# 餐馆用书面伤害和疾病预防计划（IIPP）样本

这是可填写的模板，雇主必须填写。括号内红色字体的说明表示您必须输入工作场所的具体信息。此外，您须完成表格填写，包括根据需要添加更多的表格单元。

每个加州的雇主都必须制定、实施和维护一个书面的 IIPP，并且必须在每个工作场所保存一份副本，如果雇主有非固定的工作场所，则在一个中央工作场所保存。建立、实施和维护有效的书面伤害和疾病预防计划的要求被纳入《加州法规汇编》第 8 章第 3203 节，包括以下八个要素的内容：

1. 责任
2. 合规
3. 沟通
4. 危害评估
5. 事故/暴露调查
6. 危害纠正
7. 培训和指导
8. 向雇员提供 IIPP
9. 记录保存

这个示例计划模板是为雇员在餐馆工作的雇主准备的。由于餐馆的类型广泛，其可能不符合您机构的确切需要。但它确实提供了伤害和疾病预防计划所需的基本框架。

您并非必须使用此计划样本，但如果您使用，您工作场所中具有权力和责任的个人——餐馆老板或经理——须：

* 仔细查阅八项计划要素中每一项的要求。
* 确定它们将如何在你的工作场所实施。
* 在适当的空白处（有括号内的红色字体说明）填写，并在适用于您工作场所的项目上打勾。

使用此计划样本并不会保证您的计划满足监管要求。但是，在您制定计划时，它会使您节省一些时间。请记住，重要的是您要根据您工作场所的实际安全管理情况来订制计划。

本计划样本提供了危害评估和纠正、事故/暴露调查以及工人培训和指导的表格样本。请参阅 Cal/OSHA 出版的**[《制定工作场所伤害和疾病预防计划指南》](https://www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf" \o "Guide to Developing Your Workplace Injury & Illness Prevention Program)**（www.dir.ca.gov/dosh/dosh\_publications/iipp.pdf）和**[《餐观安全指南》](https://www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf" \o "Guide to Restaurant Safety)**（[www.dir.ca.gov/dosh/dosh\_publications/Rsg.pdf](http://www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Rsg.pdf)），以获得更多的指导。

本计划样本必须由雇主维护，以使其有效。

在线阅读[**伤害和疾病预防计划条例**](http://www.dir.ca.gov/title8/3203.html)([www.dir.ca.gov/title8/3203.html](http://www.dir.ca.gov/title8/3203.html))

Logo of State of California Department of Industrial Relations


Cal/OSHA 出版部门

2020 年八月

版权所有©2023加利福尼亚州劳资关系部门。只允许用于非营利和教育目的的展示、执行、复制与分发，不得用于任何商业目的。其他所有权利保留。

## 伤害和疾病预防计划（IIPP） [输入公司名称]

**日期：**[输入最近一次审查的日期]

### 责任

IIPP的管理人员，[输入姓名和职位名称]有权力和责任为[输入公司名称]执行本计划的规定。

所有主管和领导人员负责在其工作区域内执行和维护本 IIPP，并负责回答工人关于本 IIPP 的问题。本 IIPP 的副本可在现场从[输入个人姓名和地点]处获得。

### 合规

管理层有责任确保所有安全和健康政策和程序都被清楚地传达给所有雇员，并被他们理解。主管和领导人员应公平、统一地执行这些规则。

所有雇员都有责任采用安全的工作方法，遵守所有的指令、政策和程序，并协助维持一个安全的工作环境。

以下是我们确保所有工人遵守规则和维护安全工作环境的制度[根据您实际应用的工作场所合规制度制定此清单]：

* + 告知工人我们 IIPP 的规定。
  + 评估所有工人的安全表现。
  + 通过[描述您工作场所的雇员的表彰程序]来表彰进行安全和健康工作的雇员。
  + 为安全表现欠佳的工人提供培训和再次培训。
  + 通过[概述工作场所的纪律处分程序]对不遵守安全和健康工作规范的雇员进行纪律处分。
  + 其他： [描述任何其他确保合规的方法]。

