

まんがでわかる



ภาษาไทย

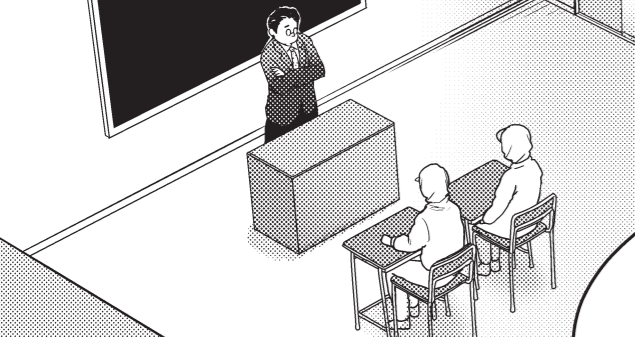
タイ語版

# 飲食料品製造業の安全衛生

เข้าใจได้ด้วยการ์ตูน

สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม





เอาล่ะ!  
วันนี้เรามาเรียนรู้เกี่ยวกับ  
สุขอนามัยและความปลอดภัย  
ในงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม  
กันเถอะ!



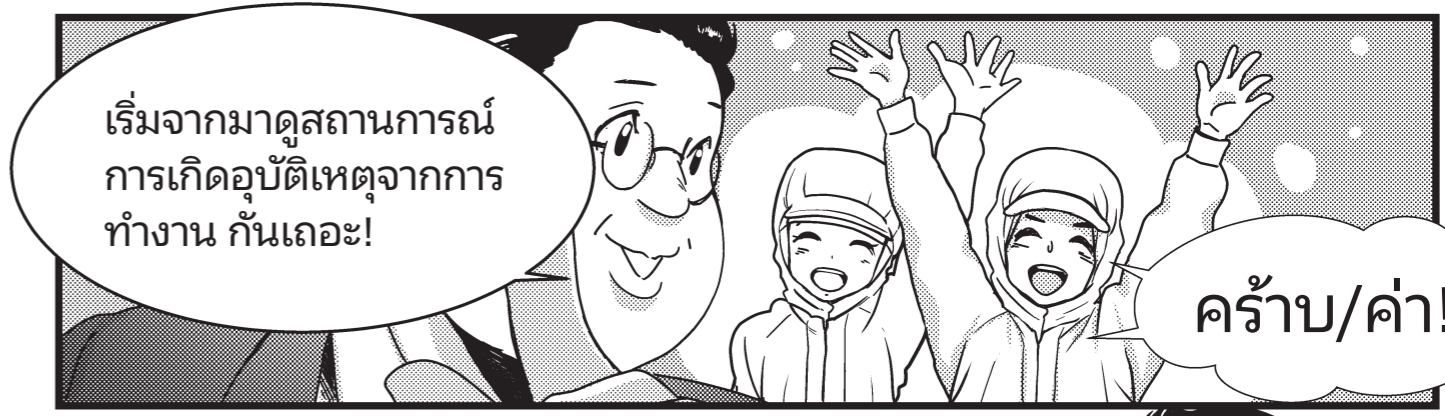
เพราะเป็นสถานที่ทำงานที่ต้อง  
จัดการของที่นำเข้าปาก  
จึงมีความรับผิดชอบที่สูงมาก  
เลยเนอะ!

นั่นสินะ!



ซึ่งจริง ๆ แล้วต้อง  
ทำงานโดย  
ระมัดระวังเรื่องอะไร  
บ้างนะ

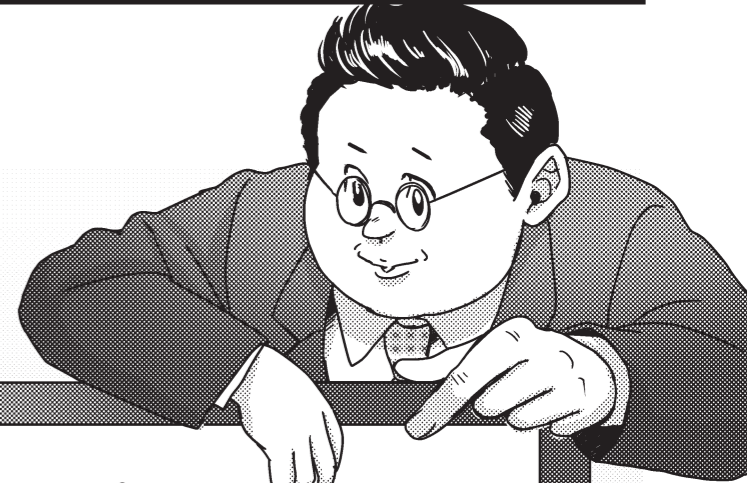
สงสัยจังเนอะ



เริ่มจากมาดูสถานการณ์  
การเกิดอุบัติเหตุจากการ  
ทำงาน กันเถอะ!

คร้าบ/ค่า!

สาเหตุต้น ๆ ของ  
อุบัติเหตุจากการทำงาน  
เป็นไปตามนี้เลย



จำนวนการเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน

1	หกล้ม	2,349 ราย
2	ถูกเครื่องจักรหนีบ/ติดอยู่ในเครื่องจักร	1,679 ราย
3	โดนบาด/ถลอก	1,056 ราย
4	ตกจากที่สูง/พลัดตก	675 ราย
5	การเคลื่อนไหวผิดท่าทาง/การเคลื่อนไหวผิดธรรมชาติ	666 ราย

อ้างอิง : "สภาพปัจจุบันและปัญหาของการทำงานในอุตสาหกรรมการผลิตสินค้าบริโภค"  
กระทรวงเกษตร ป่าไม้และประมง (ปรับปรุงเมื่อเดือนกุมภาพันธ์ 2019)



"หกล้ม" นี่เยอะเป็นพิเศษ  
เลยเนอะ...



DUMMY  
ที่โรงงานผลิตอาหาร  
และเครื่องดื่ม

มีทั้งการที่เท้าลื่นบนพื้นเปียก  
ในขณะที่กำลังทำความสะอาด

รวมถึงการสะดุดในขณะที่มือทั้งสองไม่ว่าง  
จากการถือวัตถุติดสำหรับประกอบอาหาร  
กรณีตัวอย่างพวกนี้เหมือนจะมีให้เห็นบ่อย ๆ

ต้องทำงานอย่าง  
รอบคอบสินะคะ

นั่นสิ  
แล้วการสร้างสภาพแวดล้อมที่  
ปลอดภัยก็เป็นเรื่องสำคัญนะ

โดยรูปธรรมแล้ว  
ควรทำอะไรบ้างนะ?

เริ่มจากการสะอาดและจัด  
ระเบียบสิ่งรอบตัว  
อย่างจริงจังซึ่งเป็นเรื่องที่สำคัญ

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

อืม—  
วุ่นวายจังแฮะ

อ่าอ่าอ่า

ง่าย ๆ ก็ แค่วางไม่ให้หกล้ม  
ก็พอแล้วมั้ง?

หือ?

ไม่ใช่แค่เฉพาะตัวเอง  
แต่การจัดที่ทำงานไม่ให้  
คนอื่นหกล้ม  
ก็เป็นเรื่องสำคัญนะ!

ค..ครับบบ!

ปะ...

ที่เหลือกี้  
ในโรงงานจะมีการใช้ของมีคม  
จึงอาจเกิดอุบัติเหตุใหญ่ได้ง่าย



จังหวะที่หกล้มอาจทำมีดตก  
จนไปเฉือนนิ้วเท้าเข้าก็เป็นได้

ถ้าไม่ระวังนี่  
อันตรายเลยนะคะ

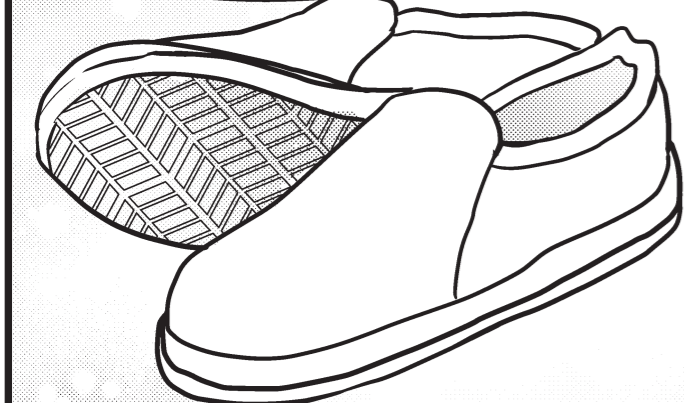


อ๊ะ  
แต่แค่ปรับอะไรงิดหน่อย  
ก็ป้องกันได้แล้วนะ



อย่างเช่น  
การสร้างกฎให้สวมใส่  
รองเท้ายางที่ลื่นได้ยาก

คำเตือน  
โปรดเดินด้วยความ  
ระมัดระวัง  
เนื่องจากพื้นลื่นได้ง่าย!



ตอนที่ทำความสะอาดพื้นโรงงาน  
ก็ต้องตั้งป้ายบอกอยู่เสมอ

"ถูกเครื่องจักรหนีบ/ติดอยู่ในเครื่องจักร"  
นี้มีตัวอย่างอุบัติเหตุจากการทำงาน  
ยังไงบ้างหรือครับ?



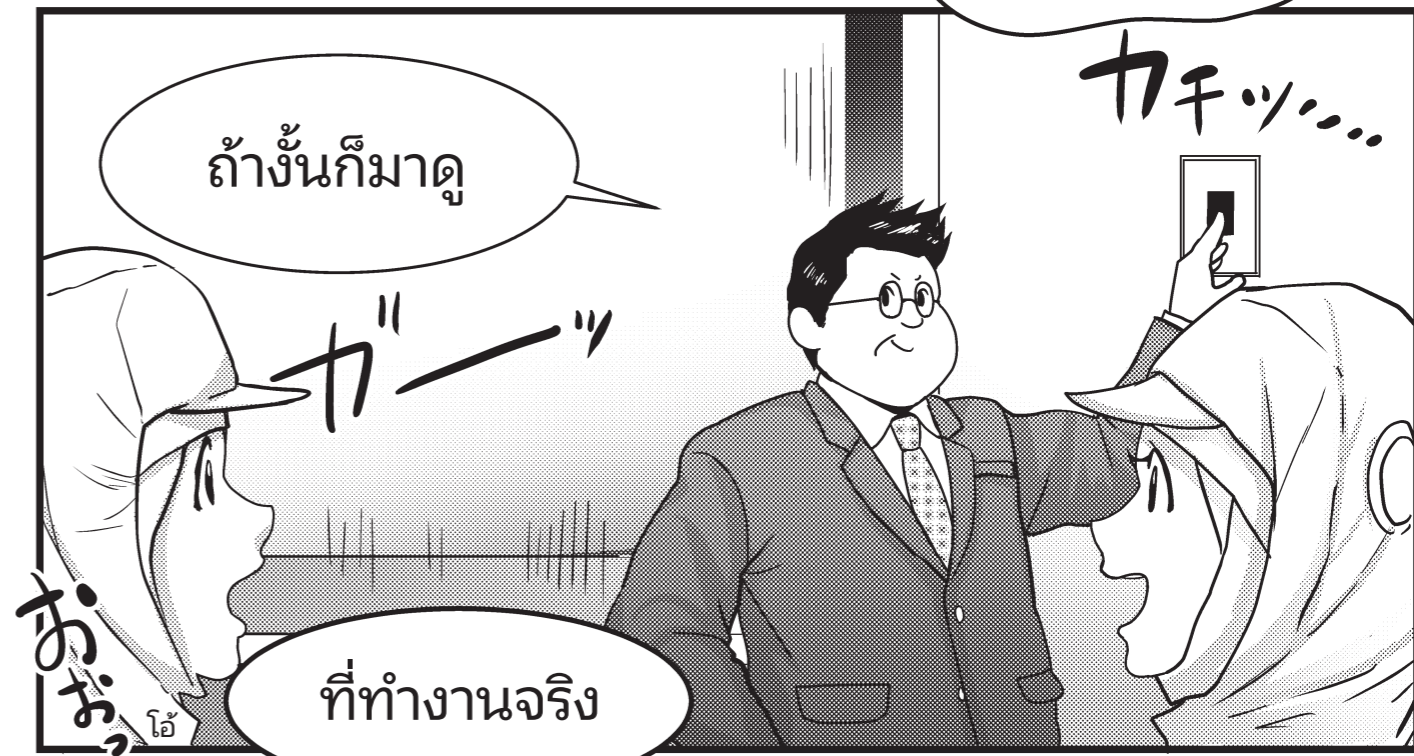
ทำความสะอาดโดย  
ไม่ได้ปิดสวิทช์เครื่องจักร

