

กรณี ลูกจ้างร้านขายไก่ทอดนิ้วมือติดในเครื่องคั้นน้ำมะนาวได้รับบาดเจ็บ

๑. ข้อมูลสถานประกอบการ/นายจ้าง

๑.๑ ชื่อสถานประกอบการ...ร้านไก่ทอด.....

ประกอบกิจการ.....ร้านอาหารและเครื่องดื่ม.....

ที่ตั้ง.....ตำบลหาดใหญ่ อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา.....

มีจำนวนลูกจ้างรวม.....๒๐.....คน ชาย จำนวน.....๑๐.....คน หญิง จำนวน.....๑๐.....คน

ลูกจ้างต่างชาติ มี ไม่มี

(กรณีมีลูกจ้างต่างชาติ)

สัญชาติ.....จำนวนรวม.....คน ชาย จำนวน.....คน หญิง จำนวน.....คน

๑.๒ กำหนดวันทำงานปกติ.....วันจันทร์.....วันอาทิตย์.....วันหยุดประจำสัปดาห์.....๑.....วัน โดยหมุนเวียนกันหยุด
เวลาทำงานปกติ ๑๐.๐๐ - ๒๑.๓๐ น. เวลาพัก ๑ ชั่วโมง โดยหมุนเวียนกันพัก

๑.๓ สถิติการประสบอันตรายจากการทำงานของลูกจ้าง (กรณีร้ายแรง).....

๒. ข้อมูลทั่วไป/รายละเอียดและลำดับเหตุการณ์การเกิดอุบัติเหตุ

๒.๑ ข้อมูลทั่วไปและสภาพแวดล้อมของสถานที่เกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน (เช่น สภาพอาคารหรือ
สิ่งแวดล้อม/เครื่องจักร/ระบบ/การจัดการ/กระบวนการผลิต/ชนิดวัสดุหรือวัตถุดิบ/หรือ อื่นๆ)

- ข้อมูลทั่วไป

เปิดร้านเวลา ๑๐.๐๐ - ๒๑.๓๐ น. เวลาทำงานลูกจ้างเริ่มปฏิบัติงานก่อนเปิดร้าน เพื่อเตรียม
วัตถุดิบ แต่ไม่ได้กำหนดอย่างชัดเจนว่าแต่ละคนเริ่มงานเวลาใด โดยส่วนใหญ่เริ่มมาปฏิบัติงานเวลา ๐๙.๐๐ น.
จนกระทั่งปิดร้านและทำความสะอาดร้านเรียบร้อยแล้ว ทั้งนี้ ร้านฯ มีพนักงานล้างจาน ๒ คน.....

.....ลูกจ้างผู้ที่ได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน คือ นาย ณ อายุ ๑๗ ปี ๑๐ เดือน เข้าทำงานเมื่อวันที่ ๒๘
พฤษภาคม ๒๕๖๖ เป็นลูกจ้างทดลองงาน อายุงาน ๑๘ วัน ได้รับค่าจ้างรายวัน ทำงานในตำแหน่งพนักงานล้างจาน
มีหน้าที่คั้นน้ำมะนาวเพื่อใช้ในการปรุงอาหารช่วงเวลาก่อนเปิดร้าน และมีหน้าที่ล้างจานช่วงเวลาทำการของร้าน
จากข้อตกลงกับนายจ้าง เมื่อทำงานครบ ๑ เดือน จะได้รับการบรรจุเป็นพนักงานรายเดือน ทั้งนี้ นายจ้างยังไม่จัดให้
มีการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานก่อนเริ่มงาน แต่สถิติการใช้งานแก่ลูกจ้างแล้ว

- สภาพอาคารหรือสิ่งแวดล้อม

สถานที่เกิดเหตุเป็นอาคาร ๒ คูหา ๒ ชั้น ประกอบด้วยกิจการร้านอาหารและเครื่องดื่ม ภายในชั้น ๑ เป็นพื้นที่บริการลูกค้าสำหรับนั่งรับประทานอาหารภายในร้าน ถัดไปด้านในเป็นพื้นที่ห้องครัวสำหรับประกอบอาหาร มีเครื่องจักรพลังงานไฟฟ้าจำนวน ๒ เครื่อง คือ เครื่องคั้นน้ำมะนาว และเครื่องล้างจาน

