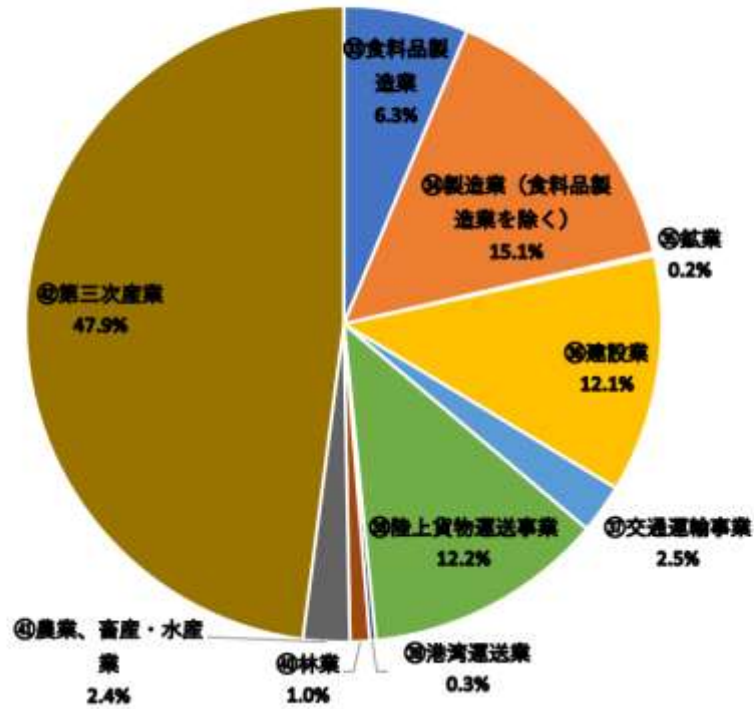
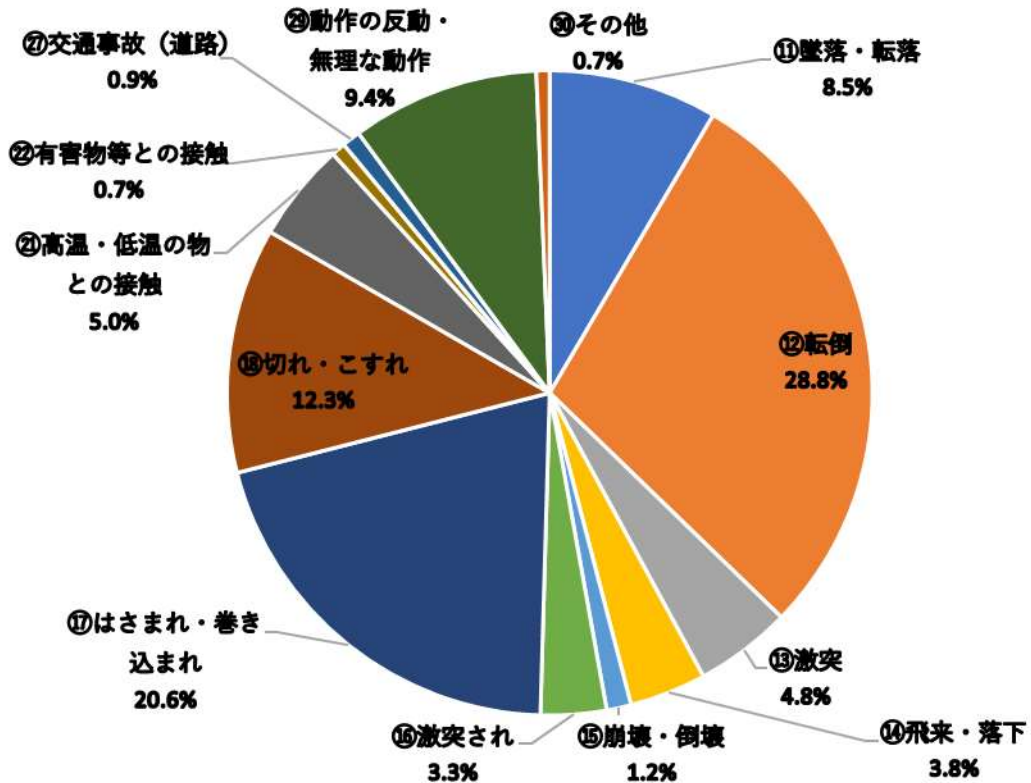


③業種別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）



④食料品製造業における事故の型別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）



①事故の型別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）

Mga Pangyayari ng Pagkasugat at Pagkamatay Sanhi ng Uri ng Aksidente (2019)

②事故の型別死亡災害発生状況（平成31年/令和元年）

Mga pangyayari ng Pagkamatay Sanhi ng Uri ng Aksidente (2019)

③業種別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）

Mga Pangyayari ng Pagkasugat at Pagkamatay Sanhi ng Uri ng Aksidente Ayon sa Industriya (2019)

④食料品製造業における事故の型別死傷災害発生状況（平成31年/令和元年）

Mga Pangyayari ng Pagkasugat at Pagkamatay Sanhi ng Uri ng Aksidente sa loob ng Industriya ng Food Processing (2019)

①全産業

Pangkalahatang Industriya

②製造業

Industriya ng Pagmamanupaktura

③食料品製造

Food Processing (Pagproseso ng Pagkain)

④肉・乳製品

Mga Produktong Karne at Pagawaan ng Gatas

⑤水産食料品

Pangingisda

⑥農産食料品

Pagsasaka

⑦パン・菓子製造

Panaderya at Pagmamanupaktura ng Kendi at Matatamis

⑧その他の食品

Iba pang Pagkain

⑨酒製造

Paggawa ng mga Inuming Nakalalasing

⑩飲料製造

Pagmamanupaktura ng mga Inumin

⑪墜落・転落

Pagkahulog galing sa mataas na lugar

⑫転倒

Pagkahulog sa patag na lugar

- ⑬ 激突
Pagkatama o Pagkabundol
- ⑭ 飛来・落下
Mga lumilipad at nahuhulog na bagay
- ⑮ 崩壊・倒壊
Pagkaguho
- ⑯ 激突され
Pagkasagasa
- ⑰ はさまれ・巻き込まれ
Pagkaipit
- ⑱ 切れ・こすれ
Pagkasugat/ Galos
- ⑲ 踏抜き
Pagkaapak sa pako, salubsob at iba pa
- ⑳ おぼれ
Pagkalunod
- ㉑ 高温・低温物との接触
Pagkasagi o Pagkahawak sa mga bagay na mainit o malamig
- ㉒ 有害物との接触
Pagkasagi o Pagkahawak sa mga nakapipinsalang sangkap
- ㉓ 感電
Pagkakuryente
- ㉔ 爆発
Pagsabog
- ㉕ 破裂
Pagputok o Pagkasira
- ㉖ 火災
Pagkasunog o Pagkapaso
- ㉗ 交通事故（道路）
Aksidente sa trapiko (kalsada)
- ㉘ 交通事故（その他）
Iba pang aksidente sa trapiko
- ㉙ 動作の反動・無理な動作
Reaksyon sa Paggalaw/ maling paggalaw
- ㉚ その他
Iba pa

③①分類不能

Walang kategorya

③②合計

Kabuuhan

③③食料品製造業

Industriya ng Pagproseso ng Pagkain

③④製造業（食料品製造業を除く）

Industriya ng Pagmamanupaktura (maliban sa Pagproseso ng Pagkain)

③⑤鉱業

Industriya ng Pagmimina

③⑥建設業

Industriya ng Konstruksyon

③⑦交通運輸事業

Industriya ng Transportasyon

③⑧陸上貨物運送事業

Industriya ng Transportasyon ng Kargamento sa Lupa

③⑨港湾運送業

Industriya ng Transportasyon sa Daungan

④⑩林業

Panggugubat

④⑪農業、畜産・水産業

Industriya ng Agrikultura, Paghahayupan at Pangisingda

④⑫第三次産業

Industriya ng Pagseserbisyo

File 2: Mga panganib ng yari sa trabaho habang gumagamit ng makinarya sa pagproseso ng pagkain

OAng pagsusuri na ito ay nagpapakita ng mga panganib sa trabaho gamit ang makinarya sa pagproseso ng pagkain (makinarya sa pagpapakete, kasama na ang makina para sa pag-uuri). Tulad sa ibaba na kaso ang mga sumusunod:

①Bilang ng mga panganib sa trabaho na naganap noong 2006 kung saan ang manggagawa ay hindi nakapagtrabaho ng higit sa 4 na araw (nawalang oras ng trabaho) 1487 na mga kaso (Pagsusuri mula sa Worker Casualties)

②Mga insidente ng nakamamatay na aksidente na naganap mula 1990 hanggang 2007 kung saan nakuha ang isang ulat sa aksidente: 69 na mga kaso (itinuturing na nakamamatay na aksidente)

1 Pangyayari ng mga Panganib ayon sa uri ng Industriya

30% ng mga insidente ay naganap sa loob ng industriya ng pagproseso ng pagkain at industriya ng serbisyo na kasama ang pagtitingi

OPatungkol sa bilang ng mga kaso ng nawalang oras ng trabaho: 984 na kaso (66.2%) ang naganap sa loob ng industriya ng pagproseso ng pagkain, habang 465 na kaso (31.3%) ang naganap sa loob ng industriya ng serbisyo, tulad ng pagtitingi. Ang dalawang industriya ay kumakatawan sa 30% ng lahat ng mga nawalang oras sa trabaho.