จนนิ้วไปติดอยู่ในเครื่องหมุน  
กรณีตัวอย่างอย่างนี้ก็มิให้เห็นอยู่



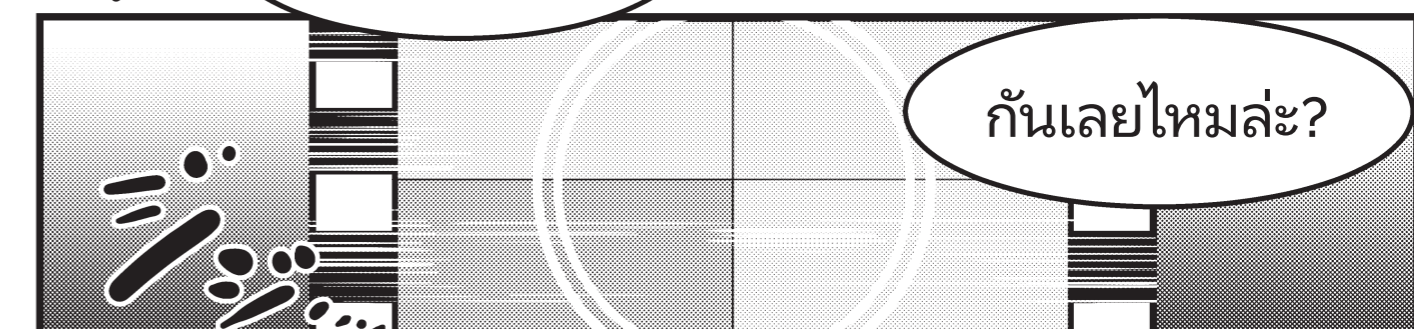
น่ากลัว...

ถ้านั้นก็มาดู



ที่ทำงานจริง

กันเลยไหมล่ะ?



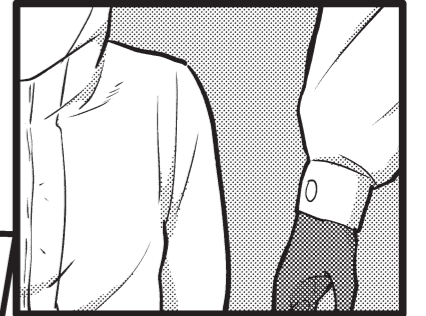
# กรณีที่ 1: บทการควบคุมเครื่องจักร



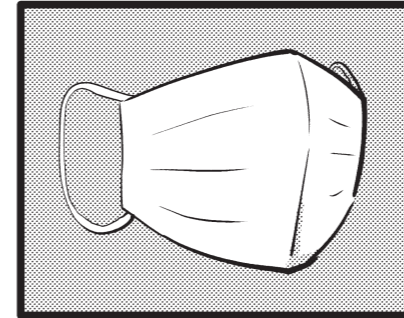
## หัวข้อการตรวจสอบชุดทำงาน



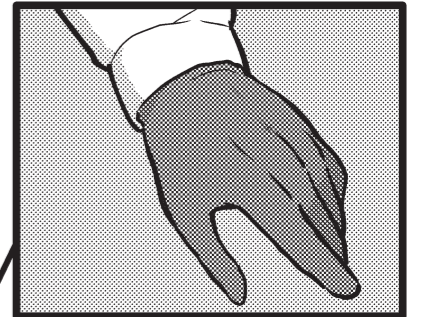
คุณสวมหมวกแล้วหรือยัง?  
\* ต้องรวบผมให้อยู่ในหมวก



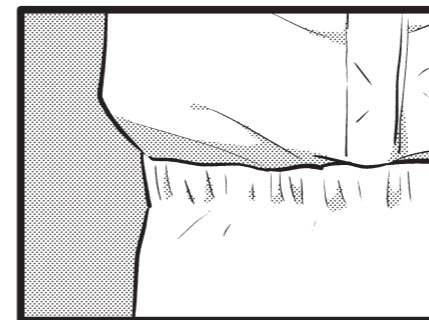
คุณได้เก็บปลายแขนเสื้อและเสื้อตัวนอก ให้มิดชิดแล้วหรือยัง?  
\* เครื่องประดับอย่างเช่น สร้อยคอ แหวน นาฬิกา ฯลฯ ให้ถอดออก



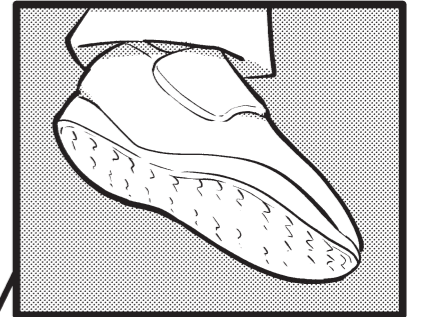
คุณสวมหน้ากากแล้วหรือยัง?



คุณได้สวมถุงมือแล้วหรือยัง?



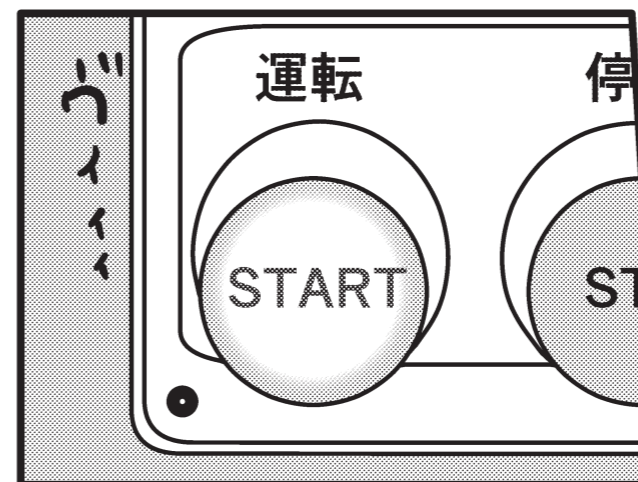
คุณได้ใส่ชายเสื้อตัวนอก ลงในกางเกงแล้วหรือยัง?

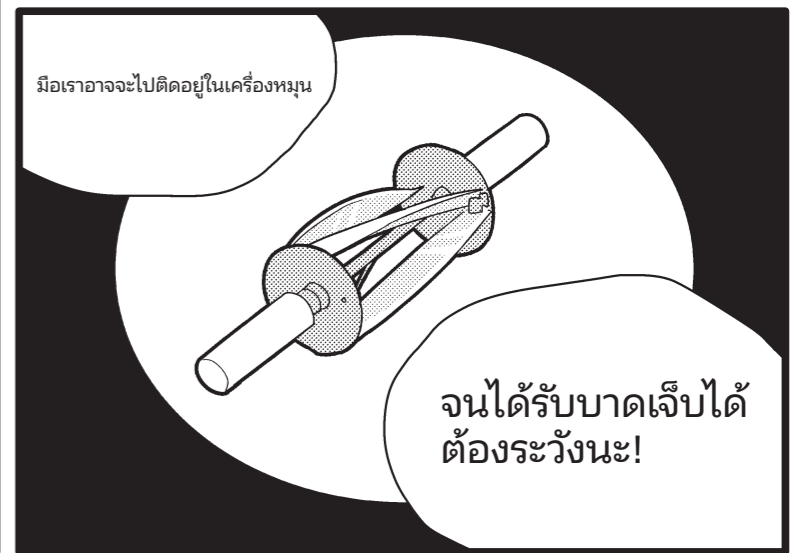
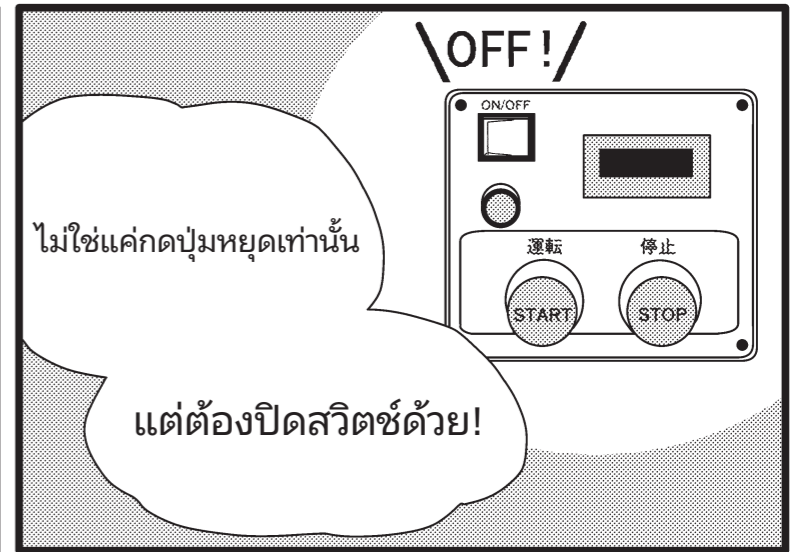
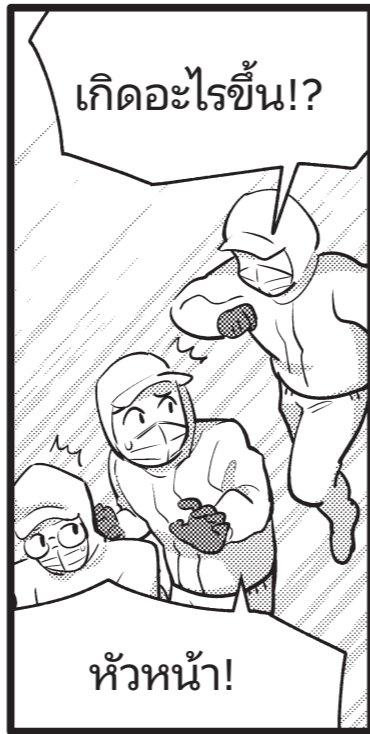


คุณได้สวมรองเท้าที่ทำงานได้สะดวกแล้วหรือยัง?

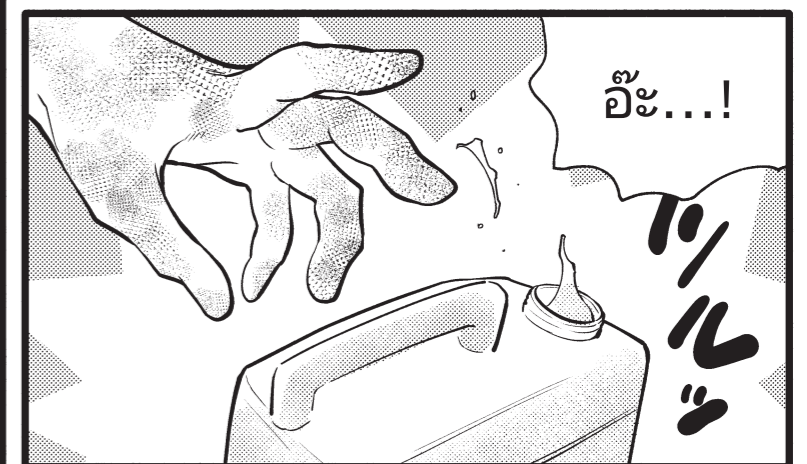
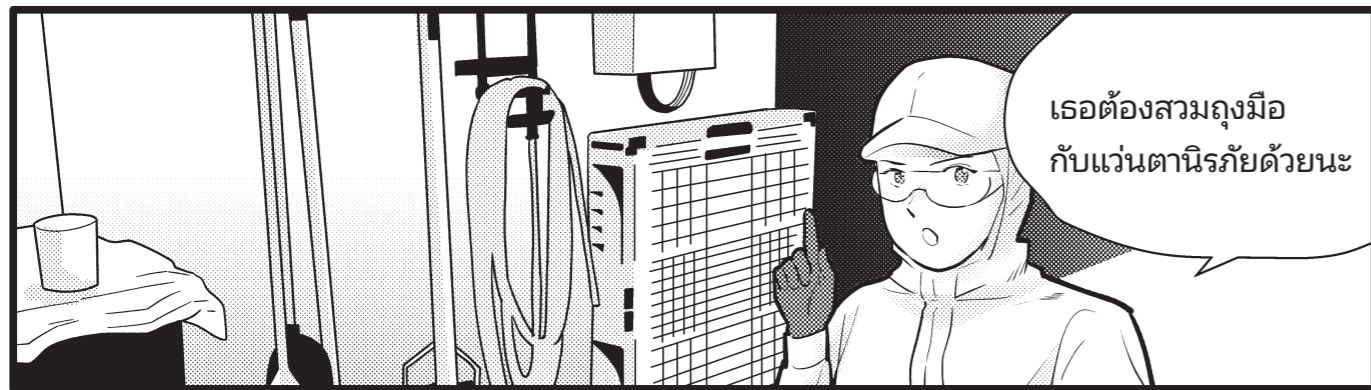
\* ตรวจสอบให้ดูว่าพื้นรองเท้า ลึกหรือไม่



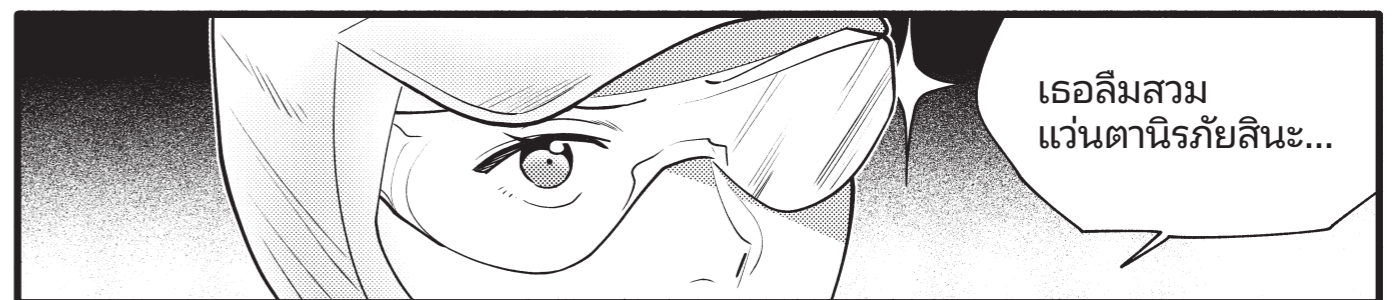
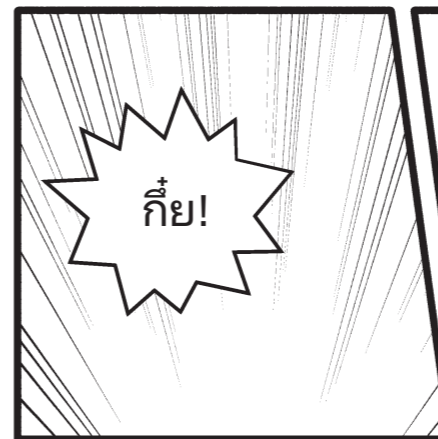
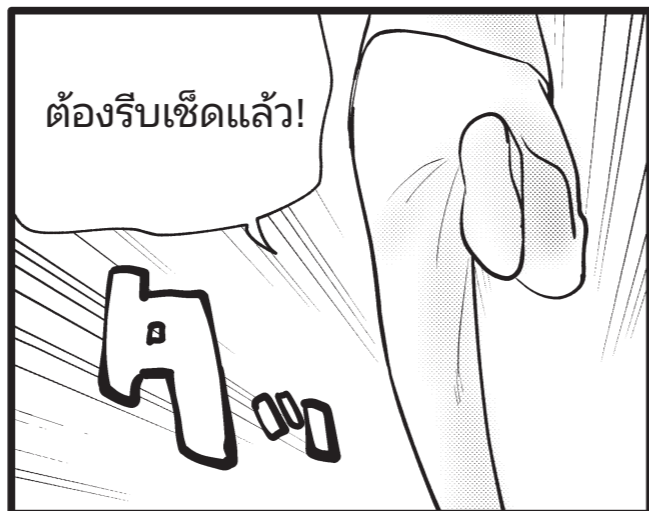
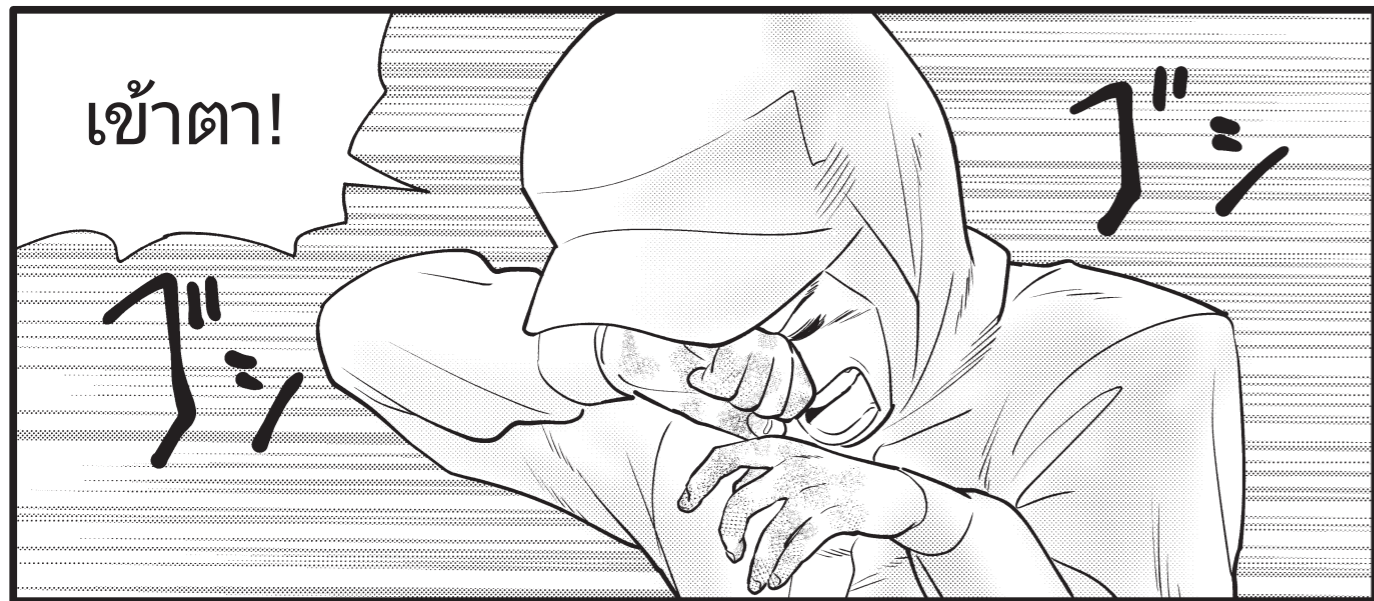
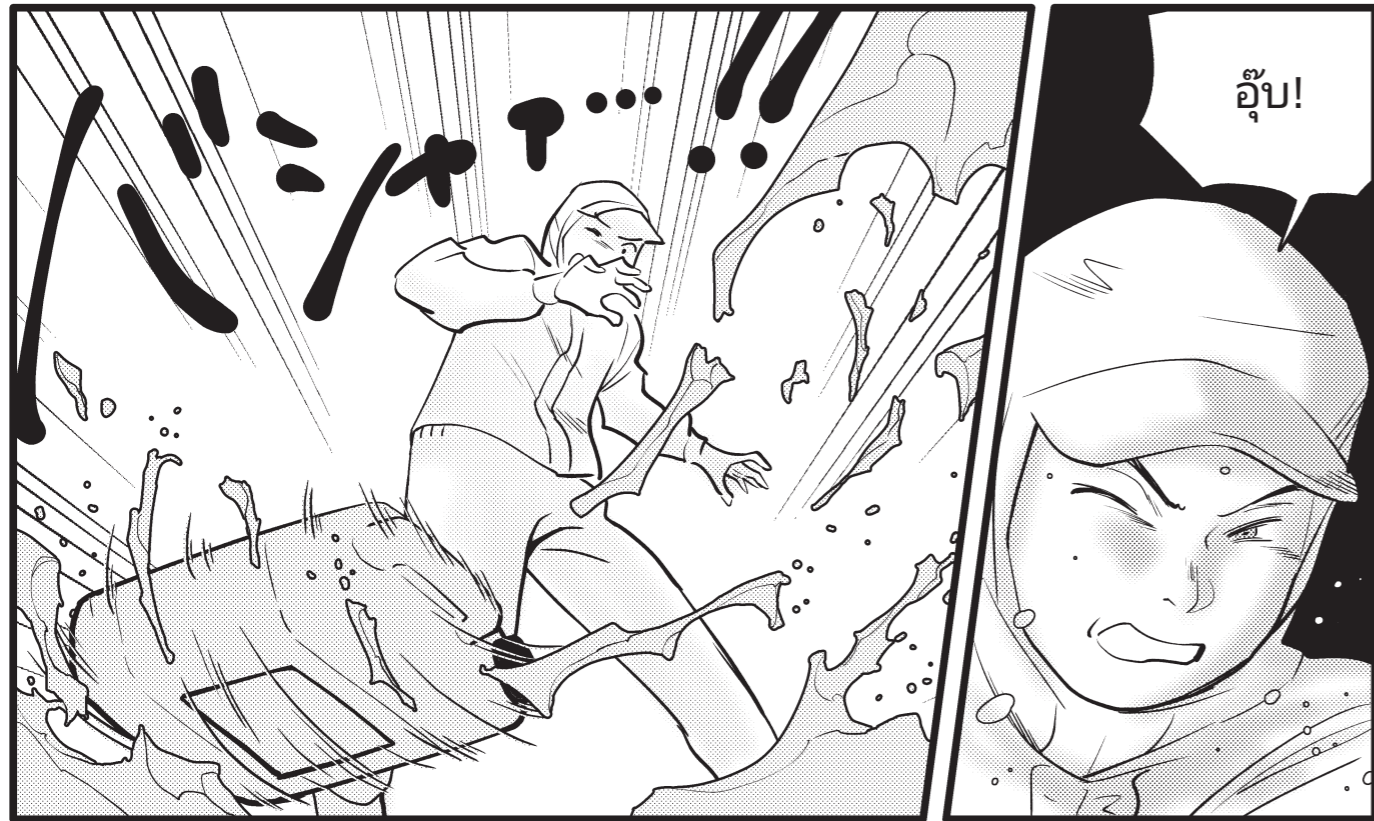


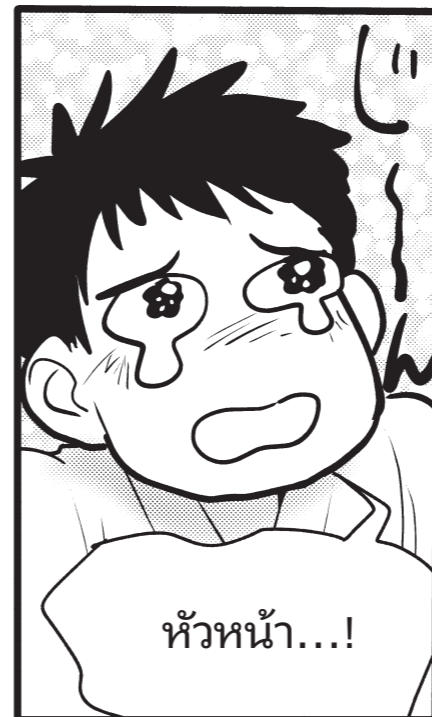
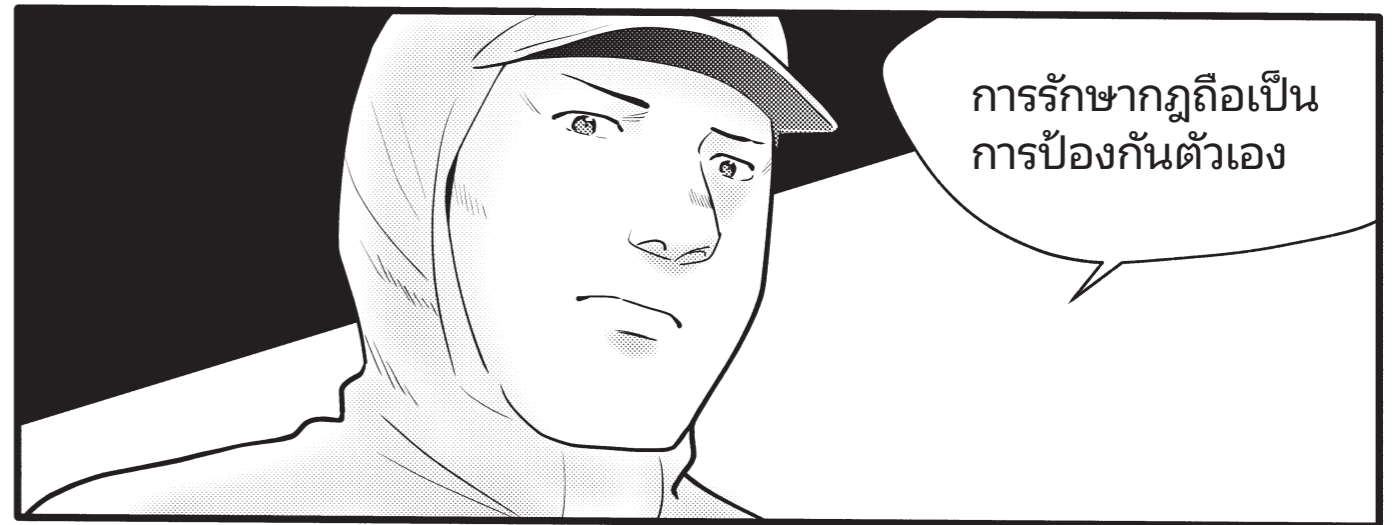
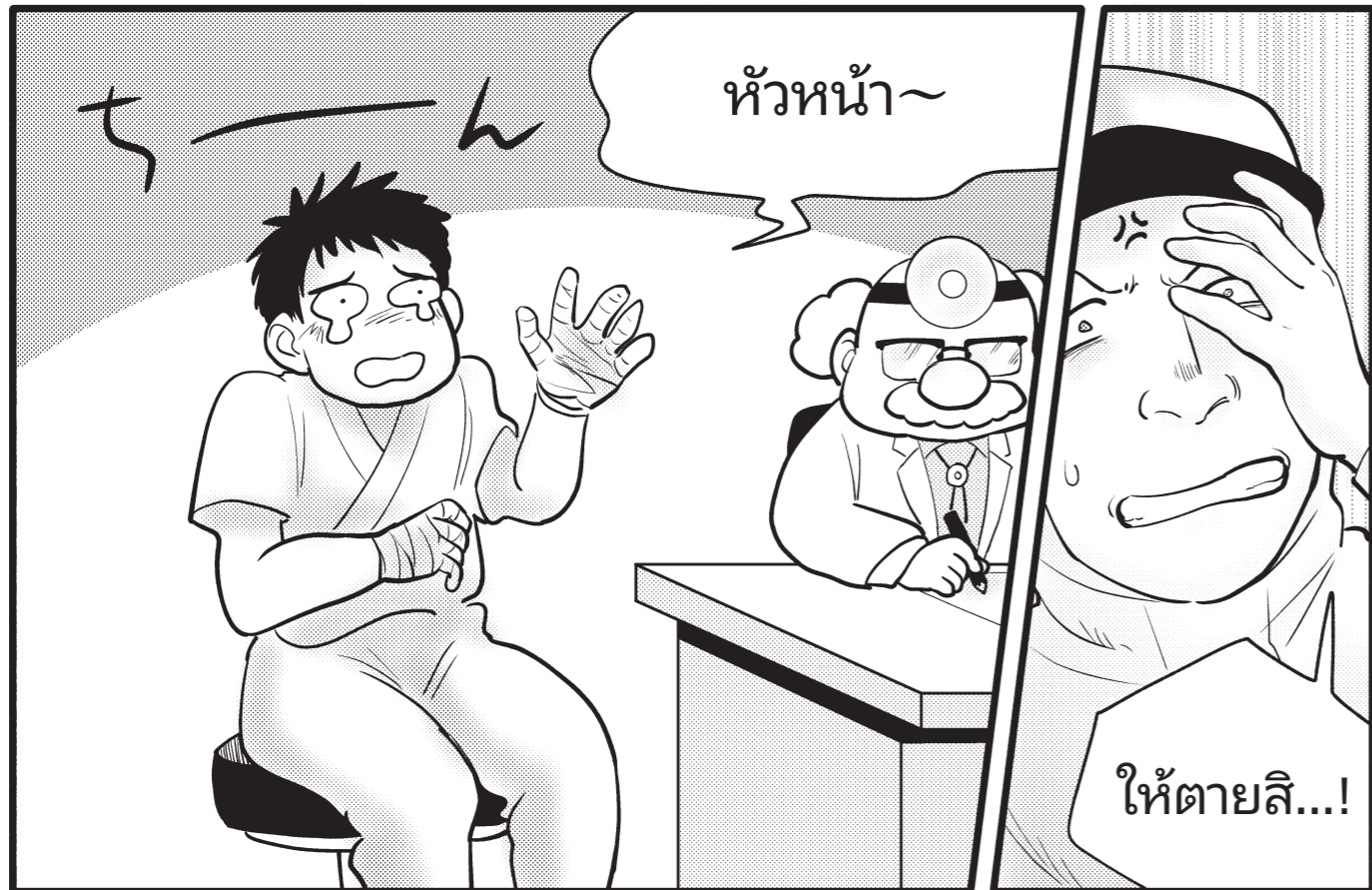
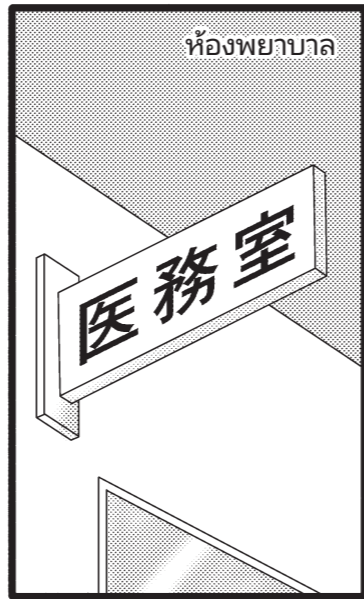


