

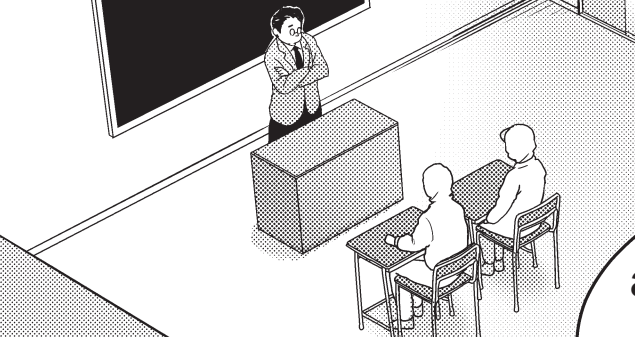
食品加工の安全衛生

Alamin sa Pamamagitan ng Manga

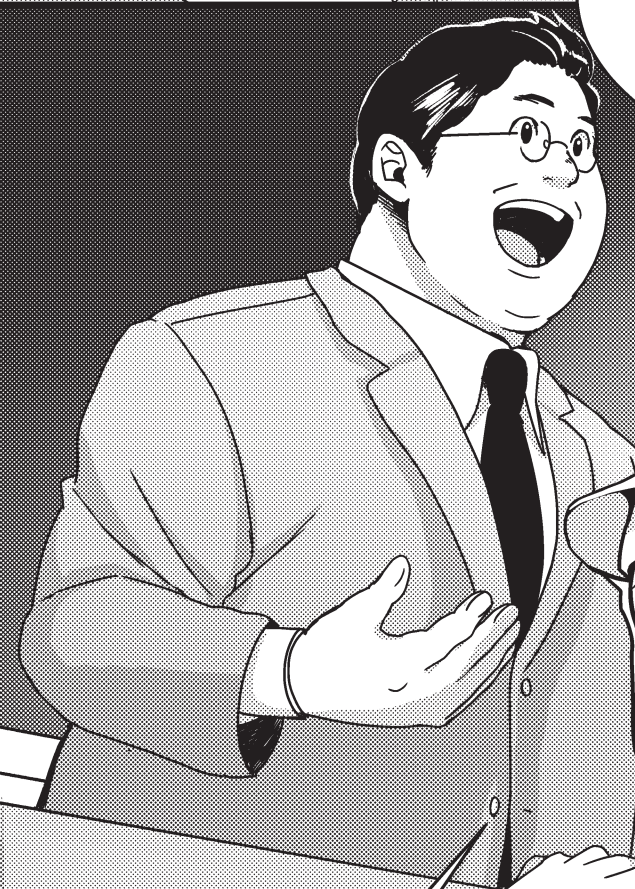
Kaligtasan at Kalusugan sa Food Processing



Ang audiovisual material na ito ay ginawa na may layuning matutunan ang mga pangunahing pamantayan ng kaligtasan at kalusugan para sa mga manggagawa sa lugar ng trabaho na gumagamit ng makinarya para sa food processing tulad ng slicer at mixer.



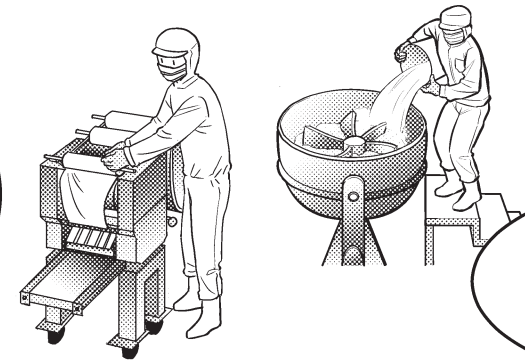
Ngayong araw, alamin natin ang tungkol sa kaligtasan at kalusugan sa trabaho na gumagamit ng makinarya para sa food processing.



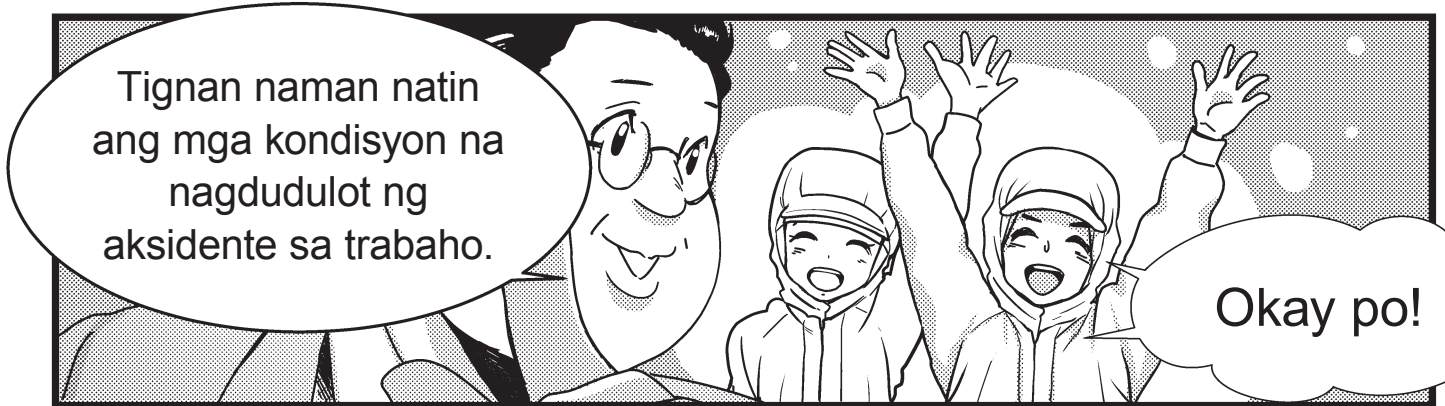
Ano nga ba ang mga uri ng makinarya para sa food processing?

Kasama sa mga makinarya para sa food processing ang slicer sa paghiwa ng gulay at karne.

Narinig ko na kasama rin rito ang kneading machine para haluin ang arina at dough, pati na rin ang noodle-making machine para hilahin o putulin ang dough ng noodles.

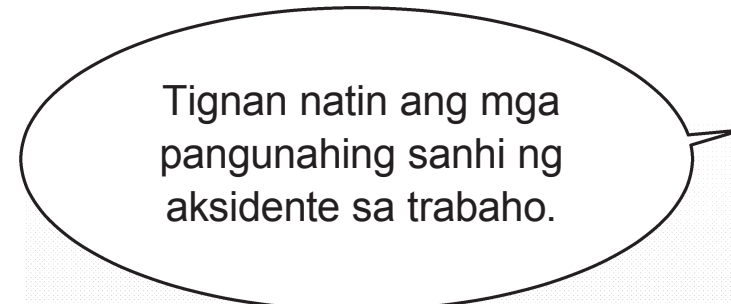


May iba't ibang uri pala.



Tignan naman natin ang mga kondisyon na nagdudulot ng aksidente sa trabaho.

Okay po!

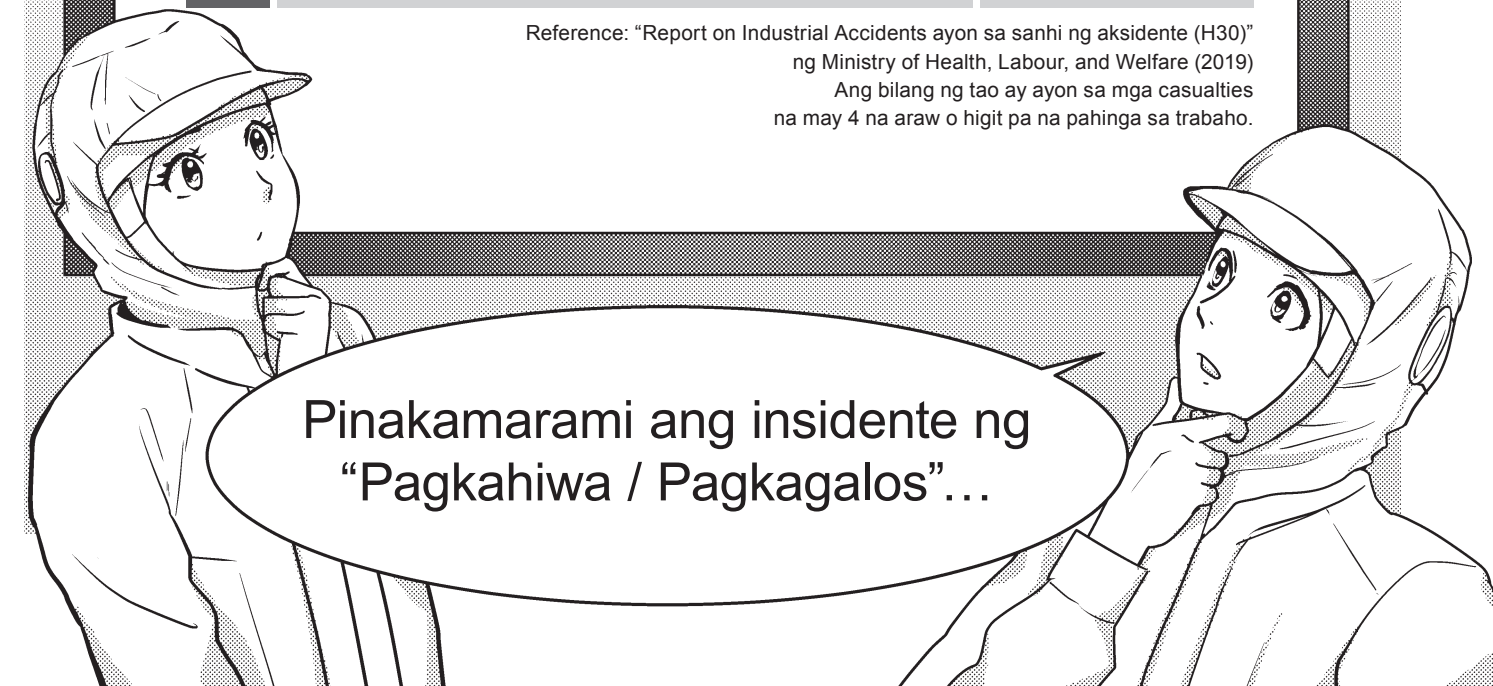


Tignan natin ang mga pangunahing sanhi ng aksidente sa trabaho.

