

まんがでわかる



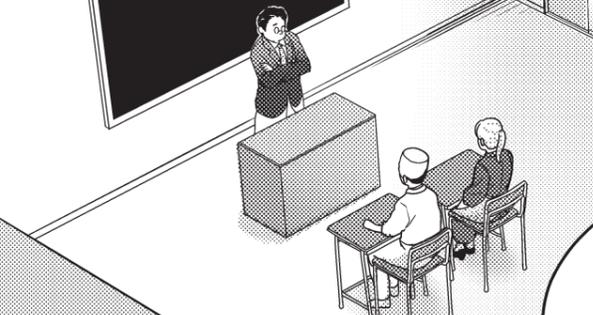
Bahasa Indonesia

インドネシア語版

外食業の安全衛生

Memahami Keselamatan dan Kesehatan
di Bidang Restoran Melalui Komik



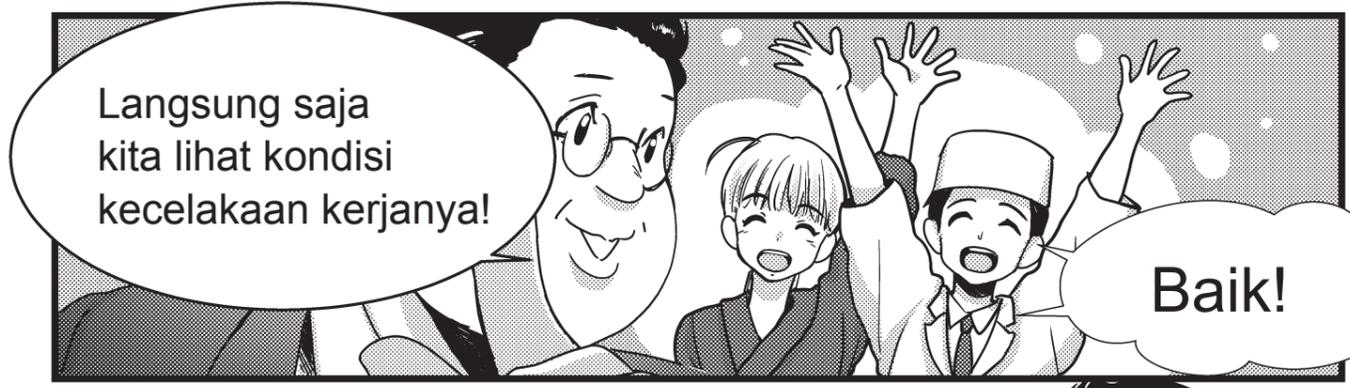


Nah!
Hari ini kita akan belajar mengenai keselamatan dan kesehatan di bidang restoran.



Tanggung jawabnya besar karena tempat kerjanya menangani sesuatu yang dimakan!

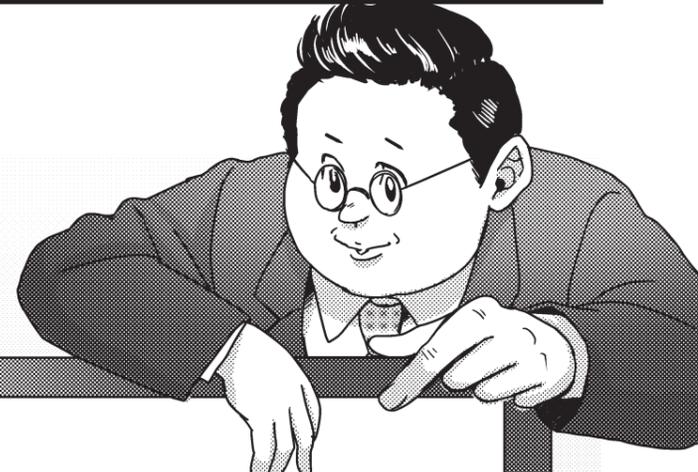
Benar!



Langsung saja kita lihat kondisi kecelakaan kerjanya!

Baik!

Penyebab utama kecelakaan kerjanya seperti ini



Jumlah kejadian kecelakaan kerja

1	Terjatuh	1,467 orang
2	Tersayat dan tergores	1,154 orang
3	Terkena benda bersuhu tinggi atau rendah	762 orang
4	Reaksi gerakan dan gerakan yang memaksa	402 orang
5	Lain-lain	324 orang

Referensi: Analisis Kondisi Kecelakaan Kerja Tahun 2018 untuk Pelayanan Tamu dan Hiburan (Kategori Restoran), Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan (diperbarui pada bulan Mei 2019)



Pekerjaan di bidang restoran ada banyak, ya.

