職業安全健康局
OCCUPATIONAL SAFETY & HEALTH COUNCIL



飲食業及旅遊業

第49期 2011年7月 安全健康通訊

飲食業職安健要點：

（一）刀具安全　（二）安全使用化學品　（三）預防中暑
（四）香港飲食業從業人員肌肉骨骼系統疾患研究計劃簡介

引言

雖然近年飲食業的職業安全及健康表現已有所改善，但工傷意外數字仍然偏高。根據勞工處2010年度餐飲服務業之職業傷亡統計數字顯示，「被手工具所傷」的意外有 1,881宗，佔整體數字的23%。而住宿服務業在同期亦有153宗同類個案，佔行業整體數字的11%。刀具是這兩個行業普遍使用的手工具，而被刀具切傷和割傷更是行業經常發生的工傷意外。今期通訊我們將會簡介有關刀具安全，安全使用化學品及預防中暑的要點。另外，我們亦會簡述有關香港飲食業從業人員肌肉骨骼系統疾患研究計劃的第一及第二階段的研究報告摘要。



（一）刀具安全

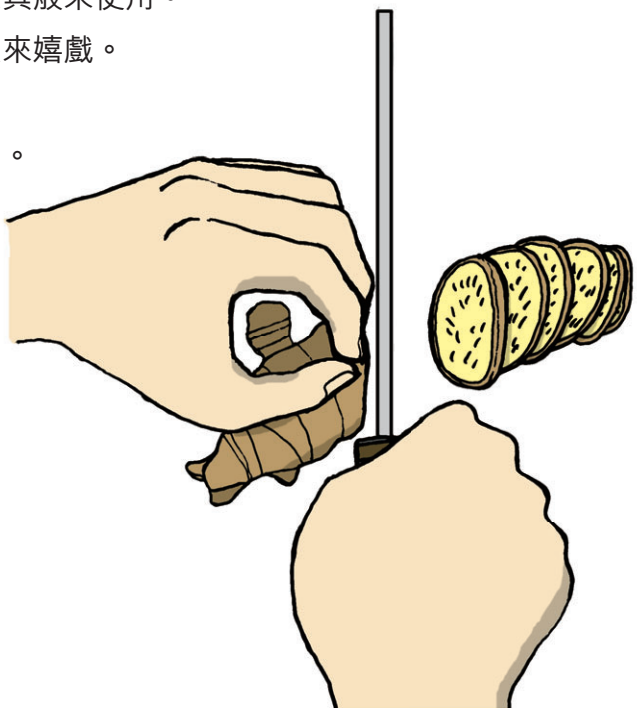
刀具正是飲食業最常用的鋒利手工具，而刀具正確的選擇、使用、保養和存放皆是改善此類工傷情況的基本因素。

選擇適當的刀具

- 不同的刀具有不同的用途。切勿貪求方便，亂用刀具，否則容易產生危險。
- 使用刀具前須清楚其特定用途，並考慮需處理的物料體積，選擇合適種類和大小的刀具來工作。

刀具的正確使用

1. 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。
2. 地面須保持整潔，以免進行切割工作時滑倒，若有食物，油脂或積水在地上，須盡快清理及抹乾。
3. 工作環境須照明充足。
4. 刀具不可用作開撬罐頭、切斷繩帶或將它當作叉具般來使用。
5. 操作刀具時須全神貫注，專心一致，切勿拿刀具來嬉戲。
6. 操作刀具時須緊握其手柄，但避免過份用力。
7. 刀具的操作技巧應是由內向外和由上向下地切割。
8. 在合適的砧板及堅固的檯面上使用刀具切割。而砧板擺放亦須穩固，例如：砧板放在金屬枱面時，應在枱面和砧板之間加上一條濕毛巾，以防操作刀具時砧板移動，造成危險。
9. 應佩戴防切割手套及圍裙等防護衣物來加強保護。
10. 當將刀具交給別人時，安全的方法是將刀具先放在清潔的枱面上，然後才由別人從枱上拿起刀具，應盡量避免以手過手式傳刀。
11. 若刀具不慎脫手跌下，切勿試圖以手擋接。



刀具的清潔、保養及存放

- 鋒利刀具及切割機器的刀片不應與其他餐具及器皿放在一起來清洗，因清潔員工可能不察覺刀具的存在而被割傷。此外，更不可將刀具放於洗滌槽內而不顧而去。
- 刀具要經常檢查，切勿使用損壞了的刀具，例如刀柄是否穩固。而不能修理的刀具則要立刻妥善棄置，以免他人取用引起危險。
- 刀具應經常打磨，保持它在鋒利狀態，原因是鋒利刀具使操作者易於控制切割工作，避免使用額外力度，減低跣刀情況發生。
- 刀具手柄應保持清潔，不可黏附油脂，以減低操作時出現跣手情況。
- 暫時不使用的刀具，應放回刀架內，不應放近檯邊及櫃邊、或將刀鋒面向外。
- 使用後的刀具，須經清洗處理，並應貯放在適當的刀架內。

（二）安全使用化學品

近期有工友誤將不同的清潔劑混合而釋出毒氣，引致工友傷重死亡的嚴重意外，業界僱主及僱員應以此為鑑，在使用化學品時，注意安全。飲食業及酒店業的員工在工作時，需要使用不同種類的化學品，例如清潔劑、潔廁液、起漬水、漂白水和殺蟲劑等。這些化學品可能含有易燃、揮發性和對人體有害的成分，吸入或沾上後會損害皮膚、眼睛、呼吸系統及其他器官。

化學品進入人體的途徑

- 化學品一般可透過呼吸系統，皮膚和食道進入人體。
- 在工作時沒有穿戴適當的手套或保護衣物，化學品便可能透過皮膚進入體內，同時亦對皮膚本身造成傷害。
- 沾在身體上的化學品，可於飲食或吸煙時，進入體內。
- 在空氣不流通的地方處理或使用化學品，容易吸入化學品的煙霧或蒸氣。

化學品對人體的影響和傷害

皮膚	• 直接被灼傷（例如高濃度的漂白水） • 發紅、痕癢和敏感 • 變得乾燥，容易爆裂和發炎
眼睛	• 被意外濺出的化學品灼傷 • 受化學品釋出的氣體和蒸氣刺激，引致雙眼紅腫和流眼淚等癥狀
呼吸系統	• 受化學氣體和蒸氣刺激引起咳嗽
神經系統	• 急性反應如頭痛，暈眩和麻醉感覺 • 慢性神經系統病變
其他器官	• 長期吸入化學品可引致肝和腎臟功能受損

此外，一些化學品如天拿水和白電油，如果儲存或使用不當，可引起火警和爆炸。而其他化學品在意外混和或溢出時，亦可能釋出毒氣或灼傷身體，例如漂白水與酸性化學品混和時，可釋出有毒的氯氣。

安全使用化學品要點

1. 保持處理化學品的地方空氣流通，例如把窗戶打開和啟動抽氣扇。
2. 應盡可能避免使用化學品；如沒有其他選擇，則應採用較安全的化學品。
3. 使用化學品前，應參閱該化學品的物料安全資料單、標籤和包裝上提供有關危害的資料和預防保護措施。
4. 遵照生產商建議的使用方法及安全措施。
5. 切勿儲存過量的化學品。
6. 所有容器必須蓋好，以免滲漏或意外翻側時溢出化學品。
7. 將不能相容的化學品分開存放（例如漂白水和鏹水），且切勿混合使用，以免發生危險。
8. 不得在化學品使用或貯存範圍內飲食和吸煙。
9. 使用合適的個人防護裝備：手套、面罩、呼吸器、圍裙和水靴等。
10. 處理和稀釋化學品時應佩戴適當的眼罩或面罩，以防被意外濺出的化學品或其釋出的氣體傷及眼睛和面部。
11. 在完成工作後，工友應清潔使用過的防護裝備，並妥善保存。
12. 完成工作後或飲食前，要以性質溫和的肥皂和清水清潔身體，如雙手、手臂和面部，避免化學品沾在皮膚上或透過飲食進入身體。

（三）預防中暑

廚房工人在高溫的環境下工作而又沒有採取適當的預防措施，就可能會中暑。剛入行的人士，亦因身體未適應高溫工作的環境，而更容易中暑。

在廚房工作主要引致中暑的危害因素有以下幾項：

- 因煮食而產生的高氣溫
- 蒸焗食物引致高濕度工作環境
- 空氣不流通
- 明火煮食所產生的高熱輻射
- 從事需求大量體力的活動

就飲食業中暑風險而言，主要控制措施有以下各項：

- 為工作地點提供空氣調節或風扇，並增加空氣的流動性；
- 抽走工作地點的熱空氣、蒸氣或濕氣；
- 穿着淺色及薄而透氣的衣物；
- 隔離工場內的高溫設施，減少熱能散發到工作間；
- 提供清涼的飲用水，讓僱員可隨時飲用；
- 從較輕的工作量或較短的工作時間開始，在數日內逐步增加工作量或工作時間，讓工人逐漸適應。

（四）香港飲食業從業人員肌肉骨骼系統疾患研究計劃簡介(第一及第二階段研究報告摘要)

職業性肌肉骨骼系統疾患(Workrelated Musculoskeletal Disorders,WMSDs)是指因為工作的原因而導致肌肉骨骼系統出現功能障礙或疾病的一種職業傷害，如累積性勞損，重複性拉傷。WMSDs是工作場所中工人最常見的健康問題。

由於飲食業屬於服務及製造性行業，其工作特性需要工人在工作中，時常牽涉重複性及人力搬運動作，如中餐廚師需要長時間及重複性的拋鍋動作，酒樓侍應需要彎腰向前上菜，洗碗工人需要長時間站立及搬抬碗碟等等，所以飲食業工人患WMSDs的機會率較高。但是，在香港，關於飲食業工人WMSDs的系統研究明顯缺乏。有見及此，職業安全健康局遂委託香港理工大學康復治療科學系進行是次研究。

