



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชื่อเรื่อง ประเมินความเสี่ยงและจัดทำคู่มือความปลอดภัย

**Risk Assessment and Safety Manual**

โดย

ชื่อ-สกุล นางสาวจันทร์จิรา

สมณะ

รหัสนักศึกษา 6140215138

ชื่อ-สกุล นางสาวปณาลี

ชั้นลำโรง

รหัสนักศึกษา 6140215141

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย



## รายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

ชื่อเรื่อง ประเมินความเสี่ยงและจัดทำคู่มือความปลอดภัย

**Risk Assessment and Safety Manual**

โดย

ชื่อ-สกุล นางสาวจันทร์จิรา

สมณะ

รหัสนักศึกษา 6140215138

ชื่อ-สกุล นางสาวปณาลี

ชั้นลำโรง

รหัสนักศึกษา 6140215141

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

ชื่องานวิจัย/โครงการ	ประเมินความเสี่ยงและจัดทำคู่มือความปลอดภัย Risk Assessment and Safety Manual
จัดทำโดย	นางสาวจันทร์จิรา สมณะ นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง
หลักสูตร	วิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย
ปีการศึกษา	2564
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ อุษาวดี ไพราม อาจารย์ ดร. พถมล น้อยนรินทร์

### บทคัดย่อ

บริษัท ไทยซิม จำกัด เป็นบริษัทผลิตอาหารแช่แข็งใน ตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง จังหวัด นครราชสีมา ผลิตสินค้าขายในประเทศ ตรา มียาบี โดยมุ่งเน้นตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มีสินค้าครึ่งแรก 4 ชนิด ได้แก่ เต้าหู้ทอด ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้รสเห็ดหอม ฟองเต้าหู้ใส่แปะก๊วยรสเห็ดหอม โดยจัดทำโครงการ การประเมินความเสี่ยงและจัดทำคู่มือด้านความปลอดภัยมีวัตถุประสงค์ เพื่อประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค JSA และจัดทำคู่มือความปลอดภัยในการทำงาน เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานมีความรู้ มีความเข้าใจ ในขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย โดยประเมินความเสี่ยงทุกพื้นที่การทำงาน ได้แก่ สำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกซั่งถั่วเหลือง แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกการทำงานในห้องเย็น และจัดอบรมด้านความปลอดภัยให้แก่หัวหน้าแผนกทั้ง 5 แผนก โดยหัวข้อเรื่องการจัดอบรม เกี่ยวกับอันตรายและมาตรการป้องกันในการทำงาน มีการประเมินความรู้ความเข้าใจในการทำงานที่ปลอดภัย

จากการอบรมและทำแบบทดสอบการให้ความรู้ก่อนและหลัง พบว่า พนักงานที่เข้ารับการอบรม ทั้งหมด 7 คน ส่วนใหญ่เป็นเพศชาย ร้อยละ 57.14 อายุ 31-40 ปี ร้อยละ 42.86 ประสบการณ์ทำงาน 6 ปีขึ้นไป ร้อยละ 100 ไม่เคยเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน ร้อยละ 57.14 ทำงาน 8 ชั่วโมงต่อวัน ร้อยละ 71.43 ระบบการทำงานแบบไม่มีกะ ร้อยละ 100 และพนักงานทั้งหมด 7 คน ทำแบบทดสอบก่อนการอบรม ร้อยละ 69.94 ทำแบบทดสอบหลังการอบรม ร้อยละ 98.57 สรุปผลพนักงานที่เข้ารับการอบรมทั้งหมด 7 คน ทุกคนได้รับความรู้นำไปปฏิบัติและทำแบบทดสอบหลังการอบรมผ่านร้อยละ 80 ขึ้นไป

## กิตติกรรมประกาศ

ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท ไทยซัม จำกัด ตั้งแต่วันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2564 จนถึงวันที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2565 เป็นโอกาสที่ดีที่ทำให้ข้าพเจ้าได้เรียนรู้การทำงานจริง ได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆ ที่มีคุณค่าต่อการเรียนรู้และการทำงานสำหรับรายงานวิชาสหกิจศึกษาฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยดีด้วยความกรุณาช่วยเหลือและสนับสนุนจากหลายฝ่ายดังนี้

- |                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| 1. คุณอิเดทะกะ โคอิจิมะ         | ผู้จัดการบริษัท      |
| 2. คุณธนพร โคอิจิมะ             | รองผู้จัดการบริษัท   |
| 3. คุณณัฐภรณ์ ปลั่งกลาง         | ซูเปอร์ฝ่ายบุคคล     |
| 4. คุณอานนท์ วงษ์ศรีสุข         | พนักงานฝ่ายซ่อมบุคคล |
| 5. อาจารย์อุษาวดี ไพรธรรม       | อาจารย์ที่ปรึกษา     |
| 6. อาจารย์ ดร. พงมล น้อยนรินทร์ | อาจารย์ที่ปรึกษา     |
- และพนักงานท่านอื่นๆ ที่ไม่ได้กล่าวชื่อนามทุกท่าน

## สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ.....	ก
กิตติกรรมประกาศ.....	ข
สารบัญ.....	ค
สารบัญตาราง.....	จ
สารบัญรูปภาพ.....	ช
<b>บทที่ 1 รายละเอียดเกี่ยวกับสถานประกอบการ.....</b>	<b>1</b>
1.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ.....	1
1.2 ลักษณะสถานประกอบการ.....	1
1.3 รูปแบบการจัดองค์กร และการบริหารงานองค์กร.....	3
1.4 ผังกระบวนการผลิต.....	4
1.5 นโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน.....	5
1.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ.....	7
1.7 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา.....	7
1.8 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน.....	7
<b>บทที่ 2 โครงการที่ได้รับมอบหมาย/รายละเอียดการปฏิบัติงาน.....</b>	<b>8</b>
2.1 หลักการและเหตุผล.....	8
2.2 วัตถุประสงค์ของ โครงการ.....	9
2.3 ขอบเขตของโครงการ.....	9
2.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....	9
2.5 ขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงาน.....	9
2.6 อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้.....	10
2.7 รายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงานหรือปฏิบัติงาน.....	10
2.7.1 เดินสำรวจศึกษาข้อมูลเก็บรวบรวมข้อมูล/ขั้นตอนการปฏิบัติงาน.....	10

## สารบัญ

	หน้า
2.7.2 เอกสารที่เกี่ยวข้อง.....	11
2.7.2.1 นโยบายด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม บริษัท ไทยซิม จำกัด.....	11
2.7.2.2 ระเบียบกรมโรงงานอุตสาหกรรม ว่าด้วยหลักเกณฑ์การชี้บ่ง อันตราย การประเมินความเสี่ยง และการจัดทำแผนงานบริหาร จัดการความเสี่ยง พ.ศ. 2543.....	11
2.7.2.3 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job safety analysis (JSA).....	17
2.7.3 เสนอหัวข้อโครงการให้กับพนักงานที่ปรึกษา.....	20
2.8 ผลการวิเคราะห์อันตราย แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกช่างถั่วเหลือง และเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกทำงานในห้องเย็น ด้านเทคนิค Job Safety Analysis (JSA).....	23
2.9 การจัดทำคู่มือความปลอดภัย.....	132
2.10 สรุปผลคะแนนแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง การอบรม.....	133
<b>บทที่ 3 อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....</b>	<b>137</b>
3.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา.....	137
3.1.1 ด้านสังคม.....	137
3.1.2 ด้านทฤษฎี.....	135
3.1.3 ด้านการปฏิบัติ.....	137
3.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ.....	138
3.2.1 ด้านตนเอง.....	138
3.2.2 ด้านหลักสูตร.....	138
3.2.3 ด้านมหาวิทยาลัย.....	138
บรรณานุกรม.....	139
ภาคผนวก ก.....	140
เครื่องมือที่ใช้ในการจัดทำโครงการ.....	141
ภาคผนวก ข.....	196
ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ.....	197

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 1 โอกาสในการเกิดเหตุการณ์ต่างๆ.....	13
ตารางที่ 2 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อบุคคล.....	13
ตารางที่ 3 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อชุมชน.....	14
ตารางที่ 4 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม.....	14
ตารางที่ 5 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อทรัพย์สิน.....	14
ตารางที่ 6 ตาราง Matrix แสดงระดับความเสี่ยง.....	15
ตารางที่ 7 ตารางเทียบผลคูณกับระดับความเสี่ยง.....	15
ตารางที่ 8 แผนงานการควบคุมตามระดับความเสี่ยง.....	16
ตารางที่ 9 แบบฟอร์มการประเมินความเสี่ยงด้านเทคนิค Job Safety Analysis (JSA).....	18
ตารางที่ 10 แบบฟอร์มการวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA).....	19
ตารางที่ 11 แสดงแผนผังการดำเนินงาน.....	21
ตารางที่ 12 แสดงแผนผังการดำเนินงาน.....	22
ตารางที่ 13 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกสำนักงาน.....	23
ตารางที่ 14 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกสำนักงาน..	26
ตารางที่ 15 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกซ่อมบำรุง.....	29
ตารางที่ 16 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกซ่อมบำรุง..	40
ตารางที่ 17 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกขั้วถั่วเหลือง.....	49
ตารางที่ 18 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกขั้วถั่ว เหลือง.....	55
ตารางที่ 19 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกเครื่องจักรใน กระบวนการผลิต.....	59
ตารางที่ 20 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกเครื่องจักร ในกระบวนการผลิต.....	100
ตารางที่ 21 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกทำงานในห้อง เย็น.....	129

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
ตารางที่ 22 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกทำงาน ในห้องเย็น.....	131
ตารางที่ 23 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรม.....	133
ตารางที่ 24 สรุปผลคะแนนแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง การอบรม.....	135



## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
ภาพที่ 1 แผนที่ของบริษัท ไทยซิม จำกัด.....	1
ภาพที่ 2 ผังกระบวนการผลิต.....	4

# บทที่ 1

## รายละเอียดเกี่ยวกับสถานประกอบการ

### 1.1 ชื่อและที่ตั้งของสถานประกอบการ

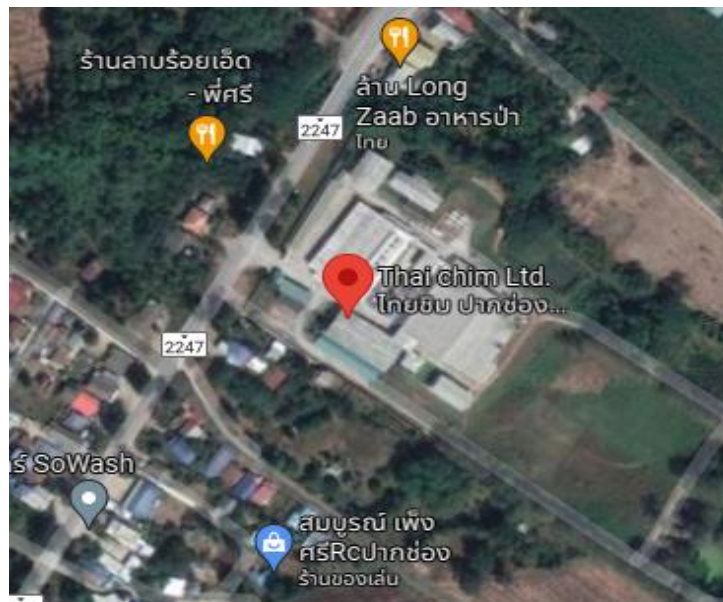
บริษัท ไทยchim จำกัด

ที่ตั้ง : 1 หมู่ 14 ตำบลจันทิก อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา รหัสไปรษณีย์ 30130

โทร : 044-310140-1 , 044-310155-7

แฟกซ์ : 044-310139

อีเมลล์ : [thaichimsale@csloxinfo.com](mailto:thaichimsale@csloxinfo.com)



ภาพที่ 1 แผนที่บริษัท ไทยchim จำกัด

ที่มา : [www.googlemap.com](http://www.googlemap.com)

### 1.2 ลักษณะสถานประกอบการ

1.2.1 บริษัท ไทยchim จำกัด ดำเนินการผลิตครั้งแรกในปี พ.ศ 2534 โดยเริ่มต้นจากการผลิตแผ่นฟองเต้านู้แช่แข็งเพียงอย่างเดียว ด้วยทุนจดทะเบียน 2 ล้านบาท โดยได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนแห่งประเทศไทย ต่อมาได้เพิ่มการผลิตสินค้าที่ทำจากแป้งกลูเตนโดยสินค้าทั้งหมดส่งออกไปยังประเทศญี่ปุ่นประเทศเดียว

ในปี พ.ศ 2536 บริษัท ฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 2 ล้านบาท เป็น 5 ล้านบาท

ในปี พ.ศ 2540 บริษัท ฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 5 ล้านบาท เป็น 6 ล้านบาท

ในปี พ.ศ 2544 บริษัท ฯ ขยายกำลังการผลิต และเพิ่มทุนจดทะเบียนอีก 15 ล้านบาท เป็น 21 ล้านบาท เพื่อสร้างอาคารผลิต 2 ด้านหลังของอาคารผลิต 1 และได้รับบัตรส่งเสริมการลงทุนฉบับที่ 2 สำหรับการผลิตอาหารแช่แข็งทำจากถั่วเหลือง

ในปี พ.ศ 2548 บริษัท ฯ ผลิตสินค้าขายในประเทศ ตรา มียาบี โดยมุ่งเน้นตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต สินค้าครั้งแรก 4 ชนิด ได้แก่ เต้าหู้ทอด ฟองเต้าหู้ ฟองเต้าหู้รสเห็ดหอม ฟองเต้าหู้ใส่แปะก๊วยรสเห็ดหอม

ปี 2556 บริษัท ฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 21 ล้านบาท เป็น 31 ล้านบาท

ปี 2558 บริษัท ฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 31 ล้านบาท เป็น 41 ล้านบาท

ปี 2559 บริษัท ฯ เพิ่มทุนจดทะเบียนจาก 41 ล้านบาท เป็น 61 ล้านบาท

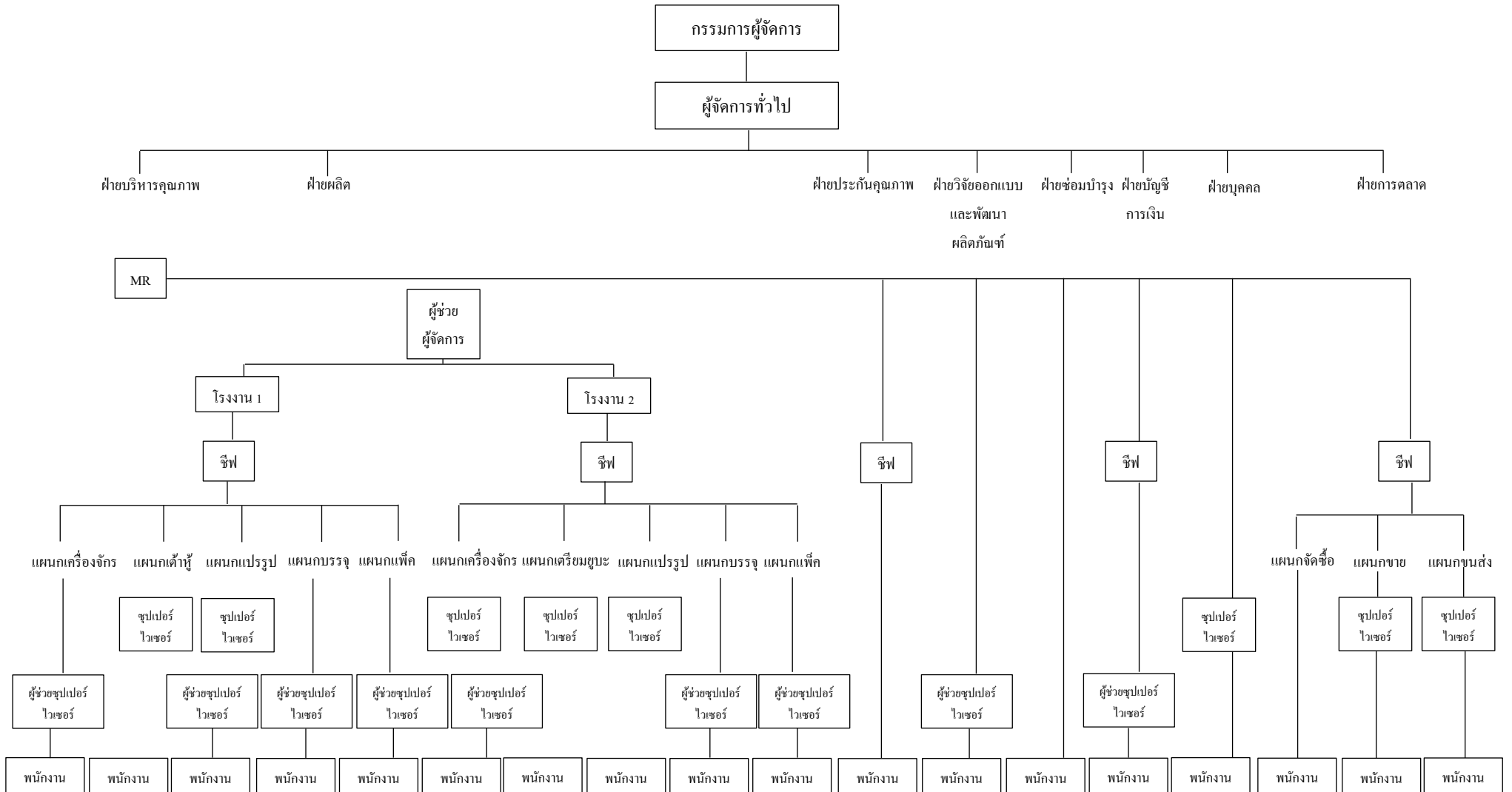
ก่อตั้งเมื่อ : 7 ธันวาคม 2532

เปิดดำเนินการ : ตุลาคม 2534

ทุนจดทะเบียน : 61 ล้านบาท

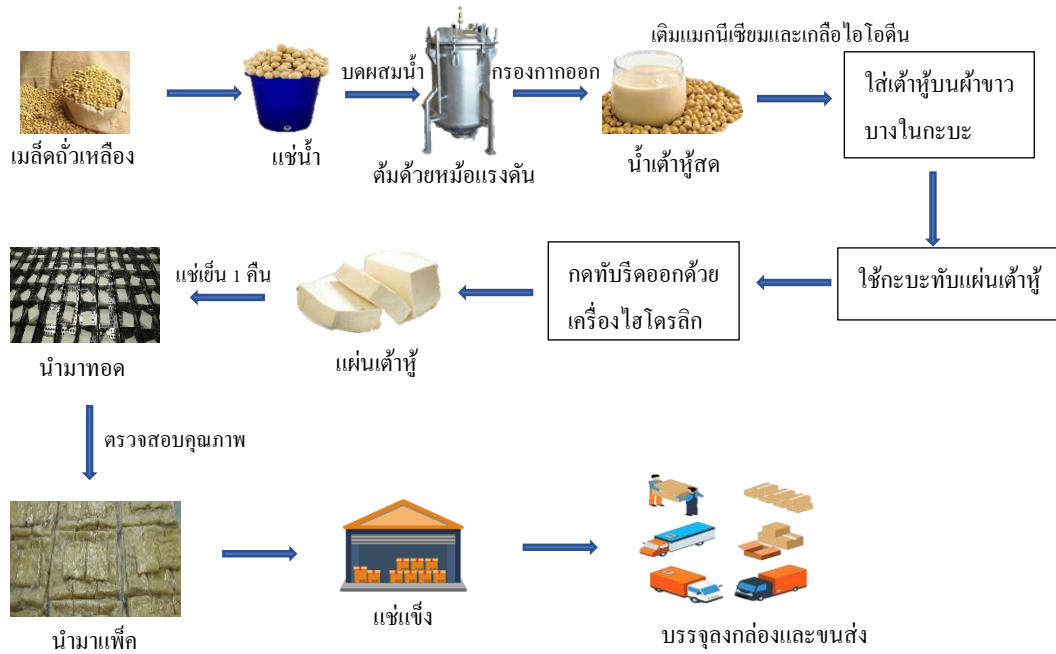
### 1.3 รูปแบบการจัดองค์กร และการบริหารงานองค์กร

ผังโครงสร้างองค์กร (ORGANIZATION CHART)

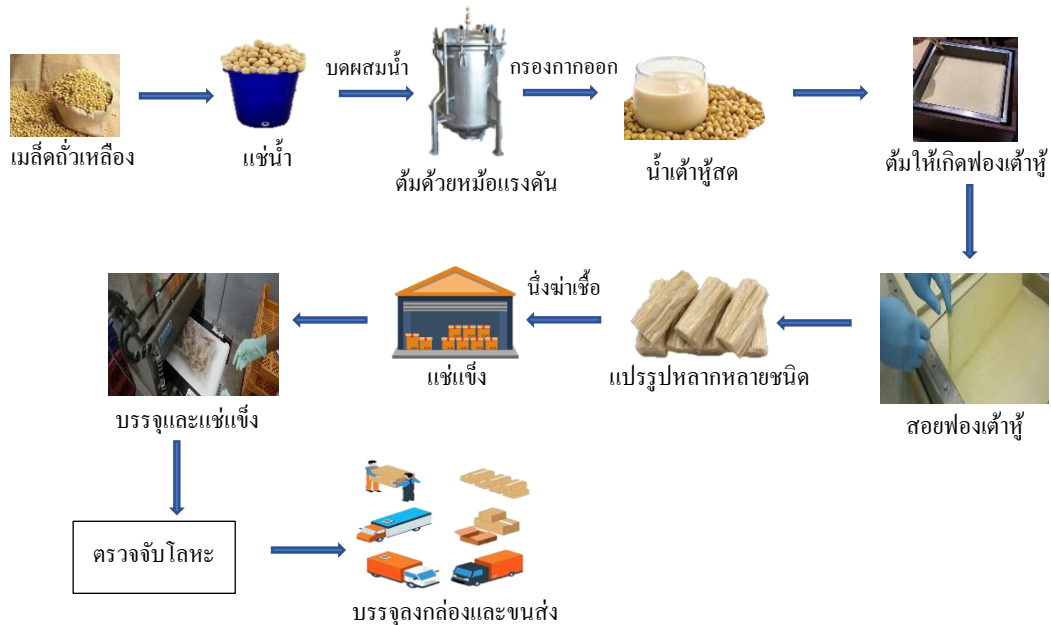


1.4 ผังกระบวนการผลิต

กระบวนการผลิตโรงงาน 1



กระบวนการผลิตโรงงาน 2



ภาพที่ 2 ผังกระบวนการผลิต

ที่มา : บริษัท ไทยchim จำกัด

### 1.5 นโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

ด้วย บริษัท ไทยซิม จำกัด มีความห่วงใยต่อชีวิตและสุขภาพของพนักงานทุกคน ดังนั้นจึงเห็นสมควรให้มีการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมควบคู่ไปกับหน้าที่ประจำของพนักงาน จึงกำหนดนโยบายไว้ดังนี้

1. ทางบริษัทฯ เลือกรับเรื่องการทำงานอย่างปลอดภัยของพนักงานมาเป็นอันดับแรก
2. บริษัทฯ จะสนับสนุนให้หัวหน้างานทุกระดับ ได้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยเพื่อที่จะได้นำมาใช้และแนะนำให้พนักงานได้รู้และทำงานอย่างปลอดภัยตลอดเวลา
3. จัดให้พนักงานมีส่วนร่วมทำกิจกรรมเรื่องความปลอดภัย เช่น จัดงานสัปดาห์ความปลอดภัย
4. ผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้นต้องทำตนให้เป็นอย่างที่ดีเป็นผู้นำฝึกสอนและจูงใจให้พนักงานตระหนักถึงการทำงานอย่างถูกต้องและปลอดภัย
5. ด้านตัวพนักงานต้องคำนึงถึงความปลอดภัยส่วนตัวต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามคำสั่งและขั้นตอนขณะทำงาน
6. บริษัทฯ จะจัดให้มีการอบรมพนักงานใหม่เกี่ยวกับการใช้เครื่องจักรฯ และเครื่องมือต่างๆ อย่างถูกต้องและปลอดภัย ก่อนการทำงานจริงเสมอ
7. บริษัทฯ จะให้พนักงานมีส่วนร่วมและแจ้งสิ่งที่ผิดปกติที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานและเครื่องจักร โดยมีส่วนเสนอแนะให้หัวหน้างานทราบทุกครั้งและทางบริษัทฯ จะได้รับการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ดี และเหมาะสมในการทำงานที่ปลอดภัย

คณะกรรมการความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) มีดังนี้

- |                         |            |                  |
|-------------------------|------------|------------------|
| 1. คุณอิศเรศทะกะ โคจิมะ |            | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณลมูล              | อยู่ภัคดี  | กรรมการ          |
| 3. คุณภัตสกร            | คล้ายนุช   | กรรมการ          |
| 4. คุณประมุท            | ขจรกุลกลาง | กรรมการ          |
| 5. คุณจงรัก             | บังคับการ  | กรรมการ          |
| 6. คุณอรสา              | ยงสูงเนิน  | กรรมการ          |

### 1.6 ตำแหน่งและลักษณะงานที่นักศึกษาได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบ

- ตำแหน่ง นักศึกษาฝึกสหกิจเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยวิชาชีพ หน่วยงานความปลอดภัย

- ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. ตรวจเช็คถังดับเพลิง
2. ทำแผนผังแสดงตำแหน่งไฟฉุกเฉิน กริ่งเตือนภัยและถังดับเพลิง
3. จัดทำเอกสาร จป.ว เดือน ตุลาคม-ธันวาคม พ.ศ 2564
4. จัดทำเอกสาร จป.ว เดือน มกราคม-มีนาคม พ.ศ 2565
5. ทำแผนงานความปลอดภัยปี พ.ศ.2565
6. พยาธิภัยภายนอกตรวจวัดแสงสว่าง เสียง ความร้อน ในโรงงาน
7. จัดทำเอกสารตรวจเช็คอุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล (PPE)
8. ทำสติ๊กเกอร์หมายเลขติดถังดับเพลิง
9. เดินตรวจเช็คไฟฉุกเฉินและกริ่งเตือนภัย
10. แก้ไขเรื่องแสงสว่างจุดที่ทำการวัดแล้วไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
11. เข้าร่วมประชุมกับคณะความปลอดภัยในโรงงานทุกเดือน
12. คำนวณค่าเอกสารกฎหมายประกาศกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน แสงสว่าง เสียง ความร้อน และที่อับอากาศ
13. คำนวณค่าเอกสารแบบรายงานผลการตรวจวัดและวิเคราะห์สภาวะการทำงานเกี่ยวกับความร้อน แสงสว่าง และเสียงในสถานประกอบการ
14. จัดทำข้อกำหนดการสวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล
15. ทำป้ายเตือนความปลอดภัย “ระวังไอน้ำร้อน”

### 1.7 พนักงานที่ปรึกษาและตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา

นางชนพร โคจิมะ ตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา รองผู้จัดการ

นางณัฐภรณ์ ปลั่งกลาง ตำแหน่งของพนักงานที่ปรึกษา ซุปเปอร์ไวเซอร์ฝ่ายบุคคล

### 1.8 ระยะเวลาในการปฏิบัติงาน

ระยะเวลาในการปฏิบัติงานสหกิจ ณ บริษัท ไทยซิม จำกัด

รวม 16 สัปดาห์ ตั้งแต่วันที่ 13 พฤศจิกายน 2564 ถึง วันที่ 8 เมษายน 2565

วัน - เวลาที่ปฏิบัติงาน : จันทร์-เสาร์ 08.00-17.00 น.



