

[Catering Sheet No 5]

[HSE information sheet]

HSE资料单



[Health and safety training pays in the catering industry]

炊饮业进行健康与安全培训的好处：业主和经理指南

[Catering sheet No 5]

炊饮资料单第 5 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。

我为甚么要培训？

所有雇主都有法律责任为雇员提供健康与安全方面的资讯和培训，只要他们需要这种资讯和培训。雇员包括全职雇员、新聘用的员工和兼职员工。临时工或代理、承包商和其它访客也应该得到使他们能够健康、安全地工作的资讯。除了这些法律责任以外，培训所花的时间和精力也有好处，如：

* 节省企业的时间和金钱：

在以下方面所花的时间和金钱较少：

病假；

偿付索赔；

设备与场所的损坏；

损失的工作时间；

* 提高员工的工作积极性，增加安全感：

这可以提高：

服务；

工作热情；

动力。

培训指的是甚么？

在本资料单中，‘培训’指的是在人们需要的时候以他们可以理解的方式为他们提供安全工作的资讯。这并不一定要正规地“上课”或把员工送去读课程或研讨会，当然你可以用这些方式来辅助你的基本培训。

我能够付得起吗？

健康与安全培训可以简便地进行，开支也不必很高，如果能与其他培训一起进行，尤其如此。记住，你不需要把所有的员工训练为安全专家。你只需要确保他们有足够的知识，能够安全健康地工作。

从事不同工作的人员有不同的需要。没有必要把每个人培训到同一水平。对于许多人来说，例如食品服务人员，可能只要简单地介绍一下哪些该做，哪些不该做的事情，就足够了。对于在较危险的范围工作的人来说，例如使用厨房设备或清洁化学品的员工，可能需要较为详细的资讯。主管人员将需要经过各种培训。

有些员工，例如大厨或餐馆主管，可能需要经过事先培训或具有经验后才能聘用。在计划培训时应考虑到这一点。一般只需要对这样的员工作简单的评估，看他们是否能够理解，同时提供你的场所的特定情况和资讯。但是如果他们在贵公司的安全机构中有特定的作用，则需要对他们作这方面的培训。

我应该在甚么时候培训？

入门介绍

健康与安全应该是所有员工入门介绍的一部分。不过必须记住，即将从事一项新的工作的员工并不能在这一阶段全部“吸收”所有的资讯。可以使资讯简短一些，以后再予以重复。

巩固

为时10分钟的定期形式也许最能够使员工理解并记住资讯。在员工开始使用新的设备和从事新的工种时介绍有关课题，这样他们就能立刻记住。记住，制造商和安装/维护工程师可以是有用的设备资讯源。

持续

甚么时候进行进一步培训取决于个人及其工作。应该考虑你需要员工做的工作，估计他们的能力，然后考虑他们安全工作所需要的资讯。在改换工作、工作方式、设备和使用的物品的时候，这一点尤其重要。

健康与安全培训应该包括哪些方面？

以下列出的大纲把建议的培训方案分为两个部分：第 1 部分针对所有员工，第 2 部分针对经理和主管。一般来说，应该使承包商和其他访客意识到与他们工作范围有关的资讯。

[Page 2]

1 所有员工

一般介绍

解释你对健康与安全管理的总体态度和方法，包括建立并实行良好的健康与安全标准。如果合适的话，解释安全代表和安全委员会的作用。

提醒全体员工，他们在工作时有责任照顾自己的、同事的以及工作中接触的人士的健康与安全，并与雇主合作，达到健康与安全方面的要求。

关键的范围

滑倒、绊倒和摔倒导致的事故占炊饮场所报告事故的三分之一。你能够提供哪些资讯，来促使自己的场所防止事故呢？可以考虑清洁地面、清除溅洒液体的步骤以及合适的鞋子。

接触烫的表面或有害物质导致的事故占报告事故的16%。可以考虑是甚么因素引起烫伤。内容：安全使用烤箱布，使它们保持干燥、状况良好；热脂肪的安全；蒸煮器的安全使用。许多清洁剂可以导致破坏性的烫伤：眼睛尤其容易受到危险。你需要提供哪些资讯？

被物件击中的事故占报告事故的12%。刀具最危险。应该考虑它们的安全使用：使它们保持锋利清洁，在不使用时放入刀鞘内；切勿放在水池或下水池内。

你还有哪些其他的问题？

应该意识到与搬运重物和难搬物体有关的危险，其中包括被锋利边缘划破。你的员工是否知道如何适当地提举物体？更重要的是，是否知道什么时候不可试图提举？他们是否意识到可以使用的设备，例如推车，是否知道什么时候使用？

考虑设备具有的危险。同样，如果能够明确规定哪些属于不可使用的情况，往往就能防止严重伤害。例如，“如果设备不运作，应关闭电源，并向主管报告”。

你的场所的其他危险是如何控制的？例如：清洁过程、清洁走道及单向系统、提升设备和防护服。

应该使工人，尤其是年青工人，意识到嬉戏吵闹的危险。

提醒员工应该向主管报告事故

(即使是小事故)，并告知报告的程序。也应该要求员工报告差一点发生的事故、危险情况、健康与安全方面的缺陷、维护要求和故障。

考虑雇员工作的安全规范，包括安全地执行任务。应该涉及鞋具、防护服、工作服、首饰和头发等个人安全因素。

需要清楚地解释各项规定的理由。否则，雇员可能会形成自己的工作规范，而可能不会意识到这样做是使自己和(或)

他人处于危险之下。如果有安全代表的话，应该就健康与安全培训徵求他们的意见。

2 经理和主管

经理和主管负责对手下的员工进行培训，并应该意识到以上各点。他们是关键的人员，必须确保业务操作达到较高的健康与安全标准。他们需要培训，必要时进行更新培训，以确保他们理解自己的法律责任和作用，实行良好的操作规范，并确保以下各项。

[Staff]

员工

员工经过适当培训，安全地工作，并得到适当的监督。

如果他们注意到有员工在形成危及自己和他人的危险，应该迅速正确的采取行动。

他们尤其关心年轻的、经验不足的员工。

[Equipment]

设备

设备处于安全的工作条件，并正确地使用、清洁、维护及存放。

在允许员工使用设备前，应进行有关正确使用和清洁的培训。

[Products and procedures]

产品和程序

正确地使用产品，遵循安全程序，例如：

- 提升和搬运

[Page 3]

-

清洁，包括适当的存放设备、安全使用化学品；使用防护服和手套、护目镜等装置。

[Buildings]

建筑物

根据规定执行清洁和维护程序。

损坏的或断裂的物品没有引起危险。

报告危险苗头，并由合格的人处理。

此外，经理和主管应该了解：

- 监控健康与安全标准，如执行安全检查；
- 报告事故并按规定填写表格；
- 实施有效的事故调查程序；

- 程序：

处理报告的健康与安全问题；

处理承包商和访客；

处理紧急情况；

急救和处理员工/顾客疾病；

- 确定危险及进行风险评估

对主管的培训显然需要与贵公司或机构的责任分布联系起来。

餐饮业健康与安全联络委员会

委员会由餐饮业和健康与安全管理局共同建立。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。

我可以在哪里得到进一步的资讯？

有关工作中健康与安全的资讯可以向当地政府的环保健康部门或健康与安全管理局的地区办事处索取。它们的地址和电话号码可以在电话簿中找到。

培训机构

British Safety Council (英国安全理事会)

Institution of Occupational Safety and Health (职业安全与健康协会)

Hotel and Catering Training Company (酒店及炊饮培训公司)

请与你的地方当局或最近的HSE 地区办事处联络，了解在当地培训的情况。

参考资料

有关提供资讯和培训的详细法律要求，可参阅“ 工作中健康与安全管理条例 1992：批准的操作规范 L21 1992” (Management of Health and Safety at Work Regulations 1992: Approved Code of Practice L21 1992, ISBN 0 7176 0412 8)

和“工作中健康与安全指南等法案 1974：法案L1的说明”（第四版，1990）(A Guide to Health and Safety at Work etc Act 1974: guidance on the Act L1 (4th edn) 1990 ISBN 0 7176 0441 1)。这两本册子都收集在HSE的丛书中。

HSE 丛书的其他有关出版物包括：

“工作中安全与健康须知” (Essentials of health and safety at work) 1995 ISBN 0 7176 0716 X

“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 ISBN 0 11 885427 5

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

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。

食品及炊饮资料单：

食品资料单第 1 号：“炊饮业注意安全的好处” (Safety pays in the catering industry) (这是关于炊饮的第一个资料单)

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)

[Page 4]

炊饮资料单第 3 号：“人工点火燃气炊事设备的注意事项” (Precautions at manually ignited gas-fired catering equipment)

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)

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)

炊饮资料单第 6 号：“滑倒与绊倒。炊饮业的说明概要” (Slips and trips. Summary guidance for the catering industry)

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)

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)

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 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

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 9/95。请注明出处为 HSE。