



工作场所安全与健康指南

餐厅雇员



2024 年 8 月

本出版物解释了加州职业安全与健康(Cal/OSHA)计划的作用,以及加州工作场所安全与健康法律法规的一些常见要求。此出版物不对此法律法规提供解释。读者须直接参考《加州法规》第8章和《加州劳工法》,以了解详细信息、规范和例外情况。

有关工作场所安全与健康的资料可在以下网址查询:

- 基本信息:www.dir.ca.gov/dosh
- Cal/OSHA 法规:www.dir.ca.gov/samples/search/query.htm
- Cal/OSHA 安全与健康出版物:www.dir.ca.gov/dosh/puborder.asp

Cal/OSHA 咨询服务免费提供电话、电子邮件和现场协助。请在线查找当地办事处(www.dir.ca.gov/dosh/consultation.html)或者使用本文件未列出的联系方式。

版权所有 © 2025年,加利福尼亚州劳资关系部。只允许用于非营利和教育目的的展示、执行、复制与分发,不得用于任何商业目的。其他所有权利保留。

目录

- 1 **关于本指南**
- 2 **预防伤害及相关成本**
Cal/OSHA 法規和《兒童勞動法》
- 3 **餐厅安全概述**
最常見的 Cal/OSHA 違規行為
最常見的傷害類型
最常見的工作相關死亡原因
年輕僱員(18 歲以下)相關問題
危害控制措施
安全培訓
- 8 **安全主题:可做和不可做事项**
預防燒傷
清潔安全
電力安全
冷凍庫安全
油炸機安全
安全使用刀具
更安全的提舉和搬運
預防滑倒、絆倒和跌倒
化學品危險資訊通報
機器防護
用梯安全
- 20 **伤害和疾病预防计划(IIPP)**
- 27 **危险信息通报计划(HAZCOM)**
- 28 **餐厅安全相关资源**

笔记

关于本指南



本指南并非职业安全与健康标准的替代或法律解释。请参阅《加州法规》(California Code of Regulations)第 8 编和《加州劳动法》(California Labor Code)第 5 节“就业安全”,获取确切信息、细则、及例外情况。

本手册中提到的具体产品仅为说明用途,并不代表劳资关系部的认可。

餐厅安全涉及餐厅、自助餐厅、厨房及其他餐饮机构等工作场所的安全与健康。雇主和雇员均可通过使用本指南获益。雇主可以为雇员提供更安全的工作环境,并从降低工人流失率、减少工伤赔偿费用、减少工作时间损失、提高生产力和利润等方面受益。雇员可以更安全地执行日常工作,从而减少

或避免意外和伤害。雇员也可以通过更安全的工作方式减少或避免意外和伤害,从而保障收入并保留未来的工作机会。

为了帮助雇主和雇员安全工作,本指南提供了以下信息:

- 一般餐厅安全
- 常见的 Cal/OSHA 违规行为
- 受伤类型
- 危害控制措施
- 餐饮业各种典型作业的可做与不可做事项
- 安全培训
- 制定并实施伤害与疾病预防计划(IIPP)和危险信息通报计划(HAZCOM)
- 联络 Cal/OSHA
- 餐厅安全与健康资源

我们鼓励读者阅读所有适用的 Cal/OSHA 法规,其中部分法规已在本指南中提及。我们鼓励读者阅读所有适用的 [Cal/OSHA 法规](#),其中部分法规已在本指南中提及。

预防伤害及相关成本

积极的安全与健康计划是预防工作场所伤害和疾病,并降低运营成本的有效手段。在此类雇主与雇员需合作的计划中,安全和健康始终是决策的一部分,且所有雇员和主管都接受过全面的安全工作培训。

雇主通常了解工伤或疾病的直接成本,如增加的工伤保险费用。但雇主往往忽视了隐藏成本。除了因雇员受伤给工作场所带来的负面影响,还应考虑一次导致员工无法工作的伤害可能带来的损失:

- 损失生产力。
- 运营中断。
- 招聘和培训替代雇员的时间与成本。
- 设备维修或更换的时间与成本。
- 打击雇员士气。

通过有效实施 IIPP,将安全与健康融入企业管理中,可以有效降低与伤害相关的风险和损失。

Cal/OSHA 曾调查多起餐厅内的严重事故,其中一些事故导致了雇员死亡。主要的事故原因包括:

- 烧伤(18%)
- 坠落(13%)——也是导致大多数死亡事故的原因。
- 截肢(8%)
- 化学品暴露(6%)
- 撕裂、挤压、触电和车祸

Cal/OSHA 法规和《儿童劳动法》

加州餐厅工人受到《加州法规》第 8 编的保护。

餐厅工作涉及许多不同类型的任务和相关危害。因此,有许多针对餐厅工作的 Cal/OSHA 法规。虽然可能还有其他规定,但最有可能适用的规定如下:

- 冷藏(T8CCR 3249)
- 压面机(T8CCR 4544)
- 电气安全(T8CCR 2299-2974)
- 人体工学(T8CCR 5110)
- 洗眼器(T8CCR 5162)
- 灭火器(T8CCR 6151)
- 垃圾处理(T8CCR 4559)
- 危险信息通报计划(T8CCR 5194)
- 室内工作场所热疾病预防(T8CCR 3396)
- 伤害与疾病预防计划(T8CCR 3203)
- 肉类、鱼类和其他研磨机(T8CCR 4552)
- 个人防护装备 - 手部防护(T8CCR 3384)
- 旋转式揉面机(T8CCR 4547)
- 工作区(T8CCR 3273)

除 Cal/OSHA 法规外,加州《儿童劳动法》还规定了雇主在雇佣未成年工人时必须遵守的具体要求。这些法律涵盖学校出勤、许可、工资、工作时间、限制和禁止的职业、最低工资以及其他要求。

餐厅安全概述

在加州, 餐厅及其他饮食场所雇佣了大量雇员, 其中许多雇员年龄在 20 岁以下。餐饮业工作往往是许多青少年的第一份工作。由于餐饮业雇佣了大量缺乏经验的年轻员工, 工作环境节奏快且涉及多种危险因素, 因此确保工作场所的安全与健康十分具有挑战性。

以下简要概述了最常见的 Cal/OSHA 违规行为、受伤类型、与工作相关的死亡原因、年轻工人相关问题以及危害控制措施。

最常见的 Cal/OSHA 违规行为

- **缺乏有效的伤害和疾病预防计划。**
 - 确保雇员接受适当的安全培训。这一点对年轻员工尤为重要。
 - 主动识别工作场所的危害并定期检查。
- **冷藏室不合规。**
 - 步入式冷藏室必须配备内部照明。
 - 确保冷藏室内有运转正常的门锁释放装置。
- **人行道或走道被阻碍。**
 - 材料应妥善存放, 空箱应及时清理。
- **厨房区域常见的滑倒和绊倒危害。**
 - 当地面湿滑时, 应使用高摩擦力的地面材料或地垫。
- **未向 Cal/OSHA 报告严重的员工伤害或死亡事故。**
 - 与职业相关的死亡、截肢、失明、严重毁容等重伤, 或因观察与诊断以外的原因住院的事故, 必须立即报告。
- **出口受阻。**
 - 确保出口未被物品阻塞。

