

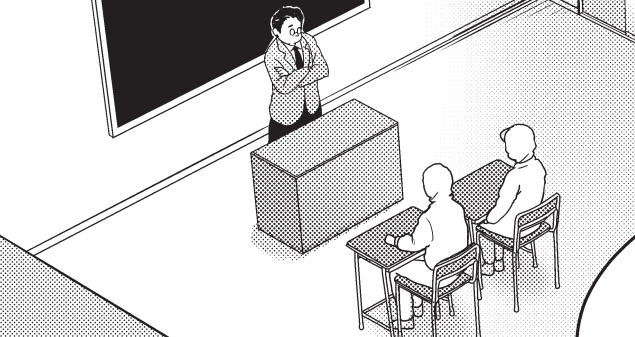
食品加工の安全衛生

Tìm hiểu qua truyện tranh

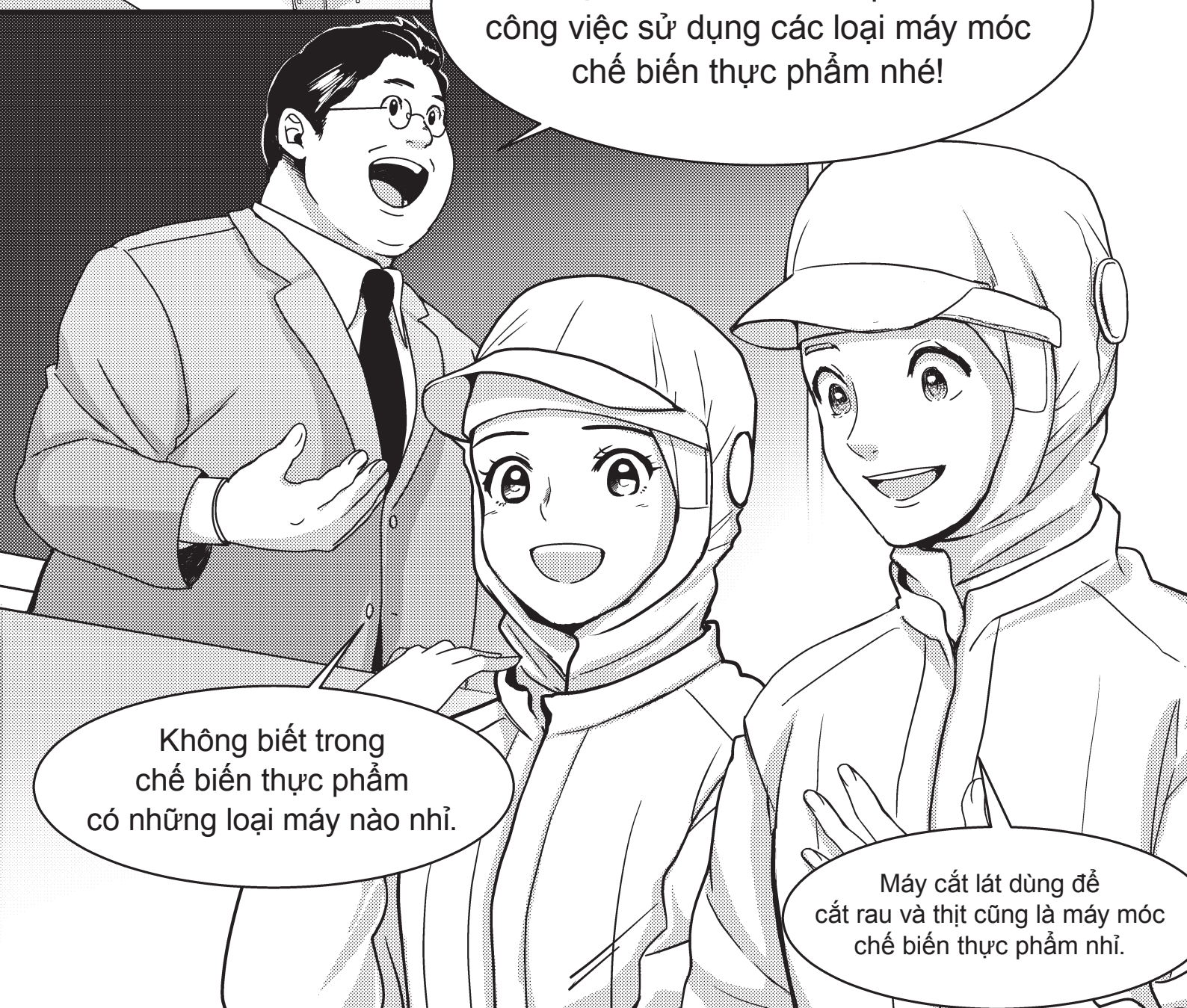
Vệ sinh an toàn trong chế biến thực phẩm



Tài liệu nghe nhìn này được tạo ra với mục đích giúp mọi người tìm hiểu những kiến thức cơ bản về an toàn và vệ sinh cho người lao động tại nơi làm việc sử dụng các loại máy dùng để chế biến thực phẩm như máy cắt lát và máy trộn, v.v...



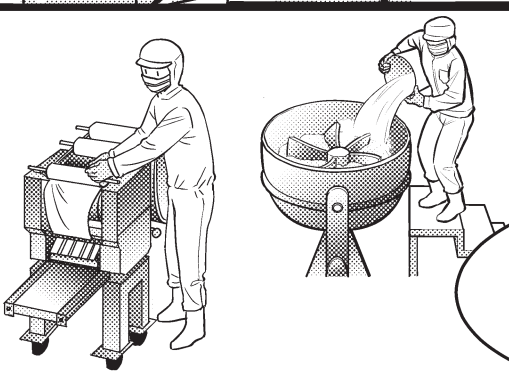
Hôm nay, chúng ta sẽ cùng học về vệ sinh an toàn liên quan đến công việc sử dụng các loại máy móc chế biến thực phẩm nhé!



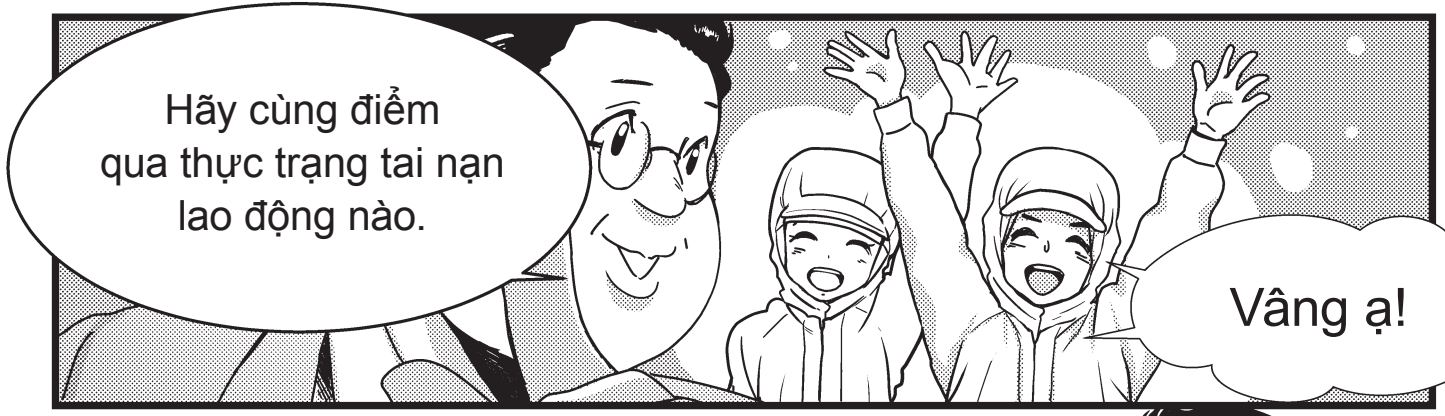
Không biết trong chế biến thực phẩm có những loại máy nào nhỉ.

Máy cắt lát dùng để cắt rau và thịt cũng là máy móc chế biến thực phẩm nhỉ.

Ngoài ra, tôi nghe nói còn có cả máy nhào trộn để trộn bột khô và khối bột, và máy làm mì có chức năng cán khối bột và cắt thành những sợi mì dài nữa đó.



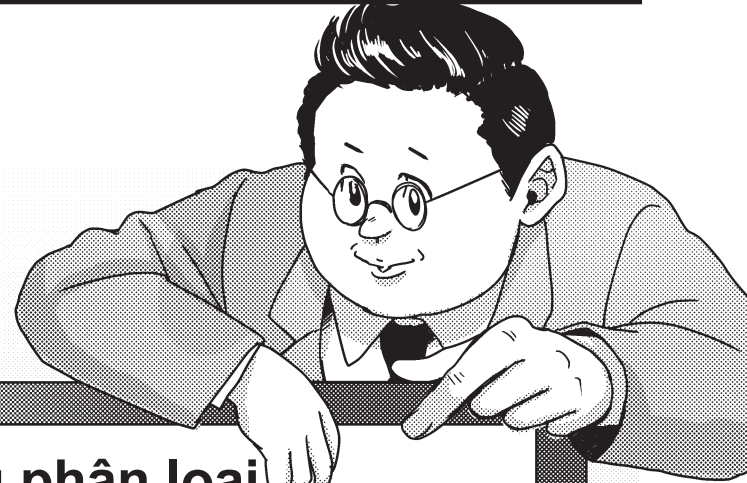
Có nhiều loại quá ha.



Hãy cùng đi tìm qua thực trạng tai nạn lao động nào.

Vâng ạ!

Chúng ta hãy cùng tìm hiểu nguyên nhân chính gây tai nạn lao động.



Số vụ tai nạn lao động phân loại theo nguyên nhân (máy móc chế biến thực phẩm)

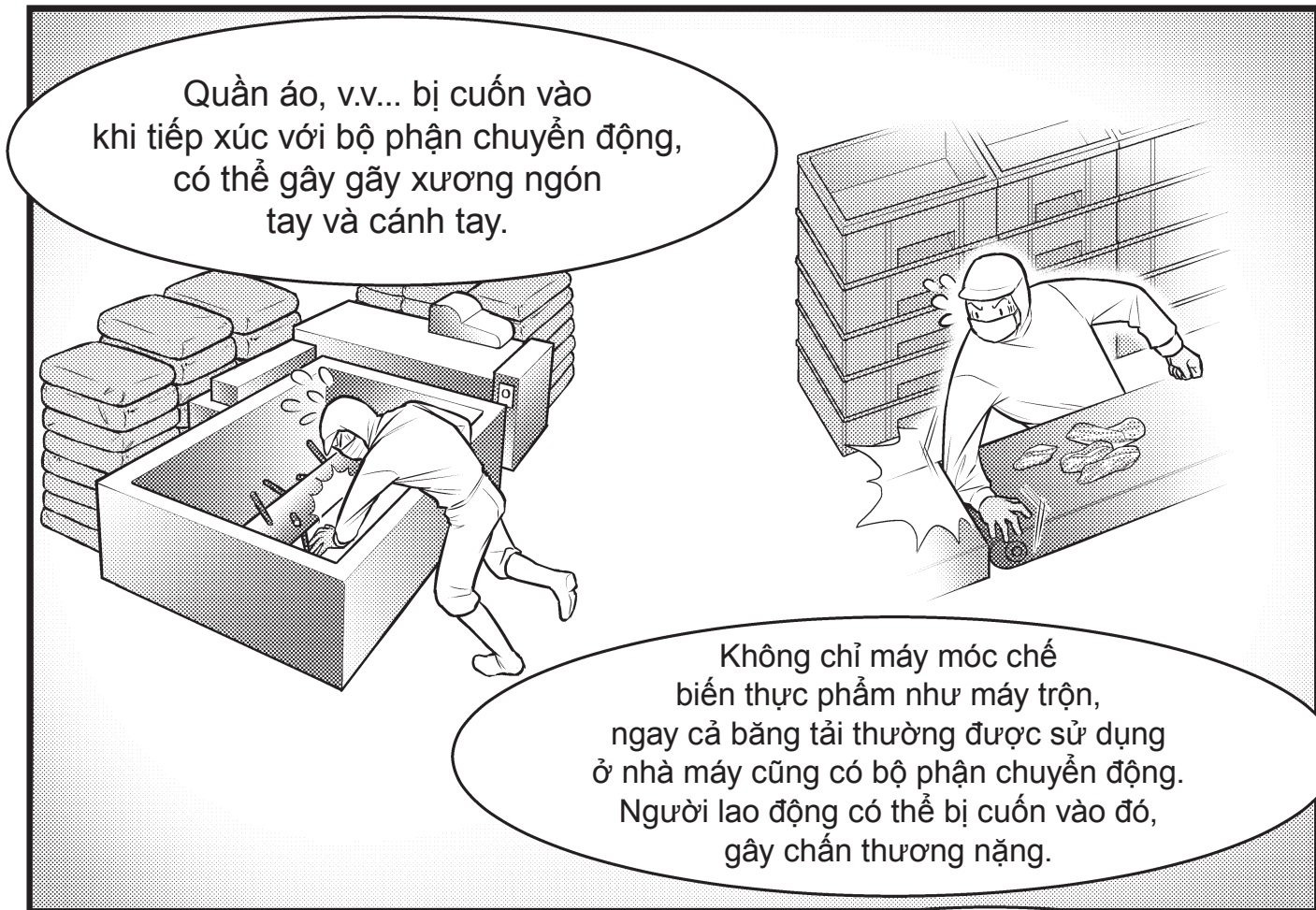
1	Rách da - Trầy xước	758 người
2	Bị kẹp - Bị cuốn vào	721 người
3	Tiếp xúc với vật có nhiệt độ cao/thấp	70 người
4	Va chạm	27 người
5	Bị vật bay vào - Đồ vật rơi xuống	23 người

Nguồn: "Thực trạng tai nạn lao động phân loại theo nguyên nhân và loại tai nạn (năm 2018)" của Bộ Y tế Lao động và Phúc lợi xã hội Nhật Bản (năm 2019)
Số người được tính theo số người chết và bị thương phải nghỉ làm từ 4 ngày trở lên

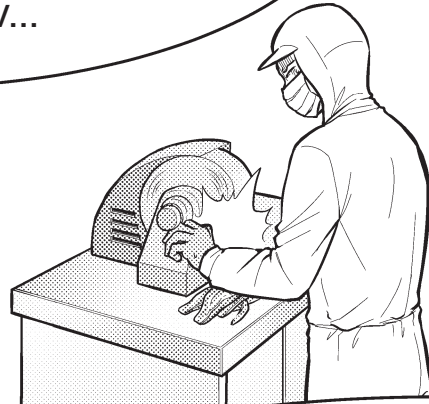


"Rách da - Trầy xước" xảy ra nhiều nhất nhỉ...