## บทที่ 2

### โครงการที่ได้รับมอบหมาย/รายละเอียดการปฏิบัติงาน

#### 2.1 หลักการและเหตุผล

บริษัท ไทยซิม จำกัด คำนึงถึง ความปลอดภัยในการทำงาน สภาพที่ปลอดภัยจากอุบัติเหตุต่างๆ อันจะเกิดแก่ร่างกาย ชีวิต หรือทรัพย์สินในขณะที่ปฏิบัติงาน ซึ่งก็คือสภาพการทำงานที่ถูกต้องโดยปราศจาก “อุบัติเหตุ” ในการทำงานโดยเฉพาะในกระบวนการผลิต อุบัติเหตุส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากการใช้เครื่องจักรโดยผู้เท่าไม่ถึงการณ์ และความประมาทของผู้ปฏิบัติงานเอง สาเหตุหลักของการประสบเหตุอันตรายจากการทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร มีอยู่ 2 สาเหตุ ได้แก่ สาเหตุจากการปฏิบัติงานที่ไม่ปลอดภัย ซึ่งอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุ เช่น การใช้อุปกรณ์เครื่องมือที่เป็นเครื่องจักรกลโดยพลการหรือไม่ได้รับมอบหมาย การใส่ใจในคำแนะนำหรือคำเตือนความปลอดภัย เป็นต้น สภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัย คือสภาพแวดล้อมที่ไม่ปลอดภัยโดยรอบของผู้ปฏิบัติงานขณะทำงานซึ่งก่อให้เกิดอุบัติเหตุ เช่น เครื่องจักร ไม่มีอุปกรณ์การป้องกันอันตราย อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องจักรที่ออกแบบไม่เหมาะสมกับการใช้งาน เป็นต้น โดยการเกิดอุบัติเหตุจากเครื่องจักรมีความเสี่ยงร้ายแรงสูงต่อการสูญเสียชีวิต และทรัพย์สิน

ดังนั้น ผู้จัดทำจึงเล็งเห็นถึงความสำคัญของการวิเคราะห์อันตรายด้านความปลอดภัย ได้จัดทำการประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) เป็นการชี้บ่งอันตรายและการวิเคราะห์เพื่อประเมินความเสี่ยงสำหรับการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน โดยประเมินความเสี่ยง 5 แผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกช่างถั่วเหลือง แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต และแผนกแพ็คเกจสินค้า เพื่อป้องกันควบคุมและบรรเทาอุบัติเหตุเนื่องจากการทำงาน หากมีการชี้บ่งอันตราย ไม่ถูกต้องและไม่มีความครบถ้วนก็อาจเป็นเหตุให้เกิดอันตรายขึ้นได้ และได้จัดทำคู่มือด้านความปลอดภัยขึ้นเพื่อให้สถานประกอบการสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางปฏิบัติและจัดทำแผนงานด้านความปลอดภัยในการทำงานได้อย่างถูกต้อง

## 2.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค JSA ในทุกพื้นที่การทำงาน
2. เพื่อจัดทำคู่มือความปลอดภัยในการทำงาน
3. เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงาน มีความรู้ มีความเข้าใจ ในขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย

## 2.3 ขอบเขตของโครงการ

1. ขอบเขตพื้นที่การศึกษา บริษัท ไทยฉิม จำกัด
2. กลุ่มเป้าหมาย หัวหน้าพนักงาน จำนวน 7 คน ใน 5 แผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน จำนวน 1 คน แผนกซ่อมบำรุง จำนวน 1 คน แผนกช่างถั่วเหลือง 1 คน แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต จำนวน 2 คน แผนกทำงานในห้องเย็น จำนวน 2 คน

## 2.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีคู่มือความปลอดภัยในการทำงาน
2. มีวิธีป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ และอันตรายจากการทำงาน
3. ผู้ปฏิบัติงาน มีความรู้ มีความเข้าใจ ในขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย

## 2.5 ขั้นตอนและวิธีปฏิบัติงาน

1. ประเมินความเสี่ยงแต่ละแผนก โดยใช้การประเมินแบบ JSA
2. นำผลความเสี่ยงที่ได้จากการประเมินมาทำเป็นขั้นตอนในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย
3. รวบรวมข้อมูลและนำไปจัดทำคู่มือความปลอดภัย
4. นำรายละเอียดที่สำคัญในคู่มือ มาจัดทำเป็นแบบอบรมให้กับผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้อง
5. จัดทำกรอบรม
6. ประเมินผลโดยใช้ แบบทดสอบก่อนและหลังการอบรม ต้องผ่านร้อยละ 80 ขึ้นไป
7. สรุปผลการดำเนินงาน

## 2.6. อุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้

1. แบบฟอร์มการวิเคราะห์อันตราย Job Safety Analysis (JSA)
2. สื่ออบรมอันตรายและการป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน 5 เรื่อง ความปลอดภัยการชั่งถั่วเหลือง, ความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักรในกระบวนการผลิต, ความปลอดภัยในงานซ่อมบำรุง, อุบัติเหตุในงานสำนักงาน, ความปลอดภัยในการใช้ห้องเย็น
3. แบบทดสอบก่อนหลังการอบรม
4. คู่มือความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

## 2.7. รายละเอียดขั้นตอนการดำเนินงานหรือปฏิบัติงาน

### ชั้นวางแผน (P)

#### 2.7.1 เดินสำรวจศึกษาข้อมูลเก็บรวบรวม/ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ได้ทำการเดินสำรวจ ข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติงานทั้ง 5 แผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกชั่งถั่วเหลือง แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกทำงานในห้องเย็น รวบรวมข้อมูลประเมินความเสี่ยงแต่ละแผนก นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ Job Safety Analysis (JSA) มาสรุปและจัดทำคู่มือความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

## 2.7.2. เอกสารที่เกี่ยวข้อง

### 2.7.2.1 นโยบายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม บริษัท ไทยซิม จำกัด

1. ทางบริษัทฯ ถือมากเรื่องการทำงานอย่างปลอดภัยของพนักงานมาเป็นอันดับแรก
2. บริษัทฯ จะสนับสนุนให้หัวหน้างานทุกระดับได้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัย
3. จัดให้พนักงานมีส่วนร่วมทำกิจกรรมเรื่องความปลอดภัย เช่น จัดงานสัปดาห์ความปลอดภัย
4. ผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้นต้องทำตนให้เป็นตัวอย่างที่ดี เป็นผู้นำฝึกสอนและจูงใจให้พนักงานตระหนักถึงการทำงานอย่างถูกต้องปลอดภัย
5. ด้านตัวพนักงานต้องคำนึงถึงความปลอดภัยส่วนตัวต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามคำสั่งและขั้นตอนขณะทำงาน
6. บริษัทฯ จะจัดให้มีการอบรมพนักงานใหม่เกี่ยวกับการใช้เครื่องจักรฯ และเครื่องมือต่างๆ อย่างถูกต้องและปลอดภัย ก่อนทำงานจริงเสมอ
7. บริษัทฯ จะให้พนักงานมีส่วนร่วมและแจ้งสิ่งที่ผิดปกติที่เกิดขึ้นเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมในการทำงานและเครื่องจักร โดยให้มีส่วนเสนอแนะให้หัวหน้างานทราบทุกครั้ง และทางบริษัทฯ จะได้รับการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ดีขึ้น และเหมาะสมในการทำงานที่ปลอดภัย

### 2.7.2.2 ระเบียบกรมโรงงานอุตสาหกรรม ว่าด้วยหลักเกณฑ์การชี้บ่งอันตราย การประเมินความเสี่ยง และการจัดทำแผนงานบริหารจัดการความเสี่ยง พ.ศ. 2543

**Checklist** เป็นวิธีที่ใช้ในการชี้บ่งอันตรายโดยการนำแบบตรวจไปใช้ในการตรวจสอบการดำเนินงานในโรงงานเพื่อค้นหาอันตราย แบบตรวจประกอบด้วยหัวข้อคำถามที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานต่างๆ เพื่อตรวจสอบว่าได้ปฏิบัติตามมาตรฐานการออกแบบ มาตรฐานการปฏิบัติงาน หรือกฎหมาย เพื่อนำผลจากการตรวจสอบมาทำการชี้บ่งอันตราย

**What if analysis** เป็นกระบวนการในการศึกษา วิเคราะห์ และทบทวนเพื่อชี้บ่งอันตรายในการดำเนินต่างๆ ในโรงงานอุตสาหกรรมโดยการใช้คำถาม “จะเกิดอะไรขึ้น...ถ้า...” (What if) และหาคำตอบในคำถามเหล่านั้นเพื่อค้นหาอันตรายที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินงานในโรงงาน

**Hazard and operability study (HAZOP)** เป็นเทคนิคการศึกษา วิเคราะห์และทบทวนเพื่อ ชี้บ่งอันตรายและค้นหาปัญหาที่อาจเกิดขึ้นจากการดำเนินงานโรงงาน โดยการวิเคราะห์หาอันตราย และปัญหาของระบบต่างๆ ซึ่งอาจจะเกิดจากความไม่สมบูรณ์ในการออกแบบที่เกิดขึ้นโดยไม่ได้ ตั้งใจด้วยการตั้งคำถามที่สมมติสถานการณ์ของการผลิตในสภาวะต่างๆ

**Fault tree analysis** เป็นเทคนิคการบ่งชี้อันตรายที่เน้นถึงอุบัติเหตุหรืออุบัติภัยร้ายแรงที่ เกิดขึ้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้น เพื่อนำไปวิเคราะห์หาสาเหตุของการเกิดเหตุ ซึ่งเป็นเทคนิคในการคิด ย้อนกลับ ที่อาศัยหลักการทางตรรกวิทยาในการใช้หลักการเหตุและผล เพื่อวิเคราะห์หาสาเหตุของ การเกิดอุบัติเหตุหรืออุบัติภัยร้ายแรง โดยเริ่มวิเคราะห์จากอุบัติเหตุหรืออุบัติภัยร้ายแรงที่เกิดขึ้น หรือคาดว่าจะเกิดขึ้น เพื่อพิจารณาหาเหตุการณ์แรกที่เกิดขึ้นก่อนแล้วนำมาแจกแจงขั้นตอนการเกิด เหตุการณ์แรกว่ามาจากเหตุการณ์ย่อยอะไรได้บ้าง และเหตุการณ์ย่อยเหล่านั้นเกิดขึ้นได้อย่างไร การ สิ้นสุดการวิเคราะห์เมื่อพบว่าสาเหตุของการเกิดเหตุการณ์ย่อยเป็นผลเนื่องจากความบกพร่องของ เครื่องจักร อุปกรณ์ หรือความผิดพลาดจากการปฏิบัติงาน

**Failure modes and effects analysis (FMEA)** เป็นเทคนิคการชี้บ่งอันตรายที่ใช้การ วิเคราะห์ในรูปแบบความล้มเหลวและผลที่เกิดขึ้น ซึ่งเป็นการตรวจสอบชิ้นส่วนเครื่องจักรอุปกรณ์ ในแต่ละส่วนของระบบแล้วนำมาวิเคราะห์หาผลที่จะเกิดขึ้นเมื่อเกิดความล้มเหลวของเครื่องจักร อุปกรณ์

**Event tree analysis** เป็นเทคนิคการชี้บ่งอันตรายเพื่อวิเคราะห์และประเมินหาผลกระทบที่ จะเกิดขึ้นต่อเนื่องเมื่อเกิดเหตุการณ์แรกขึ้น (Initiating event) ซึ่งเป็นการคิดเพื่อคาดการณ์ล่วงหน้า เพื่อ วิเคราะห์หาผลสืบเนื่องที่เกิดขึ้น เมื่อเครื่องจักรอุปกรณ์เสียหายหรือคนทำงานผิดพลาด เพื่อให้ ทราบสาเหตุว่าเกิดขึ้นได้อย่างไร ละมีโอกาที่จะเกิดไม่มากนักน้อยเพียงใด รวมทั้งเป็นการตรวจสอบ ว่าระบบความปลอดภัยที่มีอยู่มีปัญหาหรือไม่ อย่างไร

ผู้ประกอบการโรงงานหรือผู้ขอใบอนุญาตขยายโรงงานหรือผู้ขอรับใบอนุญาตประกอบ กิจการ โรงงานอาจเลือกใช้วิธีการชี้บ่งอันตรายอื่นๆ หรือวิธีการอื่นใดที่กรมโรงงานอุตสาหกรรม เห็นชอบ เช่น การชี้บ่งอันตรายตามแนวทางในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมระบบการจัดการ อาชีวอนามัยและความปลอดภัย เป็นต้น ทั้งนี้ต้องส่งวิธีการให้กรมโรงงานอุตสาหกรรมเห็นชอบ ก่อน

พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ.2554 และกฎกระทรวงกำหนดตามมาตรฐานในการบริหาร จัดการนำดำเนินการ ด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ที่เกี่ยวข้อง

การประเมินความเสี่ยง การประเมินความเสี่ยงให้ใช้หลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้ หรือวิธีการอื่นที่กรมโรงงานอุตสาหกรรมเห็นชอบ

ระดับความเสี่ยง = โอกาส x ระดับความรุนแรงที่มีผลกระทบต่อบุคคล ชุมชน ทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อม

ตารางที่ 1 โอกาสในการเกิดเหตุการณ์ต่างๆ พิจารณาถึงโอกาสในการเกิดเหตุการณ์ต่างๆ ว่ามีมากน้อยเพียงใด โดยจัดระดับโอกาสเป็น 4 ระดับ

ระดับ	รายละเอียด
1	มีโอกาสนในการเกิดยาก เช่น ไม่เคยเกิดเลยในช่วงเวลาดั้งแต่ 10 ปีขึ้นไป
2	มีโอกาสนในการเกิดน้อย เช่น ความถี่ในการเกิด เกิดขึ้น 1 ครั้ง ในช่วง 5-10 ปี
3	มีโอกาสนในการเกิดปานกลาง เช่น ความถี่ในการเกิด เกิดขึ้น 1 ครั้ง ในช่วง 1-5 ปี
4	มีโอกาสนในการเกิดสูง เช่น ความถี่ในการเกิด เกิดมากกว่า 1 ครั้ง ใน 1 ปี

พิจารณาถึงความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆว่าจะก่อให้เกิดถึงผลกระทบที่อาจเกิดต่อบุคคล ชุมชน ทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อมมากน้อยเพียงใด โดยจัดระดับความรุนแรงเป็น 4 ระดับ

ตารางที่ 2 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อบุคคล

ระดับ	ความรุนแรง	รายละเอียด
1	เล็กน้อย	มีการบาดเจ็บเล็กน้อยในระดับปฐมพยาบาล
2	ปานกลาง	มีการบาดเจ็บที่ต้องได้รับการรักษาทางการแพทย์
3	สูง	มีการบาดเจ็บหรือเจ็บป่วยรุนแรง
4	สูงมาก	ทุพพลภาพหรือเสียชีวิต

ตารางที่ 3 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อชุมชน

ระดับ	ความรุนแรง	รายละเอียด
1	เล็กน้อย	ไม่มีผลกระทบต่อชุมชนรอบโรงงาน หรือมีผลกระทบเล็กน้อย
2	ปานกลาง	มีผลกระทบต่อชุมชนรอบโรงงาน และแก้ไขได้ในระยะเวลาสั้น
3	สูง	มีผลกระทบต่อชุมชนรอบโรงงาน และต้องใช้เวลาในการแก้ไข
4	สูงมาก	มีผลกระทบรุนแรงต่อชุมชนเป็นบริเวณกว้าง หรือหน่วยงานของรัฐต้องเข้าดำเนินการแก้ไข

ตารางที่ 4 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

ระดับ	ความรุนแรง	รายละเอียด
1	เล็กน้อย	ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเล็กน้อย สามารถควบคุมหรือแก้ไขได้
2	ปานกลาง	มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมปานกลาง สามารถแก้ไขได้ในระยะเวลาด้าน
3	สูง	มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมรุนแรง ต้องใช้เวลาในการแก้ไข
4	สูงมาก	มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมรุนแรงมาก ต้องใช้ทรัพยากรและเวลานานในการแก้ไข

ตารางที่ 5 การจัดระดับความรุนแรงของเหตุการณ์ต่างๆ ที่ส่งผลกระทบต่อทรัพย์สิน

ระดับ	ความรุนแรง	รายละเอียด
1	เล็กน้อย	ทรัพย์สินเสียหายน้อยมากหรือไม่เสียหายเลย
2	ปานกลาง	ทรัพย์สินเสียหายปานกลางแลพสามารถดำเนินการผลิตต่อไปได้
3	สูง	ทรัพย์สินเสียหายมากและต้องหยุดการผลิตในบางส่วน
4	สูงมาก	ทรัพย์สินเสียหายมากและต้องหยุดการผลิตทั้งหมด

ตารางที่ 6 ตาราง Matrix แสดงระดับความเสี่ยง เมื่อพิจารณาระดับโอกาสการเกิด และระดับความรุนแรงของเหตุการณ์แล้ว นำมาจัดทำเป็นตาราง Matrix ซึ่งแบ่งระดับความเสี่ยงออกเป็น 4 ระดับ ดังนี้

โอกาส / ความรุนแรง	1 เกิดได้ยาก	2 เกิดได้น้อย	3 เกิดได้ปานกลาง	4 เกิดได้สูง
1 เล็กน้อย	(1) เล็กน้อย	(2) เล็กน้อย	(3) ยอมรับได้	(4) ยอมรับได้
2 ปานกลาง	(2) เล็กน้อย	(4) ยอมรับได้	(6) ยอมรับได้	(8) สูง
3 สูง	(3) ยอมรับได้	(6) ยอมรับได้	(9) สูง	(12) ยอมรับไม่ได้
4 สูงมาก	(4) ยอมรับได้	(8) สูง	(12) ยอมรับไม่ได้	(16) ยอมรับไม่ได้

ตารางที่ 7 ตารางเทียบผลคูณกับระดับความเสี่ยง เมื่อพิจารณาว่าเหตุการณ์ใด มีโอกาสเกิดระดับใด และมีความรุนแรงระดับใด ก็นำมาเทียบกับตาราง ก็จะได้รับความเสี่ยง ซึ่งทำเป็นตารางได้ดังนี้

ระดับความเสี่ยง	ผลลัพธ์	ความหมาย
1	1-2	ความเสี่ยงเล็กน้อย
2	3-6	ความเสี่ยงที่ยอมรับได้ ต้องมีการทบทวนมาตรการควบคุม
3	8-9	ความเสี่ยงสูง ต้องมีการดำเนินงานเพื่อลดความเสี่ยง
4	12-16	ความเสี่ยงที่ยอมรับไม่ได้ ต้องหยุดดำเนินการปรับปรุงแก้ไข เพื่อลดความเสี่ยงลงทันที



ตารางที่ 8 แผนงานการควบคุมตามระดับความเสี่ยง การเตรียมแผนปฏิบัติการควบคุมความเสี่ยงตามระดับความเสี่ยง 4 ระดับ ซึ่งตาราง ดังนี้

ระดับความเสี่ยง	การปฏิบัติและเวลาที่ใช้
เล็กน้อย (Trivial)	ไม่ต้องทำอะไร และไม่จำเป็นต้องมีการเก็บบันทึกเป็นเอกสาร
ยอมรับได้ (Tolerable)	ไม่ต้องมีการควบคุมเพิ่มเติม การพิจารณาความเสี่ยงอาจจะทำเมื่อเห็นว่าคุ้มค่า หรือการปรับปรุงไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้น อาจจะทำการควบคุมมากขึ้นเป็นพิเศษก็ได้ ถ้าต้องการให้มีประสิทธิภาพ และประสิทธิผลในการทำงานมากขึ้น การติดตามตรวจสอบยังคงต้องทำ เพื่อให้แน่ใจว่าการควบคุมยังคงมีอยู่
สูง (Substantial)	ต้องลดความเสี่ยงลงก่อนจึงเริ่มทำงานได้ ต้องจัดสรรทรัพยากรให้เพียงพอ และมีแผนควบคุมการปฏิบัติ เพื่อลดความเสี่ยงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้
ไม่อาจยอมรับได้ (Intolerable)	งานจะเริ่มหรือทำต่อไปไม่ได้ จนกว่าจะลดความเสี่ยงลง ถ้าไม่สามารถลดความเสี่ยงได้ ถึงแม้จะใช้ความพยายามอย่างเต็มที่แล้วก็ตาม จะต้องหยุดการทำงานนั้น จัดทำแผนลดและแผนควบคุมการปฏิบัติ เพื่อควบคุมความเสี่ยงให้อยู่ในระดับที่ยอมรับได้

### 2.7.2.3 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job safety analysis (JSA)

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย หมายถึง วิธีการวิเคราะห์อย่างมีระบบในเรื่องวิธีการทำงานหรือกระบวนการผลิตว่าในแต่ละองค์ประกอบของงานหรือแต่ละขั้นตอนของกระบวนการผลิตมีปัจจัยใดที่จะทำให้เกิดอันตรายและหาวิธีการในการป้องกัน

- เทคนิค JSA เหมาะที่จะใช้วิเคราะห์งานที่เกิดอุบัติเหตุบ่อยๆ หรือรุนแรง มีขั้นตอนการทำงานยุ่งยาก และใช้คนเป็นผู้ปฏิบัติ

- ผู้ดำเนินการวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย ควรเป็นพนักงาน หัวหน้างาน และวิศวกร

- มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัย หรือผู้เชี่ยวชาญความปลอดภัยให้คำแนะนำ

**ขั้นตอนการวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย แบ่งออกเป็น 4 ขั้นตอน**

1. เลือกงานที่จะนำมาวิเคราะห์ เลือกงานที่มีอันตรายรุนแรง เกิดอุบัติเหตุขึ้นบ่อยๆ หรืองานใหม่ที่ยังไม่ทราบอันตราย

2. แบ่งงานที่จะวิเคราะห์ออกเป็นส่วนๆ โดยทั่วไปทุกขั้นตอนที่แบ่งออกมาแล้วควรมีอันตรายแฝงอยู่ประมาณ 3-10 ขั้นตอน

3. ค้นหาอันตราย หรือแนวโน้มที่จะเกิดอุบัติเหตุ ดังนี้ ลักษณะการทำงานที่อาจก่อให้เกิดอันตราย การลื่น พลัดตก หกล้ม ถูกหนีบ ถูกกระแทก เกิดความเมื่อยล้า สิ่งแวดล้อมที่อาจก่อให้เกิดอันตราย เช่น แสงสว่าง ความร้อน ความเย็น ฝุ่น เสียงดัง สารเคมี ความดัน ความสั่นสะเทือน ไฟฟ้า เครื่องจักร

4. กำหนดมาตรการป้องกันอันตรายในแต่ละขั้นตอน อาจเป็นมาตรการป้องกันอันตรายในระยะสั้นที่สามารถนำไปปฏิบัติได้ทันที หรือระยะยาวที่ต้องใช้เวลา โดยมีหลักในการกำหนดมาตรการป้องกันอันตราย

ตารางที่ 9 แบบฟอร์มการประเมินความเสี่ยงด้านเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)

ประเมินความเสี่ยงด้านเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ :			งานที่วิเคราะห์ :		
พื้นที่ :			วันที่วิเคราะห์ :		
ผู้ทำการวิเคราะห์ :					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	การประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง

ตารางที่ 10 แบบฟอร์มการวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ :		งานที่วิเคราะห์ :	
พื้นที่ :		วันที่วิเคราะห์ :	
ผู้ทำการวิเคราะห์ :			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการทำงานที่ปลอดภัย(SSOP)

### 2.7.3 เสนอหัวข้อโครงการให้กับพนักงานที่ปรึกษา

ได้จัดทำโครงการในหัวข้อ เรื่อง “ประเมินความเสี่ยงและจัดทำคู่มือความปลอดภัย” และได้รับการอนุมัติให้จัดทำโครงการขึ้นเพื่อให้พนักงานนำความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันและลดอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานได้

#### ขั้นดำเนินงาน (D)

1. นำข้อมูลที่ได้จากการเดินสำรวจมาทำการวิเคราะห์หาอันตรายด้วยวิธี Job safety analysis (JSA)
2. นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ Job safety analysis (JSA) มาสรุปเป็นหัวข้อเพื่อจัดทำคู่มือความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน
3. จัดทำสื่ออบรม แบบทดสอบก่อนและหลังการอบรม
4. จัดทำงานอบรมหัวหน้าแต่ละแผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกช่างถั่ว เหลือง แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกทำงานในห้องเย็น

#### ขั้นตรวจสอบ (C)

1. พนักงานทุกคนได้รับความรู้นำไปปฏิบัติในการทำงานและทำแบบทดสอบผ่านร้อยละ 80 ขึ้นไป

#### ขั้นสรุป (A)

1. ติดตามและประเมินผลโครงการด้วยแบบทดสอบก่อน-หลัง การอบรม
2. สรุปผลและจัดทำเล่มรายงาน

ตารางที่ 11 แสดงแผนผังการดำเนินงาน

การดำเนินงาน		ระยะเวลาในการดำเนินงาน																			
		ธันวาคม				มกราคม				กุมภาพันธ์				มีนาคม				เมษายน			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
วางแผนและรวบรวมข้อมูล																					
1. เดินสำรวจศึกษาเก็บรวบรวมข้อมูล/ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	Plan			■	■																
	Action			■	■																
2. ศึกษาข้อมูล/เอกสารที่เกี่ยวข้อง	Plan					■															
	Action					■															
3. เสนอหัวข้อโครงการให้กับพนักงานที่ปรึกษา	Plan					■															
	Action					■															
การดำเนินงาน โครงการสทกิจ																					
4. วิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัยด้วยวิธี Job Safety Analysis (JSA)	Plan							■	■												
	Action										■	■									
5. นำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ (JSA) มาจัดทำคู่มือความปลอดภัยในการทำงาน	Plan									■	■										
	Action												■	■							



## สรุปผลการดำเนินโครงการ

2.8 ผลการวิเคราะห์อันตราย แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกช่างถั่วเหลือง แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกทำงานในห้องเย็น ด้วยเทคนิค

## Job Safety Analysis (JSA)

ตารางที่ 13 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกสำนักงาน

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : สำนักงาน			งานวิเคราะห์ : การทำงานกับคอมพิวเตอร์		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เสียบปลั๊กคอมพิวเตอร์และเปิดเครื่อง	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน ติดตั้งระบบตัดไฟและมือไม่เปียกขณะเสียบปลั๊ก	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. นั่งทำงาน	2.1 ปวดเมื่อย ร่างกาย	2.1 ทุกๆ 20 นาทีควรเปลี่ยนท่านั่งในการทำงานหรืออาจจะขยับตัวบ่อยๆ	4	2	3 (สูง)
	2.2 ตาล้า พร่ามัว	2.2 พักสายตาจากการทำงานหน้าจอคอมพิวเตอร์ทุก 15 นาที	4	1	2 (ยอมรับได้)
3. ปิดคอมพิวเตอร์และถอดปลั๊กคอมพิวเตอร์	3.1 ไฟดูด	3.1 ติดตั้งสายดิน ติดตั้งระบบตัดไฟและมือไม่เปียกขณะเสียบปลั๊ก	1	4	2 (ยอมรับได้)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : สำนักงาน			งานวิเคราะห์ : การทำงานกับเครื่องถ่ายเอกสาร		
โรงงานผลิตอาหารแห้งแข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เสียบปลั๊กเครื่องและเปิดเครื่องถ่ายเอกสาร	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของเครื่องถ่ายเอกสาร	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. ถ่ายเอกสาร	2.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับรังสีอัลตราไวโอเล็ต	2.1 ไม่ควรมองแสงอัลตราไวโอเล็ต ควรใช้แผ่นปิดทุกครั้งที่ใช้ถ่ายเอกสาร	1	2	1 (เล็กน้อย)
	2.2 ไฟดูด	2.2 ติดตั้งสายดิน	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ปิดเครื่องถ่ายเอกสารและถอดปลั๊ก	3.1 ไฟดูด	3.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของเครื่องถ่ายเอกสาร	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : สำนักงาน			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเคลือบพลาสติก		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เสียบปลั๊กเครื่องเคลือบพลาสติก เปิดเครื่องและปรับอุณหภูมิ	1.1 ไฟดูด	1.1 เสียบปลั๊กไฟให้แน่น ขณะเสียบปลั๊กมือต้องไม่เปียก	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. นำกระดาษเข้าเครื่องเคลือบเพื่อทำการเคลือบ	2.1 สัมผัสความร้อนจากเครื่องเคลือบ	2.1 ห้ามสัมผัสบริเวณที่ร้อน และติดสติ๊กเกอร์ระวังความร้อนบริเวณความร้อนของเครื่องเคลือบ	2	1	1 (เล็กน้อย)
3. หลังจากเคลือบเสร็จ ปิดเครื่องและถอดปลั๊ก	3.1 ไฟดูด	3.1 เสียบปลั๊กไฟให้แน่น ขณะเสียบปลั๊กมือต้องไม่เปียก	1	4	2 (ยอมรับได้)

ตารางที่ 14 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกสำนักงาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : สำนักงาน		งานวิเคราะห์ : การทำงานกับคอมพิวเตอร์	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เสียบปลั๊กคอมพิวเตอร์และเปิดเครื่อง 2. นั่งทำงาน 3. ปิดคอมพิวเตอร์และถอดปลั๊กคอมพิวเตอร์	1.1 ไฟดูด 2.1 ปวดเมื่อย ร่างกาย 2.2 ตาล้า พร่ำมัว 3.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน ติดตั้งระบบตัดไฟและมือไม่เปียกขณะเสียบปลั๊ก 2.1 ทุกๆ 20 นาทีควรเปลี่ยนท่านั่งในการทำงานหรืออาจจะขยับตัวบ่อยๆ 2.2 พักสายตาจากการทำงานหน้าจอคอมพิวเตอร์ทุก 15 นาที 3.1 ติดตั้งสายดิน ติดตั้งระบบตัดไฟและมือไม่เปียกขณะเสียบปลั๊ก	1. ตรวจสอบสายไฟและคอมพิวเตอร์ก่อนปฏิบัติงาน 2. เสียบปลั๊กคอมพิวเตอร์และเปิดเครื่องเสียบปลั๊กไฟให้แน่นและมือต้องไม่เปียก 3. นั่งทำงาน ทุกๆ 20 นาทีควรเปลี่ยนท่านั่งในการทำงานหรืออาจจะขยับตัวบ่อยๆ และ พักสายตาจากการทำงานหน้าจอคอมพิวเตอร์ทุก 15 นาที 4. ปิดคอมพิวเตอร์และถอดปลั๊กคอมพิวเตอร์ 5. ตรวจสอบคอมพิวเตอร์และเก็บสายไฟให้เรียบร้อย

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : สำนักงาน		งานวิเคราะห์ : การทำงานกับเครื่องถ่ายเอกสาร	
โรงงานผลิตอาหารแห้งแข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เสียบปลั๊กเครื่องและเปิดเครื่องถ่ายเอกสาร 2. ถ่ายเอกสาร 3. ปิดเครื่องถ่ายเอกสารและถอดปลั๊ก	1.1 ไฟดูด 2.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับรังสีอัลตราไวโอเล็ต 2.2 ไฟดูด 3.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของเครื่องถ่ายเอกสาร 2.1 ไม่ควรมองแสงอัลตราไวโอเล็ต ควรใช้แผ่นปิดทุกครั้งที่ใช้ถ่ายเอกสาร 2.2 ติดตั้งสายดิน 3.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของเครื่องถ่ายเอกสาร	1. ตรวจสอบเครื่องถ่ายเอกสารและสายไฟของเครื่อง 2. เสียบปลั๊กเครื่องและเปิดเครื่องถ่ายเอกสารเสียบปลั๊กไฟให้แน่นและมือต้องไม่เปียก 3. ถ่ายเอกสารไม่ควรมองแสงอัลตราไวโอเล็ต ควรใช้แผ่นปิดทุกครั้งที่ใช้ถ่ายเอกสาร 4. ปิดเครื่องถ่ายเอกสารและถอดปลั๊ก มือต้องไม่เปียกขณะถอดปลั๊ก 5. ตรวจสอบเครื่องถ่ายเอกสารและสายไฟของเครื่องหลังใช้งาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : สำนักงาน		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเคลือบพลาสติก	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เสียบปลั๊กเครื่องเคลือบพลาสติก เปิดเครื่องและปรับอุณหภูมิ 2. นำกระดาษเข้าเครื่องเคลือบเพื่อทำการเคลือบ 3. หลังจากเคลือบเสร็จ ปิดเครื่องและถอดปลั๊ก	1.1 ไฟดูด 2.1 สัมผัสความร้อนจากเครื่องเคลือบ 3.1 ไฟดูด	1.1 เสียบปลั๊กไฟให้แน่น ขณะเสียบปลั๊กมือต้องไม่เปียก 2.1 ห้ามสัมผัสบริเวณที่ร้อน และติดสติ๊กเกอร์ระวังความร้อนบริเวณความร้อนของเครื่องเคลือบ 3.1 ขณะถอดปลั๊กมือต้องไม่เปียก	1. ตรวจสอบเครื่องเคลือบก่อนการใช้งาน 2. เสียบปลั๊กเครื่องเคลือบพลาสติก เปิดเครื่องและปรับอุณหภูมิ ต้องเสียบปลั๊กไฟให้แน่นและปรับอุณหภูมิตามเหมาะสมกับความหนาของพลาสติกที่จะเคลือบ 3. นำกระดาษเข้าเครื่องเคลือบเพื่อทำการเคลือบ ต้องรอให้เครื่องร้อนได้ระดับที่เหมาะสมกับความหนาของพลาสติกที่จะเคลือบ 4. หลังจากเคลือบเสร็จ ปิดเครื่องและถอดปลั๊ก ขณะถอดปลั๊กมือต้องไม่เปียก 5. ตรวจสอบเครื่องเคลือบหลังใช้งาน และเก็บสายไฟเครื่องให้เรียบร้อย