### 沟通

以下是我们的沟通制度，旨在促进双向安全与健康信息的持续流动，以所有受影响的人都能理解的形式执行[根据您实际使用的工作场所沟通制度制定此列表]：

* + 新工人和临时雇员培训，包括讨论餐馆和厨房的健康和安全政策和程序。
  + 由监督人员跟进以确保有效性。
  + 针对工作场所的安全和健康培训。
  + 至少每隔[在此输入时间安排]举行一次安全会议——如在发现危害或发生伤害和疾病，则认为有必要更频繁地举行会议。
  + 在工人和主管之间就安全和健康问题进行有效沟通，包括适时提供语言翻译。
  + 通过[描述信息发布的方式和地点]发布和分发安全信息。
  + 工人匿名向管理层通报工作场所危害的制度。这将通过[描述如何实现]来完成。
  + 餐馆和厨房的具体健康和安全规则。
  + 其他： [描述任何其他沟通方法］。

### 危害评估

餐馆主管应按照以下时间安排进行定期检查，以确定和评估工作场所的危害[根据您实际使用的工作场所危险评估制定制定此清单]：

* + 至少每周一次，或根据情况和活动，由主管决定。在一天的工作开始时也要进行额外的日常检查。
  + 当我们的工作场所出现新物质、工艺、程序或设备时，会产生潜在的新危害。
  + 当识别到新危害或以前未识别的危害时。
  + 当发生职业伤害和疾病时。
  + 当我们雇用和/或重新分配长期或间歇性工人从事未进行过危害评估的工艺、操作或任务时。
  + 当工作场所环境需要检查时。
  + 其他： [说明将进行危害评估检查的任何其他情况]。

将使用所附*餐馆危害评估清单*的适用部分和我们选择用来识别、评估和跟踪工作场所危害的任何其他有效方法进行定期检查，包括我们的*危害跟踪和纠正记录。*进行检查的人员将接受培训，了解如何使用检查清单和正确识别工作场所的危害。

### 事故/暴露调查

将由主管、领导和受影响的雇员对工作场所事故、有害物质暴露和未遂事件进行调查，包括[根据您实际使用的工作场所事故/暴露调查制度制定此清单]：

* + 尽快前往现场。
  + 采访受影响的工人和证人，目的是调查事实，而非故意找茬。
  + 检查工作场所中与事故/暴露/未遂事件有关的因素。
  + 确定事故/暴露/未遂事件发生的原因。
  + 采取纠正措施，防止事故/暴露/未遂事件再次发生。
  + 将调查结果和采取的纠正措施记录在我们的*事故/暴露和未遂事件调查报告中。*
  + 其他： [输入任何其他事故或暴露调查步骤]。

### 危害纠正

应立即请受影响的员工注意不安全或不健康的工作条件、做法或程序，并应根据危害的严重程度，按照下列程序及时予以纠正[根据您实际使用的工作场所危害纠正制度制定此列表]：

* + 当观察到或发现危害时。
  + 当存在迫在眉睫的危险，并且不能在不危及雇员和/或财产的情况下立即消除时，我们将把所有暴露在危害中的工人从该区域移走，纠正现有状况所需的工人除外。如果某个设备是危险的，将停止使用该设备，并确定其为缺陷品。为纠正危害状况所需的工人提供必要的保护。
  + 所有采取的此类行动和完成的日期都将记录在我们的*安全和健康危害跟踪和纠正记录*中。
  + 其他： [说明将进行危害纠正的任何其他情况]。

### 培训和指导

所有工人、主管和领导人员将接受一般和特定工作的安全和健康做法的培训和指导。将在以下情况中提供培训和指导[根据您实际使用的工作场所培训制度制定此清单]：

* + 初次制定我们的 IIPP 时。
  + 所有新工人和临时工人。
  + 所有被分配新工作任务的工人，以前未接受过培训。
  + 每当工作场所引入新的物质、工艺、程序或设备，并出现新的危害时。
  + 每当我们意识到新的或以前未认识到的危害时。
  + 为主管人员提供培训，使其熟悉在其直接领导和控制下的工人可能会接触到的安全和健康危害。
  + 为所有工人提供培训，就每个雇员的工作任务的特定危害进行说明。
  + 其他： [说明提供培训的任何其他情况]。

这种培训将包括，但不限于：

* + 对以下内容进行说明：
    - 我们的 IIPP。
    - 紧急行动计划。
    - 消防计划。
    - 报告任何不安全情况、工作做法和伤害的措施。
    - 当需要进行其他指导时。
  + 穿着适当的服装，包括手套、鞋类和个人防护设备。
  + 关于雇员可能接触到的化学危险品的信息以及其他危害通报计划信息。
  + 厕所、洗手和饮水设施的可用性。
  + 医疗服务和急救的规定，包括应急程序。
  + 其他：[输入任何其他培训主题]。

此外，只要其他培训没有涉及有关其工作任务特定危害的具体说明，我们应向所有工人提供相关信息。

## 向雇员提供 IIPP

我们的雇员——或其指定的代表——有权检查并获得我们的 IIIPP 的副本。这将通过[描述如何使用以下两种方法中的一种来实现：

1. 在合理的时间、地点和方式下提供查阅，但在任何情况下都不得晚于收到雇员或指定代表的查阅请求后的五（5）个工作日。
2. 每当雇员或指定代表要求获得本计划的副本时，我们将向请求者提供本计划的印刷副本，除非该雇员或指定代表同意接受本计划的电子副本。
3. 我们将免费提供一份本计划的印刷版本。如果雇员或指定代表在上一次请求后的一（1）年内要求获得额外的计划副本，并且自上一次提供副本以来，该计划没有更新过新的信息，我们可以对额外的副本收取合理的、非歧视性的影印费用。
4. 通过公司的服务器或网站提供无障碍访问，使雇员能够审查、打印和通过电子邮件获得当前版本的计划。无障碍访问是指雇员作为其正常工作职责的一部分，预计可使用和常规使用电子手段与管理层或同事沟通。

同时说明我们将如何向所有雇员传达访问本计划的权利和程序]

提供给雇员或其指定代表的任何副本不需要包括为实施和维护书面 IIP 计划所采取步骤的任何记录。

如果我们有完全不同的独立业务，其 IIPP 也完全不同，我们可能仅向提出请求的雇员提供其适用的 IIPP。

雇员必须提供书面授权，以使某人成为其“指定代表”。被认可或合格的集体谈判代理人将被自动视为指定代表，以获取公司的 IIPP。书面授权必须包括以下信息：

* 授权指定代表的雇员的姓名和签名。
* 请求的日期。
* 指定代表的姓名。
* 书面授权的失效日期（如果少于 1 年）。

### 记录保存

我们已经采取了以下步骤来执行和维护我们的 IIPP[根据您实际使用的工作场所记录保存制度来定制这份清单]：

* + 将危害评估检查的记录，包括进行检查的人员、已确定的不安全条件和工作方法以及为纠正已确定的不安全条件和工作方法而采取的行动都记录在我们的：
    - *安全与健康危害评估检查清单。*
    - *安全和健康危害跟踪和纠正记录。*
    - *事故/暴露和未遂事件调查报告。*
  + 每个工人的安全和健康培训文件，包括工人的姓名或其他标识、培训日期、培训类型以及培训提供者都记录在*工人培训和指导记录*上。
  + 其他：[输入任何其他保存记录的步骤]。

检查记录和培训文件将至少保存一年，但工作不到一年的雇员的培训记录除外，这些记录将在终止雇佣关系时提供给工人。这些记录将由[键入个人或部门名称]保存。

[正式批准项目的所有主或最高管理层代表的职称类型]

## 工作场所安全和健康规则

### 概况

* + 所有人都应遵守这些安全操作规则，为安全操作提供一切可能的帮助，并向主管报告所有不安全的条件或做法。
  + 主管/领导应坚持要求雇员遵守和服从所有适用的公司、州或联邦的法规和命令，以保证工作的安全进行，并应采取必要行动以实现合规。
  + 所有雇员须经常得到预防事故的指导。
  + 对于任何已知的受药物或麻醉物质影响的人，如药物或麻醉物质破坏雇员安全履行指定职责的能力，不应允许其工作。
  + 禁止嬉闹或其他可能对雇员的安全或福祉产生不利影响的行为。
  + 工作须得到良好规划和监督，以防止在处理材料和共享设备时受伤。
  + 不得故意允许或要求雇员在其能力或警觉性因疲劳、疾病或其他原因而受到影响时工作，避免他们可能不必要地使自己或他人受到伤害。
  + 须指导雇员确保所有防护装置和其他保护装置都处于恰当位置，并进行适当调整，并应及时向主管/领导报告缺陷。
  + 除非得到主管/领导的指示，否则工人不得以超出其职责范围的方式处理或篡改任何电气设备或机器。
  + 须及时向主管报告所有伤害，以便安排医疗或急救治疗。
  + 提起重物时，应使用腿部的大肌肉群而非背部的小肌肉群发力。在可行的情况下，将使用材料处理设备，同时使用“结对”团提起重物。
  + 不得穿着不合适的鞋类或鞋底摩擦力小的鞋子。
  + 雇员在处理危害物质后须彻底清洗双手和暴露的皮肤，并遵循授权来源的特别指示。不得使用溶剂来清洁双手或皮肤。
  + 须按照工作场所的要求佩戴和维护所有个人防护设备。
  + 其他： [描述任何其他使用的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他使用的安全规则]。

### 工具和设备使用

* + 所有工具和设备都须保持良好状态。
  + 损坏或其他不安全的工具或设备须停止使用，并标记为“不可使用”。
  + 仅适当的工具和刀具才可用于特定的工作。
  + 刀具须保持锋利。
  + 其他： [描述任何其他使用工具和设备的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他使用工具和设备的安全规则]。

### 机械

* + 在移动的机器周围或其他可能被缠住的地方，不得穿宽松或磨损的衣服，不得披散长发、不得佩戴悬垂的领带或指环。
  + 在清洁、维修、调整或修理机器时，须使用锁定程序。
  + 设备上的联动装置和防护装置不得被拆除或破坏。
  + 雇员应按照制造商的指示操作和维护机器。
  + 其他： [描述任何其他使用机械的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他使用机械的安全规则]。

### 电气

* + 电线须不暴露在手推车或尖锐物体造成的损害中。
  + 不得使用折断的电线和损坏的插头。
  + 电气插头和连接点不得被改变。
  + 雇员不得在通电的设备或系统上工作，除非主管确定需要进行这样的工作。在通电的设备和系统上工作，须采取必要的安全预防措施，并根据提供的培训进行工作。
  + 仅合格的人员才能在电气设备或系统上工作。
  + 其他： [描述任何其他电气安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他电气安全规则]。

### 化学品暴露

* + 只要有接触腐蚀性或刺激性物质或可通过皮肤吸收的物质的风险，就必须使用眼睛和皮肤防护设备。
  + 容器标签不得涂改。无法辨认的标签必须被替换。
  + 其他： [描述任何其他化学品使用的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他化学品使用的安全规则]。

### 油炸

* + 当有人需要清洁或在油炸锅上方工作时，油炸锅须被覆盖。
  + 台面式油炸锅必须被固定，以免在工作面上发生位移。
  + 将冷冻食品放入油炸锅时要小心。先去除过量的冰/霜。
  + 其他： [描述任何其他关于油炸锅使用的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他关于油炸锅使用的安全规则]。

### 易滑工作场所和地垫使用

* + 当需要抬起/移动大型地垫时，雇员需结对操作。
  + 溢出物必须立即清理干净。
  + 对于潮湿的地方，须使用警告锥/标志进行警告。
  + 其他： [描述任何其他关于湿滑地板的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他关于湿滑地板的安全规则]。

### 梯子

* + 梯子必须放置在稳定的地基上，并确保其不会移位。
  + 台阶式梯子不得用作倾斜式梯子。
  + 雇员在攀爬或工作时，身体须靠近梯阶或梯级的中间位置，不得从此位置过度伸出身体。
  + 如必要，为避免将身体过度伸出，雇员须爬下梯子并重新移动梯子位置。
  + 当无法在身体靠近梯阶或梯级中间位置的情况下工作时，应将梯子固定在顶部支架上，且雇员应受到个人坠落保护系统保护。
  + 雇员不得携带妨碍安全使用梯子的设备或材料。
  + 上下梯子时，使用者须面向梯子，并始终保持与梯子的三点接触（指两脚一手，或两手一脚）。
  + 须停止使用有缺陷的梯子，须对其进行维修或销毁，并贴上或标明“危险，请勿使用”。
  + 其他： [描述任何其他梯子使用的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他梯子使用的安全规则]。

### 设备关闭/封锁

* + 无论何时，当使用可能导致电力或储存能量暴露的设备进行工作时，须遵循现场设备锁定/封锁程序。
  + 其他： [描述任何其他关于设备关闭/封锁的安全规则]。
  + 其他： [描述任何其他关于设备关闭/封锁的安全规则]。

## 危害评估检查清单

标有星号（\*）的项目应由主管每天检查。其他项目的检查频率为[输入适当频率。针对您的工作场所定制检查清单]。检查期间被检查为“否”的项目必须记录在安全与健康危害评估跟踪和纠正记录中，以有效记录危害存在的原因、负责纠正的人员以及及时纠正的后续行动。

| **否** | | **是** | | **位置** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般工作区域 | | | | |
|  | |  | | 是否张贴有“工作安全及健康保护”海报？ |
|  | |  | | 是否张贴有“获取医疗和暴露记录”的海报？ |
|  | |  | | \*紧急出口是否畅通？ |
|  | |  | | \*紧急出口的门是否未锁，或提供了应急硬件？ |
|  | |  | | \*过道或走道是否保持至少 24 英寸宽？ |
|  | |  | | \*出口标志是否正常亮起？ |
|  | |  | | 是否有急救箱并妥善存放？ |
| 厕所 | | | | |
|  | |  | | 雇员厕所是否保持清洁？ |
|  | | | | 雇员厕所是否配备有： |
|  | |  | | * 自来水？ |
|  | |  | | * 卫生纸？ |
|  | |  | | * 肥皂？ |
|  | |  | | * 毛巾？ |
| 冷冻库和冷藏库 | | | | |
|  | |  | | 是否能从里面开门？ |
|  | |  | | 如果门可以锁上，锁上后能从里面开门吗？ |
|  | |  | | 里面是否有放在门附近的消防斧（除非门上装有加热元件或室温高于 32 华氏度）？ |
|  | |  | | 是否有恰当照明？ |
|  | |  | | 里面和外面的灯开关都能使用吗？ |
|  | |  | | 是否对地板进行了维护，以防止滑倒（清理溢出物或清除堆积的冰）？ |
|  | |  | | 16 岁以下的雇员不允许在冷冻室或肉冷冻室工作吗？ |
| 梯子 | | | | |
|  | |  | | 便携式金属梯子是否标有“警告——请勿在电气设备周围使用”的警告？ |
|  | |  | | 梯子是否状态良好？检查是否有破损或缺失的梯阶、梯级或系索栓、安全脚垫、侧边护栏、油脂或其他缺陷？ |
|  | |  | | 梯子是否足够高，以至于雇员不会站在最上面的两级梯阶上？ |
|  | |  | | 雇员是否接受过正确使用梯子的培训？ |
|  | |  | | 是否在电气设备周围或电气工作中使用不导电的梯子？ |
| 设备防护 | | | | |
|  | |  | | 压缩机三角皮带是否有物理防护或其所在位置是否有防护？ |
|  | |  | | 机器的活动部件是否有防护？ |
|  | |  | | 垃圾处理机的弯曲处是否有防护（如有需要）？ |
|  | |  | | 搅拌机是否有防护？ |
|  | |  | | 18 岁以下的工人是否禁止操作动力驱动的机械，例如面包机（包括面团搅拌机）及箱形研磨器/压实器？ |
| 切片机安全 | | | | |
|  | |  | | 切片机是否有适当防护？ |
|  | |  | | \*在不使用时，电源开关是否调到“关闭”位置？ |
|  | |  | | \*在不使用时，切片机的宽度调整是否设置为“0”？ |
|  | |  | | 是否禁止 18 岁以下的工人操作动力驱动的机器，如切肉机？ |
| 压缩气体钢瓶 | | | | |
|  | |  | | \*压缩气体钢瓶是否被固定，使其不会掉落或被撞倒？ |
|  | |  | | 钢瓶是否标明其内容物？ |
|  | |  | | 钢瓶是否标明是满的、正在使用的或空的？ |
|  | |  | | \*在不使用时，气瓶的盖子是否固定？ |
| 灭火器 | | | | |
|  | | | | 灭火器是否： |
|  | |  | | * 在其专用位置并有标识？ |
|  | |  | | * 可以使用？ |
|  | | | | 灭火器是否： |
|  | |  | | * 在上次检查后被使用过？ |
|  | |  | | * 在过去的一年中重新填充灭火材料？ |
|  | |  | | * 有每月目测检查的记录？ |
|  | |  | | 如果烹饪区域配备了自动灭火器罩系统，是否对其进行适当维护和灭火材料填？ |
| 电气安全 | | | | |
|  | |  | | 在未标明本质安全的设备上是否提供了接地线？ |
|  | |  | | 所有的电源插座和墙壁开关上是否都有盖板？ |
|  |  | | \*电路板前是否有至少 3 英尺的空间，保持没有任何物品？ | |
|  |  | | 是否使用插入物（额定适用于电路板）覆盖电路板上的开口？ | |
|  |  | | 是否所有电路都标明了用途？ | |
|  |  | | 是否正确使用延长线（不用来代替永久布线，也不将其穿过门/墙使用）？ | |
|  |  | | 电路板上是否设有可开关盖板？ | |
|  |  | | 接线盒的开口是否密封？ | |
|  |  | | 电线的绝缘层是否处于良好状态，即没有磨损、老化、切割、不适当的拼接或损坏？ | |
|  |  | | 隔离开关是否标明了它们所服务的设备？ | |
|  |  | | 在潮湿的地方是否提供接地故障电路断路器（GFCI）？ | |
|  |  | | 在清洁、调整或修理机器时，是否提供了锁定/封锁程序？ | |
