

[Catering Sheet No 11]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[The main health and safety law applicable to catering]

适用于炊饮业的主要健康与安全法律

[Catering sheet No 11]

炊饮资料单第 11 号

### 前言

本资料单确认了适用于炊饮业的，截止於2000年1月为止的一些主要健康与安全法律。由於炊饮风险的性质有限，许多健康与安全法规就不适用于炊饮业。这里确认了适用于炊饮业的法律，因此炊饮人士可以针对这些采取行动。它没有包括火险安全、食品卫生或就业法。

我需要做什么？

你需要遵守健康与安全法律。这些法律旨在防止或控制工作场所的风险。

你需要：

- \* 评估有哪些主要风险，风险在哪里；
- \* 确认为了控制这些风险应该再采取哪些措施；
- \* 计划并组织实施这些控制措施；
- \* 监测并复查它们的效果。1

在评估风险，遵守法律的时候，你应该把精力集中在事故证明是炊饮中主要风险上：滑倒和绊倒、人工搬运、接触蒸汽和化学品、被移动或掉落物品击中、慢性肌与骨骼疾病及皮炎。2

我是否需要帮助？

你应该指定一名“合格的”人员协助您针对确定的主要风险采取措施。你应该指定

一名人员阅读并实施健康与安全管理局 (以下简称 HSE) 制定的各炊饮资料单中所包括的说明。你还应该与雇员或他们推举的安全代表讨论健康与安全事宜。

你的行业或专业协会或全国性培训机构可以提供帮助，或者你也可以向地方当局或 HSE 的健康与安全检查员获得咨询。

雇主、雇员、自雇人士、供应商和房东的一般责任 1-4

作为雇主炊饮人士，你必须：

- \* 尽可能确保你的雇员和那些可能受到你工作影响的人士 (如承包商和顾客) 的健康与安全；

- \* 准备一份安全政策以及为实行这一政策所进行的组织和安排的声明 (如果你雇用4人以上，应有书面声明)；

\*

如果你的企业有工会，应通过安全代表徵求雇员的意见。如果没有工会，可徵求雇员代表或雇员的意见；

- \* 指定一名“合格的”人员，协助你的健康与安全工作；

- \* 评估工作场所有那些主要风险；2

- \* 采取有效措施控制这些风险；5-7

- \* 适当地开展健康检查 (在炊事工作中，如出现皮炎和肌与骨骼疾病风险)；

- \* 制定紧急程序，其中包括为临时工制定的紧急程序 (在炊饮业，这往往涉及火险和燃气泄漏)；

- \* 把现有的风险和针对风险的控制措施通知雇员，并进行培训；8

- \* 与他人协调各种程序及工作安全事项

(就炊饮而言，这些主要是房东、维护人员及炊饮工程师)。

自雇人士必须尽可能确保自己及他人的安全。

负责工作场所的房东或雇主必须确保他们提供的由承包炊饮人士使用的设备和场所没有健康与安全风险。

雇员必须负责自己及他人的安全，与雇主进行合作，并不误用健康与安全设备。

[Page 2]

与员工有关的条例

\*

以法定张贴告示或小册子的方式通知雇员法律如何保护他们。目前没有你必须张贴的其他告示。9

\* 如果雇员因工伤休息三天以上 (主要的或致命的工伤)，应向地方当局或 HSE 报告工伤。如果出现致命工伤或它们涉及有人被送往医院治疗，你还应该向公众报告这些由工作引起或与工作有关的伤害。10

\*

必要时提供合适的个人防护设备，保护雇员免受无法通过其他手段加以控制的风险。11

\*

根据你的业务规模和雇员受到的风险，提供急救设备、经过训练的雇员和设施。12

\* 展示特定的安全标记，向人们警告仍然存在的风险。13

\* 展示你有关雇员责任保险的声明。14

工作场所的安全

你必须就以下各项提供并保持安全的工作场所 15 和适当的福利：

\* 清洁与灯光照明；

\* 工作地段；

\* 气温和通风；16

- \* 地面情况；
- \* 跌倒或掉落物品；
- \* 厕所、洗涤设施及饮用水；
- \* 门窗玻璃；
- \* 窗户清洁；
- \* 行走路径；
- \* 升降机、门、大门；
- \* 衣物和更衣设施；以及
- \* 休息、用餐设施，包括为不吸烟者提供的设施。

## 设备与服务的安全

工作设备必须：

- \* 适合安全使用；
- \* 安全地安装；
- \* 适当地维护；
- \* 安全 (适当安全保护、有安全控制、部件不会抛出)；17 以及
- \* 所有新的设备必须符合“ 产品安全条例” 并标有适当的 CE 标记。18

电气系统必须在安全的条件下安装和维护。19

对于包括液化石油天然气在内的天然气系统和装置有著类似的要求。没有规定对燃气系统的检查，但每年对这种系统进行安全检查是良好的规范。20

必须安全地建造及维护起重机和升降机。如果它们用于提升人员，应至少每六个月由合格的人员检验一次，如果仅仅用于升降物品，则应至少每12个月检验一次。2

像卡普契诺咖啡机、高压蒸汽烘箱和蒸汽压力喷水清洗机等在封闭体积内高压下生成蒸汽的装置必须达到有关压力容器和系统的安全要求，包括由合格的人员根据书面的检查计划实行检验。22

在炊饮业，电脑显示屏幕不大可能经常使用，因此“健康与安全（电脑显示屏幕）条例”（1992年）

就不适用。不过，这些为电脑工作站、工作与休息、眼睛和视力测试而制定的标准可以作为指南。23

### 有危险活动的程序

一般管理条例和有关工作场所和设备的规定包括了大部分有危险的活动（如在滑的地面上走动、清洁机器）的程序。

你应该评估特定的防范措施，以便保护年轻工人免受伤害，尤其是被没有适当隔离的机器伤害。24

如果人工搬运有风险，就应该加以避免；如果不得不这样做，就必须对作业进行分析，并采取适当的措施减少风险。25

[Page 3]

在使用有危险的物品时应先分析风险，避免接触它们。或者，如果这样做不可能，则应适当地控制接触。这可能需要提供及维护通风或其他控制手段、测量灰尘，并通知雇员。这适合像使用清洁化学品、接触面粉或可能引起皮炎的物质等工作。26-27

如果你请人进行建筑工作，你可能负有客户责任。28

如果你的雇员进行了建筑工作，就有更详细的适用条例。如果你可能触动石棉，将会有进一步的适用责任。29

### 参考资料

1 “工作中健康与安全。工作中健康与安全条例 1992。批准的操作规范 L21 1992”（Management of Health and Safety at Work Management of Health

and Safety at Work Regulations 1992. Approved Code of Practice L21 HSE Books 1992, ISBN 0 7176 0412 8) (將於2000年春季出新版)。

2 炊饮资料单第 2 号“ 炊饮工作中健康与安全的重点” (Priorities for health and safety in catering activities HSE Books 1995)

3 炊饮资料单第 7 号“ 炊饮业健康与安全指导索引” (An index of health and safety guidance for the catering industry HSE Books 1999)

4 “ 工作中健康与安全指南等法案 1974 : 法案L1的指导” (第五版 , 1992) (A Guide to Health and Safety at Work etc Act 1974: guidance on the Act L1 Fifth edition HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0441 1)

5 炊饮资料单第 4 号“ 炊饮业管理健康与安全的好处” (Managing health and safety pays in the catering industry HSE Books 1995)

6 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” (Managing health and safety of catering equipment and workplaces HSE Books 1998)

7 炊饮资料单第 9

号“ 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” (Planning for health and safety when selecting and using catering equipment and workplaces HSE Books 1997)

8 炊饮资料单第 5 号 : “ 炊饮业进行健康与安全培训的好处” (Health and safety training pays in the catering industry HSE Books 1995)

9 “ 健康与安全法律布告” (Health and safety law poster HSE Books 1999 ISBN 0 7176 2493 5)

10 “ 有关报告工伤、疾病和危险事故的条规的指南” (A guide to the Reporting of injuries, Diseases and Dangerous Occurrences Regulations 1995 L73 HSE Books 1999 ISBN 0 7176 2431 5)

11 “ 工作中的个人防护设备 - 工作中的个人防护设备条例 1992。条例说明 L25” (Personal protective equipment at work. Personal Protective Equipment at Work Regulations 1992. Guidance on Regulations L25 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0415 2)

12 “ 工作中的急救 - 健康与安全 (急救) 条例 (1981) : 批准的操作规范和说明” (First aid at work Health and Safety (First Aid) Regulations 1981. Approved Code of Practice and Guidance L74 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1050 0)

13 “安全标记条例 (1996) 说明。条例说明” (Signpost to Safety Signs Regulations 1996. Guidance on the Regulations INDG 184 HSE Books 1996 单本免费，多本标价 ISBN 0 7176 1139 6)

14 “雇主的责任 (强制性保险)” (Employer's Liability (Compulsory Insurance) HSE4 HSE Books 1998)

15 “工作场所的健康、安全和福利。工作场所 (健康、安全和福利) 条例 1992。批准的操作规范和说明” (Workplace health, safety and welfare. Workplace (Health, Safety and Welfare) Regulations 1992. Approved Code of Practice and guidance L24 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0413 6)

16 炊饮资料单第 10 号“炊饮企业厨房的通风” (Ventilation of Kitchens in catering establishments HSE Books 1997)

17 “安全使用工作设备 - 工作设备的提供与使用条例 (1998)。批准的操作规范和说明” (Safe use of work equipment. Provision and Use of Work Equipment Regulations 1998. Approved Code of Practice and Guidance L22 HSE Books 1998 ISBN 07176 1626 6)

18 “购买新机器” (Buying new machinery INDG271 HSE Books 1998)

19 “工作中电力指导读物备忘录条例” (Memorandum of guidance on the Electricity at Work Regulations 1989 HSR25 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1602 9)

20 “安装与使用燃气系统和装置中的安全 - 燃气安全 (安装与使用) 条例 (1998)。批准的操作规范和说明” (Safety in the installation and use of gas systems and appliances. Gas Safety (Installation and Use) Regulations 1998. Approved Code of Practice and Guidance L56 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1635 5)

21 “安全使用提升设备：提升作业及提升设备条例 (1998)。批准的操作规范和说明” (Safe use of lifting equipment. Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998 Approved Code of Practice and guidance L113 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1628 2)

22 “压力系统的安全：压力系统及移动燃气容器条例 (1989)。批准的操作规范” (Safety of pressure systems. Pressure Systems and Transportable Gas Containers Regulations 1989 Approved Code of Practice COP37 HSE Books 1990 ISBN 0 7176 0477 2)

23 “ 显示屏幕设备工作：健康与安全 (显示屏幕设备) 条例

(1992)。条例说明” (Display screen equipment work: Health and Safety (Display Screen Equipment) Regulations 1992. Guidance on Regulations L26 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0410 1)

24 “ 年轻工作人员：雇主指南” (Young people at work: A guide for employers HSG165 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1285 6)

[Page 4]

25 “ 人工搬运。人工搬运作业条例 (1992)。条例说明” (Manual handling. Manual Handling Operations Regulations 1992. Guidance on Regulations L23 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 2415 3)

26 “ 有害健康的物质 ACOP 及致癌物 ACOP 与生物剂 ACOP

一般控制条例。有害健康物质的控制条例 (1999)。批准的操作规范” (General COSHH ACOP (Control of Substances Hazardous to Health) and Carcinogens ACOP (Control of Carcinogenic substances) and Biological Agents ACOP (Control of biological agents). Control of Substances Hazardous to Health Regulations 1999. Approved Codes of Practice L5 HSE Books 1999 ISBN 7176 1670 3)

27 “ 炊饮与食品行业职业皮炎” (Occupational dermatitis in the catering and food industries FIS17 HSE Books 1997)

28 建筑资料单第 39 号“ CDM 条例 (1994)：顾客的作用” (CDM Regulations 1994: The role of the client HSE Books 1994)

29 “ 控制工作中的石棉：控制工作中的石棉条例。批准的操作规范” (The control of asbestos at work: The Control of Asbestos at Work Regulations 1987. Approved Code of Practice L27 Third edition HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1673 8)

我们已尽量使本资料单所列参考资料准确无误，但无法保证将来的供应。

进一步资讯

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 2WA 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

HSE 万维网的主页：  
<http://www.open.gov.uk/hse/hsehome.htm>

本小册子包括一些良好作业规程的说明。这些规程并非强制性的，但你会觉得它们可以帮助你决定应该采取的措施。

除了用于广告、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 02/00。请注明出处为 HSE。

健康与安全管理局印刷并发行 02/00 CAIS11 C300