

สนุกกับ Lab by ครูชมบี

ep.2 การจัดการความปลอดภัยในห้องแล็บ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชมภูษ ฝื่อนพิภพ

สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

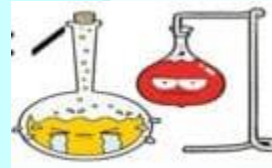


ทำไมห้องแล็บถึงต้องปลอดภ้ย ???

ดังนั้น หากคุณไม่ระมัดระวังขณะทำการทดสอบและทดลอง คุณอาจสร้างความเสียหายให้กับอุปกรณ์ห้องปฏิบัติการ, รักษาอาการบาดเจ็บ หรือเสียค่าปรับที่มีราคาแพงสำหรับเครื่องมือและอุปกรณ์

บางครั้งอาจเป็นสถานที่ที่
อาจเป็นอันตราย

- อันตรายจากไฟไหม้
- สารเคมี
- ขั้นตอนที่เสี่ยงภัย



Laboratory



ไม่มีใครอยากเกิดอุบัติเหตุในห้องปฏิบัติการ

ถ้าห้องปฏิบัติการไม่ปลอดภัย ???



- ผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงผู้ใช้พื้นที่ร่วม จะเกิดความเสี่ยงต่อการได้รับอันตรายตลอดเวลาการปฏิบัติงาน ดังนั้นควรปฏิบัติตามข้อเสนอแนะต่อไปนี้

1. ฟัง ใส่ใจ และทำความเข้าใจกับขั้นตอนทั้งหมด เป็นสิ่งสำคัญตั้งแต่ต้นจนจบก่อนที่จะเริ่ม
2. ไม่ดม หรือลิ้มรส อะไรก็ตามในห้องปฏิบัติการ เพราะอันตรายหรือถึงตายได้ วิธีที่ดีที่สุดที่จะรู้ว่า มีอะไรอยู่ในภาชนะ คือ การติดฉลาก
3. คิดถึง ความปลอดภัยก่อน ป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาเล็ก ๆ กลายเป็นปัญหาใหญ่ เป็นไปได้ที่จะกำจัดอุบัติเหตุทั้งหมดออกจากห้องปฏิบัติการ แต่สามารถทำตามขั้นตอนที่ถูกต้องเพื่อเตรียมตัวสำหรับเหตุการณ์นั้นได้

ถ้าห้องปฏิบัติการไม่ปลอดภัย ???



- ผู้ปฏิบัติงาน รวมถึงผู้ใช้พื้นที่ร่วม จะเกิดความเสี่ยงต่อการได้รับอันตรายตลอดเวลาการปฏิบัติงาน ดังนั้นควรปฏิบัติตามข้อเสนอแนะต่อไปนี้

4. ทิ้งขยะให้ถูกวิธี ของเสียส่วนใหญ่ที่สร้างขึ้นในห้องปฏิบัติการ จะต้องถูกกำจัดในอย่างอื่นที่ไม่ใช่ถังขยะทั่วไป หรือท่อระบายน้ำ
5. การแต่งกายสำหรับห้องปฏิบัติการ หมายถึง แต่งตัวให้เหมาะสมตั้งแต่หัวจรดเท้า การสวมกางเกงขายาว เสื้อกาวน์ แว่นตานิรภัย รองเท้าหุ้มส้น สวมถุงมือ และอุปกรณ์ป้องกันการได้ยิน ควรมัดผมหากไว้ผมยาว
6. ออกจากการทดลองที่ห้องแล็บ อย่านำกลับบ้านไปด้วย
7. อย่าเล่น อย่าทดลองกับตัวเอง ชีวิตจริงไม่เหมือนในภาพยนตร์

