

まんがでわかる

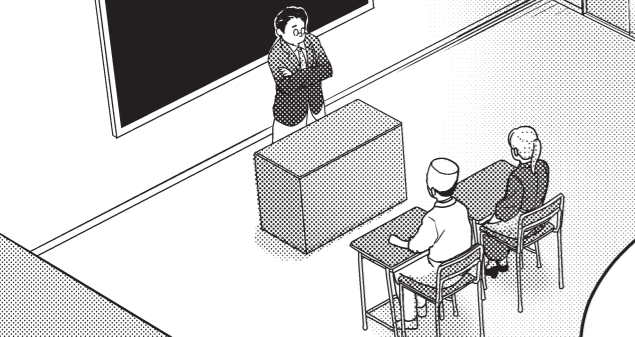


Tiếng Việt
ベトナム語版

外食業の安全衛生

Tìm hiểu qua truyện tranh
Vệ sinh an toàn ngành nhà hàng





Nào!
Hôm nay chúng ta sẽ
cùng học về
vệ sinh an toàn ngành
nhà hàng

Đầu tiên,
chúng ta cùng xem
thực trạng của tai nạn
lao động!

Vâng ạ!

Đây là nguyên nhân chủ yếu
gây tai nạn lao động.

Đây là ngành liên quan đến ăn uống
vì vậy trách nhiệm rất nặng nề nhỉ!

Đúng đấy nhỉ!

Số vụ tai nạn lao động

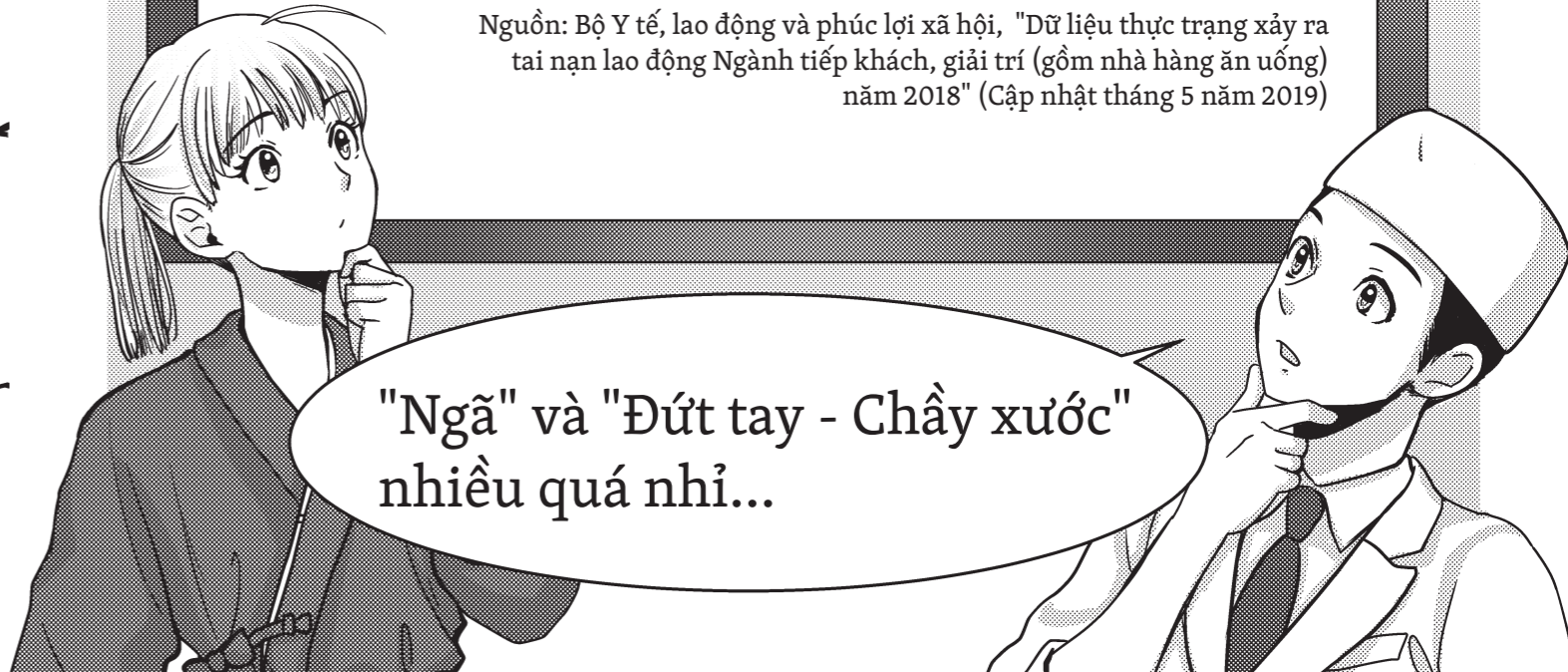
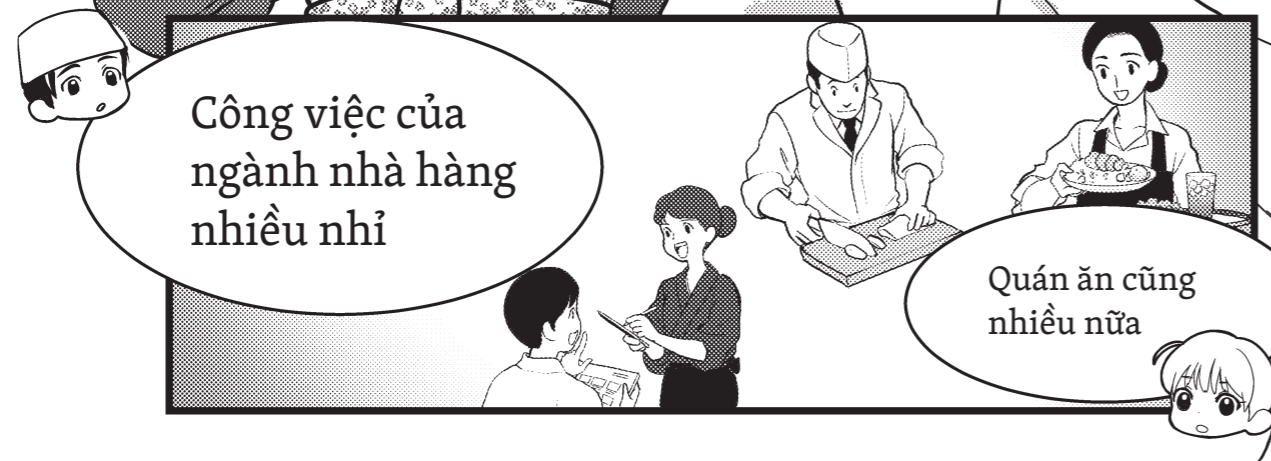
1	Ngã	1,467 người
2	Đứt tay - Chầy xước	1,154 người
3	Chạm vào đồ vật nhiệt độ cao, đồ vật nhiệt độ thấp	762 người
4	Tọng lưng - Hoạt động quá sức	402 người
5	Khác	324 người

Nguồn: Bộ Y tế, lao động và phúc lợi xã hội, "Dữ liệu thực trạng xảy ra tai nạn lao động Ngành tiếp khách, giải trí (gồm nhà hàng ăn uống) năm 2018" (Cập nhật tháng 5 năm 2019)

Công việc của
ngành nhà hàng
nhiều nhỉ

Quán ăn cũng
nhiều nữa

"Ngã" và "Đứt tay - Chầy xước"
nhiều quá nhỉ...



Đúng vậy đấy!

Đầu tiên là ngã,

trượt chân do sàn bị ướt

hay vấp ngã khi đang vận chuyển rau...
là những tai nạn hay xảy ra

Phải thực hiện công việc
thật cẩn thận
kể cả khi gấp gáp nhỉ.

Đặc biệt càng đông lại
càng phải cẩn thận nhỉ.

Làm thế nào để tránh
được ngã ạ?

Đầu tiên, quan trọng là phải
triệt để thực hiện
sàng lọc, sắp xếp xung quanh
bản thân.

Sàng lọc (Seiri)
Sắp xếp (Seiton)
Sạch sẽ (Seisou)
Săn sóc (Seiketsu)

↓
4S

Sàng lọc sắp xếp thì
phiền phức quá nhỉ...

Hahaha

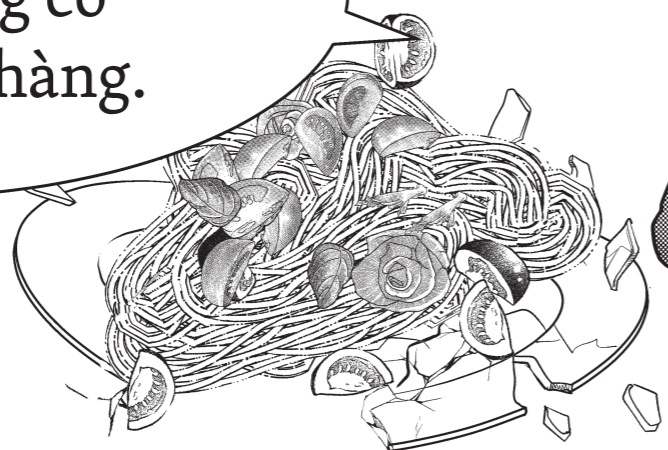
Tóm lại, chỉ cần cẩn thận
để không bị ngã là được
đúng không ạ?

