

泳池、會所 提高水質衛生安全

從業員進修提升工作競爭力

本港泳池水質的監測是基於量度大腸桿菌的含量，而大腸桿菌含量是國際標準而訂明的微生物參數，也是國際分級制度把泳灘分為4個級別，即「良好」、「一般」、「欠佳」及「極差」。若泳灘的全年大腸桿菌平均含量超過每百毫升海水含610個，會被評為「極差」。

無論泳池或水療設施，若水質未受妥善處理，細菌或藻類繁殖，會導致皮膚病、紅腫、癢、甚至引起嚴重的皮膚炎。此外，泳池水質不潔，還可能導致腸胃不適、嘔吐、腹瀉等問題。因此，泳池及水療設施的衛生安全，是管理人員的重要工作。

文：Amy Ng
圖：受訪者提供



IVE (柴灣) 酒店、服務及旅遊學系高級講師石雲龍 (左圖) 表示，現時本港政府對泳池、水療機構或會所等水質及空氣衛生及市政條例 (第132章及其附屬法例範圍) 進行監管。

「日常除政府康樂及文化事務署泳池外，其他的泳池與水療機構均由食物環境衛生署監管。食環署不時會巡視相關場所或接獲投訴後安排突擊巡視檢查，以監察水質是否合乎標準。」

三大衛生及安全性問題

石雲龍指出，在泳池、水療機構或會所常見的意外多是滑倒、遇溺，或使用者的池邊割傷。[有時場地濕滑，使用者不留神便會滑倒；部分泳客體力不佳，或受酒精影響，游泳時便容易發生意外，有的泳客會在跳水時遇意外。]

他指出，除了提供服務的泳池與水療機構要保持衛生外，使用者亦有責任保持設施的衛生。「為減低水質引起的疾病散播，使用者生病時，應避免使用水池或水療設施，特別是出現腹瀉，他們不應進入水池，以及避免飲下池水。近年政府在多方面宣傳相關資訊，大眾較以往着重衛生。」

提到有關管理泳池或水療機構常涉及的衛生和安全性問題，他說一般都不離開水質

會所助理：強化水療營運知識 助工作發揮



IVE 康體管理高級文憑畢業生的葉麗欣 (左圖)，現為會所助理。她表示，課程內容涉及到有關水療營運及管理的知識，讓她了解到水質維護及衛生安全的重要性，對她現在工作有很大幫助。

「其中水療營運和管理科目已獲英國環境衛生協會 (Chartered Institute of Environmental Health, (CIEH)) 認可，我亦通過了考試取得相關資格。這個資歷在行內、見工都有幫助。現在我在會所裏的日常工作主要包括招待客人，與會所興趣班導師溝通。每日早上在會所開放前，我都要留意池水的 PHA 值是否達標、水質是否乾淨。」

她指出，會所是為客人提供場地設施及活動的地方，有時也會接到客人的投訴。例如住客會投訴游泳班所佔用泳池的範圍太多，令他們沒有足夠的位置下水。因此很多時候她都會擔當住客與導師之間的中間人角色，盡力平衡兩者之間的矛盾。

維護、意外和受傷防範及管理、風險評估和管理等三大範疇。「水質維護涉及水質標準、過濾系統、安全使用化學品、驗水；意外和受傷防範及管理則包括有安全的工作環境設計、處理常見意外和受傷、用戶溝通；風險評估和管理涉及工作及安全意识、救生員態度及監察、定期培訓及拯溺練習、定期進行風險評估及

執行紀錄、如何減低泳池和水療池的危機等。」

掌握水質維護知識 加強衛生管理

為了讓有意投身泳池、水療及會所或相關康體設施機構工作的人士認識水質及安全相關知識，IVE 開辦了「泳池及水療機構衛生及安全主任證書」課程。學員透過課程，可加強對泳池的監察能力，加深對水療及相關設施及水質衛生知識的理解。這樣可減低從水中感染傳染病或發生意外事故的機會，確保使用者安全及保障公眾衛生。修畢課程的學員除了可獲得專業教育學院頒發的證書之外，亦可獲得英國環境衛生協會認可修業證書，為投身相關行業作好準備。

石雲龍表示，學員對風險評估及水質管理較感興趣，對泳池化學品的使用則較感困難，原因是他們過去較少接觸相關知識。雖然有關化學品的使用一般由救生員或保養公司負責，但在會所工作的從業員對這方面也要有一定的了解，對工作較有利。

「導師會使用真實的化學品進行模擬實驗，讓學員更容易理解各種化學品，從而明瞭水質的重要性。」他指出，過去報讀

的學員大多從事私人會所、住客會所及酒店水療從業員等。



相關課程

課程名稱	泳池及水療機構衛生及安全主任證書課程	食物衛生安全課程—飲食業經理基本課程	物業會所及設施管理證書課程
開辦機構	IVE (柴灣)	香港大學專業進修學院	香港工會聯合會業餘進修中心
修讀模式	兼讀制，18小時	兼讀制，6堂	兼讀制，16堂
內容簡介	<ul style="list-style-type: none"> 泳池、水療及會所等機構水質管理 泳池、水療及會所等機構室內空氣質素管理 預防感染和疾病 意外及受傷防範及處理 工作程序和維修 風險評估簡介 例第132章公眾泳池條例、概述主要監管要求和程序 	<ul style="list-style-type: none"> 食物衛生及安全的簡介 食物衛生原理的角色和職責 食物安全法例與執行 食物中毒 高風險食物的處理 食物的保存、貯藏和運輸 食肆的建設與圖則設計 從業員個人衛生 清潔及消毒、蟲鼠控制、危機處理 實習及示範、資料搜集 	<ul style="list-style-type: none"> 會所管理概論 會所及文娛康樂設施管理 會所休閒服務管理 籌備、推廣及執行各種商場、文康及社區活動 安全管理工作
學費	\$1,800	\$1,500	\$2,600
查詢資料	2957 5714 cpe.vtc.edu.hk	2975 5697 hkuspace.hku.hk	2712 9165 ftustsc.org.hk

註：資料僅供參考，以各機構公布為準。

市場對從事會所工作的人才需求非常殷切，以不乏工作機會。有緊要的身此行業的人士，最緊要作，因在工作上需要經常與人溝通，及處理很多瑣瑣的工作，因此少點耐性也難勝任。