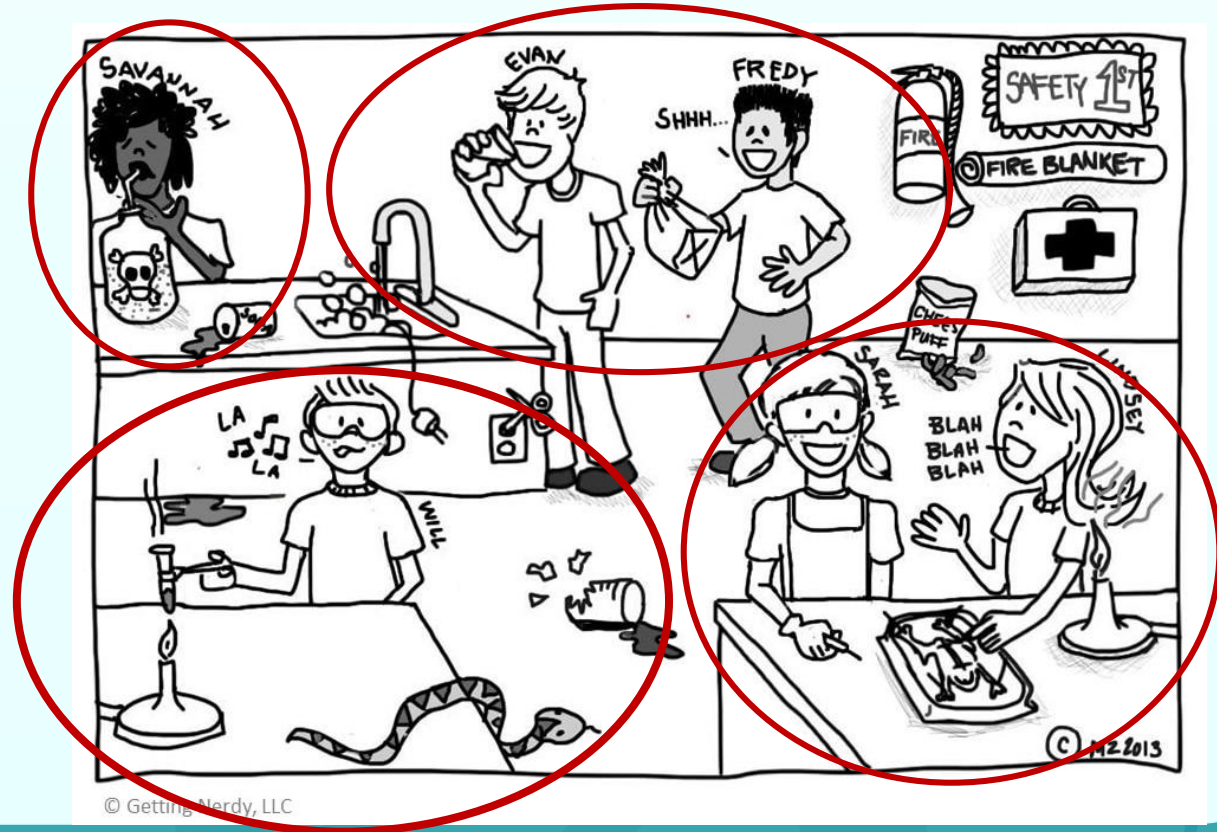
The background features a teal and white color scheme. On the left, there is a large, faint DNA double helix. In the top left, there is a small molecular structure with three atoms. In the bottom right, there is a benzene ring structure with six atoms and three double bonds.

องค์ประกอบหลักที่มีผลต่อการปฏิบัติงาน ????

องค์ประกอบหลักที่มีผลต่อการปฏิบัติงาน

(ศูนย์ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสิ่งแวดล้อม, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย)

1. คุณลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน เช่น ความรู้ ความสามารถ ทักษะ ความชำนาญ ฯ
2. สภาพการปฏิบัติงาน เช่น อุปกรณ์ เครื่องมือ วิธีการปฏิบัติงาน สถานที่ปฏิบัติงาน ฯ
3. พฤติกรรมการปฏิบัติงาน

