



勞動部勞動及職業安全衛生研究所 職業危害評估研究組 | 謝曼麗



餐飲業的工作場所中潛藏多種的危害,如油煙、噪音、高溫、濕滑及切割傷等,可能導致如慢性呼吸器官疾病、聽力損傷、燒燙傷、跌摔傷、切割傷、肌肉骨骼傷病等職業傷病,因此有關住宿餐飲業青少年工作者的安全健康管理極為重要。

為瞭解工作者工作安全衛生狀況,行政院主計總處於2016年8月「臺灣地區人力資源調查」進行臺灣地區「勞動環境安全衛生狀況認知調查」,共蒐集22,068份有效問券,其中15~24歲青少年共1,594人(7.22%)。調查發現15~18歲青少年工作者、19~22歲工作者以從事住宿及餐飲業(32.33%、20.13%)最多,不同於全體工作者(25.26%)。

住宿餐飲業之工作者中15~18歲每週工時未滿35小時(41.2%),較19~22歲、23~24歲及25歲以上(19.2%、0.1%、6.5%)高出甚多;公司未安排安全衛生在職教育訓練比例也以15~18歲工作者(89.1%)為多,高於19~22歲、23~24歲、25歲以上工作者(73.5%、66.5%、68.7%),面對餐飲業工作場所中潛藏多種危害(如噪音、高溫、濕滑等),可能較為缺乏工作安全意識。所以,雇主若僱用青少年工作者,工作前一定要讓他們了解作業場所可能的危害,以及如何預防潛在危險。住宿餐飲業職業危害如跌倒、滑倒、摔傷、切割擦傷、燒燙傷及肌肉骨骼傷害(如長期站立、手部重複動作及搬運重物)等。上述各危害種類,其造成原因以及預防措施整理如表1:



## 表 1 住宿餐飲業職業危害一覽表

危害種類	造成原因	預防措施
跌倒、滑倒、 摔傷	地板濕滑、爬高、匆忙等	預防滑倒  1. 保持地板清潔,避免溼滑造成跌倒  2. 老闆使用防滑地磚、防滑墊或毯,降低走道溼滑  3. 穿著防滑鞋,避免穿一般皮鞋、球鞋、拖鞋
切割擦傷	清洗杯盤時 被破裂碗盤 割傷	預防切割傷  1. 養成刀具安全使用習慣,使用完歸位  2. 避免節省時間、貪圖方便而使用錯誤方法或不依照程序進行  3. 刀具定期保養維持良好狀態  4. 必要時使用防切割傷安全手套處理食材  5. 鉆板下方墊濕毛巾避免滑動  6. 破碎玻璃器具要掃起而非撿起,並用特殊包裝處理,不直接 丟垃圾桶
焼燙傷	烹飪或 端運熱食	預防燙傷  1. 穿著適當防護裝備包括工作服、手套及圍裙,處理高溫食品穿戴隔熱手套  2. 運送食物應注意四周環境有無碰撞危險  3. 裝填湯液時不可過滿  4. 搬運較大容器之熱湯或食材可兩人一同運送或利用推車等工具搬運  5. 傳送蒸氣的高溫管線應加裝保溫材料,避免碰觸  6. 瓦斯點火不可用紙,需使用點火槍
肌肉骨骼傷病 (肩頸部疼痛、 上背與下背痛、 腕隧道症候群、 膝蓋及 下肢不適等)	彎腰、 搬重物、 推/拉 清潔儲物車、 高頻次之、 性動作、 人外繁等	預防肌肉骨骼傷病  1. 工作現場配合勞工身高,提供可調整的腳踏墊或座椅  2. 避免長時間重複相同姿勢,例如腰前伸或側彎、頭前傾或後仰、舉臂出力、單腳站立  3. 工作現場應設計站坐可以輪替,而且可供雙腳活動的空間  4. 制定休息與暖身運動時間、安排久站工作族群職業傷病的預防輪調等。對於必需久站的工作,縮短每班時數,或限制加班時數,以免症狀加劇  5. 個人防護設備:護腰固定帶可用於減緩下背肌肉傷害。選擇柔軟具有彈性的鞋墊,可預防足底筋膜炎  6. 職場健康操的定時帶動,養成規律運動的習慣,訓練肌肉關節的支撐力與柔軟度

資料來源:作者提供



為提供從事住宿餐飲業工作者提高工作潛在危害預防相關知識,勞動部勞動及職業安全衛生研究所錄製「餐飲業職業安全衛生危害預防」及「餐飲工作者肌肉骨骼傷病預防」影片,希望透過短片宣導,能提升餐飲業工作者朋友職業安全衛生有關的危害預防知識。

「餐飲業職業安全衛生危害預防」內容共分為6單元(約27分鐘),包含預防油煙危害、預防化學品危害、預防滑倒、預防切割傷、預防燒燙傷、預防噪音危害等單元。「餐飲工作者肌肉骨骼傷病預防」影片約32分鐘,包含餐飲工作者肌肉骨骼傷病介紹、餐飲工作場所值得警惕的12個動作與保健動作示範,供各界餐飲業工作者朋友觀看,期望透過事前預防,降低職場危害。

## 餐飲業職業安全衛生危害預防 宣導影片



餐飲勞工職業安全 衛生危害預防





餐飲勞工肌肉骨骼 傷病預防