ตารางที่ 15 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกซ่อมบำรุง

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานเจียร		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์ ชิ้นงานและเครื่องเจียร	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	2	1	1 (เล็กน้อย)
2. เจียรชิ้นงาน	2.1 สะเก็ดไฟกระเด็น ผู้ปฏิบัติงาน	2.1 สวมใส่กระบังหน้า แว่นตา หมวก นิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือนิรภัย	3	1	2 (ยอมรับได้)
	2.2 ไขมีดเจียรแตกและ กระเด็นโดน ผู้ปฏิบัติงาน	2.2 ตรวจสอบไขมีดเจียร	2	2	2 (ยอมรับได้)
3. เก็บชิ้นงานและ อุปกรณ์	3.1 สะดุดหรือเตะ ชิ้นงานและอุปกรณ์	3.1 เก็บชิ้นงานและเครื่องเจียรให้เรียบร้อย	2	1	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานเชื่อมด้วยตู้อาร์กอนที่มีถังในโตรเจน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์ ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	3	1	2 (ยอมรับได้)
2. เชื่อมชิ้นงาน	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบ สายไฟของผู้เชื่อม	1	4	2 (ยอมรับได้)
	2.2 สูดดมฟุ้งและก๊าซที่ เกิดจากโลหะถูกเผาไหม้	2.2 สวมใส่ผ้าปิดจมูก	4	3	4 (ยอมรับไม่ได้)
	2.3 ได้รับรังสีอุณหภูมิต่ำสูง มากในการเชื่อม	2.3 สวมใส่ผ้าปิดจมูกและกระบัง หน้า	4	2	3 (สูง)
	2.4 สะเก็ดไฟที่กระเด็น โดนผิวหนัง	2.4 วางชิ้นงานที่เชื่อมให้อยู่ในระดับ ความสูงที่เหมาะสม และ สวมใส่ อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น แวนตา ถุงมือ กระบังหน้า	3	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานเชื่อมด้วยตู้อาร์กอนที่มีถังไนโตรเจน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำกรวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
2. เชื่อมชิ้นงาน	2.5 แรงดันถังแก๊สอาร์กอนจะมีแรงดันสูงทำให้เกิดการระเบิดได้	2.5 ถังแก๊สต้องตั้งตรงคล้อยโซ่ไว้ไม่ให้ล้ม ห้ามซ่อมหรือตัดแปลงวาล์ว ท่อบรรจุแก๊ส และปิดวาล์วเมื่อไม่ได้ใช้งาน	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	3.1 สัมผัสความร้อนที่เกิดขึ้นหลังจากเชื่อมชิ้นงาน	3.1 ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง	2	1	1 (เล็กน้อย)
	3.2 สะดุด หรือเตะ	3.2 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	3	1	2 (ยอมรับได้)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานผู้เชื่อมไฟฟ้า		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์ ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	2	1	2 (ยอมรับได้)
2. เชื่อมชิ้นงาน	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบ สายไฟของผู้เชื่อม	1	4	2 (ยอมรับได้)
	2.2 สูดดมฟุ้งและก๊าซที่ เกิดจากโลหะถูกเผาไหม้	2.2 สวมใส่ผ้าปิดจมูก	2	3	2 (ยอมรับได้)
	2.3 ได้รับรังสีอุณหภูมิที่ สูงมากในการเชื่อม	2.3 สวมใส่ผ้าปิดจมูกและกระบังหน้า	2	2	2 (ยอมรับได้)
	2.4 สะเก็ดไฟที่กระเด็น โดนผิวหนัง	2.4 วางชิ้นงานที่เชื่อมให้อยู่ในระดับ ความสูงที่เหมาะสม และ สวมใส่อุปกรณ์ ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น แว่นตา ถุงมือ กระบังหน้า	3	1	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานผู้เชื่อมไฟฟ้า		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	3.1 สัมผัสความร้อนที่เกิดขึ้นหลังจากเชื่อม	3.1 ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง	2	1	1 (เล็กน้อย)
	3.2 สะดุด หรือเตะ	3.2 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	2	1	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานเปลี่ยนหลอดไฟ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์ในการเปลี่ยนหลอดไฟ	1.1 หลอดไฟหรือบันไดตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	1.1 สวมใส่ถุงมือขณะถือหลอดไฟหรือบันไดและสวมใส่หมวกนิรภัย	1	2	2 (ยอมรับได้)
2. เปลี่ยนหลอดไฟ	2.1 ผู้ปฏิบัติงานพลัดตกจากบันได	2.1 มีคนจับขาบันไดและสวมใส่รองเท้ากันลื่น	1	3	2 (ยอมรับได้)
	2.2 หลอดไฟตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	2.2 กันพื้นที่บริเวณเปลี่ยนหลอดไฟไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่	2	2	2 (ยอมรับได้)
3. เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเปลี่ยนหลอดไฟ	3.1 หลอดไฟหรือบันไดตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	3.1 สวมใส่ถุงมือขณะถือหลอดไฟหรือบันไดและสวมใส่หมวกนิรภัย	1	2	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : งานพ่นสี		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารเคมีจากกระป๋องสเปรย์	1.1 ใส่ถุงมือขณะจับกระป๋องสเปรย์	2	1	1 (เล็กน้อย)
2. พ่นสีชิ้นงาน	2.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับกลิ่นละอองและไอละเหย	2.1 สวมใส่หน้ากากป้องกันสารเคมี และพ่นสีในที่อากาศถ่ายเทสะดวก	4	2	3 (สูง)
3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์พ่นสี	3.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารเคมี	3.1 ใส่ถุงมือขณะจับกระป๋องสเปรย์และชิ้นงาน	4	1	2 (ยอมรับได้)
	3.2 ชิ้นงานตกทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	3.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย	2	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : เครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร์		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมอุปกรณ์ ชิ้นงานและเครื่องเจียร์	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	2	2	2 (ยอมรับได้)
2. ตัดเจียร์ชิ้นงาน	2.1 สะเก็ดไฟกระเด็นโดน ผู้ปฏิบัติงาน	2.1 สวมใส่กระบังหน้า หมวกนิรภัย ชุด ป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือ นิรภัย	3	1	2 (ยอมรับได้)
	2.2 ขณะจับชิ้นงาน มือ อาจเข้าไปถูกเครื่องตัด เจียร์บาดได้	2.2 ต้องทำการล็อกและจับชิ้นงานให้ แน่นก่อนทำการตัดเจียร์	1	4	2 (ยอมรับได้)
	2.3 ไขมีดตัดเจียร์แตกและ กระเด็น โดนผู้ปฏิบัติงาน	2.3 ตรวจสอบไขมีดตัดเจียร์ก่อนใช้งาน	2	4	3 (สูง)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : เครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร์		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. เก็บชิ้นงานและเครื่องตัดเจียร์	3.1 สะดุดหรือเตะ	3.1 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	2	1	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : การล้างแท็งก์น้ำซอพ/น้ำประปา/น้ำดิบ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ขึ้นแท็งก์น้ำซอพ/น้ำประปา/น้ำดิบ	1.1 ลื่น พลัดตก	1.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น และสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. เปิดวาล์วน้ำเพื่อปล่อยน้ำทิ้งและลงไปล้างแท็งก์น้ำ	2.1 อันตรายเกิดจากการทำงานในที่อับอากาศ	2.1 ต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น เข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย ถุงมือ แวนตา	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ปฏิบัติงานเสร็จออกมาจากแท็งก์น้ำและลงจากแท็งก์น้ำ	3.1 ลื่น พลัดตก	3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นและสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง			งานวิเคราะห์ : การล้างแท็งก์ตักตะกอน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ขึ้นแท็งก์ตักตะกอน	1.1 ลื่น พลัดตก	1.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นและสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. ใช้น้ำแรงดันล้างแท็งก์ตักตะกอน	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟ	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ปฏิบัติงานเสร็จลงจากแท็งก์ตักตะกอน	3.1 ลื่น พลัดตก	3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นและสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)



ตารางที่ 16 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกซ่อมบำรุง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : งานวิเคราะห์ : งานเจียร	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงาน และเครื่องเจียร 2. เจียรชิ้นงาน 3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า 2.1 สะเก็ดไฟกระเด็น ผู้ปฏิบัติงาน 2.2 ไขมีดเจียรแตกและ กระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน 3.1 สะดุดหรือเตะชิ้นงาน และอุปกรณ์	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย 2.1 สวมใส่กระบังหน้า แว่นตา หมวกนิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือนิรภัย 2.2 ตรวจสอบไขมีดเจียร 3.1 เก็บชิ้นงานและเครื่องเจียรให้เรียบร้อย	1. ตรวจสอบชิ้นงานและเครื่องเจียร 2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกัน อันตรายส่วนบุคคล เช่น กระบังหน้า หมวก นิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุง มือนิรภัย 3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเจียร 4. ขณะเจียรชิ้นงานถ้าเครื่องเจียรเกิดการ สั่นหรือการขัดข้องให้หยุดใช้งาน 5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์ 6. ตรวจสอบเครื่องเจียรหลังใช้งาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : งานเชื่อมด้วยตู้อาร์กอนที่มีถังไนโตรเจน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม 2. เชื่อมชิ้นงาน 3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า 2.1 ไฟลุด 2.2 สูดคมฟุ้งและก๊าซที่เกิดจากโลหะถูกเผาไหม้ 2.3 ได้รับรังสีอุณหภูมิตั้งสูงมากในการเชื่อม 2.4 สะเก็ดไฟที่กระเด็นโดนผิวหนัง 2.5 แรงดันถึงแก๊สอาร์กอนจะมีแรงดันสูงทำให้เกิดการระเบิดได้ 3.1 สัมผัสความร้อนที่เกิดขึ้นหลังจากเชื่อมชิ้นงาน 3.2 สะดุด หรือเตะ	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย 2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของตู้เชื่อม 2.2 สวมใส่ผ้าปิดจมูก 2.3 สวมใส่ผ้าปิดจมูกและกระบังหน้า 2.4 วางชิ้นงานที่เชื่อมให้อยู่ในระดับความสูงที่เหมาะสม และ สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น แวนตา ถูมือ กระบังหน้า 2.5 ถังแก๊สต้องตั้งตรงค้ำโชน้ำไม่ให้ล้ม ห้ามช้อมหรือตัดแปลงวาล์ว ท่อบรรจุแก๊ส และปิดวาล์วเมื่อไม่ได้ใช้งาน 3.1 ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง 3.2 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	1. ตรวจสอบตู้เชื่อมอาร์กอนและถังไนโตรเจน 2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น ผ้าปิดจมูก แวนตา ถูมือ กระบังหน้า และรองเท้านิรภัย 3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม 4. เชื่อมชิ้นงาน โดยวางชิ้นงานอยู่ในระดับสูงที่พอเหมาะ 5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์ 6. ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง 7. ตรวจสอบเครื่องเชื่อมและเก็บเครื่องเชื่อมให้เป็นระเบียบ

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : งานผู้เชื่อมไฟฟ้า	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงาน และเครื่องเชื่อม 2. เชื่อมชิ้นงาน 3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า 2.1 ไฟดูด 2.2 สูดดมฟุ้งและก๊าซที่เกิด จากโลหะถูกเผาไหม้ 2.3 ได้รับรังสีอุณหภูมิที่สูง มากในการเชื่อม 2.4 สะเก็ด ไฟที่กระเด็น โดน ผิวหนัง 3.1 สัมผัสความร้อนที่เกิดขึ้น หลังจากเชื่อม 3.2 สะดุด หรือเตะ	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย 2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟของผู้ เชื่อม 2.2 สวมใส่ผ้าปิดจมูก 2.3 สวมใส่ผ้าปิดจมูกและกระบังหน้า 2.4 วางชิ้นงานที่เชื่อมให้อยู่ในระดับความสูง ที่เหมาะสม และ สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตราย ส่วนบุคคล เช่น แว่นตา ถุงมือ กระบังหน้า 3.1 ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อ ป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง 3.2 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	1. ตรวจสอบผู้เชื่อม 2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกัน อันตรายส่วนบุคคล เช่น ผ้าปิดจมูก แว่นตา ถุงมือ กระบังหน้า และรองเท้านิรภัย 3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม 4. เชื่อมชิ้นงาน โดยวางชิ้นงานอยู่ใน ระดับสูงที่พอเหมาะ 5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์ 6. ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงาน เพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง 7. ตรวจสอบเครื่องเชื่อมและเก็บเครื่อง เชื่อมให้เป็นระเบียบ

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : งานเปลี่ยนหลอดไฟ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ในการเปลี่ยนหลอดไฟ 2. เปลี่ยนหลอดไฟ 3. เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเปลี่ยนหลอดไฟ	1.1 หลอดไฟหรือบันไดตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน 2.1 ผู้ปฏิบัติงานพลัดตกจากบันได 2.2 หลอดไฟตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน 3.1 หลอดไฟหรือบันไดตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	1.1 สวมใส่ถุงมือขณะถือหลอดไฟหรือบันไดและสวมใส่หมวกนิรภัย 2.1 มีคนจับขาบันไดและสวมใส่รองเท้ากันลื่น 2.2 กันพื้นที่บริเวณเปลี่ยนหลอดไฟไม่ให้ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้าไปในพื้นที่ 3.1 สวมใส่ถุงมือขณะถือหลอดไฟหรือบันไดและสวมใส่หมวกนิรภัย	1. ตรวจสอบบันไดที่ใช้ในการเปลี่ยนหลอดไฟ 2. มีการแจ้งพนักงานคนอื่นว่าจะมีการเปลี่ยนหลอดไฟเพื่อให้พนักงานที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องเข้ามาในบริเวณที่กำลังปฏิบัติงาน 3. ตรวจสอบบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่ให้มีสิ่งกีดขวางและพื้นไม่ลื่น 4. เตรียมอุปกรณ์ในการเปลี่ยนหลอดไฟ 5. เปลี่ยนหลอดไฟ ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่รองเท้ากันลื่นขณะขึ้นบันได 6. เก็บอุปกรณ์ที่ใช้ในการเปลี่ยนหลอดไฟ 7. ตรวจสอบอุปกรณ์ก่อนนำไปเก็บ 8. แยกประเภทของขยะ หลอดไฟต้องทิ้งในขยะประเภทขยะอันตราย

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : งานพ่นสี	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ 2. พ่นสีชิ้นงาน 3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์พ่นสี	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารเคมีจากกระป๋องสเปรย์ 2.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับกลิ่นละอองและไอระเหย 3.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารเคมี 3.2 ชิ้นงานตกทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ใส่ถุงมือขณะจับกระป๋องสเปรย์ 2.1 สวมใส่หน้ากากป้องกันสารเคมี และพ่นสีในที่อากาศถ่ายเทสะดวก 3.1 ใส่ถุงมือขณะจับกระป๋องสเปรย์และชิ้นงาน 3.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากป้องกันสารเคมี ถุงมือ รองเท้านิรภัย 2. เตรียมอุปกรณ์และตรวจสอบกระป๋องสเปรย์และชิ้นงาน 3. พ่นสีชิ้นงานในที่อากาศถ่ายเทสะดวก 4. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์พ่นสี 5. ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์และชิ้นงาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : เครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร์	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเจียร์ 2. ตัดเจียร์ชิ้นงาน 3. เก็บชิ้นงานและเครื่องตัดเจียร์	1.1 ชิ้นงานตกทับเท้า 2.1 สะเก็ดไฟกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน 2.2 ขณะจับชิ้นงาน มืออาจเข้าไปถูกเครื่องตัดเจียร์บาดได้ 2.3 ไขมีดตัดเจียร์แตกและกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน 3.1 สะดุดหรือเตะ	1.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย 2.1 สวมใส่กระบังหน้า หมวกนิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือนิรภัย 2.2 ต้องทำการล็อกและจับชิ้นงานให้แน่นก่อนทำการตัดเจียร์ 2.3 ตรวจสอบไขมีดตัดเจียร์ก่อนใช้งาน 3.1 เก็บอุปกรณ์และชิ้นงานให้เรียบร้อย	1. ตรวจสอบเครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร์ 2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่นรองเท้านิรภัย กระบังหน้า หมวกนิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือนิรภัย 3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเจียร์ 4. ตัดเจียร์ชิ้นงาน ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่กระบังหน้า หมวกนิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเอี๊ยมหนัง ถุงมือนิรภัย 5. เก็บชิ้นงานและเครื่องตัดเจียร์ 6. ตรวจสอบเครื่องตัดเจียร์ด้วยเครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่หลังการใช้งาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : การล้างถังค้ำน้ำซอพ/น้ำประปา/น้ำดิบ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ขึ้น แท็งค์ น้ำ ซอพ / น้ำประปา/น้ำดิบ 2. เปิดวาล์วน้ำเพื่อปล่อยน้ำทิ้งและลงไปล้างแท็งค์น้ำ 3. ปฏิบัติงานเสร็จออกมาจากแท็งค์น้ำและลงจากแท็งค์น้ำ	1.1 ลื่น พลัดตก 2.1 อันตรายเกิดจากการทำงานในที่อับอากาศ 3.1 ลื่น พลัดตก	1.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นและสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย 2.1 ต้องสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น เข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย ถุงมือ แวนตา 3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นและสวมเข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย	1. มีการวางแผนการทำงาน แบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนเข้าใจร่วมกัน และจัดอบรมด้านความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ 2. ตรวจสอบพื้นที่และทำความเข้าใจกับพื้นที่ทำงานเป็นอย่างดี รู้วิธีการออกจากสถานะนั้นได้อย่างรวดเร็วเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน 3. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น ถุงมือ เข็มขัดนิรภัย เชือกนิรภัย แวนตา 4. ขึ้นแท็งค์น้ำซอพ/น้ำประปา/น้ำดิบ โดยสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : การล้างแทงค์น้ำซอพ/น้ำประปา/น้ำดิบ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
			5. เปิดวาล์วน้ำเพื่อปล่อยน้ำทิ้งและลงไปล้างแทงค์น้ำโดยใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลและต้องมีผู้ช่วยซึ่งผ่านการอบรมการช่วยเหลือผู้ประสบภัย เพื่อยู่ปากทางเข้าออกตลอดการทำงาน 6. ปฏิบัติงานเสร็จออกจากแทงค์น้ำและลงจากแทงค์น้ำ 7. เก็บอุปกรณ์และตรวจสอบอุปกรณ์หลังการปฏิบัติงาน



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ซ่อมบำรุง		งานวิเคราะห์ : การล้างแท็งก์ตกตะกอน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ขึ้นแท็งก์ตกตะกอน 2. ฉีดน้ำแรงดันล้างแท็งก์ตกตะกอน 3. ปฏิบัติงานเสร็จลงจากแท็งก์ตกตะกอน	1.1 ลื่น พลัดตก 2.1 ไฟดูด 3.1 ลื่น พลัดตก	1.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น และสวมเข็มขัดนิรภัย เข็อกนิรภัย 2.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบสายไฟ 3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น และสวมเข็มขัดนิรภัย เข็อกนิรภัย	1. เตรียมอุปกรณ์การล้างแท็งก์น้ำตกตะกอน 2. ตรวจสอบเครื่องฉีดน้ำแรงดัน 3. ขึ้นแท็งก์ตก ตะกอนโดยสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น 4. ฉีดน้ำแรงดันล้างแท็งก์ตกตะกอน 5. ปฏิบัติงานเสร็จลงจากแท็งก์ตกตะกอน โดยสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่น 6. ตรวจสอบอุปกรณ์หลังทำการล้างว่ามีสารอันตรายเสียหายหรือไม่

ตารางที่ 17 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกชั่งถั่วเหลือง

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เตรียมถังเพื่อใส่ถั่ว และเตรียมรถโฟล์คคลิฟท์ รถแฮนด์คลิฟท์ เพื่อขนย้ายถั่ว	1.1 รถโฟล์คคลิฟท์ชนผู้ปฏิบัติงาน	1.1 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์คคลิฟท์	1	4	2 (ยอมรับได้)
	1.2 ถังทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	1.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย	2	1	1 (เล็กน้อย)
	1.3 รถแฮนด์คลิฟท์ทับเท้า	1.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย และไม่ให้นักกลายนอกเข้ามาเกี่ยวข้องกับขณะปฏิบัติงาน	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
2. ขนย้ายถั่วเพื่อเตรียมชั่งด้วย รถแฮนด์ลิฟท์	2.1 รถแฮนด์ลิฟท์ทับเท้า	2.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย และไม่ให้นुकคณภายนอกเข้ามาเกี่ยวข้องกับขณะปฏิบัติงาน	1	3	2 (ยอมรับได้)
	2.2 รถแฮนด์ลิฟท์มีการชำรุดและเกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน	2.2 ตรวจสอบรถแฮนด์ลิฟท์ทุกครั้งก่อนใช้งาน หากพบว่ามีอาการชำรุดให้หยุดใช้งานทันทีและแจ้งหัวหน้างานเพื่อดำเนินการซ่อมแซม	1	3	2 (ยอมรับได้)
	2.3 ถูงถั่วเหลืองตกจากที่สูง ทับผู้ปฏิบัติงาน	2.3 จัดเก็บถั่วต้องวางสูงในระดับที่ผู้ปฏิบัติงานเอื้อมถึง และสวมใส่หมวกนิรภัยเพื่อป้องกันของหล่นใส่ศีรษะและกันแรงกระแทก	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลืองขนย้ายถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
2. ขนย้ายถั่วเพื่อเตรียมชั่งด้วย รถแฮนด์ลิฟท์	2.4 ถูง ถั่วเหลือง หล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	2.4 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1	2	1 (เล็กน้อย)
	2.5 เกิดอาการปวดหลังปวดเมื่อยร่างกายจากการยกถั่วเหลือง	2.5 ยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)
3. ยกถั่วเทใส่ถังเพื่อชั่งน้ำหนักโดยพนักงานยกตนเอง	3.1 เกิดอาการปวดหลังปวดเมื่อยร่างกายจากการยกถั่วเหลือง	3.1 การยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)
	3.2 ถูงถั่วตกทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	3.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1	2	1 (เล็กน้อย)
	3.3 ถัง ถั่ว ทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	3.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแห้งแข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. ลากถั่วที่บรรจุถั่วที่ชั่งแล้วขึ้นรถโฟล์คคลิฟท์	4.1 ถังถั่วทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	4.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1	3	2 (ยอมรับได้)
	4.2 เกิดอาการปวดหลังปวดเมื่อยร่างกายจากการลากถั่วบรรจุถั่วเหลือง	4.2 ลากถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)
5. ขับรถโฟล์คคลิฟท์ขนย้ายถั่วเหลืองที่ทำการชั่งนำไปส่งต่อห้องล้างถั่ว	5.1 รถโฟล์คคลิฟท์ชนผู้ปฏิบัติงาน	5.1 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์คคลิฟท์และการขับรถโฟล์คคลิฟท์ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
5. ขับรถโฟล์คคลิฟท์ขนย้ายถั่วเหลืองที่ทำการชั่งนำไปส่งต่อห้องล้างถั่ว	5.2 ถังถั่วเหลืองตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	5.2 ขณะขับรถโฟล์คคลิฟท์ต้องปรับให้สูงจากพื้นไม่เกิน 20 เซนติเมตรและบังคับไม่ให้หางของรถโฟล์คคลิฟท์มีการเคลื่อนที่ขึ้นลง	1	3	2 (ยอมรับได้)
	5.3 รถโฟล์คคลิฟท์ที่ไม่พร้อมใช้งานทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน	5.3 ตรวจสอบสภาพเครื่องยนต์ เบรก ยาง และอุปกรณ์ความปลอดภัย	1	3	2 (ยอมรับได้)
	5.4 การปัดเศษเมื่อย่ำร่างกายจากการลากถังทำเคมีซ้ำๆ	5.4 ลากถังถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	2	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง			งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
6. เก็บอุปกรณ์ชั่งถั่ว รถ โฟล์คคลิฟท์ และรถแฮนด์ ลิฟท์	6.1 อุปกรณ์ชั่งถั่วทับเท้า	6.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	1	3	2 (ยอมรับได้)
	6.2 รถ โฟล์คคลิฟท์ชน ผู้ปฏิบัติงาน	6.2 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์ค คลิฟท์และการขับรถโฟล์คคลิฟท์ ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง	1	4	2 (ยอมรับได้)
	6.3 รถแฮนด์ลิฟท์ทับ เท้าผู้ปฏิบัติงาน	6.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย และ ไม่ให้บุคคลภายนอกเข้ามา เกี่ยวข้องกับขณะปฏิบัติงาน	1	3	2 (ยอมรับได้)

ตารางที่ 18 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกช่างถั่วเหลือง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ชนย้ายถั่วเหลือง		งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เตรียมถั่วเพื่อใส่ถั่ว และเตรียมรถโฟล์คลิฟท์ รถแฮนด์ลิฟท์ เพื่อขนย้ายถั่ว 2. ขนย้ายถั่วเพื่อเตรียมชั่งด้วยรถแฮนด์ลิฟท์ 3. ยกถั่วเทใส่ถังเพื่อชั่งน้ำหนักโดยพนักงานยกตนเอง 4. ลากถังที่บรรจุถั่วที่ชั่งแล้วขึ้นรถโฟล์คลิฟท์ 5. ขับรถโฟล์คลิฟท์ขนย้ายถั่วเหลืองที่ทำการชั่งนำไปส่งต่อห้องล้างถั่ว	1.1 รถ โฟล์ค ลิฟท์ ชน ผู้ปฏิบัติงาน 1.2 ถังทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน 1.3 รถแฮนด์ลิฟท์ทับเท้า 2.1 รถแฮนด์ลิฟท์ทับเท้า 2.2 รถแฮนด์ลิฟท์ที่มีการชำรุดและเกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน 2.3 ถูถั่วเหลืองตกจากที่สูง ทับผู้ปฏิบัติงาน	1.1 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์คลิฟท์ 1.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย 1.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย และไม่ให้บุคคลภายนอกเข้ามาเกี่ยวข้องกับปฏิบัติงาน 2.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย และไม่ให้บุคคลภายนอกเข้ามาเกี่ยวข้องกับปฏิบัติงาน 2.2 ตรวจสอบรถแฮนด์ลิฟท์ทุกครั้งก่อนใช้งาน หากพบว่าการชำรุดให้หยุดใช้งานทันทีและแจ้งหัวหน้างานเพื่อดำเนินการซ่อมแซม 2.3 จัดเก็บถั่วต้องวางสูงในระดับที่ผู้ปฏิบัติงานเอื้อมถึง และสวมใส่หมวกนิรภัยเพื่อป้องกันของหล่นใส่ศีรษะและกันแรงกระแทก	1. ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องชั่ง รถโฟล์คลิฟท์ รถแฮนด์ลิฟท์ 2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันความปลอดภัยส่วนบุคคล เช่น รองเท้านิรภัย หมวกนิรภัย 3. เตรียมถั่วเพื่อใส่ถั่ว และเตรียมรถโฟล์คลิฟท์ รถแฮนด์ลิฟท์ เพื่อขนย้ายถั่ว 4. ขนย้ายถั่วเพื่อเตรียมชั่งด้วย รถแฮนด์ลิฟท์ 5. ยกถั่วเทใส่ถังเพื่อชั่งน้ำหนักโดยพนักงานยกตนเอง วิธีการยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง		งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแห้งแข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
6. เก็บอุปกรณ์ชั่งถั่วรถโฟล์คคลิฟท์ และรถแฮนด์คลิฟท์	2.4 ถูถั่วเหลืองหล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน 2.5 เกิดอาการปวดหลัง ปวดเมื่อยร่างกายจากการยกถั่วเหลือง 3.1 เกิดอาการปวดหลัง ปวดเมื่อยร่างกายจากการยกถั่วเหลือง 3.2 ถูถั่วตกทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน 3.3 ถังถั่วทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน 4.1 ถังถั่วทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	2.4 สวมใส่รองเท้านิรภัย 2.5 ยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์ 3.1 การยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์ 3.2 สวมใส่รองเท้านิรภัย 3.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย 4.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย	6. ลากถังที่บรรจุถั่วที่ชั่งแล้ว ขึ้นรถโฟล์คคลิฟท์ โดยการลากถังถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยศาสตร์ 7. ขับรถโฟล์คคลิฟท์ขนย้ายถั่วเหลืองที่ทำการชั่งนำไปส่งต่อห้องล้างถั่ว การขับรถโฟล์คคลิฟท์ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง และยกสูงจากพื้นไม่เกิน 20 เซนติเมตร งดต้องไม่เลื่อนขึ้นลงขณะรถวิ่ง 8. เก็บอุปกรณ์ชั่งถั่ว รถโฟล์คคลิฟท์ และรถแฮนด์คลิฟท์

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง		งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	<p>4.2 เกิดอาการปวดหลัง ปวดเมื่อยร่างกายจากการลากถังบรรจุถั่วเหลือง</p> <p>5.1 รถโฟล์คลิฟท์ชนผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>5.2 ถังถั่วเหลืองตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>5.3 รถโฟล์คลิฟท์ไม่พร้อมใช้งานทำให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน</p> <p>5.4 การปวดเมื่อยร่างกายจากการลากถังท่าเดิมซ้ำๆ</p>	<p>4.2 ลากถังถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักกายศาสตร์</p> <p>5.1 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์คลิฟท์และการขับรถโฟล์คลิฟท์ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง</p> <p>5.2 ขณะขับรถโฟล์คลิฟท์ต้องปรับให้สูงจากพื้นไม่เกิน 20 เซนติเมตรและบังคับไม่ให้มีการเคลื่อนที่ขึ้นลง</p> <p>5.3 ตรวจสอบสภาพเครื่องยนต์ เบรก ยาง และอุปกรณ์ความปลอดภัย</p> <p>5.4 ลากถังถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักกายศาสตร์</p>	<p>9. ตรวจสอบเครื่องชั่ง รถแฮนด์ลิฟท์ รถโฟล์คลิฟท์ หลังปฏิบัติงานว่ามีการชำรุดเสียหายหรือไม่ ถ้ามีการมีชำรุดให้ส่งซ่อมทันที</p>

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ชั่งถั่วเหลือง		งานวิเคราะห์ : การชั่งและขนถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	6.1 อุปกรณ์ชั่งถั่วทับเท้า 6.2 รถโฟล์คลิฟท์ชน ผู้ปฏิบัติงาน 6.3 รถแฮนด์ลิฟท์ทับเท้า ผู้ปฏิบัติงาน	6.1 สวมใส่รองเท้านิรภัย 6.2 มีเส้นทางสำหรับรถโฟล์คลิฟท์และการขับ รถโฟล์คลิฟท์ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง 6.3 สวมใส่รองเท้านิรภัย และไม่ใ้ บุคคลภายนอกเข้ามาเกี่ยวข้องกับขณะปฏิบัติงาน	