Cái gì?

Không chỉ bản thân mình,
mà còn phải tạo môi
trường làm việc
để không ai bị ngã đấy!!

Vânggggg!!!

Hơn nữa, trong cửa hàng cũng có nhiều khách hàng.



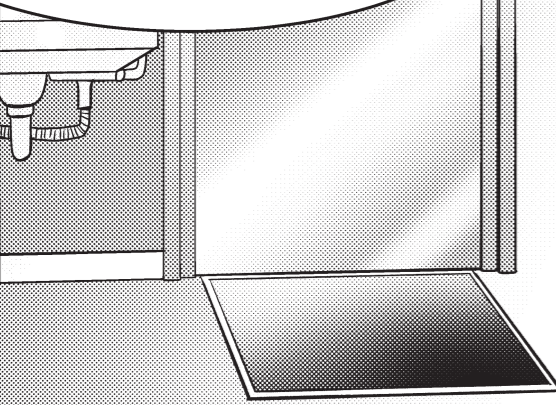
Nếu bị ngã gần chỗ ngồi của khách hàng, có thể làm khách hàng bị chấn thương, vì vậy phải chú ý hơn nữa.

Đúng là... Nếu ảnh hưởng đến khách hàng thì phiền lắm nhỉ.



Giải pháp là,

Bên cạnh việc thực hiện triệt để 4S, tại nơi nguy hiểm có để thảm chống trượt,



cũng có thể dán biển cảnh báo.

"Đứt tay, chảy xức" có những ví dụ như thế nào ạ?



Ví dụ như đứt tay do bát đĩa bị vỡ,



dao cắt vào ngón tay khi lơ đãng.



Đau đấy nhỉ...!

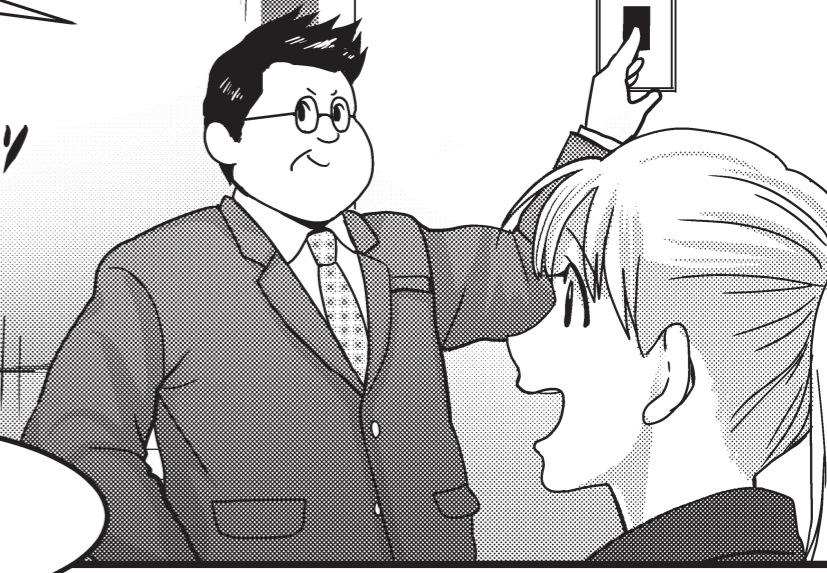
カキッ...

Vậy thì, thực tế nơi làm việc như thế nào,



カキッ

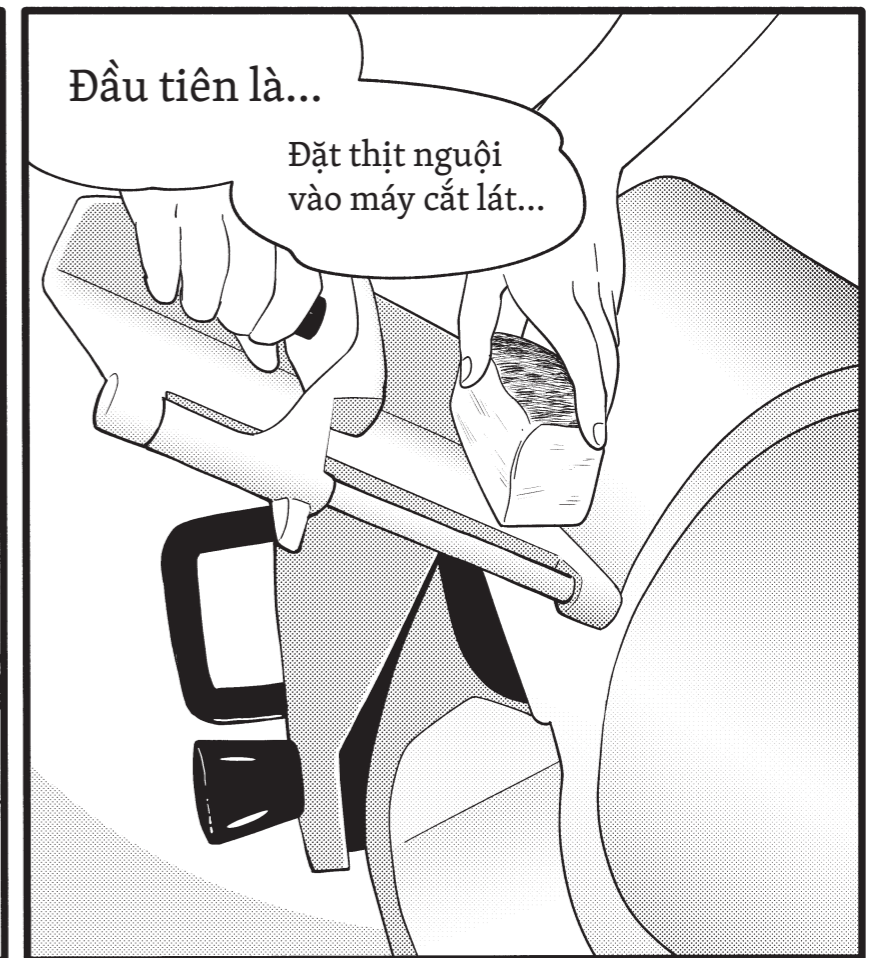
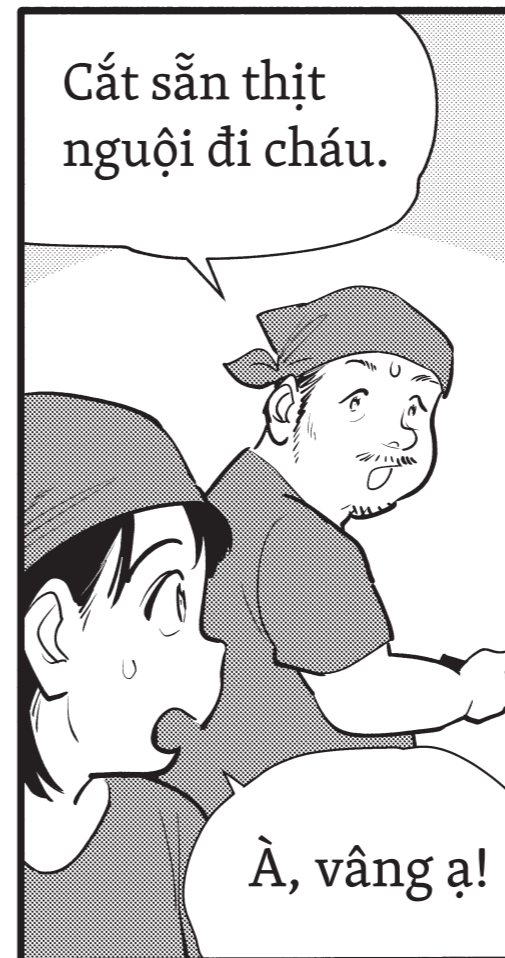
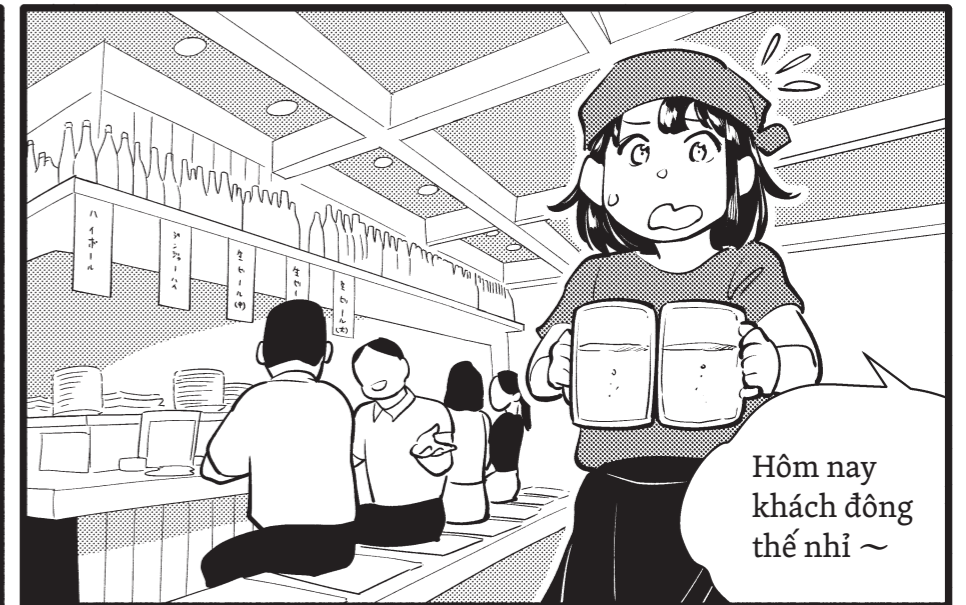
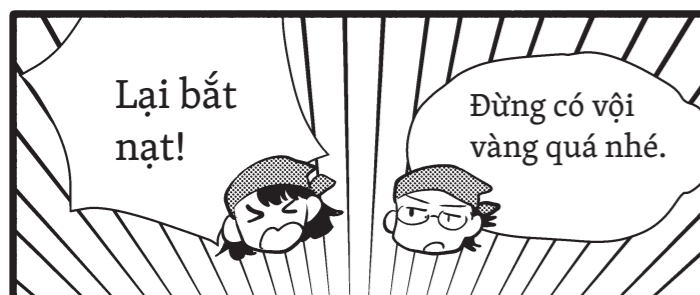
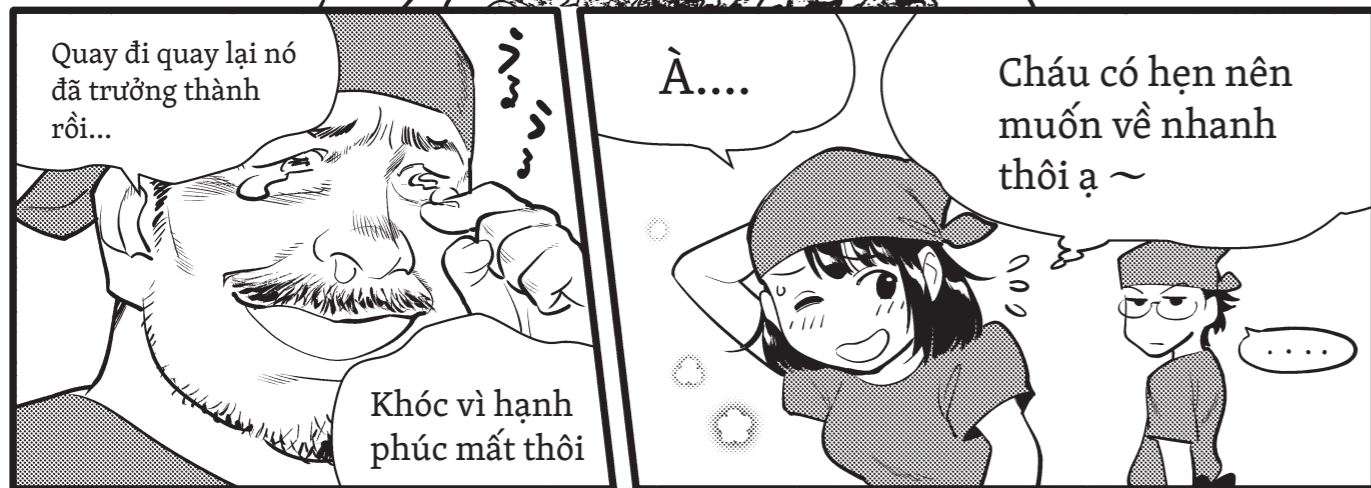
hãy cùng

