

まんがでわかる



ฉบับภาษาไทย

タイ語

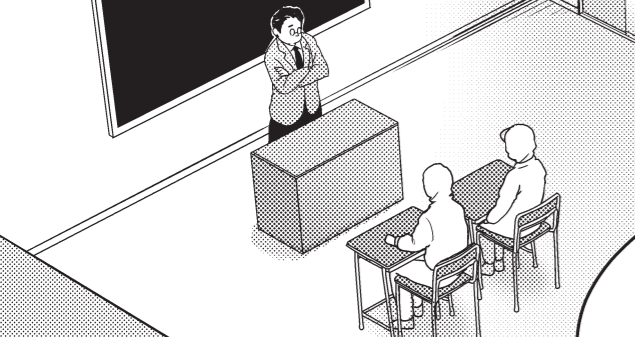
食品加工の安全衛生

การ์ตูนเพื่อการเรียนรู้

ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในการแปรรูปอาหาร



สื่อการสอนประเภทโสตทัศนูปกรณ์นี้ จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการเรียนรู้พื้นฐานด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัย สำหรับผู้ใช้แรงงานทุกคนในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับเครื่องจักรแปรรูปอาหาร เช่น เครื่องสไลซ์ เครื่องผสมอาหาร ฯลฯ



วันนี้ เรามาเรียนเรื่อง
ความปลอดภัยและ
อาชีวอนามัยในงานที่ต้องใช้
เครื่องจักรแปรรูปอาหารกัน !



เครื่องจักรแปรรูปอาหาร
ที่ว่าเนี่ยมีอะไรบ้างเธอ

เครื่องสไลซ์หั่นผักหั่นเนื้อ
ก็จัดเป็นเครื่องจักร
แปรรูปอาหารนะ

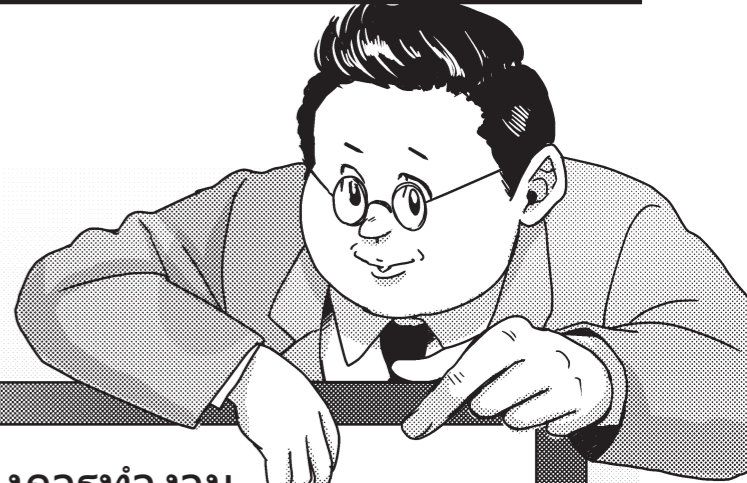
เคยได้ยินว่ามีเครื่องนวดผสม
ผงแป้งหรือเนื้อแป้ง
แล้วก็มีเครื่องทำเส้น
ที่ไชรัดกับตัดแป้งของ
อาหารเส้นด้วย

มีหลายอย่างจ้ะ

งั้นเรามาดูสถิติ
การเกิดอุบัติเหตุระหว่าง
การทำงานกันเถอะ

โอเค !

เราลองมาดูสาเหตุหลักที่ทำให้เกิด
อุบัติเหตุระหว่างการทำงานว่ามีอะไรบ้าง



จำนวนการเกิดอุบัติเหตุระหว่างการทำงาน
(เครื่องจักรแปรรูปอาหาร)

1	โดนบาด ถลอก	758 ราย
2	ถูกหนีบ โดนเกี่ยว	721 ราย
3	สัมผัสโดนของร้อนหรือเย็น	70 ราย
4	การชนอย่างรุนแรง	27 ราย
5	กระโดดลงมา ร่วงหล่น	23 ราย

อ้างอิง : "ข้อมูลการเกิดอุบัติเหตุในการทำงานโดยจำแนกตามรูปแบบของอุบัติเหตุและสาเหตุ"
โดยกระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น (ปี 2019)
ผู้ประสบอุบัติเหตุในจำนวนข้างต้นเป็นผู้ที่เสียชีวิตหรือได้รับบาดเจ็บจนต้องหยุดงานไม่ต่ำกว่า 4 วัน



"โดนบาด ถลอก"
เกิดขึ้นบ่อยครั้งเลยเนอะ ...





อุบัติเหตุที่เป็น
การ "โดนบาด ถลอก" นี้นะ
หลายคนมักคิดว่ามันจะเกิดขึ้นตอนไขมีด
แต่เอาเข้าจริงๆแล้ว
ตอนไขเครื่องจักรอย่างเครื่องสไลซ์
ก็เกิดขึ้นได้เหมือนกัน



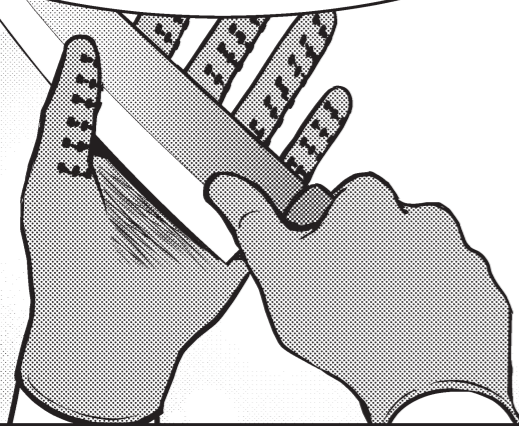
ถึงแม้ตัวเครื่องจะไม่ได้เปิดใช้งานอยู่
แต่ถ้าเปลือเอามือไปโดนใบมีดของ
เครื่องสไลซ์แล้วละก็อาจเจ็บหนัก
จนถึงขั้นนิ้วขาดได้เลยนะ

หากบาดเจ็บสาหัสจนทำงานไม่ได้
ครอบครัวเองก็คงเป็นกังวล
แถมยังส่งผลกระทบต่อรายได้อีกด้วย...



ก็ใช่ะสิ เพราะฉะนั้น
การเคารพปฏิบัติตามกฎระเบียบ
และทำงานอย่างปลอดภัย
จึงเป็นเรื่องที่สำคัญยิ่งไงละ

ยกตัวอย่างเช่น
ตอนล้างเครื่องสไลซ์ ก็ต้อง
สวมถุงมือป้องกันแบบเฉพาะ



เวลาจะสัมผัสของมีคม
ก็ต้องปฏิบัติตามกฎระเบียบ
และทำอย่างระมัดระวัง

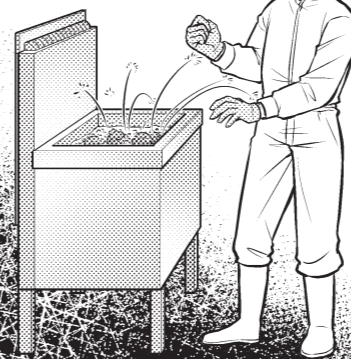
แล้วอุบัติเหตุที่เป็นการ
"สัมผัสโดนของร้อนหรือเย็น" นี้
หมายถึงพวกแผลไหม้หรือครีบ



ไม่ใช่แค่นั้นนะ

มีแผลจากการโดนความร้อนเหมือนกัน
เวลาสัมผัสของเย็นนาน ๆ อย่าง
พวกน้ำแข็งแห้งหรือของแช่แข็ง

HOT



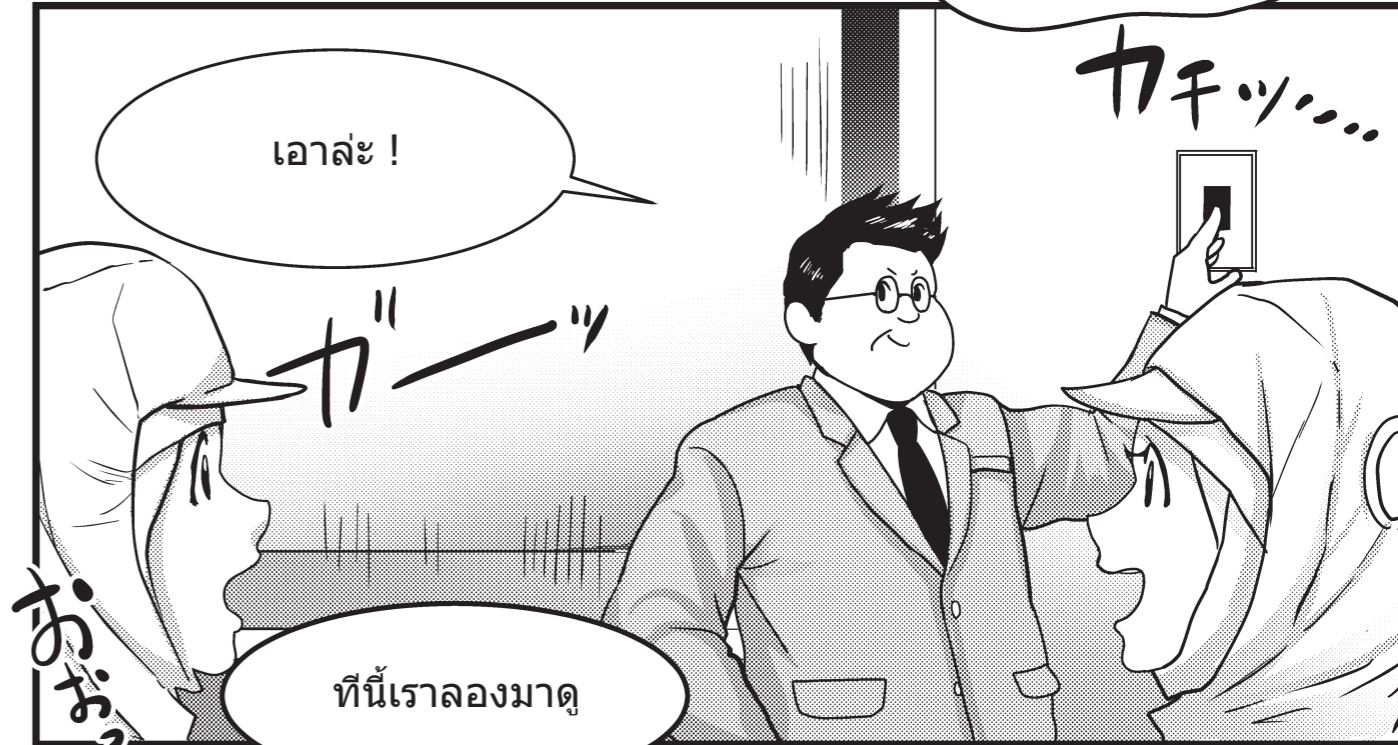
COLD



อ้อ อย่างนี้เอง...

カキッ...

เอาล่ะ!