ตารางที่ 19 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. นำน้ำถั่วเหลืองมาลงในหม้อไอน้ำ วัตถุประสงค์เท่ากันและไล่ฟอง	1.1 น้ำถั่วเหลืองร้อน กระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน	1.1 สวมใส่ถุงมือกันความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)
2. วางเหล็กกั้นและเปิดวาล์ว	2.1 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ	2.1 ใส่ถุงมือกันความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)
3. สอยฟองเต้าหู้	3.1 เหล็กสอยฟองเต้าหู้ทิ่ม	3.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ควรถือเหล็กสอยฟองเต้าหู้เล่นและเว้นระยะห่างการทำงาน	1	1	1 (เล็กน้อย)
	3.2 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ	3.2 ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือกันความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. สอยฟองเต้าหู้	3.3 ความร้อนจากท่อไอความร้อน	3.3 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ	4	1	2 (ยอมรับได้)
	3.4 น้ำถั่วเหลืองร้อนกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน	3.4 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ	1	2	1 (เล็กน้อย)
	3.5 ลื่น หกล้ม	3.5 สวมรองเท้าบูทและไม่หยอกสื่อกัน	3	2	2 (ยอมรับได้)
4. กวาดน้ำถั่วเหลืองลงถัง	4.1 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ	4.1 สวมถุงมือกันความร้อนขณะปฏิบัติงาน	4	1	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. กวาดน้ำถั่วเหลืองลงถัง	4.2 สัมผัสความร้อนจากท่อไอความร้อน	4.2 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ	4	1	2 (ยอมรับได้)
	4.3 น้ำถั่วเหลืองร้อนกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงาน	4.3 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ	4	1	2 (ยอมรับได้)
	4.4 ลื่น หกล้ม	4.4 สวมรองเท้าบูทและไม่หยอกสื้อกัน	1	2	2 (ยอมรับได้)
5. ล้างหม้อไอน้ำ และชุดเศษที่อยู่ในหม้อ	5.1 ลื่น หกล้ม	5.1 สวมรองเท้าบูทและไม่หยอกสื้อกัน	1	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
5. ล้างหม้อไอน้ำ และชุด เศษที่อยู่ในหม้อ	5.2 น้ำถั่วเหลืองร้อน กระเด็นโดน ผู้ปฏิบัติงาน	5.2 สวมถุงมือกันความร้อนและ สวมเสื้อ	4	1	2 (ยอมรับได้)
	5.3 สัมผัสความร้อนจาก หม้อไอน้ำ	5.3 สวมถุงมือกันความร้อนขณะ ปฏิบัติงาน	4	1	2 (ยอมรับได้)
	5.4 สัมผัสความร้อนจาก ท่อไอความร้อน	5.4 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความ ระมัดระวังในล้างหม้อไอน้ำบริเวณ ที่ใกล้ท่อไอความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องสายพานลำเลียง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน	1.1 ไฟฟ้าดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. วางสินค้าบนสายพานลำเลียง	2.1 มือเข้ร่องสายพาน	2.1 อบรมผู้ปฏิบัติงานวิธีการทำงานที่ปลอดภัยกับงานที่ใช้สายพานลำเลียง	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ล้างสายพานลำเลียง	3.1 มือเข้ร่องสายพาน	3.1 ปิดเครื่องสายพานลำเลียงขณะล้าง	1	4	2 (ยอมรับได้)
	3.2 ลื่น หกล้ม	3.2 สวมรองเท้าบูทขณะทำงาน	1	3	2 (ยอมรับได้)
	3.3 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง	3.3 สวมถุงมือขณะทำความสะอาด	1	2	1 (เล็กน้อย)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องสายพานลำเลียง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. ล้างสายพานลำเลียง	3.4 สารชะล้างกระเด็นเข้าตา	3.4 ล้างทำความสะอาดควรสวมใส่แว่นตา	1	4	2 (ยอมรับได้)
	3.5 น้ำร้อนกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงานขณะรดน้ำร้อนบนสายพานลำเลียง	3.5 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอียงขณะปฏิบัติงาน	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้งาน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ล้างรางนึ่งก่อน ปฏิบัติงาน	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัส สารชะล้าง ทำให้เกิด การระคายเคือง	1.1 สวมใส่ถุงมือ	3	1	2 (ยอมรับได้)
	1.2 สารชะล้างทำความสะอาด กระเด็นเข้าตา	1.2 สวมใส่แว่นตา	1	4	2 (ยอมรับได้)
	1.3 รางนึ่งหนัก บีมมือ ผู้ปฏิบัติงาน	1.3 อบรมผู้ปฏิบัติงานพนักงาน วิธีการล้างทำความสะอาดรางนึ่ง อย่างปลอดภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. เปิดวาล์ว เปิดคัทเอาท์	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ ควรเปิด-ปิดคัทเอาท์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้งาน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. นำตะกร้าสินค้าที่ ต้องการนำมาวางบนราง ลำเลียง	3.1 สัมผัสไอความร้อน	3.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและ เอี่ยม	2	1	1 (เล็กน้อย)
	3.2 ตะกร้าสินค้าทับมือ ผู้ปฏิบัติงาน	3.2 ยกตะกร้าและวางบนราง ลำเลียงอย่างระมัดระวัง	1	3	2 (ยอมรับได้)
	3.3 สายพานของรางนี้ หนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	3.4 ติดตั้งเซฟตี้การ์ดที่ตัว เครื่องจักร	1	4	2 (ยอมรับได้)
	3.4 สายพานลำเลียง เกี่ยวผ้ากันเปื้อน	3.4 ติดตั้งเซฟตี้การ์ดที่ตัว เครื่องจักร	1	4	2 (ยอมรับได้)
4. ล้างรางนี้หลัง ปฏิบัติงาน	4.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัส สารชะล้าง ทำให้เกิด การระคายเคือง	4.1 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาด	1	2	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้รางนึ่ง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. ล้างรางนึ่งหลังปฏิบัติงาน	4.2 สารชะล้างทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา	4.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาด	1	4	2 (ยอมรับได้)
	4.3 รางนึ่งหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	4.3 อบรมผู้ปฏิบัติงานวิธีการล้างทำความสะอาดรางนึ่งอย่างปลอดภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)
5. ปิดวาล์วและปิดคัทเอาท์	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดคัทเอาท์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบไม่มีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. กดเปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่องทำงาน	1.1 ไฟดูด	1.1 ดัดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. ตักถั่วใส่กระบะรองรับถั่ว	2.1 ปวดหลัง	2.1 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตามหลักกายศาสตร์	4	3	4 (ยอมรับไม่ได้)
3. ใส่โซดาไฟในน้ำ เปิดสวิตซ์ต้มถั่วใช้อุณหภูมิในการต้ม 100 องศาเซลเซียส	3.1 ไฟดูด	3.1 ดัดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
	3.2 สัมผัสโซดาไฟ	3.2 สวมใส่ถุงมือป้องกัน	1	3	2 (ยอมรับได้)
	3.3 สูดดมกลิ่น โซดาไฟ	3.3 สวมใส่หน้ากาก	1	3	2 (ยอมรับได้)
	3.4 ไอความร้อนจากท่อน้ำโดนตัวผู้ปฏิบัติงาน	3.4 ห้ามเข้าใกล้ท่อน้ำ หรือ วาล์วไอน้ำเพื่อป้องกันการสัมผัสความร้อน	1	2	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบไม่มีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. ล้างทำความสะอาด กระบะรองรับถั่วและ กรวยรองรับถั่ว	4.1 ลื่น หกล้ม	4.1 สวมรองเท้าบูท	2	3	2 (ยอมรับได้)
	4.2 การก้มทำความสะอาด กระบะรองรับถั่ว และกรวยรองรับถั่วเป็น เวลานานๆ ทำให้ปวด หลัง	4.2 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตาม หลักการยศาสตร์	1	3	2 (ยอมรับได้)
5. หลังจากทำงานเสร็จกด ปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่อง หยุดทำงาน	5.1 ไฟดูด	5.1 คิดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มต้มน้ำแบบมีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ดูแก๊ววัดอุณหภูมิ ได้ 80 องศาเซลเซียส จึงปิดวาล์วระบายอากาศ	1.1 ขณะผู้ปฏิบัติงานทำการปิดวาล์ว ได้รับไอความร้อนจากการระบายอากาศ	1.1 สวมใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมทุกครั้ง	2	2	2 (ยอมรับได้)
2. ตรวจสอบเซฟตี้วาล์ว โดยการเติมน้ำอุณหภูมิ 110-120 องศาเซลเซียส	2.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทำการตรวจสอบเซฟตี้วาล์วก่อนปฏิบัติงาน ทำให้เซฟตี้วาล์วไม่ทำงานขณะความร้อนสูง เกิดการระเบิดของหม้อต้มแรงดันได้	2.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องตรวจสอบเซฟตี้วาล์วก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบมีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. เปิดวาล์วเพื่อปล่อยน้ำไปยังเครื่องกรองแยกกากถั่ว	3.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับไอน้ำ ความร้อนทำให้ลวกมือ	3.1 สวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะเปิด-ปิดวาล์ว	2	2	2 (ยอมรับได้)
4. ดูดน้ำถั่วเหลืองที่บดแล้วเข้าหม้อต้ม	4.1 สัมผัสท่อที่มีไอน้ำร้อน ทำให้ลวกมือ	4.1 สวมถุงมือกันความร้อนและอยู่ห่างท่อจ่ายไอน้ำขณะเครื่องทำงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
5. ทำการต้มให้ได้ อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส	5.1 หม้อต้มมีความร้อนสูง ผู้ปฏิบัติงานสัมผัส ทำให้ได้รับอันตรายจากความร้อน	5.1 ขณะหม้อต้มทำงานควรติดป้ายระวังความร้อนจากหม้อต้มและห้ามบุคคลอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าใกล้บริเวณหม้อต้มแรงดัน	2	2	2 (ยอมรับได้)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มต้มน้ำแบบมีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
6. เปิดวาล์วเพื่อส่งน้ำถั่วเหลืองไปยังเครื่องกรองแยกกากถั่ว	6.1 ขณะเปิด-ปิดวาล์วได้รับอันตรายจากไอความร้อน	6.1 สวมถุงมือกันความร้อน	2	2	2 (ยอมรับได้)
7. ผสมสารโซดาไฟกับน้ำในหม้อต้ม	7.1 สัมผัสสารโซดาไฟ	7.1 สวมใส่ถุงมือป้องกัน	1	3	2 (ยอมรับได้)
	7.2 โซดาไฟกระเด็นเข้าตา	7.2 สวมใส่แว่นตากันสารเคมี	1	4	2 (ยอมรับได้)
	7.3 ผู้ปฏิบัติงานสูดดมกลิ่นโซดาไฟ	7.3 สวมใส่หน้ากากกันสารเคมีขณะปฏิบัติงาน	2	3	2 (ยอมรับได้)
8. ทำการต้มโซดาไฟกับน้ำ	8.1 ผู้ปฏิบัติงานสูดดมกลิ่นโซดาไฟ	8.1 สวมใส่หน้ากากกันสารเคมีขณะปฏิบัติงาน	2	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบมีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
8. ทำการต้มโซดาไฟกับน้ำ	8.2 โซดาไฟกระเด็นเข้าตาผู้ปฏิบัติงาน	8.2 สวมใส่แว่นตากันสารเคมี	1	4	2 (ยอมรับได้)
	8.3 หม้อต้มมีความร้อนสูง ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสทำให้ได้รับอันตรายจากความร้อน	8.3 ผู้ปฏิบัติงานสวมถุงมือป้องกันความร้อนขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง	2	2	2 (ยอมรับได้)
9. นำน้ำโซดาไฟที่ต้มแล้วมาราดที่ด้านนอกของหม้อต้ม	9.1 ขณะรดน้ำโซดาไฟ น้ำโซดาไฟถูกมือผู้ปฏิบัติงาน	9.1 ต้อง สวม ใส่ ถุง มือ ขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มต้่วแบบมีแรงดัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
9. นำน้ำโซดาไฟที่ต้มแล้วมาราดที่ด้านนอกของหม้อต้ม	9.2 น้ำโซดาไฟกระเด็นโดนตัวผู้ปฏิบัติงาน	9.2 ผู้ปฏิบัติงานควรราดน้ำโซดาไฟด้วยความระมัดระวัง ไม่ราดน้ำโซดาไฟแรงจนเกินไป เพื่อลดการกระเด็น และสวมใส่เสื้อคลุมอย่างทุกครั้ง	1	3	2 (ยอมรับได้)
	9.3 น้ำโซดาไฟอาจกระเด็นเข้าตาผู้ปฏิบัติงาน	9.3 ต้องสวมใส่แว่นตากันสารเคมีขณะราดน้ำโซดาไฟ ไม่ควรราดน้ำโซดาไฟแรงจนเกินไป	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องคัน โข		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เปิดสวิตช์ให้เครื่องทำงาน	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตช์	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. นำม้วนยูบะไปวางบนรางของเครื่องคัน โข	2.1 รางของเครื่องคัน โขหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	2.1 ขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องระมัดระวังในการนำม้วนยูบะไปวางบนรางของเครื่องคัน โข	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ล้างเครื่องคัน โขด้วยน้ำยาล้าง	3.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง	3.1 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาดรางคัน โข	2	2	2 (ยอมรับได้)
	3.2 สารชะล้างทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา	3.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาดรางคัน โข	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องคัน โข		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. ล้างเครื่องคัน โขด้วย น้ำยาล้าง	3.3 รางของเครื่องคัน โข หนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	3.3 ควรอบรมผู้ปฏิบัติงานวิธีการ ล้างทำความสะอาดเครื่องคัน โข อย่างปลอดภัย	1	4	2 (ยอมรับได้)
	3.4 ลื่น หกล้ม	3.4 ขณะปฏิบัติงานควรสวม รองเท้านูทุกครั้ง	2	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดมันยูบะ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เสียบปลั๊กไปและเปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเสียบปลั๊กไฟ	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. นำมันยูบะเข้าเครื่องตัด	2.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน	2.1 ใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
3. ตัดมันยูบะ	3.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน	3.1 ใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
4. ล้างเครื่องตัดมันยูบะ	4.1 ไฟดูด	4.1 ขณะล้างเครื่องตัดมันยูบะต้องถอดปลั๊กไฟก่อนล้างทุกครั้ง	1	4	2 (ยอมรับได้)
	4.2 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง	4.2 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาด	2	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดไม้ยนต์		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. ล้างเครื่องตัดไม้ยนต์	4.3 สารชะล้างทำความสะอาด	4.3 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาด	1	4	2 (ยอมรับได้)
	4.4 ลื่น หกล้ม	4.4 ผู้ปฏิบัติงานควรสวมรองเท้าบูทขณะทำงานและไม่ควรหยอกล้อกัน	2	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เทถั่วใส่กรวยรองรับถั่ว	1.1 ผู้ปฏิบัติงานปวดหลัง	1.1 ยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)
2. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและมีมือเปิกไม่ควรรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ล้างกรวยรองรับถั่ว	3.1 ลื่น หกล้ม	3.1 สวมรองเท้าบูทขณะทำงาน	2	3	2 (ยอมรับได้)
	3.2 การก้มทำความสะอาดกรวยรองรับถั่วเป็นเวลานานๆ ทำให้ปวดหลัง	3.2 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. หลังจากทำงานเสร็จกด ปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่อง หยุดทำงาน	4.1 ไฟดูด	4.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่จะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ล้างโต๊ะวางแบบพิมพ์ ด้วยน้ำสะอาดและราด ด้วยน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ	1.1 น้ำร้อนกระเด็นโดน ผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและ เอื้อมขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
	1.2 ลื่น หกล้ม	1.2 สวมรองเท้าบูทและไม่ควร หยอกล้อ	2	3	2 (ยอมรับได้)
2. เปิดสวิตซ์เครื่องกดทับ ให้เครื่องทำงาน	2.1 ไฟดูด	2.1 ดัดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. เทเต้าหู้ใส่กระบะ	3.1 เต้าหู้ลวกมือ ผู้ปฏิบัติงาน	3.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและ เอื้อมขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
	3.2 ผู้ปฏิบัติงานปัด หลังการยกของหนัก	3.2 ทำการยกของหนักให้ถูกต้อง ตามลักษณะท่าทางการยกตาม หลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. นำที่กดทับมาทับเต้าหู้ที่อยู่ในกระบะ	4.1 น้ำเต้าหู้ลวกมือผู้ปฏิบัติงาน	4.1 ใส่อุปกรณ์กันความร้อนและเอี่ยมขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
5. นำกระบะเต้าหู้เข้าเครื่องกดทับ	5.1 เซนเซอร์เครื่องกดทับไม่ทำงาน กระบะที่อยู่ในเครื่องตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	5.1 ตรวจสอบเซนเซอร์ของเครื่องกดทับก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง	1	3	2 (ยอมรับได้)
6. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับแล้วออกจากเครื่องกดทับ	6.1 เซนเซอร์เครื่องกดทับไม่ทำงาน กระบะที่อยู่ในเครื่องตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ตรวจสอบเซนเซอร์ของเครื่องกดทับก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
6. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับแล้วออกจากเครื่องกดทับ	6.2 ขณะยกกระบะออกจากเครื่องกระบะลื่นแล้วตกทับมือผู้ปฏิบัติงาน	6.2 ยกกระบะควรรยก 2 คนไม่แนะนำให้ยกออกจากเครื่องคนเดียว	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เปิดสวิตซ์เครื่องเต้าหู้ทอด	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. เปิดแก๊สที่ถังแก๊สและเช็ควาล์วแก๊สที่เก๊จ๊วดเปิดวาล์วจ่ายแก๊สที่ติดกับเก๊จ๊วด	2.1 อันตรายจากแก๊สรั่วไหล ทำให้เกิดไฟไหม้ได้	2.1 ก่อนใช้งานทุกครั้ง ต้องทำการตรวจถังแก๊ส วาล์วจ่ายแก๊ส	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. เปิดหัวแก๊สที่ได้กระทะและจุดแก๊ส	3.1 ขณะจุดแก๊ส เกิดเปลวไฟติดตัวผู้ปฏิบัติงานเกิดไฟไหม้ได้	3.1 สวมใส่เอี๊ยมกันความร้อนและเปลวไฟจากแก๊ส ก่อนทำงานทุกครั้ง	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. วางเต้าหู้ในแบบพิมพ์ เมื่ออุณหภูมิกระทะตรง ตามเกณฑ์การควบคุม สถานะโรงงาน 1	4.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัส ไอความร้อนจากกระทะ ทอด	4.1 ขณะปฏิบัติงานควรใส่ถุงมือกัน ความร้อนและเอื้อมกันความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)
	4.2 เปลวไฟจากเตาทอด เกิดติดเสื้อผ้าติดตัว เชื้อเพลิงอื่นๆ ทำให้ลูก ไหม้ผู้ปฏิบัติงาน	4.2 ผู้ปฏิบัติงานสวมเอื้อมกันความ ร้อนและเปลวไฟทุกครั้งและห้าม นำเชื้อเพลิงที่สามารถลุกติดไฟได้ ง่ายเข้าไปยังบริเวณนั้น	1	4	2 (ยอมรับได้)
5. ทอดเต้าหู้เสร็จแล้วนำ เครื่องกรองน้ำมัน ไป เสียบที่เต้าเสียบไฟฟ้า และปล่อยน้ำมันลงเครื่อง กรอง	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบ เต้าเสียบ	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
5. ทอดเต้าหู้เสร็จแล้วนำเครื่องกรองน้ำมันไปเสียบที่เต้าเสียบไฟฟ้าและปล่อยน้ำมันลงเครื่องกรอง	5.2 ท่อปล่อยน้ำมันคาดมือผู้ปฏิบัติงาน	5.2 สวมถุงมือกันความร้อนขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง	2	1	1 (เล็กน้อย)
6. ล้างทำความสะอาดเครื่องทอด	6.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ปิดสวิทช์ของรางแบบพิมพ์ ทำให้รางแบบพิมพ์หนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ปิดสวิทช์รางแบบพิมพ์ทุกครั้งหลังทำงานเสร็จเพื่อป้องกันรางหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยchim จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
6. ล้างทำความสะอาดเครื่องทอด	6.2 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทำการปิดวาล์วแก๊ส ทำให้เกิดแก๊สรั่วไหล เกิดเหตุเพลิงไหม้ได้	6.2 หลังการใช้งานเสร็จทุกครั้งต้องทำการปิดวาล์วแก๊สและตรวจสอบถังแก๊สและวาล์วจ่ายแก๊ส	1	4	2 (ยอมรับได้)
7. ล้างกระทะเพื่อเปลี่ยนถ่ายน้ำมันเก่า	7.1 สัมผัสความร้อนจากกระทะทอด	7.1 ขณะปฏิบัติงานควรใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี๊ยมกันความร้อน	4	1	2 (ยอมรับได้)
	7.2 น้ำยาล้างกระเด็นเข้าตาผู้ปฏิบัติงาน	7.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาด	1	4	2 (ยอมรับได้)
	7.3 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง	7.3 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาด	2	2	2 (ยอมรับได้)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำกรวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ล้างตัวเครื่องและส่วนประกอบต่างๆ ด้วยน้ำสะอาด	1.1 ลื่น หกล้ม	1.1 ขณะล้างทำความสะอาดต้องสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม	2	2	2 (ยอมรับได้)
2. ประกอบเครื่องโดยการใส่ฝาปิดเครื่อง , ก้านเหล็กครอบ, ตัวล้อคฝาปิด	2.1 อุปกรณ์มีน้ำหนักรุนแรงหนักเกินไปทำให้ผู้ปฏิบัติงาน	2.2 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงานและขณะยกหรือจับ อุปกรณ์ ต้องหยิบจับอุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง	1	3	2 (ยอมรับได้)
3. ใส่ประเก็นลูกยาง, ใส่ใบมีดและตัวล้อคใบมีดโดยหมุนเกลียวให้แน่นพอประมาณ	3.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน	3.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดทุกครั้ง	2	2	2 (ยอมรับได้)
	3.2 ใส่ใบมีดหมุนเกลียวไม่แน่นทำให้ใบมีดหลุดขณะใช้งานทำให้เกิดอุบัติเหตุต่อผู้ปฏิบัติงาน	3.2 หมุนเกลียวใบมีดให้เข้าล็อคและแน่นพอที่จะไม่ทำให้ใบมีดหลุดขณะใช้งาน	1	2	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. เสียบปลั๊กไฟขนาด 380 v	4.1 ไฟดูด	4.1 ติดตั้งสายดิน เสียบปลั๊กให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ	1	4	2 (ยอมรับได้)
5. นำวัตถุคิบที่จะเทใส่ลงไปเครื่อง ปิดฝาเครื่องพร้อมล๊อคฝา	5.1 ไม่ล๊อคฝาเครื่องทำให้เกิดอันตรายขณะเครื่องทำงาน	5.1 ขณะใส่วัตถุคิบ ต้องปิดเครื่องก่อนเทวัตถุคิบ และปิดฝาล๊อคทุกครั้งหลังใส่วัตถุคิบลงในเครื่องจักรทุกครั้ง ก่อนเริ่มเปิดเครื่อง	1	2	1 (เล็กน้อย)
6. กดสวิทซ์สีดำ (ON) เครื่องจะทำงาน	6.1 ไฟดูด	6.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิทซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
7. ปิดเครื่องกดปุ่มสีแดง (OFF)	7.1 ไฟดูด	7.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิทซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
8. หลังใช้งาน ถอดฝาปิดเครื่อง, ก้านเหล็กครอบฝา, ตัวล็อกฝาปิด	8.1 อุปกรณ์มีน้ำหกเยอะ หล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	8.1 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงานและขณะยกหรือจับอุปกรณ์ต้องหยิบจับอุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง	1	3	2 (ยอมรับได้)
9. ถอด ใบ มีด และ ประเก็นลูกยางออกมาล้างด้วยน้ำสะอาดขัดด้วยแปรง	9.1 มีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	9.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดทุกครั้ง	2	2	2 (ยอมรับได้)
10. ล้างตัวเครื่องด้วยน้ำสะอาด เอียงตัวเครื่องลงมาเพื่อเทน้ำทิ้ง	10.1 ลื่น หกล้ม	10.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม	2	2	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
11. รางส่วนประกอบและตัวเครื่องด้วยน้ำคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อ เช็ดให้แห้ง	11.1 สัมผัสคลอรีนเป็นเวลานานทำให้เกิดการระคายเคือง	11.1 สวมใส่ถุงมือ	4	1	2 (ยอมรับได้)
	11.2 คลอรีนกระเด็นเข้าตาผู้ปฏิบัติงาน	11.2 สวมใส่แว่นตา	1	3	2 (ยอมรับได้)
12. ประกอบชิ้นส่วนให้เข้ากันเหมือนเดิม	12.1 อุปกรณ์มีน้ำหนักมาก หล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	12.1 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงานและขณะยกหรือจับอุปกรณ์ต้องหยิบจับอุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง	1	3	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ถอดใบมีดออกจากเครื่อง	1.1 มีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	1.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
2. ทำความสะอาดด้านในของเครื่อง	2.1 ลื่น หกล้ม	2.1 ขณะล้างทำความสะอาดต้องสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม	2	2	2 (ยอมรับได้)
3. นำใบมีดใส่ที่จุดเดิม	3.1 มีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	3.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
4. ใส่น้ำเย็นหรือน้ำแข็งในช่องบรรจุน้ำแข็ง	4.1 มือชา	4.1 สวมใส่ถุงมือขณะปฏิบัติงาน	4	1	2 (ยอมรับได้)
5. ตั้งเวลาปั่นผสมและเปิดเบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุม	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดเบรกเกอร์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
6. นำสินค้าใส่ในเครื่อง	6.1 ใส่น้ำขณะเครื่องทำงาน ทำให้เกิดอันตราย ถูกหนีบ บดกับเครื่องจักรได้	6.1 ไม่ควรใส่วัตถุขณะเครื่องทำงาน ควรปิดเครื่องก่อนใส่วัตถุเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ	1	4	2 (ยอมรับได้)
7. หลังใช้งานถอดใบมีดออกแล้วล้างทำความสะอาด	7.1 ใบมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	7.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
8. ปิดเบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุม	8.1 ไฟดูด	8.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดเบรกเกอร์	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดมาგი		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. ยกมีดตัดมาგიขึ้น	1.1 ไขมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	1	2	1 (เล็กน้อย)
2. วางมาგიลง	2.1 ไขมีดมาგიหล่นใส่มือผู้ปฏิบัติงาน	2.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดและต้องมีที่คล้องไขมีดตัดมาგი	1	2	1 (เล็กน้อย)
3. กดมีดลงเพื่อตัดมาგი	3.1 ไขมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	3.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	1	2	1 (เล็กน้อย)
4. ถ่างมีดตัดมาგი	4.1 ไขมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	4.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะถ่างทำความสะอาด	1	2	1 (เล็กน้อย)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตรวจจับโลหะ		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เสียบปลั๊กไฟ	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน เสียบปลั๊กให้แน่น และเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. กดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะ	2.1 ไฟดูด	2.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรกดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะ	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. ยกกล่องบรรจุสินค้าที่ผ่านเครื่องสแกนโลหะแล้ววางลงบนพาเลท	3.1 ผู้ปฏิบัติงานปวดหลังจากการยกของหนัก	3.1 ควรทำการยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	4	2	3 (สูง)
4. กดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะ	4.1 ไฟดูด	4.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรกดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะ	1	4	2 (ยอมรับได้)
5. ถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ	1	4	2 (ยอมรับได้)



ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. เปิดเมนต์เบรกเกอร์ที่ ผู้ควบคุมใหญ่	1.1 ไฟฟ้าดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน ขณะเปิด ผู้ควบคุม ตัวและมือของ ผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า	1	4	2 (ยอมรับได้)
	1.2 ไฟฟ้ารั่ววงจร ทำให้ เกิดเพลิงไหม้	1.2 เลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่มี คุณภาพดูได้จากเครื่องหมาย รับประกันคุณภาพ ของ ม.อ.ก	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. เปิดวาล์วจ่ายแก๊ส	2.1 อันตรายจากแก๊ส รั่วไหล ทำให้เกิดไฟ ไหม้ได้	2.1 ก่อนเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส ต้องทำ การตรวจเช็ควาล์วจ่ายแก๊ส ว่า ชำรุดหรือไม่ ถ้าวาล์วจ่ายแก๊ส ชำรุด ไม่ควรเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส นั้นๆ	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
2. เปิดวาล์วจ่ายแก๊ส	2.2 ขณะเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส อาจมีลมหรือแก๊ส ตกค้างในเตา ทำให้เกิดการลุกไหม้ฉับพลัน	2.2 ก่อนเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส ให้ระบายลมภายในเตาก่อน เพื่อไล่ก๊าซที่อาจตกค้างอยู่ในหม้อน้ำออกเสียก่อน เพื่อป้องกันการลุกไหม้โดยฉับพลันที่เกิดจากแก๊สที่ตกค้างอยู่ในเตา	1	4	2 (ยอมรับได้)
3. เปิดสวิตช์นำหม้อไอน้ำไป MULTIPLE และสวิตช์ที่ผู้ควบคุมเล็กให้เลือก MAIN หรือ FOLLOW ตามต้องการ	3.1 ไฟฟ้าดูด	3.1 ดึงสายดิน ขณะเปิดสวิตช์ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่นำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
4. กดปุ่ม สตาร์ทสี่เขี้ยว เครื่องจะเริ่มทำงาน	4.1 ไฟฟ้าดูด	4.1 ติดตั้งสายดิน ขณะกดปุ่ม สตาร์ท ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงาน ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่ รองเท้ายาง	1	4	2 (ยอมรับได้)
5. กดปุ่มปิดสี่ขมพู่ เครื่อง จะหยุดทำงาน	5.1 ไฟฟ้าดูด	5.1 ติดตั้งสายดิน ขณะกดปุ่ม สตาร์ท ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงาน ต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่ รองเท้ายาง	1	4	2 (ยอมรับได้)
6. ปิดวาล์วแก๊ส	6.1 อันตรายจากแก๊ส รั่วไหล อาจทำให้เกิดไฟ ไหม้ได้	6.1 หลังจากทำการปิดวาล์วจ่าย แก๊ส ต้องทำการตรวจเช็ควาล์วจ่าย แก๊ส ว่าชำรุดหรือไม่	1	4	2 (ยอมรับได้)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต			งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
7. ปิดสวิตซ์ที่ตู้เบรกเกอร์ ที่ผู้ควบคุมใหญ่	7.1 ไฟฟ้าดูด	7.1 ติดตั้งสายดิน ขณะเปิด ตู้ควบคุม ตัวและมือของ ผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า	1	4	2 (ยอมรับได้)

ตารางที่ 20 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. นำน้ำถั่วเหลืองมาลงในหม้อไอน้ำ วัดระดับเท่ากันและใส่ฟอง	1.1 น้ำถั่วเหลืองร้อนกระเด็นโดนพนักงาน 2.1 ความร้อน 3.1 เหล็กสอยฟองเต่าหุ้ทิม	1.1 สวมใส่ถุงมือกันความร้อน 2.1 ใส่ถุงมือกันความร้อน 3.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ควรถือเหล็กสอยฟองเต่าหุ้ทิมเล่นและเว้นระยะห่างการทำงาน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี่ยม
2. วางเหล็กกั้นและเปิดวาล์ว	3.2 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ 3.3 ความร้อนจากท่อไอความร้อน	3.2 ผู้ปฏิบัติงานควรสวมถุงมือกันความร้อน 3.3 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความระมัดระวังในบริเวณที่สอยฟองเต่าหุ้ทิมที่ใกล้ท่อไอความร้อน	2. นำน้ำถั่วเหลืองมาลงในหม้อไอน้ำ วัดระดับเท่ากันและใส่ฟอง ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือ
3. สอยฟองเต่าหุ้	3.4 น้ำถั่วเหลืองร้อนลวกผู้ปฏิบัติงาน	3.4 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเอี่ยม	3. วางเหล็กกั้นและเปิดวาล์ว
4. กวาดน้ำถั่วเหลืองลงถัง	3.5 ลื่น หกล้ม	3.5 สวมรองเท้าบูทและไม่หยอกล้อกัน	4. สอยฟองเต่าหุ้ โดยผู้ปฏิบัติงานเว้นระยะห่างการทำงานเพื่อป้องกันการโดนเหล็กสอยฟองเต่าหุ้ทิม
5. ล้างหม้อไอน้ำ และจุดเศษที่อยู่ในหม้อ	4.1 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ	4.1 สวมถุงมือกันความร้อนขณะปฏิบัติงาน 4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความระมัดระวังในกวาดน้ำถั่วเหลืองบริเวณที่ใกล้ท่อไอความร้อน	6. กวาดน้ำถั่วเหลืองลงถัง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	4.2 สัมผัสความร้อนจากท่อไอความร้อน 4.3 น้ำถั่วเหลืองร้อนลวกผู้ปฏิบัติงาน 4.4 ลื่น หกล้ม 5.1 ลื่น หกล้ม 5.2 น้ำถั่วเหลืองร้อนกระเด็นผู้ปฏิบัติงาน 5.3 สัมผัสความร้อนจากหม้อไอน้ำ 5.4 สัมผัสความร้อนจากท่อไอความร้อน	4.3 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ 4.4 สวมรองเท้าน้ำและไม้หยอกลื้อกัน 5.1 สวมรองเท้าน้ำและไม้หยอกลื้อกัน 5.2 สวมถุงมือกันความร้อนและสวมเสื้อ 5.3 สวมถุงมือกันความร้อนขณะปฏิบัติงาน 5.4 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีความระมัดระวังในลำหม้อไอน้ำบริเวณที่ใกล้ท่อไอความร้อน	7. ล้างหม้อไอน้ำ และชุดเศษที่อยู่ในหม้อ 8. หลังจากล้างหม้อไอน้ำ ต้องทำความสะอาดพื้น โดยรอบเพื่อป้องกันการลื่นจากน้ำถั่วเหลือง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องสายพานลำเลียง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน 2. วางสินค้าบนสายพานลำเลียง 3. ล้างสายพานลำเลียง	1.1 ไฟฟ้าดูด 2.1 มือเข้าล่องสายพาน 3.1 มือเข้าล่องสายพาน 3.2 ลื่น หกล้ม 3.3 สารชะล้างทำความสะอาดโดนมือ ทำให้เกิดการระคายเคือง 3.4 สารชะล้างกระเด็นเข้าตา 3.5 น้ำร้อนกระเด็นโดนผู้ปฏิบัติงานขณะรดน้ำร้อนบนสายพานลำเลียง	1.1 มือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์ 2.1 อบรมผู้ปฏิบัติงานวิธีการทำงานที่ปลอดภัยกับงานที่ใช้สายพานลำเลียง 3.1 ปิดเครื่องสายพานลำเลียงขณะล้าง 3.2 สวมรองเท้านิรภัยขณะทำงาน 3.3 สวมถุงมือขณะทำความสะอาด 3.4 ล้างทำความสะอาดควรสวมใส่แว่นตา 3.5 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมขณะปฏิบัติงาน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี่ยม 2. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน โดยที่มือของผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปียก 3. วางสินค้าบนสายพานลำเลียง 4. ล้างสายพานลำเลียง โดยผู้ปฏิบัติงานต้องทำการปิดเครื่องสายพานลำเลียง และสวมถุงมือ สวมแว่นตา 5. ทำความสะอาดพื้นบริเวณโดยรอบการทำงาน ไม่ให้มีน้ำขังเพื่อป้องกันการลื่น หกล้ม 6. ตรวจสอบระบบสายพานลำเลียง เก็บอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้รางนึ่ง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ล้างรางนึ่งก่อนปฏิบัติงาน 2. เปิดวาล์ว เปิดคัทเอาท์ 3. นำตะกร้าสินค้าที่ต้องการนึ่งมาวางบนรางลำเลียง 4. ล้างรางนึ่งหลังปฏิบัติงาน 5. ปิดวาล์วและปิดคัทเอาท์	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง 1.2 สารชะล้างทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา 1.3 รางนึ่งหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 2.1 ไฟดูด 3.1 สัมผัสไอความร้อน 3.2 ตะกร้าสินค้าทับมือผู้ปฏิบัติงาน 3.3 สายพานของรางนึ่งหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 3.4 สายพานลำเลียงเกี่ยวผ้ากันเปื้อน	1.1 สวมใส่ถุงมือ 1.2 สวมใส่แว่นตา 1.3 อบรมผู้ปฏิบัติงานพนักงานวิธีการล้างทำความสะอาดรางนึ่งอย่างปลอดภัย 2.1 ติดตั้งสายดินและมือเปิกไม่ควรเปิด-ปิดคัทเอาท์ 3.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยม 3.2 ยกตะกร้าและวางบนรางลำเลียงอย่างระมัดระวัง 3.4 ติดตั้งเซฟตี้การ์ดที่ตัวเครื่องจักร 3.4 ติดตั้งเซฟตี้การ์ดที่ตัวเครื่องจักร 4.1 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาด 4.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาด	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี่ยม 2. ล้างรางนึ่งก่อนปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่ถุงมือ และแว่นตาขณะล้าง 3. เปิดวาล์ว เปิดคัทเอาท์ให้เครื่องทำงาน โดยที่มือของผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปิก 4. นำตะกร้าสินค้าที่ต้องการนึ่งมาวางบนรางลำเลียง 5. ล้างรางนึ่งหลังปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมใส่ถุงมือ และแว่นตาขณะล้าง 6. ปิดวาล์วและปิดคัทเอาท์ให้เครื่องหยุดทำงาน โดยที่มือของผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปิก



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้รางนึ่ง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำกรวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	4.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง 4.2 สารชะล้างทำความสะอาด กระเด็นเข้าตา 4.3 รางนึ่งหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 5.1 ไฟดูด	4.3 อบรมผู้ปฏิบัติงาน วิธีการล้างทำความสะอาดรางนึ่งอย่างปลอดภัย 5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดคัทเอาท์	7. ทำความสะอาดพื้นบริเวณโดยรอบการทำงาน ไม่ให้มีน้ำขังเพื่อป้องกันการลื่น หกล้ม 8. ตรวจสอบระบบรางนึ่งและเก็บอุปกรณ์ล้างทำความสะอาด

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบไม่มีแรงดัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. กดเปิดสวิตช์เพื่อให้เครื่องทำงาน	1.1 ไฟดูด 2.1 ปวดหลัง	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตช์ 2.1 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตามหลักการยศาสตร์	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม
2. ตักถั่วใส่กระบะรองรับถั่ว	3.1 ไฟดูด 3.2 สัมผัสโซดาไฟ	3.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตช์ 3.2 สวมใส่ถุงมือป้องกัน	2. ตรวจสอบหม้อต้มถั่วและระบบไฟฟ้า
3. ใส้โซดาไฟในน้ำเปิดสวิตช์ต้มถั่วใช้อุณหภูมิในการต้ม 100 องศาเซลเซียส	3.3 สูดดมกลิ่นโซดาไฟ 3.4 ไอความร้อนจากท่อน้ำโดนตัวผู้ปฏิบัติงาน	3.3 สวมใส่น้ำกาก 3.4 ห้ามเข้าใกล้ท่อไอน้ำ หรือ วาล์วไอน้ำเพื่อป้องกันการสัมผัสความร้อน	3. กดเปิดสวิตช์เพื่อให้เครื่องทำงาน 4. ตักถั่วใส่กระบะรองรับถั่ว
4. ล้างทำความสะอาดกระบะรองรับถั่วและกรวยรองรับถั่ว	4.1 ลื่น หกล้ม 4.2 การก้มทำความสะอาดกระบะรองรับถั่วและกรวยรองรับถั่วเป็นเวลานานๆ ทำให้ปวดหลัง	4.1 สวมรองเท้าบูท 4.2 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตามหลักการยศาสตร์	5. ใส้โซดาไฟในน้ำ เปิดสวิตช์ต้มถั่วใช้อุณหภูมิในการต้ม 100 องศาเซลเซียส 6. ล้างทำความสะอาด กระบะรองรับถั่วและกรวยรองรับถั่ว
5. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิตช์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตช์	7. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิตช์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน 8. ตรวจสอบหม้อต้มถั่วหลังการใช้งาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มต้่วแบบมีแรงดัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. คู่มือจิวัดอุณหภูมิ ได้ 80 องศาเซลเซียส จึงปิดวาล์วระบายอากาศ 2. ตรวจสอบเซฟตี้วาล์ว โดยการเติมน้ำอุณหภูมิ 110-120 องศาเซลเซียส 3. เปิดวาล์วเพื่อปล่อยน้ำไปยังเครื่องกรองแยกกากถั่ว 4. ควบน้ำถั่วเหลืองที่บดแล้วเข้าหม้อต้ม 5. ทำการต้มให้ได้ อุณหภูมิ 100 องศาเซลเซียส	1.1 ขณะผู้ปฏิบัติงานทำการปิดวาล์ว ได้รับไอน้ำร้อนจากการระบายอากาศ 2.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทำการตรวจสอบเซฟตี้วาล์วก่อนปฏิบัติงาน ทำให้เซฟตี้วาล์วไม่ทำงานขณะความร้อนสูงเกิดการระเบิดของหม้อต้มแรงดันได้ 3.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับไอน้ำร้อนทำให้ลวกมือ 4.1 สัมผัสท่อที่มีไอน้ำร้อนทำให้ลวกมือ	1.1 สวมใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมทุกครั้ง 2.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องตรวจสอบเซฟตี้วาล์วก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง 3.1 สวมถุงมือกันความร้อนทุกครั้งขณะเปิด-ปิดวาล์ว 4.1 สวมถุงมือกันความร้อนและอยู่ห่างท่อจ่ายไอน้ำขณะเครื่องทำงาน 5.1 ขณะหม้อต้มทำงานควรติดป้ายระวังความร้อนจากหม้อต้มและห้ามบุคคลอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าใกล้บริเวณหม้อต้มแรงดัน 6.1 สวมถุงมือกันความร้อน 7.1 สวมใส่ถุงมือป้องกัน 7.2 สวมใส่แว่นตากันสารเคมี 7.3 สวมใส่หน้ากากกันสารเคมีขณะปฏิบัติงาน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี่ยมและถุงมือ 2. ตรวจสอบหม้อต้มต้่ว ตรวจสอบเซฟตี้วาล์วก่อนปฏิบัติงาน 3. คู่มือจิวัดอุณหภูมิ ได้ 80 องศาเซลเซียส จึงปิดวาล์วระบายอากาศ 4. ตรวจสอบเซฟตี้วาล์ว โดยการเติมน้ำอุณหภูมิ 110-120 องศาเซลเซียส 5. เปิดวาล์วเพื่อปล่อยน้ำไปยังเครื่องกรองแยกกากถั่ว 6. ควบน้ำถั่วเหลืองที่บดแล้วเข้าหม้อต้ม

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มต้่วแบบมีแรงดัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
6. เปิดวาล์วเพื่อส่งน้ำต้่ว เหลือไปยังเครื่องกรอง แยกกากต้่ว	5.1 หม้อต้มมีความร้อนสูง ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสทำให้ ได้รับอันตรายจากความร้อน	8.1 สวมใส่หน้ากากกันสารเคมีขณะปฏิบัติงาน 8.2 สวมใส่แว่นตากันสารเคมี 8.3 ผู้ปฏิบัติงานสวมถุงมือป้องกันความร้อนขณะ ปฏิบัติงานทุกครั้ง	7. ทำการต้มให้ได้อุณหภูมิ 100 องศา เซลเซียส ขณะหม้อต้มทำงานควรติดป้าย ระวังความร้อนจากหม้อต้มและห้าม บุคคลอื่นที่ไม่เกี่ยวข้องเข้าใกล้บริเวณ หม้อต้มแรงดัน
7. ผสมสาร โซดาไฟกับ น้ำในหม้อต้ม	6.1 ขณะเปิด-ปิดวาล์วได้รับ อันตรายจากไอความร้อน	9.1 ต้องสวมใส่ถุงมือขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง 9.2 ผู้ปฏิบัติงานควรราดน้ำโซดาไฟด้วยความ ระมัดระวัง ไม่ราดน้ำโซดาไฟแรงจนเกินไป เพื่อ ลดการกระเด็น และสวมใส่เสื้อผ้าทุกครั้ง	8. เปิดวาล์วเพื่อส่งน้ำต้่วเหลือไปยังเครื่อง กรองแยกกากต้่ว
8. ทำการต้ม โซดาไฟกับ น้ำ	7.1 สัมผัสสาร โซดาไฟ 7.2 โซดาไฟกระเด็นเข้าตา	9.3 ต้องสวมใส่แว่นตากันสารเคมีขณะราดน้ำ โซดาไฟ ไม่ควรราดน้ำโซดาไฟแรงจนเกินไป	9. ผสมสาร โซดาไฟกับน้ำในหม้อต้ม
9. นำน้ำ โซดาไฟที่ต้ม แล้วมาราดที่ด้านนอก ของหม้อต้ม	7.3 ผู้ปฏิบัติงานสูดดมกลิ่น โซดาไฟ 8.1 ผู้ปฏิบัติงานสูดดมกลิ่น โซดาไฟ 8.2 โซดาไฟกระเด็นเข้าตา ผู้ปฏิบัติงาน		10. นำน้ำโซดาไฟที่ต้มแล้วมาราดที่ด้าน นอกของหม้อต้ม ควรราดน้ำโซดาไฟด้วย ความระมัดระวัง ไม่ราดน้ำโซดาไฟแรง จนเกินไป เพื่อลดการกระเด็น และสวม ใส่เสื้อผ้าทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อต้มถั่วแบบมีแรงดัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำกรวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	8.3 หม้อต้มมีความร้อนสูง ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสทำให้ ได้รับอันตรายจากความร้อน 9.1 ขณะรดน้ำโซดาไฟ น้ำ โซดาไฟถูกมือผู้ปฏิบัติงาน 9.2 น้ำโซดาไฟกระเด็นโดน ตัวผู้ปฏิบัติงาน 9.3 น้ำโซดาไฟอาจกระเด็น เข้าตาผู้ปฏิบัติงาน		11. ตรวจสอบหม้อต้มถั่ว ตรวจสอบ เซฟตี้วาล์วหลังการปฏิบัติงาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องคันโซ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เปิด สวิตซ์ ให้เครื่องทำงาน 2. นำม้วนยูบะไปวางบนรางของเครื่องคันโซ 3. ล้างเครื่องคันโซด้วยน้ำยาล้าง	1.1 ไฟดูด 2.1 รางของเครื่องคันโซหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 3.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสารชะล้าง ทำให้เกิดการระคายเคือง 3.2 สารชะล้างทำความสะอาดกระเด็นเข้าตา 3.3 รางของเครื่องคันโซหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 3.4 ลื่น หก ล้ม	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปิกไม่ควรเปิด-ปิด สวิตซ์ 2.1 ขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องระมัดระวังในการนำม้วนยูบะไปวางบนรางของเครื่องคันโซ 3.1 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาดรางคันโซ 3.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาดรางคันโซ 3.3 ควรอบรมผู้ปฏิบัติงานวิธีการล้างทำความสะอาดเครื่องคันโซอย่างปลอดภัย 3.4 ขณะปฏิบัติงานควรสวมรองเท้าบูททุกครั้ง	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม และถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องคันโซก่อนปฏิบัติงาน ตรวจสอบระบบไฟฟ้า สายไฟ 3. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน 4. นำม้วนยูบะไปวางบนรางของเครื่องคันโซ 5. ล้างเครื่องคันโซด้วยน้ำยาล้าง ต้องสวมถุงมือ แวนตา 6. หลังล้างเครื่องคันโซต้องทำความสะอาดพื้นไม่ให้มีน้ำขัง เพื่อป้องกันการการลื่น 7. ตรวจสอบเครื่องคันโซและถอดปลั๊กไฟ หลังใช้งาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดมันยูบะ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เสียบปลั๊กไปและเปิด สวิตซ์ให้เครื่องทำงาน 2. นำมันยูบะเข้าเครื่อง ตัด 3. ตัดมันยูบะ 4. ถ้างเครื่องตัดมันยูบะ	1.1 ไฟดูด 2.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน 3.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน 4.1 ไฟดูด 4.2 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสาร ะด้าง ทำให้เกิดการระคาย เคือง 4.3 สารระด้างทำความ สะอาดกระเด็นเข้าตา 4.4 ลื่น หกล้ม	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเสียบปลั๊กไฟ 2.1 ใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน 3.1 ใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน 4.1 ขณะถ้างเครื่องตัดมันยูบะต้องถอดปลั๊กไฟก่อน ถ้างทุกครั้ง 4.2 สวมใส่ถุงมือขณะถ้างทำความสะอาด 4.3 สวมใส่แว่นตาขณะถ้างทำความสะอาด 4.4 ผู้ปฏิบัติงานควรสวมรองเท้าบูทขณะทำงาน และไม่ควรหยอกล้อกัน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัย ขึ้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เข็ม และถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องตัดมันยูบะและ สายไฟของเครื่อง 3. เสียบปลั๊กไปและเปิดสวิตซ์ให้เครื่อง ทำงาน ผู้ปฏิบัติงานมือต้องไม่เปียกขณะ เสียบปลั๊กไฟ 4. นำมันยูบะเข้าเครื่องตัด 5. ตัดมันยูบะ 6. ถ้างเครื่องตัดมันยูบะ ต้องถอดปลั๊กไฟ ก่อนทำการถ้างทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดมันยูบะ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
			7. หลังล้างเครื่องตัดมันยูบะต้องทำความสะอาดพื้นไม่ให้มีน้ำขัง เพื่อป้องกันการการลื่น 8. ตรวจสอบเครื่องตัดมันยูบะ และสายไฟหลังการใช้งานเครื่องทุกครั้ง



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เทถั่วใส่กรวยรองรับถั่ว 2. เปิดสวิทซ์ให้เครื่องทำงาน 3. ล้างกรวยรองรับถั่ว 4. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิทซ์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน	1.1 ผู้ปฏิบัติงานปวดหลัง 2.1 ไฟดูด 3.1 ลื่น หกล้ม 3.2 การก้มทำความสะอาดกรวยรองรับถั่วเป็นเวลานานๆ ทำให้ปวดหลัง 4.1 ไฟดูด	1.1 ยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์ 2.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิทซ์ 3.1 สวมรองเท้าบูทขณะทำงาน 3.2 ทำงานในท่าทางที่ถูกต้องตามหลักการยศาสตร์ 4.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิทซ์	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เข็มขัด และถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องบดถั่วเหลืองก่อนการปฏิบัติงาน 3. เทถั่วใส่กรวยรองรับถั่ว ท่าทางการยกถั่วเหลืองต้องถูกต้องตามหลักท่าทางการยศาสตร์ 4. เปิดสวิทซ์ให้เครื่องทำงาน 5. ล้างกรวยรองรับถั่ว 6. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิทซ์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
			7. หลังล้างกรวยลงรับถั่วต้องทำความสะอาดพื้นไม่ให้มีน้ำขัง เพื่อป้องกันการลื่น 8. ตรวจสอบเครื่องบดถั่วเหลืองหลังการใช้งานทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ล้างโต๊ะวางแบบพิมพ์ ด้วยน้ำสะอาดและราด ด้วยน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ	1.1 น้ำร้อนกระเด็น โดน ผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมขณะปฏิบัติงาน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัย ขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี่ยม และถุงมือ
2. เปิดสวิทซ์เครื่องกดทับ ให้เครื่องทำงาน	1.2 ลื่น หกล้ม	1.2 สวมรองเท้าบูทและไม่ควรหยอกล้อ	2. ตรวจสอบเครื่องรีดเต้าหู้ก่อนและ ตรวจสอบเซนเซอร์ก่อนปฏิบัติงานทุก ครั้ง
3. เทเต้าหู้ใส่กระบะ	2.1 ไฟดูด	2.1 คัดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิทซ์	3. ล้างโต๊ะวางแบบพิมพ์ด้วยน้ำสะอาด และราดด้วยน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ
4. นำที่กดทับมาทับเต้าหู้ ที่อยู่ในกระบะ	2.1 ไฟดูด	3.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมขณะปฏิบัติงาน	4. เปิดสวิทซ์เครื่องกดทับให้เครื่องทำงาน มือต้องไม่เปียกขณะกดสวิทซ์
5. นำกระบะเต้าหู้เข้า เครื่องกดทับ	3.1 เต้าหู้ลวกมือ ผู้ปฏิบัติงาน	3.2 ทำการยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะ ท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์	5. เทเต้าหู้ใส่กระบะ
6. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับ แล้วออกจากเครื่องกดทับ	3.2 ผู้ปฏิบัติงานปวดหลัง การยกของหนัก	4.1 ใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี่ยมขณะปฏิบัติงาน	6. นำที่กดทับมาทับเต้าหู้ที่อยู่ในกระบะ
	4.1 น้ำเต้าหู้ลวกมือ ผู้ปฏิบัติงาน	5.1 ตรวจสอบเซนเซอร์ของเครื่องกดทับก่อน ปฏิบัติงานทุกครั้ง	7. นำกระบะเต้าหู้เข้าเครื่องกดทับ
	5.1 เซนเซอร์เครื่องกดทับ ไม่ทำงาน กระบะที่อยู่ใน เครื่องตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ตรวจสอบเซนเซอร์ของเครื่องกดทับก่อน ปฏิบัติงานทุกครั้ง	
		6.2 ยกกระบะควรรยก 2 คนไม่แนะนำให้ยกออก จากเครื่องคนเดียว	

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	6.1 เซนเซอร์เครื่องกดทับ ไม่ทำงาน กระบะที่อยู่ใน เครื่องตกใส่ผู้ปฏิบัติงาน  6.2 ขณะยกกระบะออกจาก เครื่องกระบะเคลื่อนแล้วตกทับ มือผู้ปฏิบัติงาน		8. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับแล้วออกจาก เครื่องกดทับ ควรยก 2 คนไม่แนะนำให้ ยกออกจากเครื่องคนเดียว  9. ตรวจสอบเครื่องรีดเต้าหู้ก่อนและ ตรวจสอบเซนเซอร์หลังปฏิบัติงานทุก ครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เปิดสวิตช์เครื่องเต้าหู้ทอด 2. เปิดแก๊สที่ถังแก๊สและเช็คความดันแก๊สที่เกจวัด 3. เปิดหัวแก๊สที่ได้กระทะและจุดแก๊ส 4. วางเต้าหู้ในแบบพิมพ์เมื่ออุณหภูมิกระทะตรงตามเกณฑ์การควบคุมสถานะโรงงาน 1	1.1 ไฟดูด 2.1 อันตรายจากแก๊สรั่วไหล ทำให้เกิดไฟไหม้ได้ 3.1 ขณะจุดแก๊ส เกิดเปลวไฟติดตัวผู้ปฏิบัติงานเกิดไฟไหม้ได้ 4.1 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสไอความร้อนจากกระทะทอด 4.2 เปลวไฟจากเตาทอดเกิดติดเสื้อผ้าติดตัว เชื้อเพลิงอื่นๆ ทำให้ลุกไหม้ผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตช์ 2.1 ก่อนใช้งานทุกครั้ง ต้องทำการตรวจถังแก๊สว่าล้นจ่ายแก๊ส 3.1 สวมใส่เอี๊ยมกันความร้อนและเปลวไฟจากแก๊สก่อนทำงานทุกครั้ง 4.1 ขณะปฏิบัติงานควรใส่ถุงมือกันความร้อนและเอี๊ยมกันความร้อน 4.2 ผู้ปฏิบัติงานสวมเอี๊ยมกันความร้อนและเปลวไฟทุกครั้งและห้ามนำเชื้อเพลิงที่สามารถลุกติดไฟได้ง่ายเข้าไปยังบริเวณนั้น	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยมและถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องเต้าหู้ทอดก่อนใช้งาน 3. เปิดสวิตช์เครื่องเต้าหู้ทอดมือต้องไม่เปียกขณะกดสวิตช์ 4. เปิดแก๊สที่ถังแก๊สและเช็คความดันแก๊สที่เกจวัด เปิดว่าล้นจ่ายแก๊สที่ติดกับเกจวัด 5. เปิดหัวแก๊สที่ได้กระทะและจุดแก๊ส 6. วางเต้าหู้ในแบบพิมพ์เมื่ออุณหภูมิกระทะตรงตามเกณฑ์การควบคุมสถานะโรงงาน 1 ต้องสวมเอี๊ยมกันความร้อน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
5. ทอดเต้าหู้เสร็จแล้วนำเครื่องกรองน้ำมันไปเสียบที่เต้าเสียบไฟฟ้าและปล่อยน้ำมันลงเครื่องกรอง	5.1 ไฟดูด 5.2 ท่อปล่อยน้ำมันขาดมือ	5.1 ติดตั้งสายดินและตรวจสอบเต้าเสียบ 5.2 สวมถุงมือกันความร้อนขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง	7. ทอดเต้าหู้เสร็จแล้วนำเครื่องกรองน้ำมันไปเสียบที่เต้าเสียบไฟฟ้าและปล่อยน้ำมันลงเครื่องกรอง
6. ล้างทำความสะอาดเครื่องทอด	6.1 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ปิดสวิทช์ของรางแบบพิมพ์ ทำให้รางแบบพิมพ์หนีบมือผู้ปฏิบัติงาน	6.1 ปิดสวิทช์รางแบบพิมพ์ทุกครั้งหลังทำงานเสร็จเพื่อป้องกันรางหนีบมือผู้ปฏิบัติงาน 6.2 หลังการใช้งานเสร็จทุกครั้งต้องทำการปิดวาล์วแก๊สและตรวจสอบถังแก๊สและวาล์วจ่ายแก๊ส	8. ล้างทำความสะอาดเครื่องทอด
7. ล้างกระทะเพื่อเปลี่ยนถ่าน้ำมันเก่า	6.2 ผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทำการปิดวาล์วแก๊ส ทำให้เกิดแก๊สรั่วไหล เกิดเหตุเพลิงไหม้ได้ 7.1 สัมผัสความร้อนจากกระทะทอด	7.1 ขณะปฏิบัติงานควรใส่ถุงมือกันความร้อนและเฝ้าระวังความร้อน 7.2 สวมใส่แว่นตาขณะล้างทำความสะอาด 7.3 สวมใส่ถุงมือขณะล้างทำความสะอาด	9. ล้างกระทะเพื่อเปลี่ยนถ่าน้ำมันเก่า 10. หลังการใช้งานตรวจสอบเครื่องเต้าหู้ทอด ตรวจสอบระบบไฟของเครื่อง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องเต้าหู้ทอด	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
	7.2 น้ยาล้างกระเด็นเข้าตา ผู้ปฏิบัติงาน 7.3 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสสาร ชะล้าง ทำให้เกิดการระคาย เคือง		

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ล้างตัวเครื่องและส่วนประกอบต่างๆ ด้วยน้ำสะอาด 2. ประกอบเครื่องโดยการใส่ฝาปิดเครื่อง, ก้านเหล็กครอบ, ตัวล็อกฝาปิด 3. ใส่ประเก็นลูกยาง, ใส่ใบมีดและตัวล็อกใบมีดโดยหมุนเกลียวให้แน่นพอประมาณ 4. เสียบปลั๊กไฟขนาด 380 v	1.1 ลื่น หกล้ม 2.1 อุปกรณ์มีน้ำหนักรุนแรง 3.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน 3.2 ใส่ใบมีดหมุนเกลียวไม่แน่นทำให้ใบมีดหลุดขณะใช้งานทำให้เกิดอุบัติเหตุต่อผู้ปฏิบัติงาน 4.1 ไฟดูด	1.1 ขณะล้างทำความสะอาดต้องสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม 2.2 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงานและขณะยกหรือจับอุปกรณ์ต้องหีบจับอุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง 3.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดทุกครั้ง 3.2 หมุนเกลียวใบมีดให้เข้าล็อกและแน่นพอที่จะไม่ทำให้ใบมีดหลุดขณะใช้งาน 4.1 ติดตั้งสายดิน เสียบปลั๊กให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ฝาปิดจุก รองเท้าบูท เข็ม และถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องตัดผสมอาหาร ตรวจสอบสายไฟก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง 3. ล้างตัวเครื่องและส่วนประกอบต่างๆ ด้วยน้ำสะอาด 4. ประกอบเครื่องโดยการใส่ฝาปิดเครื่อง, ก้านเหล็กครอบ, ตัวล็อกฝาปิด 5. ใส่ประเก็นลูกยาง, ใส่ใบมีดและตัวล็อกใบมีดโดยหมุนเกลียวให้แน่นพอประมาณ



