



小叮嚀

六大業障



臺北市勞動檢查處

餐飲業安全衛生小叮嚀



臺北市勞動檢查處 關心您

一、被切、割、擦傷危害預防

◎刀具使用後散落於桌面，容易因不小心而遭刀割傷。刀柄懸空容易因誤觸導致刀具飛落而劃傷人體。



◎刀具使用後應收放於刀架中。



◎切菜機旋轉刀刃部未裝置護蓋。



1

◎排除切菜機出口阻礙前，應先關閉電源後，再打開刀具護蓋。



◎操作切片機時，應注意刀具位置及高度。



◎勿徒手清潔刀片以免遭刀割傷。



2

二、被夾、被捲危害預防

◎攪拌機未設置護網或護蓋。



◎攪拌機運轉時應裝上護網或護蓋。



◎絞肉機卡料時，應先關閉電源或拔除插頭後，再持輔助工具進行排除。



3

◎操作絞肉機時，遇食材阻礙時，應使用壓料棒等輔助器具押送進料。



◎操作切條機時，切勿穿戴手套作業，遇食材阻礙時，應先停機後再以工具排除。



◎排除壓麵機麵團卡料時，應先停機後再行清除。



4

三、使用液化石油氣危害預防

- ◎使用液化石油氣應依內政部制定「使用液化石油氣容器營業場所安全管理行政指導綱領」及消防相關法規規定辦理。
- ◎桶裝瓦斯應加以固定牢固防止傾倒。



- ◎桶裝瓦斯換裝後，應以肥皂水測試有無瓦斯洩漏。
- ◎如遇瓦斯大量洩漏，切記不要開啟任何電器裝置（例如：打開排油煙機、開啟電風扇、開啟電燈），以免因電器火花引爆瓦斯。應緩慢打開門窗，讓室內外空氣能自然流通，稀釋室內瓦斯濃度，並立即疏散人員。

5

四、感電危害預防

◎配電箱未裝置中隔板，開關接點外露。



◎配電箱應裝置中隔板，控制各路電器開關需標示清楚。



◎無熔絲開關未加裝護蓋，電線接點外露。



6

◎無熔絲開關應加裝護蓋。



◎於潮濕場所作業使用之電器設備，應裝設漏電斷路器。



漏電斷路器選用標準
高敏感-額定靈敏度電流 30 毫安(mA)
高速型-動作時間 0.1 秒(sec)以內

7

五、與高溫、低溫之接觸危害預防

◎高溫加熱或出爐作業，應穿戴適當防護具。



◎油鍋換油時，應等油溫冷卻後再行洩油。



◎爐具點火前，應注意瓦斯是否有洩漏。



8

◎冷凍(藏)室，門內推桿損毀未修復。



◎冷凍(藏)室，門內推桿能正常開啟。



◎門內推桿右側，應設置門扣鬆脫旋鈕。



9

六、升降機(菜梯、貨梯)使用危害預防

◎菜梯、貨梯等，應經內政部指定之檢查機構檢查合格，領有使用許可證，並應於有效期限內。

◎貨梯應張貼告示禁止人員搭乘，(客梯或客貨梯才可乘載人員)。

◎應標示機載荷重。

◎應定期檢查維修保養。



◎菜梯無使用許可證，無安全及連鎖裝置。



10

◎貨梯無使用許可證，無安全及連鎖裝置。



◎貨梯無控制開關及未設置外柵門。



◎貨梯無連鎖裝置，外柵門損毀未修復。



11

七、跌倒、滑倒危害預防

◎廚房地面堆積油漬濕滑。



◎廚房地磚破損未平整及地面潮濕。



◎廚房地面應常清洗並保持乾燥，避免油漬堆積或潮濕。



12

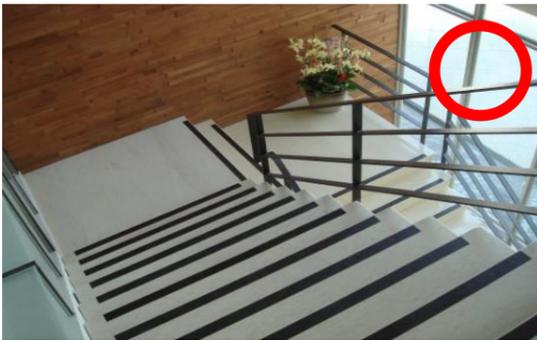
◎廚房作業人員應配穿雨鞋或防(止)滑鞋。



◎階梯濕滑未裝設止滑條。



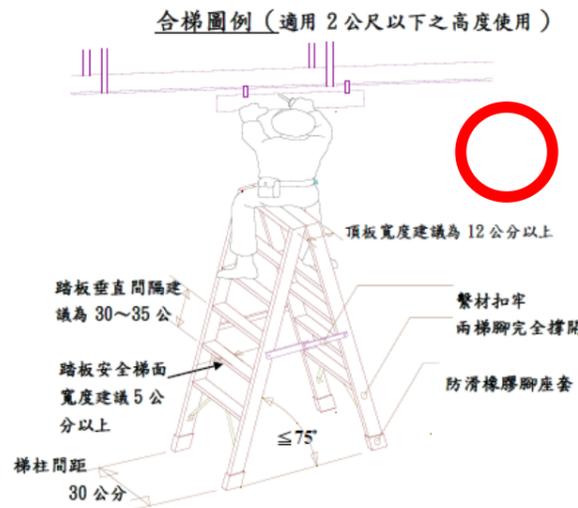
◎階梯光線明亮充足，設置止滑條及扶手。



13

八、合梯使用危害預防

◎使用合梯應符合規定並正確配戴安全帽。



◎使用合梯建議由兩人一組作業，一人扶住梯腳，避免因重心不穩造成合梯傾倒。

◎不合格合梯



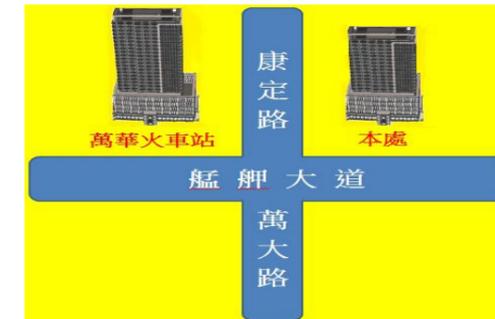
14



臺北市勞動檢查處

職掌與服務事項：

- ◎ 職業安全衛生監督檢查
- ◎ 勞動條件監督檢查
- ◎ 特殊危害健康監督檢查
- ◎ 危險性機械設備申請檢查
- ◎ 危險性工作場所審查檢查
- ◎ 職業安全衛生教育訓練、宣導、輔導
- ◎ 申訴、陳情案件之檢查
- ◎ 職業災害案件之調查



臺北市勞動檢查處 2018 年 6 月編製

臺北市萬華區艋舺大道 101 號 7 樓

電話：02-23086101

網址：lio.gov.taipei



廣告