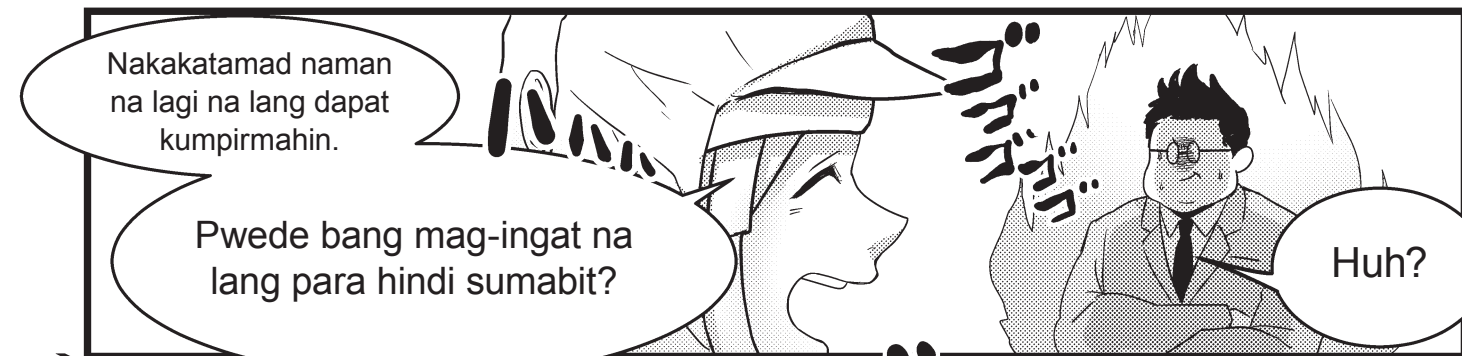
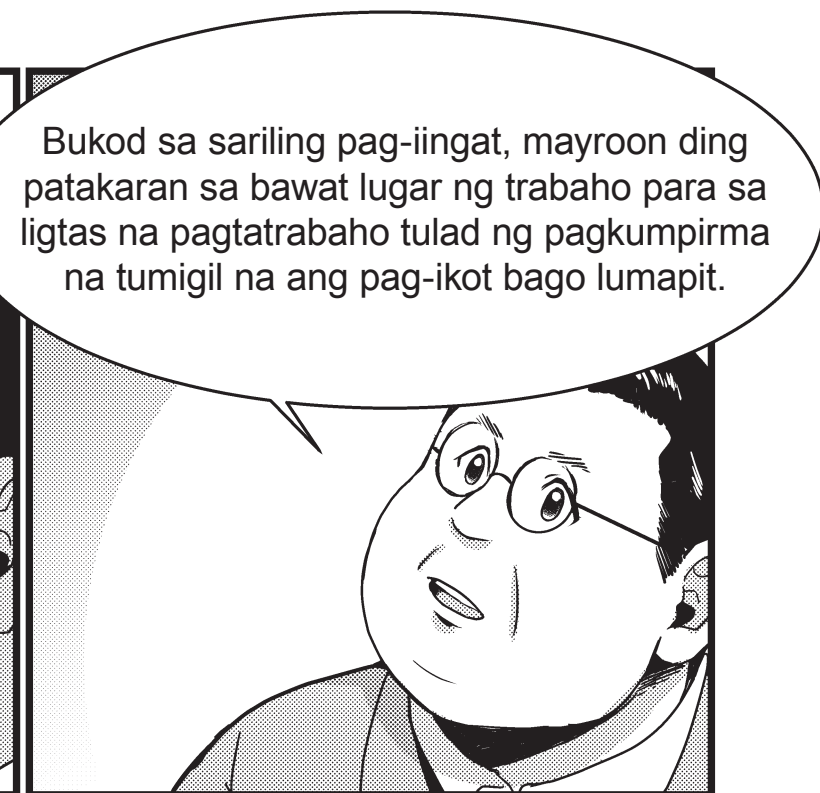
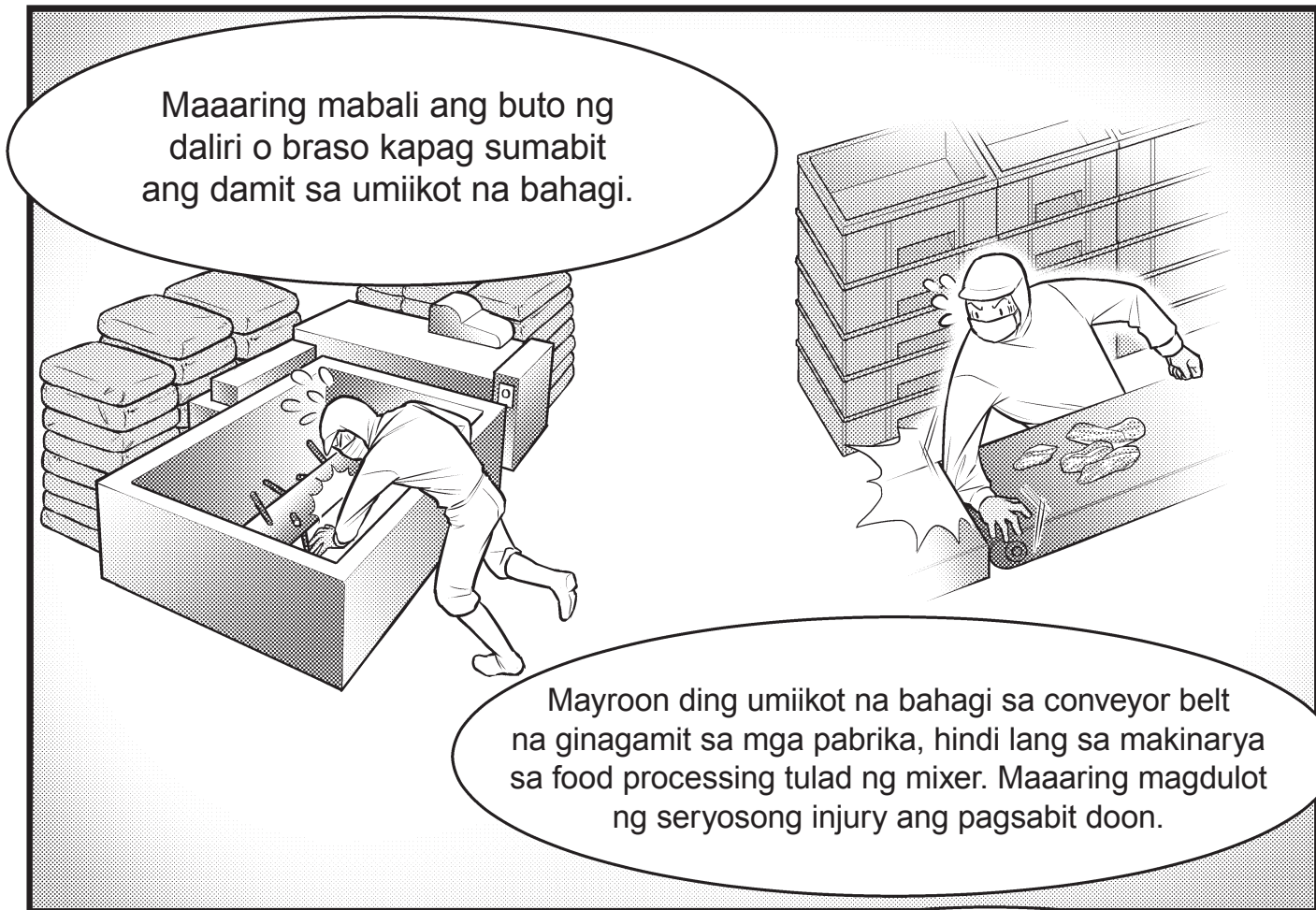
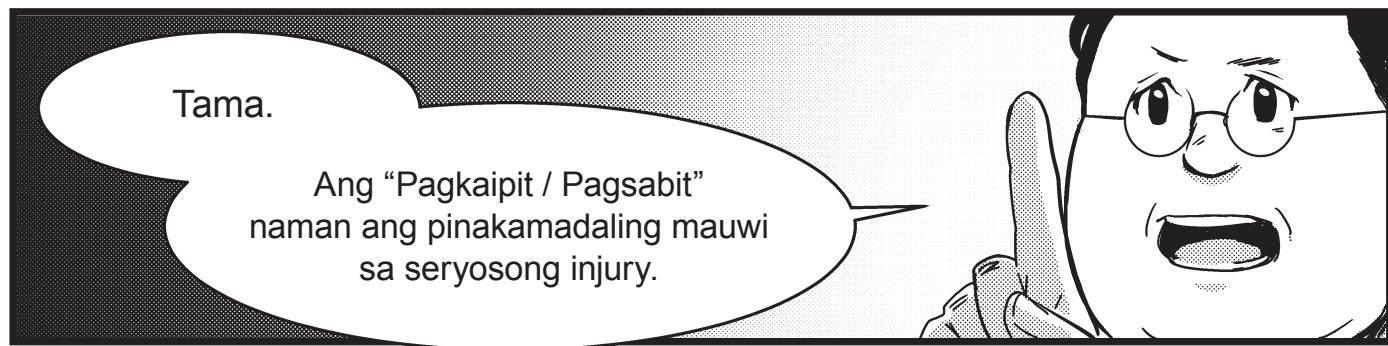
Bilang ng insidente na sanhi ng aksidente sa trabaho (makinarya para sa food processing)

| | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Pagkahiwa / Pagkagalos | 758 katao |
| 2 | Pagkaipit / Pagsabit | 721 katao |
| 3 | Pagdikit sa bagay na may mataas o mababang temperature | 70 katao |
| 4 | Pagkabangga | 27 katao |
| 5 | Pagtilapon / Pagkalaglag | 23 katao |

Reference: "Report on Industrial Accidents ayon sa sanhi ng aksidente (H30)" ng Ministry of Health, Labour, and Welfare (2019)
Ang bilang ng tao ay ayon sa mga casualties na may 4 na araw o higit pa na pahinga sa trabaho.



Pinakamarami ang insidente ng "Pagkahiwa / Pagkagalos"...

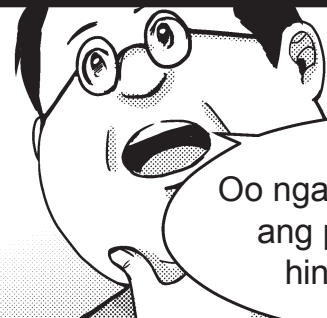


Iniisip natin na ang "Pagkahiwa / Pagkagalos" ay nangyayari lang kapag gumagamit ng kutsilyo, pero nangyayari rin ito kapag gumagamit ng makina tulad ng slicer.



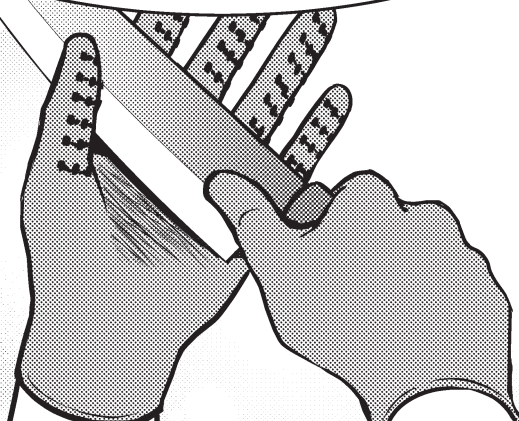
Kahit na hindi gumagalaw, kapag hinawakan ang blade ng slicer na walang proteksyon sa kamay, maaari itong mauwi sa seryosong injury tulad ng pagkahiwa ng daliri.

Kapag hindi na makapagtrabaho dahil sa seryosong injury, mag-aalala ang pamilya at magkakaroon ng problema sa pinagkakakitaan...



Oo nga, kaya importante ang pag-iingat para hindi masaktan.

Halimbawa, epektibo ang pagsusuot ng protective gloves para sa paghuhugas ng slicer.



Sumunod sa patakaran at mag-ingat sa pagtatrabaho kapag humahawak ng matalim na bagay.

Meron ding insidente ng "Pagdikit sa mga bagay na mataas o mababa ang temperature". Pagkapaso ba ang tinutukoy rito?

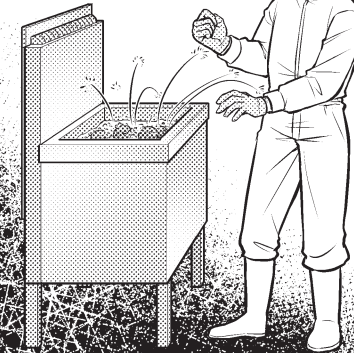


Oo.

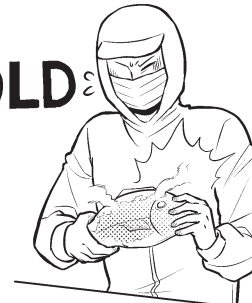
Kapag matagal ding humahawak ng malamig na bagay tulad ng dry ice at frozen na produkto, maaaring makaranas ng frostbite.



HOT



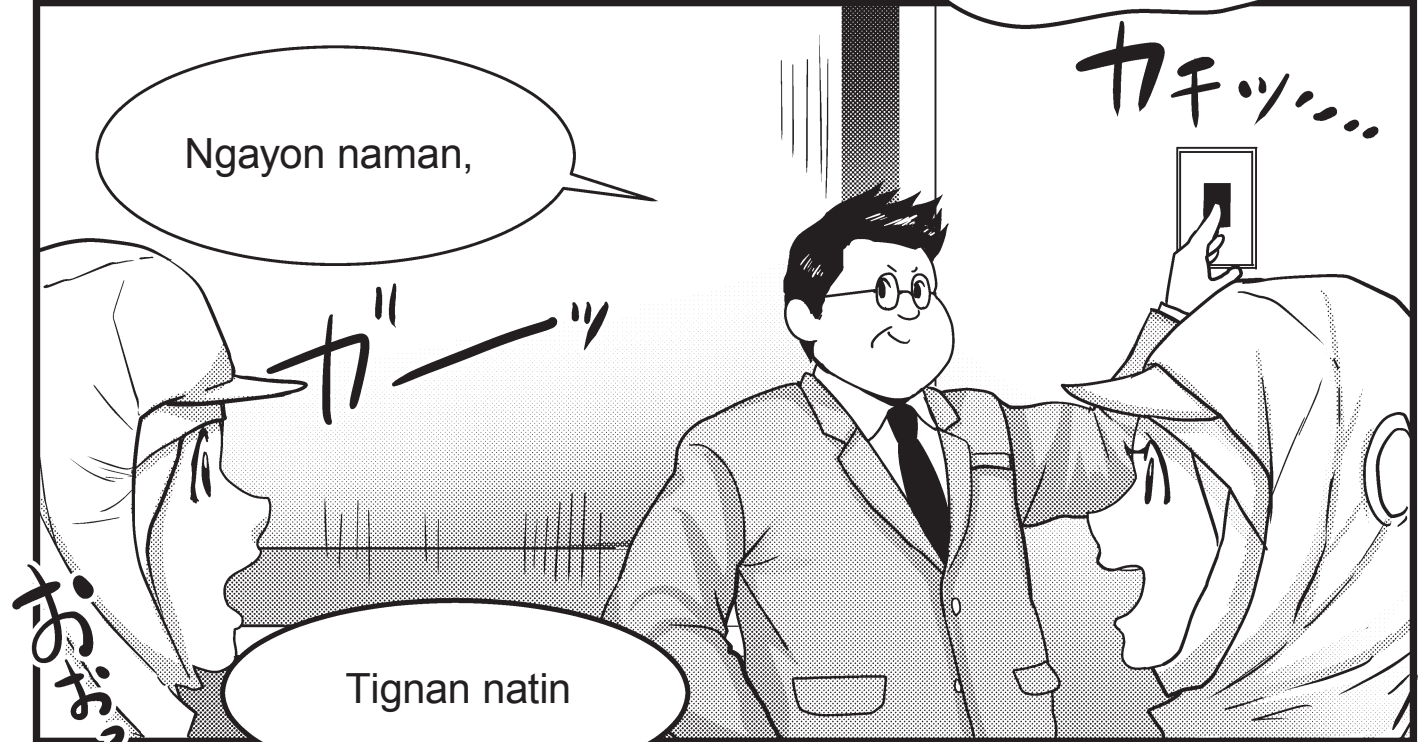
COLD



Ganoon pala...

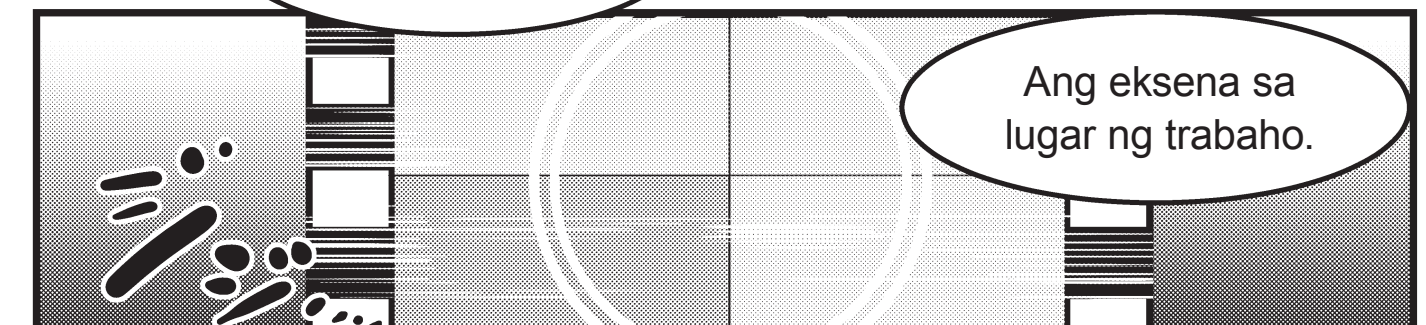
カチツ...