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
5. นำวัตถุดิบที่จะเทใส่ลงไป ไปในเครื่อง ปิดฝาเครื่อง พร้อมล๊อคฝา	5.1 ไม่ล๊อคฝาเครื่องทำให้เกิด อันตรายขณะเครื่องทำงาน	5.1 ขณะใส่วัตถุดิบ ต้องปิดเครื่องก่อน เทวัตถุดิบ และปิดฝาล๊อคทุกครั้ง หลังใส่วัตถุดิบลงในเครื่องจักร ทุกครั้ง ก่อนเริ่มเปิดเครื่อง	6. เสียบปลั๊กไฟขนาด 380 v ต้องเสียบ ปลั๊กให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อน เสียบปลั๊กไฟ
6. กดสวิทช์สีด้า (ON) เครื่องจะทำงาน	6.1 ไฟดูด	6.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิด สวิทช์	7. นำวัตถุดิบที่จะเทใส่ลงไป ไปในเครื่อง ปิดฝาเครื่องพร้อม ล๊อคฝา
7. ปิดเครื่องกดปุ่มสีแดง (OFF)	7.1 ไฟดูด	7.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิด สวิทช์	8. กดสวิทช์สีด้า (ON) เครื่องจะทำงาน
8. หลังใช้งาน ถอดฝาปิด เครื่อง, ก้านเหล็กครอบฝา, ตัวล๊อคฝาปิด	8.1 อุปกรณ์มีน้ำหนักรวมมาก หล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน	8.1 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงานและ ขณะยกหรือจับอุปกรณ์ต้องหยิบจับ อุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง	9. ปิดเครื่องกดปุ่มสีแดง(OFF) และถอด ปลั๊กไฟหลังใช้งาน
9. ถอดใบมีดและประเก็น ลูกยางออกมาล้างด้วยน้ำ สะอาดขัดด้วยแปรง	9.1 มีขนาดมือผู้ปฏิบัติงาน 10.1 ลื่น หกล้ม 11.1 สัมผัสคลอรีนเป็น เวลานานทำให้เกิดการ ระคายเคือง 11.2 คลอรีนกระเด็นเข้าตา ผู้ปฏิบัติงาน	9.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดทุกครั้ง 10.1 สวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการ ลื่นหกล้ม 11.1 สวมใส่ถุงมือ 11.2 สวมใส่แว่นตา 12.1 สวมใส่รองเท้าบูทตลอดการทำงาน และขณะยกหรือจับอุปกรณ์ต้องหยิบจับ อุปกรณ์ให้แน่นมั่นคง	10. หลังใช้งาน ถอดฝาปิดเครื่อง, ก้านเหล็กครอบฝา, ตัวล๊อคฝาปิด 11. ถอดใบมีดและประเก็นลูกยางออก มาล้างด้วยน้ำสะอาดขัดด้วยแปรง 12. ล้างตัวเครื่องด้วยน้ำสะอาด เอียง ตัวเครื่องลงมาเพื่อเทน้ำทิ้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดและผสมอาหาร	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
10. ล้างตัวเครื่องด้วยน้ำสะอาด เอียงตัวเครื่องลงมาเพื่อเทน้ำทิ้ง 11. รางส่วนประกอบและตัวเครื่องด้วยน้ำคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อ เช็ดให้แห้ง 12. ประกอบชิ้นส่วนให้เข้ากันเหมือนเดิม	12.1 อุปกรณ์มีน้ำหกเยอะ หล่นทับเท้าผู้ปฏิบัติงาน		13. รางส่วนประกอบและตัวเครื่องด้วยน้ำคลอรีนเพื่อฆ่าเชื้อ เช็ดให้แห้ง 14. ประกอบชิ้นส่วนให้เข้ากันเหมือนเดิม 15. ตรวจสอบตัวเครื่องตัดและผสมอาหารหลังใช้งานทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ถอดใบมีดออกจากเครื่อง	1.1 มีดบาดมือ	1.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัย
2. ทำความสะอาดด้านในของเครื่อง	ผู้ปฏิบัติงาน 2.1 ลื่น หกล้ม	2.1 ขณะล้างทำความสะอาดต้องสวมใส่รองเท้าบูทเพื่อป้องกันการลื่นหกล้ม	ขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เข็ม และถุงมือ
3. นำใบมีดใส่ที่จุดเดิม	3.1 มีดบาดมือ	3.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	2. ตรวจสอบเครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศก่อนทำงานทุกครั้ง
4. ใส่น้ำเย็นหรือน้ำแข็งในช่องบรรจุน้ำแข็ง	ผู้ปฏิบัติงาน 4.1 มือชา	4.1 สวมใส่ถุงมือขณะปฏิบัติงาน	3. ถอดใบมีดออกจากเครื่อง
5. ตั้งเวลาปั่นผสมและเปิดเบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุม	5.1 ไฟดูด	5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปิกไม่ควรเปิด-ปิดเบรกเกอร์	4. ทำความสะอาดด้านในของเครื่อง
6. นำสินค้าใส่ในเครื่อง	6.1 ไล่สินค้าขณะเครื่องทำงาน ทำให้เกิดอันตราย	6.1 ไม่ควรใส่วัตถุขณะเครื่องทำงาน ควรปิดเครื่องก่อนใส่วัตถุดิบเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุ	5. นำใบมีดใส่ที่จุดเดิม
7. หลังใช้งานถอดใบมีดออกแล้วล้างทำความสะอาด	ถูกหนีบ บด กับเครื่องจักรได้ 7.1 ใบมีดบาดมือ	7.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน	6. ใส่น้ำเย็นหรือน้ำแข็งในช่องบรรจุน้ำแข็ง
8. ปิดเบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุม	ผู้ปฏิบัติงาน 8.1 ไฟดูด	8.1 ติดตั้งสายดินและมือเปิกไม่ควรเปิด-ปิดเบรกเกอร์	7. ตั้งเวลาปั่นผสมและเปิดเบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุม

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
			8. นำสินค้าใส่ในเครื่อง 9. หลังใช้งานถอดใบมีดออกแล้วล้างทำความสะอาด 10. ปิดเบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุมมือต้องไม่เพียงขณะปิดเบรกเกอร์ 11. ตรวจสอบเครื่องผสมอาหารแบบสุญญากาศหลังการใช้งานทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตัดมาถิ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. ยกมีดตัดมาถิขึ้น 2. วางมาถิลง 3. กดมีดลงเพื่อตัดมาถิ 4. ล้างมีดตัดมาถิ	1.1 ใบมีดบาดมีดผู้ปฏิบัติงาน 2.1 ใบมีดมาถิหล่นใส่มือผู้ปฏิบัติงาน 3.1 ใบมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน 4.1 ใบมีดบาดมือผู้ปฏิบัติงาน	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน 2.1 สวมใส่ถุงมือกันคมมีดและต้องมีที่คล้องใบมีดตัดมาถิ 3.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะปฏิบัติงาน 4.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ถุงมือกันคมมีดขณะล้างทำความสะอาด	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม และถุงมือกันคมมีด 2. ตรวจสอบเครื่องตัดมาถิและที่ค้ำมีดตัดมาถิก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง 3. ยกมีดตัดมาถิขึ้นวางไว้บนที่ค้ำมีด 4. วางมาถิลง 5. กดมีดลงเพื่อตัดมาถิ 6. ล้างมีดตัดมาถิ 7. ตรวจสอบเครื่องตัดมาถิและที่ค้ำมีดตัดมาถิหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตรวจจับโลหะ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เสียบปลั๊กไฟ 2. กดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะ 3. ยกกล่องบรรจุสินค้าที่ผ่านเครื่องสแกนโลหะแล้ววางลงบนพาเลท 4. กดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะ 5. ถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ	1.1 ไฟดูด 2.1 ไฟดูด 3.1 ผู้ปฏิบัติงานปวดหลังจากการยกของหนัก 4.1 ไฟดูด 5.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน เสียบปลั๊กให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ 2.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรกดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะ 3.1 ควรทำการยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์ 4.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรกดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะ 5.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ	1. สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เข็ม และถุงมือ 2. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะก่อนปฏิบัติงาน 3. เสียบปลั๊กไฟ ต้องเสียบปลั๊กให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ 4. กดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะ มือผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปียกขณะกดปุ่ม 5. ยกกล่องบรรจุสินค้าที่ผ่านเครื่องสแกนโลหะแล้ววางลงบนพาเลท

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องตรวจจับโลหะ	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
			6. กดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะมือ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เบียดขณะกดปุ่ม 7. ถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ 8. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะและ สายไฟของเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. เปิดเมนต์เบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมใหญ่ 2. เปิดวาล์วจ่ายแก๊ส 3. เปิดสวิตช์หน้าหม้อไอน้ำไป MULTIPLE และสวิตช์ที่ตู้ควบคุมเล็กให้เลือก MAIN หรือ FOLLOW ตามต้องการ 4. กดปุ่ม สตาร์ทสีเขียว เครื่องจะเริ่มทำงาน 5. กดปุ่มปิดสีชมพู เครื่องจะหยุดทำงาน 6. ปิดวาล์วแก๊ส	1.1 ไฟฟ้าดูด 1.2 ไฟฟ้ารั่ววงจร ทำให้เกิดเพลิงไหม้ 2.1 อันตรายจากแก๊สรั่วไหล ทำให้เกิดไฟไหม้ได้ 2.2 ขณะเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส อาจมีลมหรือแก๊สตกค้างในเตา ทำให้เกิดการลุกไหม้ฉับพลัน 3.1 ไฟฟ้าดูด	1.1 ติดตั้งสายดิน ขณะเปิดตู้ควบคุม ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า 1.2 เลือกใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าที่มีคุณภาพดูได้จากเครื่องหมายรับประกันคุณภาพ ของ ม.อ.ก 2.1 ก่อนเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส ต้องทำการตรวจเช็ควาล์วจ่ายแก๊ส ว่าชำรุดหรือไม่ ถ้าวาล์วจ่ายแก๊สชำรุด ไม่ควรเปิดวาล์วจ่ายแก๊สนั้นๆ 2.2 ก่อนเปิดวาล์วจ่ายแก๊ส ให้ระบายลมภายในเตาก่อน เพื่อไล่ก๊าซที่อาจตกค้างอยู่ในหม้อน้ำออกเสียก่อน เพื่อป้องกันการลุกไหม้โดยฉับพลันที่เกิดจากแก๊สที่ตกค้างอยู่ในเตา	1. ตรวจสอบเมนต์เบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมใหญ่ ตรวจสอบหม้อไอน้ำ 2. ตรวจสอบวาล์วจ่ายแก๊ส 3. เปิดเมนต์เบรกเกอร์ที่ตู้ควบคุมใหญ่ ขณะเปิดตู้ควบคุม ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า 4. เปิดวาล์วจ่ายแก๊ส 5. เปิด สวิตช์ หน้า หม้อ ไอน้ำ ไป MULTIPLE และสวิตช์ที่ตู้ควบคุมเล็กให้เลือก MAIN หรือ FOLLOW ตามต้องการ ขณะเปิดตู้ควบคุม ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรในกระบวนการผลิต		งานวิเคราะห์ : การใช้หม้อไอน้ำ 2 ตัน	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 11 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
7. ปิดสวิตช์ที่ตู้เบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุมใหญ่	4.1 ไฟฟ้าดูด 5.1 ไฟฟ้าดูด 6.1 อันตรายจากแก๊สรั่วไหล อาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้ 7.1 ไฟฟ้าดูด	3.1 ติดตั้งสายดิน ขณะเปิดสวิตช์ ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า 4.1 ติดตั้งสายดิน ขณะกดปุ่ม สตาร์ท ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า 5.1 ติดตั้งสายดิน ขณะกดปุ่ม สตาร์ท ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า 6.1 หลังจากทำการปิดวาล์วจ่ายแก๊ส ต้องทำการตรวจเช็ควาล์วจ่ายแก๊ส ว่าชำรุดหรือไม่ 7.1 ติดตั้งสายดิน ขณะเปิดตู้ควบคุม ตัวและมือของผู้ปฏิบัติงานต้องแห้ง ไม่เปียกชื้น และต้องใส่รองเท้า	6. กดปุ่ม สตาร์ทสี่เหลี่ยม เครื่องจะเริ่มทำงาน 7. กดปุ่มปิดสี่เหลี่ยม เครื่องจะหยุดทำงาน 8. ปิดวาล์วแก๊ส 9. ปิดสวิตช์ที่ตู้เบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุมใหญ่ 10. ตรวจสอบวาล์วจ่ายแก๊สหลังการใช้งาน 11. ตรวจสอบเมนส์เบรกเกอร์ที่ผู้ควบคุมใหญ่ ตรวจสอบหม้อไอน้ำ

ตารางที่ 21 ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA) แผนกทำงานในห้องเย็น

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ห้องแช่แข็ง			งานวิเคราะห์ : การทำงานในห้องเย็น		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่ว่าจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
1. บรรจุหีบห่อโดยนำสินค้าผ่านเครื่องตรวจจับโลหะ	1.1 ไฟดูด	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิดสวิตซ์	1	4	2 (ยอมรับได้)
2. เรียงเต้าหู้ในลัง	2.1 หยิบจับผลิตภัณฑ์เย็นจัด ทำให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับบาดเจ็บจากความเย็น	2.1 สวมใส่ถุงมือกันความเย็นขณะปฏิบัติงาน	2	2	2 (ยอมรับได้)
3. นำเข้าห้องเก็บเพื่อเตรียมส่งออก	3.1 ลื่น หกล้ม	3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเข้าห้องเย็นความเย็น	4	2	3 (สูง)
	3.2 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสความเย็น	3.2 สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น ถุงมือกันความเย็น เสื้อกันความเย็น รองเท้าบูทเข้าห้องเย็น	4	2	3 (สูง)

ประเมินความเสี่ยงด้วยเทคนิค Job Safety Analysis (JSA)					
แผนกที่วิเคราะห์ : ห้องแป็ค			งานวิเคราะห์ : การทำงานในห้องเย็น		
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยซิม จำกัด			วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565		
ผู้ทำกรวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง					
ขั้นตอนการปฏิบัติงาน	อันตรายที่เกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	ประเมินความเสี่ยง		
			โอกาสที่น้ำจะเกิดขึ้น	ความรุนแรง	ระดับความเสี่ยง
3. นำสินค้าเข้าห้องเก็บเพื่อเตรียมส่งออก	3.3 ผู้ปฏิบัติงานติดอยู่ในห้องเย็น	3.3 ติดตั้งปุ่มฉุกเฉินภายในห้องเย็นเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานที่ติดอยู่ในห้องเย็นกดเพื่อส่งสัญญาณให้บุคคลภายนอกห้องเย็นได้รับทราบ	1	4	2 (ยอมรับได้)

ตารางที่ 22 การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA) แผนกทำงานในห้องเย็น

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนกที่วิเคราะห์ : ทำงานในห้องเย็น		งานวิเคราะห์ : การใช้ห้องเย็น	
โรงงานผลิตอาหารแช่แข็ง : บริษัท ไทยชิม จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ 2565	
ผู้ทำการวิเคราะห์ : นางสาวจันทร์จิรา สมณะ , นางสาวปณาลี ชั้นสำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (SSOP)
1. บรรจุน้ำหีบห่อโดยนำ สีนํ้าผ่านเครื่อง ตรวจสอบโลหะ 2. เรียงเต้าหู้ในลัง 3. นำสินค้ำเข้าห้องเก็บ เพื่อเตรียมส่งออก	1.1 ไฟดูด 2.1 หยิบจับผลิตภัณฑ์เย็น จัด ทำให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับ บาดเจ็บจากความเย็น 3.1 ลื่น หกล้ม 3.2 ผู้ปฏิบัติงานสัมผัสความ เย็น 3.3 ผู้ปฏิบัติงานติดอยู่ ภายในห้องเย็น	1.1 ติดตั้งสายดินและมือเปียกไม่ควรเปิด-ปิด สวิตซ์ 2.1 สวมใส่ถุงมือกันความเย็นขณะ ปฏิบัติงาน 3.1 สวมใส่รองเท้าบูทเข้าห้องเย็นความเย็น 3.2 สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น ถุงมือกันความเย็น เสื้อกันความเย็น รองเท้า บูทเข้าห้องเย็น 3.3 ติดตั้งปุ่มฉุกเฉินภายในห้องเย็นเพื่อให้ ผู้ปฏิบัติงานที่ติดอยู่ในห้องเย็นกดเพื่อส่ง สัญญาณให้บุคคลภายนอกห้องเย็นได้ รับทราบ	1. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะ ตรวจสอบ สายไฟของเครื่อง 2. บรรจุน้ำหีบห่อโดยนำสินค้ำผ่านเครื่องตรวจจับ โลหะ 3. เรียงเต้าหู้ในลัง โดยใส่ถุงมือกันความเย็น 4. นำสินค้ำเข้าห้องเก็บเพื่อเตรียมส่งออก โดย ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วน บุคคล เช่น ถุงมือกันความเย็น เสื้อกันความเย็น รองเท้าเข้าห้องเย็น 5. ตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล และจัดเก็บอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลให้ เรียบร้อย

## 2.9 การจัดทำคู่มือความปลอดภัย

1. นโยบาย ความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานของ
2. บริษัท ไทยซิม จำกัด
3. ข้อบังคับด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท ไทยซิม จำกัด
4. เบอร์โทรศัพท์กรณีฉุกเฉิน
5. อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล(PPE)
6. วิธีการยกของที่ต้องทำตามหลักการยศาสตร์
7. วิธีการทำงานที่ปลอดภัยแผนก: สำนักงาน
8. วิธีการทำงานที่ปลอดภัยแผนก: ซ่อมบำรุง
9. วิธีการทำงานที่ปลอดภัยแผนก: ชั่งถั่วเหลือง
10. วิธีการทำงานที่ปลอดภัยแผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต
11. วิธีการทำงานที่ปลอดภัยแผนก: ทำงานในห้องเย็น
12. ประเภทของไฟ
13. ประเภทของถังดับเพลิง
14. วิธีการใช้ถังดับเพลิง
15. การปฐมพยาบาลเบื้องต้น
16. การใช้บริการห้องพยาบาลของบริษัทฯ

## 2.10 สรุปผลคะแนนแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง การอบรม

การวิเคราะห์ข้อมูลผลการอบรม เรื่อง อันตรายและการป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน ผู้เข้าร่วมอบรมตัวแทน 5 แผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกขนย้ายถั่ว แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกการทำงานในห้องเย็น

### ตอนที่ 1 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรม

ตารางที่ 23 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรม

ข้อมูลส่วนบุคคล	จำนวน	ร้อยละ
<b>เพศ</b>		
ชาย	4	57.14
หญิง	3	42.86
<b>อายุ</b>		
31-40 ปี	3	42.86
41-50 ปี	3	42.86
50 ปีขึ้นไป	1	14.28
<b>ประสบการณ์ทำงาน</b>		
6 ปีขึ้นไป	7	100
<b>ประสบการณ์การเกิดอุบัติเหตุ จากการทำงาน</b>		
เคย	3	42.86
ไม่เคย	4	57.14
<b>ชั่วโมงการทำงาน</b>		
8 ชั่วโมง	5	71.43
มากกว่า 8 ชั่วโมง	2	28.57
<b>ระบบการทำงานในแต่ละ แผนก</b>		
ไม่มีกะ	0	100

จากตารางที่ 23 การวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้เข้าร่วมอบรม เรื่อง อันตรายและการป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน ผู้เข้าร่วมอบรมตัวแทน 5 แผนก ได้แก่ แผนกสำนักงาน แผนกซ่อมบำรุง แผนกขนย้ายถั่ว แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิต แผนกการทำงานในห้องเย็น เป็นเพศชาย จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 57.14 เป็นเพศหญิง จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 มีอายุ 31-40 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 อายุ 41-50 ปี จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 42.86 อายุ 50 ปีขึ้นไป จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 14.28 ประสบการณ์ทำงาน 6 ปีขึ้นไป จำนวน 7 คน คิดเป็นร้อยละ 100 เคยประสบการณ้การเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน จำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ไม่เคยประสบการณ้การเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน จำนวน 4 คน คิดเป็นร้อยละ 57.14 ทำงาน 8 ชั่วโมง จำนวน 5 คน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ทำงานมากกว่า 8 ชั่วโมง จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 28.57 ระบบการทำงานส่วนใหญ่ ไม่มีกะ จำนวน 7 คน ร้อยละ 100

## ตอนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน

ตารางที่ 24 สรุปผลคะแนนแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง การอบรม

รายชื่อพนักงาน	แผนก	คะแนนเต็ม	ความรู้ก่อนการอบรม (คะแนน)	ร้อยละ	ความรู้หลังการอบรม (คะแนน)	ร้อยละ
A	สำนักงาน	5	1	20.00	5	100
B	ซ่อมบำรุง	7	5	71.43	7	100
C	ช่างถั่วเหลือง	8	7	87.50	8	100
D	เครื่องจักรในกระบวนการผลิต	10	5	50.00	9	90.00
E	เครื่องจักรในกระบวนการผลิต	10	9	90.00	10	100
F	ทำงานในห้องเย็น	6	2	33.33	6	100
G	ทำงานในห้องเย็น	6	5	88.33	6	100

ตารางที่ 24 สรุปผลคะแนนแบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง การอบรม พบว่า แผนกสำนักงานมีแบบทดสอบจำนวน 5 ข้อ ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 1 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 20.00 ทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 5 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 100 แผนกซ่อมบำรุงมีแบบทดสอบจำนวน 7 ข้อ ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 5 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 71.43 ทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 7 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 100 แผนกช่างถั่วเหลืองมีแบบทดสอบจำนวน 8 ข้อ ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 7 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 87.50 ทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 8 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 100 แผนกเครื่องจักรในกระบวนการผลิตมีแบบทดสอบจำนวน 10 ข้อ คนที่ 1 ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 5 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 50.00 และทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 9 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 90.00 คนที่ 2 ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 9 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 90.00 ทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 10 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 100 แผนกทำงานในห้องเย็นมีแบบทดสอบจำนวน 6 ข้อ คนที่ 1 ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 2 ข้อ คิดเป็นร้อยละ 33.33 ทำแบบทดสอบหลังอบรมได้ 6 คะแนน คิด



เป็นร้อยละ 100 คนที่ 2 ทำแบบทดสอบก่อนอบรมได้ 5 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 88.33 ทำ  
แบบทดสอบหลังอบรมได้ 6 คะแนน คิดเป็นร้อยละ 100

### บทที่ 3

## อุปสรรคและข้อเสนอแนะในการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

### 3.1 ประโยชน์ที่ได้รับจากการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การปฏิบัติงานสหกิจ ณ บริษัท ไทยซิม จำกัด วันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ. 2564 ถึง วันที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2565 ตลอดระยะเวลา 16 สัปดาห์ ทำให้ได้รับประสบการณ์ในการทำงานจากสถานประกอบการ นอกเหนือจากการเรียนในห้องเรียน และได้นำความรู้ทางด้านทฤษฎีที่ได้เรียนรู้จากห้องเรียนมาพัฒนาทักษะในการปฏิบัติงานดังนี้

#### 3.1.1 ด้านสังคม

- การติดต่อประสานงานเพื่อขอความช่วยเหลือและขอความร่วมมือกับแผนกต่างๆ ภายในองค์กร

- สามารถปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมองค์กรและมีมนุษยสัมพันธ์ที่ดีต่อบุคคลภายในองค์กร

#### 3.1.2 ด้านทฤษฎี

- ได้เรียนรู้กระบวนการทำงานของบริษัท ไทยซิม จำกัด

- ได้เรียนรู้บทบาทหน้าที่ของเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับวิชาชีพและสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปปฏิบัติได้จริงในการทำงานในอนาคต

- ได้ความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับบริษัท ไทยซิม จำกัด

- ได้รู้เกี่ยวกับระบบเอกสารต่างๆ ที่ต้องมีการควบคุมเอกสารที่ใช้ในบริษัท

#### 3.1.3 ด้านการปฏิบัติ

- ได้ประสบการณ์ในการทำงานและได้รู้บทบาทหน้าที่ของวิชาชีพนี้มากขึ้น

- ทำให้เรามีความรู้ความอดทน ความตรงต่อเวลา และมีความรับผิดชอบต่อตนเอง ต่องานที่ได้รับมอบหมาย

- ทำให้เรารู้จักการจัดการแก้ไขปัญหาด้วยตนเอง

### 3.2 ปัญหาและข้อเสนอแนะ

การปฏิบัติงานสหกิจ ณ บริษัท ไทยซิม จำกัด วันที่ 13 ธันวาคม พ.ศ 2564 ถึงวันที่ 8 เมษายน พ.ศ 2565 ตลอดระยะเวลา 16 สัปดาห์ พบปัญหาดังนี้

#### 3.2.1 ด้านตนเอง

- ไม่มีความมั่นใจในการตอบคำถามในบางเรื่องที่ไม่ได้สอบถามได้อย่างถูกต้องและชัดเจน
- การจัดทำเอกสารและการดำเนินงานเกี่ยวกับเอกสารของบริษัทฯ มีอุปสรรคเพราะยังไม่ทราบถึงระบบการดำเนินงานรวมถึงขั้นตอนในการขออนุมัติงาน
- การสื่อสารติดต่อกัน หรือการสอบถามยังไม่มีความกล้าพอ ทำให้ได้รับความรู้ในการปฏิบัติงานจริงได้ไม่เต็มที่

#### 3.2.2 ด้านหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาอาชีวอนามัยและความปลอดภัย มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา พบปัญหาอุปสรรคบางประการ ดังนี้

เนื่องจากสถานการณ์โรคระบาดโควิด-19 ทำให้การหาที่ฝึกสหกิจตามบริษัทเป็นไปได้ยาก เกิดความล่าช้าและปัญหาอื่นๆในการหาแหล่งฝึกสหกิจ

#### 3.2.3 ด้านมหาวิทยาลัย

- การประชาสัมพันธ์หรือการแจ้งข้อมูลต่างๆ ไม่ชัดเจน
- การติดต่อประสานงานด้านสหกิจศึกษามีความล่าช้า

## บรรณานุกรม

กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ปั่นจั่น และหม้อน้ำ พ.ศ. ๒๕๖๔ [ออนไลน์]: สืบค้นวันที่ 1 มีนาคม 2565.

เข้าถึงได้จาก : [https://www.labour.go.th/attachments/article/59597/T\\_0003.pdf](https://www.labour.go.th/attachments/article/59597/T_0003.pdf)

ระเบียบกรมโรงงานอุตสาหกรรม ว่าด้วยหลักเกณฑ์การชี้ป่งอันตราย การประเมินความเสี่ยง และการจัดทำแผนงานบริหารจัดการความเสี่ยง พ.ศ. 2543 [ออนไลน์]: สืบค้นวันที่ 25 กุมภาพันธ์ 2565.

เข้าถึงได้จาก : [https://old.ieat.go.th/handbook/Program\\_IEAT/pages/th/Keyword/18.html](https://old.ieat.go.th/handbook/Program_IEAT/pages/th/Keyword/18.html)

ภาคผนวก ก.

เครื่องมือที่ใช้ในการจัดทำโครงการ

### แบบทดสอบความรู้ก่อน - หลัง

เรื่อง อันตรายและการป้องกันอุบัติเหตุจากการทำงาน

คำอธิบาย แบบประเมินฉบับนี้มีทั้งหมด 2 ตอน ขอให้ผู้ตอบแบบประเมินตอบให้ครบทั้ง 2 ตอน เพื่อให้การดำเนินโครงการเป็นตามวัตถุประสงค์และเพื่อเป็นประโยชน์ในการนำไปใช้ต่อไป

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของพนักงาน

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่อง  หน้าข้อความ

1. เพศ

ชาย  หญิง

2. อายุ

ต่ำกว่า 20 ปี  20-30 ปี  31-40 ปี  41-50 ปี  50 ปีขึ้นไป

3. ประสบการณ์การทำงาน

ต่ำกว่า 1 ปี  1-3 ปี  3-6 ปี  6 ปีขึ้นไป

4. ท่านเคยเกิดอุบัติเหตุจากการทำงานหรือไม่

เคย.....

ไม่เคย

5. จำนวนชั่วโมงการทำงานในแต่ละวัน

8 ชั่วโมง  มากกว่า 8 ชั่วโมง

6. ระบบการทำงานในแผนกที่ท่านทำงาน

กะ  ไม่มีกะ

## แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานสำนักงาน

### แบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังเข้าอบรม

1. นั่งทำงานกับคอมพิวเตอร์ทุกๆ กี่นาที ควรเปลี่ยนท่านั่งหรือขยับตัว
 

ก. 25 นาที	ข. 30 นาที
ค. 20 นาที	ง. 10 นาที
  
2. ห้ามสัมผัสบริเวณที่ร้อน และติดสติ๊กเกอร์ระวังความร้อนบริเวณความร้อนของเครื่องเคลือบ
 

ก. ถูก	ข. ผิด
--------	--------
  
3. สาเหตุของการเกิดโรคออฟฟิศซินโดรม คือข้อใด
 

ก. การบาดเจ็บจากงานซ้ำ ๆ หรือระยะเวลาในการทำงานที่มากเกินไป	ข. สิ่งแวดล้อมในการทำงานที่ไม่เหมาะสม เช่น ลักษณะโต๊ะทำงาน หน้าจอคอมพิวเตอร์ แสงสว่างในห้องทำงาน
ค. ท่าทางการทำงาน เช่น ลักษณะท่านั่งทำงาน การวางมือ สอก บนโต๊ะทำงานที่ไม่ถูกต้อง	ง. ถูกทุกข้อ
  
4. อาการของโรคออฟฟิศซินโดรม ข้อใดถูก
 

ก. ปวดเมื่อยหัวไหล่	ข. ปวดเมื่อยเอว
ค. ปวดบริเวณหลัง	ง. ถูกทุกข้อ
  
5. ทำยืดกล้ามเนื้อพืษิตออฟฟิศซินโดรม ท่าที่ 1 คือข้อใด
 

ก. มือประสานกันเหนือหัวเหยียดขึ้นจนสุดค้างไว้ 10-20 วินาที ทำ 2 ครั้ง	ข. มือประสานกันข้างหน้าแล้วดันยืดออกไปจนสุดค้างไว้ 10-20 วินาที ทำ 2 ครั้ง
ค. ดันหลังส่วนล่างยืดออกแอ่นตัวไปข้างหลัง ค้างไว้ 20 วินาที	ง. ไม่มีข้อถูก

## แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยโรงซ่อมบำรุง

### แบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังเข้าอบรม

ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ถูกต้อง และใส่เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อความที่ผิด

- .....1. เชื่อมชิ้นงาน โดยวางชิ้นงานอยู่ในระดับสูงที่พอเหมาะ
- .....2. ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง
- .....3. ขณะเชื่อมผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น ผ้าปิดจมูก  
แว่นตา ถุงมือ กระบังหน้า และรองเท้านิรภัย
- .....4. การพ่นสีชิ้นงานควรพ่นสีในที่อากาศถ่ายเทสะดวก
- .....5. ผู้ปฏิบัติงานควรสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากป้องกันสารเคมี ถุงมือ  
รองเท้านิรภัย ในการพ่นสี
- .....6. ขณะตัดเจียรชิ้นงาน ผู้ปฏิบัติงานไม่สวมใส่กระบังหน้าในการทำงานก็ได้
- .....7. หลังการปฏิบัติงานตัดเจียรด้วยเครื่องไฟฟ้าเบอร์ขนาดใหญ่ต้องตรวจสอบเครื่องทุกครั้ง



แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานขนย้ายถั่วเหลือง

แบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังเข้าอบรม

ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ถูกต้อง และใส่เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อความที่ผิด

- .....1. มีการตรวจสอบรถทุกตัว ก่อนการปฏิบัติงาน หรือพบเหตุผิดปกติให้รายงานผู้ที่  
รับผิดชอบทันที และห้ามใช้รถที่ผิดปกติ หรือมีลักษณะที่ไม่ปลอดภัยต่อการใช้งาน
- .....2. ห้ามขึ้นแขน ขา ศีรษะ ออกนอกรถขณะขับ
- .....3. สามารถขับรถยกเหยียบของบนพื้น และขึ้น เดิน หรือทำงานได้งารรถที่กำลังทำงาน
- .....4. เลือกใช้เครื่องมือทุ่นแรงหรือเครื่องจักรช่วยในการเคลื่อนย้ายวัสดุเป็นอันดับแรก
- .....5. ขณะยกของขึ้นสูง หลังต้องตรงมากที่สุดใช้กล้ามเนื้อขาและแขน หลีกเลี่ยงที่ใช้  
กล้ามเนื้อหลัง
- .....6. ควรสวมใส่รองเท้านิรภัยขณะปฏิบัติงาน
- .....7. ขั้นตอนการยกของอย่างถูกวิธีมี 7 ขั้นตอน
- .....8. การยกของที่ถูกวิธีแขนต้องไม่แนบชิดลำตัว

แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยเครื่องจักรในกระบวนการผลิต





แบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังเข้าอบรม

ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ หน้าข้อความที่ถูกต้อง และใส่เครื่องหมาย ✗ หน้าข้อความที่ผิด

- .....1. อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม
- .....2. สอยฟองเต้าหู้ โดยผู้ปฏิบัติงานเว้นระยะห่างการทำงานเพื่อป้องกันการโดนเหล็กสอย ฟองเต้าหู้ที่ม
- .....3. ทำความสะอาดพื้นบริเวณโดยรอบการทำงาน ไม่ให้มีน้ำขังเพื่อป้องกันการลื่น หกล้ม
- .....4. เทว่าใส่กรวยรองรับถั่ว ทำทางการยกถั่วเหลืองต้องถูกต้องตามหลักท่าทางการยศาสตร์
- .....5. ไม่ควรตรวจสอบเซนเซอร์ของเครื่องรีดเต้าหู้ก่อนการปฏิบัติงาน
- .....6. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับแล้วออกจากเครื่องกดทับ ควรยก 2 คนไม่แนะนำให้ยกออกจากเครื่องคนเดียว
- .....7. ห้ามใช้เครื่องจักรที่คุณยังไม่ได้รับการฝึกอบรมการใช้งานและยังไม่ได้รับอนุญาตให้ใช้
- .....8. ไม่ต้องตรวจสอบความผิดปกติของเครื่องจักรก่อนใช้งาน
- .....9. ต้องเข้าใจวิธีการทำงานของเครื่องจักรและทราบว่าต้องทำอะไรหากเครื่องจักรเดินเครื่องผิดปกติ
- .....10. การยกของอย่างถูกวิธีมีขั้นตอนการยก 5 ขั้นตอน

## แบบทดสอบความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานห้องเย็น

### แบบทดสอบความรู้ก่อน-หลังเข้าอบรม

- มาตรการป้องกันไม่ให้มีผู้ปฏิบัติงานหรือบุคคลอื่น ๆ ถูกขังติดอยู่ในห้องเย็น คือ ข้อใด
  - มีสัญญาณเตือนภัยสำหรับให้ผู้ที่ติดในห้องเย็น
  - มีการตรวจสอบอย่างละเอียดก่อนที่จะถือคประตูลูกครั้ง
  - ถูกทั้งข้อ ก และ ข
  - ไม่มีข้อถูก
- อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลในการทำงานในห้องเย็น ข้อใดถูกที่สุด
  - ถุงมือป้องกันความเย็น รองเท้าแตะ
  - ถุงมือป้องกันความเย็น รองเท้าบูทเข้าห้องเย็น
  - ถุงมือป้องกันความเย็น รองเท้าบูทเข้าห้องเย็น เสื้อกันความเย็น
  - ถุงมือกันความเย็นกันความเย็น เสื้อกันความเย็น
- รูปภาพในข้อใดคือ โรคซิลเบรนส์ (Chilblains)
  - 
  - 
  - 
  - 

4. โรค ฟรอสท์ไบต์ (Frostbite) มักจะเกิดที่ระดับอุณหภูมิ กี่องศา

ก. 2 องศาเซลเซียส

ข. -1 องศาเซลเซียส

ค. -2.2 องศาเซลเซียส

ง. 0 องศาเซลเซียส

5. การบาดเจ็บที่เกิดจากความเย็นชนิดไม่รุนแรง คือข้อใด

ก. โรคฟรอสท์นิป (Frostnip)

ข. โรคเท้าเปื่อย (Trench & Immersion foot)

ค. โรคฟรอสท์ไบต์ (Frostbite)

ง. โรคปวด

6. รูปภาพในข้อใดคือ โรคที่เกิดจากความเย็นชนิดรุนแรง

ก.



