



# 餐旅業 安全衛生教育訓練

邱忠本

中華民國職業安全衛生協會 理事長  
台灣惟端有限公司 技師  
同里湖(蘇州)大飯店 工安顧問  
☎:(02)2796-2537



# 職業安全衛生重要性<sup>1/3</sup>

- ❖ 隨著經濟發展、台灣產業結構的改變、國民所得及生活水準的提升、週休二日制的實施、國際間運輸科技的快速發展，及政府政策的協助與推廣等，使得觀光旅遊活動日趨熱絡且成長迅速。



# 職業安全衛生重要性<sup>2/3</sup>

- ❖ 近年來隨著來台觀光旅客人數的持續增加，再加上國人對休閒生活日益重視，而使得國內外之旅客對於住宿飯店之需求有增加之趨勢。



# 職業安全衛生重要性<sup>3/3</sup>

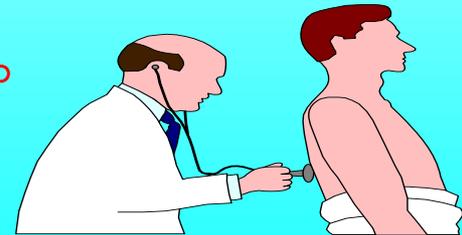
- ❖ 餐旅業是一份以“人”為主體的服務事業，在華麗設備環境之後，是許多**人力**的累積。
- ❖ 餐飲作業如清洗切割食材、食物烹調蒸烘烤、上菜撤菜、收拾碗盤、清潔打掃等工作，因**環境不良**或人員**不安全動作**，遭受職業災害。





# 員工應盡的義務

- ❖ 應接受體格檢查、健康檢查；從事特別危害健康作業應接受特殊體格檢查、特殊健康檢查。
- ❖ 應遵守事業單位安全衛生工作守則之規定從事作業活動。
- ❖ 應接受雇主所安排之從事工作及預防災變所必要之安全衛生教育、訓練。
- ❖ 違反者處新台幣三千元以下罰鍰。



# 餐旅業職業傷害因子

- ❖ 滑(跌)倒
- ❖ 燒、燙傷
- ❖ 被撞、被壓
- ❖ 切、割、夾、捲
- ❖ 清潔劑作業危害
- ❖ 火災、爆炸
- ❖ 感電
- ❖ 中毒
- ❖ 肌肉骨骼傷害

# 危害之預防

- ❖ 危害之評估
- ❖ 危害之控制
- ❖ 管理及訓練