



รายงานปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

“ Pest Control”

เสนอ

บริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด

โดย

นางสาว แววตา แก่นเกษ

B4361435

ปฏิบัติงาน ณ

บริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด

49/42 หมู่ที่ 5 ตำบลทุ่งสุขลา อำเภอ ศรีราชา

จังหวัด ชลบุรี 20230

วันที่ 19 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2546

เรื่อง ขอส่งรายงานการปฏิบัติงานสหกิจศึกษา

เรียน อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจศึกษา สาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม

ตามที่ข้าพเจ้า นางสาว แวตา แก่นเกษ นักศึกษาสาขาวิชานามัยสิ่งแวดล้อม สำนักวิชาแพทยศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี ได้ไปปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ระหว่างวันที่ 1 กันยายน ถึง วันที่ 19 ธันวาคม 2546 ในตำแหน่งผู้ช่วยเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม ณ บริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด และได้รับมอบหมายจาก Job Supervisor ให้ศึกษาและทำรายงาน เรื่อง การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control)

บัดนี้ การปฏิบัติงานสหกิจศึกษาได้สิ้นสุดลงแล้ว ข้าพเจ้าจึงขอส่งรายงานดังกล่าวมาพร้อมกันนี้จำนวน 1 เล่ม เพื่อขอรับคำปรึกษาต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

แวตา แก่นเกษ

(นางสาวแวตา แก่นเกษ)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

กิจติกรรมประกาศ

(Acknowledgment)

การที่ข้าพเจ้าได้มาปฏิบัติงานสหกิจศึกษา ณ บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน พ.ศ. 2546 ถึง วันที่ 19 ธันวาคม พ.ศ. 2546 ส่งผลให้ข้าพเจ้าได้รับความรู้และประสบการณ์ต่างๆที่มีค่ามากมาย สำหรับราย งานวิชา สหกิจศึกษานับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยดีจากความร่วมมือและสนับสนุนจากหลายฝ่าย ดังนี้

1. คุณจิตติพร จันทรัช (กรรมการผู้จัดการ) ที่เห็นความสำคัญของระบบการศึกษาแบบสหกิจศึกษา และได้ให้โอกาสที่มีคุณค่ายิ่งแก่ข้าพเจ้า
2. คุณเกตุมณี ชลธารวงศ์ (หัวหน้าฝ่ายบุคคล)
3. คุณอริยญา อ่ำสกุล (แผนกการจัดการ)
4. คุณจิรศักดิ์ มีแสง (หัวหน้าส่วนอนามัย สุขภิบาล จป.) ซึ่งเป็น Job Supervisor

และเพื่อนุ่กศึกษาจากสถาบันราชภัฏเชียงใหม่ทุกคนที่คอยให้กำลังใจ คุณดูรอบนอกทุกคนที่ให้การดูแลและคอยช่วยเหลือตลอดเวลา รวมทั้งบุคคลท่านอื่นๆที่ไม่ได้กล่าวนามทุกท่านที่ได้ให้คำแนะนำช่วยเหลือในการจัดทำรายงาน

ข้าพเจ้าใคร่ขอขอบพระคุณผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องทุกท่าน ที่มีส่วนร่วมในการให้ข้อมูล เป็นที่ปรึกษาในการทำรายงานฉบับนี้จนเสร็จสมบูรณ์ ตลอดจนให้การดูแลและให้ความเข้าใจเกี่ยวกับชีวิตของการทำงานจริง และที่ขาดไม่ได้คือครอบครัวของข้าพเจ้า คุณพ่อ คุณแม่ พี่สาว และน้องสาวทั้งสองคน ที่คอยให้กำลังใจและเป็นห่วงข้าพเจ้าตลอดเวลา ข้าพเจ้าขอขอบคุณ ไว้ ณ ที่นี้

นางสาวแววตา แก่นเกษ

ผู้จัดรายงาน

19 ธันวาคม 2546

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

บทคัดย่อ**(Abstract)**

บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตและส่งออกอาหาร ประเภทซอสพริก น้ำจิ้มไก่ น้ำมะพร้าว และทุเรียนแช่แข็ง จากการที่ได้เข้าไปปฏิบัติงานในโครงการสหกิจศึกษา ในบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติหน้าที่ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งการเข้าไปปฏิบัติงานใน ครั้งนี้ ได้ทำการศึกษาในส่วนของการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control) ในส่วนของการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค(Pest Control) ได้ศึกษาเกี่ยวกับ หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด และนก รายละเอียดประกอบไปด้วยลักษณะทั่วไปของแต่ละชนิด แผนงานในการดำเนินการ การควบคุมและป้องกัน และโรคที่เกิดจากแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ โดยทั้งหมดนี้เป็นส่วนหนึ่งของการจัดการ ทางด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของบริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด นอกจากนี้ยังได้ปฏิบัติหน้าที่ในด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เช่น ควบคุมดูแลเรื่องความสะอาด สารเคมี น้ำเสีย ขยะ การควบคุมการคัดแยกขยะรวมทั้งการส่งขยะออกนอกโรงงาน



สารบัญ

	หน้า
จดหมายนำส่ง	ก
กิตติกรรมประกาศ	ข
บทคัดย่อ	ค
สารบัญ	ง
บทที่ 1 บทนำ	1
1. วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน	1
2. รายละเอียดเกี่ยวกับบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด	1
3. นโยบายของบริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด	3
บทที่ 2 รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ	5
1. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค	5
2. การตรวจสอบการส่งของเสียจากกระบวนการผลิตและคิดราคาของเสีย	14
3. การตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาด	15
4. ควบคุมและดูแลเรื่องสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด	16
5. ควบคุมการคัดแยกขยะและกำจัดขยะออกนอกโรงงาน	24
บทที่ 3 สรุปผลการปฏิบัติงาน	26
บทที่ 4 ปัญหาและข้อเสนอแนะ	27
บรรณานุกรม	28

บทที่ 1

บทนำ

1. วัตถุประสงค์ของการปฏิบัติงาน

- เพื่อศึกษาและทดลองเกี่ยวกับการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
- เพื่อศึกษาระบบการจัดการทางด้านสิ่งแวดล้อมภายในโรงงาน
- เพื่อศึกษาการทำงานในบริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด
- เพื่อเพิ่มพูนประสบการณ์จากการปฏิบัติงานจริง
- เพื่อนำทฤษฎีที่ศึกษามาใช้ในการปฏิบัติงานจริง

2. รายละเอียดเกี่ยวกับสถานประกอบการ

1. ชื่อสถานประกอบการ

บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด (Exotic Food Co.,Ltd)

2. ที่ตั้ง

ที่ตั้ง 49/42 หมู่ที่ 5 ตำบลทุ่งสุขลา อำเภอ ศรีราชา จังหวัด ชลบุรี รหัสไปรษณีย์ 20230
โทรศัพท์ 0-3840-1492, 0-3849-3752-3

3. พื้นที่

บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด (Exotic Food Co.,Ltd) มีพื้นที่ทั้งหมด 6 ไร่ 3 งาน และ 61.93 ตารางวา

4. จำนวนพนักงาน

จำนวนพนักงานทั้งหมด 130 คน ชาย 15 คน หญิง 115 คน พนักงานฝ่ายผลิตรวมทั้งสิ้น 98 คน ชาย 5 คน หญิง 93 คน

5. ระยะเวลาในการทำงาน

ปกติในหนึ่งสัปดาห์ทำงาน 6 วัน คือ วันจันทร์ถึงวันเสาร์ ทำงานวันละ 8 ชั่วโมงและ พนักงานเริ่มทำงาน ตั้งแต่เวลา 8.30 น. ถึง 17.30 น. เวลา 18.00-21.00 น. จัดให้เป็นการทำงานนอกเวลา (Over Time)

6. ผลิตภัณฑ์

บริษัท เอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด เป็นบริษัทที่ผลิตและส่งออกอาหาร ประเภทน้ำจิ้มไก่ ซอสพริก น้ำมะพร้าวและทุเรียนแช่แข็ง

นอกจากนี้บริษัทยังมีการผลิตแยกย่อยออกไปอีกหลายผลิตภัณฑ์ดังนี้

1. ผักกาดคองปรี้ยว
2. แกงเขียวกระป๋อง
3. แกงแดงกระป๋อง
4. ต้มยำกระป๋อง
5. แกงเผงกระป๋อง
6. แกงกะหรี่กระป๋อง
7. ต้มยำกระป๋อง
8. ต้มยำน้ำใสกระป๋อง
9. น้ำมะพร้าวกระป๋อง
10. น้ำมะพร้าวขวดแก้ว
11. ซอสพริก
12. พริกแดงบด
13. พริกแดงบดกระเทียม
14. เครื่องปรุงรสต้มยำ
15. เครื่องปรุงรสเนื้อ
16. เครื่องปรุงรสแกงกะหรี่
17. เครื่องปรุงรสแกงมัสมั่น
18. เครื่องปรุงรสต้มยำ
19. เครื่องปรุงรสแกงเขียว
20. เครื่องปรุงรสแกงแดง
21. ซิอิ๊วขาว
22. น้ำจิ้มไก่
23. น้ำสลัดแดง
24. น้ำจิ้มบัวเย็บ
25. น้ำจิ้มอาหารทะเลแดง
26. ซอสหอยนางรม
27. น้ำจิ้มสะเต๊ะ
28. ซอสเปรี้ยวหวาน

7. ตำแหน่งและลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

ตำแหน่งงาน ผู้ช่วยเจ้าหน้าที่อนามัยสิ่งแวดล้อม

ลักษณะงานที่ได้รับมอบหมาย

1. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
2. การตรวจสอบการส่งของเสียจากกระบวนการผลิตและคิรราคาของเสีย
3. การตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาด
4. ควบคุมและดูแลเรื่องสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด
5. ควบคุมการคัดแยกขยะและกำจัดขยะออกนอกโรงงาน

8. พนักงานที่ปรึกษา

นายจิรศักดิ์ มีแสง ตำแหน่งงาน หัวหน้าส่วนอนามัยสุขภาพ จป.

9. ระยะเวลาปฏิบัติงาน

ปฏิบัติงานตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2546 ถึงวันที่ 19 ธันวาคม 2546

3. นโยบายของบริษัท

สะอาด ปลอดภัย ความพึงพอใจของลูกค้า ส่งมอบตรงเวลาและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

สะอาด หมายถึง ความสะอาดทุกอย่างไม่ว่าจะเป็นตัวของพนักงาน ทุกพื้นที่ในโรงงาน สภาพแวดล้อมในโรงงาน และที่สำคัญความสะอาดของขั้นตอนการผลิต บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การไม่ การผสม การต้ม การบรรจุ การปิดฝา การติดสติ๊กเกอร์ การ Ink jet การเก็บลงกล่อง การตั้งตู้ การขึ้นตู้ และการส่งออกไปจนถึงมือลูกค้า

ปลอดภัย หมายถึง ความปลอดภัยของสุขภาพผู้ปฏิบัติงานในโรงงานที่จะส่งผลให้สินค้าทุกชนิดที่ส่งไปถึงมือลูกค้า อยู่ในสภาพปลอดภัยไม่แตก ไม่บุบ ไม่ฉีกขาดหรือเสียหาย และเมื่อผู้บริโภค บริโภคเข้าไปแล้วปลอดภัยต่อสุขภาพ เช่น ไม่เกิดอาการอาเจียร หรือ ท้องร่วง เป็นต้น

ความพึงพอใจของลูกค้า หมายถึง เมื่อสินค้าที่บริษัทส่งออกไปให้ลูกค้า จนถึงมือลูกค้าอย่างสะอาด สวยงามและปลอดภัยก็จะเปลี่ยนความต้องการซื้อสินค้าของลูกค้าเป็นความพึงพอใจของลูกค้า และเมื่อลูกค้าเกิดความพึงพอใจในสินค้าที่ส่งไป ลูกค้าก็จะสั่งซื้อสินค้าของบริษัทมากขึ้น สร้างงานและสร้างรายได้ให้มากขึ้น

ส่งมอบตรงเวลา หมายถึง การส่งสินค้าตรงตามวันเวลาที่ลูกค้ากำหนด รวมถึงส่งให้ครบตามจำนวนที่ลูกค้าต้องการ ไม่ส่งสินค้าผิด ไม่ส่งสินค้าขาดหรือเกิน ไปให้ลูกค้า

การพัฒนาอย่างต่อเนื่อง หมายถึง การพัฒนาในทุกๆด้าน ได้แก่

- พัฒนาความสามารถของพนักงานให้ปฏิบัติงานอย่างถูกต้องตามขั้นตอน สะอาด รวดเร็ว มีประสิทธิภาพและมีคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ พร้อมทั้งจะปฏิบัติงาน ในการผลิตสินค้าใหม่ๆให้ทันสมัยตามความต้องการของลูกค้าและบริษัท
- พัฒนาสถานที่และเครื่องมือให้ทันสมัยสามารถผลิตสินค้าให้สะอาด ปลอดภัยและตรงตามความต้องการของลูกค้า
- พัฒนาสิ่งแวดล้อมในการดำเนินงานที่จำเป็นเพื่อให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์ โดยสร้างความสามารถในการผลิตได้อย่างมีคุณภาพตามความต้องการของลูกค้า



บทที่ 2

รายละเอียดเกี่ยวกับงานที่ปฏิบัติ

1. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค
2. การตรวจสอบการส่งของเสียจากกระบวนการผลิตและคิดราคาของเสีย
3. การตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาด
4. ควบคุมและดูแลเรื่องสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด
5. ควบคุมการคัดแยกขยะและกำจัดขยะออกนอกโรงงาน

1. การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

จากการเข้ามาปฏิบัติงานในบริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ในส่วนของการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรครายละเอียดงานที่ปฏิบัติ ได้แก่

- การตรวจสอบกาวดักหนู ในการตรวจสอบกาวดักหนูต้องทำการตรวจกระดานกาวทุกวันเพื่อตรวจเช็คว่ามีหนูติดกระดานกาวหรือไม่ แล้วทำการบันทึกลงในรายงานการตรวจสอบจุดวางกับดักหนูและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-02/02)
- การตรวจสอบเครื่องดักแมลง การตรวจสอบเครื่องดักแมลงจะทำการตรวจเช็คทุกวันว่ามีแมลงที่ตัวมีการทำความสะอาดเครื่องดักแมลงหรือไม่ การตรวจสอบสภาพเครื่องว่าใช้งานได้หรือไม่
- การตรวจสอบสภาพแวดล้อมทั้งภายในและภายนอกโรงงานเพื่อสำรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำเชื้อ แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำเชื้อ(FM-PC-01/1)
- นอกจากนี้ในส่วนของการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคได้เขียนโครงการขึ้นมาหนึ่ง โครงการในหัวข้อ การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control)

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี

โครงการที่ปฏิบัติ

1. ชื่อโครงการ

การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค (Pest Control)

2. หลักการและเหตุผล

ในปัจจุบันนั้นการแข่งขันทางด้านอุตสาหกรรมอาหารมีมากขึ้น ส่งผลให้แต่ละโรงงานต้องมีการแข่งขันกันมากเพื่อให้อาหารที่ผลิตออกมาตรงตามความต้องการของผู้บริโภคเป็นสำคัญ การที่จะให้ได้มาซึ่งอาหารที่ปลอดภัยต่อการบริโภคหรือมาตรฐานที่ถูกสุขลักษณะนั้นขึ้นอยู่กับปัจจัยต่างๆหลายประการ เช่น วัตถุดิบที่ใช้ต้องมีคุณภาพดี ขนส่งด้วยวิธีที่ถูกต้อง กรรมวิธีที่ใช้ในการแปรรูป จะต้องถูกต้องและมีการควบคุมโดยนักวิชาการที่มีความรู้ นอกจากนี้อีกปัจจัยหนึ่งที่มีความสำคัญคือปัญหาเรื่องแมลงและสัตว์พาหะนำโรค ที่เป็นปัญหาทางสุขาภิบาล ส่งผลกระทบในหลายๆด้าน ได้แก่ ทำลายวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิตส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาไม่ได้ มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ เป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรคต่างๆและทำให้เกิดการปนเปื้อนในอาหาร เป็นอันตราย ต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ยังส่งผลกระทบต่อระบบเศรษฐกิจของโรงงาน ดังนั้น ผู้บริหารหรือเจ้าของสถานประกอบการจะต้องให้ความสำคัญในเรื่องนี้และตระหนักถึงปัญหาที่เกิดขึ้น มีความตั้งใจจริงในการแก้ไขปัญหาและต้องมีการดำเนินการเรื่องนี้อย่างจริงจัง เพื่อให้ผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพได้มาตรฐานและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

3. วัตถุประสงค์

- เพื่อกำหนดพื้นที่ ที่ต้องได้รับการควบคุม เฝ้าระวัง ตรวจสอบ และป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรคเข้าสู่กระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์
- เพื่อกำหนดชนิดของสัตว์พาหะนำโรค โดยการสำรวจตามจุดต่างๆและวางแผนหาวิธีการ กำจัด และป้องกันอย่างมีประสิทธิภาพ

4. เป้าหมาย

- เพื่อควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคไม่ให้เกิดปัญหาทางสุขาภิบาลโรงงาน

5. ขอบข่าย

- ทุกจุดในโรงงาน

6. ผู้รับผิดชอบ

- แผนกอนามัยสุขาภิบาล

7. วิธีการดำเนินการ

แมลงและสัตว์พาหะนำโรคที่เป็นปัญหาสำคัญที่ก่อให้เกิดปัญหาทางสุขาภิบาลได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ มด และนก

วิธีการดำเนินการในควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

1. หนู

1.1 แผนงาน

1) ทำการสำรวจอาคาร และสถานที่ ทั้งภายในและภายนอกโรงงาน โดยเจ้าหน้าที่อนามัย สุขาภิบาล ทำการวิเคราะห์ สถานที่และอาคารนั้นๆว่ามีทางเดินที่หนูสามารถเข้า-ออกได้หรือไม่ และบริเวณแหล่งรังอาศัย รวมถึงบริเวณแหล่งที่หลบซ่อนตัวภายในอาคารและสถานที่ดังกล่าว โดยสังเกตลักษณะที่แสดงให้ทราบว่าหนูเข้ามาอาศัยอยู่ในอาคารได้แก่ รอยตะ รอยดู รอยคราบหรือรอยเท้า รูหรือโพรงที่หนูอาศัย มูลหนู และกลิ่นสาบหนู

2) ทำการบันทึกข้อมูลของสถานที่ และอาคารดังกล่าวโดยระบุลักษณะและตำแหน่งทางเข้าออกของหนู และจุดสำคัญของตัวอาคารที่หนูจะใช้เป็นทางเดิน และแหล่งหลบซ่อนตัว เช่น บริเวณช่องซาร์ปของอาคาร ฝ้าเพดาน ท่อแอร์ และงานระบบท่อต่างๆ บริเวณห้องเก็บของ ห้องเก็บสารเคมี ห้องอาหาร หรือแหล่งที่ทิ้งขยะซึ่งเป็นแหล่งหาอาหารของหนู แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-02/2)

1.2 การควบคุมและป้องกันหนู

ในการควบคุมและป้องกันหนูให้ได้ผลดีนั้นต้องพิจารณาคัดเลือกวิธีต่างๆ ผสมผสานกันมาทำให้เกิดผลดีที่สุด เหมาะสมกับเวลา สถานที่ และที่สำคัญต้องคำนึงถึงความปลอดภัยต่อชีวิตมนุษย์และสัตว์มากที่สุด