Nhiều người thường nghĩ tai nạn "Rách da - Trầy xước" chỉ xảy ra khi sử dụng dao, nhưng tai nạn này cũng xảy ra khi sử dụng các loại máy như máy cắt lát, v.v...



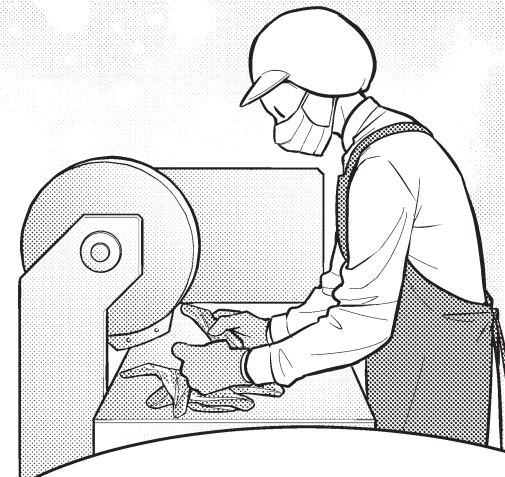
Nếu chạm vào lưỡi dao cắt bằng tay trần, ngay cả khi máy không hoạt động, vẫn có nguy cơ bị chấn thương nặng như đứt lìa ngón tay, v.v...

Nếu người không thể làm việc do chấn thương nặng, gia đình sẽ lo lắng, thu nhập cũng bị ảnh hưởng nữa...



Đúng vậy, cho nên tuân thủ quy định để làm việc an toàn là rất quan trọng.

Ví dụ như đeo găng tay bảo hộ chuyên dụng khi vệ sinh máy cắt lát là một cách bảo vệ hiệu quả.



Khi chạm vào các vật sắc nhọn, hãy tuân theo quy định và thao tác thật cẩn thận.

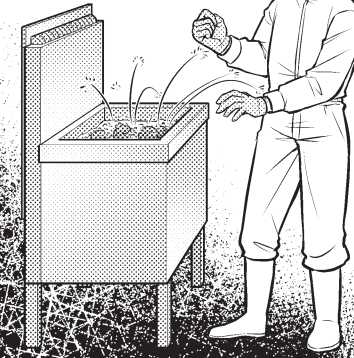
Có cả tai nạn do "Tiếp xúc với vật có nhiệt độ cao/thấp" nữa. Tức là bị bỏng phải không ạ?



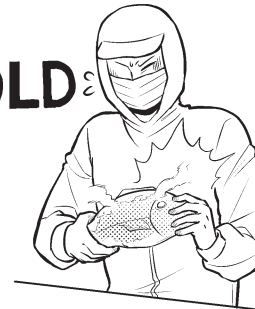
Đúng thế.

Chạm lâu vào những vật lạnh như đá khô hay sản phẩm đông lạnh, v.v... cũng có thể gây bỏng lạnh nữa đấy.

HOT



COLD



Ra là vậy...

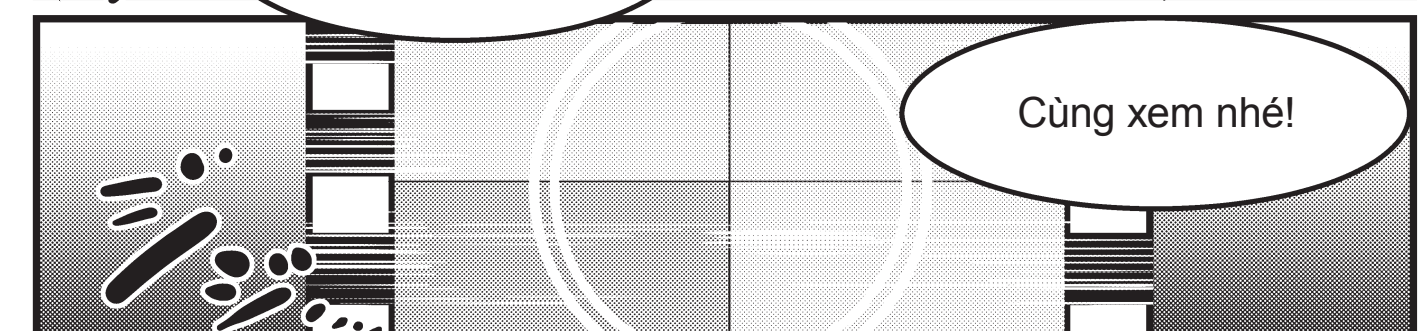
カチツ...

Nào,

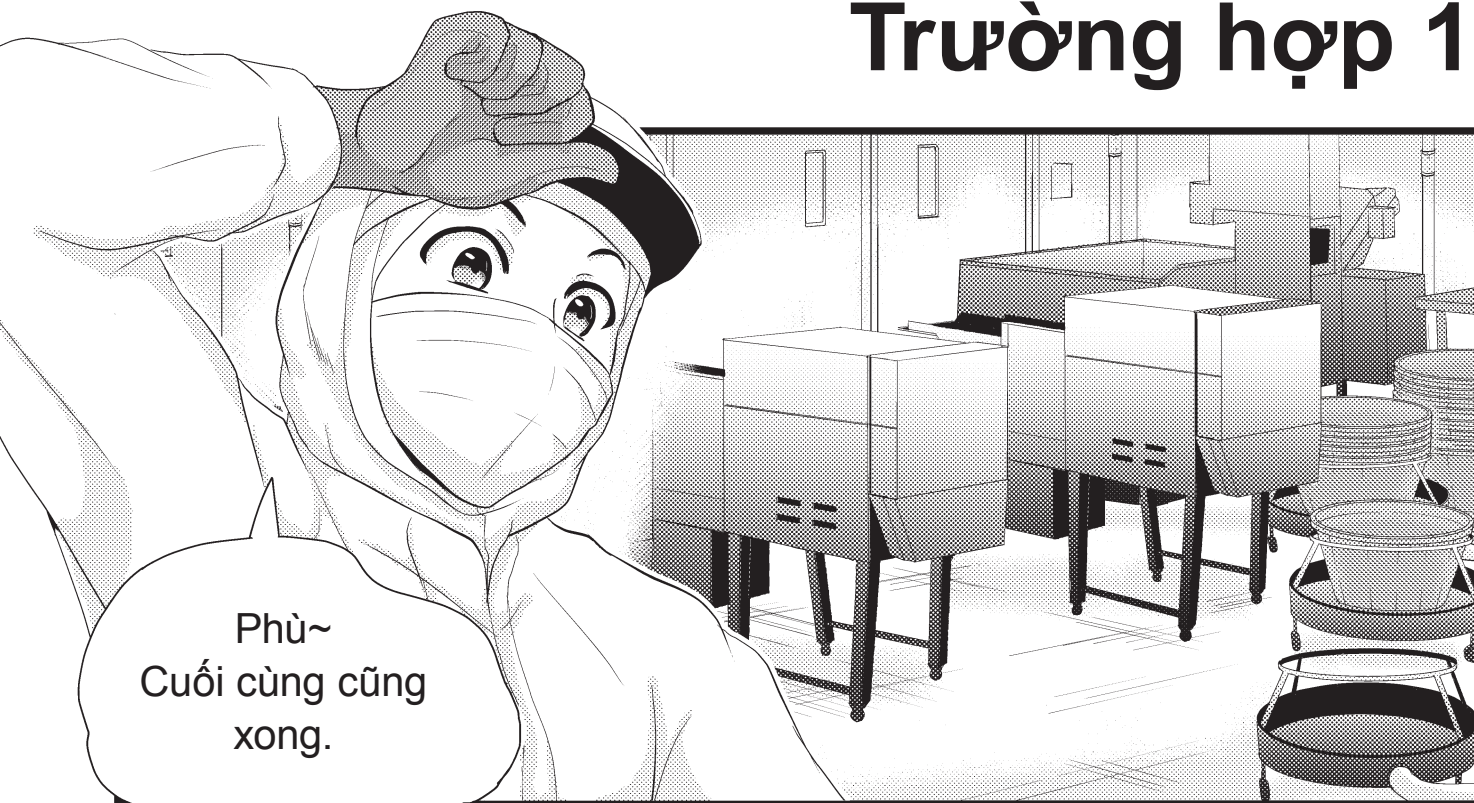


Thực tế ở nơi làm việc như thế nào

Cùng xem nhé!



Trường hợp 1



Phù~
Cuối cùng cũng xong.



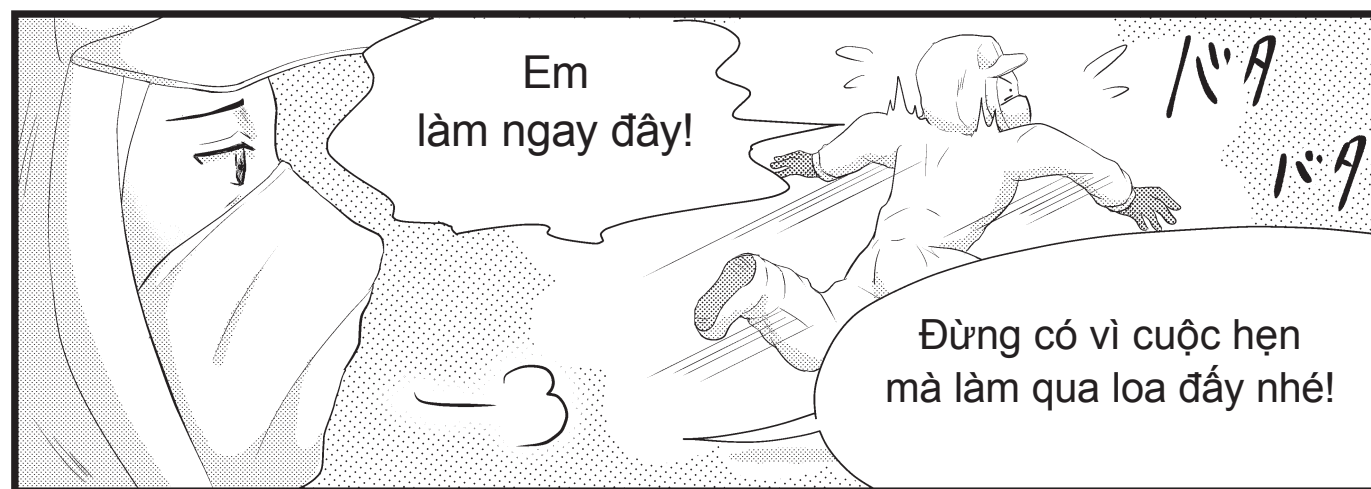
Hôm nay mình có chầu nhậu, nên làm nhanh rồi về thôi.

Vẫn chưa xong việc đâu.



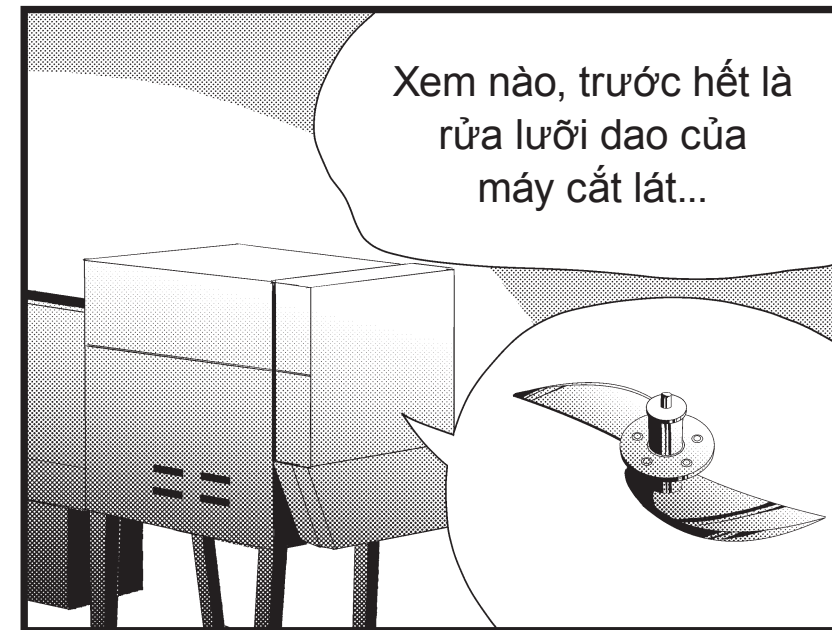
Hôm nay cậu phụ trách vệ sinh máy móc phải không?

Tổ trưởng!



Em làm ngay đây!

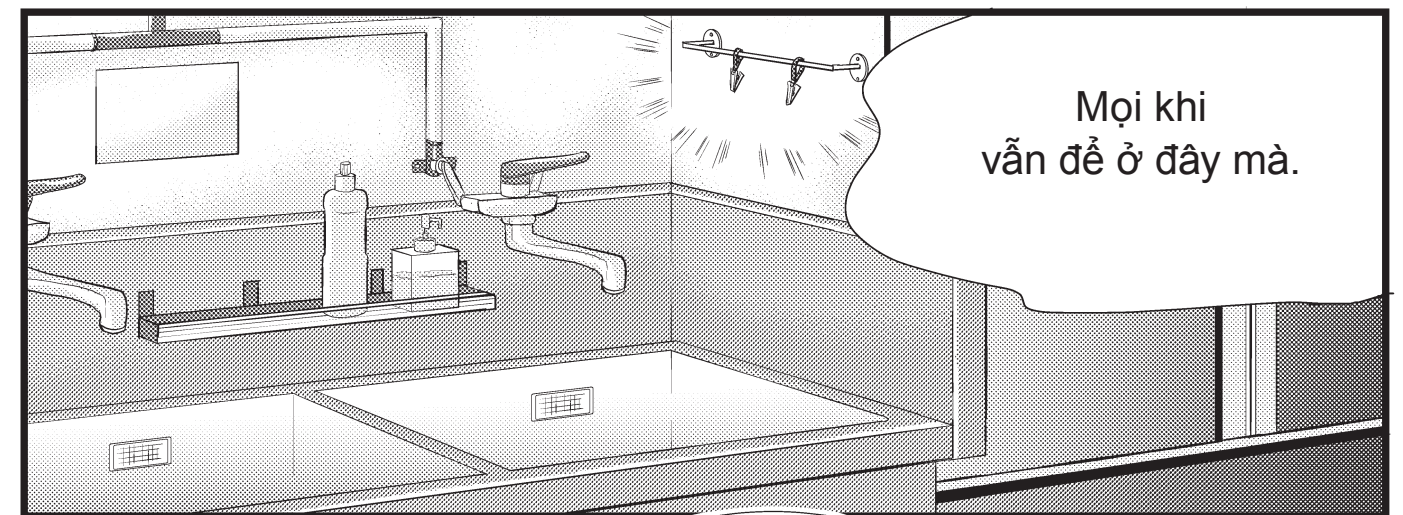
Đừng có vì cuộc hẹn mà làm qua loa đấy nhé!



