



2024 年 AmTrust 餐厅风险报告

作为美国餐厅及其员工的主要保险公司, AmTrust 推出的餐厅保险产品以及风险管理解决方案, 解决了餐饮业面临的重大风险问题。



餐厅安全： 成功的秘诀

在充满挑战的餐饮行业，员工每天都面临着种种安全隐患。这些隐患不仅包括锋利的刀具和明火，还包括湿滑的地面和长时间的站立工作。但是，餐厅业主和员工可以共同努力，规避割伤、烧伤、拉伤等常见伤害，以及椎间盘、脊椎和脊髓损伤等会付出高昂代价的伤害。

为了更有效地防范此类事件，餐厅业主和管理人员必须清楚发生最频繁、情况最严重和代价最高昂的伤害类型。在这方面，数据洞察将发挥关键作用。

关键趋势及分析

经过对 2018 年至 2023 年六年间的工伤赔偿案件分析，AmTrust 发现了一些关键趋势，旨在帮助雇主：



伤害

了解餐饮行业中最普遍的伤害类型。



费用

了解哪些伤害会导致最高昂的赔偿费用。



预防

实施有针对性的预防策略，以确保员工的安全并降低成本。

利用这些信息，餐厅能够积极采取措施，为自己的员工营造更安全的工作环境。



刀具安全和预防跌倒至关重要

在餐饮业中,割伤是最常见的伤害类型;但在五大常见伤害中,

拉伤导致的每项索赔的平均赔偿金额最高,达到

10,672 美元



割伤的发生率几乎

高出 200%,

但拉伤的索赔成本却几乎

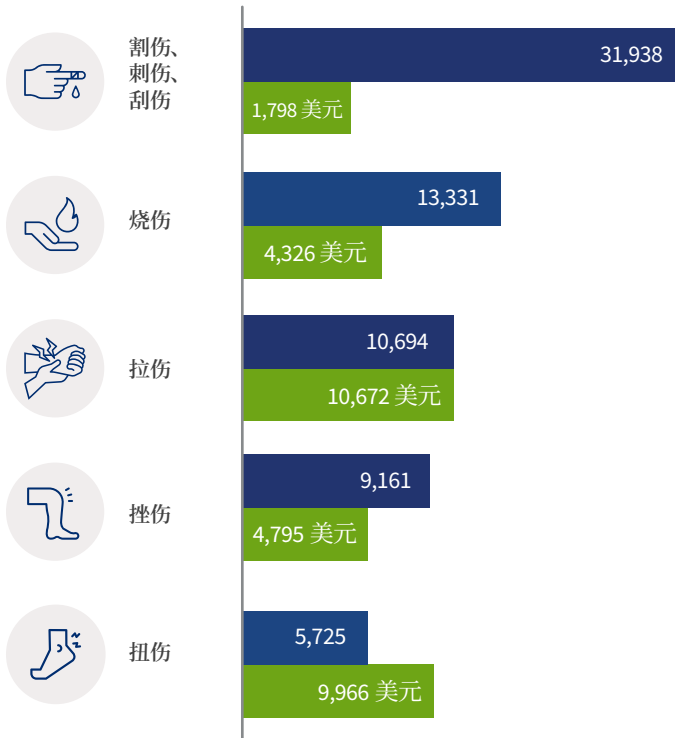
高出 500%。

无论后方厨房还是前方服务区,都有可能导致拉伤,且拉伤可能发生在身体的任何部位,所以需要像预防割伤一样,给予足够的重视并提供培训。

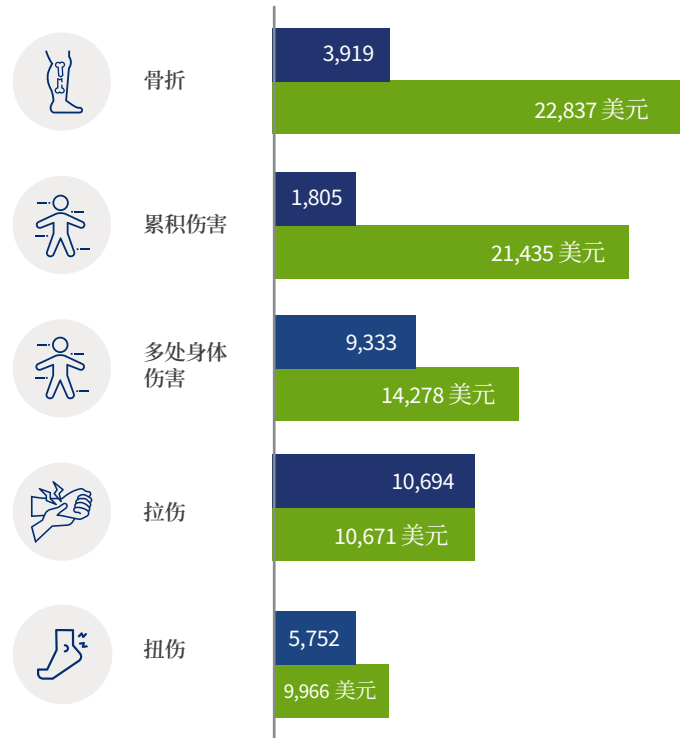
餐饮业的常见伤害类型包括:

- 由刀具及其他锋利厨房物品造成的割伤、刺伤和刮伤。
- 接触高温表面或热油造成的烫伤。
- 因滑倒、跌倒、重复性动作、长时间站在同一个地方或搬运重物而引起的肌肉拉伤和扭伤。

伤害类型



每项索赔的最高平均赔偿金额



■ 次数 ■ 每项索赔的平均赔偿金额

■ 次数 ■ 每项索赔的最高平均赔偿金额

保护你的手指!



手指是最容易受伤的身体部位, 这并不意外。
手指受伤的频率

高出 55%

与第二常见伤害——多部位受伤相比



然而, 多处身体受伤的平均赔偿金额

高出 484%

与手指受伤的赔偿金额相比

最常受伤对比赔偿金额最高的前三个身体部位

手指



受伤数量
20,660

平均赔偿金额
2,164 美元

多部位受伤



受伤数量
13,243

平均赔偿金额
12,149 美元

手部



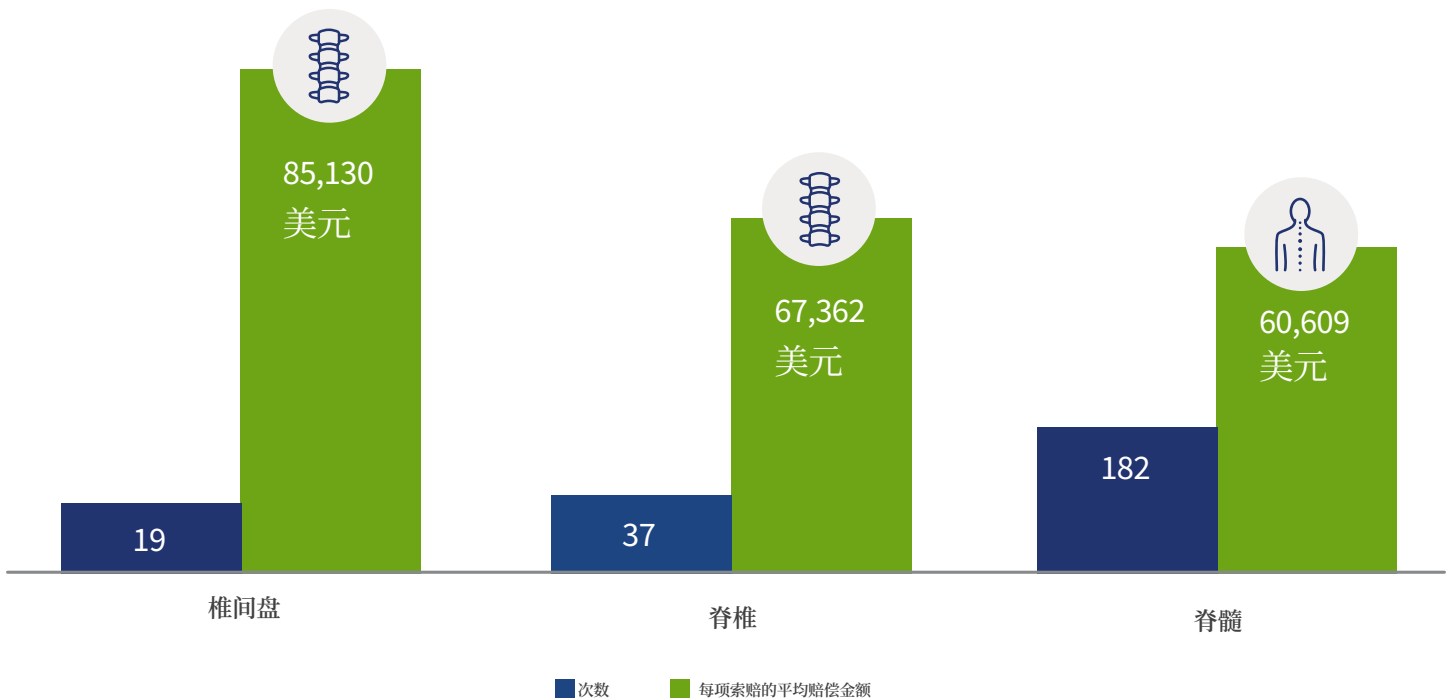
受伤数量
12,051

平均赔偿金额
3,733 美元



赔偿金额最高的伤害仅占总索赔的 1%

赔偿金额最高的三个身体部位



防范风险, 确保员工安全

餐厅如何减少一些常见伤害的发生?



遵循安全操作规范

提前规划搬运工作

- 避免搬运超出自己承受范围的物品。如有必要, 可以分多次搬运; 或寻求他人帮助。
- 请勿在托盘或烤盘中装入过量物品。
- 必要时戴上手套。
- 确保搬运路线上没有障碍物。

抬起物品

- 抬起物品前尽量让物品紧贴身体。
- 用腿部力量而非背部力量抬起物品。
- 保持头部抬起、背部挺直、膝盖弯曲。
- 避免仅靠双手抬起。

搬运物品

- 保持物品紧贴身体。
- 注意看路。如果被物品挡住视线, 请勿搬运。
- 移动双脚而不是扭动身体。

放下物品

- 用腿部力量缓慢放下物品。
- 放置物品前, 确保手脚都已避开。



弯腰与伸手取物

营造更安全的工作环境

- 将重物存储在低层货架上, 避免伸手够取。
- 提供合适尺寸的梯子和脚凳, 并定期检查维护。
- 优化“免下车”窗口, 让员工无需过度伸展即可服务顾客。

遵循安全操作规范

- 避免弯腰或伸手去拿重物或不易拿取的物品。
- 寻求帮助, 正确搬运。
- 避免伸手拿取超过肩膀高度的物品。
- 切勿使用箱子、手推车或其他设备来垫高以够取物品。应使用梯子或脚凳。
- 尽可能推车而不是拉车。



重复性动作

营造更安全的工作环境

- 安装固定桌椅, 省去每日的搭建与拆卸。
- 铺设地垫, 减少与硬质地面的持续撞击。
- 定期轮换工作职责, 特别是那些需要保持重复性动作的任务。
- 尽可能使用自动化设备来执行重复性工作。

遵循安全操作规范

- 经常花几分钟时间做拉伸运动, 特别是对于长时间搬运、弯腰、伸手臂或做重复性动作的员工。
- 保持良好姿势。
- 长时间行走或站立时, 使用地垫, 适时休息, 并尽可能轮换任务。
- 长时间坐着工作时, 确保腰部有支撑, 适时休息并轮换任务。

常见伤害预防小贴士



预防割伤小贴士：

- 穿戴防护装备，比如钢网手套或凯夫拉手套，保护手部免遭刀具和切菜机割伤，同时穿着坚固的包头鞋，以防刀具意外掉落。
- 切菜时，选择稳固的砧板或硬质表面，并确保让刀口远离身体。
- 切菜时避免分心。
- 刀具不使用时，应当妥善放置。



预防扭伤小贴士：

- 实施规定，要求所有员工穿着防滑鞋。
- 立刻清理溢洒物，如果不能立即清理，需在此处摆放地面湿滑警示牌。
- 在湿滑区域铺设边缘呈斜面的防滑垫。
- 确保员工在拖地时正确调配清洁剂和水的比例。



预防骨折小贴士：

- 练习安全使用梯子，包括在使用前检查梯子是否损坏，以及在梯子上避免过度伸手够物。
- 保持地面整洁无杂物、移除掉落物品、及时清理报告的溢洒物、检查通道是否有障碍物，并在餐厅各处铺设防滑垫，以防止滑倒、绊倒和跌倒。
- 应合理存放物品，将最大最重的箱子放在货架底层，较轻的物品放在货架上层，并且不要超过货架的最大承重能力。



预防炎症小贴士：

- 使用易于握持的刀具和厨房用具，其手柄应坚固且带有把垫。
- 确保员工在执行切割等重复性任务时，能够经常休息，减少受伤风险。
- 将工作台面调整至适合员工身高和作业需求的高度。
- 保持良好姿势，防止对颈部、肩部和手臂肌肉造成额外压力。
- 将所有物品放在方便拿取的位置。



预防刺伤小贴士：

- 为需要使用刀具或切割设备准备食物的员工提供防切割手套。
- 用指定的桶来盛放破碎的玻璃、瓶子和盘子，切勿放入普通垃圾箱。
- 切勿徒手拾取碎玻璃。
- 切勿将刀具放在衣服口袋里。
- 使用刀具时，刀口应远离自己。



预防脑震荡小贴士：

- 保持地面整洁无杂物、移除掉落物品、及时清理报告的溢洒物、检查通道是否有障碍物，并在餐厅各处铺设防滑垫，以防止滑倒、绊倒和跌倒。
- 穿着合适的防滑鞋。
- 注意周围环境。
- 清理繁忙区域的任何杂物。
- 培训员工正确的抬举和搬运物品技巧。

常见伤害预防小贴士(续)



预防烧伤小贴士:

- 在拿取热锅热盘时,应佩戴隔热防护手套,而不是用普通毛巾。
- 使用防溅挡板或佩戴防护手套,以免手臂被热油溅伤。
- 需等待沉重的、滚烫的炖锅或油桶冷却后,再进行搬运。
- 按照正确规程使用油炸设备。



预防挫伤小贴士:

- 高处物品应妥善摆放,避免坠落伤人。
- 重物应存放在靠近地面的地方。
- 为防止文件柜翻倒,请逐个打开抽屉。



预防拉伤小贴士:

- 尽可能使用手推车等搬运辅助设备,或者寻求同事的协助。
- 告知员工,重量超过 50 磅(约 22.7 公斤)的物品应两人共同搬运。
- 安排员工在连续的重复性工作中适当休息。
- 建议员工避免不正确的姿势,并且确保工作台高度合适。



预防异物小贴士:

- 仔细阅读并了解未知厨房清洁产品或工具的安全数据信息。
- 必要时佩戴个人防护装备,如防护眼镜和手套。
- 将化学品存放在指定区域,位置低于视线高度。



防范风险, 确保员工安全

AmTrust 提供各种资源和实用信息, 可帮助您保护自己和企业。
如需了解更多信息, 请访问 www.amtrustfinancial.com。

联系信息:

风险控制部

Jeff Corder
风险控制部副总裁
Jeff.Corder@amtrustgroup.com

劳工赔偿部

Matt Zender
劳工赔偿产品管理部高级副总裁
Matthew.Zender@amtrustgroup.com

公关/市场部

Hunter Hoffmann
首席市场官
Hunter.Hoffmann@amtrustgroup.com
646.870.1949



AmTrust Financial Services, Inc.
59 Maiden Lane, 43rd Floor New York, NY 10038
212.220.7120

本材料仅供培训和参考之用, 不构成法律、医疗或商业建议。本信息不包含医疗建议。AmTrust Financial Services, Inc. 及其任何子公司或关联公司均不表示亦不保证此处所含信息适用于任何特定的商业、医疗或法律目的。如需针对特定问题寻求解答, 请咨询相关商业、医疗和/或法律顾问。