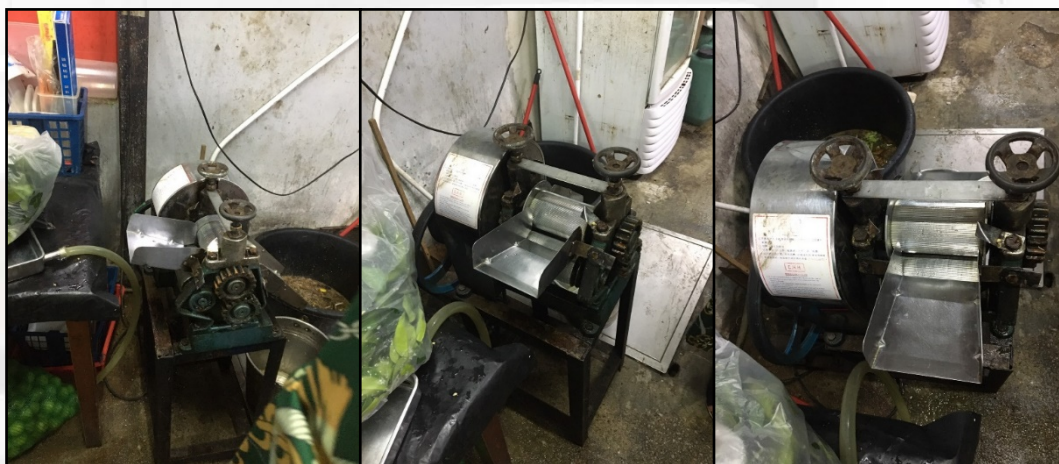


ภาพที่ ๑ พื้นที่ชั้น ๑ ของร้านอาหาร

- เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ (จำนวน ชนิด ประเภท กลไกการทำงาน ขั้นตอนการทำงาน ข้อมูลการตรวจสอบบำรุงรักษา ฯลฯ)

ร้านใช้เครื่องคั้นน้ำอ้อย C.H.H. ชนิดมอเตอร์ไฟฟ้า เป็นเครื่องคั้นน้ำมะนาวที่เดินเครื่องด้วยระบบหมุนเหวี่ยงกัน ทำให้วัตถุดิบที่ผ่านการรีดแห้ง ไม่มีค้างหรือป้อนฟรี ฟันลูกกลิ้งคมและลึก เครื่องคั้นน้ำมะนาวที่เกิดอุบัติเหตุมีสภาพเก่าและขาดการบำรุงรักษา ไม่มีการติดตั้งการ์ดป้องกันมือเข้าช่องรับวัตถุดิบ และไม่มีการติดตั้งการ์ดครอบเฟืองของลูกกลิ้งที่ด้านข้างของเครื่องจักร.....

เครื่องคั้นน้ำมะนาว มีมอเตอร์กำลัง ๐.๗๕ แรงม้า ประกอบด้วยลูกกลิ้งสแตนเลส จำนวน ๓ ลูกกลิ้ง เส้นผ่านศูนย์กลางลูกกลิ้งตัวบน ๘ เซนติเมตร เส้นผ่านศูนย์กลางลูกกลิ้งตัวล่าง จำนวน ๒ ชั้น ยาวขึ้นละ ๗.๕ เซนติเมตร ขนาดเพลาลูกกลิ้ง (เส้นผ่านศูนย์กลางแกนหมุน) ยาว ๑๙ มิลลิเมตร อายุการใช้งานเป็นเวลา ๓ ปี



ภาพที่ ๒ เครื่องคั้นน้ำมะนาวที่เกิดอุบัติเหตุ



ภาพที่ ๓ องค์ประกอบเครื่องคั้นน้ำมะนาว C.H.H. (ที่มา: ร้านวิทวัส <https://www.vittavat.com/>)

ขั้นตอนการคั้นน้ำมะนาวและกลไกการทำงานของเครื่องคั้นน้ำมะนาว C.H.H. ของร้านฯ

- ๑) นำผลมะนาวประมาณ ๑ กระสอบมาล้างน้ำสะอาด.....
- ๒) คลึงผลมะนาว ก่อนผ่ามะนาวออกเป็น ๒ - ๓ ส่วนตามแนวแกน และแคะเมล็ดออก.....
- ๓) การเปิด - ปิด เครื่องคั้นน้ำมะนาวจะใช้วิธีการ เปิด - ปิด สวิตช์ตัดเอาท์ที่ควบคุมกระแสไฟฟ้าของเต้ารับที่เครื่องคั้นน้ำมะนาวเสียบปลั๊กอยู่.....
- ๔) เปิดสวิตช์ตัดเอาท์ที่ควบคุมเครื่องคั้นน้ำมะนาว และใช้ทัพพีตักมะนาวซีกใส่ในช่องป้อนวัตถุดิบ.....
- ๕) มะนาวซีกจะถูกแกนลูกกลิ้งแบนหยักจำนวน ๓ แกน บีบริดมะนาวซีกจนแบน น้ำมะนาวจะไหลลงด้านล่างไปยังท่อทางออก ซึ่งจะมีภาตสแตนเลสรองรับน้ำมะนาว เปลือกมะนาวจะเคลื่อนที่ไปกับแกนลูกกลิ้งและหลุดออกไปยังทางออก ซึ่งจะมีกะละมังรองรับเปลือกมะนาว.....
- ๖) เมื่อน้ำมะนาวเริ่มปริ่มภาตสแตนเลส ปิดสวิตช์ตัดเอาท์ดังกล่าว เพื่อถ่ายเทน้ำมะนาวลงในภาชนะจัดเก็บ จากนั้นดำเนินการตามข้อที่ ๔ - ๕ จนกว่าจะคั้นน้ำมะนาวจนหมด.....
- ๗) เมื่อคั้นน้ำมะนาวเสร็จแล้ว ให้ทำความสะอาดบริเวณเครื่องคั้นน้ำมะนาวให้เรียบร้อย.....

