

まんがでわかる



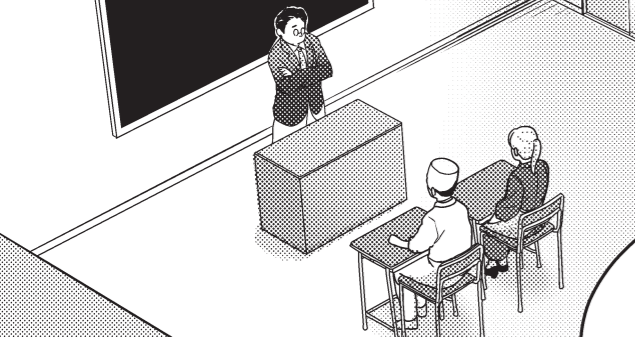
नेपाली संस्करण

नेपाली भाषा

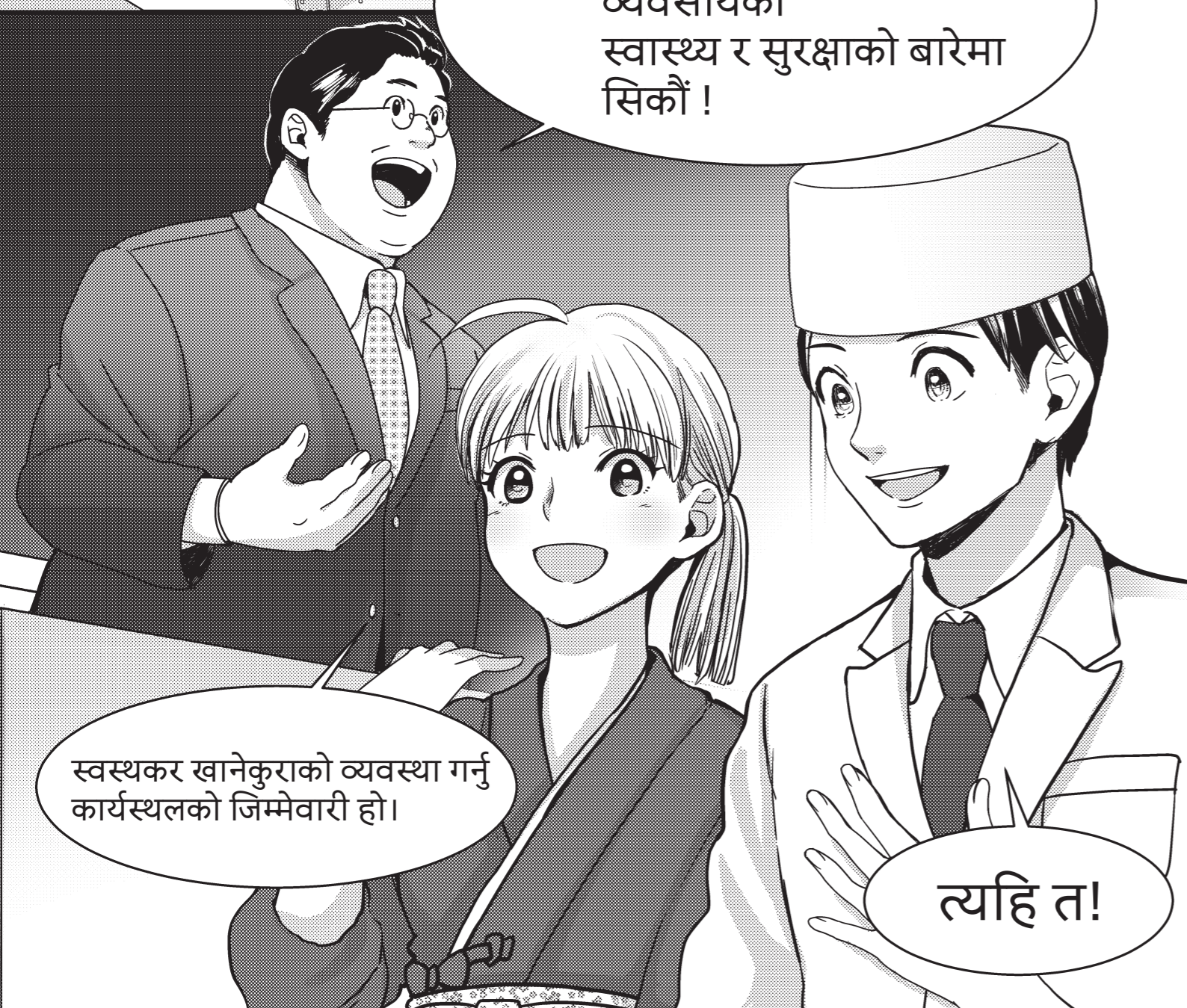
外食業の安全衛生

कमिकको साथ बुझ्नुहोस्
भोजनालय व्यवसायको सुरक्षा र स्वास्थ्यबारे





ल त !
आज भोजनालय
व्यवसायको
स्वास्थ्य र सुरक्षाको बारेमा
सिकौं !



स्वस्थकर खानेकुराको व्यवस्था गर्नु
कार्यस्थलको जिम्मेवारी हो।

त्यहि त!

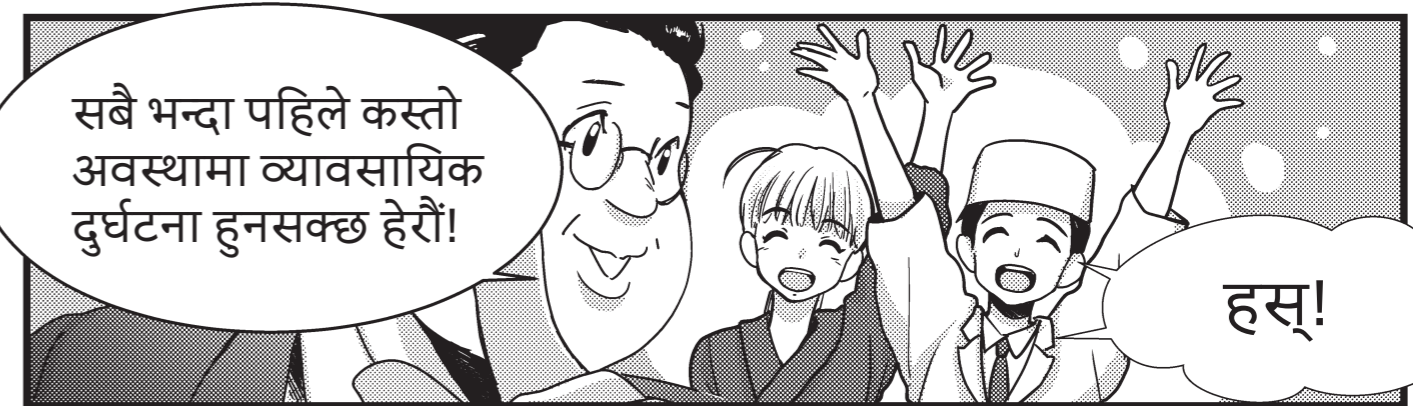
भोजनालय
व्यवसायका
कामहरु
थुप्रै छन् है।

पसल पनि धेरै छन् है।



सबै भन्दा पहिले कस्तो
अवस्थामा व्यावसायिक
दुर्घटना हुनसक्छ हेरौं!

हस्!



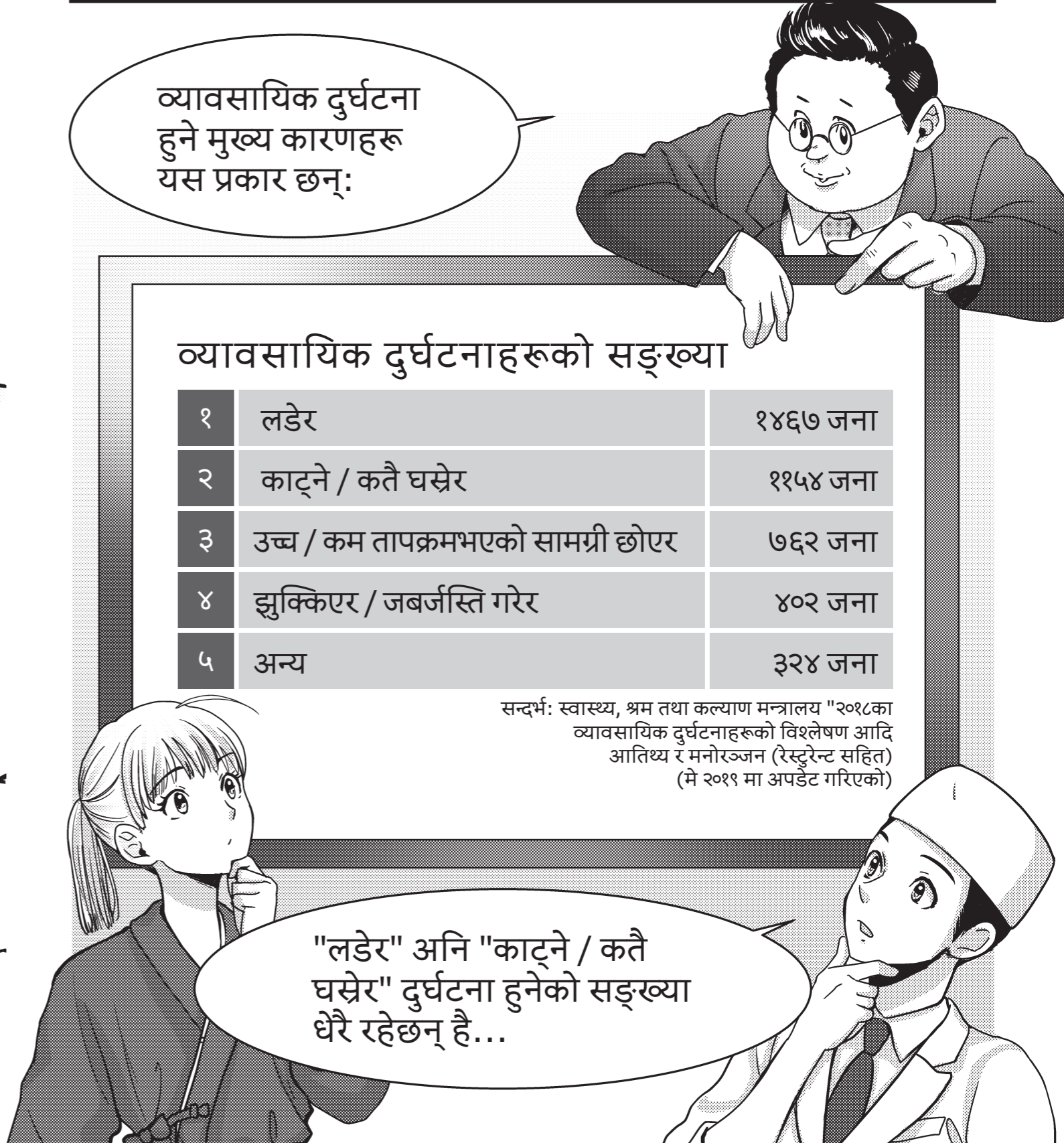
व्यावसायिक दुर्घटना
हुने मुख्य कारणहरु
यस प्रकार छन्:

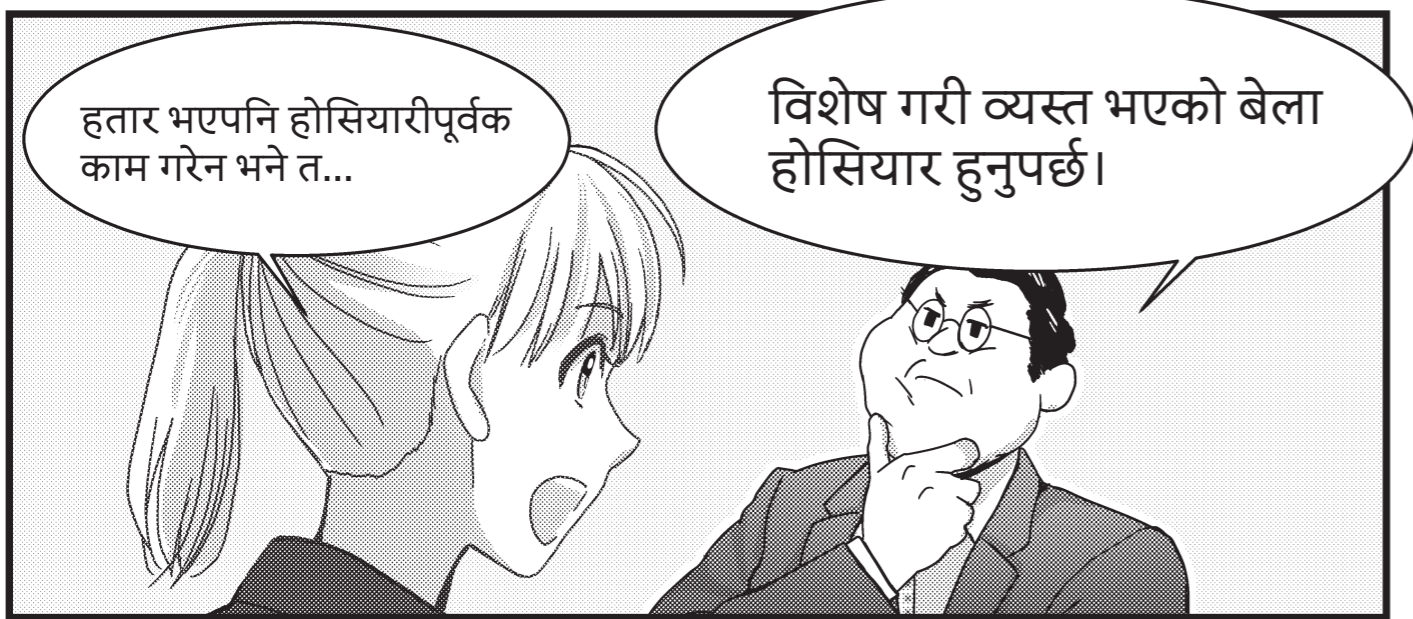
व्यावसायिक दुर्घटनाहरुको सङ्ख्या

१	लडेर	१४६७ जना
२	काट्ने / कतै घसेर	११५४ जना
३	उच्च / कम तापक्रमभएको सामग्री छोएर	७६२ जना
४	झुक्किएर / जबर्जस्ति गरेर	४०२ जना
५	अन्य	३२४ जना

सन्दर्भ: स्वास्थ्य, श्रम तथा कल्याण मन्त्रालय "२०१८का
व्यावसायिक दुर्घटनाहरुको विश्लेषण आदि
आतिथ्य र मनोरञ्जन (रेस्टुरेन्ट सहित)
(मे २०१९ मा अपडेट गरिएको)

"लडेर" अनि "काट्ने / कतै
घसेर" दुर्घटना हुनेको सङ्ख्या
धेरै रहेछन् है...





त्यसमाथि
पसलमा ग्राहक
धेरै हुन्छन्।



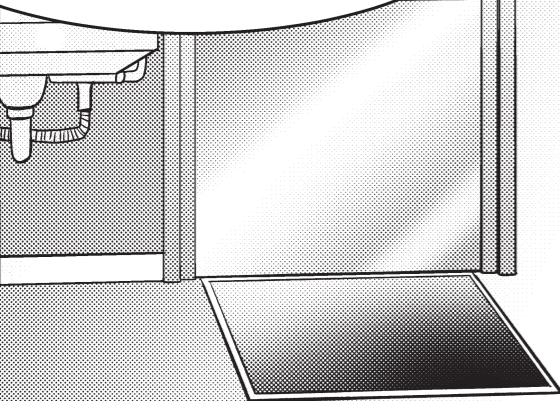
ग्राहकको नजिक लड्यो भने त,
ग्राहक पनि घाइते हुन सक्छन्
त्यसैले झनै ध्यान दिनु आवश्यक छ।

त्यहि त...
ग्राहकमाथि असर पार्यौं भने त
नराम्रो हुन्छ त।



नलडनबाट जोगिन चाल्न
सकिने कदमहरु;

४S राम्रोसँग लागु गर्नेपछि,
साथै नचिप्लिने म्याट राखेको
खतरनाक ठाउँमा



स्टिकर टाँसु पनि राम्रो हुन्छ होला।

कस्ता कारणले काट्ने / कतै
घसेर दुर्घटना हुन सक्छन्?



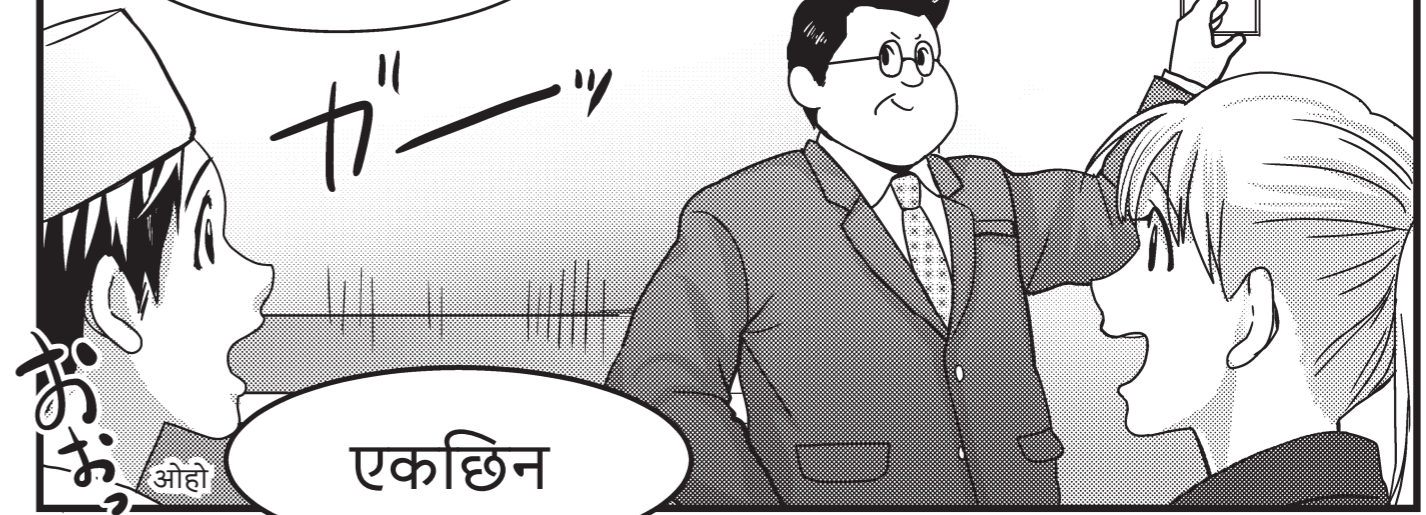
उदाहरणको लागि फुटेको
भाँडाले
हात काटिने,

अर्कै ठाउँमा हेर्दै तरकारी काट्दा
चक्कुले हात काटेको केस पनि छ।



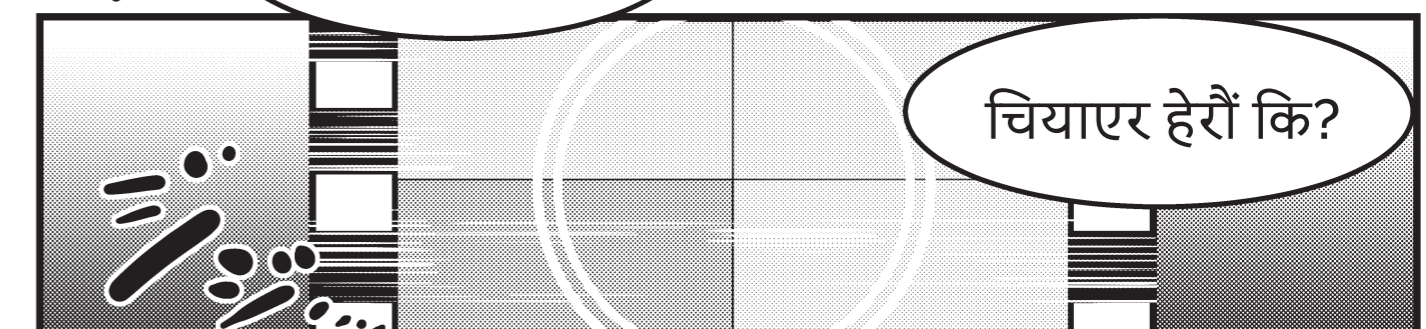
कति दुख्छ होला...

ल, अब वास्तविक
घटनास्थल

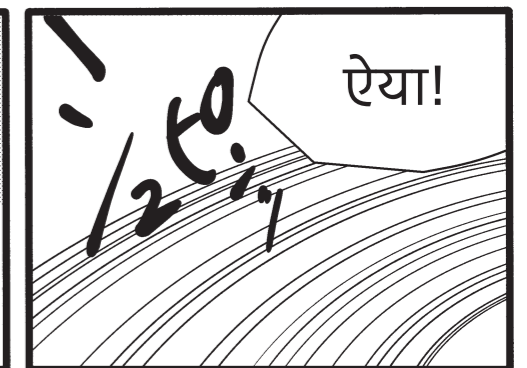
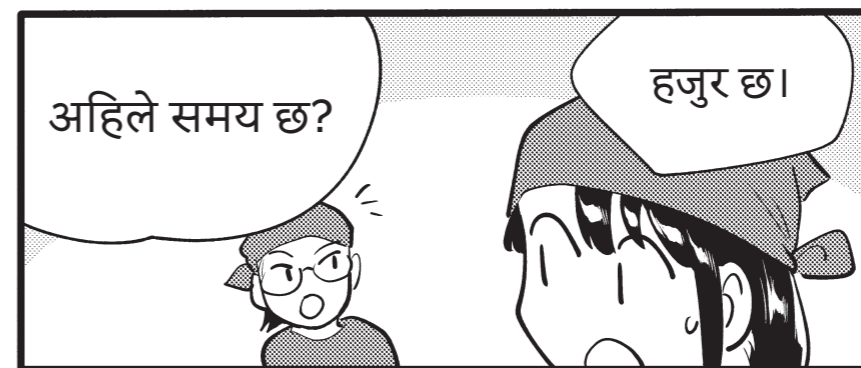
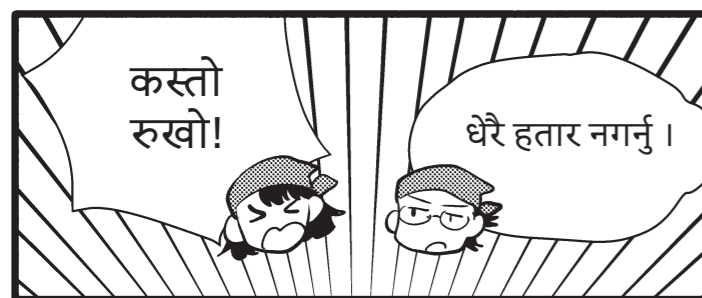
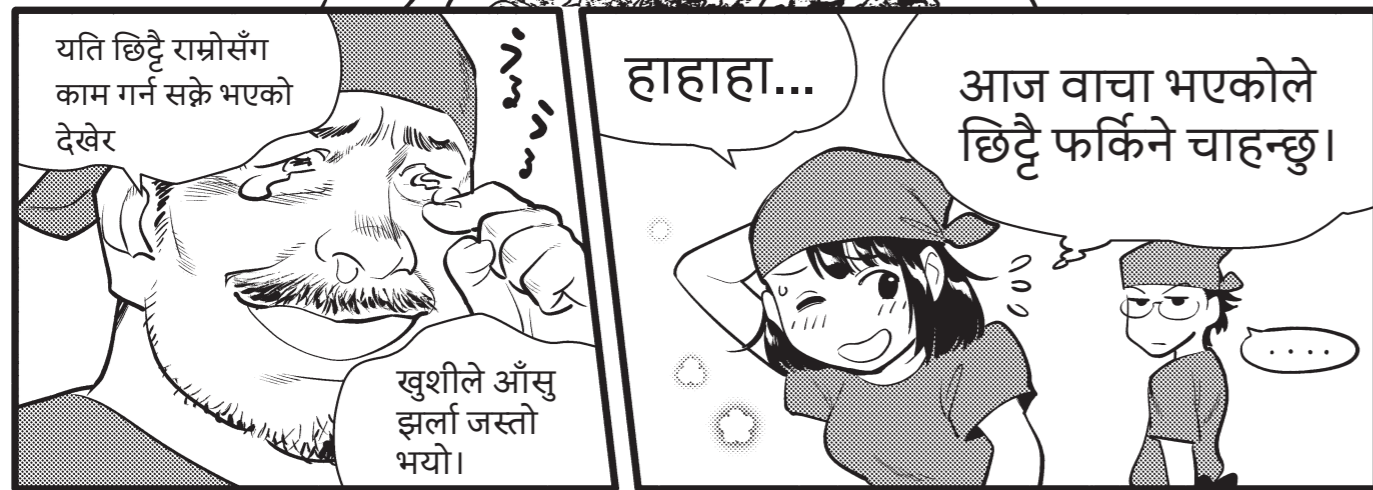


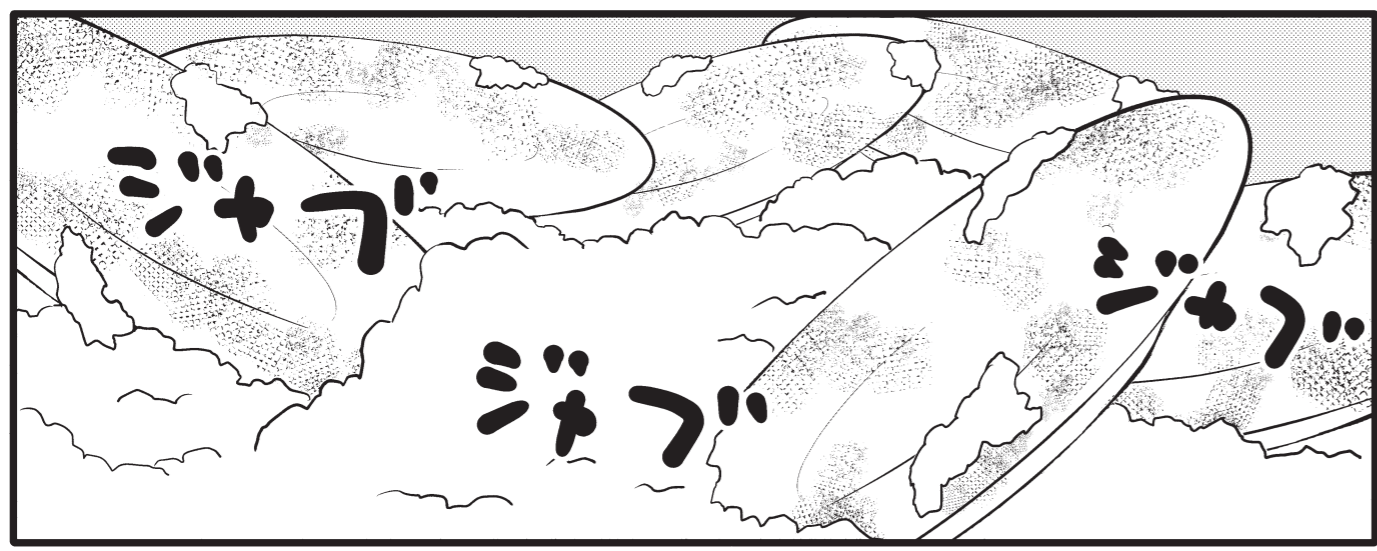
एकछिन

चियाएर हेरौं कि?



केस १: भान्छा







आथा....

यो हात

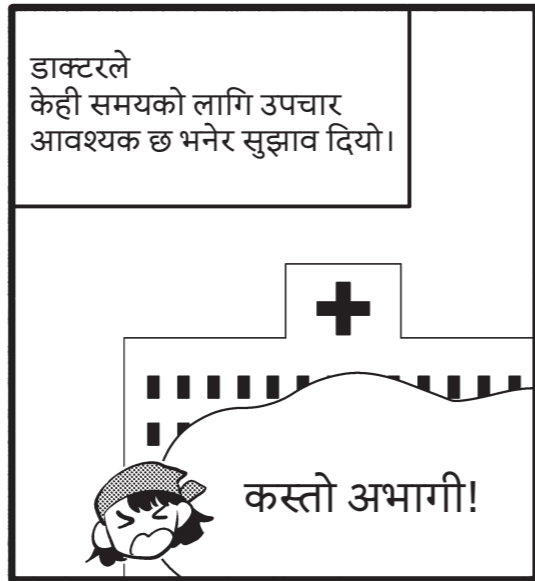


पाखुरा सम्म रातो छ त!

अस्पताल गइहाल!



जलन भएको जस्तो छ।



डाक्टरले केही समयको लागि उपचार आवश्यक छ भनेर सुझाव दियो।

कस्तो अभागी!