ขั้นตอนในการกำจัดหนู

- 1) การป้องกันหรือจัดที่พักอาศัยของหนูและการปรับปรุงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม
- 2) การทำลายหนูโดยตรง

1) การป้องกันหรือจัดที่พักอาศัยของหนูและการปรับปรุงด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม

1.1 การป้องกันมิให้หนูเข้าสู่ตัวอาคารและการปิดหรืออุดทางเข้าออกของหนู เมื่อสำรวจพบว่ามีช่องทางเดินเข้าออกของหนู เช่น รูหรือโพรงที่หนูอาศัยอยู่ตามกำแพง ฝ้าผนัง หรือพื้นบริเวณช่องซาร์ปของอาคาร ใช้ลวดตาข่าย หรือแผ่นโลหะหรือ คอนกรีต ปิดทางเดินนั้นเพื่อไม่ให้หนู มีช่องทางเข้าสู่ตัวอาคาร

1.2 การกำจัดแหล่งอาหาร

• ในโกดังเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร มีการจัดเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อช่วยลดแหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยของหนู โดยการวางวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์อาหารบนพาเลตไม้ วิธีการวางพาเลตไม้ไม่ควรวางชิดข้างฝา และไม่ควรซ้อนกันจน ถึงเพดานเพราะหนูชอบวิ่งตามแนวข้างฝา

บริเวณพื้นด้านที่ติดข้างฝาผนังควรทาสีขาวเป็นแนวยาว ข้างฝาผนัง ความกว้าง 6 นิ้ว เพื่อใช้ประโยชน์ในการตรวจ ร่องรอยต่างๆ ของหนูและสะดวกใน การทำความสะอาด

- ทำความสะอาดพื้นฝาผนัง และอาคารให้สะอาดอยู่เสมอเพื่อป้องกันมิให้มีเศษอาหารหรือ วัตถุติดหรือผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ตกหล่นอยู่ตามพื้นหรือตามซอกต่างๆ ซึ่งจะเป็นอาหารหนูได้เป็นอย่างดี

1.3 การรวบรวมและกำจัดขยะมูลฝอย

- เตรียมถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิด วางตามจุดต่างๆ ให้เพียงพอต่อปริมาณขยะ ที่เกิดขึ้นใน แต่ละวัน โดยแยกออกเป็น ขยะเปียก ขยะแห้ง และถังขยะแต่ละใบต้องมีการใส่ถุงดำทับ อีกชั้นหนึ่ง ก่อนนำไปทิ้ง ต้องมัดปากถุงให้เรียบร้อยเพื่อป้องกันหนูมาคุ้ยเขี่ย และง่ายในการนำไปกำจัด

- บริเวณที่รวบรวมขยะ มีที่รองรับขยะเพียงพอ และที่รองรับขยะต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ใช้งานได้ดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด มีการทำความสะอาดทุกวันไม่ให้มีเศษอาหารหรือกลิ่นอาหาร

- ขยะที่รวบรวมไว้แล้วต้องมีการกำจัดทุกวันเพื่อป้องกันเป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและสัตว์ พาหะนำโรค

- สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มาตรฐานมีการจับเก็บที่ถูกต้องและเหมาะสม วางไว้ใน พาเลทไม้จัดวางให้เป็นระเบียบ และไม่ควรวางติดฝาผนังเพื่อช่วยในการควบคุมและกำจัดหนู

1.4 การปรับปรุงอาคารสำนักงาน

การปรับปรุงอาคารสำนักงานและที่อยู่อาศัย ให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้หลัก 5 ส. เพื่อการพัฒนาสุ ษลักษณะของสิ่งแวดล้อม ได้แก่

สะอาด แยกของที่ไม่จำเป็นในสถานที่ทำงานและที่พักอาศัยแล้วจัดทิ้งไป เพื่อมิให้สกปรก รก รุงรังอันจะเป็นแหล่งอาศัยของหนู

สะดวก จัดของที่เป็นต้องใช้ไว้อย่างมีระเบียบเพื่อให้สะดวกในการหยิบใช้

สะอาด ทำความสะอาดสถานที่ทำงานและที่พักอาศัย เพื่อมิให้มีเศษอาหารตกค้างซึ่งจะเป็นแหล่ง อาหารของหนู

สุขลักษณะ จัดสภาพแวดล้อมในสถานที่ทำงานและที่พักอาศัย ที่ดีและปลอดภัย เพื่อให้บุคคลได้มี สุภาพอนามัยดี

สร้างนิสัย ปฏิบัติตามกฎหมายเกณฑ์การจัดความเป็นระเบียบเรียบร้อยในหน่วยงานให้เป็นไปอย่างต่อ เนื่อง

2) การทำลายหนูโดยตรง

วิธีที่ใช้ในการทำลายหนูโดยตรงคือการใช้กาวซึ่งวิธีนี้เป็นวิธีการกำจัดหนูที่มี ประสิทธิภาพดี มาก และสามารถนำหนูไปทิ้งได้ทันที ไม่เกิดการเหน่าเหม็นของหนูตาย และเป็นวิธีที่ไม่ต้องใช้สารเคมีเบื่อหนูด้วยทำ ให้สามารถป้องกันการปนเปื้อนของสารเคมีเบื่อหนูด้วย

การจัดเตรียม

- กาวดักหนู
- เชื้อล่อ
- แบบบันทึกการตรวจพบแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-01)
- รายงานการตรวจสอบจุดวางกับดักหนูและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-02)
- แผ่นพลาสติกหรือจานแบนๆ

วิธีการทำงาน

วิธีการทดสอบว่าเหยื่อที่นำมาล่อมีประสิทธิภาพมากน้อยแค่ไหน สามารถทดสอบได้โดยการเอาเหยื่อชนิดต่างๆ วางไว้บนพื้นบริเวณที่ตรวจพบว่าเป็นเส้นทางเดินของหนูเพื่อสังเกตว่าหนูกินเหยื่อชนิดไหนมากกว่ากัน เหยื่อที่ใช้ส่วนมากอาจเป็นพวกเนื้อหรือปลาหรืออาหารอะไรก็ได้

1. ทากาวดักหนูบนแผ่นพลาสติกหรือจานแบนๆ โดยเว้นช่องตรงกลางไว้
2. วางเหยื่อลงตรงกลางแผ่นพลาสติกหรือจานแบนๆ
3. นำกระดานกาว ไปวางตามจุดต่างๆ ข้อควรระวังในการวางกระดานกาวดักหนูควรจำจุดที่วางกระดานกาวให้ดี
4. สักรวหนูที่ติดกาวดักในวันถัดไป แล้วบันทึกผลลงในรายงานการตรวจสอบจุดวางกับดักหนูและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-02) และสรุปผลลงในแบบบันทึกการตรวจพบแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-01)

2. แมลงวัน

2.1 แผนงาน

- 1) ทำการสำรวจอาคาร และสถานที่ทั้งภายในและภายนอกโรงงาน โดยเจ้าหน้าที่อนามัยสุขาภิบาลทำการวิเคราะห์ สถานที่และอาคารนั้นๆ ว่ามีแหล่งหลบซ่อน แหล่งพักอาศัย รวมไปถึงแหล่งเข้าออกในสถานที่และอาคารดังกล่าว
- 2) หลังทำการสำรวจและวิเคราะห์แล้ว ทำการบันทึกข้อมูลของสถานที่ และอาคารดังกล่าว โดยระบุลักษณะของปัญหา ที่ตรวจพบ แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำโรค (FM-PC-02/2)

2.2 การควบคุมและป้องกันแมลงวัน

ขั้นตอนในการกำจัดแมลงวัน

- 1) การควบคุมโดยวิธีการสุขาภิบาลและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม
- 2) การใช้กาวดักแมลงวัน
- 3) การใช้เครื่องดักแมลง

1) การควบคุมโดยวิธีการสุขวิทยาและสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม

การทำลายแหล่งอาหารของแมลงวันและป้องกันไม่ให้แมลงวันเข้ามาในแหล่งอาหาร

- แหล่งอาหารของแมลงวันได้แก่ กองขยะ เศษหญ้า เศษอาหาร แอ่งน้ำเน่า ท่อระบายน้ำโสโครก ก่อหญ้าที่ขึ้นสูงและรกซึ่งเป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวัน

- ทำความสะอาดอาคารโรงงานอย่างถูกวิธี ถูกสุขลักษณะ
- จัดให้มีตู้หรือห้องที่กรุด้วยมุ้งลวดสำหรับเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่แปรรูปเสร็จเรียบร้อยแล้ว

- ห้องแปรรูปอาหารควรมีหน้าต่างหรือมุ้งลวดหรือห้องแปรรูปอาจมีม่านเชือกหรือแผ่นพลาสติกเป็นริ้วๆ เพื่อป้องกันแมลงวันบินเข้ามา รวมทั้งมีการบำรุงรักษา ซ่อมแซมอยู่เสมอเพื่อให้การป้องกันแมลงอย่างมีประสิทธิภาพ

- เศษวัตถุดิบหรือภาชนะต่างๆ ควรใส่ในภาชนะที่มีฝาปิดให้เรียบร้อย
- ห้องน้ำและห้องส้วมต้องถูกสุขลักษณะ

2) การใช้กาวจับแมลงวัน

เนื่องจากแมลงวันมีนิสัยชอบเกาะสิ่งของที่มีลักษณะเป็นเส้นหรือมีปลายแหลม จึงสามารถใช้หลักการดังกล่าวมาช่วยในการกำจัดแมลงวัน โดยการใช้กาวทาตามเส้นเชือกหรือเส้นลวดหรือที่ปลายแหลมของลวดหนาม

การจัดเตรียม

- กาวดักแมลงวัน
- ลวดปลายแหลม หรือ ไม้พันกาวที่มีปลายแหลม
- กล่องสีเหลือง
- แบบบันทึกการตรวจพบแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-01)

วิธีการทำงาน

1. ใช้ไม้พันกาวจุ่มลงในกาวที่อยู่ในกระปุก แล้วหมุนไม้ไปรอบๆ ให้กาวพันไม้เกือบสุดไม้
2. นำไม้พันกาวเสียบที่ฐานพลาสติก แล้วนำไปวางที่มีแมลงวัน โดยวางในกล่องสีเหลืองที่เปิดข้างหนึ่ง เพื่อไม่ให้เกิดความน่ารังเกียจ
3. หลังการวางกาว 2 วัน นับจำนวนแมลงวันที่ติดกาว บันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจพบแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-01) แล้วนำไม้พันกาวทิ้งลงถังขยะ

3) ใช้กับดักแมลงวัน

อาศัยหลักการที่ว่าแมลงวันมีนิสัยชอบแสงสว่าง จึงใช้แสงนี้ล่อแมลงวันให้มาติดกับดักหรือถูกกระแสไฟฟ้าช็อต

การจัดเตรียม

- เครื่องดักแมลง
- กาวดักแมลง
- แผ่นพลาสติก ขนาดความกว้างคูณ ยาวเท่ากับหรือน้อยกว่า 1 เซนติเมตรของถาดรองเครื่องดักแมลงวัน

วิธีการทำงานของเครื่องดักแมลง

1. ติดตั้งเครื่องดักแมลงบริเวณทางเข้า บริเวณผลิต หรือในบริเวณการผลิต โดยยึดเครื่องติดกับผนัง โดยสูงจากพื้นไม่ต่ำกว่า 1.5 เมตร และห่างจากประตูไม่น้อยกว่า 2 เมตร
2. นำแผ่นพลาสติกที่เตรียมไว้ที่มีกาวดักแมลงวางบนถาดรองของเครื่องดักแมลง
3. เสียบปลั๊กหลังจากนั้นไฟจะติด แมลงวันจะบินเข้าหาหลอดไฟ ตะแกรงกันช็อตแมลงให้ตายแมลงจะหล่นลงบนถาดรอง
4. ตรวจสอบและบันทึกจำนวนแมลงวันที่ดักได้ในเครื่องดักแมลงตามแบบบันทึก (FM-PC-07) และสรุปผลที่พบแมลงในแต่ละวันลงในแบบบันทึกการตรวจพบแมลงและสัตว์พาหะนำเชื้อ (FM-PC-01)

ข้อดี

ในการใช้แผ่นพลาสติกทาากาวดักแมลงวางบนถาดรองของเครื่องดักแมลงนั้น ข้อดี คือ สามารถป้องกันชิ้นส่วนของแมลงต่างๆตกลงไปในกระบวนการผลิตและผลิตภัณฑ์เพราะเมื่อแมลงถูกไฟช็อตจะตกลงไปบนถาดรองซึ่งจะติดกาวที่ดักไว้ นอกจากนี้ยังง่ายในการทำความสะดวก

การบำรุงรักษาและทำความสะอาดเครื่องดักแมลง มีวิธีการดังนี้

1. ใช้มือดึงถาดรองออกก่อนทำความสะอาดทุกครั้ง เพราะเมื่อดึงถาดออกเครื่องจะตัดไฟโดยอัตโนมัติ
2. นับจำนวนแมลงวันในถาด แล้วบันทึกในแบบบันทึกการทำความสะอาดการตรวจนับแมลงและการตรวจสอบเครื่องดักแมลง (FM-PC-07) หลังจากนั้นนำแผ่นพลาสติกทิ้งลงในถังขยะ
3. ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างถาดให้สะอาด แล้วใช้ผ้าเช็ดให้แห้ง
4. ใช้ผ้าแห้งเช็ดฝุ่นที่ติดตามหลอดไฟ ตะแกรงและตัวเครื่อง
5. นำถาดพร้อมด้วยแผ่นพลาสติกที่มีกาวดักแมลงใส่เข้าที่เดิม ไฟจะติด เครื่องจะเริ่มทำงาน

6. ตรวจสอบสภาพเครื่อง โดยดูว่าหลอดไฟติดหรือไม่ เครื่องมีสภาพชำรุดหรือไม่
7. บันทึกการทำความสะอาดและตรวจสอบเครื่องใน FM-PC-07
8. เปลี่ยนหลอดไฟทุก 1 ปี หรือ 8000 ชั่วโมง เพื่อประสิทธิภาพในการกำจัดแมลง

3. แมลงสาบ

3.1 แผนงาน

- 1) ทำการสำรวจอาคาร และสถานที่ทั้งภายในและภายนอกโรงงาน โดยเจ้าหน้าที่อนามัยสุขาภิบาล ทำการวิเคราะห์ สถานที่และอาคาร นั้นๆว่ามีแหล่งหลบซ่อน รวมไปถึงแหล่งอาศัยภายในสถานที่และอาคารดังกล่าว
- 2) ทำการบันทึกข้อมูลของสถานที่ และอาคารดังกล่าว โดยบอกลักษณะของปัญหาที่ตรวจพบ และพื้นที่ที่เสี่ยงต่อการเกิดปัญหา รวมถึงแหล่งอาหารของแมลงสาบภายในอาคารพร้อมวางแผนเพื่อดำเนินการต่อไป แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำโรค (FM-PC-02/2)

3.2 การป้องกันและกำจัดแมลงสาบ

เนื่องจากแมลงสาบเป็นแมลงที่พบในทุกฤดูกาลตลอดปี การป้องกันกำจัดจึงต้องมีการทำอย่างต่อเนื่องจึงอาจทำได้โดย

ขั้นตอนในการกำจัดแมลงสาบ

1. ทำลายแหล่งอาหารของแมลงสาบ
 - กำจัดเศษอาหารหรือขยะโดยการทิ้งในถังที่ปิดสนิท
 - วัตถุดิบต่างๆ จัดเก็บให้เป็นระเบียบมีภาชนะบรรจุให้เรียบร้อยรวมทั้งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเรียบร้อยแล้ว
 - ทำความสะอาดโรงงานเป็นประจำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งห้องน้ำ ท่อระบายน้ำ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของแมลงสาบ
2. การขจัดรอยแตกรอยแยกต่างๆ
 - ทำการขจัดรอยแตกรอยแยกต่างๆ ของโรงงานด้วยไม้หรือซีเมนต์ เพื่อไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของแมลงสาบ
 - ที่ท่อระบายน้ำควรมีตะแกรงปิด เพื่อป้องกันมิให้แมลงสาบเข้ามาในโรงงาน และมีการทำความสะอาดตะแกรงอยู่เสมอ

4. มค

4.1 แผนงาน

1) ทำการสำรวจอาคาร และสถานที่ทั้งภายในและภายนอกโรงงาน โดยเจ้าหน้าที่อนามัยสุขาภิบาล ทำการวิเคราะห์ สถานที่และอาคาร ว่ามีจุดซึ่งเอื้ออำนวยให้เกิดการก่อตัวของมด และแหล่งที่เป็นที่อยู่อาศัย

2) ทำการบันทึกข้อมูลของอาคารสถานที่ โดยจะมีการระบุบริเวณพื้นที่ที่มีปัญหา และพื้นที่ ที่เสี่ยงต่อการเกิดปัญหา รวมถึงแหล่งอาหารของมดภายในอาคาร แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำโรค (FM-PC-02/2)

4.2 การป้องกันและกำจัดมด

1. ดำเนินการจัดพื้นที่ภายในและภายนอกอาคาร ให้ถูกสุขลักษณะ
2. ทำลายแหล่งอาหารของมด และแหล่งที่อยู่อาศัย รวมไปถึงการตัดแต่งกิ่งไม้ที่พาดติดกับอาคาร เพื่อไม่ให้เป็นทางเดินของมดเข้าสู่อาคาร
3. เมื่อสำรวจพบเส้นทางเดินของมด ใช้ฟองน้ำชุบน้ำแล้วนำไปเช็ดทางเดินของมด

5. นก

5.1 แผนงาน

1) ทำการสำรวจอาคาร และสถานที่ทั้งภายในและภายนอกโรงงาน โดยเจ้าหน้าที่อนามัยสุขาภิบาล ทำการวิเคราะห์ สถานที่และอาคาร ว่ามีจุดซึ่งเอื้ออำนวยให้เกิดแหล่งที่เป็นที่อยู่อาศัยรวมทั้งแหล่งอาหารของนก

2) ทำการบันทึกข้อมูลของอาคารสถานที่ โดยจะมีการระบุบริเวณพื้นที่ที่มีปัญหา และพื้นที่ ที่เสี่ยงต่อการเกิดปัญหา รวมถึงแหล่งอาหารของนกภายในอาคารและภายนอกอาคาร แล้วทำการบันทึกลงในแบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำโรค (FM-PC-02/2)

5.2 การป้องกันและกำจัดนก

นกที่พบในโรงงานอาหารส่วนมาก จากการสำรวจพบว่าเป็นนกกระจิ๊็บ ในการควบคุม และป้องกันนกกระจิ๊็บนั้นจะต้องใช้หลายวิธีเพื่อให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด

1. ทำลายแหล่งอาหารของนก

● ในโกดังเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหาร มีการจัดเก็บวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารที่ถูกต้องและเหมาะสม เพื่อช่วยลดแหล่งอาหารและที่อยู่อาศัยของนก โดยการวางวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารบนพาเลตไม้ วิธีการวางพาเลตไม้ไม่ควรวางชิดข้างฝาเพื่อ่ายในการทำความสะดวก และไม่ควรรื้อกันจนถึงเพดาน เพราะอาจเป็นที่อยู่อาศัยของนก

● ทำความสะอาดพื้นฝาผนัง และอาคารให้สะอาดอยู่เสมอเพื่อป้องกันมิให้มีเศษอาหารหรือวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์อาหารต่างๆ ตกหล่นอยู่ตามพื้นหรือตามซอกต่างๆ ซึ่งจะเป็นอาหารนกได้เป็นอย่างดี

- สำหรับตัวโรงงานนั้นอาจทำการป้องกันโดยการใช้มุ้งลวดตามหน้าต่างหรือช่องลม ทั้งนี้เพื่อป้องกัน มิให้นกบินเข้าไปในบริเวณโรงงานได้

2. การทำลายแหล่งอาศัย

- ถ้าหากเป็นนกที่มาทำรังอาศัยอยู่ในบริเวณโรงงาน การป้องกันและควบคุมสามารถทำได้ โดยการทำลายแหล่งรังอาศัยของนกโดยการตัดแต่งต้นไม้ บริเวณพุ่มไม้ ซึ่งจะต้องทำบ่อยๆเพื่อป้องกันนกมาทำรัง
- การจัดวางพาเลต ในการจัดวางพาเลตจะต้องวางให้เป็นระเบียบไม่ชิดกำแพงเกินไป บนพาเลตจะต้องไม่วางของ พวกกล่องกระดาษ ถุงกระสอบเพราะอาจเป็นรังอาศัยของนกได้ ในการจัดวางพาเลตนั้นจัดวางโดยแยกตามพาเลตของแต่ละบริษัทเพื่อ่ายในการส่งคืนและเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย

2. การตรวจสอบการส่งของเสียจากกระบวนการผลิตและคิดราคาของเสีย

2.1 ประเภทของเสียจากกระบวนการผลิต

2.2 การคิดราคาของเสีย

2.1 ประเภทของเสียจากกระบวนการผลิต

ของเสียจากกระบวนการผลิตสามารถจำแนกออกตามแผนต่างๆ ดังนี้

1. ซอส
2. น้ำจิ้ม
3. เครื่องแกง
4. ผักผลไม้กระป๋อง
5. เครื่องแกงกระป๋อง
6. ผักคองดูง
7. น้ำมะพร้าวกระป๋อง
8. น้ำมะพร้าวขวดแก้ว
9. ผักผลไม้กระป๋อง
10. ผักผลไม้แช่แข็ง
11. Q.C
12. สต็อกสินค้าสำเร็จรูป
13. สต็อกบรรจุภัณฑ์และวัตถุดิบ

ก่อนที่จะมีการส่งของเสียประเภทต่างๆ ให้แก่แผนกอนามัยสุขาภิบาลนั้น ในแต่ละแผนกจะมีแบบฟอร์มเรียกว่า แบบบันทึกการส่งของเสียให้แผนกอนามัยสุขาภิบาล (FM-WE-01)

2.2 การคิดราคาของเสีย

ในแต่ละวันพนักงานสุขาภิบาลจะทำการเก็บแบบบันทึกการส่งของเสียให้แผนกอนามัยสุขาภิบาล เพื่อนำมาคิดราคาของเสียว่าในแต่ละวันนั้นมีของเสียเกิดขึ้นเท่าไรแล้วนำมาคิดเป็นราคาของเสีย

3. การตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาด

การตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาดในการตรวจสอบความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาดนั้นจะทำการตรวจทุกวันตามจุดต่างๆที่ระบุไว้ในแบบฟอร์ม เพื่อดูความเป็นระเบียบเรียบร้อยในสถานที่ต่างๆ

การตรวจสอบการทำความสะอาดตามโปรแกรมทำความสะอาด แบบฟอร์มที่ใช้ในการตรวจสอบความสะอาดนั้นมีดังนี้

1. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณหน้าโรงงานและห้องรับรองส่วนหน้า
2. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณป้อม ปลูกเล็ก
3. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณที่วางพาเลท ไม้และพาเลทพลาสติก
4. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณห้องเก็บสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด
5. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณจุดรวมขยะของโรงงาน
6. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณห้องแต่งตัว
7. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณห้อง Q.C.
8. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณห้อง R&D
9. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณห้องผสมซอสและน้ำจิ้มไก่ชั้นบน
10. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยส่วนเครื่องแกงชั้นบน
11. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณส่วนต้มบรรจุซอสและน้ำจิ้มไก่ชั้นล่าง
12. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยส่วนผัก-ผลไม้กระป๋องชั้นล่าง
13. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยบริเวณส่วนผัก-ผลไม้กระป๋องชั้นล่าง
14. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยส่วนบรรจุหีบห่อชั้นล่าง
15. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยแผนกบรรจุภัณฑ์
16. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยคลังสินค้าล่าง
17. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้อง Office
18. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องทำงานคุณผู้ย
19. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องทำงานคุณคิดและห้องน้ำ

20. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องสมุด
21. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องน้ำหญิง Office
22. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องน้ำหญิงรายวัน
23. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องน้ำชาย
24. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยโรงอาหาร
26. แบบบันทึกการทำความสะอาดการตรวจนับแมลงและการตรวจสอบเครื่องดักแมลง
27. แบบบันทึกการทำความสะอาดและการตรวจคุณภาพตะแกรงคัดขยะ
28. แบบบันทึกการตรวจร่องรอยสัตว์พาหะนำเชื้อในโรงงาน
29. แบบบันทึกการตรวจสอบความสะอาดอ่างล้างมือและล้างเท้า
30. แบบบันทึกการตรวจสอบสถานที่
31. แบบบันทึกความสะอาดและการตรวจสอบความเรียบร้อยห้องประชุมและโอเปอเรเตอร์

4. ควบคุมและดูแลเรื่องสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด

ในการควบคุมดูแลเรื่องสารเคมีหน้าที่รับผิดชอบได้แก่

- จัดเตรียมสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะอาดใน Line การผลิต ได้แก่ น้ำยาล้างพื้น น้ำยาล้างภาชนะหรืออุปกรณ์เครื่องจักร น้ำยาล้างมือ แอลกอฮอล์ที่ใช้ในการฆ่าเชื้อ นอกจากนี้ยังรวมถึงการการสั่งซื้อสารเคมีเมื่อสารเคมีใกล้จะหมดสต็อก
- ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ทำความสะอาดว่าเพียงพอต่อการใช้งานหรือไม่ ถ้าหากขาดก็ทำการสั่งซื้อกับฝ่ายจัดซื้อ

สารเคมีที่ใช้ได้แก่

1. น้ำยาล้างภาชนะ
2. น้ำยาล้างพื้นโรงงาน
3. น้ำยาล้างมือและน้ำยาฆ่าเชื้อ
4. โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (ไฮคลอร์)
5. จุลินทรีย์ชนิดน้ำ
6. เททอล (ยาฆ่าเชื้อ คลอโรโซลินอล)
7. Baygon
8. สารส้ม
9. โซดาไฟ

1. น้ำยาล้างภาชนะ

น้ำยาล้างภาชนะเป็นผลิตภัณฑ์สบู่อะลูมิเนียม ใช้ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ใน อุตสาหกรรมอาหาร มีประสิทธิภาพในการขจัดคราบไขมัน มีฤทธิ์เป็นกลาง

วิธีใช้

- เจือจางน้ำ 5-10 %

คำเตือน

1. ห้ามรับประทาน
2. ขณะใช้ควรสวมถุงมือยาง รองเท้ายาง
3. ภาชนะบรรจุเมื่อใช้หมดแล้ว ห้ามทิ้งลงในแม่น้ำ คู คลอง

วิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น

1. หากโดนตาหรือผิวหนัง ให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ถ้ายังระคายเคืองรีบพบแพทย์
2. หากกินหรือกลืนเข้าไป ให้ดื่มน้ำหรือนมในปริมาณมากๆ ห้ามให้อาเจียน รีบพบแพทย์

วิธีการจัดเก็บ

1. เก็บที่อุณหภูมิห้อง
2. เก็บให้พ้นมือเด็ก

ชื่อและอัตราส่วนของสารออกฤทธิ์

1. Linear Alkyl benzene Sulphonate , Sodium salt 18% W / W
2. Sodium lauryl ether sulphate 4 % W / W

2. น้ำยาล้างพื้นโรงงาน

น้ำยาล้างพื้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการล้างทำความสะอาด พื้นที่มีคราบ ไขมันหนาแน่น

วิธีใช้

เมื่อต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้นผิว นอกจากจะใช้ให้เหมาะสมกับงานแล้ว ควรมีความระมัดระวังในการใช้และคำนึงถึงอันตรายที่อาจจะได้รับจากสารเคมีซึ่งใช้เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์ดังกล่าว

1. ขณะใช้ควรสวมถุงมือ และรองเท้า (แล้วแต่กรณีของการใช้)
2. ระมัดระวังไม่ให้ถูกผิวหนัง หากถูกผิวหนังให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดจำนวนมาก ๆ หากเป็นเนื้อผ้าให้รีบถอดออก แล้วล้างร่างกายด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง

3. ระวังอย่าให้เข้าตา หากเข้าตาให้ล้างด้วยน้ำสะอาดจนอาการระคายเคืองทุเลา ถ้าอาการยังไม่ทุเลา ควรไปพบแพทย์

4. หากกลืนกินผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดพื้นผิว ต้องทำให้อาเจียน โดยให้ดื่มน้ำสะอาด 2 แก้ว แล้วรีบนำผู้ป่วยนั้นส่งแพทย์ทันทีพร้อมด้วยภาชนะบรรจุ ฉลาก หรือใบแทรกของ ชื่อผลิตภัณฑ์

คำเตือน

1. ห้ามรับประทาน
2. ขณะใช้ควรสวมถุงมือยาง รองเท้ายาง
3. ภาชนะบรรจุเมื่อใช้แล้วห้ามทิ้งลงในแม่น้ำ คู คลอง

วิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น

1. หากโดนตา หรือผิวหนังให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ถ้ายังระคายเคืองรีบพบแพทย์
2. หากกินหรือกลืนเข้าไป ให้ดื่มน้ำหรือนมในปริมาณมากๆ ห้ามทำให้อาเจียน รีบพบแพทย์

วิธีการเก็บรักษา

1. แยกเก็บไว้ในที่มีฉีฉิด เป็นสัดส่วนห่างจากเด็กและสัตว์เลี้ยง
2. อย่าเก็บรวมกับอาหารหรือวางปะปนกับอาหาร
3. บริเวณที่จัดเก็บควรเป็นที่แห้ง ห่างจากความร้อน เปลวไฟ วัตถุหรือสารไวไฟ และไม่ถูกแสงแดดส่องถึงโดยตรง
4. ภาชนะบรรจุเมื่อใช้หมดแล้วควรทิ้งหรือทำลายเสีย ห้ามนำมาใส่อาหารหรือของใช้อื่น

ชื่อและอัตราส่วนของสารออกฤทธิ์

1. Sodium Alkyl benzene Sulphonate 10 % W / W
2. Sodium Lauryl Ether Sulphate 5 % W / W

3. น้ำยาล้างมือและน้ำยาฆ่าเชื้อ

ผลิตภัณฑ์สบู่เหลว ใช้ล้างมือ และใช้ฆ่าเชื้อโรค ในอุตสาหกรรมอาหาร

วิธีใช้

น้ำยาล้างมือและน้ำยาฆ่าเชื้อโรคก่อนใช้ต้องมีการเจือจางด้วยอัตราส่วนน้ำยาล้างมือค่อน้ำ 3:1 เพื่อใช้ทำความสะอาดมือ

คำเตือน

1. ห้ามรับประทาน
2. ภาชนะบรรจุเมื่อใช้หมดแล้วทิ้งลงในแม่น้ำ คู คลอง
3. หากกินหรือกลืนเข้าไป ให้ดื่มน้ำหรือนมในปริมาณมากๆ ห้ามทำให้อาเจียนรีบพบแพทย์

วิธีปฐมพยาบาลเบื้องต้น

1. หากโดนตา ให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาด ถ้ายังระคายเคืองรีบพบแพทย์
2. หากกินหรือกลืนเข้าไป ให้ดื่มน้ำหรือนมในปริมาณมากๆ ห้ามทำให้อาเจียน รีบพบแพทย์

วิธีการเก็บรักษา

1. แยกเก็บไว้ในที่มืดชื้น เป็นสัดส่วนห่างจากเด็กและสัตว์เลี้ยง
2. อย่าเก็บรวมกับอาหารหรือวางปะปนกับอาหาร
3. บริเวณที่จัดเก็บควรเป็นที่แห้ง ห่างจากความร้อน เปลวไฟ วัตถุหรือสารไวไฟ และไม่ถูกแสง

แคดส์จนถึงโดยตรง

4. ภาชนะบรรจุเมื่อใช้หมดแล้วควรทิ้งหรือทำลายเสีย ห้ามนำมาใช้ซ้ำหรือของใช้อื่น

ชื่อและอัตราส่วนของสารออกฤทธิ์

1. Etroxylyated Alcohol 20 % W / W
2. Quarternary Ammonium Salt 2 % W / W

4. โซเดียมไฮโปคลอไรท์ (ไฮคลอร์)

สูตรเคมี

- NaOCl

อัตราส่วนของสารออกฤทธิ์

- NaOCl = $10 \pm 1\%$

ประโยชน์

- ใช้เป็นสารฟอกขาวสี ยากำเชื้อโรค

คำเตือน

- สารนี้อาจก่อให้เกิดไอสารพิษได้เมื่อถูกความร้อนหรือผสมกับน้ำ

อาการเกิดพิษ

- ทำให้เกิดอาการระคายเคืองต่อ ตา ผิวหนัง ระบบทางเดินหายใจ และระบบทางเดินอาหาร

การแก้พิษเบื้องต้น

1. ถ้าเข้าตาให้ล้างออกด้วยน้ำจำนวนมากๆ ถ้าถูกผิวหนังให้ล้างออกด้วยน้ำ
2. ถ้ากลืนเข้าไปและยังมีสติ ให้บ้วนปากและดื่มน้ำมากๆ ถ้าหมดสติหรือมีอาการชักห้ามทำการใดๆ นอกจากนำตัวส่งแพทย์

วิธีเก็บรักษา

- ให้เก็บไว้ในที่มีอากาศเย็น การระบายอากาศดีและห่างจากความร้อนและไฟ เก็บออกจากกรดโลหะ เช่นอลูมิเนียม สังกะสี และสารอินทรีย์อื่นๆ

5. จุลินทรีย์ชนิดน้ำ

คุณสมบัติ

1. เร่งการย่อยสลายของเสียโดยเอนไซม์ในซูบเปอร์-ไบโอ
2. เป็นการกระตุ้นในการทำงานของจุลินทรีย์ในบ่อน้ำเสียให้มีประสิทธิภาพสูงสุด
3. ขจัดกลิ่นเหม็นจากของเสียเช่น แอมโมเนีย ไฮโดรเจนซัลไฟด์

ส่วนประกอบที่สำคัญ

- แลคติกแอซิด แบคทีเรีย เอนไซม์(น้ำย่อย) กรดแลคติก กรดอะซิติก และสารยับยั้งเชื้อโรคที่ผลิตจากจุลินทรีย์

วิธีการใช้

- ใช้เทลงในบ่อน้ำเสียได้ทันที

อายุการเก็บรักษา

- 4 เดือน นับจากวันที่ผลิต

การเก็บรักษา

- เก็บไว้ในที่ร่มแสงแดดไม่ส่องถึง

6. เคทคอล (ยาฆ่าเชื้อ กลอโรโซลินอล)

ประโยชน์

1. สำหรับบาดแผล แผลถลอกหรือสัตว์กัด หรือแมลงต่อย ใช้น้ำยาที่เจือจางแล้ว 5 % หรือใช้เคทคอล 1 ซ้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 300 ml ทำการล้างแผลแล้วเปิดด้วยผ้ากอสหรือผ้าสำลี ในกรณีฉุกเฉิน อาจใช้น้ำยาเคทคอลที่ไม่ต้องให้เจือจางก็ได้ แต่ต้องใช้กับบริเวณผิวหนังที่ไม่ไว

2. สำหรับทำความสะอาดร่างกาย ใช้ 1-2 ซ้อนโต๊ะ ผสมในน้ำอาบเพื่อชำระทำความสะอาดและเพิ่มความสดชื่น

3. สำหรับทำความสะอาดแผลติดเชื้อ ใช้ 4 ซ้อนโต๊ะผสมในน้ำอาบเพื่อชำระทำความสะอาดและเพิ่มความสดชื่น

4. สำหรับเป็นน้ำยาบ้วนปากและกลั้วคอ ใช้ 10-20 หยด ผสมน้ำอุ่น 1 แก้ว

5. สำหรับขจัดรังแค ใช้น้ำยาที่เจือจางแล้ว 2.5 % หรือเคทคอล 1 ซ้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 600 ml

ชโลมผมและหนังศีรษะนานประมาณ 10 นาที จากนั้นจึงสระด้วยแชมพู

6. สำหรับโรคระบาด ใช้ทำความสะอาดห้องซักกรีด ผ้าลินิน ผ้าเช็ดตัว พื้นห้อง เป็นต้น ด้วยน้ำยาที่เจือจางแล้ว 2.5 % หรือเคทคอล 8 ซ้อนโต๊ะผสมน้ำ 4800 ml

7. สำหรับใช้ทางการแพทย์และการผ่าตัด สำหรับใช้ทางการแพทย์และการผ่าตัด เช่น การฆ่าเชื้อทั่วไปในห้องผู้ป่วย ห้องผ่าตัด ตลอดจนการฆ่าเชื้อที่มือและผ้าปิดหน้า

8. สำหรับการผดุงครรภ์ การกำจัดเชื้อโรคภายนอกโดยทั่วไป ใช้น้ำยาที่เจือจางแล้ว 2.5 % (เคทคอล 1 ซ้อนโต๊ะ ในน้ำ 600 ml หรือ 25 ml ในน้ำ 1 ลิตร (=1000 ml))

9. สำหรับอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ เพื่อการฆ่าเชื้อโดยเร็วใน 1 นาที ใช้น้ำยา 5 % ที่เจือจางด้วย 70 % แอลกอฮอล์ สำหรับการทำน้ำยาเก็บบ้วนนานๆ ใช้น้ำยา 2 % ที่เจือจางด้วย 70 % แอลกอฮอล์ แล้งบรรจุในขวดแล้ว สำหรับน้ำยาที่ผสมธรรมดา ให้ใช้กับอุปกรณ์ประเภท สเตนเลสสตีลเท่านั้น

10. สำหรับการใช้กับวัตถุประเภทยาง ให้แช่ยางนั้นในน้ำยา 1 % ที่เจือจางด้วย แอลกอฮอล์ แต่ไม่ควรแช่ยางนั้นกับน้ำธรรมดาจนเกินไป ซึ่งจะทำให้มีผลต่อคุณภาพของยางนั้นได้

ข้อสังเกต

ในสภาพอุณหภูมิสูง น้ำยาเคทคอลอาจข้นได้ ความขุ่นนี้ทำให้หายไปได้โดยการเขย่าภาชนะบรรจุ เคทคอลนั้น แล้วนำกลับไปใช้ในอุณหภูมิปกติ

7. Baygon

ใช้ป้องกันและกำจัดแมลงในบ้านเรือนหรืออาคารสถานที่ เช่น ยุง แมลงวัน รื่น แมลงสาบ มด ตัวสามง่าม หมัด เรือด เห็บ และแมลงเล็กๆ อื่นๆ

