

## **TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA (HIMA) SERTIFIKASI BNSP**

### **1. LATAR BELAKANG TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA**

Industrial Hygiene merupakan suatu bidang ilmu yang mempelajari, mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan bahaya yang timbul ditempat kerja yang dapat berdampak terhadap kesehatan. Perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi dibidang industrial hygiene sangat pesat, hal ini disebabkan oleh tingginya tuntutan terhadap perlindungan kesehatan terhadap pekerja. Pekerja merupakan asset perusahaan yang paling berharga dan oleh karenanya kesehatan mereka harus dilindungi agar produktivitas perusahaan dapat terus ditingkatkan. Tanpa pengetahuan yang baik tentang industrial hygiene ditempat kerja maka akan sulit untuk melindungi pekerja dari paparan bahaya ditempat kerja.

### **2. SASARAN DAN MANFAAT TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA**

- a. Peserta diharapkan akan memiliki pengetahuan dan kemampuan untuk memahami dan menerapkan konsep industrial hygiene, peraturan atau standar yang berkaitan dengan industrial hygiene perusahaan.
- b. Peserta mampu melakukan analisis bahaya dan risiko kesehatan pada pekerja.
- c. Peserta mampu mengembangkan program pengendalian dan perbaikan industrial hygiene di perusahaan.
- d. Peserta mampu melaksanakan dan mengorganisasikan industrial hygiene perusahaan.

### **3. PERSYARATAN PESERTA TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA**

- a. Pendidikan dan Pengalaman Kerja.

<b>No</b>	<b>Pendidikan</b>	<b>Pengalaman Kerja</b>
1	Sarjana K3 (S1)	3 Tahun dibidang K3
2	S 1 – Teknik (non K3)	3Tahun dibidang K3
3	S1 – Non Teknik + non K3	3 Tahun dibidang K3
4	D3 Teknik	5 Tahun dibidang K3

5	D3 non Teknik	5 Tahun dibidang K3
6	SLTA/SMK	10 Tahun dibidang K3

- b. Foto copy Ijasah terakhir
- c. Foto copy KTP / Paspor / KITAS
- d. Surat Rekomendasi dari Pimpinan / Atasan Langsung / Rekanan Kerja (bila ada)
- e. CV atau Surat Keterangan Pengalaman kerja

Bidang Pekerjaan : Higiene Industri

Kompetensi		Ahli Higiene Industri Madya
<b>Kompetensi Umum</b>		
No	Kode Unit	Judul Unit
1	KKK.HI.01.003.01	Melakukan evaluasi dan modifikasi terhadap program kerja hygiene industri
2	KKK.HI.01.004.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan manajemen hygiene industri
<b>Kompetensi Inti</b>		
No	Kode Unit	Judul Unit
1.	KKK.HI.02.005.01	Mengorganisasikan program hygiene indsutri sesuai dengan pengetahuan dan prinsip dasar hygiene indsutri
2.	KKK.HI.02.006.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan health risk assessment
3.	KKK.HI.02.007.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan pemeriksaan dan melakukan investigasi untuk menemukan adanya risiko kesehatan di tempat kerja
4.	KKK.HI.02.008.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan proses prioritas dari risiko kesehatan

5.	KKK.HI.02.009.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan pengumpulan sample hygiene indsutri
<b>Kompetensi Khusus</b>		
<b>No</b>	<b>Kode Unit</b>	<b>Judul Unit</b>
1.	KKK.HI.03.003.01	Mengenal, memilih, merumuskan, mengorganisasikan, mengevaluasi dan memodifikasi pelaksanaan system informasi hygiene industri
2	KKK.HI.03.004.01	Melaksanakan dan mengorganisasikan pengadaan dan kebutuhan peralatan hygiene industri

#### 4. FASILITATOR TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA

Sr. HSP Academy Trainer yang berpengalaman dalam bidang K3 Higiene Industri di berbagai perusahaan.

#### 5. OUTLINE TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA

- a. Peraturan / UU Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)
- b. Pengantar Industrial Higiene
- c. Penyakit Akibat Kerja
- d. Bahaya dan Risiko Kesehatan Kerja
- e. Teknik Sampling dan Pengukuran Bahaya kesehatan
  - Pengukuran Kebisingan
  - Pengukuran Getaran
  - Pengukuran Ventilasi
  - Pengukuran Cahaya
  - Pengukuran Gas
  - Pengukuran Iklim Kerja
- f. Teknik Identifikasi Bahaya dan Risiko
- g. Teknik Pengendalian Bahaya dan Risiko Kesehatan
- h. Ergonomik

- i. Promosi Kesehatan
- j. Toksikologi Industri
- k. Kesehatan dan Sanitasi Lingkungan Kerja
- l. Simulasi dan Praktek Pengukuran

#### **6. FASILITAS TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA**

- a. Hard / Soft Copy Materi Training
- b. Sertifikat Kompetensi HIMA dari BNSP
- c. ID Card HIMA dari BNSP
- d. Sertifikat Training dari HSP Academy
- e. Flash Disk 8 GB
- f. Gimmick Kaos HSP
- g. 2x coffee break
- h. Makan Siang

#### **7. JADUAL TRAINING AHLI HIGIENE INDUSTRI MADYA : (4 hari + 1 hari ujian)**