OKaramihan ng mga mapanganib na pagkamatay sa trabaho ay naganap sa industriya ng pagproseso ng pagkain.

Grapiko: Mga aksidente bawat industriya

Uri ng Industriya	Mga kaso ng pagkawala ng oras ng trabaho		Mga kaso ng pagkamatay	
Mga karne/Mga produktong gatas	121	(8.1%)	5	(7.2%)
Pagmamanupaktura ng Pagkaing-dagat	149	(10.0%)	2	(2.9%)
Pagmamanupaktura ng Preserved Agricultural Products	60	(4.0%)		
Panaderya/ Pagmamanupaktura ng Kendi at Matatamis	218	(14.7%)	14	(20.3%)
Pagmamanupaktura ng Inuming Nakalalasing/ mga Inumin	16	(1.1%)	9	(13.0%)
Iba pang mga Industriya sa Pagproseso ng Pagkain	420	(28.2%)	34	(49.3%)
Sub-total	984	(66.2%)	64	(92.8%)
Negosyo na Pang-pakyawan	34	(2.3%)		
Negosyo ng Pagtitingi	246	(16.5%)	1	(1.4%)
Iba pang komersyal na negosyo	5	(0.3%)		
Pangangalaga sa kalusugan/ Mga pasilidad sa kapakanang-panlipunan	36	(2.4%)		
Negosyo ng Pagho-hotel	7	(0.5%)		
Negosyo na Pang-restawran	134	(9.0%)	3	(4.3%)
Iba pang Negosyo ng Serbisyo o Libangan	3	(0.2%)		
Sub-total	465	(31.3%)	4	(5.6%)
Iba pa	38	(2.6%)	1	(1.4%)
Kabuuan	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

2 Mga Uri ng Aksidente
 “Pagka-hiwa/ Gasgas” “Pagka-ipit” ay ang pinaka-pangkaraniwang uri ng mga nagyayaring aksidente.

OPatungkol sa bilang ng mga kaso ng nawalang oras sa trabaho: Ang “Pagka-hiwa/ Gasgas “ ay 715 na kaso (48.1%), at ang “naipit” ay 714 na kaso (48%). Ang 2 uri ng aksidente na ito ay kumakatawan

sa 96.1% ng lahat ng aksidente ng yari.

OHinggil sa aksidente ng pagkamatay, mayroong 57 na kaso ng pagka-ipit. Naging mataas ang bilang ng ganitong aksidente.

Grapiko: Mga Uri ng Aksidente

Uri ng aksidente	Kaso ng nawalang oras ng trabaho		Mga kaso ng malalang aksidente	
Pagka-hiwa/Gasgas	715	(48.1%)	4	(5.8%)
Pagka-ipit	714	(48.0%)	57	(82.6%)
Pagka-sagi sa napaka-init o napaka-lamig na bagay	48	(3.2%)		
Mga lumilipad o nahuhulog na bagay	1	(0.1%)		
Pagkatama	7	(0.5%)	1	(1.4%)
Pagkasunog o Pagsabog	2	(0.1%)	2	(2.9%)
Pagka-sagi o Pagka-hawak sa mga nakalalasang sangkap			1	(1.4%)
Pagkakuryente			4	(5.8%)
Kabuuan	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

3 Mga Uri ng Makinarya

Malaking bahagi ng nangyayaring aksidente ang mga insidente na may kinalaman sa mga makinaryang pang-hiwa ng gulay/prutas, karne at pagkaing-dagat

OSa mga kaso ng pagkawala ng oras ng trabaho

- ①Makinarya na ginagamit sa pagproseso ng gulay/prutas 337 na kaso (22.6%)
- ②Makinarya sa pagproseso ng karne 270 na kaso (18.1%)
- ③Makinarya sa pagproseso ng pagkaing-dagat 171 na kaso (11.5%)
- ④Makinarya sa paggawa ng tinapay 165 na kaso (11.1%)
- ⑤Makinarya sa paggawa ng kendi at matatamis 114 na kaso (9.5%)

Ang mga bilang ng insidente ay ipinakita sa itaas. Ang bilang 1-3 ay kumakatawan sa higit kalahati ng mga insidente.

OHinggil sa nakamamatay na aksidente, 13 na mga kaso (18.8%) ay mula sa pagawaan ng pansit at 9 na mga kaso (13%) mula sa pagawaan ng kendi at matatamis. Mataas ang resulta ng mga kaso mula sa pagawaan ng pansit.

Makikita sa resulta na may 8 na kaso (11.6%) mga makina sa pagawaan ng pansit, 4 na kaso (5.8%) sa makina sa pagsasama-sama, paghahalo/pagdurog

OMayroong 143 na mga kaso (42.4%) sa makina ng pagproseso ng gulay/prutas, 138 na kaso (51.1%)

sa makina ng pagproseso ng karne, at 72 na mga kaso (43.6%) sa makinarya ng pag-gawa ng tinapay.

Grapiko: Mga aksidente na nangyari ayon sa uri ng makina

Uri ng Makina		Nawalang oras sa trabaho		Pagkamatay	
① 食 品 加 工 用 機 械	Makina sa paggawa ng pulbos	5	(0.3%)		
	Makinang pang-giling ng bigas/trigo	2	(0.1%)	1	(1.4%)
	Makina sa paggawa ng pansit	121	(8.1%)	13	(18.8%)
	Makina sa paggawa ng tinapay	165	(11.1%)	6	(8.7%)
	Makina sa paggawa ng kendi /matatamis	141	(9.5%)	9	(13.0%)
	Makina sa pagproseso ng mga inumin	8	(0.5%)	4	(5.8%)
	Makina sa paggawa ng serbesa	11	(0.7%)	1	(1.4%)
	Makina sa pagproseso ng karne	270	(18.1%)	5	(7.2%)
	Makina sa pagproseso ng mga pagkaing-dagat	171	(11.5%)	1	(1.4%)
	Makina sa pagproseso ng gulay/prutas	337	(22.6%)	6	(8.7%)
	Makina sa pagproseso para sa lutong bigas at iba pa	65	(4.4%)	4	(5.8%)
	Iba pang makina	95	(6.4%)	13	(18.8%)
	Sub-total	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)
	Makina sa pagpapakete ng pagkain	90	(6.0%)	6	(8.7%)
Makina sa pag-uuri	6	(0.4%)			
Kabuuan	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)	

①食品加工用機械

Mga Makina sa Pagproseso ng Pagkain

OPag-usisa sa mga detalye

- ①Parte na “pang-hiwa/pang-gayat” ng makinang ginagamit sa pagproseso ng gulay/prutas
- ②Parte na “pang-hiwa/pang-gayat” ng makinang ginagamit sa pagproseso ng karne
- ③Parte na “pang-hiwa/pang-gayat” ng makinang ginagamit sa paggawa ng tinapay
- ④Parte na “pang-hiwa/pang-gayat” ng makinang ginagamit sa pagproseso ng pagkaing-dagat
- ⑤ “Pagikot/Pag-gulong” na bahagi ng makinang gumagawa ng pansit

Ratio na nagpapakita ng mga aksidenteng nagyayari patungkol sa paghihiwa at pag-gagayat

Grapiko: Pagkakabaha-bahagi ng kaso ng mga nawalang oras ng trabaho ayon sa uri ng makina/ uri ng bahagi ng makina (Patungkol lamang sa makinang ginagamit sa pagproseso ng pagkain)

	Kabuuang		Pag-gayat/Pag-hiwa,pang-hati, panlagari at iba pa		Pagsasama-sama, paghahalo/pagdurog		Paghuhulma paghihwa/die-cutting/pag sisiksik		pag-iikot/Pag-gulong		Iba pa	
	sa	(%)		(%)		(%)		(%)		(%)		(%)
Makina sa paggawang pulbos	5	(0.3%)			3	(60.0%)	1				1	
Makinang pang-giling ng bigas/trigo	2	(0.1%)									2	
Makina sa paggawang pansit	121	(8.1%)	26	(21.5%)	28	(23.1%)			37	(30.6%)	30	(24.8%)
Makina sa paggawang tinapay	165	(11.1%)	93	(56.4%)	8	(4.8%)	1		30	(18.2%)	33	(20.0%)
Makina sa paggawang kendi at matatamis	141	(9.5%)	25	(17.7%)	29	(20.6%)	7	(5.0%)	19	(13.5%)	80	(56.7%)
Makina sa pagproseso ng mga inumin	8	(0.5%)			1						7	
Makina sa paggawang serbesa	11	(0.7%)			8	(72.7%)					3	
Makina sa pagproseso ng karne	270	(18.1%)	179	(66.3%)	40	(14.8%)	3	(1.1%)	2		46	(17.0%)
Makina sa pagproseso ng pagkaing-dagat	171	(11.5%)	64	(37.4%)	17	(9.9%)	9	(5.3%)	8	(4.7%)	73	(42.6%)
Makina sa pagproseso ng gulay at prutas	337	(22.6%)	246	(73.0%)	36	(10.7%)	2		6	(1.8%)	47	(13.9%)
Makina sa pagproseso para sa mga lutong bigas at iba pa	65	(4.4%)	7	(10.8%)	9	(13.8%)	33	(50.8%)			16	(24.6%)
Iba pa	95	(6.4%)	10	(10.5%)	5	(5.3%)	8	(8.4%)	6	(6.3%)	66	(69.5%)
Kabuuang	1,391	(93.5%)	650	(43.7%)	184	(12.4%)	64	(4.3%)	108	(7.3%)	385	(25.9%)

4 Mga uri ng gumagalaw na bahagi ng makina

Ang mga makinang pang-hiwa at pang-gayat ay kumakatawan sa higit na 40% ng mga kaso.