วิธีใช้

1. ก่อนใช้ให้คนและสัตว์เลี้ยงออกจากห้องนั้นก่อน ปิดประตูและหน้าต่างแล้ว ให้ผู้ฉีดสวมถุงมือและหน้ากากหรือใช้ผ้าปิดปากและจมูก สำหรับกำจัดยุงและแมลงบินเล็กๆในห้อง เขย่ากระป๋องและฉีดไปก่อนเขี้ยว 3 ชั้นข้างบนทั้ง 4 ด้านฉีดประมาณ 15 นาที ให้ละอองไปก่อนเขี้ยว 3 กระจ่ายให้ทั่ว ทั้งไว้นาน 15 นาที จึงเปิดระบายอากาศ หรือจะใช้ฉีดบริเวณนอกห้องที่มีลมสงบใช้ได้

2. สำหรับแมลงสาบ มด และแมลงคลานอื่นๆ เขย่ากระป๋องแล้วฉีดไปก่อนเขี้ยว 3 ตามซอกมุมใต้ตู้รอบถึงขยะขอบประตู หน้าต่าง รอยแตก หรือตามทางที่แมลงเดินผ่านหรือชอบอยู่ และพยายามฉีดให้ถูกตัวแมลงจะได้ผลดียิ่งขึ้น ไปก่อนเขี้ยว 3 ฉีดครั้งเดียวออกฤทธิ์ กำจัดแมลงสาบและแมลงคลานได้นาน 2 สัปดาห์

3. ในห้องครัวและโรงงานอุตสาหกรรมอาหารให้ปิดหรือเคลื่อนย้ายอาหาร ภาชนะ รวมทั้งพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารห้ามฉีดพ่น ขณะทำการผลิต ภายหลังการฉีดพ่นก่อนจะทำการฉีดให้ทำความสะอาดพื้นผิวที่เกี่ยวข้องกับการผลิต

ชื่อและอัตราส่วนของสารออกฤทธิ์

1. Cyfluthrin 0.025 % W / W
2. Propoxur 0.500 % W / W
3. Dichloruos 0.500 % W / W

8. สารส้ม

Ammonium alum และ **Potassium alum** คือ เกลือเชิงซ้อนของสารประกอบที่มี ธาตุ อะลูมิเนียม และ ซัลเฟต เป็นส่วนประกอบหลัก หรือ รู้จักกันในนามว่าสารส้ม (alum) หรือ ผลึกเกลือ มีสูตรทางเคมีทั่วไปคือ $[M(1)(\text{NH}_4)(\text{K})](\text{SO}_4)_2 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ ดังนั้นสารใดที่มีโครงสร้างของสูตรทางเคมี ที่กล่าวมา มันก็คือสารส้มที่เรารู้จักและคุ้นเคยนั่นเอง

ประเภทของสารส้ม

สารส้ม (alum) มีรากศัพท์มาจากคำในภาษาละตินว่า alumen แปลว่า สารทำให้หดตัว (astringent) แต่ในปัจจุบัน สารส้มหมายถึงเกลือเชิงซ้อน (ผลึกเกลือ) ของสารประกอบที่มี ธาตุ อะลูมิเนียม และ ซัลเฟต เป็นส่วนประกอบหลักแบ่งออกเป็นสามประเภท คือ

1. เกลือซัลเฟตของอะลูมิเนียมหรืออะลูมิเนียมซัลเฟต $[\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3 \cdot \text{XH}_2\text{O}]$ ลักษณะ เป็น ก้อนผงสีขาว

2. เกลือเชิงซ้อนของโพแทสเซียมหรือโพแทสเซียมอะลูมิเนียม $[Al_2(SO_4)_3 \cdot K_2SO_4 \cdot 24H_2O]$ ลักษณะเป็นผลึกใสไม่มีสี

3. เกลือเชิงซ้อนของแอมโมเนียมหรือแอมโมเนียมอะลูมิเนียม $[Al_2(SO_4)_3 \cdot (NH_4)_2SO_4 \cdot 24H_2O]$ ลักษณะเป็นผลึกใสไม่มีสี อย่างไรก็ตามสารส้ม (alum) ทั้ง 3 ประเภทดังกล่าว นำไปใช้ประโยชน์อย่างเดียวกัน การเติม ammonium และ potassium ลงไปก็เพื่อความประสงค์อื่น คือต้องการให้เป็นก้อนผลึกใสและบริสุทธิ์ ยิ่งขึ้นเนื่องจากอุตสาหกรรมหลายชนิด เช่น การผลิตกระดาษคุณภาพสูง และผสมทำผงฟูเป็นต้น ต้องการสารส้มที่มีความบริสุทธิ์มากๆ

ประโยชน์

สารส้มนำไปใช้ประโยชน์ได้อย่างกว้างขวางทั้งในอุตสาหกรรมและที่เกี่ยวข้องกับผิวหนังของคน กล่าวคือ

1. การใช้ประโยชน์ในอุตสาหกรรม ส่วนมากจะใช้ในอุตสาหกรรมกระดาษ รองลงมาได้แก่ อุตสาหกรรมกระดาษ ย้อมผ้า ฟอกหนัง ผสมเป็นยาดับเพลิง สารดับกลิ่น ฟอกสี และ ผสมทำผงฟูใช้ในการทำขนมปัง เป็นต้น
2. การใช้เกี่ยวข้องกับผิวหนัง ใช้ดับกลิ่นตัวได้ทุกส่วนของร่างกายตามที่ต้องการ โดยเฉพาะที่ใต้วงแขน (รักแร้) และ เท้า สามารถระงับ กลิ่นได้ 100 % นานถึง 24 ชม และหน่วงการเกิดกลิ่นได้ไม่ต่ำกว่า 10 ชม ใช้ทาหลังโกนหนวดจะไม่ทำให้เกิดการระคายเคือง ช่วยห้ามเลือดและสมานบาดแผลที่เกิดจากมีดโกนบาด หรือ บาดแผลเล็กน้อย ใช้ทาที่ส้นเท้ารักษาและป้องกันส้นเท้าแตก ทาแก้คันตามผิวหนังเมื่อถูกยุงกัดหรือคันจากสาเหตุอื่น

คุณสมบัติ

1. ไม่มีสีและกลิ่น ซึ่งเป็นคุณสมบัติที่พิเศษของมัน เหมาะสำหรับผู้ที่ชอบใช้น้ำหอม เพราะจะไม่มีกลิ่นไปรบกวนหรือหักล้างกลิ่นน้ำหอมที่ใส่อยู่ กล่าวคือ สารดับกลิ่นตัวส่วนมากจะผสมน้ำหอมลงไปด้วย ทำให้ไปรบกวนกลิ่นของน้ำหอมราคาแพงที่ใส่อยู่
2. ไม่เป็นอันตราย เพราะไม่มีส่วนผสมของ กรด และ น้ำมัน
3. ปลอดภัย กับร่างกาย กล่าวคือ ท ไม่อุดตันรูขุม ไม่ซึมเข้าสู่ร่างกายเพราะตัวมันทำให้เกิดประจุลบจึงไม่สามารถที่ผ่านผนังเซลล์ได้ ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อมและไม่ทำลายโอโซน
4. ไม่เสื่อมสภาพ มีความคงทนต่อสภาพแวดล้อมไม่เสื่อมสภาพที่อุณหภูมิห้อง

9. โซดาไฟ

วิธีใช้

ใช้ในการฟอกย้อม ล้างสีไหม และ กาวที่ติดมากับเส้นไหม ชาวบ้านรู้จักกันในชื่อสารเคมีผงมัน ช่างเจียรไน พลอยก็ใช้โซดาไฟในขั้นตอนการล้างเม็ดพลอยที่เจียรไนเสร็จแล้ว

การออกฤทธิ์

โซดาไฟ นี้มีฤทธิ์เป็นด่าง จึงกัดผิวหนังได้ ยิ่งเข้มข้นมากยิ่งมีฤทธิ์มาก มันจะล้างไขมันที่ หุ้มห่อผิวหนังตามธรรมชาติของเราด้วย ทำให้ผิวหนังเป็นแผลอักเสบได้ง่าย

อันตรายที่เกิดขึ้น

อันตรายเมื่อกระเด็นเข้าตา จึงควรระมัดระวังเวลาใช้ หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยตรง โดยเฉพาะเมื่อเข้มข้นมาก ควรสวมถุงมือและใส่แว่นตาป้องกันการกระเด็นเข้าตา

วิธีปฐมพยาบาล

หากกรดผิวหนัง หรือกระเด็นเข้าตา ต้องรีบล้างด้วยน้ำมากๆทันที

5. การควบคุมการคัดแยกขยะและกำจัดขยะออกนอกโรงงาน

คำนิยามศัพท์

ขยะเปียก หมายถึง ขยะที่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหรือเป็นส่วนผสมหรือมีความชื้นสูง เช่น เศษอาหาร เศษผักผลไม้ เป็นต้น

ขยะแห้ง หมายถึง ขยะที่ไม่มีน้ำเป็นส่วนประกอบหรือไม่มีความชื้นเลย เช่น กล่องกระดาษ ถุงพลาสติก แก้ว เป็นต้น

ขยะที่ขายได้ หมายถึง วัสดุหรืออุปกรณ์ต่างๆ ที่ไม่ใช้แล้วและสามารถนำไปใช้ใหม่ได้ โดยมรผู้รับซื้อจากโรงงาน เช่น กระสอบน้ำตาล ปิ๊ป กล่องกระดาษ เป็นต้น

บรรจุภัณฑ์รอส่งคืน หมายถึง ภาชนะที่ใช้บรรจุวัตถุดิบ เช่น ถังพริกทอง ถังกระเทียมทอง ซึ่งเป็นภาชนะที่ทางผู้ขายแจ้งให้

ขยะและของเสียในโรงงาน

1. บรรจุภัณฑ์วัตถุดิบรอส่งคืน เช่น ถังพริก ภาชนะบรรจุน้ำส้มสายชู
2. ขยะเปียก เช่น เศษอาหาร เศษวัตถุดิบต่างๆ
3. ขยะที่ขายได้/ วัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่ เช่น กล่องกระดาษ ปิ๊ป ถุงน้ำตาล กระป๋อง เป็นต้น
4. วัสดุที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น ขวดแก้ว ฝาขวด