Xem nào, trước hết là rửa lưỡi dao của máy cắt lát...



Ủa?
Găng tay bảo hộ đâu rồi?



Mọi khi vẫn để ở đây mà.



... Thôi kệ, tuy không có găng tay nhưng đây là công việc mình thường làm mà.

Làm quen rồi nên chắc không sao đâu!



Sao vết bẩn này
rửa hoài không sạch
vậy ta...

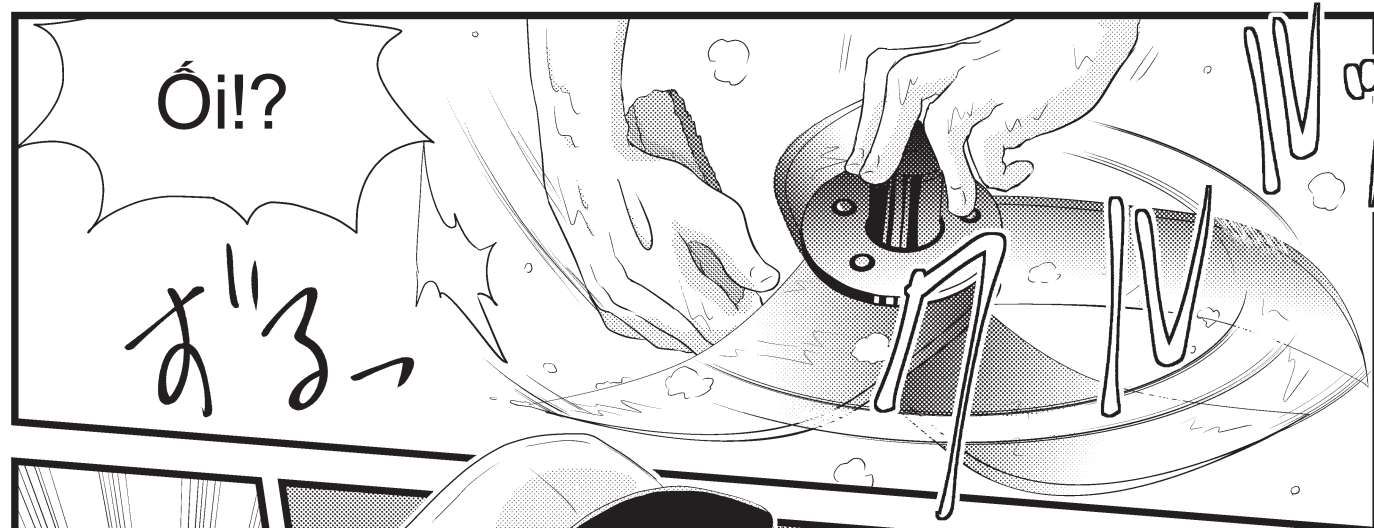


Mình
muốn về
sớm mà~



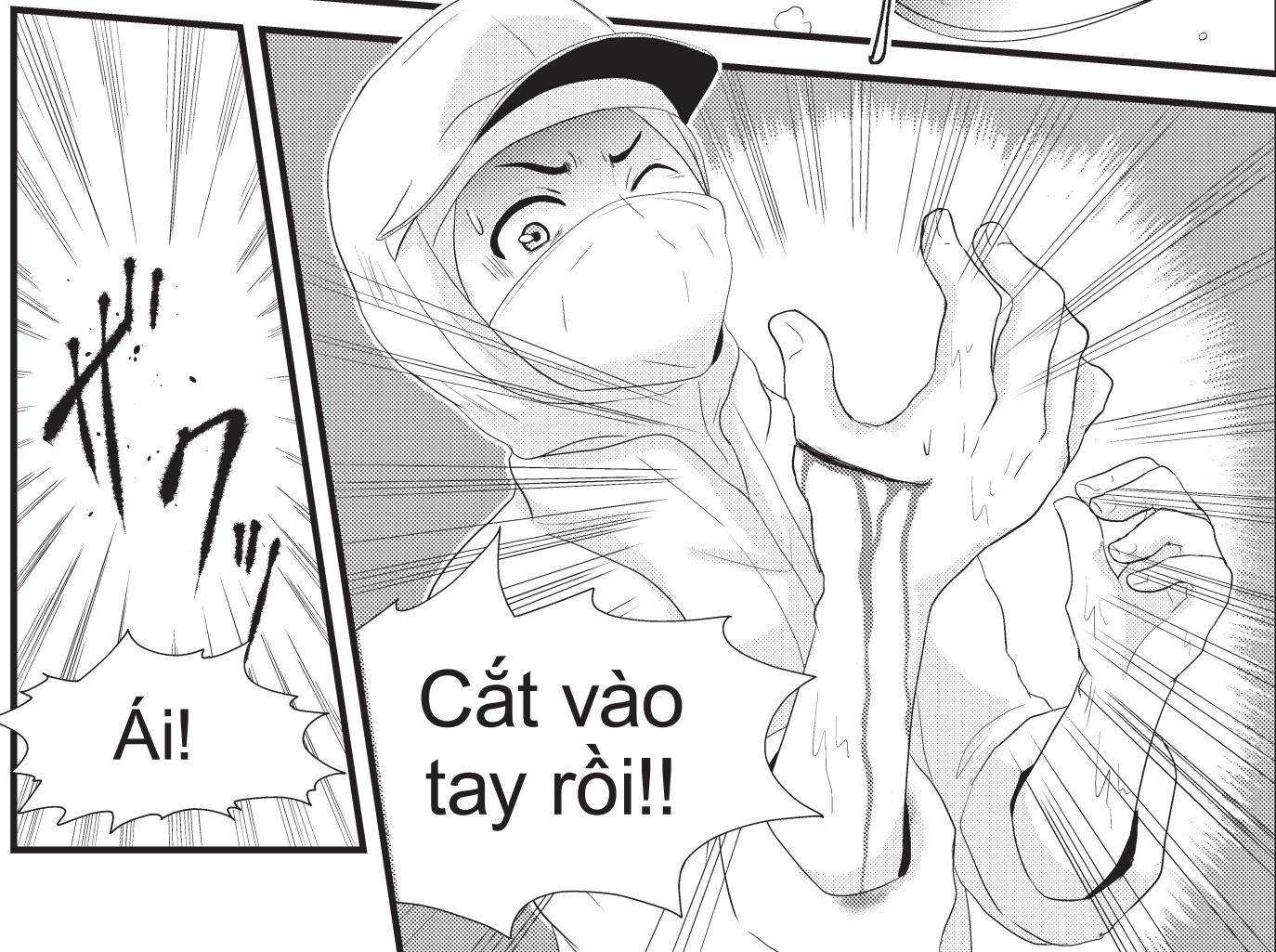
Sao thế!?

Chảy máu!
Phòng y tế!!
Phòng y tế!!!



Ói!?

あゝ



Ái!

Cắt vào
tay rồi!!



Ui da!!

医務室

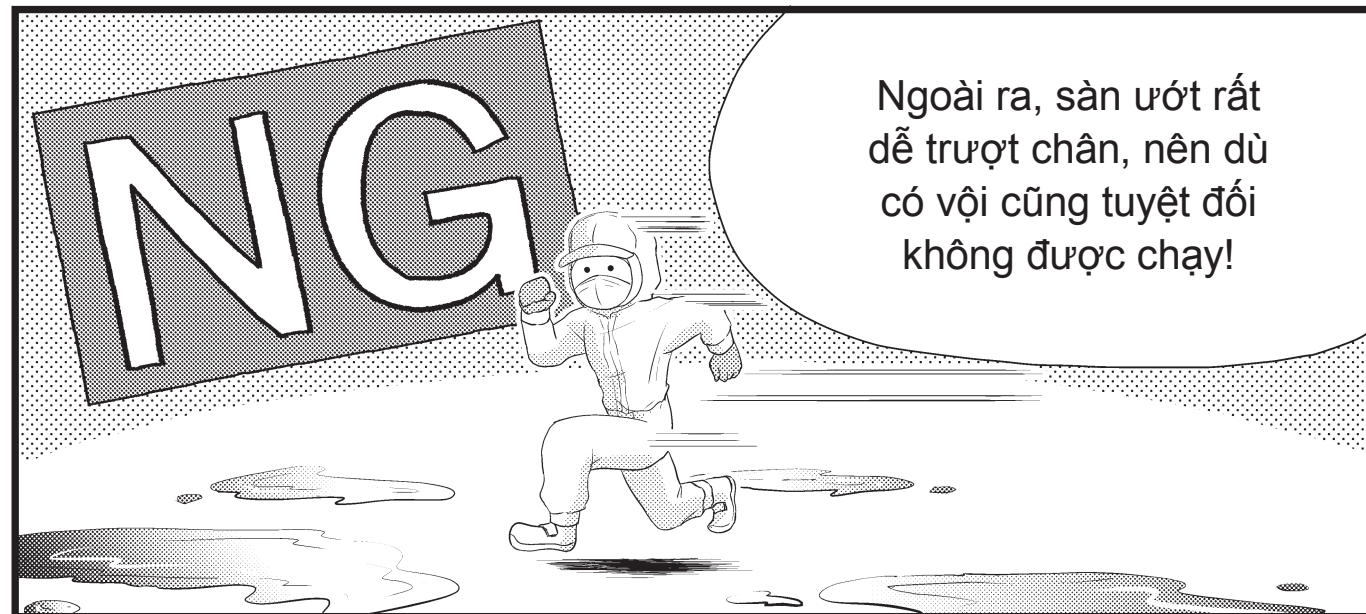
Không sao chứ!?

Phòng y tế

Vết thương trên tay không nặng lắm, nhưng vì đầu bị va đập nên anh hãy đến bệnh viện kiểm tra cho yên tâm nhé.

May mà không xảy ra tai nạn nghiêm trọng. Nhưng nếu cậu không chú ý thì ngay cả công việc vệ sinh cũng có thể gây thương tích đấy!

Xin lỗi ạ...



Ngoài ra, sàn ướt rất dễ trượt chân, nên dù có vội cũng tuyệt đối không được chạy!

Càng là trong tình huống khẩn cấp, càng không được tự ý quyết định và hành động.

Khi rửa các vật sắc nhọn bằng tay, phải mang dụng cụ bảo hộ để không bị cắt vào tay và ngón tay!

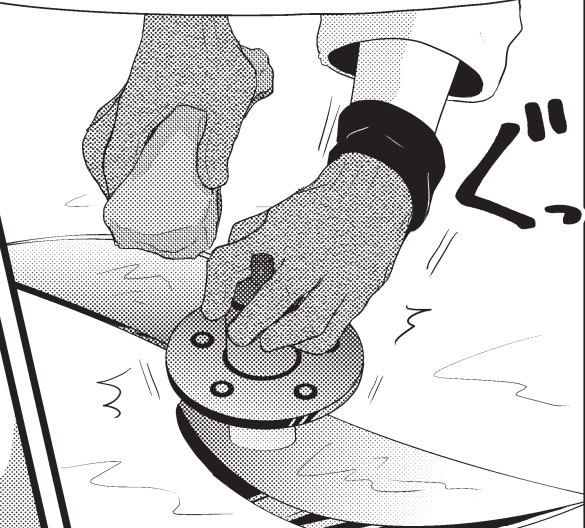
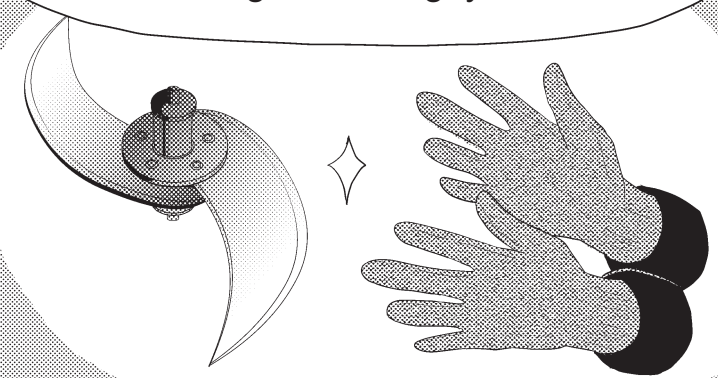
Hãy báo cáo nếu không có dụng cụ bảo hộ ở nơi thường lấy. Tôi sẽ chuẩn bị dụng cụ mới ngay.

Nếu chà rửa bằng miếng bọt biển trong khi chưa cố định lưỡi dao, sẽ rất nguy hiểm vì lưỡi dao có thể chuyển động và cắt vào tay.