Ngayon naman,



Tignan natin

Ang eksena sa lugar ng trabaho.



CASE 1



Hay, sa wakas at natapos din.



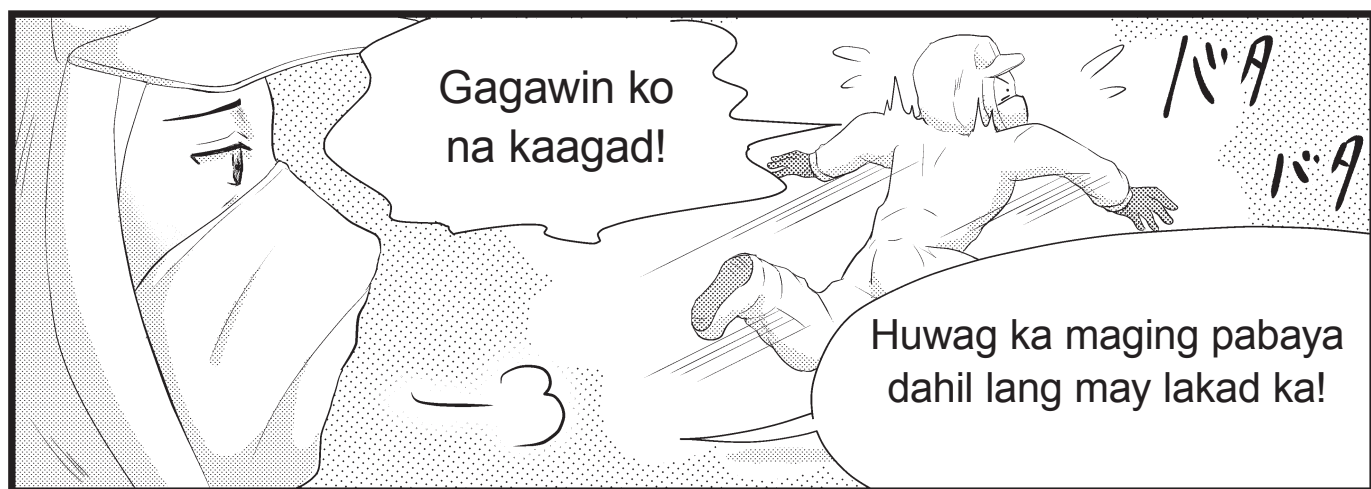
Mayroon kaming inuman ngayon, makauwi na nga kaagad.

Oy, hindi ka pa tapos.



Ikaw din ang naka-assign na maglinis ng makinarya, 'di ba?

Boss!



Gagawin ko na kaagad!

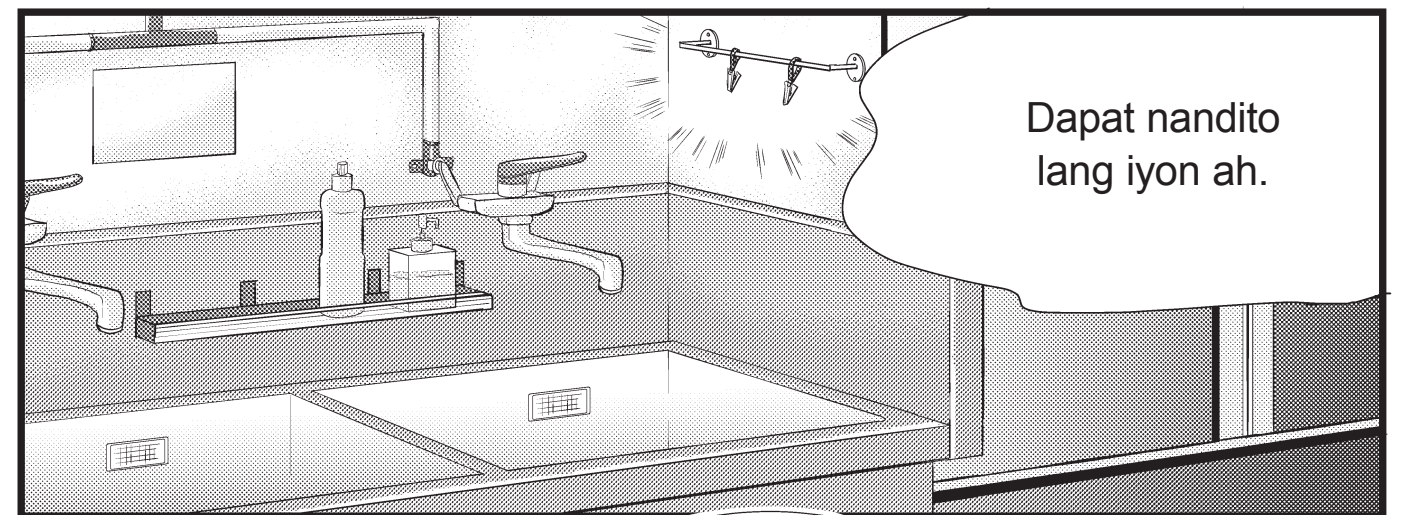
Huwag ka maging pabaya dahil lang may lakad ka!



Ok, uunahin ko ang paglinis ng blade ng slicer...



Ay? Nasaan napunta ang protective gloves?



Dapat nandito lang iyon ah.



...Hmmm, wala akong gloves pero palagi ko naman ito ginagawa.

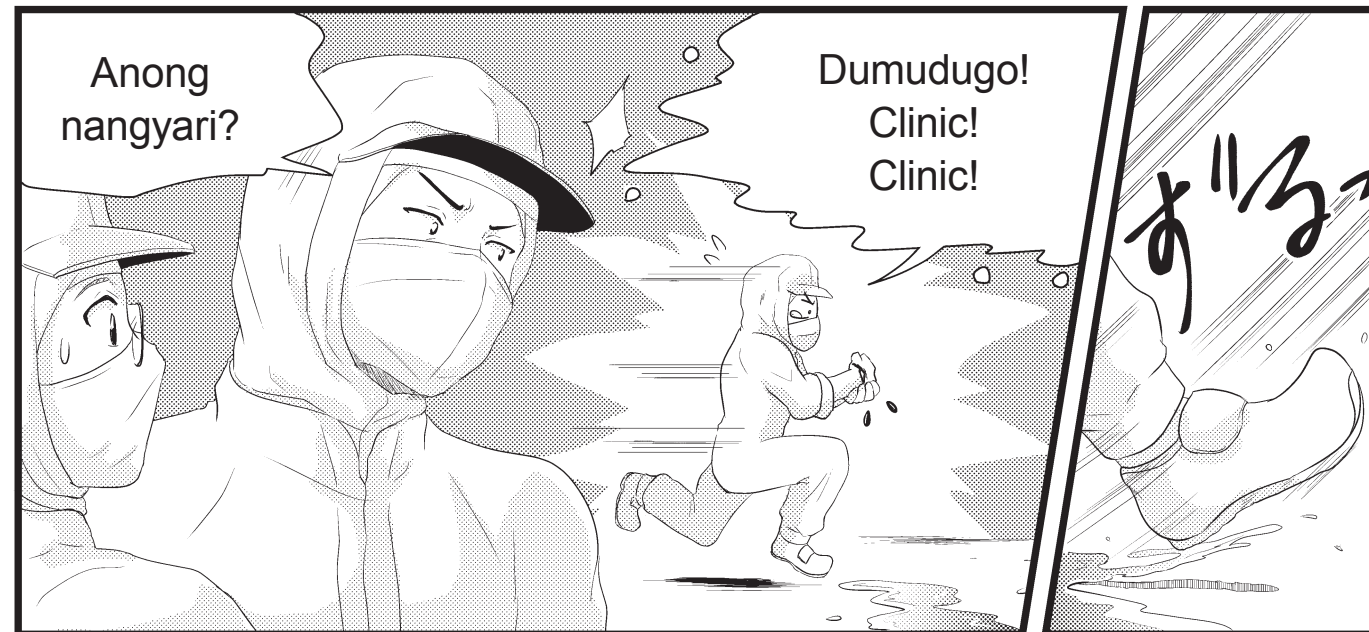
Sanay na ako kaya ayos lang siguro ito!



Ang hirap naman linisin ng duming ito...

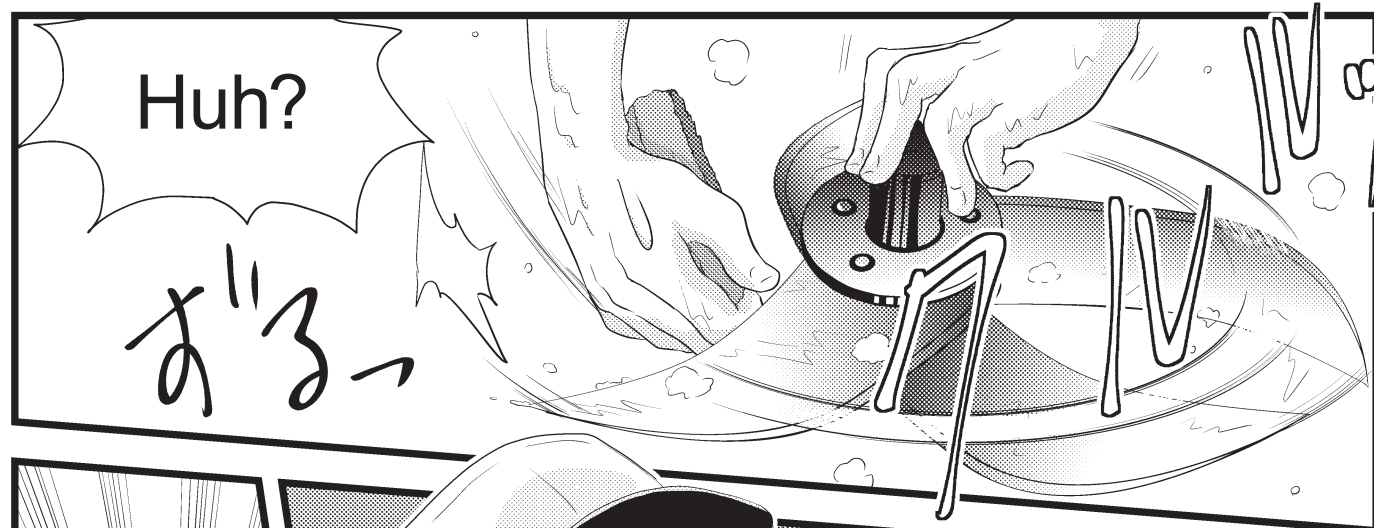


Gusto ko pa naman makauwi na kaagad.



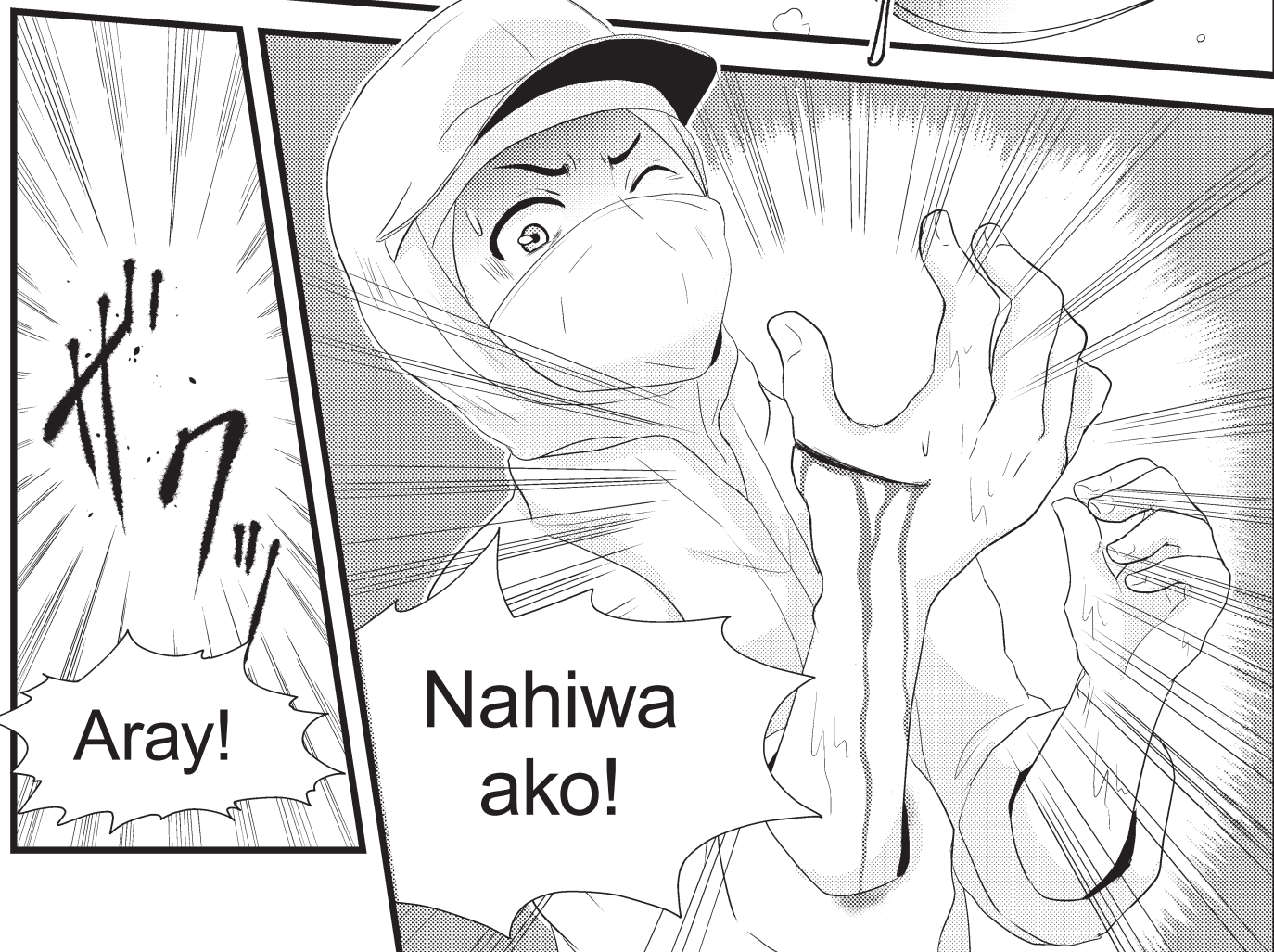
Anong nangyari?

Dumudugo! Clinic! Clinic!



Huh?

おっ

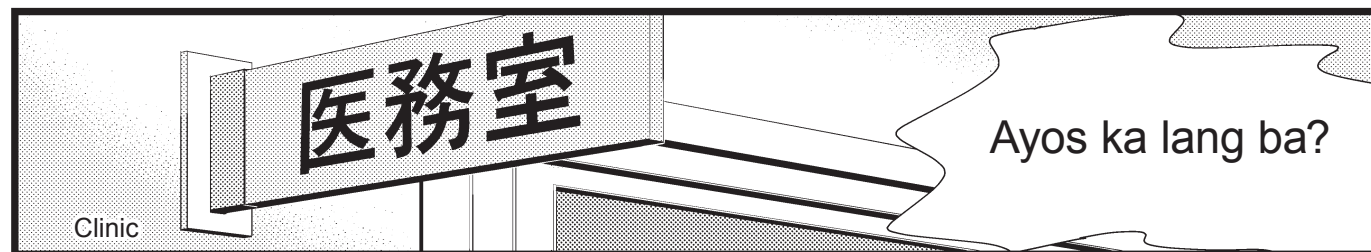


Aray!

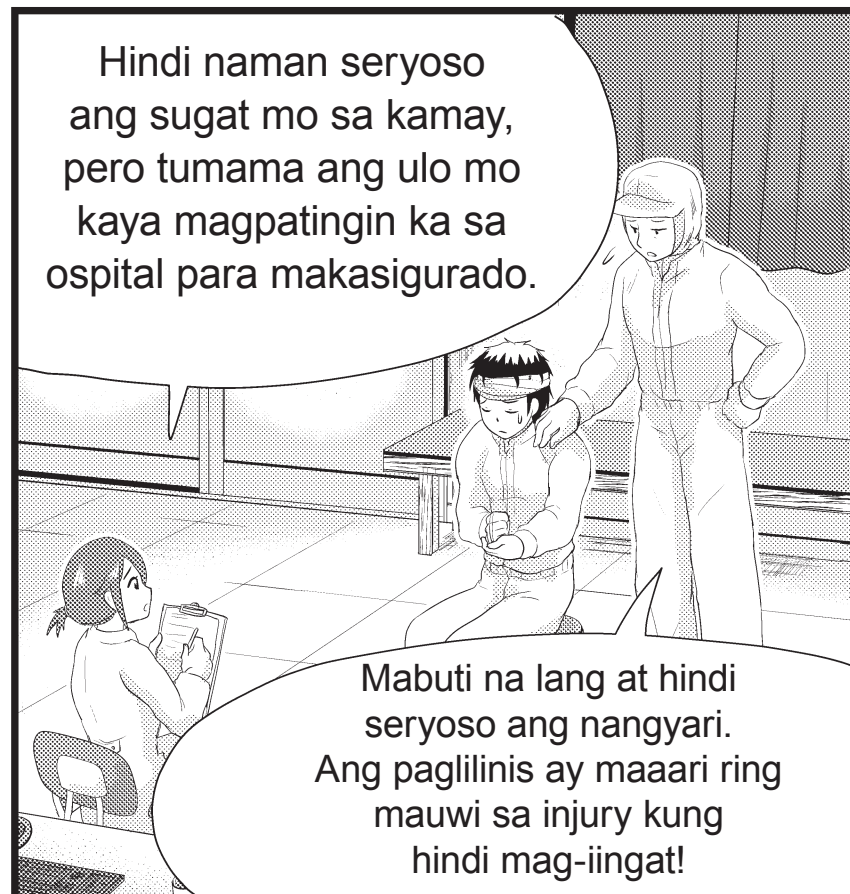
Nahiwa ako!



Ouch!



Ayos ka lang ba?



Hindi naman seryoso ang sugat mo sa kamay, pero tumama ang ulo mo kaya magpatingin ka sa ospital para makasigurado.

Mabuti na lang at hindi seryoso ang nangyari. Ang paglilinis ay maaari ring mauwi sa injury kung hindi mag-iingat!



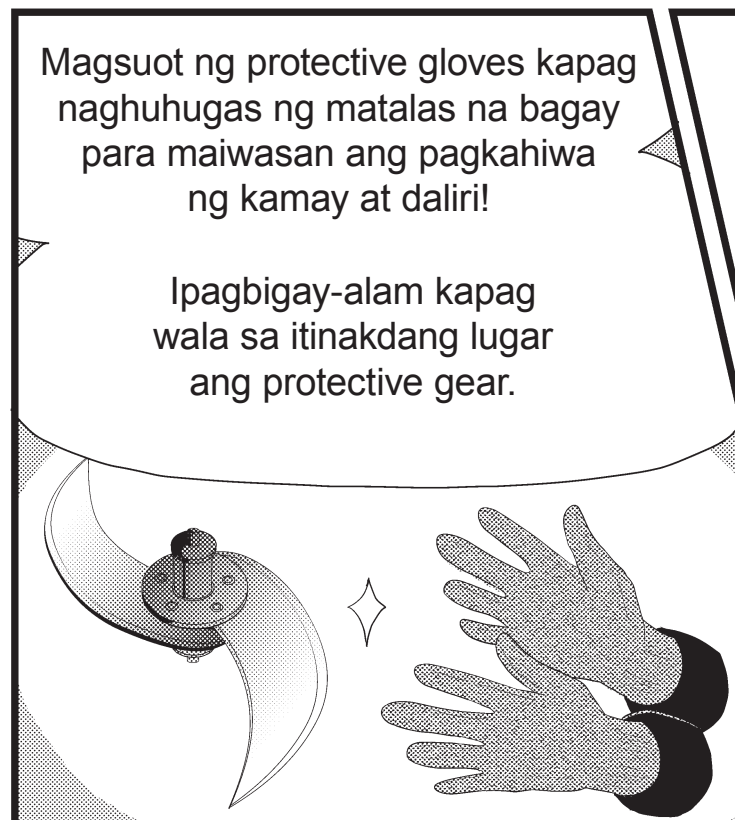
Patawad po...



Isa pa, madaling madulas sa basang sahig kaya huwag na huwag tatakakbo kahit nagmamadali.



Iwasang kumilos nang basta-basta lalo na sa oras ng emergency.



Magsuot ng protective gloves kapag naghuhugas ng matalas na bagay para maiwasan ang pagkahiwa ng kamay at daliri!

Ipagbigay-alam kapag wala sa itinakdang lugar ang protective gear.



Kapag hindi nakapirmi ang blade habang kinukuskos ito ng sponge, maaaring mahiwa kapag gumalaw ito kaya mapanganib.



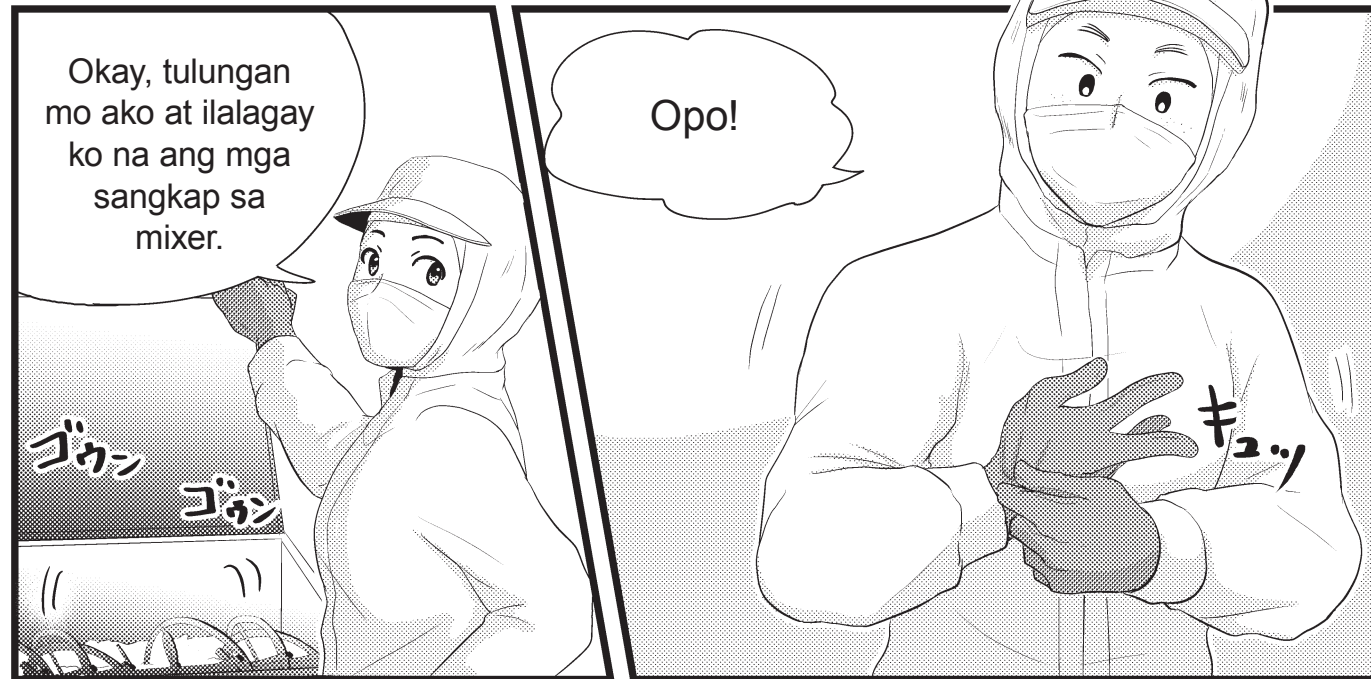
Pinakanakakatakot ang pagiging kampante!

Siguraduhing sundin ang patakaran para protektahan ang sarili.



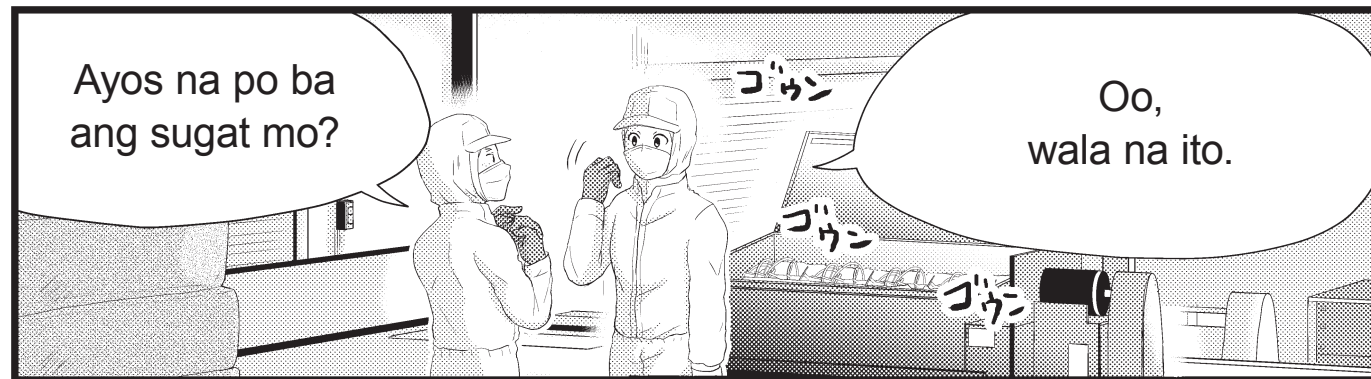
Opo...! Mag-iingat na ako!

CASE 2



Okay, tulungan mo ako at ilagay ko na ang mga sangkap sa mixer.

Opo!



Ayos na po ba ang sugat mo?

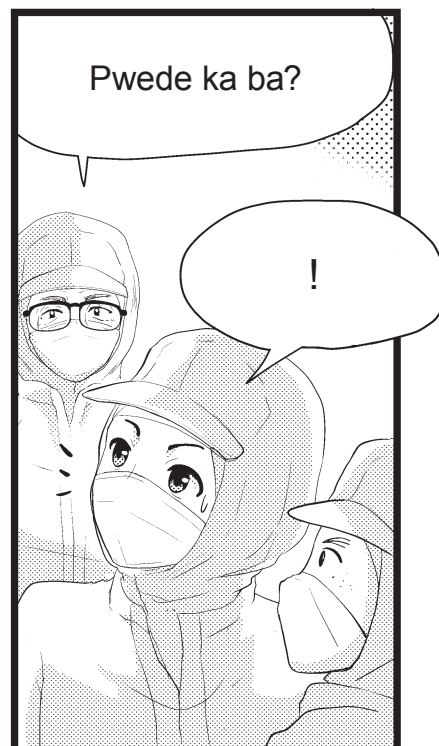
Oo, wala na ito.



