

職安局是法定機構

- 於1988年成立
- 根據《職業安全健康局條例》
- 致力推廣職業安全及健康
- 目的
 - 保障香港寶貴的人力資源
 - 培養安全文化



2

為飲食業提供的服務： 資助計劃及安全培訓

職業安全健康局
高級顧問 張名銑
2011年9月8日



1

中小企常見的問題

- ◆ 資源缺乏實踐職安健
- ◆ 有限的安全知識
- ◆ 不正確的態度
- ◆ 日常運作中低估他們的職安健的責任
- ◆ 工作場所整理欠佳



4

中小企是香港經濟的支柱

- ◎ 有296,000間中小企
 - ◎ 任何從事製造業而在本港僱用少於100人；
 - ◎ 非製造業僱用人數少於50人的企業
- ◎ 佔總商業機構成立數字多於 98%
- ◎ 120萬個工作崗位 - 約佔私營機構總就業人數的一半



3

我們有什麼可以協助

- × 職安健是對企業的業務有良好影響
- × 資助計劃提供
 - + 財政援助
 - + 專業指導
- × 背後的原則包括：



6

職安局如何幫助他們

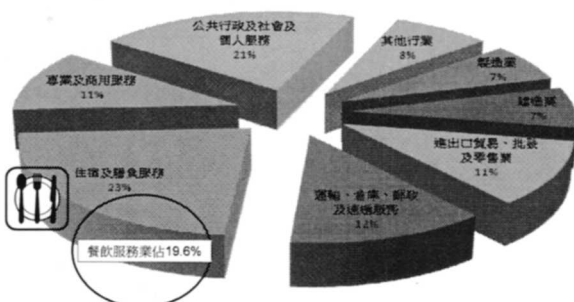
- ◎ 結成策略性夥伴
- ◎ 協助中小企改善其安全表現和增強競爭優勢



5

2010年所有工作地點之職業傷亡個案 以主要經濟行業分析

總數：41,907宗



8

中小企資助計劃

層推出過10個計劃

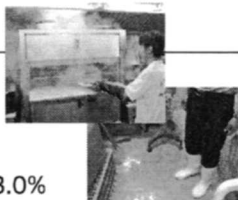


7

首3位飲食業意外

2010年飲食首3位意外(佔64%)是

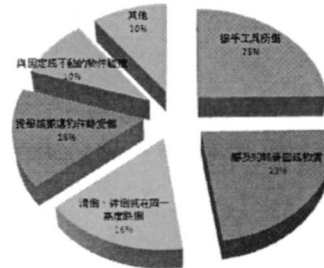
- ◆ 「被手工具所傷」· 佔24.8%
- ◆ 「觸及灼熱表面或物質」· 佔23.0%
- ◆ 「滑倒、絆倒或在同一高度跌倒」· 佔16.2%



10

2008-2010年 飲食業工業意外類別分析

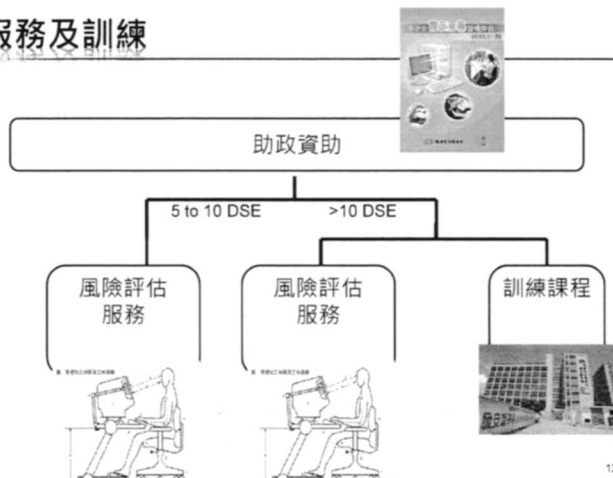
意外類別	2008	2009	2010	三年平均	%
被手工具所傷					24.8
觸及灼熱表面					23.0
滑倒、絆倒或					16.2
提舉或搬運物					16.0
與固定或不動					9.8
其他					10.2
					100.0



資料來源：勞工處

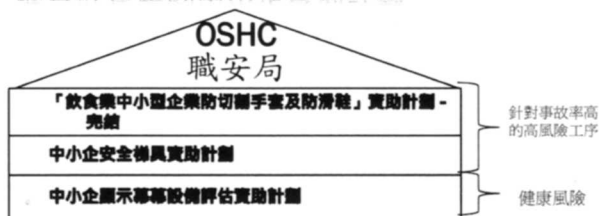
9

服務及訓練



12

適合飲食業的中小企資助計劃



11

產品 - 安全設備

安全標準

- * 防割手套 - EN 388:2003、EN 1082-1:1997、或同等
- * 防滑鞋 - EN 20345、EN 20346、EN 20347、或同等



產品認證

- * 香港安全標誌或同等



香港安全標誌
Hong Kong Safety Mark

產品 - 從需要著手

- 以社會營銷模式(social marketing model)去影響受象的自願行為以改善本身福祉以致社會



資助上限HKD500

13

外展推廣活動

- * 職安健大使義服探訪中小企
- * 協助填寫資助計劃申請表



多渠道推廣

- * 與工會及商會合辦
- * 派發「福袋」· 內容包括：刊物、貼紙、揮春...



5

- ◆ 約 1,900宗申請
- ◆ 撥款近1百80萬



18

表(一)：中小企資助計劃的申請者

資助計劃	梯具	手套及鞋	顯示幕設 備評估
開始年份	2005	2007	2008
已獲批核的個案數目	1,286	554	4
撥款金額 (港元)	573,405	1,199,198	12,800

20

- 頒發獎項給傑出職安健表現的資助計劃受惠機構
- 宣傳成功個案



防切割手套及防滑鞋



1級防割手套 (約\$20)



5級防割手套 (約\$90-\$800)



防滑鞋 (約\$200-\$300)

19

刊物

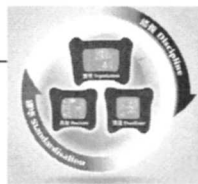


職安局 - www.oshc.org.hk
勞工處 - www.labour.gov.hk

22

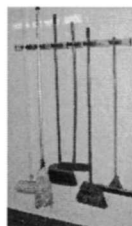
一般職業安全及健康課程 5S飲食業整理

- ✓ "5S能有效改善業界的整理、存放、清潔、標準和修養，從而減少意外及提高工作效率和服務質素。



- ✓ 課程內容：

1. 5S定義
2. 如何推行5S
3. 5S在飲食業的應用實例
4. 其他飲食業機構在推行5S的成功例子



24

表(二)：申請者的評價	中小企資助計劃	
	梯具	手套及鞋
Q1) 整體滿意度平均數 (5分制，5代表非常滿意)	4.2	4.2
Q2) 申請的原因 (可選擇多於一個原因，括弧內是百分比)		
提供安全設備予員工	126(75.9)	82(76.6)
提升職安健標準到可以接受的水準	125(75.3)	91(85.0)
獲得財政補貼	101(60.8)	58(54.2)
遵守法例要求	45(27.1)	18(16.8)
Q3) 願意自行購買新設備替換 (括弧內是百分比)	156(94.0)	97(90.7)

影片及軟件



23

一般職業安全及健康課程 人力提舉及搬運

- ✓ 為員工提供正確的人力提舉及搬運方法；
- ✓ 理解不正確的提舉方法對身體造成的傷害；
- ✓ 簡單的腰背護理。

課程內容：

1. 基本腰背構造，提舉對腰部的影響
2. 基本人體力學
3. 人力提舉受傷成因
4. 正確人力提舉方法
5. 基本腰背護理



26

職業安全健康督導員證書課程 安全健康督導員(飲食業)綜合證書

本課程配合政府所頒佈之工廠及工業經營(安全主任及安全督導員)規例，而培訓合適的專業督導員。



包括4個單元(共42小時)：

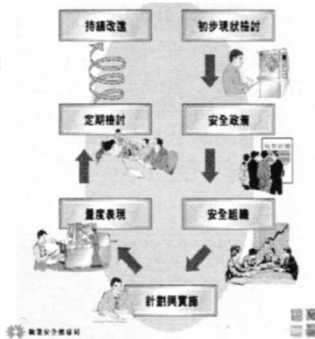
1. 基本安全管理 (12小時)
2. 基本防止意外 (12小時)
3. 基本職業健康 (12小時)
4. 飲食業工作安全 (6小時)

25

其他飲食業相關的職業安全及健康課程

管理層課程：

- ✓ 職業安全管理
- ✓ 5S工作場所整理訓練員合格證書課程
- ✓ 人力提舉及搬運(管理階層)
- ✓ 體力處理操作合格證書課程
- ✓ 暑熱壓力評估員訓練合格證書課程
- ✓ 衝突管理
- ✓ 預防性壓力管理
- ✓ 工作安全行為工作坊



28

一般職業安全及健康課程 防火安全

- ✓ 根據工廠及工業經營(應呈報工場的防火設備)規例



- ✓ 各工作地點負責人均須提供適當的防火措施，以確保工作地點安全



課程內容：

防火知識，包括發生火警的原因及途徑、防火設施及耐火結構的要求、正確儲存及處理危險品、如何正確使用滅火筒及其相關的應變計劃。

27

網上職安健學堂 - 飲食業工作安全



職業安全健康局
OCCUPATIONAL SAFETY & HEALTH COUNCIL

香港北角馬寶道28號華匯中心19樓

- 職安熱線：2739 9000
- 網址：www.oshc.org.hk

30



<http://www.oshc.org.hk/>



29