過年期間應注意，得意洋洋好過年

國外部主管 丘英英

過年是全家團聚歡樂的特別日子，在大家高興開心的時候，家中有聘請外勞的雇主們應該要注意那些事項。

1. 清潔打掃要注意

年終大掃除時，請外勞朋友清潔自己居住的環境，平常不會打掃到的地方，都要仔細清潔，但要注意到自身安全，避免意外發生。另外特別提醒雇主不可以讓外勞順便整理親友家或其它非指定工作地，這可是違法的喔！

2. 物品收納應規劃

歲末年終整理物品時，請千萬做好擺放的規劃，避免往後找不到東西的狀況發生，甚至誤認為是家中外勞所偷竊！另外貴重物品也要收好，過年期間常會有客人來訪，所以要也要妥善保管，才能預防他人或外勞因貪念而犯錯。

3. 外出在家都留心

若家人外出，家中僅剩外勞朋友與被照顧人在家，應交代注意事項，如不得任意開門、按時餵藥等。外勞自行外出就要注意並有防範，以避免被壞人或朋友誘惑而做了不當的事。

4. 多點關心解鄉愁

過年是團聚的日子，外勞朋友遠渡重洋來台灣工作，難免也會想家。可以提供電話卡或電話讓其聯絡家人，以解思鄉情緒、抒發情感。如家人不介意的話，可以一起邀請外勞朋友一起參與，但如果外勞朋友不敢參加，也不用勉強，只要加強關心。

5. 適當獎勵給回饋

可依照外勞朋友表現，衡量本身的經濟能力，給予適當金額的紅包，以茲感謝。如家人想分別給予，可先討論好相同金額，勿讓外勞朋友去比較。

東南亞年節服務不打烊

新年連續假期，東南亞集團已安排值班雙語及客服人員，不論您是否聘僱東南亞及團的外勞，如有相關問題，皆歡迎您隨時撥打年節服務不打烊專線(02)2763-1234。我們都會立即協助處理，再次祝賀新年快樂。

優良外勞專欄

熱心助人勤於照顧的Rolyn

【103年台北市優秀外勞】

【記者游佳芸報導】媽媽今年95歲，儘管歲數大，身體健康狀況不好，但脾氣不好很固執，想要做什麼，一定要符合她的意思才行，否則她就會大發脾氣；而且很排斥陌生人。記得Rolyn剛來時，媽媽從未看過她，立刻就把她趕出去，在哄說勸解，才讓媽媽接受Rolyn。

媽媽個性倔強，記得 3年前某一夜，她想上洗手間並自信自己能夠起身走到洗手間，不願依賴Rolyn，結果一個步伐不穩摔了一跤，送進醫院治療。靠Rolyn日以繼夜的照顧，尤其我媽媽骨質疏鬆無法走路，躺在病床上要不時的幫她翻身拍背，以免得褥瘡。所以Rolyn的辛苦，我想只有身經其境的人才能深刻體會。

因為媽媽家離仲介公司很近，Rolyn常帶媽媽去那走走，並且帶上食品、飲料給那些她不認識留在仲介公司等待轉出的菲律賓同鄉們，不吝於與她們分享，並和她們聊天，勸說她們在臺灣要認真工作，不要聽信不實謠言，以為逃跑就能找到更好的工作。

她不只是對我媽媽好，也對其他人好，這是很難得的喔！

東南亞新聞稿 SouthEast Asia Group 東南亞之友

社長／林文雄 發行人／周婉莉 總編輯／蔡岳吟 美術編輯／蔡怡婷

北區 桃竹 東南亞 中區 嘉南 嘉祥 高屏 21世紀人力資源管理顧問有限公司 總公司：105 台北市南京東路五段63號5~6樓 TEL：(02)2763-1234 FAX：(02)2763-5170

若收件人地址有誤，請逕予拆閱不必退回。謝謝！！

國內郵資已付

台北郵局許可證第1288號
中華郵政台字第7441號
新聞紙

www.sea.com.tw

東南亞集團

印尼看護來台簽證大塞車 勞動部遠水救不了近火

【記者柯綉碧報導】由於國內對於印勞的需求增加，據了解，過去駐印代表處每天最多僅受理300件，陸續提高至360件左右，若再加上直接聘僱，估計至少400件。

駐外單位人力不足 無法消化排隊簽證

代表處表示，由於申請量持續增加，加上印勞申請簽證，需本人親自前來按捺指紋，且硬體設備也有限，並非單純以加派人力就能解決，因此內部人員已利用周末時間加班，以及其他部門的人力支援，希望盡速消化所有積件。

簽證作業牛步化 拖累引進外籍看護

往年每逢年底、農曆年前以及回曆新年，都是簽證業務的旺季，加上機位也較難取得，都會是影響印勞入境時程的變數。

但近年因國內雇主對印勞的需求有增無減，連帶使得駐印代表處受理印勞簽證申辦件數持續增長，且國內外籍看護工普遍以印勞為主，也造成駐印代表處今年增加的簽證核發數，比第二名的菲律賓多出3萬多件，不管是旺季還是平常，印尼的簽證都在塞車中。若考慮即將到來的農曆春節，代表處估計，最快今年2月底約才可消化完畢，但無法得知累積的案件數。

勞動部提供經費補助 卻只聞樓梯響空談

許多雇主反應，駐印尼臺北經濟貿易代表處辦理印勞簽證太慢，造成印勞來臺工作延宕，影響雇主權益，希望駐印尼臺北經濟貿易代表處能加速辦理簽證速度，以解決印尼家庭看護工缺工之情形。

勞動部表示，已提撥相關經費補助外交部提高辦理簽證之效率，同時另向外交部反映可於印尼其他地方設立辦事處，以就近提供外勞辦理簽證，截稿前瞭解，目前仍在規劃並未執行中。

勞保費率調升 健保負擔降低

【記者鄧絜云報導】勞動部勞工保險局表示，民國104年1月1日起，勞保費率將從現行的9.5%調漲為10%，基本工資月薪仍為1萬9,273元，外勞因不適用就業保險，所以其勞保費率為9%，每月勞保費外勞需負擔347元、雇主負擔1,214元，較今年外勞負擔328元增加19元，雇主負擔1,147元增加67元。

另外全民健保平均眷口數將由現行的0.7人調降為0.62人，外勞雇主每月負擔的健保費將減少。以投保金額19,273元計算，調整後雇主每月負擔920元，較之前減少45元，外勞每月負擔金額維持在284元不變，將於2月底寄發繳費通知。

勞保費調漲104年1月1日起

雇主負擔	$1,147元 +67元	$1,214元
外籍勞工勞保自付	$328元 +19元	$347元

健保費調降

雇主負擔	$965元 -45元	$920元
外籍勞工勞保自付	$284元	

資料來源：勞委會、健保局／東南亞集團彙整

教外傭簡單料理系列

梅干菜蒸肉

材料

豬絞肉400克
梅干菜1顆
水1杯

調味料

香菇蠔油1大匙　糖1小匙
米酒1大匙　胡椒粉適量
香油1小匙

作法

1. 梅干菜洗淨切碎，絞肉加入調味料拌勻後加入梅干菜一起攪拌。
2. 放入盤中，中火蒸約15分鐘，即可。

炒牛肉

材料

牛肉300克　洋蔥半顆
辣椒1條

調味料

鹽適量

調味料

蛋黃1顆　玉米粉1大匙　醬油1大匙
香油適量　米酒1大匙

作法

1. 牛肉切條，洋蔥去蒂，逆紋切條，備用。
2. 醃肉：牛肉條加入蛋黃、醬油、米酒、玉米粉拌勻醃，加入適量油，備用。
3. 起油鍋，將洋蔥和牛肉入鍋過油，撈起瀝油。
4. 起鍋放入洋蔥和牛肉與辣椒拌炒均勻，倒入100C.C.熱水餵煮，起鍋前調入少量醬油、鹽炒均勻即可。

KUKUS DAGING SAYUR ASIN KERING

BAHAN

Daging cincang 400g
Sayur asin kering 1 btg
Air 1 gls

BUMBU

Kecap Jamur 1 sdm
Gula 1 sdt
Arak 1 sdt
Merica sckpnya
Minyak wijen 1sdt

CARA MASAK

1. Sayur asin kering di cuci bersih dan di cincang. Daging babi di tambahkan dengan bumbu aduk rata kemudian tambahkan sayur asin kering.
2. Taruh diatas piring, kukus dengan api sedng selama 15 menit, hidangkan.

TUMIS DAGING SAPI

BAHAN

Daging cincang 200g
Sayur asin kering 1 btg
Air 1 gls

BUMBU

Garam sckpnya

BAHAN PEMBUMBUAN

Kecap Jamur 1 sdm
Gula 1 sdt
Merica sckpnya
Arak 1 sdt
Minyak wijen 1sdt

CARA MASAK

1. Daging sapi iris batang, baeang Bombay di buang bagian atas, iris berlawanandengan alur, sisihkan.
2. Bumbu daging: Daging sapi di tambahkan telur kuning, kecap, arak, teping maizena, aduk rata, tambahkan minyak secukupnya, sisihkan.
3. Panaskan minyak ke atas panci, masukkan bawang dan daging, angkat sisihkan.
4. Panaskan panci masukkan bawang, daging dan cabe tumis rata, masukkan 100cc air panas, sebelum api dimatikan tambah sedikit kecap dan garam, Tumis rata dan siap di hidangkan.

MEI KHAN VEGETABLES STEAM PORK

BAHAN

Pork grind 400 g
Mei khan vegetables
1 piece
Water 1 glass

BUMBU

Oyster 1 sdm
Sugar 1 std
Rice wine 1 stm
Pepper powder depends
Sesame oil 1 std

CARA MASAK

1. Mei khan vegetables wash then cut into tidbit, grind pork add into seasonings mix with mei khan vegetables mix.
2. Put into plate, medium steam around 15 minutes.

COOK BEEF

BAHAN

Beef 300 gram
Onion half ball
Chilly 1 strip

SEASONINGS

Egg yolk 1 piece
Cornstarch 1 sdm
Soy sauce 1 sdm
Sesame oil depends
Rice wine 1 stm

BUMBU

Salt depends

CARA MASAK

1. Beef cut strip, onion ,cut into strip.
2. Marinate pork, beef add with egg yolk, soy sauce, rice wine, cornstarch mix with marinate, add some oil.-depends
3. start cook, put the onion and beef cook with oil, then take out from oil
4. Start cook, put the onion and beef and chilly pepper mix, the put 1000 cc. hot water, put little soy sauce, add little salt and fry to be serve.

CẢI KHÔ HẤP THỊT

Nguyên liệu

Thịt lợn xay 400g
Cải khô 1 cây
1 cốc nước

Gia vị

1 thìa canh dầu hào nấm
1 thìa cà phê đường
1 thìa canh rượu gạo
Tiêu xay nhuyễn
1 thìa cà phê dầu mè

Cách làm

1. Rau mù tạp xanh rửa sạch , thái nhỏ,thịt xay trộn gia vị sau đó trộn đều với nhau.
2. Cho vào nồi hấp 15 phút là được.

THỊT BÒ CHIÊN

Nguyên liệu

Thịt bò 300g
Hành tây nửa mớ
1 quả ớt

Gia vị

Muối vừa đủ

Nguyên liệu ướp

1 cái lòng đỏ trứng
1 thìa canh xì dầu
1 thìa canh rượu gạo
1 thìa canh bột ngô
Dầu mè vừa đủ

Cách làm

1. Chuẩn bị : Thịt thái theo dải, hành tây bỏ cuống.
2. Chuẩn bị:Cho thịt bò vào hỗn hợp lòng đỏ trứng ,xì dầu,rượu ,bột ngô trộn đều, cho dầu ăn vừa đủ.
3. Cho dầu ăn vào chảo, sau đó cho hành tây và thịt bò đảo qua với dầu rồi vớt ra.
4. Cho chảo lên ,bỏ hành tây và thịt bò và ớt lên đảo rồi đổ nước sôi 100 độ vào nấu, trước khi tắt bếp cho thêm xì dầu + muối là được.

ผักดอง(เหมยกันฉ้าย)นึงเนื้อ

วัสดุ

เนื้อหมูสับ 400 กรัม
ผักดอง(เหมยกันฉ้าย) 1 ลูก
น้ำ 1 แก้ว

เครื่องปรุงรส

เห็ดนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
เหล้า1 ช้อนโต๊ะ
พริกไทยพอประมาณ
น้ำมันหอม 1 ช้อนชา

วิธีทำ

1. ผักดอง(เหมยกันฉ้าย)ล้างให้สะอาดหั่นให้ละเอียด ， เนื้อหมูสับเพิ่มเครื่องปรุงรสลงผสมให้เข้ากัน ใส่ผักดอง(เหมยกันฉ้าย)ผัดเข้าด้วยกัน 。
2. ใส่ลงในจาน ， เปิดไฟขนาดกลางนึงประมาณ 15 นาที ， ก็เป็นอันสำเร็จ 。

ผัดเนื้อวัว

วัสดุ

เนื้อวัว 300 กรัม
หัวหอมใหญ่ครึ่งลูก
พริก 1 เม็ด

เครื่องปรุงแช่

ไข่แดง 1 ฟอง
แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊ว 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันหอมพอประมาณ
เหล้า 1 ช้อนโต๊ะ

เครื่องปรุงรส

เกลือพอประมาณ

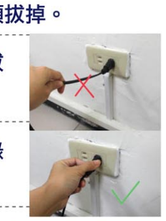
วิธีทำ

1. เนื้อวัวหั่นเป็นเส้น ， หัวหอมใหญ่เอาก้านออก ， หั่นเป็นรูปแบบผักผันเป็นเส้น ， เตรียมใช้ 。
2. ดองเนื้อ ： เส้นเนื้อวัวใส่ไข่แดงลง 、 ซีอิ๊ว 、 เหล้า 、 แป้งข้าวโพดหมักผสมให้เข้ากันดอง ， เติมปริมาณน้ำมันพอประมาณ ， เตรียมใช้ 。
3. ลงน้ำมันในกระทะ ， เอาหัวหอมใหญ่และเนื้อวัวลวกด้วยน้ำมันร้อนๆ ， ช้อนขึ้นมากองน้ำมันให้แห้ง 。
4. กระทะใส่หัวหอมใหญ่กับเนื้อวัวและพริกลงผัดผสมให้เข้ากัน ， ใส่น้ำร้อน 1000C.C.ลงต้ม ， ก่อนจะเอาขึ้นจาก กระทะเอาซีอิ๊วและเกลือลงนิดน้อย 、 ผัดให้เข้ากันก็เป็นอันเสร็จ 。

小心用電保安全

近期多件因不慎使用電器，導致電線走火造成火災事件，因此東南亞集團為避免此事件發生，特別提醒以下用電注意事項。

1. 手部潮濕時，切勿碰摸電器設備及插座，以防觸電。
2. 電器插頭長期不用時，應該將插頭拔掉。
3. 拔除電器插頭時，應手握著插頭拔除，不可拉電線拔除。



4. 手檢視插座、插頭是否有焦黑、綠鏽或累積塵埃之現象。
5. 使用延長線時，插孔不可使用太多之電器用品。
6. 延長線使用時應注意不可將其綑綁，避免短路著火。

BERHATI-HATI MENGGUNAKAN LISTRIK DIJAMIN AMAN

Akhir-akhir ini banyak bencana yang terjadi akibat tidak berhati-hati dalam menggunakan listrik yang mengakibatkan terjadinya konslet dan terjadi kebakaran. Oleh karena itu untuk mengurangi kejadian ini, South East menghimbau untuk memperhatikan beberapa cara penggunaan listrik sebagai berikut:

1. Saat tangan dalam keadaan basah, jangan menyentuh perabotan listrik dan colokannya untuk menghindari konslet.
2. Colokan listrik yang lama tidak dipakai seharusnya dicabut.
3. Saat mencabut colokan, tangan harus memegangi colokan,tidak boleh menarik kabel.
4. Memperhatikan apakah lubang colokan,colokan ada yang menghitam, berkarat atau berdebu.
5. Saat menggunakan sambungan kabel, tidak boleh mencolok terlalu banyak perabotan listrik.
6. Saat menggunakan sambungan listrik tidak boleh di ikat,agar tidak terjadi konslet dan kebakaran.

CAREFUL AND SAFETY IN USING ELECTRICITY

Recently, due to not proper use of electrical appliances, that encounter to fire accident happen, we at southeast asia group, hereby would to remind you and there are some tips to prevent the ff below:

1. If wet hands,never touch any electrical appliances and plug. To prevent ground electricity.
2. If the electrical plug is long term not using, must take off the plug.
3. If taking off the electrical plug, must use hand to take off the plug, never pull out.
4. View sockets, plugs whether the phenomenon of charred, green rust or accumulation of dust.
5. Using of extension wire, never use too many electrical appliances.
6. Using of extension wire, never tie the electrical wire to prevent short way of fire.

CHÚ Ý KHI SỬ DỤNG NGUỒN ĐIỆN

Gần đây xảy ra nhiều vụ do không cẩn thận dùng đồ điện,dẫn đến cháy dây điện và gây ra những sự cố về điện.Do đó, để tránh phát sinh những sự cố về điên ,tập đoàn Đông Nam Á đặc biệt nhắc nhở các biện pháp phòng ngừa dùng điện sau đây:

1. Khi tay ướt,tuyệt đối không được chạm vào các thiết bị điện và ổ điện để tránh bị điện giật.
2. Ổ điện không sử dụng trong một thời gian dài phải rút phích cắm ra.
3. Khi rút phích cắm điện, nên dùng tay để rút phích cắm ra, không được cầm dây kéo phích cắm ra.
4. Kiểm tra ổ cắm,phích cắm có hiện tượng cháy đen,mốc xanh hay có bụi bám vào không.
5. Khi sử dụng dây nối,giắc cắm không được sử dụng quá nhiều thiết bị điện.
6. Khi sử dụng dây nối phải chú ý không được buộc vào nhau tránh bị bắt lửa gây cháy.

เพื่อความปลอดภัยในการใช้ไฟ

เมื่อเร็ว ๆ นี้มีเรื่องเนื่องจากการใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าโดยความประมาท ， ทำให้เส้นลวดไฟไหม้ที่เกิดจากเหตุการณ์ไฟไหม้ ， ฉะนั้นกลุ่มบริษัทจัดหางานตงหนานอยาก ， เพื่อหลีกเลี่ยงเหตุการณ์ที่เกิดขึ้นนี้ ， ขอเตือนพิเศษข้อควรระวังในการใช้ไฟฟ้าดังต่อไปนี้ 。

1. เมื่อมือเปียก ， อย่าสัมผัสอุปกรณ์ไฟฟ้าและปลั๊กไฟตัวผู้ ， เพื่อป้องกันไฟช็อต 。
2. เครื่องปลั๊กไฟฟ้าเมื่อระยะยาวไม่ใช้งาน ， ควรถอดปลั๊กออก 。
3. เมื่อถอดปลั๊กไฟฟ้าออก ， ควรถือมือถอดปลั๊ก ， ไม่ดึงสายไฟออก 。
4. ตรวจดู ปลั๊กไฟตัวผู้ 、 ปลั๊กไฟมีตอตะโกดำหรือเปล่า 、 ขึ้นสนิมสีเขียว หรือปรากฏการณ์การสะสมของฝุ่น 。

5. เมื่อมีการใช้สายไฟต่อ ， ช่องเสียบไฟอย่าใช้มากเกินไปกับเครื่องใช้ไฟฟ้า 。
6. เมื่อมีการใช้สายไฟต่อต้องระวังไม่ควรที่จะเชื่อมโยงผูก ， หลีกเลี่ยงไฟลัดวงจรเกิด ไฟไหม้ขึ้น 。