



HƯỚNG DẪN VỀ AN TOÀN & SỨC KHỎE TẠI NƠI LÀM VIỆC

Nhân Viên Nhà Hàng



Tháng 8/2024

Ấn phẩm này giải thích các chức năng của Chương Trình An Toàn Và Sức Khỏe Nghề Nghiệp California (California Occupational Safety and Health, Cal/OSHA) cũng như một số yêu cầu chung về an toàn và sức khỏe tại nơi làm việc trong luật pháp và quy định của California. Tài liệu này không nhằm mục đích giải thích luật pháp và quy định. Người đọc phải tham khảo trực tiếp tiêu đề 8 Bộ Luật Tiểu Bang California và Bộ Luật Lao Động California để biết thông tin chi tiết, thông số kỹ thuật và các trường hợp ngoại lệ.

Thông tin về an toàn và sức khỏe tại nơi làm việc có sẵn trực tuyến tại:

- Thông tin chung: www.dir.ca.gov/dosh
- Các quy định của Cal/OSHA: www.dir.ca.gov/samples/search/query.htm
- Các ấn phẩm về an toàn và sức khỏe Cal/OSHA: www.dir.ca.gov/dosh/puborder.asp

Dịch Vụ Tư Vấn Cal/OSHA cung cấp hỗ trợ miễn phí qua điện thoại, email và trực tiếp tại cơ sở. Tìm văn phòng địa phương trực tuyến (www.dir.ca.gov/dosh/consultation.html) hoặc theo thông tin liên lạc được liệt kê ở mặt sau của tài liệu này.

Bản quyền © 2025 Tiểu Bang California, Sở Quan Hệ Lao Động. Chỉ được phép hiển thị, biểu diễn, sao chép và phân phối cho mục đích phi lợi nhuận và giáo dục, và không được sử dụng cho bất kỳ mục đích thương mại nào. Bảo lưu tất cả các quyền khác.



Mục lục

- 1 Giới Thiệu Tài Liệu**
- 2 Ngăn Ngừa Thương Tích Và Các Chi Phí Liên Quan**
Quy Định của Cal/OSHA và Luật Lao Động Trẻ Em
- 3 Tổng Quan Về An Toàn Trong Nhà Hàng**
Những Hành Vi Vi Phạm Cal/OSHA Phổ Biến Nhất
Những Loại Thương Tích Phổ Biến Nhất
Nguyên Nhân Gây Tử Vong Phổ Biến Nhất Liên Quan Đến Công Việc
Những Vấn Đề Của Người Lao Động Trẻ Tuổi (Dưới 18 Tuổi)
Biện Pháp Kiểm Soát Mối Nguy Hiểm
Đào Tạo Về An Toàn
- 8 Chủ Đề An Toàn – Nên và Không Nên**
Phòng Ngừa Bỏng
An Toàn Dọn Dẹp
An Toàn Điện
An Toàn Tủ Đông
An Toàn Nồi Chiên
Dùng Dao An Toàn
Mang Vác và Nâng An Toàn Hơn
Phòng Ngừa Trượt, Vấp và Té Ngã
Truyền Thông về Mối Nguy Hiểm Hóa Học
Bảo Vệ Máy Móc
An Toàn Với Thang
- 20 Chương Trình Phòng Chống Thương Tích Và Bệnh Tật (IIPP)**
- 27 Chương Trình Truyền Thông Về Mối Nguy Hiểm (HAZCOM)**
- 28 Tài Liệu Về An Toàn Trong Nhà Hàng**



LƯU Ý



Giới Thiệu Tài Liệu

Tài liệu hướng dẫn này không nhằm thay thế hoặc diễn giải theo nghĩa pháp lý các tiêu chuẩn an toàn và sức khỏe nghề nghiệp. Vui lòng xem Bộ Luật California, tiêu đề 8 và Điều Khoản 5 của Bộ Luật Lao Động California “An Toàn Khi Làm Việc” để biết thông tin chính xác, thông số kỹ thuật và các trường hợp ngoại lệ.

Các sản phẩm cụ thể được trình bày hoặc đề cập trong tập sách này chỉ mang tính chất minh họa và không cấu thành sự chứng thực của Sở Quan Hệ Lao Động.

An toàn trong nhà hàng đề cập đến các vấn đề về an toàn và sức khỏe tại những nơi làm việc như nhà hàng, căng tin, bếp ăn và các cơ sở ăn uống khác. Cả chủ lao động và nhân viên đều có thể hưởng lợi từ việc sử dụng hướng dẫn này. Chủ lao động có thể cung cấp nơi làm việc an toàn hơn cho nhân viên và được hưởng lợi từ việc giảm tỷ lệ nghỉ việc của nhân viên, giảm thời gian thất thoát, giảm chi phí bồi thường cho người

lao động cũng như tăng năng suất và lợi nhuận. Nhân viên có thể thực hiện công việc hàng ngày theo cách an toàn hơn, từ đó giảm thiểu hoặc ngăn ngừa tai nạn và thương tích. Làm việc an toàn hơn sẽ giúp nhân viên giữ được thu nhập và cơ hội việc làm trong tương lai.

Để giúp chủ lao động và nhân viên làm việc an toàn, hướng dẫn này cung cấp thông tin về các chủ đề sau:

- Tổng quan về an toàn trong nhà hàng
- Hành vi vi phạm Cal/OSHA thường gặp
- Loại thương tích
- Biện pháp kiểm soát mối nguy hiểm
- Hoạt động NÊN và KHÔNG NÊN đặc trưng đối với việc kinh doanh nhà hàng
- Đào tạo về an toàn
- Phát triển và triển khai Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích Và Bệnh Tật (Injury and Illness Prevention Program, IIPP) và Chương Trình Truyền Thông Về Mối Nguy Hiểm (Hazard Communication Program, HAZCOM)
- Liên hệ với Cal/OSHA
- Tài liệu về an toàn và sức khỏe trong nhà hàng

Thông tin trong tài liệu hướng dẫn này không bao gồm tất cả các chủ đề về sức khỏe và an toàn có thể áp dụng trong ngành nhà hàng. Người đọc nên xem xét tất cả **các quy định hiện hành của Cal/OSHA**, một số trong đó được nhắc đến trong hướng dẫn này.

Ngăn Ngừa Thương Tích Và Các Chi Phí Liên Quan

Các chương trình an toàn và sức khỏe chủ động là cách hiệu quả để ngăn ngừa thương tích và bệnh tật tại nơi làm việc và giảm chi phí kinh doanh. Trong các chương trình đó, chủ lao động và nhân viên cùng phối hợp, an toàn và sức khỏe luôn được tính đến trong các quyết định, đồng thời, tất cả nhân viên và giám sát viên đều được đào tạo đầy đủ để làm việc an toàn. *trained to work safely.*

Chủ lao động thường nhận thức được chi phí trực tiếp của thương tích hoặc bệnh tật, chẳng hạn như phí bảo hiểm bồi thường lao động cao hơn. Nhưng chủ lao động thường không hiểu được những chi phí ẩn. Bên cạnh tổn thương đối với nơi làm việc do thương tích của nhân viên gây ra, hãy cân nhắc đến những tổn thất do thương tích dẫn đến mất ngày làm việc gây ra liên quan đến:

- Mất năng suất.
- Giảm đoạn hoạt động.
- Thời gian và chi phí để tuyển dụng hoặc đào tạo lại nhân viên thay thế.
- Thời gian và chi phí để sửa chữa và thay thế thiết bị.
- Suy giảm tinh thần làm việc của nhân viên.

Đưa an toàn và sức khỏe vào hoạt động quản lý chung của doanh nghiệp thông qua việc triển khai hiệu quả IIPP sẽ giúp giảm thiểu nguy cơ tổn thất liên quan đến thương tích.

Cal/OSHA đã tiến hành nhiều cuộc điều tra tai nạn nghiêm trọng tại các nhà hàng - trong đó một số vụ có nhân viên tử vong. Các mối nguy hiểm chủ yếu dẫn đến những tai nạn đó là:

- Bồng (18%).
- Té ngã (13%) – đây cũng là nguyên nhân gây tử vong nhiều nhất.
- Cắt cụt (8%).
- Tiếp xúc với hóa chất (6%).
- Rách da, đè nghiền, điện giật và tai nạn xe cộ.

Quy Định của Cal/OSHA và Luật Lao Động Trẻ Em

Những người làm việc trong nhà hàng ở California được bảo vệ bởi **tiêu đề 8** Bộ Luật Tiểu Bang California.

Công việc trong nhà hàng bao gồm nhiều loại nhiệm vụ khác nhau và đi kèm theo đó có nhiều mối nguy hiểm. Do đó, Cal/OSHA có nhiều quy định đề cập đến công việc trong nhà hàng. Mặc dù có thể có những yêu cầu khác, nhưng những quy định có khả năng áp dụng cao nhất là:

- Bảo Quản Lạnh (**T8CCR 3249**)
- Máy Cán Bột (**T8CCR 4544**)
- An Toàn Điện (**T8CCR 2299-2974**)
- Công Thái Học (**T8CCR 5110**)
- Rửa Mắt (**T8CCR 5162**)
- Bình Chữa Cháy (**T8CCR 6151**)
- Xử Lý Rác Thải (**T8CCR 4559**)
- Chương Trình Truyền Thông Về Mối Nguy Hiểm (**T8CCR 5194**)
- Phòng Ngừa Bệnh Do Nhiệt Ở Nơi Làm Việc Trong Nhà (**T8CCR 3396**)
- Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích Và Bệnh Tật (**T8CCR 3203**)
- Máy Xay Thịt, Cá Và Các Loại Máy Xay Khác (**T8CCR 4552**)
- Thiết Bị Bảo Hộ Cá Nhân – Bảo Vệ Tay (**T8CCR 3384**)
- Máy Trộn Bột Xoay (**T8CCR 4547**)
- Khu Vực Làm Việc (**T8CCR 3273**)

Ngoài các quy định của Cal/OSHA, **Luật Lao Động Trẻ Em** của California đề cập các yêu cầu cụ thể mà chủ lao động phải tuân theo khi tuyển dụng lao động là trẻ vị thành niên. Các luật này quy định về đi học chuyên cần, giấy phép, tiền lương, giờ làm việc, các ngành nghề bị hạn chế và bị cấm, mức lương tối thiểu và các yêu cầu khác.

Tổng Quan Về An Toàn Trong Nhà Hàng

Các nhà hàng và cơ sở ăn uống khác sử dụng rất nhiều lao động tại Tiểu Bang California và nhiều người trong nhóm lao động đó có độ tuổi dưới 20. Thường thì, kinh nghiệm làm việc lần đầu tiên của trẻ vị thành niên là trong ngành nhà hàng. Do nhiều lao động được tuyển dụng còn trẻ và thiếu kinh nghiệm, môi trường làm việc có nhịp độ nhanh và người lao động phải tiếp xúc với nhiều mối nguy nên giữ gìn nơi làm việc an toàn và lành mạnh là một thách thức không nhỏ đối với công việc tại nhà hàng.

