

## สรุปผลงานการพัฒนาคุณภาพ ปี2564 : กลุ่มงานโภชนาการ

1. ชื่อผลงาน/โครงการพัฒนา : เปิด-ปิดปลอดภัย ลดการเกิดอหิวาต์จากแก๊สรั่ว
2. คำสำคัญ : แก๊สหุงต้มรั่วซึม,อหิวาต์
3. สรุปผลงานโดยย่อ : เปิด-ปิดปลอดภัย ลดการเกิดอหิวาต์เป็นการปรับปรุงกระบวนการทำงานเพื่อลดการเกิดอุบัติเหตุเหตุแก๊สรั่วซึม ของกลุ่มงานโภชนาการ
4. ชื่อหน่วยงาน/ทีม : กลุ่มงานโภชนาการ
5. สมาชิกทีม : บุคลากรกลุ่มงานโภชนาการ
6. เป้าหมาย : เพื่อลดจำนวนอุบัติเหตุแก๊สรั่วซึมให้เป็น0
7. ปัญหาและสาเหตุโดยย่อ :
  - ปัญหาด้านคน:บุคลากรไม่มีความรู้ความเข้าใจในการปิดหัวแก๊สและตรวจสอบความสมบูรณ์ของถังแก๊ส
  - ปัญหาด้านกระบวนการ:ไม่มีขั้นตอนการตรวจสอบการเปิดปิดหัวแก๊สและการตรวจสอบความสมบูรณ์ของแก๊สที่ชัดเจน
  - ปัญหาด้านอุปกรณ์:แก๊สและอุปกรณ์เช่นหัวจ่ายแก๊ส มีอายุการใช้งานที่นาน มีสภาพเก่าและชำรุดซึ่งเป็นสาเหตุให้เกิดแก๊สรั่วซึม
8. การเปลี่ยนแปลง :
  - ดำเนินการขออนุมัติจัดซื้อแก๊สและอุปกรณ์แบบใหม่ (หัวเปิด-ปิดแบบเกลียวและถังแก๊สปตท.ขนาด48กก.)
  - จัดทำแบบบันทึกการเปิด-ปิดแก๊สประจำวัน
  - จัดทำแบบบันทึกการตรวจรับแก๊สหุงต้ม เพื่อตรวจสอบความสมบูรณ์ของถังแก๊ส
  - ทบทวนขั้นตอนการปิดแก๊สที่ถูกวิธี เพื่อลดอันตราย-ความรุนแรงของการเกิดแก๊สรั่วซึมโดยผู้เชี่ยวชาญด้านการใช้งานแก๊สจากร้านสมใจแก๊ส
  - จัดทำแบบบันทึกการตรวจสอบอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องอื่น ๆ เช่น เครื่องตัดก๊ับแก๊สรั่ว, วาล์วเปิด-ปิดแก๊สภายใน
9. การวัดผลและผลของการเปลี่ยนแปลง : อุบัติการณ์เหตุแก๊สรั่วซึม = 0
10. บทเรียนที่ได้รับ : ความสม่ำเสมอของการตรวจสอบและบำรุงรักษาวัสดุ-อุปกรณ์ภายในหน่วยงาน โดยเฉพาะวัสดุ-อุปกรณ์ที่เกี่ยวกับไฟ ไฟฟ้าและสารเคมี ซึ่งอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุที่มีความร้ายแรงถึงแก่ชีวิตได้
11. การติดต่อกับทีมงาน : กลุ่มงานโภชนาการ 70933 email:Supassara.babytata@gmail.com