编号：请填写

***公司名称 / 标识***

**工作指导书**

**手持式刀具**

日期：请填写

责任人：姓名和电话号码

工作岗位/工作范围：*此处填写适用范围（例如部门、工位、房间）*

|  |
| --- |
| **1.应用范围** |
|  | 使用手持式道具 |
| **2.对人员和环境的危险** |
|  | 使用刀具时可能发生的危险来自于：* 精神紧张、时间压力、注意力不集中、
* 刀具不合适、
* 刀具不够锋利、
* 不合适的砧板、
* 食材把握不当、
* 身体姿态不正确、
* 照明条件不足、
* 刀具放置错误和保管不当
 |
| **3.预防措施和行为准则** |
| **遵循BGN的ASI中第7.10节规定** | * 前瞻性规划、充分的准备和适当的工作流程
* 良好的照明（明亮、无眩光和无阴影）
* 与身高相适应的正确工作高度（肘部以下约15厘米）
* 提供适合于切菜任务的专业系列刀具（例如主厨刀、蔬菜刀、拆骨刀、波浪刀、切片刀或火腿刀）
* 使用适合相应切菜任务的刀具
* 使用尺寸够大并且防滑放置的砧板
* 使用个人防护装备（例如，在拆骨、开牡蛎时）
* 始终专注于要完成的切菜工作（在开始切菜前进行短暂的静思）
* 切菜时身体保持笔直的姿势
* 只使用锋利的刀具
* 稳妥把握食材（正确使用爪式把握手法）
* 保持工作岗位井然有序
* 请勿在洗碗机中清洗刀具
* 使用切菜工位上安全的刀具保管和放置设施
* 主管应对安全使用刀具进行表扬
 |
| **4.故障处理** |
|  | * 加强对使用手持刀具的反复指导
* 调整风险评估
 |
| **5.急救措施** |
|  | * 保持冷静
* 呼叫急救人员
* **紧急呼叫号码：112** 公司紧急呼叫号码
* 报告并记录事故
 |
| **6.维护；处置** |
|  | * 根据需要每隔适当时间检查刀具是否锋利，必要时重新打磨（或请人打磨）
* 立即更换或丢弃有缺陷和无法使用的刀具
 |
|  |
| 发布日期：本操作说明的下一次审查日期： | 签名：公司经理/上级主管 |

***此样本操作说明必须根据各个公司的实际情况进行调整！***