Dưới đây là cái nhìn tổng quan nhanh về những hành vi vi phạm Cal/OSHA, loại thương tích, nguyên nhân gây tử vong liên quan đến công việc, vấn đề của người lao động trẻ tuổi và các biện pháp kiểm soát mối nguy hiểm phổ biến nhất.

Những Hành Vi Vi Phạm Cal/OSHA Phổ Biến Nhất

- **Thiếu Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích và Bệnh Tật Được Triển Khai Hiệu Quả.**
 - Đảm bảo nhân viên được đào tạo đầy đủ. Điều này đặc biệt quan trọng đối với người lao động trẻ.
 - Chủ động xác định các mối nguy hiểm tại nơi làm việc và tiến hành kiểm tra thường xuyên.
- **Phòng Bảo Quản Lạnh Không Phù Hợp.**
 - Phòng để nhân viên tiến vào phải có hệ thống chiếu sáng bên trong.
 - Đảm bảo phòng bảo quản lạnh có cơ chế nhả chốt hoạt động bình thường.
- **Đường Đi Hoặc Lối Đi Bị Cản Trở.**
 - Bảo quản nguyên vật liệu đúng cách, vứt bỏ ngay các hộp rỗng, v.v.
- **Mối Nguy Hiểm về Trượt và Vấp Ngã** ở khu vực bếp chung.
 - Sử dụng mặt sàn có độ ma sát cao hoặc thảm khi sàn ướt.
- **Không Báo Cáo Trường Hợp Nhân Viên Gặp Thương Tích Hoặc Tử Vong Với Cal/OSHA.**
 - Cần thông báo ngay những trường hợp tử vong, thương tích hoặc bệnh tật liên quan đến nghề nghiệp bao gồm cắt cụt, mất một mắt, biến dạng vĩnh viễn ở mức độ nghiêm trọng hoặc nằm viện không phải để theo dõi hoặc xét nghiệm chẩn đoán.

- **Lối Thoát Bị Cản Trở.**
 - Đảm bảo vật liệu được lưu trữ không chặn lối thoát.
 - Đảm bảo cửa khóa có thanh đẩy thoát hiểm.
- **Vệ Sinh, Sửa Chữa, Bảo Dưỡng Máy Móc Và Thiết Bị Không Đúng Cách.**
 - Đảm bảo máy không thể kích hoạt khi nhân viên đang sửa chữa hoặc điều chỉnh máy.

Những Loại Thương Tích Phổ Biến Nhất

- **Căng Cơ và Bong Gân**
 - Vấp, trượt và té ngã
 - Dùng sức quá mức khi nâng
 - Cúi người, leo trèo, vớ xa và vận người
- **Vết Cắt, Rách Da và Đâm Thủng**
 - Dao và các dụng cụ cắt/thái khác
- **Bỏng Do Tiếp Xúc**
 - Các vật nóng và lửa trần
 - Các chất nóng như dầu, nước, v.v.
- **Bạo Lực Liên Quan Đến Công Việc**
 - Xung đột với đồng nghiệp và khách hàng

Nguyên Nhân Gây Tử Vong Phổ Biến Nhất Liên Quan Đến Công Việc

- **Án Mạng**
 - Cướp bóc
 - Khách hàng
- **Sự Cố Giao Thông**
 - Tài xế giao hàng do sự cố xe cộ

Những Vấn Đề Của Người Lao Động Trẻ Tuổi (Dưới 18 Tuổi)

• Luật Lao Động Hiện Hành

- Thời gian làm việc có giới hạn
- Cấm sử dụng một số loại thiết bị theo Luật Lao Động Trẻ Em 2013

Tại California, người lao động dưới 18 tuổi không được:

- Lái xe cơ giới trên đường phố công cộng như một phần chính của công việc (người 17 tuổi có thể lái xe trong một số trường hợp hạn chế).
- Sử dụng thiết bị chạy điện như máy nghiền hộp, máy thái thịt hoặc máy làm bánh.

Ngoài ra, người lao động 14 hoặc 15 tuổi không được:

- Thực hiện bất kỳ hoạt động làm bánh nào.
- Nấu ăn (ngoại trừ lò nướng điện hoặc gas không nấu trên lửa trần và lò chiên ngập dầu tự động hạ và nâng giỏ chiên).
- Bốc hoặc dỡ hàng trên xe tải.
- Làm việc trên thang hoặc giàn giáo.

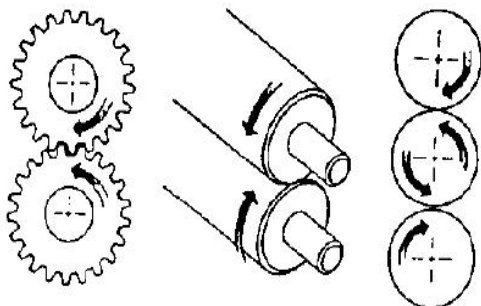
• Thiếu Kinh Nghiệm

- Cần giám sát và đào tạo thêm.
- Giải quyết vấn đề rõ ràng trong Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích Và Bệnh Tật tại nơi làm việc.

Biện Pháp Kiểm Soát Mỗi Nguy Hiểm

• Bảo Vệ Máy Móc

- Kiểm tra tất cả thiết bị tạo ra các chuyển động quay, chuyển động qua lại, chuyển động chạy (ví dụ: băng tải), chuyển động xén, đục, ép, bóp, kéo, cắt, lăn và trộn nguy hiểm, bao gồm cả điểm kẹp và xén mà nhân viên có thể tiếp xúc.



- Đảm bảo những khu vực nguy hiểm này có rào chắn vật lý hoặc các biện pháp bảo vệ khác nhằm ngăn tay, tóc, quần áo rộng v.v. của nhân viên lọt vào.

• Khóa/Gắn Thẻ

- Triển khai chương trình khóa/gắn thẻ bất cứ khi nào nhân viên được yêu cầu làm việc trên thiết bị cần tháo bộ phận bảo vệ máy móc hoặc khi nhân viên tiếp xúc với điện hoặc các dạng năng lượng lưu trữ khác — đặc biệt là máy đóng bánh và máy nén.

• Thang

- Xác định những vị trí trên cao mà nhân viên có thể phải tiếp cận cùng những mối nguy hiểm xung quanh như bề mặt nóng hoặc thùng chứa chất lỏng nóng. Không dùng thang nếu khả thi. Không dùng ghế, xe đẩy hoặc xô làm thang.
- Yêu cầu đào tạo:
 - Tầm quan trọng của việc sử dụng thang an toàn, bao gồm tần suất và mức độ nghiêm trọng của những chấn thương liên quan đến ngã từ thang.
 - Việc lựa chọn, bao gồm loại thang, chiều dài phù hợp, tải làm việc tối đa và mối nguy hiểm về điện.
 - Bảo trì, bao gồm kiểm tra và dừng sử dụng thang bị hỏng.
 - Cách đặt thang sao cho cả chân thang và đầu thang đều có điểm tựa vững, cố định góc nghiêng và đảm bảo các phần của thang kéo dài xếp chồng lên nhau ít nhất có thể.
 - Leo và làm việc trên thang, bao gồm vị trí của người sử dụng và điểm tiếp xúc với thang.
 - Các yếu tố góp phần gây ra té ngã gồm có vội vàng, chuyển động đột ngột, thiếu chú ý, giày dép và tình trạng thể chất của người dùng.
 - Những cách sử dụng bị cấm, bao gồm cách sử dụng không có trong mục đích thiết kế, và việc trèo lên thanh giằng chéo.

• Rửa Mắt Khẩn Cấp

- Ngoài việc yêu cầu nhân viên sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân, những nhân viên tham gia xử lý và sử dụng hóa chất ăn mòn như thuốc tẩy, chất tẩy dầu mỡ, v.v. cần có biện pháp rửa mắt trong trường hợp hóa chất tiếp xúc với mắt. Tùy thuộc vào loại hóa chất được sử dụng, nhà hàng có thể phải có vòi rửa mắt khẩn cấp (và thậm chí là vòi sen khẩn cấp). Nhân viên cần tham khảo bảng dữ liệu an toàn (safety data sheet, SDS) của hóa chất đang sử dụng để biết các yêu cầu cụ thể.
- Khi cần rửa mắt khẩn cấp, chủ lao động cần đảm bảo nơi làm việc có vòi rửa mắt khẩn cấp hoạt động bình thường, đáp ứng yêu cầu ANSI Z-358.1-1981 (phải được dán nhãn như vậy). Việc trang bị bồn rửa mắt khẩn cấp cũng hữu ích khi các chất như dầu nóng, ớt, v.v. vô tình bắn vào mắt nhân viên. Yêu cầu tương tự cũng được áp dụng cho vòi sen khẩn cấp khi cần thiết.
- Bật vòi rửa mắt và vòi sen khẩn cấp hàng tháng để xả sạch mọi chất gây ô nhiễm và đảm bảo thiết bị vẫn hoạt động. Bảo dưỡng các loại vòi rửa mắt và vòi sen khẩn cấp khác theo khuyến cáo của nhà sản xuất.

• Găng Tay Bảo Vệ

- Hóa chất — Kiểm tra trên SDS và với nhà cung cấp để đảm bảo loại găng tay quý vị cung cấp cho nhân viên phù hợp với loại hóa chất họ có thể tiếp xúc phải.
- Bề mặt và chất lỏng nóng — Đảm bảo găng tay đang sử dụng khô ráo, còn tốt và được thiết kế phù hợp với mục đích sử dụng.
- Vết cắt — Nếu có thể, hãy yêu cầu nhân viên sử dụng găng tay chống cắt và cân nhắc sử dụng găng tay lưới thép hoặc các loại găng tay khác có thể vệ sinh đúng cách khi cần.

• Giày Và Bề Mặt Chống Trượt

- Lý tưởng nhất là lắp đặt sàn chống trượt. Ngoài ra, yêu cầu sử dụng hoặc cung cấp giày chống trượt có thể là chiến lược bổ sung ngăn ngừa trượt và té ngã hiệu quả.

Chính sách giày mẫu tại Chương Trình Sức Khỏe Nghề Nghiệp Cho Người Lao Động (Labor Occupational Health Program, LOHP), Đại Học California (University of California, U.C.) Berkeley.