# กรณีที่ 2: บทบาทการทำความสะอาด

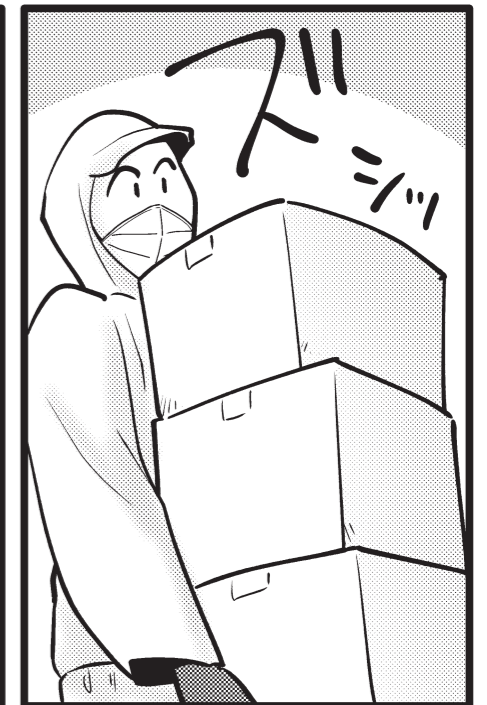
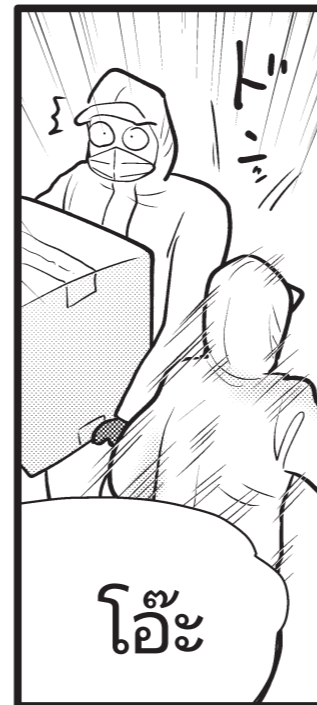
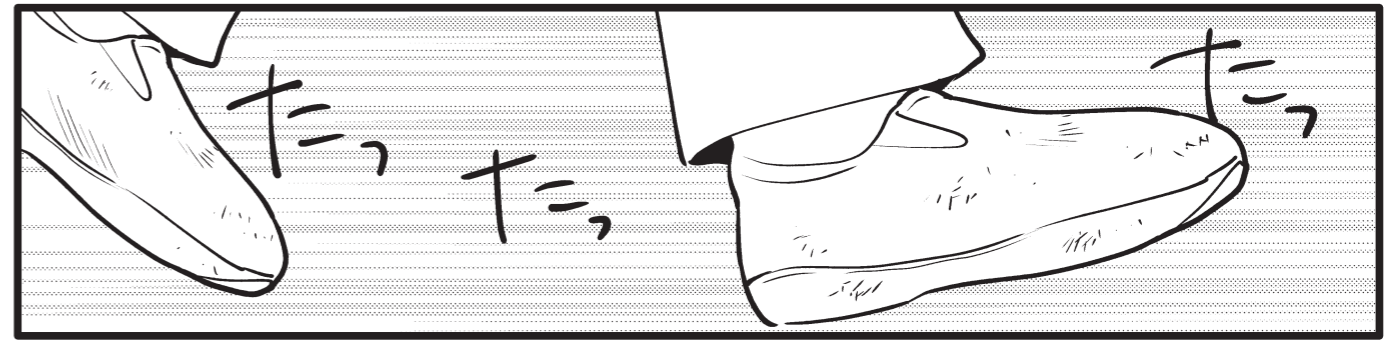
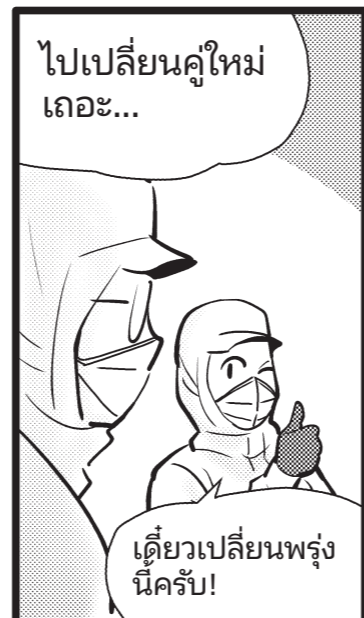
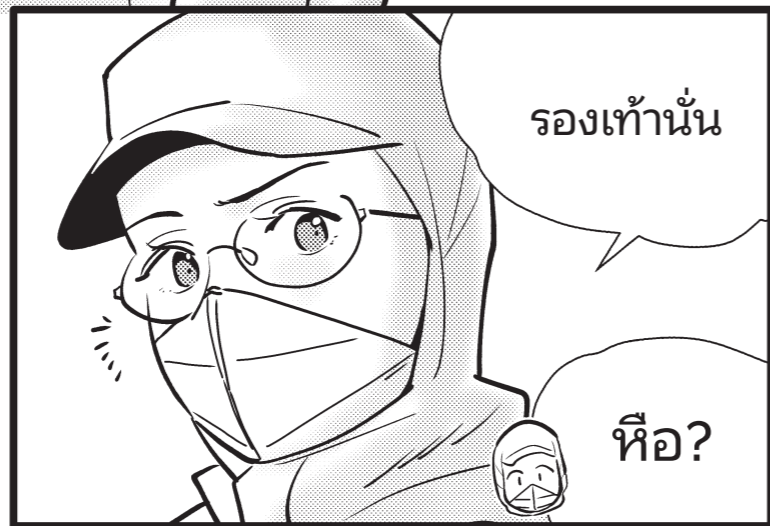
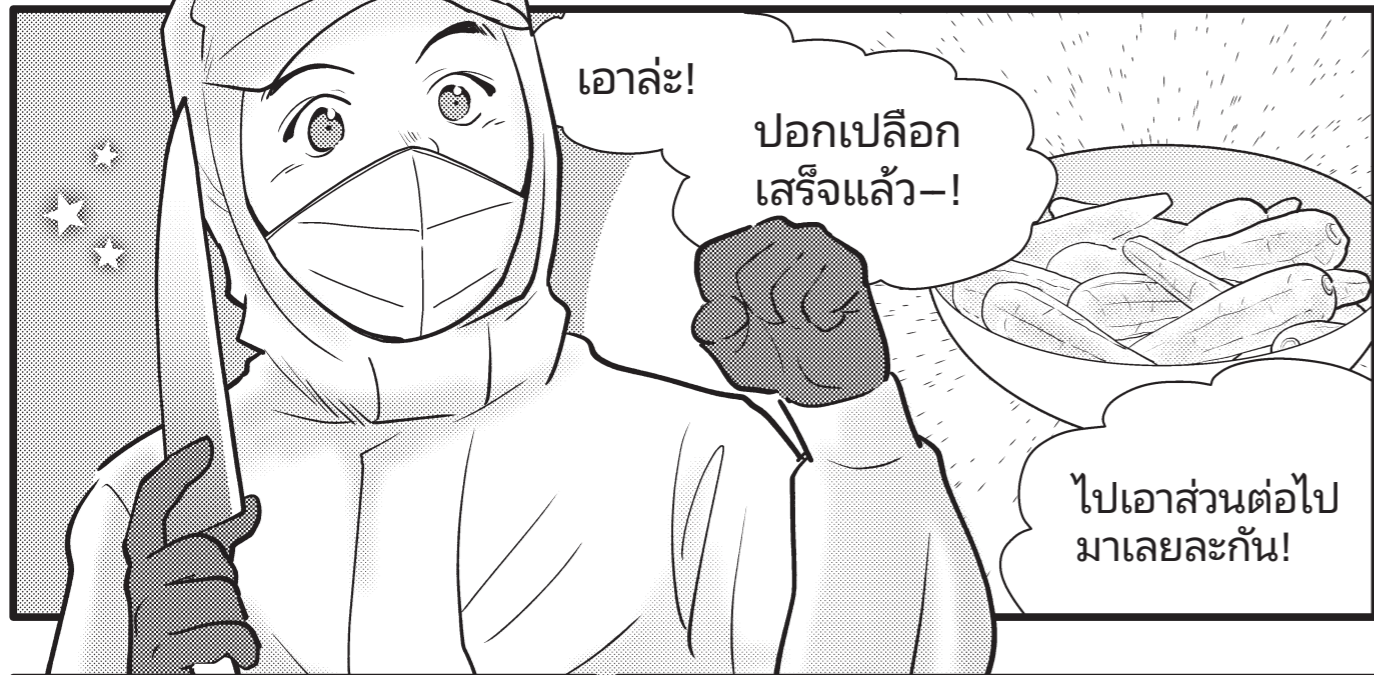


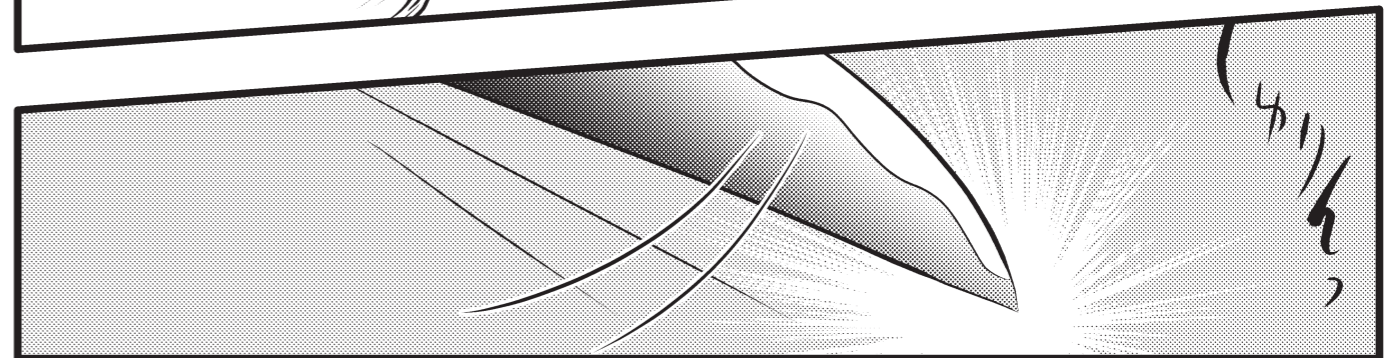
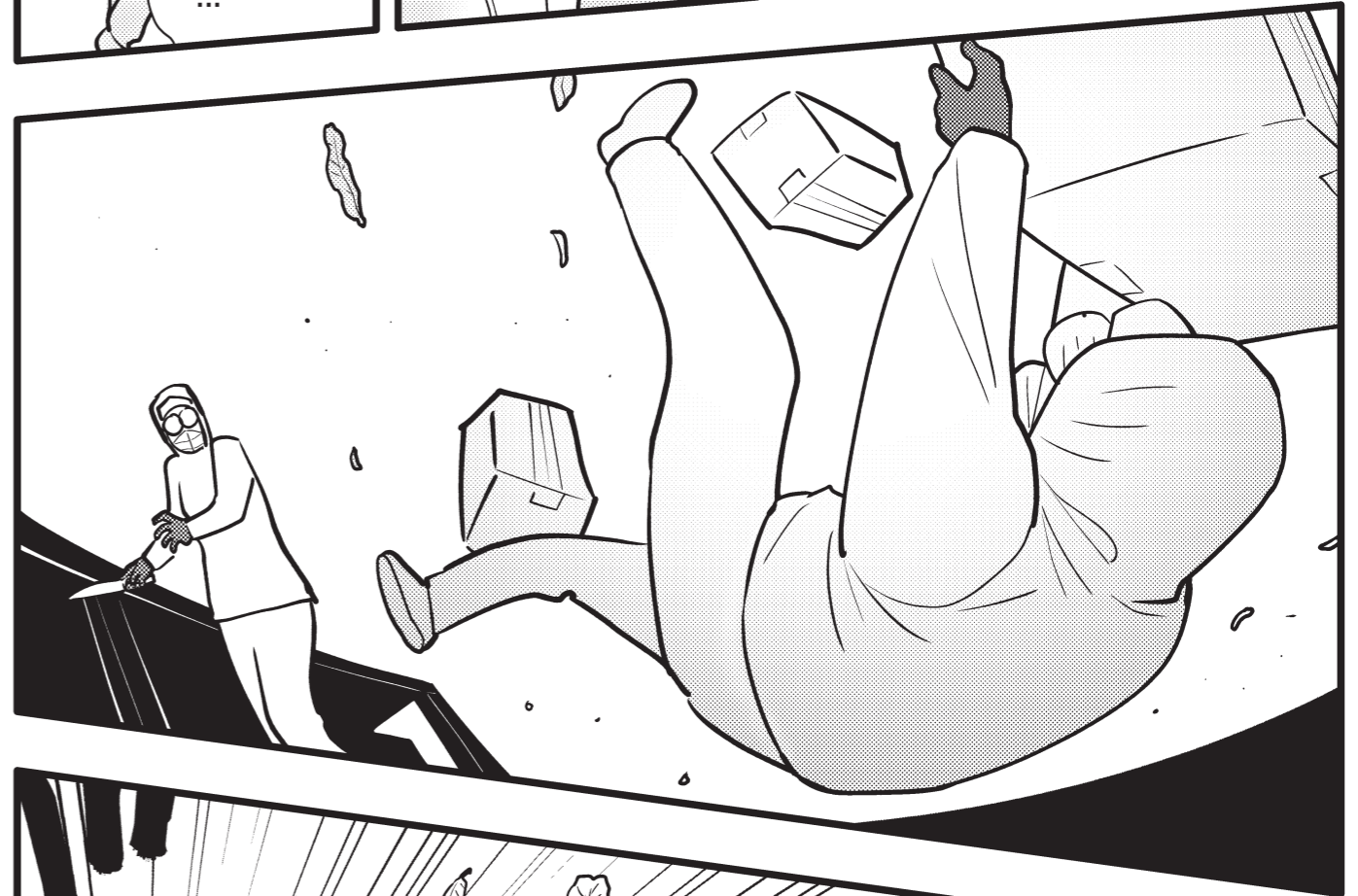
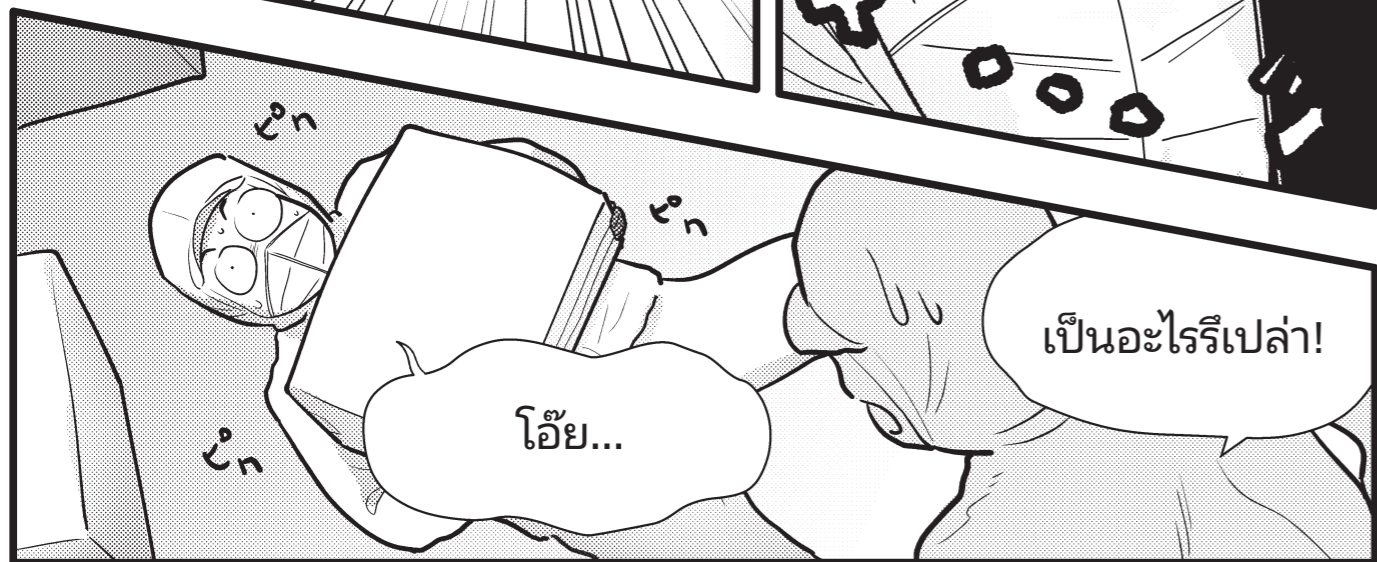
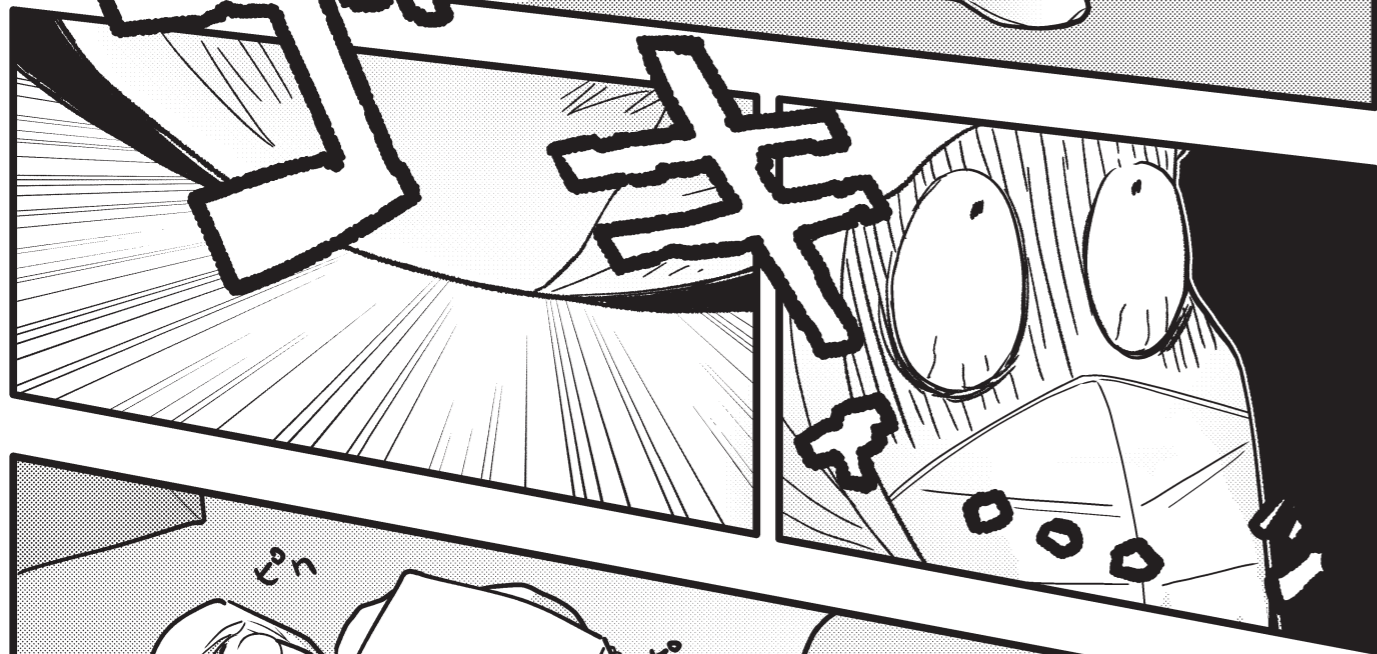
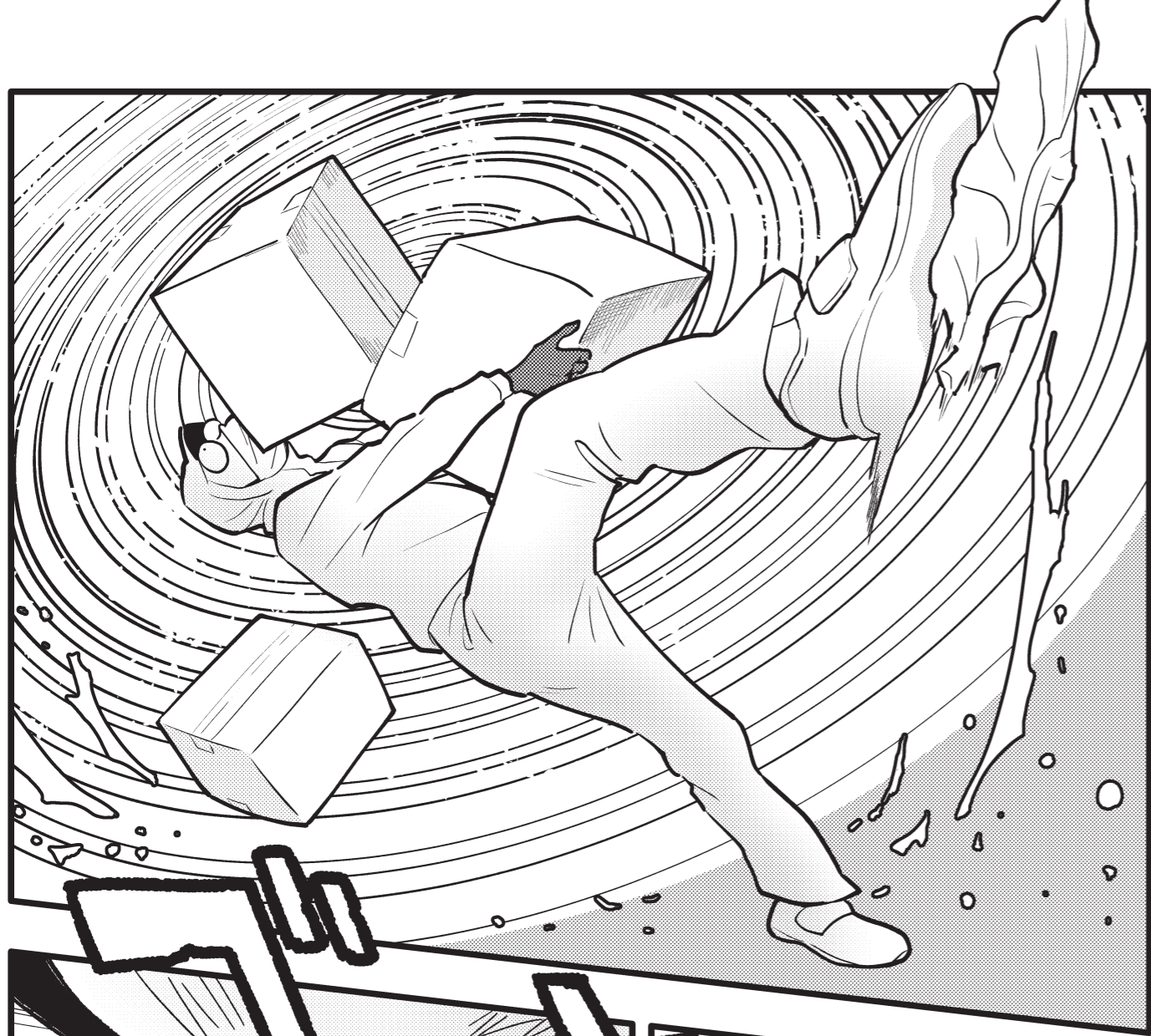


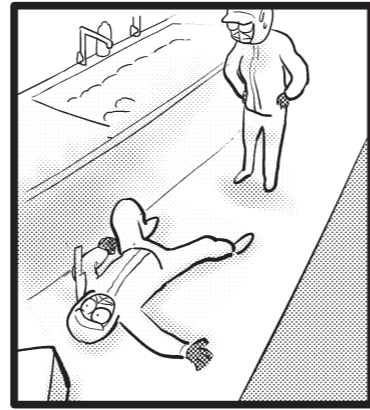
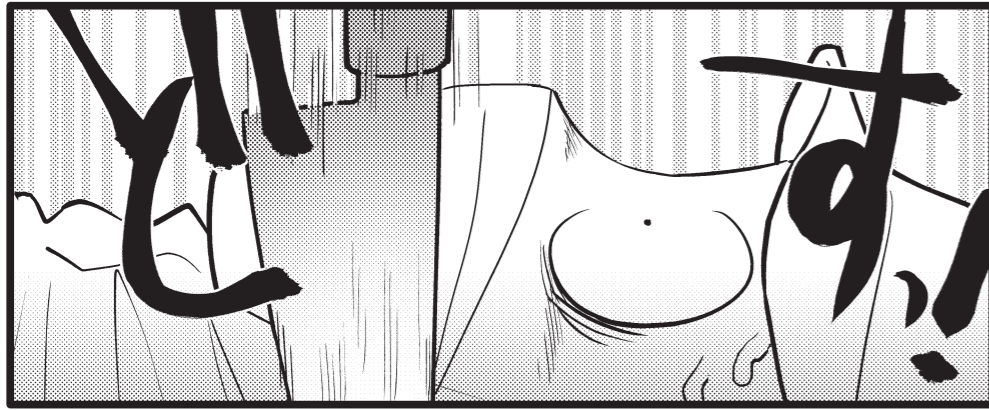