| 个人防护设备（PPE） | | | | |
|  |  | | \*是否为厨师提供并使用隔热垫或烤箱手套？ | |
|  |  | | \*在清洗尖锐设备时，是否提供并使用防割手套？ | |
|  |  | | \*使用化学品的雇员是否被提供并使用适当的手套？ | |
|  |  | | \*接触腐蚀性或酸性化学品并有可能溅到眼睛和脸部的雇员是否被提供并使用眼睛和/或面部防护设备？ | |
|  |  | | \*在嘈杂的工作环境中，雇员是否被提供和使用听力保护设备？ | |
|  |  | | 接触有可能溅到眼睛和脸部的腐蚀性或酸性化学品时，雇员是否被提供美国国家标准协会批准的紧急洗眼器？ | |
|  |  | | 紧急洗眼器是否每月至少启动一次？ | |
| 厨房区域 | | | | |
|  |  | | \*地板是否清洁和干燥？ | |
|  |  | | \*是否提供防滑垫？ | |
|  |  | | \*刀具是否妥善存放？ | |
|  |  | | \*刀具是否锋利？ | |
|  |  | | \*刀具是否处于良好状态？ | |
|  |  | | \*在使用刀具时，雇员是否朝向外方向进行切割？ | |
|  |  | | \*携带刀具时，刀尖是否朝向地面？ | |
|  |  | | 是否提供适当大小的垃圾容器？ | |
|  |  | | \*锅具的把手是否远离雇员，以防止被撞出炉具？ | |
|  |  | | \*锅具是否装得不超过 2/3 满？ | |
|  |  | | \*雇员是否未在明火附近穿着宽松衣物？ | |
|  |  | | \*排风罩是正常运作？ | |
|  |  | | 抽油烟机和抽油烟机过滤器是否没有油污？ | |
|  |  | | 是否禁止 16 岁以下的雇员在工作中进行烘烤或烹饪（在服务台烹饪除外）？ | |
| 化学品安全 | | | | |
|  |  | | 所有化学品容器上是否贴有产品名称、警告词、危险声明、象形图、防范说明以及制造商或经销商的名称和地址？ | |
|  |  | | 如果化学品被转移到二级容器中，二级容器是否按照我们的危险信息通报计划要求进行标注？ | |
|  |  | | 是否随时可获得安全数据表（SDS）？ | |
|  |  | | 化学品是否妥善存放？ | |
| 洗碗区 | | | | |
|  |  | | \*刀具是否单独清洗？ | |
|  |  | | \*破碎玻璃是否用扫帚和簸箕拾起？ | |
| 储物区 | | | | |
|  |  | | 架子是否结实并处于良好状态？ | |
|  |  | | 是否为高货架提供了梯子？ | |
|  |  | | 梯子是否足够高，以使雇员无需站在最上面的两个梯阶上？ | |
|  |  | | 是否提供并维护推车或手推车？ | |
|  |  | | 重物或大件物品是否存放在较低或中间的货架上？ | |
|  |  | | \*当使用刀片打开箱子时，雇员是否朝向外方向割开？ | |
|  |  | | 是否禁止 16 岁以下的雇员装车或卸车，或在梯子上工作？ | |
| 培训 | | | | |
|  | | | 所有雇员是否接受过以下培训： | |
|  |  | | * 伤害和疾病预防计划？ | |
|  |  | | * 报告伤害和疾病？ | |
|  |  | | * 紧急程序？ | |
|  | | | 如适用，雇员是否接受过以下培训： | |
|  |  | | * 危险信息通报计划？ | |
|  |  | | * 防止血源性病原体暴露？ | |
|  |  | | * 使用灭火器？ | |
|  |  | | * 工作场所的暴力事件（抢劫等）？ | |
|  |  | | * 使用机械？ | |
|  |  | | * 上锁/挂牌程序？ | |
|  |  | | * 正确的起重程序？ | |
|  |  | | * 梯子安全 | |
| 其他 | | | | |
|  |  | |  | |
|  |  | |  | |

危害评估人：

日期：

## 安全和健康危害评估跟踪和纠正记录

**检查日期或识别危害日期：**

**识别危害的个人：**

**不安全的工作条件或做法：**

**为什么存在不安全的工作条件或做法？**

**负责纠正问题的个人： 纠正限期：**

**采取的纠正措施： 纠正日期：**

## 事故/暴露和未遂事件调查报告

**日期： 受影响个人姓名：**

**位置： 目击者：**

**在事件发生之前，该个人在做什么？**

**发生了什么（提供具体信息，包括伤害/疾病的性质）？**

**事件发生的根本原因是什么（列出所有原因，而非有过错的个人）？**

**需要做什么来防止再次发生？**

**什么时候执行纠正措施？**

**调查人员姓名： 调查日期：**

**事故/事件调查——其他说明：**

## 工人培训和指导记录

日期： 位置： 培训人：

培训主题具体信息：

培训方法 口头培训 视频培训

语音培训 其他

| 姓名（印刷体） | 签名 | 雇员工号 |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |