**厨房設計佈局不合理導致的工傷事故索賠**

工作在厨房時滑倒或絆倒可能會導致嚴重的毀壞性損傷。對於在厨房裏工作的員工來説,如果厨房設計質量差或老闆沒有執行工作風險評估的話,員工沒有滑倒風險是很困難的。



厨師,還有工作在厨房裏的其他員工以及餐館服務員都肯定地認爲任何餐館的厨房都是一個極其繁忙和噪雜的工作環境。餐館的工作員工會經常性地端著盤在餐館裏四處走動,上面有裝滿了飯菜的盤盤碟碟,還有盛滿了酒的酒杯以及其它容器,經常會有水,油以及一些飯菜或沒有炒的食品撒落在厨房地面上。

所有這些方面的問題都應該被考慮在厨房的設計佈局裏。

理想的厨房設計中厨房地板應該是防滑的,但是一些餐館或外賣店的老闆們並不打算在這方面花錢以保證厨房裏有適儅的空間,厨房設計佈局合理和厨房地板防滑。 另外有些種類的地板是可以保持防滑的,如果使用者能按照地板生產廠家説明書來清潔地板的話。

很好的排水管道系統設計對保證在厨房内周圍地面環境防滑是很重要的。這是經常發生的,厨房設計佈局不將厨師和餐館服務員使用餐館時的安全因素考慮在厨房設計佈局裏。同時,這種情況也是很經常的,厨房佈局設計沒有考慮在厨房内主要區域來回走動的距離,比如説,從飯菜準備區域到招待顧客區域,到冰箱所放的位置,到厨房炊具所在的位置,到洗碗槽以及到儲藏室的這些距離。

***在厨房滑倒絆倒事故中一些厨房設備經常被牽涉到 :***

* 厨房洗碗槽沒有適當的防止水濺到洗槽外面的保護措施,洗槽的邊破損也可能會導致水溢出洗槽到周圍的地板上；
* 厨房工作台沒有適當的台邊經常會導致水和食物落撒在周圍地板上；
* 經常使用的一些容器沒有適當的蓋子或根本就沒有任何的蓋子也會導致液體或容器裏的水或食物撒落于地板上；
* 油炸鍋可能會導致一些厨師受傷。 餐館或外賣店老闆需要確保厨師在使用油炸鍋時是安全的以避免厨師在操作時油炸鍋自動移位。屏幕之類的設備可以保護油不會濺到地板上。蓋子之類的設備可以減少雇員在操作時把手放進滾燙油鍋裏的風險。油炸鍋有一個排油系統以至於操作者不需要將油炸鍋端起來把滾燙的油倒掉和移掉將是一個最好的選擇。

在我們格瑞利律師有限公司有一支具有敬業的團隊,我們受理各類嚴重的和一般的工傷索賠,尤其是厨房工傷索賠。

Graham Riley 說 “ 我們已經受理過許許多多在工作中受傷的厨師,厨房工作員工,餐館或外賣店服務員的索賠,這些工傷都是因爲厨房設備問題或工作環境條件差導致的。需要提醒的是在這些工傷中,有一些工傷造成的後果可能會導致其生活的改變,特別是工傷造成受害者不能工作和工資損失以及對未來就業影響的後果 。

這是很重要的,如果你已經遭遇了工傷並向你的老闆要求索賠是受法律保護的。如果你的老闆因爲你要求工傷索賠而解雇你或故意刁難你,這是違法的。你或許會擔憂如果你要求你的老闆對你的工傷進行索賠的話可能會導致你的老闆掏錢或給你的老闆帶來經濟上的一些麻煩。其實,任何一個老闆都必須有工傷事故責任保險以支付任何雇員工傷事故索賠,所以,受工傷的雇員向老闆老闆要求工傷索賠實質是要求老闆的保險公司賠償。”

如果你遭受由厨房事故導致的工傷的話,我們格瑞利律師有限公司將能夠為你提供在“ 打不贏官司不收費 ” 和個人信息保密基礎上的法律服務。