

KESEHATAN, KEBERSIHAN, KESELAMATAN DAN KEAMANAN

DAFTAR ISI

UNIT KODE	JUDUL UNIT
ITHHGHS01AIS	MENGIKUTI PROSEDUR KEBERSIHAN TEMPAT KERJA
ITHHGHS02AIS	MEMBERSIHKAN LOKASI/AREA DAN PERALATAN
ITHHGHS03AIS	MEMBERIKAN PERTOLONGAN PERTAMA
JUMLAH UNIT	TIGA

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk prosedur kebersihan utama yang diterapkan di banyak sektor industri perhotelan, dan dalam beberapa sektor pariwisata. Pada khususnya berkaitan dengan dapur, *housekeeping*, makanan & minuman dan beberapa perjalanan operasional.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Mengikuti prosedur kebersihan	1.1	Prosedur kebersihan tempat kerja harus diikuti secara baik sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
		1.2	Penanganan dan penyimpanan seluruh barang-barang dilengkapi sesuai dengan standar perusahaan, dan persyaratan hukum.
02	Mengidentifikasi dan mencegah resiko kebersihan	2.1	Resiko kebersihan harus diidentifikasi secepatnya.
		2.2	Tindakan diambil untuk meminimalkan atau menghilangkan resiko tersebut dalam ruang lingkup tanggung jawab individu dan sesuai dengan persyaratan hukum perusahaan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk berbagai sektor perhotelan dan pariwisata.
2. Prosedur kebersihan berkaitan dengan:
 - 2.1 makanan
 - 2.2 minuman
 - 2.3 linen
 - 2.4 penanganan sampah
 - 2.5 prosedur kebersihan
 - 2.6 aktifitas personil di tempat kerja.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. kewaspadaan dan pengetahuan faktor-faktor yang memberikan kontribusi terhadap masalah kebersihan
 - b. resiko umum dalam penanganan makanan, mencakup sebab-sebab utama racun makanan
 - c. tinjauan hukum negara yang berkaitan sehubungan dengan kesehatan
 - d. prosedur kontrol kesehatan dalam industri perhotelan /pariwisata.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja. Penilaian wajib mencakup jenis metode-metode untuk menilai pengetahuan penunjang
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Mencari:
 - a. pemahaman akan pentingnya prosedur kebersihan berikut ini dan implikasi potensial tentang tidak berkenaannya prosedur tersebut
 - b. pengetahuan tentang contoh-contoh tempat kerja praktek
 - c. kemampuan untuk mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan.

4.	Kaitan dengan unit-unit lain
4.1	Ini adalah unit yang menopang kinerja efektif di <i>housekeeping</i> , dapur, makanan & minuman serta di area perjalanan operasional. Seperti telah diketahui hal ini harus dinilai / dilatih bersama dengan unit-unit dari bidang-bidang ini. Di area dapur, dibutuhkan unit-unit tambahan untuk memenuhi keselamatan dan kebersihan makanan.
4.2	Perhatian wajib diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan harus memberikan pelatihan yang mempertimbangkan jenis konteks industri ini sepenuhnya dengan tidak adanya basis kearahkan sektor individu. Lingkup variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNI INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	-	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk melaksanakan tugas kebersihan umum dalam jenis perusahaan pariwisata dan perhotelan. Unit ini dianggap sama dengan unit ITHHBHK02AIS and ITHHBHKG04AIS.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Memilih dan menata peralatan	1.1	Peralatan dipilih sesuai dengan jenis pembersihan yang dilakukan.
		1.2	Seluruh perlengkapan diperiksa dan keamanan kondisi kerjanya sebelum digunakan.
		1.3	Alat-alat pembersih dan bahan-bahan kimia dipilih dan disiapkan sesuai dengan persyaratan pabrik, kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan pekerjaan.
		1.4	Bila perlu, pakaian pelindung dipilih dan digunakan.
02	Membersihkan area kering dan basah	2.1	Area yang akan dibersihkan disiapkan dan bersih dari bahaya.
		2.2	Bila sesuai, area kerja diberi tanda untuk mengurangi resiko terhadap kolega dan pelanggan.
		2.3	Bahan kimia yang benar dipilih untuk area tertentu dan digunakan sesuai dengan prosedur keselamatan.
		2.4	Perlengkapan digunakan secara benar.
		2.5	Sampah dan sisa bahan-bahan kimia dibuang sesuai dengan persyaratan lingkungan yang aman dan sehat
03	Menjaga dan menyimpan peralatan pembersih dan bahan Kimia	3.1	Peralatan dibersihkan setelah digunakan sesuai dengan instruksi pabrik.
		3.2	Perawatan rutin dilakukan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		3.3	Kesalahan diidentifikasi secara benar dan dilaporkan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		3.4	Peralatan disimpan di area yang telah ditetapkan dan dalam kondisi siap dipakai kembali.
		3.5	Bahan-bahan kimia disimpan sesuai dengan persyaratan kesehatan dan keselamatan.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh perusahaan pariwisata dan perhotelan
2. Area kering dan basah mencakup namun tidak terbatas pada:
 - 2.1 kamar mandi
 - 2.2 kamar tidur
 - 2.3 dapur
 - 2.4 balkon
 - 2.5 area ruang istirahat pribadi
 - 2.6 area umum (baik internal maupun eksternal)
 - 2.7 area penyimpanan.
3. Bahan-bahan kimia yang termaksud namun tidak terbatas pada:
 - 3.1 pembasmi hama
 - 3.2 pestisida
 - 3.3 bahan pembersih.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan petunjuk keterampilan dan pengetahuan di bidang berikut ini:
 - a. persyaratan nasional/lokal tertentu mengenai kesehatan dan keselamatan yang berkaitan dengan operasional kebersihan
 - b. undang-undang tentang lingkungan
 - c. penanganan yang aman perlengkapan kebersihan yang digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
 - d. penanganan yang aman bahan-bahan kimia yang umum digunakan dalam usaha pariwisata dan perhotelan
 - e. penanganan yang aman peralatan yang umum digunakan dalam usaha pariwisata / perhotelan
 - f. penanganan yang aman dan perlakuan bahaya umum yang dihadapi di area yang akan dibersihkan termasuk:
 - darah
 - jarum dan semprotan
 - kondom bekas
 - benda-benda tajam
 - kotoran manusia
 - perlengkapan bedah
 - kaca-kaca pecah
 - tusuk daging
 - lemak dan minyak
 - panci-panci panas
 - pisau
 - tulang
 - kulit-kulit kerang, kepiting, dsb.
 - g. praktek pengangkatan dan pengikatan yang aman
 - h. prosedur keamanan perusahaan.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini wajib dinilai melalui demonstrasi praktis di tempat kerja atau di lingkungan tempat kerja yang disimulasikan dimana proses kebersihan keseluruhan dapat didemonstrasikan
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Mencari:
 - a. pemahaman pentingnya staf kebersihan untuk seluruh kualitas layanan yang disediakan oleh perusahaan
 - b. kemampuan menggunakan perlengkapan secara efisien yang berkaitan dengan bahan perbersih sesuai dengan jangka waktu perusahaan yang dapat diterima.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini wajib dinilai dengan atau setelah unit ITHHGH01AIS Mengikuti Prosedur Kesehatan Tempat Kerja.
 - 4.2 Ada kaitan erat antara unit ini dengan unit-unit berikut ini:
 - a. ITHHBHK03AIS Menyiapkan Kamar untuk Tamu
 - b. ITHHBHK02AIS Membersihkan dan Merawat Lokasi.
 - 4.3 Pelatihan/penilaian gabungan dapat dianggap sesuai, tergantung pada sektor industri dan tempat kerja.
 - 4.4 Perhatian wajib diberikan dalam pengembangan pelatihan untuk memenuhi persyaratan-persyaratan dari unit ini. Untuk pelatihan kejuruan umum, perusahaan wajib memberikan pelatihan yang mempertimbangkan konteks industri ini sepenuhnya tanpa basis sektor individu. Lingkup variabel ini akan membantu dalam hal ini. Untuk sektor penyampaian tertentu, pelatihan harus disesuaikan untuk memenuhi kebutuhan sektor tersebut.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	1	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	1	Memecahkan masalah	1
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	1	Menggunakan teknologi	1
Bekerja dengan orang lain dan kelompok	1		

PENJELASAN UNIT

Unit ini berhubungan dengan keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk memberikan pertolongan pertama.

ELEMEN		KRITERIA KINERJA	
01	Menilai dan menanggapi situasi darurat pertolongan pertama	1.1	Situasi darurat dikenali secara cepat dan benar.
		1.2	Situasi dinilai dan diputuskan secara cepat diambil untuk tindakan yang dibutuhkan.
		1.3	Bantuan dari layanan darurat / kolega / pelanggan diorganisir bila diperlukan.
02	Memberikan perawatan yang tepat	2.1	Kondisi fisik pasien dinilai dari tanda-tanda vital yang dapat dilihat.
		2.2	Pertolongan pertama diberikan untuk memulihkan kondisi fisik dan mental pasien sesuai dengan kebijakan perusahaan dengan menyediakan pertolongan pertama dan memperhatikan prosedur pertolongan pertama .
03	Memonitor situasi	3.1	Layanan dukungan yang tepat terhadap situasi diidentifikasi dan dilaporkan.
		3.2	Informasi tentang kondisi korban disampaikan secara teliti dan jelas pada personil layanan darurat.
04	Menyiapkan laporan insiden	4.1	Situasi darurat didokumentasikan sesuai dengan prosedur perusahaan.
		4.2	Laporan yang diberikan harus jelas, akurat dan tepat waktu.

LINGKUP VARIABEL

1. Unit ini berlaku untuk seluruh sektor pariwisata dan perhotelan.
2. Perawatan pertolongan pertama adalah suatu bantuan darurat yang diberikan kepada pihak kedua dalam ketidakberadaan para medis atau perawatan medis
3. Faktor-faktor yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama adalah:
 - 3.1 masalah hukum yang mempengaruhi pemberian pertolongan pertama dalam sektor industri yang berbeda
 - 3.2 jenis dari lokasi dimana kecelakaan terjadi
 - 3.3 sifat kecelakaan dan penyebabnya
 - 3.4 ketersediaan perlengkapan pertolongan pertama, serta alat-alat atau pertolongan alternatif lain
 - 3.5 hal dekatnya dan keberadaan paramedis dan bantuan medis yang terlatih
 - 3.6 kondisi jantung atau pembuluh darah (*cardio-vascular*) pasien yang diindikasikan oleh suhu badan, tingkat denyutan nadi dan jalan pernapasan
 - 3.7 kontaminasi zat kimia.
4. Luka-luka dapat mencakup:
 - 4.1 kegagalan jantung
 - 4.2 melepuh infeksi
 - 4.3 luka tulang dan sambungan tulang
 - 4.4 luka mata
 - 4.5 luka bakar
 - 4.6 pendarahan luar
 - 4.7 pingsan
 - 4.8 efek suhu panas dan dingin
 - 4.9 sakit yang ada sebelumnya
 - 4.10 tersengat/gigitan.

PEDOMAN PETUNJUK

1. Keterampilan dan pengetahuan penunjang
 - 1.1 Untuk mendemonstrasikan kompetensi, dibutuhkan perawatan dan penyelesaian terhadap pelajaran pertolongan pertama yang diakui.
2. Konteks penilaian
 - 2.1 Unit ini pada umumnya akan dinilai berdasarkan pada saat bekerja atau tidak bekerja.
3. Aspek penting penilaian
 - 3.1 Mencari kemampuan untuk menerapkan secara benar jenis teknik pertolongan pertama untuk seluruh situasi yang diterangkan dalam lingkup variable.
4. Kaitan dengan unit-unit lain
 - 4.1 Unit ini harus dinilai tersendiri.

KOMPETENSI UTAMA DALAM UNI INI	TINGKAT	KOMPETENSI UTAMA DALAM UNIT INI	TINGKAT
Mengumpulkan, mengorganisir dan menganalisa informasi	2	Menggunakan ide-ide dan teknik matematika	1
Mengkomunikasikan ide-ide dan informasi	2	Memecahkan masalah	2
Merencanakan dan mengorganisir aktifitas-aktifitas	2	Menggunakan teknologi	1

Bekerja dengan orang lain dan kelompok	2		
--	---	--	--