

預防在廚房和食品服務工作滑倒和絆倒

Preventing slips and trips in kitchens and food service

第 6 號餐飲訊息頁（改訂）

小引

在工作場所發生的主要意外，滑倒和絆倒是最常見的原因。每年這些事件給工業造成很大損失，多達 5 億 1,200 萬鎊，未計不可計算的人力損失和傷者的受苦。

如果受傷事件招致被採取法律行動，尤其是如果牽涉到顧客，對營業會帶來莫大損害。保險只賠償小部分損失而已。

這份訊息頁以僱主為對象，對於僱員和安全代表也有用。如果你依照這些指引行事，一般說來你為遵守法律已經做得足夠。

在你的營業，滑倒和絆倒的可能性多大？

應知道：

- 在廚房和食品服務工作的人比較在其他地方更可能因滑倒和絆倒而受傷。
- 只要採用一些簡單措施，多次地顯示可將廚房的滑倒和絆倒意外和受傷事件大大地減少。
- 在這種環境的工作速度有時比其他服務更為倉促。這正是意外最可能發生的時候。

以下是應以謹記著和行動的三個要點：

- 大多數滑倒受傷事件發生在濕水的地面。
- 大多數絆倒是因設備管理欠佳引起。
- 提前作出計劃以處理這些在忙碌時間因工作緊迫引起的問題。

滑倒受傷

由於絕大多數滑倒受傷事件發生在濕滑或被污染的地面（例如因食物渣滓、油漬等等），這是最實際首先要加以注意的事宜。

為了預防滑倒，可怎樣做？

首先避免地面濕滑或被污染

- 保養器具以防止油、水滲漏等等。
- 設定一種方式使能迅速地報告和處理器具故障問題。

- 切勿把食物煮沸溢出，弄污地面。
- 避免地面被乾的物質污染（例如膠袋或粗麵粉），因這些物質會引起地面容易打滑。
- 選擇清理地面的常例時間，不會使人陷處危害，威脅衛生。

防止污染通道

- 不可從室外或室內穿著濕水的鞋走進廚房或服務地方。
- 凡「污穢零亂」的運作，應在遠離走道和通道地方進行。
- 使用擋濺板或有角面的用具以防止水或油濺溢。
- 使用平鍋和容器時候，應以蓋子蓋好，尤其是當端著這些用具之時。
- 安裝良好的抽風和通風設備以消除水蒸氣和油脂，防止淤積。
- 使用排水渠、接油滴盤將可傾蒸煮鍋、布拉迪平鍋和其他器具的水、蒸氣滴水 and 廢水引走。

著手處理濕滑或污染的地面

- **立刻**清理濺溢之物。這包括在顧客一邊的地方（如果你的營業有設這些地方的話）。切勿忘記附屬服務或自助地方。
- 清理後的地面不可濕滑 – 如果可以的話應清理直到完全弄乾。
- 如果不能夠使地面完全乾爽，則使用屏障和「地面濕滑」示牌，**告示人們勿走近濕滑地方**。
- 使用問題不蔓延的清理方法。通常小量的濺溢宜用紙巾抹乾淨，毋需使用地拖而把地面弄濕。
- 切勿用厚紙板吸收溢出之物，應以適當方式處理。

解決地面的水跡和污染帶來的危害之後，還有一些其他值得做的事宜。一般來說應按照以下次序加以考慮。

地面要走足夠的接觸

- 地面的表面粗糙度確定不打滑的程度。如果不適當或經常地清理，便可能失去摩擦力（接觸）的性能 – 只要清理得好便恢復過來。

- 指示員工以適合地面的正確方法和材料進行清理。向地面製造廠詢問最佳的清理方法、適用的清潔劑和正確的濃度。
- 適合的地面要有足夠的粗糙度、使人可平穩步行和易於清理，符合食物衛生的規定。
- 假如這些步驟不能解決打滑的風險，可能要使用防滑貼條或進行表面處理以改善表面的粗糙度。
- 確保防滑貼條不引起新的滑倒危險。

鋪上有更佳粗糙度的地面（即是有更好的摩擦力）

在一些場合可能需要新的地面表面。如果這是需要的話，記著以下事宜：

- 確定一種符合你所需要的地面，包括表面粗糙度、容易進行清理和衛生。
- 如果你在考慮使用某一種地面，查詢該種產品對諸如你的環境的適合性。
- 檢查適當地進行鋪設，地面符合你的規格。
- 確保顧客一邊的地面不會有滑倒危險。

滑倒評估

為幫助你評估在你工作場所的地面和其他因素，衛生安全局研發了一個免費的滑倒評估工具（Slip Assessment Tool，簡稱SAT）。SAT是一套電腦軟件，讓操作者評估人行通道地面潛在的打滑性。

這套軟件可從網址 www.hse.gov.uk/slips 免費下載。它需要與一個便攜表面粗糙度錶同時使用。評估者要備有這個錶。衛生安全局沒有供應。有關這種錶的細節可瀏覽網址 www.hsesat.info/satmeters.htm

檢查台階、斜面和地面高度的改變是否安全

- 是否可容易看見地面高度的改變？
- 台階和斜面一定要有走得平穩的性能。
- 可能要裝設扶手。

視覺和分心對於滑倒和絆倒的危險可能有很大影響

- 在人行地方要有適當的照明。
- 喧鬧、極端溫度和分心事物可能引開人們對行走地方的注意。

工作類別會增加滑倒和絆倒的危險嗎？

- 你能否移除或減少人們需要匆促、大踏步或急轉彎地行走？
- 搬運、推或拉動巨大或沉重之物的人更可能滑倒。能否將這些工作的需要移除或減少？例如使用手推車、手拉車或其他手工處理的輔助工具。
- 如果員工搬運東西，他們的手能否抓住扶手或避免跌倒？
- 重新布置工作地方可能減少這些問題。

選擇鞋履

- 鞋履對預防工作場所滑倒可能重要，選擇適合的鞋底對減少滑倒受傷事件可能有很大影響。最低程度應施行一套「合適鞋履」政策。
- 不同的鞋履在不同的情況有不同的效用。不妨向供應商請教意見，要求他們供給試用樣版以幫助你作出正確選擇。
- 聚氨酯和橡膠鞋底常是在濕水地面最少打滑的一種。
- 鞋底花紋不會被地上的廢物或碎片塞滿。若有這樣的情形則該種鞋底的設計不合適你的場所。
- 如果需要「防滑」鞋履使能適當控制滑倒的危險，僱主便要付款供應這種鞋履。

絆倒受傷

大多數餐飲的絆倒受傷是因地面上的障碍物引起，其餘是不平坦的行走平面。記著在四處走動的員工不一定能看見其移步地方，尤其是當搬運東西時候。

為預防在廚房被絆倒，能怎樣做？

不平坦的表面和高度改變

- 檢查地面有否洞孔、破損或不平坦（例如鬆脫或破了的瓷磚）可能導致絆倒。
- 標示改變高度的平面和台階。
- 使走道上的斜面有緩和的傾斜，且可清楚看見。
- 在台階邊緣使用顯眼的凸緣條（確保將緣條釘牢）。

良好的內務管理

- 安排工作場所，所有工作均有操作地方。
- 安排工作流程，避免工序出現「瓶頸」問題。

- 勿讓任何物品造成障礙。避免把平鍋、包裝盒或包裝材料置在地上。
- 安排良好的貨物入出系統可能有幫助，使送交貨物之處遠離對行走的人引起阻塞的地方。
- 確保有足夠用以儲藏常用配料和用具的地方。同樣地，考慮頻繁使用物件的流動樣式。
- 在方便地方設置廢物箱，使能把包裝盒、廢物等等即時拋棄。
- 標示走道，使能易見暢通無阻。
- 不要讓電線或導管橫過地面。
- 記著檢查櫃檯另一邊的顧客地方（如果這一點對你的營業適用）。

其他防滑措施

- 檢查在樓宇外的地方（例如廢物箱和送貨地方），看可有絆倒的危險。檢查燈光是否充足，因陰暗和刺目的光會令行人看不到絆倒的危險。
- 分心和能見度差會增加滑倒和絆倒的危險。
- 凡行走地方要適當地照明，使能看見障礙物和平面高度改變。

讓人人參與

- 確保在某一地方工作的人都知道正確的工作方式和要警惕的事物。
- 需要經常監督，確保員工遵守安全作業的指示。
- 當考慮風險和贊成安全措施之時，最好是讓各階層的僱員參與。這樣你更可能將風險問題解決，使僱員遵守需要的行動。
- 應向安全代表徵詢意見，因為他們可確定要處理的問題，或者提出你可能未考慮到的解決辦法。

訓練

- 員工缺乏意識、粗心、不辨認滑倒或絆倒怎樣發生、缺乏訓練等等，可能引起這些問題。
- 訓練、通知和監督員工有關各種要點，諸如液體濺溢的嚴重性、工作和清理同時進行、報告器具故障、如何使用和關心安全措施（包括鞋履）、澈底清理和弄乾地面的重要、以及即時報告發生的事故。

法律的規定

1974年工作場所衛生與安全法例規定，僱主須要保證所有僱員和受其工作影響的任何人得到衛生和安全。

1999年管理工作場所衛生與安全條例以上述法例為根據，規定僱主有責進行評估風險（包括滑倒和絆倒），和採取行動以控制這些風險。

1992年工作場所（衛生、安全和福利）條例規定地面要合適、情況良好、暢通無阻。

個案研究

遭遇滑倒和絆倒事件的年輕員工



一名17歲少年在一間連鎖餐廳的廚房工作，因絆倒跌跌，左手插入裝滿熱油的油爐中，導致左手、胸膛部分和頸部被灼傷。

在發生事件的一天，他和朋友在餐廳外閒聊時候，一名餐廳主管走來迫他早於他常例的輪班時間開工，因為餐廳當時很忙碌。他原想回家拿取他的廚工外套，但主管說來不及如此。稍後這個少年得到遞給一件普通的短袖襯衫和一雙屬另一員工滿是油漬的鞋子，既不合穿，而且鞋底前端已磨破。

廚房地面被油脂污染，員工將厚紙板蓋在地面上吸收油漬，這是這間餐廳的通常做法。他被厚紙板絆倒，為了恢復身體平衡，無意地把手插進桌型炊具末端的炸爐中。

過去地面潛在的打滑問題一直沒有處理。將厚紙板蓋在地面只引起另一種絆倒的危險，穿著不合適的鞋使這樣的危險更為糟糕。

地面材料不合適引起滑倒意外



位於大街一間連鎖餐廳的女員工意外滑倒，頭部撞向在廚房的洗碗地方，導致頭骨破裂。她嚴重受傷，在高護病房接受治療11天。這事件發生之後，她一直未返回工作。

在早前的12個月，在同一間廚房發生了四宗同樣的事件，但該公司對這種明顯的滑倒危險，只做一點點的糾正工作而已。進行調查後發現，即使地面濕水的情況相當少，由於地面材料不合適，滑倒風險之高超過了認可程度。

將地面修正或換新可以減少滑倒的風險。此外，有良好的防滑性能的鞋履或許更進一步把這種風險減少。

更多讀物

網站

衛生安全局的滑倒和絆倒網站：www.hse.gov.uk/slips

衛生安全局的餐飲和款待服務業網站：
www.hse.gov.uk/catering

滑倒評估工具有關表面粗糙度錶的訊息：
www.hsesat.info

其他指引

防止滑倒：應付滑倒以減少受傷和損失 (*Stop slips: Managing slips to reduce injuries and cost*)：
錄影帶 HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1819 6

預防飲食業滑倒意外：地面規格更新技術資料 (*Preventing slips in the food and drink industries: Technical update on floor specifications*)：食物訊息散頁 FIS22
HSE Books 1999

更多訊息

若需要衛生安全局印製的定價或免費出版物，聯絡郵購地址：HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA 電話：01787 881165 傳真：01787 313995 電郵：www.hsebooks.co.uk（衛生安全局的定價出版物亦可從各書局購買，免費傳單可從本局網站 www.hse.gov.uk 下載）

欲想得到有關衛生與安全的訊息，請打衛生安全局訊息專線，號碼0845 345 0055，傳真：0845 408 9566，電郵：hseinformationservices@natbrit.com，或寫信寄交：HSE Information Services, Caerphilly Business Park, Caerphilly CF83 3GG

這是衛生安全局發出的指引。你不受強迫要遵從這份指引，你可以隨意進行適當行動。但如果你依照這些指引行事，通常被視為遵守法律你已做得足夠。衛生安全檢查員致力促進遵守法律，可能提到這份指引以舉例良好的做法。

網上發表：www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf

© Crown copyright 除了廣告、推薦或商業目的，可以自由複製這份出版物。2005年5月初版。請註明衛生安全局為來源。