

# 安全工作!

## 餐館



避免切傷、  
燒傷和其它工傷

# 安全工作！

“營造一個安全和有益健康的工作環境是成功經營的一部份。工作場所的事故會造成金錢的損失。”

*Kenny, 餐館業主*

## 業主和經理們可以做的事情

- 向員工們演示怎樣安全地工作。
- 每天檢查餐館，及早發現不安全的隱患。
- 一旦發現隱患，立刻予以排除：
  - 潑濺出的食物、湯水等立即擦淨。
  - 在洗碗和做菜區地面鋪設防滑墊。
  - 給所有的切片機、磨具和攪拌機加防護裝置。
- 給騎腳踏車的外送員配備安全裝備，並提供相應的訓練。
- 做好緊急狀態應急準備：
  - 準備好急救包，把它放在容易拿到的地方。
  - 讓餐館的某一位員工接受急救訓練。
  - 張貼緊急電話號碼。
- 瞭解法律。
  - 聯邦法律要求雇主提供有益健康和安全的工作場所。
  - 本州法律要求雇主為雇員購買勞工賠償和殘障保險（Worker Compensation and Disability Insurance）。





## 員工可以做的事情

### 避免切傷

- 安全使用刀具。
- 保持刀具鋒利，用正確的方法放置。
- 注意不要讓手接近切片機、磨具和攪拌機，同時使用機器防護裝置。

### 避免燒傷

- 一定要等熱油涼下來再進行處理。
- 用防燙套墊、烤箱防燙手套或幹毛巾來端取滾燙的東西。
- 注意別讓蒸汽噴到你的臉上和手上。

### 避免其它工傷

- 潑濺出的食物、湯水等立即擦淨。
- 穿防滑鞋。
- 搬東西時注意安全（請參見封底的注意事項）。

“ 當你忙的時候，容易發生危險，你得照顧好自己。 ”

Shirley，餐館員工

## 保護你的背部——安全地搬東西！

### 安全搬東西的注意事項

- 搬東西時，先蹲下——別彎腰。
- 當搬舉物品時要保持背部平直，避免扭曲。
- 把頭抬起來，讓搬移的東西靠近你的身體。
- 握住箱子上的“把手”。
- 當移動較大或較重的物品時，找人來幫忙。



“ 當搬取重物時，  
一定要找人來幫忙。 ”

*Matey, 副廚師長*

更多詳情，請致電311



[nyc.gov/health](http://nyc.gov/health)

紐約市健康與心理衛生局  
THE NEW YORK CITY DEPARTMENT  
of HEALTH and MENTAL HYGIENE

Michael R. Bloomberg, 市長  
Thomas R. Frieden, M.D., M.P.H. 局長



照顧人，  
請注意身體！