

## วิธีและขั้นตอนการดำเนินงานกิจกรรม

ตัวชี้วัด ๔.๒ ระดับความสำเร็จของการดำเนินงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานของหน่วยงาน

### ๑. กิจกรรมงานจัดการความเสี่ยงงานจัดเลี้ยงรับรองการประชุม (ต่อยอดพัฒนา)

- ๑.๑ จัดทำข้อปฏิบัติให้มีขนาดใหญ่ขึ้น มองเห็นง่าย พร้อมภาพประกอบขั้นตอนการจัดเตรียมอาหาร
- ๑.๒ เพิ่มการใช้วัสดุอุปกรณ์เพื่อลดความเสี่ยงการจัดเตรียมอาหาร เช่น หมวกตาข่ายคลุมผม ถุงมือยาง ผ้ากันเปื้อนและแผ่นปิดปากและจมูก และถังแยกประเภทขยะ (จัดซื้อจำนวน ๓ ชุด)
- ๑.๓ ให้พนักงานสถานที่ประจำห้องจัดเตรียมอาหารสวมใส่หมวกตาข่ายคลุมผม ถุงมือยาง ผ้ากันเปื้อนและแผ่นปิดปากและจมูกในขณะจัดเตรียมอาหารแล้วถ่ายภาพเก็บเป็นหลักฐาน
- ๑.๔ เพิ่มขั้นตอนการจัดเศษอาหารและคราบไขมันที่ติดค้างในท่อ โดยการนำผงละลายคราบไขมัน (โซดาไฟ หรือผงเบกกิ้งโซดา โดยให้ถ่ายภาพในขณะดำเนินการเก็บไว้เป็นหลักฐาน (เตรียมไว้แล้ว)
- ๑.๕ ประเมินผลสำเร็จการดำเนินงานกิจกรรม
- ๑.๖ ประเมินผลการใช้ข้อปฏิบัติ



ข้อปฏิบัติ แนวทางการทำงานด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน  
ของสำนักงานเลขาธิการสภากรุงเทพมหานคร

ข้อปฏิบัติสำหรับ “งานจัดเลี้ยงรับรองการประชุม (ต่อยอดพัฒนา)” มีดังนี้

๑. ผู้จัดเตรียมอาหารต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม ใส่หน้ากากอนามัย และถุงมืออย่างทุกครั้งที่ยัดเตรียมอาหาร

๒. ผู้จัดเตรียมอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารพร้อมบริโภค ล้างมือด้วยน้ำและสบู่หรือน้ำยาล้างมือ ทุกครั้งที่หยิบจับสิ่งสกปรก หรือก่อนสัมผัสหรือเตรียมอาหาร ถ้ามีแผลที่มือ ต้องใช้พลาสติกชนิดกันน้ำปิดบาดแผลให้เรียบร้อย และหลีกเลี่ยงการสัมผัสกับอาหารโดยตรง ผู้เตรียมอาหารต้องตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับที่นิ้วมือหรือข้อมือ และไม่ทาเล็บมือ

๓. ควรสวมรองเท้าพื้นยางภายในห้องจัดเตรียมอาหารเพื่อช่วยป้องกันเหตุลื่นล้ม

๔. ล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งทั้งก่อนและหลังทำอาหาร

๕. เช็ดทำความสะอาดคราบน้ำที่เปื้อนเปื้อนพื้นห้องจัดเตรียมอาหารให้แห้งสนิทโดยทันที เพื่อป้องกันการลื่นล้ม และอย่าปล่อยให้ห้องจัดเตรียมอาหารเปียกแฉะ ไม่ว่าจะเปื้อนพื้นคร่าว บนโต๊ะเตรียมอาหารหรือที่คว่ำภาชนะ

๖. บริเวณที่เตรียมและปรุงอาหารต้องมีอ่างล้างมือ สบู่หรือน้ำยาล้างมือ และกระดาษสำหรับเช็ดมือสำหรับผู้จัดเตรียมอาหาร ติดตั้งในจุดต่างๆ เพื่อให้สามารถล้างมือได้อย่างสม่ำเสมอ

๗. พื้นห้องจัดเตรียมอาหารต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด เรียบร้อย ระบายน้ำได้ดี พื้นบริเวณที่เตรียมและปรุงอาหารควรเป็นวัสดุไม่ดูดซับน้ำ ผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี และทำความสะอาดง่าย

๘. ท่อหรือรางระบายน้ำภายในห้องจัดเตรียมอาหารต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการทำความสะอาดทุกวัน ไม่มีเศษอาหารตกค้าง และทำความสะอาดช่องระบายน้ำของอ่างล้างภาชนะและท่อระบายด้วยผงทำความสะอาดที่สามารถล้างคราบและขจัดกลิ่นได้

๙. เมื่อเสร็จสิ้นการเตรียมอาหารให้เก็บและรวบรวมขยะมูลฝอยให้เรียบร้อยและมิดชิด โดยใช้ถังขยะที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงดำสวมไว้ด้านใน ปิดฝาถังขยะ และต้องนำไปกำจัดทุกวัน

๑๐. เก็บผ้าเช็ดมือ กระดาษชำระ รวมทั้งวัตถุไวไฟทุกชนิดให้ห่างเตาไฟประกอบอาหาร ผ้าเช็ดถ้วย จาน ชาม ซ้อน แก้วน้ำกับผ้าเช็ดโต๊ะต้องเป็นผ้าคนละผืน

๑๑. ต้องทำความสะอาดตู้เย็น ตู้เก็บของ และห้องจัดเตรียมอาหารอย่างน้อยอาทิตย์ละครั้ง

๑๒. ให้ตรวจสอบการใช้งานของเครื่องใช้ไฟฟ้าประจำห้องจัดเตรียมอาหารอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะสายไฟฟ้า และปลั๊กต่อพ่วงต่างๆ ถอดปลั๊กเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกครั้งเมื่อเสร็จสิ้นการใช้งาน

๑๓. โตะสำหรับเตรียมอาหาร ต้องทำจากวัสดุคงทน ผิวเรียบ สะอาด ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

๑๔. ให้เก็บภาชนะและอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบในที่ที่มีการปกปิด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

๑๕. ภาชนะและอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว เมลามีนสีขาว สภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย

๑๖. ช้อน ส้อม มีด ตะเกียบที่พร้อมให้บริการ ต้องเก็บให้เป็นระเบียบ โดยวางเรียงนอนไปทางเดียวกัน และในการหยิบต้องจับเฉพาะด้ามเท่านั้น

๑๗. ให้มีแสงสว่างเพียงพอ และหลอดไฟต้องมีฝาครอบที่สะอาด บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ หลอดไฟต้องมีฝาครอบ และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ

๑๘. รักษาความสะอาดบริเวณห้องจัดเตรียมอาหารอย่างต่อเนื่องด้วยวิธีการ ๕ ส

๑๙. ทำความสะอาดท่ออ่างล้างจานที่มีเศษอาหารเล็กๆ และคราบไขมันที่เกาะติดอยู่ด้านในท่อน้ำทิ้งด้วยน้ำยาเพื่อขจัดคราบเศษอาหารและไขมันให้หมดไป

๒๐. ติดตั้งก๊อนดับกลิ่น หรือถ่านหุงข้าวหุบเป็นก๊อนเล็กๆ วางไว้มุมห้องจัดเตรียมอาหารและบริเวณใต้อ่างล้างจานเพื่อช่วยดูดซับกลิ่น

๒๑. กรณีประสบอันตราย หรือประสบอุบัติเหตุ ไม่ว่าจะกรณีใด ต้องแจ้งให้หัวหน้าทราบทันที

๒๒. เมื่อพบเห็นความเสี่ยงและสภาพแวดล้อมในการทำงานที่เป็นอันตราย หรืออาจเป็นอันตรายให้ดำเนินการแก้ไข หากสามารถดำเนินการได้เอง แต่หากไม่สามารถดำเนินการได้ ให้รีบแจ้งผู้เกี่ยวข้อง หัวหน้า และผู้บริหารทราบทันที

ทั้งนี้ ให้ผู้เกี่ยวข้องรับทราบและถือปฏิบัติโดยเคร่งครัดครบถ้วน เพื่อสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยในการทำงานอันจะส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงาน คุณภาพชีวิต และส่งเสริมภาพลักษณ์ที่ดีของส่วนราชการและหน่วยงาน

ประจิม เปี่ยมเต็ม

(นายประจิม เปี่ยมเต็ม)

เลขานุการสภากรุงเทพมหานคร