OHinggil sa nawalang oras ng trabaho, higit sa 40% ay mula sa 1. gumagalaw na bahagi ng makinang pang-hiwa o pang-gayat ay may 650 na kaso (43.7%), habang 2. gumagalaw na bahagi ng makina para sa pagsasama-sama/paghahalo o pagputol ay may 184 na kaso (12.4%), at 3. Pagpapa-ikot o paggulong ay may 108 na kaso (7.3%)

OTungkol sa insidente ng pagkamatay 1. Gumagalaw na bahagi ng pang-halo/ pagsasama-sama/ pagputol na may 30 na kaso (43.5%), habang 2. Ang mga bahagi ng supply, compressed supply, conveyor belt ay may 8 na kaso (11.6%). Itong 2 uri na ito ay kumakatawan sa higit kalahati ng lahat ng mga kaso.

Grapiko: Uri ng gumagalaw na bahagi (para lamang sa makinarya sa pagproseso ng pagkain)

Uri ng makina	Pagkawala ng oras ng trabaho		Pagkamatay	
Pang-gayat/pang-hiwa	650	(43.7%)	4	(5.8%)
Supply/ compressed supply/ conveyor belt	58	(3.9%)	8	(11.6%)
Pagsasama-sama/ paghahalo/pagdurog	184	(12.4%)	30	(43.5%)
Paghubog/ Die-cutting/ pagputol/ pagsisiksik	64	(4.3%)	1	(1.4%)
Pang-ikot	108	(7.3%)		
Pagpapa-apoy/ pagpapa-init/ proseso ng pagpapa-init	26	(1.7%)		
Pagbabalat	29	(1.9%)		
Belts/ pulley/ kasuotan/ kadena at iba pa	45	(3.0%)	2	(2.9%)
Iba pa	113	(7.6%)	12	(17.4%)
Hindi alam o hindi nauukol sa gumagalaw na bahagi	114	(7.7%)	6	(8.7%)
Kabuuan	1,391	(93.5%)	63	(91.3%)

5 Uri ng Trabaho

Maliban sa trabaho sa pagpoproseso, ang mga non-routine work tulad ng paglilinis/ pag-aalis ay kumakatawan sa higit na 40%

OHinggil sa nawawalang oras sa trabaho, 1. Pagpoproseso/ pag-babalot/ pag-uuri ay may 751 na kaso

(50.5%), habang ang 2. Paglilinis/ pag-aalis ay mayroong 537 na kaso (36.1%). Ang 2 uri na ito ay kumakatawan sa halos 90% ng lahat ng kaso.

OTungkol sa insidente ng pagkamatay, 1. Paglilinis/ pag-aalis ay may 26 na kaso (37.7%), habang 2. Pagpoproseso/ pagbabalot/ pag-uuri ay may 16 na kaso (23.2%).

Grapiko: Uri ng trabaho

Uri ng trabaho	Pagkawala ng oras ng trabaho		Pagkamatay	
Mga kasunduan bago magtrabaho	24	(1.6%)	5	(7.2%)
Pagsuri sa mga makinang gagamitin	10	(0.7%)	5	(7.2%)
Pagsusukat/ pagsasaayos	23	(1.5%)	2	(2.9%)
Pagproseso/ pagbabalot/ pag-uuri	751	(50.5%)	16	(23.2%)
Pagto-troubleshoot/ pagkukumpuni	91	(6.1%)	8	(11.6%)
Pagpapanatili/ pagsusuri/ pagkukumpuni	27	(1.8%)	2	(2.4%)
Paglilinis/ pag-aalis	537	(36.1%)	26	(37.7%)
Iba pa	11	(0.7%)	2	(2.9%)
Hindi alam	13	(0.9%)	3	(4.5%)
Kabuuan	1,487	(100.0%)	69	(100.0%)

6 Uri ng Pinsala

- Pangkaraniwan ang mga aksidente na nagreresulta sa kapansanan tulad ng pagkaputol ng daliri.

OTungkol sa pagkawala ng oras sa trabaho, ang bilang ng nangyari mula sa “pagkaputol” ay 309 na kaso (20.8%), at ang nagyaring “pagka-ipit” ay 50 na kaso (3.4%). Ang 2 insidente ay kumakatawan sa quarter o maka-apat ng lahat ng mga kaso, at ito ang mga uri ng aksidente na nagiging sanhi ng kapansanan.

Ang iba pang uri ng pinsala ay pagkasugat, pagpapasa at pagkabali ng buto.

Grapiko: Uri ng Pinsala (hindi nakapagtrabaho ng higit sa 4 na araw)

	Bilang ng mga kaso	
Pagkaputol	309	(20.8%)
Pagka-ipit	50	(3.4%)
Pagka-hiwa	482	(32.4%)
Pagpapasa	166	(11.2%)
Pagkabali ng buto	207	(13.9%)
Pagkapaso	53	(3.6%)
Iba pa	109	(7.3%)
Hindi alam	111	(7.5%)
Kabuuan	1,487	(100.0%)

7 Gaano kalubha

Dahil mataas ang posibilidad na mapinsala mula sa gumagalaw na bahagi ng makinang “pang-halo/ pandurog” at “pang-gayat/ pang-hiwa”, ito ay naging isang mataas na isyu ng prayoridad.

OTinatayang bilang ng mga nawalang araw ng pagtrabaho bawat taon

- ① Makina sa pagproseso ng karne (48.1×10^3 araw bawat taon)
 - ② Makina sa pagproseso ng gulay/ prutas (36.6×10^3 araw bawat taon)
 - ③ Makina sa paggawa ng kendi o matatamis (24.6×10^3 araw bawat taon)
 - ④ Makina sa pagproseso ng mga pagkaing-dagat (24.2×10^3 araw bawat taon)
 - ⑤ Makina sa pagproseso ng pansit (23.2×10^3 araw bawat taon)
- Kumakatawan ito sa halos 70% ng kabuuang nawalang araw ng pagtatrabaho

Grapiko: Pagkakabahagi ng makinarya ayon sa uri at kalubhaan (bilang ng nawalang araw ng trabaho)

		Bilang ng kaso at ratio		Antas ng panganib at bilang ng mga nawalang araw ng trabaho	
① 食 品 加 工 用 機 械	Makinang pang-giling ng harina	5	(0.3%)	Panlabing-tatlo	0.6×10^3
	Makinang pang-giling ng bigas/ trigo	2	(0.1%)	Panlabing-dalawa	1.5×10^3
	Makina sa paggawa ng pansit	121	(8.1%)	Panlima	23.2×10^3
	Makina sa paggawa ng tinapay	165	(11.1%)	Pangwalo	12.3×10^3
	Makina sa paggawa ng kendi/ matatamis	141	(9.5%)	Pangatlo	24.6×10^3
	Makina sa paggawa ng mga inumin	8	(0.5%)	Pangsampu	4.1×10^3
	Makina sa pagproseso ng serbesa	11	(0.7%)	Panlabing-isa	3.1×10^3
	Makina sa pagproseso ng karne	270	(18.1%)	Una	48.1×10^3
	Makina sa pagproseso ng pagkaing-dagat	171	(11.5%)	Pang-apat	24.2×10^3
	Makina sa pagproseso ng gulay/ prutas	337	(22.6%)	Pangalawa	36.6×10^3
	Makina sa pagproseso ng lutong bigas at iba pa	65	(4.4%)	Pansiyam	8.6×10^3
	Iba pang mga makina	95	(6.4%)	Pang-anim	20.0×10^3
	Makina sa pagpapakete ng pagkain	90	(6.0%)	Pampito	16.7×10^3
	Makina sa pag-uuri	6	(0.4%)	Panlabing-apat	0.6×10^3
Kabuuan	1,487	(100.0%)		223.6×10^3	

①食品加工用機械

Makina sa pagproseso ng pagkain

OPagsusuri sa mga uri ng parte o bahagi

①Pang-hati/ pang-putol na bahagi tulad ng slicers at hand saw o lagari (nawalang oras ng trabaho ay 92.1×10^3 araw bawat taon)

②Mga parte o bahagi sa pagsasa-sama/ paghahalo/ pagdudurog tulad ng mincers/ pang-halo (nawalang oras ng trabaho ay 46.9×10^3 araw bawat taon)

Kumakatawan ito sa halos 60% ng kabuuang mga kaso

Grapiko: Pagkakabahagi ng uri ng gumagalaw na bahagi ng makina/ kalubhaan (bilang ng mga nawalang araw ng trabaho (top 7)

Uri ng bahagi/parte	Bilang ng mga kaso at rasyon ng nawalang oras ng trabaho		Pagkamatay		Antas at bilang ng nawalang araw ng trabaho	
Pang-gayat/ pang-hiwa	650	(43.7%)	4	(5.8%)	Una	(92.1×10^3)
Pagsasama-sama/ paghahalo/ pagdurog	184	(12.4%)	30	(43.5%)	Pangalawa	(46.9×10^3)
Pag-iikot/ paggulong	108	(7.3%)	0	(0.0%)	Pangatlo	(12.1×10^3)
Paghubog/ die-cutting/ pagsiksik	64	(4.3%)	1	(1.4%)	Panlima	(9.4×10^3)
Supply (istak)/ compressed supply/ conveyor belt	58	(3.9%)	8	(11.6%)	Pangapat	(9.6×10^3)
Belt/ pulley/ kagamitan/ kadena, at iba pa	45	(3.0%)	2	(2.8%)	Panganim	(7.8×10^3)
Pagbabalat	29	(2.0%)	0	(0.0%)	Pampito	(1.1×10^3)

(Hango sa: Ministry ng Kalusugan, Pag-gawa at Kapakanan “Direktiba”)

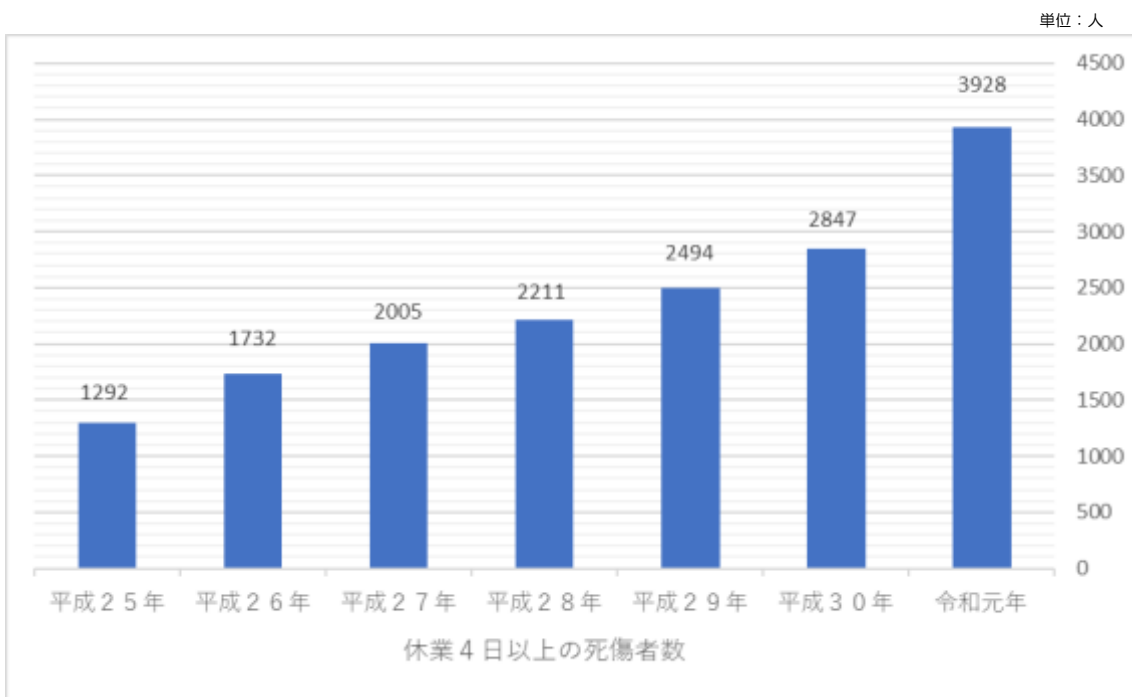
File 3 Mga aksidente na kinasasangkutan ng technical intern trainees

Uri	Halimbawa ng kaso	
Pagkaipit	Halimbawa 1	Ang apron ng manggagawa ay nahila ng makina na nagresulta sa paghirap sa paghinga at naging dahilan ng pagkamatay
	Halimbawa 2	Nang subukang kunin ng manggagawa ang pagkain sa bandang ibaba, naipit ang kanyang kanang kamay sa conveyor belt ng automatic packaging machine at nagresulta sa pagkasugat
	Halimbawa 3	Bago simulan ang pagpapa-andar, sinabihan ng isang katrabaho ang isa pang manggagawa na naglilinis ng makina, pero hindi nya napansin kaya siya ay nasugatan nang maipit sa makina ang kanyang kamay.
	Halimbawa 4	Habang sinusubukang alisin ang incomplete food portion sa conveyor belt, naipit ang gwantes ng manggagawa na nagresulta ng kanyang pagkasugat.
	Halimbawa 5	Sinubukan ng isang manggagawa na pigilan ang pagbagsak ng mga nakasalansan na produktong pagkain na nasa tabi ng packaging machine, pero dahil sa isang depekto, ang makina ay hindi natakpan kung kaya' t naipit ang kamay ng manggagawa sa pagitan ng kadena ng makina na kasalukuyang umaandar, at nagresulta ng pinsala.
Pagka-hiwa/ gas-gas	Halimbawa 6	Hindi napansin ng isang manggagawa na may naglilinis ng slicer. Pina-andar nya ang makina nang hindi alam ng manggagawa, kung kaya nagresulta ito ng pagkasugat sa gitnang daliri sa kaliwang kamay ng manggagawang naglilinis ng slicer.
	Halimbawa 7	Aksidenteng nahiwa ng talim nang nagpalit ng posisyon ng paghiwa sa pagkain
	Halimbawa 8	Aksidenteng nahiwa ng talim habang nililinis ang hindi pala napahintong makina na pang-fillet.

	Halimbawa 9	Naputol ang daliri ng manggagawa nang subukan nyang alisin ang naipit na sangkap sa mincer na hindi pa lubusang nakatigil
	Halimbawa 10	Habang tumutulong sa pagpoproseso ng mga pagkaing-pandagat, (hawak nya nang mahigpit ang isda) nadulas ang kamay ng manggagawa na nagresulta ng pagkasugat sa kaniyang kaliwang daliri
	Halimbawa 11	Habang naghihiwa ng mga gulay, nadulas ang kamay ng manggagawa na nagresulta ng pagkasugat sa gitnang daliri ng kaliwang kamay
Pagkahulog	Halimbawa 12	Habang ang dalawang manggagawa ay may dalang karton, ang isa sa kanila na naglalakad ng patalikod o paatras ay natumba sa sahig at napinsala ng kanyang puwitan
	Halimbawa 13	Habang naglilinis ang isang manggagawa, naipit ang kanyang paa sa bukas na gutter kaya napinsala ang kanyang kanang paa at balakang
	Halimbawa 14	Habang bumababa sa hagdan ng pabrika mula sa ika-2 palapag hanggang sa 1-palapag, nakaligtaan ng manggagawa ang isang hakbang kaya sya ay nahulog, dahil dito, siya ay nabalian ng buto.
Pagkasago o Paghawak sa mga bagay na napakainit o napakalamig	Halimbawa 15	Ang apron ng manggagawa ay naipit sa hawakan ng kaldero ng miso soup na naging sanhi ng pag-taob at pagkatapon ng mainit na sabaw sa paa ng manggagawa at nagresulta ng pagka-paso
	Halimbawa 16	Habang naglilinis ang isang manggagawa, dahil hindi maayos ang pagsuot ng apron nya, pumasok ang mainit na tubig sa loob ng botas nya at na paso sya.
	Halimbawa 17	Habang gumagawa sa thawing o pagtutunaw ng frozen na pagkain, napaso ang manggagawa nang ilagay nya ang kanyang kamay sa mainit na tubig na para sa pag-iwas sa frostbite. (Ang manggagawa ay hindi nagdagdag ng malamig na tubig para balansehin ang temperatura)

Reaksyon sa Paggalaw / Hindi Tamang Paggalaw	Halimbawa 18	Ang likod at balakang ng manggagawa ay napinsala habang binubuhat ang 2 lalagyan ng pagkain (halos 30 kgs.) gamit ang kamay
	Halimbawa 19	Ang kaliwang pulso ng manggagawa ay nasaktan nang siya ay nagtitimbang ng mga sangkap ng salad (halos 20 kgs.) sa kilohan pagkatapos haluin
Pagka-sagiso Paghawak sa mga delikadong sangkap	Halimbawa 20	Habang naglilinis ng kaldero, napasukan ng sabon ang mata ng manggagawa na nagdulot ng pangangati (hindi nagsuot ng goggles)
Iba pa	Halimbawa 21	Habang may ginagawang pagsusukat sa steaming room, biglang sumama ang pakiramdam ng isang manggagawa at siya ay natumba. Hindi tumigil ang kaniyang pangginginig at siya ay dinala sa ospital. (Heatstroke)

Mga Pagbabago sa Bilang ng Aksidente sa Trabaho na Kinabibilangan ng mga Dayuhang Manggagawa



○単位：人

Unit: Bilang ng mga tao

○休業4日以上の死傷者数

Bilang ng mga pinsala at pagkamatay na nangangailangan ng higit 4 na araw na pag-liban

(Hango sa: Worker Casualty Report, Ministry of Health (Kalusugan), Labour (Pagtatrabaho) and Welfare (Kapakanan))

※Ang format ng “Casualty report ng manggagawa” ay nirebisa o pinalitan noong January 8, 2019, kung saan ang mga kategorya ng nasyonalidad, rehiyon at status ng residence o bisa ay idinagdag. Dahil dito ang pamamaraan ng pag-kolekta ng bilang ng mga kaso noong 2019 ay may kaibahan sa pamamaraan na ginamit noong 2018.

File 4: Mga pangunahing panuntunan na dapat sundin ng mga technical intern trainees

Mga pangunahing panuntunan na dapat sundin ng mga technical intern trainees

- 1 Paghahanda bago mag-umpisa sa pag-asikaso at paggawa sa mga produktong pagkain
 - Sundin ang mga panuntunan sa lugar ng trabaho upang maiwasan ang kontaminasyon at pagkalason sa pagkain. Alalahanin na ang mga produktong inyong inaasikaso ay mga pagkain na pumapasok sa katawan ng tao.
 - Sundin ang mga pag-uutos na ibinigay sa lugar ng trabaho. Kung hindi ito malinaw, ok lang na magtanong muli.
 - Panatilihin malinis ang kaanyuhan at isa-isip ang kaligtasan. Maging malusog at may maayos na pangangatawan.

- 2 Pagpigil sa mga peligro o panganib sa trabaho
 - Sundin ang mga pamamaraan sa trabaho at wastong paggamit ng mga kasangkapan habang gumagawa
 - Kahit sanay na kayo sa inyong mga gawain, sundin pa rin ang tamang pamamaraan sa paggawa
 - Kapag hindi malinaw ang mga pag-uutos, huwag mag-atubiling magtanong. Intindihing mabuti ang pag-uutos bago mag-umpisang gumawa.
 - Huwag gumawa o magtrabaho nang nag-iisa. Siguraduhin na may kasama habang gumagawa o nagtatrabaho.
 - Suriin muna ang mga makina at kagamitan bago mag-umpisang magtrabaho. Magtanong muna bago alisin ang safety cover o takip.
 - Gamitin ang mga itinalagang kasangkapang pang-proteksyon.
 - Kung magkaproblema sa mga makina, patayin muna at tawagin ang supervisor o tagapangasiwa. Tandaan, kung may problemang mangyari - huminto, tumawag at maghintay.

- Patayin ang kuryente at suriing mabuti kung ang makina ay ganap nang tumigil bago ito linisin.
- Huwag patakbuhan ang mga makina tulad ng forklifts, na nangangailangan ng lisensya para magamit.
- Kung sa palagay mo ay may isang alalahaning pangkaligtasan sa oras ng trabaho, agad na ipagbigay-alam sa iyong supervisor para maiwasan ang anumang aksidente.
- Ipagbigay-alam sa taga-pangasiwa, tagapag-sanay o sa iyong lifestyle instructor ang mga tungkol sa kalusugan at iba pang mga isyu na nagdudulot ng pangamba sa iyo.
- Isaisip ang 4S ((Seiri) pagiging organisado, (Seiton) pag-aayos, (Seiso) paglilinis, (Seiketsu) kalinisan)
- Mag-ingat sa madulas na sahig

3 Kapag masugatan o maaksidente habang nagtatrabaho

- Kapag nasugatan o maaksidente ka habang nagtatrabaho, sasagutin ito ng Worker ' s Accident Compensation Insurance. Maaari kang makapag-apply kaagad nito.

Kapag may nangyaring aksidente habang nagtatrabaho, at may mga gastusin sa gamot, ito ay babayaran ng Worker ' s Accident Compensation Insurance.

Kung hindi makapagtrabaho dahil sa aksidente, ikaw ay mababayaran sa unang 3 araw ng organisasyong nagpapatupad. Sa ika-4 na araw pataas, ikaw ay mababayaran gamit ang Worker ' s Accident Compensation Insurance.

File 5: Mga Halimbawa ng mga Aksidente at kung Ano ang Nais namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

【5 – 1】 Pagkaipit (Aksidente na kinasasangkutan ng makina)

Nang huminto ang belt conveyor, sinubukan ng isang manggagawa na linisin ang roller gamit ang gasa, at nang paandarin muli ang makina ng isa pang manggagawa, naipit sa conveyor ang braso ng naglilinis na manggagawa, na nagresulta sa kanyang pagkasugat.

• Mga Problema sa mga Hakbang Pangkaligtasan

- Ang manggagawa ay gumagawa ng sariling pagpapasya ng walang tagubilin mula sa supervisor.
- Ang pahintulot na ipagpatuloy ang trabaho ay hindi naiparating.
- Walang safety covers (takip pangkaligtasan) para sa mga lugar kung saan mayroong panganib.
- Hindi paglagay ng mga aparato para sa emergency stop sa mga lugar na delikado.

• Mga Hakbang na Ginawa ng Organisasyong Nagpapatupad

- Paglalagay ng safety covers (takip pangkaligtasan) at mga aparato para sa emergency stop sa mga belt conveyor at sa mga lugar kung saan may panganib na maipit, at araw-araw na pagsasagawa ng masinsinang pagsisiyasat upang masiguro na ang mga aparato ay maayos na gumagana.
- Siniguro na ipinaalam sa ibang manggagawa na ihihinto ang makina kapag ito ay lilinisin o aalisan ng mga bagay na nakaharang.
- Siniguro na kung ang makina ay hindi ginagamit, ipaalam sa ibang manggagawa na huwag lalapit sa makina bago ito muling paandarin.
- Siniguro na alam ng mga manggagawa kung nasaan ang Stop Button, at siniguro na sila ay naturuan gamit ang aktwal na makina nang sa gayon sila ay handa kapag may mangyaring emergency, tulad ng pagkaipit sa makina.



• Mga Nais namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Huwag pulutin ang mga bagay na nahulog sa ilalim ng makina, at huwag linisin ang dumi sa makina habang gumagawa.
- Kapag biglang huminto ang makina, huwag hawakan ito hanggat walang pahintulot.
- Bago magsimulang magtrabaho, siguraduhin na may nakalagay na safety covers (takip pangkaligtasan) ang makina, at ang Stop Button ay nasa lugar na kayang abutin kaagad.

【5-2】 Pagkasugat/ Galos

Habang naggagayat ng labanos gamit ang slicer, naging hindi maayos ang takbo sa conveyor kung kaya mariing itinulak ng manggagawa ang mga labanos gamit ang kanyang kamay sa direksyon ng umiikot na blade, at nahagip ang kanyang daliri na nagresulta sa pagkasugat.

• Mga Problema sa mga Hakbang Pangkaligtasan

- Ang manggagawa ay hindi naturuang magsanay sa wastong pagpapahinto ng makina at tamang pag-gamit ng mga kinakailangang kasangkapan sa pagkukumpuni ng makina.
- Naging sanay na sa trabaho kaya ang manggagawa ay hindi na nag-iingat sa mga peligro o panganib.

• Mga Hakbang na Ginawa ng Organisasyong Nagpapatupad

- Kapag gumagawa ng maintenance work sa makina, siguraduhing nakahinto ang makina at may kagamitang pangkaligtasan sa tabi.
- Ipaalala sa mga manggagawa na huwag maging kumpiyansa dahil ito ay nagreresulta sa kapabayaang at pagkawala ng pagkonsidera sa kaligtasan.



• Mga Bagay na Nais namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Kahit simple o maliit na problema ang inaayos, siguraduhin na nakahinto ang makina at ayusin ito ng naayon sa itinuro, gamit ang tamang safety tools o kasangkapang pangkaligtasan.
- Kapag nasanay na sa ginagawa, ito ay maaaring makadulot ng mataas na kumpiyansa, na posible naman na humantong sa pagpapabaya at aksidente, kaya siguraduhin ang pag-iingat.

【5-3】 Pagkahulog

Habang bitbit ang mga bagay sa kusina, naapakan ng manggagawa ang naiwang tirang gulay sa sahig, at siya ay nadulas at natumba.

