

「酒店及酒樓職業安全健康巡查工作」 新聞稿

勞工事務局於 2009 年持續進行酒店及中式酒樓職業安全健康巡查，以預防工作意外及職業病的發生。鑒於根據該局的工作意外及職業病統計資料顯示，2004 年至 2008 年"住宿、餐廳、酒樓及同類場所"均排行在最多受害者的行業中的首三位。

巡查工作主要包括職業安全健康巡視及職業衛生(噪音、熱強度及照明度的測量)監測兩方面。在每次巡查後，勞工事務局技術人員除即場向酒店或酒樓管理層人士指出工作環境中潛在危害因素外，亦提出相關的改善措施及其改善期限；隨後也致函該場所僱主，並附給有關巡視報告及改善建議等。在相隔一段時間後，該局技術人員再到有關場所進行跟進複查工作。

在酒店方面，勞工事務局於 2009 年共對 39 家三至五星級酒店進行了職業安全健康巡查。巡查範圍主要包括廚房、房口部、工程部及員工辦公室等工作地點。經複查後，有 5 家酒店已全部完成勞工事務局技術人員於首次巡查時所提出的職業安全健康改善建議。其他酒店仍未完成的職業安全健康建議則有 128 項，包括：「電腦工作間的人體功效學」(佔 27%)、「急救設施」(佔 22%)及「照明」(佔 8%)。整體改善率為 79%，這表示酒店業的職業安全健康情況尚須持續進行改善。

在中式酒樓方面，勞工事務局技術人員於 2009 年共對 35 家酒樓進行巡查。經複查後，有 10 家酒樓已全部完成勞工事務局技術人員於首次巡查時所提出的職業安全健康改善建議，有 7 家酒樓由於結業或重新裝修而未能進行複查，而其餘 18 家酒樓仍未完成的職業安全健康建議則有 74 項，當中以「急救設施」(佔 32%)、「體力處理」(佔 14%)及「用電安全」(佔 12%)最為常見。

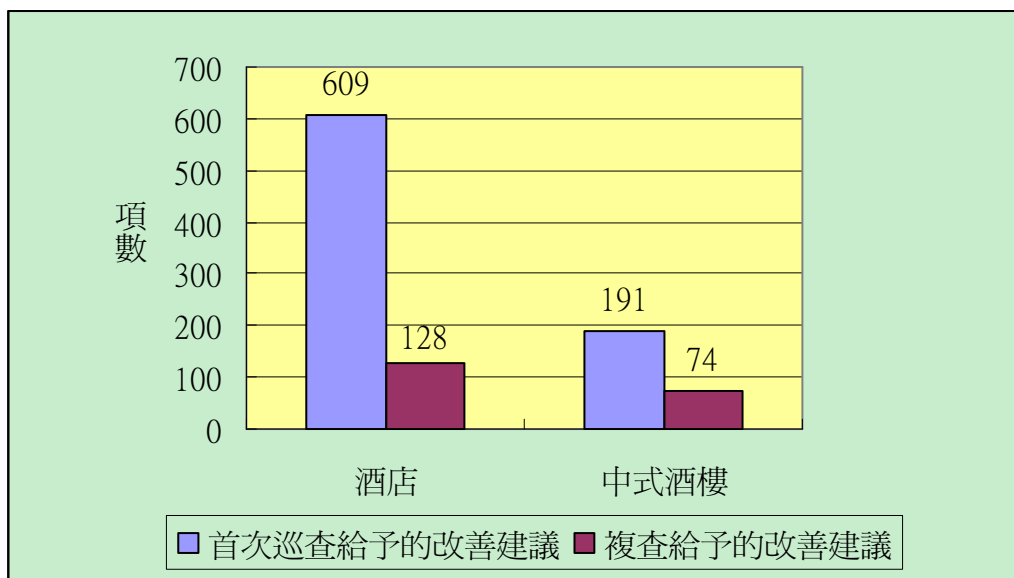


圖 1- 酒店及中式酒樓於首次巡查及複查所給予的改善建議項數

就上述仍須進行改善的酒店及中式酒樓，勞工事務局已於巡查後致函該等場所敦促進行改善。

雖然酒店及中式酒樓業工作意外的受傷情況一般較為輕微，多為用力過度或扭傷等，但亦不容忽視。若酒店或酒樓的工作環境不安全，僱員受傷的機會便會增加，僱主亦會因僱員受傷缺勤而蒙受損失，更會影響酒店及酒樓自身的聲譽及競爭力。

綜合上述工作意外資料及職安健巡查結果，在 2010 年，勞工事務局將持續對酒店及中式酒樓進行職業安全健康巡查，並著手鼓勵及協助酒店實行有效的職業安全健康管理制度及簽署「職業安全健康約章」，尤其在設立職業安全健康委員會及職安健培訓方面，藉此建立安全及健康的工作環境，促進和諧的勞資關係，增強企業自身的競爭優勢及維持本澳旅遊業的良好形象。

另一方面，已晉立法階段的《職業安全健康規章》建議擴大勞工事務局在職安健方面之監管範圍，除將酒店及酒樓業納入規管行業外，亦就設立及實施職業安全管理制度作出了基本規定。