• Khí Đốt (Ví Dụ: Propane, Khí Thiên Nhiên), Carbon Dioxide (Khí và Đá Khô) và Helium

- Bảo vệ van và cố định bình để không bị đổ.
- Đảm bảo khu vực sử dụng khí được thông gió tốt để tránh ngạt thở và/hoặc hỏa hoạn.
- Tránh sử dụng hoặc bảo quản trong phòng kín hoặc kho lạnh hoặc tủ đông.
- Tránh bảo quản gần các nguồn nhiệt bên ngoài như lò nướng hoặc khu vực có nhiệt độ cao.
- Đảm bảo bình khí propan được trang bị thiết bị bảo vệ chống tràn.
- Sử dụng dung dịch phát hiện rò rỉ để kiểm tra độ kín của tất cả điểm nối trước khi bật bếp gas.
- Lò nướng cần được bảo vệ khỏi sự cố về nhiên liệu, không khí hoặc đánh lửa. Ví dụ: cơ chế an toàn do nhà sản xuất lắp đặt phải đảm bảo nhiên liệu sẽ được ngắt khỏi cả đầu đốt chính và đầu đốt mồi trong trường hợp lỗi ngọn lửa mồi hoặc bộ phận đánh lửa.
- Không hút thuốc khi đang xử lý bình nhiên liệu.
- Đóng van chính của bình khi không sử dụng khí.

• Bông

- Hãy thận trọng khi sử dụng chất lỏng nóng để thông cống.
- Để dầu và các chất lỏng khác nguội trước khi xả, lọc hoặc chuyển.

• Hương Liệu Thực Phẩm

- Xem lại SDS của chất thay thế bơ để xác định xem có diacetyl, diacetyl trimer, acetoin, 2,3-pentanedione, 2,3-hexanedione hay 2,3-heptanedione không. Ngay cả khi SDS không liệt kê chất nào, quý vị vẫn nên cân nhắc liên hệ với nhà sản xuất để xác định xem có bất kỳ chất nào trong số này ở bất kỳ nồng độ nào hay không.
- Đảm bảo thông gió phòng thật tốt nếu xác định có bất kỳ chất nào trong số này được làm tan chảy hoặc được nấu chín.

• Phòng Ngừa Bệnh Do Nhiệt

- Nhân viên có thể bị sốc nhiệt dù làm việc ngoài trời hay trong nhà. Tùy thuộc vào môi trường làm việc, hãy lập một kế hoạch phòng ngừa bệnh do nhiệt bằng văn bản có đề cập đến một hoặc cả hai vấn đề. Kế hoạch này

phải bao gồm việc cung cấp:

- Nhiều nước uống.
- Bóng râm hoặc khu vực làm mát.
- Giờ nghỉ ngơi làm mát để phòng ngừa tình trạng quá nhiệt ở nhân viên.
- Lập quy trình ứng phó khẩn cấp trong trường hợp nhân viên có triệu chứng bệnh do nhiệt.
- Cung cấp giải pháp giúp nhân viên thích nghi với công việc ở nhiệt độ cao và theo dõi chặt chẽ các triệu chứng của họ.
- Sử dụng điều hòa không khí hoặc các phương pháp khác để hạ nhiệt độ tại nơi làm việc nếu nhiệt độ trong nhà lên tới 87°F hoặc 82°F đối với khu vực nhà bếp hoặc khu vực khác có nguồn nhiệt trong nhà hoặc nhân viên mặc các loại quần áo khiến họ không thể hạ nhiệt.
- Nếu điều hòa không khí hoặc biện pháp kiểm soát kỹ thuật khác không đủ để hạ nhiệt độ xuống dưới 82°F, hãy sử dụng các biện pháp như luân chuyển nhân viên ra khỏi khu vực làm việc có nhiệt độ cao, yêu cầu nhiều giờ nghỉ hơn, giảm cường độ làm việc hoặc thay quần áo bắt buộc ra để nhân viên hạ nhiệt.
- Nếu điều hòa không khí và các biện pháp khác để làm mát cho nhân viên vẫn không đủ để giảm thiểu nguy cơ mắc bệnh do nhiệt, hãy cung cấp thiết bị bảo hộ cá nhân chống nóng như áo vest làm mát, quần áo thấm ướt, quần áo phản xạ nhiệt hoặc hệ thống làm mát cá nhân có cung cấp không khí.
- **Bạo Lực Tại Nơi Làm Việc**
 - Kiểm tra mọi khu vực tại nơi làm việc để tìm nguy cơ bạo lực như làm việc một mình vào ban đêm, khu vực đối tiền và cất trữ, hoặc bãi đậu xe hoặc khu vực làm việc tối.
 - Triển khai kế hoạch phòng ngừa bạo lực tại nơi làm việc, kế hoạch trú ẩn và kế hoạch sơ tán. Khuyến khích nhân viên và người đại diện được ủy quyền của họ tích cực tham gia xây dựng, ban hành và xem xét kế hoạch.
 - Đào tạo nhân viên và giám sát viên rằng người gây ra bạo lực tại nơi làm việc có thể là bất kỳ ai, chẳng hạn như kẻ cướp, khách hàng, nhân viên hoặc giám sát viên hiện tại hoặc trước đây, thân thích hoặc những người đang hoặc từng có mối quan hệ với nhân viên hoặc giám sát viên.
 - Giao tiếp với nhân viên về các vấn đề bạo lực tại nơi làm việc.
 - Tạo phương pháp báo cáo các mối đe dọa và hành vi bạo lực và đào tạo toàn thể nhân viên về quy trình báo cáo. Cân nhắc việc đưa ra giải pháp cho phép nhân viên báo cáo ẩn danh mọi mối đe dọa, lo ngại hoặc sự cố bạo lực tại nơi làm việc. Điều tra, tiến hành khắc phục và không trả đũa khi quý vị nhận được báo cáo. Thông báo cho cảnh sát hoặc xin lệnh cấm nếu có thể.
 - Điều tra và lưu giữ nhật ký về các sự cố bạo lực, bao gồm cả các vụ đe dọa. Sử dụng nhật ký làm tài liệu hỗ trợ cho lập luận xin lệnh cấm và chia sẻ với cơ quan thực thi pháp luật nếu cần.
 - Cân nhắc thực hiện những điều sau:
 - Thuê chuyên gia để đào tạo nhân viên và giám sát viên về các phương pháp tránh hoặc ứng phó với sự cố bạo lực tại nơi làm việc.
 - Đào tạo nhân viên và giám sát viên về các kỹ thuật giảm căng thẳng như khuyên can thay vì dùng vũ lực để ngăn một tình huống bạo lực tiềm tàng trở nên tồi tệ hơn.
 - Lắp đặt camera giám sát cũng như nút báo động cá nhân để báo động cho cảnh sát.
 - Không xếp lịch để nhân viên làm việc một mình, đặc biệt là vào ban đêm.
 - Cải thiện ánh sáng bên trong và bên ngoài nơi làm việc.
 - Khuyến khích nhân viên báo cáo các vấn đề gia đình, ví dụ: nếu vợ/chồng đã ly thân của họ có thể có hành vi bạo lực.

Đào Tạo Về An Toàn

Nhân viên nhận thức đầy đủ về các mối nguy hiểm tiềm ẩn tại nơi làm việc sẽ ít có khả năng bị thương hoặc mắc bệnh. Cung cấp chương trình đào tạo hiệu quả cũng đáp ứng một trong nhiều yếu tố của Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích và Bệnh Tật theo yêu cầu của Bộ Luật Tiểu Bang California, tiêu đề 8, mục 3203.

Chủ lao động có thể sử dụng hướng dẫn này cùng danh sách đi kèm về những việc **NÊN** và **KHÔNG NÊN** làm để đào tạo nhân viên về an toàn. Ngoài hướng dẫn này, chủ lao động còn có thể sử dụng nhiều nguồn lực khác để đào tạo nhân viên, bao gồm:

- **Hướng Dẫn Đào Tạo Về An Toàn Trong Nhà Hàng** có sẵn qua Chương Trình Sức Khỏe Nghề Nghiệp cho Người Lao Động (LOHP), Đại Học California (University of California, U.C.) Berkeley.

Chương trình đào tạo này bao gồm những tài liệu sau:

- Hướng dẫn đào tạo giúp người lao động xác định và kiểm soát các mối nguy về sức khỏe và an toàn.
- **Danh Sách Kiểm Tra Định Hướng An Toàn** để giúp người lao động mới nhận thức được các mối nguy hiểm.
- **Tờ Lời Khuyên** về phòng ngừa sự cố bỏng/cắt; trượt/ngã; thương tích do di chuyển vật nặng và cướp bóc/tấn công; lập kế hoạch cho các trường hợp khẩn cấp tại nơi làm việc; và xử lý thương tích tại nơi làm việc.
- Tài nguyên đào tạo như hướng dẫn vận hành và biện pháp phòng ngừa an toàn của nhà sản xuất thiết bị nhà hàng.
- Công cụ điện tử của Cơ Quan Quản Lý An Toàn và Sức Khỏe Lao Động (Occupational Safety and Health Administration, OSHA) Liên Bang về **An Toàn trong Nhà Hàng — An Toàn Cho Người Lao Động Trẻ trong Nhà Hàng**.

Tất cả nhân viên, đặc biệt là nhân viên mới và trẻ tuổi, cần được đào tạo ôn tập thường xuyên để đảm bảo an toàn khi làm việc. Sau đây là một số ví dụ về chủ đề đào tạo cho việc kinh doanh nhà hàng:

- Những mối nguy hiểm có thể gặp ở nhà hàng cụ thể của quý vị.
- Những mối nguy hiểm có thể gây ra thương tích và bệnh tật cho nhân viên.
- Cách kiểm soát những mối nguy hiểm này. Luôn phải ưu tiên loại bỏ mối nguy. Nếu không thể loại bỏ mối nguy, giải pháp tốt nhất tiếp theo là thay đổi phương pháp làm việc và sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân.
- Chính sách cụ thể tại nơi làm việc và thực hành làm việc an toàn.

Chủ Đề An Toàn – Nên và Không Nên

Các chủ đề về an toàn dưới đây bao gồm thông tin về thực hành tốt nhất và yêu cầu theo quy định để giúp giảm thiểu hoặc ngăn ngừa các mối nguy hiểm, thương tích và bệnh tật cho người lao động. Quý vị có thể giúp nơi làm việc an toàn hơn bằng cách thực hiện những điều **NÊN** và **KHÔNG NÊN** trong từng chủ đề được liệt kê dưới đây. Quý vị có thể sử dụng những chủ đề an toàn này khi đào tạo người lao động và đăng chủ đề theo khu vực làm việc để nâng cao nhận thức về an toàn của người lao động. Tự do tạo giải pháp riêng cho những vấn đề đặc thù tại nơi làm việc của quý vị.

Các chủ đề phổ biến liên quan đến an toàn trong nhà hàng bao gồm:

Phòng Ngừa Bỏng

An Toàn Dọn Dẹp

An Toàn Điện

An Toàn Tủ Đông

An Toàn Nồi Chiên

Dùng Dao An Toàn

Mang Vác và Nâng An Toàn Hơn

Phòng Ngừa Trượt Vấp và Té Ngã

Truyền Thông về Mối Nguy Hiểm Hóa

Học Bảo Vệ Máy Móc

An Toàn Với Thang

Phòng Ngừa Bỏng

Nhân viên làm việc quanh thiết bị phát nhiệt như máy chiên, lò nướng, lò vi sóng, bếp, v.v. có khả năng bị bỏng. Cụ thể như dầu nóng, lửa trần, hơi nước và bếp điện có thể gây bỏng cho nhân viên. Người phục vụ có thể bị bỏng khi bê đĩa nóng, làm đồ thức ăn nóng hoặc nhắc đĩa đang nằm dưới đèn hâm nóng.

