

[Catering Sheet No 4]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[Managing health and ...]

炊饮业管理健康与安全的好处

[Catering sheet No 4]

炊饮资料单第 4 号

本资料单是炊饮业健康与安全联络委员会 (以下简称委员会) 编制的系列材料之一。有关委员会的情况在最后介绍。本资料单针对雇主如何根据现行健康与安全法规执行法律规定提出了一些实际建议，并是专门为小型炊饮企业编写的。我们希望通过成员协会和其他渠道，把本资料散发到各炊饮企业。

为甚么需要实行健康与安全？

统计数据证明，管理不善会导致事故，消耗金钱、时间和精力。

在过去六年间，炊饮业的故事率越来越高。目前的严重伤害率比1986年高出54%

。

69%以上的严重伤害是由在同一层面滑倒、绊倒或摔倒引起，或因接触有害或烫的物件而引起。少数工伤需要休息三天或以上，在过去的六年间，这种伤害增加了一倍多。

这些数字说明，不仅受伤者个人受到痛苦，雇主也直接受到经济损失。最近对各行业进行的研究表明，

在发生一个需要休息三天的工伤的同时，就有七个较轻的工伤及189个引起财物损坏的事故。事故导致的费用可以占到公司营业额的8.5%，而70%的事故可以通过改进健康与安全得到避免。

管理责任

本资料单将会证明，健康安全管理和业务的任何方面同样重要。

主要风险有哪些？

个别工作场所当然有自己的风险特征，但餐饮业事故和伤病的主要原因在於：

- * 滑倒、绊倒或摔倒；
- * 提举及人工搬运；

- * 接触有害或烫的物件；
- * 皮炎；
- * 工作引起的上肢疾病。

有哪些可以采取的措施？

记住，大部分事故可以通过良好的管理与监督，加上有效的培训而防止。防止事故的措施与经营一个成功的企业的所有其他方面没有差别。通过对风险较大的炊饮工作范围进行周密的考虑和计划，将有助於防止事故，减少开支。同时也能向检查人员证明，你在正确地执行健康与安全法规。

培训

法律明确规定，业主和经理有责任培训雇员。法律要求每个雇主和自雇人士考虑自己及雇员，以及新聘用人员、兼职人员、临时工和代理人员的健康与安全培训方面的需要。应该认识到，为了确保员工安全地工作，需要投入时间和精力，而良好的作业规范将有助於：

- *
节省企业的时间和金钱：在人员事故、设备损坏、建筑物损坏及资源方面浪费的时间和金钱将会减少；
- * 人员的工作情绪改善，安全感增加，导致服务的改进、工作积极性提高。

本系列中新的资料单将会包括有关培训的说明。

徵求雇员的意见

只有得到员工的合作，才能取得良好的健康与安全的管理。必须让你的雇员知道你对他们的期望，他们工作中所存在的健康与安全方面的风险，并实行安全的工作规程。

如果你在制定健康与安全措施方面徵求员工的意见，那么他们的合作将会更有效果。

。如果你承认工会，就必须在实行健康与安全措施之前先徵求工会安全代表的意见。在没有工会的企业，应该鼓励员工选出自己的安全代表。

有了安全代表的参与，就有助於确保在工作中有效地落实健康与安全措施。

[Page 2]

总结

如果管理适当，健康与安全就不会是一个负担。

有效地管理健康与安全：

- * 确保这不是一个负担；
- * 将成本保持在最低水平，并能节省开支；
- * 防止企业中最重要资源 - 员工 - 免受工伤和疾病；
- * 减少民事索赔的可能性。

可以通过以下措施取得对健康与安全进行有效的管理：

- * 认识到这是事关业务管理的一个重要的方面；
- * 确定主要的风险范围，并首先对这些范围采取行动；
- * 为自己制定明确的目标，例如培训员工、责任明确到位；
- * 适当的监督；
- * 在各个阶段徵求员工的意见。

执行法规人员的作用

本资料单仅涉及健康与安全事宜。它没有包括食品安全与卫生的所有要求。

在大部分炊饮情况下，地方当局的执法人员负责执行健康与安全法规。HSE的检查员负责医院、学校等机构的炊事设施的健康与安全事项。执法人员的作用不仅仅在於执行法律，而且也宣传健康与安全，就法律以及遵守法律提供咨询，并提供其他方面的资讯，例如HSE的一系列小册子。此外，许多地方当局也安排或帮助健康与安全方面的培训。

因此，执法人员的作用在於帮助企业，促进健康与安全。

法律的基本原则

本资料单没有详细解释法律规定。它只是简要地向经理介绍可以一些防止工伤事故和疾病的事项。你也许知道目前已经针对一系列健康与安全问题实行了一些新的规定。这些问题涉及从人工搬运到安全管理的各个方面。委员会的目的是强调那些对於炊饮企业十分重要的要求，本系列小册子中新的资料单将这样做。不过，我们在下面列出了法律一般要求的纲要。

法律要求你尽可能确保你自己和受到工作影响的人士的健康与安全。以下人士也需要担负这一责任：

- * 为你工作的人员，包括代理、临时工、兼职人员、受训员工和分包商；
- * 使用你提供的场所的人士；
- * 允许使用你的设备的人士；
- * 访问你的场所的人士；
- * 可能受到你的工作影响的人士；
- * 使用你的专业服务的人士。

你也许在其他雇主的场所为他们提供炊饮服务。法律要求所有共同使用同一工作场所的雇主进行合作，协调健康与安全事宜。

法律适用於所有工作场所，所有工作人员都有责任：雇员、主管、经理、董事和自雇人士。

具体地说，你必须确定工作场所的风险，并尽可能采取措施排除这些风险。在有的情况下，《工作中健康与安全法案》中的条例可能要求你采取特定的措施。

炊饮业健康与安全联络委员会

委员会由炊饮业和健康与安全管理局 (HSE)

共同建立。该委员会由本行业的行业和专业协会、工会及政策执行当局所组成。委员会作为一个网络，制定资讯并通过本行业进行勾通和指导，同时作为一个论坛，确定问题并解决问题。虽然它的资料单不能作为确切的HSE指导文件，这些资料单提供了有关本行业最佳作业的资料，而这些作业在过去亦被HSE和地方当局的检查员视为符合健康与安全法规。

进一步的咨询和资讯

本系列中的进一步资讯将对各个特定课题提供咨询。如果你需要更多有关健康与安全的资讯，你应该联络当地政府的环保健康部门或健康与安全管理局的当地办事处。它们的地址可以在电话簿中找到。

本资料单包括了良好的作业程序。虽然这些不是强制的作业程序，但你会觉得它能够帮助你确定应该采取的措施。

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9/95。请注明出处为HSE。

健康与安全管理局印刷并发行 9/95 NIS/07/04 C50