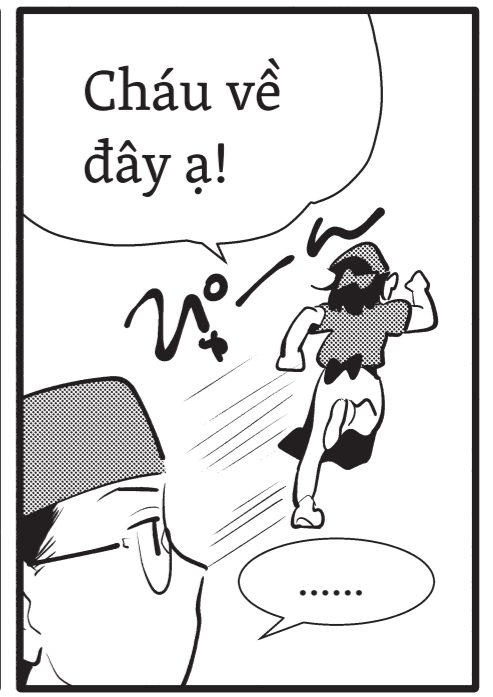
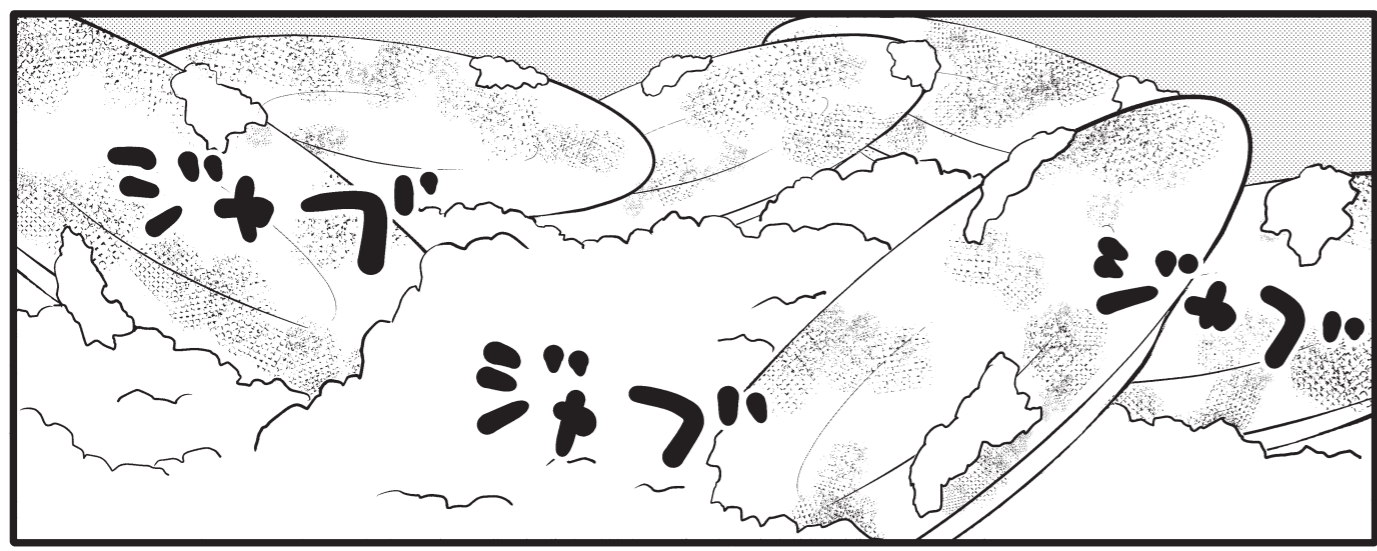


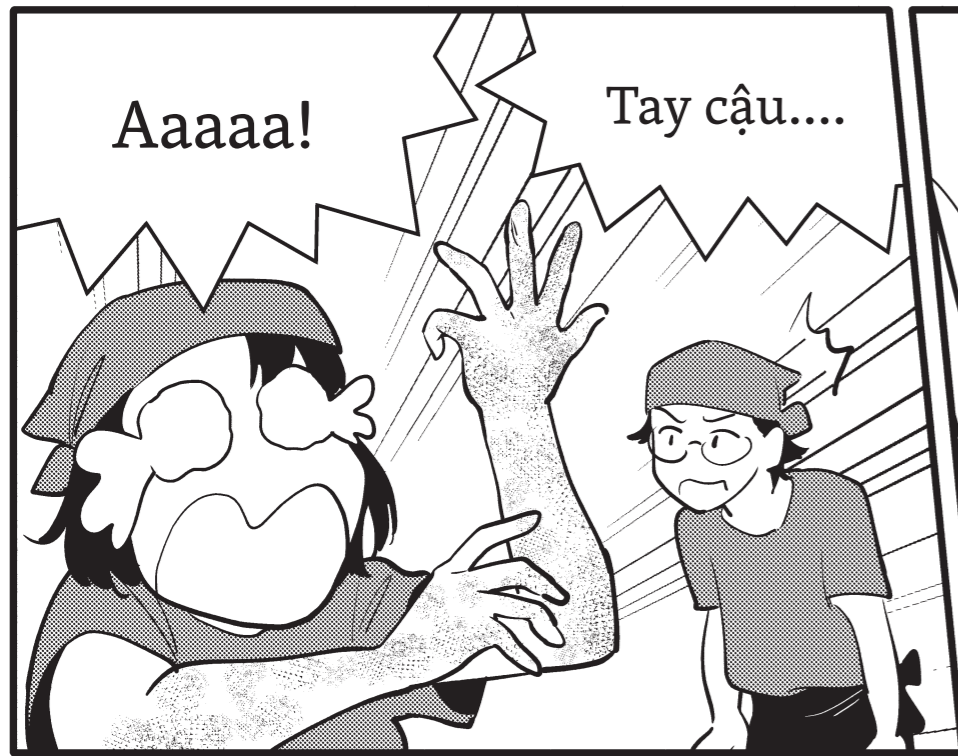
thử xem nhé?