ข.



ค.



ง.





สื่ออบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในซ่อมบำรุง



การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนก/โครงการ: ช่างบ่ม	งานวิเคราะห์: งานขึ้นโต๊ะ		
โรงงาน/สถานที่ทำงาน: บริษัท ไทยซัม ซิ่ง		วันที่วิเคราะห์: 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565	
ผู้วิเคราะห์งาน: นายวราวิทย์ เรือง สมณะ, นายวราวุฒิ ชิงสว่าง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย(SOP)
1. เตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ	1.1 ขาดแรงกดทับ	1.1 สวมใส่ถุงมือกันลื่น	1. ตรวจสอบอุปกรณ์
2. เดินขึ้นงาน	2.1 ไขว่	2.1 สวมใส่กระเปาะความปลอดภัย	2. ผู้ปฏิบัติงานควรมีใบอนุญาตปฏิบัติงาน ส่วนบุคคล เช่น มีใบอนุญาตขับรถ อนุมัติ กระบะรถ หรือ ใบอนุญาตขึ้นรถ
3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	2.2 ขาดความปลอดภัยจากวัตถุตก	2.2 สวมใส่เข็มขัดนิรภัย	3. เตรียมพื้นที่ทำงานที่ปลอดภัย
	2.3 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.3 สวมใส่ถุงมือและรองเท้า	3. เตรียมพื้นที่ทำงานและเครื่องมือ
	2.4 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.4 ใช้วิธีใส่ถุงมือที่ถูกต้องและสวมใส่ถุงมือความปลอดภัยส่วนบุคคลที่เหมาะสม	4. เก็บชิ้นงาน โดยเรียงงานตามลำดับชั้นที่เหมาะสม
	2.5 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.5 สวมใส่เข็มขัดนิรภัย	5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์
	3.1 สัมผัสความร้อนที่พื้น	3.1 สวมใส่ถุงมือและรองเท้าที่ทนความร้อน	6. ห้ามยกของด้วยวิธียกของแบบที่ไม่ได้สอนและวิธี
	3.2 วัสดุ หรือของ	3.2 ใช้ชุดป้องกันความปลอดภัย	7. ตรวจสอบเครื่องมือและเครื่องใช้ก่อนใช้

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนก/โครงการ: ช่างบ่ม	งานวิเคราะห์: งานขึ้นโต๊ะ		
โรงงาน/สถานที่ทำงาน: บริษัท ไทยซัม ซิ่ง		วันที่วิเคราะห์: 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565	
ผู้วิเคราะห์งาน: นายวราวิทย์ เรือง สมณะ, นายวราวุฒิ ชิงสว่าง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย(SOP)
1. เตรียมอุปกรณ์	1.1 ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่สารเคมี	1.1 ใส่ถุงมือและแว่นตาป้องกัน	1. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ชุดป้องกันภัยส่วนบุคคล เช่น หมวกกันน็อก
2. เดินขึ้นงาน	2.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับบาดเจ็บและของ	2.1 สวมใส่น้ำหนักเครื่องป้องกันและหมวกกันน็อก	2. เตรียมพื้นที่ทำงานและเครื่องมือ
3. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์	3.1 ผู้ปฏิบัติงานได้รับบาดเจ็บและของ	3.1 ใส่ถุงมือและแว่นตาป้องกัน	3. ห้ามขึ้นงานในลักษณะยกของ
	3.2 ขาดความปลอดภัยจากวัตถุตก	3.2 สวมใส่เข็มขัดนิรภัย	4. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์
			5. ตรวจสอบความเรียบร้อยก่อนขึ้นงาน

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนก/โครงการ: ช่างบ่ม	งานวิเคราะห์: งานขึ้นโต๊ะ		
โรงงาน/สถานที่ทำงาน: บริษัท ไทยซัม ซิ่ง		วันที่วิเคราะห์: 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565	
ผู้วิเคราะห์งาน: นายวราวิทย์ เรือง สมณะ, นายวราวุฒิ ชิงสว่าง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย(SOP)
1. เตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือ	1.1 ขาดแรงกดทับ	1.1 สวมใส่ถุงมือกันลื่น	1. ตรวจสอบเครื่องมือและเครื่องใช้ก่อนใช้งาน
2. เดินขึ้นงาน	2.1 ไขว่	2.1 สวมใส่กระเปาะความปลอดภัย	2. ผู้ปฏิบัติงานควรมีใบอนุญาตปฏิบัติงาน ส่วนบุคคล เช่น มีใบอนุญาตขับรถ อนุมัติ กระบะรถ หรือ ใบอนุญาตขึ้นรถ
3. เก็บชิ้นงานและเครื่องมือ	2.2 ขาดความปลอดภัยจากวัตถุตก	2.2 สวมใส่เข็มขัดนิรภัย	3. เตรียมพื้นที่ทำงานที่ปลอดภัย
	2.3 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.3 สวมใส่ถุงมือและรองเท้า	4. เก็บชิ้นงาน โดยเรียงงานตามลำดับชั้นที่เหมาะสม
	2.4 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.4 ใช้วิธีใส่ถุงมือที่ถูกต้องและสวมใส่ถุงมือความปลอดภัยส่วนบุคคลที่เหมาะสม	5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์
	2.5 วัสดุไหลหรือวัตถุเคลื่อนที่	2.5 สวมใส่เข็มขัดนิรภัย	6. ห้ามยกของด้วยวิธียกของแบบที่ไม่ได้สอนและวิธี
	3.1 สัมผัสความร้อนที่พื้น	3.1 สวมใส่ถุงมือและรองเท้าที่ทนความร้อน	7. ตรวจสอบเครื่องมือและเครื่องใช้ก่อนใช้









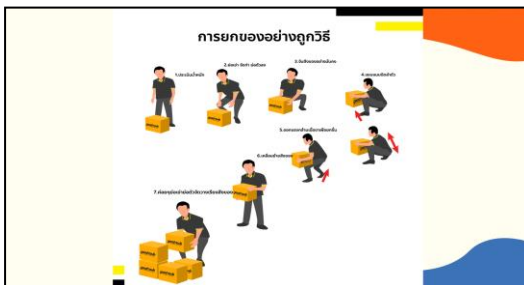
การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
สถานที่วิเคราะห์ : เครื่องจักรขุดขนานคนละคัน		งานวิเคราะห์ : การใช้เครื่องขุดขุดดิน	
ปริมาณการทำงานเพียงครั้ง : หนึ่งคัน ขุดดิน หนึ่งคัน		วันที่วิเคราะห์ : 11 ตุลาคม 2565	
ผู้วิเคราะห์งาน : นายสมชาย ใจดี นายสมชาย ใจดี นายสมชาย ใจดี			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่อาจเกิดขึ้น	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (PPE)
๑.1 ตรวจสอบเครื่องขุดดินว่ามีน้ำมัน คราบน้ำมันที่ผิดปกติหรือไม่ ๑.2 ตรวจสอบการเชื่อมต่อของสายไฟและสายดินที่ถูกต้อง			๑. สวมหมวกนิรภัย ๒. สวมรองเท้าบู๊ตที่แข็งแรง ๓. สวมถุงมือป้องกันบาดแผล ๔. สวมแว่นตาป้องกันเศษหินหรือวัตถุที่กระเด็น

### ใช้เครื่องจักรอย่างปลอดภัย

ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ตรวจสอบก่อนใช้งานทุกครั้ง  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย

ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย

ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย  
 ห้ามใช้เครื่องจักรที่ชำรุดหรือเสียหาย



# สื่ออบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานในห้องเย็น



วิธีการทำงานที่ปลอดภัยการใช้ห้องเย็น

การวิเคราะห์งานเพื่อความปลอดภัย Job Safety Analysis (JSA)			
แผนก/ทีม/สาขา : สำนักงานป้องกัน		งานวิเคราะห์ : การใช้ห้องเย็น	
โครงการ/แผนก/สายงาน : บริษัท ไทยฟรอสต์ จำกัด		วันที่วิเคราะห์ : 7 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2565	
ผู้จัดทำวิเคราะห์ : นางสาวกัญจิรา สดตะนอย/นางสาวณิชา ชื่นคำโรง			
ขั้นตอนการทำงาน	อันตรายที่พบบ่อย	มาตรการป้องกัน	วิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย/ข้อควรระวัง
1. ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเย็นก่อนใช้งาน	1.1 ไฟช็อต	1.1 ตรวจสอบสายดินและวิธีเดินไฟตามระเบียบ	1. ตรวจสอบสายดินของตู้แช่ตู้เย็น ตรวจสอบสายไฟของตู้แช่
2. เปิดตู้แช่ตู้เย็น	2.1 ของมีคมหรือสิ่งของติดค้างในตู้แช่	2.1 ตรวจสอบตู้แช่ก่อนเปิดตู้แช่	2. ตรวจสอบตู้แช่ก่อนเปิดตู้แช่
3. นำสินค้าเข้าห้องเย็น	3.1 สินค้าหลุด	3.1 ตรวจสอบสินค้าก่อนนำเข้าห้องเย็น	3. ตรวจสอบตู้แช่ก่อนนำเข้าสินค้า
4. ปิดตู้แช่ตู้เย็น	4.1 ไฟช็อต	4.1 ตรวจสอบสายดินและวิธีเดินไฟตามระเบียบ	4. ตรวจสอบสายดินของตู้แช่ตู้เย็น ตรวจสอบสายไฟของตู้แช่
5. ตรวจสอบอุณหภูมิห้องเย็น	5.1 ไฟช็อต	5.1 ตรวจสอบสายดินและวิธีเดินไฟตามระเบียบ	5. ตรวจสอบสายดินของตู้แช่ตู้เย็น ตรวจสอบสายไฟของตู้แช่



## อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล(PPE) การทำงานในห้องเย็น



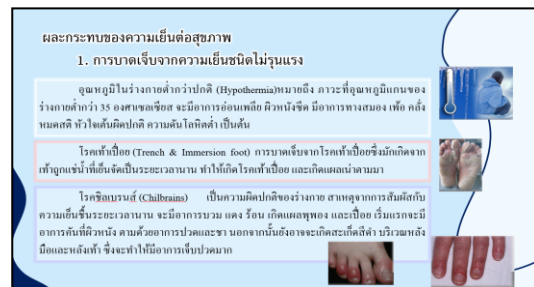
รองเท้าบูทเข้าห้องเย็น



เสื้อกันความเย็น



ถุงมือกันความเย็น



## ผลกระทบของความเย็นต่อสุขภาพ

### 1. การบาดเจ็บจากความเย็นชนิดไม่รุนแรง

อุณหภูมิในร่างกายต่ำกว่าปกติ (Hypothermia) หมายถึงภาวะที่อุณหภูมิแกนของร่างกายต่ำกว่า 35 องศาเซลเซียส จะมีอาการอ่อนเพลีย หนาวเหน็บ มีอาการทางสมอง เพ้อ ค้าง หมดสติ หัวใจล้มเหลว ความดันโลหิตต่ำ เป็นต้น

โรคเท้าเปื่อย (Trench & Immersion foot) การบาดเจ็บจากโรคเท้าเปื่อยซึ่งมักเกิดจากเท้าถูกแช่ในน้ำจืดเป็นเวลานาน ทำให้เกิดโรคเท้าเปื่อย และเกิดแผลเน่าตามมา

โรคซีสเทอริส (Chilblains) เป็นความผิดปกติของร่างกาย สาเหตุจากการสัมผัสกับความเย็นชื้นระลอกสั้นๆ จะมีอาการบวม แดง ร้อน เกิดแผลพุพอง และเปื่อย เริ่มแรกจะมีอาการคันที่ผิวหนัง ตามด้วยการปวดและชา อาการนี้บางครั้งจะเกิดที่เท้า บริเวณปลายนิ้วมือและหลังเท้า ซึ่งจะนำไปสู่อาการเจ็บปวดมาก



### 2. การบาดเจ็บจากความเย็นชนิดรุนแรง

➢ ฟอสตไนป์ (Frostnip) เป็นภาวะบาดเจ็บและเป็นโรคจากสาเหตุความเย็น อากาศที่ไม่รุนแรงและเนื้อเยื่อยังไม่ถูกทำลาย สามารถหายกลับคืนสู่สภาพเดิมได้ ระยะแรกของโรค ผิวหนังบริเวณปลายงูมดง ปลายนิ้วมือ ปลายนิ้วเท้า จะมีสีซีด และมีอาการชา

➢ ฟอสตไบต์ (Frostbite) มักจะเกิดที่ระดับอุณหภูมิ -2.2 องศาเซลเซียส เป็นภาวะบาดเจ็บของเนื้อเยื่ออย่างรุนแรง สาเหตุจากความเย็นจัดทำให้เนื้อเยื่อแข็งตัว เป็นเกล็ดน้ำแข็ง หรือดำ



Thank you

คู่มือความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน



## คำนำ

ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน เป็นปัจจัยพื้นฐานในการทำงานของผู้ปฏิบัติงานทุกคน ซึ่งถือเป็นภาระหน้าที่อย่างหนึ่งที่ทุกคนต้องช่วยกันปฏิบัติงาน ด้วยความปลอดภัยและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้ กลุ่มความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานฉบับนี้ ได้กำหนดกฎการปฏิบัติงานพร้อมทั้งอธิบายและชี้แจงถึงมาตรฐานของการปฏิบัติงาน เพื่อให้เกิดความปลอดภัยไม่เกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน และไม่มีผลกระทบต่อปัญหาด้านสิ่งแวดล้อมตามพื้นที่ปฏิบัติงานต่างๆ โดยเนื้อหาของกลุ่มความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของแผนการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ผู้ปฏิบัติงานทุกคนควรศึกษากลุ่มฉบับนี้อย่างละเอียดจนเกิดความเข้าใจ และสามารถนำไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ศึกษาการปฏิบัติก่อนเริ่มปฏิบัติงานหรือเปลี่ยนงานใหม่ทุกครั้ง ทั้งนี้เป็นการกำจัด ลดควบคุม ป้องกันการสูญเสียและความเสียหายที่อาจเกิดขึ้นต่อตนเอง ทรัพย์สิน และชุมชน

บริษัท ไทยซิม จำกัด

## สารบัญ

คำนำ.....	ก
สารบัญ.....	ข
นโยบายความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน.....	1
ข้อบังคับด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัทฯ.....	2
บทลงโทษ.....	4
เบอร์โทรศัพท์กรณีฉุกเฉิน.....	5
อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลขั้นพื้นฐานที่พนักงานต้องสวมใส่เมื่อเข้าปฏิบัติงาน.....	6
อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล(PPE).....	7
วิธีการยกของที่ถูกต้องตามหลักการยศาสตร์.....	8
วิธีการทำงานที่ปลอดภัย	
การทำงานกับคอมพิวเตอร์.....	9
งานเชื่อมด้วยตู้อาร์กอนที่มีถังไนโตรเจน.....	10
งานพ่นสี.....	11
งานเครื่องไฟเบอร์ขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเฉื่อย.....	12
การชั่งและขนถั่วเหลือง.....	13
การใช้หม้อต้มถั่วแบบไม่มีแรงดัน.....	14
การใช้หม้อต้มถั่วแบบมีแรงดัน.....	15
การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง.....	16
การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้.....	17
การใช้เครื่องตรวจจับโลหะ.....	18

## สารบัญ

การทำงานในห้องเย็น.....	18
การเกิดไฟ.....	19
ประเภทของไฟ.....	20
ประเภทของถังดับเพลิง.....	21
การใช้บริการห้องพยาบาลของบริษัทฯ.....	22
การประชุมพยาบาลเบื้องต้น.....	23
การใช้ถังดับเพลิง.....	28
สัญลักษณ์ความปลอดภัย.....	29
ขยะ 4 ประเภท.....	33

### นโยบาย ความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

ด้วยบริษัท ไทยซิม จำกัด มีความห่วงใยต่อชีวิตและสุขภาพของพนักงานทุกคน ดังนั้นจึงเห็นสมควรให้มีการดำเนินงานด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมควบคู่ไปกับหน้าที่ประจำของพนักงาน จึงกำหนดนโยบายไว้ดังนี้

1. ทางบริษัทฯ ถือมากเรื่องการทำงานอย่างปลอดภัยของพนักงานมาเป็นอันดับแรก
2. บริษัทฯ จะสนับสนุนให้หัวหน้างานทุกระดับได้เข้ารับการฝึกอบรมเกี่ยวกับความปลอดภัยเพื่อที่จะได้นำมาใช้และแนะนำให้พนักงานได้รู้และทำงานอย่างปลอดภัยตลอดเวลา
3. จัดให้พนักงานมีส่วนร่วมทำกิจกรรมเรื่องความปลอดภัย เช่น จัดงานสัปดาห์ความปลอดภัย
4. ผู้บังคับบัญชาทุกระดับชั้น ต้องทำตนให้เป็นตัวอย่างที่ดีเป็นผู้นำฝึกสอนและจูงใจให้พนักงานตระหนักถึงการทำงานอย่างถูกต้องและปลอดภัย
5. ด้านตัวพนักงานต้องคำนึงถึงความปลอดภัยส่วนตัวต้องปฏิบัติตามให้ถูกต้องตามคำสั่งและขั้นตอนขณะทำงาน
6. บริษัทฯ จะจัดให้มีการอบรมพนักงานใหม่เกี่ยวกับการใช้เครื่องจักรฯ และเครื่องมือต่างๆอย่างถูกต้องและปลอดภัย ก่อนการทำงานจริงเสมอ
7. บริษัทฯ จะให้พนักงานมีส่วนร่วมเสนอแนะให้หัวหน้างานทราบทุกครั้ง และทางบริษัทฯ จะได้รับการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานให้ดีขึ้น และเหมาะสมในการทำงานที่ปลอดภัย

### ข้อบังคับด้านความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท ไทยซิม จำกัด

เพื่อความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ตลอดจนการลดการสูญเสียที่อาจเกิดขึ้นในกรณีที่เกิดอุบัติเหตุหรือเหตุฉุกเฉิน ผู้ที่เข้ามาภายในพื้นที่ของบริษัทฯทุกคน จะต้องปฏิบัติตามข้อบังคับด้านความปลอดภัยของบริษัทฯ ดังต่อไปนี้

1. ปฏิบัติตามวิธีปลอดภัยอย่างเคร่งครัด ถ้าไม่แน่ใจ หรือทราบชัดเจน อย่าตัดสินใจเองให้สอบถามจากหัวหน้างาน/เจ้าของพื้นที่/ผู้ควบคุมงาน
2. รายงานและแก้ไขสภาพการณ์ที่ไม่ปลอดภัยทันทีที่พบ
3. ดูแลสถานที่ทำงานให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
4. ใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ให้ถูกวิธีและเหมาะสมกับงานและต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งาน
5. สวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลตามชนิดหรือตามประเภทของงานตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน/ใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลตามบริษัทฯ กำหนด
6. กรณพบผู้ได้รับบาดเจ็บให้เข้าไปให้ความช่วยเหลือ/ปฐมพยาบาลทันที(ถ้าหากทำได้)และแจ้งผู้ควบคุมงานหรือเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยของบริษัทฯให้ทราบทันที
7. กรณีได้รับอุบัติเหตุจากการปฏิบัติงานให้รีบแจ้งผู้ควบคุมงานทันที
8. ห้ามใช้อุปกรณ์เครื่องจักรโดยที่ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้อง/มีส่วนรับผิดชอบ
9. ห้ามหยอกล้อเล่นกันขณะปฏิบัติงานโดยเด็ดขาด
10. แต่งกายให้เรียบร้อย รัดกุม เสื้อผ้าต้องไม่ขาด และห้ามมีส่วนที่ยื่นห้อยออกมาจากลำตัว กรณีผมยาวให้รวบผมและเก็บไว้ในหมวกให้เรียบร้อย
11. ห้ามถอดเสื้อขณะปฏิบัติงาน
12. ปฏิบัติตามป้ายเครื่องหมายความปลอดภัยของพื้นที่นั้นๆอย่างเคร่งครัด
13. ห้ามเข้าพื้นที่ที่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับงานที่ปฏิบัติทุกกรณี ยกเว้นจะได้รับการอนุญาตจากเจ้าของพื้นที่/ มีบุคคลของบริษัทฯเป็นผู้นำพาไป



14. ปฏิบัติตามข้อแนะนำของเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยอย่างเคร่งครัด
15. เมื่อได้ยินสัญญาณอพยพ ให้รีบออกจากตัวอาคารและไปยังที่จุดรวมพลที่บริษัทฯกำหนดทันที
16. ไม่อนุญาตให้นำเครื่องมือ หรือเครื่องจักรที่มีสภาพไม่สมบูรณ์ หรือชำรุดเข้ามาใช้งานภายในบริษัทฯ
17. ไม่อนุญาตให้ผู้ที่มีการมีนเมา หรือกลืนสุราเข้ามาภายในบริษัทฯ
18. ไม่อนุญาตให้ผู้ที่ไม่มีความเกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานเข้ามาในบริเวณพื้นที่โรงงานกรณีผู้โดยสาร เช่น ภรรยา บุตร หรือบุคคลอื่นๆ ให้รอลงอยู่ด้านนอกบริษัทฯ

### บทลงโทษ

พนักงานบริษัทฯ ที่ฝ่าฝืนไม่ปฏิบัติตามคู่มือความปลอดภัยของบริษัทฯ ถือว่ามีความผิดตามกฎระเบียบของบริษัทฯจะต้องได้รับโทษตามระเบียบข้อบังคับของบริษัทฯและกฎหมายแรงงาน

ผู้มีอำนาจในการลงโทษผู้กระทำผิด มีดังนี้

1. ผู้บริหารหรือผู้จัดการทุกท่าน
2. หัวหน้าทุกท่านในตำแหน่ง จป.หัวหน้างาน
3. เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานทุกท่าน ผู้รับผิดชอบในการดูแลด้านความปลอดภัย เมื่อผู้มีอำนาจพบหรือตรวจพบผู้กระทำความผิดตามกฎระเบียบของบริษัทฯและกฎระเบียบด้านความปลอดภัย รวมถึงไม่ปฏิบัติตามคู่มือความปลอดภัย ให้ดำเนินการดังนี้

1. พบความผิดครั้งที่ 1 ให้ผู้มีอำนาจตักเตือนด้วยวาจา และออกเอกสารใบสีเหลืองให้ผู้กระทำผิดและแจ้งหัวหน้างานผู้ควบคุมพื้นที่ให้ทราบ
  2. พบความผิดครั้งที่ 2 ในเรื่องเดียวกัน ให้ผู้มีอำนาจตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรและออกเอกสารเตือนใบสีเหลืองให้ผู้กระทำผิดลงช่อรับทราบ แล้วแจ้งหัวหน้างานผู้ควบคุมพื้นที่ที่ได้รับทราบ
  3. พบความผิดครั้งที่ 3 ในเรื่องเดียวกัน ให้ผู้มีอำนาจตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษรและถือว่าเป็นความผิดในขั้นร้ายแรง ให้ส่งเรื่องให้ผู้บริหารรับทราบเพื่อพิจารณาบทลงโทษผู้กระทำผิด การลงโทษอาจเป็นการพักงานชั่วคราวโดยไม่จ่ายค่าจ้างไม่เกิน 7 วันหรือยกเลิกสัญญาจ้างก็ได้ ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้บริหาร
- \*\*\*การลงโทษพนักงานจะพิจารณาตามความผิดของบุคคล ไม่มีความจำเป็นต้องเรียงลำดับที่ระบุข้างต้น

## เบอร์โทรศัพท์กรณีฉุกเฉิน

## หน่วยงานภายใน

โทรศัพท์ 044-310140-1

044-310155-7

โทรสาร 044-310139

## หน่วยงานภายนอก

สถานีตำรวจภูธรอำเภอปากช่อง 044-311234, 191

หน่วยดับเพลิง 044-311574, 199

โรงพยาบาลปากช่องนานา 044-311856, 044-312568,

044-312699, 1669

โรงพยาบาลกรุงเทพปากช่อง 044-088960, 044-316612

หน่วยกู้ภัย มูลนิธิสว่างวิชาธรรมสถาน 044-311817

หน่วยแพทย์ฉุกเฉิน 1669

อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลขั้นพื้นฐาน  
พนักงานต้องสวมใส่ เมื่อเข้าปฏิบัติงาน



### อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล(PPE)

1. อุปกรณ์ป้องกันศีรษะ เช่น หมวกนิรภัย (Safety Helmet),

หมวกกันกระแทก (Bump Cap)

2. อุปกรณ์ป้องกันการได้ยิน เช่น ปลั๊กอุดหู (Ear Plug),

ที่ครอบหู (Ear Muff)



3. อุปกรณ์ป้องกันหน้าและดวงตา เช่น แว่นตานิรภัย (Safety Glasses),

ที่ครอบตา (Goggle)



4. อุปกรณ์ป้องกันลมหายใจ เช่น หน้ากากกรองสารเคมี (Cartridge

Respirator), หน้ากากกรองก๊าซ (Gas Mask), SCBA



5. อุปกรณ์ป้องกันลำตัว เช่น เสื้อเซฟตี้, ชุดป้องกันสารเคมี, ชุดป้องกันความ

ร้อน, ชุดป้องกันความเย็น



6. อุปกรณ์ป้องกันมือ เช่น ถุงมือหนัง, ถุงมือป้องกันสารเคมี, ถุงมือยาง,

ถุงมือป้องกันความเย็น



7. อุปกรณ์ป้องกันเท้า เช่น รองเท้านิรภัย (Safe Shoe), รองเท้าบูท(Boots)



8. อุปกรณ์ป้องกันตกจากที่สูง เช่น เข็มขัดนิรภัย (Safety Belt), เชือกนิรภัย (Hardness)



9. อุปกรณ์ป้องกันการงานในพื้นที่อับอากาศ เช่น ถังออกซิเจน, SESCUE TRIPOD (อุปกรณ์ 3

ขา)



“วิธีการยกของที่ถูกต้องตามหลักกายศาสตร์”

1. **คำนวณระยะทาง** ก่อนยกของให้วางแผนก่อนว่าจะเคลื่อนย้ายไปไว้ตรงจุดไหน
2. **ยื่นใกล้สิ่งของ** เดินเข้าไปใกล้กับของให้มากที่สุด วางเท้าข้างหนึ่งให้ขนานชิดกับสิ่งของที่จะยก ส่วนเท้าข้างหนึ่งไว้ด้านหลัง
3. **งอเข่าหลังตรง** จากนั้นค่อยๆย่อตัวลง งอเข่า เวลาย่อตัวลงไปให้ชิดหลังตรง เพื่อที่กระดูกสันหลังจะอยู่ในแนวตรง และเพื่อกระจายแรงกดที่หมอนรองกระดูกสันหลังไปเท่าๆ กัน
4. **จับของให้มั่นคง** ใช้มือจับสิ่งของให้มั่นคงแล้วค่อยๆยกของโดยทิ้งน้ำหนักไปที่ขาทั้งสองข้าง ตั้งศีรษะให้ตรงอยู่ในแนวเดียวกับหลัง แขนทั้งสองข้างพยายามแนบให้ชิดกับลำตัวมากที่สุด
5. **ใช้แรงกล้ามเนื้อขา** ยึดลำตัวขึ้นช้าๆ โดยใช้แรงกล้ามเนื้อขาค่อยๆดันตัวขึ้น การยกของควรใช้กล้ามเนื้อหลังให้ออกแรงน้อยที่สุด จะช่วยให้น้ำหนักของสิ่งของไปยังต้นขาทั้งสองข้าง



## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก:สำนักงาน งาน:การทำงานกับคอมพิวเตอร์