• Mga Problema sa mga Hakbang Pangkaligtasan

- Ang sahig ay gawa sa madulas na materyales
- Luma o sirang suwelas ng sapatos
- Hindi pagsunod sa 4S((Seiri) pagiging organisado, (Seiton) pag-aayos, (Seiso) paglilinis, (Seiketsu) kalinisan)
- Ang manggagawa ay hindi naturuan sa wasto at ligtas na pagdadala o pag-bitbit ng mga bagay

• Mga Hakbang na Ginawa ng Organisasyong Nagpapatupad

- Pagpapalit ng sahig gamit ang hindi madulas na materyal
- Paggamit ng sapin sa paa na hindi madulas at regular na pagsiyasat sa anumang mga pagkasira
- Siniguro na ang 4S ay naipahayag at ito ay naintindihan
- Naituro ang wasto at ligtas na pagbubuhat o pagbitbit ng mga bagay



• Ang mga Nais namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Laging suriin ang lugar ng trabaho, mga daraanan at sahig
- Kapag mapansin na madulas ang sahig o may panganib na makatisod, ipaalam sa supervisor
- Iwasan ang pagtakbo kahit na ikaw ay nagmamadali
- Laging alalahanin ang kaligtasan kapag may dala o bitbit na mga bagay. Gamitin ang wastong paraan ng pagdadala o pagbuhat ng mga bagay nang nag-iisa, nang dalawahan o kung gumagamit ng kariton

【5-4】 Pagkapaso

Pagkapaso sa kamay ng manggagawa dahil sinubukan niya na ilipat ang parilya gamit ang kamay. Kalalabas lamang ng iron plate mula sa oven at hindi napansin na mainit pa ito

• Mga Problema sa Hakbang Pangkaligtasan

Hindi sinuri ng manggagawa ang iron plate bago nya ito hinawakan ng kamay

• Mga Hakbang na Ginawa ng Organisasyong Nagpapatupad

- Siniguro na ang manggagawa ay gumamit ng protective gloves kapag humahawak ng mga kagamitang panluto na pina-iinit tulad ng iron plates
- Siniguro na naisama ang “Tamang lugar kung saan dapat ilagay ang mga kagamitang panluto pagkatapos gamitin” at “Ipaalam sa ibang mga kasama”



• Mga Bagay na Nais Namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Sundin ang mga pamamaraan sa paggawa
- Pag-gamit ng naaayon na protective gloves depende sa gagawin
- Mag-ingat kapag gumagamit ng mga kagamitang-panluto o tubig na maaaring mainit pala

【5-5】 Pagkatama (Pagkabangga sa Forklift)

Natamaan ang manggagawa habang siya ay gumagalaw, nang biglang umatras ang forklift

• Mga Problema sa mga Hakbang Pangkaligtasan

○ Hindi lisensyado ang drayber ng forklift, at hindi muna siya tumingin sa paligid bago umatras

• Mga Hakbang na Ginawa ng Organisasyong Nagpapatupad

- Kumuha ng mga tauhan na may kakayanan, tulad ng mga manggagawang dumaan sa pagsasanay na teknikal o pagpapatakbo ng forklift
- Upang maiwasan na paandarin ng mga walang kakayahan, laging alisin ang susi kapag iiwan ang forklift, at itago ito sa opisina kung saan may mangangasiwa
- Siguraduhin na ang mga ruta na tatahakin ng forklift ay hindi magsanib sa mga daanan ng mga manggagawa
- Siguraduhin na ang lahat ng kasangkot sa work plan ay maabisuhan
- Pagkakaroon ng takdang speed limit kapag gumagamit ng forklift
- Pagkakaroon ng mga palatandaang pangkaligtasan ukol sa umaandar o tumatakbong forklift



• Mga Bagay na Nais namin na Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Dahil mas mabigat ang forklift kumpara sa kotse, maaaring ikamatay ng tao kapag sya ay mabundol nito. Alalahanin na ito ay makina na maaaring makapinsala sa tao.
- Siguraduhin na masuri ang landas na daraanan ng forklift.
- Kapag may umaandar na forklift at ikaw ay nagtatrabaho o dumadaan, siguraduhin na ikaw ay nasa ligtas na distansya.

【5-6】 Pagkasugat Kapag Gumagamit ng Kutsilyo

Habang mabilis na naghihiwa ng pagkain ang manggagawa gamit ang kutsilyo, siya ay nasugat.

• Mga Problema sa Hakbang Pangkaligtasan

Ang manggagawa ay hindi maayos na naturuan sa tamang paggamit ng kutsilyo.

• Mga Hakbang

- Gumawa ng manual ukol sa ligtas na paggamit ng kutsilyo.
- Sanayin ang mga manggagawa sa tamang paraan ng paghihiwa, depende sa klase ng pagkaing hihiwain. At kung ang manggagawa ay hindi sigurado, pagsabihan sila na magtanong sa supervisor.
- Kung ang manggagawa ay hindi makapag-concentrate sa trabaho dahil siya ay may dinaramdam o dahil sa iba pang kadahilanan, siguraduhing ipagbigay-alam at kausapin ang supervisor bago magsimulang magtrabaho.



• Mga Bagay na Nais namin na Kailangang Pag-ingatan ng mga Technical Intern Trainees

- Kapag hindi alam ang tamang gagawin o paraan ng paghihiwa, huwag mag-atubiling magtanong sa iyong supervisor.
- Kapag nasasanay na sa mga ginagawa, nagiging kampante na at nakakaligtaan na ang mga panganib. Ugaliin ang tamang paggamit ng kutsilyo kung paano ito itinuro.
- Kapag hindi maayos ang pakiramdam, huwag pilitin ang sarili. Ipagbigay-alam sa iyong supervisor.

File 6 Panuntunan sa Paggamit ng Kutsilyo

Ang Tamang Paggamit

Huwag Gawin Ito

正しい方法

禁止行為

①人差し指を包丁の柄にかける



人差し指を包丁柄にかけることで、包丁全体に力が行き渡り、スムーズに切れる

包丁の柄をグーで握る



包丁の柄に力が入り過ぎ、思わぬ方向へ進む恐れがある

×Mahigpit na paghawak sa kutsilyo gamit ang lahat ng daliri

×Maaaring mawala ang kontrol sa kutsilyo kung sobrang higpit na paghawak sa handle nito



○Ipatong ang hintuturo sa bandang itaas ng kutsilyo

○Mas maayos na mahahawakan ang kutsilyo, at mas maayos ang paghihiwa kung ilalagay ang daliri (hintuturo) sa bandang itaas ng kutsilyo.

②指先を丸める



指先を丸めることで、包丁で指先を切る事故を防ぐ事ができる

指を伸ばす・包丁の前に置く



手を前に置くと、包丁が滑り手を傷つける恐れがある

×Ang paglalagay ng kamay sa harap ng kutsilyo

×Maaaring makapinsala ang paglalagay ng kamay sa harap ng kutsilyo



○Itikom ang kamao

○Ang pagtikom ng kamao ay maaaring makapigil ng mga aksidente tulad ng pagkahiwa

③包丁は衛生布巾で包んで持つ



包丁の刃を衛生フキン白で包む事で
刃が手指・人に触れず事故が防げる

包丁の刃をむき出しで持つ



包丁の刃のむき出しは、手指だけでなく
人に触れた場合大事故につながります。

- × Paghawak ng kutsilyo na walang takip ang talim
- × Maaaring magresulta ito sa pagkasugat ng iyong kamay at ng ibang tao na nasa iyong tabi



- Balutin ng sterile na tela ang kutsilyo bago hawakan
- Makakatulong ito para maiwasan ang aksidente at pagkasugat

④使用した包丁は包丁庫の中・包む



速やかに包丁を格納・包むことで触れる機会が減る＝事故の発生を防げる

シンク・ボールの中に置く



シンク内に包丁を置いたままにすると他の洗い物の影で見えない！誤って手を切る事故が発生する

- ×Paglalagay ng kutsilyo sa lababo o sa bowl o mangkok
- ×Maaaring hindi gaano makita ang kutsilyo kapag naghuhugas ng iba pang mga kagamitan! Ito ay magreresulta sa aksidente o pagkasugat.



- Ipatong ang ginamit na kutsilyo sa tamang lagayan o kaya ay lagyan ng takip.
- Sa ganitong paraan, maiiwasan ang aksidente o pagkasugat.

File 8: Talaan na Nagpapakita ng mga Detalye ng Pagbabago sa Industrial Safety at Health Regulation para sa Food Processing Machinery (Pinagtibay noong 01 Oktubre 2013)

● 機 械		【1】適用作業	【2】安全の措置 (原則)	【3】★安全の措置の説明 ★望ましい事項等
▲種類	◆安全衛生規則条文			
A 共通	107	a: そうじ、給油、検査、修理に加え、調整も追加(危険を及ぼすおそれのある場合)	a: 運転停止・起動装置に鍵・表示板 運転必要なら覆い	a: ☆調整作業について、作業手順を定め、安全教育を行う b: ☆運転停止後の急ブレーキ機構
B 切断機・ 切削機	130-2	a: 全 て	a: 覆い困い等(可動式ガード光線式安全装置を含む)	a: ☆開放時インターロック機構
	130-3	b: 原材料送給(危険を及ぼすおそれのあるとき)※1	b: 運転停止又は用具等使用	b: ☆用具等: 押し板取り出し用具など c: ☆用具等の等: 両手操作式制御装置、危険に応じた保護手袋
	130-4	c: 原材料取出(危険を及ぼすおそれのあるとき)※1	c: 運転停止又は用具等使用	d: ☆運転停止後の急ブレーキ機構 e: ☆機械に専用の用具あればそれを使用
C 粉碎機・ 混合機	130-5-①	a: 全て(開口部から転落による危険が生ずるおそれのあるとき)	a: 高さ90cm以上の柵	a: ☆柵等設置困難なら安全帯等使用
	130-5-②	b: 全て(開口部から可動部分に接触する危険が生ずるおそれのあるとき)※2	b: 覆い困い等(可動式ガード光線式安全装置を含む)	b: ☆開放時インターロック機構、巻き込まれ時離脱が容易な構造
	130-6	c: 原材料送給(危険を及ぼすおそれのあるとき、自動送給を除く)※3	c: 運転停止又は用具等使用	c: ☆用具等の等: 可動部が鋭利でなく、ホールド・ツウ・ラン制御装置であり低速安全機能を有する場合を含む
	130-7	d: 内容物取出(自動取り出しを除く)	d: 運転停止又は用具等使用	d: ☆運転停止後の急ブレーキ機構 e: ☆機械に専用の用具あればそれを使用
D ロール機	130-8	a: 全て(危険を及ぼすおそれのある部分)※4	a: 覆い困い等(可動式ガード・光線式安全装置・急停止装置を含む)	a: ☆急停止装置使用時は困い覆いは必要 b: ☆開放時インターロック機構、巻き込まれ時離脱が容易な構造
E 成形機・ 圧縮機	130-9	a: 全て(危険を及ぼすおそれのあるとき)※5	a: 覆い困い等(可動式ガード・光線式安全装置・両手操作式制御装置を含む)	a: ☆開放時インターロック機構

※1労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝適用作業時に機械の可動部が労働者の手の届く範囲にある場合。

※2労働者に危険が生ずるおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の可動部分に届く場合。
ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※3労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の可動部分に接触する可能性がある場合。
ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※4労働者に危険を及ぼすおそれのある部分＝労働者の身体の一部が届くロール部が含まれる。
ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

※5労働者に危険を及ぼすおそれのあるとき＝労働者の身体の一部が機械の成形部又は圧縮部に届く場合が含まれる。
ただし、駆動力等が軽微で身体を負傷させるに至らない場合は除く。

● Makina

▲Uri

◆Mga Regulasyon sa Kaligtasan at Kalusugan

A Karaniwan sa lahat

[1] Naaangkop na uri ng trabaho

a: Paglilinis, pag-refuel, inspeksyon, pagkukumpuni. Bilang karagdagan, pagpapanatili (kung may posibilidad na mangyaring panganib)

[2] Mga hakbang sa kaligtasan (ayon sa prinsipyo)

a: Ihinto ang pagpapatakbo/ i-lock ang ignition device/ maglagay ng malinaw na palatandaan/ magsuot ng naayon habang nagpapatakbo ng makina

[3] ☆Paliwanag sa hakbang pang-kaligtasan★Mga gustong items

a: ☆Tungkol sa pagpapanatili ng trabaho, dapat ay may pamamaraan na sinusunod at magsagawa ng pagsasanay pang-kaligtasan

b: ★Biglaang pagkasira ng mekanismo pagkatapos ng operasyon

B Makinang Pang-putol/ Makinang Pang-hati

[1]

a: Lahat

b: pagbibigay ng mga sangkap (kung mayroong panganib na maaaring mangyari) ※ 1

c: Pagtanggap ng mga sangkap (kung mayroong panganib na maaaring mangyari) ※ 1

[2]

a: Mga takip at enclosure (kabilang ang mga gated safeguarding na aparato at photoelectric safeguarding na aparato)

b: Pagpapahinto ng operasyon o paggamit ng kagamitan

c: Pagpapahinto ng operasyon o paggamit ng kagamitan

[3]

a:★ pagka-interlock ng mekanismo kapag binuksan

b:☆ Kagamitan: kagamitan para sa pagtanggap ng push plates

c:☆ Kagamitan tulad ng: two-hand control na aparato, gwantes pang-proteksyon base sa sitwasyon

d:★ Biglaang pagkasira ng mekanismo pagkatapos ng operasyon

e:★ Kung ang makina ay may special tools, gamitin ang mga ito

C Makinang Pang-durog/ Pang-halo

[1]

a: Lahat: (kung mayroong posibilidad na mahulog sa butas

b: Lahat: (kung may posibilidad na magkaroon ng ugnayan/ mahawakan sa butas hanggang sa gumagalaw na bahagi) ※ 2

c: Pagbibigay ng mga sangkap (kung mayroong panganib na maaaring

mangyari) ※3
d: Pag-alis ng nilalaman (hindi kasali ang awtomatikong pagtanggap)

[2]

- a: Isang bakod na may taas na higit sa 90 cm
- b: Takip at enclosure (kasama ang gated safeguarding na aparato at photoelectric safeguarding na aparato)
- c: Pagpapahinto ng operasyon o paggamit ng kagamitan
- d: Pagpapahinto ng operasyon o paggamit ng kagamitan

[3]

- a: ☆ Gumamit ng safety belts kapag hindi makagamit ng fencing
- b: ★ Isang mekanismo ng interlock kapag binuksan, para madaling alisin kapag naipit
- c: ☆ Kagamitan tulad ng: kasama ang hindi matulis na gumagalaw na bahagi. Paggamit ng hold para paandarin ang aparatong pang-kontrol na may mahinang bilis na safety function
- d: ★ Biglaang pagkasira ng mekanismo pagkatapos ng operasyon
- e: ★ Kung ang makina ay may special tools, gamitin ang mga ito

D Gumugulong /umiikot na makina

[1]

- a: Lahat (mga bahagi na maaaring maging mapanganib) ※4

[2]

- a: Mga takip at enclosure (kabilang ang mga gated safeguarding na aparato at photoelectric safeguarding na aparato at emergency stop na aparato)

[3]

- a: ☆ Takip at enclosure na kailangan kapag gumamit ng emergency stop na aparato
- b: ★ Ang mekanismo ng interlock kapag binuksan, para madaling alisin kapag naipit

E Pang-hulma/ pang-siksik na Makina

[1]

- a: Lahat (bahagi na maaaring maging mapanganib) ※5

[2]

- a: Mga takip at enclosure (kabilang ang mga gated safeguarding na aparato at photoelectric safeguarding na aparato at emergency stop na aparato)

[3]

- a: ★ Ang mekanismo ng interlock kapag binuksan

※1 Kapag may posibilidad ng panganib sa manggagawa = kapag ang kamay ng manggagawa ay napakalapit sa gumagalaw na bahagi ng makina habang siya ay nagtatrabaho

※2

Kung may nakaambang panganib sa manggagawa = kung ang isang bahagi ng katawan ng manggagawa ay napakalapit sa gumagalaw na bahagi ng makina. Subalit, hindi kasali dito ang mga kaso kung saan ang operating power ng makina ay napakahina at hindi naman nagreresulta sa anumang pinsala sa katawan.

※3

Kung may nakaambang panganib sa manggagawa = kung ang isang bahagi ng katawan ng manggagawa ay napakalapit sa gumagalaw na bahagi ng makina. Subalit, hindi kasali dito ang mga kaso kung saan ang operating power ng makina ay napakahina at hindi naman nagreresulta sa anumang pinsala sa katawan

※4

Kung may nakaambang panganib sa manggagawa = Kapag ang bahagi ng katawan ng manggagawa ay napakalapit sa roller na bahagi ng makina. Subalit, hindi kasali dito ang mga kaso kung saan ang operating power ng makina ay napakahina at hindi naman nagreresulta sa anumang pinsala sa katawan

※5

Kung may nakaambang panganib sa mga manggagawa = kasama ang mga kaso kung saan ang isang bahagi ng katawan ng manggagawa ay umabot sa parte ng makina na bumubuo o nagsisiksik. Subalit, hindi kasali dito ang mga kaso kung saan ang operating power ng makina ay napakahina at hindi naman nagreresulta sa anumang pinsala sa katawan.

File 9: Listahan ng mga Hakbang Upang Maiwasan ang mga Aksidente sa Lugar ng Trabaho ng mga Technical Intern Trainees (halimbawa)

Kapag may tsek sa No Column, siguraduhin na mapabuti at gumawa ng agarang aksyon!

Lagyan ng tsek kung saan nauukol

※ Lagyan ng tsek kung saan nauukol (Oo□・Hindi□)

		Oo	Hindi
1 安全衛生管理体制			
①労働者数 50 人以上の事業場			
(1)	安全管理者、衛生管理者を選任し、技能実習生の安全衛生対策にも取り組んでいますか。		
(2)	産業医を選任し、職場巡視や健康相談の対象として、技能実習生の問題についても対応させていますか。		
(3)	安全衛生委員会を毎月 1 回以上開催し、技能実習生の安全衛生対策についても審議していますか。		
(4)	安全衛生委員会の議事録を技能実習生にも理解できるように周知させていますか。		
②労働者数 50 人未満の事業場			
(1)	安全衛生推進者を選任し、技能実習生の安全衛生対策にも取り組んでいますか。		
(2)	技能実習生から安全衛生に関する意見を聴く機会を設けていますか。		
2 日々朝礼等で確認すべきこと			
(1)	技能実習生に当日の作業内容と危険のおそれがある点について確認させていますか。		
(2)	技能実習生を 4S 活動（整理・整頓・清掃・清潔）、ヒヤリ・ハット活動、危険予知（KY）活動に取り組ませていますか。		
(3)	技能実習生が理解できる作業マニュアルはありますか。		
(4)	技能実習生が理解できる安全標識はありますか。		
(5)	職場巡視の際、技能実習生に危険等が生じていないか特に注意していますか。		
(6)	フォークリフトの運転は有資格者に行わせていますか。		

3 食品加工用機械等（以下機械等という）による災害の防止対策			
(1)	作業開始前に機械等の安全点検を実施していますか。		
(2)	技能実習生が使用する機械等の危険な部分に安全カバー等を設けていますか。		
(3)	技能実習生が使用する機械等の開閉式の安全カバーにはインターロック機能(*)等を設けていますか。		
(4)	技能実習生が使用する機械等について、身体の一部が機械等に巻き込まれたときに即時に操作できる位置に非常停止装置を設けていますか。		
(5)	技能実習生に機械等を操作させる時には、周囲の安全を確認し、合図を行うよう教育していますか。		
(6)	技能実習生に対して、機械等の清掃、洗浄、給油、点検、調整の際には、機械等を停止させることについて、実際の機械等を使用して説明するなどにより確実に理解できるように教育をしていますか。		
(*) カバーが閉まっていない状態で機械等が運転しないように制御する機能			
4 転倒災害の防止対策			
(1)	技能実習生に床面が水や油、食材がこぼれたまま状態のまま放置しないように教育していますか。		
(2)	技能実習生に靴は滑りにくいものを履かせていますか。		
5 フォークリフト災害の防止対策			
(1)	運行経路及び作業方法を示した作業計画を作成し、技能実習生にも周知していますか。		
(2)	運転者が見えにくい場所には、運転中であることが技能実習生にもわかるような標識を設置していますか。		
(3)	技能実習生に昇降等に使用することを禁止していますか。		
6 健康管理			
(1)	技能実習生の雇入れ時に健康診断を実施していますか。		
(2)	技能実習生に1年以内に1回、定期健康診断を実施していますか。		
(3)	常時深夜業に従事する技能実習生に6か月以内ごとに1回、定期健康診断を実施していますか。		
(4)	健康診断結果を技能実習生に通知していますか。		

(5)	健康診断の有所見者である技能実習生について、医師から就業上の意見を聴取していますか。		
(6)	技能実習生に時間外・休日労働時間を行わせている場合は時間数を正確に把握していますか。また、認定計画と相違なく、36協定の範囲内としていますか。		
7 安全衛生教育			
(1)	食品加工用機械の取扱い方法等について、技能実習生に教育した際、理解できているか確認していますか。		
(2)	雇入れ又は作業内容を変更した技能実習生に安全衛生教育を実施していますか。		
(3)	技能実習生に安全な服装、保護具の使用について教育を行い、実行できているか定期的に確認していますか。		
8 貴社独自のチェック項目を含めてみましょう			

※ Isasagawa ang routine checks kapag may nagpa-patrol sa trabaho at mga miting ng komite ukol sa pangkalusugan at pangkaligtasan, kaya mag-tsek ng maka-ilang beses.

1 Pamamahala sa kaligtasan at kalusugan

①Mga lugar kung saan may 50 o higit pang mga manggagawa

(1) Mayroon bang itinalaga na tagapamahala ng kaligtasan at ng kalusugan, at sila ba ay tumutupad sa mga hakbang ukol sa kaligtasan at kalusugan ng mga technical intern trainees?

(2) Mayroon bang itinalagang industrial physician o doktor upang magsagawa ng mga pagsusuri at iba pang pang-kalusugang konsultasyon, at tumugon sa mga isyu na may kinalaman sa mga technical intern trainees?

(3) Ginaganap ba ang pagpupulong para sa pang-kalusugan at pang-kaligtasan, isang beses sa isang buwan para mapag-usapan ang mga hakbang pang-kalusugan at pang-kaligtasan ng mga technical intern trainees?

(4) Ipinapaalam at naiintindihan ba ng technical intern trainees ang mga tala ng pagpupulong ng komite ng kalusugan at kaligtasan?

②Mga lugar ng trabaho na may mas mababa sa 50 manggagawa

(1) Mayroon bang itinalaga na tagapag-taguyod ng kaligtasan at kalusugan, at sila ba ay tumutupad sa mga hakbang ukol sa kaligtasan at kalusugan ng mga technical intern trainees?

(2) Nabibigyan ba ng pagkakataon upang marinig ang mga opinyon ng mga technical intern trainees ukol sa kalusugan at kaligtasan?

2 Mga bagay na dapat makumpirma sa araw-araw na pagpupulong sa umaga

(1) Nasiguro ba ng technical intern trainees ang nilalaman ng mga gawain para sa nasabing araw at ang mga panganib na maaaring mangyari?

(2) Nakikibahagi ba ang technical intern trainees sa mga aktibidad ng 4S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu), mga aktibidad ng Hiyari-Hatto, at mga aktibidad ng hazard prediction (KY)?

(3) Mayroon bang manual ng trabaho na nauunawaan ng technical intern trainees?

(4) May mga palatandaan ng kaligtasan ba na nauunawaan ng mga technical intern trainees?

(5) Sa panahon ng pagpapatrol sa lugar ng trabaho, nabibigyan ba ng maayos na pansin ang mga technical intern trainees para matiyak na sila ay ligtas?

(6) Kwalipikadong mga tao ba ang nagpapatakbo ng forklifts?

3 Mga hakbang upang maiwasan ang mga aksidente na sanhi ng makina sa pagproseso ng pagkain, at iba pa. (Tinutukoy bilang “makinarya” at iba pa, mula sa ibaba)

(1) Isinasagawa ba ang inspeksyong pangkaligtasan sa makina, at iba pa, bago magsimulang magtrabaho?

(2) Gumamit ba ang mga safety covers, at iba pa, sa delikadong na parte ng makina na pinapatakbo ng mga technical intern trainees?

(3) Mayroon bang interlock function ang open/close safety covers ng mga makina na ginagamit ng mga technical intern trainees?

(4) Para sa mga makina na ginagamit ng technical intern trainees, ang emergency stop na aparato ba ay nakakabit sa lugar na madali at kaagad na

maaabot ng manggagawa kung sakaling siya ay maipit sa makina?

(5) Sinanay ba ang mga technical intern trainees para suriin ang kaligtasan sa kapaligiran, at nagbigay ng senyales bago paandarin ang makinarya?

(6) Gumamit ba ng actual na makina para sanayin ang mga trainees kung paano linisin, hugasan, langisan, siyasatin, patayin/ isara o gawan ng pagsasa-ayos sa makina?

(*) Function upang makontrol ang makina upang hindi ito gumana kapag ang takip ay hindi nakalapat.

4 Mga hakbang upang maiwasan ang pagkahulog/ pagbagsak

(1) Sinasabihan ba ang mga technical intern trainees na huwag iwanan ng tubig, langis o pagkain na natapon sa sahig?

(2) Nagsusuot ba ang technical intern trainees ng mga sapatos na hindi madulas?

5 Pamamaraan para maiwasan ang mga aksidente sa forklift

(1) Naihanda ba at naipagbigay-alam sa mga technical intern trainees ang mga plano sa trabaho na nagpapakita ng mga ruta ng operasyon at pamamaraan ng trabaho?

(2) Sa mga lugar kung saan mahirap para sa technical intern trainees na makita ang operator, mayroon bang mga sign na nakalagay para malaman ng technical intern trainees na ang operator ay gumagawa.

(3) Pinagbabawalan ba ang mga technical intern trainees na gumamit ng kagamitang pang-taas at pang-baba?

6 Pamamahala sa kalusugan

(1) Naisasagawa ba ang pagsusuri sa kalusugan kapag tinanggap ang mga technical intern trainees?

(2) Nagsasagawa ba ng regular na pagsusuring medikal para sa mga technical intern trainees kahit isang beses sa isang taon?

(3) Nagsagawa ba ng regular na pagsusuring medikal, minsan sa bawat 6 na buwan para sa mga technical intern trainees na nakikibahagi sa pagtatrabaho sa gabí?

(4) Ipinaaalam ba sa mga technical intern trainees ang mga resulta ng kanilang mga pagsusuri sa kalusugan?

(5) Para sa mga technical intern trainees na ang resulta ay nagpapakita ng

abnormal findings, kinokonsulta ba ang doktor tungkol sa kanilang trabaho?

(6) Kung ang mga technical intern trainees ay kinakailangang magtrabaho ng overtime o sa mga araw na piyesta opisyal, ipinaalam ba sa kanila ang bilang ng oras? Naaayon ba ito sa certification plan at sumusunod ba ito sa 36 na kasunduan?

7 Pangkalusugan at Pang-kaligtasang Edukasyon

(1) Kapag ang mga technical intern trainees ay inatasan kung paano pangasiwaan ang mga makina sa pagproseso ng pagkain, lubos ba nilang naiintindihan ang mga tagubilin, at ito ba ay nasusuri?

(2) Nabibigyan ba ng pagsasanay sa kalusugan at kaligtasan ang mga bagong tanggap na technical intern trainees o para sa mga trainees na nabago ang nilalaman ng trabaho?

Mayroon bang pagsasanay kung paano gumamit ng safety clothes/ damit pang-kaligtasan at mga gamit na pang-proteksyon, at ito ba ay regular na nasusuri?

8 Isama rin ang mga items sa safety check ng kumpanya.