

## กรณี : เกิดอุบัติเหตุเครื่องบดโครงไก่ตึงแขนลูกจ้างได้รับบาดเจ็บ

### ๑. ข้อมูลสถานประกอบกิจการ

๑.๑ ชื่อสถานประกอบกิจการ บริษัท ก จำกัด  
ประกอบกิจการ จำหน่ายเนื้อไก่สด ไก่แช่แข็ง และผลิตภัณฑ์จากไก่  
ที่ตั้ง อำเภอเมือง จังหวัดพังงา

๑.๒ มีลูกจ้างรวม ๓๙๙ คน ชาย ๒๐๐ คน หญิง ๑๙๙ คน  
เป็นลูกจ้างรายเดือนทั้งหมด  
สัญชาติ ไทย จำนวน ๑๕๙ คน ชาย ๗๕ คน หญิง ๘๔ คน  
สัญชาติ เมียนมา จำนวน ๒๔๐ คน ชาย ๑๒๕ คน หญิง ๑๑๕ คน

๑.๓ กำหนดวันทำงานของลูกจ้าง ๖ วันต่อสัปดาห์ มีวันหยุดประจำสัปดาห์ ๑ วัน คือวันอาทิตย์  
เวลาการทำงานตามปกติ ตั้งแต่เวลา ๐๘.๐๐ - ๑๗.๐๐ น. เวลาพัก ๑ ชั่วโมง ตั้งแต่เวลา ๑๒.๐๐ - ๑๓.๐๐ น.

๑.๔ ข้อมูลอัตราการประสบอันตรายของบริษัทฯ มีสถิติการประสบอันตรายจากการทำงานของลูกจ้าง  
(กรณีร้ายแรง) จากการตรวจสอบข้อมูลจาก Dashboard กองความปลอดภัยแรงงาน พบว่าตั้งแต่เดือนตุลาคม  
๒๕๖๒ ถึงเดือนกุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ มีลูกจ้างหยุดงานเกิน ๓ วัน จำนวน ๑๐ ราย ดังนี้

วันที่ ๒๔ มกราคม ๒๕๖๓ พนักงานลับมีดใช้ชำแหละชิ้นไก่พลาสติกบาดหลังมือซ้าย เอ็นข้อมือซ้ายขาด  
วันที่ ๑๔ มีนาคม ๒๕๖๓ พนักงานไล่เส้นคอไก่พลาสติกถูกมือซ้ายบาดแผลตื้นนิ้วโป้งซ้าย  
วันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๔ ก้าวพลาดขณะป้อนรถโฟร์คลิฟท์เพื่อนับสินค้าตกลงมากระตุกเท้าเคลื่อน  
วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๔ ขณะพนักงานแขวนไก่ ขาเกิดพลาดขาดกลงไปในถังปั่นขนไก่ถูกน้ำร้อน  
ลวกเท้าซ้าย

วันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๕ ขณะปฏิบัติงานราวผลิตเกิดขัดข้อง ลูกจ้างช่วยกันดึงราวขณะดึงนิ้วก้อย  
ถูกดึงไปติดกับเหล็กของราวไก่ฐานเล็บนิ้วก้อยได้รับบาดเจ็บ

วันที่ ๖ มกราคม ๒๕๖๖ ขณะพนักงานลับมีดเกิดพลาดทำให้มีบาดนิ้วชี้มือด้านซ้าย

วันที่ ๑๗ เมษายน ๒๕๖๖ ในระหว่างชำแหละไก่พนักงานได้ถอดถุงมือเหล็กที่บอกริมได้บาดเจ็บ  
พนักงานระหว่างนิ้วชี้และหัวแม่มือด้านซ้าย

