

[Catering Sheet No 9]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[Planning for health and safety when selecting and using catering equipment and workplaces]

选择及使用炊事设备和工作场所时有关健康与安全的计划

[Catering sheet No 9]

炊饮资料单第 9 号

前言

本说明由炊饮业健康与安全联络委员会制定。

炊饮资料单第 8 号“炊事设备和工作场所的健康与安全管理” (CAIS8 1997 HSE 丛书)

强调了你在购买并使用设备时仔细计划的重要性。本资料单在上述资料单的基础上为你在计划挑选设备、修改及使用设备和场所的每个阶段提供了必要的健康与安全要点。

计划工作任务

每个设备必须符合执行每项炊事工作的用途，也必须适合你的场所。安全将取决于建筑物、设备、各种炊饮工作及人员能力等各方面之间的关系。所有这些方面都可能限制你的炊事工作，例如，缺乏空间或通风不足也许会意味着你考虑购买的炸锅可能不安全。

计划布局

工作场所中健康与安全程度的关键在于良好的布局。在计划新的布局或修改现有布局时，你必须注意到消除或尽可能减少所有风险的重要性。你需要考虑建筑物、工序、作业流、人员及卫生等各方面。

你所作的所有安排都必须符合卫生及健康与安全的要求 (例如设备设计、地面工作间的温度)。

确保工作场所合适

你工作场所的墙壁、地面、灯光、通风及其他环境因素必须符合法律要求。安全的地面、通风及灯光尤其重要。炊饮企业往往忽略这些因素。

地面

炊饮资料单第 6 号“滑倒与绊倒。炊饮业的指导概要” (CAIS6 1996 HSE丛书) 包括了有关地面的资讯。

通风

- * 蒸汽和烟雾必须在起源附近吸除。
- * 工作间必须凉爽，必须通过循环的新鲜空气排除气味。
- * 在吸除气体或燃烧消耗气体后必须补充新的空气。

*

一般不需要对空气进行日常的品质测试。如果对某种特殊情况有疑问，可以向行业组织求助。

灯光

- * 必须提供一定程度的照明，使雇员能够看到有风险的状况。
- * 走廊和工作地段必须有一定的照明，使雇员能够正确安全地工作。

选择适当的设备

只能使用符合健康与安全要求的设备。在购买每个新设备之前，应确定它可能涉及的所有风险。同时还必须确定涉及到现有设备的所有可能的风险。设备只能用于适当的作业。设备只能用于合适的工作地点，由合格的人员安全地操作。在选择设备时应考虑下列因素。

它是否适合操作员？

从工效学的角度看，设备是否适合使用者？必须确保设备对于较矮或较弱的员工既不太别扭，也不太重。

尺寸和牢固性

- * 太大的设备会使工作空间拥挤危险。
- * 为家庭设计的设备一般不适合炊饮业使用，也许不够牢固。

使用寿命

不可使用超过使用寿命的设备。一个设备的安全寿命取决于它的尺寸、使用情况、是否合适以及如何维护。此外，较新的设备可能会有较好的防护性能。

[Page 2]

安全标准 - 1993年1月1日前使用的设备

如果设备在 1993年1月1日前已经使用，那么设备在购买时必须符合当时的健康与安全要求。有关这一点的资讯可见 HSE 出版的资料。1 2 3 4

在1993年1月1日前使用的设备现在必须满足一些新的特定要求，如护板、着火或排泄气体(如冷冻剂)、灰尘、引起滑倒的物质、防护烧伤烫伤、安全控制、灯光、标记、警告和安全的维护方法等等。现有的设备必须在1996年12月31日前符合有关规定。

不过，已经达成协议，除了烤箱以外，其他设备不需要往前更新，但必须达到1993年1月1日前生效的规定。对于现有设备进行修改，使之具有紧急停止控制、机器制动或“无电压”松脱等原来没有的功能的做法，尤其被认为不合适。

不过，

有关替换或修改燃烧燃气、人工点火的烤箱、辅助火焰或火焰遏制防护等的咨询已经比较实际，这些咨询包括在炊饮资料单第 3 号“人工点火燃气炊事设备的注意事项” (CAIS3 1995 HSE 丛书) 中。

安全标准 - 1993年1月1日后使用的设备

你必须采取适当的措施，确保所有在1993年1月1日后购买的新设备达到“欧洲产品安全指令”中的要求。供应商必须符合国家的立法，达到这些要求。

正在为炊饮设备制定协调的欧洲标准。欧盟各国都将采纳这些标准。在英国，它们也将成为国家标准，并指导制造商如何达到“指令”的要求。

新设备上的 EC 标记将告诉你，供应商声明他们已经符合了有关的指令规定。

1995年1月1日后供应的新机器必须具有 EC

标记。到1996年1月1日，所有必须符合“燃气装置指令”的新设备必须带有 EC 标记，到1997年1月1日，

所有必须符合“低压指令”的新设备必须带有 EC 标记。

安全标准 - 二手设备、租用设备及租赁设备

如果是在1996年1月1日后购买了这些设备，它们将作为新设备来对待，你将负责它们达到“工作设备的提供与使用条例 1992 (PUWER)”对新设备规定的要求。

1993年1月1日后向欧盟供应设备的供货商必须确保它们达到有关的“产品安全指令”或目前各国法规的要求。从法律上说，所有销售、租用或出租设备的人必须确保它们尽可能地安全。他们还必须提供资讯。在很少的情况下，供货商确保设备达到“低压指令”的要求，如果这一指令适用的话。

安装

安装标准

安装的设备和服务以及建筑物的构造必须安全。在设计场所的布局或安排设施时，一般需要参照制造商或供货商提供的技术规格或安装说明。

“BS6173：燃气炊事装置的安装”说明了安装燃气装置的安全标准。

电器设备必须达到“工作中的电力条例

1989”的要求，一个较好的指南是“BS7671：1992 电器设备的要求”。

合格的安装商

你必须采取适当的步骤，挑选能够安全操作、提供安全装置的的安装承包商。安装商负有安全安装的主要责任。设备必须由经过训练的、合格的人士安装。

除了工业场所以外，燃气工作必须由 CORGI 注册的安装商完成。

电气工作必须由合格的人士完成。

有关的行业和专业协会备有完成了适当培训的承包商的名单。

健康与安全说明

我们强烈建议，所有操作与维护说明应该存放在厨房里易於存取的地方，以供参考之用。

维护

维护的标准

就健康与安全而言，设备和场所必须保持有效的工作状态，维护完善。

[Page 3]

定期检查十分必要，以便确保所有设备维护完善并处于良好的工作状态。应该开展制造商建议的预防性维护以及当地所需要的维护。如果和有信誉的公司(如制造商认可的公司)签订全面的维护合同，可能会较为便宜而且仔细。

除了日常的清洁和排除废物工作以外，可能需要不时进行彻底的清洁。可以处理掉没有用的设备。

负责设备和建筑物的人员必须注明有石棉的场合。

他们还必须作好记录，并张贴警告标签。这将有助于确保维护工程师等人员不会没有穿戴适当保护就触动石棉。

必须对通风系统进行维护，并保持维护记录。1996年1月1号以后，通风系统必须包括有效的警告装置，在系统发生故障时发出音响和灯光警报。

建议保持维护记录本，并及时记录。

合格的维护人员

只有受到适用的资讯、接受适当的指示和培训的合格人员才能执行维护工作。

检查和测试

需要检查建筑物和设备，确定风险，检查以下控制设备：

- * 与安全有关的功能，如保护联锁；它们需要每班检查，确保继续有效；
- * 工作场所、结构和安装件；标明磨损 (如滑的或有洞的地面) 和损坏的记号。

根据法律，有的设备必须检查和测试。设备供应商或工程检验公司将执行以下检查：

- * 提升 (客人或货物的)

机器必须在使用前加以检验和测试。并且在工作寿命期间不时测试。应该保持检验记录；

*

压力系统，如汽套护著的盘，需要制定安全操作限度；应制定检验的方案，并有合格人员执行。

有些设备需要定期检查和测试，以便满足下列“良好的工作状态”的要求：

自己拥有或长期租用的便携式、手提式电器设备需要进行目测检验，检查损坏的迹象。一开始可以每6-12个月检查一次。兹建议 5, 6 这种设备还应在一开始每1-2年进行联合检查和测试。至於在不同地点移动的设备 (例如为某一活动或短期租用的设备)，建议 5,6 在提供之前和收回时进行目测检查。

为了确保安全，应该根据经验，经常对非便携式设备进行检查和测试 5,6。

燃气设备和装置需要经常检查，以便确保它们处于安全的状态。如果有人在出租的场所拥有燃气装置

(如租给炊饮人士)，他们有责任使装置每年至少进行一次安全检查。

需要对通风设备进行检查和维护，确保它们处于良好的工作状态。

制定安全程序

你应该估计炊饮工作及其他清洁、维护工作，确定潜在的风险，从而制定安全工作

程序。保持这些程序的记录，帮助人员培训和监督的做法会有好处。尤其必须为使用化学品进行清洁和维护以及使用个人防护设备 (PPE) 制定安全工作程序。

化学品

你应该选用本身最没有危险，人员接触时也没有风险的化学品。在选择化学品时，必须阅读制造商的说明和资讯。如果难以避免接触，则必须对化学品进行适当的控制 (例如使用封闭的运送系统和个人防护设备)。

个人防护设备 (PPE)

即使已经配备了安全防护装置，工作人员也许仍然需要穿戴个人防护设备。你必须确定这些特定的场合。记住，虽然在安装其他安全防护装置时有时可能把个人防护设备作为临时措施，但这是最后一种手段。应该确认你所选择的个人防护设备适用于防范的风险、涉及的工作人员及你特定的工作环境，并容易清洁，保持卫生。应该确保个人防护设备存放妥当并处于良好的状态。你的个人防护设备的要求一般包括以下各项：

- * 在有滑倒风险的场合提高防滑鞋；
- * 在工作服材料可能使燃火情况更加恶化的场合提供 100% 棉布工作服 (如厨师的白外套)；

[Page 4]

- * 工作人员处理腐蚀性清洁用品时使用的长袖乙烯手套、护目镜及防护呼吸设备；
- * 食品卫生所需要的其他衣物。

安全操作

说明、资讯、培训及能力

必须制定措施，确保每个负责安装、维护、清洁和操作设备或工作场所任何其他装置的有关人员和主管了解必要的风险防护知识，并拥有必要的技能。他们还应该知

道如何保护他人。

* 安排有关安全的一般培训及安全程序培训。

*

只为雇员安排他们对此有著适当资讯、接受过培训的工作。同时，确保人员能够胜任地执行工作任务。

* 在涉及有风险的器械时

(如绞肉馅机、碾面机、切肉机、混拌机及附件、馅饼和果酱饼机和切面机)，操作人员必须充分了解其中的风险。这些人员必须接受足够的培训，或在有指导的情况下工作。

*

在招聘人员后立即进行培训。同样，当特定的风险增加时或涉及到新的风险时，也应进行培训。必须不时重复培训，并在适当的时候进行培训。

*

为人员提供有关风险与风险防范的资讯。只要适合，就应该提供书面说明。有关工作设备的资讯和说明应该包括使用设备的正确条件和正确的操作方法。资讯和说明还应该列出所有可能发生的不寻常的情况以及正确的应对措施。

这些步骤将有助於员工根据法律的要求与你进行合作，遵循你的安全制度，并报告任何潜在的风险。

与他人协调

承包商：你和你的承包商应该建立一套制度，这样你们可以互相通知可能的风险，在安全措施协调方面互相合作。你的炊饮工作可能会为炊饮工程师带来风险。同样，炊饮工程师也可能造成风险。应该考虑任命专门人员适当控制卫生、健康、安全及风险。

房东及业主：负责工作场所的人士、活动炊饮人员或承包商使用的设备的拥有者对于场所和设备所涉及的风险有著法律责任。承包商对于他所拥有或带来的所有设备以及他的雇员的工作负有责任。

各项安排必须包括联络工作，确保各方意识到自己的责任并采取相应措施。如果承包炊饮人员是在另一个雇主的场所长期工作，则需要对合作、协调、各自的责任进

行更为细致的安排。

监督

必须安排适当的监督制度，确保设备和场所的持续安全，并遵循安全程序。

参考资料

1 “炊饮安全：食品准备机械” (Catering safety: food preparation machinery)
HS(G)35 1987 HSE 丛书 ISBN 0 11 883910 1

2 “肉类准备中的安全：肉商须知” (Safety in meat preparation: guidance for
butchers) HS(G)45 1995 HSE 丛书 ISBN 0 7176 0781 X

3 “厨房及食品准备空间的健康与安全” (Health and safety in kitchens and food
preparation areas) HS(G)55 1990 HSE 丛书 ISBN 0 11 885427 5

4 “工作设备。工作设备的提供与使用条例 - 条例说明” (Work equipment.
Provision and Use of Work Equipment Regulations 1992 Guidance on the
regulations) L22 1992 HSE 丛书 ISBN 0 7176 0414 4

5 “便携式及移动式电器设备的维护” (Maintaining portable and transportable
electrical equipment) HS(G)107 1994 HSE 丛书 ISBN 07176 0715 1

6 “便携式电器设备在酒店和旅宿中的维护” ” (Maintaining portable electrical
equipment in hotels and tourist accommodation) IDN (G) 164(L) HSE 免费小册子

HSE 定价的出版物及免费出版物可以通过邮递订阅，订阅地址：HSE Books
PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 6FS
电话：01787 881165 传真：01787 313995

HSE 定价的出版物可以在书店购买。有关其他的询问，请致电 HSE
的咨询线，电话号码：0541 545500 或致函给：HSE Information Centre, Broad
Lane, Sheffield S3 7HQ

英国标准英国标准协会销售及顾客服务处获得：BSI Sales and Customer
Services, 389 Chiswick High Road, London W4 4AL 电话：020 8996 7000
传真：020 8996 7001

本说明由健康与安全管理局发行。不必强制执行这里的规定，你也可以采取其他措施。不过，如果你遵循这里的规定，一般就符合法律规定。健康与安全检查员致力於执行法律，他们可能以本读物作为良好操作的依据。

除了用於广告、批注或商业用途以外，本出版物可以自由复印。这里的资讯保留为1/97。请注明出处为HSE。

健康与安全管理局印刷并发行 1/97 CAIS9 C20