

1. PENGENALAN

❖ Kategori pekerja yang bekerja didalam industri makanan dan penyajian adalah termasuk mereka yang bekerja ditempat berikut:

- Katering/penyajian
- Kilang atau kedai roti
- Pembuat makanan dalam tin
- Pemprosesan makanan
- Industri perhotelan

2. BAHAYA KESIHATAN DAN KESELAMATAN

❖ Bahaya Fizikal

- Bunyi bising - boleh menyebabkan kehilangan pendengaran yang kekal. Selalunya terdapat didalam pengolahan makanan, industri pemptolan dan pengetinan makanan
- Tekanan panas dan ruam panas bila terdedah kepada haba dan kelembapan (contohnya di dapur yang panas dan lembap)
- Tekanan sejuk bila berkerja didalam petisejuk atau peti/bilik pembeku
- Habuk
 - Penyakit ampus/asma yang berhubung kait dengan kerja seperti habuk dari bijian, tepung, rempah-rempahan, protin ikan

- Boleh bermula sebagai rinitis alergik (hidung berair dan tersumbat, kerap bersin)

❖ Bahaya Biologikal

- Makanan mungkin dicemari oleh kuman seperti dari ayam mentah dan daging yang dicemari oleh kuman *Salmonella*

❖ Bahaya Kimia

- Gas hasil dari bahan bakar termasuk karbon monoksida, yang boleh menyebabkan keracunan atau asfiksia

- Penyakit kulit akibat dari perengsaan dan/atau alergen pada bahan kimia

- Disebabkan dari pemakaian sabun, detergen, bahan pencuci, herba, makanan laut, ternakan seperti ayam dan daging
- Pekerja yang kerap bersentuhan dengan air boleh menyebabkan kulit tangan dijangkiti kulat
- Pekerja yang terlibat dengan kerja yang berminyak seperti mengoreng boleh menimbulkan jerawat

❖ Bahaya Ergonomik

- Sakit belakang, bahu, tangan dan belakang seperti tegang, terseliuh, rasa kebas dan bengkak pada tangan dan pergelangan tangan

- Disebabkan oleh mengangkat barang yang berat, melakukan kerja manual yang berulang-ulang, berkerja dalam posisi yang janggal atau berdiri dalam masa yang berpanjangan seperti mengangkat karung tepung yang berat

❖ Bahaya Psikososial

- Tekanan

- Ancaman contohnya dari pelanggan yang tidak berpuas hati dengan produk

❖ Bahaya Keselamatan

- Bahaya kebakaran

- Minyak masak, gas memasak

- Terluka dan melecet

- Dari pisau pemotong, pengisar makanan, pecahan barang kaca

- Kecederaan akibat dari tergelincir, tersandung dan terjatuh contohnya lantai basah

- Melecur dari ketuhar, wap, makanan dan minuman panas

- Ditimpa benda berat yang boleh menyebabkan kecederaan bahagian kaki

- Kejutan eletrik dari peralatan eletrik yang rosak

3. PENCEGAHAN DAN PENGAWALAN

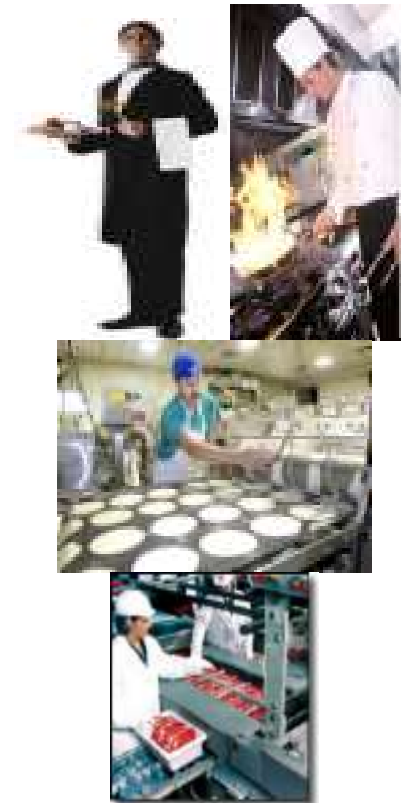
- ❖ Persekitaran tempat kerja:
 - ✓ Pengedaran udara yang mencukupi, suhu yang selesa dan pencahayaan yang mencukupi
 - ✓ Lantai diperbuat dari bahan yang tidak licin dan sentiasa berkeadaan kering dengan saliran yang mencukupi
- ❖ Ergonomik
 - ✓ Pelajari pengendalian manual yang sesuai / teknik mengangkat benda berat secara betul dan selamat
- ❖ Pengawalan kebisingan
 - ✓ Selindung mesin yang bising
 - ✓ Pemeliharaan mesin dengan kerap
 - ✓ Penyediaan alat pelindung pendengaran
- ❖ Menggunakan alat pelindung diri yang sesuai contohnya sarung tangan untuk kerja basah, apron, kasut keselamatan dengan tapak yang tidak mudah tergelincir
- ❖ Senantiasa menjaga kebersihan diri
- ❖ Memastikan kulit tangan kering selepas melakukan kerja yang menggunakan air - gunakanlah krim pelembut kulit
- ❖ Peralatan mencuci dan sanitari yang mencukupi

- ❖ Paparkan tanda-tanda keselamatan yang mencukupi dan sesuai seperti JANGAN MEROKOK
- ❖ Pastikan terdapat penghadang mesin yang sesuai untuk mengelakan kecederaan
- ❖ Mempelajari bantuan kecemasan dan memastikan peti kecemasan tersedia
- ❖ Jika terdapat luka, gunakan pembalut kalis air semasa berkerja dan gantikan dengan pembalut yang poros jika tidak berkerja
- ❖ Pencegahan api
 - ✓ Pastikan pemadam api yang mencukupi
 - ✓ Jalani latihan cara untuk memadam api
 - ✓ Menandakan tempat berkumpul semasa kecemasan
- ❖ Penyimpanan barang secara teratur ataupun "good housekeeping"
- ❖ Menjalani program pemantauan kesihatan dan menerima vaksinasi yang berpatutun untuk semua pekerja



**BAHAGIAN KESIHATAN CARAKERJA
JABATAN PERKHIDMATAN KESIHATAN**

BEKERJA DIDALAM INDUSTRI MAKANAN DAN PENYAJIAN



***FAKTA RISIKO
KESIHATAN DAN
KESELAMATAN***