



餐館的安全措施

實行保障員工安全的步驟，訓練員工並且樹立好榜樣，餐館業主可以降低工傷的風險。從團隊合作開始，召集您的員工一起來：

1. 指出並排除可能造成工作受傷的危險，例如滑的地面
2. 互相招呼，避免與同事或顧客相撞
3. 檢查機器設備，確定運作正常
4. 交換如何改進安全的意見

✓ 當考核員工時，有一部分是要取決於他們遵守安全措施的程度，以下員工的舉止應接受表揚與獎勵

- 清潔或使用切肉機時，戴上手套
- 切哪種肉就用哪種刀
- 用勺子而非玻璃杯去舀冰塊
- 穿適當防滑的鞋子
- 把頭髮綁在後面
- 手不伸進垃圾裡，因為裡面可能有破玻璃
- 把破玻璃放在特別的容器內
- 避免戴晃來晃去的珠寶或戒指
- 如有倒翻的食物或飲料，立即清理乾淨
- 需要時展示地板潮濕"Wet Floor"的標誌
- 使用梯子攀高取東西，而不是踩在箱子或其他物品上面

避免皮膚創傷

1. 當切食物或佐料時，刀鋒朝外，總是朝外切削
2. 切時用力要平均
3. 不要把刀遞給別人
4. 選用對的刀
5. 確保刀刃鋒利
6. 妥當安放刀具