主要發現：

- 香港飲食業工人WMSDs流行率約為50%左右，即兩個工人之間就有一個有肌肉骨骼系統不適或疼痛的問題。肩膀和下腰部都是最為普遍主要不適的身體部位。
- 最高WMSDs流行率的工作職位為中式酒樓的廚房工人，尤其是負責炒菜的廚師、點心廚師及燒味廚師。結果表明工作時涉及到的動作姿勢是主要的WMSDs成因之一。

- 根據人體工效學工作現場分析，炒菜廚師、燒味廚師及洗碗工人涉及較多靜態及重複性的動作，例如炒菜廚師左手持鍋（19寸，重2.8kg），拋鍋時肘關節快速屈伸；而右手炒菜時需要重複進行前手臂旋前旋後及手腕旋轉動作。這些靜態及快速重複的動作，加上長時間操作就容易導致肌腱韌帶或神經的損傷，從而導致WMSDs的發生。
- 針對飲食業工友職業健康，心理及安全行為的研究，將是我們今後在職業安全與健康努力的方向。

相關職安健訓練課程

飲食業工作安全(CA) 及 基本急救(EA)

本局職安健訓練中心為飲食業及旅遊業從業員提供一系列職安健訓練課程。其中飲食業工作安全(CA)課程，讓學員綜合認識飲食業內的多種危害及其預防方法。而基本急救(EA)課程為一天的短期課程，使學員透過理論及實習，學會處理一般工作上所遇上的受傷情況。如欲索取更多有關職安健課程資料，請致電2311 3322或3106 2000與職安局訓練中心聯絡。

搬遷通知

本局觀塘職安健訓練中心及職安健資訊中心將於2011年8月11日遷往以下地點，並於8月12日起開始辦公，電話及傳真號碼維持不變。



職安局職安健學院

新界青衣涌美路62號（近長康邨康盛樓）
電話：3106 2000
傳真：3106 0022
電郵：trg@oshc.org.hk
辦公時間：星期一至五 09:00 - 18:30
星期六 09:00 - 12:00
星期日及公眾假期休息

有獎問答遊戲

1 刀具不使用時須怎樣處理？

A. 插在砧板上
B. 放在工作枱上
C. 放回刀架內

2 下列哪一項是刀具使用前須留意事項？

A. 刀柄是否穩固
B. 刀柄是否黏附油脂
C. 以上皆是

3 化學品最主要透過下列哪一種途徑進入工友身體？

A. 注射
B. 吸入及吞食
C. 吸入、皮膚吸收及吞食

請圈出正確答案及填妥下列表格，郵寄或傳真回2739 9779本局總辦事處，信封面請註明「飲食業及旅遊業安全健康通訊問答遊戲」。截止日期：2011年9月23日。

中文姓名：_____ 香港身份證號碼：_____

必須與香港身份證姓名相同　　只須填寫首四個號碼，例如: A123XXX(X)

地址：_____

聯絡電話：_____

參加細則

1. 歡迎年滿15歲或以上的香港居民參加。
2. 每人只限參加一次。
3. 主辦機構之員工及其直系家屬均一律不得參加。
4. 得獎者的姓名必須與香港身份證上的姓名相同，否則將被取消得獎資格。
5. 得獎結果以主辦機構的決定為準。
6. 主辦機構保留更改有關是項活動事宜的權利，恕不另行通知。
7. 倘有任何爭議，一切以主辦機構的決定為最終決定。
8. 歡迎複印參加表格。

個人資料聲明

本局會保留　閣下個人資料作推廣職業安全及健康之用，包括研究及統計。本局或需將資料轉遞予服務提供者、活動共同舉辦者和夥伴機構。
若　閣下不欲收到職業安全及健康訊息，請填寫此聲明末段所列方格。　☐ 本人不欲收到上述訊息

所有資料將於活動結束後銷毀。

免費訂閱表格

本人對飲食業及旅遊業安全健康通訊感興趣，並以電子郵件索取：

中文姓名：_____ 英文姓名：_____

電話：_____ 傳真：_____

電子郵件：_____

填妥後請將表格傳真至 2739 9779 職業安全健康局

個人資料聲明

本局會保留　閣下個人資料作推廣職業安全及健康之用，包括研究及統計。本局或需將資料轉遞予服務提供者、活動共同舉辦者和夥伴機構。
若　閣下不欲收到職業安全及健康訊息，請填寫此聲明末段所列方格。　☐ 本人不欲收到上述訊息

職業安全健康局
飲食業及旅遊業安全及健康委員會
地址：中國香港北角馬寶道28號華匯中心19樓　電話：2739 9377　傳真：2739 9779
電郵：oshc@oshc.org.hk　網址：www.oshc.org.hk

© 2011 Occupational Safety & Health Council 職業安全健康局 7/2011 (1)