

สรุปความรู้ที่ได้จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยเทคนิคชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) ครั้งที่ 2

สำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ชื่อ CoP: อาหารปลอดภัย (Food Safety)

หัวข้อ/เรื่องที่แลกเปลี่ยนความรู้ (Knowledge) : แนวทางจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

วันที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้วันที่ : 16 มิถุนายน 2559 ห้องประชุม 213 อาคาร 8 ชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.

รายชื่อผู้เข้าร่วม CoP

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	บทบาทหน้าที่
1	คุณนิภาภรณ์ ลักษณะสมยา	คุณอำนวย
2	คุณปราณี นาคประสิทธิ์	คุณลิขิต
3	คุณทองพันธ์ สัจจาปะละ	คุณกิจ
4	คุณบุษยา แสงวิรุฬห์	คุณกิจ
5	คุณสุธาทิพย์ วิทย์ชัยวุฒิมวงส์	คุณกิจ
6	คุณสุพัฒน์ แสงสวຍ	คุณกิจ
7	คุณยุพเรศ เอื้อตรงจิตต์	คุณกิจ
8	คุณเฉลิมพร ควรหา	คุณกิจ
9	คุณวีระวุฒิ วิทยานันท์	คุณกิจ
10	คุณบัณฑิต พานิชกุล	คุณกิจ
11	คุณกนกวรรณ ตุ่นสกุล	ผู้ช่วยคุณลิขิต

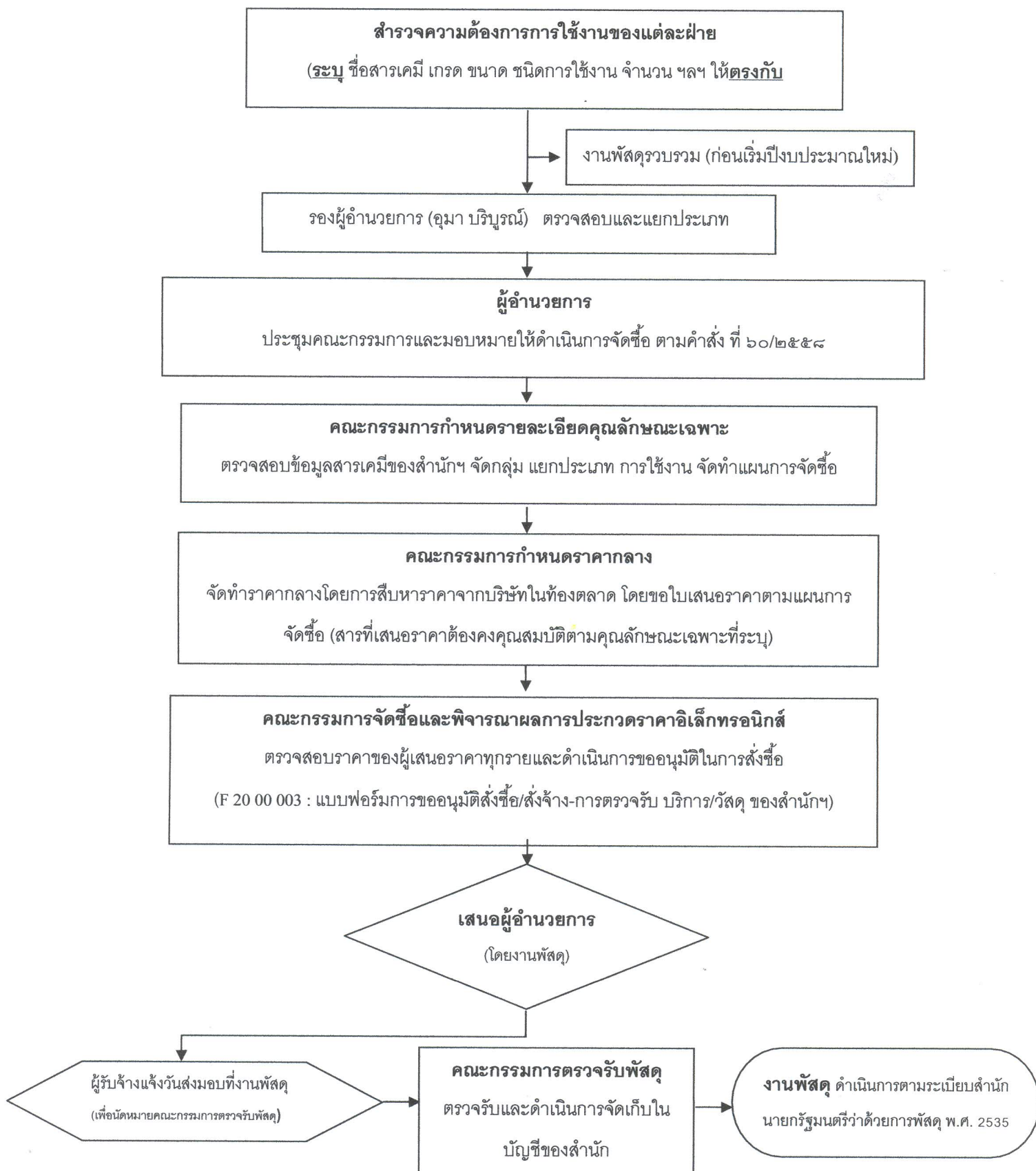
เนื้อหาความรู้โดยสรุป : การจัดการความรู้โดยใช้เทคนิคชุมชนนักปฏิบัติครั้งนี้ เป็นครั้งที่ 2 ที่แลกเปลี่ยนเรียนรู้ (Tacit Knowledge) เกี่ยวกับแนวทางจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ในแต่ละหัวข้อที่กำหนด จากครั้งที่ 1 สมาชิกได้ร่วมกันถ่ายทอดองค์ความรู้เพื่อนำมารวบรวมเป็นคู่มือ มีรายละเอียดสรุปได้ดังนี้

1. ความรู้ทั่วไปของสารเคมีที่เกี่ยวข้องในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร : สมาชิกทุกท่านได้ช่วยกันสรุปและเพิ่มเติมเพื่อให้ได้ข้อมูลที่กระชับ และทำความเข้าใจง่ายขึ้น



2. การจัดซื้อสารเคมีในสำนัฯ : สมาชิกได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของขั้นตอนการจัดซื้อสารเคมี แบ่งได้ดังนี้

ขั้นตอนการจัดซื้อสารเคมีในสำนัฯ



3. การจัดเก็บสารเคมี : สมาชิก CoP บางท่านที่ร่วมเป็นคณะกรรมการบริหารจัดการสารเคมีของสำนักฯ ได้ชี้แจงและอธิบายขั้นตอนการจัดเก็บโดยสารเคมีที่ใช้ในแต่ละห้องปฏิบัติการที่ยังไม่หมดอายุ ให้มารวบรวมและจัดเก็บในห้องเก็บสารเคมีในแต่ละชั้น สรุปได้ดังนี้

ห้องเก็บสารเคมี	สารเคมีที่เก็บ	ผู้ควบคุมสารเคมีประจำชั้น
ชั้น 3	ตัวทำละลายอินทรีย์ (Solvent) จำนวน 7 ชนิด ซึ่งมีปริมาณ (ปริมาตรและจำนวน) มากที่สุด	คุณสุพัฒน์ แสงสวຍ คุณวรพงศ์ พรหมณา
ชั้น 4	ตัวทำละลายอินทรีย์ (Solvent) จำนวน 11 ชนิด ซึ่งมีปริมาณ (ปริมาตร) น้อยที่สุด	คุณเฉลิมพร ควรหา คุณรัตติยากร ศรีโครต
ชั้น 5	กรดเข้มข้นที่เป็นของเหลวและตัวทำละลายอินทรีย์ รวมเป็นจำนวน 16 ชนิด แบ่งเป็นกรดเข้มข้นที่เป็นของเหลวจำนวน 8 ชนิด และตัวทำละลายอินทรีย์จำนวน 8 ชนิด	คุณศศิธร หอมดำรงวงศ์ คุณสมพร ธัญชีวะ
ชั้น 6	ด่างเข้มข้นที่เป็นของเหลว ตัวทำละลายอินทรีย์ และสารเคมีสถานะของแข็ง (ชนิดมากที่สุด) รวมทั้งหมดเป็นจำนวน 116 ชนิด แบ่งเป็นด่างเข้มข้นสถานะของเหลวจำนวน 1 ชนิด ตัวทำละลายอินทรีย์จำนวน 24 ชนิด และสารเคมีสถานะของแข็งจำนวน 91 ชนิด	คุณยุพเรศ เอื้อตรงจิตต์ คุณรัศมี วชิรโกมล

4. การเบิกสารเคมี ผู้ต้องการเบิกสามารถปฏิบัติตามขั้นตอนที่กำหนด (ซึ่งติดหน้าห้องเก็บสารเคมีทุกชั้น) ดังนี้
- 4.1 กำหนดการเบิกจ่ายในวันอังคาร เวลา 9.00-11.30 น. หากจำเป็นเร่งด่วนสามารถเบิกได้ทุกวัน
 - 4.2 ผู้เบิกสารเคมีกรอกรายละเอียดในใบเบิกสารเคมี (Stock form 1) ให้เรียบร้อย หากแก้ไข ใช้การขีดฆ่าและมีลายเซ็นของข้าราชการนักวิทยาศาสตร์การแพทย์กำกับทุกครั้ง
 - 4.3 แจ้งผู้ควบคุมสารเคมีประจำชั้น
 - 4.4 หยิบสารเคมีในชั้น (หากต้องการใช้จำนวนมาก สามารถยกทั้งลังได้)
 - 4.5 ตัด stock ในใบ stock สารเคมีแต่ละชนิด (Stock form 2)
 - 4.6 ส่งใบเบิกสารเคมี (Stock form 1) ให้กับผู้ควบคุมสารเคมีประจำชั้น
5. ความปลอดภัยในการใช้สารเคมี : โดยกำหนดข้อหลักไว้ดังนี้
- 5.1 การดูแลและปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารเคมี
 - 5.2 Spill kit ของสำนักฯ อุปกรณ์และขั้นตอนการใช้



6. การกำจัดสารเคมีที่ใช้แล้ว : สมาชิกได้ถ่ายทอดองค์ความรู้ของขั้นตอนการส่งของเสียจากสารเคมีเพื่อกำจัดแบ่งได้ดังนี้

ขั้นตอนการส่งของเสียจากสารเคมีเพื่อกำจัด

กำหนดตัวบุคคลผู้มีหน้าที่กำจัดของเสียจากสารเคมี
โดยต้องเป็นผู้มีความรู้เกี่ยวกับสารเคมีเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายและผลเสียต่อ

จำแนกประเภทของเสียเคมีโดยแยกตามรหัสดังนี้

รหัส	ประเภทของเสีย
CW 01	CHLORINATED SOLVENTS
CW 02	NON- CHLORINATED SOLVENTS
CW 03	SOLVENTS & WATER
CW 04	MERCURY
CW 05	OTHER METALS
CW 06	CHLORINATED PESTICIDES
CW 07	NON- CHLORINATED PESTICIDES
CW XX	OTHER

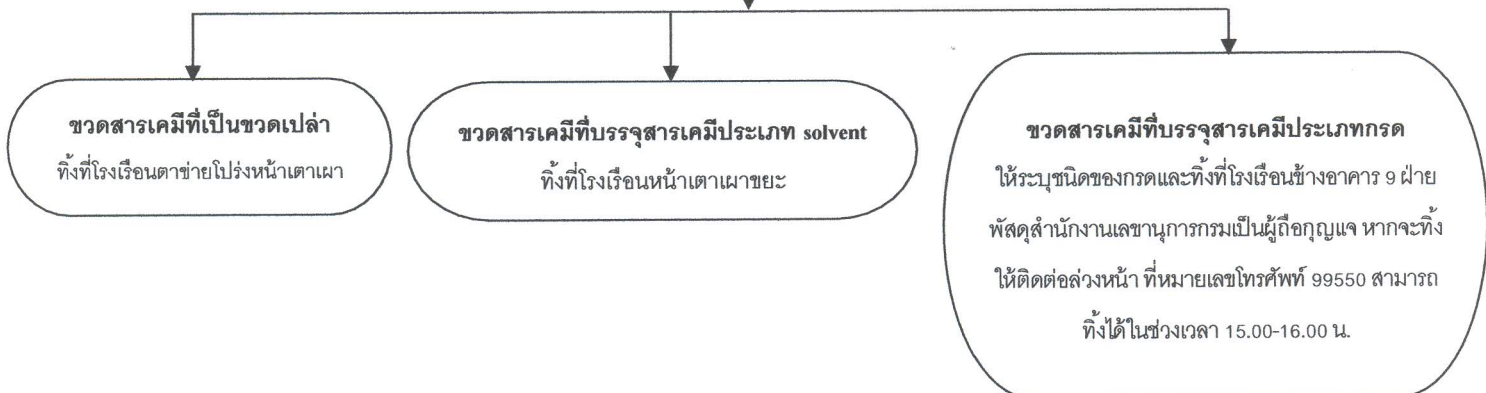
ภาชนะที่บรรจุให้ใช้ขวดแก้วสีชา

ระบุประเภทของเสียบนภาชนะให้ชัดเจนตามรหัสที่กำหนดโดยมีขนาดจลาก 8 X 5 นิ้ว

รหัส	ประเภทของเสีย
ชนิด	
หน่วยงาน	
กลุ่มฝ่าย	
เบอร์โทร.....	

5 นิ้ว

จัดทำบัญชีรายการของเสียที่จะกำจัด
คัดแยกตามรหัส ระบุจำนวนขวดที่ส่งกำจัดและรายชื่อผู้
ส่งในแต่ละครั้ง และส่งไปเก็บไว้ที่อาคารเก็บสารเคมีดังนี้



จากการจัดการความรู้โดยใช้เทคนิคชุมชนนักปฏิบัติครั้งนี้ สมาชิกให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี ทำให้การทำ CoP มีประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย

การจัดทำบันทึกความรู้เพื่อนำไปใช้งานต่อโดยการ : จัดทำคู่มือ แนวทางจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยใน
ห้องปฏิบัติการด้านอาหาร ภายในสำนักคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร โดยเผยแพร่ให้กับเจ้าหน้าที่ในแต่ละ
ห้องปฏิบัติการภายในสำนักฯ



ภาพการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ด้วยเทคนิคชุมชนนักปฏิบัติ (CoP) ครั้งที่ 2

เรื่อง แนวทางการจัดการสารเคมีอย่างปลอดภัยในห้องปฏิบัติการด้านอาหาร

วันที่ 16 มิถุนายน 2559 ห้องประชุม 213 อาคาร 8 ชั้น 2 เวลา 13.30 – 15.00 น.



ผู้รวบรวม 

(นางกนกวรรณ ดุ่นสกุล)

ผู้ตรวจสอบ 

(นางปราณี นาคประสิทธิ์)

เลขที่สำนักงานจัดการความรู้และสารสนเทศ สคอ.

หัวหน้าสำนักงานจัดการความรู้และสารสนเทศ สคอ.