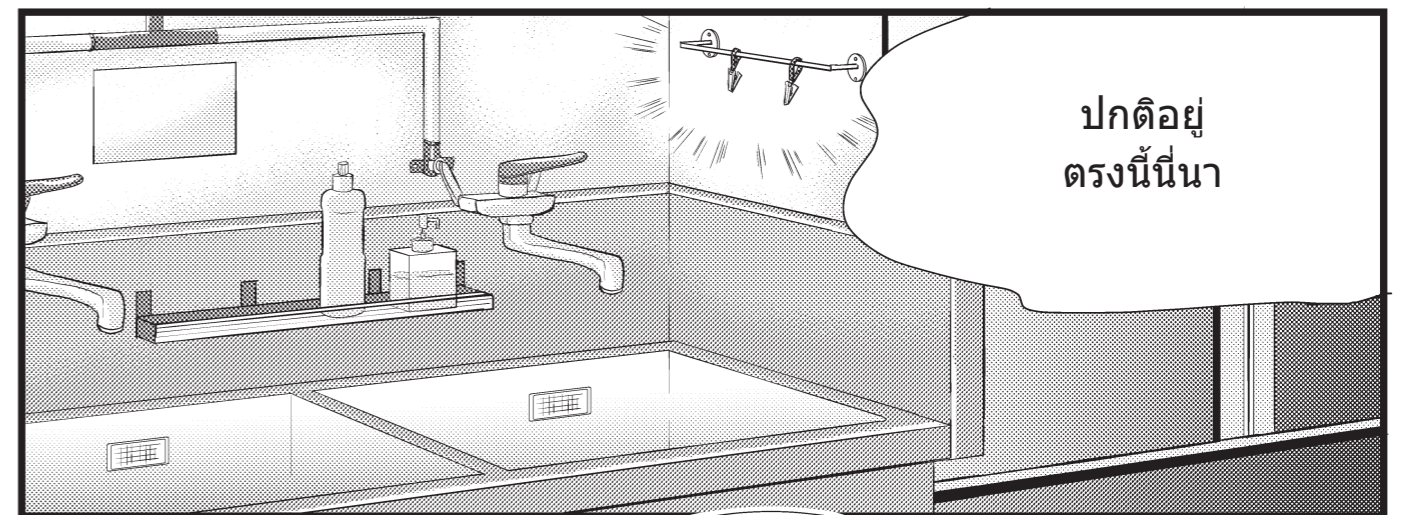
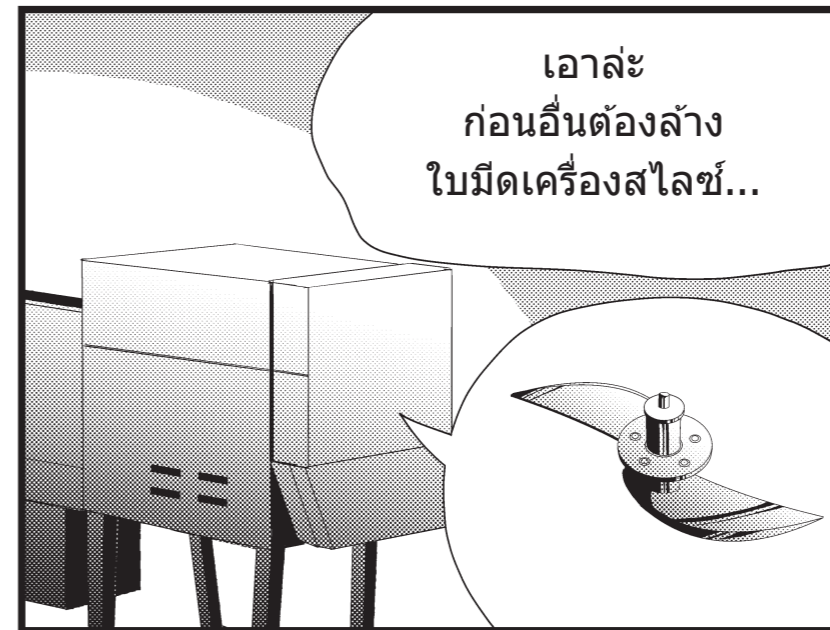


ที่นี่เราลองมาดู

ตัวอย่างเหตุการณ์ที่
เกิดขึ้นจริงกัน



CASE 1





คราบนี้
ขัดยังไงก็
ไม่ออกซักที...

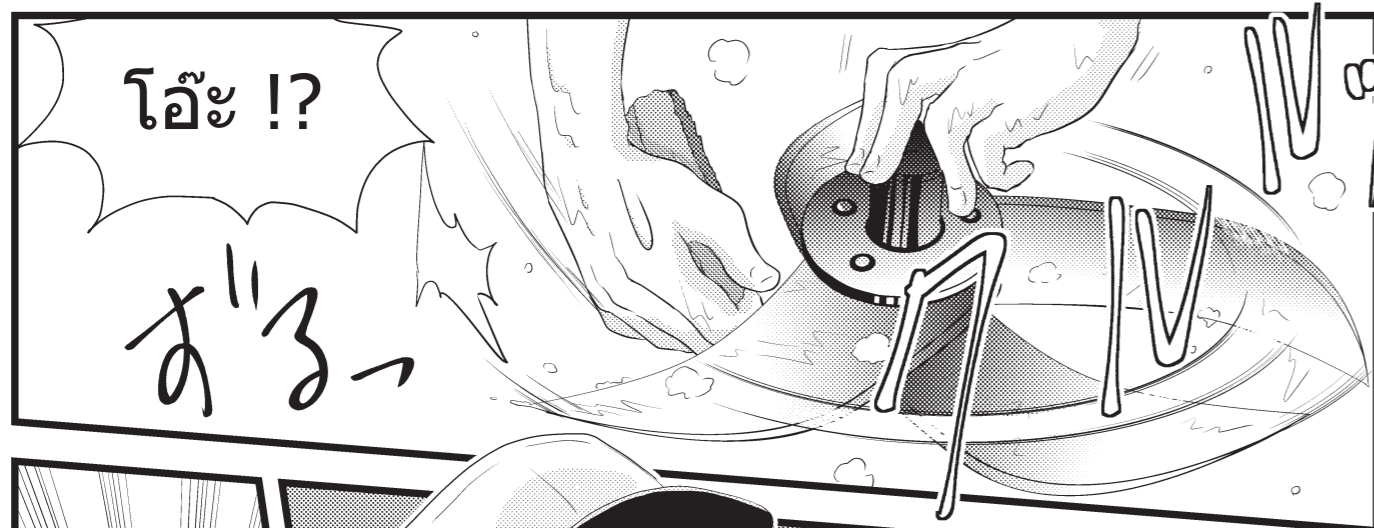


อยากกลับ
เร็วๆจัง



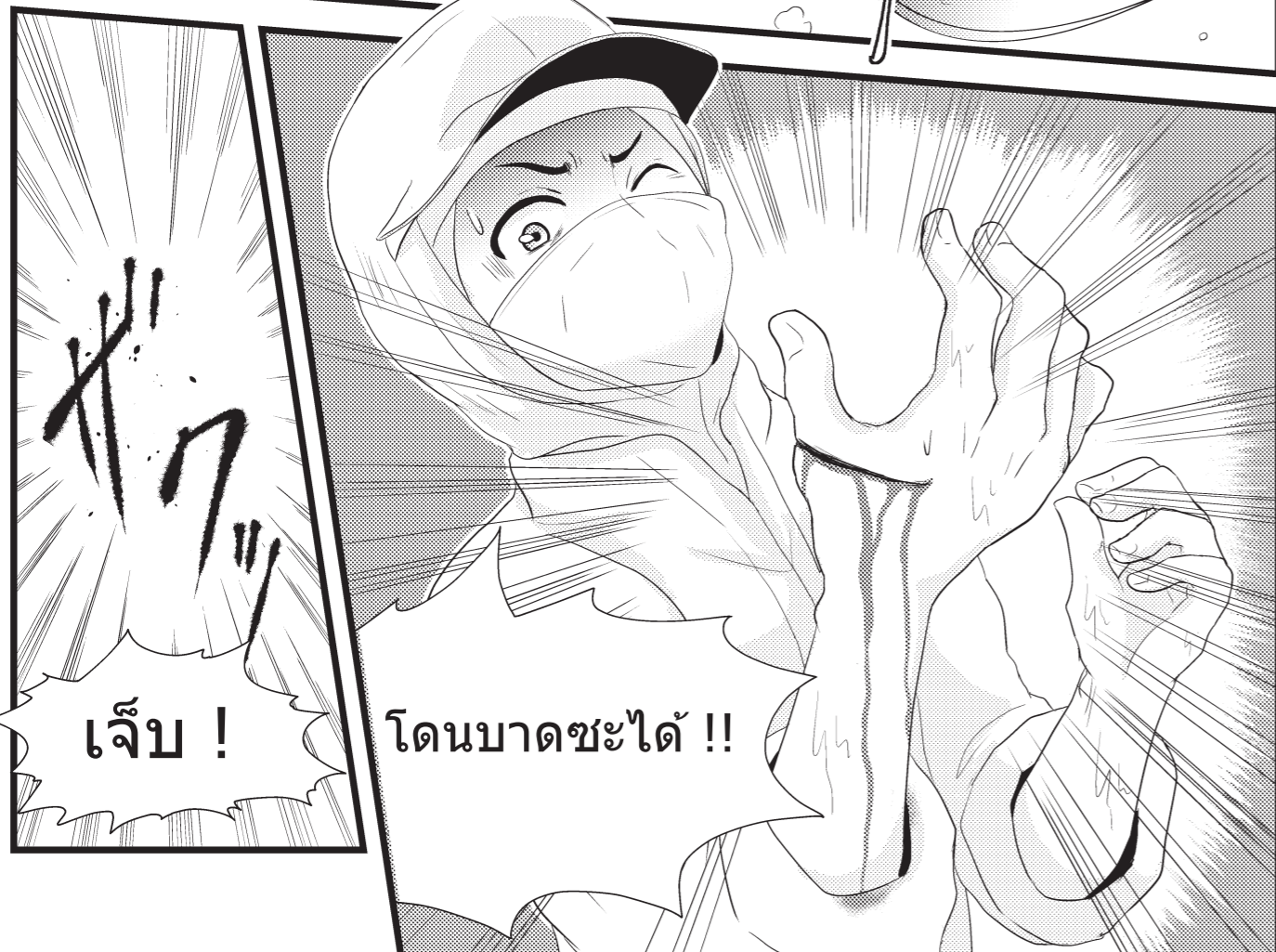
เป็นอะไรนะ !?

เลือดออก !
ห้องพยาบาล !!
ห้องพยาบาล !!!



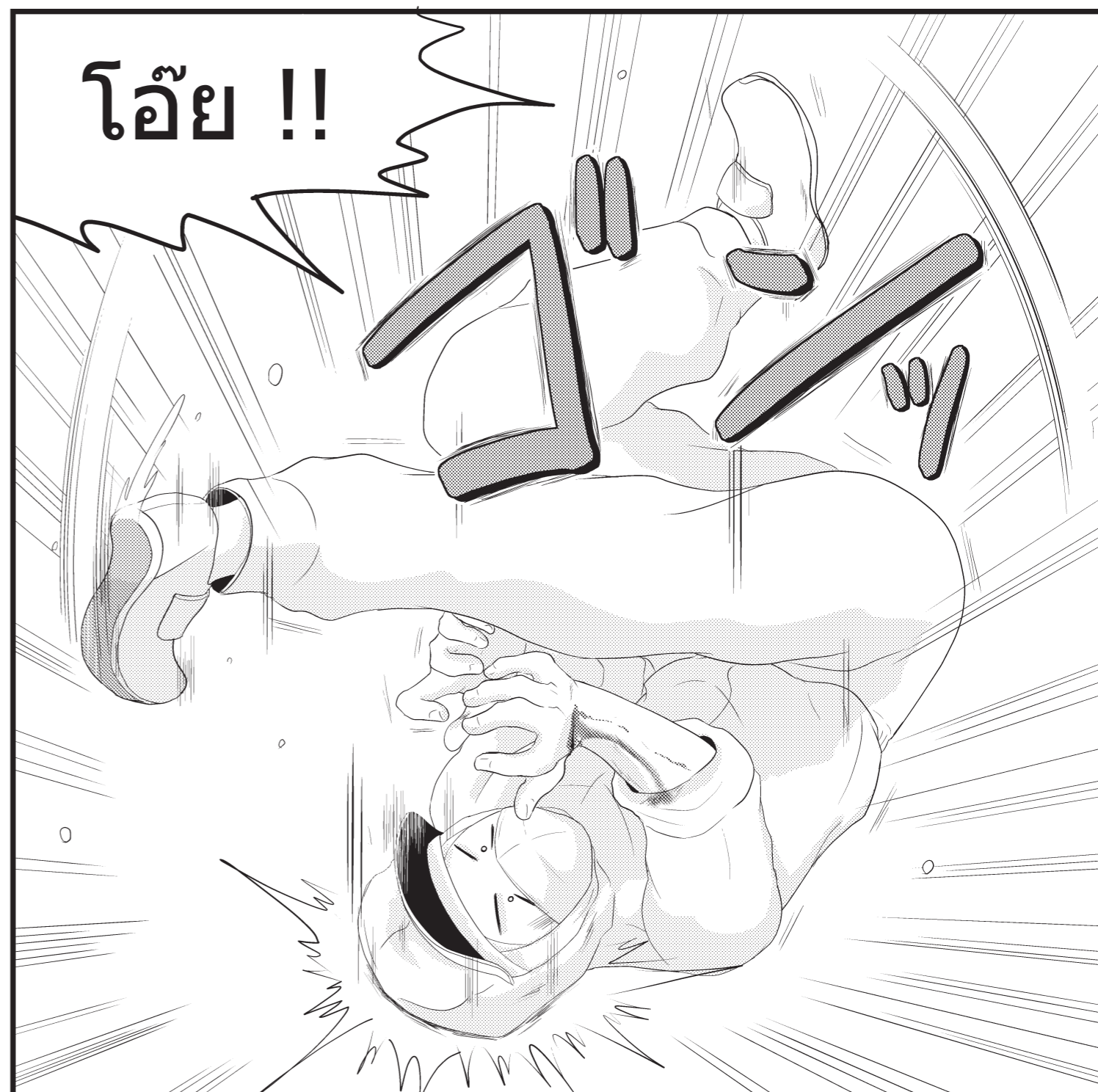
โธ๊ะ !?

สปร

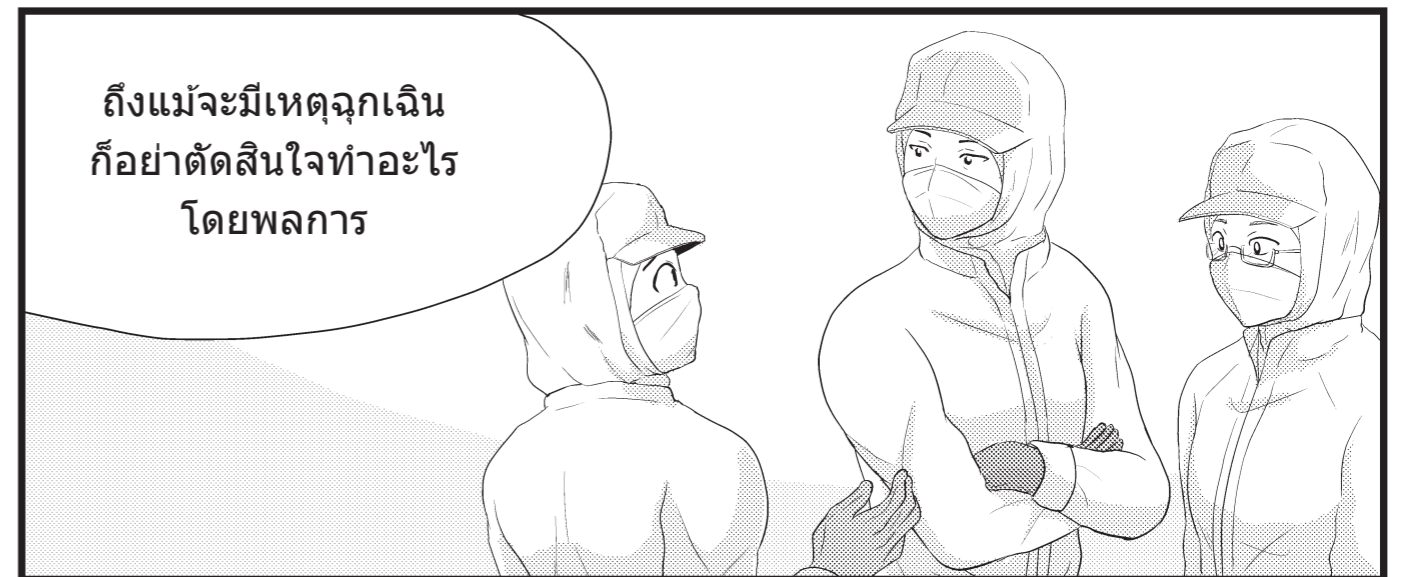
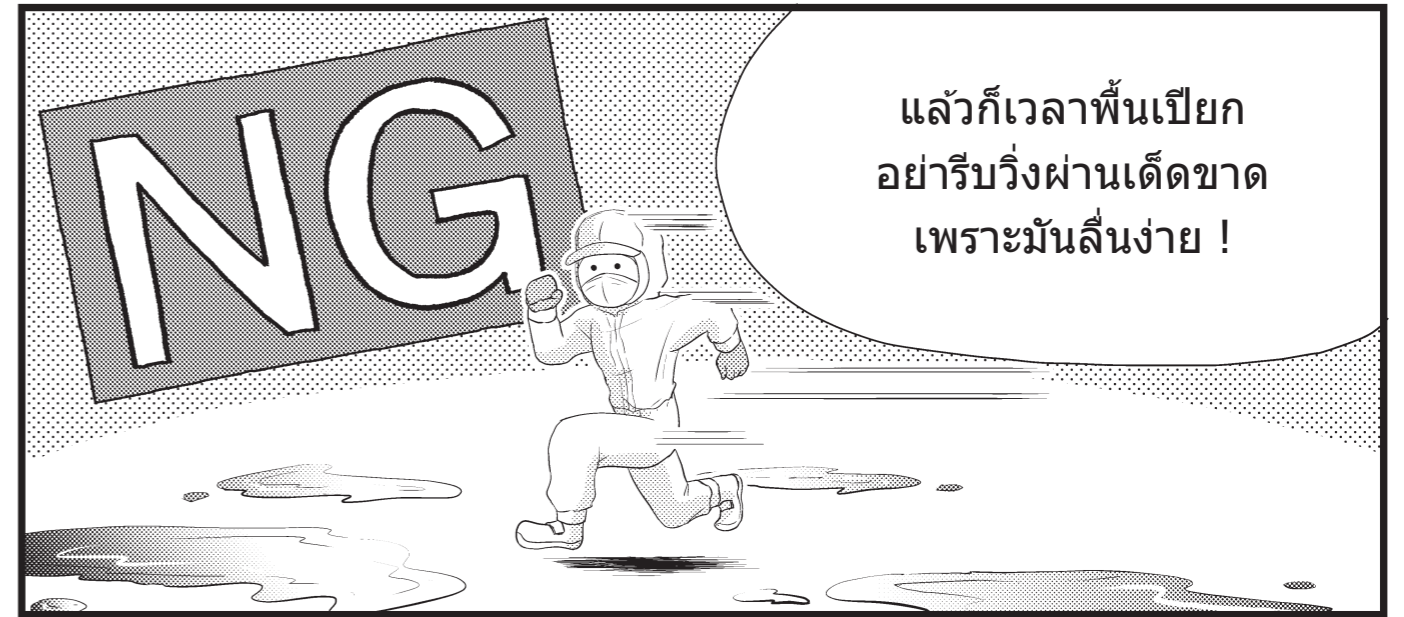
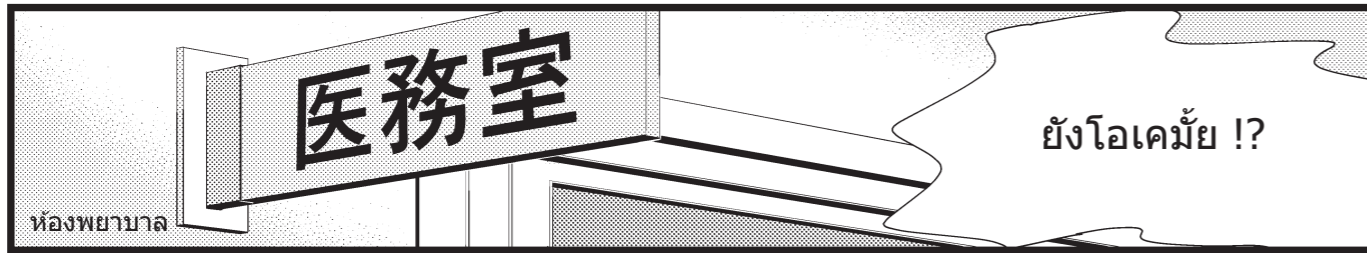


เจ็บ !

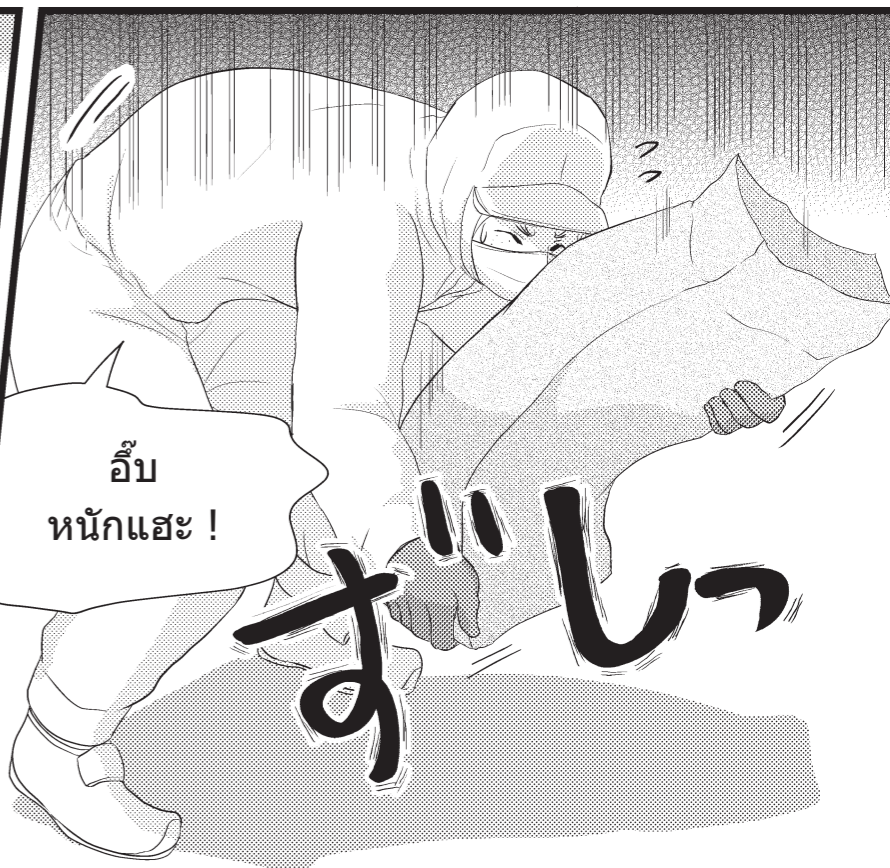
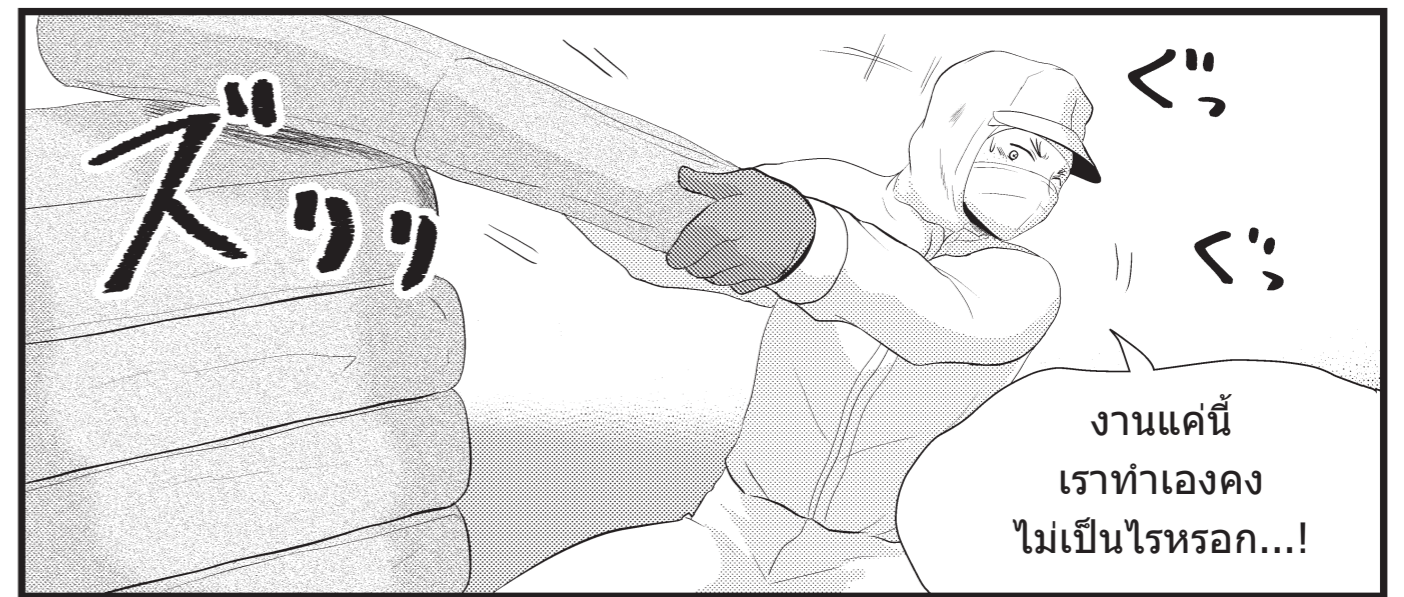
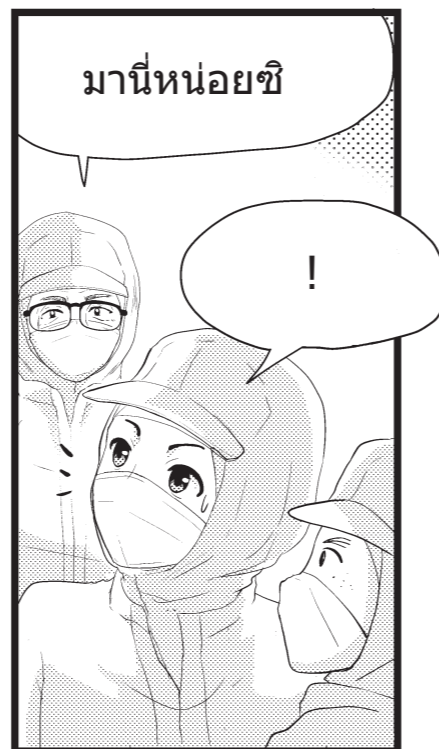
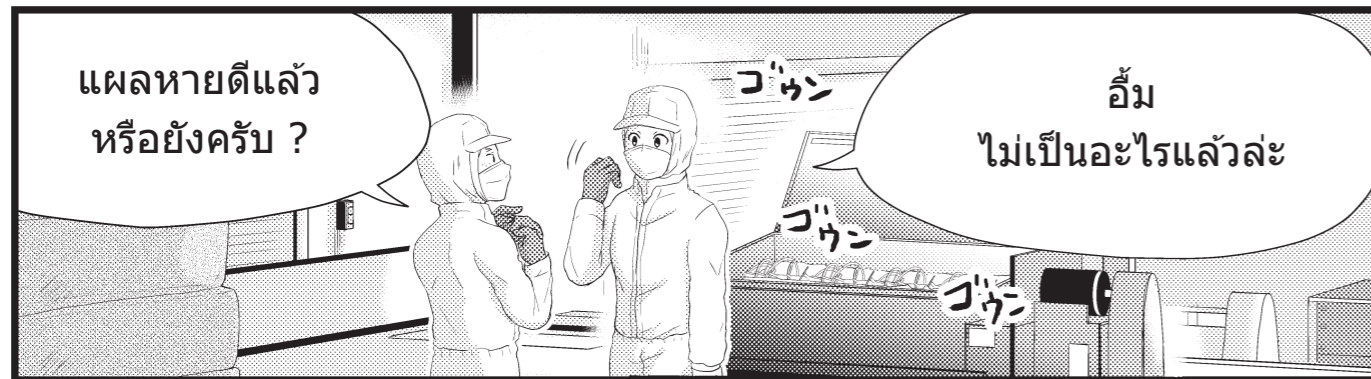
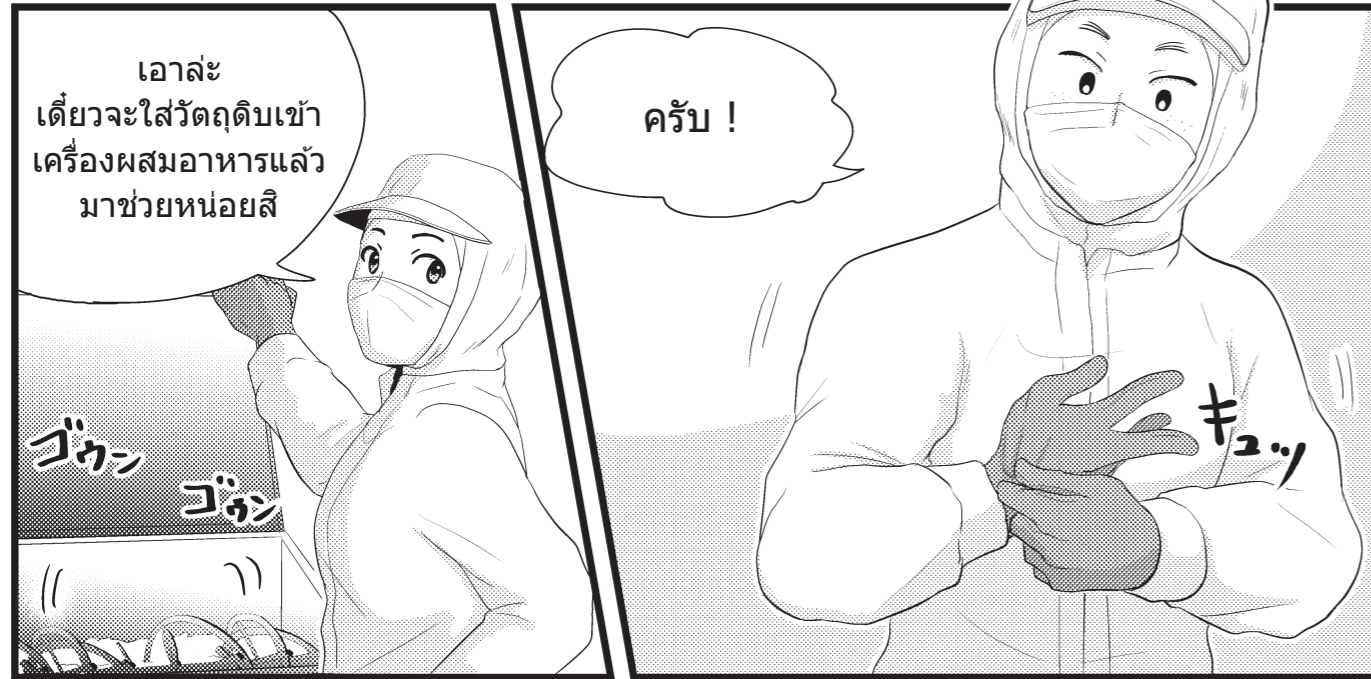
โดนบาดซะได้ !!

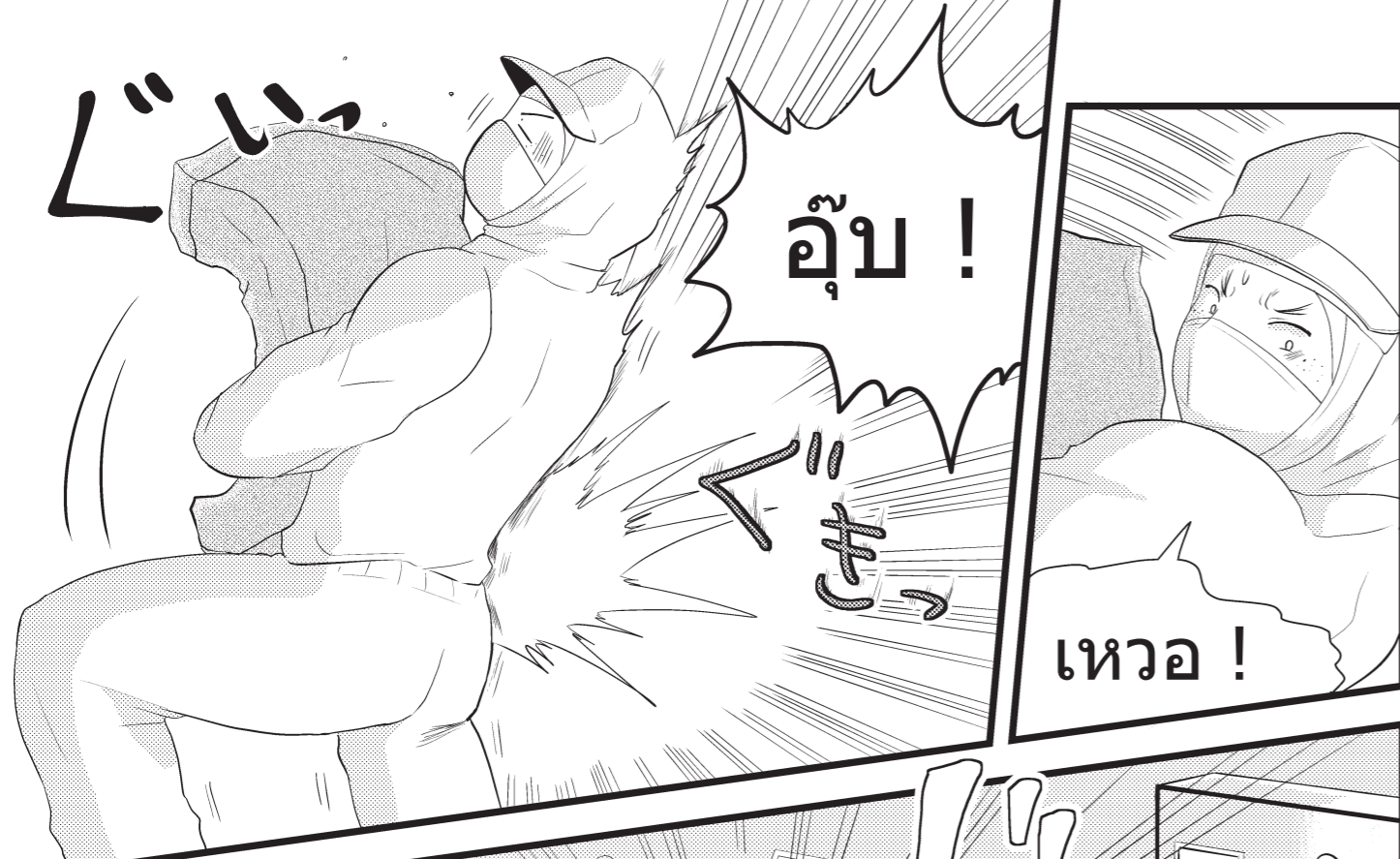


โธ๊ะ !!



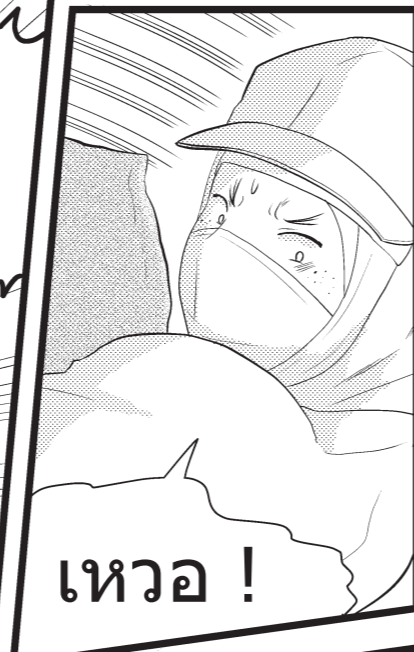
CASE 2



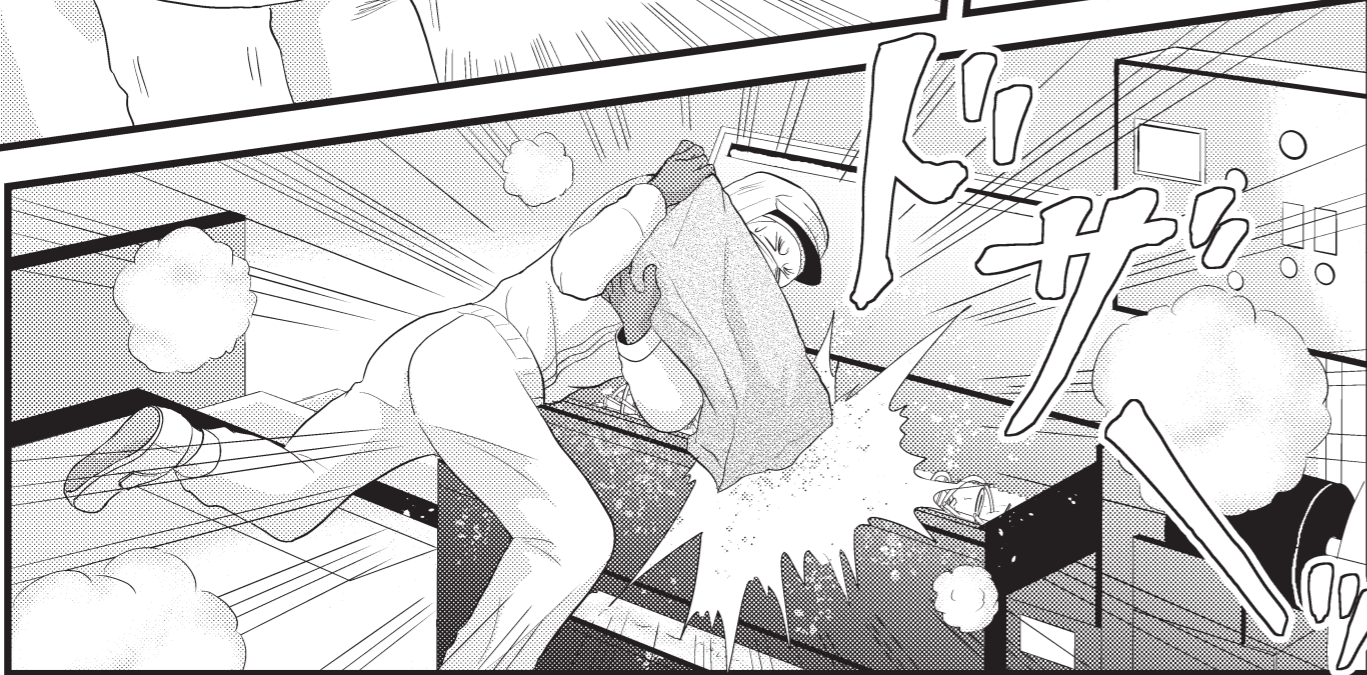


ドン!

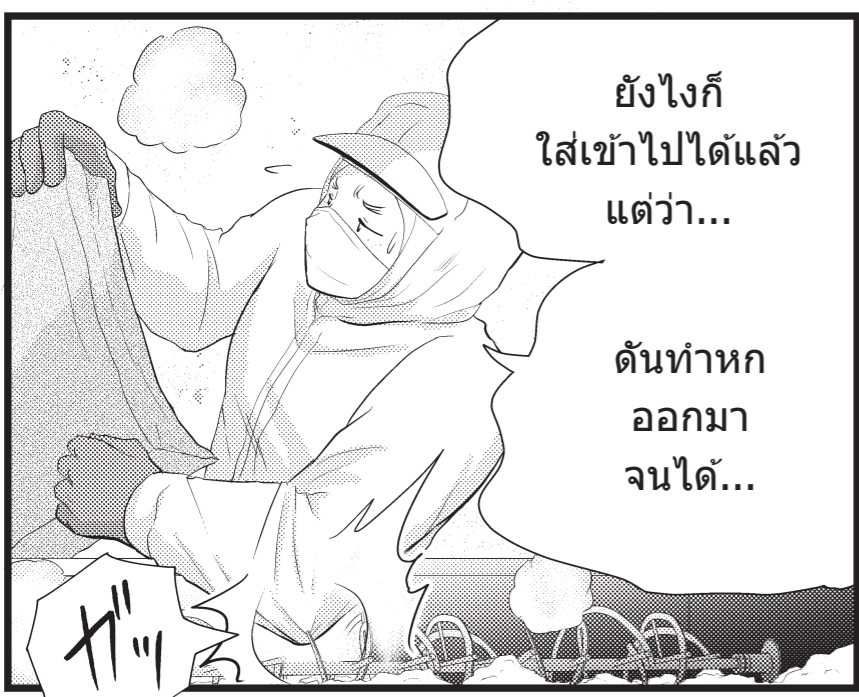
グッ



แหว!



ドサッ



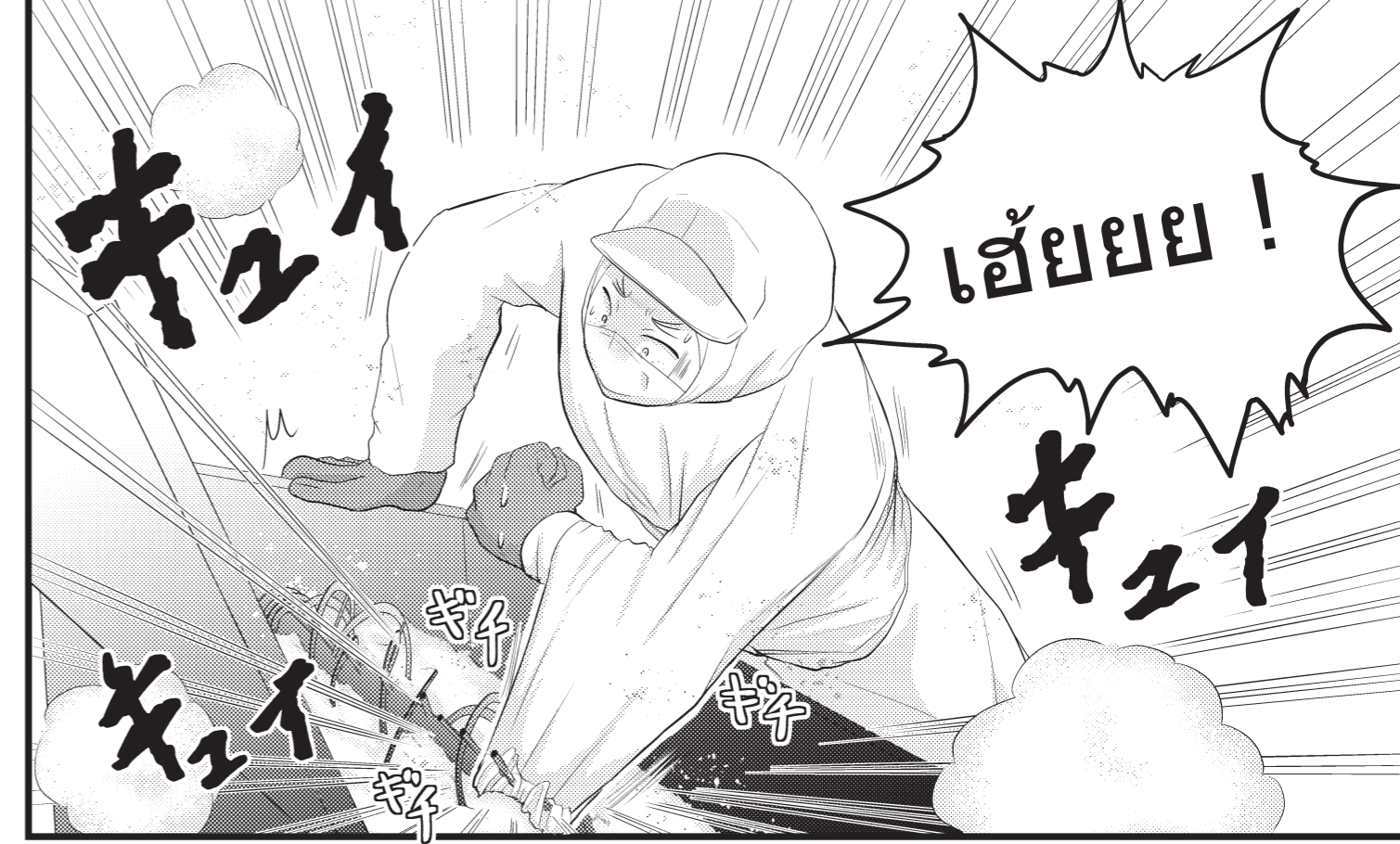
ยังไงก็
ใส่เข้าไปได้แล้ว
แต่ว่า...

ดันทำหก
ออกมา
จนได้...



ห๊ะ!?

グッ



キュイ

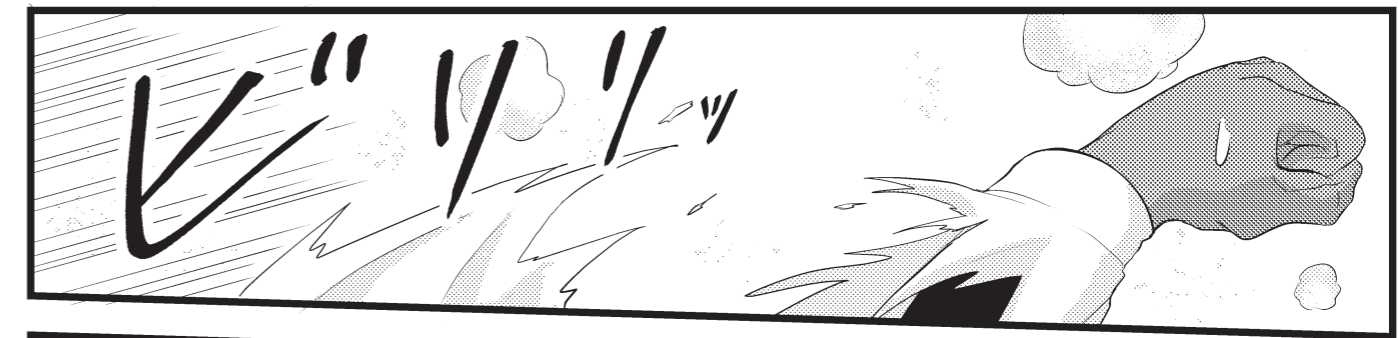
เฮ้ยยย!

キュイ

キュイ

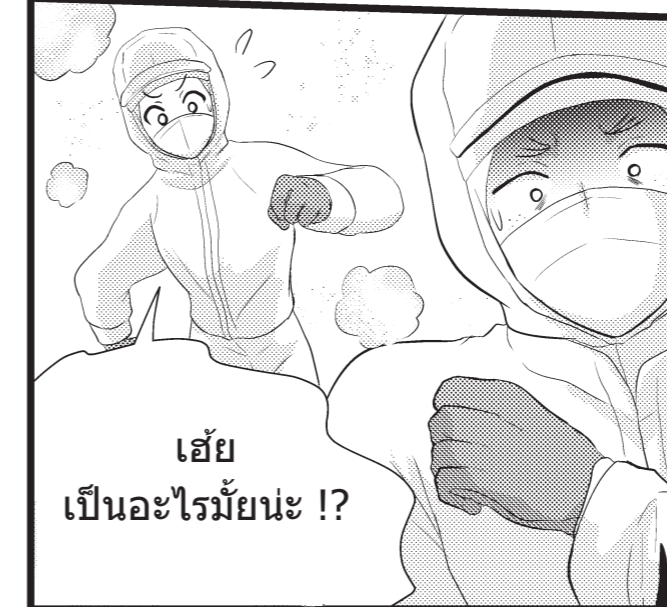
ギ

ギ



ヴ

リ



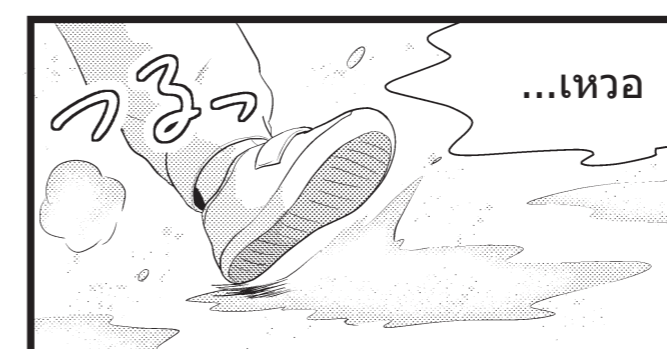
เฮ้ย
เป็นอะไรมั้ยนะ!?



โอ้ยยย!

พี่ครับ!?

ฮึ



わ

...แหว

医務室

ห้องพยาบาล

ทำอะไรลงไปเนี่ย
พวกนาย...

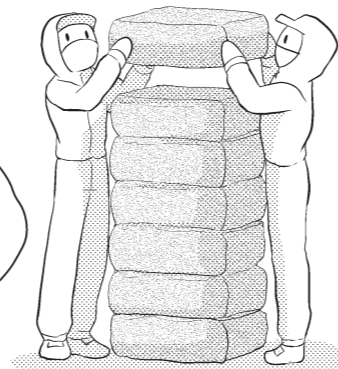
ชะ
ขอโทษครับ...

ดินะที่เป็นแครอย
ฟกช้ำเฉยๆ...
มือเกือบจะขาดแล้ว
ใหม่ละ !

ทีหลังต้องทำ
ตามกฎหมาย ตามคำสั่ง
อย่าคิดทำอะไร
โดยพลการนะ

สิ่งสำคัญเวลายกของหนัก
คือการตั้งท่าให้ถูกต้อง

เพราะถ้าหากก้มด้วยก
มีความเสี่ยงสูง
ที่จะปวดหลัง



โดยพื้นฐานแล้ว
ห้ามกองพวกถุงแป้งหนักๆ
ทับกันจนสูง
แต่ถ้าจำเป็นต้องยก
ลงมาจากที่สูงจริง
ก็ต้องทำ 2 คน

OK

NG

ถึงจะปิด

เครื่องผสมอาหารแล้ว
แต่แรงเฉื่อยอาจทำให้
เครื่องหมุนต่อไปอีกสักพัก

ดังนั้น เราต้องตรวจดู
ให้แน่ใจก่อนว่า
เครื่องหยุดสนิทดีแล้ว

STOP!

เครื่องผสมอาหารสมัยนี้
บางเครื่องมีตาข่ายป้องกัน
การโดนดึงอยู่ด้วย

แล้วก็ เวลาพื้นมีผงแป้งสาส์
กระจัดกระจายอยู่นะ
ห้ามวิ่งผ่านเด็ดขาด
เพราะมันลื่นง่าย
ไม่ต่างจากน้ำเลย

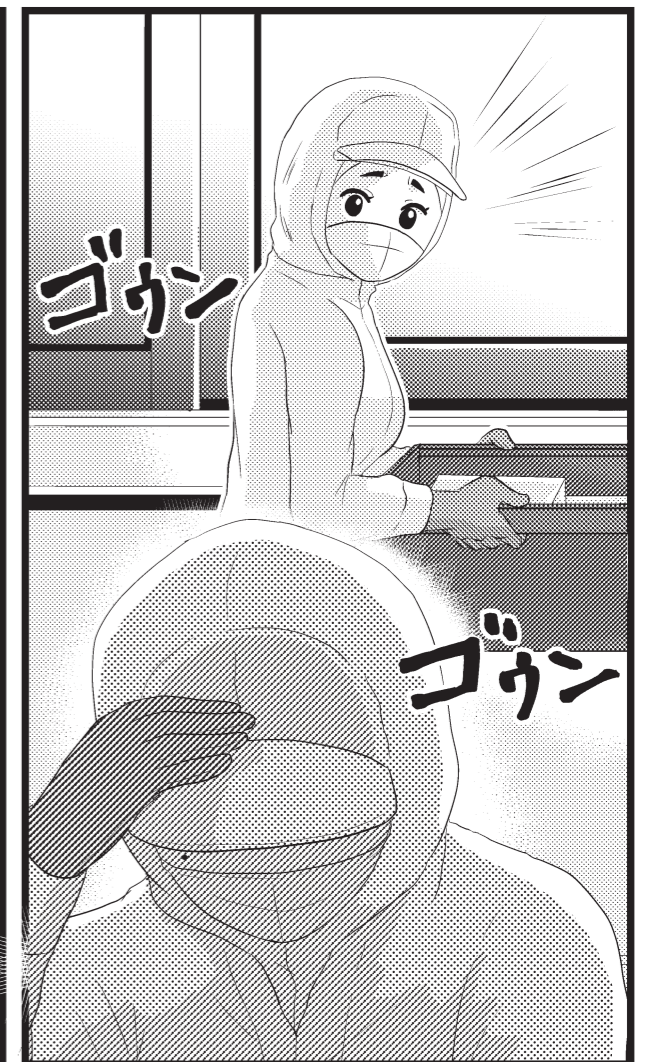
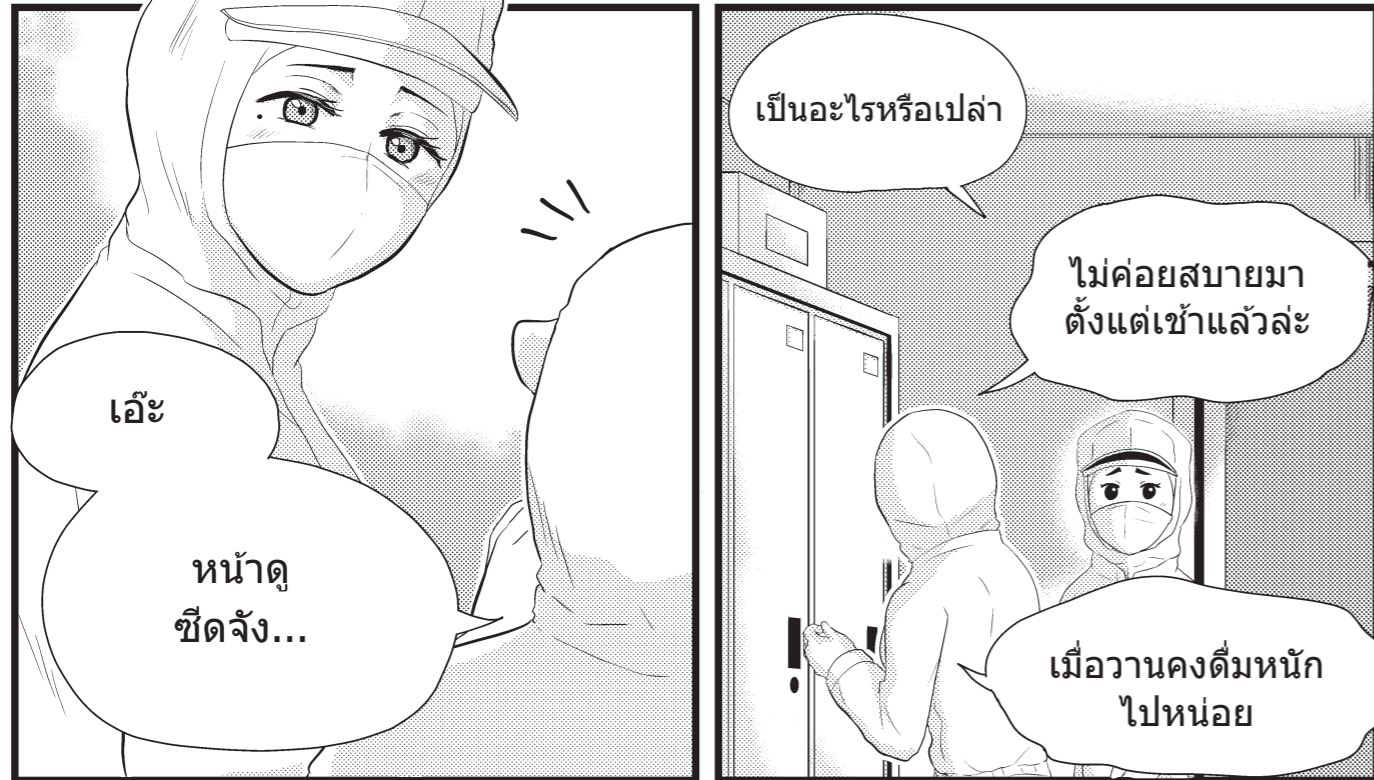
จากนี้ไป
ต้องใส่รองเท้ากันลื่น
ให้เรียบร้อยด้วย !

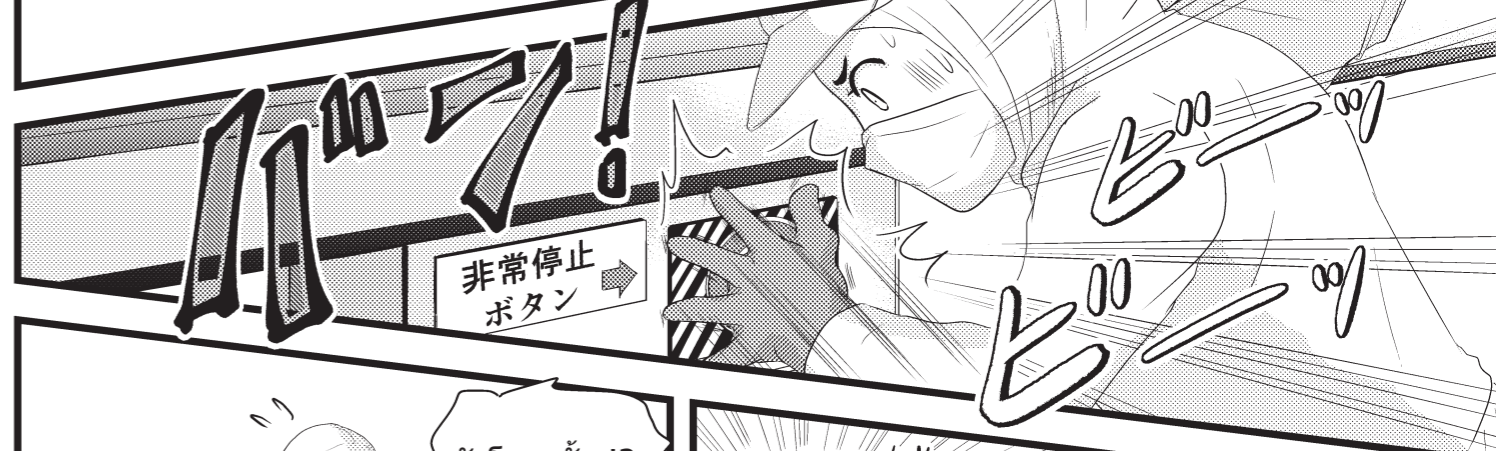
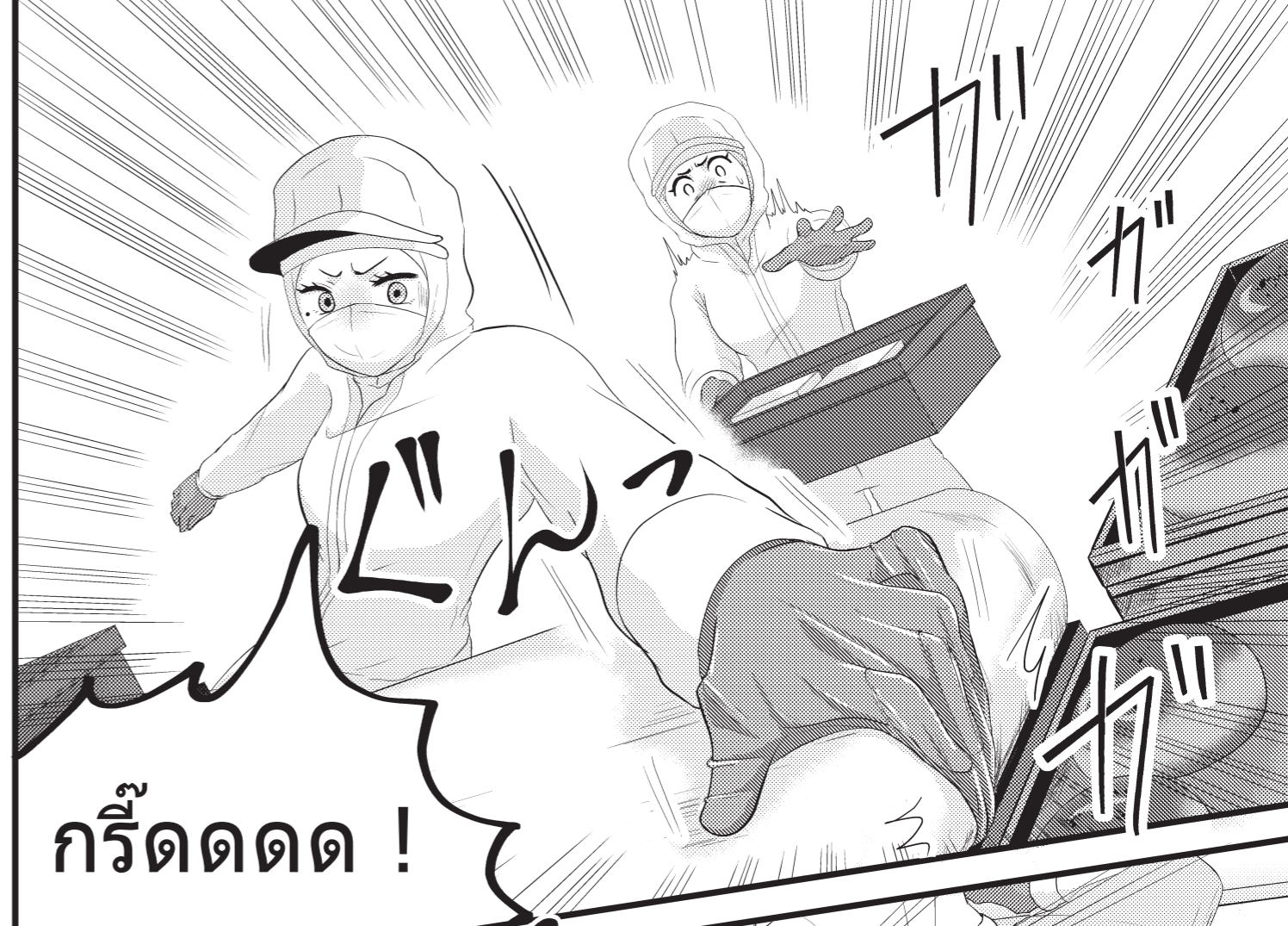
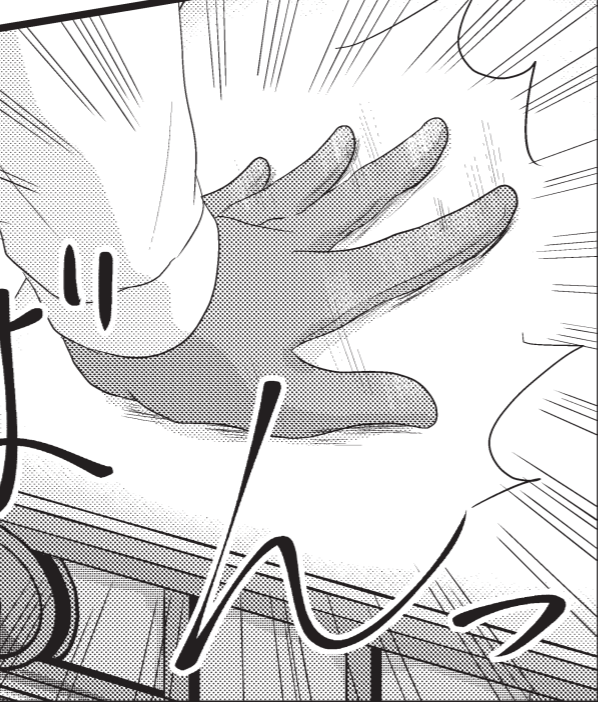
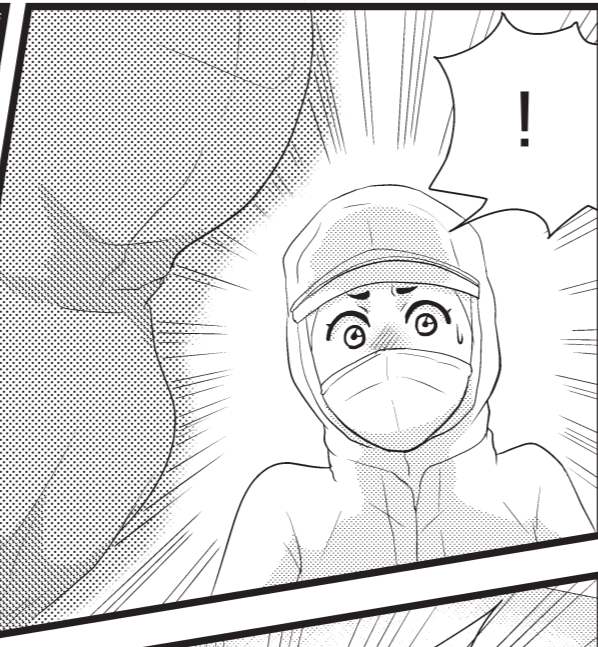
ไม่นึกเลยว่า
ห้องพยาบาลจะ
ทำให้
พวกนายสองคน
สนิทกัน...

ถ้าพวกนายเป็น
คู่ดูโอ้แสดงตลก
น่าจะเหมาะนะ

อะไรกัน !

CASE 3







เป็นไขอยู่
ไม่ใช่หροเนี่ย !



แค่นี้ก็
ลำบากแล้ว
ละสิ

วันนี้เดี๋ยวก็
กลับบ้านไป
พักผ่อนเลยนะ

คะ...
ขอโทษด้วยนะคะ...

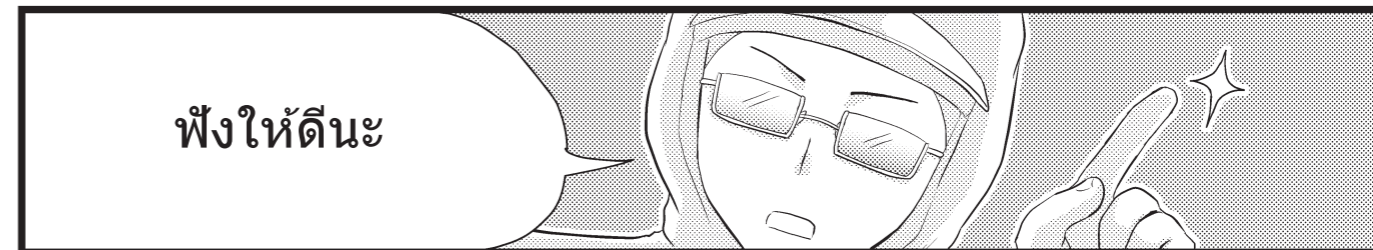


ถ้าทำงานหักโหม
จะเจ็บหนักเอา
ได้นะ

คนอื่นๆก็
อาจพลอยได้
รับบาดเจ็บ
ไปด้วย



เข้าใจว่าเธออยากทำงาน
เพื่อครอบครัว แต่ที่เธอทำ
มันจะทำให้ครอบครัวทุกขใจได้นะ



ฟังให้ดีนะ



เวลาไม่สบายแล้ว
จ้องมองของที่
เลื่อนอยู่บนสายพานนะ
อาการจะยิ่งแย่ไปกันใหญ่



หากรู้สึกไม่สบาย
ต้องบอกหัวหน้าแล้ว
หยุดพักทำงาน

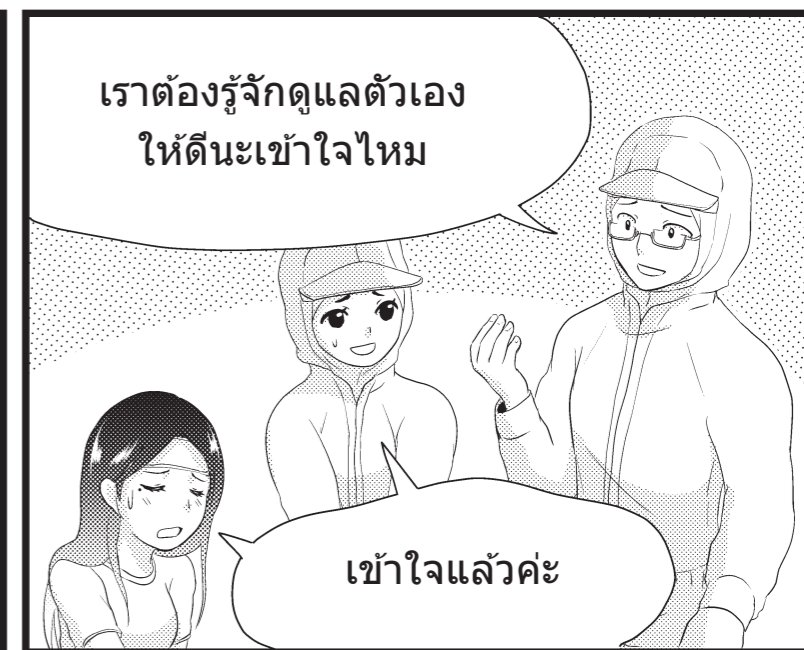


เพราะถ้าเกิดโดนสายพาน
หรือเครื่องจักรอะไรที่หมุนอยู่
ดึงเข้าไป เธออาจเจ็บหนัก
ถึงขั้นกระดูกหักได้เลยนะ !



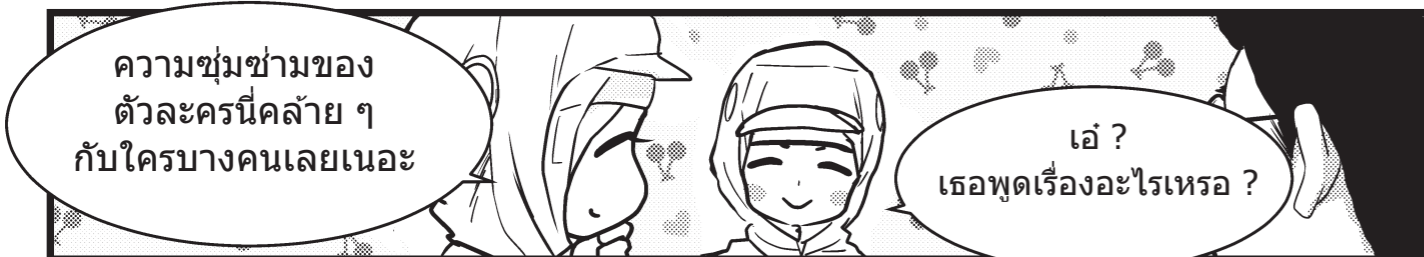
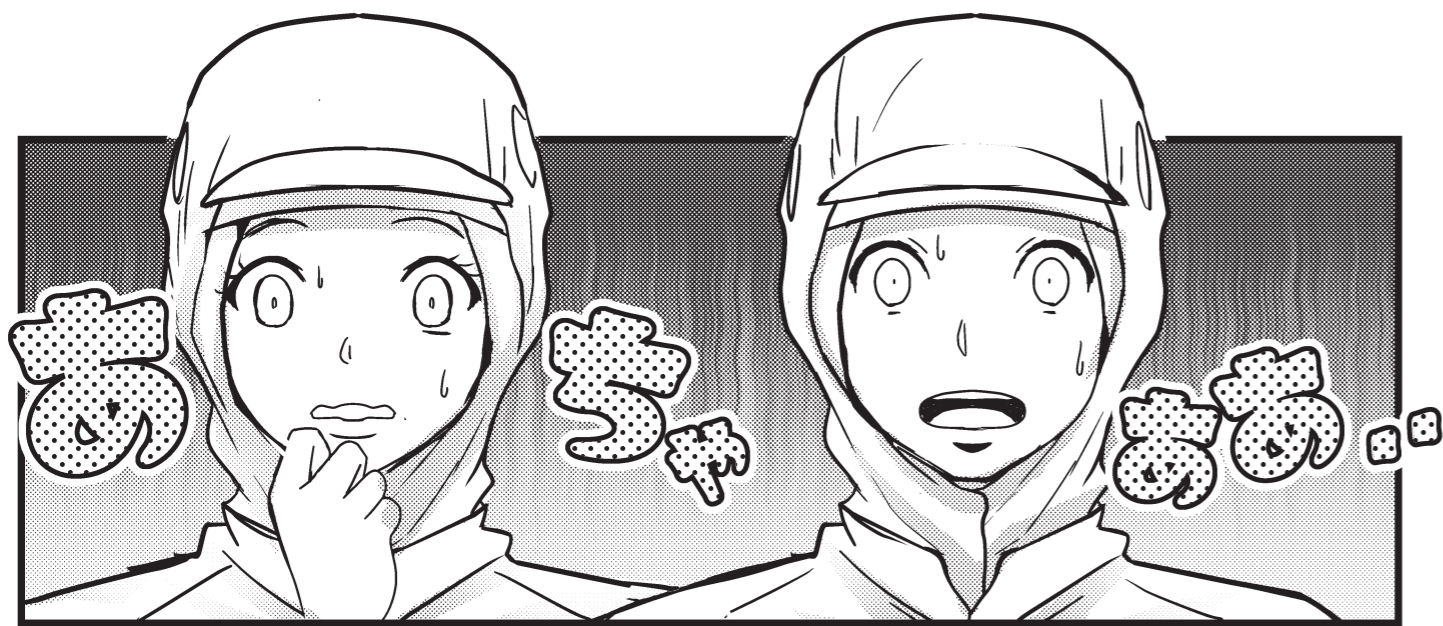
เธอก็ด้วย ถ้าเห็นว่า
คนรอบข้างอาการไม่ดี
ก็ให้รีบบอกหัวหน้าทันที

คะ



เราต้องรู้จักดูแลตัวเอง
ให้ดีนะเข้าใจไหม

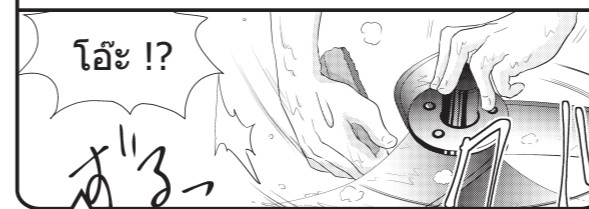
เข้าใจแล้วคะ



สิ่งสำคัญที่ควรระวังในการแปรรูปอาหาร

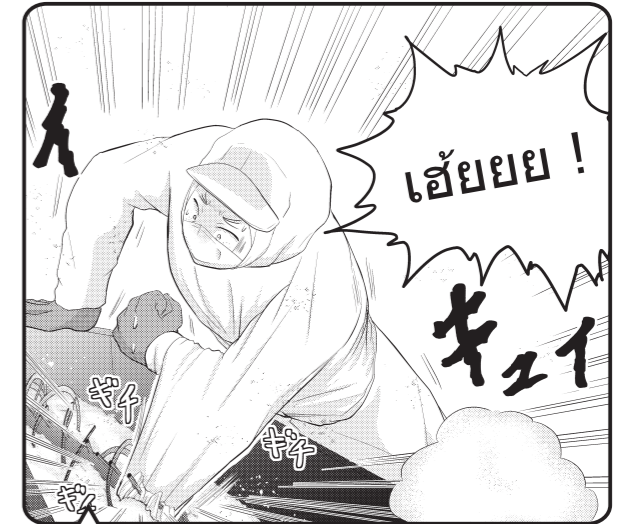


1 ระวังของมีคม



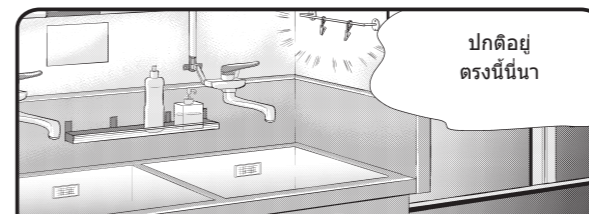
เวลาล้างทำความสะอาดของมีคม ต้องระวังด้านที่เป็นใบมีด นอกจากนี้ การล้างด้วยมือเปล่านั้นอันตราย ดังนั้น ต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอย่างเช่นถุงมือป้องกันก่อน แล้วจึงค่อยปฏิบัติงาน

2 ระวังส่วนของ เครื่องจักรที่หมุนอยู่



ถึงแม้พวกลูกกลิ้ง เครื่องผสมอาหาร หรือระบบสายพาน จะเคลื่อนไหวช้า แต่ก็มีความเร็วและอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุร้ายแรงได้ ดังนั้นจึงต้องระวังให้ดี

3 ปฏิบัติตาม กฎระเบียบที่กำหนดไว้



ทำความเข้าใจกฎระเบียบของสถานที่ทำงานให้ดีและ ตรวจสอบดูให้แน่ชัดอยู่เป็นประจำ หากเกิดเหตุการณ์ ที่ผิดปกติ ให้รายงานหัวหน้าเป็นลำดับแรก

4 ปฏิบัติตามหลัก 4ส อย่างเคร่งครัด



พยายามปฏิบัติตามหลัก 4ส* อยู่เสมอจนเป็นนิสัย เพื่อป้องกันการเกิดปัจจัยที่นำมาซึ่งอุบัติเหตุ

* ตรายละเมิดเพิ่มเติมที่หนังสือ "เรียนรู้พื้นฐานของความปลอดภัยอาชีวอนามัย และการป้องกันอุบัติเหตุระหว่างการทำงานด้วยการดู (สื่อการสอนรวม)"

อุบัติเหตุระหว่างการทำงาน
เป็นปัญหาใกล้ตัว
และมีค่าใช้จ่ายของผู้อื่น



อยากให้จำไว้ว่าการปฏิบัติ
ตามกฎหมายคือการปกป้อง
"ตนเอง" "ครอบครัว"
และ "การดำรงชีวิต"

ในกรณีที่มีเหตุการณ์
อะไรเกิดขึ้น
การสื่อสารกัน
ที่ทำงานเป็นประจำ
คือสิ่งที่สำคัญ



เออละ!

ผมจะปฏิบัติตามกฎและพยายาม
ทำงานอย่างเต็มที่ทุกวันครับ!



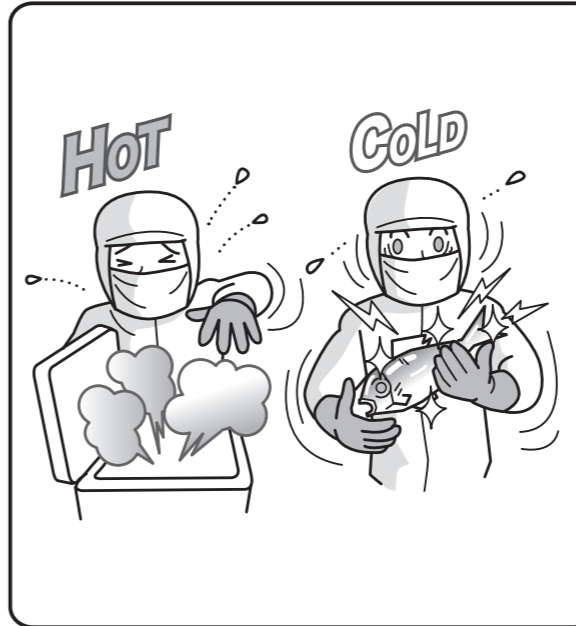
การแปรรูปอาหาร

สิ่งเหล่านี้ก็ควรระวังด้วยเช่นกัน!
คำแนะนำเพื่อความปลอดภัยและ
อาชีวอนามัย!



1

ระมัดระวังไม่ให้เกิดแผล
จากการโดนไหม้
หรือโดนความเย็นจัด



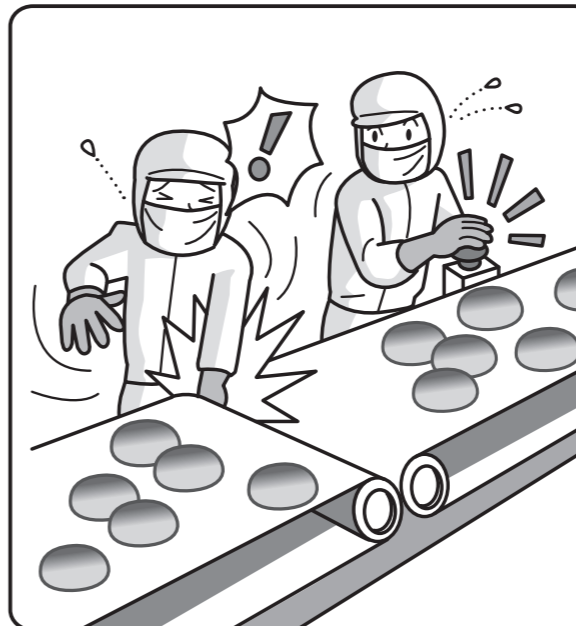
2

ก่อนเริ่มปฏิบัติงาน ต้องตรวจสอบ
ดูว่าเครื่องมืออุปกรณ์ที่
ทำงานเป็นปกติดีหรือไม่



3

หากรู้สึกถึงภัยอันตราย
ให้รีบกดปุ่มหยุดทำงานทันที
โดยที่ไม่ต้องลังเล



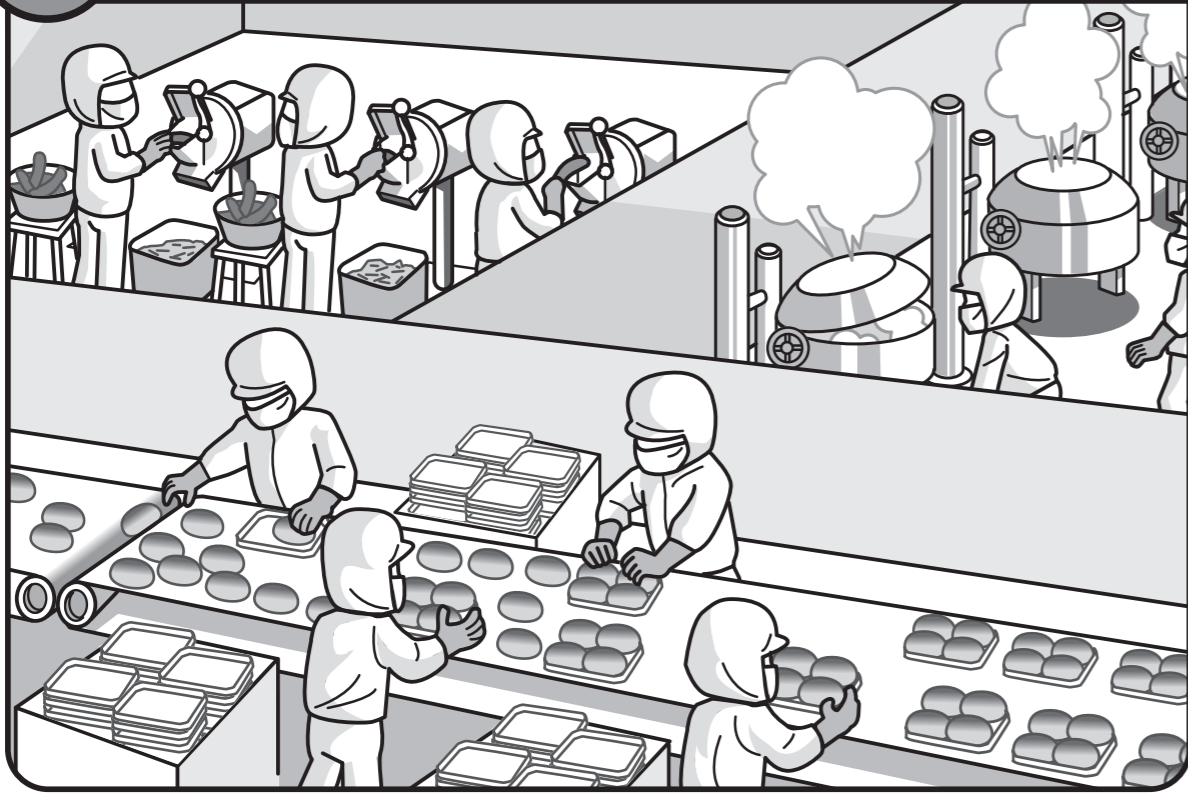
4

สวมใส่ชุดปฏิบัติงาน
ให้ถูกต้อง

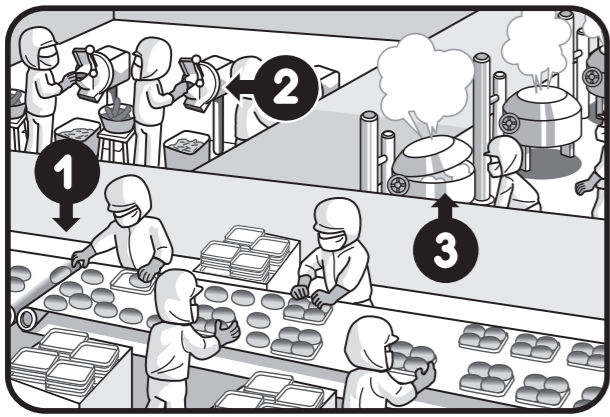


มารู้จักอันตรายที่แฝงอยู่ในการปฏิบัติงานในที่ทำงานกันเถอะ ! การฝึกการหยั่งรู้ระวังอันตราย (KYT)

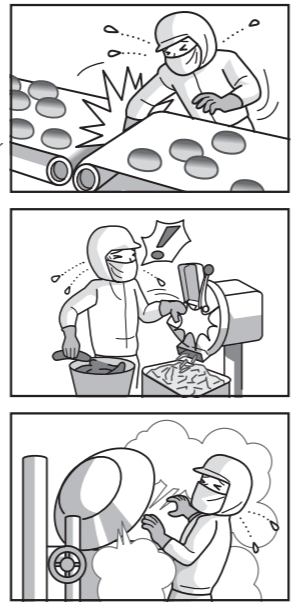
Q ลองมาคิดวิเคราะห์ดูว่าตรงไหนที่อันตราย !



A นี่คือจุดที่อันตราย !



- 1** เวลาจะหยิบเอาสิ่งแปลกปลอมออกจากเครื่องจักร ต้องหยุดการทำงาน ของเครื่องจักรให้สนิทเสียก่อน
- 2** การมองไปที่อื่นขณะปฏิบัติงานอยู่ เป็นเรื่องที่เสี่ยงอันตราย
- 3** ระวังโดนไอน้ำร้อนจนเกิดแผลไหม้พุพอง



ลองมาคิดวิเคราะห์ดูว่ายังมีจุดที่เป็นอันตรายอื่น ๆ อีกหรือไม่

การ์ตูนเพื่อการเรียนรู้
ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยในการแปรรูปอาหาร

จัดพิมพ์เมื่อเดือนมีนาคม 2021

จัดพิมพ์โดย : กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น
ผู้วางแผน : Mizuho Information & Research Institute, Inc.
ผู้ให้ความร่วมมือ : กลุ่มงานจัดทำคู่มือการอบรมด้านความปลอดภัยเกี่ยวกับการแปรรูปอาหาร
จัดทำโดย : Sideranch Inc.



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อมูลฉบับนี้
แผนกความปลอดภัย
ฝ่ายความปลอดภัยและอาชีวอนามัย
สำนักงานมาตรฐานแรงงาน
กระทรวงสาธารณสุข แรงงาน และสวัสดิการแห่งประเทศญี่ปุ่น