Trường hợp 1 : Tại nhà bếp







Aaaaa!

Tay cậu....

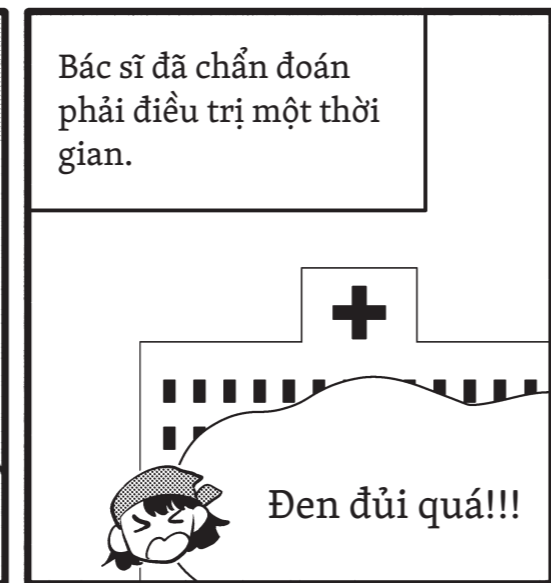


mẩn đỏ đến tận
cánh tay kia!

Đi bệnh
viện đi!



Bỏn do chất hóa
học rồi.



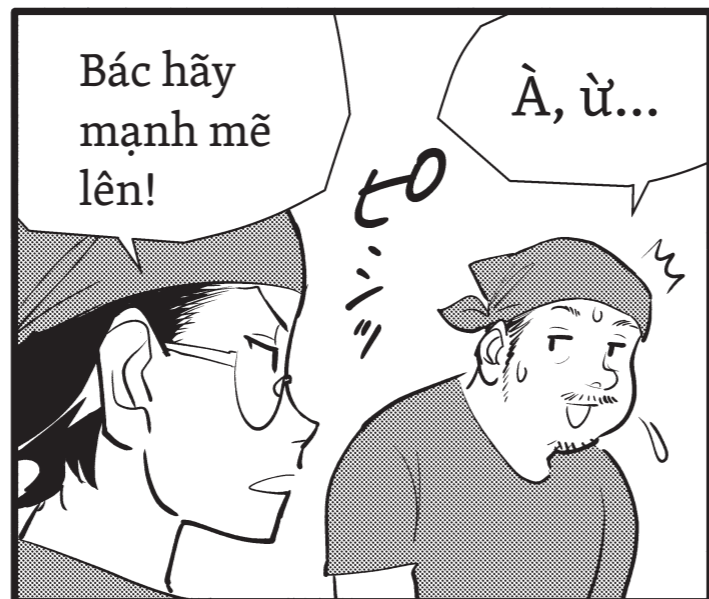
Bác sĩ đã chẩn đoán
phải điều trị một thời
gian.

Đen đủi quá!!!



Hôm sau

Tôi đã lo
lắng đấy!



Bác hãy
mạnh mẽ
lên!

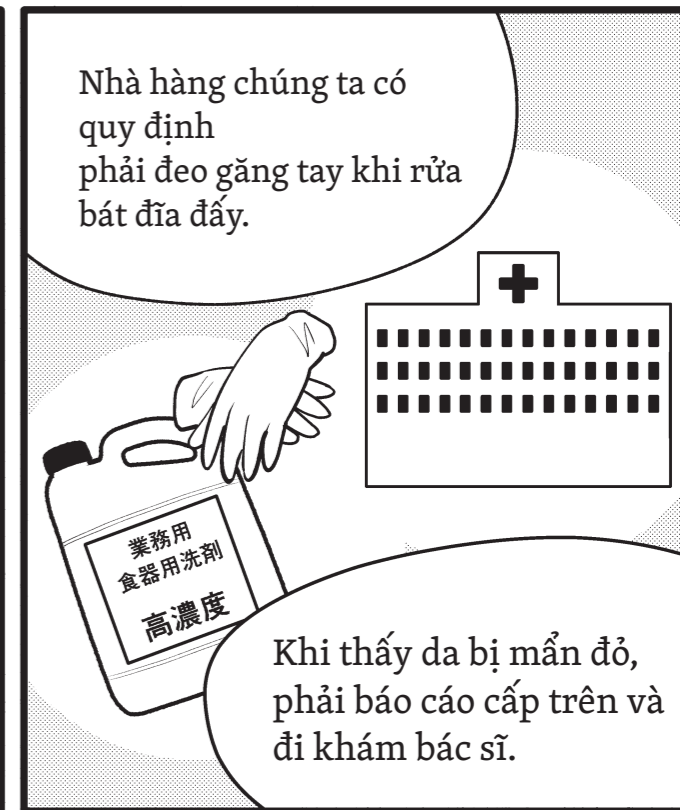
À, ừ...



Khi sử dụng đồ vật
sắc nhọn phải tập
trung vào công việc!



Khi bị thương phải
liên lạc với cấp trên
ngay!



Nhà hàng chúng ta có
quy định
phải đeo găng tay khi rửa
bát đĩa đấy.

Khi thấy da bị mẩn đỏ,
phải báo cáo cấp trên và
đi khám bác sĩ.



Việc tuân thủ quy
định là để bảo vệ
chính mình đấy!

Vâng....



Tôi rất kì vọng
ở cậu đấy!

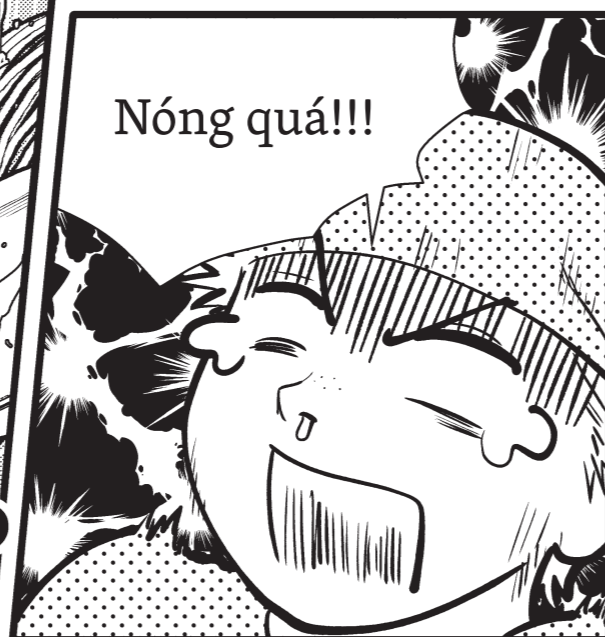
Tiền bối....!

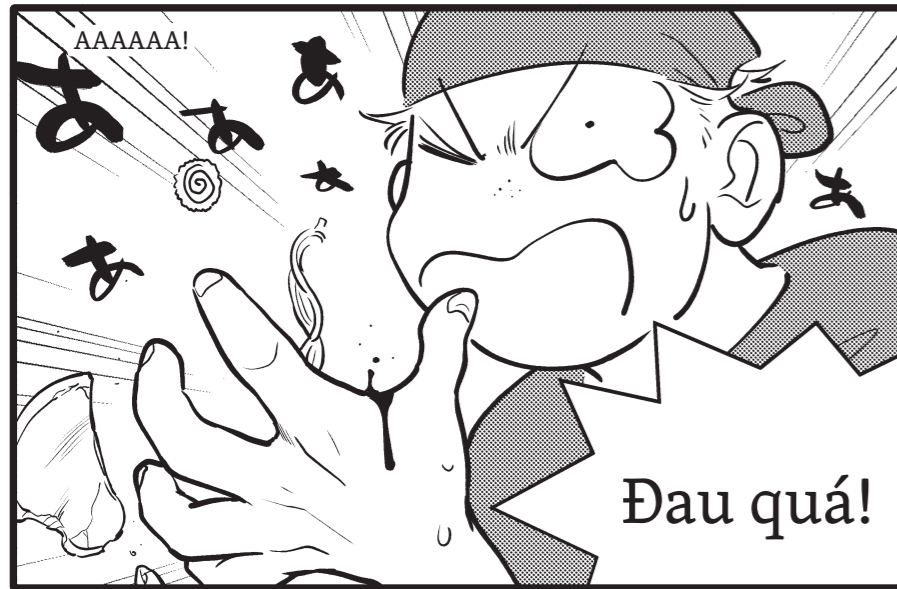


Chắc chắn cháu
sẽ làm được!
Hãy cố lên ~!