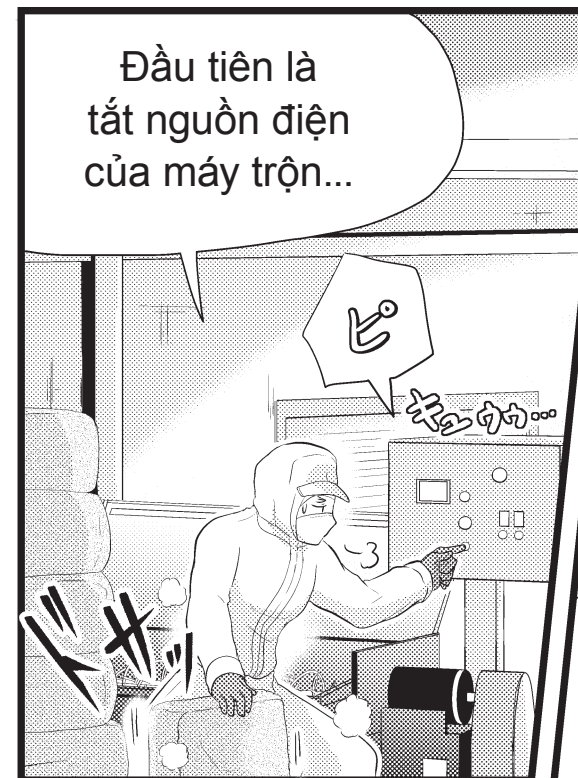
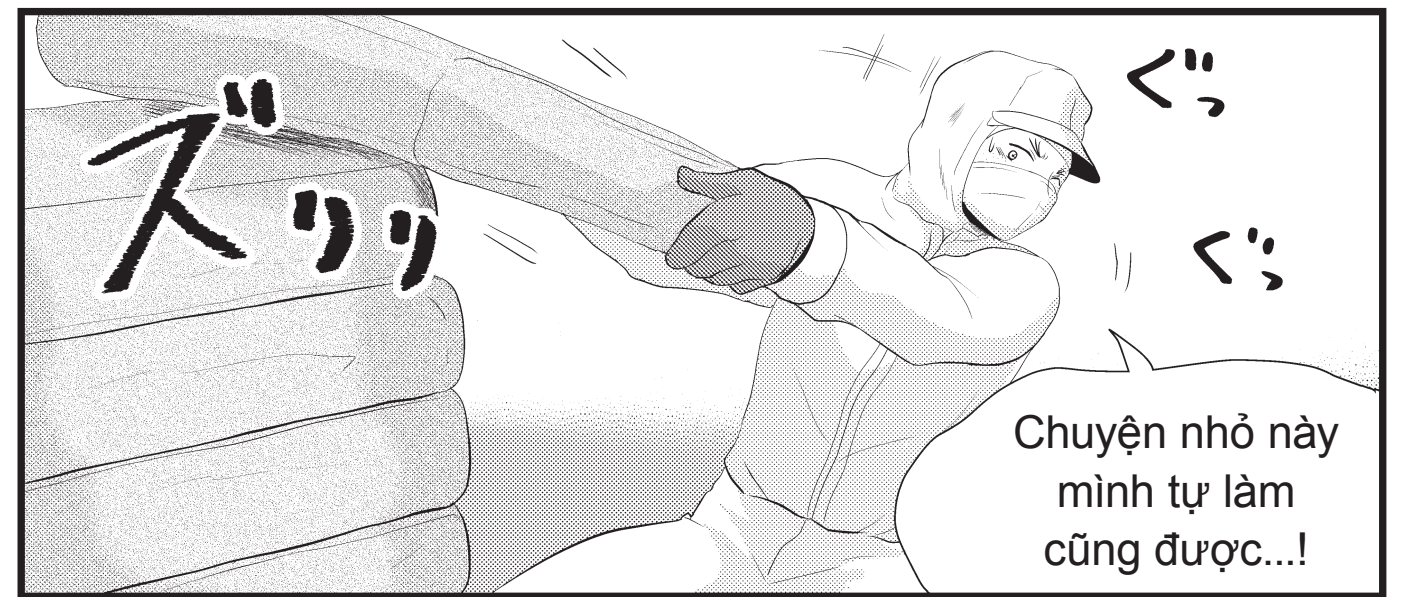
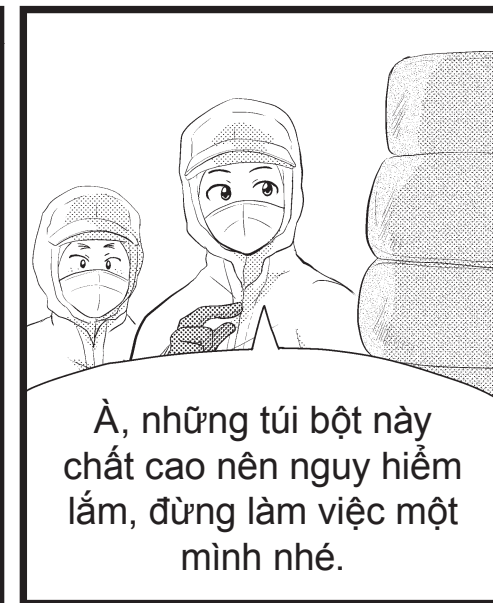
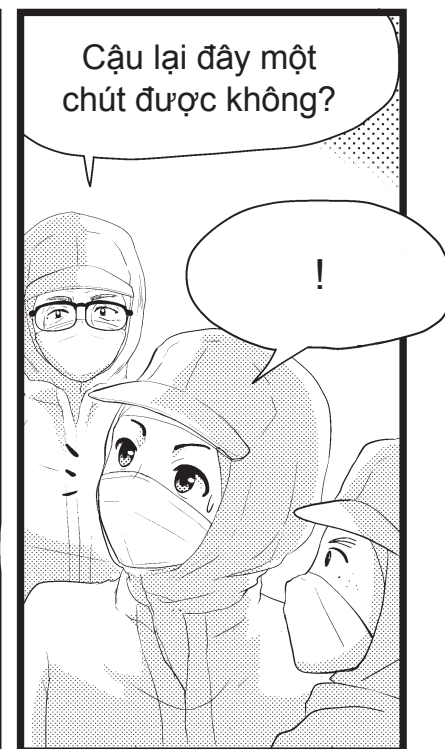
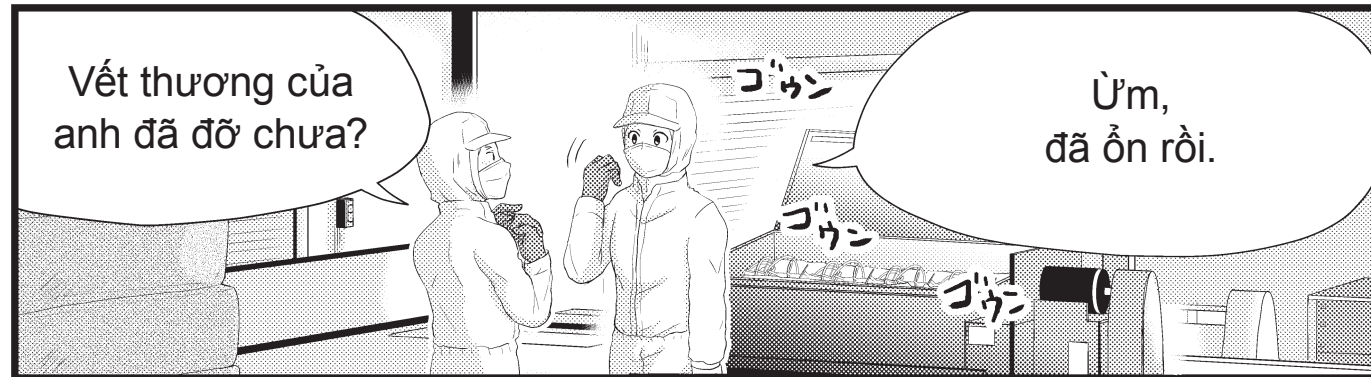
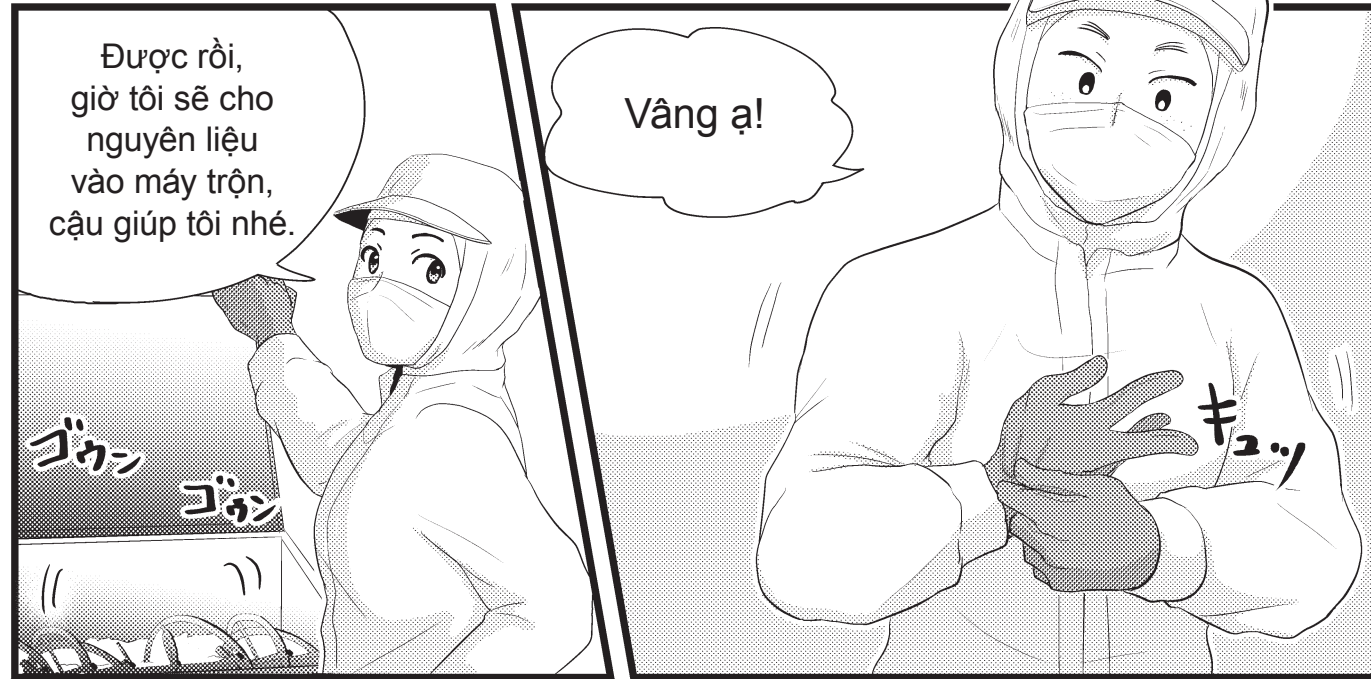
Đáng sợ nhất là khi đã quen tay thạo việc!

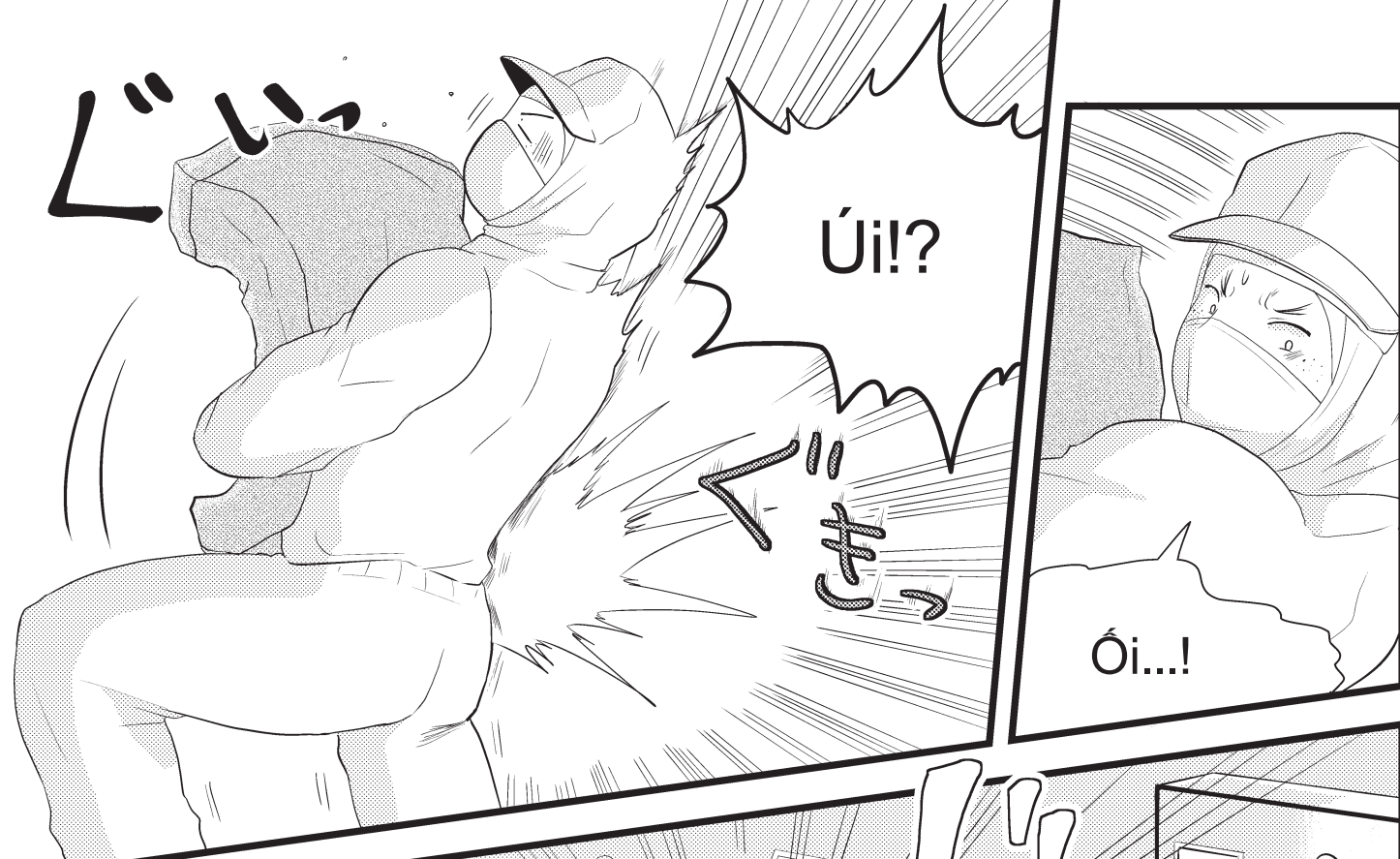
Nhất định phải tuân thủ quy định để bảo vệ chính bản thân mình.