วันที่ ๑ กันยายน ๒๕๖๖ ขณะพนักงานลับมีดเกิดพลาดมีบาดเจ็บมือซ้าย

วันที่ ๓๑ ตุลาคม ๒๕๖๖ ขณะทำงานมีบาดเจ็บมือพนักงานนิ้วชี้ซ้าย

วันที่ ๑ มกราคม ๒๕๖๗ ขณะพนักงานสับไก่เกิดพลาดมีบาดเจ็บนิ้วชี้ซ้ายเย็บ ๙ เข็ม

### ๒. ข้อมูลทั่วไป/รายละเอียดและลำดับเหตุการณ์การเกิดอุบัติเหตุ

#### ๒.๑ ข้อมูลทั่วไปและสภาพแวดล้อมของสถานที่เกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน

- บริษัท ก จำกัด มีอาคารสำนักงาน ๑ หลัง อาคารผลิต ๑ หลัง
- เครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ ที่ใช้ในกระบวนการผลิต

๑. เครื่องปั่นขนไก่/ถอนขนไก่	จำนวน	๒	เครื่อง
๒. เครื่องแช่ไก่ (ชีวลอร์)	จำนวน	๑	เครื่อง
๓. ราวแขวนไก่	จำนวน	๓	ชุด

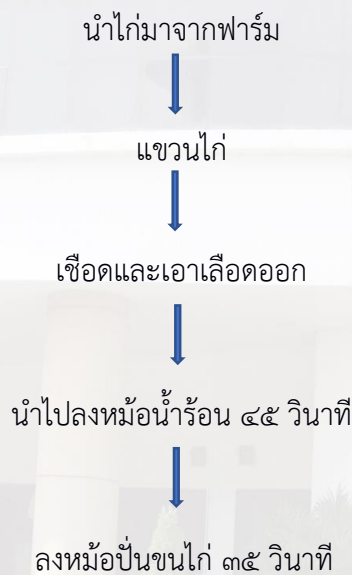
๔. เครื่องบดไก่	จำนวน	๑	เครื่อง
๕. เครื่องขึ้น	จำนวน	๓	เครื่อง

- ข้อมูลด้านการบริหารและการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
- นายจ้างมีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับเทคนิค ๑ คน ระดับบริหาร ๑ คน และระดับหัวหน้างาน ๓ คน
- มีคณะกรรมการความปลอดภัยฯ จำนวน ๗ คน วาระตั้งแต่วันที่ ๒๕ ม.ค. ๖๗ – ๒๔ ม.ค. ๖๘
- บริษัทฯ นายจ้าง ได้อบรมเรื่องความปลอดภัยในการทำงานให้แก่ลูกจ้างโดยหัวหน้าแผนก รวมทั้งลูกจ้างสัญชาติเมียนมาร์
- บริษัทฯ นายจ้างติดประกาศสัญลักษณ์เตือนอันตรายและเครื่องหมายเกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เช่น ป้ายเตือนอันตรายจากไฟฟ้า ป้ายเตือนอันตรายจากสารเคมีอันตราย เป็นต้น
- นายจ้างจัดและดูแลให้ลูกจ้างสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล เช่น รองเท้าเซฟตี้ เสื้อกาว เสื้อกันเปือก ถุงมือ เป็นต้น
- นายจ้างจัดให้มีการตรวจสอบสภาพตามปัจจัยเสี่ยง เมื่อวันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๗

### กระบวนการผลิต

กระบวนการผลิต เริ่มจากนำไก่มาจากฟาร์ม นำไก่มาแขวนกับราวแขวนไก่เพื่อทำการเชือดไก่ และนำไก่ที่เชือดแล้วลงหม้อน้ำร้อนประมาณ ๔๕ วินาที ต่อด้วยลงหม้อปั่นชนไก่ ประมาณ ๓๕ วินาที เมื่อปั่นชนไก่เสร็จแล้วนำไปแขวนเพื่อเก็บรายละเอียดของชนไก่ เอาเครื่องในออก นำไปลงหม้อต้มเย็น ประมาณ ๔๕ นาที เมื่อครบเวลานำไก่มาแขวนเพื่อชำแหละส่วนต่าง ๆ และนำมาแพ็คเตรียมส่งจำหน่าย

### ขั้นตอนในการผลิต





กระบวนการที่เกิดเหตุลูกจ้างล้างทำความสะอาดเครื่องบดโครง

กระบวนการทำงานของเครื่องบดโครงไก่

๑. กดสวิตช์เพื่อเปิดการทำงานเครื่องบด
๒. นำผลิตภัณฑ์ที่ต้องการบดใส่ตรงบริเวณพื้นที่ด้านบน
๓. ใช้อุปกรณ์กวาดผลิตภัณฑ์ที่ต้องการบดลงในช่องบด (ห้ามใช้มือเปล่าเด็ดขาด)
๔. นำถุงบรรจุภัณฑ์รองรับผลิตภัณฑ์ที่บดเสร็จแล้ว

การทำความสะอาดเครื่องบด

เมื่อบดผลิตภัณฑ์เสร็จแล้วจะต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานเครื่องบดโครง โดยการถอดชิ้นส่วนออกมาทำความสะอาดมีกระบวนการ ดังนี้

๑. ปิดสวิตช์การทำงานเครื่องบด
๒. ตรวจสอบให้ละเอียดว่าได้มีการปิดสวิตช์และเครื่องไม่ทำงานแล้ว โดยการดูที่เกลียวบดอีกครั้งว่ามีการหยุดการทำงานแล้วหรือไม่
๓. เมื่อปิดสวิตช์และทำการตรวจสอบเครื่องบดเรียบร้อยแล้ว ให้ทำการถอดที่ล้อคหน้ารังผึ้งออก
๔. ถอดรังผึ้งออก
๕. ถอดใบมีดออก
๖. ถอดเกลียวออก
๗. นำอุปกรณ์ที่ถอดออกมาทำความสะอาด รวมทั้งล้างกระบอกล้างเกลียวด้วยน้ำยาทำความสะอาด

และล้างด้วยน้ำสะอาด

อุปกรณ์เครื่องบดโครง

ตัวล๊อค



รังผึ้ง



เกลียวน้ำ

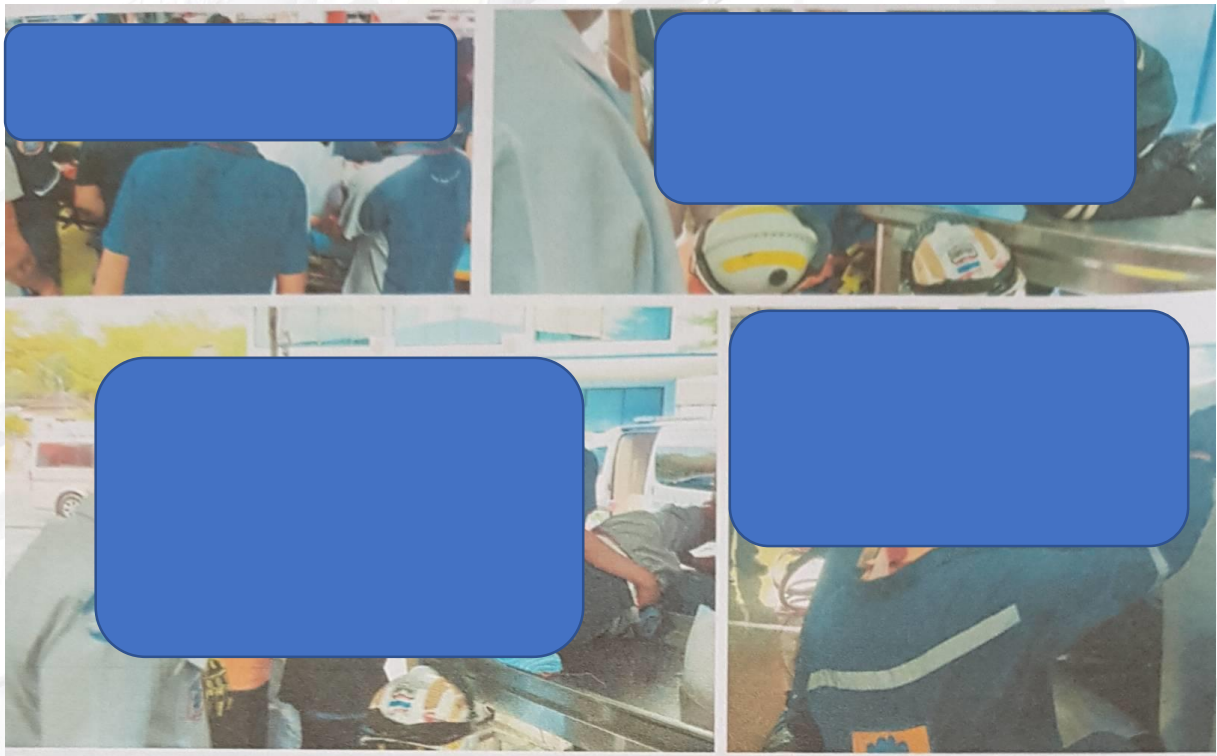


ใบมีดตัด



## ๒.๒ รายละเอียด/ลำดับเหตุการณ์

เมื่อวันที่ ๑๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๗ นาย Z สัญชาติเมียนมา ตำแหน่งพนักงานบดโครง ได้เข้าทำงานตามปกติ ช่วงเวลาประมาณ ๑๕.๔๕ น. เป็นเวลาทำงานเสร็จแล้ว นาย Z จึงได้ทำความสะอาดเครื่องบดโครงไก่อ โดยไม่ได้ปิดสวิตช์เครื่องบด ทำให้เครื่องยังทำงาน ขณะทำความสะอาดลูกจ้างใช้มือเขี่ยเศษเนื้อไก่อบริเวณเกลียวบดด้านในของเครื่องบด ทำให้เครื่องบดดึงแขนลูกจ้างเข้าไป นาย Y หัวหน้างาน เป็นผู้พบเห็นเหตุการณ์จึงได้รับปิดสวิตช์หยุดเครื่องจักร และช่วยกันยกลูกจ้างผู้บาดเจ็บและเครื่องบดออกมาจากบริเวณไลน์การผลิต และได้ประสานมูลนิธิและสำนักงานป้องกันและบรรเทาสาธารณภัย พังงา มาช่วยตัดเครื่องจักรและนำตัวลูกจ้างผู้บาดเจ็บส่งโรงพยาบาลพังงาเพื่อทำการรักษา



ภาพขณะเกิดเหตุ

## ๓. รายละเอียดการประสอันตรายหรือความสูญเสียหรือหยุดการผลิตจากอุบัติเหตุ

- ๓.๑ จำนวนผู้เสียชีวิต - คน
- ๓.๒ จำนวนผู้บาดเจ็บ ๑ คน
- ๓.๓ จำนวนผู้ทุพพลภาพ - คน
- ๓.๔ ค่ารักษาพยาบาล - คน
- ๓.๕ การสูญเสียทรัพย์สินหรืออาคารสถานที่/เครื่องจักรอุปกรณ์ -

## ๔. การวิเคราะห์ปัจจัย/สาเหตุการเกิดอุบัติเหตุ

### ๔.๑ ปัจจัยด้านคน/การกระทำที่ไม่ปลอดภัย

- ลูกจ้างไม่ปิดสวิตช์เครื่องบดโครงไก่
- ลูกจ้างไม่ปฏิบัติตามขั้นตอนการทำงานการทำความสะอาดเครื่องบดโครงไก่ที่บริษัทฯ