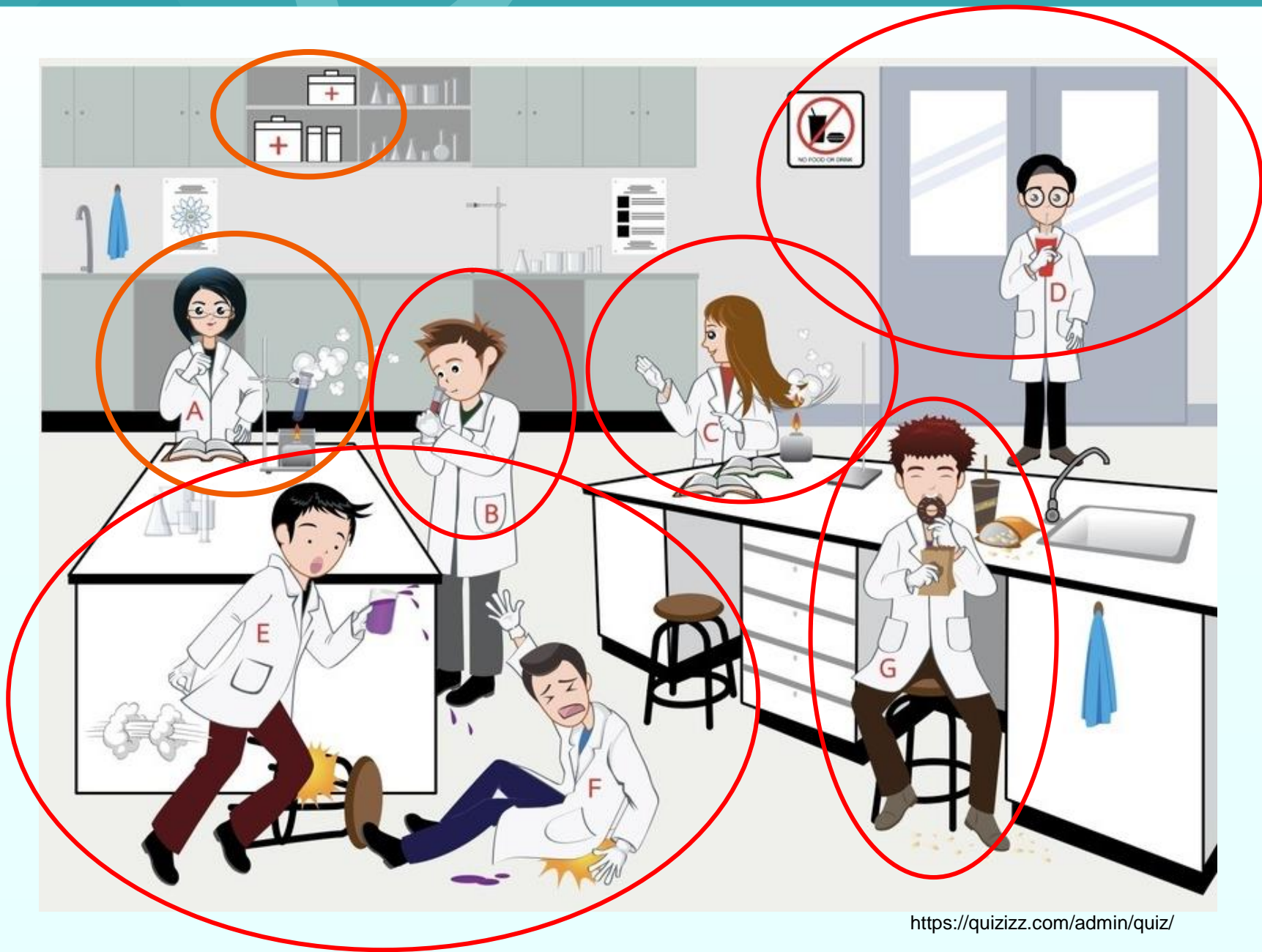


© Getting Nerdy, LLC

บุคลากรที่ปฏิบัติงาน

- เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในห้องแล็บ
- นักวิจัย
- นักศึกษา, นักเรียน
- เจ้าหน้าที่ทำความสะอาด
- เจ้าหน้าที่ซ่อมบำรุง
- บุคคลอื่นที่มีความเกี่ยวข้อง เช่น ผู้เยี่ยมชม, ผู้มาติดต่อ ฯ

- ความประมาท
- ความรู้เท่าไม่ถึงการณ์
- ความเหนื่อยล้าของสภาพร่างกาย
- ความไม่รู้ ขาดความชำนาญและประสบการณ์
- ความเร่งรีบจากปัจจัยต่างๆ เช่น ระยะเวลา, สภาพอากาศ เป็นต้น





การจัดการความปลอดภัย
ในห้องแล็บ คืออะไร ????



รูปแบบอาการจากการได้รับอันตราย

1. แบบเฉียบพลัน

- ประสบอุบัติเหตุ, ได้รับสารเคมีที่เป็นพิษรุนแรง หรือได้รับสารเคมีที่เป็นพิษในปริมาณมาก ซึ่งเกิดเหตุหรือสัมผัสสารในครั้งเดียวแล้วแสดงอาการทันที หรือภายใน 3 วัน



2. แบบเรื้อรัง

- ประสบอุบัติเหตุ, ได้รับสารเคมีที่เป็นพิษในระดับความเข้มข้นต่ำ ซึ่งเกิดเหตุหรือสัมผัสสารบ่อยครั้ง โดยที่ไม่แสดงอาการในช่วงแรก แต่จะแสดงอาการในช่วงภายหลัง

การจัดการความปลอดภัยในห้องแล็บ

- คือ แนวทางในการปฏิบัติสำหรับจัดการสิ่งต่างๆ ที่สามารถส่งผลให้เกิดอันตราย หรือมีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตรายภายในห้องปฏิบัติการ รวมถึงพื้นที่ใกล้เคียง
- มีการจัดแบ่งระดับความปลอดภัย เพื่อง่ายต่อการหาวิธีในการจัดการควบคุม
- ข้อปฏิบัติเป็นไปตามกฎระเบียบมาตรฐานสากล
- จัดทำเป็นคู่มือ และประกาศให้ใช้
- จัดเก็บข้อมูลในรูปแบบสถิติ เพื่อดำเนินการตรวจสอบและหาแนวทางแก้ไขต่อไป

