

[Catering Sheet No 12]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[Maintenance priorities in catering]

炊饮业的维护重点

[Catering sheet No 12]

炊饮资料单第 12 号

前言

差的维护标准是炊饮业事故的基本原因。如果把维护和清洁工作中发生的事故包括在内，炊饮业中调查的事故的近三分之二是由某种维护工作引起的。在有的事故中，问题在於根本就没有维护。

所有这些事故在经济及身体痛苦方面都造成了较大的代价。

大部分因为维护差而发生的事故涉及到设备，但也涉及到建筑物结构的维护。

合格人员进行的良好维护确保设备能够可靠有效地工作，有助於防止事故。维护工作本身必须安全地进行。

本资料单针对炊饮企业里负责管理设备和场所维护的人士；它根据以往的经验，突出了一些重点。

事故

炊饮业维护差所引起的事故主要有五类：

- * 滑倒；
- * 接触烫的或有害的物质；
- * 电气伤害；
- * 火灾和爆炸；及
- * 机械事故。

表 1 说明如何防止这些类型的事故。

表 1 防止事故

[Column 1]

事故类型

滑倒

接触烫的或有害的物质

电气伤害

火灾和爆炸

机械事故

[Column 2]

有关因素

大部分滑倒是因为没有清除泄漏和溅洒的液体、不安全的潮湿清洁方法及清洁后没有擦干地面。

这类事故的大部分相同的原因是设备的管理差(导致泄漏)、接触有害清洁材料和清洁炸锅时接触烫的油。

插头和电线及加热食品推车的故障是这类事故最常见的因素。

这类事故几乎全部由燃气装置维护差或没有维护所引起。

大部分机械事故是由切片机清洁和组装不当及护板维护不够所引起。

[Column 3]

预防措施

为了防止事故，应修理泄漏的设备，在搬运液体容器时加盖子，随时清除溅洒液体，清洁地面后立刻擦干，及时修理损坏的部位。如果没有圈住潮湿部位，应放置“地面潮湿” (Wet Floor) 安全标记。

制定安全的清洁程序和放油程序。尤其要维护并检查蒸汽设施和洗碗机。

经常检查和检验 (参见表2)。

必须经常由合格的人员检查并维护设施。为了预防火险，应清除通风过滤器和导管

中的灰尘和沉淀物。

针对清洁、组装及测试等程序对操作人员进行培训；经常检查 (如日常检查护板) 并进必要的修理。

[Page 2]

管理维护

如果工作场所和设备不属於炊饮人士，例如承包学校的炊饮，双方必须就维护责任的专门人员达成协议。

在有的情况下，例如有关电气和燃气系统的工作，在培训和胜任能力方面对操作人员有特定的法律要求。

在维护工作期间，炊饮人士和维护承包商都有维护责任。炊饮人士必须确保设备的安全工作，例如保持四周干净。

承包商必须确保雇员采用安全的工作系统，使设备和场所处於安全的工作状态。

在组织维护计划时，炊饮人士必须确定需要维护的设备或建筑物部分、需要的实际工作、维护的频率以及合格的工作人员。

计划的制定可与所有工作的健康与安全风险评估联系起来。

维护的类型

可以考虑五类维护工作：

- * 清洁；
- * 日常检查，探测磨损或损坏；
- * 计划中的维护；
- * 故障维修；及
- * 检验与测试。

清洁

清洁是所有炊饮企业的关键工作。像“良好的卫生操作”(参见本资料单最后部分)这种行业指导说明包括一些食品卫生建议。以下是防止人员工伤和疾病的一些最重要的步骤：

- * 制定安全的清洁方法；
- * 尤其注意安全使用清洁材料；
- * 培训并监督人员；
- * 及时清除溅洒在地面的液体；
- * 冲洗掉地面的清洁剂；及
- *

在对地面进行潮湿清洁后马上擦干地面，如果这样做不可能的话，放置“地面潮湿”(Wet Floor) 标记。

日常检查

日常检查明显的磨损和损坏：

- * 机器护板；
- * 燃气设备控制装置；
- * 电器插头和电线；
- * 通风系统；及
- * 导致液体泄漏到地面的设备。

应该训练工作人员注意察看哪些部分、哪些需要检查以及如何汇报故障。

计划中的维护

设备需要进行日常维护，确保它们能够安全操作。这一工作必须由像合格的服务工程师这种胜任的人员进行。

故障维修

事关安全的修理必须由合格的人员使用正确的部件进行修理。必须在重新使用设备前进行功能及安全测试。

不可采用低於标准的临时修理使设备继续工作。这样会导致事故，违反健康与安全法规。

检验与测试

法律要求对蒸汽其压力装置及起重机等设备进行定期彻底检验。

有关这些及其他设备的彻底检验、检查和测试间隔，请参见表2。检验和测试必须由合格的人员进行。一般用工程检验公司来检查蒸汽和压力设备及起重机，用CORGI认证的工程师检验燃气设备，虽然法律目前已经不要求在工厂里使用CORGI认证来证明符合标准。

“工作设备的提供和使用条例” (1998年)

特别要求在某些情况下对设备进行检验。一般而言，这一新的要求不适用于大多数类型的炊饮设备。对于它们，适当的维护机制就足够了。

食品安全

在选择、安装、使用、维护及清洁任何炊饮设备时，必须考虑到食品安全检查。你当地的环保健康专员 (EHO) 可以就此为你提供咨询。

[Page 3]

表 2 彻底检验、检查和测试的间隔

[left column]

设备

燃气装置

压力煮锅、压力炸锅、蒸汽盘、蒸汽管、水锅炉及其他由蒸汽提高压力的装置

电器装置(酒店，厨房等高风险地段除外)

[Electrical appliances (in kitchens)]

电器装置 (厨房内)

电路

提升设备，如起重机和升降机 (“提升操作与提升设备条例” 1998)

火警/灭火设备

[right column]

建议的检验间隔

12个月

根据合格人员规定的书面检验计划

便携式：

- 1 用户在使用前检查设备外部是否损坏，检查引线和插头；
- 2 正规目测检查，6-12个月；
- 3 组合检验与测试，1-5年。

固定式：

根据电气工程师协会 (IEE) 建议每4年进行检验及测试。

由於对环境的要求很高，IEE 建议对厨房里的炊饮设备进行较为频繁的检验。

例如，如果是便携式设备：

- 1 正规目测检查，1个月；
- 2 组合检验与测试，6个月。

本表篇幅有限，无法详细列出全部细节，你应该徵求合格电工的意见。设施都是不同的，根据最初的检查结果，可能可以减少检验的频率。

根据合格电工的建议。

在安装以后，如果用於升降人员，至少每6个月检查一次；否则至少12个月检查一次；或者根据合格人员制定的检查计划进行。

根据防火主管当局的指示。一般的期限是，灭火器每年维护一次，报警设备每周进行报警测试。

进一步的读物

“工作中电力说明备忘录条例” (Memorandum of guidance on the Electricity at Work Regulations 1989 HSR25 HSE Books 1989 ISBN 0 7176 1602 9)

“ 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)

“ 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)

“ 便携式和移动式电气设备的维护” (Maintaining portable and transportable electrical equipment HSG 107 HSE Books 1994 ISBN 0 7176 0715 1)

[Page 4]

“ 良好的卫生操作行业指南：炊饮指南” (Industry guide to good hygiene practice : Catering guide 1998 ISBN 0 900 103 00 0 定价版可从 Chadwick House Group Ltd. Chadwick Court, 15 Hatfields, London SE1 8DJ 订购，电话：020 7827 5882)

“ 压力系统的安全：压力系统安全条例 (2000)。批准的操作规范” (Safety of pressure systems. Pressure Systems Safety Regulations 2000 Approved Code of Practice L122 HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1767 X (定於2000年5月出版)

“ 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)

HSE 免费小册子

“ 酒店与旅店里便携式电气设备的维护” (Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accommodation INDG 237 HSE Books 1996)

“ 滑倒及绊倒：炊饮业总结说明” (Slips and trips: Summary guidance for the catering industry CAIS6 HSE Books 1996)

“ 设备的租用和出租：PUWER 98 的应用，第26及27条条例” (Hiring and leasing out of plant: Application of PUWER 98, regulations 26 and 27 MISC156 HSE Books 1998)

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。

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

网址：<http://www.hsebooks.co.uk>

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的资讯中心：HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3

7HQ 网址：<http://www.hse.gov.uk>

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03/00。请注明出处为HSE。

健康与安全管理局印刷并发行 CAIS12 4/00 C150