กำหนด

### ๔.๒ ปัจจัยด้านสภาพแวดล้อม/สภาพการณ์ที่ไม่ปลอดภัย

- เครื่องบดโครงไก่ไม่มีอุปกรณ์ป้องกันครอบคลุมส่วนของเกียร์ววดโครงไก่ที่หมุนได้ ทำให้ลูกจ้างสามารถใช้มือเข้าไปในส่วนของเกียร์ววดเป็นเหตุให้เครื่องบดดึงแขนลูกจ้างเข้าไปในเครื่องบด
- บริษัทฯ นายจ้างไม่ติดตั้งสวิตช์หยุดการทำงานฉุกเฉินได้ทันทีของเครื่องบดโครงไก่ในตำแหน่งที่ลูกจ้างปฏิบัติงานอยู่ให้กีดหยุดการทำงานได้ทันที ในกรณีฉุกเฉิน

### ๔.๓ ปัจจัยด้านอื่น ๆ (ด้านการบริหารจัดการ)

- ไม่มีการประเมินความเสี่ยงจากอันตรายที่อาจเกิดจากการทำงานของเครื่องบดโครงไก่
- ไม่มีขั้นตอนการปฏิบัติงานของเครื่องบดโครงไก่
- ไม่มีการจัดอบรมเกี่ยวกับขั้นตอนการปฏิบัติงาน โดยวิทยากรที่มีความรู้เชี่ยวชาญเกี่ยวกับเครื่องจักรประเภทนั้น
- ไม่มีตัวครอบเซ็นเซอร์ของเครื่องบดโครงไก่
- ไม่มีหัวหน้างานควบคุมการทำงานในฝ่ายผลิตทุกขั้นตอน
- ไม่แจ้งให้ลูกจ้างทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานและแจกคู่มือการปฏิบัติงานให้แก่ลูกจ้างทุกคนก่อนที่จะเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน หรือเปลี่ยนสถานที่ทำงาน
- ไม่มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับวิชาชีพ

## ๕ ข้อเสนอแนะหรือมาตรการสำหรับการป้องกัน

- ให้ประเมินความเสี่ยงของเครื่องบดโครงไก่ซึ่งอาจเกิดขึ้นได้จากการทำงาน และเตรียมพร้อมวางแผนแก้ไข รวมทั้งทบทวนการชี้บ่งอันตรายอย่างสม่ำเสมอ
- ให้กำหนดขั้นตอนและวิธีการปฏิบัติงานที่ปลอดภัยให้ครอบคลุมและครบถ้วน รวมทั้งจัดทำคู่มือเครื่องบดโครงไก่ตามหลักวิศวกรรม และติดข้อความเกี่ยวกับวิธีการทำงานของเครื่องบดโครงไก่ไว้บริเวณที่ลูกจ้างทำงาน
- ให้อบรมลูกจ้างให้สามารถปฏิบัติงานตามขั้นตอนการใช้งานเครื่องจักรประเภทนั้นได้อย่างถูกต้องตามหลักวิศวกรรม
- จัดให้มีตัวครอบเซ็นเซอร์ของเครื่องบดโครงไก่
- ต้องจัดให้มีการมอบหมายงานหัวหน้างานควบคุมการทำงานของลูกจ้างทุกขั้นตอน
- ให้นายจ้างแจ้งให้ลูกจ้างทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานและแจกคู่มือการปฏิบัติงานให้แก่ลูกจ้างทุกคนก่อนที่จะเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน หรือเปลี่ยนสถานที่ทำงาน
- จัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานระดับวิชาชีพ

## ๖. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุ

### ๖.๑ พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔

มาตรา ๘ ให้นายจ้างบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดในกฎกระทรวง การกำหนดมาตรฐานตามวรรคหนึ่ง ให้นายจ้างจัดทำเอกสารหรือรายงานใด โดยมีการตรวจสอบหรือรับรองโดยบุคคล หรือนิติบุคคลตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ให้ลูกจ้างมีหน้าที่ปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานตามมาตรฐานที่กำหนดในวรรคหนึ่ง