Sabihin niyo lang po! Tutulong ako!

Ok, okay, salamat.

Medyo mahirap ito pagsabihan...



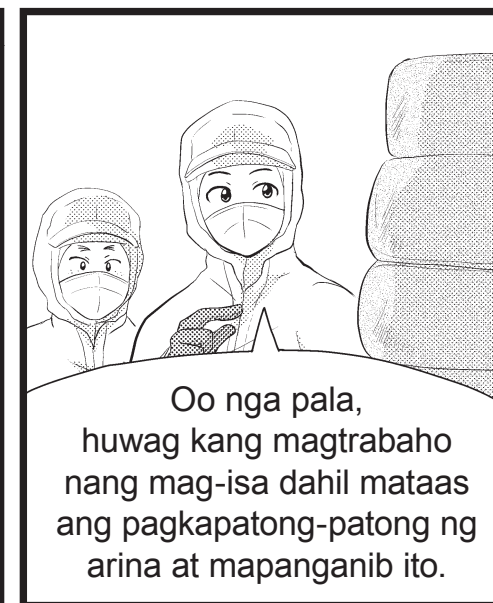
Pwede ka ba?

!



Pahintay lang at tinatawag ako ni boss.

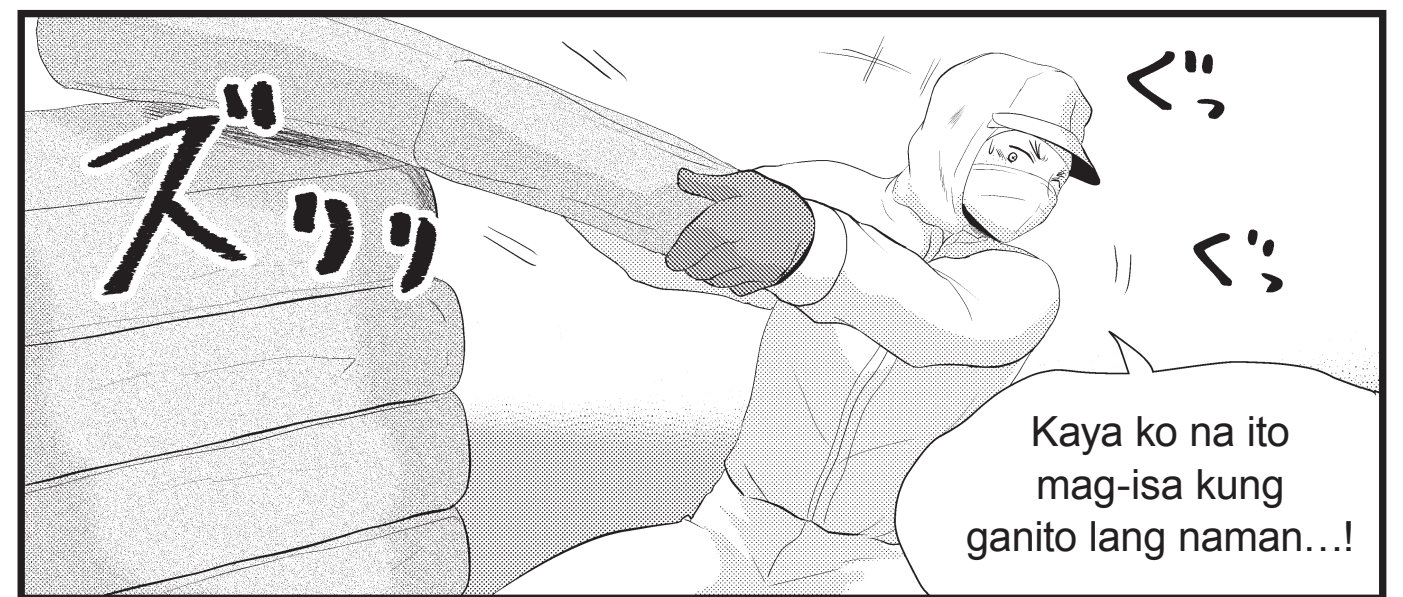
Opo!



Oo nga pala, huwag kang magtrabaho nang mag-isa dahil mataas ang pagkapatong-patong ng arina at mapanganib ito.



Ang dami niyang sinabi pero may sugat pa rin siya...



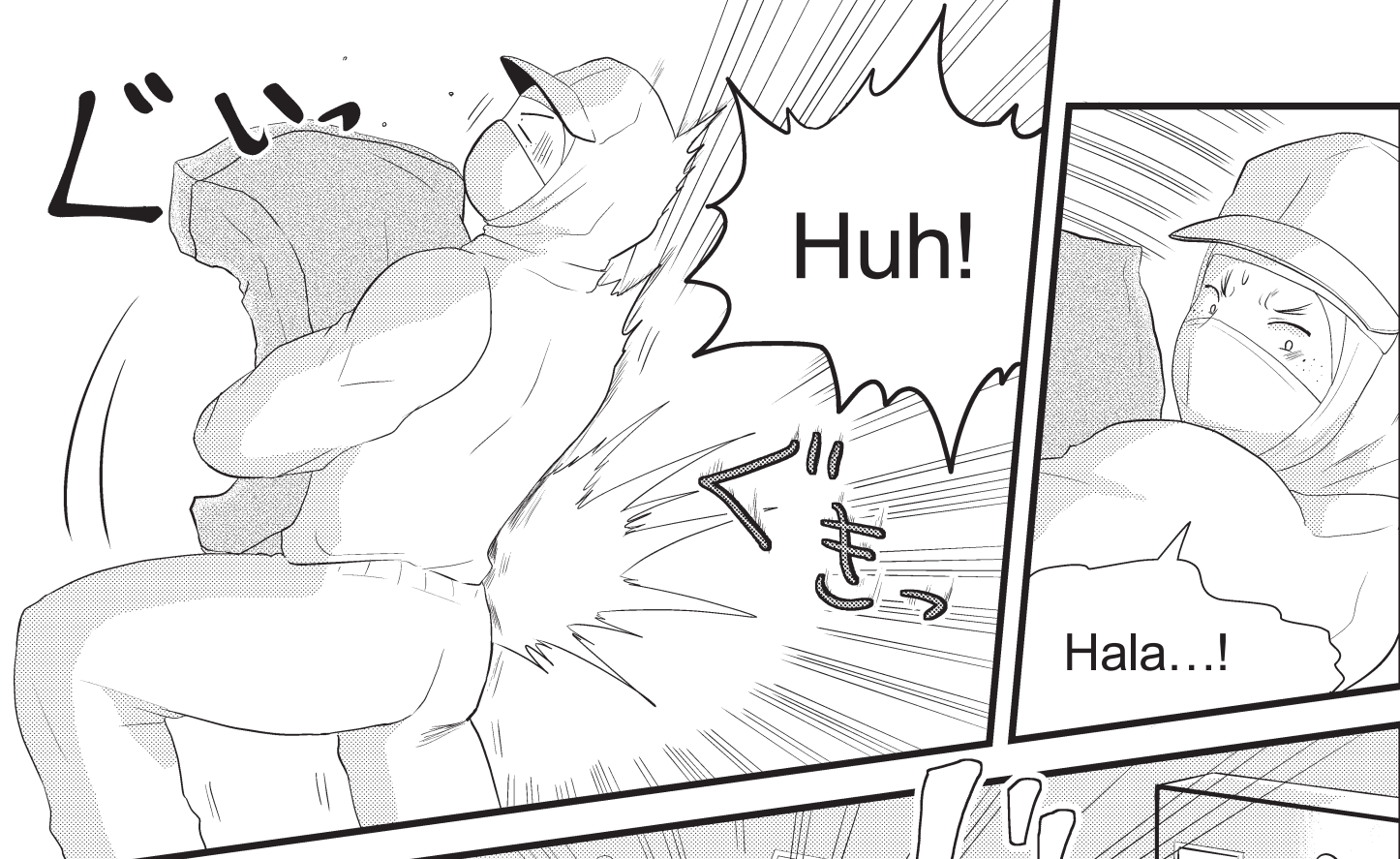
Kaya ko na ito mag-isa kung ganito lang naman...!



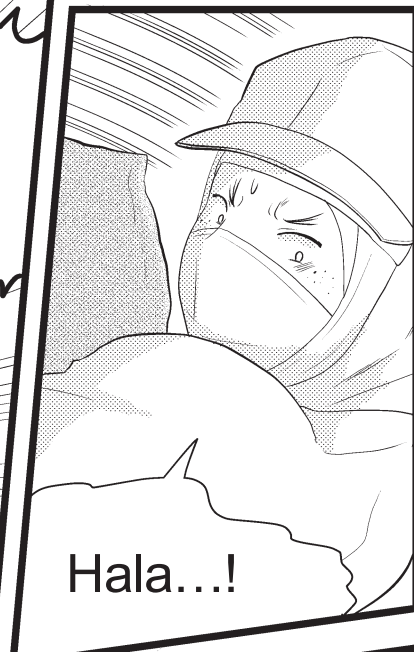
Papatayin ko muna ang makina ng mixer...



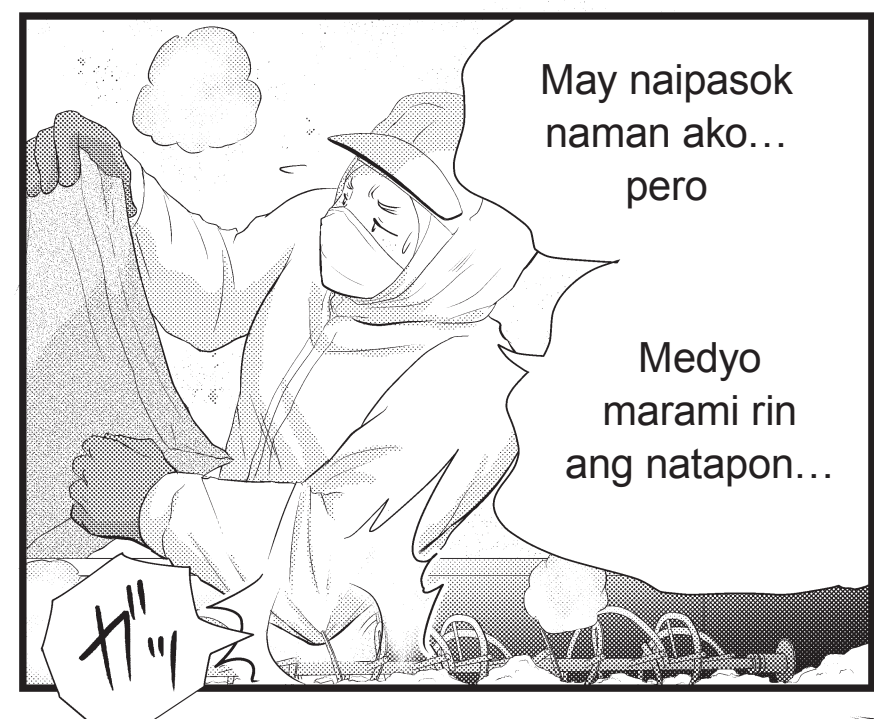
Ugh, ang bigat...!



Huh!



Hala...!

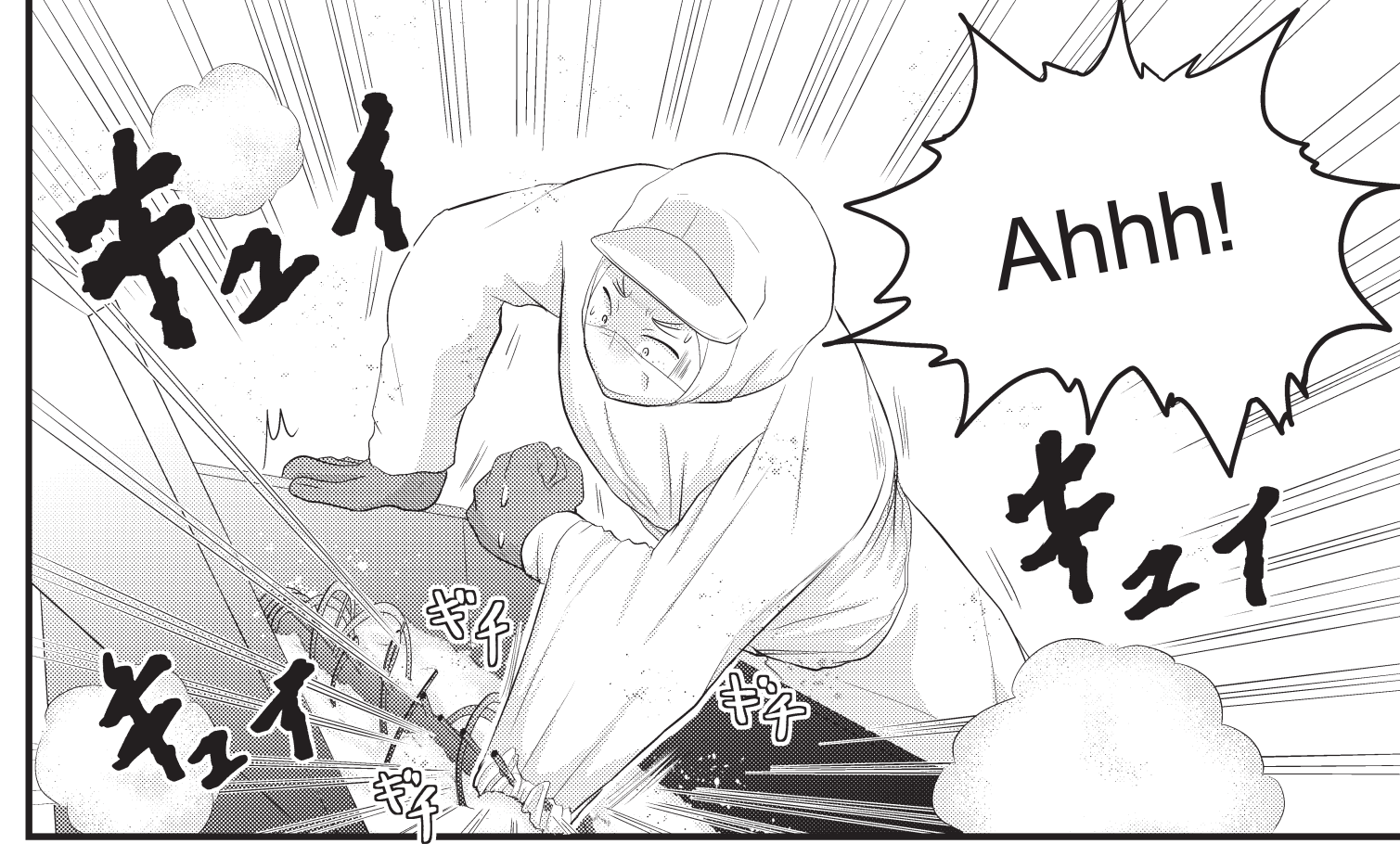


May naipasok naman ako... pero

Medyo marami rin ang natapon...



Nako!



Ahhh!

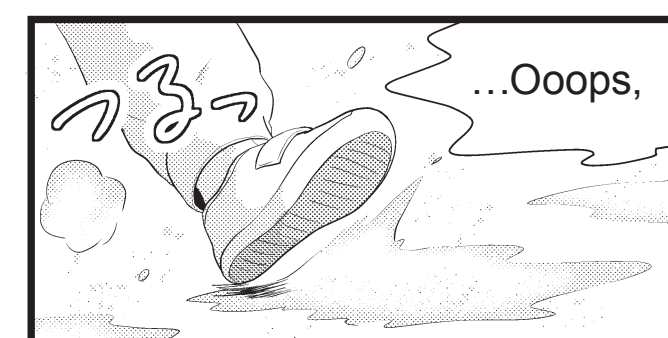


Hoy! Anong nangyayari?



Ahhh!

Huh?



...Ooops,

医務室

Clinic

Anong ginagawa niyong dalawa?

So, sorry po...

Buti na lang at galos lang ang natamo mo... Muntik ka na maputulan ng kamay!

Kailangan sumunod sa utos at patakaran at huwag basta-bastang gumawa ng desisyon.

Kapag nagbubuhat ng mabigat na bagay, importante na nasa tamang postura.

Kapag mataas ang posisyon ng baywang, tumataas ang panganib na masaktan ang likod.

OK

NG

Kadalasan ay hindi mataas na pinagpapatong-patong ang mga sako ng mabigat na arina, pero kung kailangang magbaba ng mabigat na bagay mula sa mataas na lugar, kailangang gawin ito ng 2 tao.

Kahit na pinatay na ang makina ng mixer, maaari pa ring magpatuloy sa pag-ikot ang umiikot na bahagi dahil sa inertia.

Kailangan kumpirmahin gamit ang mga mata na talagang nakahinto na ang umiikot na bahagi.

STOP!

May mga bagong mixer na may harang na para maiwasan ang pagsabit.

Bukod pa rito, ang sahig na may nakakalat na arina ay madulas din tulad ng tubig kaya huwag na huwag tatakbo.

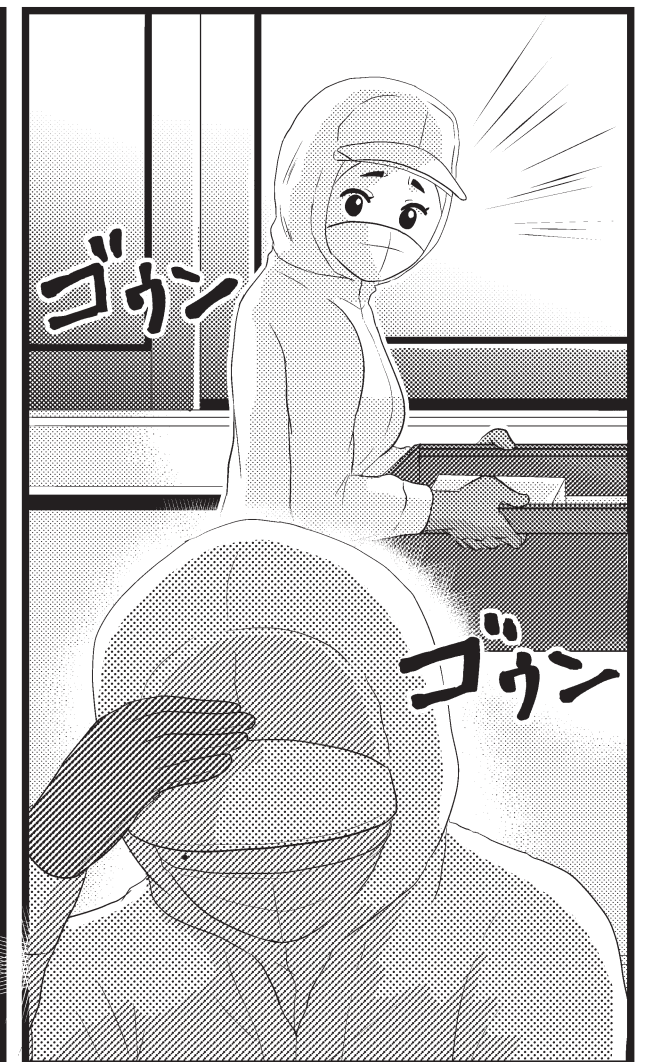
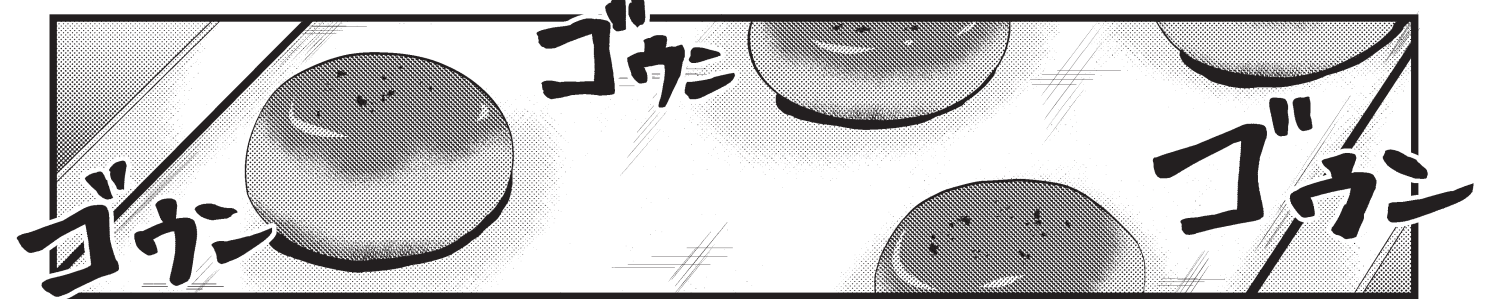
At siguraduhing magsuot din ng non-slip na sapatos!

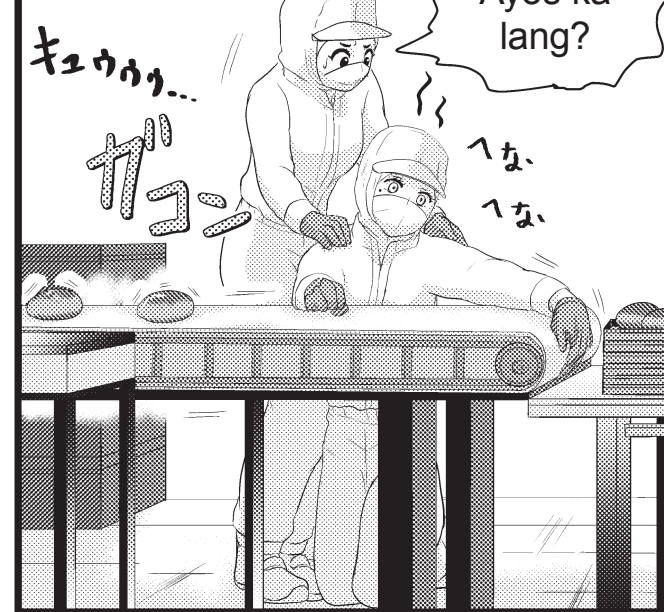
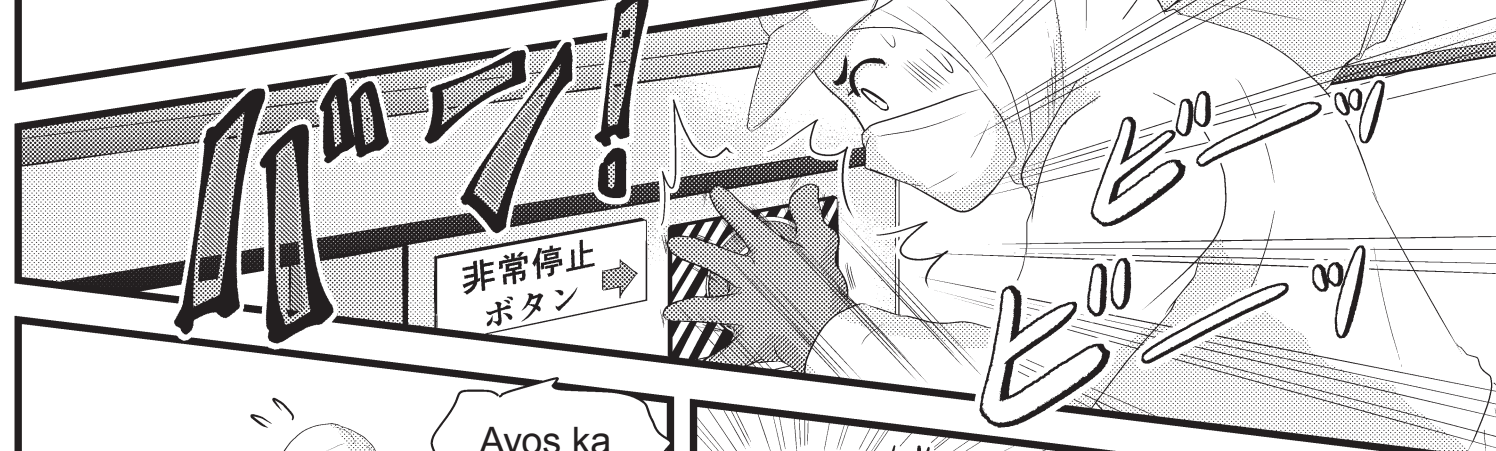
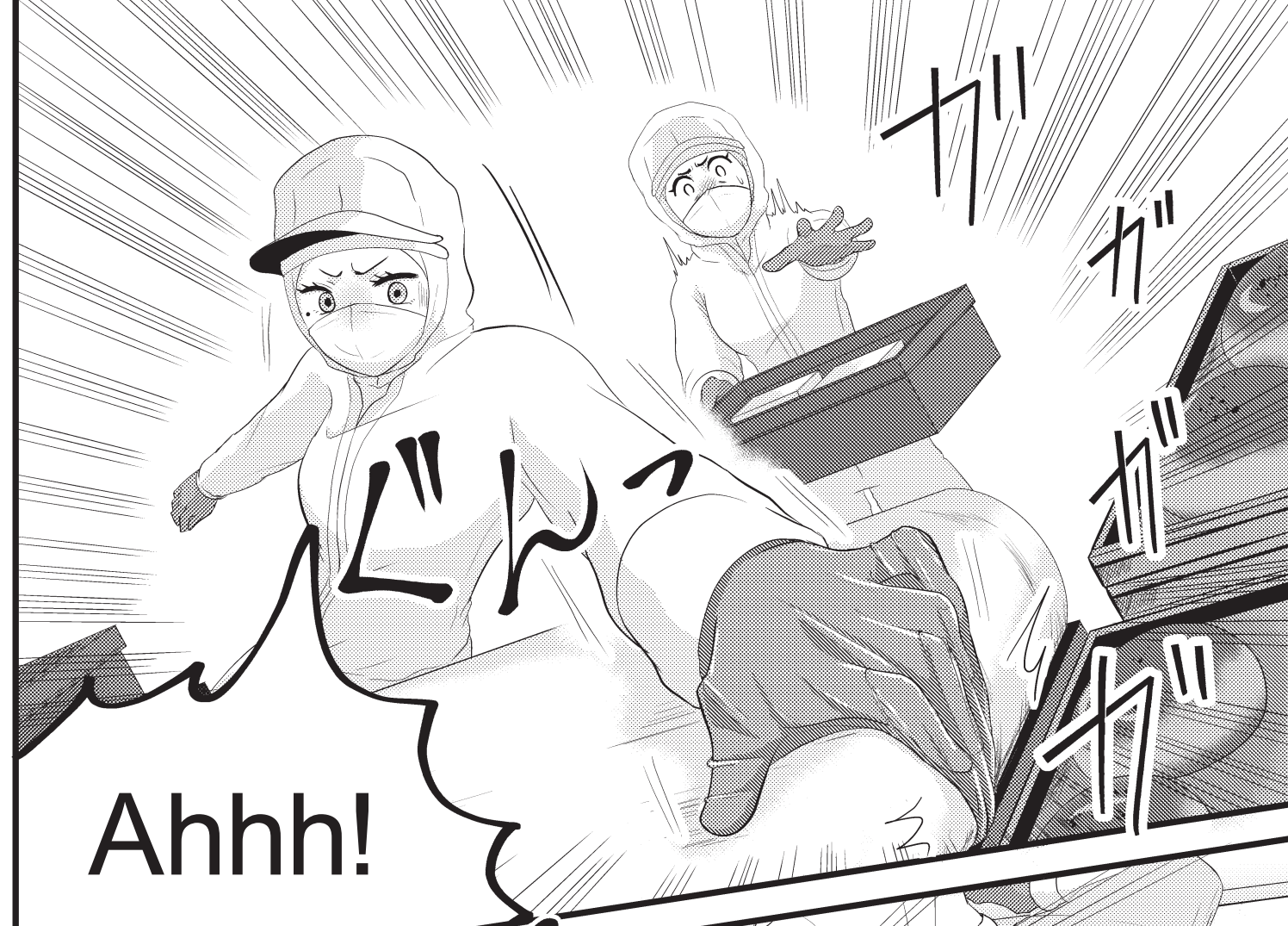
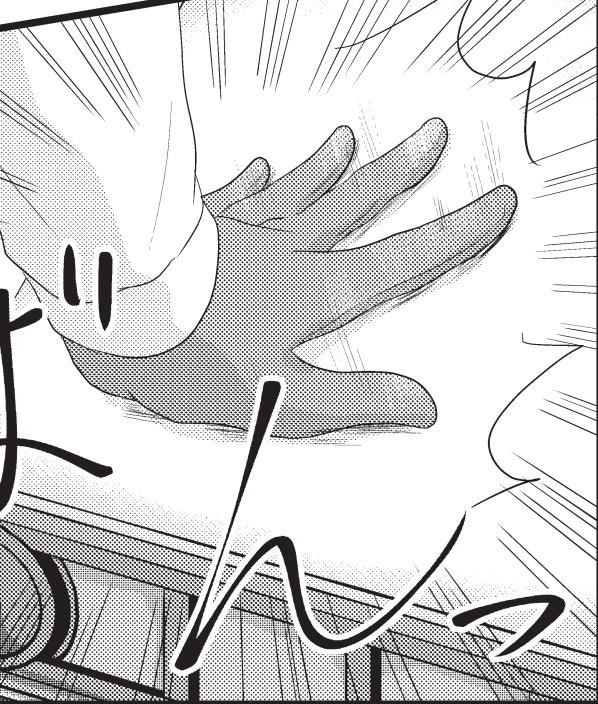
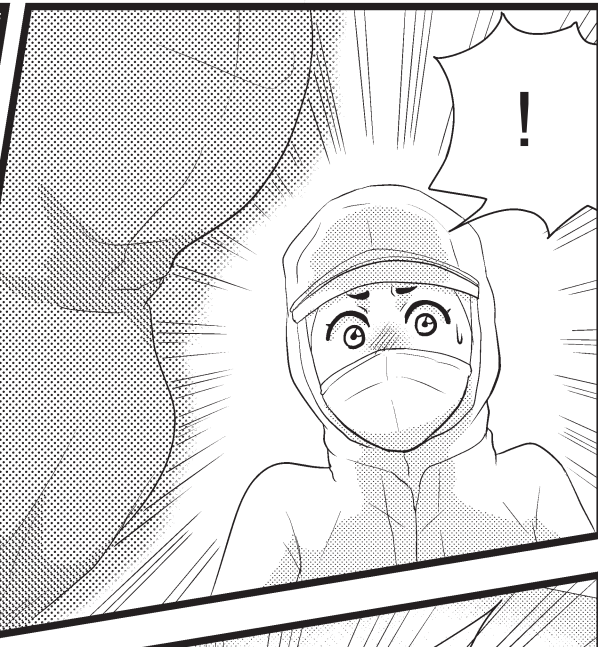
Ano ba iyan... 2 pa kayong dadalhin sa clinic...

Kung mag-partner na lang kaya kayo at maging komedyante?

Ngek!

CASE 3







Nilalagnat ka pala!



Nahirapan ka rin tumayo, 'di ba?

Umuwi ka na lang ngayon at magpahinga.

Opo... Pasensya na po...



Nauuwi sa seryosong injury ang pagpilit.

Mayroon ding posibilidad na madamay pa ang ibang tao.



Kahit na nagtatrabaho ka para sa pamilya mo, hindi ka dapat gumawa ng bagay na ikakalungkot nila, 'di ba?



Makinig ka.



Kapag may sakit ka at nakatitig sa gumagalaw na bagay sa ibabaw ng conveyor belt, maaring sumama pa lalo ang pakiramdam mo.

Kapag may sakit ka, ipagbigay-alam sa nakatataas at magpahinga!



Kapag sumabit sa umiikot na bahagi ng conveyor belt at iba pa, may posibilidad na magkaroon ng seryosong injury tulad ng pagkabali ng buto.



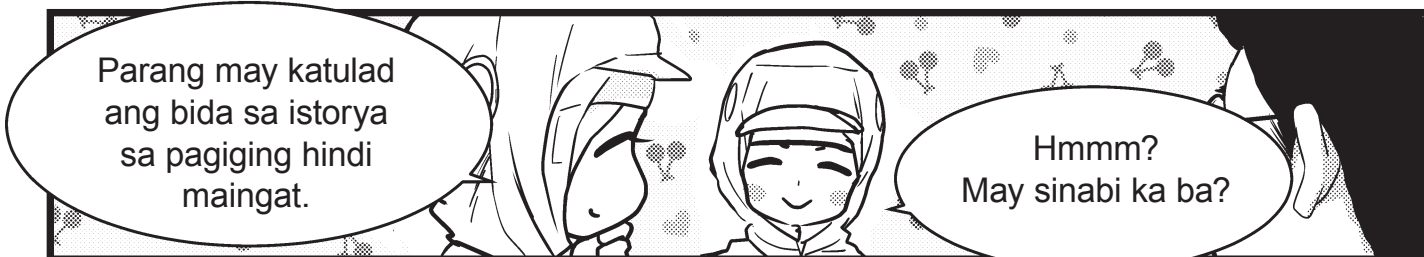
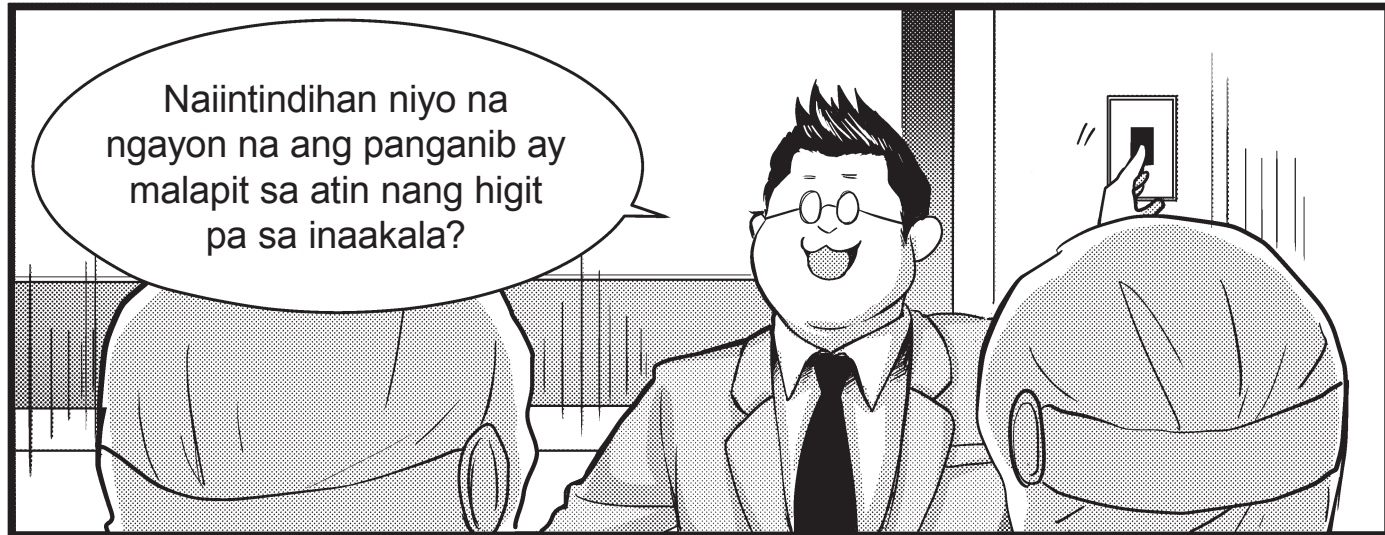
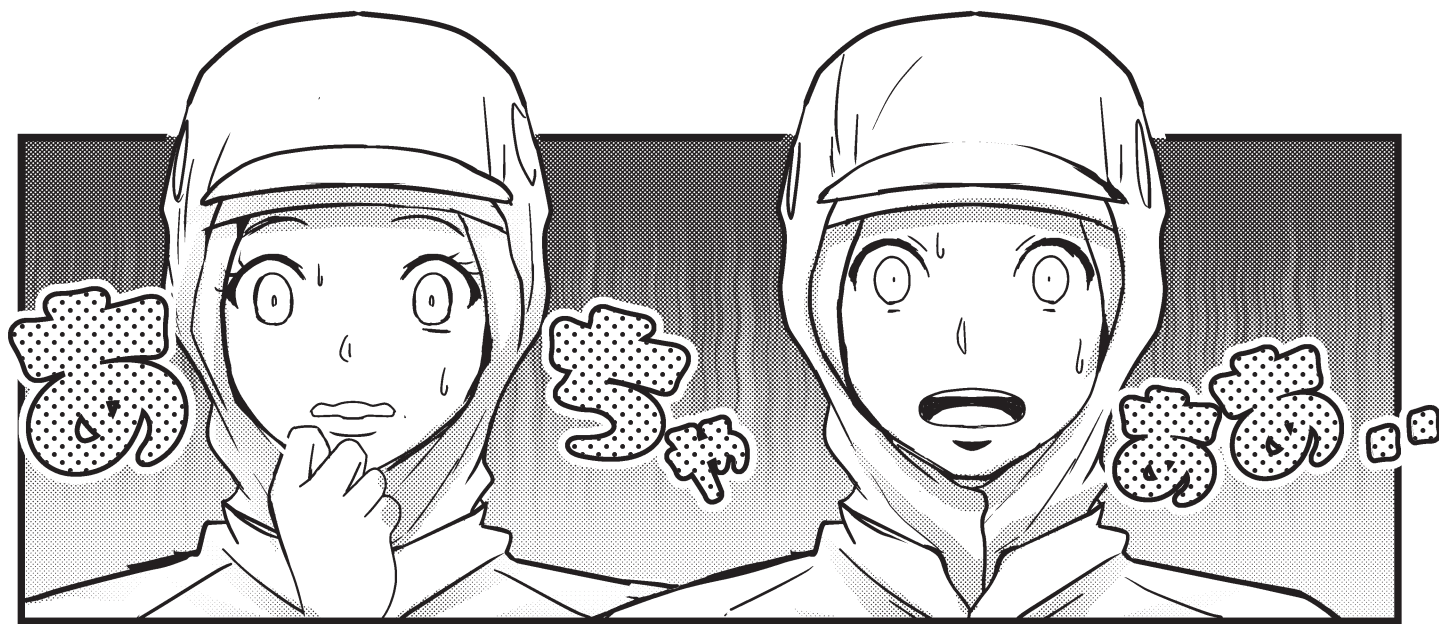
Kapag napansing hindi mabuti ang pakiramdam ng tao sa paligid, ipagbigay-alam kaagad.

O, opo.



Pagsikapan niyong mabuti ang pag-alaga sa iyong kalusugan.

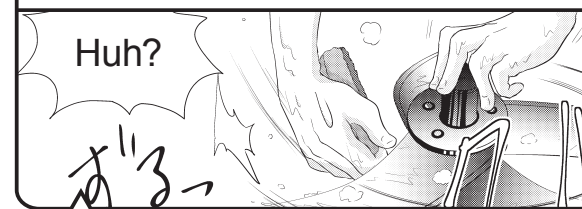
Sige po.



Mga paalala kung saan dapat mag-ingat sa food processing.

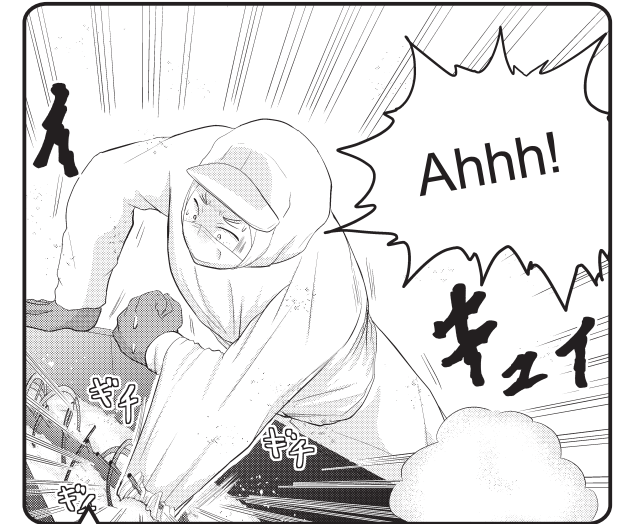


1 | Mag-ingat sa matalas na bagay



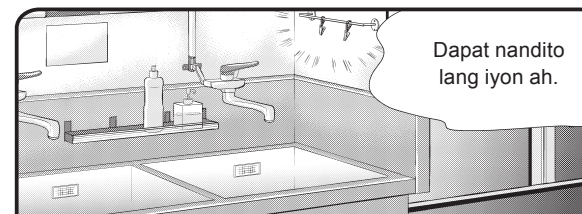
Kapag naghuhugas ng matalas na bagay, mag-ingat sa direksyon ng blade. Bukod pa rito, mapanganib din ang paghuhugas na walang proteksyon sa kamay. Magsuot ng protective gear tulad ng protective gloves sa pagtatrabaho.