Vâng...!
Em sẽ chú ý ạ!!



Trường hợp 2



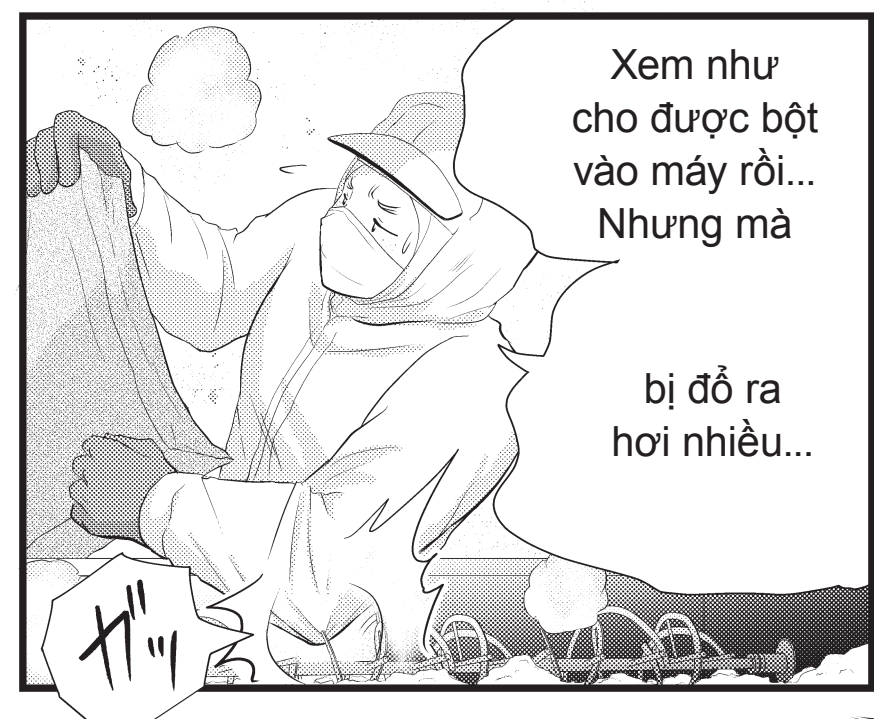


Úi!?

Ói...!



ドサッ



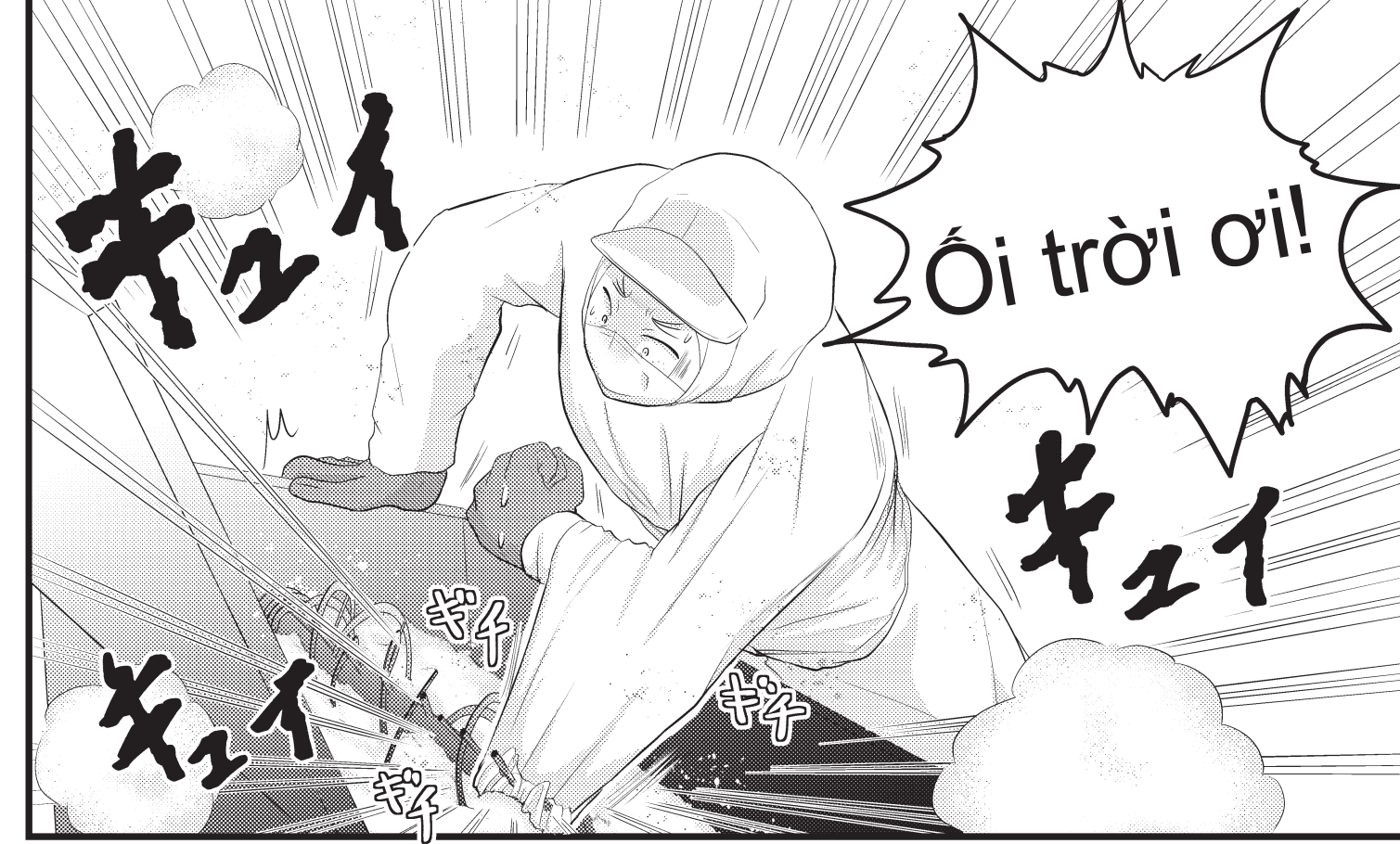
Xem như
cho được bột
vào máy rồi...
Nhưng mà

bị đổ ra
hơi nhiều...



Gì vậy!?

グッ



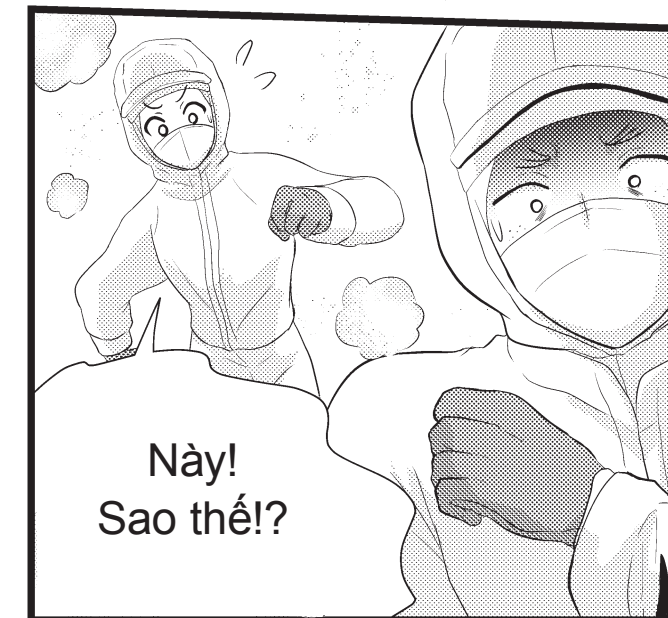
キュイ

Ói trời ơi!

キュイ



ズリッ

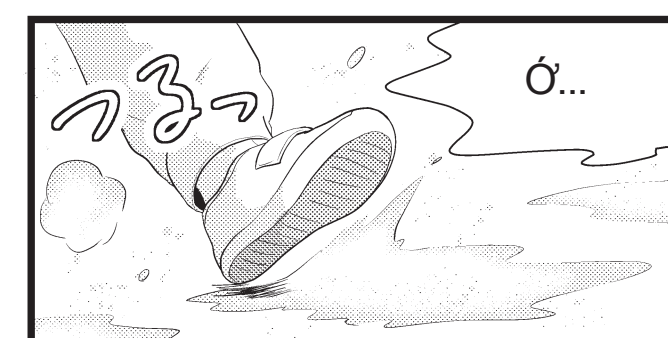


Này!
Sao thế!?



Hự!?

Anh có sao
không!?



Ờ...

医務室

Phòng y tế

Các cậu
làm cái gì vậy hả...

Em
xin lỗi ạ...

May mà
chỉ bị bầm thôi đó...
Suýt nữa là
mất luôn bàn
tay rồi!

Không được
tự ý quyết định,
phải tuân theo
chỉ thị và quy định.

Thực hiện đúng tư thế
khi nâng vật nặng là điều rất
quan trọng.

Nâng vật nặng trong khi
eo ở vị trí cao, nguy cơ
bị đau thắt lưng sẽ cao hơn.

Về cơ bản,
không nên chất
các túi bột nặng thành
chồng cao, trong tình huống
buộc phải hạ vật nặng từ
trên cao xuống, phải làm việc
đó theo nhóm 2 người.

OK

NG

Ngay cả khi đã tắt
nguồn điện của máy trộn,
bộ phận quay vẫn có thể tiếp
tục quay theo quán tính,

vì vậy cần xác nhận bằng mắt
để đảm bảo bộ phận quay
đã ngừng hẳn.

STOP!

Một số loại máy trộn hiện đại
còn được trang bị lưới
chống bị cuốn vào máy.

Ngoài ra, sàn nhà vương
vãi bột mì cũng dễ trượt giống
như sàn bị ướt, vì vậy tuyệt
đối không được chạy.

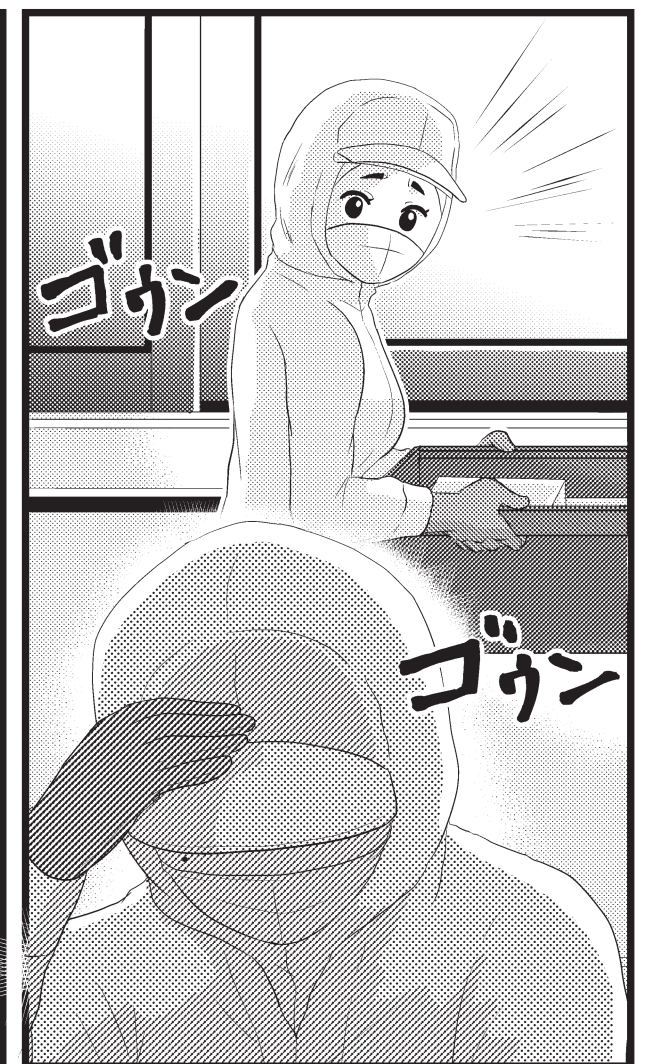
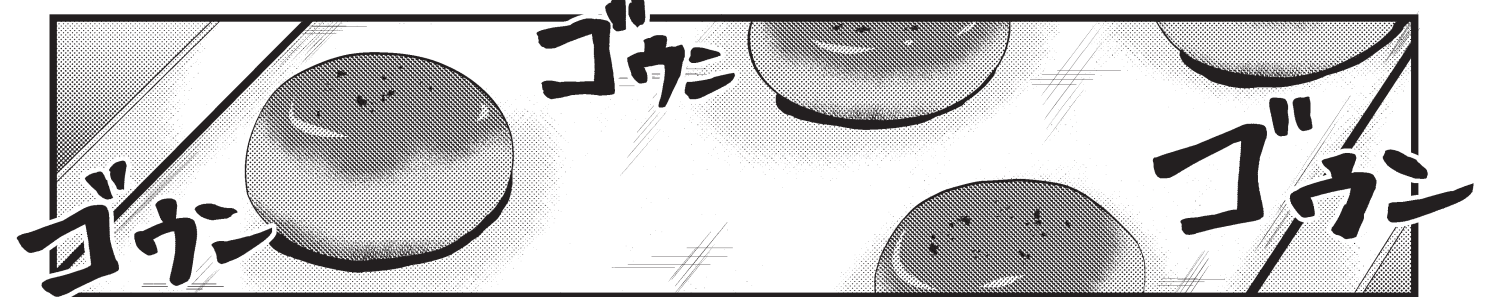
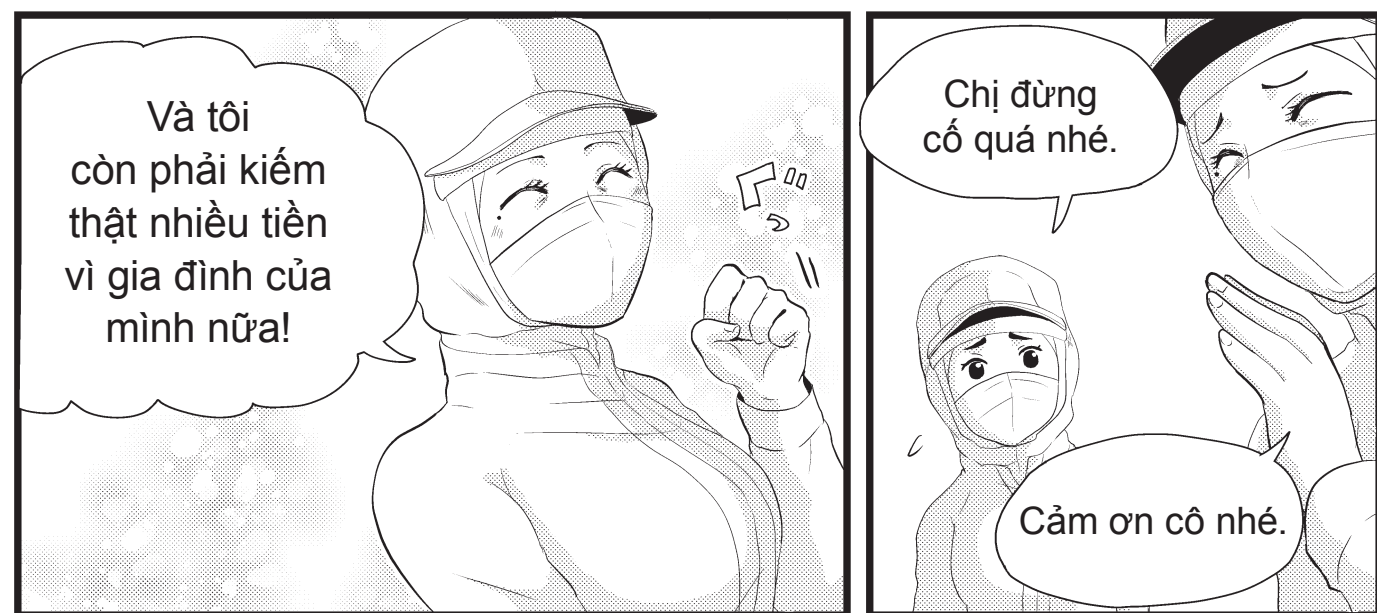
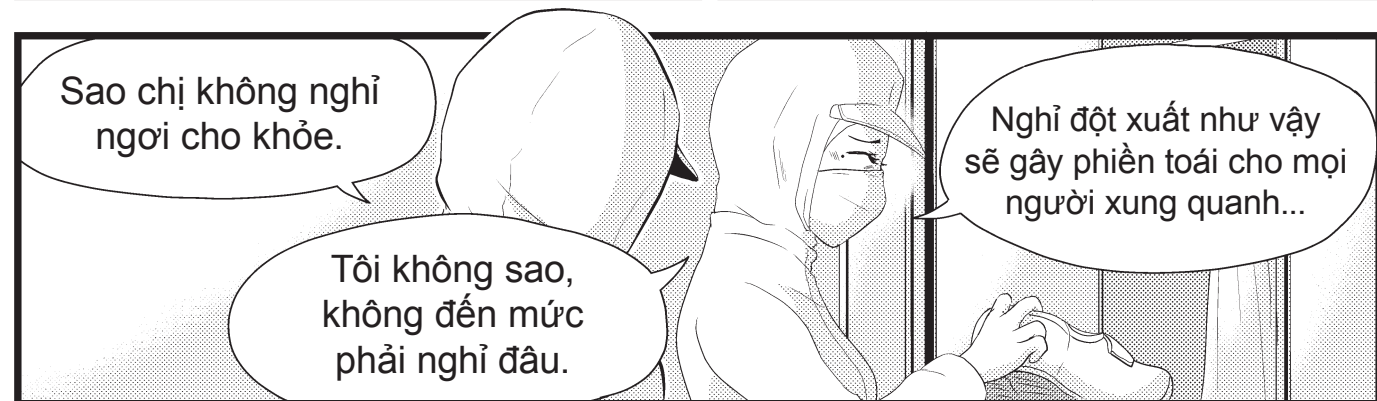
Và phải mang giày
chống trượt đúng cách!