Tôi ơi, cố
lên ~!

Đúng là đồ
ngốc....





AAAAAA!

Đau quá!



Trời ạ...



Có thể sẽ bị đau lưng vì vậy không bê nhiều món ăn một lần!!



Nếu bị bỏng phải làm lạnh ngay bằng nước!

Không sờ vào bát đĩa đã vỡ bằng tay không!



Úi...



Bất cứ lúc nào thì những điều cơ bản cũng rất quan trọng.

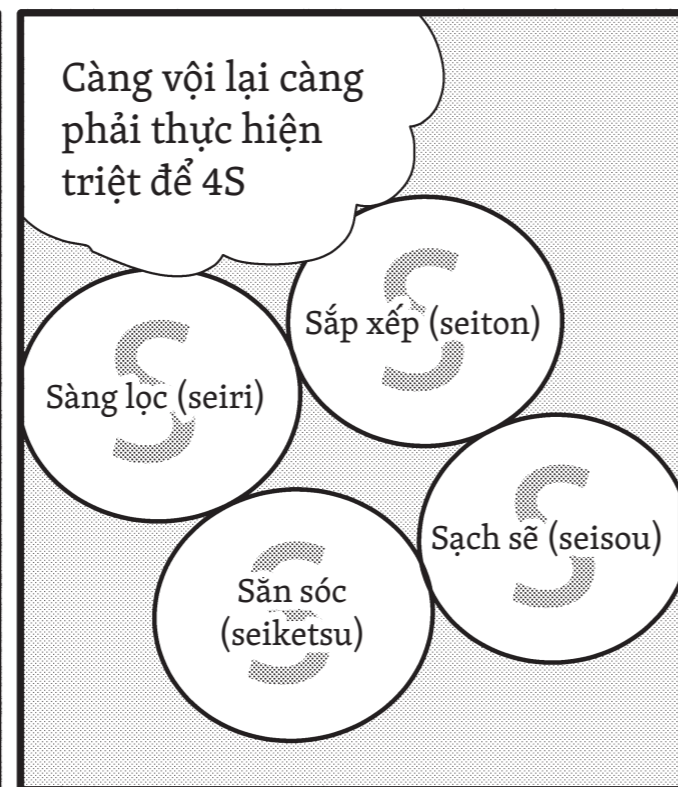
Bằng việc tuân thủ quy định



có thể bảo vệ được bản thân và khách hàng đấy!



Càng vội lại càng phải cẩn thận.



Càng vội lại càng phải thực hiện triệt để 4S

Sàng lọc (seiri)

Sắp xếp (seiton)

Săn sóc (seiketsu)

Sạch sẽ (seisou)

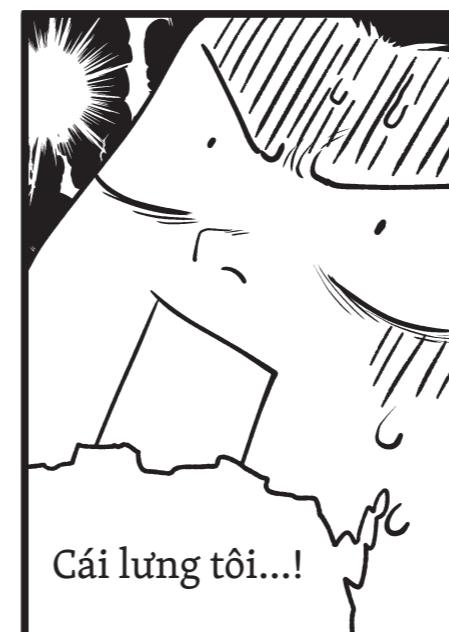
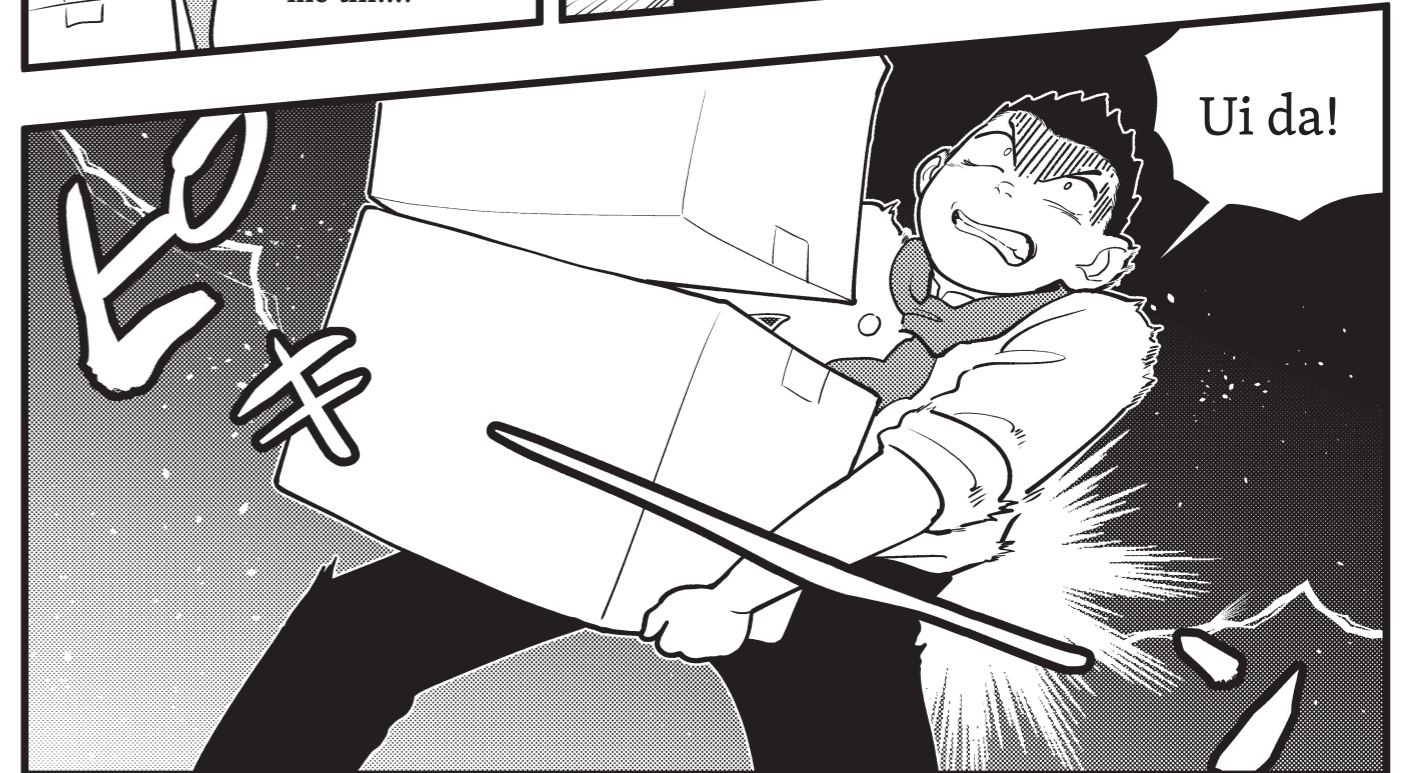
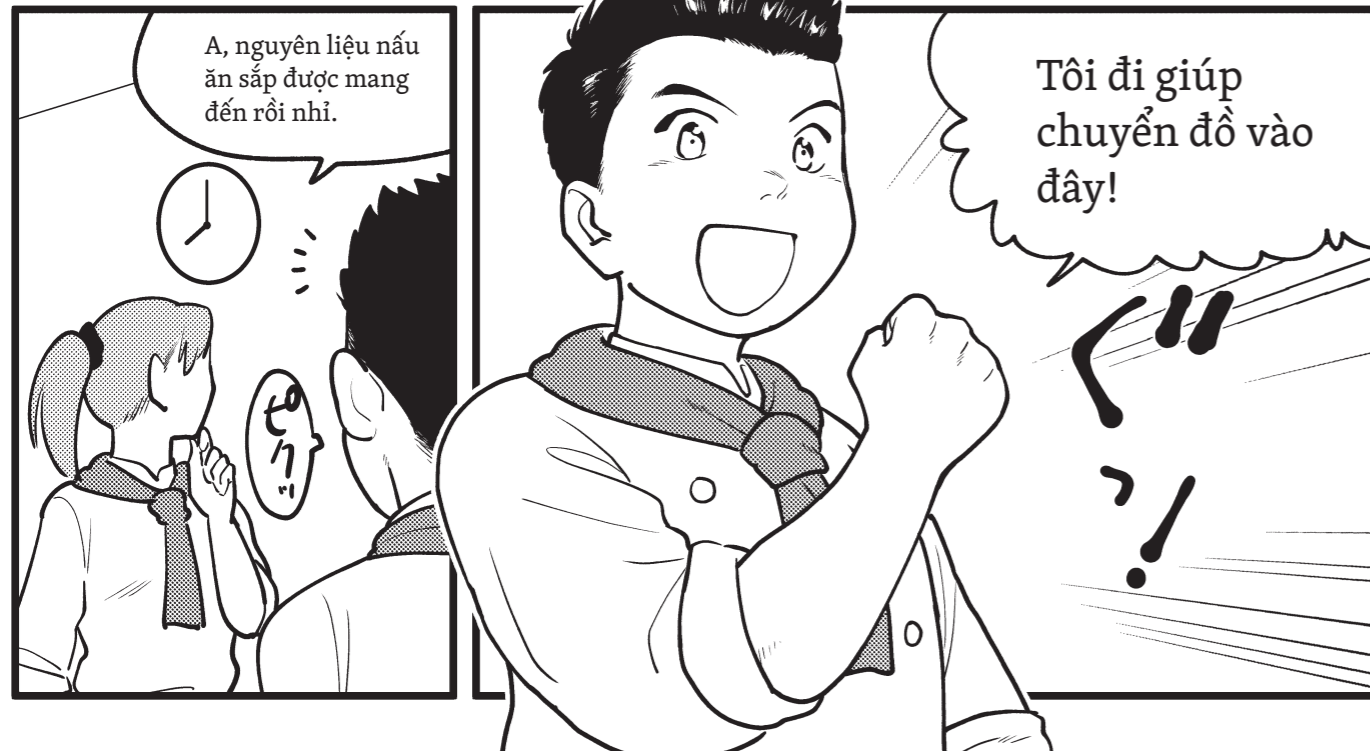


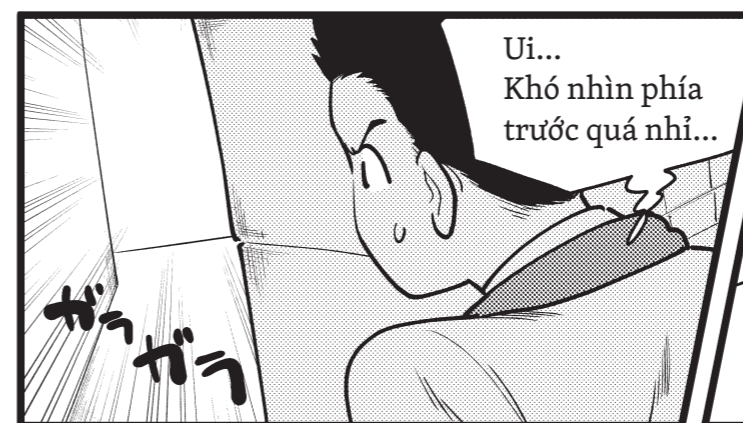
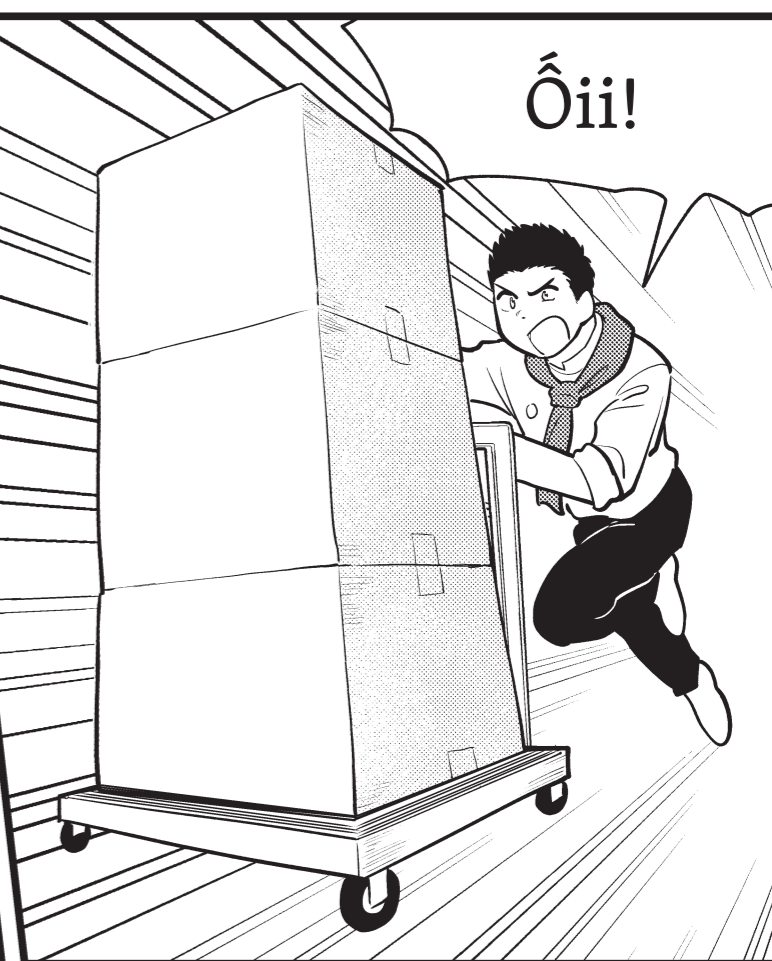
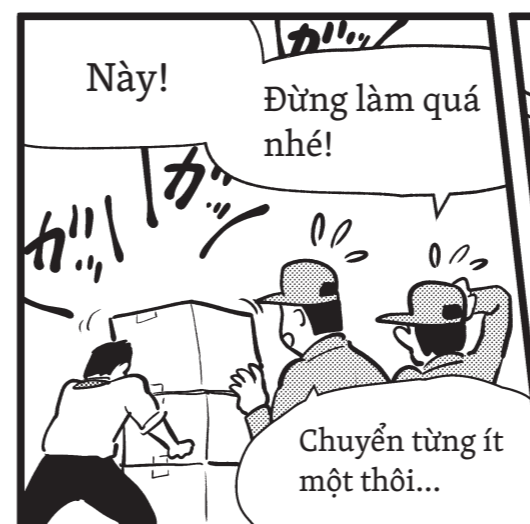
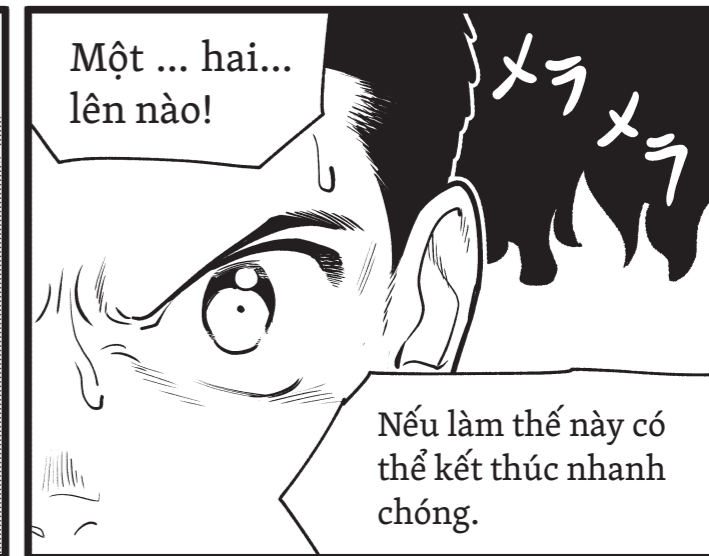
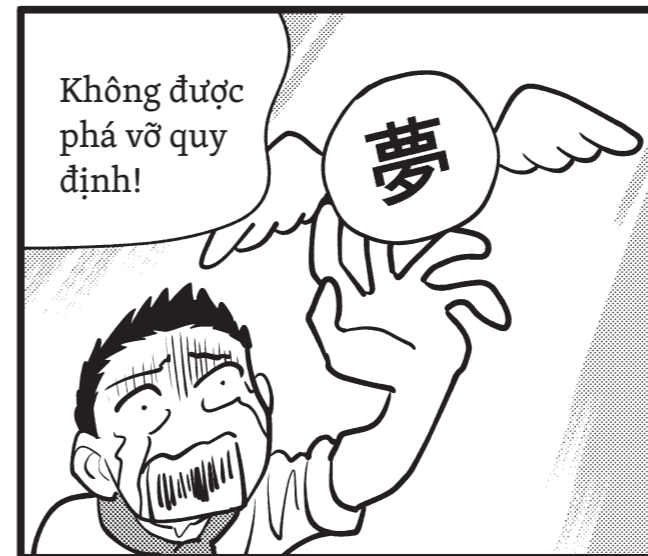
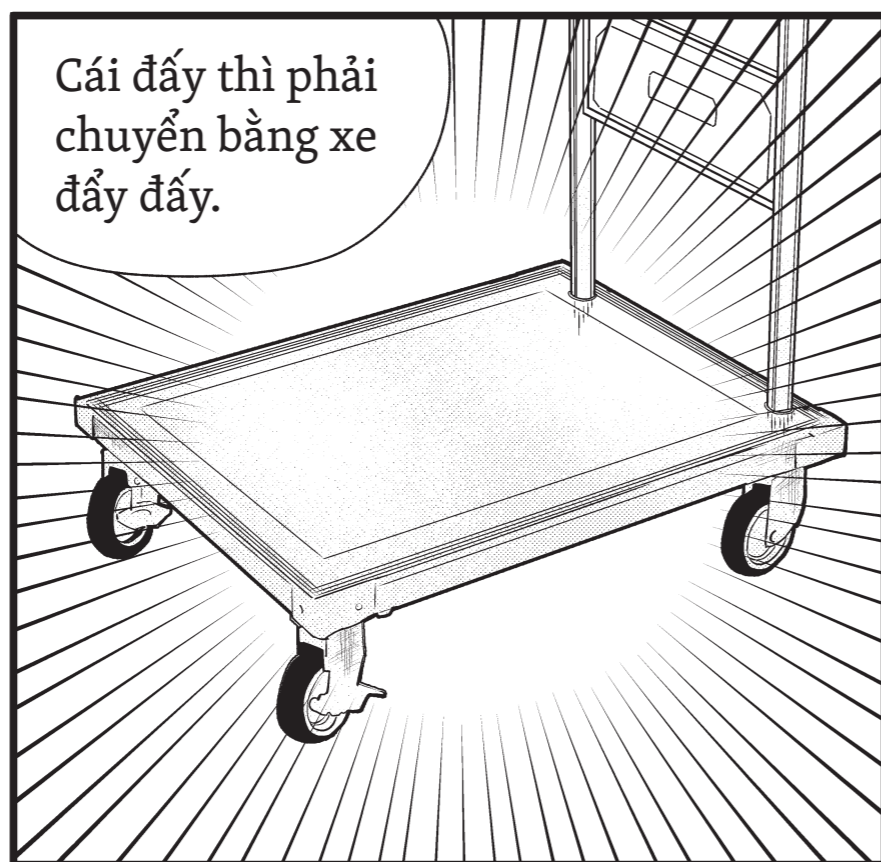
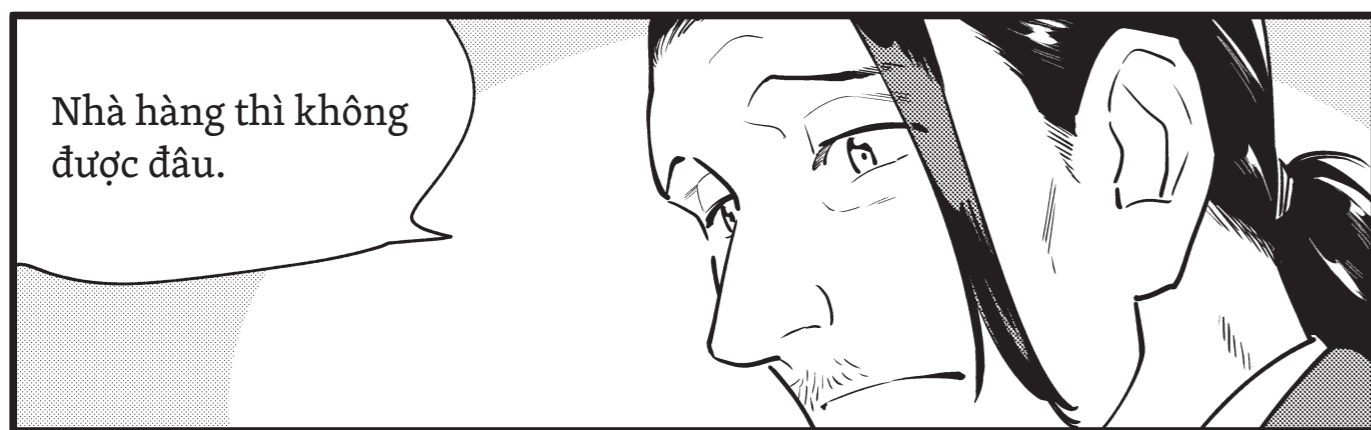
Vâng ạ!

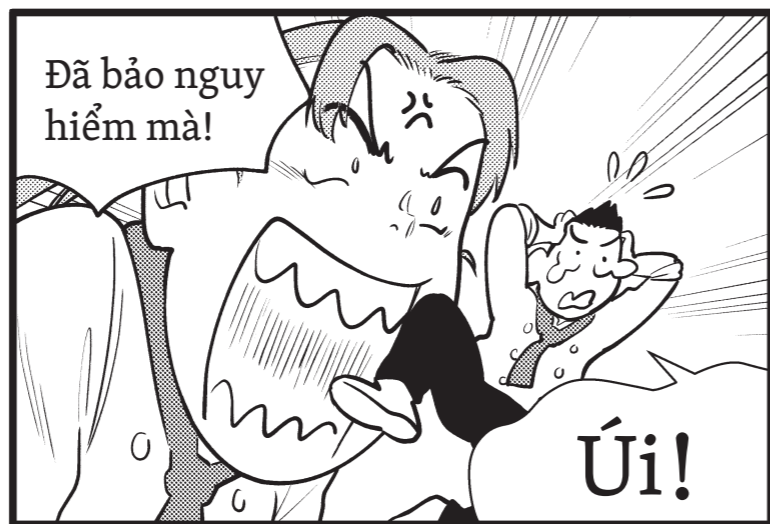
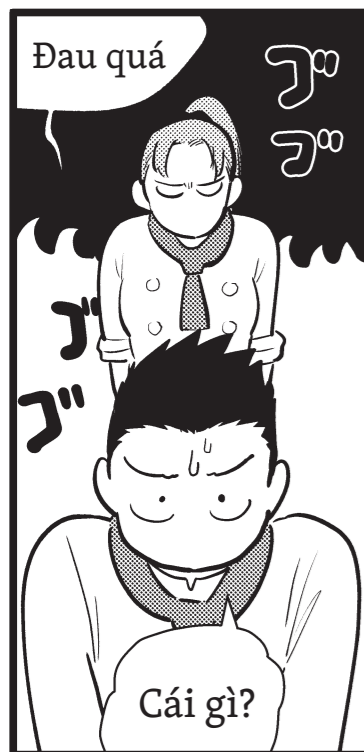
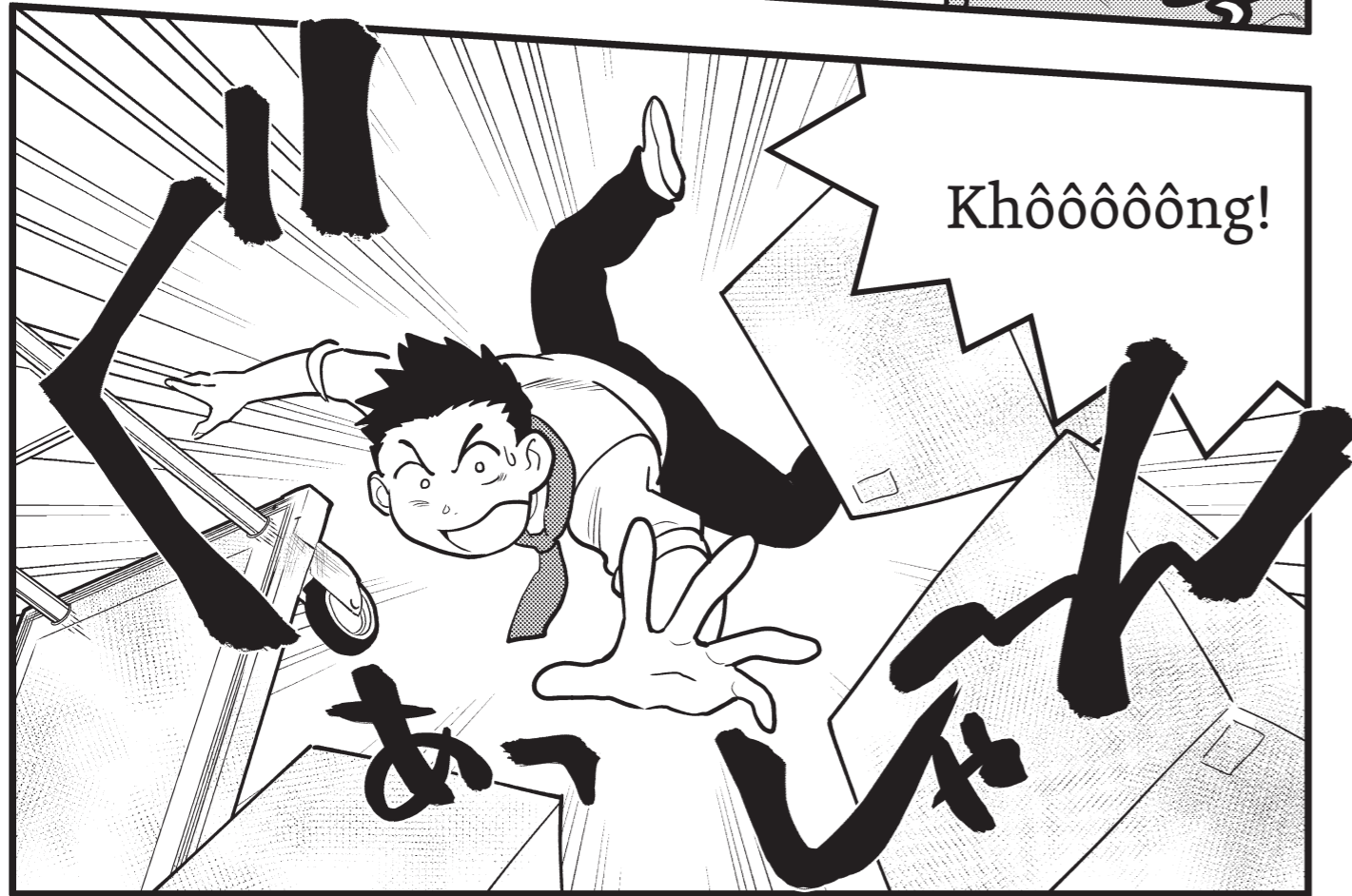
Cậu có hiểu thật không đấy!

Trời ạ...

Trường hợp 3 : Công việc vận chuyển.

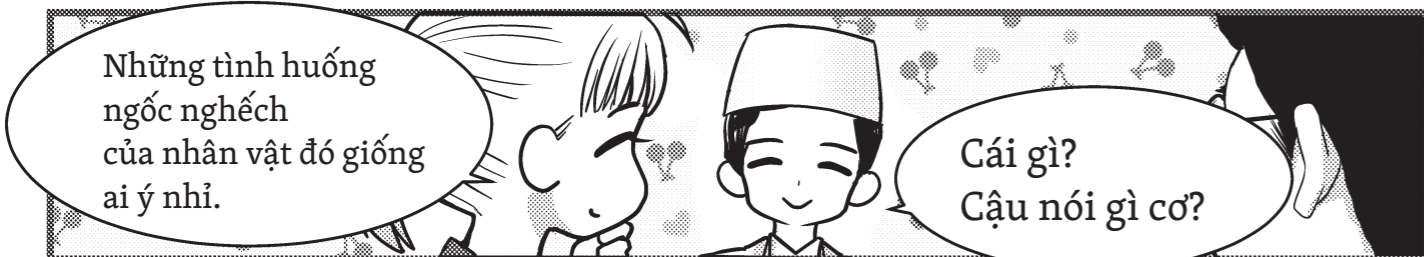






Trời ạ...





Những điểm cần lưu ý trong ngành nhà hàng



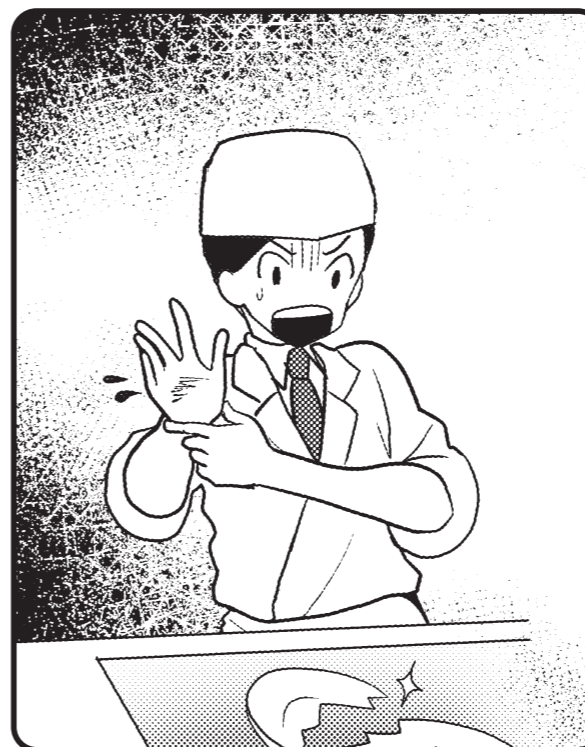
1 | Không nhìn ngó mất tập trung khi đang làm việc.



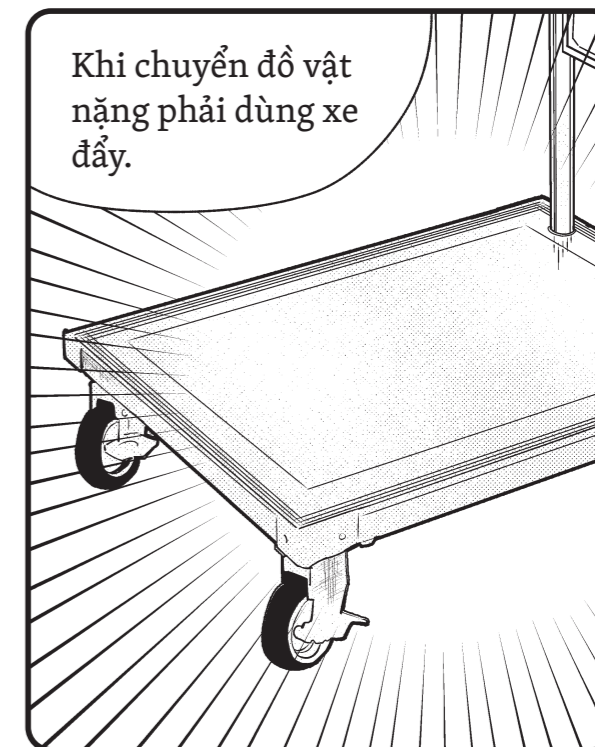
2 | Thực hiện triệt để 4S.



3 | Cẩn thận với bát đĩa vỡ.

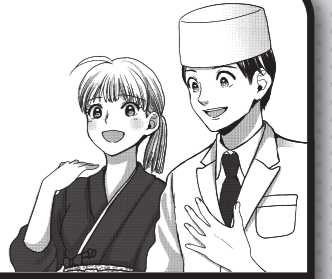


4 | Sử dụng xe đẩy hàng khi vận chuyển.



Ngành nhà hàng

Hãy chú ý những điều sau!
Những gợi ý để an toàn, khỏe mạnh.



1 | Chú ý sốc nhiệt!



2 | Chú ý bỏng lạnh do đá khô!



3 | Chuẩn bị thảm lau chân vào ngày mưa!



Làm việc cẩn thận để gia đình và bạn bè của bạn không phải lo lắng!

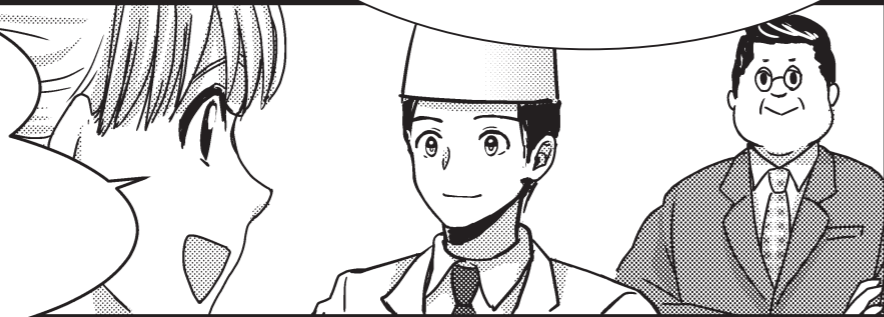


Tai nạn lao động không phải là việc của người khác mà là vấn đề của chính mình.



Tôi muốn mọi người luôn nhớ việc tuân thủ quy định chính là bảo vệ “thân thể”, “gia đình”, “cuộc sống của mình”.

Việc giao tiếp với mọi người tại nơi làm việc hàng ngày cũng rất quan trọng



Vâng!
Cẩn trọng để không có tai nạn lao động.
Phải cố gắng mỗi ngày!



Đúng! Đúng!

Hãy tìm hiểu về những nguy hiểm tiềm ẩn trong công việc tại nơi làm việc! Luyện tập dự đoán nguy hiểm (KYT)

Q Hãy thử suy nghĩ xem nguy hiểm ở đâu!



A Đây là điểm nguy hiểm!



1

Nhìn ngó mắt tập trung khi đang làm việc là rất nguy hiểm.



2

Đối với đồ vật nặng, phải chia ra thành nhiều lần vận chuyển.



3

Hãy thực hiện triệt để 4S.



Hãy thử suy nghĩ xem còn những điểm nguy hiểm nào khác không.

Tìm hiểu qua truyện tranh Vệ sinh an toàn ngành nhà hàng

Phát hành tháng 3 năm 2020

Đơn vị phát hành: Bộ Y tế, lao động và phúc lợi xã hội Nhật Bản

Kế hoạch: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

Giám sát: Ủy ban xúc tiến soạn thảo giáo trình vệ sinh an toàn lao động

Đơn vị sản xuất: Sideranch Inc.



Hỏi đáp liên quan đến tài liệu này

Bộ Y tế, lao động và phúc lợi xã hội Nhật Bản Cục tiêu chuẩn lao động
Phòng vệ sinh an toàn Ban an toàn