2 | Mag-ingat sa umiikot na bahagi



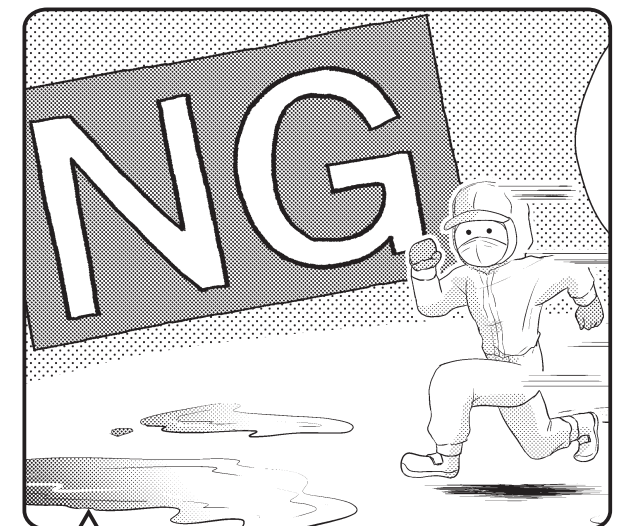
Kahit na mabagal ang galaw ng roller, mixer, conveyor belt, at iba pa, mahihila ka nito nang may malakas na puwersa. Mag-ingat dahil maaari itong mauwi sa malaking aksidente.

3 | Sundin ang patakaran



Kasabay ng lubusang pag-intindi sa patakaran sa lugar ng trabaho, regular ding kumpirmahin ito. Kapag may nangyaring iba sa normal, ipagbigay-alam muna sa nakatataas.

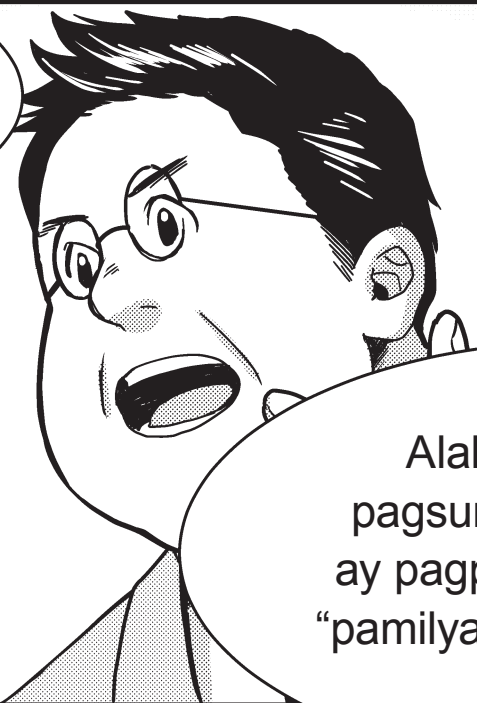
4 | Lubos na ipatupad ang 4S



Palaging ugaliin ang 4S* para maiwasan ang paglikha ng mga sanhi ng aksidente.

*Para sa mga detalye, sumangguni sa "Alamin sa Pamamagitan ng Manga ang mga Pangunahing Pamantayan ng Kaligtasan at Kalasugan at Pag-iwas sa Aksidente sa Trabaho (common materials)"

Ang aksidente sa trabaho ay may epekto sa sarili at hindi lamang problema ng iba.



Alalahanin na ang pagsunod sa patakaran ay pagprotekta sa “sarili”, “pamilya”, at “pamumuhay”.

Kapag may nangyari, importante ang regular na komunikasyon sa lugar ng trabaho.



Ayos!

Susundin ko ang patakaran at gagalingan ko araw-araw!

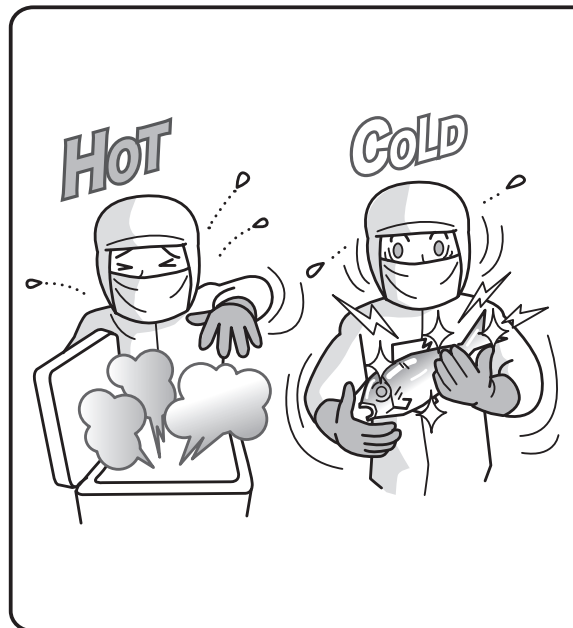


Food Processing

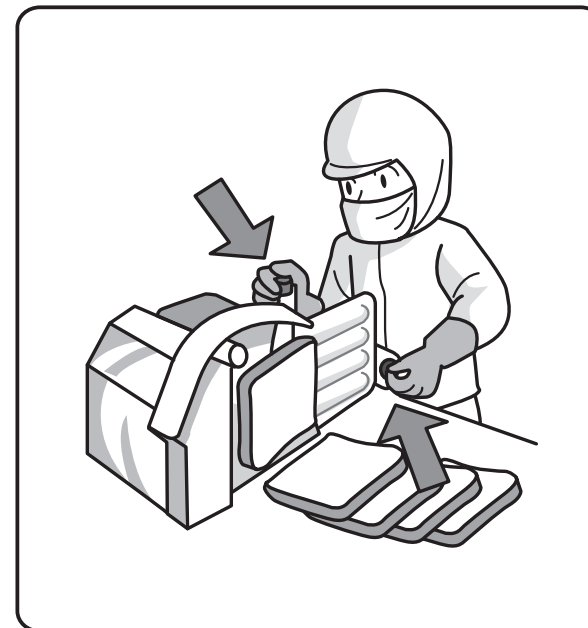
Mag-ingat din sa mga sumusunod!
Mga paalala para sa kaligtasan at kalusugan!



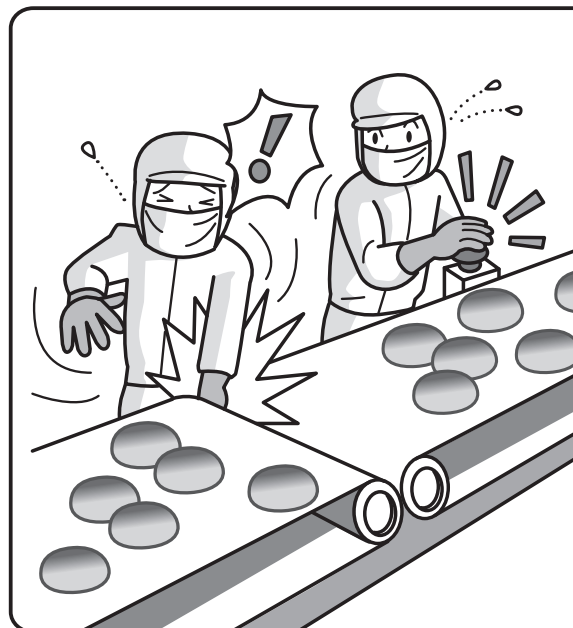
1 Mag-ingat sa pagkapaso at frostbite!



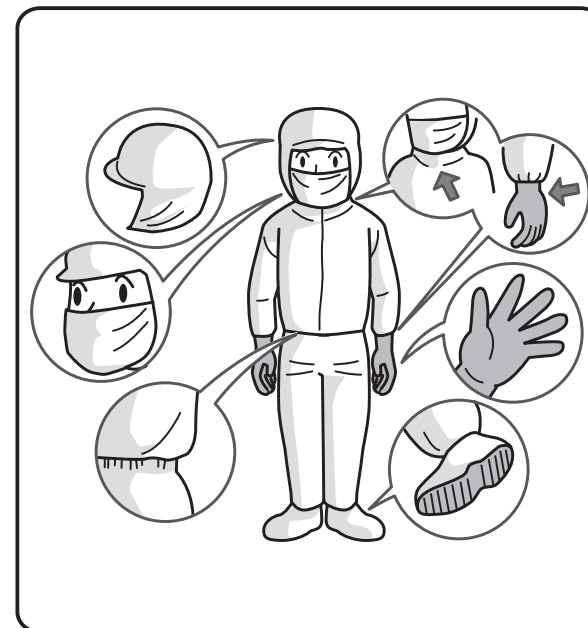
2 Bago magsimula ng trabaho, kumpirmahin kung normal ang pag-andar ng safety device!



3 Kapag naramdamang may panganib, huwag mag-alinlangan at pindutin kaagad ang stop button!



4 Isuot nang tama ang uniporme sa trabaho!



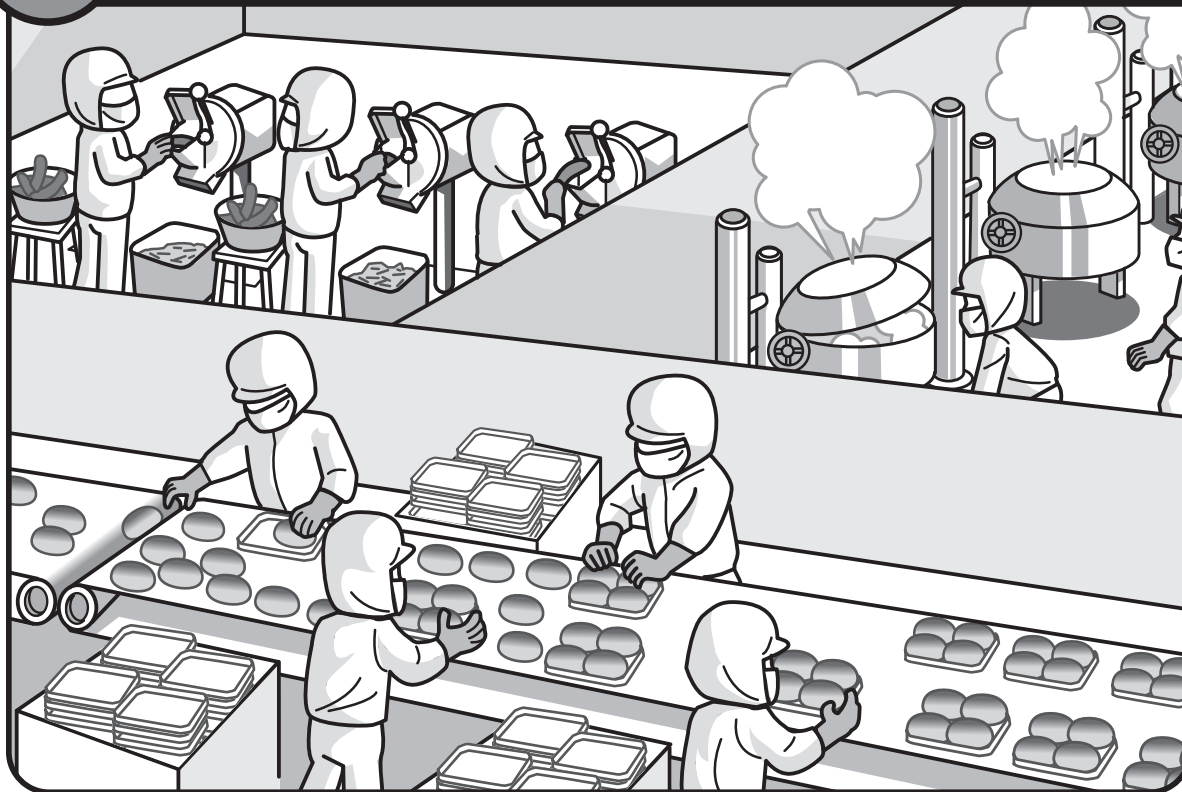
Alamin sa pamamagitan ng larawan

Alamin ang mga panganib na nakaabang sa lugar ng trabaho!

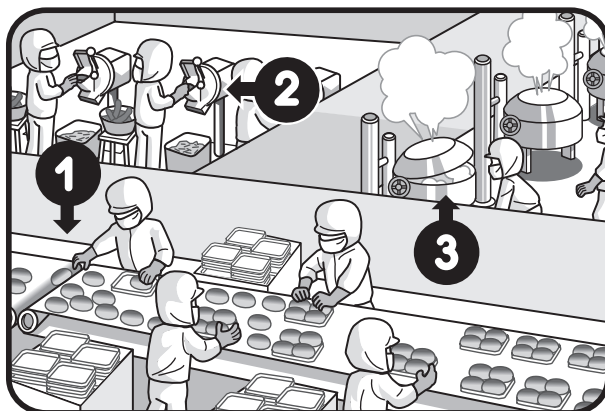
Risk Prediction Training

(Kiken Yochi Training o KYT)

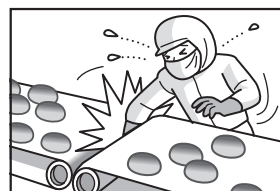
Q Isipin natin kung saan mapanganib!



A Ito ang punto ng panganib!



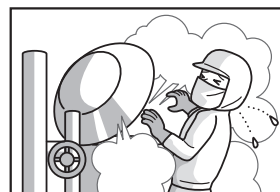
1
Bago tanggalin ang pumasok na bagay, itigil muna ng lubos ang makinarya.



2
Mapanganib ang pagtingin sa malayo habang nagtatrabaho.



3
Mag-ingat sa pagkapaso na dulot ng steam.



Isipin natin kung may iba pa bang mga punto ng panganib.

Alamin sa Pamamagitan ng Manga
Kaligtasan at Kalusugan sa Food Processing

Inilathala: Marso ng 2021

Tagalathala: Ministry of Health, Labour, and Welfare

Tagaplano: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Suporta: Safety Education Material Working Group tungkol sa Food Processing

Producer: Sideranch Inc.



Kapag may katanungan ukol sa materyal na ito
Ministry of Health, Labour, and Welfare
Labour Standards Bureau
Safety and Health Department
Safety Section