1. ตรวจสอบสายไฟและคอมพิวเตอร์ก่อนปฏิบัติงาน
2. เสียบปลั๊กคอมพิวเตอร์ให้แน่นและมือต้องไม่เปียก และเปิดเครื่อง
3. นั่งตามหลักการยศาสตร์ ทุกๆ 20 นาทีควรเปลี่ยนท่านั่งในการทำงานหรืออาจจะขยับตัวบ่อยๆ และ พักสายตาจากการทำงานหน้าจอคอมพิวเตอร์ทุก 15 นาที
4. ปิดคอมพิวเตอร์และถอดปลั๊กคอมพิวเตอร์



## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก:ซ่อมบำรุง งาน: งานเชื่อมด้วยตู้อาร์กอนที่มีถังไนโตรเจน

1. ตรวจสอบตู้เชื่อมอาร์กอนและถังไนโตรเจน
2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น ผ้าปิดจมูก แวนตา ถุงมือ กระบังหน้า และรองเท้านิรภัย
3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเชื่อม
4. เชื่อมชิ้นงานโดยวางชิ้นงานอยู่ในระดับสูงที่เหมาะสม
5. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์
6. ทำเครื่องหมายส่วนที่ร้อนของชิ้นงานเพื่อป้องกันไม่ให้คนอื่นแตะต้อง
7. ตรวจสอบเครื่องเชื่อมและเก็บเครื่องเชื่อมให้เป็นระเบียบ





## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก:ซ่อมบำรุง งาน: งานพ่นสี

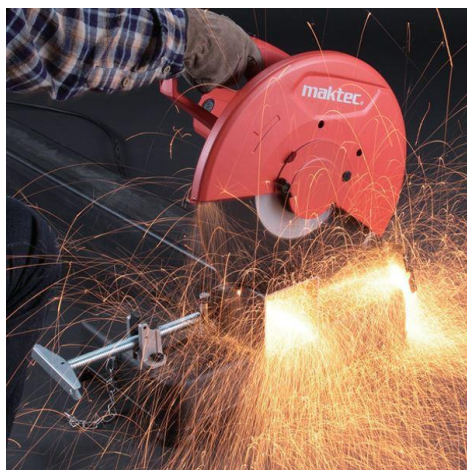
1. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคล เช่น หน้ากากป้องกันสารเคมี ถุงมือ รองเท้านิรภัย
2. เตรียมอุปกรณ์และตรวจสอบกระป๋องสเปรย์และชิ้นงาน
3. พ่นสีชิ้นงานในที่อากาศถ่ายเทสะดวก
4. เก็บชิ้นงานและอุปกรณ์พ่นสี
5. ตรวจสอบความเรียบร้อยอุปกรณ์และชิ้นงาน



## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก:ซ่อมบำรุง งาน: งานเครื่องไฟฟ้าขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร

1. ตรวจสอบเครื่องไฟฟ้าขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียร
2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่นรองเท้านิรภัย กระบังหน้า หมวกนิรภัย ชุดป้องกันร่างกายหรือเสื้อแขนยาว ถุงมือนิรภัย
3. เตรียมอุปกรณ์ชิ้นงานและเครื่องเจียร
4. ตัดเจียรชิ้นงาน
5. เก็บชิ้นงานและเครื่องตัดเจียร
6. ตรวจสอบเครื่องไฟฟ้าขนาดใหญ่ที่ใช้ตัดเจียรหลังการใช้งาน



## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: ชั่งถั่วเหลือง งาน: การชั่งและขนถั่วเหลือง

1. ตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องชั่ง รถโฟล์คลิฟท์ รถแฮนด์ลิฟท์
2. ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันความปลอดภัยส่วนบุคคล เช่น รองเท้านิรภัย หมวกนิรภัย
3. เตรียมถังเพื่อใส่ถั่ว และเตรียมรถโฟล์คลิฟท์ รถแฮนด์ลิฟท์ เพื่อขนย้ายถั่ว
4. ขนย้ายถั่วเพื่อเตรียมชั่งด้วย รถแฮนด์ลิฟท์
5. ยกถั่วเทใส่ถังเพื่อชั่งน้ำหนักโดยพนักงานยกตนเอง วิธีการยกของหนักให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยกตามหลักการยศาสตร์
6. ลากถังที่บรรจุถั่วที่ชั่งแล้ว ขึ้นรถโฟล์คลิฟท์ โดยการลากถังถั่วให้ถูกต้องตามลักษณะท่าทางการยศาสตร์
7. ขับรถโฟล์คลิฟท์ขนย้ายถั่วเหลืองที่ทำการชั่งนำไปส่งต่อห้องล้างถั่ว การขับรถโฟล์คลิฟท์ต้องใช้ความเร็วไม่เกิน 10 กิโลเมตร/ชั่วโมง และยกสูงจากพื้นไม่เกิน 20 เซนติเมตร งดต้องไม่เลื่อนขึ้นลงขณะรถวิ่ง
8. เก็บอุปกรณ์ชั่งถั่ว รถโฟล์คลิฟท์ และรถแฮนด์ลิฟท์
9. ตรวจสอบเครื่องชั่ง รถแฮนด์ลิฟท์ รถโฟล์คลิฟท์ หลังปฏิบัติงานว่ามีการชำรุดเสียหายหรือไม่ ถ้ามีการชำรุดให้ส่งซ่อมทันที

### “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต งาน: การใช้หม้อต้มถั่วแบบไม่มีแรงดัน

1. สวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม
2. ตรวจสอบหม้อต้มถั่วและระบบไฟฟ้า
3. กดเปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่องทำงาน
4. ตักถั่วใส่กระบะรองรับถั่ว วิธีการตักถั่วทำทางต้องถูกต้องตามหลักการยศาสตร์
5. ใส่โซดาไฟในน้ำ เปิดสวิตซ์ต้มถั่วใช้อุณหภูมิในการต้ม 100 องศาเซลเซียส
6. ล้างทำความสะอาด กระบะรองรับถั่วและกรวยรองรับถั่ว
7. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน

### “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต งาน: การใช้เครื่องบดถั่วเหลือง

1. สวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม และถุงมือ
2. ตรวจสอบเครื่องบดถั่วเหลืองก่อนการปฏิบัติงาน
3. เทถั่วใส่กรวยรองรับถั่ว ทำทางการยกถั่วเหลืองต้องถูกต้องตามหลักท่าทางการยศาสตร์
4. เปิดสวิตซ์ให้เครื่องทำงาน
5. หลังจากทำงานเสร็จกดปิดสวิตซ์เพื่อให้เครื่องหยุดทำงาน
6. ถ่างกรวยรองรับถั่ว
7. ทำความสะอาดพื้นไม่ให้มีน้ำขัง เพื่อป้องกันการลื่น
8. ตรวจสอบเครื่องบดถั่วเหลืองหลังการใช้งานทุกครั้ง

## “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต งาน: การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้

แผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต งาน: การใช้เครื่องกดทับเต้าหู้

1. สวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าไปปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม และถุงมือ
2. ตรวจสอบเครื่องกดทับเต้าหู้และตรวจสอบเซนเซอร์ก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง
3. ล้างโต๊ะวางแบบพิมพ์ด้วยน้ำสะอาดและราดด้วยน้ำร้อนเพื่อฆ่าเชื้อ
4. เปิดสวิตช์เครื่องกดทับให้เครื่องทำงาน มือต้องไม่เปียกขณะกดสวิตช์
5. เทเต้าหู้ใส่กระบะ
6. นำที่กดทับมาทับเต้าหู้ที่อยู่ในกระบะ
7. นำกระบะเต้าหู้เข้าเครื่องกดทับ
8. ยกกระบะเต้าหู้ที่กดทับแล้วออกจากเครื่องกดทับ ควรยก 2 คน ไม่แนะนำให้ยกออกจากเครื่องคนเดียว
9. ตรวจสอบเครื่องกดทับเต้าหู้และตรวจสอบเซนเซอร์หลังปฏิบัติงานทุกครั้ง
10. พนักงานซ่อมบำรุงตรวจสอบเครื่องกดทับเต้าหู้และตรวจสอบเซนเซอร์ทุกเดือน

### “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: เครื่องจักรในกระบวนการผลิต งาน: การใช้เครื่องตรวจจับโลหะ

1. สวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยขั้นพื้นฐานของบริษัท เมื่อเข้าไปปฏิบัติงาน เช่น หมวก ผ้าปิดจมูก รองเท้าบูท เอี๊ยม และถุงมือ
2. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะก่อนปฏิบัติงาน
3. เสียบปลั๊กไฟ ต้องเสียบปลั๊กไฟให้แน่นและเช็ดมือให้แห้งก่อนเสียบปลั๊กไฟ
4. กดปุ่มเปิดเครื่องสแกนโลหะมือผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปียกขณะกดปุ่ม
5. ยกกล่องบรรจุสินค้าที่ผ่านเครื่องสแกนโลหะแล้ววางลงบนพาเลท
6. กดปุ่มปิดเครื่องสแกนโลหะมือผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เปียกขณะกดปุ่ม
7. ถอดปลั๊กเครื่องสแกนโลหะ
8. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะและสายไฟของเครื่องหลังการใช้งานทุกครั้ง

### “วิธีการทำงานที่ปลอดภัย”

แผนก: ห้องฝึก งาน: การทำงานในห้องเย็น

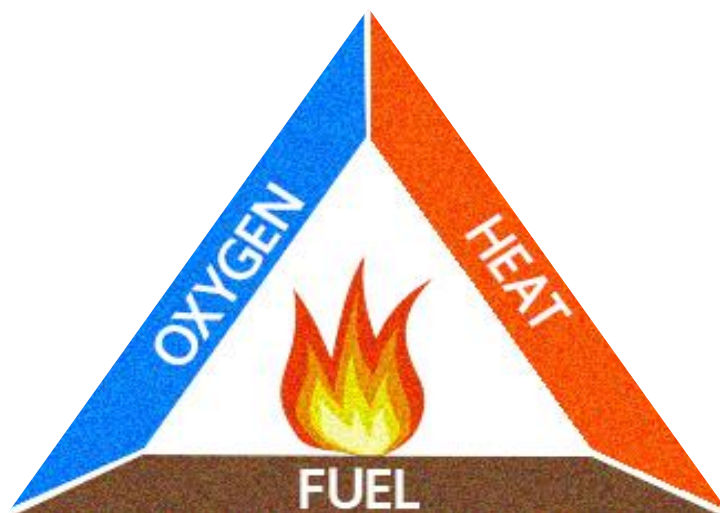
1. ตรวจสอบเครื่องตรวจจับโลหะ ตรวจสอบสายไฟของเครื่อง
2. นำสินค้าผ่านเครื่องตรวจจับโลหะ
3. เรียงสินค้าใส่ในตะกร้า โดยใส่ถุงมือกันความเย็น
4. นำสินค้าเข้าห้องแช่แข็งเพื่อเตรียมส่งออก โดยผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล เช่น ถุงมือกันความเย็น เสื้อกันความเย็น รองเท้าเข้าห้องเย็น
5. ตรวจสอบอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลและจัดเก็บอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลให้เรียบร้อย



## “การเกิดไฟ”

ไฟเกิดจากการรวมตัวขององค์ประกอบ 3 ประการ ที่รวมตัวกันจนได้สัดส่วน

- 1.เชื้อเพลิง (FUEL) คือสิ่งที่ติดไฟและลุกไหม้ได้
- 2.ความร้อน (HEAT) คือ ความร้อนที่เหมาะสมและเพียงพอ สามารถทอณหภูมิสูงจนทำให้สารเชื้อเพลิงจุดติดไฟ เช่น สะเก็ดไฟ ลูกไฟจากการเชื่อม เครื่องจักรร้อน ไฟฟ้าช็อต เปลวไฟ บุหรี่ ไฟฟ้า ฯลฯ
- 3.อากาศ (OXYGEN) ในบรรยากาศทั่วไปมีออกซิเจน ประมาณ 21 % อยู่แล้ว ซึ่งสามารถทำให้ช่วยติดไฟได้



“ประเภทของไฟ”

1. ประเภท A คือเพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของแข็ง เช่น ไม้ ผ้า กระดาษ ปอ นุ่น ยาง พลาสติก



2. ประเภท B คือเพลิงไหม้ในของเหลวติดไฟ  
น้ำมัน ก๊าซหุงต้ม อีเธอร์



และก๊าซติดไฟ เช่น

3. ประเภท C คือเพลิงไหม้จากอุปกรณ์ไฟฟ้า ที่มีกระแสไฟฟ้าไหลอยู่ เช่น ไฟฟ้าลัดวงจร



4. ประเภท D คือประเภทวัตถุของแข็งหรือโลหะไวไฟ เช่น แมกนีเซียม ไททานียม สำหรับ  
แมกนีเซียมห้ามใช้น้ำดับเด็ดขาด ต้องใช้เกลือแกงหรือทราย



5. ประเภท K คือเพลิงไหม้ที่เกิดจากน้ำมันที่ใช้ประกอบอาหาร ไขมันสัตว์



“ประเภทของถังดับเพลิง”

1. ชนิดผงเคมีแห้ง(Dry Chemical) สามารถดับไฟได้เกือบทุกประเภท A B C ยกเว้น CLASS K



2. ชนิดน้ำยาเหลวระเหย สามารถดับไฟได้เกือบทุกประเภท A B C ยกเว้น K



3. ชนิดก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO2) ก๊าซที่ฉีดออกมาเป็นไปไอเย็นจัดลดความร้อนของไฟได้สามารถดับไฟได้ประเภท B C



4. ชนิดโฟม สารเคมีภายในบรรจุโฟมเมื่อน้ำฉีดออกมาจะเป็นฟองโฟมคลุมผิวเชื้อเพลิงที่ลุกไหม้ จึงสามารถดับไฟได้ประเภท A B ยกเว้น ประเภท C



5. ชนิดสูตรเคมีน้ำ เป็นสารทดแทนสารฮาโลน 1211 ได้ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม (Non-CFC) ดับไฟประเภท A B C และ K



“การใช้บริการห้องพยาบาลของบริษัทฯ”

ห้องพยาบาลเปิดให้บริการช่วงเวลา 08.00-17.00 น.

จะทำการพักเวลา 12.00-13.00 น.

1. พนักงานทุกคน เมื่อเจ็บป่วย ไม่สบาย สามารถปรึกษาและขอรับยาได้ที่ห้องพยาบาลกับเจ้าหน้าที่ประจำห้องพยาบาล อธิบายถึงอาการป่วยและยาที่พนักงานแพ้ จะต้องให้รายละเอียดกับเจ้าหน้าที่ประจำห้องพยาบาลอย่างละเอียด เพื่อความปลอดภัยในการรักษาและจ่ายยา
2. หากต้องการนอนพักที่ห้องพยาบาล พนักงานจะต้องแจ้งหัวหน้างานให้ทราบและส่งเอกสารขออนุญาต
3. นอนพักที่ห้องพยาบาลให้กับเจ้าหน้าที่ประจำห้องพยาบาล ซึ่งเจ้าหน้าที่ประจำห้องพยาบาลจะอนุญาตให้นอนพักได้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง และพิจารณาเป็นกรณีไป
4. เมื่อเกิดอุบัติเหตุ หัวหน้างานและพนักงานจะต้องทำการปฐมพยาบาลเบื้องต้น หากไม่สามารถทำได้ให้มาที่ห้องพยาบาลทันที ทางพยาบาลจะทำการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและพิจารณาในการส่งโรงพยาบาล
5. ทางบริษัทฯ จัดให้มี ยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์ช่วยชีวิต
6. พนักงานต้องเตรียมหลักฐานของตนเอง ได้แก่ บัตรประจำตัวประชาชน, บัตรรับรองสิทธิประกันสังคม มาด้วยทุกครั้ง เพื่อสะดวกในการประสานงานและส่งต่อโรงพยาบาล

### “การปฐมพยาบาลเบื้องต้น”

การปฐมพยาบาล คือ การให้ความช่วยเหลือขั้นแรกในทันทีทันใดในที่เกิดเหตุ โดยใช้เครื่องมืออุปกรณ์เท่าที่จะพอหาได้ เพื่อลดความรุนแรงของการบาดเจ็บก่อนที่จะนำผู้ป่วยไปพบแพทย์

ขั้นตอนการปฏิบัติเมื่อเกิดการบาดเจ็บ

- แจ้งหัวหน้างานทันที หรือติดต่อเจ้าหน้าที่พยาบาล
- หากพบผู้บาดเจ็บ ถ้าสามารถปฐมพยาบาลเบื้องต้นได้ให้ดำเนินการทันที

คำเตือน ผู้ที่ไม่มีความรู้ในการปฐมพยาบาล อาจเพิ่มความรุนแรงของการบาดเจ็บได้

การปฐมพยาบาลคนเป็นลมปฏิบัติได้ดังนี้

1. เมื่อผู้ป่วยรู้สึกเวียนศีรษะ หน้ามืด ต้องให้ผู้ป่วยสูดหายใจยาวๆ และนำผู้ป่วยไปอยู่ในที่มีอากาศบริสุทธิ์
2. ถ้าผู้ป่วยหมดสติควรให้ผู้ป่วยนอนหงาย โดยให้ศีรษะต่ำกว่าลำตัวเล็กน้อย หรือนอนราบก็ได้ และปฏิบัติดังนี้
  - คลายเสื้อผ้าให้หลวม
  - กั้นคนอย่าให้มุงเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก
  - ให้ดมยาอมหรือแอมโมเนีย
  - ถ้ายังไม่ฟื้นต้องให้ความอบอุ่น ผายปอด และรีบพาไปพบแพทย์ทันที

### “หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้นผู้ได้รับสารเคมี”

#### 1. ได้รับอันตรายจากสารเคมีโดยการรับประทาน

1.1 ลดการดูดซึมและทำให้สารเคมีเจือจางลง โดยให้ผู้ป่วยรีบดื่มนม หรือไข่ดิบ หรือดื่มน้ำเปล่าทันทีและในกรณีผู้ได้รับสารเคมีกำลังชักหรือสลบอย่าให้ดื่มน้ำอะไรทั้งสิ้น

1.2 ทำให้อาเจียน โดยใช้นิ้วแหย่แหว่งเพดานคอ หรือให้ดื่มน้ำเกลืออุ่นจัดๆ (ผสมเกลือ 1 ช้อนโต๊ะในน้ำ 1 แก้ว) หรือทั้งดื่มน้ำและล้างคอ เพื่อให้อาเจียนเอาสารพิษออกมา

**ข้อควรระวังในการทำให้อาเจียน** คือ อย่าพยายามทำให้อาเจียนถ้าผู้ได้รับสารเคมี มีอาการชักหรือสลบเพราะจะทำให้อาหารเข้าไปในหลอดลมและเกิดการอักเสบของปอดได้ ในกรณีที่ดื่มนมกรด ต่างหรือน้ำยาฟีนอล(ยาดับกลิ่น) ถ้าดื่มนมกรดให้ดื่มน้ำปูนใสเพื่อช่วยทำให้เป็นกลางแล้วให้ดื่มนม เพื่อลดการระคายเคืองก่อน แล้วจึงทำให้อาเจียน ถ้าดื่มน้ำผลไม้ เช่น น้ำส้ม หรือน้ำผสมน้ำส้มสายชูเล็กน้อย แล้วดื่มนมหรือไข่ดิบก่อนทำให้อาเจียน

#### 2. ได้รับอันตรายจากสารเคมีที่ผิวหนัง

ให้ล้างผิวหนังในบริเวณที่ถูกสารเคมี โดยใช้ น้ำสะอาดให้มากที่สุด เพื่อให้เจือจางถ้าสารเคมีหกรดเสื้อผ้าให้รีบถอดเสื้อผ้าออกก่อน

**ห้าม** ใช้สารแก้พิษใดๆ เทลงไปที่ผิวหนังเพราะอาจเกิดความร้อนจากปฏิกิริยาเคมีทำให้แผลกว้างและเจ็บมากขึ้น

“หลักการปฐมพยาบาลเบื้องต้นผู้ได้รับสารเคมี”

3. ได้รับอันตรายจากสารเคมีที่ตา

ให้ล้างตาด้วยน้ำสะอาดให้มากที่สุดทันที โดยเปิดเปลือกตาขึ้นให้น้ำไหลผ่านตาอย่างน้อย 15 นาที แล้วรีบนำส่งห้องพยาบาล

4. ได้รับอันตรายจากสารเคมีในการสูดดม

ให้ย้ายผู้ได้รับสารเคมีนั้นออกจากบรรยากาศของสารเคมี ไปในที่ที่มีอากาศบริสุทธิ์ ช่วยผายปอดหรือ กระตุ้นการหายใจ

“การบาดเจ็บจากการสัมผัสกระแสไฟฟ้า”

- ต้องทำการตัดกระแสไฟฟ้าก่อนทุกครั้ง
- ใช้ไม้แห้ง หรือวัสดุที่เป็นฉนวนไฟฟ้า เชี่ยวอุปกรณ์ไฟฟ้าออกจากตัวผู้บาดเจ็บ
- ต้องเคลื่อนย้ายผู้ป่วยออกจากบริเวณที่ถูกไฟดูด ไฟช็อตให้เร็วที่สุด
- ตรวจสอบหัวใจว่าหยุดเต้นหรือไม่ เพราะ กระแสไฟฟ้าแรงสูงที่ไหลผ่านหัวใจอาจทำให้คลื่นหัวใจหยุดเต้นได้ โดยใช้นิ้วมือคลำดูจากการเต้นของชีพจรบริเวณคอ ถ้าหัวใจหยุดเต้น ต้องทำการนวดหัวใจพร้อมกับการผายปอด
- ถ้าผู้ป่วยหมดสติ ให้ช่วยหายใจก่อนนำส่งแพทย์

### “ข้อห้ามสำคัญที่ไม่ควรทำเมื่อถูกไฟฟ้าช็อต”

1. ห้าม เข้าไปช่วยผู้ถูกไฟฟ้าช็อต จนกว่าจะแน่ใจได้ว่าผู้บาดเจ็บมิได้สัมผัสกับสายไฟฟ้าหรือตัวนำไฟฟ้าใดๆ จากนั้นจึงตัดวงจรไฟฟ้าที่ลัดวงจรก่อนเข้าไปช่วยเหลือ
2. ห้าม เข้าไปช่วยผู้ถูกไฟฟ้าช็อต ถ้าผิวหนังผู้ที่ช่วยนั้นเปียกชื้น เพราะอาจเป็นตัวนำกระแสไฟฟ้าและถูกไฟฟ้าดูดได้
3. ถ้าไม่แน่ใจว่าจะปลอดภัยหรือไม่ในการเข้าไปช่วยเหลือเนื่องจากไม่มีความรู้ในการตัดกระแสวงจรไฟฟ้าหรือวิธีการช่วยเหลือที่ถูกต้อง ให้รีบตามคนมาช่วย

### “บาดแผล/แผลไฟไหม้”

- ใช้น้ำหัวแม่มือกดปากแผลนาน 10 นาที เพื่อให้เลือดแข็งตัว
- กรณีแผลใหญ่ ให้ใช้ผ้าสะอาดปิดปากแผล
- กรณีแผลไฟไหม้ ให้แช่น้ำเย็นจัดหรือใช้น้ำแข็งห่อผ้าปิดบริเวณแผลซึ่งจะช่วยลดการทำลายเนื้อเยื่อ
- นำส่งพยาบาล/แพทย์



### “เศษวัสดุกระเด็นเข้าตา”

- ผู้คนละอองทั่วไปเข้าตา ให้ล้างตาหรือลืมนตาในน้ำสะอาด
- ผู้คนละอองที่มีความคมฝังอยู่ในตา ห้ามเขี่ยออกเอง เราอาจทำให้เกิดการฉีกขาดของกระจกตา ให้ใช้ผ้าสะอาดปิดตาเบาๆ หลับตา เพื่อลดการเคลื่อนไหว แล้วรีบนำส่งแพทย์
- นำผู้ป่วยส่งพยาบาล/แพทย์

### “แผลจากการฟกช้ำ”

- หยุดพักการใช้กลัมนเนื้อส่วนนั้นทันที
- ยกบริเวณที่ฟกช้ำให้สูงและประคบด้วยความเย็น ในระยะ 24 ชม. แรก จะช่วยบรรเทาความเจ็บปวดละทำให้เส้นเลือดตีบ เลือดออกน้อยลง ไม่บวมมาก หรืออาจใช้ผ้าพันให้แน่นช่วยให้เลือดหยุดและจำกัดการเคลื่อนไหวด้วย
- ประคบความร้อนหลัง 24 ชม. ให้ใช้ร่วมกับการนวดเบาๆ เพื่อให้มีการดูดซึมของเลือดดีขึ้น

### “กระดูกหัก”

- ให้ผู้ป่วยนอนนิ่งๆ
- เข้าเฝือกชั่วคราว เพื่อป้องกันกระดูกเคลื่อน
- นำส่งแพทย์/พยาบาล

“การใช้ถังดับเพลิง”



“สัญลักษณ์ความปลอดภัย”



“ป้ายห้าม”



“ป้ายเตือนระวัง”



“ป้ายบังคับ”



“ป้ายแสดงความปลอดภัย”



“ป้ายอุปกรณ์ดับเพลิง”



“รูปสัญลักษณ์แสดงความเป็นอันตราย ตามระบบสากล GHS”





# ขยะ

# 4

ประเภท



**ขยะอินทรีย์**  
เศษผัก เปลือกผลไม้ เศษอาหาร  
ใบไม้ เศษเนื้อสัตว์



**ขยะรีไซเคิล**  
แก้ว กระดาษ กระจก เครื่องดื่ม เศษพลาสติก  
อะลูมิเนียม กล่องเครื่องดื่มแบบ UHT



**ขยะอันตราย**  
วัตถุระเบิด วัตถุไวไฟ ถ่านไฟฉาย แบตเตอรี่ กระจกสเปร์ย  
ภาชนะที่ใช้บรรจุสารป้องกันกำจัดศัตรูพืชและสัตว์  
รวมถึงหมักากอนามัย



**ขยะทั่วไป**  
ห่อพลาสติกใส่ขนม ดុងพลาสติก โฟมบรรจุฟองชกฟอก  
พลาสติกห่อลูกอม ซองบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น  
ขยะประเภทอื่นนอกเหนือจากขยะย่อยสลาย ขยะรีไซเคิล และขยะอันตราย

โครงการสร้างระบบการจัดการขยะแบบครบวงจรภายในโรงเรียนเทศบาล 2 วัดเสนหา (สภ.นครพนม) โดย คณะนักศึกษาคณะสังคมสงเคราะห์ศาสตร์ มหาวิทยาลัยอัสสัมชัญ













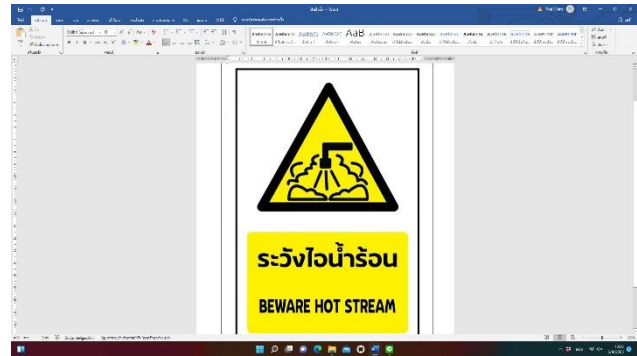
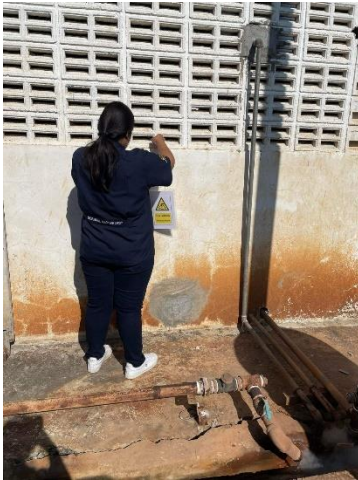
**ภาคผนวก ข**  
**ภาพกิจกรรมการดำเนินโครงการ**



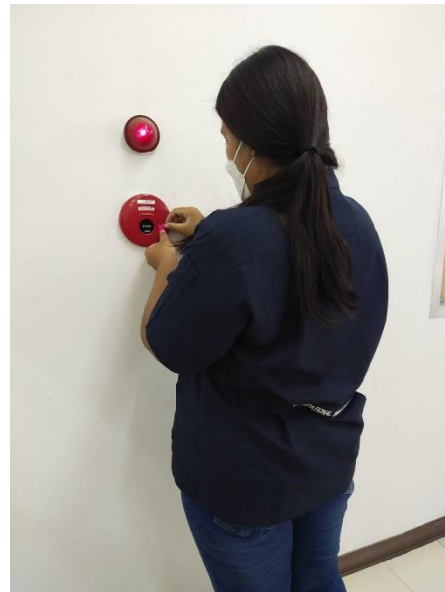
รูปภาพ กิจกรรมและงานอื่นๆ ที่ได้รับมอบหมาย



ตรวจเช็คถังดับเพลิง



ทำป้ายและติดป้ายแสดงความเป็นอันตรายบริเวณท่อระบายไอน้ำร้อน



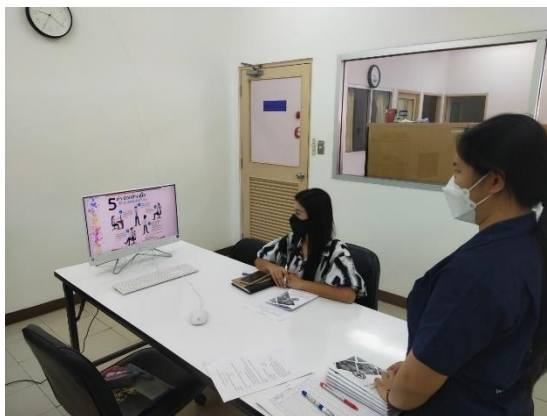
ติดหมายเลขไฟฉุกเฉินและกริ่งเตือนภัย



ทำสติ๊กเกอร์หมายเลขถังดับเพลิงและติดหมายเลขถังดับเพลิง



## ภาพกิจกรรมอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน



## อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานสำนักงาน



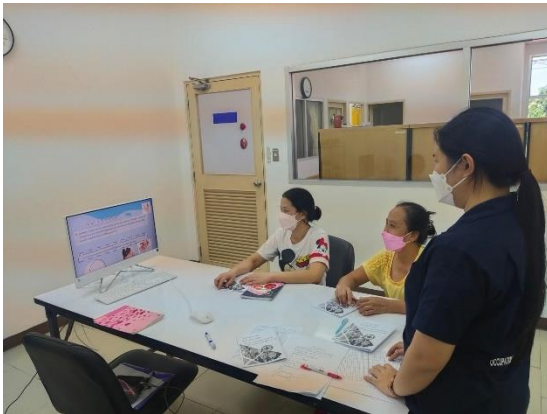
อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานซ่อมบำรุง



อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานช่างตู้เหลือง



อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานเครื่องจักรในกระบวนการผลิต



อบรมให้ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานในห้องเย็น