

## 1. PENGENALAN

- ❖ Penjualan daging meliputi penyediaan untuk dijual daging yang telahpun disembelih dari tempat penyembelihan.
- ❖ Ini termasuk:
  - Memotong daging ke ukuran yang sesuai
  - Daging yang telah dibuang tulangnya, diikat, diisi atau diperam dan kadang dibungkus didalam plastik
  - Daging yang telahpun dicincang atau dicampur dengan bahan lain untuk membuat sosej
  - Daging yang telahpun dimasak dan kemudiannya dipotong berkepingan

## 2. BAHAYA KESELAMATAN DAN KESIHATAN

### ❖ Bahaya fizikal

- Bunyi bising dari mesin seperti mesin pencincang daging - bunyi bising boleh menyebabkan hilang pendengaran
- Tekanan panas dan keletihan panas bila terdedah kepada suasana pekerjaan yang panas dan lembap misalnya berkerja ditempat pembuangan bulu ayam
- Tekanan sejuk semasa berkerja di ruang sejuk seperti peti/bilik beku

### ❖ Bahaya biologikal

- Makanan boleh dicemari dengan kuman bacteria seperti ayam mentah boleh dicemari dengan dan daging burger dengan E. Coli
- Terdapat juga risiko untuk dijangkiti dengan penyakit zoonotik seperti erysipeloid dan brucellosis

### ❖ Bahaya Kimia

- Penyakit kulit disebabkan oleh bahan kimia yang boleh merengaskan dan/atau alahan kulit
  - Boleh disebabkan oleh sabun, pencuci, daging dan ayam.
  - Pekerja juga selalunya menghidap ruam kulit disebabkan oleh kulat dikulit tangan, kaki dan kuku disebabkan oleh kekerapan menggunakan air atau air masin.

### ❖ Bahaya ergonomik

- Masalah tangan dan tulang belakang seperti kebas, sakit, tegang, tergeliat ditangan dan pergelangan tangan
- Boleh disebabkan oleh mengangkat benda berat, tugas manual berulang-ulang, berkerja diposisi tubuh yang janggal dan berdiri berpanjangan seperti memindahkan daging yang berat

### ❖ Bahaya psikososial

- Tekanan
- Tugas yang berulang-ulang

### ❖ Bahaya keselamatan

- Luka dari pisau pemotong, pengisar makanan, dan mesin pemotong
- Kecederaan dari terjatuh atau tergelincir disebabkan oleh lantai basah atau kurang kekemasan
- Kecederaan disebabkan oleh jejari yang tersekat dimesin yang bergerak atau dari terhimpit oleh benda berat yang terjatuh keatas kaki pekerja
- Kejutan elektrik disebabkan oleh penebatan atau perangkap putaran arus elektrik mesin yang tidak mencukupi

## 3. PENCEGAHAN DAN PENGAWALAN

### ❖ Keadaan persekitaran umum:

- ✓ Perudaraan dan pencahayaan yang mencukupi dan suhu yang selesa
- ✓ Lantai yang diperbuat dari bahan tidak licin dan penyaliran air yang mencukupi
- ✓ Amalkan kebersihan persekitaran

# *BEKERJA DITEMPAT PENYEMBELIHAN DAN MENJUAL DAGING*

- ❖ Ergonomik
    - ✓ Gunakan mesin dan peralatan yang direka secara ergonomik
    - ✓ Mengetahui teknik dan pengendalian manual yang betul
    - ✓ Gunakanlah gegalang dan cangkuk untuk menggantung dan memindahkan daging
  - ❖ Kawalan bunyi bising
    - ✓ Selindung mesin yang bising
    - ✓ Pemeliharaan mesin dengan kerap
    - ✓ Penyediaan alat pelindung pendengaran
  - ❖ Pastikan mesin dipasang penghadang untuk mengelakkan jejari dari termasuk kebahagian merbahaya dan para pekerja hendaklah menjalani latihan didalam pengendalian mesin untuk mengelakkan dari terluka dan kecederaan.
  - ❖ Pemilihan dan latihan didalam menggunakan pisau adalah penting. Batang pisau hendaklah direka dengan baik dan mata pisau hendaklah tajam - pastikan juga tersedia tempat khas penyimpanan pisau
  - ❖ Jarak antara pekerja hendaklah mencukupi terutama bila pisau digunakan
- ❖ Keringkan kulit tangan selepas kerja dan gunakanlah krim pelembut tangan
  - ❖ Pastikan alat pelindung diri yang berpatutan disediakan seperti apron diperbuat dari kulit tebal, pelindung tangan seperti "chain mail" dan kasut keselamatan yang mempunyai tapak bawah yang tidak licin
  - ❖ Pelajari bantuan kecemasan dan pastikan peti kecemasan tersedia
  - ❖ Gunakan pembalut kalis air untuk luka semasa berkerja
  - ❖ Pastikan tempat kerja senantiasia kemas
  - ❖ Tanda keselamatan ada dipasang dan mencukupi seperti AMARAN-LANTAI BASAH
  - ❖ Menjalani pemantauan kesihatan dan menerima suntikkan yang berpatutan - laporkan dan minta rawatan untuk penyakit yang dihidapi



**BAHAGIAN KESIHATAN CARA KERJA  
JABATAN PERKHIDMATAN KESIHATAN**

***FAKTA TENTANG RISIKO  
KESIHATAN DAN  
KESELMATAN***