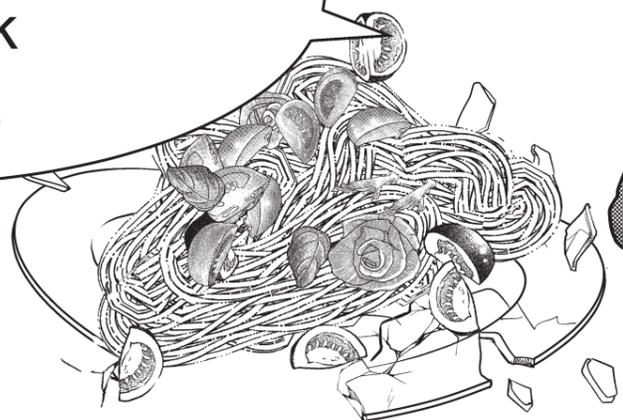
Karena restorannya juga ada banyak, ya.



Yang paling banyak adalah "Terjatuh" dan "Tersayat atau tergesek", ya...



Selain itu,
di restoran juga
ada banyak
pelanggan.



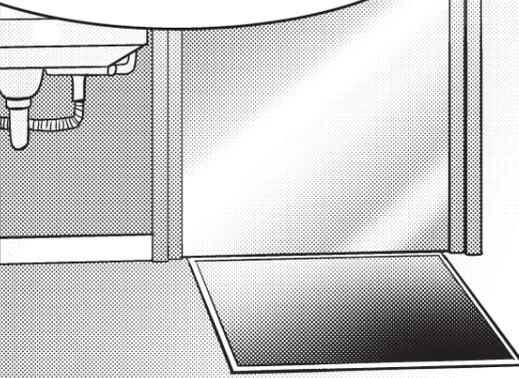
Jika terjatuh di dekat meja pelanggan,
kemungkinan pelanggan juga akan terluka.
Makanya, perlu lebih berhati-hati.

Benar juga...
Akan gawat kalau sampai
membuat pelanggan terluka juga, ya.



Langkah
penanggulangannya,

Selain melakukan 4S dengan
saksama,
di tempat berbahaya yang terpasang
keset anti terpeleset,



ada baiknya juga
jika ditempel stiker.

Ada contoh kecelakaan
seperti apa
untuk "Tersayat dan
tergores"?



Misalnya, tangan
tersayat oleh
piring yang pecah



atau jarinya tersayat
oleh pisau
ketika sedang
memalingkan muka.



Sepertinya
menyakitkan!