Thật là...
Cả 2 người
kéo nhau
vào phòng y tế...

Hay là các cậu
lập thành một nhóm
tẩu hải luôn đi?

Sao anh lại nói thế!

Trường hợp 3





Chị nên nghỉ ngơi một chút đi.

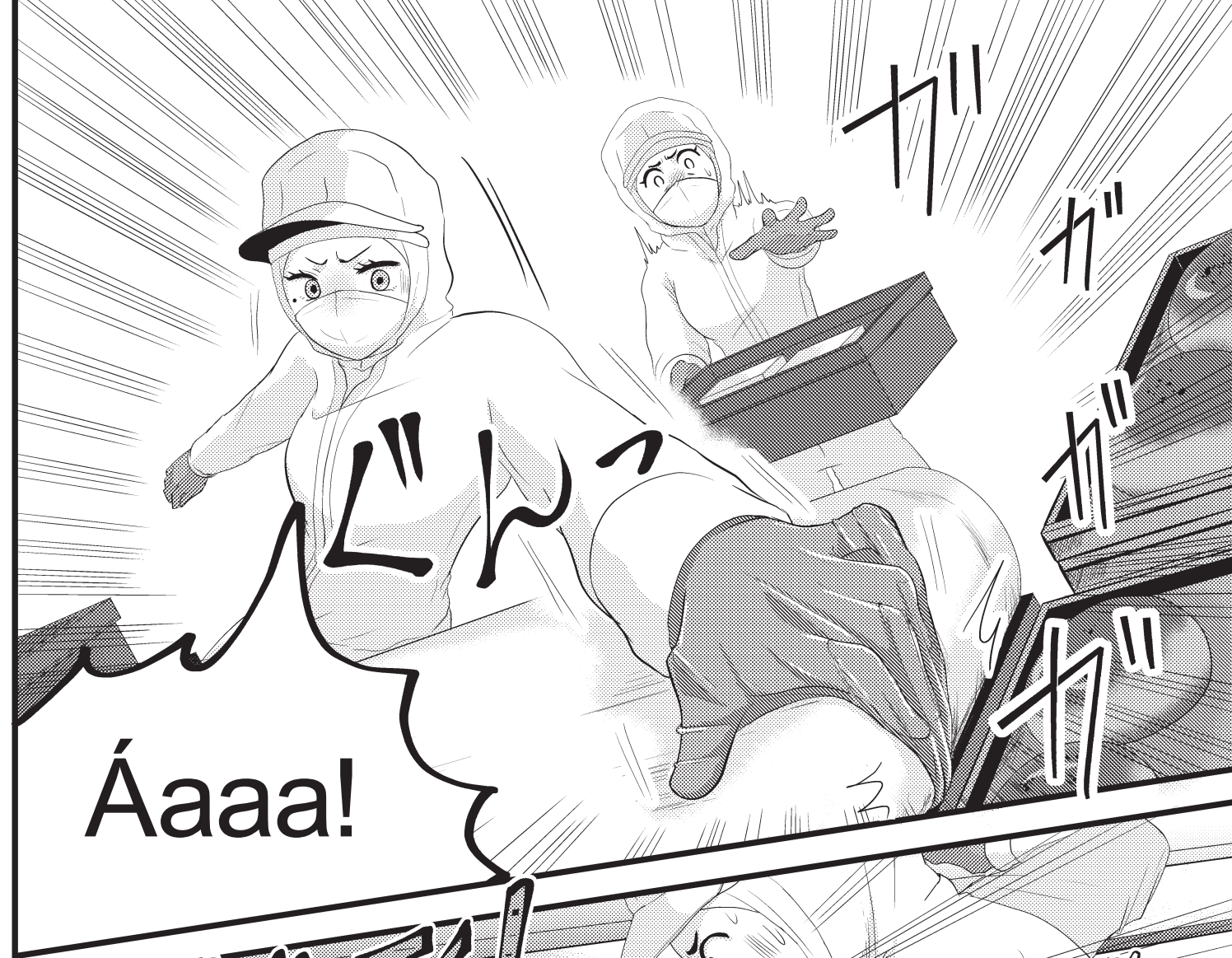
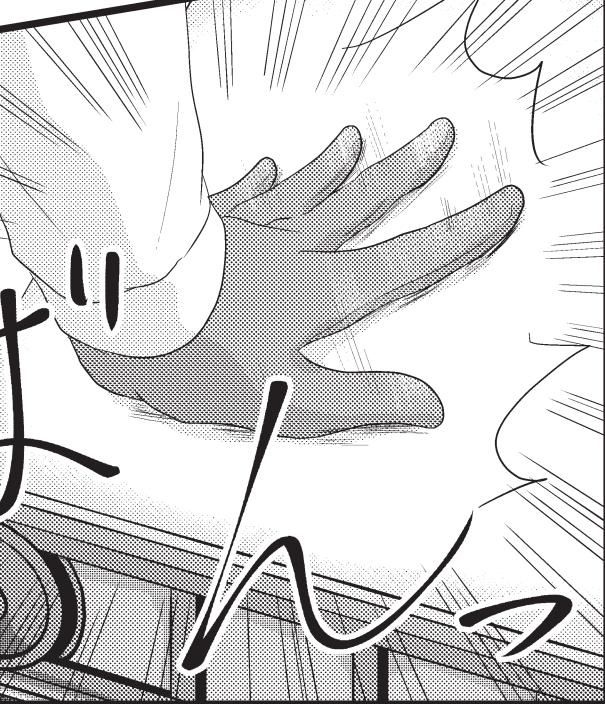
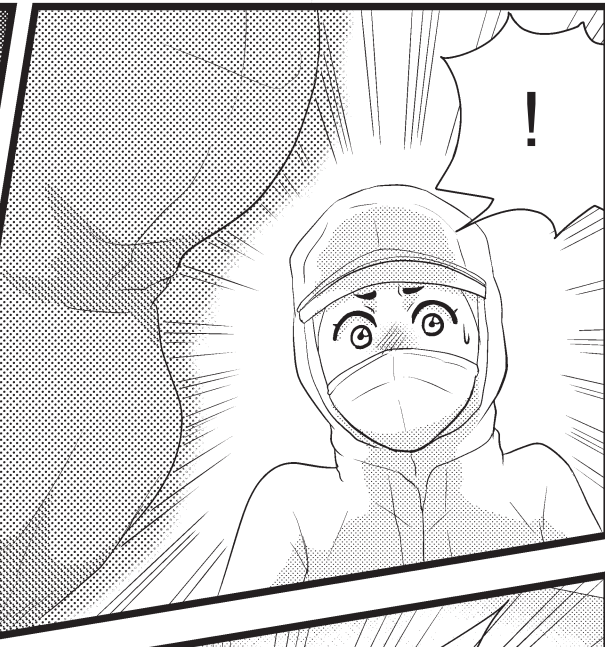


Tôi thay chị làm công việc ở đây. Tôi sẽ báo với tổ trưởng cho.

Sao...?



A...



Áaaa!

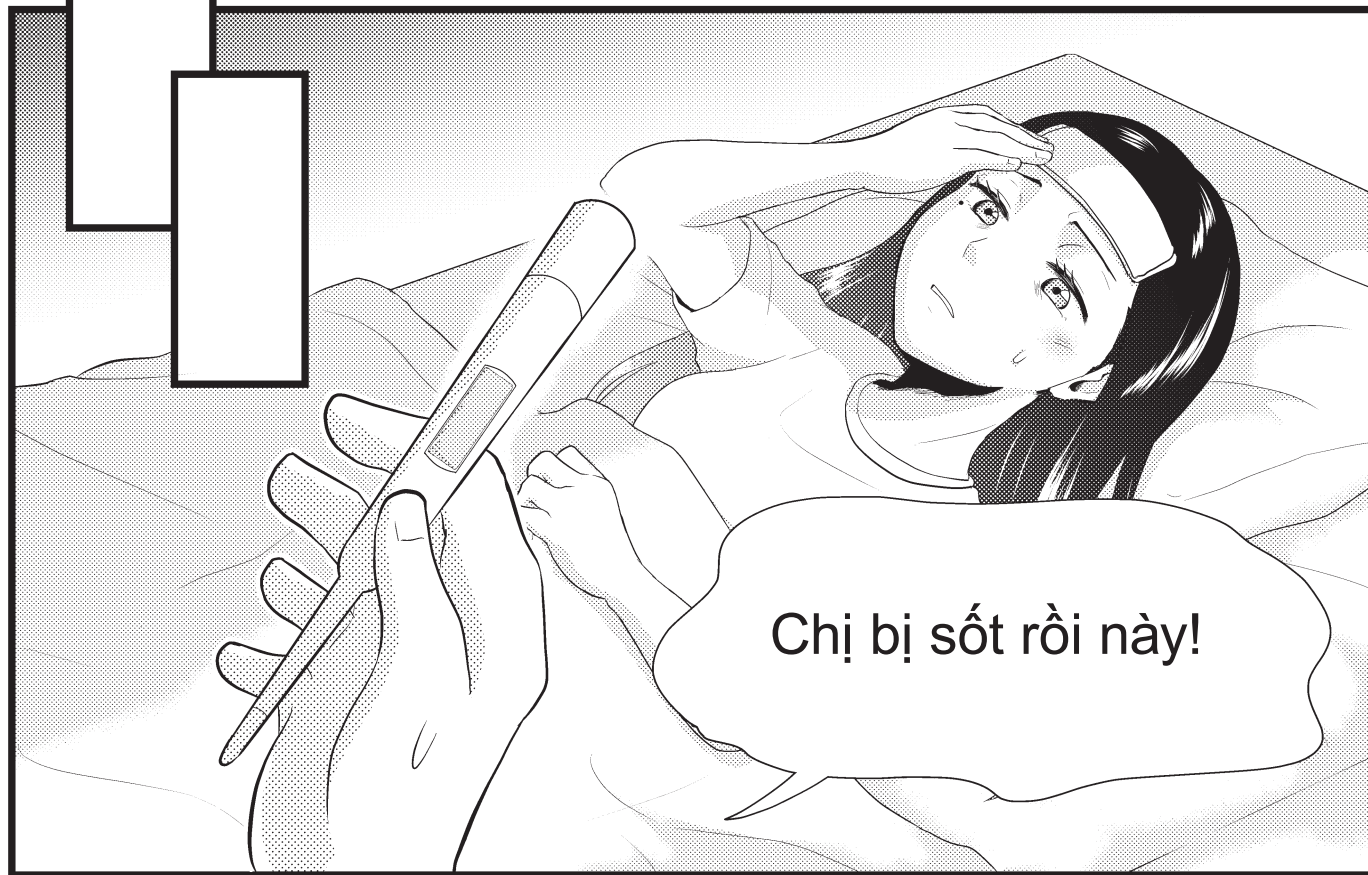


Chị có sao không!?