केहि दिनपछि

चिन्ता लागिरहेको थियो।



साहुजी राम्ररी काम गर्नुस्।

हुन्छ।

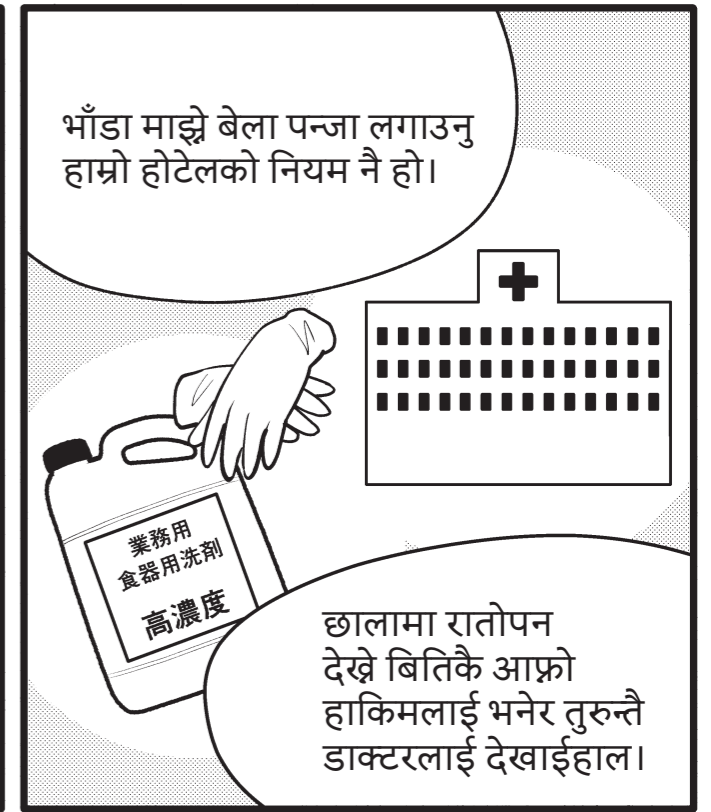


धारिलो चिज होसियार भएर प्रयोग गर्नु।

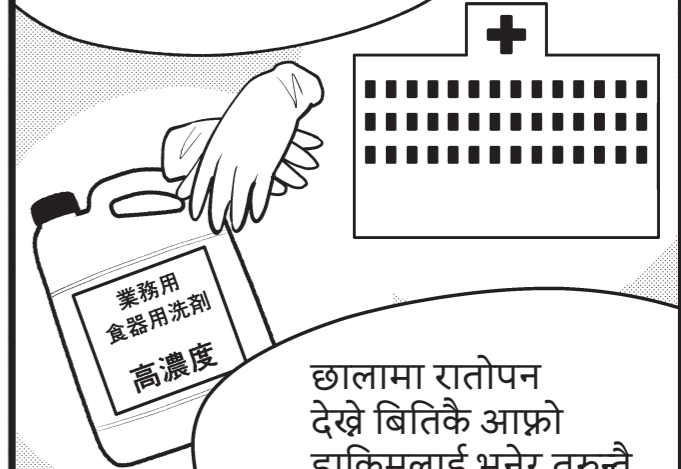


上司
報告
निरीक्षकलाई रिपोर्ट गर्ने

घाउचोट लागेमा तुरुन्तै उच्च निरीक्षकलाई खबर गर्नु।



भाँडा माझे बेला पन्जा लगाउनु हाम्रो होटेलको नियम नै हो।



छालामा रातोपन देखे बितिकै आफ्नो हाकिमलाई भनेर तुरुन्तै डाक्टरलाई देखाईहाल।



नियम पालनगर्नु भनेको जीवनको रक्षा गर्नु हो।

हस्...

しんぱり



तिमीमाथि भरोसा गरेकोले यसो भनेको हुँ।

दाई!

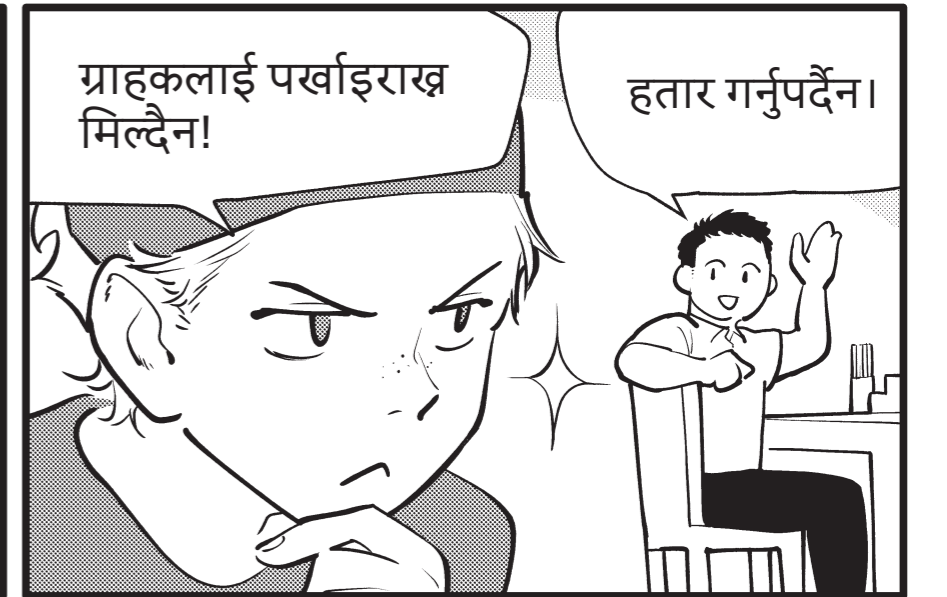
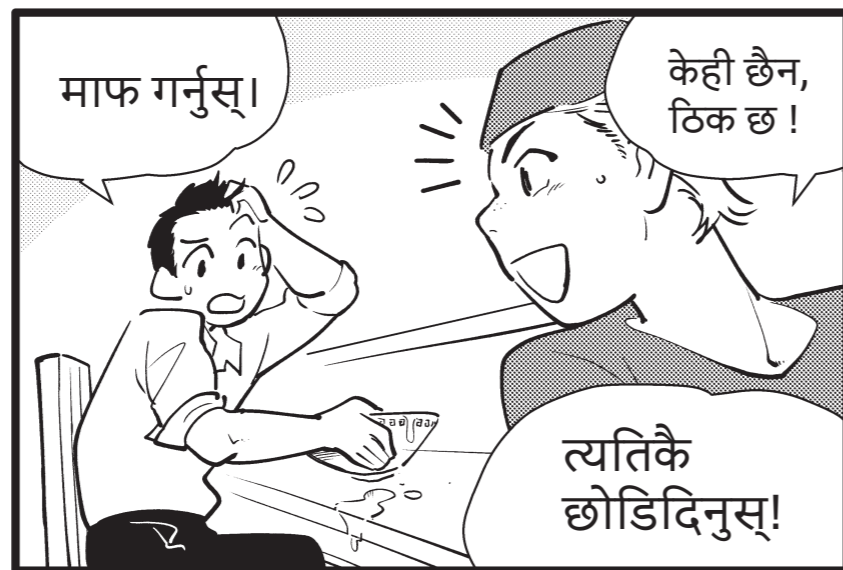
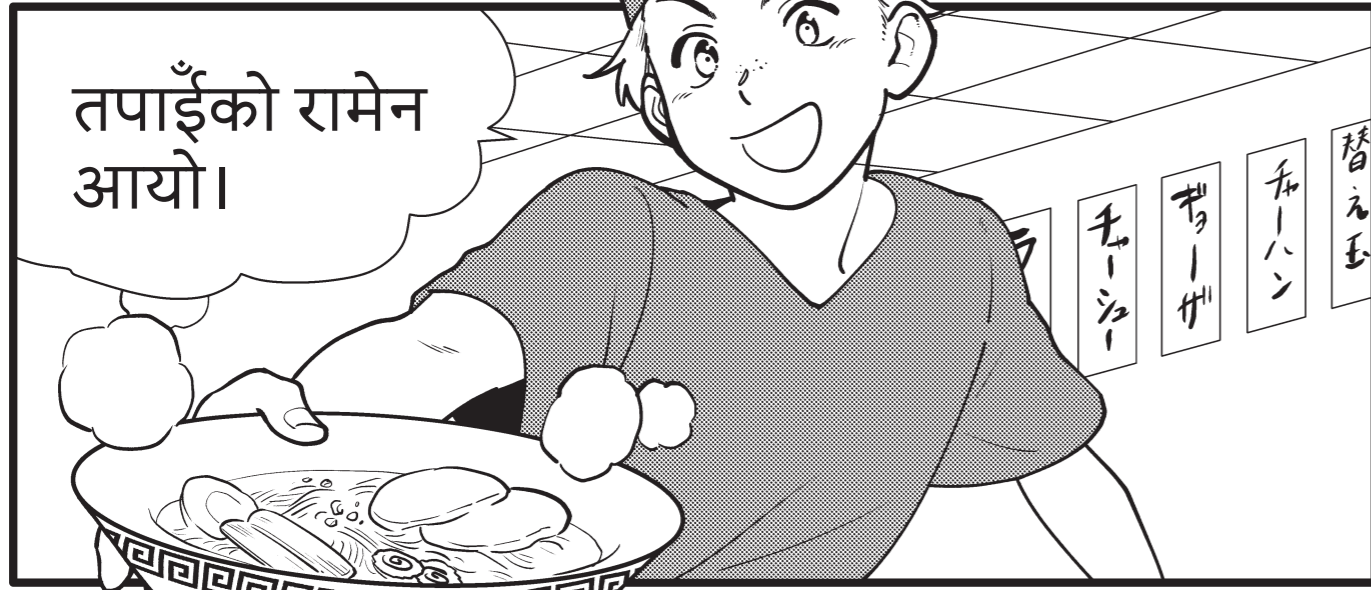


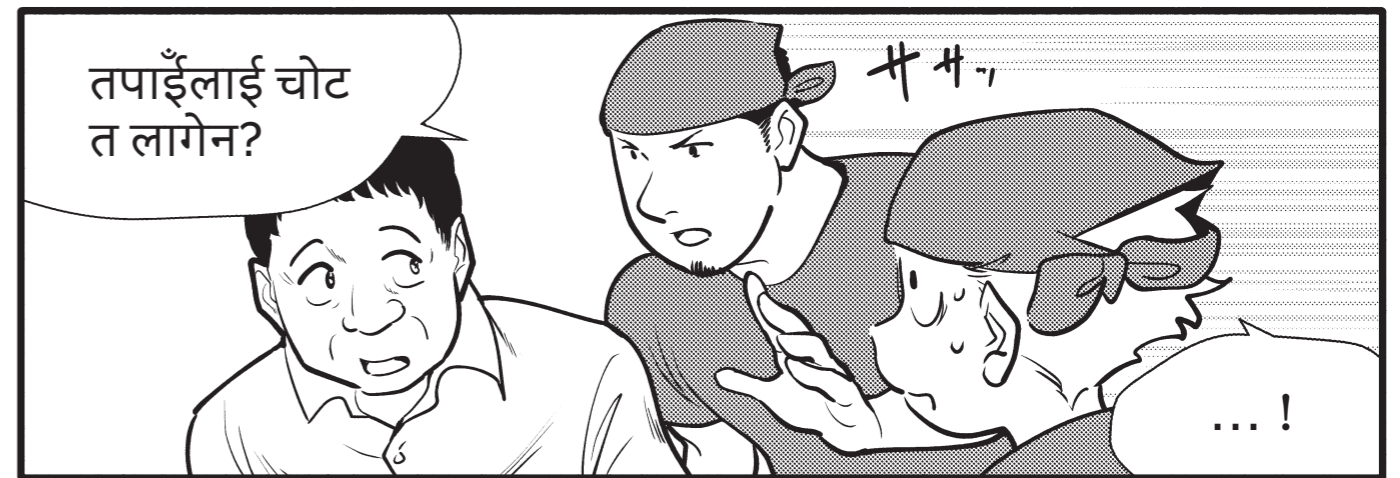
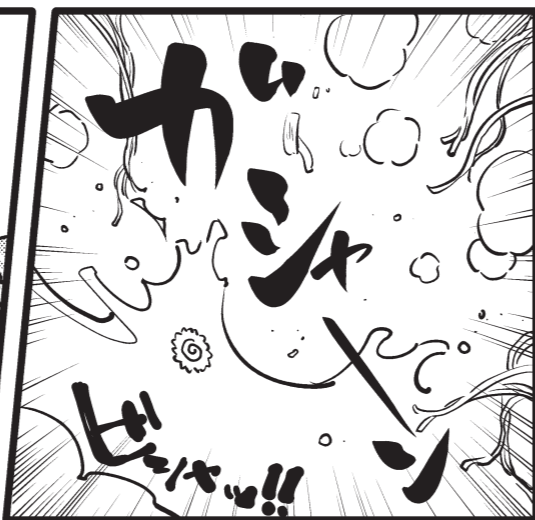
तिमीलेभए सक्छ! मेहेनत गर!

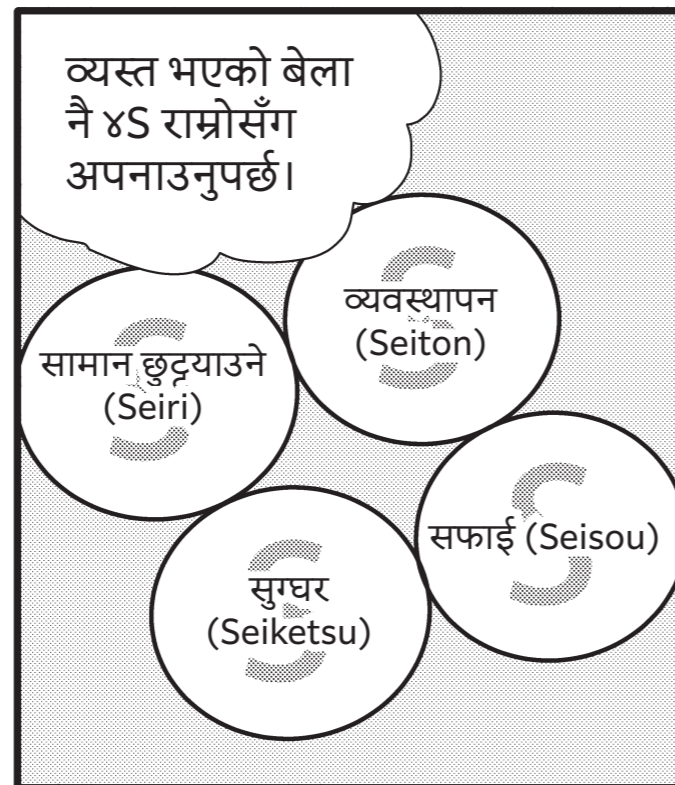
म मिहेनत गर्छु।

सोजोहरू मात्र।

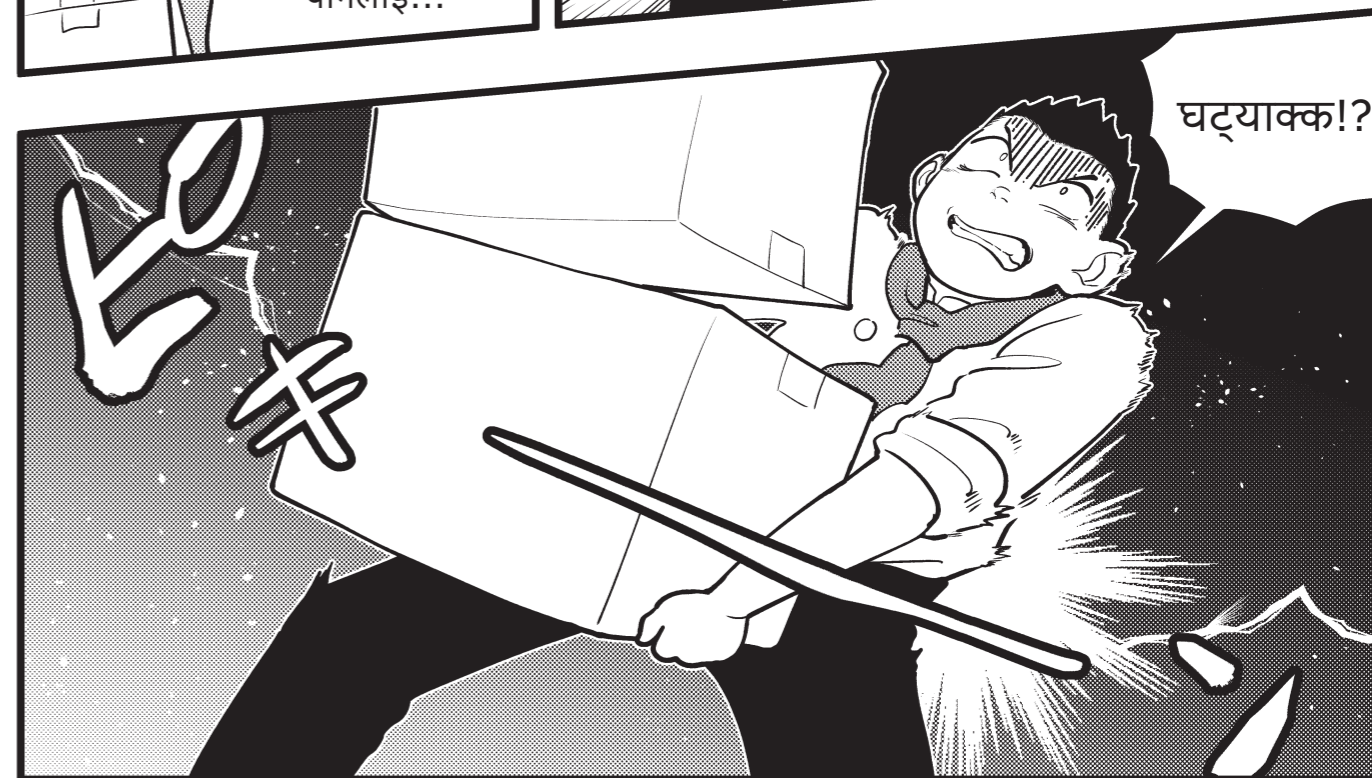
केस २: हल

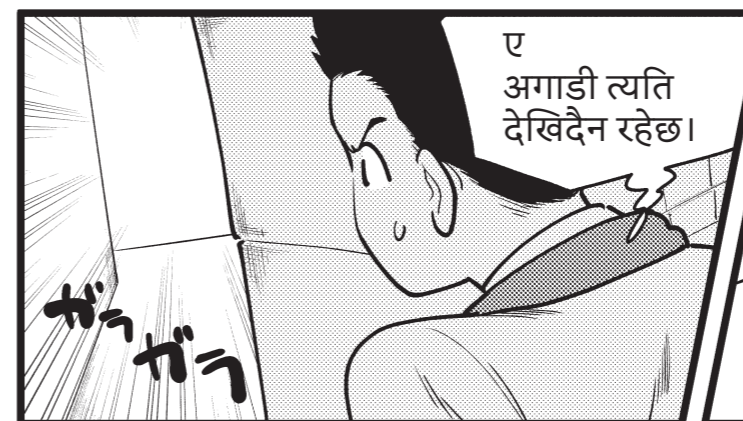
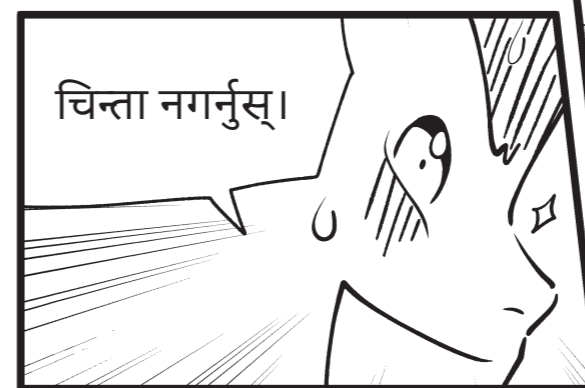
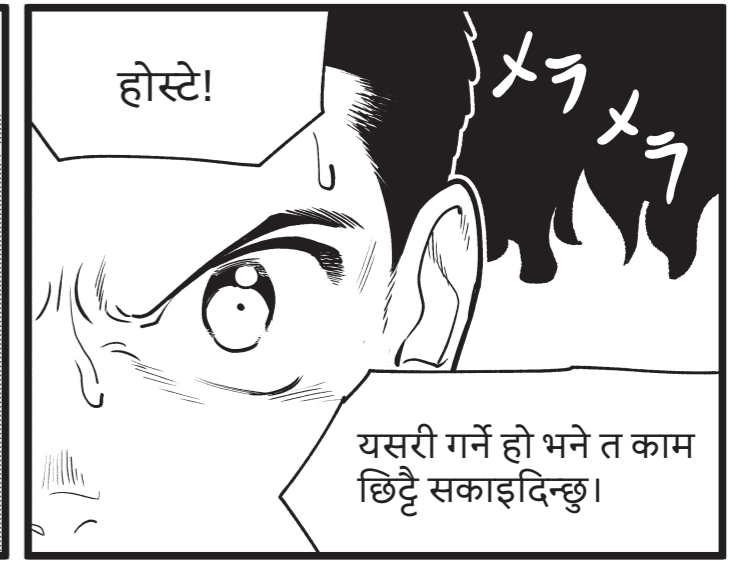
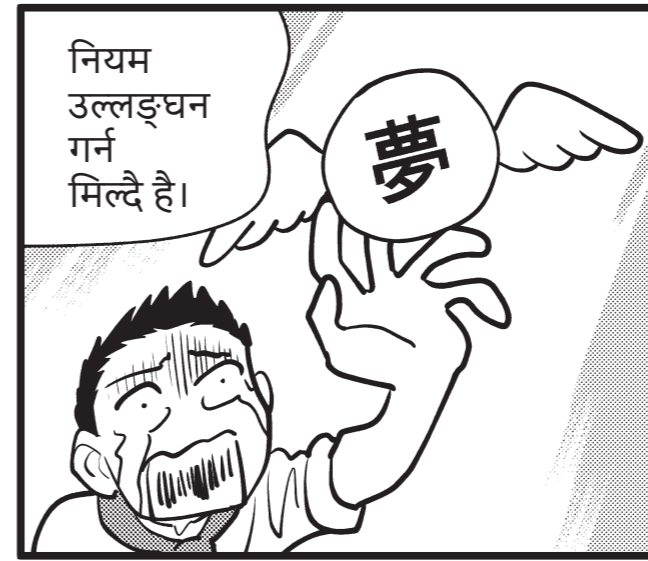
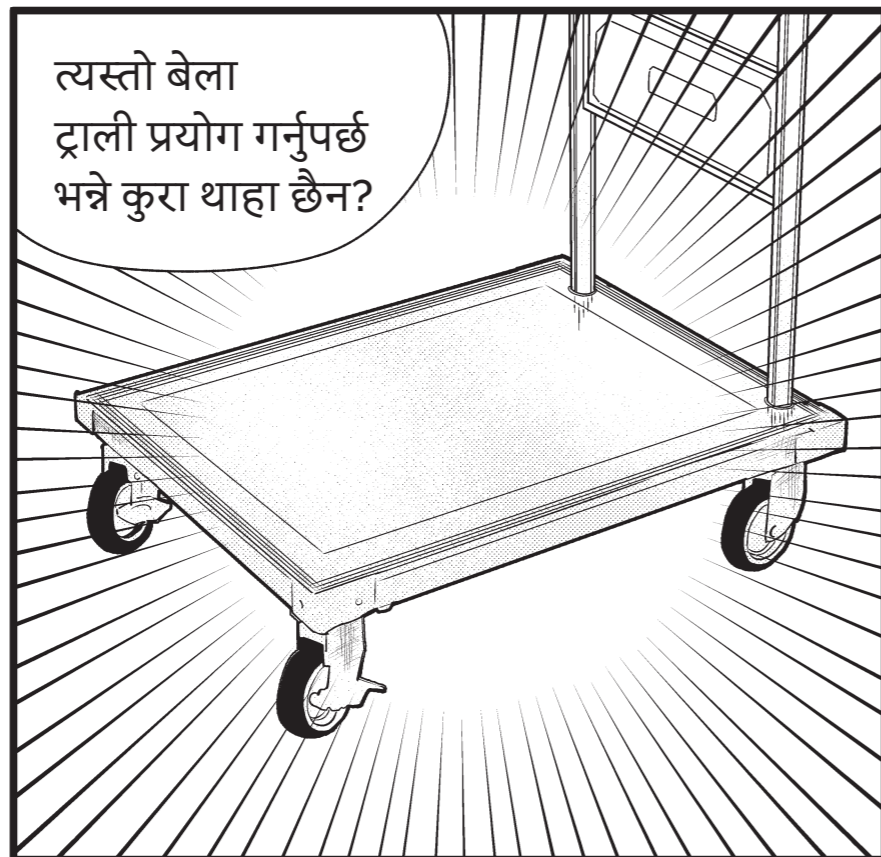
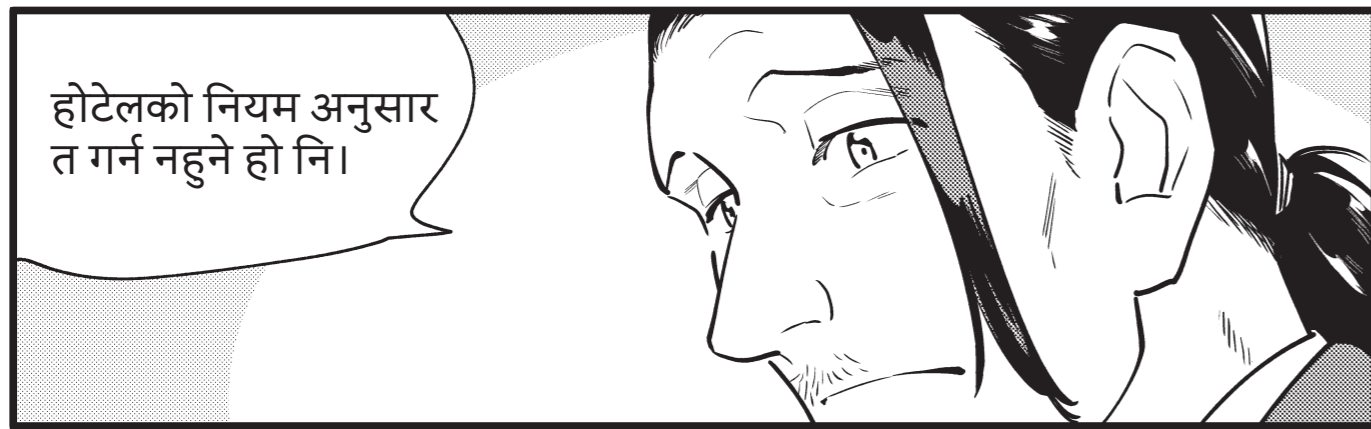
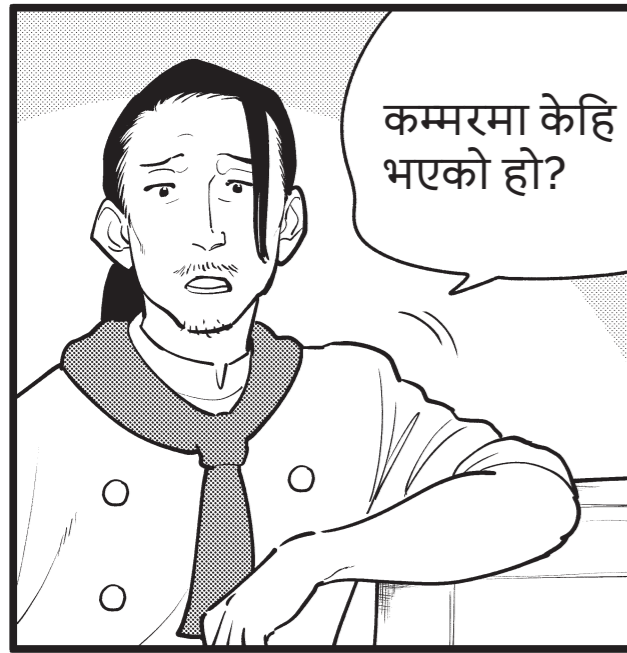


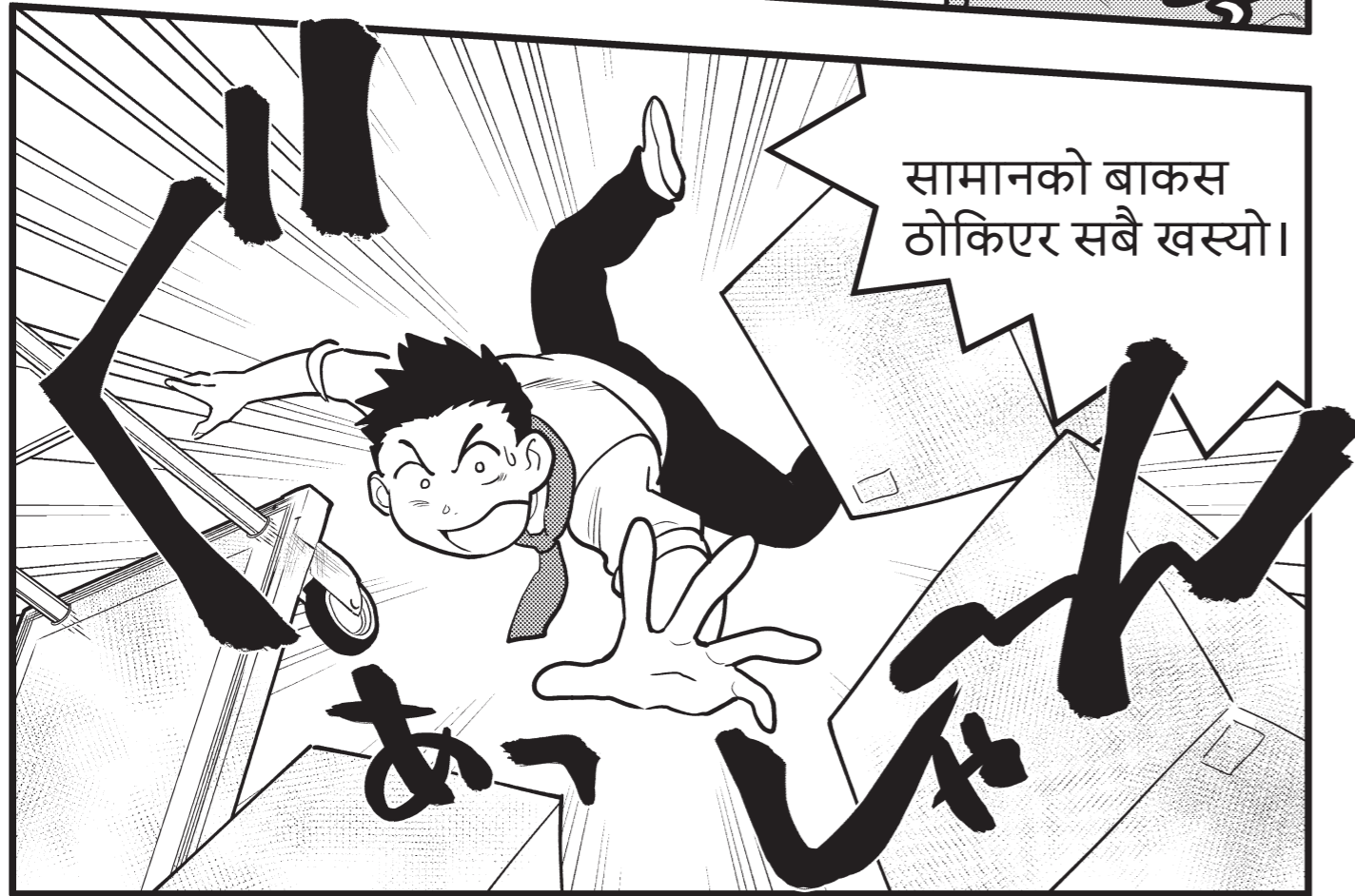




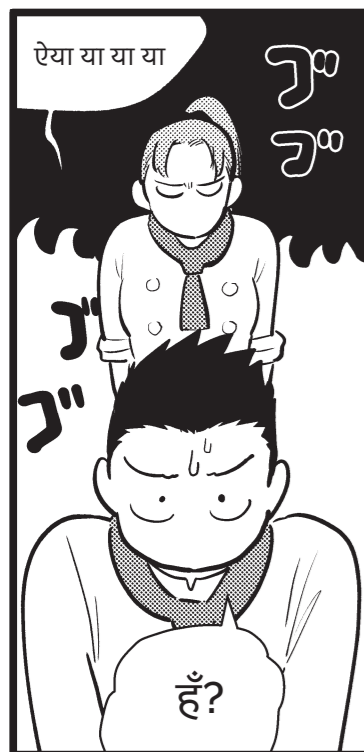
केस ३: यातायात





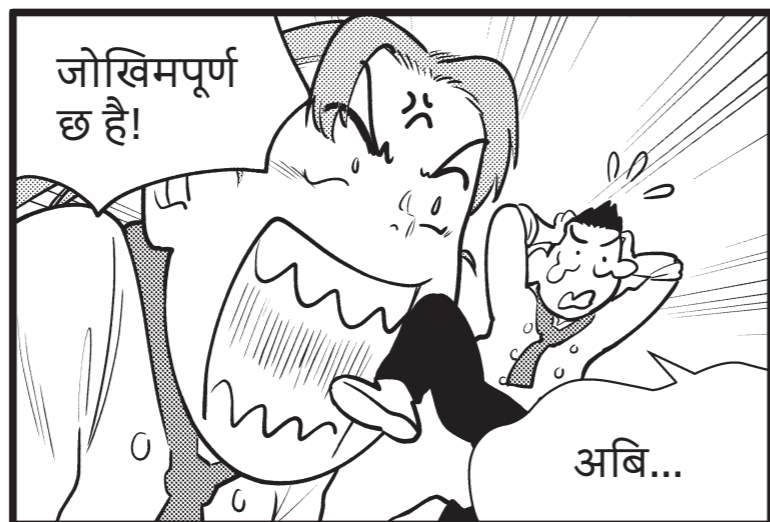


सामानको बाकस ठोकिएर सबै खस्यो।



रेया या या या

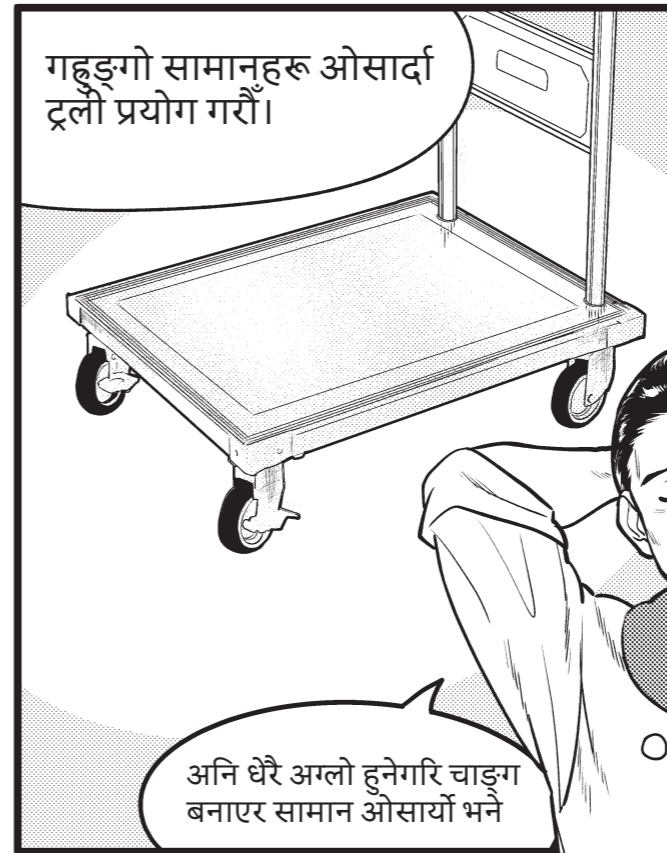
हँ?



जोखिमपूर्ण छ है!

अबि...

हतेरी...



गहुङ्गो सामानहरू ओसार्दा ट्रली प्रयोग गरौं।



वरिपरि नदेखिएर दुर्घटना हुन सक्छ।

NG

OK

अनि धेरै अग्लो हुनेगरि चाडुग बनाएर सामान ओसार्यो भने

वरिवरि राम्रोसँग हेरेर मात्र दुवानी गर्नुपर्छ।



हस्।

हँहँहँ



मेहेनती हुनु राम्रो हो तर

सोचविचार गरेर काम गर्नु एकदम महत्त्वपूर्ण छ।



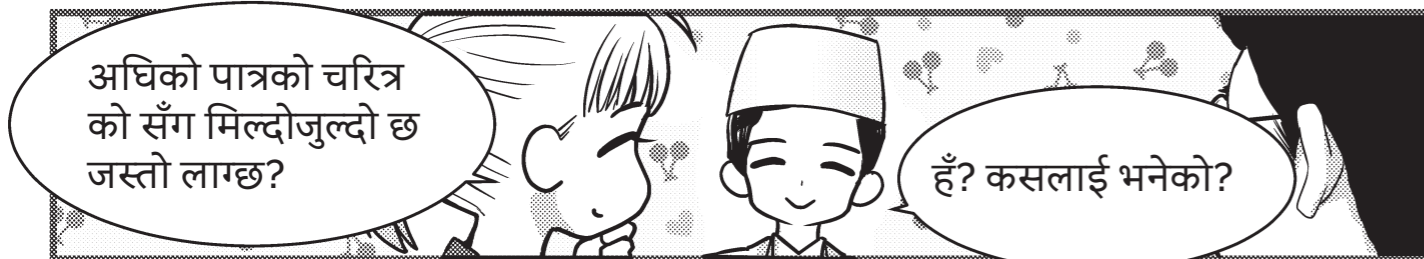
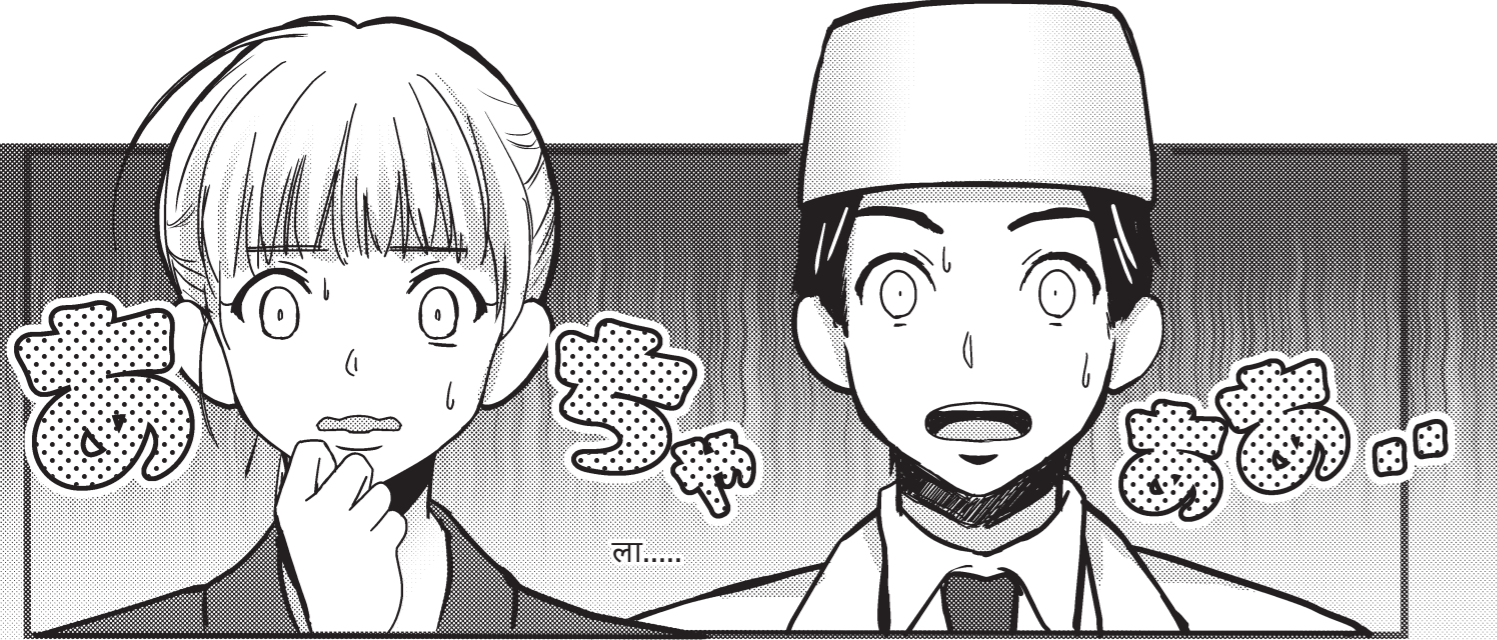
तिम्रो भविष्यको लागि पनि यो कुरा लागु हुन्छ।



म मिहेनत गर्छु!

एकदम सकारात्मक रहेछौं।

ठीक छ होला।



भोजनालय व्यवसायमा होसियार हुनुपर्ने कुराहरू



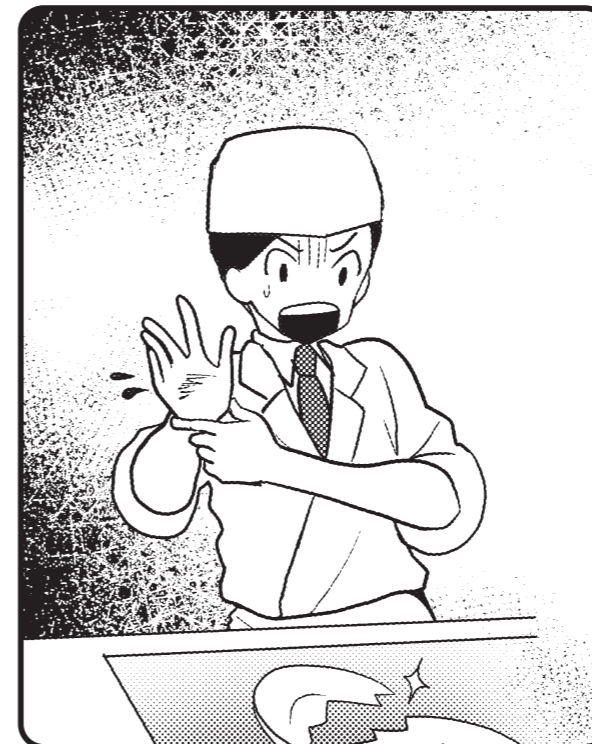
१ | काम गरिराखेको बेला दायाँ बायाँ नहेर्ने।



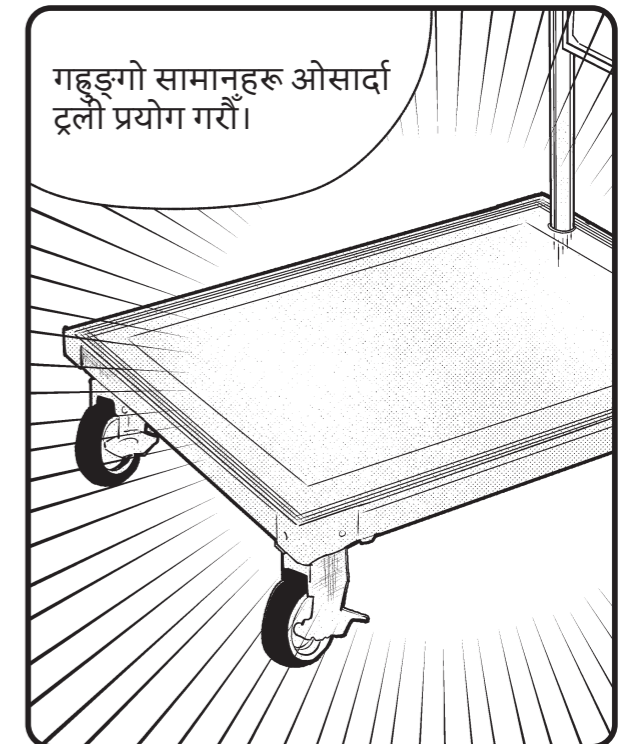
२ | ४S राम्रोसँग लागु गर्ने।



३ | फुटेको भाँडाले चोटपटक लाग्न सक्छ।



४ | सामान ओसारको लागि ट्रलीको प्रयोग गर्ने।



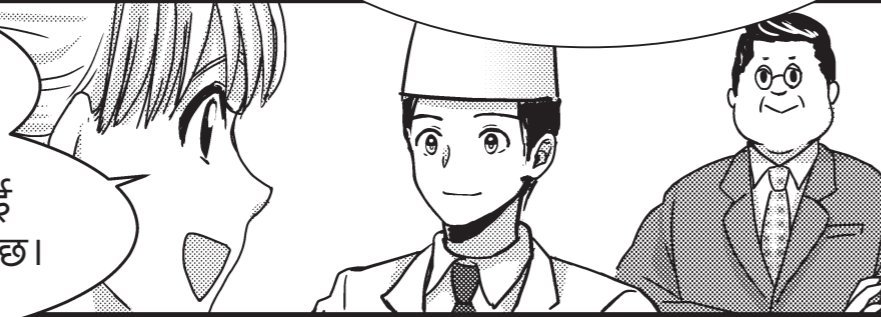
यस्ता दुर्घटनाहरू प्राय आफ्रै
लापवाहीले गर्दा हुन सक्छ।



नियम पालना गर्नु भनेको
"शरीर" "परिवार"
"जीवन" लाई जोगाउने
कुरा हो भन्ने कुरा याद गर्नुहोस्।

कतै केहि भइहालेको
अवस्थामा

जहिलेपनि आफ्नो सहकर्मीलाई
सम्पर्क गर्नु एकदम महत्वपूर्ण छ।



अब बुझौं

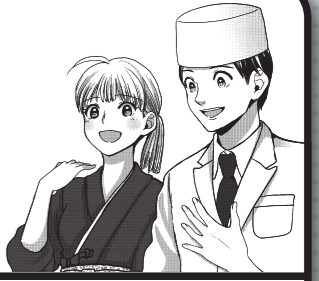
चोटपटक नलागोस्
भनेर हरेक दिन ध्यान
दिएर काम गर्छु!



ठीक।

भोजनालय व्यवसाय

यस्तो कुरामा पनि ध्यान देऔं! सुरक्षा र स्वास्थ्यको लागि सल्लाह!



१ | आफैलाई हिटस्ट्रोक
हुनदेखि जोगाउनुहोस्।



२ | ड्राइ आइसले गर्दा चोट लाग्न
सक्ने भएकोले होसियार हुनुहोस्।



३ | पानी परेको दिनमा
खुट्टा पुछ्ने म्याट राख्नुहोस्।



ध्यानपूर्वक काम गर्नुहोस्
ताकि तपाईंको परिवार
र साथीहरूको चिन्ता
नलिनुहोस्!



चित्रहरूबाट सिकौं

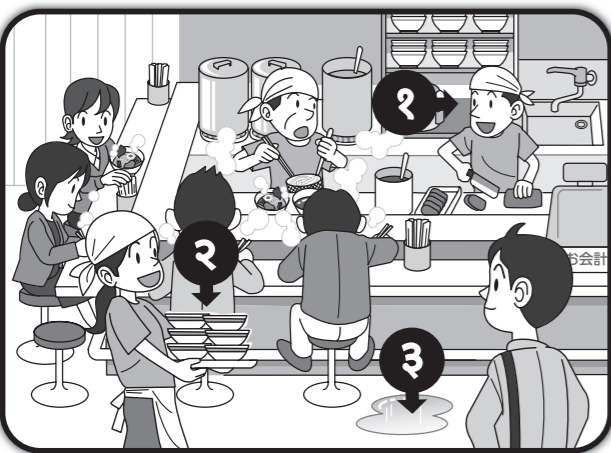
कार्यस्थलमा लुकिरहेको खतराहरूबारे !

पछि हुनसक्ने खतरनाक अवस्थाबारे पहिले नै परिचित गराउने तालिम (KYT)

Q कहाँ खतरा छ सोचेर हेरौं!



A यहाँ खतराको चिन्ह छ!



१

काम गर्दा दायँ बायाँ हेर्नु हुँदैन।



२

गहङ्गो चिज पटक पटक गरेर ओसारनु पर्छ।



३

४S राम्रोसँग लागु गरौं।



अन्य पनि खतराका संकेतहरू छन् कि छैनन् भन्ने बारेमा विचार गरौं।

कर्मिकको साथ बुझ्नुहोस् भोजनालय व्यवसायको सुरक्षा र स्वास्थ्यबारे

सन् २०२० मार्चमा प्रकाशित

प्रकाशित: स्वास्थ्य, श्रम तथा कल्याण मन्त्रालय
इन्तजाम: Mizuho Information & Research Institute, Inc
पर्यवेक्षण: व्यावसायिक सुरक्षा र स्वास्थ्य शिक्षण सामग्री तयारी पदोन्नति समिति,
उत्पादन: Sideranch Inc.



यस कागजातको बारेमा सोधपुछ गर्नुपरेमा
स्वास्थ्य, श्रम तथा कल्याण मन्त्रालय श्रम मानदण्ड ब्युरो सुरक्षा र स्वास्थ्य
विभाग सुरक्षा विभाग