5. ขยะแห้ง เช่น เศษแก้ว เศษกระดาก เศษพลาสติก เป็นต้น

6. น้ำจากโรงงาน ได้แก่ น้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต น้ำทิ้งจากการล้างเครื่องจักร น้ำทิ้งจากการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือต่างๆ น้ำจากห้องน้ำและน้ำทิ้งจากโรงอาหาร

งานที่ปฏิบัติในส่วนของ การควบคุมการคัดแยกขยะหรือของเสีย นั้น ของเสียส่วนมากจะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมาไม่ได้มาตรฐานตามที่กำหนดไว้ ได้แก่

- น้ำมะพร้าวขวดแก้ว
- น้ำมะพร้าวกระป๋อง
- ซอสพริก
- ผักผลไม้กระป๋อง
- สแต๊ป

ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดก่อนที่จะทิ้งจะต้องมีการทำลายให้อยู่ในสภาพพร้อมทิ้งเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกนำผลิตภัณฑ์เหล่านี้ไปใช้ประโยชน์ เช่น

1. น้ำมะพร้าวขวดแก้ว ก่อนที่จะทิ้งสุขาภิบาลจะทำการแยกน้ำมะพร้าวกับขวดแก้วออกจากกัน น้ำมะพร้าวสามารถทิ้งได้เลย ส่วนขวดแก้วสามารถนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป อาจจะเป็นการนำมาใช้ประโยชน์ใหม่หรือขาย

2. น้ำมะพร้าวกระป๋อง ก่อนที่จะทิ้งจำต้องเอาฉลากออกก่อน ส่วนกระป๋องจะมีการทำลายโดยการทุบให้กระป๋องอยู่ในสภาพไม่นำนำไปใช้ประโยชน์ได้

3. ซอสพริก ในส่วนของซอสพริกจะต้องมีการเทน้ำซอสออกจากขวดก่อนที่จะนำไปทิ้ง ส่วนขวดซอสแยกฉลากออกก่อนที่จะนำไปใช้ประโยชน์ต่อไป

4. ผักผลไม้กระป๋อง ในส่วนของผักผลไม้กระป๋องก่อนที่จะนำไปทิ้งจะต้องมีการทำลายกระป๋องก่อน และแยกฉลากออกเพื่อป้องกันคนภายนอกนำผลิตภัณฑ์ตัวนี้ไปใช้ประโยชน์

5. สแต๊ป เมื่อฝ่ายผลิตส่งของเสียมาให้สุขาภิบาล ก่อนที่จะมีการคัดทิ้งจะต้องมีการคัดแยกก่อน เพื่อแยกผลิตภัณฑ์ที่ดีสามารถนำมาใช้ใหม่กับผลิตภัณฑ์ที่เสียไม่สามารถนำมาใช้ใหม่ได้ หลักในการคัดแยกสแต๊ปคือการตรวจดูว่าสแต๊ปอยู่ในสภาพสุญญากาศหรือไม่ โดยการดูฝาปิด ถ้าฝาปิดแบนราบแสดงว่ามีสภาพเป็นสุญญากาศ แต่ถ้าฝาปิดบวมแสดงว่าผลิตภัณฑ์นั้นเสียไม่ได้มาตรฐานแล้ว เมื่อทิ้งไว้ระยะเวลาหนึ่งจะขึ้นรา ซึ่งไม่สามารถนำมาบริโภคได้ สำหรับผลิตภัณฑ์ที่คัดแยกออกมาแล้วพร้อมทั้งก็ทำการกำจัดต่อไปโดยการแยกเนื้อสแต๊ปกับขวดออกจากกัน ซึ่งเนื้อสแต๊ปที่แยกออกมาแล้วสามารถนำไปทิ้งได้เลย ส่วนขวดที่ใส่สแต๊ปสามารถนำไปใช้ใหม่ได้โดยการล้าง ในการล้างขวดสแต๊ปล้างโดยใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปใช้ต่อไป

บทที่ 3

สรุปผลการปฏิบัติงาน

การปฏิบัติงานในบริษัทเอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด ในแผนกอนามัยสุขาภิบาล จบ.นั้นส่งผลให้เกิดประโยชน์หลายด้าน ดังนี้

1. ด้านสังคม

- ได้ฝึกการทำงานร่วมกับคนอื่น การติดต่อประสานงานระหว่างแผนกต่างๆ ทำให้เข้าใจถึงระบบการทำงานภายในองค์กรและปัญหาต่างๆ ที่เกิดขึ้นและวิธีแก้ไขปัญหา

- ได้เข้าใจถึงลักษณะการทำงานจริง สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในชีวิตประจำวัน

- ได้ฝึกความอดทน ความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย รวมทั้งความตรงต่อเวลาในการทำงาน

- ได้ฝึกการปรับตัวให้เข้ากับสังคมรอบข้าง รวมทั้งการวางตัวให้เหมาะสมกับ สถานการณ์และโอกาส

2. ด้านทฤษฎี

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องการจัดการของเสียประเภทต่างๆ ก่อนที่จะมีการทิ้งหรือนำไปใช้ประโยชน์

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องการคิดคำนวณราคาของเสียในแต่ละประเภท

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องการบำบัดน้ำเสียโดยการเติมสารเคมีประเภทต่างๆ

- ได้รับความรู้ใหม่เพิ่มในเรื่องสารเคมีที่ใช้ในการทำความสะดวกอุปกรณ์ เครื่องจักร พื้นโรงงาน มือและนอกจากนี้ยังรวมถึงสัญลักษณ์ส่วนบุคคลของพนักงานก่อนเข้าไปในเส้นทางการผลิตต้องมีการทำความสะอาดมือและเท้า ด้วยแอลกอฮอล์ 95% อย่างล้างมือคลอรีน

- ได้รับความรู้ใหม่ในเรื่องการควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรคในโรงงานและรอบนอกโรงงาน

3. ด้านปฏิบัติ

- การตรวจสอบการส่งของเสียจากกระบวนการผลิตและคิดราคาของเสีย

- การตรวจสอบความสะดวกตามโปรแกรมทำความสะอาด

- การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

- ควบคุมและดูแลเรื่องสารเคมีและอุปกรณ์ทำความสะอาด

- ควบคุมการคัดแยกขยะและกำจัดขยะออกนอกโรงงาน

- การเปลี่ยนแปลงและแก้ไข โปรแกรมทำความสะอาด

ซึ่งการปฏิบัติงานในบางส่วน ได้ทำการบันทึกไว้ในข้างต้นของรายงานฉบับนี้แล้ว

บทที่ 4

ปัญหาและข้อเสนอแนะ

จากการปฏิบัติงานในแผนกอนามัยสุขภาพจิต จป. บริษัทแอ็กโซติก ฟู้ด จำกัด เป็นระยะเวลา 16 สัปดาห์ นั้นนอกจากจะเป็นการนำความรู้ที่ได้รับจากมหาวิทยาลัยมาประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานจริงแล้วยังได้รับความรู้ใหม่ๆ เพิ่มเติมอีกมากมายซึ่งเป็นประสบการณ์ที่ดีที่จะนำไปปรับปรุงในการทำงานจริงในอนาคตต่อไป ซึ่งการปฏิบัติงานพบปัญหาและอุปสรรคบางประการ ได้แก่

1. เนื่องจากการปฏิบัติงานจริงเป็นครั้งแรก ทำให้ในช่วงแรกการทำงานไม่ค่อยเต็มที่นัก และทางบริษัทยังไม่ค่อยเข้าใจว่าสหกิจคืออะไร ทำให้ในช่วงแรกเกิดปัญหาบางเรื่องทำให้ทาง สหกิจต้องเดินทางมาดูแลช่วยเหลือปัญหา หลังจากนั้นทุกอย่างก็ดีขึ้น ทำให้ข้าพเจ้าได้ทำงานตรงตามที่เรียนมาและสามารถทำประโยชน์ให้ทางบริษัทมากขึ้น

2. จากการปฏิบัติงานในแผนกอนามัยสุขภาพจิตเป็นเวลาสองเดือน ทำให้เรียนรู้งานในแผนกนี้ในหลายๆ ด้าน ซึ่งทำให้สังเกตเห็นปัญหาและอุปสรรคในการทำงาน เช่น คนงานไม่เพียงพอทำให้ปฏิบัติงานล่าช้า และบางครั้งแผนกอื่นจะขอคนงานในแผนกนี้ไปช่วยงาน ทำให้งานบางอย่างในแผนกนี้ไม่เสร็จตามระยะเวลาที่กำหนด สำหรับข้อเสนอแนะในเรื่องนี้ควรแบ่งหน้าที่ให้พนักงานให้ชัดเจน ว่าคนไหนรับผิดชอบงานใดบ้างเพื่อให้เขาทำหน้าที่ของเขาให้ดีที่สุด

บรรณานุกรม

ศิวพร ศิวเวช. การสุขภาพิบาลโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. นครปฐม : ศูนย์ส่งเสริมและฝึกอบรมการเกษตรแห่งชาติ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. 2541. (384 หน้า).

วิทยา อยู่สุข. อาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสิ่งแวดล้อม (Occupational Health Safety and Environments). กรุงเทพฯ : น้าอักษรการพิมพ์. 2544. (304 หน้า).

ชีววิทยาของแมลงสาบ <http://www.ads.co.th/Group/>

การป้องกันและกำจัดหนูและสัตว์เลี้ยง <http://www.geocities.com/nida4phuket/rat.htm>

แมลงสาบ <http://www.asd.co.th/Service/p3.asp>

แมลงวัน <http://www.kamchadmalaeng.com/fly.html>

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี