

青少年／工讀生 作業安全管理

通風設備不可少



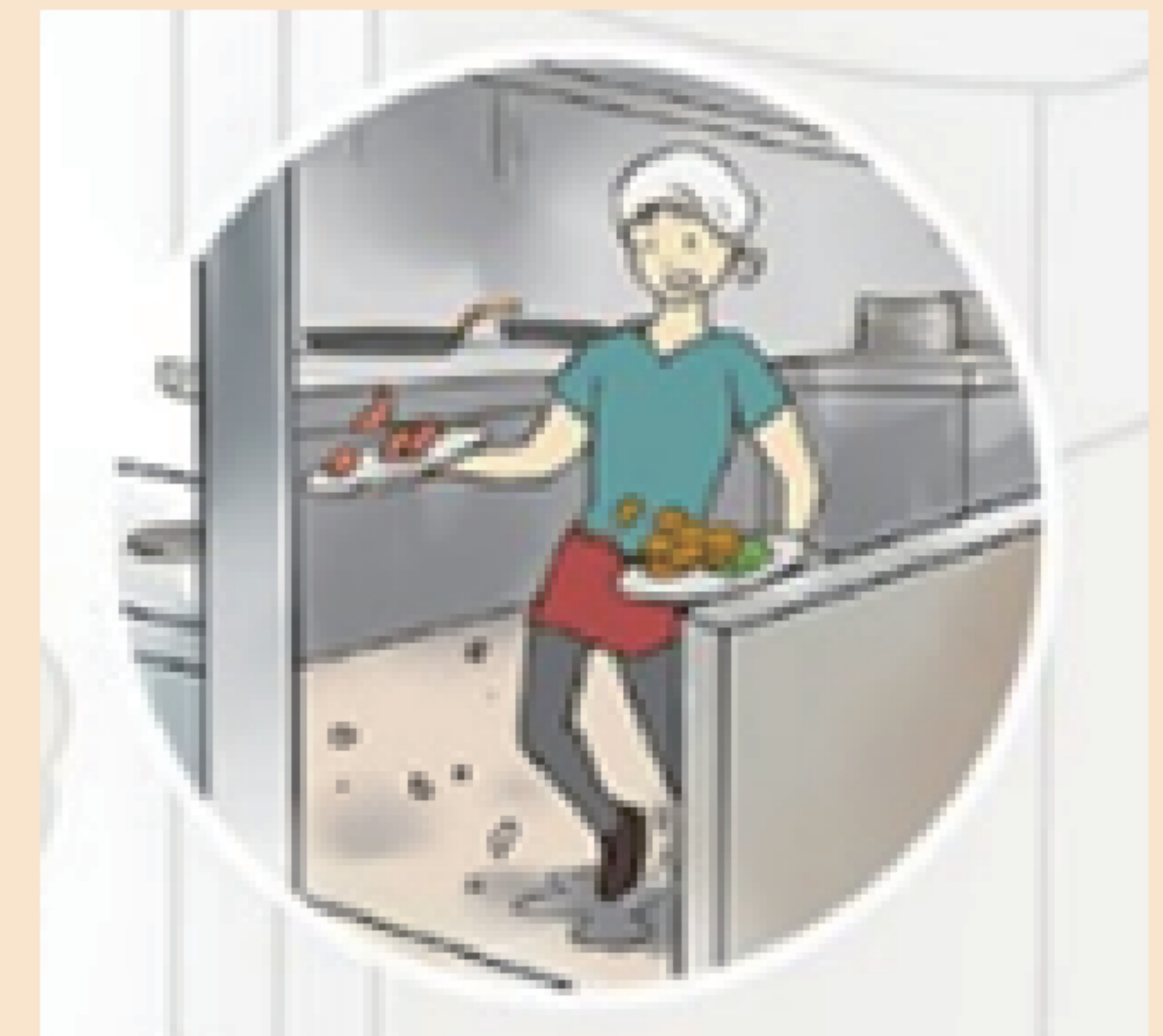
烹調時會產生CO、油煙、有害物質，應設置局部排氣裝置，將烹調時產生的危害物質排出，維持良好室內空氣品質。

切割捲夾傷害



刀具及絞肉機是餐飲業發生切割夾捲傷害時的主要媒介物，為了避免刀傷，刀具未使用時應妥善擺放，避免放置桌角，使用絞肉機時應設置護罩及使用壓棒。

加強排水防跌倒



餐飲業內場地因清洗食材等工作一不小心地面就容易濕滑，應加強排水，並提供適當止滑鞋具。

久站肌肉骨骼傷害



用餐時刻基本上較為忙碌，應提供舒適鞋具、椅具、設置緩衝墊或穿著彈性襪。

職業性肺癌




吸入過多CO、油煙、有害物質容易造成勞工職業性肺癌。

職場暴力



餐廳常面對所謂的『奧客』，應訓練員工良好溝通技巧，妥善安排接待流程，如發生爭執應由主管主動出面說明，並妥善安撫受暴勞工。

 臺中市政府勞工局關心您