๒.๒ รายละเอียด/ลำดับเหตุการณ์ (เรียงลำดับเหตุการณ์)

รายละเอียด

เกิดเหตุขึ้นในวันที่ ๑๗ มิถุนายน ๒๕๖๖ ช่วงเวลาประมาณ ๐๙.๐๐ น. เกิดอุบัติเหตุ นาย ฌ ตำแหน่งพนักงานล้างจาน เป็นพนักงานรายวัน อายุ ๑๗ ปี ๑๐ เดือน อายุงาน ๑๘ วัน กำลังคั้นน้ำมะนาวด้วยเครื่องคั้นน้ำมะนาว C.H.H. ที่มีลูกกลิ้งแบบผิวหยักแบนเดียวกับเครื่องหีบน้ำอ้อย เป็นการเตรียมวัตถุดิบก่อนเปิดร้าน ทั้งนี้ พนักงานล้างจานอีกคนหนึ่งยังไม่มาทำงาน นาย ฌ จึงคั้นน้ำมะนาวเพียงคนเดียว โดยปกติพนักงานล้างจานจะช่วยกันคั้นน้ำมะนาว ๒ คน.....

ขณะเกิดอุบัติเหตุ นาย.ณ. ไม่ได้ใช้ทัพพีตักมะนาวซีกใส่ในช่องป้อนวัตถุดิบ แต่ใช้มือซ้ายซึ่งเป็นมือข้างที่ถนัดหยิบมะนาวซีกใส่ลงไปในลูกกลิ้งโดยตรง ในจังหวะนั้นนาย.ณ. ไม่ทันระวังผลอยื่นมือซ้ายลึกเข้าไปสัมผัสกับลูกกลิ้ง ทำให้นิ้วชี้ นิ้วกลาง และนิ้วนางของมือซ้าย ถูกหนีบเข้าไปติดอยู่ในลูกกลิ้ง นาย.ณ. เอื้อมมือขวาปิดเครื่องคั้นน้ำมะนาวด้วยสวิทช์คัทเอาท์ เพื่อให้เครื่องหยุดหมุน และพยายามหมุนพวงมาลัยปรับลูกกลิ้งเพื่อคลายลูกกลิ้ง

จากนั้น เพื่อนร่วมงานโทรศัพท์แจ้งเจ้าหน้าที่กู้ภัยจากหน่วยกู้ภัยมูลนิธิมิตรภาพสามัคคี พังงา เชียงตุง หาดใหญ่ ให้มาช่วยเหลือมือออกจากเครื่องคั้นน้ำมะนาว และนำส่งโรงพยาบาลหาดใหญ่ พบว่า นิ้วมือนิ้วกลาง แผลลึกขาดและอาการทางกระดูกที่มือซ้าย คือ นิ้วชี้แตก เนื้อที่ฝ่ามือฉีกขาด รักษาโดยการเย็บแผล ๕๐ เข็ม แต่ไม่ต้องเข้าเฝือก ขณะนี้ นาย.ณ. ให้ลูกจ้างผู้บาดเจ็บพักรักษาตัวจนกว่าจะมีอาการดีขึ้น เมื่อกลับมาทำงานจะพิจารณาตำแหน่งงานที่เหมาะสม และงดการใช้มือ นิ้วมือ ไม่ให้มือโดนน้ำจนกว่าจะหายเป็นปกติ

รูปภาพแสดงการเกิดอุบัติเหตุ



ภาพที่ ๔ ภาพการเกิดอุบัติเหตุ

๓. รายละเอียดการประสพอันตรายหรือความสูญเสียหรือหยุดการผลิตจากอุบัติเหตุ

๓.๑ จำนวนผู้เสียชีวิต..... -.....คน

๓.๒ จำนวนผู้บาดเจ็บ.....๑.....คน

นาย.ณ. ตำแหน่ง พนักงานล้างจาน อายุงาน ๑๘ วัน.....

๓.๓ จำนวนผู้ทุพพลภาพ..... -.....คน

๓.๔ ค่ารักษาพยาบาล..... -.....

๓.๕ การสูญเสียทรัพย์สินหรืออาคารสถานที่/เครื่องจักรอุปกรณ์..... -.....

๓.๖ อื่น ๆ..... -.....

๔. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุ (ที่ส่งผลให้เกิดอุบัติเหตุ เช่น อธิบายลักษณะการกระทำที่ไม่ปลอดภัย สภาพการณ์ที่ไม่ปลอดภัย หรือสาเหตุอื่น ๆ)

๔.๑ ปัจจัยด้านคน /การกระทำที่ไม่ปลอดภัย

.....๔.๑.๑ ทำงานผิดวิธี กล่าวคือ ลูกจ้างผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ใช้ทัพพีคัมมะนาวใส่ในช่องป้อนวัตถุดิน แต่ใช้มือหยิบมะนาวใส่ในลูกกลิ้งโดยตรง.....

.....๔.๑.๒ ขาดประสบการณ์การทำงาน เนื่องจากลูกจ้างผู้ปฏิบัติงานเป็นพนักงานใหม่ที่ยังไม่ทราบว่าเครื่องคั้นน้ำมะนาวมีจุดเสี่ยงที่อาจจะเกิดอุบัติเหตุอย่างไรได้บ้าง จึงละเลยการปฏิบัติงานด้วยวิธีที่ปลอดภัย.....

๔.๒ ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม /สภาพการณ์ที่ไม่ปลอดภัย

.....๔.๒.๑ เครื่องคั้นน้ำมะนาวมีสภาพเก่าและขาดการบำรุงรักษา ไม่มีการติดตั้งการ์ดป้องกันมือเข้าช่องรับวัตถุดิน และการ์ดป้องครอบเพื่อลูกกลิ้ง.....

.....๔.๒.๒ ไม่มีปุ่ม เปิด - ปิด และปุ่มหยุดฉุกเฉินที่เครื่องคั้นน้ำมะนาว ใช้วิธีการเสียบ-ถอดปลั๊ก หรือเปิด - ปิด สวิตช์คัตเอาท์ ซึ่งมีระยะห่างจากเครื่องจักรประมาณ ๑ ช่วงแขน.....

๔.๓ ปัจจัยอื่น ๆ

.....๔.๓.๑ ไม่จัดให้มีการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานก่อนเริ่มงานให้แก่พนักงานใหม่.....

.....๔.๓.๒ ไม่จัดให้มีข้อความเกี่ยวกับวิธีการทำงานกับเครื่องคั้นน้ำมะนาวนั้นติดไว้บริเวณที่ลูกจ้างทำงาน.....

๕. ข้อเสนอแนะหรือมาตรการสำหรับการแก้ไขป้องกัน

๕.๑ ข้อเสนอแนะหรือมาตรการแก้ไขป้องกันที่เหมาะสม (เฉพาะเจาะจงแต่ละกรณี)

๕.๑.๑ มาตรการป้องกันอันตรายที่ตัวผู้ปฏิบัติงาน

.....- ห้ามใช้เครื่องคั้นน้ำมะนาวโดยไม่ได้รับการอบรมมาก่อน.....

.....- ใช้เครื่องคั้นน้ำมะนาวอย่างระมัดระวัง ปฏิบัติงานตามคู่มือ หรือขั้นตอนที่นายจ้างกำหนดเสมอ.....

.....- ระวังอย่าให้มือเข้าใกล้จุดหมุน จุดหนีบ ที่เคลื่อนไหวของเครื่องคั้นน้ำมะนาว ถ้าต้องการปรับแต่งทำความสะอาด หรือพยายามดึงวัตถุที่ติดขัด ต้องหยุดเครื่องคั้นน้ำมะนาวก่อนเสมอ.....

.....- หากพบว่าการ์ดครอบป้องกันอันตรายของเครื่องคั้นน้ำมะนาวชำรุดหรือสูญหายให้รีบแจ้งนายจ้างทันที.....

๕.๑.๒ มาตรการป้องกันอันตรายด้านสภาพแวดล้อมในการทำงาน

.....- ติดตั้งการ์ดป้องกันมือเข้าช่องรับวัตถุดิน และการ์ดครอบเพื่อลูกกลิ้งของเครื่องคั้นน้ำมะนาว.....

.....- ห้ามถอดการ์ดที่ครอบป้องกันอันตรายจากเครื่องคั้นน้ำมะนาวออกเด็ดขาด.....

.....- ติดตั้งปุ่ม เปิด - ปิด หรือปุ่มหยุดฉุกเฉินที่เครื่องคั้นน้ำมะนาว หรือเลือกใคร่เครื่องคั้นน้ำมะนาวที่มีมาตรฐานด้านความปลอดภัย.....

๕.๒ ข้อเสนอแนะอื่น ๆ

- ๕.๒.๑ จัดให้มีการฝึกอบรมความปลอดภัยในการทำงานก่อนเริ่มงานให้แก่พนักงานใหม่.....
- ๕.๒.๒ จัดให้มีข้อบังคับและขั้นตอนการปฏิบัติงานเพื่อความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องคั้นน้ำมะนาว ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วย การระบุอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงาน และการป้องกันและควบคุมอันตราย.....
- ๕.๒.๓ จัดให้มีข้อความเกี่ยวกับวิธีการทำงานกับเครื่องคั้นน้ำมะนาวติดไว้บริเวณที่ลูกจ้างทำงาน.....
- ๕.๒.๔ จัดให้มีการตรวจสอบและให้มีการบำรุงรักษาเครื่องคั้นน้ำมะนาวก่อนการใช้งาน และประจำปีเพื่อให้ใช้งานได้อย่างปลอดภัย รวมถึงอุปกรณ์ต่อพ่วงก่อนการใช้งานทุกครั้ง.....

๖. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุ (ระบุ พ.ร.บ. พร้อมมาตราที่เกี่ยวข้อง/กฎกระทรวงพร้อมข้อที่เกี่ยวข้อง)

- พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔

..... **มาตรา ๘** ให้นายจ้างบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดในกฎกระทรวง.....

..... **มาตรา ๑๔** ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานในสภาพการทำงานหรือสภาพแวดล้อมในการทำงานที่อาจทำให้ลูกจ้างได้รับอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจ หรือสุขภาพอนามัย ให้นายจ้างแจ้งให้ลูกจ้างทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานและแจกคู่มือปฏิบัติงานให้ลูกจ้างทุกคนก่อนที่ลูกจ้างจะเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน หรือเปลี่ยนสถานที่ทำงาน.....

..... **มาตรา ๑๖** ให้นายจ้างจัดให้ผู้บริหาร หัวหน้างาน และลูกจ้างทุกคนได้รับการฝึกอบรมความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อให้ผู้บริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานได้อย่างปลอดภัย.....

..... ในกรณีที่นายจ้างรับลูกจ้างเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน เปลี่ยนสถานที่ทำงาน หรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ ซึ่งอาจทำให้ลูกจ้างได้รับอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจ หรือสุขภาพอนามัย ให้นายจ้างจัดให้มีการฝึกอบรมลูกจ้างทุกคนก่อนการเริ่มทำงาน.....

..... การฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด.....

..... **มาตรา ๕๓** นายจ้างผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามมาตรฐานที่กำหนดในกฎกระทรวงที่ออกตามมาตรา ๘ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งปี ปรับไม่เกินสี่แสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ.....

..... **มาตรา ๕๖** นายจ้างผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๓ มาตรา ๑๖ หรือมาตรา ๓๒ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินสองแสนบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ.....

..... **มาตรา ๕๗** นายจ้างผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามมาตรา ๑๔ หรือมาตรา ๓๔ ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท.....

- กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ปั่นจั่น และหม้อน้ำ พ.ศ.๒๕๖๔

.....ข้อ ๑๑ ในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องปั๊มโลหะ เครื่องขัด เครื่องกัด เครื่องตัด เครื่องกลึง เครื่องไส เครื่องเจีย เครื่องเจาะ เครื่องพับ เครื่องม้วน หรือเครื่องจักรอื่นที่อาจก่อให้เกิดอันตรายจากการใช้งานได้โดยสภาพตามที่อธิบดีประกาศกำหนด นายจ้างต้องจัดให้มีข้อความเกี่ยวกับวิธีการทำงานกับเครื่องจักรนั้นติดไว้บริเวณที่ลูกจ้างทำงาน.....

.....ข้อ ๑๖ นายจ้างต้องบำรุงรักษาและดูแลเครื่องป้องกันอันตรายจากเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพที่สามารถป้องกันอันตรายได้.....

๗. ผู้สอบสวนและรายงานอุบัติเหตุ

ศูนย์ความปลอดภัยในการทำงานเขต ๙

กองความปลอดภัยแรงงาน กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน