物進行簡單評估以決定處理方法，但有約八成人表示其僱主沒有(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。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會有提示作用。進一步分析中發現，提舉或搬運物件而受傷的兼職僱員比例較其他受傷類別高出近三成一。

建議僱主為所有員工，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。僱主亦必須按法例要求為體力處理操作工序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，並為他們提供手推車等輔助設備。另外，在工作地點展示正確體力處理操作的海報及示範短片，亦有助提示僱員，減少受傷機會。

業界代表的意見及建議

業界代表普遍表示近年經營環境極具挑戰。疫情期間生意大受打擊，許多食肆被迫裁員，不少具經驗員工轉投其他行業，導致人手短缺。疫後市道低迷亦導致生意額下降，令投放於職安健的資源亦隨之減少。縱然外勞輸入能舒緩人手短缺的問題，但外勞在工作文化上的差異，亦為職安健帶來新挑戰。另外，業內近年出現「師奶更」或「媽媽更」的安排，這些婦女員工一般在上午 10 時至下午 2 時上班，負責傳菜侍應或洗碗等崗位。由於她們的工時通常較短，對食肆工作流程未必熟悉，職安健意識相對薄弱。

業界代表建議可透過獎勵形式，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。另外，亦可仿效建造業的「平安卡」制度，規範飲食業從業員的安全訓練，提升他們對飲食業安全的意識。

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」為參與的食肆提供免費的 5S 良好工作場所整理顧問服務和安全訓練;「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」換領券，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。