



職業安全健康局 飲食業安全及健康資訊

香港的飲食業在國際上享負盛名，要維持「美食天堂」的美譽，餐飲業界必須不斷自我增值，提升行業的人力素質，特別是員工的職業安全健康。飲食業是職安局的重點推廣行業之一，每年本局都舉辦以飲食業工作安全及健康為主題的推廣活動，以下為飲食業的各項支援服務及不同類型的職安健資訊：

1. 「職安健星級食肆計劃」
計劃詳情：<https://bit.ly/3eQ6wGa>

2. 影片
 - 職安局頻道：<https://bit.ly/3sEky3P>
 - 職安法寶記 – 正確提舉及搬運物件
<https://bit.ly/4dWS5N0>
 - 職安法寶記 – 安全使用刀具
<https://bit.ly/3NBsazH>
 - 職安法寶記 - 預防觸及灼熱物件
<https://bit.ly/3A6Eu7Q>
 - 職安法寶記 - 提防滑倒、絆倒或跌倒
<https://bit.ly/40cPb3j>
 - 職安法寶記 - 職安健星級食肆計劃
<https://bit.ly/4dT38H2>
 - 飲食業 - 使用刀具安全貼士
<https://bit.ly/3tajrcm>
 - 腰背痛點算好？3 招伸展運動幫到你
<https://bit.ly/4ggak1t>
 - 伸展運動 - 零時間運動
<https://bit.ly/3ZDtloQ>

3. 書籍
 - 飲食業工作安全貼士
<https://bit.ly/2Y2kGvy>
 - 認識職業性上肢肌肉筋骨勞損
<https://bit.ly/3qFcWvS>
 - 健康從腳開始
<https://bit.ly/39PqMoT>

4. 單張

- 預防肌肉筋骨勞損之伸展運動
<https://bit.ly/2M90wNU>
- 酷熱環境下的工作安全健康
<https://bit.ly/3obBwTL>
- 室內中暑徵狀及急救措施資訊卡
<https://bit.ly/3N1Mp8K>
- 防割手套規格及常用物料
<https://bit.ly/3iIpYpX>
- 防暑四式-廚房篇
<https://bit.ly/3Zn1nN7>
- 手提卡式石油氣爐 安全使用 7 式
<https://bit.ly/4g0nvnA>

5. 海報

- 機械安全 3 要點
<https://bit.ly/3qxeABj>
- 飲食業 5S 幫到你預防滑倒絆倒
<https://bit.ly/2XYVYwd>
- 工作場所整理好安全健康效率高
<https://bit.ly/35ZjIVs>
- 室內防暑四式海報
<https://bit.ly/3MYwHeT>
- 10 招做好工作場所健康衛生
<https://bit.ly/3sL6fu4>
- 化學品標籤
<https://bit.ly/3o4sU15>
- 整理分類存放有序清潔妥當贏盡嘉許
<https://bit.ly/3o9TK88>
- 停一停鬆一鬆預防上肢勞損倍輕鬆
<https://bit.ly/3o3cl5A>
- 停一停鬆一鬆預防下肢勞損倍輕鬆
<https://bit.ly/3bXk02N>
- 安全使用刀具六式
<https://bit.ly/3faGijk>

6. 貼紙

- 正確提舉及預防肌肉筋骨勞損的工作間伸展運動
<https://bit.ly/3lJYtgY>
- 工作間預防灼傷和滑倒及員工的健康工作生活
<https://bit.ly/2P0lPmF>
- 預防滑倒、灼傷、定時伸展、多用手推車
<https://bit.ly/3NdjyQi>
- 定期檢查、注意站姿、安全使用機械、善用手推車
<https://bit.ly/42FYAy2>
- 5S 良好工作場所整理、安全使用刀具、均衡飲食、伸展運動
<https://bit.ly/3Arwbnu>

7. 培訓套件
 - 良好工作場所整理自用套件
<https://bit.ly/2Nfd7j4>

8. 社交媒體資訊
 - 【飲食業工友，小心「炳親」👉~】
<https://bit.ly/3mD6JkH>
 - [四式教你踢走下肢勞損]
<https://bit.ly/2NfdGcG>
 - [良好工作場所整理- 慎防滑倒絆倒]
<https://bit.ly/3qEyvgd>
 - 【切「膚」之痛】
<https://bit.ly/3iA0knc>

9. 資助計劃
 - 中小型企業改良版輕便工作台 3.0 資助計劃
<https://bit.ly/3sJmuba>
 - 中小型企業易燃物品儲存櫃資助計劃
<https://bit.ly/3sJaFld>

10. 課程
 - 飲食業職安健管理人員訓練課程 (CASHM)
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/CourseDetail.asp?TopicID=4&CouID=557>
 - 飲食業基本安全課程 (BCA)
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/CourseDetail.asp?TopicID=1&CouID=567>
 - 5S 飲食業整理 (5SCA)
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/CourseDetail.asp?TopicID=1&CouID=408>
 - 安全健康督導員(飲食業)綜合證書 (SS(CA))
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/ShowPackage.asp?PackID=11>
 - 如何預防在酷熱環境工作時中暑 (HS)
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/CourseDetail.asp?TopicID=1&CouID=495>
 - 餐飲服務業的復工管理 (RTW(CA))
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/CourseDetail.asp?TopicID=4&CouID=552>
 - 鍋爐安全課程
<https://eform.oshc.org.hk/course/tchi/course/ListCourse.asp?TopicID=5>

11. 飲食業職安健網上問答平台
 - 廚師/水吧員專區
<https://bit.ly/csqchefbarstaff>
 - 樓面部長/侍應專區
<https://bit.ly/csqwaiterwaitress>
 - 清潔/洗碗工友專區
<https://bit.ly/csqdishwashing>
 - 餐廳主管/經理專區
<https://bit.ly/csqmanager>

12. 個人防護裝備資訊

- 香港職安健產品及服務供應商指南
<https://bit.ly/38Z0Rf3>