- 确保锁上的门装有紧急出口杆。

- **设备清洁、维修和保养不当。**
 - 确保雇员在修理或调整机器时, 设备不会意外启动。

最常见的伤害类型

- **扭伤和拉伤**
 - 绊倒、滑倒和跌倒
 - 提举时用力过度
 - 弯腰、攀爬、伸手和扭动身体时发生
- **割伤、撕裂和刺伤**
 - 刀和其他切割/切片工具
- **烧伤和烫伤, 接触**
 - 热物体和明火导致
 - 高温物质, 如油、水等
- **工作相关暴力**
 - 与同事或顾客发生争执

最常见的工作相关死亡原因

- **他杀**
 - 抢劫
 - 顾客和客户
- **交通事故**
 - 送货司机发生车祸

年轻工人(18岁以下)相关问题

适用的劳动法

- 限制工作时间
- 根据《2013年儿童劳动法》规定,禁止使用某些类型的设备

在加州, 18岁以下的工人不得:

- 以在公共街道上驾驶机动车辆作为工作的主要部分(17岁的工人可以在非常有限的情况下驾驶)。
- 使用动力设备, 如碎纸机、切肉机或烘焙器械。

此外, 14或15岁的工人不得:

- 从事任何烘焙活动。
- 烹饪(不使用明火烹饪的电炉或瓦斯炉, 以及可自动升降油炸篮的油炸机除外)。
- 装卸卡车。
- 在梯子或棚架上工作。

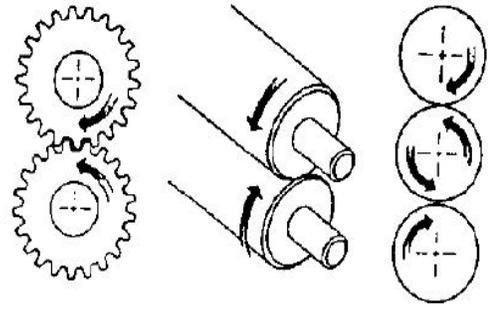
• 經驗不足

- 需要更多的監督和培訓。
- 在工作場所傷害與疾病預防計劃中明確處理問題。

危害控制措施

• 机器防护

- 检查所有会产生危险的旋转、往复、运转(如输送带)、剪切、冲压、压缩、挤压、拉伸、切割、滚动和混合动作的设备, 包括雇员可能接触到的夹点和剪切点。
- 确保这些危险区域设有实体屏障或其他方法的防护, 以防止雇员的手部、头发、宽松衣物或其他物品卷入。



• 锁定/挂牌

- 如果雇员需要在必须移除机器防护装置的设备上工作, 或者雇员会接触到电力或其他形式的储存能量(尤其是打包机和压缩机), 则应在任何时候实施锁定/挂牌程序。

• 梯子

- 识别雇员可能必须进入的高架位置, 以及周围的危险, 例如热表面或盛载热液的容器。可行情况下, 避免使用梯子。请勿用椅子、推车或水桶代替梯子。
- 培训规定:
 - 安全使用梯子的重要性, 包括从梯子上坠落受伤的频率和严重程度。
 - 梯子的选择, 包括梯子类型、适当长度、最大工作负荷和电气危险。
 - 梯子的维护, 包括检查和移除损坏的梯子。
 - 梯子设置, 包括梯脚和顶部的支撑、正确的倾斜角度, 以及伸缩梯各部分的最小重叠长度。
 - 在梯子上攀爬和工作, 包括使用者的位置和与梯子的接触点。
 - 导致跌倒的因素, 包括匆忙、突然移动、注意力不集中、穿着鞋类不当以及使用者的身体状况。
 - 禁止用, 途包括梯子的非设计用途及攀爬交叉支架。

• 紧急洗眼器

- 除了要求雇员穿戴个人防护装备外, 处理和使用腐蚀性化学品(如漂白剂、脱脂剂等)的雇员还需要准备冲洗眼睛的设备, 以防眼睛接触到这些化学品。根据所用化学品的不同, 餐厅可能需要设置紧急洗眼器(甚至紧急淋浴设备)。雇员应参阅所使用化学品的安全资料表(SDS), 以了解具体要求。
- 当需要使用紧急洗眼器时, 雇主必须确保工作场所内的紧急洗眼器可以正常使用, 并符合 ANSI Z358.1-1981 要求(应予以标明)。设置紧急洗眼器也能帮助眼部可能意外接触热油、辣椒等物质的雇员。此要求同样适用于在有需要处设置的紧急淋浴设备。
- 每月应启动管道式紧急洗眼器和淋浴设备, 以冲洗污染物并确保其正常运行。建议按照制造商的要求进行其他类型的紧急洗眼器和淋浴设备的维护。

• 防护手套

- 化学品 - 请参阅 SDS 和供应商, 以确保提供给雇员的手套种类适合他们可能接触的化学品。
- 热表面和液体 - 确保使用的手套干燥、状况良好, 并且是针对使用目的而设计。
- 割伤 - 在可行的情况下, 让雇员使用防割手套, 并考虑使用钢网手套或其他类型的手套, 以便在必要时进行适当的卫生处理。

• 防滑鞋和防滑表面

- 理想情况下, 应安装防滑地板。此外, 要求穿着或提供防滑鞋也是防止滑倒和跌倒的有效辅助策略。

加州大学柏克莱分校劳工职业健康计划(Labor Occupational Health Program, LOHP)的用鞋政策模板。

• 气体燃料(如丙烷、天然气)、二氧化碳(气体和干冰)及氦气

- 保护阀门并固定气瓶, 防止倾倒。
- 确保使用气体的区域通风良好, 防止窒息或火灾。
- 避免在密闭空间或步入式冰箱、冷柜内使用或储存。
- 避免将气瓶储存在靠近外部热源的地方, 如烤箱或高温区域。
- 确保丙烷气瓶配有过量填充保护装置。
- 在点燃燃气炉前, 使用泄漏检测溶液检查所有接头的密封性。
- 使用烤箱时, 确保防止燃料故障、空气供应受阻或点火故障。例如, 制造商安装的安全机制应能在引火火焰或点火装置失效时自动关闭主燃烧器和引火燃烧器的燃料供应。
- 处理燃料罐时严禁吸烟。
- 不使用燃气时, 关闭气瓶主阀。

• 烧伤

- 使用高温液体清理排水口时请小心。
- 在排放、过滤或转移油类及其他液体时, 务必等待其冷却后再操作。

• 食品调味料

- 查看黄油替代品的 SDS, 以确定是否含有丁二酮、丁二酮三聚体、乙偶姻、2,3-戊二酮、2,3-己二酮或 2,3-庚二酮。即使 SDS 上未列出任何这些化学物质, 也可考虑联络制造商, 以确定是否存在任何浓度的以上化学物质。