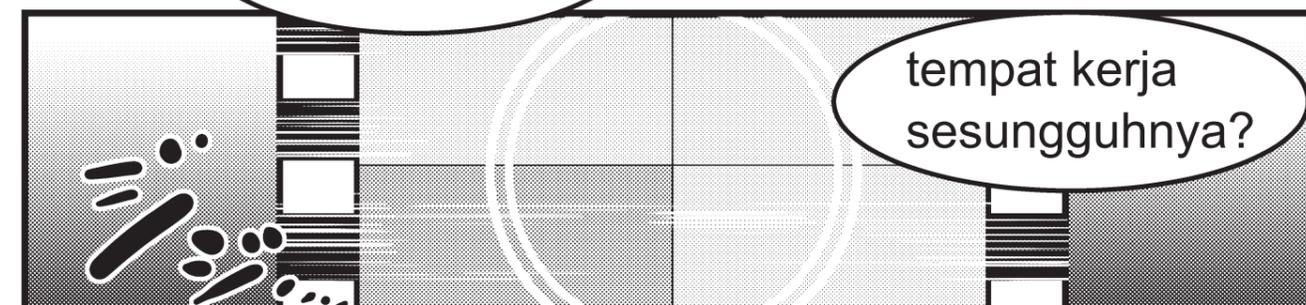
Kalau begitu,
bagaimana jika



kita lihat
sebentar

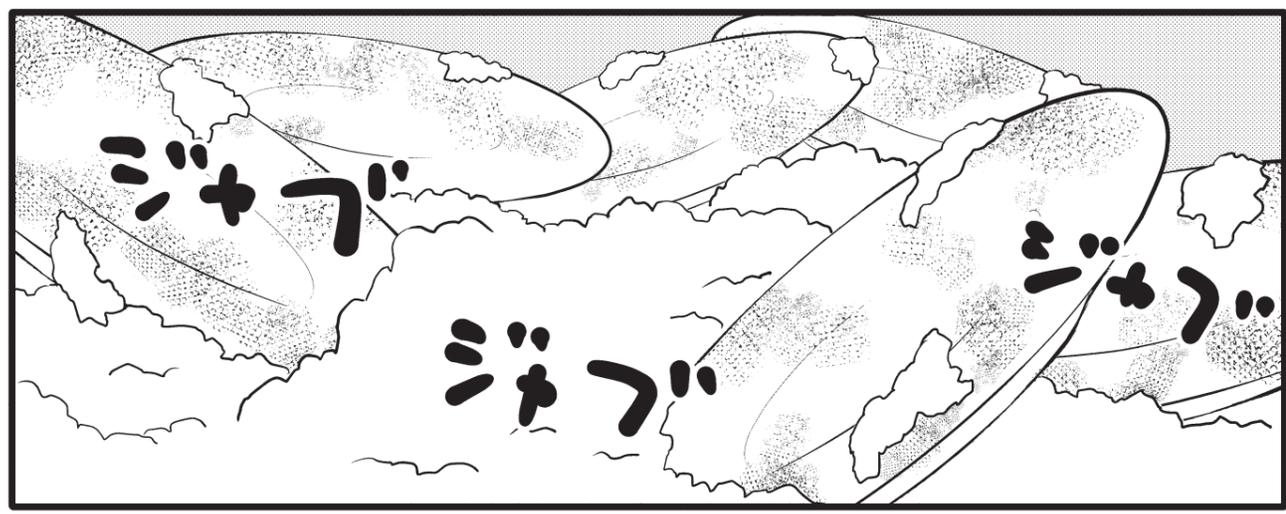


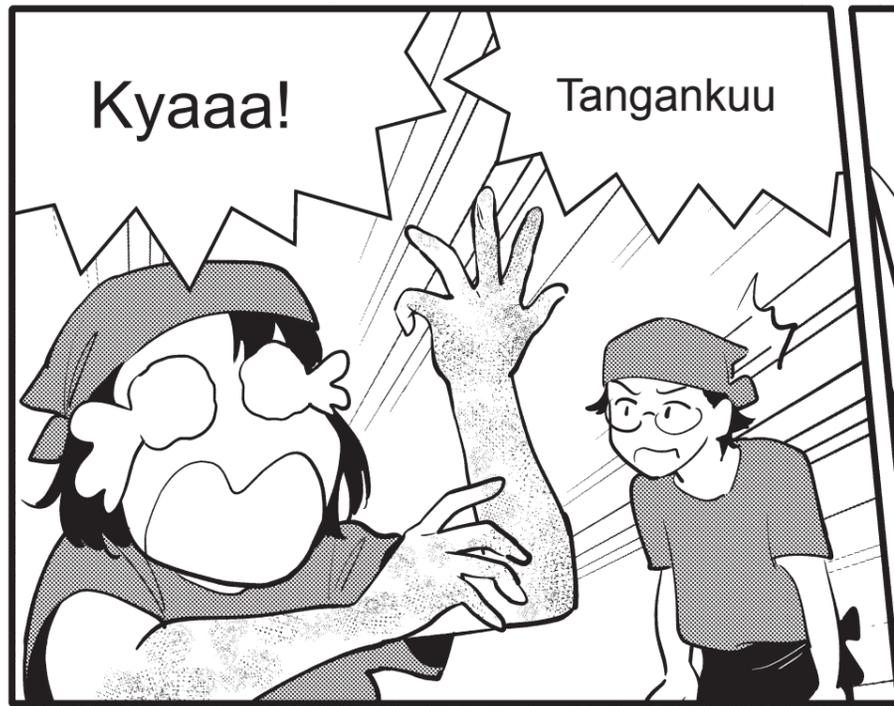
tempat kerja
sesungguhnya?



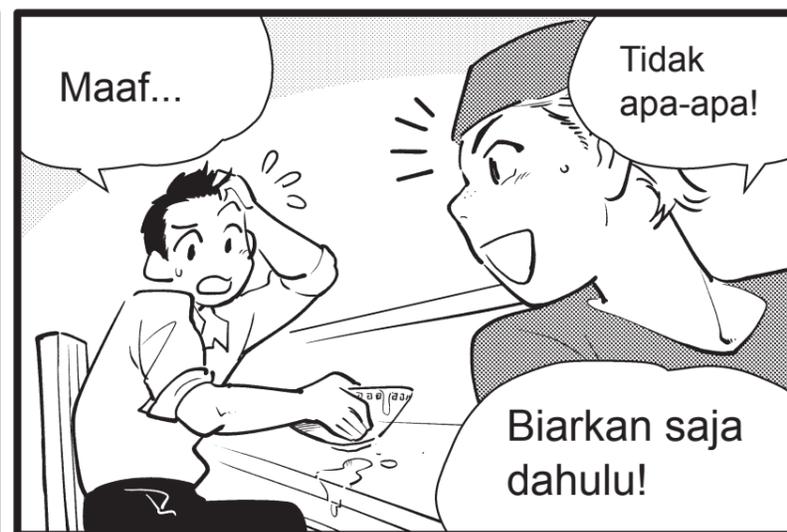
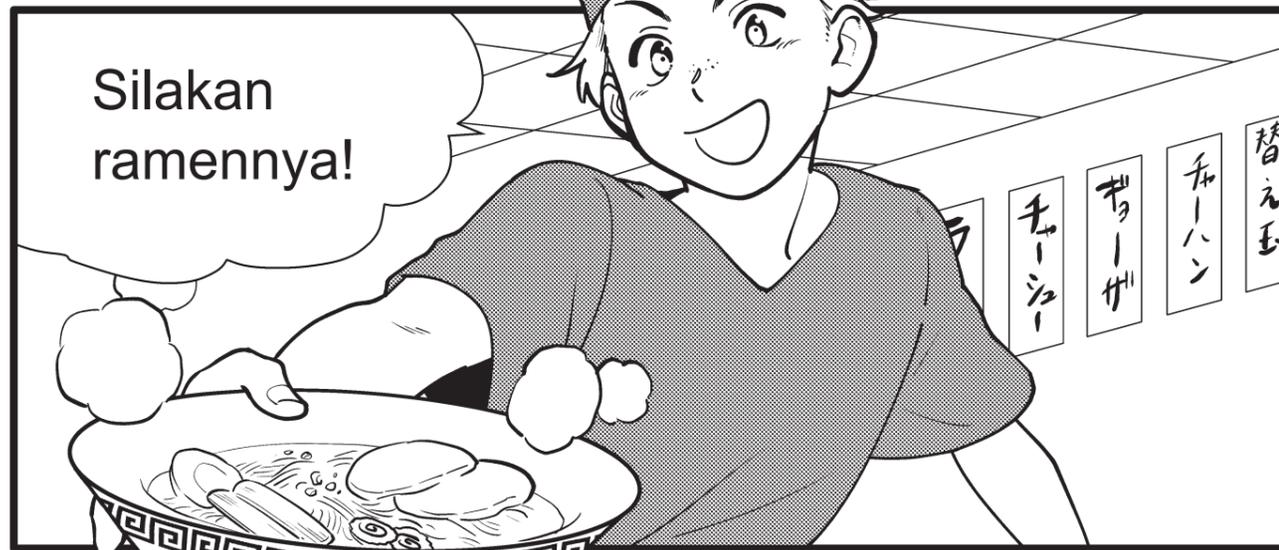
Case 1: Episode dapur

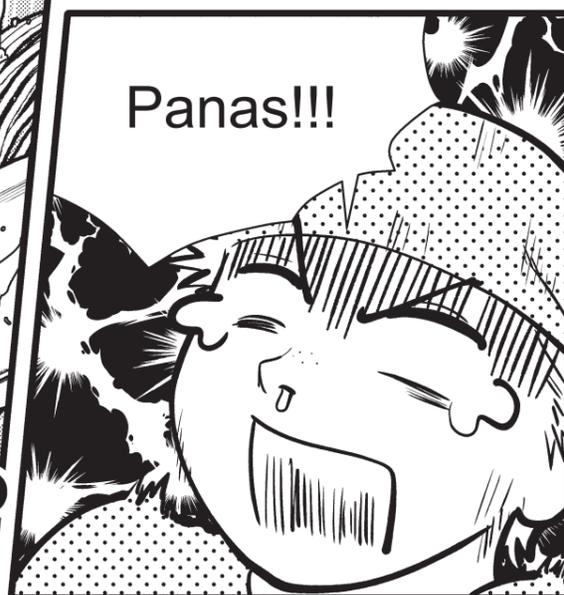






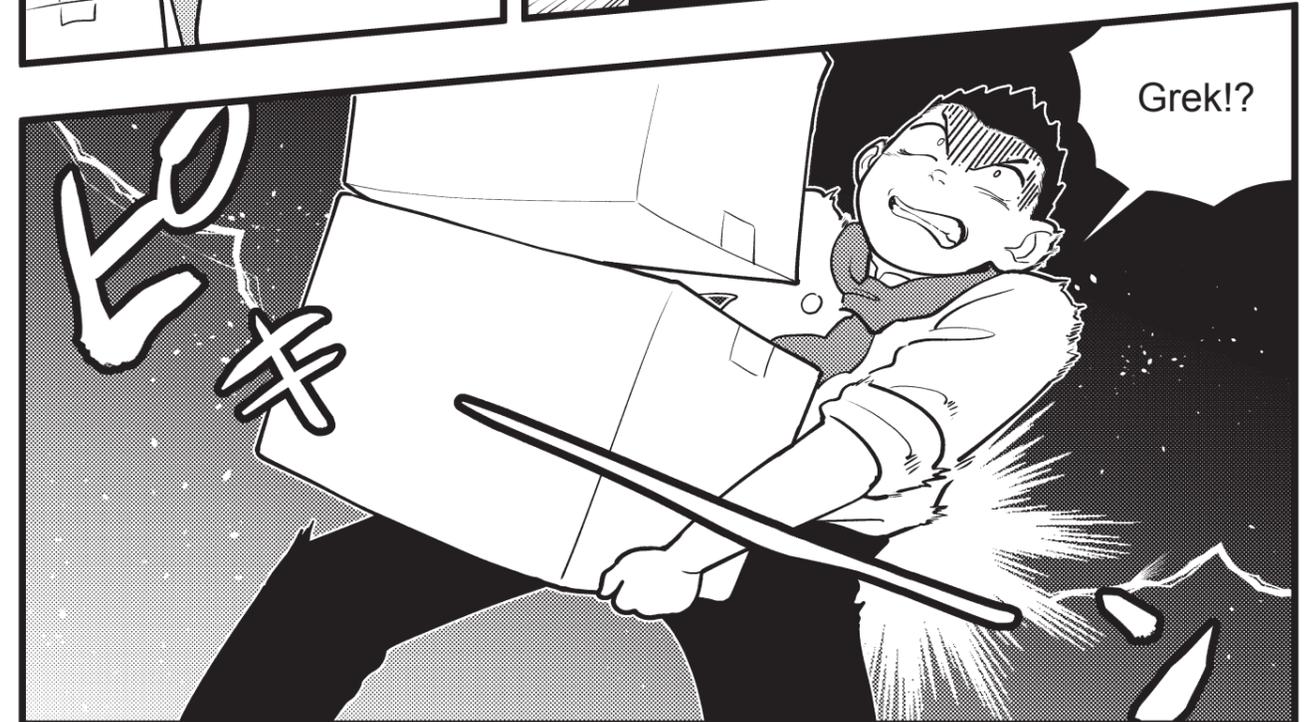
Case 2: Episode ruang makan

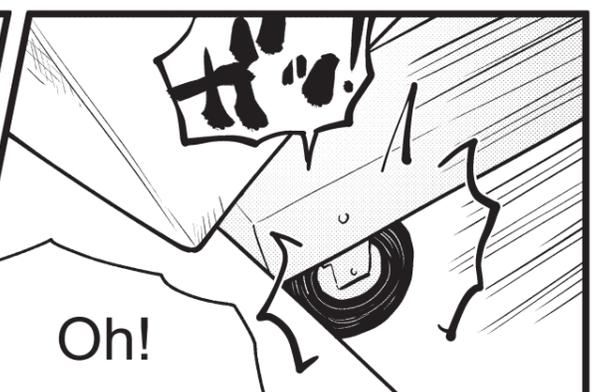
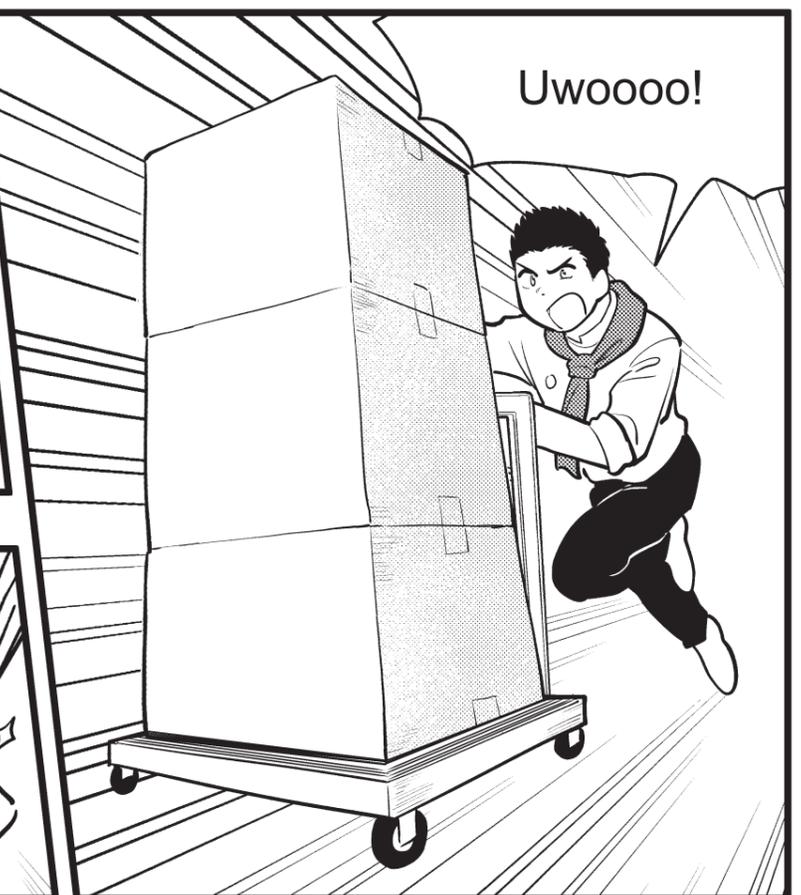
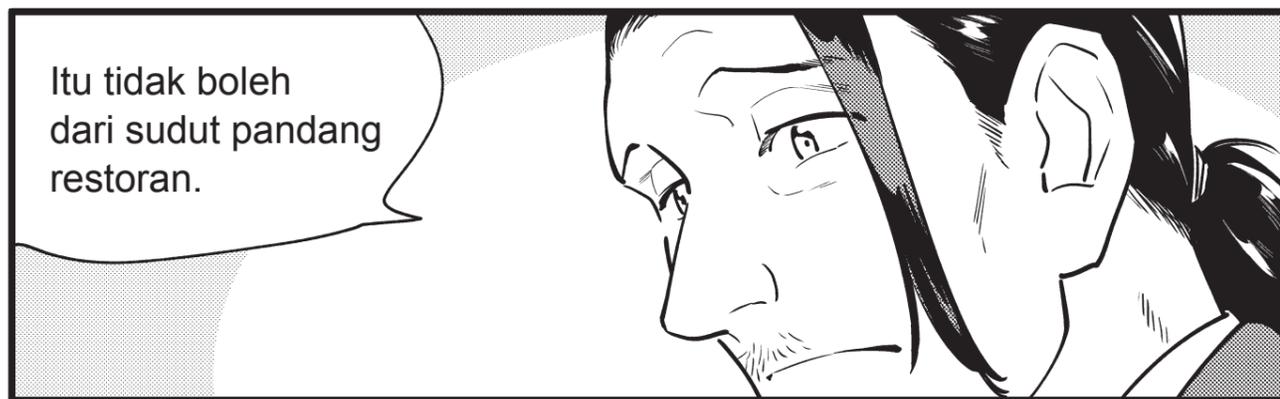


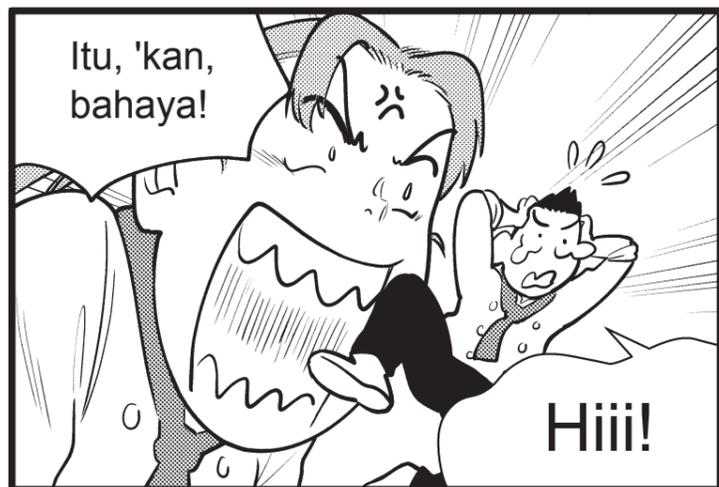
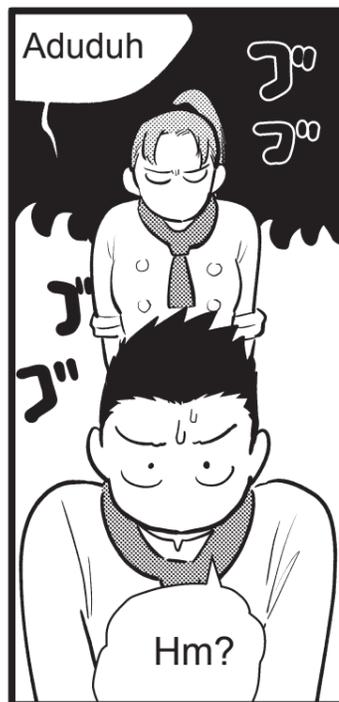
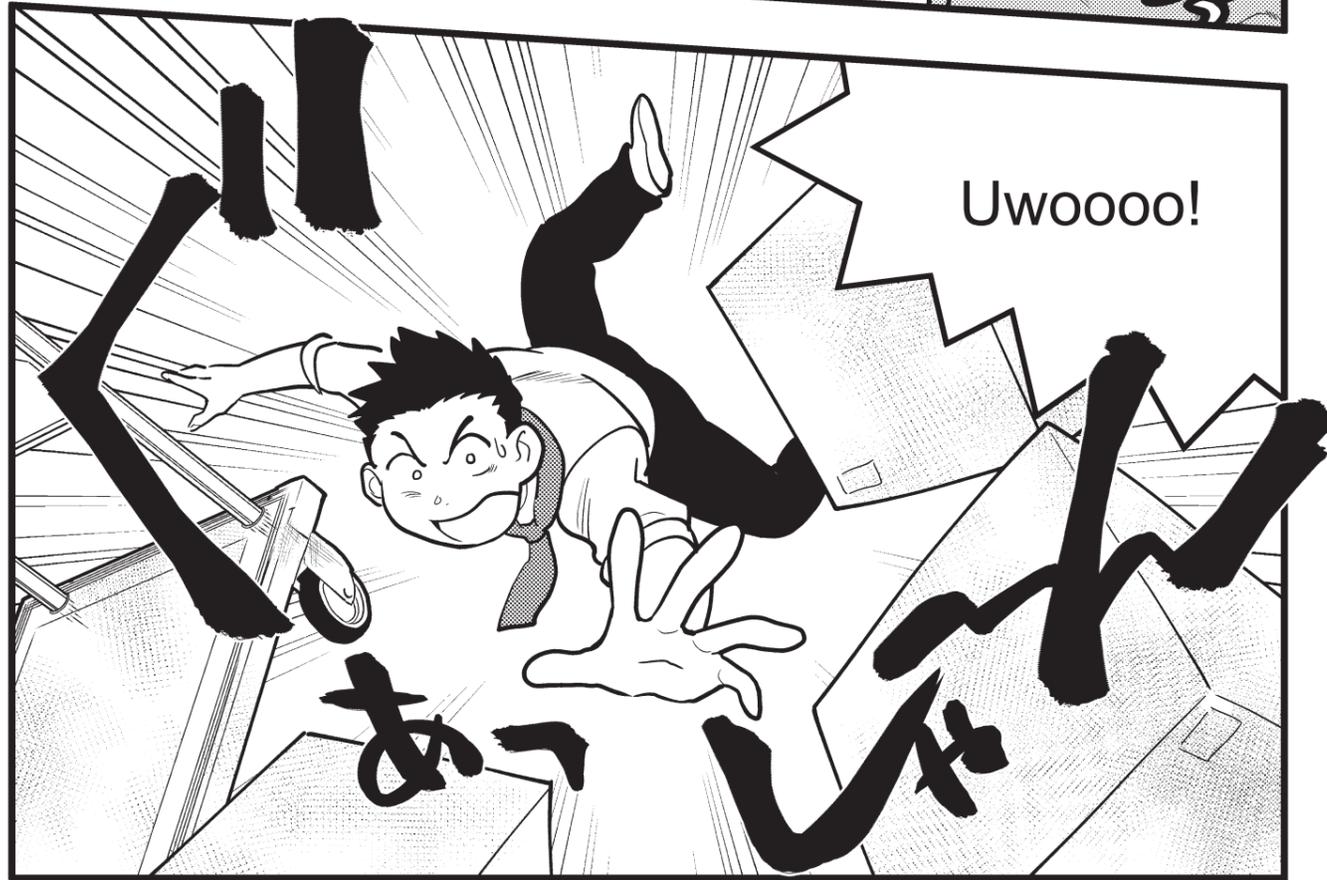
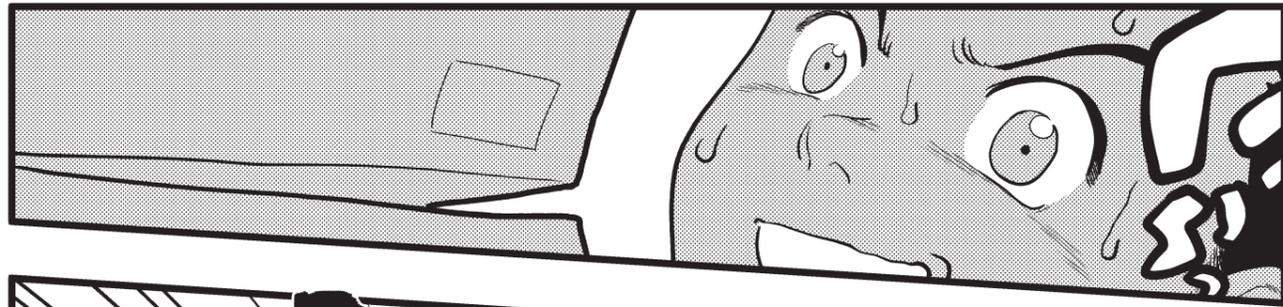




Case 3: Episode mengangkut

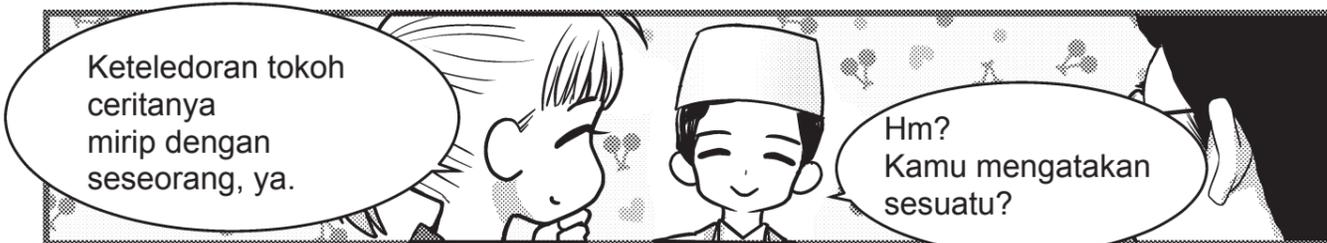






Haah.





Poin penting yang perlu diperhatikan dalam industri restoran



1 | Jangan memperhatikan hal lain ketika bekerja.



2 | Lakukan 4S dengan saksama.



3 | Hati-hati dengan piring yang pecah.



4 | Gunakan troli ketika mengangkat barang.



Kecelakaan kerja bukanlah urusan orang lain, melainkan masalah yang dekat dengan kita.



Harap diingat bahwa mematuhi aturan sama dengan melindungi "diri sendiri", "keluarga", dan "kehidupan".

Penting juga untuk biasakan berkomunikasi dengan orang-orang di tempat kerja untuk berjaga-jaga jika terjadi sesuatu.



Baiklah! Aku akan berusaha setiap hari sambil berhati-hati dengan kecelakaan kerja!



Industri restoran

Hati-hati juga dengan hal-hal seperti ini!
Petunjuk untuk aman dan sehat!



1 | Hati-hati dengan hipertermia!



2 | Hati-hati terhadap radang dingin yang disebabkan oleh es kering!



3 | Siapkan keset ketika hujan!



Bekerjalah dengan hati-hati agar tidak mengkhawatirkan keluarga dan teman Anda!



Kenali bahaya yang mengintai di tempat kerja Kiken Yochi Training (KYT/Latihan Prediksi Bahaya)

Q Pikirkan di mana bahayanya!



A Inilah bahaya yang perlu diperhatikan!



1
Berbahaya jika memperhatikan hal lain ketika sedang bekerja.



2
Angkut barang yang berat dengan membaginya menjadi beberapa kali.



3
Lakukan 4S dengan saksama.



Pikirkan juga apakah terdapat bahaya lainnya.

Memahami Keselamatan dan Kesehatan di Bidang Restoran Melalui Komik

Diterbitkan pada bulan Maret 2020

Diterbitkan oleh : Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan

Direncanakan oleh : Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Diawasi oleh : Komite Promosi Pembuatan Bahan Ajar Kesehatan dan Keselamatan Kerja

Dibuat oleh : Sideranch Inc.



Kontak terkait materi ini

Departemen Keselamatan
Divisi Keselamatan dan Kesehatan
Kantor Standar Ketenagakerjaan
Kementerian Kesehatan, Tenaga Kerja, dan Kesejahteraan