# กรณีที่ 3: บทการขนย้าย







คือจ๊ะ

ถ้าพื้นรองเท้าสกปรก มันจะลื่นได้ง่าย

ถ้ารู้ตัวว่าสกปรก ก็ให้เปลี่ยนคู่ไปเลย

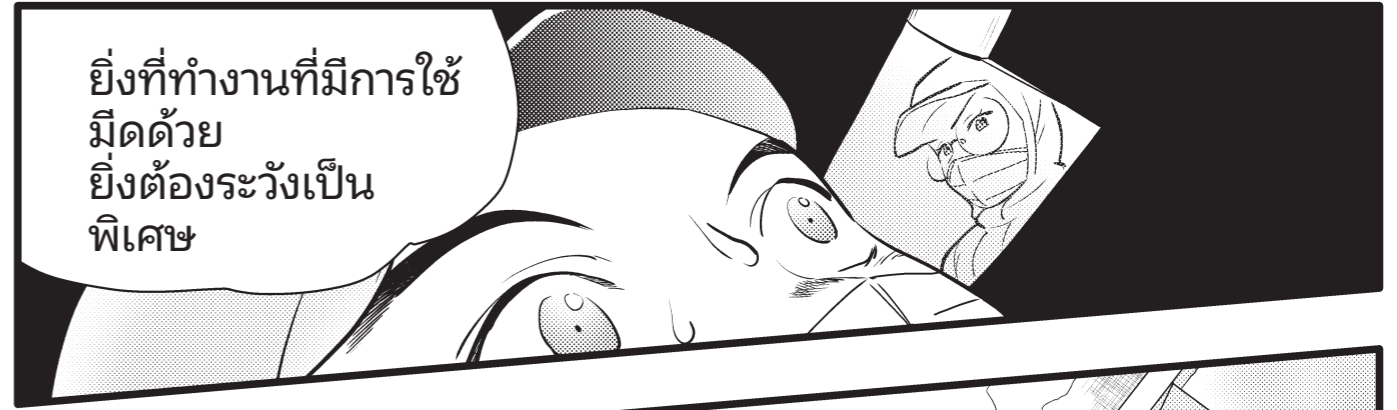


ถึงจะรีบแค่ไหน ก็ห้ามวิ่งนะ

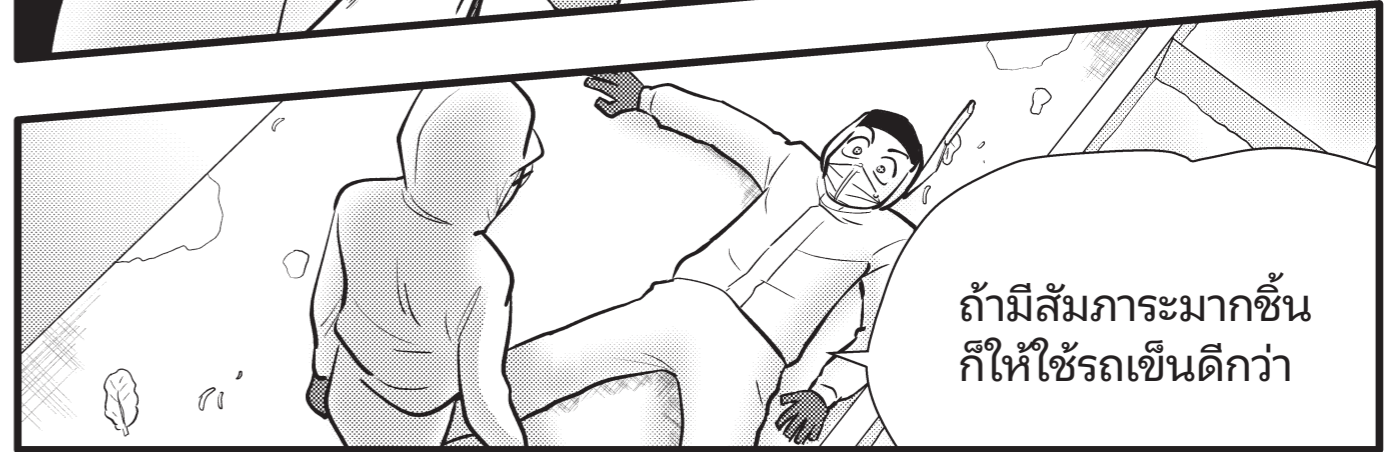


ถ้าพื้นที่เปียก หรือมีเศษผักตกอยู่ จะทำให้ลื่นได้ง่าย

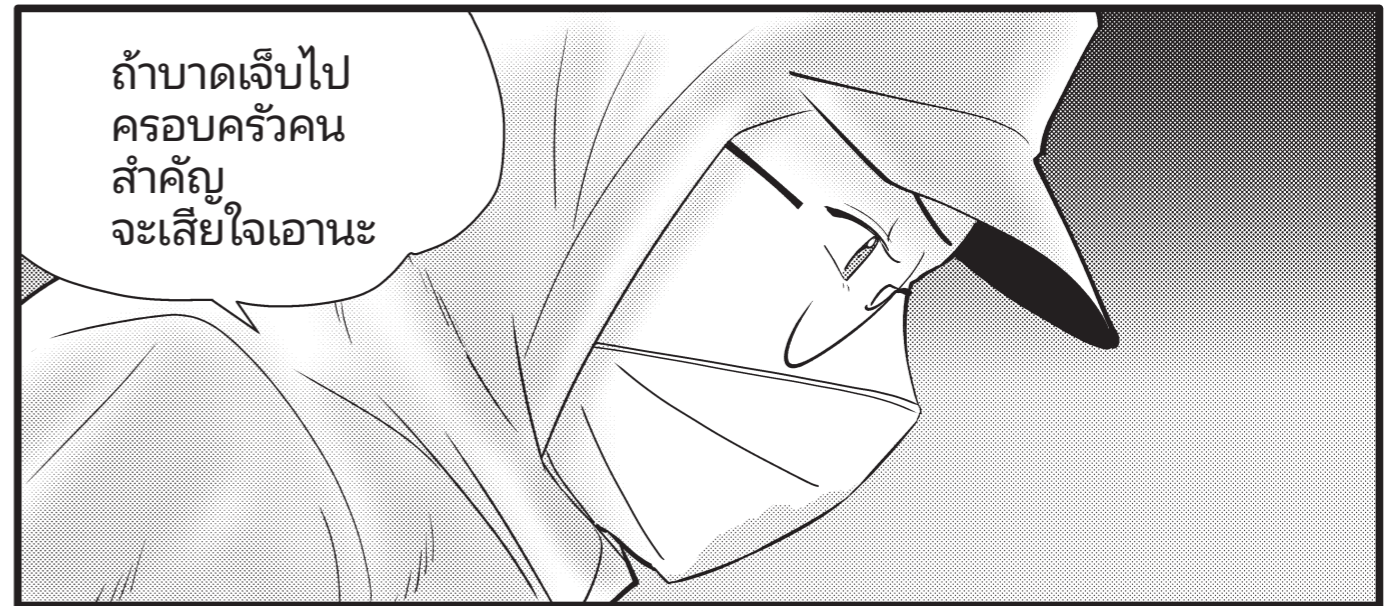
ดังนั้น ถ้ารู้ตัวก็ให้ทำความสะอาดทันที



ยิ่งที่ทำงานที่มีการใช้มิดด้วย ยิ่งต้องระวังเป็นพิเศษ



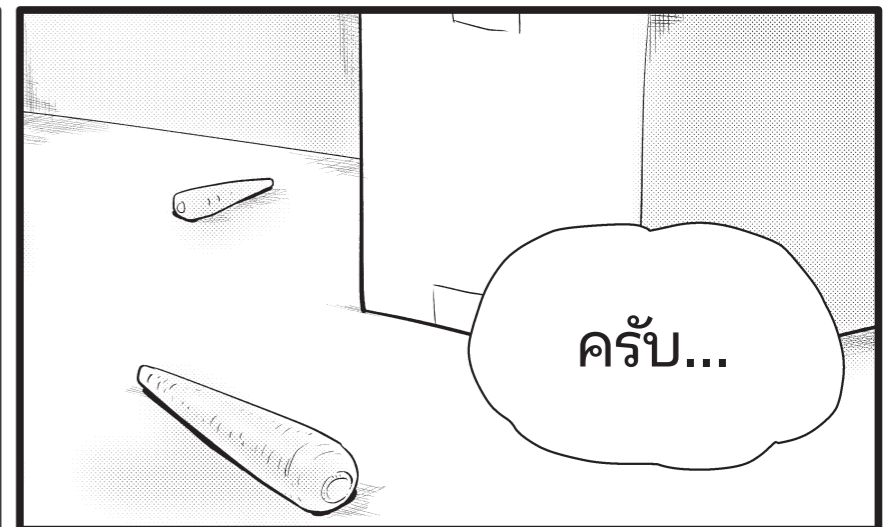
ถ้ามีสัมภาระมากขึ้น ก็ให้ใช้รถเข็นดีกว่า



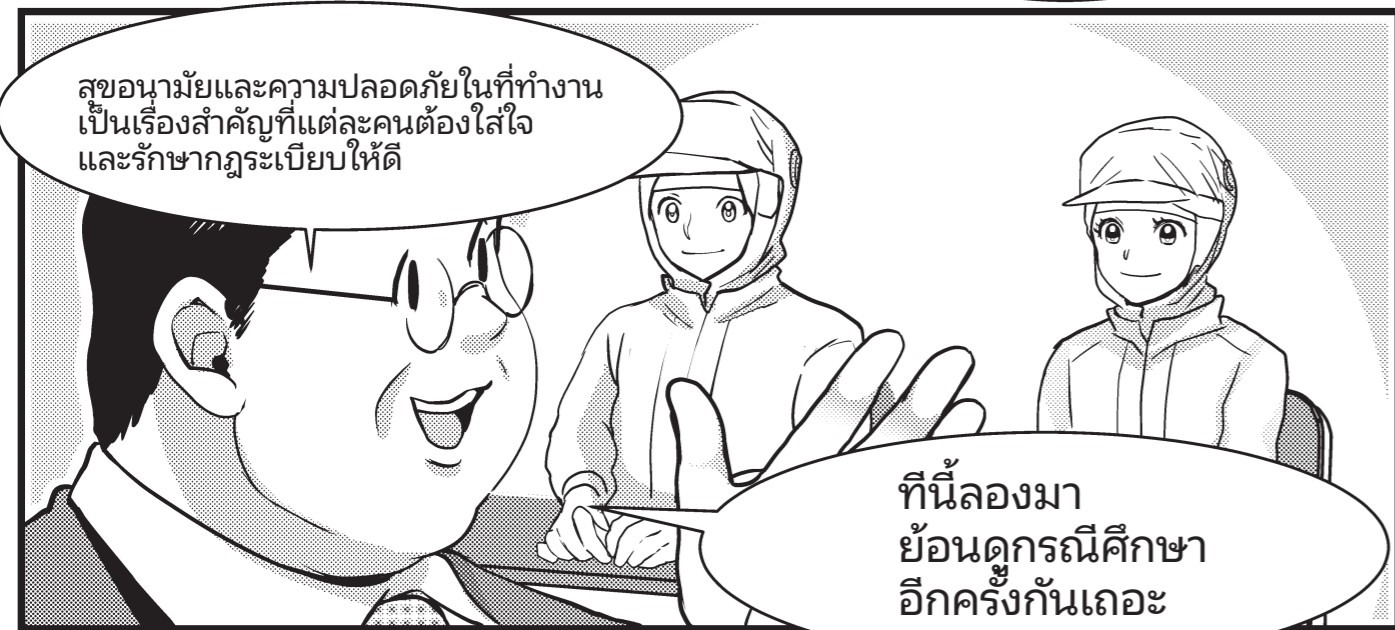
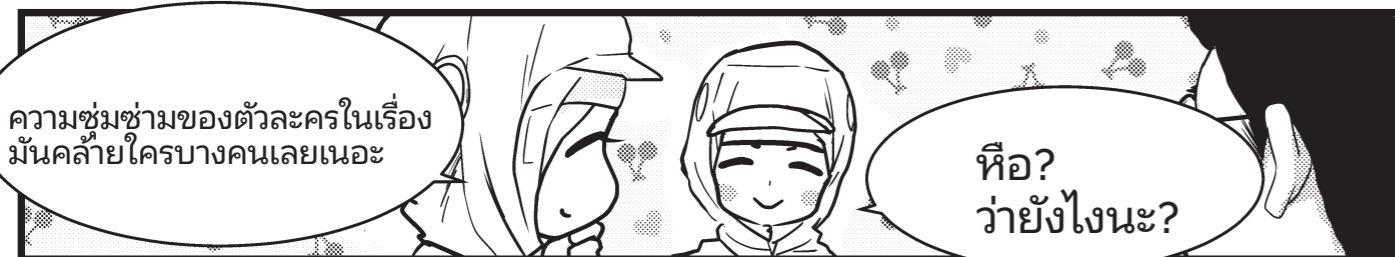
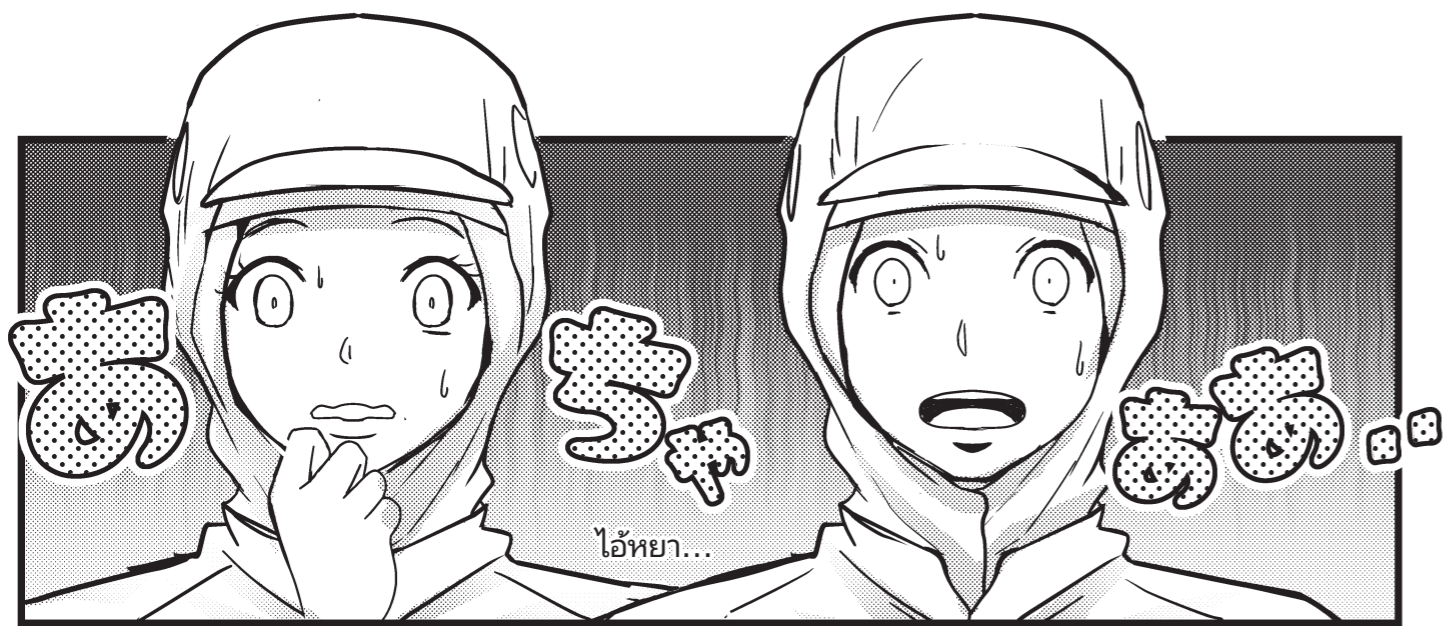
ถ้าบาดเจ็บไป ครอบครัวยุคนสำคัญ จะเสียใจเอานะ



ค...



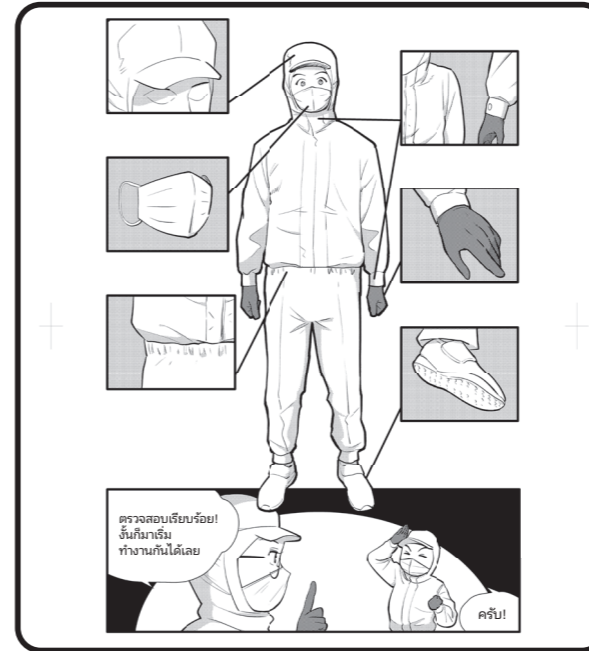
ครับ...



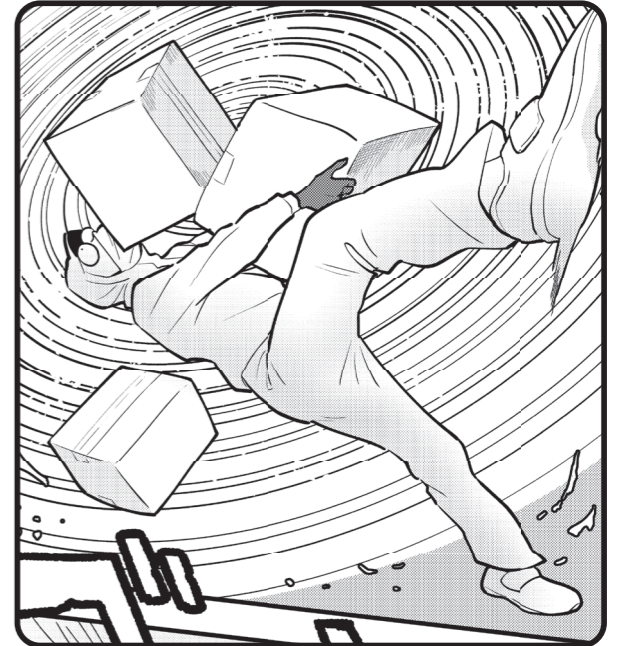
## จุดที่ต้องระวังในงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม



### 1 | จุดที่ต้องระวัง



### 2 | ปฏิบัติตามหลัก 4 ส. อย่างเคร่งครัด



### 3 | เมื่อเกิดปัญหาขึ้นให้รายงานหัวหน้าทันที!



### 4 | ใช้รถเข็นในการขนย้ายของ



อุบัติเหตุจากการทำงาน  
เป็นปัญหาใกล้ตัวที่ไม่ใช่  
เรื่องของคนอื่นอย่างแน่นอน



อยากให้จำกันไว้ว่า  
การรักษากฎระเบียบถือเป็น  
การปกป้อง "ร่างกาย" "  
ครอบครัว" และ "การใช้ชีวิต"

เวลาที่มีอะไรเกิดขึ้น  
การคอยติดต่อสื่อสาร  
กับคนในที่ทำงานอยู่เสมอ  
ก็เป็นเรื่องสำคัญเหมือนกันนะ



เออละ!

มาใส่ใจเรื่องอุบัติเหตุจากการทำงาน  
แล้วมาพยายามในทุก ๆ วันกันเถอะ!



## งานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

### เรื่องพวกนี้ก็ต้องระวัง! เคล็ดลับเพื่อความปลอดภัยและสุขภาพที่ดี!



**1** | ระวังถูกความเย็น  
จากน้ำแข็งแข็งกัด!



**2** | ระวังส่วนของร่างกายไปติด  
อยู่กับเครื่องหมุน!



**3** | ใช้รถเข็นโดยคำนึงถึง  
การใช้งานอย่างปลอดภัยอยู่เสมอ!

วางของซ้อนกันใน  
ความสูงที่  
สามารถมองเห็นข้าง  
หน้าได้

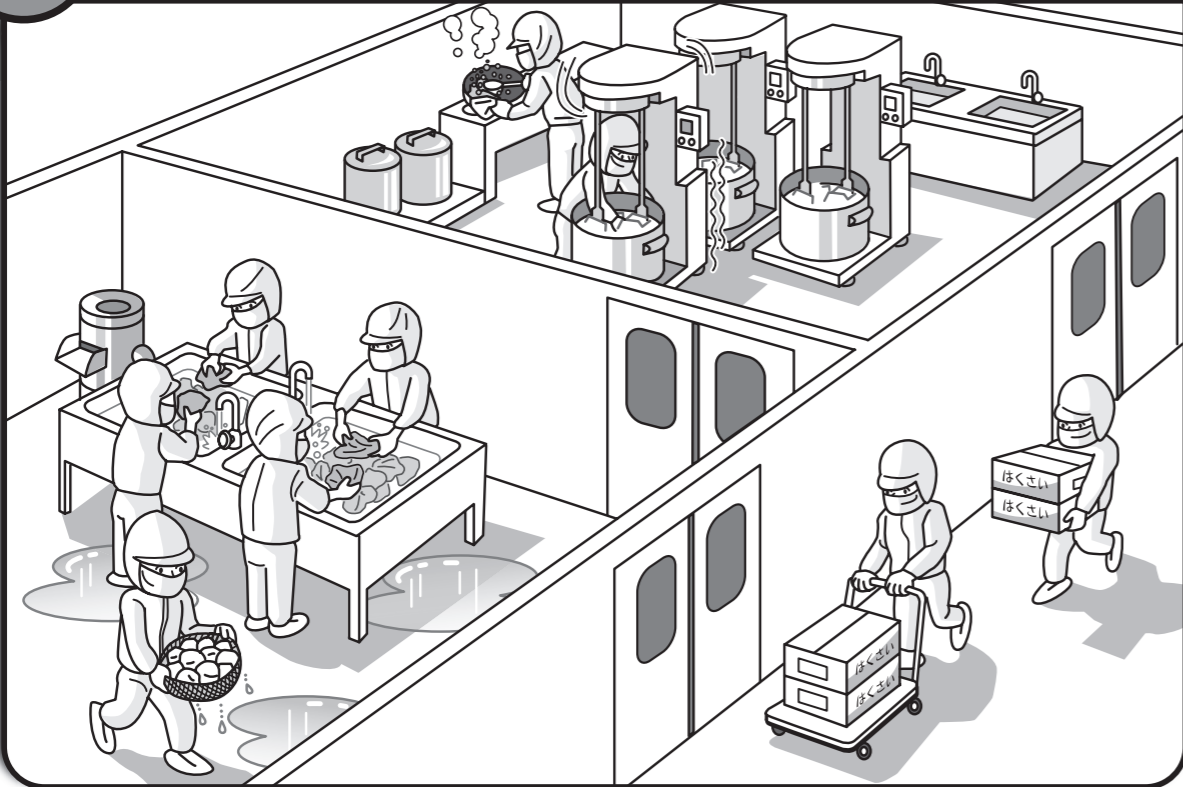


มาทำงานด้วยความระมัดระวัง  
เพื่อไม่ให้คนในครอบครัวและเพื่อน  
ต้องมาคอยเป็นห่วงกันเถอะ!

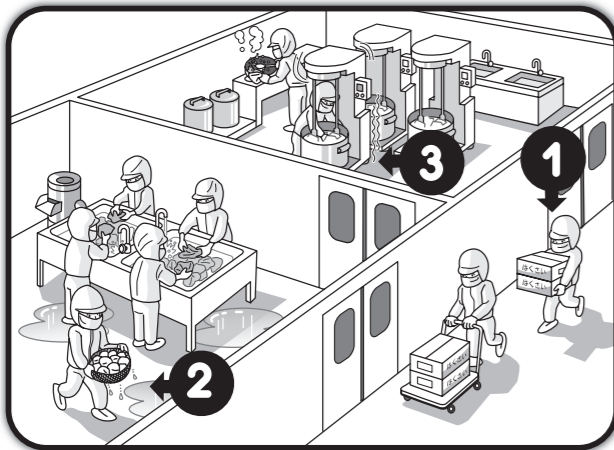


# มารู้ถึงอันตรายที่ซ่อนตัวอยู่ขณะทำงานในที่ทำงานกันเถอะ! การฝึกอบรมเพื่อคาดการณ์อันตราย (KYT)

## Q มาคิดกันว่าตรงไหนอันตรายบ้าง!



## A ตรงนี้เป็นจุดอันตราย!



1

ชนของหนักด้วยรถเข็น!



2

สำหรับพื้นเปียกให้รีบเช็ดก่อนไปทำอย่างอื่น!



3

ปิดแหล่งจ่ายไฟหลักก่อนเป็นอันดับแรก!



ลองมาคิดกันว่ายังมีตรงจุดไหนอีกที่อันตราย

เข้าใจได้ด้วยการดู  
สุขอนามัยและความปลอดภัยในงานผลิตอาหารและเครื่องดื่ม

เผยแพร่เมื่อเดือนมีนาคม 2020

เผยแพร่: กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ

โครงการ: Mizuho Information & Research Institute, Inc.  
กำกับดูแล: คณะกรรมการส่งเสริมการจัดทำสื่อการสอนด้านอา  
ชีวอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

ผลิต: Sideranch Inc.





**ติดต่อสอบถามเกี่ยวกับเอกสารนี้**

แผนกความปลอดภัย กรมอาชีวอนามัยและความปลอดภัย สำนัก  
มาตรฐานแรงงาน กระทรวงสาธารณสุขแรงงานและสวัสดิการ