Chị ấy bị cuốn vào băng tải.

Chuyện gì xảy ra vậy?



Chị bị sốt rồi này!



Chắc là đứng cũng rất mệt phải không?

Hôm nay chị hãy về nhà nghỉ ngơi đi.

Vâng ạ...
Tôi xin lỗi...

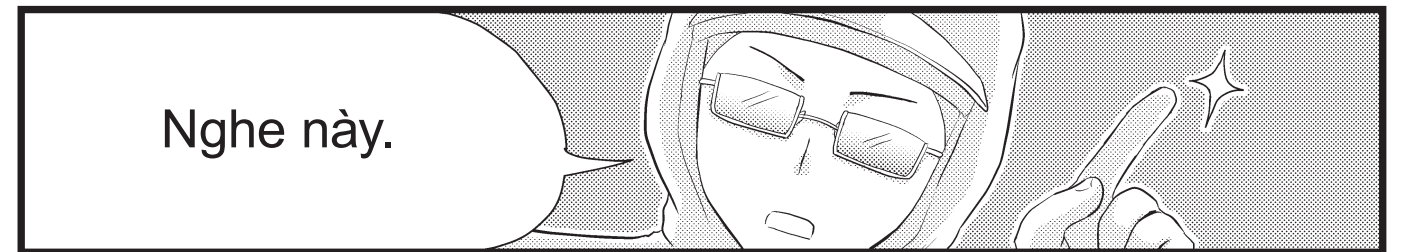


Có sức quá sẽ dẫn đến tai nạn chấn thương nặng đấy.

Có khi còn liên lụy đến người khác nữa.



Chị làm việc vì gia đình, thì không nên làm gia đình buồn, có phải không nào?



Nghe này.



Khi cơ thể không khỏe, nếu tập trung nhìn vào những vật chuyển động ở trên băng tải, có thể sẽ khiến tình trạng trở nên tệ hơn.

Khi cơ thể không khỏe, phải báo cáo với cấp trên và nghỉ ngơi!



Nếu bị cuốn vào bộ phận quay như băng tải, v.v..., có thể dẫn đến chấn thương nặng như gãy xương, v.v...



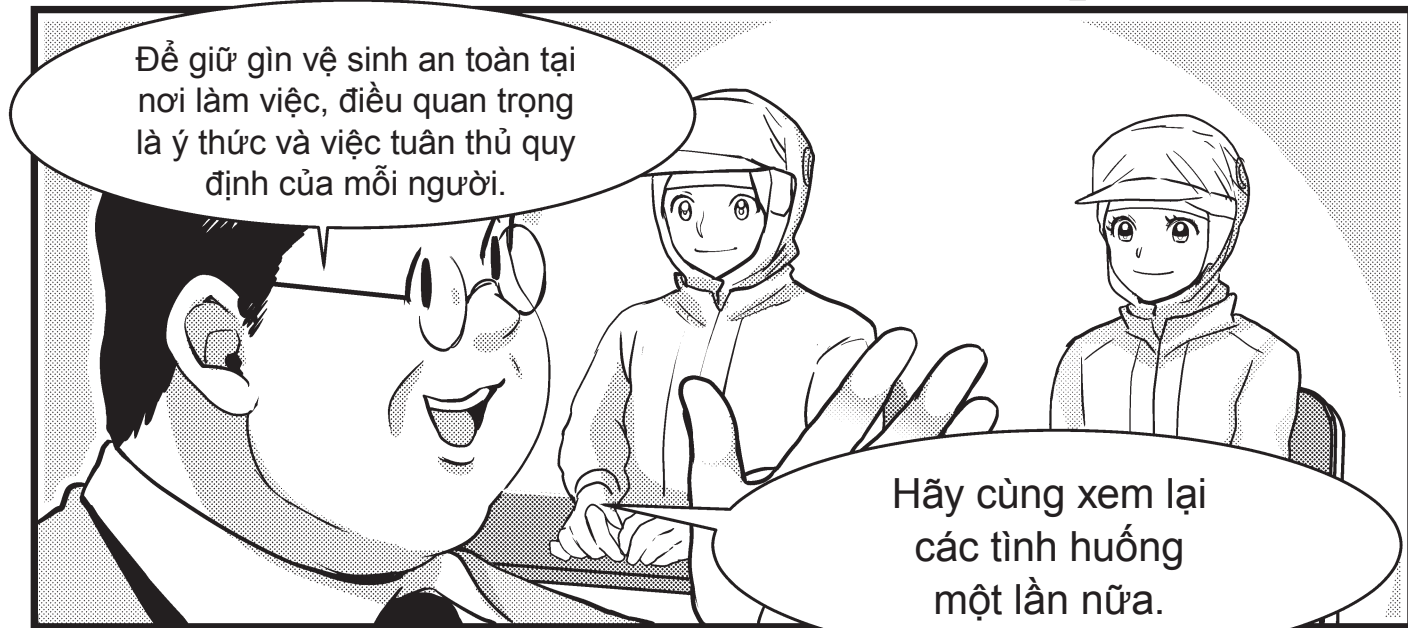
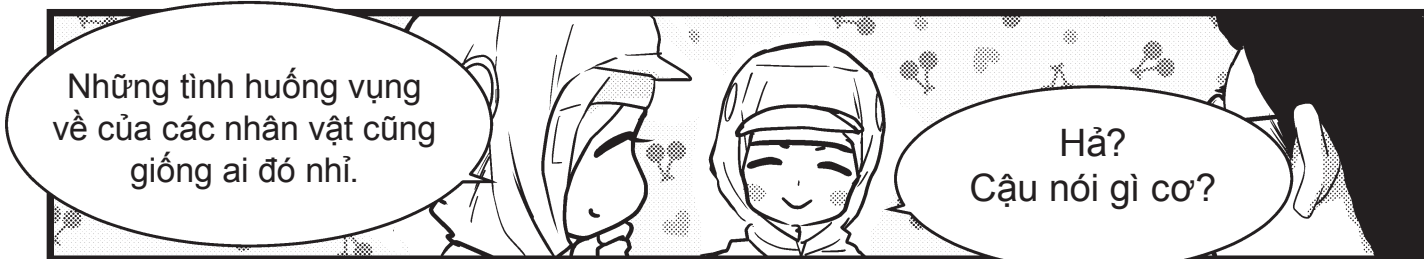
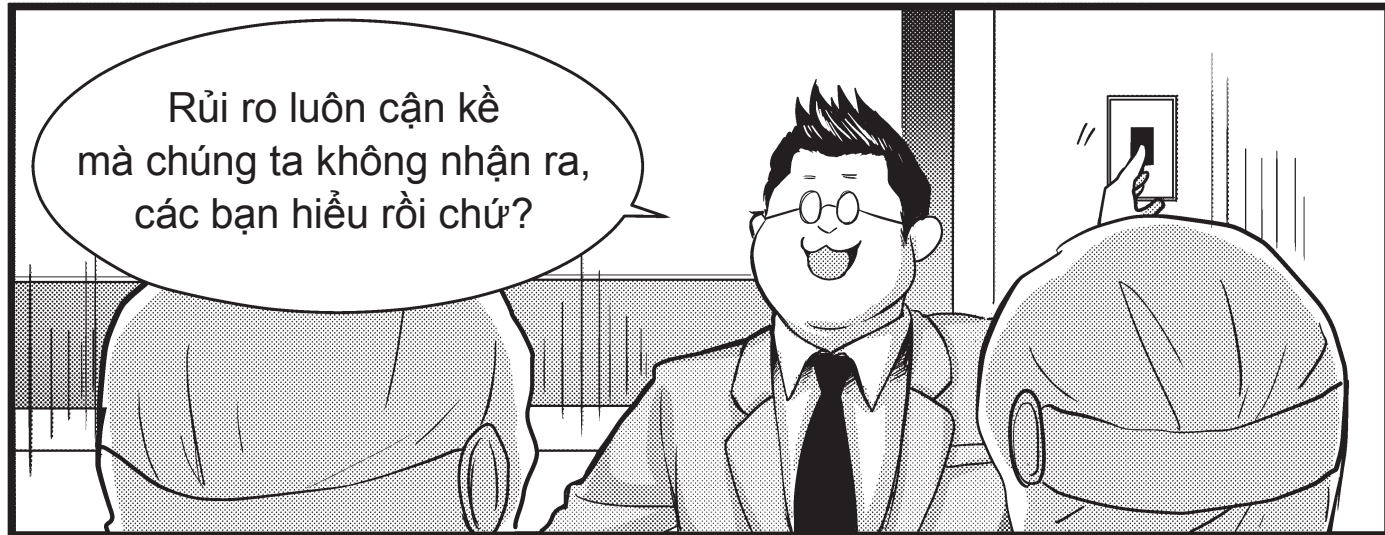
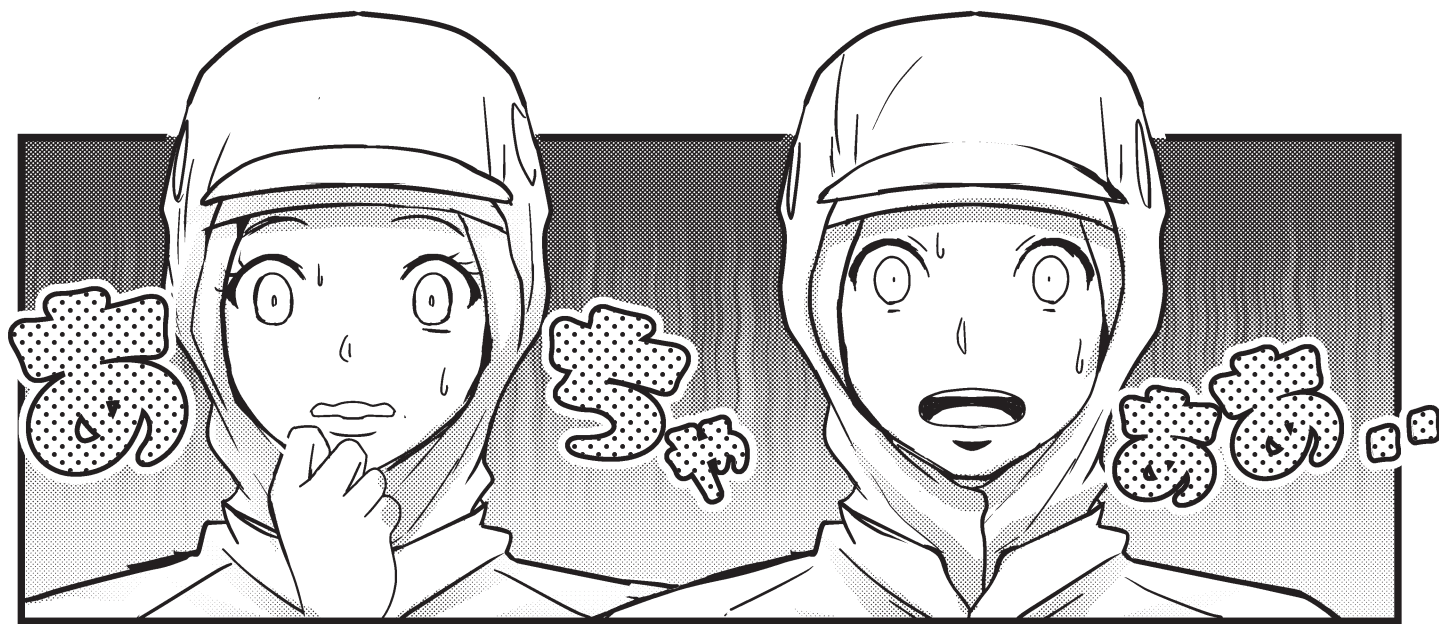
Cả chị nữa, nếu nhận thấy người xung quanh không khỏe thì hãy báo cáo ngay nhé.

Dạ, vâng ạ.



Phải luôn chú ý đến tình trạng sức khỏe của bản thân nhé.

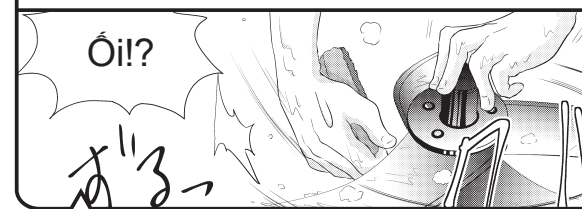
Chị nói đúng.



Điểm cần lưu ý trong chế biến thực phẩm

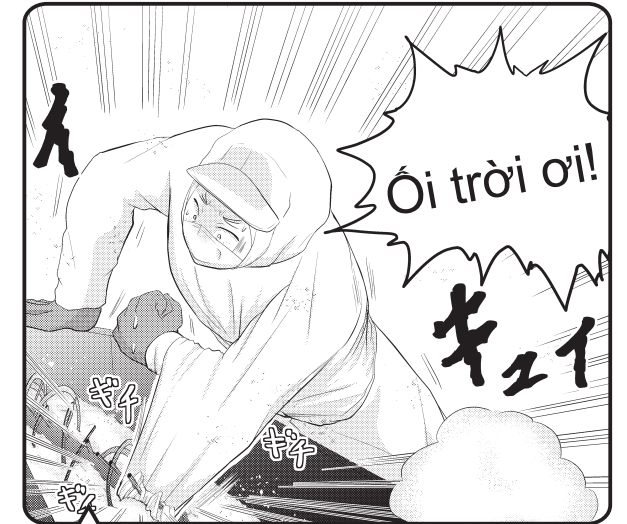


1 | Hãy chú ý đến các vật sắc nhọn



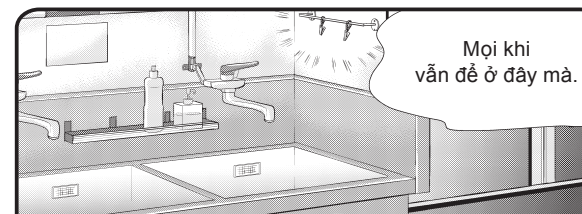
Khi chùi rửa các vật sắc nhọn bằng tay, hãy chú ý tới hướng của lưỡi dao. Ngoài ra, rửa bằng tay trần là hành vi rất nguy hiểm. Hãy mang dụng cụ bảo hộ như găng tay bảo hộ, v.v... để làm việc.

2 | Hãy chú ý đến các bộ phận quay



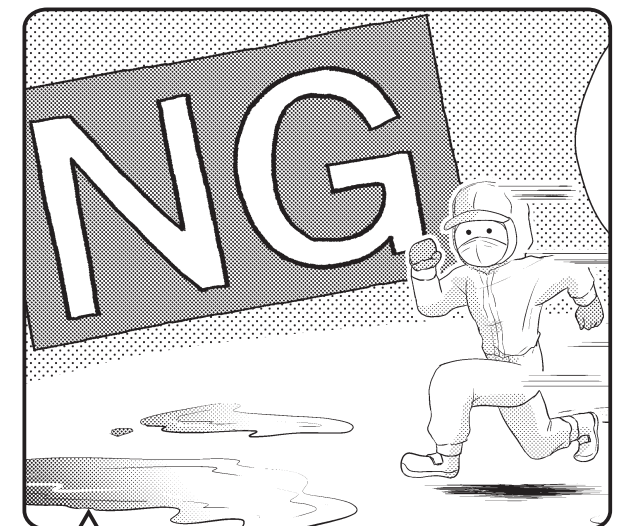
Con lăn hoặc máy trộn, băng tải, v.v... có lực kéo rất mạnh, ngay cả khi chúng chuyển động chậm. Hãy cẩn thận, vì điều này có thể dẫn đến tai nạn nghiêm trọng.

3 | Hãy tuân thủ quy định



Hãy hiểu rõ quy định nơi làm việc, và thường xuyên xác nhận lại. Khi phát hiện xảy ra sự việc khác với bình thường, trước tiên hãy báo cáo cấp trên.

4 | Hãy thực hiện triệt để 4S



Hãy tạo thói quen thực hiện 4S* thường xuyên để không tạo ra những nguyên nhân gây tai nạn.

* Để biết thêm chi tiết, vui lòng tham khảo [Tìm hiểu qua truyện tranh Kiến thức cơ bản về an toàn vệ sinh lao động và phòng tránh tai nạn lao động (Tài liệu giảng dạy thông thường)]

Tai nạn lao động không phải là việc của người khác mà là vấn đề của chính mình.



Tôi muốn mọi người luôn nhớ rằng, tuân thủ quy định chính là bảo vệ “Bản thân”, “Gia đình”, “Cuộc sống”.

Để phòng khi xảy ra vấn đề gì đó, thì giao tiếp hằng ngày ở nơi làm việc cũng rất quan trọng.



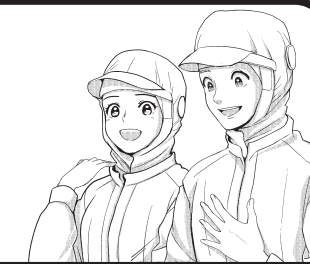
Được rồi!

Hãy tuân thủ quy định và nỗ lực hết mình mỗi ngày nào!

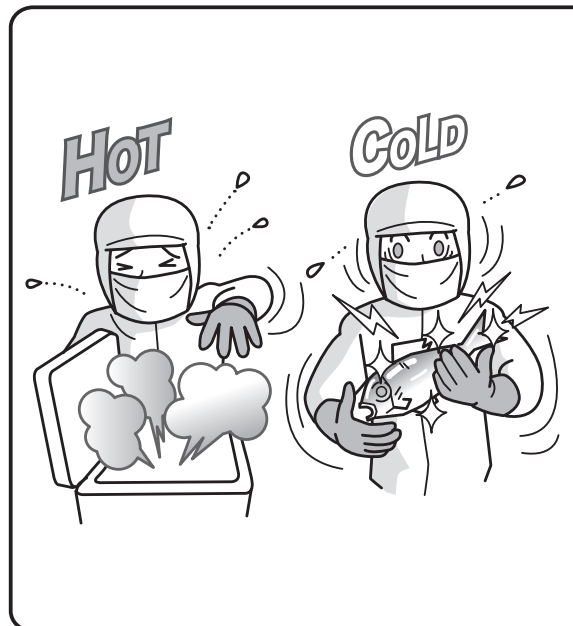


Chế biến thực phẩm

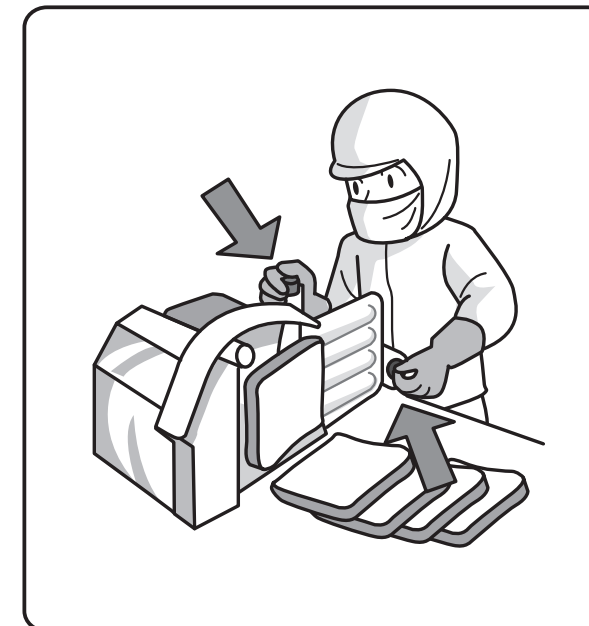
Những điều sau đây cũng cần chú ý!
Gợi ý để bảo vệ an toàn và sức khỏe!



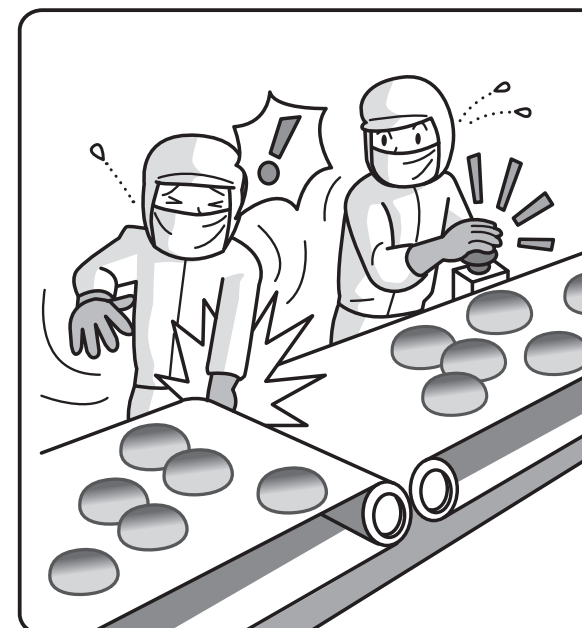
1 | Hãy cẩn thận để tránh bị bỏng nóng và bỏng lạnh!



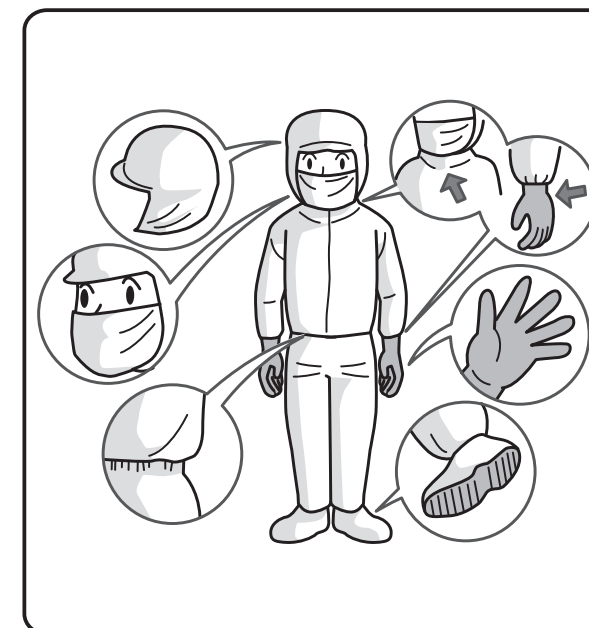
2 | Trước khi bắt đầu công việc, hãy kiểm tra xem thiết bị an toàn có hoạt động bình thường hay không!



3 | Nếu cảm thấy nguy hiểm thì đừng chần chừ, hãy bấm nút dừng lại ngay lập tức!



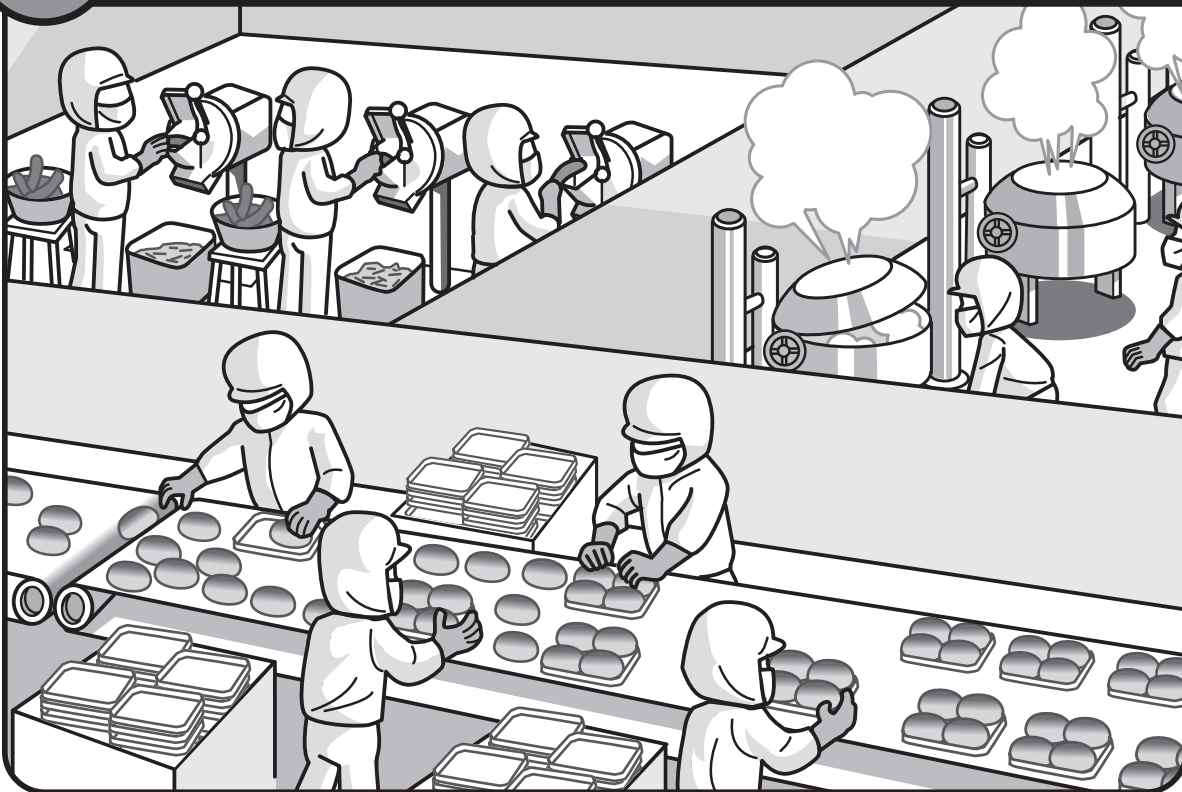
4 | Hãy mặc trang phục lao động đúng cách!



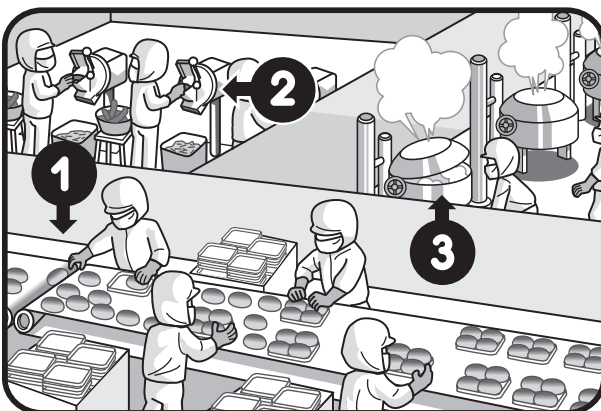
Hiểu biết về những nguy hiểm tiềm ẩn trong công việc tại nơi làm việc!

Huấn luyện dự đoán nguy hiểm (KYT)

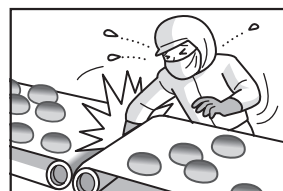
Q Thử nghĩ xem nguy hiểm có thể xảy ra ở đâu!



A Đây là các tình huống nguy hiểm!



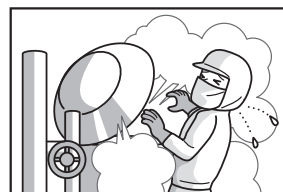
1
Dừng máy hoàn toàn trước khi lấy vật lạ ra.



2
Nhìn sang chỗ khác trong lúc làm việc là điều rất nguy hiểm.



3
Cẩn thận bị bỏng do hơi nước.



Hãy suy nghĩ xem còn những tình huống nguy hiểm nào nữa không.

Tìm hiểu qua truyện tranh

Vệ sinh an toàn trong chế biến thực phẩm

Phát hành tháng 3 năm 2021

Phát hành: Bộ Y tế, Lao động và Phúc lợi xã hội Nhật Bản

Kế hoạch: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Hợp tác: Công việc soạn thảo tài liệu giảng dạy

về vệ sinh an toàn lao động trong chế biến thực phẩm

Chế tác: Sideranch Inc.



Mọi thắc mắc liên quan đến tài liệu này, vui lòng liên hệ với
Ban An toàn
Phòng Vệ sinh an toàn lao động
Cục Tiêu chuẩn lao động
Bộ Y tế Lao động và Phúc lợi xã hội Nhật Bản