

餐饮业常见事故 实例集 (中文版)



东京劳动局・劳动基准监督署

目录

• 餐饮业常见的切伤事故

被菜刀切伤	• • •	1
在水槽洗碗时受伤	• • •	2
被食品罐切伤	• • •	3
被餐具切伤	• • •	4

• 餐饮业常见的烫伤事故

被热锅烫伤	• • •	5
煎炸时被热油烫伤	• • •	6
因同事碰撞被烫伤	• • •	7
因地面潮湿而失去平衡被烫伤	• • •	8

• 餐饮业常见的跌倒受伤事故

在潮湿的地面上滑倒	• • •	9
在排水沟盖板上跌倒	• • •	10
被台阶绊倒	• • •	11

被菜刀切伤

使用菜刀时不要转移视线。

彻底做好整理、整顿、清扫、清洁的准备工作，使用过的刀具需要收拾好。

切冷冻食品时，要注意冷冻食品易滑、滚落。

在水槽洗碗时受伤

洗餐具时戴上橡胶手套等，
注意保护手指尖的安全。

垃圾袋里有可能混入破碎的
盘子或鸡肉烤串用的竹签等
锐利的物品，戴好工作手套、
穿上长围裙等，做好保护手
指和脚部的安全防护。



被食品罐切伤



小心手在罐盖、罐边缘处等被割破。

请注意，易拉罐也有可能割破手。

被餐具切伤

收拾摔破的餐具等时，请勿直接用手去触摸碎片。



被热锅烫伤

接触高温热水时，请穿长筒胶鞋、长围裙、戴耐热手套等防护用品。

移动装有高温热水的躯干锅不小心摔倒会引起烫伤，潮湿的地面一定要小心。

煎炸时被热油烫伤



使用炸锅时，无论是换油还是检查保养等，一定要注意油温。

操作炸锅时，请穿好长筒胶鞋、穿长围裙、戴好耐热手套等防护用品。

因同事碰撞被烫伤



对方可能看不到你，走过时请向周围打个招呼。

因地面潮湿而失去平衡被烫伤



地面潮湿脚底会滑，热菜等可能会打翻在身上，为了防滑请立即擦干。

在潮湿的地面上滑倒



地面的水或油不要放置不管，请立即擦干。

餐饮业常见的跌倒受伤事故②

在排水沟盖板上跌倒



排水沟盖板被树叶、水、油等粘上后会很滑，请立即擦干。

被台阶绊倒

搬大件物品时，不容易看到脚底和前方。请使用手推车或分几次搬。



昏暗的通道非常危险，请开灯点亮。

注意安全