Điều quan trọng là nhân viên và quản lý nhà hàng phải hiểu về những mối nguy hiểm và thực hiện các bước nhằm giảm thiểu sự cố bỏng khi làm việc trong nhà hàng.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Mặc áo dài tay và quần dài khi nấu ăn.	X Để dầu nóng ở ngoài không giám sát.
✓ Sử dụng miếng lót nồi, găng tay và bao tay khô.	X Nghiêng người trên nồi nước đang sôi.
✓ Điều chỉnh để lửa của bếp chỉ phủ phần đáy chảo.	X Đổ nước vào dầu nóng.
✓ Luôn để tay cầm của nồi tránh xa bếp nấu.	X Để tay cầm của nồi hoặc dụng cụ nấu ăn nhô ra khỏi bề bếp hoặc mặt bếp.
✓ Kiểm tra thức ăn nóng trên bếp một cách cẩn thận.	X Sử dụng hộp đựng bằng kim loại, giấy bạc hoặc đồ dùng bằng kim loại trong lò vi sóng.
✓ Tránh xa hơi nước - hơi nước có thể gây bỏng.	X Để dầu bám trên bề mặt dùng để nấu ăn, nồi và chảo.
✓ Mở nắp hướng ra xa quý vị.	X Đặt tay cầm của chảo lên trên bếp khác.
✓ Cẩn thận khi lấy đồ ra khỏi lò vi sóng.	
✓ Mang giày dép chắc chắn để bảo vệ chân.	

An Toàn Dọn Dẹp

Người làm việc trong nhà hàng thực hiện công việc vệ sinh phải đối mặt với nhiều mối nguy hiểm tiềm ẩn. Việc sử dụng hóa chất như xà phòng, chất tẩy rửa và các dung dịch tẩy rửa có tính ăn mòn khác có thể gây kích ứng da, mũi và mắt, phản ứng dị ứng, bỏng da và các tác động tiêu cực khác, bao gồm cả bệnh hen phế quản nghề nghiệp. Việc vệ sinh máy móc, vật sắc nhọn và bề mặt nóng, trơn trượt có thể khiến người lao động phải đối mặt với những nguy hiểm khác.



Chủ lao động chịu trách nhiệm chính trong việc đảm bảo an toàn và sức khỏe của nhân viên. Trách nhiệm này có thể được hoàn thành bằng cách hướng dẫn nhân viên về cách tổ chức công việc, cách thực hiện nhiệm vụ một cách an toàn, về các mối nguy đối với sức khỏe của nhân viên khi làm việc với hóa chất và nhu cầu sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân phù hợp của người lao động, chẳng hạn như tạp dề, găng tay và kính bảo hộ. Nội dung đào tạo phải có cả các biện pháp đặc biệt để áp dụng trong trường hợp khẩn cấp. Nhân viên có trách nhiệm tuân thủ thực hành làm việc an toàn và cảnh báo chủ lao động về các vấn đề an toàn họ phát hiện được.

NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Cẩn thận với thiết bị và hơi nước nóng.	X Đổ quá đầy xe đẩy hoặc thùng chứa.
✓ Lau sạch vết tràn ngay lập tức.	X Trộn các hóa chất không tương thích (như thuốc tẩy và amoniac).
✓ Mang giày chống thấm nước, chống trượt phù hợp.	X Xử lý đồ thủy tinh/bát đĩa vỡ mà không đeo găng tay bảo vệ.
✓ Sử dụng biển báo để cảnh báo mối nguy hiểm về trượt ngã.	X Tháo nắp bảo vệ của máy hủy rác.
✓ Hiểu biết về các mối nguy hiểm và cách sử dụng đúng các hóa chất tẩy rửa.	X Vệ sinh máy móc (như máy nhào bột) khi cắm điện hoặc khi vận hành.
✓ Sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân khi làm việc với các chất ăn mòn và gây kích ứng.	X Nhấc hoặc di chuyển những tấm thảm lớn mà không cần trợ giúp.
✓ Luôn chuẩn bị sẵn tất cả các bảng dữ liệu an toàn (SDS).	X Sử dụng chai chất tẩy rửa không nhãn.
✓ Luôn chuẩn bị sẵn vòi rửa mắt khẩn cấp.	X Để chất lỏng tiếp xúc với ổ cắm điện và các thiết bị điện.

An Toàn Điện

Nhân viên nhà hàng phải đối mặt với nguy cơ bị điện giật, thậm chí tử vong khi làm việc gần thiết bị điện, đặc biệt là trong nhà bếp thương mại. Sau đây là những điều kiện nguy hiểm gây ra mối đe dọa lớn nhất:

- Dây điện bị mòn
- Thực hành vệ sinh ướt
- Thiết bị hoặc hệ thống dây điện bị lỗi
- Ổ cắm hoặc đầu nối bị hỏng
- Dây điện nối dài bị hỏng hoặc không được sử dụng đúng cách



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Biết các quy trình ứng phó với trường hợp khẩn cấp về điện.	X Sử dụng thiết bị, ổ cắm hoặc đầu nối bị lỗi hoặc bị hỏng.
✓ Biết cách tắt nguồn điện trong trường hợp khẩn cấp.	X Cắm điện cho thiết bị điện khi tay ướt hoặc khi chạm vào bề mặt ẩm ướt.
✓ Để dây nguồn tránh xa chất lỏng và thiết bị khi đang sử dụng.	X Kéo dây để rút phích cắm.
✓ Sử dụng ổ cắm ngắt mạch lỗi nối đất (fault circuit interrupter, GFCI).	X Sử dụng dây điện nối dài ngoại trừ trường hợp sử dụng tạm thời.
	X Sử dụng thang kim loại khi làm công việc điện.
	X Để ngón tay lên chấu cắm khi đang cắm vào ổ cắm.

An Toàn Tủ Đông

Nhân viên nhà hàng có thể phải tiếp xúc với nhiệt độ lạnh khi làm việc trong kho lạnh, tủ đông và các khu vực bảo quản lạnh khác. Họ có thể bị kẹt bên trong kho lạnh hoặc tủ đông nếu cửa vô tình đóng lại sau lưng. Người lao động bị mắc kẹt có thể phải tiếp xúc với nhiệt độ rất lạnh và bị hạ thân nhiệt. Tất cả các khu vực bảo quản lạnh đều cần có đèn và chốt bên trong, cũng như rìu hoặc gioăng cửa nóng.

Sự ngưng tụ bên trong kho lạnh hoặc tủ đông có thể khiến sàn nhà bị ướt và trơn trượt, có thể gây trượt ngã.

Luật Lao Động Trẻ Em cấm người lao động dưới 16 tuổi làm công việc tại tủ đông hoặc phòng lạnh bảo quản thịt.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Biết các dấu hiệu cảnh báo tình trạng căng thẳng lạnh như ngứa ran ở tay; da nhợt nhạt/lạnh; run rẩy; buồn ngủ; nói lắp; và hành vi lẫn lộn.	X Làm việc quá sức vì cơ bắp cần năng lượng để giữ ấm và làm việc quá sức sẽ làm tăng nguy cơ hạ thân nhiệt hoặc tê cóng.
✓ Mặc nhiều lớp quần áo ấm và thiết bị bảo hộ cá nhân (Personal Protective Equipment, PPE) như mũ, găng tay và giày cao su chống trượt.	X Tiến vào tủ đông mà không kiểm tra đèn và tình trạng hoạt động của gioăng cửa nóng (hoặc rìu) trước.
✓ Kiểm tra thiết bị thường xuyên trong ngày và trước khi đóng cửa để đảm bảo không có ai bị kẹt ở trong.	X Làm việc một mình.
✓ Cho cơ thể thời gian thích nghi với nhiệt độ thấp trước khi bắt đầu lịch làm việc đầy đủ. Nghỉ giải lao thường xuyên ở những nơi ấm áp.	X Để băng tích tụ trên sàn và các bề mặt.
✓ Dùng thực phẩm và đồ uống ấm, nhiều calo để duy trì nhiệt độ bên trong cơ thể.	X Làm việc liên tục trong thời gian dài.
✓ Mở lối thoát hiểm bên trong tủ đông.	X Xếp lịch giao hàng trong những giờ lạnh giá trong ngày.
	X Coi nhẹ tầm quan trọng của việc bảo vệ bàn chân, bàn tay, đầu, ngón chân, tai và mũi.

An Toàn Nồi Chiên

Nồi chiên thương mại là thiết bị thiết yếu tại nhiều nhà hàng, dù để chế biến các món ăn truyền thống như khoai tây chiên và gà rán, hay các món ăn mới lạ như kem chiên và mì spaghetti chiên giòn. Mặc dù tương đối dễ sử dụng, nồi chiên có thể gây nguy hiểm cho nhân viên bếp nếu không tuân thủ hướng dẫn vận hành an toàn. Tất cả người làm việc trong nhà bếp, đặc biệt là đầu bếp chiên, đều có nguy cơ gặp phải những chấn thương sau đây khi làm việc quanh nồi chiên thương mại:



- Bỏng
 - Nhiệt độ của dầu chiên thường khoảng 350°F. Người vận hành hoặc vệ sinh nồi chiên thương mại có thể bị bỏng nặng do dầu bắn vào.
- Ngộ độc khí carbon monoxide
 - Cacbon monoxide là một loại khí không mùi, không màu sinh ra khi có vật bị cháy. Nếu máy hút mùi hoặc ống xả của nồi chiên không hoạt động đúng cách, khí carbon monoxide sinh ra từ quá trình đốt cháy có thể nhanh chóng lan tỏa khắp bếp và gây ngộ độc.
- Luật Lao Động Trẻ Em cấm người lao động từ 15 tuổi trở xuống thực hiện các công việc chiên rán.

NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Nhẹ nhàng nâng hoặc hạ giỏ chiên trong khi nấu để tránh bắn tóe.	X Đặt quá nhiều thức ăn vào giỏ chiên.
✓ Để chất lỏng, đồ uống và đá tránh xa dầu nóng.	X Đứng quá gần hoặc nghiêng người bên trên dầu nóng.
✓ Sử dụng thiết bị an toàn khi làm việc với dầu nóng.	X Mang vác dầu nóng. Hãy chờ cho đến khi nguội!
✓ Để dầu nguội trước khi cho tay lên trên nồi chiên.	X Lọc dầu nóng. Hãy chờ cho đến khi nguội!
✓ Mỗi lần chỉ xử lý một giỏ chiên.	X Bảo quản dầu nóng trên sàn nhà cạnh khu vực nướng.
✓ Làm khô nồi chiên và giỏ chiên sau khi rửa bằng nước để tránh bắn tóe.	X Để nước, đá hoặc tinh thể đá thừa từ thực phẩm đông lạnh rơi vào dầu ăn nóng.
	X Bảo quản đồ vật trên nồi chiên ngập dầu vì chúng có thể rơi vào dầu nóng.

Dùng Dao An Toàn

Dù rất cần thiết nhưng đồ dùng nhà bếp có thể gây thương tích cho nhân viên nhà hàng. Nguy cơ bị thương do dao đặc biệt cao đối với những người không được đào tạo bài bản. Nhân viên có kiến thức về cách sử dụng dao nhà bếp và các dụng cụ cắt khác đúng cách sẽ tạo nên một nơi làm việc an toàn hơn.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Luôn giữ cho dao sắc và thông báo cho nhân viên khác biết khi dao mới được mài.	X Chạm vào lưỡi dao.
✓ Luôn kiểm soát được lưỡi dao, cơ thể và thực phẩm đang cắt.	X Cố bắt lấy dao đang rơi. Để dao rơi xuống.
✓ Chỉ sử dụng dao đúng mục đích.	X Đưa dao cho người khác. Hãy đặt dao xuống bệ bếp và để họ nhặt dao lên.
✓ Sử dụng dao phù hợp với công việc. Luôn sử dụng thớt.	X Ngâm dao trong bồn nước.
✓ Để mũi dao hướng xuống và lưỡi dao hướng xa cơ thể khi mang theo dao.	X Bị phân tâm khi sử dụng dao.
✓ Bảo quản dao đúng cách trên giá hoặc trong bao đựng dao gần nơi sử dụng dao.	X Sử dụng dao không đúng mục đích.
✓ Vệ sinh dao ngay sau khi sử dụng.	X Sử dụng dao có cán hoặc lưỡi dao bị hỏng.
	X Cắt theo chuyển động hướng dao về phía cơ thể quý vị.

Mang Vác và Nâng An Toàn Hơn

Nâng và hạ sản phẩm nặng, cầm nôi trong tư thế cơ thể không thoải mái, cầm túi lớn, đổ thùng chứa và mang vác đồ vật là những công việc phổ biến trong ngành nhà hàng. Việc thực hiện liên tục và lặp đi lặp lại các nhiệm vụ này có thể gây ra tình trạng mệt mỏi, khó chịu, đau lưng, các vấn đề về vai và cổ, giảm phạm vi chuyển động của khớp, giảm sức cầm nắm và các vấn đề khác. Chủ lao động và nhân viên có thể giảm hoặc loại bỏ những vấn đề này bằng cách cải thiện độ hài hòa giữa năng lực của người lao động, nhiệm vụ và thiết bị được sử dụng.

Các giải pháp bao gồm sắp xếp lại trạm làm việc, cung cấp xe đẩy, đào tạo nhân viên về kỹ thuật phù hợp, hạn chế nhu cầu di chuyển vật nặng, gọi đồng nghiệp đến giúp đỡ và sử dụng các công cụ tốt hơn. Ánh sáng tốt ở khu vực làm việc cũng giúp ngăn ngừa tai nạn và thương tích.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Sử dụng thiết bị cơ khí và xe đẩy để nâng và di chuyển vật nặng hoặc tìm trợ giúp. Hạn chế nâng bằng tay.	X Nâng/mang vật nặng, vật cồng kềnh hoặc không bằng phẳng mà không có trợ giúp. Nhận trợ giúp hoặc sử dụng xe đẩy.
✓ Giữ đầu thẳng, lưng thẳng và dùng chân chứ không phải lưng làm điểm tựa để nâng.	X Đặt vật nặng lên kệ trên cao.
✓ Để tải càng gần quý vị càng tốt trước khi nâng.	X Phụ thuộc vào đai lưng.
✓ Giữ tải ngay phía trước cơ thể. Di chuyển chân khi xoay người để không bị vặn lưng.	X Tự cảm tâm nhìn của bản thân bằng cách mang vác vật dụng lớn/cồng kềnh.
✓ Thực hiện động tác nâng ở độ cao ngang eo khi khuỷu tay hướng vào trong và sát với cơ thể.	X Vươn tay ra để nâng tải.
✓ Giữ gìn sức khỏe để tránh chấn thương.	X Mang chồng đĩa hoặc hộp cao hơn vai. Việc làm này sẽ gây áp lực không đáng có lên cổ, vai và lưng dưới.
✓ Hạn chế nâng vật liệu cao hơn vai.	X Với tay sang một bên hoặc nâng lên trong khi xoay người.

Phòng Ngừa Trượt, Vấp và Té Ngã

Trượt, vấp và té ngã trong công việc ở nhà hàng có thể gây ra thương tích nhẹ hoặc nghiêm trọng, thậm chí dẫn đến tử vong. Trượt chân xảy ra khi có quá ít lực kéo giữa giày và bề mặt để đi bộ. Vấp ngã thường xảy ra cơ thể mất thăng bằng và cuối cùng là ngã sau khi chân va phải vật thể bất kỳ.

Chủ lao động có trách nhiệm cung cấp nơi làm việc an toàn, có sàn phù hợp và đủ ánh sáng. Chủ lao động cũng có trách nhiệm đào tạo nhân viên về thực hành dọn dẹp tốt. Kiểm tra định kỳ nhà hàng và khuôn viên để xác định và khắc phục các mối nguy hiểm về trượt, vấp và té ngã, đồng thời buộc nhân viên mang giày dép phù hợp cũng như áp dụng các biện pháp phòng ngừa an toàn khác có thể giúp ngăn ngừa hoặc loại bỏ sự cố thương tích do trượt, vấp và té ngã trong việc kinh doanh nhà hàng.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Mang giày mũi kín có đế chống trượt và gót thấp.	X Đi giày đế da, giày hở mũi, giày đế xuồng, giày cao gót hoặc giày vải.
✓ Có lịch vệ sinh thường xuyên và lau sạch ngay các vết đổ và bắn tóe.	X Di chuyển quá nhanh hoặc chạy.
✓ Đặt biển cảnh báo khi lau nhà hoặc khi sàn ướt.	X Không nên chất quá nhiều vào thùng đựng đồ vì đồ đặc có thể rơi ra ngoài và gây ra mối nguy hiểm về vấp ngã.
✓ Sử dụng cây lau nhà sạch để không làm lan dầu mỡ.	X Mang vật dụng quá cao khiến quý vị không thể quan sát.
✓ Sử dụng thảm chống trượt. Đảm bảo thảm sạch sẽ và cố định đúng vị trí.	X Bảo quản đồ vật dễ gây vấp ngã trên sàn, đặc biệt là những đồ vật nóng như dầu.
✓ Đảm bảo khu vực làm việc được chiếu sáng tốt.	X Mặc quần áo quá khổ, rộng thùng thình hoặc dài quá giày vì có thể gây ra mối nguy hiểm về vấp ngã.
✓ Chấm dứt tình trạng lộn xộn hoặc có vật cản tại khu vực làm việc.	
✓ Báo cáo với giám sát viên về mọi góc khuất, bề mặt sàn có vấn đề hoặc khu vực nguy hiểm.	

Truyền Thông về Mối Nguy Hiểm Hóa Học

Sử dụng hóa chất không đúng cách có thể gây thương tích nhẹ hoặc nghiêm trọng, thậm chí tử vong cho nhân viên nhà hàng. Những hóa chất này bao gồm chất được sử dụng để làm sạch và khử trùng.

Một số hóa chất thường dùng có thể gây thương tích nghiêm trọng cho nhân viên như đồ da, kích ứng, bỏng và cũng có thể gây nứt da khiến hóa chất xâm nhập vào máu. Hóa chất cũng có thể xâm nhập vào cơ thể thông qua đường hô hấp và có thể gây kích ứng mũi, họng và phổi.

Nhân viên và quản lý nhà hàng có thể thực hiện một số bước sau để giảm thiểu rủi ro khi làm việc với hóa chất nguy hiểm:

- Đảm bảo nhân viên hiểu rằng một số hóa chất có thể xâm nhập vào cơ thể qua làn da lành cũng như qua đường hô hấp.
- Đào tạo cho nhân viên về các biện pháp dọn dẹp tốt và an toàn hóa chất.
- Đảm bảo rằng người lao động rửa tay kỹ trước khi ăn, uống hoặc hút thuốc.
- Cung cấp miễn phí găng tay, tạp dề cao su và các thiết bị bảo hộ cá nhân khác phù hợp cho nhân viên và đào tạo họ cách sử dụng đúng.
- Có sẵn quy trình ứng phó khẩn cấp.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Tìm hiểu thông tin và đảm bảo quý vị hiểu rõ mối nguy hiểm của những hóa chất mà quý vị sử dụng.	X Sử dụng hóa chất nguy hiểm nếu có loại an toàn hơn.
✓ Sử dụng thiết bị bảo hộ cá nhân phù hợp như găng tay, tấm che mặt, kính chống bắn tóe và mặt nạ phòng độc.	X Sử dụng hóa chất cho đến khi được đào tạo về mối nguy hiểm hóa học và cách tự bảo vệ bản thân.
✓ Biết vị trí lưu giữ SDS.	X Trộn các hóa chất không tương thích.
✓ Thực hiện theo hướng dẫn trong SDS bất cứ khi nào sử dụng hóa chất.	X Sử dụng hóa chất trong các vật chứa không nhãn.
✓ Dán nhãn vật chứa tại nơi làm việc, chẳng hạn như chai xịt, theo yêu cầu của chương trình thông báo về mối nguy.	X Sử dụng chai nước rửa hoặc hộp đựng thực phẩm để đựng hóa chất.

Bảo Vệ Máy Móc

Nhà hàng sử dụng nhiều loại thiết bị cần bộ phận bảo vệ máy móc. Máy chế biến thực phẩm, máy băm, máy thái, máy xay, máy trộn và máy nén có các bộ phận chuyển động cần bảo vệ vì những chuyển động này rất nguy hiểm.

Người lao động có thể bị thương do thiếu bộ phận bảo vệ, cố ý tháo bỏ bộ phận bảo vệ hoặc sử dụng bộ phận bảo vệ không phù hợp. Các chấn thương liên quan đến bảo vệ máy móc trong nhà hàng bao gồm vết cắt, vết bầm tím, vết bỏng, cắt cụt và bóp nghẹt. Chủ lao động có thể bảo vệ người lao động khỏi những thương tích như vậy bằng cách:



- Kiểm tra và bảo trì tất cả bộ phận bảo vệ máy trên thiết bị theo hướng dẫn của nhà sản xuất.
- Yêu cầu nhân viên tuân thủ quy trình vận hành an toàn được áp dụng để bảo vệ họ khỏi các mối nguy hiểm về bảo vệ máy móc và không để họ thực hiện các hành động nguy hiểm.
- Đào tạo công nhân về an toàn trong bảo vệ máy mỗi khi cần thiết. Chương trình đào tạo nên có cả minh họa thực tế về cách vận hành thiết bị đúng cách và cách tránh thương tích và tai nạn.
- Luật Lao Động Trẻ Em cấm người lao động dưới 18 tuổi làm việc với một số loại máy móc như máy trộn bột và máy thái thịt.

NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Thận trọng khi làm việc với tất cả thiết bị chuyển động, đặc biệt là thiết bị truyền động bằng điện.	X Tháo rời các bộ phận của thiết bị nếu việc tháo rời làm lộ bộ phận cắt hoặc chuyển động.
✓ Bảo vệ bộ phận nguy hiểm của thiết bị như trục lăn cán bột, lưỡi dao cắt lát và móc/cánh trộn.	X Gỡ kẹt thiết bị mà không tuân theo quy trình khóa dành riêng cho thiết bị đó.
✓ Đảm bảo tóc, quần áo, đồ trang sức, ngón tay, bàn tay và găng tay tránh xa các bộ phận chuyển động/cắt nguy hiểm.	X Sử dụng thiết bị không có bộ phận bảo vệ.
✓ Tuân theo hướng dẫn của nhà sản xuất về cách vận hành, vệ sinh và bảo trì thiết bị.	X Sử dụng thiết bị trừ khi được đào tạo.
✓ Sử dụng các công cụ kéo dài khi cần thiết.	X Bỏ qua biện pháp bảo vệ của nhà sản xuất.
✓ Liên hệ với giám sát viên nếu bộ phận bảo vệ bị hư hỏng hoặc thiếu.	

An Toàn Với Thang

Nhân viên nhà hàng có nguy cơ bị ngã khi làm việc hoặc khi vớ tới kệ bảo quản và những nơi cao khác bằng thang hoặc bậc thang.

Chủ lao động có thể ngăn ngừa nhân viên ngã từ thang và bậc thang bằng cách:

- Cung cấp thang và bậc thang trong tình trạng hoạt động tốt. Thang và bậc thang cũng phải phù hợp với công việc cụ thể.
- Đào tạo về cách kiểm tra, sử dụng và bảo trì thang và bậc thang.
- Luật Lao Động Trẻ Em cấm người lao động dưới 15 tuổi làm việc trên thang.



NÊN	KHÔNG NÊN
✓ Kiểm tra thường xuyên tình trạng thang để xem thang có bị hỏng, lỗi và trơn trượt không.	X Tiếp cận những vị trí trên cao mà không có thang phù hợp.
✓ Kiểm tra xem giày có dính dầu, mỡ, v.v. không trước khi leo thang và bậc thang.	X Sử dụng thang có vẻ có bộ phận bị hư hỏng hoặc lỗi.
✓ Chỉ sử dụng thang phù hợp để thực hiện công việc.	X Sử dụng thang kim loại khi làm công việc điện như thay bóng đèn.
✓ Chỉ dùng thang có thể được dùng đúng cách trong không gian cho phép.	X Sử dụng trừ khi được đào tạo.
✓ Luôn đặt thang ở vị trí không phải vớ quá xa.	X Sử dụng ghế, xô hoặc vật bất kỳ khác thay vì thang.
✓ Luôn duy trì 3 điểm tiếp xúc.	X Bước lên hai bậc trên cùng.
✓ Quay về phía bậc thang khi leo lên và leo xuống.	X Cố làm tiếp dù đã quá tải, đánh giá quá cao sức mạnh của bản thân và không nhờ giúp đỡ khi cần.
✓ Bảo vệ khỏi các mối nguy hiểm xung quanh, như chất lỏng nóng, khi ở trên thang.	

Chương Trình Phòng Chống Thương Tích Và Bệnh Tật (IIPP)

IIPP là chương trình an toàn tại nơi làm việc cơ bản bằng văn bản. **Mục 3203** trong Tiêu đề 8 của Bộ Luật Tiêu Bang California (T8CCR) yêu cầu tất cả chủ lao động phải lập và triển khai IIPP hiệu quả.

Lợi ích của IIPP hiệu quả bao gồm tình trạng an toàn và sức khỏe tại nơi làm việc được cải thiện, tinh thần làm việc tốt hơn, năng suất tăng cao và chi phí kinh doanh giảm. Chi phí cho nơi làm việc có thể bao gồm phí điều trị y tế, phí bảo hiểm bồi thường lao động cao hơn, tiền bồi thường và kiện tụng.

Nhân viên bị thương khi làm việc phải chịu rất nhiều đau đớn và đau khổ. Họ cũng có thể mất lương và bỏ lỡ cơ hội thăng tiến trong công việc trong tương lai. Do đó, việc có IIPP hiệu quả không chỉ là yêu cầu mang tính quy định mà còn là một phần cực kỳ quan trọng trong hoạt động kinh doanh nhà hàng. Để IIPP có hiệu quả, quý vị phải áp dụng đầy đủ tại nơi làm việc.

Các yếu tố của Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích và Bệnh Tật theo yêu cầu của tiêu đề 8, mục 3203 là:

1. Trách nhiệm
2. Tuân thủ
3. Giao Tiếp
4. Đánh giá mối nguy hiểm
5. Điều tra tai nạn/phơi nhiễm
6. Khắc phục mối nguy hiểm
7. Đào tạo và hướng dẫn
8. Quyền tiếp cận IIPP của nhân viên
9. Lưu hồ sơ

Để trở nên hiệu quả, IIPP phải:

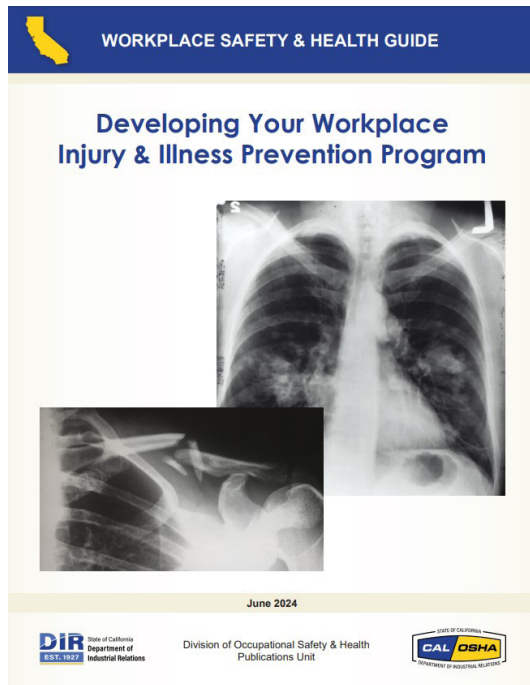
- Có sự tham gia đầy đủ của tất cả nhân viên, giám sát viên và quản lý.
- Xác định những mối nguy hiểm cụ thể mà nhân viên có thể gặp phải tại nơi làm việc.
- Khắc phục các mối nguy đã xác định một cách thích hợp và kịp thời.

IIPP không chỉ là một chương trình trên giấy. Quý vị áp dụng IIPP vào thực tế tại nơi làm việc càng tốt thì hiệu quả sẽ càng cao. Quý vị phải thường xuyên xem xét và cập nhật IIPP để đảm bảo IIPP luôn có hiệu lực và hiệu quả.

Chủ lao động đáp ứng được các điều kiện sau sẽ thuộc một số trường hợp ngoại lệ nhất định đối với các yêu cầu về tài liệu và IIPP bằng văn bản:

- Các cơ sở có ít hơn 20 nhân viên trong một năm theo lịch và trong ngành sẽ không nằm trong danh sách nguy hiểm cao được chỉ định và chủ lao động có Tỷ Lệ Điều chỉnh Phí Bảo Hiểm Theo Kinh Nghiệm (Experience Modification Rate, ExMod) Về Bồi Thường Của Người Lao Động từ 1.1% trở xuống; và cơ sở có ít hơn 20 nhân viên trong năm theo lịch, thuộc danh sách chỉ định là các ngành công nghiệp nguy hiểm thấp và không cao sẽ có thể hạn chế lượng tài liệu bằng văn bản của IIPP theo các yêu cầu sau:
 - Danh tính của người có thẩm quyền và trách nhiệm triển khai chương trình.
 - Các cuộc kiểm tra định kỳ đã lên lịch để xác định các điều kiện và thực hành làm việc không an toàn.
 - Khóa đào tạo và hướng dẫn cho nhân viên.
- Các cơ quan chính quyền địa phương không bắt buộc phải lưu giữ tài liệu về:
 - Các cuộc kiểm tra định kỳ đã lên lịch để xác định các điều kiện và thực hành làm việc không an toàn.
 - Khóa đào tạo và hướng dẫn cho nhân viên.

Vui lòng tham khảo T8CCR, mục 3203 để biết thông tin chi tiết về nội dung chương trình bằng văn bản.



IIPP chính là xương sống của chương trình sức khỏe và an toàn tại nơi làm việc. IIPP cũng đóng vai trò thiết yếu trong việc giúp quý vị giải quyết các vấn đề cụ thể liên quan đến mối nguy thông qua các chương trình bằng văn bản đã được triển khai hiệu quả khác như:

- **An toàn đội xe.** Cho dù nhân viên sử dụng xe "công ty" hay xe cá nhân thì vẫn luôn có mối nguy hiểm nghề nghiệp tiềm ẩn cần giải quyết như sàng lọc tài xế, kiểm tra xe định kỳ, sử dụng điện thoại di động hoặc các yếu tố gây mất tập trung khác, cũng như áp lực về năng suất.
- **Bạo lực tại nơi làm việc** liên quan đến khách hàng hoặc công chúng.
- **Truyền thông về mối nguy hiểm hóa học**, đặc biệt là khi nói đến một số chất tẩy rửa dầu mỡ mạnh có thể được sử dụng tại nơi làm việc.

Làm thế nào để tôi bắt đầu?

1. Sử dụng bảng công việc IIPP ở các trang sau. Hãy nhớ rằng khi xem xét từng yếu tố, hãy liên tục tự hỏi "Nó có hiệu quả không?" và "Cần cải thiện điều gì?"
2. Tham khảo hướng dẫn bổ sung sau đây của Cal/OSHA: **Hướng Dẫn Lập Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích & Bệnh Tật Tại Nơi Làm Việc.**
3. Sử dụng **Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích và Bệnh Tật Bằng Văn Bản Mẫu cho Nhà Hàng** làm điểm bắt đầu để lập IIPP bằng văn bản của quý vị. Đừng quên rằng việc triển khai IIPP trong thực tế có vai trò quan trọng nhất trong thành công của kế hoạch.
4. Dịch Vụ Tư Vấn của Cal/OSHA cũng sẵn sàng giải đáp mọi lo ngại về sức khỏe và an toàn, bao gồm các câu hỏi về IIPP. Tham khảo trang bìa sau của hướng dẫn này để tìm số điện thoại của Văn Phòng Tư Vấn của Cal/OSHA gần nhất.

Sample Written Injury and Illness Prevention Program (IIPP) for Restaurants

This is a fillable template that the employer must complete. Instructions in red font enclosed in brackets indicate where you must enter your worksite-specific information. In addition, you must complete the tables, including addition of more table cells as needed.

Every California employer must establish, implement, and maintain a written IIPP, and a copy must be maintained at each workplace or at a central worksite if the employer has non-fired worksites. The requirements for establishing, implementing and maintaining an effective written Injury and Illness Prevention Program are contained in title 8 of the California Code of Regulations, section 3203 and consist of the following elements:

1. Responsibility
2. Compliance
3. Communication
4. Hazard Assessment
5. Accident/Exposure Investigation
6. Hazard Correction
7. Training and Instruction
8. Employee Access to the Written IIPP
9. Recordkeeping

This model program template has been prepared for use by an employer with employees working in a restaurant. Given the broad spectrum of types of restaurants, it may not match your establishment's exact needs. However, it does provide the essential framework required for an injury and illness prevention program.

You are not required to use this sample program, but if you do, the individual in your workplace with the authority and responsibility — the restaurant owner or manager — must:

- Carefully review the requirements for each of the eight program elements.
- Determine how they will be implemented in your workplace.
- Fill in the appropriate blanks (where indicated by instructions in red font set in brackets) and check the boxes for the items that are applicable to your workplace.

Using this sample program will not guarantee that your program will meet regulatory requirements. However, it should save you some time in developing your program, and remember, it is important that you customize it to how you actually manage safety at your work sites.

Sample forms for hazard assessment and correction, accident/exposure investigation, and worker training and instruction are provided with this model program. Refer to the Cal/OSHA publication titled [Guide to Developing Your Workplace Injury & Illness Prevention Program](#) (www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf) and [Guide to Restaurant Safety](#) (www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf) for additional guidance.

This model program must be maintained by the employer in order to be effective.

Read the [injury and illness prevention program regulation](#) online (www.dir.ca.gov/title8/3203.html)


Cal/OSHA Publications Unit
August 2020

Chúng ta có chính sách an toàn chính thức không?		
Mục Tiêu: Quy định rõ ràng về ưu tiên an toàn tại nơi làm việc và kỳ vọng nhất quán của ban quản lý, nhân viên và các nhà thầu khác.		Hành Động Cần Thiết
Chính sách có:	- Giúp ngăn ngừa việc không thực hiện chương trình an toàn và sức khỏe không? - Ủng hộ nơi làm việc an toàn nhất có thể không?	
Có Phải Chính Sách:	- Được thi hành một cách nhất quán không? - Được tất cả nhân viên hiểu rõ không? - Bằng văn bản không?	

Chúng ta đã chính thức xác định người chịu trách nhiệm đảm bảo IIPP hoạt động hiệu quả chưa?		
Mục Tiêu: Người (những người) có trách nhiệm cũng có thẩm quyền và nguồn lực để thực hiện IIPP.		Hành Động Cần Thiết
Tên người (những người) chịu trách nhiệm:	- Tên hoặc chức danh? - Mọi người có biết đó là ai không?	
Thẩm Quyền:	Họ có đủ thẩm quyền cần thiết không – nghĩa là họ có thể chỉ đạo nhân viên phải làm gì; thuê, kỷ luật và khen thưởng nhân viên; và mua sắm thiết bị/dịch vụ mà không cần phải xin phép không?	

Chúng ta có đủ phương thức cần thiết để đảm bảo nhân viên tuân thủ chính sách và quy trình an toàn tại nơi làm việc không?		
Mục Tiêu: Sự tham gia của nhân viên và ban quản lý cùng trách nhiệm bình đẳng và nhất quán của nhân viên theo giờ và mọi cấp quản lý.		Hành Động Cần Thiết
Thực Thi:	Có quy trình kỷ luật chính thức bằng văn bản và đang được áp dụng mà mọi nhân viên đều hiểu không?	
Ghi Nhận:	Các quy trình có được thiết kế để khuyến khích nhân viên tham dự và củng cố hành vi tích cực không?	
Đào Tạo Lại:	Hành vi an toàn không phù hợp có phải là trọng tâm đào tạo lại không?	

Nhân viên, giám sát viên và quản lý có giao tiếp với nhau không?		
Mục Tiêu: Giao tiếp hai chiều giữa tất cả nhân viên nhà hàng.		Hành Động Cần Thiết
Nhân Viên Báo Cáo Về Mỗi Nguy Hiểm:	Nhân viên có được khuyến khích báo cáo các mối nguy hiểm mà không sợ bị trả thù không?	
Lĩnh Hội:	Cách thực hiện phương thức giao tiếp để hiểu đối với tất cả nhân viên không?	
Phương Thức: Các cuộc họp về an toàn, chương trình đào tạo, bài đăng, thông báo ẩn danh và các nội dung khác	- Phương pháp giao tiếp có phù hợp với nơi làm việc không? - Có cần thêm phương thức bổ sung không?	
Các Cuộc Họp An Toàn:	- Cuộc họp có được tổ chức thường xuyên không? - Cuộc họp có được ghi lại không? - Người đứng đầu/giám sát viên đã được hướng dẫn cách thực hiện đúng chưa? - Biện pháp phòng ngừa các mối nguy hiểm và thương tích đã xác định tại nơi làm việc có phải là trọng tâm chính không?	
Quy Định Về An Toàn Và Sức Khỏe Tại Nơi Làm Việc Bằng Văn Bản:	- Quy định này có được thiết kế riêng cho nhà hàng không? - Nhân viên có biết về các quy định này không?	

Có kiểm tra nơi làm việc định kỳ không?		
Mục Tiêu: Chủ động xác định mối nguy hiểm tại nơi làm việc.		Hành Động Cần Thiết
Định Kỳ:	- Việc kiểm tra có được thực hiện thường xuyên và nhất quán không? - Người tiến hành là ai? - Họ có biết phải tìm những gì không?	
Tài Liệu:	Có sử dụng danh sách kiểm tra chính thức không?	
Thay Đổi Tại Nơi Làm Việc:	Liệu quy trình kiểm tra có xác định được mối nguy hiểm chưa được phát hiện trước đó và mối nguy hiểm phát sinh do thay đổi về vật liệu và quy trình tại nơi làm việc không?	

Mối nguy hiểm đã xác định có được loại bỏ hoặc kiểm soát kịp thời không?

Mục Tiêu: Mối nguy hiểm đã xác định sẽ được ưu tiên và theo dõi cho đến khi bị loại bỏ hoặc kiểm soát.		Hành Động Cần Thiết
Ưu Tiên:	Việc ưu tiên có được thực hiện dựa trên mức độ nghiêm trọng của các mối nguy không?	
Theo Dõi:	Việc khắc phục mối nguy hiểm có được giao chính thức cho một cá nhân và tình trạng khắc phục có được theo dõi cho đến khi hoàn thành không?	
Mối Nguy Hiểm Sắp Xảy Ra:	Có quy trình nào được áp dụng để loại bỏ khả năng nhân viên tiếp xúc với mối nguy hiểm nếu không thể loại bỏ mối nguy hiểm đó ngay không?	

Có điều tra sự cố thương tích, bệnh tật, tai nạn và sự cố suýt xảy ra không?

Mục Tiêu: Xác định nhanh nguyên nhân thực sự gây ra sự cố thương tích, bệnh tật, mối nguy hiểm, tai nạn hoặc sự cố suýt xảy ra.		Hành Động Cần Thiết
Xác Định Nguyên Nhân Đích Thực:	Nguyên nhân thực sự gây ra sự cố có được xác định không?	
Tài Liệu:	- Mẫu điều tra có hỗ trợ việc ghi lại nguyên nhân đích thực không? - Mẫu 301 hoặc tương đương? - Mẫu điều tra sự cố? - Báo cáo thương tích của chủ lao động? - Tất cả tài liệu nêu trên?	

Nhân viên có được đào tạo không?		
Mục Tiêu: Nhân viên hiểu nơi làm việc có những mối nguy hiểm nào và cách ngăn ngừa hoặc kiểm soát tiếp xúc.		Hành Động Cần Thiết
Nhân Viên Mới (tạm thời và chính thức):	Họ có được đào tạo/hướng dẫn trước khi giao việc không?	
Thay Đổi Tại Nơi Làm Việc và Mối Nguy Hiểm Chưa Xác Định:	Nhân viên có được đào tạo khi có thay đổi về quy trình hoặc vật liệu có thể gây ra mối nguy hiểm mới không?	
Giám Sát Viên:	Giám sát viên có được đào tạo thêm về cách nhận biết mối nguy hiểm tại nơi làm việc không?	
Chất Lượng:	Có hoạt động theo dõi để đảm bảo đào tạo có hiệu quả không?	

Có lưu giữ hồ sơ về các bước thực hiện và duy trì IIPP không?		
Mục Tiêu: Mọi hoạt động được thực hiện sẽ được ghi lại.		Hành Động Cần Thiết
Kiểm Tra:	- Người tiến hành kiểm tra là ai? - Ngày? - Điều kiện không an toàn? - Hành động khắc phục đã được thực hiện?	
Điều Tra:	- Người tiến hành điều tra là ai? - Nguyên nhân đích thực của sự cố là gì?	
Đào tạo:	- Tên nhân viên hoặc thông tin nhận dạng khác? - Ngày? - Các loại hình đào tạo và nhà cung cấp?	
Danh Tính Của Người Chịu Trách Nhiệm về IIPP:	- Tên? - Chức danh?	
Các Cuộc Họp An Toàn:	- Người tiến hành là ai? - Nội dung được đề cập? - Thời điểm tiến hành? - Người tham dự là ai?	

Nhân viên có được phép tiếp cận Chương Trình không?		
Mục Tiêu: Nhân viên biết cách kiểm tra và nhận bản sao IIPP và biết họ có quyền làm như vậy.		Hành Động Cần Thiết
Quyền Tiếp Cận	Nhân viên có được cung cấp một trong những quyền sau không? - Quyền tiếp cận vào thời gian, địa điểm và cách thức hợp lý, nhưng không được muộn hơn 5 ngày làm việc sau khi nhận được yêu cầu từ nhân viên hoặc người đại diện chỉ định. - Quyền tiếp cận IIPP không bị cản trở qua máy chủ/trang web của công ty cho phép nhân viên xem lại, in và gửi email phiên bản hiện tại.	
Quy Trình	- Nhân viên có quyền tiếp cận IIPP không? - Có quy trình nào để họ sử dụng để tiếp cận IIPP không?	

