

工作安全宣導

銘傳大學餐旅管理學系



學習目標

- 對餐旅工作安全有更深入的瞭解。
- 瞭解職災緊急事件發生時如何處理。

目錄

職災防治

理賠申請

Q & A

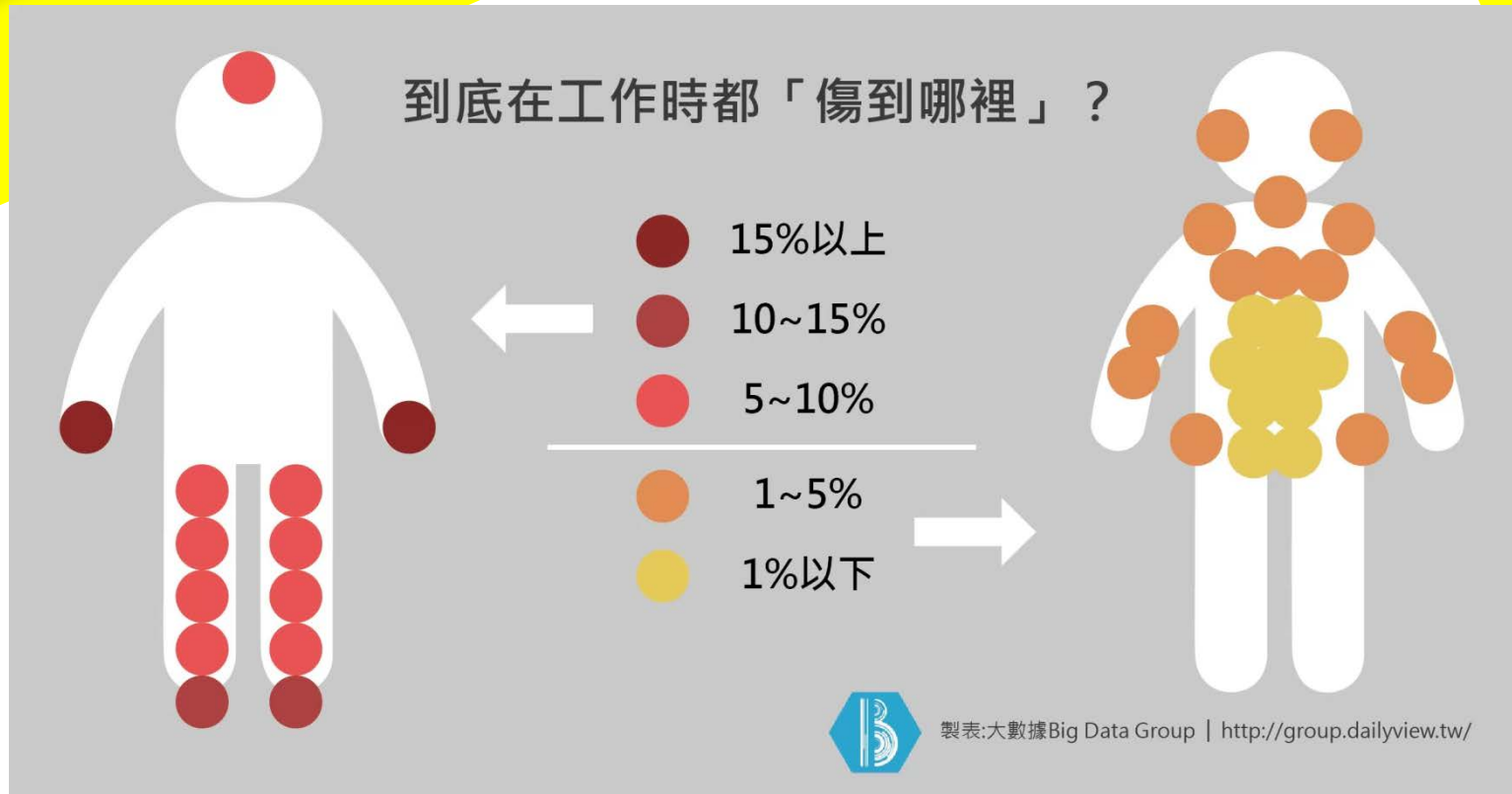


職災防治

工作時

應注意事項...

最常受傷的部位



勞工最常受傷的部位，前5名分別是手指、手、腳、腿和頭。



**1.進入廚房先打開通風設備
再開照明(避免廚房內有瓦斯
外洩,開電源若有火花會引爆)**

2.在廚房內聞到瓦斯味須立即打開門及窗戶，關閉瓦斯開關，保持通風順暢，勿碰觸任何的火源及電源開關，以防氣爆。



3. 進入廚房一定要穿安全且防滑的工作鞋，地板上有積水一定立即擦拭防止滑倒受傷。



防摔傷



不要把管線預留在工作通道上



**5.操作任何機器時
須將袖口捲起
防止袖口被機器捲入**



**4. 操作攪拌機時
須將防護網關上
才可進行操作**



**6. 清潔機器時
須先關閉電源
才可進行清潔**

絞肉機使用不慎





8. 使用微波爐時，不可將金屬製的東西或器具置入加溫，避免爆炸。

● 操作及清潔任何機器
需遵守SOP流程規定

■



起放入清洗槽，避免割傷
注意：清洗刀具要從刀背

割傷的處理



須先消毒
包紮傷口
危急時
立即就醫

燙傷 處理 方式



理賠申請

理賠由學生平安保險辦理

Q & A

在廚房聞到瓦斯味該
如何處理？

**須立即打開窗戶保持通風
順暢,關閉瓦斯開關!
勿碰觸任何的火源及電源
開關,以防氣爆.**

操作攪拌機時須...

**須將防護網關上
才可進行操作**

**清潔機器時，
應該要先...**

**須先關閉電源
才可進行清潔**