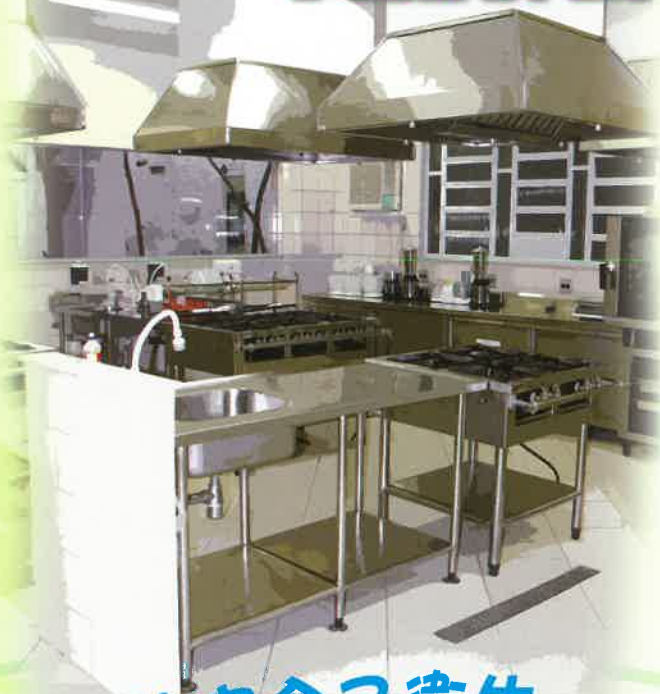



荃灣區

飲食業安全

獎勵計劃



食肆安全又衛生
食客員工齊放心

主辦機構： 荃灣安全健康社區督導委員會

贊助機構： 荃灣區議會

何謂安全食肆？

- 僱主僱員攜手合作，創造合理安全工作環境，保障員工的安全與健康。
- 僱主僱員養成良好安全文化，事事以安全健康為首。
- 提高警惕，積極採取有效的預防措施，減低工作場所事故發生風險。
- 加強僱主僱員溝通，監察危險情況，制訂方案控制工作上的潛在危險和採取補救行動。
- 對員工提供合適安全資料、指示和訓練，加強監督，避免不安全行為的發生。

健康食物

選材及烹調：

- 食物及調味應採用3少之選，亦即少脂肪或油分、鹽分及糖分的食物或無添加塗料。
- 菜餚多選高纖維的蔬菜及選擇瘦肉或去皮家禽。
- 採用新鮮、冷藏、或較低鹽的罐頭蔬菜代替醃製蔬菜。
- 採用非油炸的豆類製品或果仁。
- 採用天然材料調味(如：蒜頭、八角、香茅等)代替加工調味或醬汁。
- 採用脫脂、低脂或較低脂的奶品類。
- 以「飛水」代替「油泡」的方式處理肉類。
- 沙律醬、芡汁及其他醬汁應和食物分開供應。
- 提供代糖或無添加糖分的飲品及甜品。

資料來源：
衛生署、勞工處、食物環境衛生署、職業安全健康局

食物衛生

- 食物處理人員必須經常徹底洗手，並盡量避免直接接觸食物。
- 食物處理人員應盡量配帶口罩及手套處理食物，並定時更換。
- 經常保持食具清潔衛生。
- 煮食前必須先把食物洗淨，並要把食物徹底煮熟，方可食用。
- 生熟食物要分開處理及貯存，最好放在不同的雪櫃內，而即食食物則須放在未煮的食物上面，免受污染。
- 存放食物環境溫度要合適，如需要冷藏貯存的食物最好貯存在攝氏零下18度或以下。
- 不要使用罐身變凹或變脹的罐頭食品。
- 不要使用過期或氣味變異的食物。



計劃簡介

「荃灣安全健康社區督導委員」自2002年成立以來，一直以締造一個安全健康的社區為目標。委員會轄下設有多個的工作小組，旨在為荃灣區居民建立一個既安全又健康的生活環境。是年，本會轄下的「安健食肆工作小組」將舉辦「荃灣區飲食業安全獎勵計劃」，目的是希望參加者能透過計劃加強社區內飲食業僱主、僱員的職業安全健康意識。

是次計劃對象為

- 荃灣區內各持牌食肆
- 法例豁免領取牌照的飲食業處所 (舍所/員工餐廳等)

各參加食肆將會被邀請出席「安健食肆研討會」工作坊，增進於食肆的工作安全知識和食肆間的相互交流。

而參加食肆亦會因應評審時所得分數獲頒發金、銀、銅獎項。報名或查詢詳情可與本會秘書處聯絡。



荃灣安全健康社區督導委員會

地址：新界荃灣三疊潭圓玄學院社會服務部

電話：(852) 2415 4599

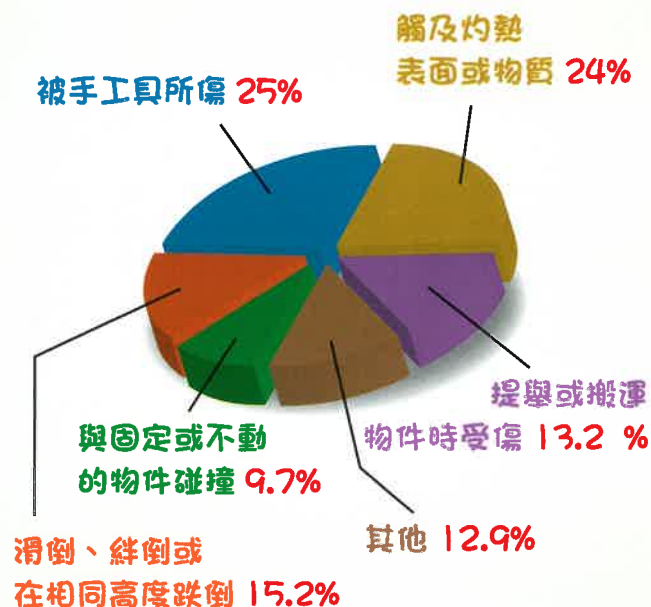
傳真：(852) 2493 4631

網址：<http://www.twshc.org.hk>

工作安全

從近年的數據顯示，從事飲食業而發生意外的數字確實令人關注，當中「提舉或搬運物件時受傷」、「滑倒、絆倒或在相同高度跌倒」的意外為數最多，而其他常見的意外則有「與固定或不動的物件碰撞」、「被手工具所傷」、「觸及灼熱表面或物質」等。

下列是有關的數據資料及圖示：



在此，列出了一些「工作安全小貼士」，希望大家能夠多加注意：

工作安全貼士

- 管理人員應提供「處理滾熱東西、防滑、搬運物資、防火、地面安全、通道管制」等指引，以便員工遵守。
- 用正確姿態舉物，並使用搬運器材運送物資。
- 保持地面平坦整潔，如地面有油漬或水，應立即清除。
- 使用後的工具要放回原處，不要佔用通道作貯物之用。
- 要穿戴相應防護裝備進行工作，如水鞋、防切手套、圍裙及保護衣物等。
- 處理滾熱的東西時，應格外留神，不可盛載過滿，並須在運送時向四週旁人發出警告。
- 小心火種，易燃物品、布料和紙張要遠離熱源，並妥善存放。
- 損壞的電線及出現故障的感應器立即停用，並掛上「維修」警告牌。