Chúng ta có IIPP bằng văn bản nào giải quyết tất cả các vấn đề trên không?
Mục Tiêu: Bất kể quy mô của chủ lao động nhỏ đến đâu, IIPP đều phải được lập thành văn bản. Chủ lao động càng nhỏ thì IIPP càng cần phải đơn giản và thoải mái hơn. Đây là điều cần thiết để: - Tránh nhầm lẫn - Tăng cường sự hiểu biết - Tăng cường trách nhiệm - Duy trì tính liên tục qua việc thay đổi nhân sự

Chương Trình Truyền Thông Về Mỗi Nguy Hiểm (HAZCOM)

Chủ lao động có nhân viên có thể tiếp xúc với các chất nguy hiểm phải có chương trình truyền thông về mỗi nguy hiểm bằng văn bản đáp ứng được tất cả yêu cầu của Bộ luật California, tiêu đề 8, mục 5194. Vui lòng tham khảo **mục 5194** để biết thông tin chi tiết về nội dung có trong chương trình bằng văn bản.

Chủ lao động thiết kế chương trình đào tạo bằng văn bản phù hợp với nhu cầu cụ thể của nơi làm việc sẽ tối đa hóa lợi ích đến từ an toàn tại nơi làm việc.

Chương trình truyền thông về mỗi nguy hiểm bằng văn bản dành cho ngành nhà hàng phải mô tả quy trình nhằm đáp ứng mọi yêu cầu của quy định, bao gồm:

- Lập và duy trì danh sách các chất nguy hiểm tại nơi làm việc.
- Dán nhãn thùng chứa chất nguy hiểm và các hình thức cảnh báo khác.
- Tính khả dụng của SDS và đảm bảo chúng dễ truy cập.
- Đào tạo nhân viên về các chất nguy hiểm mà họ đang hoặc có thể tiếp xúc.
- Các biện pháp bảo vệ cần sử dụng như thực hành làm việc, thiết bị bảo hộ cá nhân và quy trình khẩn cấp.
- Kế hoạch đánh giá định kỳ tính hiệu quả chương trình và kế hoạch cập nhật chương trình khi cần thiết.

Chương trình truyền thông về mỗi nguy hiểm bằng văn bản phải được cung cấp khi nhân viên và bên liên quan yêu cầu. Cal/OSHA có **Chương Trình Truyền Thông Về Mỗi Nguy Hiểm (HAZCOM) Mẫu** được thiết kế riêng cho ngành nhà hàng. Áp dụng chương trình mẫu này không đảm bảo chương trình của quý vị sẽ đáp ứng được các yêu cầu theo quy định. Tuy nhiên, chương trình mẫu sẽ giúp quý vị tiết kiệm thời gian phát triển chương trình riêng.

Khóa đào tạo nhân viên là một phần không thể thiếu của chương trình truyền thông về mỗi nguy hiểm và phải được cung cấp tại thời điểm phân công ban đầu, bất cứ khi nào mỗi nguy hiểm hóa học mới xuất hiện tại nơi làm việc và khi nhân viên có thể phải tiếp xúc với mỗi nguy hiểm hóa học tại nơi làm việc của các chủ lao động khác. Nhân viên phải được đào tạo về thông tin SDS mới hoặc đã sửa đổi trong vòng 30 ngày kể từ khi người sử dụng lao động nhận được thông tin đó.

Dịch Vụ Tư Vấn của Cal/OSHA cũng sẵn sàng giải đáp mọi lo ngại về sức khỏe và an toàn quý vị có thể có, bao gồm cả thắc mắc về thiết bị bảo hộ cá nhân (PPE). Tham khảo trang bìa sau của hướng dẫn này để tìm số điện thoại của Văn Phòng Tư Vấn của Cal/OSHA gần nhất.

Hướng Dẫn của Cal/OSHA về Quy Định Truyền Thông Về Mỗi Nguy Hiểm của California có sẵn trực tuyến để quý vị tham khảo.



Tài Liệu Về An Toàn Trong Nhà Hàng

Dưới đây là một số nguồn tài liệu hữu ích về an toàn và sức khỏe trong nhà hàng, bao gồm những nguồn được nhắc đến trong hướng dẫn này, kèm địa chỉ trang web

Cal/OSHA

www.dir.ca.gov/dosh

Quy Định của Tiêu đề 8

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

- **Bảo Quản Lạnh (mục 3249):**
www.dir.ca.gov/Title8/3249.html
- **Máy Cán Bột (mục 4544):**
www.dir.ca.gov/Title8/4544.html
- **An Toàn Điện (mục 2299–2974):**
www.dir.ca.gov/Title8/sub5.html
- **Công Thái Học (mục 5110):**
www.dir.ca.gov/Title8/5110.html
- **Rửa Mắt (mục 5162):**
www.dir.ca.gov/Title8/5162.html
- **Bình Chữa Cháy (mục 6151):**
www.dir.ca.gov/Title8/6151.html
- **Xử Lý Rác Thải (mục 4559):**
www.dir.ca.gov/Title8/4559.html
- **Chương Trình Truyền Thông về Mối Nguy Hiểm (mục 5194):**
www.dir.ca.gov/Title8/5194.html
- **Phòng Ngừa Bệnh Do Nhiệt ở Nơi Làm Việc Trong Nhà (mục 3396):**
www.dir.ca.gov/Title8/3396.html
- **Chương Trình Phòng Chống Thương Tích và Bệnh Tật (mục 3203):**
www.dir.ca.gov/Title8/3203.html
- **Khóa/Gắn Thẻ (Kiểm Soát Năng Lượng Nguy Hiểm Cho Hoạt Động Vệ Sinh, Sửa Chữa, Bảo Dưỡng, Lắp Đặt và Điều Chỉnh Động Cơ Chính Máy Móc Và Thiết Bị) (mục 3314):**
www.dir.ca.gov/Title8/3314.html
- **Bảo Vệ Máy Móc (Nhóm 6):**
www.dir.ca.gov/Title8/sb7g6.html
- **Máy Xay Thịt, Cá và Các Loại Máy Xay Khác (mục 4552):**
www.dir.ca.gov/Title8/4552.html
- **Thiết Bị Bảo Hộ Cá Nhân – Bảo Vệ Tay (mục 3384):**
www.dir.ca.gov/Title8/3384.html
- **Thang Di Động (mục 3276):**
www.dir.ca.gov/Title8/3276.html
- **Máy Trộn Bột Xoay (mục 4547):**
www.dir.ca.gov/Title8/4547.html
- **Khu Vực Làm Việc (mục 3273):**
www.dir.ca.gov/Title8/3273.html
- **Phòng Ngừa Bạo Lực Tại Nơi Làm Việc (Bộ Luật Lao Động 6401.9):**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence/Laws-in-General-Industry.html

Ấn Phẩm

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

- **Hướng Dẫn về Quy Định Truyền Thông Về Mối Nguy của California:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/hazcom.pdf
- **Hướng Dẫn Lập Chương Trình Phòng Ngừa Thương Tích và Bệnh Tật Tại Nơi Làm Việc:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf
- **Phòng Ngừa Bệnh Do Nhiệt ở Nơi Làm Việc Trong Nhà cho Chủ Lao Động:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Indoor-Heat-Employers-fs.pdf
- **Chương Trình Truyền Thông về Mối Nguy Hiểm (Hazard Communication Program, HAZCOM) cho Nhà Hàng:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/RsgHazcomModel.doc

- **Mẫu Kế Hoạch Phòng Ngừa Bệnh Do Nhiệt:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/HIP-sample-procedures.docx
- **Mẫu Kế Hoạch Phòng Ngừa Bạo Lực Tại Nơi Làm Việc cho Công Nghiệp Chung (Không Liên Quan Đến Chăm Sóc Sức Khỏe):**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Model-WPV-Plan-General-Industry.docx
- **Chương Trình Phòng Chống Thương Tích và Bệnh Tật Mẫu (Injury and Illness Prevention Program, IIPP) cho Nhà Hàng:**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Restaurant-iipp-guide.docx
- **Phòng Ngừa Bạo Lực Tại Nơi Làm Việc:**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence.html

OSHA

www.osha.gov

- **An Toàn Cho Người Lao Động Trẻ tại Nhà Hàng - Công cụ điện tử:**
www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html

Viện Quốc Gia Về An toàn Và Sức Khỏe Nghề Nghiệp Hoa Kỳ (National Institute for Occupational Safety and Health, NIOSH)

www.cdc.gov/niosh/index.htm

- **Tờ Thông Tin về Thương Tích Do Bỏng:**
www.cdc.gov/niosh/topics/youth/pdfs/burninjury.pdf
- **An Toàn Điện tại Nhà Hàng:**
www.cdc.gov/niosh/docs/85-104/

LOHP

<http://lohp.org/>

- **Thông Tin cho Chủ Lao Động - Công Việc An Toàn Hơn cho Thanh Thiếu Niên:**
<http://youngworkers.org/rights/employers/>
- **Chính Sách Giày Mẫu:**
https://lohp.berkeley.edu/wp-content/uploads/2013/10/rest_model_shoe_safety.pdf

- **Tài Liệu Đào Tạo An Toàn Trong Nhà Hàng:**
<https://lohp.berkeley.edu/california-restaurant-safety/>
- **Người Lao Động và Chủ Nhà Hàng: Lời Khuyên về An Toàn Cho Người Lao Động:**
<https://lohp.berkeley.edu/restaurant-tips/>

Chương Trình Giáo Dục và Đào Tạo về An Toàn và Sức Khỏe Nghề Nghiệp cho Người Lao Động (Worker Occupational Safety and Health Training and Education Program, WOSHTEP)

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

- **Tài Liệu về Chương Trình Phòng Chống Thương Tích và Bệnh Tật (IIPP):**
www.dir.ca.gov/chswc/WOSHTEP/iipp/

Các Tiểu Bang Khác

- **Tử Vong Khi Trộn Bột theo Chương Trình Đánh Giá và Kiểm Soát Tử Vong (Fatality Assessment and Control Evaluation, FACE) của New Jersey:**
www.cdc.gov/niosh/face/stateface/nj/01nj118.html
- **Tờ Thông Tin về Thang của Tiểu Bang Ohio:**
www.bwc.ohio.gov/downloads/blankpdf/SafetyTalk-Portableladder.pdf
- **Chương Trình Môi Trường Kinh Doanh (Business Environmental Program) tại Trường Kinh Doanh (College of Business) thuộc Đại Học Nevada, Reno (University of Nevada, Reno):**
www.unrbep.org/
- **Sở Lao Động Và Công Nghiệp Tiểu Bang Washington (Washington State Department of Labor and Industries):**
<https://lni.wa.gov/safety-health/safety-topics/Industry-Topics/restaurants>

Luật Lao Động Trẻ Em (Child Labor Laws)

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



Chương Trình Tư Vấn của Cal/OSHA

Số Điện Thoại Miễn Cước: 1-800-963-9424

Internet: www.dir.ca.gov

Văn Phòng Khu Vực Chương Trình Hỗ Trợ Tại Chỗ



Chương Trình Bảo Vệ Tự Nguyện (Voluntary Protection Program)

Oakland, CA 94612 (510) 622-1081

Hướng dẫn này có sẵn với các liên kết hoạt động tại: www.dir.ca.gov/dosh/PubOrder.asp