- 如果确定存在任何这些物质,且这些物质是融化或煮熟的,请确保良好的室内通风。

● 热疾病预防

- 无论是在室外还是室内工作,员工都有可能患上热疾病。根据工作环境,制定书面的热疾病预防计划,以处理其中一种或两种情况。其中须包括以下内容:
 - 提供充足的饮用水。
 - 提供阴凉处或降温区域。
 - 安排降温休息时间,防止雇员体温过高。
- 制定应急响应程序,以应对雇员出现热疾病症状的情况。
- 提供帮助雇员适应高温环境工作的措施,并密切观察其症状。
- 当室内温度达到 87°F,或厨房及其他有热源的区域温度达到 82°F,或雇员穿戴的服装影响散热时,应使用空调或其他方法降低工作场所温度。
- 如果空调或其他工程控制措施不足以将温度降至 82°F 以下,应采取措施,如轮流让雇员离开高温工作区、增加休息时间、降低工作强度或调整服装以帮助降温。
- 如果空调和其他降温措施不足以降低热疾病风险,应为雇员提供个人防护设备,如降温背心、湿衣、热反射服或供气式个人冷却系统。

● 工作场所暴力

- 检查工作场所的所有区域,评估是否存在暴力事件的潜在风险,例如夜间单独工作、货币交易和储存区、光线不足的停车场或工作区域。
- 实施工作场所暴力预防计划、庇护计划和疏散计划。让雇员及其授权代表

积极参与计划的制定、实施和审查。

- 对雇员和主管进行培训,让他们认识到工作场所暴力的施暴者可能是任何人,例如抢匪、顾客、现任或前任雇员或主管、亲属、现在或以前与雇员或主管有关联的人。
- 加强与员工的沟通,就工作场所暴力相关事宜进行讨论。
- 建立威胁和暴力行为的报告机制,并就此对所有雇员进行培训。考虑加入匿名报告机制,让雇员能够报告任何威胁、忧虑或暴力事件。接到报告后,应进行调查并采取纠正措施,同时确保不对举报人进行报复。必要时通知警方或申请限制令。
- 调查并记录所有暴力事件,包括威胁。将该记录作为限制令申请的支持证据,并在必要时与执法部门分享。
- 考虑采取以下措施:
 - 聘请专业人员为雇员和主管提供预防或应对工作场所暴力的培训。
 - 为雇员和主管提供冲突降级技巧培训,例如通过语言而非武力防止潜在的暴力升级。
 - 安装监控摄像头,并设置个人紧急按钮,以便迅速报警。
 - 避免安排雇员单独工作,尤其不要安排在夜间。
 - 改善工作场所内外的照明条件。
 - 鼓励员工报告家庭问题,例如疏远的配偶可能转向暴力行为的情况。

安全培训

充分了解工作场所潜在危险的雇员,受伤或患病的可能性较低。提供有效培训也是《加州法规》第 8 编第 3203 节规定的伤害与疾病预防计划的核心要求之一。

雇主可以利用本指南及其中的“可做”与“不可做”清单对员工进行安全培训。除了本指

南之外,雇主还可以利用其他各种资源来协助培训雇员,包括以下各项:

- 餐厅安全培训指南(**Restaurant Safety Training Guide**):可通过加州大学伯克利分校劳工职业健康项目(LOHP)获取。

此培训计划内的材料包括:

- 使雇员参与识别和控制健康与安全危害的培训指南。
- 让新进雇员认识危害的安全导向清单。
- 有关预防灼伤/割伤、滑倒/坠落、搬运重物 and 抢劫/攻击造成的伤害、工作中的紧急情况规划,以及处理工作中的伤害的提示清单。
- 培训资源,例如餐厅设备制造商提供的操作说明和安全预防措施。

- 联邦职业安全与健康管理局(Occupational Safety and Health Administration, OSHA)的**餐厅安全**。
子工具- 餐厅内的青少年劳工安全。

所有雇员,尤其是新入职及较年轻的雇员,都需要经常接受经常性的复习进修培训,以保持工作安全。以下是一些适合您餐饮业的培训主题范例:

- 在您的特定餐厅中可能发现的危害。
- 可能导致雇员受伤或生病的危害。
- 如何有效控制这些危害。必须始终优先考虑消除危害。如危害无法消除,次优先措施则为需调整工作方式并使用个人防护装备。
- 您工作场所的政策和安全工作惯例。

安全主题:可做和不可做事项

以下的安全主题包括有关最佳实务和法规要求的信息,有助于减少或预防工人面临的危害、伤害和疾病。您可以透过执行下列主题的“可做”和“不可做”事项,使您的工作场所更加安全。您可以在培训工人时使用这些安全主题,并将它们张贴在工作区域,以提高他们的安全意识。

根据工作场所的具体情况,自行制定适合的安全主题。常见的餐厅安全主题包括:

预防烧伤

清洁安全

电气安全

冷冻库安全

油炸机安全

安全处理刀具

更安全的提举和携带

防止滑倒、绊倒和跌倒

化学品危险信息通报

机器防护

用梯安全

预防烧伤

在加热设备(如油炸机、烤箱、微波炉、灶具等)周围工作的雇员可能会被烧伤。具体来说,热油、明火、蒸气和热盘可能会对雇员造成烧伤。服务员在端热盘子、热食物溢出或拿起在热灯下的盘子时,都可能被烫伤。

餐厅的雇员和管理者必须了解这些危险,并采取措施减少餐厅工作中的烫伤。



可做	不可做
✓ 烹饪时穿着长袖和长裤。	X 热油无人看管。
✓ 使用干的锅垫、手套和手套。	X 倚靠在装有沸腾液体的锅上。
✓ 将燃烧器火焰调整至 小心检查炉子上的热食。	X 将水倒入热油中。
✓ 小心检查炉子上的热食。	X 锅把手或烹饪用具超出台面或炉头。
✓ 避免接触蒸气,蒸气会造成烫伤。	X 在微波炉中使用金属容器、箔纸或用具。
✓ 打开盖子时,将盖子向身体外侧拿开。	X 油污积聚在烹饪表面、锅具和平底锅上。
✓ 小心取出微波炉中的物品。	X 平底锅把手在另一个炉头上方。
✓ 穿着可保护双脚的坚固鞋类。	
✓ 使锅把手远离燃烧器。	

清洁安全

从事清洁工作的餐厅工人面临多种潜在危险。使用化学品,如肥皂、清洁剂和其他腐蚀性清洁溶液,可能导致皮肤、鼻腔和眼部刺激、过敏反应、皮肤灼伤及其他不良影响,包括职业性哮喘。清洁机器、尖锐物体以及处理滚烫和湿滑的表面也会使工人接触到其他危险因素。



雇主对保障雇员的安全与健康负有首要责任。为此,雇主应向雇员详细说明工作管理、如何安全执行任务、所接触化学品的健康危害,并确保雇员使用适当的个人防护装备(如围裙、手套和护目镜)。培训还必须包括应对紧急情况特殊措施。雇员则有责任遵守安全操作规范,并在发现安全问题时及时告知雇主。

可做	不可做
✓ 注意热的设备和蒸汽。	X 推车或容器装得过满。
✓ 立即擦拭溢出物。	X 混合不兼容的化学品(如漂白剂和氨水)。
✓ 穿着适当的防水防滑鞋。	X 不戴保护手套处理破碎的玻璃/餐具。
✓ 使用标志警告滑倒危险。	X 移除垃圾处理机的防护装置。
✓ 了解清洁化学品的危害和正确使用方法。	X 在插电或操作时清洁机器(如和面机)。
✓ 使用腐蚀性和刺激性物质时,使用个人防护装备。	X 使用未贴标签标签的清洁瓶。
✓ 随时备妥所有安全资料表(SDS)。	X 使液体接触电源插座和电器。
✓ 备有随时可用的紧急洗眼器。	X 在无人帮助时拿起或移动大型垫子。

电力安全

餐厅雇员在电器设备周围工作时,会面临触电甚至死亡的危险,尤其是在商用厨房。以下都是构成最大威胁的危险状况:

- 电线磨损
- 湿式清洁做法
- 电线或设备故障
- 插座或连接器损坏
- 延长线使用不当或损坏



可做	不可做
✓ 了解电力紧急情况的处理程序。	X 使用有故障或损坏的设备、插座或连接器。
✓ 知道在紧急情况下如何关闭电源。	X 用湿手或在接触湿的或潮湿的表面时插入设备插头。
✓ 使用接地故障电路中断器(GFCI)插座。	X 拉动电线以拔下插头。
✓ 使用时,让电源线远离液体和设备。	X 使用延长线,临时使用除外。
	X 进行电力工作时,使用金属梯子。
	X 插入插座时,将手指放在插头上。

冷冻库安全

餐厅雇员在冰箱、冷冻库和其他冷藏区工作时，可能会暴露在低温环境中。如果他们身后的门意外关闭，他们可能会被困在冰箱或冷冻库。被困工人可能会暴露在极低的温度下，导致体温过低。所有冷藏区内都需要有照明灯和门闩，以及斧头或加热的门封条。

冰箱或冷冻库内的冷凝水会使地板变得湿滑，导致可能发生的滑倒和跌倒。

儿童劳动法禁止 16 岁以下的工人从事冷冻或肉类冷藏工作。



可做	不可做
✓ 了解寒冷压力的警告症状，例如手部刺痛、皮肤苍白/冰冷、发抖、昏昏欲睡、说话含糊不清以及行为混乱。	X 过度劳累，因为肌肉需要能量来保暖，过度劳累会增加体温过低或冻伤的风险。
✓ 穿着多层保暖衣物和个人防护装备，例如帽子、手套和橡胶防滑鞋。	X 过度劳累，因为肌肉需要能量来保暖，过度劳累会增加体温过低或冻伤的风险。
✓ 全天及关门前定期检查单位，确保没有人被困在里面。	X 长时间连续工作。
✓ 在安排完整的工作之前，让身体有时间适应寒冷。经常到温暖的地方休息。	X 安排在一天中寒冷的时间送货。
✓ 进食温暖、高卡路里的食物和饮料，以保持身体内部温度。	X 忽视保护脚、手、头、脚趾、耳朵和鼻子的重要性。
✓ 在步入式冷冻柜的内侧提供出口。	X 进入步入式冷冻库时，未先检查照明和功能正常的加热门封条(或斧子)。
	X 让冰积聚在地板和表面。

油炸机安全

论是准备炸薯条、炸鸡等传统食品,还是油炸冰淇淋、油炸意大利面等新奇食品,商用油炸机都是许多餐厅不可或缺的设备。虽然油炸机相对容易使用,但如果不遵守安全操作指引,也会对厨房雇员的安全构成威胁。所有厨房雇员,尤其是油炸厨师,在商用油炸机附近工作时,都有可能受到下列伤害:



- 烧伤
 - 油炸锅的油温通常在 350°F 左右。操作或清洁商用油炸锅的工人可能会因油花四溅而严重烧伤
- 一氧化碳中毒
 - 一氧化碳是一种无色无味的气体,当东西燃烧时会释放出来。如果排气罩或油炸锅的排气功能不正常,燃烧时释放出来的一氧化碳会迅速充斥整个厨房,造成中毒
- 儿童劳动法禁止 15 岁及以下的工人从事油炸工作

可做	不可做
✓ 烹调时,轻轻抬起或放下油炸篮,以免油花四溅。	X 油炸篮过满。
✓ 让液体、饮料和冰远离热油。	X 站得太靠近热油或靠在热油上。
✓ 使用热油时,请穿戴安全设备。	X 运送热油。等待油冷却!
✓ 将手伸到油炸锅上方之前,先让油冷却。	X 过滤热油。等待油冷却!
✓ 每次只处理一个油炸篮。	X 将热油存放在烤肉区旁的地板上。
✓ 用水清洗油炸锅和油篮后将其擦干,以避免油溅。	X 让冷冻食物中的水、冰或多余的冰晶进入热油中。
	X 将物品存放在油炸锅上方,它们会掉入热油中。

安全使用刀具

专业刀具虽然是厨房的必需品,但也会对餐厅雇员构成伤害威胁。对于未受过适当培训的雇员而言,刀具造成伤害的可能性尤其高。雇员了解如何正确操作厨房刀具和其他切削工具的知识,创造出更安全的工作场所。



可做	不可做
✓ 保持刀具锋利, 刀具只能用于指定的用途。	X 触摸刀刃。
✓ 刀具只能用于指定的用途。	X 试图接住掉下来的刀。让它掉下来。
✓ 使用适当的刀具来完成工作。务必使用砧板。	X 把刀具递给别人。放在柜台上, 让他们拿起。
✓ 携带刀具时, 刀尖向下, 刀刃远离身体。	X 将刀放在水槽中浸泡。
✓ 将刀具妥善存放在靠近使用区域的刀架或刀鞘中。	X 使用刀具时分心。
✓ 使用后立即清洁刀具。	X 将刀具用于指定用途以外的目的。
✓ 任何时候都要控制您的刀刃、身体和正在切的食物。	X 使用刀柄或刀片损坏的刀具。
	X 切菜的动作要让刀朝向您的身体。

更安全的提举和搬运

抬起和放下重物、以别扭的身体姿势拿着锅具、抓着大袋子、倒空容器和携带物件是餐饮业的常见工作。持续反覆执行这些工作可能会造成疲劳、不适、背痛、肩颈问题、关节活动范围减小、握力下降以及其他问题。雇主和雇员可以透过改善工人的能力、任务和使用的设备之间的配合来减少或消除这些问题。

解决方案包括重新安排工作点、提供推车、培训雇员掌握正确的技巧、限制搬运重物的需要、呼唤同事帮忙, 以及使用更好的工具。工作区良好的照明也有助于防止意外和伤害。



可做	不可做
✓ 使用机械装置和推车来举起和移动重物或寻求协助。限制用手搬运。	X 在没有人帮忙的情况下举起/搬运沉重、笨重或不平的物品。寻求协助或使用推车。
✓ 保持头部抬高、背部挺直, 用腿部而不是背部发力。	X 依靠背带。
✓ 提举前尽可能将负荷物靠近您。	X 伸手提起负荷物。
✓ 保持负荷物在身体正前方。移动双脚转身, 以免扭伤背部。	X 伸手到侧边或在转身的同时举起。
✓ 提举物品到腰部高度, 手肘内收并贴近身体。	X 将较重的物品放在上层货架。
✓ 限制提举材料的高度超过肩膀。	X 因搬运大型/笨重物品视线受阻。
✓ 保持身体健康以避免受伤。	X 搬运高于肩膀的盘子或箱子。这样会对您的颈部、肩膀和下背部造成过度的负担。

预防滑倒、绊倒和跌倒

餐厅工作中的滑倒、绊倒和跌倒可能会造成轻微或严重的伤害,甚至导致死亡。当鞋底与行走表面间的牵引力不足时,容易滑倒。绊倒通常是因为脚碰到障碍物失去平衡而最终摔倒。

雇主有责任提供安全的工作场所,并铺设适当的地板和足够的照明。雇主也有责任培训雇员有良好的内务管理习惯。定期检查餐厅和场地,找出并纠正会导致滑倒、绊倒和跌倒的危害,并强制雇员穿着适当的鞋类和采取其他安全预防措施,有助于预防或消除餐厅业务中的滑倒、绊倒和跌倒伤害。



可做	不可做
✓ 穿着带防滑鞋底和低跟的封闭式鞋子。	X 移动过快或奔跑。
✓ 制定定期清洁计划,并立即清理溢出和溅出的水。	X 搬运太高的物品,使得您无法看见上方。
✓ 拖地或地板湿滑时,放置警告标志。	X 在地板上存放可能会被踢倒的物品,特别是热的物品,例如油。
✓ 使用防滑地垫。保持垫子清洁并固定到位。	X 穿着过大、过宽或长度至鞋面以下的衣服,这存在潜在的绊倒危险。
✓ 消除杂乱或阻塞的工作区。	X 穿着平底鞋、露趾鞋、带防水台的鞋子、高跟鞋、帆布鞋等。
✓ 向主管报告任何盲角、有问题的地板表面或危险区域。	X 不要将储物盒装得太满,因为物品可能会掉出并造成绊倒危险。
✓ 使用干净的拖把,以免油脂扩散。	
✓ 保持工作区照明良好。	

化学品危险信息通报

化学品使用不当可能会导致餐厅工人轻微或严重受伤,甚至死亡。这包括用于清洁和消毒的化学品。

某些常用的化学品可能会对雇员造成严重伤害,例如皮肤发红、刺激、灼伤,也可能造成皮肤龟裂,导致化学品进入血液。这些化学物质也可能透过呼吸进入人体,对鼻子、喉咙和肺部造成刺激。

餐厅雇员和管理者可以采取以下几个步骤,以降低在使用危险化学品工作时所涉及的风险:

- 确保雇员了解某些化学物质可经由完整的皮肤进入人体,也可经由呼吸进入人体。
- 为雇员提供有关良好内务管理实务和化学品安全的培训。
- 确保雇员在进食、饮水或吸烟前彻底洗手。
- 免费为雇员提供适当的手套、橡胶围裙及其他个人防护装备,并培训他们正确使用。
- 制定应急响应程序。

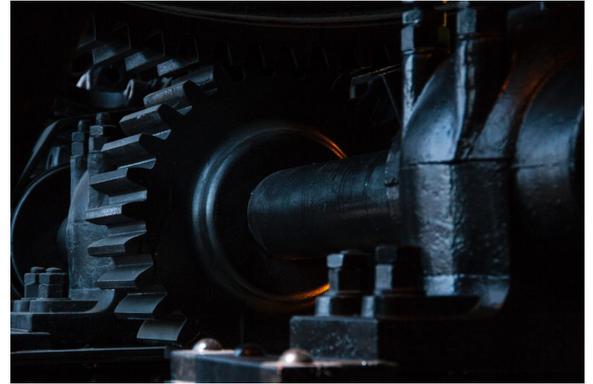


可做	不可做
✓ 了解并确保您理解您所使用的化学品的危害。	X 在有更安全的化学品的情况下,使用危险化学品。
✓ 了解 SDS 的位置。	X 在接受过有关化学品危害以及如何保护自己的培训之前,不使用化学品。
✓ 使用化学品时,遵循 SDS 中的指示。	X 使用装在没有标签的容器中的化学品。
✓ 根据化学品危险信息通报的要求,为工作场所的容器(如喷雾瓶)贴上标签。	X 混合不兼容的化学品。
✓ 穿戴适当的个人防护装备,例如手套、面罩、防溅护目镜和呼吸器。	X 使用空水瓶或食物容器储存化学品。

机器防护

餐厅使用多种需要机器防护的设备。食物处理机、切碎机、切片机、研磨机、搅拌机和压缩机都有移动的零件, 由于其动作具有危险性, 因此必须加以防护。

工人可能会因为缺乏防护装置、故意移除防护装置或防护装置不当而受伤。餐厅中与机器防护相关的伤害包括割伤、瘀伤、烧伤、截肢和绞伤。雇主可以透过以下方式保护工人免受此类伤害:



- 依照制造商的指示, 检查并维护设备上的所有机器防护装置。
- 要求雇员遵循为保护他们免受机器防护危险而制定的安全操作程序, 不要让他们走危险的捷径。
- 根据需要的频率, 对工人进行机器防护安全培训。培训内容应包括如何正确操作设备以及如何避免受伤和意外的实务示范。
- 儿童劳动法禁止未满 18 岁的工人在某些机器(如面团搅拌机和切肉机)上工作。

可做	不可做
✓ 小心使用所有移动设备, 尤其是动力驱动的设备。	X 如果會暴露設備的切割或移動部件, 移除部件。
✓ 针对设备上的危险零件进行防护, 例如面团滚轮、切片机刀片和搅拌器钩/叶片。	X 使用无保护的设备。
✓ 使头发、衣服、首饰、手指、手掌和手套远离危险的移动/切割零件。	X 不使用制造商的保护措施。
✓ 根据需要使用延伸工具。	X 在未遵循特定设备的锁定程序的情况下清楚设备的堵塞物。
✓ 如果护罩损坏或遗失, 联络主管。	X 未经培训即使用设备。
✓ 按照制造商的说明操作、清洁和维护设备。	

用梯安全

餐厅雇员在使用梯子或梯级在储物架或其他高处工作或伸手攀爬时, 会面临坠落的危险。

雇主可以透过以下方式防止雇员从梯子和梯级上坠落:

- 提供工作状况良好的梯子和梯级。梯子和梯级也应适合特定的工作。
- 提供梯子和梯级的检查、使用和维护培训。
- 儿童劳动法禁止 15 岁以下的工人在梯子上工作。



可做	不可做
✓ 例行检查梯子的损坏、缺陷和湿滑状况。	X 在没有适当梯子的情况下爬上高处。
✓ 在攀爬梯子和梯级前, 检查鞋上是否有油、脂等。	X 使用看起来有损坏或缺陷的梯子。
✓ 仅使用适合所要执行工作的适当梯子。	X 进行换灯等电气工作时, 使用金属梯子。
✓ 仅使用可在所提供的空间内适当使用的梯子。。	X 除非经过培训, 否则不使用。
✓ 总是将梯子放置在未超出触碰范围的位置。	X 使用椅子、水桶或其他任何东西代替梯子。
✓ 始终保持三点接触。。	X 踩在最上面的两个梯级上。
✓ 面向梯级攀上或攀下。	X 尝试处理超重负荷, 高估自己的力量, 需要帮助时不寻求帮助。
✓ 当您在梯子上时, 防范周围的危险, 例如热的液体。	

伤害和疾病预防计划(IIPP)

IIPP 是一项基本的书面工作场所安全计划。加州法规第 8 编(T8CCR)第 3203 节要求每位雇主制定并实施有效的 IIPP。

有效的 IIPP 的好处包括改善工作场所的安全和健康、提高士气、增加生产力以及降低经营成本。工作场所的成本可能包括医疗、更高的工伤保险费、赔偿金和诉讼。

因工受伤的雇员遭受了大量疼痛,经历了大量痛苦。他们也可能丧失薪水并错失未来工作晋升的机会。因此,拥有有效的 IIPP 不仅是一项法规要求,也是餐饮业中极为重要的一环。要使您的 IIPP 有效,您必须在工作场所将其完全付诸实行。

根据第 8 编第 3203 节的规定,伤害与疾病预防计划的要素包括:

1. 责任
2. 合规
3. 通报
4. 危害评估
5. 事故/暴露调查
6. 危害纠正
7. 培训与指导
8. 雇员获取书面 IIPP
9. 记录保存

为了有效,您的 IIPP 必须:

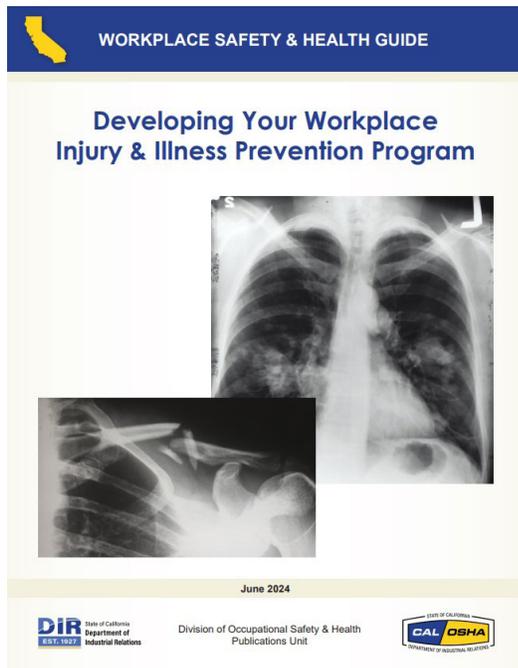
- 所有雇员、主管和管理阶层充分参与。
- 识别雇员会接触到的特定工作场所危害。
- 以适当的方式及时纠正已识别的危害。

IIPP 不只是一纸计划。您在工作场所将其付诸实行的程度将决定其有效性。您必须定期检查 and 更新您的 IIPP, 以保持其有效性。

符合以下条件的雇主属于书面 IIPP 和文件要求的某些例外情况:

- 在日历年度内雇员人数少于 20 名,且所从事的行业不在指定的高风险清单上的机构且工伤赔偿经验修正率(ExMod)为 1.1% 或以下的机构;以及在低危害和非高危害行业的指定清单上,在日历年度内雇员人数少于 20 名的机构,可将 IIPP 的书面文件限制于下列要求:
 - 有权和有责任执行计划的人员的身份。
 - 排定定期检查,以找出不安全的状况和工作方式。
 - 为雇员提供的培训和指示。
- 地方政府实体无需保存下列文件:
 - 排定定期检查,以找出不安全的状况和工作方式。
 - 为雇员提供的培训和指示。

请参阅 T8CCR 第 3203 节,以了解书面计划必须包含的详细内容。



您的 IIPP 是工作场所健康与安全计划的支柱。它在透过其他有效实施的书面计划帮助您解决特定危险问题方面也发挥着关键作用, 例如:

- 车队安全。无论您的雇员使用的是“公司”车辆还是个人车辆, 都可能存在需要处理的固有职业危害, 例如驾驶员筛选、车辆例行检查、使用手机或其他分散注意力的行为, 以及生产力压力。
- 与客户或公众人士有关的工作场所暴力。
- 化学品危险信息通报, 尤其是涉及到工作场所可能会使用的某些侵蚀性油脂清洁剂时。

我应如何开始?

1. 使用以下页的 IIPP 工作表。请记住: 当您审阅每个要素时, 请不断问自己“这是否有效?”
2. 请参阅以下另附的 Cal/OSHA 指南: 制定《工作场所伤害与疾病预防计划制定指南》(Guide to Developing Your Workplace Injury & Illness Prevention Program)。
3. 使用《餐厅伤害与疾病预防书面计划样本》作为您制定书面 IIPP 的起点。不要忘记, 您实际执行 IIPP 的程度对计划的成功与否至关重要。
4. Cal/OSHA 咨询服务也可解答您可能有的健康及安全问题, 包括有关 IIPP 的问题。请参阅本指南的封底页, 查找离您最近的 Cal/OSHA 咨询办公室的电话号码。

餐馆用书面伤害和疾病预防计划 (IIPP) 样本

这是可填写的模板, 雇主必须填写, 括号内红色字体的说明表示您必须输入工作场所的具体信息。此外, 您须完成表格填写, 包括根据需要进行添加更多的表格单元。

每个加州的雇主都必须制定、实施和维护一个书面的 IIPP, 并且必须在每个工作场所保存一份副本。如果雇主有非固定的工作场所, 则在一个中央工作场所保存。建立、实施和维护有效的书面伤害和疾病预防计划的要求被纳入《加州法规汇编》第 8 章第 3203 节, 包括以下八个要素的内容:

1. 承诺
2. 培训
3. 沟通
4. 危害评估
5. 识别/纠正措施
6. 危害纠正
7. 培训和练习
8. 记录和跟踪 IIPP
9. 记录保存

这个示例计划模板是为雇员在餐馆工作的雇主准备的, 由于餐馆的类型广泛, 其可能不符合您机构的精确需要, 但它确实提供了伤害和疾病预防计划所需的基本框架。

您并非必须使用此计划样本, 但如果您使用, 您工作场所中具有权力和责任的个人——老板或经理——须:

- 仔细查阅八项计划要素中每一项的要求。
- 确定它们将如何在您的工作场所实施。
- 在适当的空白处 (有括号内的红色字体说明) 填写, 并在适用于您工作场所的项目上打勾。

使用此计划样本并不保证您的计划满足监管要求, 但是, 在您制定计划时, 它会帮助您节省一些时间, 请记住, 重要的是要根据您工作场所的实际安全管理情况来定制计划。

本计划样本提供了危害评估和纠正、事故/暴露调查以及工人培训和指导的表格样本, 请参阅 Cal/OSHA 出版的《制定工作场所伤害和疾病预防计划指南》(www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf) 和《恢复安全指南》(www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf), 以获得更多的指导。

本计划样本必须由雇主维护, 以确保有效。

[在线阅读伤害和疾病预防计划表格 \(www.dir.ca.gov/title8/3203.html\)](http://www.dir.ca.gov/title8/3203.html)



Cal/OSHA 出版部门
2020 年八月

版权所有 © 2023 加利福尼亚州职业安全与健康部门, 只允许用于非盈利和教育目的的展示、执行、复制和分发, 不得用于任何商业目的, 其他所有权利保留。

我們有正式的安全政策嗎？		
目标: 明确规定工作场所安全的优先级, 以及对管理层、雇员和其他承包商的一致期望。		需要採取的行動
是否有:	<ul style="list-style-type: none"> 妨碍安全与健康的不佳表现? 尽可能促进建设最安全的工作场所? 	
它们是否:	<ul style="list-style-type: none"> 贯彻执行? 被所有雇员理解? 为书面形式? 	

我们是否已正式确定由谁负责确保 IIPP 有效？		
目标: 负责任的人员也有权力和资源来执行 IIPP。		需要採取的行動
负责人:	<ul style="list-style-type: none"> 姓名或职称? 每个人都知道谁是负责人吗? 	
权限:	<ul style="list-style-type: none"> 他们是否拥有所有必要的权限, 例如, 他们是否可以指示雇员做什么; 雇用、纪律和奖励雇员; 以及采购设备/服务而无需获得许可? 	

我们是否有方法确保雇员遵守工作场所安全政策和程序？		
目标: 雇员和管理层的参与, 以及时薪雇员和各级管理层平等且一致的责任。		需要採取的行動
执行:	<ul style="list-style-type: none"> 是否有所有雇员都清楚了解的正式书面纪律程序?? 	
认可:	<ul style="list-style-type: none"> 程序是否旨在鼓励雇员参与并强化正面行为?? 	
再培训:	<ul style="list-style-type: none"> 不当的安全行为是否为再训练的重点? 	

雇员、主管和经理之间是否有沟通？		
目标：所有餐厅人员之间进行双向沟通。		需要採取的行動
报告危害的雇员：	<ul style="list-style-type: none"> • 是否鼓励雇员在无需？ • 担心报复的情况下报告危害？ 	
理解：	<ul style="list-style-type: none"> • 沟通方式是否为所有雇员容易理解的形式?? 	
方法：安全会议、培训计划、公布、匿名通知, 以及其他：	<ul style="list-style-type: none"> • 沟通方法是否适合工作场所？ • 是否需要其他方法？ 	
安全会议：	<ul style="list-style-type: none"> • 是否足够频繁？ • 是否记录？ • 是否已向领导/主管示范如何正确召开？ • 是否将已识别的工作场所危害和伤害的预防措施作为主要焦点？ 	
工作场所安全与健康书面规则：	<ul style="list-style-type: none"> • 是否為餐廳專門制定？ • 僱員是否了解？ 	

是否进行例行工作场所检查？		
目标：主动识别工作场所的危害。		需要採取的行動
例行检查：	<ul style="list-style-type: none"> • 是否持续且频繁地进行检查？ • 由谁执行？ • 他们知道要检查什么吗？ 	
记录：	<ul style="list-style-type: none"> • 是否使用正式的检查清单？ 	
工作场所变化：	<ul style="list-style-type: none"> • 检查程序是否能识别先前未识别的危害, 以及因工作场所材料和制程变更而产生的危害？ 	

餐厅雇员是否及时消除或控制已辨识的危害？		
目标: 识别出的危害会按优先级进行追踪,直到消除或得到控制为止。		需要採取的行動
优先级:	<ul style="list-style-type: none"> • 优先级是否基于危害严重性？ 	
追踪:	<ul style="list-style-type: none"> • 是否将危害纠正正式指派给个人,并一直追踪纠正状态,直至完成？ 	
即将发生的危害:	<ul style="list-style-type: none"> • 如果危害本身无法立即消除,是否制定了消除雇员接触危害的程序？ 	

是否对伤害、疾病、意外和差点发生的事件进行调查？		
目标: 迅速识别伤害、疾病、危险、事故和差点发生的事件的真正原因。		需要採取的行動
确定真正原因:	<ul style="list-style-type: none"> • 是否正在确定事故的真正原因？ 	
记录:	<ul style="list-style-type: none"> • 调查表格是否有助于记录真正的原因？ • 表格 301 或同等表格？ • 事件调查表？ • 雇主报告伤害？ • 以上皆是？ 	

雇员是否正在接受培训?		
目标: 雇员知道工作场所可能存在哪些危害, 以及如何预防或控制他们接触危害。		需要採取的行動
新雇员(临时和永久):	<ul style="list-style-type: none"> • 他们是否在分配工作前 接受过培训/指导? 	
工作场所变更和未识别的危害:	<ul style="list-style-type: none"> • 每当制程或材料发生可能引发新危害的变化时, 雇员是否都接受了培训? 	
主管:	<ul style="list-style-type: none"> • 主管是否接受额外的培训, 以辨识工作场所的危害? 	
质量:	<ul style="list-style-type: none"> • 是否有跟进以确保培训有效? 	

是否保存了实施和维护 IIPP 所采取的步骤的记录?		
目标: 所做的事项都会得到记录。		需要採取的行動
检查:	<ul style="list-style-type: none"> • 进行检查的人? • 日期? • 不安全的状况? • 采取的纠正措施? 	
调查:	<ul style="list-style-type: none"> • 进行调查的人员? • 事故的真正原因? 	
培训:	<ul style="list-style-type: none"> • 雇员的姓名或其他标识? • 日期? • 培训类型和提供者? 	
负责 IIPP 人员的身份:	<ul style="list-style-type: none"> • 姓名? • 职位名称? 	
安全会议:	<ul style="list-style-type: none"> • 由谁执行? • 涵盖哪些内容? • 何时开会? • 有谁出席? 	

餐厅雇员是否可以获取本计划?		
目标: 雇员知道如何检查和获得 IIPP 的副本, 并知道他们有权这样做。		需要採取的行動
获取	是否向雇员提供以下 其中一项? <ul style="list-style-type: none"> 在合理的时间、地点和方式内获取, 但无论如何不得迟于收到雇员或指定代表的要求后 5 个营业日。 透过公司服务器/网站无障碍地获取 IIPP, 让雇员可以检阅、打印并透过电子邮件传送最新版本。 	
程序	<ul style="list-style-type: none"> 雇员是否有权获取 IIPP? 是否有雇员获取 IIPP 的程序? 	

我们是否有处理上述所有问题的书面 IIPP?	
目标: 无论雇主的规模有多小, 都需要制定书面 IIPP。雇主规模越小, 则书面 IIPP 的正式程度需要越低、越简单。以下事项是必要的: <ul style="list-style-type: none"> 防止出现不明确的情况 提高了解程度 增加问责性 在雇员变动时保持连续性 	

危险信息通报计划(HAZCOM)

雇员可能接触有害物质的雇主必须制定书面的危险信息通报计划,以满足《加州法规》第 8 编第 5194 节的所有要求。有关书面计划应包括哪些内容的详细信息,请参阅第**5194**节。

餐饮业的书面危险信息通报计划必须说明符合所有法规要求的程序,包括:

- 制定和维护工作场所的有害物质清单。
- 危险物质容器的标签及其他形式的警告。
- 提供 SDS 并确保可随时取用。
- 雇员接受有关他们接触到或可能接触到的有害物质的培训。
- 使用的防护措施,例如工作方式、个人防护设备和应急响应程序。
- 定期评估计划有效性的安排,以及在必要时更新计划的安排。

在雇员及相关人员提出要求时,必须提供书面的危险信息通报计划。Cal/OSHA 有一个为餐饮业专门设计的**书面示范危险信息通报(HAZCOM)计划**。使用本计划模板并不能保证计划符合法规要求。但是,它可以节省您制定自己计划的时间

雇员培训是危险信息通报计划不可或缺的一部分,在初次分配工作时、每当工作场所引入新的化学品危害,以及雇员可能接触到其他雇主的工作场所化学品危害时,都必须提供雇员培训。必须在雇主收到新的或修订的 SDS 信息后 30 天内对雇员进行培训。

Cal/OSHA 咨询服务也可以回答您可能有的健康与安全问题,包括个人防护装备(PPE)方面的问题。请参阅本指南的封底页,查找离您最近的 Cal/OSHA 咨询办公室的电话号码。

Cal/OSHA 的《**加州危险信息通报条例指南**》可在在线查阅,供您参考。



餐厅安全相关资源

以下是一些有关餐厅安全与健康的有用资源，包括本指南中提及的资源，并附有网址。

Cal/OSHA

www.dir.ca.gov/dosh

第 8 章法规

www.dir.ca.gov/Samples/search/query.htm

- **冷藏(第 3249 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3249.html
- **压面机(第 4544 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/4544.html
- **电气安全(第 2299-2974 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/sub5.html
- **人体工学(第 5110 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/5110.html
- **洗眼器(第 5162 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/5162.html
- **滅火器(第 6151 節):**
www.dir.ca.gov/Title8/6151.html
- **垃圾处理(第 4559 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/4559.html
- **危险信息通报计划(第 5194 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/5194.html
- **室内工作场所热疾病预防(第 3396 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3396.html
- **伤害与疾病预防计划(第 3203 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3203.html
- **锁定/挂牌(控制初动力源、机械和设备的清洁、维修、保养、安装和调整作业的危害能源)(第 3314 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3314.html

- **机器防护(第 6 组):**
www.dir.ca.gov/Title8/sb7g6.html
- **肉类、鱼类和其他研磨机(第 4552 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/4552.html
- **个人防护设备 – 手部防护(第 3384 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3384.html
- **便携式梯子(第 3276 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3276.html
- **旋转式揉面机(第 4547 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/4547.html
- **工作区(第 3273 节):**
www.dir.ca.gov/Title8/3273.html
- **工作场所暴力预防(《劳动法》第 6401.9 节):**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence/Laws-in-General-Industry.html

出版物

www.dir.ca.gov/dosh/PubOrder.asp

- **《加州危险信息通报条例指南》:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Chinese/HazCom-ChineseSim.pdf
- **《制定工作场所伤害和疾病预防计划指南》:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf
- **《室内工作场所热疾病预防:雇主须知》:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Chinese/Indoor-Heat-Employers-fs-ChineseSim.pdf

- **餐厅示范危险信息通报 (HAZCOM) 计划:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Chinese/Model-hazcom-for-restaurants-Chinese.docx
- **热疾病预防计划样本:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/HIP-sample-procedures.docx
- **一般行业工作场所暴力预防计划样本(非医疗服务环境):**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Model-WPV-Plan-General-Industry.docx
- **餐厅伤害与疾病预防计划(IIPP)样本:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Chinese/Restaurant-iipp-guide-ChineseSim.docx
- **工作场所暴力预防:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Chinese/WPV-erfs-ChineseSim.pdf

OSHA

www.osha.gov

- **电子工具-餐厅内的青少年劳工安全:**
www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html

NIOSH

www.cdc.gov/niosh/index.htm

- **烧伤情况说明:**
www.cdc.gov/niosh/topics/youth/pdfs/burninjury.pdf
- **餐厅电力安全:**
www.cdc.gov/niosh/docs/85-104/

LOHP

<http://lohp.org/>

- **雇主须知 - 使青少年有更安全的工作:**
<http://youngworkers.org/rights/employers/>
- **用鞋政策模板:**
https://lohp.berkeley.edu/wp-content/uploads/2013/10/rest_model_shoe_safety.pdf
- **餐厅安全培训材料:**
<https://lohp.berkeley.edu/california-restaurant-safety/>
- **餐厅工人和所有者须知:工人安全提示:**
<https://lohp.berkeley.edu/restaurant-tips/>

WOSHTEP

www.dir.ca.gov/chswc/woshtep.html

- **伤害与疾病预防计划(IIPP)资源:**
www.dir.ca.gov/chswc/WOSHTEP/iipp/

其他州

- **新泽西州 FACE 面团搅拌致死事件:**
www.cdc.gov/niosh/face/stateface/nj/01nj118.html
- **俄亥俄州用梯情况说明:**
<https://dam.assets.ohio.gov/image/upload/info.bwc.ohio.gov/SafetyDocs/SafetyTalk-Portableladder.pdf>
- **内华达大学里诺商学院商业环境计划:**
www.unrbep.org/
- **华盛顿州劳资关系部:**
<https://lni.wa.gov/safety-health/safety-topics/Industry-Topics/restaurants>

儿童劳动法

www.dir.ca.gov/DLSE/ChildLaborLawPamphlet.pdf



Cal/OSHA 咨询计划

免费电话: 1-800-963-9424

网页: www.dir.ca.gov

现场援助计划地区办公室



自愿保护计划 – Oakland, CA 94612 (510) 622-1081

此指南可在活动链接 www.dir.ca.gov/dosh/PubOrder.asp 上查阅。