まんがでわかる

ภาษาไทย
タイ語版

外食業の安全衛生

เข้าใจได้ด้วยการ์ตูน
สุขอนามัยและความปลอดภัยในธุรกิจร้านอาหาร

เอาล่ะ!
วันนี้เรามาเรียนรู้เกี่ยวกับ
สุขอนามัยและความ
ปลอดภัย
ในธุรกิจร้านอาหารกันเถอะ!

เพราะเป็นงานที่ต้องจัดการของกิน
จึงมีความรับผิดชอบที่สูงมากเลยเนอะ!

นั่นสินะ!

แต่ธุรกิจร้านอาหาร
นี่มันก็มีอยู่มากมาย
เลยเนอะ

ร้านก็มีอยู่เยอะ
แยะเลย

งั้นก็มาดูสถานการณ์
การเกิดอุบัติเหตุจาก
การทำงาน
กันเลย!

คร้าบ/ค่า!

สาเหตุต้น ๆ ของอุบัติเหตุจาก
การทำงาน
เป็นไปตามนี้เลย

จำนวนการเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน

1	หกล้ม	1,467 ราย
2	โดนบาด/ถลอก	1154 ราย
3	สัมผัสกับวัตถุที่มีอุณหภูมิสูง/ต่ำ	762 ราย
4	การเคลื่อนไหวผิดท่าทาง/การเคลื่อนไหวผิดธรรมชาติ	402 ราย
5	อื่น ๆ	324 ราย

อ้างอิง : "การวิเคราะห์สถานการณ์การเกิดอันตรายหรืออุบัติเหตุจากการทำงานในปี 2018
การต้อนรับลูกค้าและความบันเทิง (ในร้านอาหาร)"
กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ (ปรับปรุงเมื่อเดือนพฤษภาคม 2019)

"หกล้ม" กับ "โดนบาด/ถลอก"
นี่เยอะน่าดูเลยเนอะ...

ใช่เลย
เริ่มจากการหกล้ม

มาจากการที่พื้นเปียก
เลยทำให้เท้าลื่น

รวมถึงการสะดุดตอนที่ขนย้ายพวกผัก
กรณีตัวอย่างพวกนี้เหมือนว่าจะพบได้บ่อย

ถึงจะรีบแค่ไหนก็ต้อง
ทำงานอย่างรอบคอบสินะ

โดยเฉพาะตอนที่คนพลุกพล่าน
ยิ่งต้องระมัดระวัง

ต้องทำยังไง
ถึงจะป้องกันการหกล้มได้นะ?

เริ่มจากการสะสางและจัดระเบียบสิ่งรอบตัว
อย่างจริงจังซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญเลยนะ

สะสาง (Seiri) /
สะดวก (Seiton) /
สะอาด (Seisou) /
สุขลักษณะ (Seiketsu)
↓
4 ส.

การสะสางและจัด
ระเบียบ
นี่มันวุ่นวายแฮะ...

ง่าย ๆ ก็
แค่ไม่หกล้มก็พอแล้วมั้ง?

ฮ่าฮ่าฮ่า

ゴゴゴゴゴ

หือ?

ไม่ใช่แค่เฉพาะตัวเอง
แต่การจัดที่ทำงานไม่ให้
คนอื่นหกล้ม
ก็เป็นเรื่องสำคัญนะ!

ค..ครับบบบ!

「ホ…」

นอกจากนี้
ในร้านยังมี
ลูกค้าอยู่
หลายคนเลย

ถ้าไปหกล้มใกล้ ๆ ที่นั่งลูกค้าล่ะก็
อาจทำให้ลูกค้าได้รับบาดเจ็บไปด้วย
จึงต้องระมัดระวังให้มากยิ่งขึ้น

ก็จริงนะ...
ถ้าลูกค้าพลอยเดือดร้อน
ไปด้วยก็แย่เลย

วิธีรับมือก็มี

นอกจากการปฏิบัติตามหลัก 4 ส.
อย่างเคร่งครัดแล้ว
สำหรับสถานที่อันตราย
ที่มีการติดตั้งแผ่นกันลื่น

危

ก็ควรติดสติ๊กเกอร์ไว้ด้วย

สำหรับ "โดนบาด/ถลอก" นี่
มีตัวอย่างอุบัติเหตุจากการ
ทำงานยังไงบ้างครับ?

ก็อย่างเช่นโดน
ภาชนะที่แตก
บาดมือเข้า

หรือมัวมองไปที่อื่นจน
โดนมีดบาดมือเข้าก็มี
เหมือนกัน

!!

ท่าทางจะเจ็บน่าดู...!

ถ้างั้นก็มาดู

カチッ...

ガー

おおっ

โอ้

ที่ทำงานจริง

กันเลยไหมล่ะ?

ジジ

กรณีที่ 1 : ห้องครัว

กรี๊ดดด!

ทำอะไรของเธอ!

ปุ๊ ~

รู้สึกแปลบ ๆ ที่มือ...

อ๊ะ นี่มันที่ต้องเจือจางก่อนใช้นี่นา!

業務用
食器用洗剤
高濃度

ของที่ต้องล้างเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ เลย...

ถ้าปล่อยไว้อย่างนี้คงจะไม่ทันนัดแน่เลย

เหมือนว่าแผลจะไม่ร้ายแรงเท่าไหร่นะ

ตรงนี้ไม่เป็นไรแล้ว ฝากล้างจานด้วยล่ะ

ขอโทษค่า

ดวงไม่ดีเลย

しょぼ~ん

...ถึงจะเจ็บ แต่รีบทำให้เสร็จดีกว่า

เสร็จแล้ว!

ขอบคุณค่า!

ปุ๊ ~

.....

ジャブ

ジャブ

ジャブ

กรี๊ดดดด!

มือฉันนนนน

แดงไปถึงแขน
เลยไม่ใช่รีไง!

ไปโรง
พยาบาล
ซะ!

แผลจากสารเคมี
น่ะครับ

แพทย์ได้วินิจฉัยว่า
จำเป็นต้องรักษา
อยู่พักหนึ่งเลย

ดวงไม่ดีเลย~!

วันต่อมา—

ฉันเป็น
ห่วงนะ

ผู้จัดการ
หนักแน่นหน่อย
ครับ

อ๊ะ ครับผม...

ตอนใช้ของมีคม
ต้องจดจ่อกับการ
ทำงาน!

報告
หัวหน้า รายงาน

เมื่อได้รับบาดเจ็บ
ต้องรายงานหัวหน้า
ทันที!

ร้านของเรา
เวลาที่จะล้างภาชนะ
มีกฎว่าต้องสวมถุงมือไม่ใช่
รีไง

業務用
食器用洗剤
高濃度

พอรู้ตัวว่าผิวหนังบวม
แดง
ก็ต้องรายงานหัวหน้า
แล้วไปพบแพทย์ทันที

การรักษากฎเท่ากับ
เป็นการป้องกันตัวเอง
ด้วยนะ!

ค่ะ...

しょんぼり

ฉันคาดหวัง
ในตัวเธอนะ

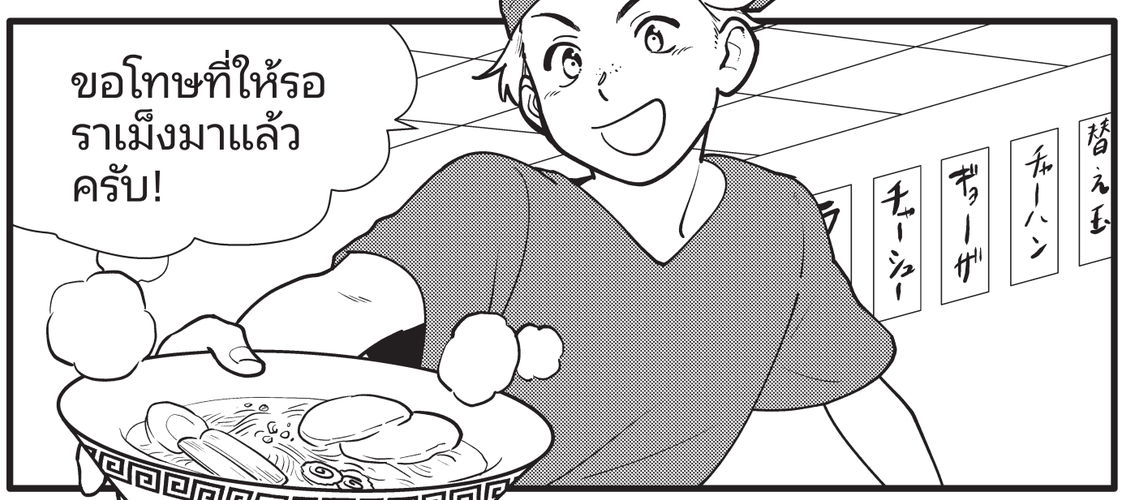
รุ่นพี่...!

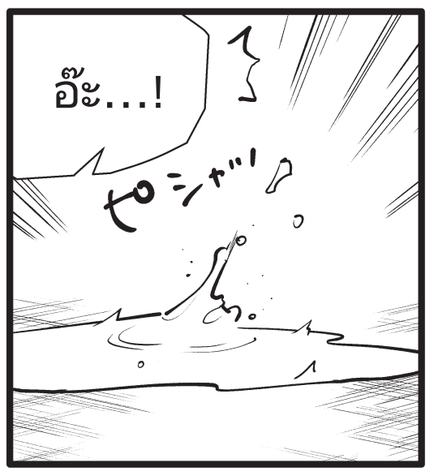
เธอทำได้อยู่แล้ว!
พยายามเข้า~!

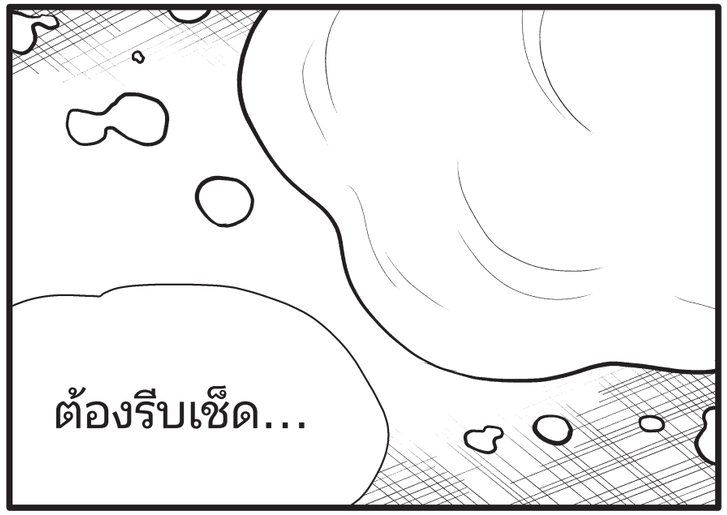
พยายามเข้า
นะ ตัวฉัน~!

มีแต่พวกงี่เง่าทั้งนั้น...

กรณีที่2 : ห้องโถง







おおおお

หนัก...

うぐぐ...

เฮ้เฮ้ พี่ชาย ไหวไหมนั่น~?

ขอโทษที่ให้รอ ราเม็งมาแล้วครับ!

ガラッ

ว้ากกกก

ドン

ガシャン

ビュ〜〜!!

ร้อน!!!

ガラッ

ขอโทษที่มาช้าครับ ผู้จัดการ...

...!!

ขอโทษด้วยครับ! จะรีบเก็บกวาดครับ!

ไม่ได้รับบาดเจ็บใช่ไหมครับ?

サササ

... !

ใจเย็นไว้ครับ

ขอโทษครับ...

เดี๋ยวผมไปหยิบไม้กวาดกับบุ้งกี๋มานะครับ

ฝากด้วยนะครับ...

ทำชามแตกซะได้...

カチャ...

อ๊ากกกกก

โอ๊ย!

ให้ตายสิ...

ゴゴゴゴ

Geez...

やんやん

กี๋ย...

ยิ่งเป็นตอนที่วุ่น ๆ
ยิ่งต้องรอบคอบ

ยิ่งเป็นตอนที่วุ่น ๆ
ยิ่งต้องเอาจริงกับ
4 ส.

สะสาง (Seiri)

สะดวก (Seiton)

สะอาด (Seisou)

สุขลักษณะ
(Seiketsu)

อย่านำอาหารไปหลาย ๆ ที่
ในครั้งเดียวเพราะมันอาจ
ทำให้เกิดการปวดเอวขึ้นมาได้!

ตอนที่เป็นแผล
พุพอง
ก็ต้องทำให้เย็นลง
ด้วยน้ำทันที!

อย่าจับภาชนะที่
แตก
ด้วยมือเปล่า!

ไม่ว่าจะตอนไหน
เรื่องพื้นฐานก็เป็น
สิ่งสำคัญ

การรักษา
กฎ

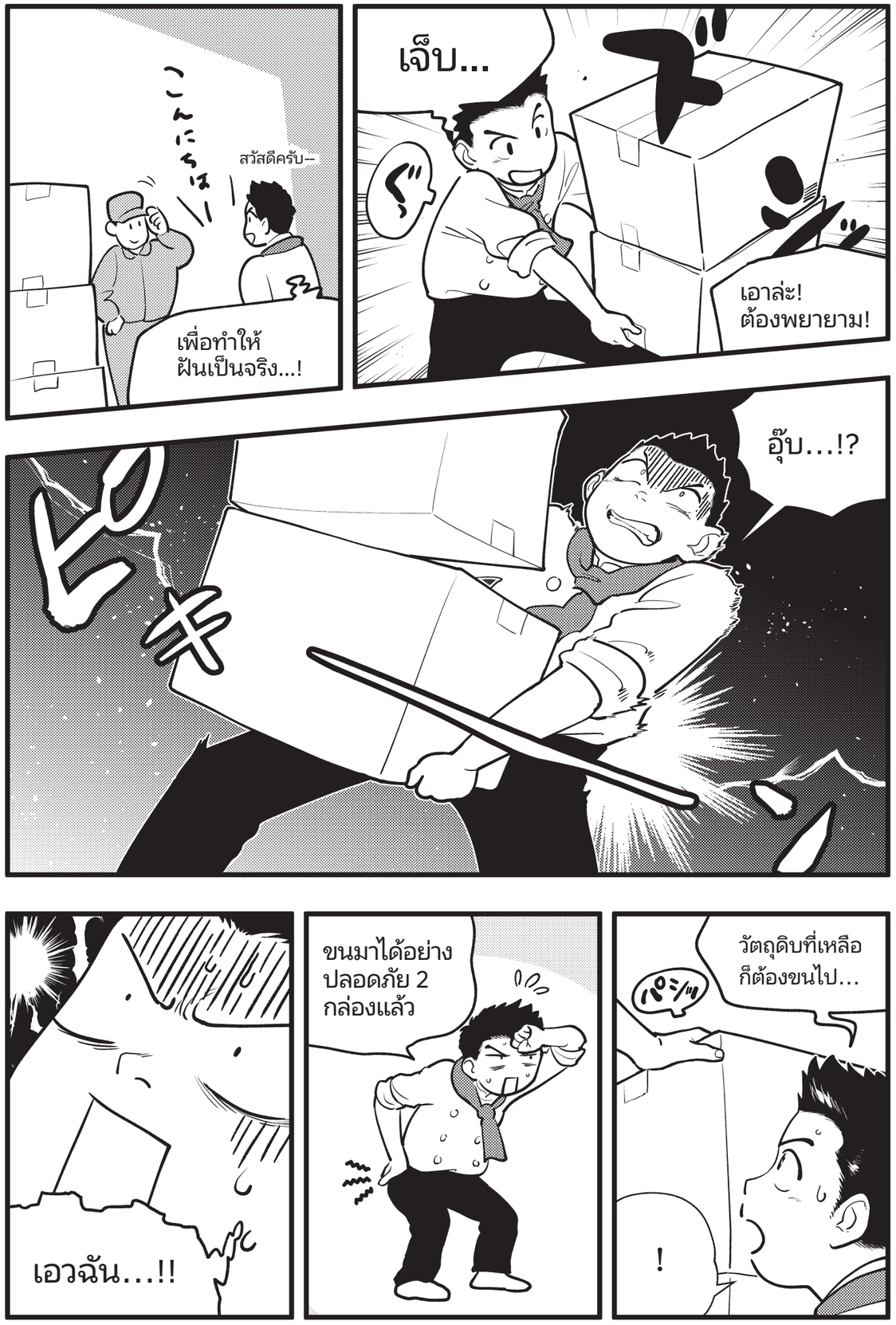
จะช่วยป้องกัน
ทั้งตัวเองและลูกค้าได้!

ให้ตายสิ...

นี่เข้าใจ
จริงไหมเนี่ย!

คร้าบ!

กรณีที่3 : การขนย้าย



เอวนาย
เป็นอะไรเหรอ?

ฝืนไปหน่อย
ตอนขนวัตถุดิบน่ะครับ...

ไม่เป็นไรครับ!
ของหนัก ๆ ไว้ใจให้
ผมจัดการได้เลย!

สำหรับร้านเรานะ
ไม่ได้หรอก

แต่ว่าผมต้องขน
พวกนี้ไป...

เฮ้อ
ลืมกฎ
แล้วรึไง?

ถ้าจะขนพวกนั้นไป
เรามีกฎว่าต้องใช้รถ
เข็นนะ

จะแหกกฎ
ไม่ได้นะ

夢

เอาล่ะ...!

メラメラ

ถ้าอย่างนี้
ก็ต้องทำงาน
ให้เสร็จเร็ว ๆ แล้ว

เฮ้!
อย่าฝืนสิ

ขนไปทีละหน่อย
ดีกว่าน่า...

โอ้ววววว!

ไม่ต้องกังวลครับ!

ฮึ่ม...
มองข้างหน้า
ลำบากแฮะ...

อ๊ะ...!

แว้กกกก!

あっしゃ

เจ็บ

ゴゴ

ゴゴ

หือ?

มันอันตราย
ไม่ใช่รีไง!

หวา–!

เฮ้อ

ตอนที่จะขนของหนัก
ต้องใช้รถเข็น

ทัศนวิสัยจะแคบลง
ทำให้อันตรายนะ

NG

OK

แต่ถ้าวางของซ้อนกัน
จนสูงเกินไป

ต้องคอยมองรอบ ๆ
ให้ดี
แล้วค่อยขนย้ายไป

ครับ...

しょぼ～ん

ความพยายาม
มันสำคัญก็จริง

แต่การลงมือทำ
อย่างสุขุมเยือกเย็น
ก็เป็นเรื่องสำคัญ
เหมือนกันนะ

เพื่ออนาคตของ
เธอเองด้วยน่ะ
นะ

ผมจะ
พยายามครับ!

มองโลกในแง่ดี
จริง ๆ เลยน้า

เอาน่า
คงไม่เป็นไร
หรอก～!

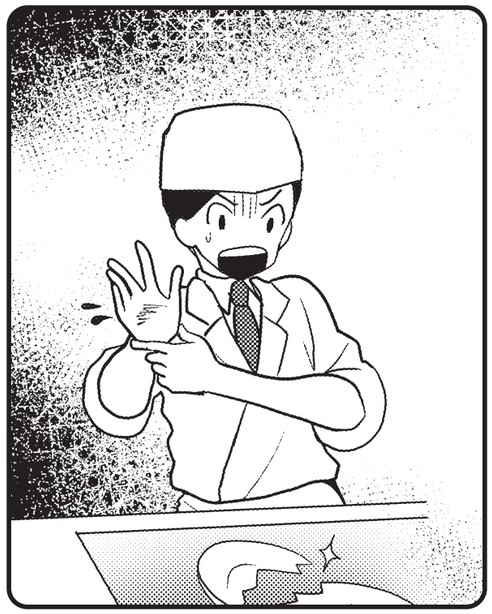
ヤ

จุดที่ต้องระวังในธุรกิจร้านอาหาร

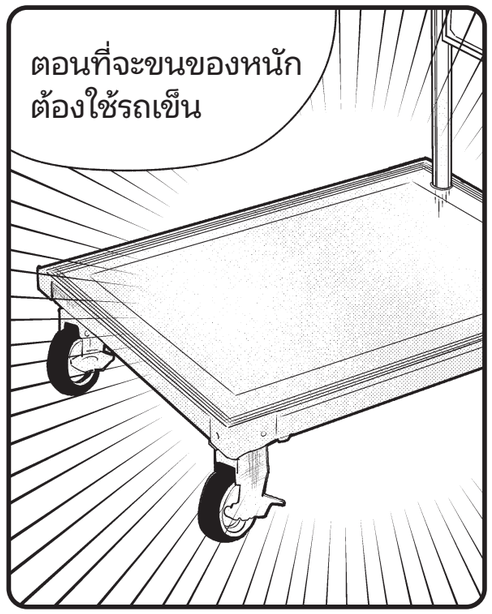
1 | ไม่มองไปที่อื่นขณะทำงาน

2 | ปฏิบัติตามหลัก 4 ส. อย่างเคร่งครัด

3 | ระวังการสัมผัสภาชนะที่แตก



4 | ใช้รถเข็นในการขนย้ายของ



อุบัติเหตุจากการทำงาน
เป็นปัญหาใกล้ตัวที่ไม่ใช่
เรื่องของคนอื่นอย่างแน่นอน

อยากจะให้จำกันไว้ว่า
การรักษากฎระเบียบถือเป็น
การปกป้อง "ร่างกาย" "
ครอบครัว"
และ "การใช้ชีวิต"

เวลาที่มีอะไรเกิดขึ้น
การคอยติดต่อสื่อสาร
กับคนในที่ทำงานอยู่เสมอ
ก็เป็นเรื่องสำคัญเหมือนกันนะ

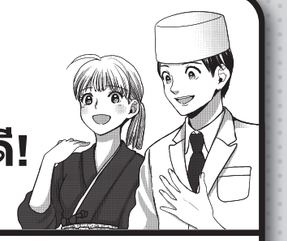
เอาล่ะ!

มาใส่ใจเรื่องอุบัติเหตุจากการทำงาน
แล้วมาพยายามในทุก ๆ วันกันเถอะ!

อื้อ,อื้อ

ธุรกิจร้านอาหาร

เรื่องพวกนี้ก็ต้องระวัง!
เคล็ดลับเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพที่ดี!



1 | ระวังการเป็นโรคลมแดด!

2 | ระวังแอบแฝงที่เกิดจาก
น้ำแข็งแห้ง!

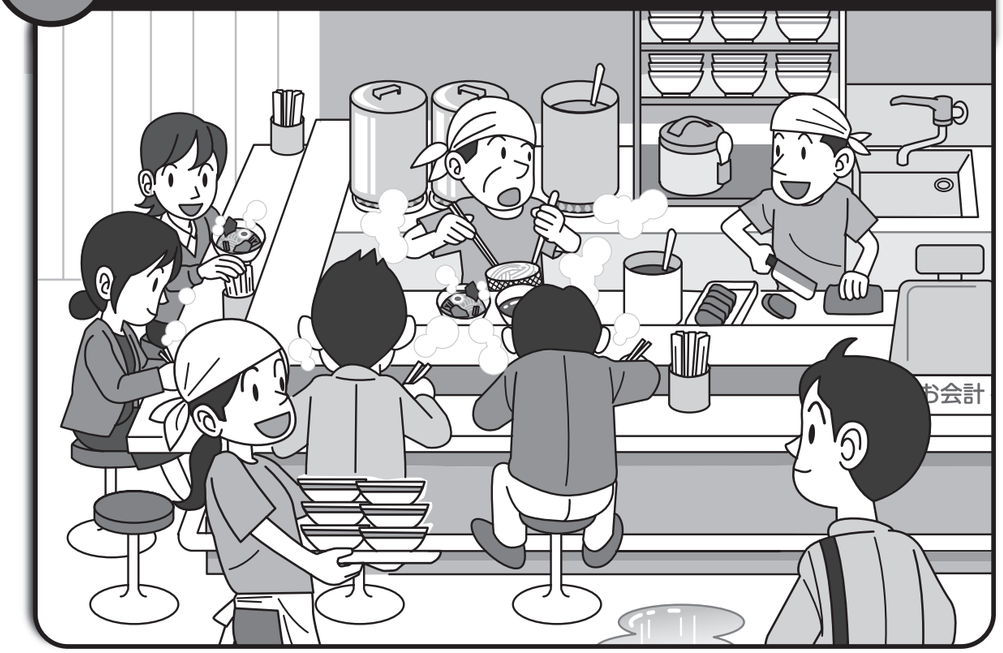
3 | ในวันที่ฝนตก
ให้เตรียมพรมเช็ดเท้า!

เรียนรู้ผ่านรูปวาด

มารู้ถึงอันตรายที่ซ่อนตัวอยู่ขณะทำงานในที่ทำงานกันเถอะ!

การฝึกอบรมเพื่อคาดการณ์อันตราย (KYT)

Q มาคิดกันว่าตรงไหนอันตรายบ้าง!



A ตรงนี้เป็นจุดอันตราย!

❶ การมองไปที่อื่นขณะทำงานเป็นสิ่งที่อันตราย

❷ สำหรับของหนักให้ทยอยขนไปหลาย ๆ ครั้ง

❸ ปฏิบัติตามหลัก 4 ส. อย่างเคร่งครัด

ลองมาคิดกันว่ายังมีตรงจุดไหนอีกที่อันตราย

เข้าใจได้ด้วยการ์ตูน
สุขอนามัยและความปลอดภัยในธุรกิจร้านอาหาร

เผยแพร่เมื่อเดือนมีนาคม 2020

เผยแพร่: กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

โครงการ: Mizuho Information & Research Institute, Inc.

กำกับดูแล: คณะกรรมการส่งเสริมการจัดทำสื่อการสอนด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

ผลิต: Sideranch Inc.

厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

ติดต่อสอบถามเกี่ยวกับเอกสารนี้
แผนกความปลอดภัย กรมอาชีวอนามัยและความปลอดภัย สำนักมาตรฐานแรงงาน กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