- เมื่อทำงานกับอุปกรณ์ วัสดุอันตราย เครื่องแก้ว และ/หรือสารเคมี หน้ากากป้องกันใบแว่นตานิรภัยเสมอ

- เมื่อจัดกสารอันตรายเหมาะสม

- เมื่อทำการทดลองในห้องปฏิบัติการ ควรสวมเสื้อคลุมหลวม เสื้อคลุมเต็ม

- ก่อนออกห้องปฏิบัติการ รับประทานอาหาร ด่างมือทุกครั้ง

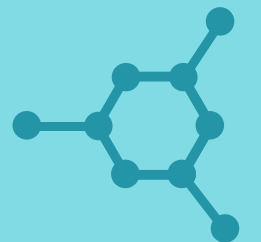
- ใช้

- เมื่อใช้อุปกรณ์ห้องปฏิบัติการและสารเคมีอย่าลืมวางมือให้ห่างจากร่างกาย ปาก ดวงตา และใบหน้า





ทบทวน ความปลอดภัยให้ongปฏิบัติการ



ข้อใดต่อไปนี่ คือ ข้อควรปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในห้องแล็บ หรือไม่
อย่างไร

1.ใช่..... สวมใส่รองเท้านุ่มเท้าที่ปิดมิดชิด
2.ใช่..... ติดตามข่าวสารล่าสุดเกี่ยวกับการฝึกอบรม
3.ใช่..... ติดป้ายกำกับพื้นที่ทำงานอย่างถูกต้อง
4.ใช่..... ทิ้งวัสดุทั้งหมดในถังขยะที่แยกเฉพาะ
5.ใช่..... จดจำขั้นตอนฉุกเฉินขณะปฏิบัติงาน

ข้อใดต่อไปนี้เป็น คือ ข้อควรปฏิบัติเพื่อความปลอดภัยในการปฏิบัติงานในห้องแล็บ หรือไม่
อย่างไร

6.ไม่ใช่.... ล้างตาทุกครั้งก่อนออกจากห้องปฏิบัติการ
7.ใช่.... ไม่นำอาหารและเครื่องดื่มเข้าภายในห้องปฏิบัติการ
8.ใช่.... ไม่ทำงานตามลำพัง
9.ไม่ใช่.... สวมเสื้อกาวน์ออกนอกห้องปฏิบัติการ
10.ใช่.... ไม่นำพาสาตรีมีครรภ์เข้าห้องปฏิบัติการ



HEG, RMUTP

คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

เปิดภาคเรียน ภาคการศึกษาที่ 2/2565



ระดับปริญญาตรี **7 พฤศจิกายน 2565**

ระดับปริญญาโท **12 พฤศจิกายน 2565**

ระดับปริญญาเอก



ฝ่ายวิชาการและวิจัย คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร
สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ ☎ 02 665 3888 ต่อ 5235 , 8254



คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีอาหาร Food Technology

หลักสูตรปรับปรุง ปีการศึกษา 2565



คุณสมบัติผู้เข้าศึกษา

- สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6) หรือเทียบเท่า
ศึกษากลุ่มสาระการเรียนรู้คณิตศาสตร์ ไม่ต่ำกว่า 12 หน่วยกิต
หรือกลุ่มสาระการเรียนรู้วิทยาศาสตร์ ไม่ต่ำกว่า 22 หน่วยกิต
- สำเร็จการศึกษาระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ (ปวช.)
ประเภทวิชาคหกรรม
-สาขาวิชาอาหารและโภชนาการ สาขางานการแปรรูปอาหาร
ประเภทวิชาเกษตรกรรม
-สาขาวิชาเกษตรศาสตร์ สาขางานอุตสาหกรรมเกษตร

หลักสูตรที่เปิดสอน ระดับปริญญาตรี 4 ปี

แนวทางประกอบอาชีพ

- ผู้ประกอบการอาชีพอิสระด้านอาหาร
- นักวิทยาศาสตร์การอาหาร
- ผู้ช่วยนักวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์
- อาหารเจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตและแปรรูปอาหาร
- เจ้าหน้าที่ควบคุมคุณภาพอาหาร
- เจ้าหน้าที่กองอาหารและยา



รายละเอียดหลักสูตรเพิ่มเติม

ติดต่อสอบถาม

☎ 02 665 3888 ต่อ 5235,5236
🌐 www.hec.rmudp.ac.th

📍 คณะเทคโนโลยีอุตสาหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

ขอบคุณค่ะ