มาตรา ๑๔ ในกรณีที่นายจ้างให้ลูกจ้างทำงานในสภาพการทำงานหรือสภาพแวดล้อมในการทำงาน ที่อาจทำให้ลูกจ้างได้รับอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจ หรือสุขภาพอนามัย ให้นายจ้างแจ้ง ให้ลูกจ้างทราบถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นจากการทำงานและแจกคู่มือปฏิบัติงานให้ลูกจ้างทุกคนก่อนที่ ลูกจ้างจะเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน หรือเปลี่ยนสถานที่ทำงาน

มาตรา ๑๖ ให้นายจ้างจัดให้ผู้บริหาร หัวหน้างาน และลูกจ้างทุกคนได้รับการฝึกอบรมความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน เพื่อให้บริหารจัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานได้อย่างปลอดภัย

ในกรณีที่นายจ้างรับลูกจ้างเข้าทำงาน เปลี่ยนงาน เปลี่ยนสถานที่ทำงาน หรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ ซึ่งอาจทำให้ลูกจ้างได้รับอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจ หรือสุขภาพอนามัย ให้นายจ้างจัดให้มีการฝึกอบรมลูกจ้างทุกคนก่อนการเริ่มทำงาน

การฝึกอบรมตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีประกาศกำหนด

### ๖.๒ กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหาร จัดการ และดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ปั่นจั่น และหม้อน้ำ พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๑๑ ในการทำงานเกี่ยวกับเครื่องปั๊มโลหะ เครื่องขัด เครื่องกัด เครื่องตัด เครื่องกลึง เครื่องไส เครื่องเจียร เครื่องเจาะ เครื่องพับ เครื่องม้วน หรือเครื่องจักรอื่นที่อาจก่อให้เกิดอันตรายจากการทำงาน ได้โดยสภาพตามที่อธิบดีประกาศกำหนด นายจ้างต้องจัดให้มีข้อความเกี่ยวกับวิธีการทำงานกับเครื่องจักรนั้นติดไว้บริเวณที่ลูกจ้างทำงาน

ข้อ ๑๒ นายจ้างต้องจัดให้มีการประเมินอันตรายของเครื่องจักรที่อาจก่อให้เกิดอันตรายจากการใช้งานถึงขั้นสูญเสียอวัยวะ ได้แก่ เครื่องจักรประเภทเครื่องบด เครื่องโม่ เครื่องตัดน้ำแข็ง เครื่องเลื่อยสายพาน เครื่องเลื่อยวงเดือน เลื่อยยนต์ หรือเครื่องจักรอื่นตามที่อธิบดีประกาศกำหนด โดยอย่างน้อยต้องประกอบด้วยการบ่งชี้อันตรายการประเมินความเสี่ยง และแผนบริหารจัดการความเสี่ยง

### ๖.๓ กฎกระทรวง การจัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน บุคลากร หน่วยงาน หรือคณะบุคคลเพื่อดำเนินการด้านความปลอดภัยในสถานประกอบกิจการ พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๔ นายจ้างของสถานประกอบกิจการประเภทที่ระบุในบัญชีท้ายกฎกระทรวงนี้ ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน เว้นแต่เป็นสถานประกอบกิจการประเภทที่มีจำนวนลูกจ้างไม่ถึงเกณฑ์ที่ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงาน

เจ้าหน้าที่ความปลอดภัยในการทำงานในสถานประกอบกิจการที่นายจ้างต้องจัดให้มีตามวรรคหนึ่ง  
จะเป็นประเภทใดหรือระดับใด ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในหมวดนี้

## ๗. ผู้สอบสวนและรายงานอุบัติเหตุ

ศูนย์ความปลอดภัยในการทำงานเขต ๘

กองความปลอดภัยแรงงาน กรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน