

5.8 ตัวอย่างเอกสารตรวจเช็คบำรุงรักษาระบบเครื่องปรับอากาศ

PROMPT

TECHNO SERVICE

Operation, Maintenance, Repair Services

Multi-Technical Assistance

Total Facilities Management & Maintenance Service



INNOVATIVE SERVICES OF TOMORROW

BIG C SUPERCENTER SOUTH PATTAYA

MONTHLY REPORT OF ACTIVITIES

JANUARY 2025



TABLE OF CONTENTS

- 01 EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATION & REPAIRING COST
- 02 CLIENT'S DATA
- 03 MACHINE DATA LIST
- 04 SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE
- 05 CORRECTIVE MAINTENANCE & REPAIR HISTORY
- 06 MAINTENANCE TASK REPORT

01

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

ลำดับ	ระบบ / เครื่องจักร	ข้อบกพร่องของเครื่องจักรที่พบ	แนวทางการแก้ไข	ผลที่จะได้รับ	ประมาณราคา	ความเห็นของ M7
1	Electrical System					
2	Air Condition System					
	C-2/1	มอเตอร์ชำรุด เฟนคอยล์ชำรุด	เปลี่ยนมอเตอร์เฟนคอยล์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	CT-3/1	มอเตอร์ชำรุด / ชุดรีเลย์เสีย	ถอดมอเตอร์ไปซ่อม / เปลี่ยนชุดรีเลย์	สามารถทำงานได้ปกติ		
	FCU-2/2,3,2/4,2/5,2/6	motorชำรุด/ถาดรองน้ำชำรุด	เปลี่ยนmotor/เปลี่ยนถาดรองน้ำ	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างเสนอราคา	
	Cold Water System					
3						
	Ventilation System					
4	EX-2/3 EX-2/6 EX-2/8	มอเตอร์ชำรุด	เปลี่ยนมอเตอร์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ		

02 CLIENT'S DATA

2. ข้อมูลเบื้องต้นของอาคาร

2.1 ข้อมูลทั่วไป

อาคาร บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์ เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้ เป็นอาคารศูนย์การค้า (Discount Store) เริ่มเปิดดำเนินการใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 โดยมีการใช้พลังงานไฟฟ้าเป็นหลักสำหรับอุปกรณ์ และเครื่องจักร ในระบบวิศวกรรมของอาคาร

2.1.1. ชื่อนิติบุคคล : บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้

ชื่ออาคาร : บิ๊กซี สาขา พัทยาใต้

อำเภอ บางละมุง จังหวัด ชลบุรี 20150

โทรศัพท์ : 03837-4800 ต่อ 2107,2124-5 โทรสาร : 0-3837-4816

E-mail : mtn.pattaya2@bigc.co.th

2.1.3. ประเภทอาคาร : ศูนย์การค้า เปิดให้บริการเมื่อ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

2.1.4. ผู้รับผิดชอบงานระบบ : คุณ จุฬา ศุคโต

ตำแหน่ง : หัวหน้าช่างฝ่ายซ่อมบำรุง (C7)

โทรศัพท์ : 038 - 875 - 400 - 14 ต่อ 2107

มือถือ : 089-0942393

2.1.5. ผู้ดูแลบำรุงรักษางานระบบ : บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

วันเริ่มสัญญา : 1 มกราคม 2568

วันสิ้นสุดสัญญา : 31 มีนาคม 2568

ซึ่งมีงานในระบบเครื่องกลและไฟฟ้าประกอบด้วยระบบต่างๆดังนี้

1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

- 1.1 High Voltage Sitch Gear/High Voltage SF6 Ring Main Unit
- 1.2 Power Transformer
- 1.3 Generator
- 1.4 Main Distribution Board (รวมตู้ควบคุมระบบปรับอากาศ AMCC or ACSWB)
- 1.5 Distribution Board
- 1.6 Grounding System & Lightning Protection
- 1.7 Thermoscaning High Volt drop fuse,Switch Gear,TR,MDB,ACSWB,DB

2. ระบบการปรับอากาศ และระบายอากาศ

- 2.1 เครื่องปรับอากาศ (AHU.,FCU.,Split Type,Package Air Cooled)
- 2.2 เครื่องปั๊มน้ำในระบบปรับอากาศ (Chilled & Condensor Water Pump)
- 2.3 ระบายความร้อนระบบปรับอากาศ (Cooling Tower)
- 2.3 พัดลมระบายอากาศ และเติมอากาศ (Centifugal Ventilation)

3. ระบบปั๊มน้ำดีในอาคาร

- 3.1 Booster Pump
- 3.2 Lift Pump
- 3.3 Intermedia Pump

03 MACHINE DATA LIST

3. รายละเอียดเครื่องจักร / อุปกรณ์

3.1 Electrical Equipment

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	TR-1	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
2	TR-2	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
3	MDB-1	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
4	MDB-2	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
5	ACB-TIE	ACB-TIE	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
6	EMDB	EMERGENCY MAIN	MERLIN GERIN	NS160N	11	1600 A	EE. ROOM.
		DISTRIBUTION BOARD					
7	PFC	POWER FACTOR CONTROLLER	MERLIN GERIN	VAPLUS M-4	11		EE. ROOM.
8	CAP-1	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
9	CAP-2	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
10	GEN	GENERATOR (ENGINE)	MTU	16V2000G12	11		EE. ROOM.
		ALTERNATOR	KOHLER	800P5-M	11	740 KW	EE. ROOM.
11	ATS	AUTOMATIC TRANSFER SWITCH	MERLIN GERIN		11		EE. ROOM.

4. SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE

AIR - CONDITIONING SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มกราคม 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คและล้าง Fin Coil AHU ทั้งหมด 18 เครื่อง ด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และทำความสะอาดท่อเดรนน้ำทิ้ง ตรวจเช็ครอบ Period M
ทำการตรวจเช็คและปรับตั้งความตึงของสายพาน AHU. ทั้งหมด ตรวจเช็คการทำงานของตู้ไฟฟ้าควบคุมการทำงาน
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Cooling Tower 9 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (Office) 37 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (ร้านค้าเช่า) 18 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Air Filter ของ Air Split Type (Office) 8 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Pump CHP, CDP และทำความสะอาดโดยรอบ

VENTILATION SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มกราคม 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Make Up Fan และ Exhaust Fan ทั้งหมด 32 ชุด ตรวจเช็ครอบ Period M
- วัดค่ากระแสแรงดันของมอเตอร์ ตรวจเช็คสภาพสายพานมอเตอร์

COLD WATER SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มกราคม 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คการทำงานของ Booster Pump วัดค่ากระแสการทำงานของมอเตอร์ ตรวจเช็ครอบ Period M
- ตรวจเช็คการทำงานของตู้ควบคุมการทำงานของ Booster Pump และทำความสะอาดภายในตู้ควบคุม

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าปกติมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.1 Chilled Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Chilnde Water Pump - 1	45	380	84	405	406	407	69.8	69.9	70	} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Chilnde Water Pump - 2	45	380	84	405	406	407	69.9	70	70.1	
3	Chilnde Water Pump - 3	45	380	84	405	406	407	69.7	69.9	70.1	

4.2.2 Condensor Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Condensor Water Pump	30	380	57	405	406	407	48.5	48.6	48.7	} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Condensor Water Pump	30	380	57	405	406	407	49	49.1	48.9	
3	Condensor Water Pump	30	380	57	405	406	407	48.7	48.8	48.9	

4.2.3 Cooling Tower

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Cooling Tower 1/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.3	12.4	
2	Cooling Tower 1/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.5	12.6	12.6	
3	Cooling Tower 1/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
4	Cooling Tower 2/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.5	12.6	12.7	
5	Cooling Tower 2/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.3	12.4	
6	Cooling Tower 2/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.5	12.6	12.7	
7	Cooling Tower 3/1	5.5	380	17.7							OFF
8	Cooling Tower 3/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.3	12.4	
9	Cooling Tower 3/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.6	12.7	12.8	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.4 Air Handling Unit

No.	รายการ	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
	เครื่องจักร / อุปกรณ์	อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Air Handling Unit 1/1	18	380	21.7	398	399	400	8.2	8.3	8.3	
2	Air Handling Unit 1/2	11	380	21.7	398	399	400	7.5	7.6	7.7	
3	Air Handling Unit 1/3	11	380	21.7	398	399	499	12.5	12.6	12.7	
4	Air Handling Unit 1/4	11	380	21.7	398	399	400	8.0	8.1	8.2	
5	Air Handling Unit 2/1	15	380	28.5	398	399	400	8.1	8.2	8.3	
6	Air Handling Unit 2/2	15	380	28.5	391	392	393	8.2	8.2	8.3	
7	Air Handling Unit 2/3	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
8	Air Handling Unit 2/4	15	380	28.5	391	392	393	9.0	9.1	9.2	
9	Air Handling Unit 2/5	15	380	28.5	390	391	392	9.0	9.1	9.2	
10	Air Handling Unit 2/6	15	380	28.5	391	392	393	10.4	10.5	10.6	
11	Air Handling Unit 2/7	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
12	Air Handling Unit 2/8	15	380	28.5	391	392	393	8.3	8.4	8.6	
13	Air Handling Unit 2/9	15	380	28.5	391	392	393	8.0	8.1	8.3	
14	Air Handling Unit 2/10	15	380	28.5	391	392	393	8.3	8.4	8.5	
15	Air Handling Unit 2/11	5.6	380	11.4	391	392	393	6.1	6.2	6.3	
16	Air Handling Unit 2/12	5.6	380	11.4	390	391	392	6.3	6.4	6.4	
17	Air Handling Unit 2/13	15	380	28.5	391	392	393	6.2	6.3	6.4	
18	Air Handling Unit 2/14	15	380	28.5	391	392	393	9.2	9.3	9.4	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.5 Safety System

4.5.1 Fire Pump

4.5.1 Fire Pump											
No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Amp.			Record			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	Hrs.	Psi		
1	Fire Pump	150			228	226	224	50	150		

4.5.2 Jockey Pump

๔.5.2 Jockey Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Jockey Pump				400	399	398	4.8	4.5	4.6	

**PROMPT****TECHNO SERVICE CO.,LTD.****บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด**

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No. **13693** 13/01/68

Date attended : 18/01/68

Date finished : 18/01/68

Time attended : 09.00-18.00

Time finished : 18.00

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name : Big-d Supercenter

Address : สาขา หิมาลัย

Tel : 0-0000

Contract No. / Po. No. : เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ

Quotation No. : เลขที่ใบเสนอราคา

Cost center : หน่วยงาน

Type of Service ชนิดของการบริการ	Type of Worked ประเภทงาน	Name of Technicians	Remark หมายเหตุ
<input checked="" type="checkbox"/> Maintenance งานซ่อมบำรุง	<input checked="" type="checkbox"/> Air Condition ระบบเครื่องปรับอากาศ		
<input type="checkbox"/> Extrawork งานพิเศษ	<input type="checkbox"/> Electrical ระบบไฟฟ้า		
<input type="checkbox"/> Adjustment งานแก้ไข	<input type="checkbox"/> Fire fighting ระบบดับเพลิง		
<input type="checkbox"/> Breakdown งานซ่อมแซม	<input type="checkbox"/> Pump ระบบปั๊มน้ำ		
<input type="checkbox"/> Warranty work งานในประกัน	<input type="checkbox"/> Other systems ระบบอื่นๆ		

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้เข้ามาทำ Preventive Maintenance อุปกรณ์ภายในของตู้แอร์
ประจำเดือน มกราคม 2568 เสร็จเรียบร้อย ตรวจเช็คแล้ว พบว่าตู้แอร์ทำงานปกติ
ไม่มีพบปัญหาใดๆ REPAIR ประจำเดือน มกราคม 2568 เสร็จ

SPARE PART (อะไหล่) / CONSUMABLE (วัสดุสิ้นเปลือง)							CONCLUSION สรุปผลงาน
Item รายการ	Part No. เบอร์อะไหล่	Description รายละเอียด	Model/Type รุ่น/ชนิด	Q'ty จำนวน	Unit Price ราคา/หน่วย	Total รวมเงิน	
							<input checked="" type="checkbox"/> Completed <input type="checkbox"/> To follow up Date : 18/01/68
GRAND TOTAL							

CUSTOMER
ลูกค้า

Client Signature / ลายเซ็นลูกค้า :

Print Name / ชื่อตัวบรรจง :

Date / วันที่ :

14th Flr, Ban

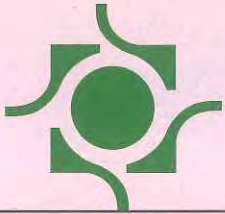
Tel : 0-2312-0266-72

FOR CUSTOMER : WHITE

FOR HEAD OFFICE : PINK

FOR SITE : GREEN

FOR COPY : YELLOW

**PROMPT****TECHNO SERVICE CO.,LTD.****บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด**

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No.

13694

13101/68

Date attended

:

Time attended

:

12.00น.

เริ่มวันที่

13101/68

เริ่มตั้งแต่เวลา

21.00น.

Date finished

:

Time finished

:

สิ้นสุดวันที่

สิ้นสุดเมื่อเวลา

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name

:

Big-d

Contract No. / Po. No.

:

นามลูกค้า

:

ลาหพัทธ์ ๗

เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ

:

Address

:

ที่อยู่

:

จ.ฉะเชิงเทรา

Quotation No.

:

เลขที่ใบเสนอราคา

:

Tel

:

๐.๖๖๖ ๘

Cost center

:

โทรศัพท์

หน่วยงาน

:

Type of Service
ชนิดของการบริการType of Worked
ประเภทงานName of Technicians
ชื่อ-นามสกุล (ช่างบริการ)Remark
หมายเหตุ☒ Maintenance

งานซ่อมบำรุง

☐ Extrawork

งานพิเศษ

☐ Adjustment

งานแก้ไข

☐ Breakdown

งานซ่อมแซม

☐ Warranty work

งานในประกัน

☒ Air Condition

ระบบเครื่องปรับอากาศ

☐ Electrical

ระบบไฟฟ้า

☐ Fire fighting

ระบบดับเพลิง

☐ Pump

ระบบปั๊ม

☐ Other systems

ระบบอื่น ๆ

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้ซ่อมแซมเครื่องปรับอากาศ Cooling Tower CA-111, 112, 113, CA-811, 212, 213, CA-312, 313, 314, 315, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000, 1001, 1002, 1003, 1004, 1005, 1006, 1007, 1008, 1009, 1010, 1011, 1012, 1013, 1014, 1015, 1016, 1017, 1018, 1019, 1020, 1021, 1022, 1023, 1024, 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1030, 1031, 1032, 1033, 1034, 1035, 1036, 1037, 1038, 1039, 1040, 1041, 1042, 1043, 1044, 1045, 1046, 1047, 1048, 1049, 1050, 1051, 1052, 1053, 1054, 1055, 1056, 1057, 1058, 1059, 1060, 1061, 1062, 1063, 1064, 1065, 1066, 1067, 1068, 1069, 1070, 1071, 1072, 1073, 1074, 1075, 1076, 1077, 1078, 1079, 1080, 1081, 1082, 1083, 1084, 1085, 1086, 1087, 1088, 1089, 1090, 1091, 1092, 1093, 1094, 1095, 1096, 1097, 1098, 1099, 1100, 1101, 1102, 1103, 1104, 1105, 1106, 1107, 1108, 1109, 1110, 1111, 1112, 1113, 1114, 1115, 1116, 1117, 1118, 1119, 1120, 1121, 1122, 1123, 1124, 1125, 1126, 1127, 1128, 1129, 1130, 1131, 1132, 1133, 1134, 1135, 1136, 1137, 1138, 1139, 1140, 1141, 1142, 1143, 1144, 1145, 1146, 1147, 1148, 1149, 1150, 1151, 1152, 1153, 1154, 1155, 1156, 1157, 1158, 1159, 1160, 1161, 1162, 1163, 1164, 1165, 1166, 1167, 1168, 1169, 1170, 1171, 1172, 1173, 1174, 1175, 1176, 1177, 1178, 1179, 1180, 1181, 1182, 1183, 1184, 1185, 1186, 1187, 1188, 1189, 1190, 1191, 1192, 1193, 1194, 1195, 1196, 1197, 1198, 1199, 1200, 1201, 1202, 1203, 1204, 1205, 1206, 1207, 1208, 1209, 1210, 1211, 1212, 1213, 1214, 1215, 1216, 1217, 1218, 1219, 1220, 1221, 1222, 1223, 1224, 1225, 1226, 1227, 1228, 1229, 1230, 1231, 1232, 1233, 1234, 1235, 1236, 1237, 1238, 1239, 1240, 1241, 1242, 1243, 1244, 1245, 1246, 1247, 1248, 1249, 1250, 1251, 1252, 1253, 1254, 1255, 1256, 1257, 1258, 1259, 1260, 1261, 1262, 1263, 1264, 1265, 1266, 1267, 1268, 1269, 1270, 1271, 1272, 1273, 1274, 1275, 1276, 1277, 1278, 1279, 1280, 1281, 1282, 1283, 1284, 1285, 1286, 1287, 1288, 1289, 1290, 1291, 1292, 1293, 1294, 1295, 1296, 1297, 1298, 1299, 1300, 1301, 1302, 1303, 1304, 1305, 1306, 1307, 1308, 1309, 1310, 1311, 1312, 1313, 1314, 1315, 1316, 1317, 1318, 1319, 1320, 1321, 1322, 1323, 1324, 1325, 1326, 1327, 1328, 1329, 1330, 1331, 1332, 1333, 1334, 1335, 1336, 1337, 1338, 1339, 1340, 1341, 1342, 1343, 1344, 1345, 1346, 1347, 1348, 1349, 1350, 1351, 1352, 1353, 1354, 1355, 1356, 1357, 1358, 1359, 1360, 1361, 1362, 1363, 1364, 1365, 1366, 1367, 1368, 1369, 1370, 1371, 1372, 1373, 1374, 1375, 1376, 1377, 1378, 1379, 1380, 1381, 1382, 1383, 1384, 1385, 1386, 1387, 1388, 1389, 1390, 1391, 1392, 1393, 1394, 1395, 1396, 1397, 1398, 1399, 1400, 1401, 1402, 1403, 1404, 1405, 1406, 1407, 1408, 1409, 1410, 1411, 1412, 1413, 1414, 1415, 1416, 1417, 1418, 1419, 1420, 1421, 1422, 1423, 1424, 1425, 1426, 1427, 1428, 1429, 1430, 1431, 1432, 1433, 1434, 1435, 1436, 1437, 1438, 1439, 1440, 1441, 1442, 1443, 1444, 1445, 1446, 1447, 1448, 1449, 1450, 1451, 1452, 1453, 1454, 1455, 1456, 1457, 1458, 1459, 1460, 1461, 1462, 1463, 1464, 1465, 1466, 1467, 1468, 1469, 1470, 1471, 1472, 1473, 1474, 1475, 1476, 1477, 1478, 1479, 1480, 1481, 1482, 1483, 1484, 1485, 1486, 1487, 1488, 1489, 1490, 1491, 1492, 1493, 1494, 1495, 1496, 1497, 1498, 1499, 1500, 1501, 1502, 1503, 1504, 1505, 1506, 1507, 1508, 1509, 1510, 1511, 1512, 1513, 1514, 1515, 1516, 1517, 1518, 1519, 1520, 1521, 1522, 1523, 1524, 1525, 1526, 1527, 1528, 1529, 1530, 1531, 1532, 1533, 1534, 1535, 1536, 1537, 1538, 1539, 1540, 1541, 1542, 1543, 1544, 1545, 1546, 1547, 1548, 1549, 1550, 1551, 1552, 1553, 1554, 1555, 1556, 1557, 1558, 1559, 1560, 1561, 1562, 1563, 1564, 1565, 1566, 1567, 1568, 1569, 1570, 1571, 1572, 1573, 1574, 1575, 1576, 1577, 1578, 1579, 1580, 1581, 1582, 1583, 1584, 1585, 1586, 1587, 1588, 1589, 1590, 1591, 1592, 1593, 1594, 1595, 1596, 1597, 1598, 1599, 1600, 1601, 1602, 1603, 1604, 1605, 1606, 1607, 1608, 1609, 1610, 1611, 1612, 1613, 1614, 1615, 1616, 1617, 1618, 1619, 1620, 1621, 1622, 1623, 1624, 1625, 1626, 1627, 1628, 1629, 1630, 1631, 1632, 1633, 1634, 1635, 1636, 1637, 1638, 1639, 1640, 1641, 1642, 1643, 1644, 1645, 1646, 1647, 1648, 1649, 1650, 1651, 1652, 1653, 1654, 1655, 1656, 1657, 1658, 1659, 1660, 1661, 1662, 1663, 1664, 1665, 1666, 1667, 1668, 1669, 1670, 1671, 1672, 1673, 1674, 1675, 1676, 1677, 1678, 1679, 1680, 1681, 1682, 1683, 1684, 1685, 1686, 1687, 1688, 1689, 1690, 1691, 1692, 1693, 1694, 1695, 1696, 1697, 1698, 1699, 1700, 1701, 1702, 1703, 1704, 1705, 1706, 1707, 1708, 1709, 1710, 1711, 1712, 1713, 1714, 1715, 1716, 1717, 1718, 1719, 1720, 1721, 1722, 1723, 1724, 1725, 1726, 1727, 1728, 1729, 1730, 1731, 1732, 1733, 1734, 1735, 1736, 1737, 1738, 1739, 1740, 1741, 1742, 1743, 1744, 1745, 1746, 1747, 1748, 1749, 1750, 1751, 1752, 1753, 1754, 1755, 1756, 1757, 1758, 1759, 1760, 1761, 1762, 1763, 1764, 1765, 1766, 1767, 1768, 1769, 1770, 1771, 1772, 1773, 1774, 1775, 1776, 1777, 1778, 1779, 1780, 1781, 1782, 1783, 1784, 1785, 1786, 1787, 1788, 1789, 1790, 1791, 1792, 1793, 1794, 1795, 1796, 1797, 1798, 1799, 1800, 1801, 1802, 1803, 1804, 1805, 1806, 1807, 1808, 1809, 1810, 1811, 1812, 1813, 1814, 1815, 1816, 1817, 1818, 1819, 1820, 1821, 1822, 1823, 1824, 1825, 1826, 1827, 1828, 1829, 1830, 1831, 1832, 1833, 1834, 1835, 1836, 1837, 1838, 1839, 1840, 1841, 1842, 1843, 1844, 1845, 1846, 1847, 1848, 1849, 1850, 1851, 1852, 1853, 1854, 1855, 1856, 1857, 1858, 1859, 1860, 1861, 1862, 1863, 1864, 1865, 1866, 1867, 1868, 1869, 1870, 1871

MAINTENANCE TASK REPORT

MAINT. No. : 8-069 DATE : 16/01/68 ADDRESS : บริษัท บิ๊กซี จำกัด		AIR HANDLING UNIT AHU - Code : AHU-211 AIR HANDLING UNIT BRAND : YORK AIR HANDLING UNIT MODEL : YSM 70 x 70 SH AIR HANDLING UNIT SN : 081202002 ATON : PL. 3		AHU-212 YORK YSM 70 x 70 SH 081202005 PL. 3				
ITEM	DESCRIPTION	Service Period			วัดลมก่อนล้าง		วัดลมหลังล้าง	
		M	M2	Q	S	Y	หน่วยเป็น f / min (x10)	หน่วยเป็น f / min (x10)
1	ทำความสะอาด Air Filter และ บริเวณห้องเครื่อง	<input checked="" type="checkbox"/>					จุดที่ 1 = 317	จุดที่ 1 = 311
2	ทำความสะอาดคอยล์เย็น (Evaporator Coil) ด้วย เครื่องฉีดน้ำ	<input checked="" type="checkbox"/>					จุดที่ 2 = 326	จุดที่ 2 = 290
3	ตรวจสอบค่าความสะอาดท่อ และภาคน้ำทิ้งของเครื่อง	<input checked="" type="checkbox"/>					จุดที่ 3 = 316	จุดที่ 3 = 311
4	ทำความสะอาดตู้ควบคุม (Control Panel) ของ AHU.	<input checked="" type="checkbox"/>					จุดที่ 4 = 337	จุดที่ 4 = 308
5	ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ของมอเตอร์ที่มีการฟังเสียง	<input checked="" type="checkbox"/>					จุดที่ 5 = 326	จุดที่ 5 = 312
6	ตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ของใบพัดของใบพัดการหมุนเสียงและอาการบีบ	<input checked="" type="checkbox"/>						
7	ตรวจสอบสภาพของ Pulley ที่มอเตอร์ และการสั่นสะเทือน	<input checked="" type="checkbox"/>						
8	ตรวจสอบสภาพของ Pulley ที่ใบพัด และการสั่นสะเทือน	<input checked="" type="checkbox"/>						
9	ตรวจสอบการรั่วของอุปกรณ์น้ำเครื่อง	<input checked="" type="checkbox"/>						
10	บันทึกค่าแรงดันไฟฟ้า (R-S-T-T-R) (Volts)	<input checked="" type="checkbox"/>						
11	บันทึกค่ากระแสไฟฟ้าของเครื่องทำงาน (Amp.)	<input checked="" type="checkbox"/>						
12	บันทึกค่าอุณหภูมิเข้าคอยล์ / น้ำออกคอยล์ (°F)	<input checked="" type="checkbox"/>						
13	บันทึกค่าแรงดันน้ำเข้าคอยล์ / น้ำออกคอยล์ (PSI.)	<input checked="" type="checkbox"/>						
14	บันทึกค่าความเร็วเฉลี่ยของลมกลับเข้าคอยล์ ก่อนล้างคอยล์ (F/L/Min)	<input checked="" type="checkbox"/>						
15	บันทึกค่าความเร็วเฉลี่ยของลมกลับเข้าคอยล์ หลังล้างคอยล์ (F/L/Min)	<input checked="" type="checkbox"/>						
16	บันทึกค่าอุณหภูมิของลมกลับเข้าคอยล์ ก่อน/หลังล้าง (°F)	<input checked="" type="checkbox"/>						
17	ตรวจสอบการรั่วของชุดคอยล์ไฮดรอลิค & 2 way valve (ทำงานสัมพันธ์กับการปรับเทอร์โมสแตท)	<input checked="" type="checkbox"/>						
18	ตรวจสอบสภาพของสายพานและปรับระบบ	<input checked="" type="checkbox"/>						
19	ตรวจสอบและบำรุงรักษาทุกระบบอื่นๆ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานการซ่อมบำรุงเป็นสากล	<input checked="" type="checkbox"/>						
20	ทำความสะอาด STRAINER	<input checked="" type="checkbox"/>						
21	ตรวจสอบความเป็นฉนวนและแรงกดของมอเตอร์	<input checked="" type="checkbox"/>						
22	ตรวจสอบสภาพความแน่นของมอเตอร์และใบพัดพร้อมเชื่อมเบมหรือเบมของ	<input checked="" type="checkbox"/>						
23	ตรวจสอบเบมของชุดรีดตัวเครื่อง	<input checked="" type="checkbox"/>						
24	ทำความสะอาดใบพัดลม (BLOWER)	<input checked="" type="checkbox"/>						
25	ทำความสะอาดหัวสัมผัสของ (Magnetic Contactor)	<input checked="" type="checkbox"/>						
26	เปลี่ยนจารบีลูกปืน	<input checked="" type="checkbox"/>						
27	ตรวจสอบและบำรุงรักษาทุกระบบอื่นๆ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานการซ่อมบำรุงเป็นสากล	<input checked="" type="checkbox"/>						

Comment : AHU-211, 212 PRESSURE DATE 01/01/68 บริษัท บิ๊กซี จำกัด 14/01/68		บริษัท เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด NAME : ธรรมะ นฤภัทร, อภิรักษ์ DATE : 16/01/68	
---	--	---	--

PROMPT

TECHNO SERVICE

Operation, Maintenance, Repair Services

Multi-Technical Assistance

Total Facilities Management & Maintenance Service



INNOVATIVE SERVICES OF TOMORROW



PROMPT TECHNO SERVICE CO., LTD.

บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

BIG C SUPERCENTER SOUTH PATTAYA

MONTHLY REPORT OF ACTIVITIES

FEBRUARY 2025





TABLE OF CONTENTS

- 01 EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATION & REPAIRING COST**
- 02 CLIENT'S DATA**
- 03 MACHINE DATA LIST**
- 04 SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE**
- 05 CORRECTIVE MAINTENANCE & REPAIR HISTORY**
- 06 MAINTENANCE TASK REPORT**



01

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

ลำดับ	ระบบ / เครื่องจักร	ข้อบกพร่องของเครื่องจักรที่พบ	แนวทางการแก้ไข	ผลที่จะได้รับ	ประมาณราคา	ความเห็นของ M7
1	Electrical System					
2	Air Condition System					
	C-2/1	มอเตอร์รีรู๊ด เฟนคอยล์รีรู๊ด	เปลี่ยนมอเตอร์เฟนคอยล์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	CT-3/1	มอเตอร์รีรู๊ด / ชุดรีเลย์	ถอดมอเตอร์ไปซ่อม / เปลี่ยนชุดรีเลย์	สามารถทำงานได้ปกติ		
	FCU-2/2,3,2,4,2,5,2/6	motor รีรู๊ด/ภาคตรงน้ำรีรู๊ด	เปลี่ยนmotor/เปลี่ยนภาตรงน้ำ	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างเสนอราคา	
	Cold Water System					
3						
	Ventilation System					
4	EX-2/3 EX-2/6 EX-2/8	มอเตอร์รีรู๊ด	เปลี่ยนมอเตอร์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ		

02 CLIENT'S DATA

2. ข้อมูลเบื้องต้นของอาคาร

2.1 ข้อมูลทั่วไป

อาคาร บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้ เป็นอาคารศูนย์การค้า (Discount Store) เริ่มเปิดดำเนินการใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 โดยมีการใช้พลังงานไฟฟ้าเป็นหลักสำหรับอุปกรณ์ และเครื่องจักร ในระบบวิศวกรรมของอาคาร

2.1.1. ชื่อนิติบุคคล : บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้

ชื่ออาคาร : บิ๊กซี สาขา พัทยาใต้

อำเภอ บางละมุง จังหวัด ชลบุรี 20150

โทรศัพท์ : 03837-4800 ต่อ 2107,2124-5 โทรสาร : 0-3837-4816

E-mail : mtn.pattaya2@bigc.co.th

2.1.3. ประเภทอาคาร : ศูนย์การค้า เปิดให้บริการเมื่อ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

2.1.4. ผู้รับผิดชอบงานระบบ : คุณ จุฬา คุณโต

ตำแหน่ง : หัวหน้าช่างฝ่ายซ่อมบำรุง (C7)

โทรศัพท์ : 038 - 875 - 400 - 14 ต่อ 2107

มือถือ : 089-0942393

2.1.5. ผู้ดูแลบำรุงรักษางานระบบ : บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

วันเริ่มสัญญา : 1 มกราคม 2568

วันสิ้นสุดสัญญา : 31 มีนาคม 2568

ซึ่งมีงานในระบบเครื่องกลและไฟฟ้าประกอบด้วยระบบต่าง ๆ ดังนี้

1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

- 1.1 High Voltage Sitch Gear/High Voltage SF6 Ring Main Unit
- 1.2 Power Transformer
- 1.3 Generator
- 1.4 Main Distribution Board (รวมตู้ควบคุมระบบปรับอากาศ AMCC or ACSWB)
- 1.5 Distribution Board
- 1.6 Grounding System & Lightning Protection
- 1.7 Thermoscaning High Volt drop fuse, Switch Gear, TR, MDB, ACSWB, DB

2. ระบบการปรับอากาศ และระบายอากาศ

- 2.1 เครื่องปรับอากาศ (AHU.,FCU.,Split Type,Package Air Cooled)
- 2.2 เครื่องปั๊มน้ำในระบบปรับอากาศ (Chilled & Condensor Water Pump)
- 2.3 ระบายความร้อนระบบปรับอากาศ (Cooling Tower)
- 2.3 พัดลมระบายอากาศ และเติมอากาศ (Centifugal Ventilation)

3. ระบบปั๊มน้ำในอาคาร

- 3.1 Booster Pump
- 3.2 Lift Pump
- 3.3 Intermedia Pump

03 MACHINE DATA LIST

3. รายละเอียดเครื่องจักร / อุปกรณ์

3.1 Electrical Equipment

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	TR-1	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
2	TR-2	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
3	MDB-1	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
4	MDB-2	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
5	ACB-TIE	ACB-TIE	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
6	EMDB	EMERGENCY MAIN	MERLIN GERIN	NS160N	11	1600 A	EE. ROOM.
		DISTRIBUTION BOARD					
7	PFC	POWER FACTOR CONTROLLER	MERLIN GERIN	VAPLUS M-4	11		EE. ROOM.
8	CAP-1	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
9	CAP-2	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
10	GEN	GENERATOR (ENGINE)	MTU	16V2000G12	11		EE. ROOM.
		ALTERNATOR	KOHLER	800P5-M	11	740 KW	EE. ROOM.
11	ATS	AUTOMATIC TRANSFER SWITCH	MERLIN GERIN		11		EE. ROOM.

3.2 Air Conditioning

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	CHP-1	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
2	CHP-2	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
3	CHP-3	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
4	CDP-1	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
5	CDP-2	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
6	CDP-3	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
7	CT-1/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	
8	CT-1/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	
9	CT-1/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING PLANT
10	CT-2/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
11	CT-2/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
12	CT-2/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
13	CT-3/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
14	CT-3/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
15	CT-3/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
16	A-1/1	AIR HANDLING UNIT	YORK	YSM-80 x 80SH	11	1223040 BTU	AHU ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-160 M4		15 HP	AHU ROOM
17	A-1/2	AIR HANDLING UNIT	YORK	YSM-50 x 80SH	11	739490 BTU	AHU ROOM
		MOTOR	BROOK	TEA132 M4		15 HP	AHU ROOM
18	A-1/3	AIR HANDLING UNIT	YORK	YSM-50 x 80SH	11	739490 BTU	AHU ROOM
		MOTOR	BROOK	TEA132 M4		15 HP	AHU ROOM

3.4 Cold Water System

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	BP-1	PUMP	GROOND FOS	CR-16-50	11	55 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	MG-1325 B2		5.5 KW	
2	BP-2	PUMP	GROOND FOS	CR-16-50	11	55 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	MG-1325 B2		5.5 KW	
3	BP-3	PUMP	GROOND FOS	CR-32-4.2	11	140 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	132 SC-2		7.5 KW	
4	WT	WATER SUPPLY TANK	LOCAL		11	500 m ³	ห้อง FIRE PUMP

4. SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE

AIR - CONDITIONING SYSTEM

ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568 ตาม Maintenance Task Report

- ทำการตรวจเช็คและล้าง Fin Coil AHU ทั้งหมด 18 เครื่อง ด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และทำความสะอาดท่อเตรนน้ำทิ้ง ตรวจเช็ครอบ Period M
ทำการตรวจเช็คและปรับตั้งความตึงของสายพาน AHU. ทั้งหมด ตรวจเช็คการทำงานของตู้ไฟฟ้าควบคุมการทำงาน
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Cooling Tower 9 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (Office) 37 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (ร้านค้าเช่า) 18 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Air Filter ของ Air Split Type (Office) 8 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period M
- ตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Pump CHP, CDP และทำความสะอาดโดยรอบ

VENTILATION SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Make Up Fan และ Exhaust Fan ทั้งหมด 32 ชุด ตรวจเช็ครอบ Period M
- วัดค่ากระแสแรงดันของมอเตอร์ ตรวจเช็คสภาพสายพานมอเตอร์

COLD WATER SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คการทำงานของ Booster Pump วัดค่ากระแสการทำงานของมอเตอร์ ตรวจเช็ครอบ Period M
- ตรวจเช็คการทำงานของตู้ควบคุมการทำงานของ Booster Pump และทำความสะอาดภายในตู้ควบคุม

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.1 Chilled Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Chillde Water Pump - 1	45	380	84							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Chillde Water Pump - 2	45	380	84							
3	Chillde Water Pump - 3	45	380	84							

4.2.2 Condensor Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Condensor Water Pump	30	380	57							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Condensor Water Pump	30	380	57							
3	Condensor Water Pump	30	380	57							

4.2.3 Cooling Tower

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					อุปกรณ์			Volts			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Cooling Tower 1/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
2	Cooling Tower 1/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
3	Cooling Tower 1/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.6	12.7	12.8	
4	Cooling Tower 2/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.1	12.2	12.3	
5	Cooling Tower 2/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
6	Cooling Tower 2/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
7	Cooling Tower 3/1	5.5	380	17.7							OFF
8	Cooling Tower 3/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.3	12.4	
9	Cooling Tower 3/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.6	12.7	12.8	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.4 Air Handling Unit

No.	รายการ	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
	เครื่องจักร / อุปกรณ์	อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Air Handling Unit 1/1	18	380	21.7	398	399	400	8.1	8.2	8.3	
2	Air Handling Unit 1/2	11	380	21.7	399	400	401	7.1	7.2	7.3	
3	Air Handling Unit 1/3	11	380	21.7	399	400	401	12.1	12.2	12.3	
4	Air Handling Unit 1/4	11	380	21.7	399	400	401	8.1	8.2	8.3	
5	Air Handling Unit 2/1	15	380	28.5	398	399	400	8.2	8.3	8.4	
6	Air Handling Unit 2/2	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
7	Air Handling Unit 2/3	15	380	28.5	391	392	393	8.0	8.1	8.2	
8	Air Handling Unit 2/4	15	380	28.5	390	391	392	9.1	9.2	9.3	
9	Air Handling Unit 2/5	15	380	28.5	390	391	392	9.1	9.2	9.3	
10	Air Handling Unit 2/6	15	380	28.5	391	392	393	10.3	10.4	10.5	
11	Air Handling Unit 2/7	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
12	Air Handling Unit 2/8	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
13	Air Handling Unit 2/9	15	380	28.5	391	392	393	8.2	8.3	8.4	
14	Air Handling Unit 2/10	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.2	8.3	
15	Air Handling Unit 2/11	5.6	380	11.4	391	392	393	6.2	6.2	6.3	
16	Air Handling Unit 2/12	5.6	380	11.4	390	391	392	6.3	6.4	6.5	
17	Air Handling Unit 2/13	15	380	28.5	391	392	393	6.2	6.2	6.3	
18	Air Handling Unit 2/14	15	380	28.5	391	392	393	9.1	9.2	9.3	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.4. Cold Water System

4.4.1 Booster Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
		อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	BP - 1	5.5	380	12	398	399	400	8.2	8.3	8.4	
2	BP - 2	5.5	380	12	398	399	400	8.1	8.2	8.3	
3	BP - 3	7.5	380	16	398	399	400	12.4	12.5	12.6	

**PROMPT****TECHNO SERVICE CO.,LTD.****บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด**

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No.

14538 9/102/68

Date attended

เริ่มวันที่

Date finished

สิ้นสุดวันที่

9/102/68

Time attended

เริ่มตั้งแต่เวลา

Time finished

สิ้นสุดเมื่อเวลา

09.004.

18.004.

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name

นามลูกค้า

Address

ที่อยู่

Tel

โทรศัพท์

Big-d
ต.เมืองใหม่
จ.อยุธยา

Contract No. / Po. No. :

เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ

Quotation No. :

เลขที่ใบเสนอราคา

Cost center :

หน่วยงาน

Type of Service

ชนิดของการบริการ

Type of Worked

ประเภทงาน

Name of Technicians

ชื่อ-นามสกุล (ช่างบริการ)

Remark

หมายเหตุ

- ☒ Maintenance
งานซ่อมบำรุง
- ☐ Extrawork
งานพิเศษ
- ☐ Adjustment
งานแก้ไข
- ☐ Breakdown
งานซ่อมแซม
- ☐ Warranty work
งานในประกัน

- ☒ Air Condition
ระบบเครื่องปรับอากาศ
- ☐ Electrical
ระบบไฟฟ้า
- ☐ Fire fighting
ระบบดับเพลิง
- ☐ Pump
ระบบปั๊ม
- ☐ Other systems
ระบบอื่น ๆ

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้เข้ามาแก้ไข ระบบ - 1/1, 1/2, 1/3 1/6 1/8 PCN 51416

Item รายการ	SPARE PART (อะไหล่) / CONSUMABLE (วัสดุสิ้นเปลือง)						CONCLUSION สรุปผลงาน
	Part No. เบอร์อะไหล่	Description รายละเอียด	Model/Type รุ่น/ชนิด	Q'ty จำนวน	Unit Price ราคา/หน่วย	Total รวมเงิน	
							<input checked="" type="checkbox"/> Completed <input type="checkbox"/> To follow up Date : 9/12/68

GRAND TOTAL

CUSTOMER'S APPROVAL

PROMPT TECHNO SERVICE

Client Signaure / ลายเซ็นลูกค้า

Print Name / ชื่อตัวบรรจง

Date / วันที่

14th Flr, Bangna Towers(C), 40/14 Moo 12, Debaratana Rd. Km. 6.5, Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn 10540, Thailand

Tel : 0-2312-0266-72, 0-2751-9105-9 Fax : 0-2312-0264, 0-2751-9105-9 Ext.406 www.prompt1992.com, E-mail : pts.fms@prompt1992.com

FOR CUSTOMER : WHITE

FOR HEAD OFFICE : PINK

FOR SITE : GREEN

FOR COPY : YELLOW

แผนก FMS : ชั้น 14 อาคารบางนาทาวเวอร์ C , เลขที่ 40/14 หมู่ 12 ถ.บางนา-ตราด กม. 6.5 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
Tel : 0-2312-0266-73 , Fax : 0-2312-0264

MAINTENANCE TASK REPORT

[illegible]



แบบ FMS : ชั้น 14 อาคารบางนาทาวเวอร์ C , เลขที่ 40/14 หมู่ 12 ถนนบางนา-ตราด กม. 6.5 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
Tel : 0-2312-0266-73 , Fax : 0-2312-0264

MAINTENANCE TASK REPORT

MAINT. No. : 7518168		AIR HANDLING UNIT		AHU - Code :		AHU-211		YORK		AHU-212	
DATE : 15/08/16		AIR HANDLING UNIT BRAND :		YORK		YORK		YORK		YORK	
ADDRESS : 71, ซอยบางนา 10, บางนา		AIR HANDLING UNIT MODEL :		YSM 70x70SH		YSM 70x70SH		YSM 70x70SH		YSM 70x70SH	
		AIR HANDLING UNIT SN :		081202002		081202005		081202005		081202005	
		ACTION :		PL. 3		PL. 3		PL. 3		PL. 3	
ITEM	DESCRIPTION	M	T	M2	Q	S	Y	วัดลมก่อนล้าง	หน่วยเป็น f / min (x10)	วัดลมหลังล้าง	หน่วยเป็น f / min (x10)
1	ทำความสะอาด Air Filter และ บริเวณห้องเครื่อง							จุดที่ 1 = 358	จุดที่ 1 = 366		
2	ทำความสะอาดคอยล์เย็น (Evaporator Coil) ด้วย เครื่องฉีดน้ำ							จุดที่ 2 = 358	จุดที่ 2 = 376		
3	ตรวจสอบทำความสะอาดคอยล์ และ ถาดน้ำทิ้งของเครื่อง							จุดที่ 3 = 358	จุดที่ 3 = 365		
4	ทำความสะอาดตู้ควบคุม (Control Panel) ของ AHU.							จุดที่ 4 = 357	จุดที่ 4 = 367		
5	ตรวจสอบเช็คการทำงานของมอเตอร์ที่วางฟาส์							จุดที่ 5 = 356	จุดที่ 5 = 361		
6	ตรวจสอบเช็คการทำงานของมอเตอร์ที่วางฟาส์และอีลารบี										
7	ตรวจสอบเช็คการทำงานของ Pulley ที่มอเตอร์ และการที่มันเดียน										
8	ตรวจสอบเช็คการทำงานของ Pulley ที่ใบพัด และการที่มันเดียน										
9	ตรวจสอบการทำงานของสายพานและใบพัด										
10	บันทึกค่าแรงดันไฟฟ้า (R-S-T-T-R) (Volts)							วัดลมก่อนล้าง	หน่วยเป็น f / min (x10)	วัดลมหลังล้าง	หน่วยเป็น f / min (x10)
11	บันทึกค่ากระแสไฟฟ้าของเครื่องทำงาน (Amp.)							จุดที่ 1 = 556	จุดที่ 1 = 556		
12	บันทึกค่าอุณหภูมิเข้าคอยล์ / น้ำออกคอยล์ (°F)							จุดที่ 2 = 556	จุดที่ 2 = 552		
13	บันทึกค่าแรงดันน้ำเข้าคอยล์ / น้ำออกคอยล์ (PSI)							จุดที่ 3 = 558	จุดที่ 3 = 551		
14	บันทึกค่าความเร็วลมของลมกลับเข้าคอยล์ ก่อนล้างคอยล์ (FC/Min)							จุดที่ 4 = 530	จุดที่ 4 = 558		
15	บันทึกค่าความเร็วลมของลมกลับเข้าคอยล์ หลังล้างคอยล์ (FC/Min)							จุดที่ 5 = 518	จุดที่ 5 = 552		
16	บันทึกค่าอุณหภูมิของลมกลับเข้าคอยล์ ก่อน/หลังล้าง (°F)										
17	ตรวจสอบการทำงานของชุดคอยล์ประจักษ์ & 2 way valve (ทำงานสัมพันธ์กับการปรับเทอร์มิสแต)										
18	ตรวจสอบสภาพของสายพานและใบพัด										
19	ตรวจสอบและบำรุงรักษาพื้นฐานอื่นๆ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานการซ่อมบำรุงฉบับเป็นสากล										
20	ทำความสะอาด STRAINER										
21	ตรวจสอบความดันบนและลงของเครื่องคอมเพรสเซอร์										
22	ตรวจสอบเช็คสภาพความดันบนของมอเตอร์ปั๊มและปั๊มไฮดรอลิกและปั๊มไฮดรอลิกและปั๊มไฮดรอลิก										
23	ตรวจสอบเช็คการทำงานของปั๊ม										
24	ทำความสะอาดใบพัดลม (BLOWER)										
25	ทำความสะอาดหน้าสัมผัสของ (Magnetic Contactor)										
26	เปลี่ยนน้ำมันหล่อลื่น										
27	ตรวจสอบและบำรุงรักษาพื้นฐานอื่นๆ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานการซ่อมบำรุงฉบับเป็นสากล										

Comment :

TECHNO SERVICE CO., LTD.

PROMPT

TECHNO SERVICE

Operation, Maintenance, Repair Services

Multi-Technical Assistance

Total Facilities Management & Maintenance Service



INNOVATIVE SERVICES OF TOMORROW



PROMPT TECHNO SERVICE CO., LTD.

บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

BIG C SUPERCENTER SOUTH PATTAYA

MONTHLY REPORT OF ACTIVITIES

MARCH 2025





TABLE OF CONTENTS

- 01 EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATION & REPAIRING COST
- 02 CLIENT'S DATA
- 03 MACHINE DATA LIST
- 04 SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE
- 05 CORRECTIVE MAINTENANCE & REPAIR HISTORY
- 06 MAINTENANCE TASK REPORT



01

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

ลำดับ	ระบบ / เครื่องจักร	ข้อบกพร่องของเครื่องจักรที่พบ	แนวทางการแก้ไข	ผลที่จะได้รับ	ประมาณราคา	ความเห็นของ M7
1	Electrical System					
2	Air Condition System					
	C-2/1	มอเตอร์รีจิวด์ เฟนคอยล์รีจิวด์	เปลี่ยนมอเตอร์เฟนคอยล์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	CT-3/1	มอเตอร์รีจิวด์ / ชุดรีเลย์เสีย	ถอดมอเตอร์ไปซ่อม / เปลี่ยนชุดรีเลย์	สามารถทำงานได้ปกติ		
	FCU-2/2,2/3,2/4,2/5,2/6	motor รีจิวด์/ถาดรองน้ำชำรุด	เปลี่ยน motor/เปลี่ยนถาดรองน้ำ	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างเสนอราคา	
	Cold Water System					
3						
	Ventilation System					
4	EX-2/3 EX-2/6 EX-2/8	มอเตอร์รีจิวด์	เปลี่ยนมอเตอร์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ		



02

CLIENT'S DATA



02 CLIENT'S DATA

2. ข้อมูลเบื้องต้นของอาคาร

2.1 ข้อมูลทั่วไป

อาคาร บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้ เป็นอาคารศูนย์การค้า (Discount Store) เริ่มเปิดดำเนินการใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 โดยมีการใช้พลังงานไฟฟ้าเป็นหลักสำหรับอุปกรณ์ และเครื่องจักร ในระบบวิศวกรรมของอาคาร

2.1.1. ชื่อนิติบุคคล : บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้

ชื่ออาคาร : บิ๊กซี สาขา พัทยาใต้

อำเภอ บางละมุง จังหวัด ชลบุรี 20150

โทรศัพท์ : 03837-4800 ต่อ 2107,2124-5 โทรสาร : 0-3837-4816

E-mail : mtn.pattaya2@bigc.co.th

2.1.3. ประเภทอาคาร : ศูนย์การค้า เปิดให้บริการเมื่อ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

2.1.4. ผู้รับผิดชอบงานระบบ : คุณ จุฬา กุศลโต

ตำแหน่ง : หัวหน้าช่างฝ่ายซ่อมบำรุง (C7)

โทรศัพท์ : 038 - 875 - 400 - 14 ต่อ 2107

มือถือ : 089-0942393

2.1.5. ผู้ดูแลบำรุงรักษางานระบบ : บริษัท พรอม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

วันเริ่มสัญญา : 1 มกราคม 2568

วันสิ้นสุดสัญญา : 31 มีนาคม 2568

ซึ่งมีงานในระบบเครื่องกลและไฟฟ้าประกอบด้วยระบบต่างๆดังนี้

1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

1.1 High Voltage Sitch Gear/High Voltage SF6 Ring Main Unit

1.2 Power Transformer

1.3 Generator

1.4 Main Distribution Board (รวมตู้ควบคุมระบบปรับอากาศ AMCC or ACSWB)

1.5 Distribution Board

1.6 Grounding System & Lightning Protection

1.7 Thermoscaning High Volt drop fuse, Switch Gear, TR, MDB, ACSWB, DB

2. ระบบการปรับอากาศ และระบายอากาศ

2.1 เครื่องปรับอากาศ (AHU.,FCU.,Split Type,Package Air Cooled)

2.2 เครื่องปั๊มน้ำในระบบปรับอากาศ (Chilled & Condensor Water Pump)

2.3 ระบายความร้อนระบบปรับอากาศ (Cooling Tower)

2.3 พัดลมระบายอากาศ และเติมอากาศ (Centifugal Ventilation)

3. ระบบปั๊มน้ำดีในอาคาร

3.1 Booster Pump

3.2 Lift Pump

3.3 Intermedia Pump

03 MACHINE DATA LIST

3. รายละเอียดเครื่องจักร / อุปกรณ์

3.1 Electrical Equipment

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	TR-1	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
2	TR-2	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
3	MDB-1	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
4	MDB-2	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
5	ACB-TIE	ACB-TIE	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
6	EMDB	EMERGENCY MAIN	MERLIN GERIN	NS160N	11	1600 A	EE. ROOM.
		DISTRIBUTION BOARD					
7	PFC	POWER FACTOR CONTROLLER	MERLIN GERIN	VAPLUS M-4	11		EE. ROOM.
8	CAP-1	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
9	CAP-2	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
10	GEN	GENERATOR (ENGINE)	MTU	16V2000G12	11		EE. ROOM.
		ALTERNATOR	KOHLER	800P5-M	11	740 KW	EE. ROOM.
11	ATS	AUTOMATIC TRANSFER SWITCH	MERLIN GERIN		11		EE. ROOM.

3.2 Air Conditioning

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	CHP-1	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
2	CHP-2	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
3	CHP-3	CHILLER WATER PUMP	CRANE	50608x6x14.5	11	1080 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TUDF-225 MA		60 HP	
4	CDP-1	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
5	CDP-2	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
6	CDP-3	CONDENSOR WATER PUMP	CRANE	50608x6x12	11	1350 GPM	CHILLER ROOM
		MOTOR	BROOK	TDF-200 LA		40 HP	
7	CT-1/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	
8	CT-1/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	
9	CT-1/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING PLANT
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING PLANT
10	CT-2/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
11	CT-2/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
12	CT-2/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
13	CT-3/1	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
14	CT-3/2	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM
15	CT-3/3	COOLING TOWER	COOLING MAN	CTA 700 UN	11	400 TON	COOLING ROOM
		MOTOR	TECO	AEVFWF		5.5 KW	COOLING ROOM

3.4 Cold Water System

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	BP-1	PUMP	GROOND FOS	CR-16-50	11	55 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	MG-1325 B2		5.5 KW	
2	BP-2	PUMP	GROOND FOS	CR-16-50	11	55 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	MG-1325 B2		5.5 KW	
3	BP-3	PUMP	GROOND FOS	CR-32-4.2	11	140 GPM	ห้อง FIRE PUMP
		MOTOR	GROOND FOS	132 SC-2		7.5 KW	
4	WT	WATER SUPPLY TANK	LOCAL		11	500 m ³	ห้อง FIRE PUMP

4. SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE

AIR - CONDITIONING SYSTEM

ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มีนาคม 2568 ตาม Maintenance Task Report

- ทำการตรวจเช็คและล้าง Fin Coil AHU ทั้งหมด 18 เครื่อง ด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และทำความสะอาดท่อครั้นน้ำทิ้ง ตรวจเช็ครอบ Period S
ทำการตรวจเช็คและปรับตั้งความตึงของสายพาน AHU. ทั้งหมด ตรวจเช็คการทำงานของตู้ไฟฟ้าควบคุมการทำงาน
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Cooling Tower 9 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period S
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (Office) 37 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period S
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (ร้านค้าเช่า) 18 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period S
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Air Filter ของ Air Split Type (Office) 8 ชุด โดยตรวจเช็ครอบ Period S
- ตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Pump CHP, CDP และทำความสะอาดโดยรอบ Q

VENTILATION SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มีนาคม 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Make Up Fan และ Exhaust Fan ทั้งหมด 32 ชุด ตรวจเช็ครอบ Period S
- วัดค่ากระแสแรงดันของมอเตอร์ ตรวจเช็คสภาพสายพานมอเตอร์

COLD WATER SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน มีนาคม 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คการทำงานของ Booster Pump วัดค่ากระแสการทำงานของมอเตอร์ ตรวจเช็ครอบ Period S
- ตรวจเช็คการทำงานของตู้ควบคุมการทำงานของ Booster Pump และทำความสะอาดภายในตู้ควบคุม

**PROMPT****TECHNO SERVICE CO.,LTD.****บริษัท พร็อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด**

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No. : **15672** 12/3/68

Date attended : 12/3/68

เริ่มวันที่ : 12/3/68

Date finished :

สิ้นสุดวันที่ :

Time attended : 12.004.

เริ่มตั้งแต่เวลา : 21.004.

Time finished :

สิ้นสุดเมื่อเวลา :

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name : Big-d

นามลูกค้า : บริษัท

Address : จ.อยุธยา

ที่อยู่ :

Tel :

โทรศัพท์ :

Contract No. / Po. No. :

เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ :

Quotation No. :

เลขที่ใบเสนอราคา :

Cost center :

หน่วยงาน :

Type of Service
ชนิดของการบริการType of Worked
ประเภทงานName of Technicians
ชื่อ-นามสกุล (ช่างบริการ)Remark
หมายเหตุ☒ Maintenance

งานซ่อมบำรุง

☐ Extrawork

งานพิเศษ

☐ Adjustment

งานแก้ไข

☐ Breakdown

งานซ่อมแซม

☐ Warranty work

งานในประกัน

☒ Air Condition

ระบบเครื่องปรับอากาศ

☐ Electrical

ระบบไฟฟ้า

☐ Fire fighting

ระบบดับเพลิง

☐ Pump

ระบบปั๊มน้ำ

☐ Other systems

ระบบอื่น ๆ

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้นำช่างมาเช็ค cooling tower และ PCU ของลูกค้า

Item รายการ	SPARE PART (อะไหล่) / CONSUMABLE (วัสดุสิ้นเปลือง)						CONCLUSION สรุปผลงาน
	Part No. เบอร์อะไหล่	Description รายละเอียด	Model/Type รุ่น/ชนิด	Q'ty จำนวน	Unit Price ราคา/หน่วย	Total รวมเงิน	
							<input checked="" type="checkbox"/> Completed <input type="checkbox"/> To follow up Date : 12/3/68

GRAND TOTAL**CUSTOMER'S APPROVAL**

ลูกค้าลงนามอนุมัติ

PROMPT TECHNO SERVICE

ผู้ให้บริการ

Client Signature / ดาเยนลูกค้า

Print Name / ชื่อตัวบรรจง

Date / วันที่

MAINTENANCE TASK REPORT

CHILLED WATER PUMP		CHILLED PUMP - CODE :	CHP-1	CHP-2	CHP-3	CHP-4
MAINT. No. :	DATE :	PUMP BRAND / MODEL :	CRANE 8xLx14	CRANE 8xLx14	CRANE 8xLx14	
SITE :	ADDRESS :	PUMP SN, HEAD, RPM, GPM :	DC 52559	DC 52559	DC 52559	
LOCATION :		MOTOR BRAND / MODEL :	BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	
		MOTOR SN, CAPACITY :	800382 / 60HP	800380 / 60HP	800380 / 60HP	
		MOTOR BEARING :				
ITEM	DESCRIPTION	M	O	S	Y	
1	ตรวจสอบสภาพเป็นปกติ / ให้อาบน้ำ					
2	ตรวจสอบน้ำมัน / ให้อาบน้ำ					
3	ตรวจสอบสายไฟให้เดิน ๆ หรือทำการขันแน่นและทำการหาสาเหตุ Control					
4	ตรวจสอบชุด Coupling					
5	ตรวจสอบการทำงานของชุดคอมเพรสเซอร์ และหลอดไฟแสดงสถานะต่าง ๆ					
6	ตรวจสอบสภาพของปั๊ม (Mechanical Seal / การรั่ว)					
7	บันทึกค่ากระแส					
8	บันทึกแรงดันน้ำเข้า, แรงดันน้ำออก					
9	บันทึกแรงดันน้ำเข้า, แรงดันน้ำออก					
10	ตรวจสอบน้ำมันชุดคอมเพรสเซอร์					
11	ทำความสะอาด Strainer					
12	ทำความสะอาดหน้า Contact					
13	ตรวจสอบชุด Overload และทำการปรับตั้ง					
14	ตรวจสอบ Support และ Spring Isolator					
15	ตรวจสอบความเป็นความสะอาดของมอเตอร์					
16	ตรวจสอบและบำรุงรักษาพื้นฐานตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานอื่นที่เกี่ยวข้อง					
17	ตรวจสอบรอยต่อ (Coupling) ว่ามีการเชื่อมองศาการเข้ามามาแน่นหรือไม่					
18	ตรวจสอบรอยต่ออุปกรณ์ไฟฟ้าให้มีความแน่นและขันเกลียวให้แน่น					
19	ตรวจสอบน้ำมันและหลอดไฟให้ทำงานตามคู่มือหรือไม่					
Comment :						
NAME : นาย, นาย, นาย, นาย, นาย		NAME :				
DATE : 18/3/68		DATE : 18/2/68				

BIG C SUPERCENTER SOUTH PATTAYA

MONTHLY REPORT OF ACTIVITIES

APRIL 2025





TABLE OF CONTENTS

- 01 EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATION & REPAIRING COST
- 02 CLIENT'S DATA
- 03 MACHINE DATA LIST
- 04 SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE
- 05 CORRECTIVE MAINTENANCE & REPAIR HISTORY
- 06 MAINTENANCE TASK REPORT

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

ลำดับ	ระบบ / เครื่องจักร	ข้อบกพร่องของเครื่องจักรที่พบ	แนวทางการแก้ไข	ผลที่จะได้รับ	ประมาณราคา	ความเห็นของ M7
1	Electrical System					
2	Air Condition System					
	C-2/1	มอเตอร์รีจิวรด เฟนคอยล์รีจิวรด	เปลี่ยนมอเตอร์เฟนคอยล์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	CT-3/1,2/2	มอเตอร์รีจิวรด / ชุดรีเลย์สับ	ถอดมอเตอร์รีจิวรด / เปลี่ยนชุดรีเลย์	สามารถทำงานได้ปกติ		
	FCU-2/2,2/3,2/4,2/5,2/6	motorรีจิวรด/ถาดรองน้ำรีจิวรด	เปลี่ยนmotor/เปลี่ยนถาดรองน้ำ	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างเสนอราคา	
	Cold Water System					
3						
	Ventilation System					
4	EX-2/3 EX-2/6 EX-2/8	มอเตอร์รีจิวรด	เปลี่ยนมอเตอร์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ		

02 CLIENT'S DATA

2. ข้อมูลเบื้องต้นของอาคาร

2.1 ข้อมูลทั่วไป

อาคาร บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้ เป็นอาคารศูนย์การค้า (Discount Store) เริ่มเปิดดำเนินการใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 โดยมีการใช้พลังงานไฟฟ้าเป็นหลักสำหรับอุปกรณ์ และเครื่องจักร ในระบบวิศวกรรมของอาคาร

2.1.1. ชื่อนิติบุคคล : บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้

ชื่ออาคาร : บิ๊กซี สาขา พัทยาใต้

อำเภอ บางละมุง จังหวัด ชลบุรี 20150

โทรศัพท์ : 03837-4800 ต่อ 2107,2124-5

โทรสาร : 0-3837-4816

E-mail : mtn.pattaya2@bigc.co.th

2.1.3. ประเภทอาคาร : ศูนย์การค้า เปิดให้บริการเมื่อ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

2.1.4. ผู้รับผิดชอบงานระบบ : คุณ จุฬา กุดโต

ตำแหน่ง : หัวหน้าช่างฝ่ายซ่อมบำรุง (C7)

โทรศัพท์ : 038 - 875 - 400 - 14 ต่อ 2107

มือถือ : 089-0942393

2.1.5. ผู้ดูแลบำรุงรักษางานระบบ : บริษัท พรอม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

วันเริ่มสัญญา : 1 เมษายน 2568

วันสิ้นสุดสัญญา : 30 มิถุนายน 2568

ซึ่งมีงานในระบบเครื่องกลและไฟฟ้าประกอบด้วยระบบต่าง ๆ ดังนี้

1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

1.1 High Voltage Sitch Gear/High Voltage SF6 Ring Main Unit

1.2 Power Transformer

1.3 Generator

1.4 Main Distribution Board (รวมตู้ควบคุมระบบปรับอากาศ AMCC or ACSWB)

1.5 Distribution Board

1.6 Grounding System & Lightning Protection

1.7 Thermoscaning High Volt drop fuse, Switch Gear, TR, MDB, ACSWB, DB

2. ระบบการปรับอากาศ และระบายอากาศ

2.1 เครื่องปรับอากาศ (AHU, FCU, Split Type, Package Air Cooled)

2.2 เครื่องปั๊มน้ำในระบบปรับอากาศ (Chilled & Condensor Water Pump)

2.3 ระบายความร้อนระบบปรับอากาศ (Cooling Tower)

2.3 พัดลมระบายอากาศ และเติมอากาศ (Centifugal Ventilation)

3. ระบบปั๊มน้ำดีในอาคาร

3.1 Booster Pump

3.2 Lift Pump

3.3 Intermedia Pump

03 MACHINE DATA LIST

3. รายละเอียดเครื่องจักร / อุปกรณ์

3.1 Electrical Equipment

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	TR-1	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
2	TR-2	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
3	MDB-1	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
4	MDB-2	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
5	ACB-TIE	ACB-TIE	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
6	EMDB	EMERGENCY MAIN	MERLIN GERIN	NS160N	11	1600 A	EE. ROOM.
		DISTRIBUTION BOARD					
7	PFC	POWER FACTOR CONTROLLER	MERLIN GERIN	VAPLUS M-4	11		EE. ROOM.
8	CAP-1	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
9	CAP-2	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
10	GEN	GENERATOR (ENGINE)	MTU	16V2000G12	11		EE. ROOM.
		ALTERNATOR	KOHLER	800P5-M	11	740 KW	EE. ROOM.
11	ATS	AUTOMATIC TRANSFER SWITCH	MERLIN GERIN		11		EE. ROOM.

4. SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE

AIR - CONDITIONING SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน เมษายน 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คและล้าง Fin Coil AHU ทั้งหมด 18 เครื่อง ด้วยเครื่องฉีดน้ำแรงดันสูง และทำความสะอาดท่อเดรนน้ำทิ้ง ตรวจเช็คในรอบ Period M
ทำการตรวจเช็คและปรับตั้งความตึงของสายพาน AHU. ทั้งหมด ตรวจเช็คการทำงานของตู้ไฟฟ้าควบคุมการทำงาน
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Cooling Tower 9 ชุด โดยตรวจเช็คในรอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (Office) 37 ชุด โดยตรวจเช็คในรอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด FCU (ร้านค้าเช่า) 18 ชุด โดยตรวจเช็คในรอบ Period M
- ทำการตรวจเช็คและทำความสะอาด Air Filter ของ Air Split Type (Office) 8 ชุด โดยตรวจเช็คในรอบ Period M
- ตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Pump CHP, CDP และทำความสะอาดโดยรอบ Q

VENTILATION SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน เมษายน 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คสภาพการทำงานของ Make Up Fan และ Exhaust Fan ทั้งหมด 32 ชุด ตรวจเช็คในรอบ Period M
- วัดค่ากระแสแรงดันของมอเตอร์ ตรวจเช็คสภาพสายพานมอเตอร์

COLD WATER SYSTEM

- ทำการ Preventive Maintenance ประจำเดือน เมษายน 2568 ตาม Maintenance Task Report
- ทำการตรวจเช็คการทำงานของ Booster Pump วัดค่ากระแสการทำงานของมอเตอร์ ตรวจเช็คในรอบ Period M
- ตรวจเช็คการทำงานของตู้ควบคุมการทำงานของ Booster Pump และทำความสะอาดภายในตู้ควบคุม

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.1 Chilled Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	ChilIde Water Pump - 1	45	380	84							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	ChilIde Water Pump - 2	45	380	84							
3	ChilIde Water Pump - 3	45	380	84							

4.2.2 Cendensor Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Condensor Water Pump	30	380	57							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Condensor Water Pump	30	380	57							
3	Condensor Water Pump	30	380	57							

4.2.3 Cooling Tower

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร อุปกรณ์			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Cooling Tower 1/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.4	12.5	
2	Cooling Tower 1/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.1	12.4	12.5	
3	Cooling Tower 1/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.4	12.7	12.8	
4	Cooling Tower 2/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.8	12.5	12.6	
5	Cooling Tower 2/2	5.5	380	17.7							OFF
6	Cooling Tower 2/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.1	12.3	12.4	
7	Cooling Tower 3/1	5.5	380	17.7							OFF
8	Cooling Tower 3/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.8	12.9	
9	Cooling Tower 3/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.6	12.7	12.8	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.4 Air Handling Unit

No.	รายการ	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
	เครื่องจักร / อุปกรณ์	อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Air Handling Unit 1/1	18	380	21.7	398	399	400	8.0	8.2	8.3	
2	Air Handling Unit 1/2	11	380	21.7	398	399	400	7.1	7.3	7.4	
3	Air Handling Unit 1/3	11	380	21.7	399	400	401	12.6	12.4	12.5	
4	Air Handling Unit 1/4	11	380	21.7	399	400	401	8.0	8.2	8.3	
5	Air Handling Unit 2/1	15	380	28.5	398	399	400	8.0	8.2	8.3	
6	Air Handling Unit 2/2	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.3	8.4	
7	Air Handling Unit 2/3	15	380	28.5	391	392	393	8.2	8.3	8.4	
8	Air Handling Unit 2/4	15	380	28.5	390	391	392	9.2	9.2	9.3	
9	Air Handling Unit 2/5	15	380	28.5	390	391	392	9.1	9.1	9.2	
10	Air Handling Unit 2/6	15	380	28.5	391	392	393	10.4	10.5	10.6	
11	Air Handling Unit 2/7	15	380	28.5	391	392	393	8.2	8.2	8.3	
12	Air Handling Unit 2/8	15	380	28.5	391	392	393	8.2	8.5	8.4	
13	Air Handling Unit 2/9	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.3	8.4	
14	Air Handling Unit 2/10	15	380	28.5	391	392	393	8.1	8.1	8.2	
15	Air Handling Unit 2/11	5.6	380	11.4	391	392	393	6.1	6.2	6.3	
16	Air Handling Unit 2/12	5.6	380	11.4	390	391	392	6.4	6.3	6.4	
17	Air Handling Unit 2/13	15	380	28.5	391	392	393	6.2	6.4	6.5	
18	Air Handling Unit 2/14	15	380	28.5	391	392	393	9.1	9.1	9.2	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.6 Split Type Unit

No.	รายการ	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
	เครื่องจักร / อุปกรณ์	อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Split Type FC - 1/1	36,000	220	7.3			224		7.1		ยกเลิก ตรวจเช็คทุกๆ 6 เดือน
2	Split Type FC - 1/2	18,000	220	6.5			222		7.2		
3	Split Type FC - 1/3	45,000	380	7.3							
4	Split Type FC - 2/1	36,000	220	7.3			222		6.6		
5	Split Type FC - 2/2	16,000	220	4.5			222		4.6		
6	Split Type FC - M/1	18,000	220	6.5			222		6.6		
7	Split Type FC - M/2	18,000	220	6.5			224		6.5		
8	Split Type FC - M/3	48,000	380	8.5	390	391	392	7.1	7.2	7.3	

4.2.7 Fan Coil Unit (Office)

No.	รายการ	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
	เครื่องจักร / อุปกรณ์	อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Fan Coil Unit F - 1/1	24,000	220	0.70	224			0.7	0.6		
2	Fan Coil Unit F - 1/2	24,000	220	0.70	222			0.6	0.7		
3	Fan Coil Unit F - 1/3	24,000	220	0.70	223			0.0	0.7		
4	Fan Coil Unit F - 1/4	12,000	220	0.70	222			0.0	0.6		
5	Fan Coil Unit F - 2/1	12,000	220	0.70	224			0.0	0.6		
6	Fan Coil Unit F - 2/2	24,000	220	0.70						OFF	
7	Fan Coil Unit F - 2/3	24,000	220	0.70						OFF	
8	Fan Coil Unit F - 2/4	24,000	220	0.70						OFF	
9	Fan Coil Unit F - 2/5	24,000	220	0.70						OFF	
10	Fan Coil Unit F - 2/6	24,000	220	0.70						OFF	
11	Fan Coil Unit F - 2/7	24,200	220	0.70	222				0.7		
12	Fan Coil Unit F - 2/8	12,000	220	0.70	223				0.7		
13	Fan Coil Unit F - 2/9	12,500	220	0.70	222				0.6		
14	Fan Coil Unit F - 2/10	12,000	220	0.70	223				0.6		
15	Fan Coil Unit F - 2/11	36,400	220	0.70							ไม่มีmotorและ โบว์เวอร์
16	Fan Coil Unit F - 2/12	36,400	220	0.70							ยกเลิก

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.4. Cold Water System

4.4.1 Booster Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					อุปกรณ์			Volts			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	BP - 1	5.5	380	12	398	399	400	8.0	8.2	8.3	
2	BP - 2	5.5	380	12	398	399	400	8.1	8.3	8.4	
3	BP - 3	7.5	380	16	398	399	400	12.5	12.3	12.4	

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.5 Safety System

4.5.1 Fire Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
		อุปกรณ์			Amp.			Record			
					R-S	S-T	T-R	Hrs.	Psi		
KW.	Volts	Amp.									
1	Fire Pump	150			228	226	224	50	150		

4.5.2 Jockey Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
		อุปกรณ์			Volts			Amp.			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Jockey Pump				400	399	398	4.8	4.5	4.6	

MAINTENANCE TASK REPORT

CHILLED WATER PUMP		CHILLED PUMP - CODE :		CHP-1	CHP-2	CHP-3	CHP-4
MAINT. No. :	DATE :	PUMP BRAND / MODEL :	PUMP SN, HEAD, RPM, GPM :	CRANE 3xLx14	CRANE 3xLx14	CRANE 3xLx14	CHP-4
SITE :	ADDRESS :	MOTOR BRAND / MODEL :	MOTOR SN, CAPACITY :	DC 52559	DC 52559	DC 52559	
LOCATION :	CHILLER ROOM	MOTOR BEARING :		BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	
ITEM	DESCRIPTION	M	O	S	Y		
1	ตรวจสอบสภาพของปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
2	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
3	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
4	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
5	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
6	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
7	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
8	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
9	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
10	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
11	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
12	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
13	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
14	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
15	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
16	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
17	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
18	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						
19	ตรวจสอบปั๊มไฮดรอลิก / ไฮดรอลิก						

Comment :

Big C

แผนก FMS : ชั้น 14 อาคารบางนาทาวเวอร์ C, เลขที่ 40/14 หมู่ 12 ด.บางนา-ตราด กม. 6.5 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
Tel : 0-2312-0266-73, Fax : 0-2312-0264

MAINTENANCE TASK REPORT

COOLING TOWER		COOLING TOWER - CODE :		CT- 111	CT- 112	CT- 113
MAINT. No. : 14968		COOLING TOWER BRAND / MODEL :		COOLING MAN	COOLING MAN	COOLING MAN
DATE : 21/6/68		COOLING TOWER S/N , CAPACITY :		CTA 700 VN	CTA 700 VN	CTA 700 VN
BIG C PATTAYA 2		MOTOR BRAND / MODEL :		TECO / AVEFNA	TECO / AVEFNA	TECO / AVEFNA
ADDRESS : บริษัท ข. 5555		MOTOR S/N , CAPACITY :		P020209001	P020209002	P020209003
LOCATION : COOLING PLANT		GEAR / BELTS (SIZE , MODEL) :		-	-	-
ITEM	DESCRIPTION	Service Period				
		M	Q	S	Y	
1	ตรวจสอบสภาพลูกปืนมอเตอร์โดยการฟังเสียง	<input checked="" type="checkbox"/>				/
2	ตรวจสอบสภาพลูกปืนเพลาลูกข้อโดยการฟังเสียง / ใส่จารบี	<input checked="" type="checkbox"/>				/
3	ตรวจสอบการทำงานของชุดคอนโทรลและหลอดสัญญาณไฟต่าง ๆ	<input checked="" type="checkbox"/>				/
4	ตรวจสอบข้อต่อสายไฟต่าง ๆ และฟิวเตอร์	<input checked="" type="checkbox"/>				/
5	ตรวจสอบซีลเพลลา (Mechanical Seal/พารอยรั่ว)	<input checked="" type="checkbox"/>				/
6	ตรวจสอบฟูล์และสายพาน	<input checked="" type="checkbox"/>				/
7	ตรวจสอบเช็คลูกลอยเติมน้ำ (ดูแลปรับระดับน้ำให้พอดี)	<input checked="" type="checkbox"/>				/
8	ตรวจสอบเช็ควาล์วเติมน้ำ (อยู่ในตำแหน่งถูกต้อง)	<input checked="" type="checkbox"/>				/
9	ตรวจสอบเช็คระบบเติมสารเคมี (Auto Bleed Off System)	<input checked="" type="checkbox"/>				/
10	ตรวจสอบสภาพการชำรุดของท่อน้ำ	<input checked="" type="checkbox"/>				/
11	บันทึกค่าแรงดันไฟฟ้า	<input checked="" type="checkbox"/>				385 / 384 VOLT
12	บันทึกค่ากระแส	<input checked="" type="checkbox"/>				12.2 / 12.4 / 12.5 A
13	บันทึกค่าอุณหภูมิของเทอร์โมมิเตอร์น้ำเข้า , น้ำออก	<input checked="" type="checkbox"/>				84 / 90 F.
14	ล้างและความสะอาดอ่างรับน้ำบน-ล่าง (Water Basin) แผ่นระบายความร้อน (PVC Filling) และตะแกรงพลาสติก โดยรอบคูลลิ่งทาวเวอร์	<input checked="" type="checkbox"/>				/
15	ทำความสะอาด Strainer ทุกครั้งที่มีการล้างคูลลิ่งทาวเวอร์	<input checked="" type="checkbox"/>				/
16	ตรวจสอบเช็คระบบ Softener	<input checked="" type="checkbox"/>				/
17	ตรวจสอบความเป็นฉนวนและลengkาวด์ของมอเตอร์			<input checked="" type="checkbox"/>		
18	ตรวจสอบและกวดขันน็อต ยึดฐานชุดมอเตอร์ปั๊ม			<input checked="" type="checkbox"/>		
19	ตรวจสอบสภาพหัวฉีดน้ำ และพ่นฉีดน้ำพร้อมทำความสะอาด			<input checked="" type="checkbox"/>		
20	ตรวจสอบสภาพการทำงานของวาล์วผีเสื้อ			<input checked="" type="checkbox"/>		
21	ดำเนินการส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ รวมตรวจสอบหาเชื้อลิจิโอเนลล่า				<input checked="" type="checkbox"/>	
22	เปลี่ยนน้ำมันเกียร์ (อะไหล่รวมอยู่ในขอบเขตการให้บริการ)				<input checked="" type="checkbox"/>	
23	ตรวจสอบและบำรุงรักษาพื้นฐานอื่นๆ ตามคำแนะนำของผู้ผลิต และมาตรฐานอันเป็นสากล				<input checked="" type="checkbox"/>	
Comment :						

PROMPT

TECHNO SERVICE

Operation, Maintenance, Repair Services

Multi-Technical Assistance

Total Facilities Management & Maintenance Service



INNOVATIVE SERVICES OF TOMORROW

BIG C SUPERCENTER SOUTH PATTAYA

MONTHLY REPORT OF ACTIVITIES

MAY 2025



TABLE OF CONTENTS

- 01 EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATION & REPAIRING COST
- 02 CLIENT'S DATA
- 03 MACHINE DATA LIST
- 04 SUMMARY PREVENTIVE MAINTENANCE
- 05 CORRECTIVE MAINTENANCE & REPAIR HISTORY
- 06 MAINTENANCE TASK REPORT

EXECUTIVE SUMMARY PROBLEM RECOMMENDATIONS & REPAIRING COST

ลำดับ	ระบบ / เครื่องจักร	ข้อบกพร่องของเครื่องจักรที่พบ	แนวทางการแก้ไข	ผลที่จะได้รับ	ประมาณราคา	ความเห็นของ M7
1	Electrical System					
2	Air Condition System					
	C-2/1	มอเตอร์ชำรุด เฟนคอยล์ชำรุด	เปลี่ยนมอเตอร์เฟนคอยล์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างดำเนินการ	
	CT-3/1,2/2	มอเตอร์ชำรุด / ชุดรีเลย์เสีย	ถอดมอเตอร์ไปซ่อม / เปลี่ยนชุดรีเลย์	สามารถทำงานได้ปกติ		
	FCU-2/2,2/3,2/4,2/5,2/6	motorชำรุด/ภาครองน้ำชำรุด	เปลี่ยนmotor/เปลี่ยนภาครองน้ำ	สามารถทำงานได้ปกติ	อยู่ระหว่างเสนอราคา	
	Cold Water System					
3						
	Ventilation System					
4	EX-2/3 EX-2/6 EX-2/8	มอเตอร์ชำรุด	เปลี่ยนมอเตอร์ใหม่	สามารถทำงานได้ปกติ		

02 CLIENT'S DATA

2. ข้อมูลเบื้องต้นของอาคาร

2.1 ข้อมูลทั่วไป

อาคาร บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์ เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้ เป็นอาคารศูนย์การค้า (Discount Store) เริ่มเปิดดำเนินการใช้ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2546 โดยมีการใช้พลังงานไฟฟ้าเป็นหลักสำหรับอุปกรณ์ และเครื่องจักร ในระบบวิศวกรรมของอาคาร

2.1.1. ซื่อนิติบุคคล : บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยาใต้

ชื่ออาคาร : บิ๊กซี สาขา พัทยาใต้

อำเภอ บางละมุง จังหวัด ชลบุรี 20150

โทรศัพท์ : 03837-4800 ต่อ 2107,2124-5

โทรสาร : 0-3837-4816

E-mail : mtn.pattaya2@bigc.co.th

2.1.3. ประเภทอาคาร : ศูนย์การค้า เปิดให้บริการเมื่อ 28 มีนาคม พ.ศ. 2546

2.1.4. ผู้รับผิดชอบงานระบบ : คุณ จุฬา กุดโต

ตำแหน่ง : หัวหน้าช่างฝ่ายซ่อมบำรุง (C7)

โทรศัพท์ : 038 - 875 - 400 - 14 ต่อ 2107

มือถือ : 089-0942393

2.1.5. ผู้ดูแลบำรุงรักษางานระบบ : บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

วันเริ่มสัญญา : 1 เมษายน 2568

วันสิ้นสุดสัญญา : 30 มิถุนายน 2568

ซึ่งมีงานในระบบเครื่องกลและไฟฟ้าประกอบด้วยระบบต่างๆดังนี้

1. ระบบไฟฟ้ากำลัง

1.1 High Voltage Sitch Gear/High Voltage SF6 Ring Main Unit

1.2 Power Transformer

1.3 Generator

1.4 Main Distribution Board (รวมตู้ควบคุมระบบปรับอากาศ AMCC or ACSWB)

1.5 Distribution Board

1.6 Grounding System & Lightning Protection

1.7 Thermoscaning High Volt drop fuse,Switch Gear,TR,MDB,ACSWB,DB

2. ระบบการปรับอากาศและระบายอากาศ

2.1 เครื่องปรับอากาศ (AHU.,FCU.,Split Type,Package Air Cooled)

2.2 เครื่องปั๊มน้ำในระบบปรับอากาศ (Chilled & Condensor Water Pump)

2.3 ระบายความร้อนระบบปรับอากาศ (Cooling Tower)

2.3 พัดลมระบายอากาศ และเติมอากาศ (Centifugal Ventilation)

3. ระบบปั๊มน้ำในอาคาร

3.1 Booster Pump

3.2 Lift Pump

3.3 Intermedia Pump

03 MACHINE DATA LIST

3. รายละเอียดเครื่องจักร / อุปกรณ์

3.1 Electrical Equipment

NO	Code	Equipment	Brand	Model	Time(Y)	Capacity	Location
1	TR-1	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
2	TR-2	TRANSFORMER	CHAROENCHAI	OIL TYPE	11	1600 KVA	OUT DOOR
3	MDB-1	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
4	MDB-2	MAIN DISTRIBUTION BOARD	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
5	ACB-TIE	ACB-TIE	MERLIN GERIN	NW32H1	11	3200 A	EE. ROOM.
6	EMDB	EMERGENCY MAIN	MERLIN GERIN	NS160N	11	1600 A	EE. ROOM.
		DISTRIBUTION BOARD					
7	PFC	POWER FACTOR CONTROLLER	MERLIN GERIN	VAPLUS M-4	11		EE. ROOM.
8	CAP-1	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
9	CAP-2	CAPACITOR BANK	MERLIN GERIN	VERPLUS-M4	11	1x50 KVAR	EE. ROOM.
10	GEN	GENERATOR (ENGINE)	MTU	16V2000G12	11		EE. ROOM.
		ALTERNATOR	KOHLER	800P5-M	11	740 KW	EE. ROOM.
11	ATS	AUTOMATIC TRANSFER SWITCH	MERLIN GERIN		11		EE. ROOM.

ผลการตรวจวัดเทียบกับค่าพิกัดมาตรฐาน

4.2 Air Conditioning

4.2.1 Chilled Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					อุปกรณ์			Volts			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Chilnde Water Pump - 1	45	380	84							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Chilnde Water Pump - 2	45	380	84							
3	Chilnde Water Pump - 3	45	380	84							

4.2.2 Condensor Water Pump

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					อุปกรณ์			Volts			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Condensor Water Pump	30	380	57							} ตรวจเช็ค 3 เดือน
2	Condensor Water Pump	30	380	57							
3	Condensor Water Pump	30	380	57							

4.2.3 Cooling Tower

No.	รายการ เครื่องจักร / อุปกรณ์	ขนาดพิกัดเครื่องจักร			ผลการตรวจวัด						หมายเหตุ
					อุปกรณ์			Volts			
		KW.	Volts	Amp.	R-S	S-T	T-R	R	S	T	
1	Cooling Tower 1/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.4	12.5	
2	Cooling Tower 1/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.2	12.4	12.5	
3	Cooling Tower 1/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.7	12.8	
4	Cooling Tower 2/1	5.5	380	17.7	398	399	400	12.8	12.5	12.7	
5	Cooling Tower 2/2	5.5	380	17.7							OFF
6	Cooling Tower 2/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.3	12.3	12.4	
7	Cooling Tower 3/1	5.5	380	17.7							OFF
8	Cooling Tower 3/2	5.5	380	17.7	398	399	400	12.4	12.8	12.9	
9	Cooling Tower 3/3	5.5	380	17.7	398	399	400	12.8	12.7	12.8	

**PROMPT**

TECHNO SERVICE CO.,LTD.

บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No.

14488

Date attended

เริ่มวันที่

Date finished

สิ้นสุดวันที่

Time attended

เริ่มตั้งแต่เวลา

Time finished

สิ้นสุดเมื่อเวลา

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name

นามลูกค้า

Address

ที่อยู่

Tel

โทรศัพท์

Contract No. / Po. No.

เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ

Quotation No.

เลขที่ใบเสนอราคา

Cost center

หน่วยงาน

Type of Service

ชนิดของการบริการ

Type of Worked

ประเภทงาน

Name of Technicians

ชื่อ-นามสกุล (ช่างบริการ)

Remark

หมายเหตุ

☒ Maintenance

งานซ่อมบำรุง

☐ Extrawork

งานพิเศษ

☐ Adjustment

งานแก้ไข

☐ Breakdown

งานซ่อมแซม

☐ Warranty work

งานประกัน

☒ Air Condition

ระบบเครื่องปรับอากาศ

☐ Electrical

ระบบไฟฟ้า

☐ Fire fighting

ระบบดับเพลิง

☒ Pump

ระบบปั๊มน้ำ

☒ Other systems

ระบบอื่นๆ

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้เข้ามาทำ Preventive Maintenance ประเภทงานตามแผนงานประจำปี
ประจำปีงบประมาณ 2568 เครื่องปรับอากาศ 1 เครื่อง รหัส 10000000000000000000
ตามใบแจ้งซ่อม REPORT ประจำปีงบประมาณ 2568 ได้

Item รายการ	Part No. เบอร์อะไหล่	SPARE PART (อะไหล่) / CONSUMABLE (วัสดุสิ้นเปลือง)		Model/Type รุ่น/ชนิด ภาชนะบรรจุ	Q'ty จำนวน	CONCLUSION สรุปผลงาน
		Description รายละเอียด				
						<input checked="" type="checkbox"/> Completed <input type="checkbox"/> To follow up Date : 16/5/68
GRAND TOTAL		จำนวนอะไหล่ที่รับเป็นค่าสินค้า และ/หรือค่าบริการทั้งหมด				
CUSTOMER'S APPROVAL						
Client Signature / ลงนาม						
Print Name / ชื่อตัวบรรจง						
Date / วันที่						

14th Flr, Bangna Towers(C), 40/14 Moo 12, Debaratana Rd. Km. 6.5, Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn 10540, Thailand

Tel : 0-2312-0266-72, 0-2751-9105-9 Fax : 0-2312-0264, 0-2751-9105-9 Ext.406 www.prompt1992.com, E-mail : pts.fms@prompt1992.com

FOR CUSTOMER : WHITE

FOR HEAD OFFICE : PINK

FOR SITE : GREEN

FOR COPY : YELLOW

**PROMPT****TECHNO SERVICE CO.,LTD.****บริษัท พร้อม เทคโนโลยี เซอร์วิส จำกัด**

No. 203

SERVICE REPORT

รายงานการบริการ

Service No. :

14489 10/5/68

Date attended :

เริ่มวันที่

Date finished :

สิ้นสุดวันที่

Time attended :

เริ่มตั้งแต่เวลา

Time finished :

สิ้นสุดเมื่อเวลา

CUSTOMER

รายละเอียดลูกค้า

Customer Name :

นามลูกค้า

Address :

ที่อยู่

Tel :

โทรศัพท์

Contract No. / Po. No. :

เลขที่สัญญา / เลขที่ใบสั่งซื้อ

Quotation No. :

เลขที่ใบเสนอราคา

Cost center :

หน่วยงาน

Type of Service

ชนิดของการบริการ

Type of Worked

ประเภทงาน

Name of Technicians

ชื่อ-นามสกุล (ช่างบริการ)

Remark

หมายเหตุ

☒ Maintenance

งานซ่อมบำรุง

☐ Extrawork

งานพิเศษ

☐ Adjustment

งานแก้ไข

☐ Breakdown

งานซ่อมแซม

☐ Warranty work

งานประกัน

☒ Air Condition

ระบบเครื่องปรับอากาศ

☐ Electrical

ระบบไฟฟ้า

☐ Fire fighting

ระบบดับเพลิง

☐ Pump

ระบบปั๊มน้ำ

☐ Other systems

ระบบอื่นๆ

JOB DESCRIPTION

รายละเอียดการปฏิบัติงาน

ได้นำช่างมาที่ 141, 1/2, 1/3, 1/6 และ FCU ทั่วอาคาร
เพื่อเปลี่ยนแอร์

Item รายการ	Part No. เบอร์อะไหล่	SPARE PART (อะไหล่)		CONSUMABLE (วัสดุสิ้นเปลือง)		CONCLUSION สรุปผลงาน
		Description รายละเอียด	Model/Type รุ่น/ชนิด	Qty. จำนวน	Qty. จำนวน	
						<input checked="" type="checkbox"/> Completed <input type="checkbox"/> To follow up Date : 10/5/68
GRAND TOTAL						
CUSTOMER'S APPROVAL ลูกค้าลงนามอนุมัติ						PROMPT TECHNO SERVICE ผู้ให้บริการ

Client Signature / ลงนามลูกค้า :

Print Name / ชื่อตัวบรรจง :

Date / วันที่ :

14th Flr, Bangna Towers(C), 40/14 Moo 12, Debaratana Rd. Km. 6.5, Bangkaew, Bangplee, Samutprakarn 10540, Thailand

Tel : 0-2312-0266-72, 0-2751-9105-9 Fax : 0-2312-0264, 0-2751-9105-9 Ext.406 www.prompt1992.com, E-mail : pts.fms@prompt1992.com

FOR CUSTOMER : WHITE

FOR HEAD OFFICE : PINK

FOR SITE : GREEN

FOR COPY : YELLOW

MAINTENANCE TASK REPORT

CHILLED WATER PUMP		CHILLED PUMP - CODE :		CHP-1	CHP-2	CHP-3	CHP-4
MAINT. No. :		PUMP BRAND / MODEL :		CRANE 8xLx14	CRANE 8xLx14	CRANE 8xLx14	
DATE :		PUMP SN, HEAD, RPM, GPM :		DC 52559	DC 52559	DC 52559	
SITE :		MOTOR BRAND / MODEL :		BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	BROOK HUDE 225MA	
ADDRESS :		MOTOR SN, CAPACITY :		300332 / 60HP	300330 / 60HP	300330 / 60HP	
LOCATION :		MOTOR BEARING :					
DESCRIPTION							
1	ตรวจสอบสภาพปั๊มมอเตอร์ / ให้อาบริ						
2	ตรวจสอบปั๊มน้ำ / ให้อาบริ						
3	ตรวจสอบของเหลวในถัง / ให้อาบริ						
4	ตรวจสอบชุด Coupling						
5	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
6	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
7	บันทึกการเดิน						
8	บันทึกการเดินน้ำ / ให้อาบริ						
9	บันทึกการเดินน้ำ / ให้อาบริ						
10	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
11	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
12	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
13	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
14	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
15	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
16	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
17	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
18	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
19	ตรวจสอบการทำงานของชุดมอเตอร์ / ให้อาบริ						
Comment :							

แผนก FMS : ชั้น 14 อาคารบางกอกแอร์เวย์ส C , เลขที่ 40/14 หมู่ 12 ถนนบางนา-ตราด กม. 6.5 ต.บางแก้ว อ.บางพลี จ.สมุทรปราการ 10540
Tel : 0-2312-0266-73 , Fax : 0-2312-0264

MAINTENANCE TASK REPORT

[illegible]

5.9 ตัวอย่างรายงานการประชุมความปลอดภัย อาชีวอนามัย และ สภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน : ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน มกราคม พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ. ครั้งที่ 1 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย
ครั้งที่ 1 / 2568 ในวันที่ 10 มกราคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ หน้าลานแคชเชียร์ ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปียกชื้น
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มกราคม 2567
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปียกชื้น
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน ธันวาคม 2567 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาเพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน เวลา ดังกล่าวโดยพร้อมเพรียงกัน





รายชื่อคณะกรรมการ

ประชุมคณะกรรมการ คปอ.

ครั้งที่ 1/2568

วันที่ 10 มกราคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษไชยร์

คณะกรรมการ คปอ.

ลายมือชื่อ

1. ศ

2. ศ

3. ศ

4. ศ

5. ศ

6. ศ

7. ศ



รายงานการประชุม

คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)

บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยา2

ครั้งที่ 1 / 2568

วันที่ 10 เดือน มกราคม พ.ศ.2568

ผู้เข้าประชุม

- | | | |
|---|--|----------------------------------|
| 1 | | ประธานคณะกรรมการ |
| 2 | | คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา |
| 3 | | คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา |
| 4 | | คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง |
| 5 | | คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง |
| 6 | | คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง |
| 7 | | คณะกรรมการและเลขานุการ |

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

- | | |
|---------|---------|
| 1 _____ | 3 _____ |
| 2 _____ | 4 _____ |

เริ่มประชุม

เวลา 14.00 น.

วาระที่ 1

เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปี่ยงลิ้น

1.ตรวจสอบสภาพพื้นที่และเพิ่มความระมัดระวัง

2.หากพบของเหลวหกกราดหรือเปื้อนพื้นอยู่ควรช่วยกันทำความสะอาดพื้น หรือแจ้งแม่บ้านมาทำความสะอาดโดยเร็ว หากพบของวางเกะกะพื้น ควรช่วยกันจัดวางให้เป็นระเบียบ

3.ช่วยกันรักษาความสะอาดของพื้นและทางเดินในสถานที่ทำงาน ช่วยกันจัดวางของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ถกของขึ้นใหญ่ที่บดบังสายตาเดินไปตามทางเดินคนเดียว เพราะอาจสะดุดล้มได้ง่าย

4.ใส่รองเท้าที่เหมาะสม กรณีรองเท้า ารุด หากเป็นรองเท้าที่ได้รับแจกมาให้แจ้งหัวหน้างานหรือเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยเพื่อส่งไปซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ หากเป็นรองเท้าส่วนตัวให้ส่งไปทำการซ่อมแซมให้กลับมาอยู่ในสภาพดี

5.ทำความสะอาดพื้นที่พื้นที่เมื่อมีพื้นเปี่ยงลิ้นหรือต้องมีการปัดกวาดให้เรียบร้อย

6.ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้อง ห้ามเข้าไปในพื้นที่เด็ดขาด

มติที่ประชุม คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 2

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน ธันวาคม 2567

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุมให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม

คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 3

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

1. คปอ.ทำการการเดินตรวจสอบพื้นที่ทำงานเกี่ยวกับความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้า

2. สรุปการปฏิบัติงานตามแผนงานด้านความปลอดภัยประจำปี 2567

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน ธันวาคม 2567

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม เดือน ธันวาคม 2567 ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 4

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ

1. การทำงานของพนักงานในเรื่องของความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปลี่ยกลืน

Safety talk พูดเสียงตามสาย ลงพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องในการทำงานพื้นที่เปลี่ยกลืน

2. รายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น

2.1 พื้นที่ถนนบริเวณรอบห้างบางจุดเป็นหลุมเป็นบ่ออาจทำให้เกิดอุบัติเหตุการบาดเจ็บได้
ดำเนินการประสาน MTN เพื่อซ่อมแซม ดำเนินการแล้ว

2.2 ปลั๊กไฟตามจุดต่างในห้างมีบางส่วนที่ไม่ได้มาตรฐาน
กำลังดำเนินการหาทางแก้ไขกับทีม MTN

2.3 ไฟในห้างบางจุดไม่ดีอาจจะทำให้มีผลต่อการใช้สายตาได้
ทีม MTN ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสม

3. มีการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยของ เดือน ธันวาคม 2567 และแนวทางป้องกัน
อุบัติเหตุชาวต่างชาติลิ้นล้มหัวกระแทกรถเข็น วันที่ 17.12.67 ดำเนินการแล้ว

3.1 มีการประชุม Safety talk ให้ความรู้ในการทำงานพื้นที่เปลี่ยกลืน

3.2 มีการกำชับให้ รปภ.และพนักงานช่วยกันดูแลลูกค้าเฝ้าระวังไม่ให้เกิดซ้ำ

4. ปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย

ดำเนินการแล้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 5

เรื่อง อื่น ๆ

5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาเพื่อความปลอดภัย

กำลังดำเนินการ

5.2 การพิจารณาอนุมัติการสั่งซื้ออุปกรณ์ดับเพลิง

กำลังดำเนินการ

มติที่ประชุม รับทราบ

ประชุมครั้งต่อไป จะแจ้งให้ทราบอีกครั้งต่อไป

(น.ส.กาญจนา ขวัญเมือง)

คณะกรรมการและเลขานุการ

(คุณรอยเอต เพชรธรรมรงค์)

ประธานคณะกรรมการ



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มกราคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Maintenance

1. ตรวจสอบบริเวณห้องไฟฟ้า ตู้ไฟฟ้า ห้องเครื่อง ระบบความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในระบบสนับสนุน
 - 1.1 ตู้ไฟฟ้าต้องมีป้ายและผ้าครอบด้านต่าง ๆ โดยจะต้องปิดไว้ตลอดเวลา
 - 1.2 ตู้ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า และเครื่องจักรต่าง ๆ สะอาด ไม่มีฝุ่นสะสม และวัตถุอื่น ๆ ซึ่งติดไฟง่าย
 - 1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องจักรของระบบอย่างสม่ำเสมอ
 - 1.4 จัดเก็บสายไฟฟ้าอย่างเรียบร้อย เดินสายไฟฟ้าในรางหรือท่อร้อยสาย(ทำการตรวจสอบภายในห้อง Generator, MDB, DB, Shaft, AHU, Pump Room, WWTP รวมถึงห้อง Sump Pump ต่าง ๆ)
ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลังอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธี Thermo Scanning Test โดยตรวจสอบที่อุปกรณ์ ดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบที่ Transformer ทุกใบ
 - 2.2 ตรวจสอบที่ RMU (Ring Main Unit) (เฉพาะสาขาที่มี)
 - 2.3 ตรวจสอบที่ MDB (Main Distribution Board) ทุกตู้
3. ตรวจสอบสภาพหม้อแปลงไฟฟ้า ทุกใบ(ที่เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำมัน Oil type)
ตรวจสอบสภาพสารดูดความชื้น โดยดูจากสีของสารซึ่งบรรจุในหลอดแก้ว โดยหากอยู่ในสภาพปกติ สารดังกล่าวจะเป็นสีน้ำเงิน - สีน้ำเงินอมม่วง แต่หากสารเสื่อมสภาพจะมีสีแดง - ชมพู
สารดูดความชื้น (Silica Gel) และ DGA (Dissolved Gas Analysis) Test
4. ตรวจสอบสภาพ Grounding System โดยทำการตรวจสอบในเรื่องของการยึดแน่นของสายค่าความต้านทานของหลักดิน โดยจุดที่ทำการตรวจสอบมีดังนี้
 - 4.1 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้าแรงสูง (หม้อแปลงไฟฟ้า)
 - 4.2 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้ากำลัง (MDB)
 - 4.3 ตรวจสอบความต้านทานของตัวตึก (Grounding of Building) (ปีละ 1 ครั้ง)
5. ตรวจสอบระบบจ่ายแก๊ส (Gas system) โดยทำการตรวจสอบในรายละเอียดดังนี้
 - 5.1 ถังแก๊สทั้งหมดจะต้องถูกจัดเก็บในสถานที่แก๊ส
 - 5.2 มีใช้สำหรับร้อย หรือบาร์เหล็กคาด เพื่อป้องกันอันตรายจากถังแก๊สล้มในสถานที่แก๊ส
 - 5.3 มีอุปกรณ์ป้องกันในเรื่องความปลอดภัย เช่น วาล์วตัดตอนฉุกเฉิน ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงอัตโนมัติ พร้อมทั้งมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ในบริเวณสถานที่แก๊ส
 - 5.4 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) ภายในสถานที่แก๊สจะต้องสามารถใช้งานได้และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.5 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) บริเวณศูนย์อาหาร, ครัวอาหารสดและห้องอาหารพนักงานจะต้องสามารถใช้งานได้ และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.6 ตรวจสอบการรั่วซึมของท่อส่งแก๊ส LPG ด้วยวิธีการอัดแก๊สเฉื่อยเพื่อตรวจสอบรอยรั่ว ทุก 3 ปี

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุไวไฟ
- 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บลิ, ก๊าซและสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและควรมีสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังน้ำมันดีเซล สำหรับเครื่อง Generator ควรก่อ Curb คอนกรีตกัน เพื่อป้องกันเหตุน้ำมันรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณน้ำมันดีเซลภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)
- ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน
8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)
- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำดับเพลิงไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แรงดันที่ถังไว้สำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีสิ่งของวางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในพื้นที่ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการบำรุงรักษาเพื่อสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที
- 8.7 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการเปลี่ยนสายไฟฟ้าสำรองที่เชื่อถือได้ และใช้สายไฟฟ้าชนิดทนความร้อน
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตรวจสอบปริมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำได้อย่างน้อย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยที่ระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%
9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงานรวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี
- ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบจะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแผงควบคุม และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัมพันธ์กัน
10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมั่นคง
11. ทำความสะอาดระบบไขมันของท่อดูดอากาศทั้งระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	34	0
	34	

(แผนก/ฝ่าย Maintenance)

ปอ.

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการจัดบอร์ดเพราะปิดห้อง
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ตู้คอลโกลเก็สใช้ไม่ได้
Y		จุดดื่มกาแฟเพียงพอตามกฎหมาย
Y		
	N	
Y		

1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

- 1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสะสมหรือจัดเก็บทุกเดือน (ตรวจสอบสภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)
- 1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่เบียดชิดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหนาแน่นมีแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ
- 1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)
- 1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต
- 1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)
- 1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใดๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องไว้ภายในห้อง SERVER
- 1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN
- 1.5.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น
- 1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT
- 1.6.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น
- 1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้เก็บปรุงอาหารและมี Gas Detector)
- 1.7.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น
- 1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้ล็อกโหลไม่สามารถใช้ได้ทำให้ไม่ตัดแก๊ส
Y		
	N	มีตัวจับแก๊สใช้ไม่ได้ในพื้นที่
Y		
Y		ตัวจับแก๊สใช้ไม่ได้ในพื้นที่

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	31	3
FULL POINTS	34	

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
	N	ในชั้น 1 ข้ายหนีไฟชำรุดและชั้น 2
Y		
Y		

2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ที่ไม่มีการควบคุม จัดเก็บสิ่งของที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้อื่น
- 2.1 แนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยบริษัท ประกัน
- มีการจัดตั้งทีมมาฉุกเฉินเฉพาะกิจกรณีเกิดเหตุทั่ว (พนักงานควรวีเคและทีมกับกลุ่ม Fireman) เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสียหายเบื้องต้น
- 2.2 จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ หรืออย่างน้อยมีการเดินสังเกตการณ์ทุก ๆ 2 ชั่วโมงในบริเวณสต็อค เจ้าหน้าที่ลงชื่อในการตรวจตราแต่ละครั้งอย่างเคร่งครัด
- (ตรวจจาก Check List การตรวจจุดเสี่ยง)
3. การป้องกันความเสียหายของทรัพย์สินจากการโจรกรรม
- 3.1 หมั่นตรวจสอบสถานที่ภายในให้มีบริเวณมุมอับที่ขโมยไปหลบซ่อนตัว
- มุมอับสาขา , ตรวจCheck Listหรือสิ่งอื่นที่สาขาใช้ในการตรวจมุมอับ,
- 3.2 ติดตั้ง CCTV ช่วยในการตรวจจับผู้ต้องสงสัย CCTV ต้องใช้งานได้ตลอดเวลา (24 ชม.)
- (อุปกรณ์ใช้งานได้หรือไม่หากชำรุดมีผลการติดตาม)
- 3.3 จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตรวจตราตลอดเวลา
- (ตรวจ Check List ปรก/LP. มีการตรวจตามเวลาที่กำหนดไว้)
4. ตรวจสอบระบบ CCTV Parking
- จุดติดตั้งกรงจักรยานยนต์
- 4.1 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้
- 4.2 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถและใบหน้าคนขับ ทั้งทางเข้าและทางออก ได้
- 4.3 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.4 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)
- จุดติดตั้งรถยนต์
- 4.5 กล้องจะต้องติดตั้งครบทุกจุด ทั้งทางเข้าและทางออก
- 4.6 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้ (เฉพาะสาขา RD BN SP)
- 4.7 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถ,ใบหน้าคนขับและรูปพรรณสัณฐาน ทั้งทางเข้าและทางออกได้
- 4.8 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.9 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)

Y		
Y		
Y		มีกล้องบางตัวดับเมื่อไฟห้างปิด
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีทางออกศาลและจุดหลังห้าง
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		มีกล้องบางตัวดับเมื่อไฟห้างปิด
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	18	1



Big C Supercenter

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน มกราคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Non Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจสอบพื้นที่แผนกเครื่องใช้ไฟฟ้า

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้น สีน้า คอมพิวเตอร์ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และ
เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสินค้า มือถือ กล้องถ่ายรูป อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และ
เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสินค้า TV LCD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และ
เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.4 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสินค้าเครื่องเสียง เครื่องเล่น DVD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.5 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสินค้า เครื่องใช้ไฟฟ้าเล็ก พัดลม อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.6 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้า ใช้งานได้ดีหรือไม่ ขาด หาย ไม่ติด
- 1.1.7 ตรวจสอบการเดินสายไฟและปลั๊กฟั้วในพื้นที่ จัดเก็บสาย มีรางครอบเรียบร้อย ไม่ชำรุด
- 1.1.8 ตรวจสอบ Wall Seasonal สภาพปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กฟั้ว อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.1.9 ตรวจสอบหลอดไฟ ไฟป้าย ปลั๊กไฟ ที่ Tape CD อยู่ในสภาพดี ชำรุด

1.2 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Home Improvement

- 1.2.1 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้า พร้อมใช้งาน สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ขั้วหลอดไฟ มีสภาพดี สามารถใช้งานได้ ไม่เป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.3 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Recreation & Stationery

- 1.3.1 ตรวจสอบจุดเครื่องปั๊มลม ปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.2 ตรวจสอบตู้เกม ปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบพื้นที่จุดเครื่องออกกำลังกาย จุดประกอบตู้เสื้อผ้า รถจักรยาน ต้องไม่มีวัสดุ อุปกรณ์ ไขควง
หรือตะปู วางอยู่ที่พื้นและเป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.4 ตรวจสอบพื้นที่ฝ่าย Softline

- 1.4.1 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ปลั๊กไฟ ที่ตู้โชว์แว่นตา
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ในห้องลองเสื้อผ้า ชาย / หญิง
- 1.4.3 ตรวจสอบจุดห้ามดื่ม ดูความสะอาด ดูสายไฟเครื่องทำน้ำเย็น
- 1.4.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก House ware

- 1.5.1 ตรวจสอบการจัดเรียงสินค้าบน Wall มีความเป็นระเบียบ
- 1.5.2 ตรวจสอบจุดประกอบเฟอร์นิเจอร์ ไม่กีดขวางทางเดิน หรือเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- 1.5.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ในพื้นที่มีหลอดไฟไม่ติด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.6 ตรวจพื้นที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ใช้โซ่เกาะตะแกรงได้มั่นคง
- 1.6.2 ตรวจการจัดเรียงสินค้า กองสินค้ามั่นคงแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทะลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจการแขวนจักรยาน เป็นระเบียบ และไม่แขวนตอกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสอบสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจสอบวิธีการทำงานของพนักงาน ไม่เป็น เกาะ โหน ชั่วหวางสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	27	0
FULL POINTS	27	





Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มกราคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Dry Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ และสภาพการทำงานของพนักงาน

1.1 ตรวจสอบการทำงานของพนักงานในฝ่าย Dry Food

- 1.1.1 การใช้บันไดทำงานในที่สูง ความระมัดระวังขณะปฏิบัติงาน
- 1.1.2 การสวมใส่ Back Support
- 1.1.3 การใช้รถเข็น Hand Pallet อย่างถูกต้อง
- 1.1.4 การใช้ลิฟต์อย่างถูกต้อง
- 1.1.5 การจัดเก็บบันได และรถเข็น ไว้ในจุดเก็บ และเป็นระเบียบเรียบร้อย

1.2 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Grocery A

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.2.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.3 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Grocery B

- 1.3.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.3.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.4 ตรวจสอบพื้นที่แผนก HBA

- 1.4.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Chemical

- 1.5.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.5.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม
- 1.5.4 ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเคมี ต้องไม่มีสินค้าถุงแตก ชำรุด อยู่ในพื้นที่ เพื่อป้องกันสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตราย

1.6 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Liqueur

- 1.6.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.6.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.6.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	21	0

y Food)

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		จนหมักอยู่ในตู้ที่ไม่สามารถทำความสะอาด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน

1.4.5 ตรวจสอบเครื่องอบ เครื่องตีแป้ง และอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน

1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Perishable

1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผ้ามัด

1.5.2 ตรวจสอบสภาพพื้นผิวของสินค้า และตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน

1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าและอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ปุ่มหลักชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	39	1

resh Food)



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มกราคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Plaza

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ Food Court

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟในพื้นที่ ต้องอยู่ในสภาพที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 1.1.2 ตรวจพื้นที่ Food Court ต้องสะอาดและไม่มีน้ำหกและเศษ
- 1.1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ใช้สอยสาธารณะ ต้องปลอดภัยและอยู่สูงจากพื้นห่างจากมือเด็กที่อาจจะเอื้อมถึง
- 1.1.4 ตรวจสอบตู้แช่ของร้านค้าในพื้นที่ Stock Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำรั่วจากตู้แช่
- 1.1.5 ตรวจสอบอุปกรณ์ล้างของ Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.1.6 ตรวจสอบประตู Plaza ต้องอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่มีร่องรอยการกัดเจาะ

1.2 ตรวจจุด Big Cup

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ถึงก๊าช ต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานและไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.2.2 ตรวจสอบเครื่องทำกาแฟร้อน ต้องมีการทำความสะอาด ไม่มีการบดสิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.2.3 ตรวจสอบเครื่องรูบัตร์ ต้องทำความสะอาด หน้าจอไม่มีคราบสกปรก

1.3 ตรวจร้านค้าเช่า

- 1.3.1 ตรวจสอบสภาพพื้นที่ในร้านค้าเช่า ปลั๊กไฟ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี และปลอดภัย
- 1.3.2 ตรวจสอบหัวจ่ายแก๊สร้านอาหาร Food Court ต้องไม่มีคราบสกปรกและต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- 1.3.3 ตรวจสอบ Hood ต้องไม่มีคราบไขมัน เขม่าควัน
- 1.3.4 ตรวจสอบก้นครัวร้านอาหาร ต้องไม่ล้น มีน้ำรั่วไหลตลอดเวลา
- 1.3.5 ตรวจสอบบ่อพักไขมัน ต้องมีการดักไขมันและทำความสะอาดทุกสัปดาห์

1.4 ตรวจสอบป้ายหน้า

- 1.4.1 ตรวจสอบป้ายหน้าทุกจุดในพื้นที่ Plaza ต้องไม่มีเศษอาหาร สิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.4.2 ตรวจสอบป้ายหน้าต้องมีการทำ PM ประจำเดือนทุกเดือน

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		บางจุดไม่ปลอดภัย
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	16	0
FULL POINTS	16	
GRAND TOTAL ACTUAL POINTS (OPERATION)	103	1
GRAND FULL POINTS (OPERATION)	104	



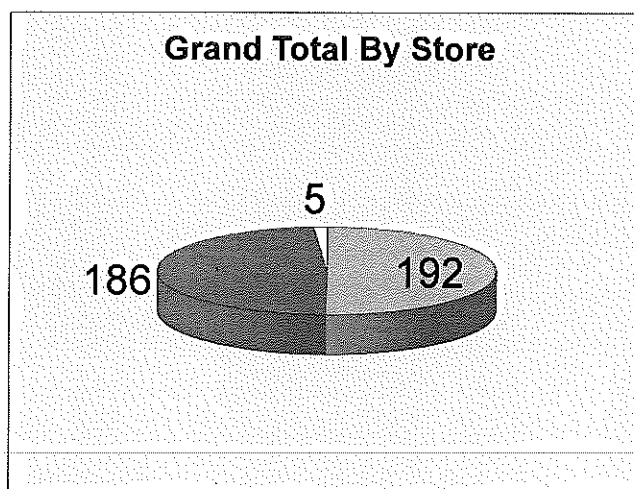
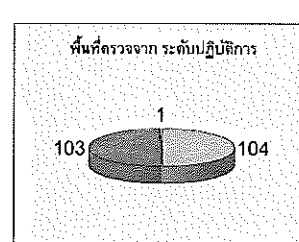
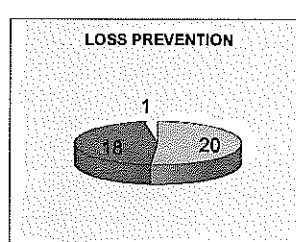
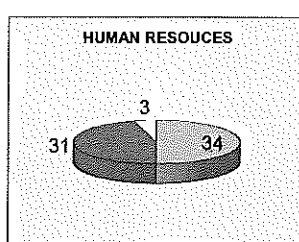
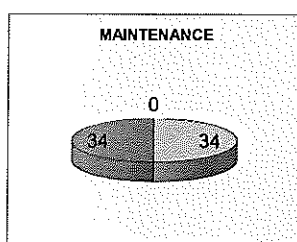
RECAPE SCORE CHECK LIST BY DIVISION

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน มกราคม 2568

NO.	DIVISION	FULL POINTS	ดี (YES)	ปรับปรุง (NO)
1	MAINTENANCE	34	34	0
2	HUMAN RESOURCES	34	31	3
3	LOSS PREVENTION	20	18	1
4	พื้นที่ตรวจจาก ระดับปฏิบัติการ	104	103	1
Grand Total		192	186	5

CHART CHECK LIST BY DIVISION



FULL POINT ดี (YES) ปรับปรุง (NO)



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา วันที่ 1 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ.ครั้งที่ 2 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 2 / 2568 ในวันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุม 4 ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้แฮนด์เจ็ค
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน กุมภาพันธ์ 2568
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการใช้แฮนด์เจ็ค
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน มกราคม 2568 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาบรรณเพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน เวลา





รายชื่อคณะกรรมการ

ประชุมคณะกรรมการ คปอ.

ครั้งที่ 2/2568

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุม 4

คณะกรรมการ คปอ.

ลายมือชื่อ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



รายงานการประชุม

คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)

บริษัท บีทีซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยา2

ครั้งที่ 2 / 2568

วันที่ 10 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ.2568

ผู้เข้าประชุม

1	คุณร้อยเอ็ด เพ็ชรธรรมรงค์	ประธานคณะกรรมการ
2	คุณญาณี บุญแก้ว	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
3	คุณโสภณ สุขสมพืช	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
4	คุณปริศนา มาดี	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
5	คุณเกษรินทร์ หงษา	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
6	คุณชัยณรงค์ คำพูน	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
7	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	คณะกรรมการและเลขานุการ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1	3
2	4

เริ่มประชุม

เวลา 14.00 น.

วาระที่ 1

เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้แฮนด์เจ็ค

- 1.ตรวจสอบสภาพแฮนด์เจ็คให้พาสก่อนนำไปใช้งานทุกครั้ง
- 2.ยกขึ้นเพียงเล็กน้อย (5-10 CM) เพื่อให้สามารถเคลื่อนตัวได้ ไม่จำเป็นต้องยกขึ้นสุด
- 3.เมื่อจะไม่ยกขึ้นให้หยุดโยกขึ้น ห้ามฝืนยก และแจ้งแผนก MTN เพื่อซ่อมแซมทันที
- 4.ขณะใช้งาน ยก ลากเคลื่อนที่ ไม่ควรมีพนักงานอยู่ใกล้ด้านหน้าของงาที่ยกของ ควรอยู่ด้านหลังของคันโยกเพราะจะเป็นตำแหน่งที่ปลอดภัยขณะทำงาน
- 5.สวมรองเท้านิรภัยขณะใช้อุปกรณ์และระวังไม่ให้เท้าเข้าไปอยู่ใต้ล้อในขณะที่ขนถ่ายสินค้า
- 6.ห้ามบรรจุทุกน้ำหนักเกินกำหนดของรถลาก (ควรจะมีป้ายบอกน้ำหนักบรรจุทุกคันไว้ที่รถ) วางน้ำหนักบรรจุทุกไม่ให้ล้มไหล ขยับ ล้ม ได้ ควรมีสายรัดให้มั่นคง
- 7.ใช้สายรัดหรือโซ่รัดของที่มีขนาดใหญ่ ที่เป็นแผ่น หรือ ภาชนะที่เป็นถังมีแรงดัน
- 8.ค่อยๆเสียบขาของรถเข้าด้านล่างของพาเลทสินค้าให้ได้ตำแหน่งที่เหมาะสม
- 9.ให้คนช่วยกำกับทาง เมื่อต้องขนย้ายสินค้าขนาดใหญ่จนบังคับทิศทางที่ต้องการเคลื่อนย้าย
- 10.รักษาจุดศูนย์ถ่วงน้ำหนักบรรจุไว้ให้อยู่ในตำแหน่งที่ต่ำที่สุด ด้วยการจัดวางน้ำหนักบรรจุที่หนักกว่าไว้ด้านล่างเสมอ
- 11.ให้นำน้ำหนักแรงผลักไปที่สิ่งของที่บรรจุเพื่อถ่ายแรงผลักไปที่เพลาล้อ แทนที่จะถ่าย

มติที่ประชุม คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 2

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มกราคม 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุมให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม

คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 3

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

1. คปอ.ทำการการเดินตรวจสอบพื้นที่ทำงานเกี่ยวกับความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้า

2. สรุปการปฏิบัติงานตามแผนงานด้านความปลอดภัยประจำปี 2568

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มกราคม 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม เดือน กุมภาพันธ์ 2568 ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 4

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา และเรื่องที่เกี่ยวข้องอุบัติเหตุ

1. การทำงานของพนักงานในเรื่องของความปลอดภัยในการใช้แฮนด์แจ็ค

Safety talk พุดเสียงตามสาย ลงพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องความปลอดภัยในการใช้แฮนด์แจ็ค

2. รายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุ
อันตรายที่เกิดขึ้น

2.1 พื้นถนนบริเวณรอบห้างบางจุดเป็นหลุมเป็นบ่ออาจทำให้เกิดอุบัติเหตุการบาดเจ็บได้
ดำเนินการประสาน MTN เพื่อซ่อมแซม ดำเนินการแล้ว

2.2 ปลั๊กไฟตามจุดต่างในห้างมีบางส่วนที่ไม่ได้มาตรฐาน
กำลังดำเนินการหาทางแก้ไขกับทีม MTN

2.3 ไฟในห้างบางจุดไม่ติดอาจจะทำให้ผลต่อการใช้สายตาได้
ทีม MTN ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสม

3. มีการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยของ เดือน มกราคม 2568 และแนวทางป้องกัน
อุบัติเหตุชาวแฮนด์แจ็คตลอดงานลาดชันที่GR วันที่ 03.01.68 ดำเนินการแล้ว

3.1 มีการประชุม Safety talk ให้ความรู้ในความปลอดภัยในการใช้แฮนด์แจ็ค

3.2 มีการกำชับให้ใหม่ไม่ให้ใช้ แฮนด์แจ็คถ้าใช้บอก GR

4. ปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย

ดำเนินการแล้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 5

เรื่อง อื่น ๆ

5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรจงเพื่อความปลอดภัย

กำลังดำเนินการ

5.2 การพิจารณาอนุมัติการตั้งชื่ออุปกรณ์ถึงดับเพลิง

กำลังดำเนินการ

มติที่ประชุม รับทราบ

ประชุมครั้งต่อไป จะแจ้งให้ทราบอีกครั้งต่อไป

12

คณะกรรมการและเลขานุการ

ประธานคณะกรรมการ

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุไวไฟ
- 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บถังแก๊ส, ถังน้ำมัน และสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและควรมีสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังน้ำมันดีเซล สำหรับเครื่อง Generator ควรมี Curb คอนกรีตกัน เพื่อป้องกันเหตุรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณน้ำมันดีเซลภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)
- ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน
8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)
- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำดับเพลิงไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แรงดันที่ถังไว้สำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีสิ่งขวางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในพื้นที่ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการบำรุงรักษาเพื่อสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการเปลี่ยนสายไฟฟ้าสำรองที่เชื่อถือได้ และใช้สายไฟฟ้าชนิดทนความร้อน
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตรวจสอบปริมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำได้อย่างน้อย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยเช็คระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%
9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงาน รวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบจะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแผงควบคุม และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัมพันธ์กัน
10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมั่นคง
11. ทำความสะอาดคราบไขมันของท่อดูดอากาศที่ระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	34	0
FULL POINTS	34	

ice)

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการจัดบอร์ดเพราะปิดห้อง
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ผู้สอโกลแกใช้ไม่ได้
Y		จุดดื่มน้ำไม่เพียงพอตามกฎหมาย
Y		
	N	
Y		

1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

- 1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสะสมหรือจัดเก็บทุกเดือน
(ตรวจสอบสภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)
- 1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่เป็นของติดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ
บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหาแผ่นมีแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ
- 1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)
- 1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต
- 1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)
- 1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใดๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องไว้ภายในห้อง SERVER
- 1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN
- 1.5.1 ตรวจสอบความสะอาด บริเวณห้องดูดอากาศ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ผ้าเช็ดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT
- 1.6.1 ตรวจสอบความสะอาด บริเวณห้องดูดอากาศ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ผ้าเช็ดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้เก็บปรุงอาหารและมี Gas Detector)
- 1.7.1 ตรวจสอบความสะอาด บริเวณห้องดูดอากาศ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ผ้าเช็ดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้คูลเลอร์ไม่สามารถใช้ได้ทำให้ไม่ตัดแก๊ส
Y		
	N	มีตัวจับแก๊สใช้ไม่ได้ในพื้นที่
Y		
Y		ตัวจับแก๊สในตู้แช่ใช้ไม่ได้

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	31	3
FULL POINTS	34	



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Non Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ที่เผยแพร่เครื่องใช้ไฟฟ้า

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้น สีนคั่ว คอมพิวเตอร์ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสีนคั่ว มือถือ กล้องถ่ายรูป อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสีนคั่ว TV LCD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.4 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสีนคั่ว เครื่องเสียง เครื่องเล่น DVD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.5 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นสีนคั่ว เครื่องใช้ไฟฟ้าเล็ก พัดลม อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.6 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้า ใช้งานได้ดีหรือไม่ ชัด หาย ไม่ติด
- 1.1.7 ตรวจสอบการเดินสายไฟและปลั๊กพ่วงในพื้นที่ จัดเก็บสาย มีรางครอบเรียบร้อย ไม่ชำรุด
- 1.1.8 ตรวจสอบ Wall Seasonal สภาพปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.1.9 ตรวจสอบหลอดไฟ ไฟป้าย ปลั๊กไฟ ที่ Tape CD อยู่ในสภาพดี ชำรุด

1.2 ตรวจพื้นที่ที่แผนก Home Improvement

- 1.2.1 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้า พร้อมใช้งาน สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ขั้วหลอดไฟ มีสภาพดี สามารถใช้งานได้ ไม่เป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.3 ตรวจพื้นที่ที่แผนก Recreation & Stationery

- 1.3.1 ตรวจสอบจุดเครื่องมือ ปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.2 ตรวจสอบตู้เกม ปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบพื้นที่จุดเครื่องออกกำลังกาย จุดประกอบตู้เสื้อผ้า รถจักรยาน ต้องไม่มีวัสดุ อุปกรณ์ ไขควง น็อต ตะปู วางอยู่ที่พื้นและเป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.4 ตรวจพื้นที่ที่แผนก Softline

- 1.4.1 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ปลั๊กไฟ ที่ตู้โชว์แว่นตา
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ในห้องลองเสื้อผ้า ชาย / หญิง
- 1.4.3 ตรวจสอบจุดห้ามดื่ม อุณหภูมิความสะอาด อุณหภูมิเครื่องทำน้ำเย็น
- 1.4.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

1.5 ตรวจพื้นที่ที่แผนก House ware

- 1.5.1 ตรวจสอบการจัดเรียงสินค้าบน Wall มีความเป็นระเบียบ
- 1.5.2 ตรวจสอบจุดประกอบเฟอร์นิเจอร์ ไม่กีดขวางทางเดิน หรือเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- 1.5.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ในพื้นที่มีหลอดไฟไม่ติด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.6 ตรวจสอบที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจสอบ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ใช้ใช้เกาะตะแกรงได้มั่นคง
- 1.6.2 ตรวจสอบการจัดเรียงสินค้า กองสินค้ามั่นคงแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจสอบการแขวนจักรยาน เป็นระเบียบ และไม่แขวนต่อกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสอบสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจสอบวิธีการทำงานของพนักงาน ไม่มี เกาะ โหน ชั่วหวาดสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	27	0
FULL POINTS	27	



ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		นมเ้ามีหยู่ใหญ่ดกที่ไม่สามารถนำความสะอาด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

- 1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเตือน
- 1.4.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องใช้เบี่ยง และอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเตือน
- 1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน
- 1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Perishable
- 1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผนัง
- 1.5.2 ตรวจสอบสภาพผนังวางสินค้า และตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเตือน
- 1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องใช้หั่นหั่นหั่นและอุปกรณ์ของมีคมต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ปุ่มหลักชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	39	1
FULL POINTS	40	





Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Dry Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ และสภาพการทำงานของพนักงาน

1.1 ตารางการทำงานของพนักงานในฝ่าย Dry Food

- 1.1.1 การใช้บันไดทำงานในที่สูง ความระมัดระวังขณะปฏิบัติงาน
- 1.1.2 การสวมใส่ Back Support
- 1.1.3 การใช้รถเข็น Hand Pallet อย่างถูกต้อง
- 1.1.4 การใช้ตัดเตอร์ อย่างถูกวิธี
- 1.1.5 การจัดเก็บบันได และรถเข็น ไว้ในจุดเก็บ และเป็นระเบียบเรียบร้อย

ตรวจพื้นที่ แผนก Grocery A

- 1.2.1 ตรวจปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.2.2 ตรวจหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.3 ตรวจ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.3 ตรวจพื้นที่แผนก Grocery B

- 1.3.1 ตรวจปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.3.2 ตรวจหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.4 ตรวจพื้นที่แผนก HBA

- 1.4.1 ตรวจปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.4.2 ตรวจหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.3 ตรวจ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.5 ตรวจพื้นที่แผนก Chemical

- 1.5.1 ตรวจปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.5.2 ตรวจหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม
- 1.5.4 ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเคมี ต้องไม่มีสินค้าบุบแตก ชำรุด อยู่กึ่งแผ่นชั้น เพื่อป้องกันสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตราย

1.6 ตรวจพื้นที่แผนก Liqueur

- 1.6.1 ตรวจปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.6.2 ตรวจหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.6.3 ตรวจ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	21	0



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Plaza

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ Food Court

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟในพื้นที่ ต้องอยู่ในสภาพที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 1.1.2 ตรวจสอบพื้นที่ Food Court ต้องสะอาดและไม่มีสิ่ง ไม่มีน้ำหกเลอะเทอะ
- 1.1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ใช้ลูกค้าขณะ ต้องปลอดภัยและอยู่สูงจากพื้นห่างจากมือเด็กที่อาจจะเอื้อมถึง
- 1.1.4 ตรวจสอบตู้แช่ของร้านค้าในโซน Stock Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำรั่วจากตู้แช่
- 1.1.5 ตรวจสอบอุปกรณ์ล้างของ Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่เกิดขวางทางเดิน
- 1.1.6 ตรวจสอบประตู Plaza ต้องอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่มีร่องรอยการกัดเจาะ

1.2 ตรวจจุด Big Cup

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ถังก๊าซ ต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานและไม่เกิดขวางทางเดิน
- 1.2.2 ตรวจสอบเครื่องทำกาแฟพร้อม ต้องมีการทำความสะอาด ไม่มีคราบสิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.2.3 ตรวจสอบเครื่องวัดอุณหภูมิ ต้องทำความสะอาด หน้าจอไม่มีคราบสกปรก

1.3 ตรวจร้านค้าเช่า

- 1.3.1 ตรวจสอบสภาพพื้นที่ในร้านค้าเช่า ปลั๊กไฟ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี และปลอดภัย
- 1.3.2 ตรวจสอบหัวจ่ายแก๊สร้านอาหาร Food Court ต้องไม่มีคราบสกปรกและต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- 1.3.3 ตรวจสอบ Hood ต้องไม่มีคราบไขมัน เขม่าควัน
- 1.3.4 ตรวจสอบก๊อกน้ำร้านอาหาร ต้องไม่รั่วซึม มีน้ำรั่วไหลตลอดเวลา
- 1.3.5 ตรวจสอบบ่อพักไขมัน ต้องมีการดักไขมันและทำความสะอาดทุกสัปดาห์

1.4 ตรวจท่อระบายน้ำ

- 1.4.1 ตรวจสอบท่อระบายน้ำทุกจุดในพื้นที่ Plaza ต้องไม่มีเศษอาหาร สิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.4.2 ตรวจสอบท่อพักไขมันต้องมีการทำ PM ประจำเดือนทุกเดือน

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		บางจุดไม่ปลอดภัย
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	16	0
FULL POINTS	16	
GRAND TOTAL ACTUAL POINTS (OPERATION)	103	1



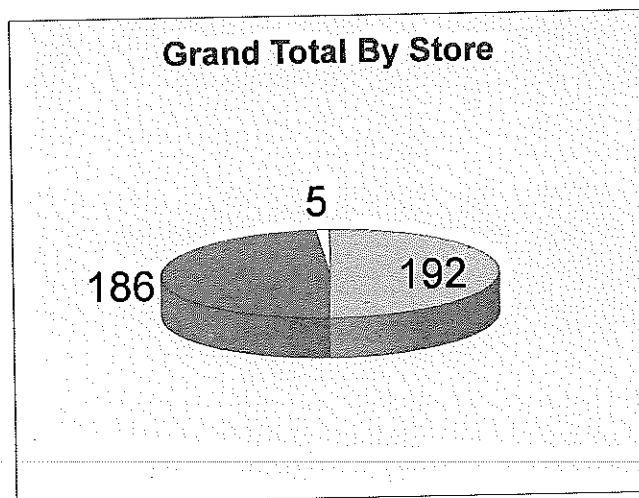
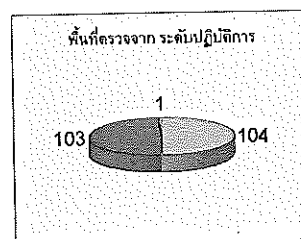
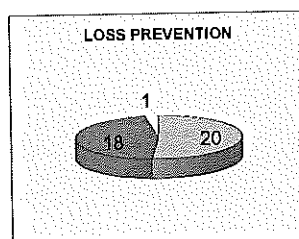
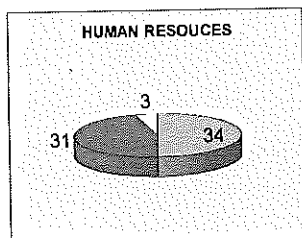
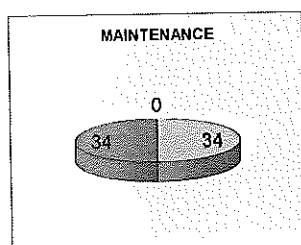
RECAPE SCORE CHECK LIST BY DIVISION

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568

NO.	DIVISION	FULL POINTS	ดี (YES)	ปรับปรุง (NO)
1	MAINTENANCE	34	34	0
2	HUMAN RESOUCES	34	31	3
3	LOSS PREVENTION	20	18	1
4	พื้นที่ตรวจจาก ระดับปฏิบัติการ	104	103	1
Grand Total		192	186	5

CHART CHECK LIST BY DIVISION



FULL POINT












ดี (YES)



ปรับปรุง (NO)

รายละเอียดการประชุม ประจำเดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2568

สาขา พยาบาล 2

รหัสสาขา	ชื่อสาขา	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	ชื่อ - นามสกุล ระดับการศึกษา ที่ดำเนินการ	รายละเอียด หัวข้อในการดำเนินการ	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)	รูปภาพประกอบ			หมายเหตุ
...11134พทย์ 2	7-Feb-25	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	ความปลอดภัยในการใช้แฮนด์เจล	30				
	Safety Talk โดยการประชุมแบบแยกที่เกี่ยวข้อง	7-Feb-25	คุณ ปิรดา มาดี คุณชัชวาลย์ ณ ลำพูน คุณเกษรพร หงษา	ความปลอดภัยในการใช้แฮนด์เจล	22				
	การประชุม กบอ.	7-Feb-25	คณะกรรมการ คปอ. ระดับจัดการ	ประชุมประจำเดือน	10				



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน : ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน มีนาคม พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ. ครั้งที่ 3 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 3 / 2568 ในวันที่ 10 มีนาคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุม 4 ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้มีดคัตเตอร์
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มีนาคม 2568
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการใช้มีดคัตเตอร์
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน กุมภาพันธ์ 2568 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาเพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อ โปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน





บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน มีนาคม พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ.ครั้งที่ 3 /ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ.ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 3 / 2568 ในวันที่ 10 มีนาคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุม 4 ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้มีดคัตเตอร์
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มีนาคม 2568
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการใช้มีดคัตเตอร์
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน กุมภาพันธ์ 2568 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อรณรงค์เพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน เวลา ดังกล่าวโดยพร้อมเพรียงกัน





รายงานการประชุม

คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)

บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยา2

ครั้งที่ 3 / 2568

วันที่ 10 เดือน มีนาคม พ.ศ.2568

ผู้เข้าประชุม

1		ประธานคณะกรรมการ
2		คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
3		คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
4		คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
5		คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
6		คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
7		คณะกรรมการและเลขานุการ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1	_____	3	_____
2	_____	4	_____

เริ่มประชุม

เวลา 14.00 น.

วาระที่ 1

เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้มีดคัตเตอร์

- 1.คัตเตอร์ที่ใช้งานต้องมีสภาพสมบูรณ์ มีด้ามจับและล็อกได้ ใบมีดไม่ขึ้นสนิมและมีความคม
- 2.การจับคัตเตอร์ด้วยมือข้างที่ถนัด เปิดใบมีดให้มีความยาวเท่ากับความหนาของสิ่งที่ตัด ไม่ควรเปิดใบมีดยาวเกินไปจะทำให้ควบคุมแนวตัดยาก และเสี่ยงต่อการหักกระเด็นของใบมีดและเกิดอุบัติเหตุ
- 3.ขณะใช้มีดคัตเตอร์กรีดกล่องควรเริ่มกรีดจากจุดใกล้ตัวแล้วกรีดออกจากตัวของผู้ใช้เพื่อความปลอดภัย และทำงานอย่างระมัดระวัง
- 4.กรีดกล่องสินค้าด้วยความระมัดระวังไม่ควรรีบทำเกินไปเพราะอาจจะทำให้เกิดการบาดเจ็บได้
- 5.ขณะหักใบมีดเพื่อเปลี่ยนใบ ให้ทำอย่างระมัดระวังเพราะชิ้นส่วนใบมีดอาจจะกระเด็นถูกตัวผู้ใช้งานหรือคนอื่นได้
- 6.ไม่ควรใช้มีดคัตเตอร์ ในการหยอกล้อเล่นกัน ในขณะที่ปฏิบัติงาน
- 7.ห้ามใช้ใบมีดเปล่าในการท างานเพราะเสี่ยงจากการถูกบาด
- 8.เมื่อใช้งานเสร็จให้เลื่อนใบมีดเก็บให้มีดชิด

มติที่ประชุม คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 2

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือนมีนาคม 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม

คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 3

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

1. คปอ.ทำการการเดินตรวจสอบพื้นที่ทำงานเกี่ยวกับความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้า

2. สรุปการปฏิบัติงานตามแผนงานด้านความปลอดภัยประจำปี 2568

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน กุมภาพันธ์ 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม เดือน มีนาคม 2568 ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 4

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุ

1. การทำงานของพนักงานในเรื่องของความปลอดภัยในการใช้มัลติคัลเตอร์

Safety talk พูดเสียงตามสาย ลงพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องในการใช้มัลติคัลเตอร์

2. รายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น

2.1 พื้นถนนบริเวณรอบห้างบางจุดเป็นหลุมเป็นบ่ออาจทำให้เกิดอุบัติเหตุการบาดเจ็บได้
ดำเนินการประสาน MTN เพื่อซ่อมแซม ดำเนินการแล้ว

2.2 ไฟในห้างบางจุดไม่ติดอาจจะทำให้มีผลต่อการใช้สายตาได้

ทีม MTN ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสม

3. มีการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยของ เดือน กุมภาพันธ์ 2568 และแนวทางป้องกัน

อุบัติเหตุลากแฮนด์แจ็คไม่ทันระวังโดนแฮนด์แจ็คทับเท้าวันที่ 4.02.68 ดำเนินการแล้ว

3.1. มีการประชุม Safety talk ให้ความรู้ในการทำงานเกี่ยวกับแฮนด์แจ็ค

3.2. ให้หัวหน้าแต่ละแผนกรับผิดชอบการทำงานที่อันตรายควรมีการสอนหรือแนะนำพนักงานใหม่

4. ปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย

ดำเนินการแล้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 5

เรื่อง อื่น ๆ

5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาเพื่อความปลอดภัย

กำลังดำเนินการ

5.2 การพิจารณาอนุมัติการสั่งซื้ออุปกรณ์ดับเพลิง

กำลังดำเนินการ

มติที่ประชุม รับทราบ

ประชุมครั้งต่อไป จะแจ้งให้ทราบอีกครั้งต่อไป

คณะกรรมการและเลขานุการ

ประธานคณะกรรมการ



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มีนาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Maintenance

1. ตรวจสอบบริเวณห้องไฟฟ้า ตู้ไฟฟ้า ห้องเครื่อง ระบบความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในระบบสนับสนุน

- 1.1 ตู้ไฟฟ้าต้องมีผ้าคลุมและผ้าครอบด้านต่าง ๆ โดยจะต้องปิดไว้ตลอดเวลา
- 1.2 ตู้ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า และเครื่องจักรต่าง ๆ สะอาด ไม่มีฝุ่นสะสม และวัตถุอื่น ๆ ซึ่งติดไฟง่าย
- 1.3 ตรวจสอบเครื่องจักร เครื่องจักรของระบบอย่างสม่ำเสมอ
- 1.4 จัดเก็บสายไฟฟ้าอย่างเรียบร้อย เดินสายไฟฟ้าในรางหรือท่อร้อยสาย

(ทำการตรวจสอบภายในห้อง Generator, MDB, DB, Shaft, AHU, Pump Room, WWTP รวมถึงห้อง Sump Pump ต่างๆ)

ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลังอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธี Thermo Scanning Test โดยตรวจสอบที่อุปกรณ์ ดังนี้

- 2.1 ตรวจสอบที่ Transformer ทุกใบ
- 2.2 ตรวจสอบที่ RMU (Ring Main Unit) (เฉพาะสาขาที่มี)
- 2.3 ตรวจสอบที่ MDB (Main Distribution Board) ทุกตู้

3. ตรวจสอบสภาพหม้อแปลงไฟฟ้า ทุกใบ(ที่เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำมัน Oil type)

ตรวจสอบสภาพสารอุดความชื้น โดยดูจากสีของสารซึ่งบรรจุในหลอดแก้ว โดยหากอยู่ในสภาพปกติ

สารดังกล่าวจะเป็นสีน้ำเงิน - สีฟ้าเงินอมม่วง แต่หากสารเสื่อมสภาพจะมีสีแดง - ชมพู

สารอุดความชื้น (Silica Gel) และ DGA (Dissolved Gas Analysis) Test

4. ตรวจสอบสภาพ Grounding System โดยทำการตรวจสอบในเรื่องของการยึดแน่นของสายค่าความต้านทาน

ของหลักดิน โดยจุดที่ทำการตรวจสอบมีดังนี้

- 4.1 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้าแรงสูง (หม้อแปลงไฟฟ้า)
- 4.2 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้ากำลัง (MDB)
- 4.3 ตรวจสอบความต้านทานของตัวตึก (Grounding of Building) (ปีละ 1 ครั้ง)

5. ตรวจสอบระบบจ่ายแก๊ส (Gas system) โดยทำการตรวจสอบในรายละเอียดดังนี้

- 5.1 ถังแก๊สทั้งหมดจะต้องถูกจัดเก็บในสถานที่แก๊ส
- มีโซสำหรับรั่ว หรือบาร์หลักขาด เพื่อป้องกันอันตรายจากถังแก๊สรั่วในสถานที่แก๊ส
- 5.3 มีอุปกรณ์ป้องกันในเรื่องความปลอดภัย เช่น ราวตัดคดของลูกฉีก ระบบหัวจ่ายหัวดับเพลิงอัตโนมัติ พร้อมถังมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ในบริเวณสถานที่แก๊ส
- 5.4 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) ภายในสถานที่แก๊สจะต้องสามารถใช้งานได้และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
- 5.5 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) บริเวณศูนย์อาหาร, ครัวอาหารสดและห้องอาหารพนักงานจะต้องสามารถใช้งานได้ และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
- 5.6 ตรวจสอบการรั่วซึมของท่อส่งแก๊ส LPG ด้วยวิธีการอัดแก๊สเพื่อตรวจสอบรอยรั่ว ทุก 3 ปี

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุดิบ

- 6.1 ตัวอย่างของการจัดเก็บลิ, ทินเนอร์ และสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและความมีสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังน้ำมันดีเซล สำหรับเครื่อง Generator ควรถูก Curb ล้อมกั้นไว้ เพื่อป้องกันเหตุน้ำมันรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณน้ำมันเชื้อเพลิงภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ

7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)

ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน

8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)

- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำด้วยแรงดันไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แรงดันที่จำเป็นสำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีส่วนของทางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในที่เห็นได้ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการกักเก็บเพียงพอสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุน้ำมัน
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที
- 8.7 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการเชื่อมต่อไฟฟ้าอย่างปลอดภัย และใช้สายไฟฟ้าชนิดทนความร้อน
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตารางสอบปรมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำจ่ายได้โดยง่าย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยวัดระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราการไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%

9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงาน

รวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี

ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ **Drain Test** โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบ จะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแผงควบคุม และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัปดาห์หนึ่ง

10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ

โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมีคง

11. ทำความสะอาดคราบไขมันของท่อดูดอากาศทั้งระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	34	0
FULL POINTS	34	

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการจัดบอร์ดเพราะปิดห้อง
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ตู้คัลโลโทสแก๊สใช้ไม่ได้
Y		จุดดื่มห้าไม้เพียงพอตามกฎหมาย
Y		
	N	
Y		

1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสะสมหรือจัดเก็บทุกเดือน
(ตรวจสอบภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)

1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่เป็นของติดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ
บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหนาแน่นเพิ่มความเสี่ยงหรือประกายไฟ

1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)

1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต

1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)

1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใดๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับภายในห้อง SERVER

1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN

1.5.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น

1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT

1.6.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น

1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้แก๊สปิ้งอาหารและมี Gas Detector)

1.7.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณท่อดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีความชื้น

1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้คูลเลอร์ไม่สามารถใช้ได้ทำให้ไม่ตัดแก๊ส
Y		
	N	มีตัวจับแก๊สใช้ไม่ได้ในพื้นที่
Y		
Y		ตัวจับแก๊สในตู้ตู้ใช้ไม่ได้

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	31	3
FULL POINTS	34	

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
	N	โพชั่น 1 บ้ายทไฟฟ้าชำรุดและชั้น 2
Y		
Y		

2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ไม่มีการควบคุม จัดเก็บสิ่งของที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้อื่น
- 2.1 แนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยบริษัท ประกัน
- มีการจัดตั้งทีมมาดูแลเฉพาะกิจกรณีเกิดเหตุ (พนักงานควรเป็นคนที่คุ้นเคยกับกลุ่ม Fireman) เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสียหายเบื้องต้น
- 2.2 จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ หรือช่วงที่มีการเดินเครื่องอุปกรณ์ทุก ๆ 2 ชั่วโมงในบริเวณสต็อก เจ้าหน้าที่ต้องขึ้นในการตรวจตราแต่ละครั้งอย่างเคร่งครัด (ตรวจจาก Check List การตรวจจุดเสี่ยง)
3. การป้องกันความเสียหายของทรัพย์สินจากการโจรกรรม
- 3.1 หมั่นตรวจสอบสถานที่ภายในให้มีบริเวณมุมอับที่ขโมยไปหลบซ่อนตัว
- มุมอับสาขา , ตรวจ Check List หรือสิ่งอื่นที่สาขาใช้ในการตรวจมุมอับ,
- 3.2 ติดตั้ง CCTV ช่วยในการตรวจจับผู้ต้องสงสัย CCTV ต้องใช้งานได้ตลอดเวลา (24 ชม.)
- (อุปกรณ์ใช้งานได้หรือไม่หากชำรุดมีผลการติดตาม)
- 3.3 จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตรวจตราตลอดเวลา
- (ตรวจ Check List ปรก/LP. มีการตรวจตามเวลาที่กำหนดไว้)

4. ตรวจสอบระบบ CCTV Parking
- จุดติดตั้งกล้องภายนอก
- 4.1 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้
- 4.2 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถและใบหน้าคนขับ ทั้งทางเข้าและทางออก ได้
- 4.3 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.4 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)
- จุดติดตั้งรถยนต์
- 4.5 กล้องจะต้องติดตั้งครบทุกจุด ทั้งทางเข้าและทางออก
- 4.6 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้ (เฉพาะสาขา RD BN SP)
- 4.7 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถ,ใบหน้าคนขับและรูปพรรณสัณฐาน ทั้งทางเข้าและทางออกได้
- 4.8 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.9 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)

Y		
Y		
Y		
Y		มีกล้องบางตัวดับเมื่อไฟห้างปิด
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีทางออกศาลและจุดหลังห้าง
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		มีกล้องบางตัวดับเมื่อไฟห้างปิด
Y		

ปรับปรุง (N)
1
0

แผนกฝ่ายป้องกันการสูญหาย)

การ คปอ.



Big C Supercenter

สาขา สาขา 2

ประจำเดือน มีนาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Non Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจสอบพื้นที่แม่เหล็กเครื่องใช้ไฟฟ้า

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้น ลิ้นชัก คอมพิวเตอร์ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นลิ้นชัก มือถือ กล้องถ่ายรูป อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นลิ้นชัก TV LCD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.4 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นลิ้นชักเครื่องเสียง เครื่องเล่น DVD อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.5 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ที่ตู้ ชั้นลิ้นชัก เครื่องใช้ไฟฟ้าเล็ก พัดลม อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด และเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด การจัดเก็บสายไฟเรียบร้อย
- 1.1.6 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้า ใช้งานได้ หรือไม่ ขาด หาย ไม่คิด
- 1.1.7 ตรวจสอบการเดินสายไฟและปลั๊กพ่วงในพื้นที่ จัดเก็บสาย มีรางครอบเรียบร้อย ไม่ชำรุด
- 1.1.8 ตรวจสอบ Wall Seasonal สภาพปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.1.9 ตรวจสอบหลอดไฟ ไฟป้าย ปลั๊กไฟ ที่ Tape CD อยู่ในสภาพดี ชำรุด

1.2 ตรวจสอบพื้นที่แม่เหล็ก Home Improvement

- 1.2.1 ตรวจสอบตู้หลอดไฟฟ้า พร้อมใช้งาน สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.2 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ขั้วหลอดไฟ มีสภาพดี สามารถใช้งานได้ ไม่เป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.3 ตรวจสอบพื้นที่แม่เหล็ก Recreation & Stationery

- 1.3.1 ตรวจสอบจุดเชื่อมต่อปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.2 ตรวจสอบตู้เก็บ ปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งานและจัดเป็นระเบียบ ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบพื้นที่จุดเชื่อมต่อจากปลั๊กไฟ จุดประกอบตู้เสื้อผ้า รางจักรยาน ต้องไม่มีวัสดุ อุปกรณ์ ไขควง น็อต ตะปู วางอยู่ที่พื้นและเป็นอันตรายต่อลูกค้าหรือพนักงาน

1.4 ตรวจสอบพื้นที่ฝ่าย Softline

- 1.4.1 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ปลั๊กไฟ ที่ตู้โชว์แว่นตา
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟ ในห้องลองเสื้อผ้า ชาย / หญิง
- 1.4.3 ตรวจสอบจุดเชื่อมต่อ ความสะดวก ดูสายไฟเครื่องทำแห้ง
- 1.4.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แม่เหล็ก House ware

- 1.5.1 ตรวจสอบการจัดเรียงสินค้าบน Wall มีความเป็นระเบียบ
- 1.5.2 ตรวจสอบจุดประกอบเฟอร์นิเจอร์ ไม่กีดขวางทางเดิน หรือเสี่ยงต่อการบาดเจ็บ
- 1.5.3 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ มีสภาพพร้อมใช้งาน ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบหลอดไฟ สายไฟตามชั้นวางสินค้า ทุกชั้นวางสินค้า

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ในพื้นที่มีหลอดไฟไม่ติด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.6 ตรวจพื้นที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ไขว้เกะตะแกรงได้นั้นคง
- 1.6.2 ตรวจการจัดเรียงสินค้า กองสินค้าแน่นแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจการแขวนจักรยาน เป็นระเบียบ และไม่แขวนต่อกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจวิธีการทำงานของพนักงาน ไขว้เกะ โหน ชั่ววางสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		



	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	21	0
	21	

1.4.2 ตรวจสอบถังไอน้ำ

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		บนหัวมีอยู่ในชุดที่ไม่สามารถทำความสะอาด
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ตู้แช่เปิดประตูจากด้านใน บ่ายเดือน

1.4.5 ตรวจสอบเครื่องอบ เครื่องต้มน้ำ และอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ตู้แช่เปิดประตูจากด้านใน บ่ายเดือน

1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Perishable

1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผ้าม่าน

1.5.2 ตรวจสอบสภาพผนังวางสินค้า และตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ตู้แช่เปิดประตูจากด้านใน บ่ายเดือน

1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าและอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด

1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ตู้แช่ชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	จริง (N)
	1

าย Fresh Food)

อ.



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มีนาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Plaza

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ Food Court

- 1.1.1 ตรวจปลั๊กไฟในพื้นที่ ต้องอยู่ในสภาพที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 1.1.2 ตรวจพื้นที่ Food Court ต้องสะอาดและโล่ง ไม่มีมีน้ำหกเลอะเทอะ
- 1.1.3 ตรวจอุปกรณ์ใช้ลูกค้าขณะ ต้องปลอดภัยและอยู่สูงจากพื้นห่างจากมือเด็กที่อาจจะเอื้อมถึง
- 1.1.4 ตรวจตู้แช่ของร้านค้าเช่า ในพื้นที่ Stock Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีรั่วจากตู้แช่
- 1.1.5 ตรวจอุปกรณ์ในแนวของ Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.1.6 ตรวจสอบประตู Plaza ต้องอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่มีร่องรอยการกัดแะ

1.2 ตรวจจุด Big Cup

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ถังก๊าซ ต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานและไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.2.2 ตรวจสอบเครื่องทำกาแฟร้อน ต้องมีการทำความสะอาด ไม่มีคราบสิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.2.3 ตรวจสอบเครื่องดูดน้ำ ต้องทำความสะอาด หนึ่งจอไม่มีคราบสกปรก

1.3 ตรวจร้านค้าเช่า

- 1.3.1 ตรวจสภาพพื้นที่ในร้านค้าเช่า ปลั๊กไฟ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี และปลอดภัย
- 1.3.2 ตรวจสอบห้วยน้ำแกสร้านอาหาร Food Court ต้องไม่มีคราบสกปรกและต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- 1.3.3 ตรวจสอบ Hood ต้องไม่มีคราบไขมัน เขม่าควัน
- 1.3.4 ตรวจสอบก้นร้านอาหาร ต้องไม่ชำรุด มีที่รั่วไหลตลอดเวลา
- 1.3.5 ตรวจสอบบ่อดักไขมัน ต้องมีการดักไขมันและทำความสะอาดทุกสัปดาห์

1.4 ตรวจท่อระบายน้ำ

- 1.4.1 ตรวจท่อระบายน้ำทุกจุดในพื้นที่ Plaza ต้องไม่มีเศษอาหาร สิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.4.2 ตรวจท่อพักไขมันต้องมีการทำ PM ประจำเดือนทุกเดือน

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		บางจุดไม่ปลอดภัย
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	16	0
FULL POINTS	16	
GRAND TOTAL ACTUAL POINTS (OPERATION)	103	1
GRAND FULL POINTS (OPERATION)	104	



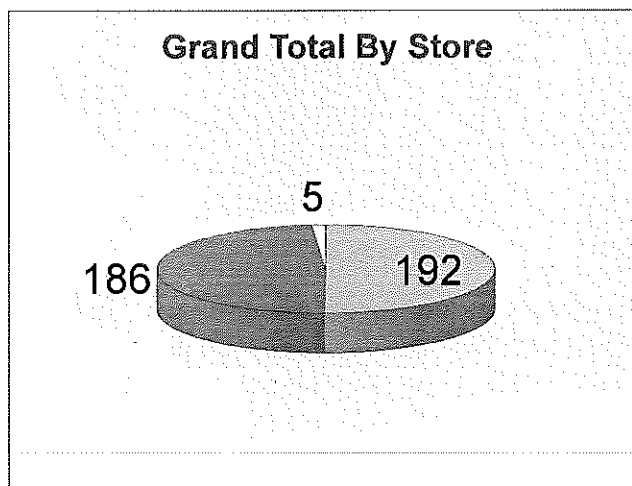
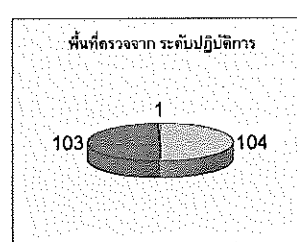
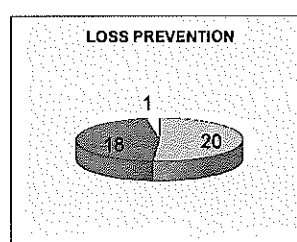
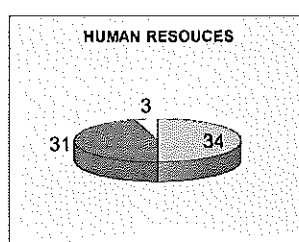
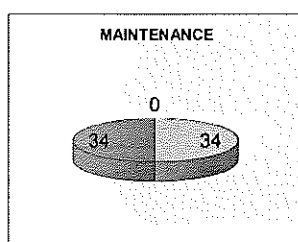
RECAPE SCORE CHECK LIST BY DIVISION

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน มีนาคม 2568

NO.	DIVISION	FULL POINTS	ดี (YES)	ปรับปรุง (NO)
1	MAINTENANCE	34	34	0
2	HUMAN RESOUCES	34	31	3
3	LOSS PREVENTION	20	18	1
4	พื้นที่ตรวจจาก ระดับปฏิบัติการ	104	103	1
Grand Total		192	186	5

CHART CHECK LIST BY DIVISION



FULL POINT







ดี (YES)



ปรับปรุง (NO)



รายละเอียดการประชุม ประจำเดือน มีนาคม พ.ศ. 2568
สาขา พักยา 2

รหัสสาขา	ชื่อสาขา	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	ชื่อ - นามสกุล ระดับจัดการที่ดำเนินการ	รายละเอียดหัวข้อในการดำเนินการ	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)	รูปถ่ายประกอบ	หมายเหตุ
....11134พักยา 2						
	Safety Talk เชิญตามสาย	7-Mar-25	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	ความปลอดภัยในการใช้เครื่องตัดเคอร์	33		
	Safety Talk โดยการประชุมแผนกที่เกี่ยวข้อง	7-Mar-25	คุณ ปรีติมา มัติ คุณชัยณรงค์ สำนวน คุณเกษรินทร์ พงษา	ความปลอดภัยในการใช้เครื่องตัดเคอร์	22		
	การประชุม คปอ.	7-Mar-25	คณะกรรมการ คปอ. ระดับจัดการ	ประชุมประจำเดือน	8		



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน เมษายน พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ.ครั้งที่ 4 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 4 / 2568 ในวันที่ 10 เมษายน 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษียร์ ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- | | |
|-------------|--|
| วาระที่ 1 | เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ |
| วาระที่ 1.1 | ความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ |
| วาระที่ 2 | พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน เมษายน 2568 |
| วาระที่ 3 | เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ |
| วาระที่ 4 | เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องที่เกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ |
| | 1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา |
| | 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น |
| | 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน มีนาคม 2568 และแนวทางป้องกัน |
| | 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย |
| วาระที่ 5 | เรื่อง อื่น ๆ |
| | 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาบรรณเพื่อความปลอดภัย |

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน

คณะกรรมการและเลขานุการ



รายชื่อคณะกรรมการ

ประชุมคณะกรรมการ คปอ.

ครั้งที่ 4/2568

วันที่ 10 เมษายน 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษียร์

คณะกรรมการ คปอ.

ลายมือชื่อ

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.



รายงานการประชุม

คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)

บริษัท ปิกซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา หัตยา2

ครั้งที่ 4 / 2568

วันที่ 10 เดือน เมษายน พ.ศ.2568

ผู้เข้าประชุม

1	คุณร้อยเอ็ด เพ็ชรธรรมรงค์	ประธานคณะกรรมการ
2	คุณญาณี บุญแก้ว	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
3	คุณโสภณ สุขสมพืช	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
4	คุณปริศนา มาดี	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
5	คุณเกษรินทร์ หงษา	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
6	คุณชัยณรงค์ ณ ลำพูน	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
7	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	คณะกรรมการและเลขานุการ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1	_____	3	_____
2	_____	4	_____

เริ่มประชุม

เวลา 14.00 น.

วาระที่ 1

เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ

1.ตรวจสอบรถเข็น 100% พร้อมคัดแยกรถเข็นที่ไม่สามารถใช้งานได้ออกจากพื้นที่หน้าร้าน

2.แม่บ้านตรวจสอบรถเข็นทุกช่วงเวลาก่อนนำขึ้นไปบนบริเวณพื้นที่ขาย

3.MTN ต้องมีการป้ายชัดเจนและคัดแยกรถเข็นไม่พร้อมใช้งานออกตามจุด

4.รปภ. LP ประชุมเข้าเน้นย้ำการให้บริการลูกค้าและต้องเลือกรถเข็นที่สภาพพร้อมใช้งานให้กับลูกค้า

5.MTN จะต้องจัดทำบัญชีรถเข็นที่รับมาใหม่เพื่อให้สะดวกต่อการตรวจนับและเช็คสภาพของรถเข็น

6.ติดตั้งลำโพงข้างบันไดเลื่อนข้างลงทั้ง 2 ฟังเพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบถึงวิธีการปลอดภัย

7.มีการจัดทำป้ายบ่งชี้น้ำหนักในการบรรทุกของในรถเข็นต้องไม่เกิน 80 กิโลกรัม

8.LP ตรวจสอบการปฏิบัติงานของทีม รปภ อย่างเคร่งครัดเพื่อไม่เกิดเหตุการณ์ดังกล่าวซ้ำอีก

และ MTN ตรวจสอบการทำงานของแม่บ้าน พ่อม้านอย่างเคร่งครัดเช่นกัน

มติที่ประชุม คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 2

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือนเมษายน 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุมให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม

คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 3

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

1. คปอ.ทำการการเดินทางตรวจสอบพื้นที่ทำงานเกี่ยวกับความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้า

2. สรุปการปฏิบัติงานตามแผนงานด้านความปลอดภัยประจำปี 2568

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน เมษายน 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม เดือน เมษายน 2568 ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 4

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุ

1. การทำงานของพนักงานในเรื่องของความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ

Safety talk พุดเสียงคามสาย ลงพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องของความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ

2. รายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุ

อันตรายที่เกิดขึ้น

2.1 พื้นถนนบริเวณรอบห้างบางจุดเป็นหลุมเป็นบ่ออาจทำให้เกิดอุบัติเหตุการบาดเจ็บได้

ดำเนินการประสาน MTN เพื่อซ่อมแซม ดำเนินการแล้ว

2.2 ไฟในห้างบางจุดไม่ติดอาจจะทำให้ผลต่อการใช้สายตาได้

ทีม MTN ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสม

3. มีการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยของ เดือน มีนาคม 2568 และแนวทางป้องกัน

อุบัติเหตุถูกคำสัมน้ำฝั่งบันไดเลื่อน โคนสุดรถเข็นของสาขา 01.03.68 ดำเนินการแล้ว

3.1 มีการประชุม Safety talk ความปลอดภัยในการใช้รถเข็นของ

3.2 เน้นย้ำ րղղ.และแม่บ้านให้มีการตรวจสอบรถเข็นก่อนที่จะถึงมือลูกค้า

4. ปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย

ดำเนินการแล้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 5

เรื่อง อื่น ๆ

5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรยาเพื่อความปลอดภัย

กำลังดำเนินการ

5.2 การพิจารณาอนุมัติการสั่งซื้ออุปกรณ์ถึงดับเพลิง

กำลังดำเนินการ

5.3 มาตรการความปลอดภัยในช่วงสงกรานต์

ดำเนินการ

5.4 รณรงค้เรื่องการจับขี้ให้ปลอดภัยในช่วงสงกรานต์

ดำเนินการ

มติที่ประชุม รับทราบ

ประชุมครั้งต่อไป จะแจ้งให้ทราบอีกครั้งต่อไป

ปิดประชุม

เวลา 10.00 น.

กค

นางสาวกนกพรพรหมการ



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน เมษายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Maintenance

1. ตรวจสอบบริเวณห้องไฟฟ้า ตู้ไฟฟ้า ห้องเครื่อง ระบบความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในระบบสนับสนุน
 - 1.1 ตู้ไฟฟ้าต้องมีป้ายและฝาครอบด้านต่าง ๆ โดยจะต้องปิดไว้ตลอดเวลา
 - 1.2 ตู้ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า และเครื่องจักรต่าง ๆ สะอาด ไม่มีฝุ่นสะสม และวัตถุอื่น ๆ ซึ่งติดไฟง่าย
 - 1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องจักรของระบบอย่างสม่ำเสมอ
 - 1.4 จัดเก็บสายไฟฟ้าอย่างเรียบร้อย เดินสายไฟฟ้าในรางหรือท่อร้อยสาย(ทำการตรวจสอบภายในห้อง Generator, MDB, DB, Shaft, AHU, Pump Room, WWTP รวมถึงห้อง Sump Pump ต่าง ๆ)
2. ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลังอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธี Thermo Scanning Test โดยตรวจสอบที่อุปกรณ์ ดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบที่ Transformer ทุกใบ
 - 2.2 ตรวจสอบที่ RMU (Ring Main Unit) (เฉพาะสาขาที่มี)
 - 2.3 ตรวจสอบที่ MDB (Main Distribution Board) ทุกตู้
3. ตรวจสอบสภาพหม้อแปลงไฟฟ้า ทุกใบ(ที่เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำมัน Oil type)

ตรวจสอบสภาพการดูดความชื้น โดยดูจากสีของสารซึ่งบรรจุในหลอดแก้ว โดยหากอยู่ในสภาพปกติ สารดังกล่าวจะเป็นสีน้ำเงิน - สีฟ้าอ่อนอมม่วง แต่หากสารเสื่อมสภาพจะมีสีแดง - ชมพู

สารดูดความชื้น (Silica Gel) และ DGA (Dissolved Gas Analysis) Test
4. ตรวจสอบสภาพ Grounding System โดยทำการตรวจสอบในเรื่องของการยึดแน่นของสายค่าความต้านทานของหลักดิน โดยจุดที่ทำการตรวจสอบมีดังนี้
 - 4.1 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้าแรงสูง (หม้อแปลงไฟฟ้า)
 - 4.2 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้ากำลัง (MDB)
 - 4.3 ตรวจสอบความต้านทานของตัวดิน (Grounding of Building) (ปีละ 1 ครั้ง)
5. ตรวจสอบระบบจ่ายแก๊ส (Gas system) โดยทำการตรวจสอบในรายละเอียดดังนี้
 - 5.1 แก๊สแก๊สทั้งหมดจะต้องถูกจัดเก็บในสถานที่แก๊ส มีใช้สำหรับร้อย หรือบาร์เหล็กคาด เพื่อป้องกันอันตรายจากแก๊สรั่วในสถานที่แก๊ส
 - 5.3 มีอุปกรณ์ป้องกันในเรื่องความปลอดภัย เช่น วาล์วตัดต่อฉุกเฉิน ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงอัตโนมัติ พร้อมทั้งมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ในบริเวณสถานที่แก๊ส
 - 5.4 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) ภายในสถานที่แก๊สจะต้องสามารถใช้งานได้และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.5 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) บริเวณศูนย์อาหาร, ฝ่ายอาหารสดและห้องอาหารพนักงานจะต้องสามารถใช้งานได้ และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.6 ตรวจสอบการรั่วซึมของท่อส่งแก๊ส LPG ด้วยวิธีการอัดแก๊สเฉื่อยเพื่อตรวจสอบรอยรั่ว ทุก 3 ปี

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุไวไฟ
- 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บสสาร, ก๊าซและสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังน้ำมันดีเซล สำหรับเครื่อง Generator ควรก่อ Curb คอนกรีตกัน เพื่อป้องกันเหตุน้ำมันรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณน้ำมันดีเซลภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)
- ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน
8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)
- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำดับเพลิงไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แรงดันที่เต็มไว้สำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีสิ่งของวางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในที่ที่ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการบำรุงรักษาเพื่อสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที
- 7 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตรวจสอบปริมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำได้อย่างน้อย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยเช็คระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%
9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงานรวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี
- ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบจะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแผงควบคุม และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัมพันธ์กัน
10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมั่นคง
11. ทำความสะอาดระบบไขมันของท่อดูดอากาศทั้งระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	34	0

aintenance)



Big C Supercenter

สาขา พักยา 2

ประจำเดือน เมษายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Human Resources

1. ความพร้อมของคณะกรรมการความปลอดภัย

- 1.1 คณะกรรมการ คปอ.ของสาขามีจำนวนครบตามที่ข้อกำหนดกำหนด
(ตัวบุคคลอยู่ มีประกาศแต่งตั้งถูกต้อง มีประกาศติดบอร์ดให้พนักงานรับทราบ)
- 1.2 มีการจัดประชุมคณะกรรมการ เป็นประจำทุกเดือน ตามข้อกำหนดกำหนด
- 1.3 ทุกครั้งที่ประชุมคณะกรรมการผู้เข้าประชุมเข้าครบ หรือไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่ง
- 1.4 มีการทำสรุปรายงานการประชุม และติดบอร์ดให้พนักงานได้รับทราบผลการประชุม
(รายงานการประชุม คปอ.ต้องติดประกาศให้พนักงานทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันประชุม)

การสื่อสาร การประชาสัมพันธ์ และการรณรงค์

- 2.1 มีการจัดบอร์ดความปลอดภัยที่มีข้อมูลที่ Up date อยู่เสมอ
(บอร์ดความปลอดภัย ควรต้องมีการจัด หรือหาข้อมูลใหม่มาติดเพื่อเป็นการรณรงค์ในการลดอุบัติเหตุ)
- 2.2 ข้อมูลในแผนดำเนินการต่าง ๆ ข้อมูลในแผนดับเพลิงที่เป็นโปสเตอร์ใหญ่ถูกต้องหรือไม่
(ข้อมูลในแผนดำเนินการต่าง ๆ ต้อง up date อยู่เสมอ เช่นรายชื่อของคนที่อยู่ในแผน,เบอร์โทรศัพท์)
- 2.3 Crisis Management มีข้อมูลที่ถูกต้องหรือไม่ (เบอร์โทรศัพท์ และเบอร์โทรหน่วยงานราชการต่าง)
- 2.4 จัดติด Crisis เป็นไปตามที่กำหนดหรือไม่

3. ห้องพยาบาล

- 3.1 ห้องพยาบาลมีเวชภัณฑ์ และยาเพื่อใช้ในการปฐมพยาบาลครบถ้วนเพียงพอหรือไม่
(มาตรฐานของเวชภัณฑ์และยาต้องไม่ต่ำกว่ามาตรฐาน 6 และมาตรฐาน 95 แห่งพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน)
- 3.2 ความสะอาดเรียบร้อยของห้องพยาบาลดีหรือไม่
(ห้องพยาบาลต้องสะอาด เคียงพยาบาล ผ้าปูเตียงต้องสะอาด และไม่มีสิ่งของอื่นเข้าไปเก็บ)
- 3.3 มีการจัดบอร์ดเพื่อให้ความรู้ในการป้องกันกาเกิดโรคตามฤดูกาล หรือลดอุบัติเหตุ

4. ห้องอาหารพนักงาน

- 4.1 เจ้าหน้าที่ร้านค้าแต่งกายสะอาดถูกต้องตามข้อกำหนดหรือไม่
บริเวณเสิร์ฟประกอบอาหารสะอาดเรียบร้อยดีหรือไม่
- 4.3 บริเวณ Hood อุดอากาศ บริเวณเตาไฟ ผ้าเฟดาน สะอาดหรือไม่
- 4.4 โต๊ะอาหาร พื้น ผนัง สะอาดเรียบร้อยดีหรือไม่
- 4.5 บริเวณจุดทิ้งเศษอาหาร จุดล้างจาน สะอาดเรียบร้อยดีหรือไม่
- 4.6 มีการเก็บสิ่งของอื่นไว้ในพื้นที่ห้องอาหารหรือไม่
- 4.7 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

5. จุดน้ำดื่มของพนักงาน

- 5.1 จุดน้ำดื่มของพนักงานมีเพียงพอหรือไม่
- 5.2 จุดน้ำดื่มของพนักงานชำรุดเสียหายหรือไม่ (ให้รวมถึงตัวกรองน้ำ สายไฟ และคาล์ว)
- 5.3 ความสะอาดเรียบร้อยของบริเวณตู้น้ำดื่มเป็นไปอย่างเหมาะสมหรือไม่
- 5.5 แก้วน้ำ ถ้วยน้ำ มีการจัดเตรียมไว้อย่างเหมาะสม และสะอาด หรือไม่

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ไม่มีการจัดบอร์ดเพราะปิดห้อง
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ตู้คอลลเทคเก็บใช้ไม่ได้
Y		จุดดื่มน้ำไม่เพียงพอตามกฎหมาย
Y		
Y		
Y		

1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

- 1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสะสมหรือจัดเก็บทุกเดือน
(ตรวจสอบภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)
- 1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่เป็นของติดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ
บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหนาแน่นแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ
- 1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)
- 1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต
- 1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)
- 1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)
- 1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใดๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องไว้ภายในห้อง SERVER
- 1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN
- 1.5.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณห่ออุตสาหกรรม, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT
- 1.6.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณห่ออุตสาหกรรม, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน
- 1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้เก็บปรุงอาหารและมี Gas Detector)
- 1.7.1 ตรวจสอบความชื้น บริเวณห่ออุตสาหกรรม, บริเวณข้างเตาไฟ, ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน
- 1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้คลอลไม่สามารใช้ได้ทำให้ไม่ตัดแก๊ส
Y		
Y		
Y		
Y		ตัวจับแก๊สในตู้ตู้ใช้ไม่ได้

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	32	2
FULL POINTS	34	

ฝ่ายการมนุษย์)

อ.

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
	N	ในชั้น 1 ป้ายหนีไฟชำรุดและชั้น 2
Y		
Y		

2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ไม่มีการควบคุม จัดเก็บสิ่งของที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้อื่น
- 2.1 แนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยบริษัท ประกัน
มีการจัดตั้งทีมมาดูแลเฉพาะกิจกรณีเกิดเหตุร่วม (พนักงานควรเป็นคนที่คุ้นเคยกับกลุ่ม Fireman) เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสียหายเบื้องต้น
- 2.2 จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ หรืออย่างน้อยมีการเดินลาดตระเวนทุก ๆ 2 ชั่วโมงในบริเวณสต็อก เจ้าหน้าที่ลงชื่อในการตรวจตราแต่ละครั้งอย่างเคร่งครัด
(ตรวจจาก Check List การตรวจจุดเสี่ยง)
3. การป้องกันความเสียหายของทรัพย์สินจากการโจรกรรม
- 3.1 หมั่นตรวจสอบสถานที่ภายในให้มีบริเวณมุมอับที่ขโมยไปหลบซ่อนตัว
มุมอับสาขา , ตรวจ Check List หรือสิ่งอื่นที่สาขาใช้ในการตรวจมุมอับ,
- 3.2 ติดตั้ง CCTV ช่วยในการตรวจจับผู้ต้องสงสัย CCTV ต้องใช้งานได้ตลอดเวลา (24 ชม.)
(อุปกรณ์ใช้งานได้หรือไม่หากชำรุดมีผลการติดตาม)
- 3.3 จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตรวจตราตลอดเวลา
(ตรวจ Check List ปรก/LP. มีการตรวจตามเวลาที่กำหนดไว้)
4. ตรวจสอบระบบ CCTV Parking
- จุดติดตั้งกล้องวงจรปิด
- 4.1 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก. ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้
- 4.2 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถและใบหน้าคนขับ ทั้งทางเข้าและทางออก ได้
- 4.3 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.4 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)
จุดติดตั้งรถยนต์
- 4.5 กล้องจะต้องติดตั้งครบทุกจุด ทั้งทางเข้าและทางออก
- 4.6 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก. ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้ (เฉพาะสาขา RD BN SP)
- 4.7 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถ, ใบหน้าคนขับและรูปพรรณสัณฐาน ทั้งทางเข้าและทางออกได้
- 4.8 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.9 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)

Y		
Y		
Y		
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีทางออกศาลและจุดหลังห้าง
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	18	1
FULL POINTS	20	

ลงชื่อ ผู้ตรวจ(หัวหน้าแผนก/ฝ่ายป้องกันการสูญหาย)

อ.

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.6 ตรวจพื้นที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ใช้ไขเบาะตะแกรงได้นี้แหล
- 1.6.2 ตรวจการจัดเรียงสินค้า กองสินค้ามีแรงแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจการแขวนจรรยา เป็นระเบียบ และไม่แขวนต่อกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจวิธีการทำงานของพนักงาน ไม่มีไข เบาะ โหน ชั้นวางสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	27	0
	27	



on Food)



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน เมษายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Dry Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ และสภาพการทำงานของพนักงาน

1.1 ตรวจสอบการทำงานของพนักงานในฝ่าย Dry Food

- 1.1.1 การใช้บันไดทำงานในที่สูง ความระมัดระวังขณะปฏิบัติงาน
- 1.1.2 การสวมใส่ Back Support
- 1.1.3 การใช้รถเข็น Hand Pallet อย่างถูกต้อง
- 1.1.4 การใช้คัตเตอร์อย่างถูกวิธี
- 1.1.5 การจัดเก็บขยะ และรถเข็น ไว้ในจุดเก็บ และเป็นระเบียบเรียบร้อย

1.2 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Grocery A

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.2.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม่รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.3 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Grocery B

- 1.3.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.3.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม่รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.4 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก HBA

- 1.4.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม่รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.5 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Chemical

- 1.5.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.5.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม่รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม
- 1.5.4 ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเคมี ต้องไม่มีสินค้าถุงแตก ชำรุด อยู่ที่แผ่นชั้น เพื่อป้องกันสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตราย

1.6 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Liqueur

- 1.6.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.6.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.6.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม่รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	21	0
FULL POINTS	21	

[illegible]

- 1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มผลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน
- 1.4.5 ตรวจสอบเครื่องอบ เครื่องตีแป้ง และอุปกรณ์อื่นๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มผลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน
- 1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน
- 1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Penishable
- 1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผนัง
- 1.5.2 ตรวจสอบสภาพผนังทาสีและตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มผลักเปิดประตูจากด้านใน ป้ายเตือน
- 1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าและอุปกรณ์ของมีคมต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ปุ่มผลักชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	39	1
		40





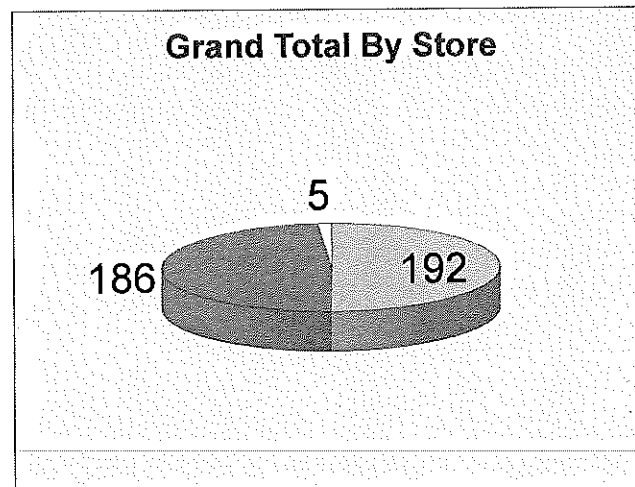
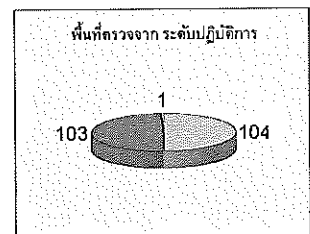
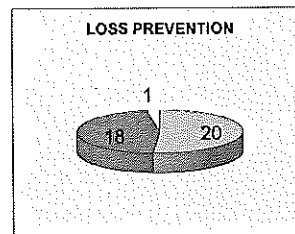
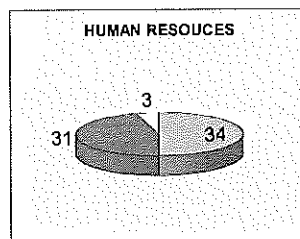
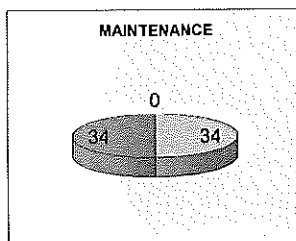
RECAPE SCORE CHECK LIST BY DIVISION

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน มีนาคม 2568

NO.	DIVISION	FULL POINTS	ดี (YES)	ปรับปรุง (NO)
1	MAINTENANCE	34	34	0
2	HUMAN RESOURCES	34	31	3
3	LOSS PREVENTION	20	18	1
4	พื้นที่ตรวจจาก ระดับปฏิบัติการ	104	103	1
Grand Total		192	186	5

CHART CHECK LIST BY DIVISION



FULL POINT



ดี (YES)












ปรับปรุง (NO)



รายละเอียดการประชุม ประจำเดือน เมษายน พ.ศ. 2568

สาขา พัทยา 2

รหัสสาขา	ชื่อสาขา	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	ชื่อ - นามสกุล ระดับจัดการ ที่ดำเนินการ	รายละเอียดหัวข้อในการดำเนินการ	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)	รูปถ่ายประกอบ			หมายเหตุ
...1134	พัทยา 2			Survey Talk เรื่องตามสาย	7-Apr-25	คุณกาญจนา ชวัญเมือง	  		
				Survey Talk โดยการประชุมแผนกที่เกี่ยวข้อง	7-Apr-25	คุณ ปรีศนา มาดี คุณเชษฐศักดิ์ ณ ลำพูน คุณเกษิรินทร์ นงษา	  		
				การประชุม กบอ.	7-Apr-25	คณะกรรมการ กบอ. ระดับจัดการ	  		



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ.ครั้งที่ 5 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 5 / 2568 ในวันที่ 10 พฤษภาคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษียร ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปี่ยงลิ้น
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน พฤษภาคม 2568
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปี่ยงลิ้น
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน เมษายน 2568 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรจงเพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน เวลา ดัง





รายชื่อคณะกรรมการ

ประชุมคณะกรรมการ คปอ.

ครั้งที่ 5/2568

วันที่ 10 พฤษภาคม 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษไชยร์

คณะกรรมการ คปอ.

ลายมือชื่อ

1.
2.
3.
4.
5.
6.
7.



รายงานการประชุม

คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.)

บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) สาขา พัทยา2

ครั้งที่ 5 / 2568

วันที่ 10 เดือน พฤษภาคม พ.ศ.2568

ผู้เข้าประชุม

1	คุณร้อยเอ็ด เพ็ชรธรรมรงค์	ประธานคณะกรรมการ
2	คุณญาณี บุญแก้ว	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
3	คุณโสภณ สุขสมพิช	คณะกรรมการผู้แทนระดับบังคับบัญชา
4	คุณปริศนา มาดี	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
5	คุณเกษรินทร์ หงษา	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
6	คุณชัยณรงค์ ถั่วพูน	คณะกรรมการผู้แทนระดับลูกจ้าง
7	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	คณะกรรมการและเลขานุการ

ผู้ที่ไม่เข้าประชุม

1	_____	3	_____
2	_____	4	_____

เริ่มประชุม

เวลา 14.00 น.

วาระที่ 1

เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ

วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปียกชื้น

1.ตรวจสอบสภาพพื้นที่ และเพิ่มความระมัดระวัง

2.หากพบของเหลวหกกรดหรือเปื้อนพื้นอยู่ ควรช่วยกันทำความสะอาดพื้น หรือแจ้งแม่บ้านมาทำความสะอาดโดยเร็ว หากพบของวางเกะกะพื้น ควรช่วยกันจัดวางให้เป็นระเบียบ

3.ช่วยกันรักษาความสะอาดของพื้นและทางเดินในสถานที่ทำงาน ช่วยกันจัดของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ถือของชิ้นใหญ่ที่บดบังสายตาเดินไปตามทางเดินคนเดียว เพราะอาจจะเดินสะดุดล้มได้ง่าย

4.ใส่รองเท้าที่เหมาะสม กรณีรองเท้าชำรุด หากเป็นรองเท้าที่ได้รับแจกมาให้แจ้งหัวหน้างานหรือเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยเพื่อส่งไปซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่ หากเป็นรองเท้าส่วนตัวให้ส่งไปทำการซ่อมแซมให้กลับมาอยู่ในสภาพดี

5.ทำความสะอาดพื้นที่พื้นที่ที่มีพื้นเปียกชื้นหรือมีป้ายเตือนให้รับทราบ

6.ผู้ที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้อง ห้ามเข้าไปพื้นที่เด็ดขาด

มติที่ประชุม คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 2

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือนพฤษภาคม 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม

คณะกรรมการทุกคนรับทราบและพร้อมประชุมทีมงานให้รับทราบ

วาระที่ 3

เรื่องสืบเนื่องจากการประชุมครั้งที่แล้ว

1. คปอ.ทำการการเดินตรวจสอบพื้นที่ทำงานเกี่ยวกับความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้า

2. สรุปการปฏิบัติงานตามแผนงานด้านความปลอดภัยประจำปี 2568

พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน พฤษภาคม 2568

1. รายงานผลการดำเนินการของการประชุม เดือน พฤษภาคม 2568 ให้ที่ประชุมรับทราบ

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 4

เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับอุบัติเหตุ

1. การทำงานของพนักงานในเรื่องของความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปี่ยงลิ้น

Safety talk พุดเสียงตามสาย ลงพื้นที่ที่มีความเกี่ยวข้องขอความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่เปี่ยงลิ้น

2. รายงานสภาพการทำงานที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุ

อันตรายที่เกิดขึ้น

2.1 พื้นถนนบริเวณรอบห้างบางจุดเป็นหลุมเป็นบ่ออาจทำให้เกิดอุบัติเหตุการบาดเจ็บได้

ดำเนินการประสาน MTN เพื่อซ่อมแซม ดำเนินการแล้ว

2.2 ไฟในห้างบางจุดไม่ดีอาจจะทำให้มีผลต่อการใช้สายตาได้

ทีม MTN ดำเนินการแก้ไขตามความเหมาะสม

3. มีการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วยของ เดือน พฤษภาคม 2568 และแนวทางป้องกัน

ไม่มีอุบัติเหตุ

4. ปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย

ดำเนินการแล้ว

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ 5

เรื่อง อื่น ๆ

5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรจงเพื่อความปลอดภัย
กำลังดำเนินการ

5.2 การพิจารณาอนุมัติการสั่งซื้ออุปกรณ์ดับเพลิง
กำลังดำเนินการ

5.3 วางแผนการอบรมเรื่องความปลอดภัยเบื้องต้นของพนักงานใหม่ให้เป็นไปตามกฎหมาย
กำลังดำเนินการ

มติที่ประชุม รับทราบ

ประชุมครั้งต่อไป จะแจ้งให้ทราบอีกครั้งต่อไป

ปิดประชุม

(น.ส.ก

คณะกรรมการและเลขานุการ

ประธานคณะกรรมการ



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Maintenance

1. ตรวจสอบบริเวณห้องไฟฟ้า ตู้ไฟฟ้า ห้องเครื่อง ระบบความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในระบบสนับสนุน
 - 1.1 ตู้ไฟฟ้าต้องมีฝาตู้และฝาครอบด้านต่าง ๆ โดยจะต้องปิดไว้ตลอดเวลา
 - 1.2 ตู้ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า และเครื่องจักรต่าง ๆ สะอาด ไม่มีฝุ่นสะสม และวัตถุอื่น ๆ ซึ่งติดไฟง่าย
 - 1.3 ตรวจสอบซีลอุปกรณ์ เครื่องจักรของระบบอย่างสม่ำเสมอ
 - 1.4 จัดเก็บสายไฟฟ้าอย่างเรียบร้อย เดินสายไฟฟ้าในรางหรือท่อร้อยสาย(ทำการตรวจสอบภายในห้อง Generator, MDB, DB, Shaft, AHU, Pump Room, WWTP รวมถึงห้อง Sump Pump ต่างๆ)
2. ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลังอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธี Thermo Scanning Test โดยตรวจสอบที่อุปกรณ์ ดังนี้
 - 2.1 ตรวจสอบที่ Transformer ทุกใบ
 - 2.2 ตรวจสอบที่ RMU (Ring Main Unit) (เฉพาะสาขาที่มี)
 - 2.3 ตรวจสอบที่ MDB (Main Distribution Board) ทุกตู้
3. ตรวจสอบสภาพหม้อแปลงไฟฟ้า ทุกใบ(ที่เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำมัน Oil type)
ตรวจสอบสภาพสารดูดความชื้น โดยดูจากสีของสารซึ่งบรรจุในหลอดแก้ว โดยหากอยู่ในสภาพปกติ
สารดังกล่าวจะเป็นสีฟ้าเงิน - สีน้ำเงินอมม่วง แต่หากสารเสื่อมสภาพจะมีสีแดง - ชมพู
สารดูดความชื้น (Silica Gel) และ DGA (Dissolved Gas Analysis) Test
4. ตรวจสอบสภาพ Grounding System โดยทำการตรวจสอบในเรื่องของการยึดแน่นของสายค่าความต้านทาน
ของหลักดิน โดยจุดที่ทำการตรวจสอบมีดังนี้
 - 4.1 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้าแรงสูง (หม้อแปลงไฟฟ้า)
 - 4.2 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้ากำลัง (MDB)
 - 4.3 ตรวจสอบความต้านทานของตัวถัง (Grounding of Building) (ปีละ 1 ครั้ง)
5. ตรวจสอบระบบจ่ายแก๊ส (Gas system) โดยทำการตรวจสอบในรายละเอียดดังนี้
 - 5.1 แก๊สแก๊งค์หมดจะต้องถูกจัดเก็บในสถานที่เก็บ
 - 5.2 มีใช้สำหรับร้อย หรือบาร์เหล็กคาด เพื่อป้องกันเอ็นตรายจากถังแก๊สล้มในสถานที่เก็บ
 - 5.3 มีอุปกรณ์ป้องกันในเรื่องความปลอดภัย เช่น วาล์วตัดตอนฉุกเฉิน ระบบหัวจ่ายหัวดับเพลิงอัตโนมัติ
พร้อมถังมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ในบริเวณสถานที่เก็บ
 - 5.4 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) ภายในสถานที่เก็บจะต้องสามารถใช้งานได้และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม
โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.5 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) บริเวณศูนย์อาหาร, น้ายอาหารสดและห้องอาหารพนักงานจะต้อง
สามารถใช้งานได้ และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
 - 5.6 ตรวจสอบการรั่วซึมของท่อส่งแก๊ส LPG ด้วยวิธีการอัดแก๊สเฉื่อยเพื่อตรวจสอบรอบรั้ว ทุก 3 ปี

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุไวไฟ
- 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บลิ, ทินเนอร์ และสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและควรมีสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังน้ำมันดีเซล สำหรับเครื่อง Generator ควรก่อ Curb คอนกรีตกัน เพื่อป้องกันเหตุน้ำมันรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณน้ำมันดีเซลภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)
- ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน
8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)
- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำดับเพลิงไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แวนต์ที่ติดตั้งไว้สำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีสิ่งของวางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในพื้นที่ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการบำรุงรักษาเพื่อสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที
- 8.7 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการตรวจสอบแหล่งจ่ายไฟฟ้าสำรองที่เชื่อถือได้ และใช้สายไฟฟ้าชนิดทนความร้อน
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตรวจสอบปริมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำได้อย่างน้อย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยเช็คระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%
9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงาน รวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี
- ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบจะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแผงควบคุม และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัมพันธ์กัน
10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมั่นคง
11. ทำความสะอาดคราบไขมันของท่อดูดอากาศทั้งระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
24	0

ance)

1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสางหรือจัดเก็บทุกเดือน
(ตรวจสภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)

1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่เป็นของติดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ
บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหนาแน่นมีแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ

1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)

1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต

1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)

1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใด ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องไว้ภายในห้อง SERVER

1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN

1.5.1 ตรวจสอบความชื้นในบริเวณห้องดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ

ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT

1.6.1 ตรวจสอบความชื้นในบริเวณห้องดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ

ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้เก็บปรุงอาหารและมี Gas Detector)

1.7.1 ตรวจสอบความชื้นในบริเวณห้องดูดอากาศ ,บริเวณข้างเตาไฟ ,ฝาเพดาน ฯลฯ

ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้การได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้คลอลไม่สามารใช้ได้ทำให้ไม่จัดเก็บ
Y		
Y		
Y		
Y		ตัวจับแก๊สในตู้ฟู้ดใช้ไม่ได้

ดี (Y)

ปรับปรุง (N)

ย)



Big C Supercenter

สาขา หักยา 2

ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Loss Prevention

1. Fire Prevention ระบบป้องกันอัคคีภัย การตรวจสอบและบำรุงรักษาระบบดับเพลิง

1.1 ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire Alarm System)

มีเจ้าหน้าที่ประจำห้อง Control ตั้งแต่เวลาที่ Duty เปิดประตู ถึงเวลาปิดประตูทางเข้าออกพนักงาน

(เนื่องจาก LP รอบกลางคืนประจำจุด 1 คน ต้องเดินตรวจพื้นที่ตาม Check list)

เพื่อสังเกตการทำงานของระบบ Fire Protection System (Fire Alarm) และแผน Graphic of Annunciator System

ซึ่งเชื่อมกับระบบ Heat Detector และ Smoke Detector

(ตรวจสอบว่ามีเจ้าหน้าที่ประจำห้องและแผน Graphic Board ที่มีในห้องสามารถใช้งานได้ตามปกติ)

1.2 ตรวจสอบหัวรับน้ำดับเพลิง (Fire Department Connections)

ต้องมีแสดงในแผนผังและแจ้งผู้เกี่ยวข้อง รับทราบ มีป้ายติดแสดงชัดเจน ด้านเป็นหัวรับน้ำที่ใช้กับระบบกระจายน้ำดับเพลิง

ต้องมีป้ายระบุด้วย เช่น Auto Sprinkler, Stand Pipe และส่งน้ำเข้าระบบดับเพลิงในอาคารได้

1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ดับเพลิง

ตู้สายน้ำดับเพลิง (Fire Hose Cabinet)

สายดับเพลิงต้องจัดเก็บในแบบที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

มีการ chain ห้อยออกจากระบบดับเพลิงเพื่อป้องกันการอุดตันของ valve หัวดับเพลิง

ตรวจสอบถังดับเพลิงและอุปกรณ์ในตู้ Fire Hose ทุกสัปดาห์

ไม่มีสิ่งกีดขวางหรือปิดบังหน้าตู้ดับเพลิงและอุปกรณ์

ติดป้ายและภาพสัญลักษณ์ที่มองเห็นชัดเจน

ถังดับเพลิงแบบมือถือ Portable Extinguishers

มีการตรวจสอบความพร้อมในการใช้ของถังดับเพลิงสม่ำเสมอ (ดูรายการการตรวจจุดติดตั้งถังดับเพลิง)

ถังดับเพลิงทุกประเภท ต้องมีก๊าซในปริมาณที่เหมาะสม โดยเช็ควัดปริมาณก๊าซ ต้องอยู่ในช่วงสีเขียว เท่านั้น

สำหรับถังดับเพลิงทุกประเภท ตัวถังต้องไม่ถูกปลดออกและมีสีฉัดล็อกสลักอย่างถูกต้อง

ติดป้ายและภาพสัญลักษณ์ที่มองเห็นชัดเจน

1.4 ตรวจสอบป้ายบอกทางหนีไฟ

ประตูหนีไฟ และไฟฉุกเฉินส่องทาง

ประตูหนีไฟต้องไม่ปิดล็อก และพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลารวมถึงช่องทางเดินไปสู่ประตู

ต้องมีความกว้างไม่น้อยกว่า 1.1 เมตร และไม่มีสิ่งขวางกีดขวางตลอดช่องทางเดินจนถึงทางออก

1.5 มีการจัดตั้งทีมแผนและแผนป้องกันและระงับอัคคีภัยอบรมและฝึกซ้อม

อบรมแผนแม่บทให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในพื้นที่เสี่ยง, ฝึกซ้อมแผนดับเพลิงเพื่อทดสอบประสิทธิภาพ Fireman

1.6 มีนโยบายในการกำหนดระเบียบในการป้องกันและระงับอัคคีภัยภายในสำนักงานและพื้นที่ขาย

ระบบควบคุมการทำงานอันตราย (Hot Work Permit System) ทั้งในส่วนของบริษัทเองและผู้รับเหมากายนอก

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
	N	ในชั้น 1 ป้ายหนีไฟชำรุดและชั้น 2
Y		
Y		

2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ที่ไม่มีการควบคุม จัดเก็บสิ่งของที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้อื่น
- 2.1 แนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยบริษัท ประกัน
มีการจัดตั้งทีมมาฉุกเฉินเฉพาะกิจกรณีเกิดเหตุร้าย (พนักงานควรเป็นคนที่อยู่กับกลุ่ม Fireman) เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสียหายเบื้องต้น
- 2.2 จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ หรืออย่างน้อยมีการเดินลาดตระเวนทุก ๆ 2 ชั่วโมงในบริเวณสต็อค เจ้าหน้าที่ลงชื่อในการตรวจตราแต่ละครั้งอย่างเคร่งครัด
(ตรวจจาก Check List การตรวจจุดเสี่ยง)
3. การป้องกันความเสียหายของทรัพย์สินจากการโจรกรรม
- 3.1 หมั่นตรวจสอบสถานที่ภายในให้มีบริเวณมุมอับที่ขโมยไปหลบซ่อนตัว
มุมอับสาขา , ตรวจ Check List หรือสิ่งอื่นที่สาขาใช้ในการตรวจมุมอับ,
- 3.2 ติดตั้ง CCTV ช่วยในการตรวจจับผู้ต้องสงสัย CCTV ต้องใช้งานได้ตลอดเวลา (24 ชม.)
(อุปกรณ์ใช้งานได้หรือไม่หากชำรุดมีผลการติดตาม)
- 3.3 จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตรวจตราตลอดเวลา
(ตรวจ Check List ปรก/LP. มีการตรวจตามเวลาที่กำหนดไว้)

4. ตรวจสอบระบบ CCTV Parking

จุดติดตั้งวงจรภายนอก

- 4.1 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้
- 4.2 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถและใบหน้าคนขับ ทั้งทางเข้าและทางออก ได้
- 4.3 กล้องสามารถใช้งานได้ต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.4 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)
- จุดติดตั้งภายใน
- 4.5 กล้องจะต้องติดตั้งครบทุกจุด ทั้งทางเข้าและทางออก
- 4.6 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้ (เฉพาะสาขา RD BN SP)
- 4.7 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถ, ใบหน้าคนขับและรูปพรรณสัณฐาน ทั้งทางเข้าและทางออกได้
- 4.8 กล้องสามารถใช้งานได้ต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีช่องว่างในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.9 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)

Y		
Y		
Y		
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีทางออกศาลและจุดหลังห้าง
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		

ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
18	1

(ป้องกันการสูญหาย)

ลงชื่อ

วันที่

1.6 ตารางพื้นที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ใช้ใช้เกาะตะแกรงได้มั่นคง
- 1.6.2 ตรวจการจัดเรียงสินค้า กองสินค้าแน่นแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทะลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจการแขวนจักรยาน เป็นระเบียบ และไม่แขวนต่อกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสอบสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจสอบวิธีการทำงานของพนักงาน ไม่มีเป็น เกาะ โหน ชั้นวางสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	27	0
FULL POINTS	27	



Big C Supercenter

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Dry Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ และสภาพการทำงานของพนักงาน

1.1 ตรวจสอบการทำงานของพนักงานในฝ่าย Dry Food

- 1.1.1 การใช้บันไดทำงานในที่สูง ความระมัดระวังขณะปฏิบัติงาน
- 1.1.2 การสวมใส่ Back Support
- 1.1.3 การใช้รถเข็น Hand Pallet อย่างถูกต้อง
- 1.1.4 การใช้คัตเตอร์อย่างถูกวิธี
- 1.1.5 การจัดเก็บขยะ และรถเข็น ไว้ในจุดเก็บ และเป็นระเบียบเรียบร้อย

1.2 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Grocery A

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.2.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.3 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Grocery B

- 1.3.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.3.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.4 ตรวจสอบพื้นที่แผนก HBA

- 1.4.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Chemical

- 1.5.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.5.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม
- 1.5.4 ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเคมี ต้องไม่มีสินค้าถุงแตก ชำรุด อยู่ที่แผ่นชั้น เพื่อป้องกันสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตราย

1.6 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Liqueur

- 1.6.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.6.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.6.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้รองสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว

ดี (Y) / ปรับปรุง (N)

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		งานห้ำงษ์อยู่ใญ่สุดทึ่ไผ่สำมำรททำควำมสะอ่ำ
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

- 1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู บุ่มมัลกเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
- 1.4.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องตีแป้ง และอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู บุ่มมัลกเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
- 1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน
- 1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Perishable
- 1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผนัง
- 1.5.2 ตรวจสอบสภาพผนังวางสินค้า และตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ กล่องจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู บุ่มมัลกเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
- 1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าและอุปกรณ์ของมีคมต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	บุ่มมัลกชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	39	1

sh Food)



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Plaza

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ Food Court

- 1.1.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟในพื้นที่ ต้องอยู่ในสภาพที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 1.1.2 ตรวจสอบพื้นที่ Food Court ต้องสะอาดและไม่ลื่น ไม่มีน้ำหกเลอะเทอะ
- 1.1.3 ตรวจสอบอุปกรณ์ใช้ครัวภาชนะ ต้องปลอดภัยและอยู่สูงจากพื้นห่างจากมือเด็กที่อาจจะเอื้อมถึง
- 1.1.4 ตรวจสอบตู้แช่ของร้านค้าในโซน Stock Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำรั่วจากตู้แช่
- 1.1.5 ตรวจสอบอุปกรณ์ใน Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.1.6 ตรวจสอบประตู Plaza ต้องอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่มีร่องรอยการฉีกฉีก

1.2 ตรวจจุด Big Cup

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ถังก๊าซ ต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานและไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.2.2 ตรวจสอบเครื่องทำกาแฟพร้อม ต้องมีการทำความสะอาด ไม่มีคราบสิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.2.3 ตรวจสอบเครื่องรูคันดร ต้องทำความสะอาด หน้าจอไม่มีคราบสกปรก

1.3 ตรวจร้านค้าเช่า

- 1.3.1 ตรวจสอบสภาพพื้นที่ในร้านค้าเช่า ปลั๊กไฟ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี และปลอดภัย
- 1.3.2 ตรวจสอบหน่วยจ่ายแก๊สร้านอาหาร Food Court ต้องไม่มีคราบสกปรกและต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- 1.3.3 ตรวจสอบ Hood ต้องไม่มีคราบไขมัน เขม่าควัน
- 1.3.4 ตรวจสอบก๊อกน้ำร้านอาหาร ต้องไม่ชำรุด มีน้ำรั่วไหลตลอดเวลา
- 1.3.5 ตรวจสอบบ่อน้ำไขมัน ต้องมีการดักไขมันและทำความสะอาดทุกสิ้นวัน

1.4 ตรวจท่อระบายน้ำ

- 1.4.1 ตรวจสอบท่อระบายน้ำทุกจุดในพื้นที่ Plaza ต้องไม่มีเศษอาหาร สิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.4.2 ตรวจสอบท่อพักไขมันต้องมีการทำ PM ประจำเดือนทุกเดือน

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		บางจุดไม่ปลอดภัย
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	16	0
FULL POINTS	16	
GRAND TOTAL ACTUAL POINTS (OPERATION)	103	1
GRAND FULL POINTS (OPERATION)	104	



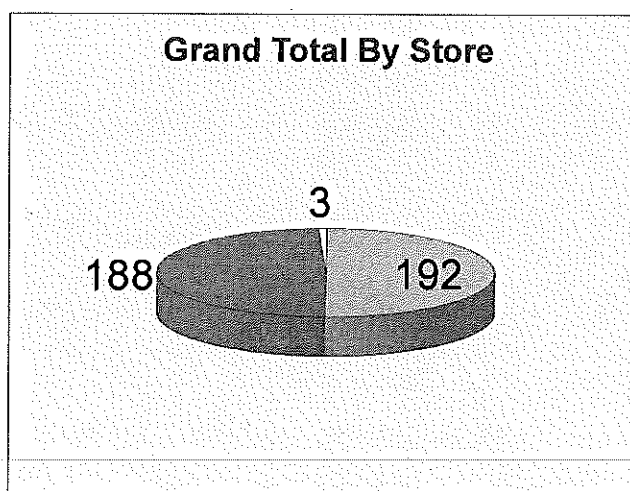
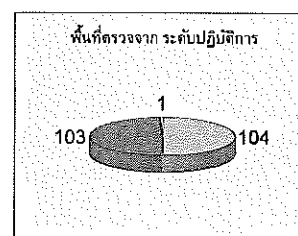
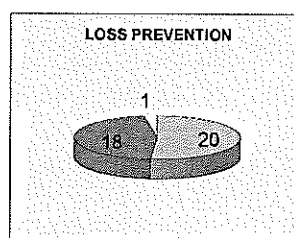
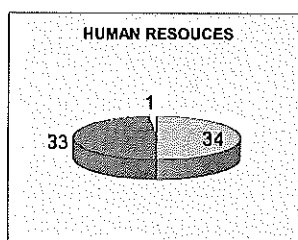
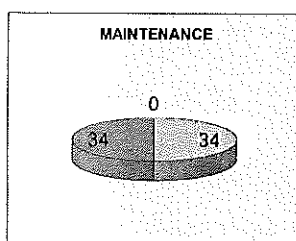
RECAPE SCORE CHECK LIST BY DIVISION

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

NO.	DIVISION	FULL POINTS	ดี (YES)	ปรับปรุง (NO)
1	MAINTENANCE	34	34	0
2	HUMAN RESOUCES	34	33	1
3	LOSS PREVENTION	20	18	1
4	พื้นที่ตรวจจาก ระดับปฏิบัติการ	104	103	1
Grand Total		192	188	3

CHART CHECK LIST BY DIVISION



FULL POINT



ดี (YES)












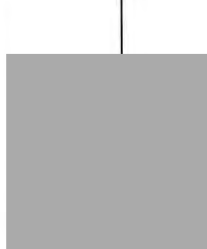


ปรับปรุง (NO)



รายละเอียดการประชุม ประจำเดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2568

สาขา พัทยา 2

รหัส สาขา	ชื่อสาขา	วัน เดือน ปี ที่ดำเนินการ	ชื่อ - นามสกุล ระดับจัดการ ที่ดำเนินการ	รายละเอียด หัวข้อในการดำเนินการ	จำนวนผู้เข้าร่วม (คน)	รูปถ่ายประกอบ			หมายเหตุ
...11134พัทยา 2								
	Safety Talk เสี่ยงงานสาย	7-May-25	คุณกาญจนา ขวัญเมือง	ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่ปิยะลิ้น	35				
	Safety Talk โดยการประชุมแผนกที่เกี่ยวข้อง	7-May-25	คุณ ปิรติมา มาดี คุณชัยณรงค์ ลำพูน คุณเกรียงไกร นงษา	ความปลอดภัยในการทำงานพื้นที่ปิยะลิ้น	33				
	การประชุม คปอ.	7-May-25	คณะกรรมการ คปอ. ระดับจัดการ	ประชุมประจำเดือน	13				



บันทึกข้อความ

ส่วนงาน : ฝ่ายป้องกันการสูญหาย พัทยา 2 วันที่ 1 เดือน มิถุนายน พ.ศ.2568
เรื่อง : ขอเชิญประชุม คปอ.ครั้งที่ 6 / ปี 2568
เรียน : คณะกรรมการ คปอ. ทุกท่าน

ขอเชิญคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) เข้าร่วมประชุม ครั้งที่ 6 / 2568 ในวันที่ 10 มิถุนายน 2568 เวลา 09.00 น. ณ ลานเกษียร์ ตามวาระการประชุม ดังนี้

วาระการประชุม คปอ.

- วาระที่ 1 เรื่องที่ประธานแจ้งที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 1.1 ความปลอดภัยในการทำงาน
- วาระที่ 2 พิจารณารับรองรายงานการประชุม เดือน มิถุนายน 2568
- วาระที่ 3 เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมทราบ
- วาระที่ 4 เรื่องที่เสนอที่ประชุมพิจารณา และเรื่องเกี่ยวกับอุบัติเหตุ/ความปลอดภัยในการทำงาน
1. เรื่องที่เสนอให้ที่ประชุมพิจารณา
 2. รายงานสภาพที่ไม่ปลอดภัยต่าง ๆ และการแก้ไข รวมทั้งสถิติอุบัติเหตุอันตรายที่เกิดขึ้น
 3. รายงานการเกิดอุบัติเหตุ การเจ็บป่วย เดือน พฤษภาคม 2568 และแนวทางป้องกัน
 4. การปฏิบัติตามแผนงานด้านความปลอดภัย
- วาระที่ 5 เรื่อง อื่น ๆ
- 5.1 การพิจารณาทำป้ายสื่อจรรงเพื่อความปลอดภัย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดเข้าร่วมประชุมตาม วัน เวลา ดังกล่าวโดยพร้อมเพรียงกัน





รายชื่อคณะกรรมการ

ประชุมคณะกรรมการ คปอ.

ครั้งที่ 6/2568

วันที่ 10 มิถุนายน 2568 เวลา 09.00 น. ณ ห้องประชุม 4

คณะกรรมการ คปอ.

ลายมือชื่อ





Big C Supercenter

สาขา พัทลุง 2

ประจำเดือน มิถุนายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Maintenance

1. ตรวจสอบบริเวณห้องไฟฟ้า ตู้ไฟฟ้า ห้องเครื่อง ระบบความเย็น และเครื่องจักรที่ใช้ในระบบสนับสนุน

- 1.1 ตู้ไฟฟ้าต้องมีฝาตู้และฝาครอบด้านต่าง ๆ โดยจะต้องปิดไว้ตลอดเวลา
- 1.2 ตู้ไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า และเครื่องจักรต่าง ๆ สะอาด ไม่มีฝุ่นสะสม และวัตถุอื่น ๆ ซึ่งติดไฟง่าย
- 1.3 ตรวจสอบเช็คอุปกรณ์ เครื่องจักรของระบบอย่างสม่ำเสมอ
- 1.4 จัดเก็บสายไฟฟ้าอย่างเรียบร้อย เดินสายไฟฟ้าในรางหรือท่อร้อยสาย

(ทำการตรวจสอบภายในห้อง Generator, MDB, DB, Shaft, AHU, Pump Room, WWTP รวมถึงห้อง Sump Pump ต่างๆ)

2. ตรวจสอบอุปกรณ์ไฟฟ้ากำลังอย่างสม่ำเสมอด้วยวิธี Thermo Scanning Test โดยตรวจสอบที่อุปกรณ์ ดังนี้

- 2.1 ตรวจสอบที่ Transformer ทุกใบ
- 2.2 ตรวจสอบที่ RMU (Ring Main Unit) (เฉพาะสาขาที่มี)
- 2.3 ตรวจสอบที่ MDB (Main Distribution Board) ทุกตู้

3. ตรวจสอบสภาพหม้อแปลงไฟฟ้า ทุกใบ (ที่เป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำมัน Oil type)

ตรวจสอบสภาพสวสดความร้อน โดยดูจากสีของสารซึ่งบรรจุในหลอดแก้ว โดยหากอยู่ในสภาพปกติ

สารดังกล่าวจะเป็นสีน้ำเงิน - สีน้ำเงินอมม่วง แต่หากสารเสื่อมสภาพจะมีสีแดง - ชมพู

สารดูดความชื้น (Silica Gel) และ DGA (Dissolved Gas Analysis) Test

4. ตรวจสอบสภาพ Grounding System โดยทำการตรวจสอบในเรื่องของการยึดแน่นของสายค่าความต้านทาน

ของหลักดิน โดยจุดที่ทำการตรวจสอบมีดังนี้

- 4.1 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้าแรงสูง (หม้อแปลงไฟฟ้า)
- 4.2 ตรวจสอบในระบบไฟฟ้ากำลัง (MDB)
- 4.3 ตรวจสอบความต้านทานของตัวตึก (Grounding of Building) (ปีละ 1 ครั้ง)

5. ตรวจสอบระบบจ่ายแก๊ส (Gas system) โดยทำการตรวจสอบในรายละเอียดดังนี้

- 5.1 ถังแก๊สทั้งหมดจะต้องถูกจัดเก็บในสถานีนีแก๊ส
- 5.2 มีใช้สำหรับร้อย หรือบาร์เหล็กคาด เพื่อป้องกันอันตรายจากถังแก๊สล้มในสถานีนีแก๊ส
- 5.3 มีอุปกรณ์ป้องกันในเรื่องความปลอดภัย เช่น วาล์วตัดตอนฉุกเฉิน ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิงอัตโนมัติ พร้อมถังมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ในบริเวณสถานีนีแก๊ส
- 5.4 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) ภายในสถานีนีแก๊สจะต้องสามารถใช้งานได้และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
- 5.5 อุปกรณ์ตรวจจับแก๊สรั่ว (Gas Detector) บริเวณศูนย์อาหาร, ฝ่ายอาหารสดและห้องอาหารพนักงานจะต้องสามารถใช้งานได้ และติดตั้งในจุดที่เหมาะสม โดยมีความสูงจากพื้นไม่เกิน 1 ฟุต
- 5.6 ตรวจสอบการรั่วซึมของท่อส่งแก๊ส LPG ด้วยวิธีการอัดแก๊สเฉื่อยเพื่อตรวจสอบรอบรั้ว ทุก 3 ปี

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

6. ตรวจสอบการจัดเก็บวัตถุไวไฟ
- 6.1 ตรวจสอบการจัดเก็บถัง, ถังแก๊ส และสารไวไฟชนิดอื่น ๆ อย่างเป็นสัดส่วน ปลอดภัยและควรมีสถานที่จัดเก็บแยกห่างจากตัวอาคาร
- 6.2 บริเวณรอบถังแก๊สมีติดเชล สำหรับเครื่อง Generator ควรมี Curb คอนกรีตกัน เพื่อป้องกันเหตุน้ำมันรั่วซึมไม่ให้ไหลไปยังบริเวณอื่น
- 6.3 ปริมาณแก๊สที่เชลภายในถังเก็บ สำหรับ Generator ต้องมีปริมาณไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
7. ตรวจสอบระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)
- ทำการตรวจสอบระบบโดยการสุ่มตรวจสอบเครื่องตรวจจับความร้อน (Heat detector) และเครื่องตรวจจับควัน (Smoke detector) ว่าสามารถแจ้งเหตุเพลิงไหม้ได้อย่างถูกต้องหรือไม่ โดยมีการสุ่มทุกพื้นที่ทุก 3 เดือน
8. ตรวจสอบเครื่องสูบน้ำดับเพลิง (Fire Pump)
- 8.1 เครื่องสูบน้ำจะต้องมีความสามารถในการจ่ายน้ำดับเพลิงไม่น้อยกว่า 500 แกลลอนต่อนาที
- 8.2 แรงดันที่ถังไว้สำหรับช่วง Cut IN ต้องไม่ต่ำกว่า 90 PSI และ Cut Out อยู่ในช่วง 110 - 120 PSI
- 8.3 บริเวณรอบเครื่องสูบน้ำจะต้องเข้าถึงได้ง่ายและไม่มีสิ่งของวางกีดขวางทาง
- 8.4 ต้องมีไฟฉุกเฉินแบบใช้แบตเตอรี่ ติดตั้งในพื้นที่ เพื่อส่องทาง และให้แสงสว่างเวลาไฟดับ
- 8.5 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการบำรุงรักษาเพื่อสำหรับการดับเพลิงอย่างน้อย 1 วัน และปริมาณน้ำมันในถังต้องมีไม่น้อยกว่า 75 % ของถังบรรจุ
- 8.6 เครื่องสูบน้ำแบบใช้เครื่องยนต์ จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 30 นาที
- 8.7 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการเปลี่ยนสายไฟฟ้าสำรองที่เชื่อถือได้ และใช้สายไฟฟ้าชนิดทนความร้อน
- 8.8 เครื่องสูบน้ำแบบใช้มอเตอร์ไฟฟ้า จะต้องมีการทดสอบการทำงานทุกสัปดาห์ ครั้งละ 10 นาที
- 8.9 ตรวจสอบปริมาณแหล่งน้ำสำรองให้มีปริมาณเพียงพอ โดยสามารถสูบน้ำได้อย่างน้อย 30 นาที
- 8.10 มีการทดสอบประสิทธิภาพของเครื่องสูบน้ำ (Performance Test) อย่างน้อยปีละครั้ง โดยใช้ระดับแรงดันของเครื่องที่อัตราไหลของน้ำ 3 ระดับ คือ 0%, 100% และ 150%
9. ตรวจสอบระบบดับเพลิงแบบหัวกระจายน้ำอัตโนมัติ โดยจะต้องมีการทดสอบระบบการทำงานรวมถึงการทำ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี
- ตรวจสอบระบบ พร้อมทั้งทำการ Drain Test โดยหมุนเวียนให้ครบทุกจุดภายใน 1 ปี ในระหว่างทดสอบจะต้องมีการตรวจสอบสัญญาณเตือนจากแสงความดัน และ Alarm ต่าง ๆ ให้สามารถใช้งานได้สัมพันธ์กัน
10. ตรวจสอบสภาพภายในอาคารให้อยู่ในสภาพที่ดีและปลอดภัย เช่น แผ่นฝ้าเพดาน โคมไฟ โดยให้มั่นใจว่าอยู่ในสภาพที่แข็งแรงและมั่นคง
11. ทำความสะอาดระบบไขมันของท่อดูดอากาศทิ้งระบบทุก 1 ปี

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		



1. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 จัดการความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ (House Keeping) มีการสะสมหรือจัดเก็บทุกเดือน
(ตรวจสอบภาพทั่วไปการจัดเก็บสิ่งของ สถานที่เก็บ Fixture ห้องเก็บของทั่วไป ห้องเก็บเอกสาร ฯลฯ)

1.2 ไม่ควรเก็บสิ่งของที่ติดไฟได้ในบริเวณห้องไฟฟ้า ห้อง Generator หรือ
บริเวณที่มีอุปกรณ์ไฟฟ้าหนาแน่นมีแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ

1.3 ตรวจสอบห้องศิลป์ (Art Room)

1.3.1 ตรวจสอบการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ของฝ่ายศิลป์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.3.2 ไม่จัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ใกล้อุปกรณ์ไฟฟ้า - ต่ำกว่าหลอดไฟฟ้าอย่างน้อย 1 ฟุต

1.4 ตรวจสอบห้องคอมพิวเตอร์ (EDP Room)

1.4.1 ตรวจสอบการจัดเก็บอุปกรณ์ของฝ่ายคอมพิวเตอร์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย (5ส.)

1.4.2 ตรวจสอบภายในห้อง SERVER ไม่เก็บสิ่งของใด ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องไว้ภายในห้อง SERVER

1.5 ตรวจสอบห้อง STAFF CANTEEN

1.5.1 ตรวจสอบความชื้นใน บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ , ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.5.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.6 ตรวจสอบ FOOD COURT

1.6.1 ตรวจสอบความชื้นใน บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ , ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.6.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

1.7 ตรวจสอบ FRESH FOOD (ส่วนที่ใช้เก็บปรุงอาหารและมี Gas Detector)

1.7.1 ตรวจสอบความชื้นใน บริเวณท่อดูดอากาศ, บริเวณข้างเตาไฟ , ฝาเพดาน ฯลฯ
ต้องได้รับการทำความสะอาดโดยสม่ำเสมอไม่มีคราบไขมัน

1.7.2 ระบบ Gas Detector ในพื้นที่ใช้งานได้หรือไม่ และมีการตรวจเช็คทุกวัน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ตู้ล็อกโกลไม่สามารถใช้ได้ทำให้ไม่ตัดแก๊ส
Y		
Y		
Y		ตัวจับแก๊สในตู้ฟู้ดใช้ไม่ได้

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	33	1
FULL POINTS	34	

ก/ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์)

มการ คปอ.

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
	N	ในชั้น 12 ข้างหนีไฟชำรุด
Y		
Y		

2. ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ที่ไม่มีการควบคุม จัดเก็บสิ่งของที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้อื่น
- 2.1 แนวทางปฏิบัติที่กำหนดโดยบริษัท ประกัน
มีการจัดตั้งทีมงานฉุกเฉินเฉพาะกิจกรณีเกิดเหตุไหม (พนักงานควรเป็นคนที่อยู่กับกลุ่ม Fireman) เพื่อเป็นการป้องกันและลดความเสียหายเบื้องต้น
- 2.2 จัดให้มีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลสำคัญ ๆ หรืออย่างน้อยมีการเดินเฝ้าเหตุการณ์ทุก ๆ 2 ชั่วโมงในบริเวณสต็อก เจ้าหน้าที่ลงชื่อในการตรวจตราแต่ละครั้งอย่างเคร่งครัด
(ตรวจจาก Check List การตรวจจุดเสี่ยง)
3. การป้องกันความเสียหายของทรัพย์สินจากการโจรกรรม
- 3.1 หมั่นตรวจสอบสถานที่ภายในไม่ให้มีบริเวณมุมอับที่ขโมยไปหลบซ่อนตัว
มุมอับสาขา , ตรวจ Check List หรือสิ่งอื่นที่สาขาใช้ในการตรวจมุมอับ,
- 3.2 ติดตั้ง CCTV ช่วยในการตรวจจับผู้ต้องสงสัย CCTV ต้องใช้งานได้ตลอดเวลา (24 ชม.)
(อุปกรณ์ใช้งานได้หรือไม่หากชำรุดมีผลการติดตาม)
- 3.3 จัดเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยตรวจตราตลอดเวลา
(ตรวจ Check List ปรก/LP. มีการตรวจตามเวลาที่กำหนดไว้)
4. ตรวจสอบระบบ CCTV Parking
- จุดติดตั้งรถจักรยานยนต์
- 4.1 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้
- 4.2 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถและใบหน้าคนขับ ทั้งทางเข้าและทางออก ได้
- 4.3 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีสิ่งขวางในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.4 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)
จุดติดตั้งรถยนต์
- 4.5 กล้องจะต้องติดตั้งครบทุกจุด ทั้งทางเข้าและทางออก
- 4.6 กล้องสามารถบันทึกภาพขณะเจ้าหน้าที่ ปรก.ส่งบัตรจอดรถและรับบัตรจอดรถคืนได้ (เฉพาะสาขา RD BN SP)
- 4.7 กล้องสามารถบันทึกภาพป้ายทะเบียนรถ,ใบหน้าคนขับและรูปพรรณสัณฐาน ทั้งทางเข้าและทางออกได้
- 4.8 กล้องสามารถใช้งานได้อย่างต่อเนื่อง ตลอด 24 ชั่วโมง (ต้องไม่มีสิ่งขวางในการเปลี่ยนถ่ายเทป)
- 4.9 กล้องที่บันทึกภาพ สามารถดูภาพที่บันทึกย้อนหลังได้ (โดยข้อมูลจะต้องบันทึกเก็บไว้อย่างน้อย 2 สัปดาห์)

Y		
Y		
Y		
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีทางออกศาลและจุดหลังห้าง
Y		ยกเลิกการใช้งานแล้ว
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	18	1

การสูญหาย)

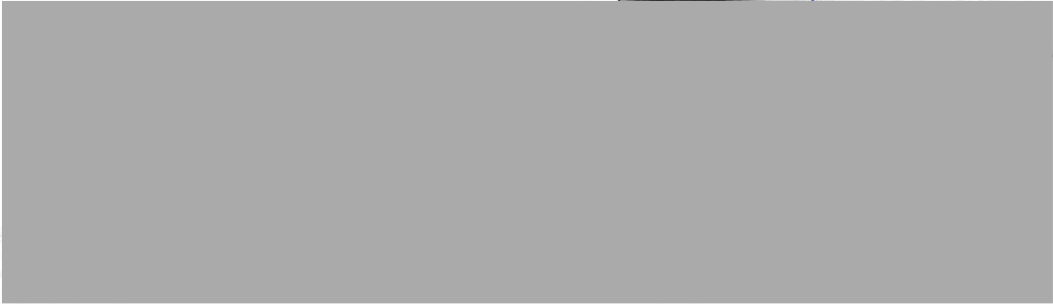
ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

1.6 ตรวจสอบที่ Stock Room ในส่วนของฝ่าย Non Food

- 1.6.1 ตรวจสอบ Lock up อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้า ปิด - เปิด ใช้โซ่เกาะตะแกรงได้มิดชิด
- 1.6.2 ตรวจสอบการจัดเรียงสินค้า กองสินค้าแน่นแข็งแรง ไม่เสี่ยงต่อการพังทะลาย ไม่สูงเกินมาตรฐาน
- 1.6.3 ตรวจสอบการแขวนฉกรรยาน เป็นระเบียบ และไม่แขวนต่อกันมากเกินไป
- 1.6.4 ตรวจสอบสินค้าต้องห่างจากหลอดไฟ ไม่น้อยกว่า 90 ซม.
- 1.6.5 ตรวจสอบวิธีการทำงานของพนักงาน ไม่มี เกาะ โหน ชั่ววางสินค้า การใช้บันไดถูกต้อง

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	27	0
FULL POINTS	27	



n Food)



Big C Supercenter

สาขา พัทธยา 2

ประจำเดือน มิถุนายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Dry Food

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่ และสภาพการทำงานของพนักงาน

1.1 ตรวจสอบการทำงานของพนักงานในฝ่าย Dry Food

- 1.1.1 การใช้บันไดทำงานในที่สูง ความระมัดระวังขณะปฏิบัติงาน
- 1.1.2 การสวมใส่ Back Support
- 1.1.3 การใช้รถเข็น Hand Pallet อย่างถูกต้อง
- 1.1.4 การใช้คัตเตอร์ อย่างถูกวิธี
- 1.1.5 การจัดเก็บบันได และรถเข็น ไว้ในจุดเก็บ และเป็นระเบียบเรียบร้อย

1.2 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Grocery A

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.2.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.2.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.3 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Grocery B

- 1.3.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.3.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.3.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.4 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก HBA

- 1.4.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.4.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

1.5 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Chemical

- 1.5.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.5.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.5.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม
- 1.5.4 ตรวจสอบสินค้ากลุ่มเคมี ต้องไม่มีสินค้าถูกแตก ชำรุด อยู่ที่แผ่นชั้น เพื่อป้องกันสารเคมีที่ก่อให้เกิดอันตราย

1.6 ตรวจสอบพื้นที่ แผนก Liqueur

- 1.6.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ สายไฟ ปลั๊กพ่วง มีสภาพดี พร้อมใช้งาน
- 1.6.2 ตรวจสอบหลอดไฟฟ้าตามตู้โชว์ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.6.3 ตรวจสอบ Fixture Dump แผ่นไม้อัดสินค้าใน Dump ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว
Y		
Y		
Y		
Y		ไม่มีการใช้แผ่น Dump แล้ว

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	21	0
FULL POINTS	21	

by Dry Food)

[illegible]

- 1.4.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ หลอดจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
- 1.4.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
- 1.4.5 ตรวจสอบเครื่องอบ เครื่องตีแป้ง และอุปกรณ์อื่น ๆ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน
- 1.4.6 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
- 1.4.7 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน
- 1.5 ตรวจสอบพื้นที่แผนก Produce และแผนก Perishable
 - 1.5.1 ตรวจสอบสภาพ พื้น ผนัง
 - 1.5.2 ตรวจสอบสภาพชั้นวางสินค้า และตู้แช่สินค้า สภาพดี ไม่ชำรุด
 - 1.5.3 ตรวจสอบสภาพ ปลั๊กไฟ สายไฟ หลอดจุดเชื่อมต่อสายไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
 - 1.5.4 ตรวจสอบห้องเย็น ตรวจสอบประตู ปุ่มหลักเปิดประตูจากด้านใน บ้ายเดือน
 - 1.5.5 ตรวจสอบเครื่องมือ เครื่องชั่งน้ำหนักสินค้าและอุปกรณ์ของมีคมต่าง ๆ อยู่ในสภาพดี ไม่ชำรุด
 - 1.5.6 ตรวจสอบการแต่งกาย การสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันส่วนบุคคลของพนักงาน

Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
	N	ปุ่มหลักชำรุดที่แผนกผัก
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
	39	1

ฝ่าย Fresh Food)

Jo.



Big C Supercenter

สาขา พัทยา 2

ประจำเดือน มิถุนายน 2568

แบบตรวจสอบการดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

Plaza

1 ความเป็นระเบียบเรียบร้อยภายในสถานที่

1.1 ตรวจพื้นที่ Food Court

- 1.1.1 ตรวจปลั๊กไฟในพื้นที่ ต้องอยู่ในสภาพที่สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย
- 1.1.2 ตรวจพื้นที่ Food Court ต้องสะอาดและไม่มีน้ำหกเลอะเทอะ
- 1.1.3 ตรวจอุปกรณ์ใช้ลูกค้าหิ้ว ต้องปลอดภัยและอยู่สูงจากพื้นห่างจากมือเด็กที่อาจจะเอื้อมถึง
- 1.1.4 ตรวจตู้แช่ของร้านค้าใน Stock Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำรั่วจากตู้แช่
- 1.1.5 ตรวจอุปกรณ์แขวนของ Plaza ต้องอยู่ในสภาพดี ไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.1.6 ตรวจสอบประตู Plaza ต้องอยู่ในสภาพที่แข็งแรง ไม่มีร่องรอยการฉีกฉีก

1.2 ตรวจจุด Big Cup

- 1.2.1 ตรวจสอบปลั๊กไฟ ถังก๊าซ ต้องอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานและไม่กีดขวางทางเดิน
- 1.2.2 ตรวจสอบเครื่องทำกาแฟร้อน ต้องมีการทำความสะอาด ไม่มีคราบสิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.2.3 ตรวจสอบเครื่องดูดควัน ต้องทำความสะอาด หน้าจอไม่มีคราบสกปรก

1.3 ตรวจร้านค้าเช่า

- 1.3.1 ตรวจสอบพื้นที่ในร้านค้าเช่า ปลั๊กไฟ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี และปลอดภัย
- 1.3.2 ตรวจสอบหิ้งวางแก้วสำหรับอาหาร Food Court ต้องไม่มีคราบสกปรกและต้องมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
- 1.3.3 ตรวจสอบ Hood ต้องไม่มีคราบไขมัน เขม่าควัน
- 1.3.4 ตรวจสอบก้นถังน้ำอาหาร ต้องไม่รั่วซึม มีน้ำรั่วไหลตลอดเวลา
- 1.3.5 ตรวจสอบบ่อพักไขมัน ต้องมีการดักไขมันและทำความสะอาดทุกสัปดาห์

1.4 ตรวจท่อระบายน้ำ

- 1.4.1 ตรวจสอบท่อระบายน้ำทุกจุดในพื้นที่ Plaza ต้องไม่มีเศษอาหาร สิ่งสกปรกอุดตัน
- 1.4.2 ตรวจสอบท่อพักไขมันต้องมีการทำ PM ประจำเดือนทุกเดือน

ผลการตรวจ		Remark
ดี	ปรับปรุง	
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		บางจุดไม่ปลอดภัย
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		
Y		

	ดี (Y)	ปรับปรุง (N)
TOTAL ACTUAL POINTS	16	0
FULL POINTS	16	

Plaza)

5.10 ตัวอย่างรายงานสถิติอุบัติเหตุ

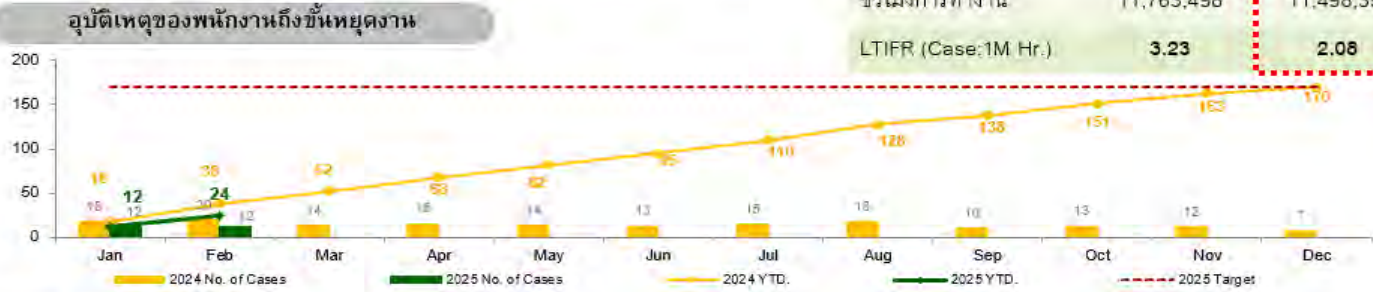


สถิติการเกิดอุบัติเหตุ และเพลิงไหม้ เปรียบเทียบ 2567-2568

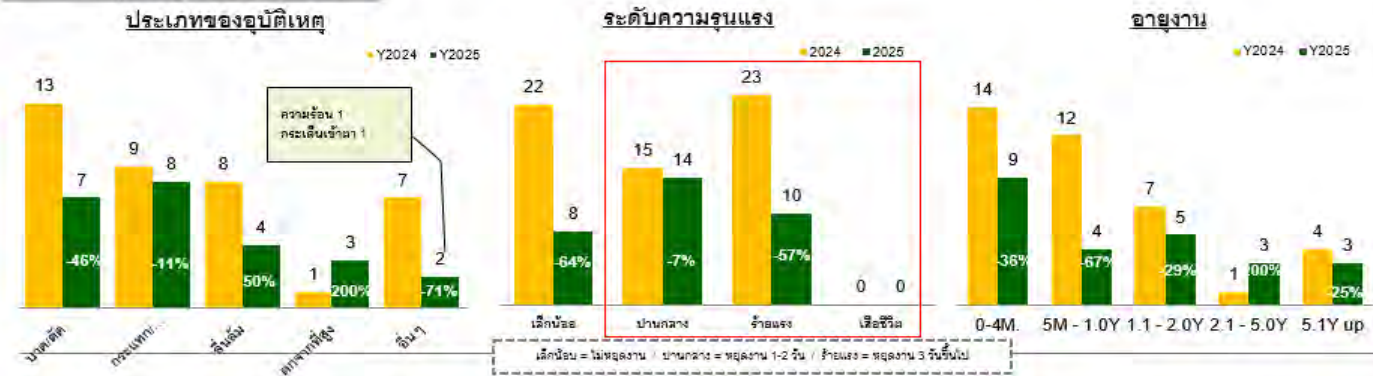
อุบัติเหตุถึงขั้นหยุดงาน เดือน ก.พ. = 12 ราย (YTD = 24 ราย)

Dept. KPI : อุบัติเหตุถึงขั้นหยุดงาน < 170 ราย (LTIFR < 2.37 cases:1Mhrs)
Progress : อุบัติเหตุถึงขั้นหยุดงาน = 24 cases (-14 Cases VS Y2567)

As of Feb	2567	2568
Cases	38	24
ชั่วโมงการทำงาน	11,763,498	11,498,399
LTIFR (Case:1M Hr.)	3.23	2.08



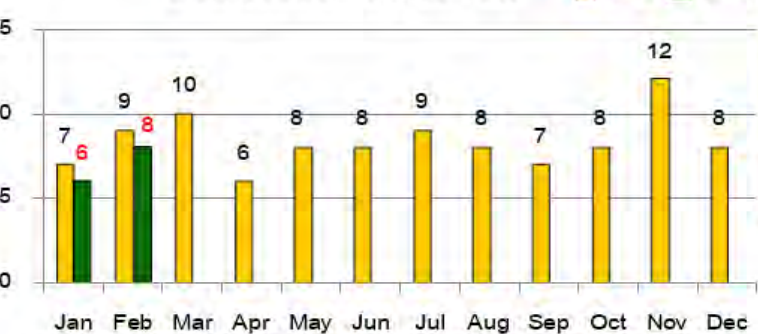
รายละเอียดอุบัติเหตุ - YTD (2023-2024)



จำนวนการเกิดเพลิงไหม้ เดือน ก.พ. = 8 ครั้ง (YTD = 14 ครั้ง)

พื้นที่	Total Cases		สาเหตุหลัก								ระดับความรุนแรง 2568		
	2567	2568	ไฟฟ้าลัดวงจร ปลั๊กพ่วง		ความบกพร่องของ พนักงาน / บุคคลภายนอก		อุปกรณ์ชำรุด เสื่อมสภาพ		สภาพแวดล้อม / อื่นๆ		เล็กน้อย	ปานกลาง	**รุนแรง
			2567	2568	2567	2568	2567	2568	2567	2568			
พื้นที่ขาย	11	9	4	3	4	4	3	2	-	-	9	-	-
ศูนย์อาหาร / ร้านค้าเช่า	2	3	-	1	1	1	1	1	-	-	3	-	-
สำนักงาน / Facility	1	2	-	1	-	-	1	1	-	-	-	1	1
พื้นที่ภายนอก	2	0	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-
Total	16	14	4	5	6	5	6	4	0	0	12	1	1

สถิติการเกิดเพลิงไหม้ 2567-2568



เคสปี 2568

* เคสปานกลาง : กรณีใช้น้ำในการดับเหตุ / สปริงเกอร์แตก / ระบายควัน

1) BCM นิคมบางพลี : 1 ก.พ. 68 เวลา 21.25 น. เกิดเหตุเพลิงไหม้ Condensing ของตู้แช่, แอร์ ด้านข้างสาขา ประสานรถดับเพลิง 1 คันเพื่อระงับเหตุ [รถดับเพลิงใช้เวลาระงับเหตุ 3 นาที]

** เคสรุนแรง : กรณีสิ่งของพ่น / นึกการขยาย

1) BCM อีซีฟอยท์วิทยา : 20 ก.พ. 68 เวลา 22.35 น. เกิดเหตุไฟฟ้าลัดวงจรแผงควบคุมไฟฟ้าเมนหลัก [สาขาไม่ได้ใช้ถึงดับเพลิง แต่เนื่องจากระบบไฟฟ้าใช้งานไม่ได้จึงปิดการขยาย 2 วัน]



สรุปอุบัติเหตุชั้นหยุดงาน ประจำเดือน มกราคม 2568
(อุบัติเหตุถึงชั้นหยุดงาน จำนวนทั้งสิ้น 12 ราย)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
ราชดำริ 19 ม.ค. 68 เวลา 16.00 น.	พนักงาน Fresh Food ถูกเกลียวเครื่อง บดเนื้อทับปลายนิ้ว  ภาพจำลอง : ขณะล้างมือลงใน ช่องนี้โดยที่ไม่ได้ปิดเครื่อง อาการบาดเจ็บ: ปลายนิ้วชี้ซ้ายถูก เกลียวเครื่องบดหนีบ หยุดงาน : 9 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานเอนนิ้วล้วงเนื้อที่ติด โดยทำการเปิดฝาเครื่องออก และไม่ปิดสวิตช์ พนักงานไม่มีหน้าที่ปฏิบัติกับ เครื่องจักรนี้ 	<ul style="list-style-type: none"> เน้นย้ำขั้นตอนการปฏิบัติงาน กับเครื่องบดอย่างถูกวิธี หัวหน้าฝ่าย C2 ทำการเน้นย้ำ ห้ามผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องทำงานกับ เครื่องจักร
รัชดาภิเษก 2 ม.ค. 68 เวลา 02.35 น.	พนักงาน Dry Food ปีนชั้นวางสินค้าใน Stock Room และพลัดตก  อาการบาดเจ็บ: หน้าอกฟกช้ำ หยุดงาน : 2 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานไม่ปฏิบัติตาม กฎระเบียบด้านความ ปลอดภัย 	<ul style="list-style-type: none"> ให้ระดับจัดการ/หัวหน้าแผนก เน้นย้ำการทำงานของ พนักงานในแผนกอย่าง ระมัดระวัง ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้เรื่อง ความปลอดภัยในการทำงาน บนที่สูง
เมกาบางนา 13 ม.ค. 68 เวลา 20.30 น.	พนักงานแผนก Seafood ถูกมีดบาดหัว แม่มีดขณะแล่ปลา  อาการบาดเจ็บ: นิ้วหัวแม่มือซ้ายถูกมีด บาด หยุดงาน : 3 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานหันด้านการลับมีด ผิดฝั่งทำให้ มีดที่ทำการลับ โดนนิ้วหัวแม่มือซ้าย 	<ul style="list-style-type: none"> Safety Talk กับ Fresh Food ทุกแผนก เน้นย้ำเรื่องการ ทำงานกับอุปกรณ์และของมี คมทุกชนิด เช่น มีดในกรเล่ ปลา ตัดแต่งผลไม้ และเครื่อง หั่นเนื้อสัตว์
FP ท่าอิฐ 1 ม.ค. 68 เวลา 07.50 น.	พนักงาน Fresh food ถูกหม้อสแตน เลสหล่นกระแทกแขนข้างขวา  อาการบาดเจ็บ: แขนขวาปวดบวม หยุดงาน : 3 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานขาดความระมัดระวัง หยิบของบนชั้นวางที่สูงโดย ไม่ไ้บันได 	<ul style="list-style-type: none"> สื่อสารให้พนักงานรับทราบ เรื่องการตรวจสอบความ พร้อมในการปฏิบัติงานและ เพิ่มความระมัดระวังในการ ทำงาน และการเอื้อมหยิบ สินค้าที่มีความสูง



สรุปอุบัติเหตุไฟไหม้ ประจำเดือน มกราคม 2568 (จำนวนทั้งสิ้น 6 ครั้ง)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
ชลบุรี 1 12 ม.ค. 68 เวลา 17.38 น.	ไฟไหม้เก้าอี้ในโรงภาพยนตร์เมเจอร์  <u>ความเสียหาย</u> : เก้าอี้ในโรงหนังเสียหาย 1 ตัว ระบายควันทางประตูหนีไฟเมเจอร์ พื้นที่ขายของสาขาไม่ได้รับผลกระทบ	<ul style="list-style-type: none"> สายไฟของป้ายบอกแถว ถูกเสียดสีทำให้สายไฟชำรุดและไฟลุกไหม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ให้เมเจอร์ตรวจสอบสายไฟของเก้าอี้ทุกจุดให้มีความปลอดภัย ก่อนเปิดให้บริการ 
ลพบุรี 1 27 ม.ค. 68 เวลา 14.08 น.	เกิดไฟฟ้าช็อตปลั๊กบริเวณตู้หน้าแผนก Butchery  <u>ความเสียหาย</u> : ปลั๊กไฟฟ้าชำรุด	<ul style="list-style-type: none"> จากการตรวจสอบเกิดจากมีน้ำอยู่ที่ปลั๊กซึ่งอาจเกิดจากน้ำหยดในช่วงที่มีการเติมสินค้า 	<ul style="list-style-type: none"> ย้ายปลั๊กไปในจุดที่ไม่ถูกน้ำหยด เน้นย้ำให้พนักงานตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการทำงานก่อนเริ่มงานทุกครั้ง และเพิ่มความระมัดระวังในการเติมสินค้า
พัทธยา 2 20 ม.ค. 68 เวลา 08.43 น.	ตู้อบ Bakery มีกลุ่มควันและประกายไฟ  <u>ความเสียหาย</u> : ระบบแมกเนติกของเตาอบเสียหาย	<ul style="list-style-type: none"> แมกเนติก ของตู้อบชั้นที่ 3 เกิดโอเวอร์โหลดจากการสะสมความร้อนที่มากจากการใช้งานที่มากเกินไปและบวกกับตู้อบที่มีอายุการใช้งานที่นานแล้วจึงเกิดการเสื่อมสภาพ 	<ul style="list-style-type: none"> มีกำหนดการอบขนมควรแบ่งเวลาในการใช้เตาอบ และการตั้งอุณหภูมิให้เหมาะสมเพื่อลดเวลาการสะสมความร้อน ตรวจสอบเตาอบก่อนการใช้งานหากพบความผิดปกติให้แจ้ง MTN ทันที
BMK ท่าเรือ 7 ม.ค. 68 เวลา 18.10 น.	สายไฟช็อตบริเวณอาหารสดFF  <u>ความเสียหาย</u> : ปลั๊กไฟชำรุด	<ul style="list-style-type: none"> ตู้แช่Frozenที่ใช้ในการเสียบปลั๊กจำนวน 2 ตู้ ทำให้เกิด Overload 	<ul style="list-style-type: none"> แยกปลั๊กสำหรับเสียบตู้แช่ ตรวจสอบปลั๊กไฟจุดต่างๆ โดยเฉพาะจุดที่มีการใช้ไฟสูง เช่น ตู้แช่ เตาอบ ไม่ให้เสียบปลั๊กในเต้ารับเดียวกัน



สรุปอุบัติเหตุชั้นหยุดงาน ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568
(อุบัติเหตุถึงชั้นหยุดงาน จำนวนทั้งสิ้น 12 ราย)



กรณีศึกษาประจำเดือน


สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
คลอง 3 25 ก.พ. 68 เวลา 19.30 น.	พนักงาน Dry Food ถูก Hand Pallet ไฟฟ้าทิ่มนิ้วเท้า  อาการบาดเจ็บ: กระดูกบริเวณนิ้วหัวแม่เท้าขวาหัก หยุดงาน : 22 วัน	• พนักงานเคลื่อนย้าย Hand Pallet ไฟฟ้าที่กีดขวางทางเดิน แต่ไม่ทันระวังทำให้ Hand Pallet ไฟฟ้าทิ่มนิ้วเท้า	• สื่อสารการใช้ Hand Pallet ไฟฟ้าอย่างปลอดภัย และให้จอดให้เป็นระเบียบ ไม่กีดขวางทางสัญจร • กำหนดผู้ขับรถ Hand Pallet ไฟฟ้า ให้เฉพาะบุคคลที่มีความชำนาญเท่านั้น
เพชรเกษม 2 2 ก.พ. 68 เวลา 12.30 น.	พนักงาน O2O พลัดตกบันไดขณะหยิบสินค้า  อาการบาดเจ็บ: นิ้วเท้าซ้ายผิดรูปเข้าเฝือก หยุดงาน : 10 วัน	• พนักงานใช้บันไดที่ชำรุดหยิบสินค้าชั่วคราวที่อยู่สูง ทำให้พลัดตก	• ประชุม Safety talk เน้นย้ำกับพนักงานแผนก O2O เรื่องความปลอดภัยในการจัดเรียงสินค้า และการใช้บันไดในการจัดเรียง • นำบันไดที่ชำรุดภายในสาขาไปซ่อมแซม
แพร่ 22 ก.พ. 68 เวลา 14.35 น.	พนักงาน Dry Food พลัดตกขณะปีนชั้นวางขึ้นไปเก็บของ  อาการบาดเจ็บ: ข้อมือทั้ง 2 ข้างได้รับบาดเจ็บ หยุดงาน : 7 วัน	• พนักงานขึ้นเหยียบชั้นเก็บของแล้วเหยียบบนชั้นหลุด ทำให้ตัวของพนักงานเสียหลัก โดยได้ใช้มือทั้ง 2 ข้างจับเสาเหล็กบนชั้นเก็บของเพื่อประคองตัวไว้ไม่ให้ตัวตกลงพื้น ทำให้ได้รับบาดเจ็บบริเวณข้อมือทั้ง 2 ข้าง	• เน้นย้ำขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ถูกต้องในการจัดเรียงสินค้า และการใช้อุปกรณ์ • หัวหน้างานสังเกตการปฏิบัติงานของพนักงาน หากพบว่ามีความเสี่ยงให้แจ้งเตือนทันที
บางใหญ่ 24 ก.พ. 68 เวลา 15.00 น.	พนักงาน Dry Food ถูกพาเลททับนิ้วเท้าซ้าย ขณะลากสินค้าน้ำแป็ค  อาการบาดเจ็บ: เล็บนิ้วก้อยเท้าซ้ายหลุด หยุดงาน : 7 วัน	• พนักงานรีบเร่งในการปฏิบัติงาน ทำให้ขาดความระมัดระวัง	• Safety Talk ประชุมทีมงานเรื่องความปลอดภัยในการทำงาน และเน้นย้ำการใช้ Hand Pallet ด้วยความปลอดภัย



สรุปอุบัติเหตุไฟไหม้ ประจำเดือน กุมภาพันธ์ 2568 (จำนวนทั้งสิ้น 8 ครั้ง)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
BCM อีซีพอยท์ พทยา1 20 ก.พ. 68 เวลา 22.35 น.	เกิดเหตุไฟฟ้าลัดวงจรแผงควบคุม ไฟฟ้าเมนหลัก  สาขาตัดกระแสไฟ ไม่ใช้ถังดับเพลิง ความเสียหาย : ระบบไฟฟ้าของสาขา ใช้งานไม่ได้ต้องปิดการขาย 2 วัน สาขาเปิดขาย 23 ก.พ. เวลา 7.30 น.	<ul style="list-style-type: none"> สาขาใช้ตู้ไฟฟ้าเก่า (สมัย Top Daily) ที่ติดตั้งอยู่ในอาคาร และเดินสายไฟใหม่จากตู้เดิม เพื่อเชื่อมต่อกับตู้ควบคุมของ Big C เนื่องจากตู้ไฟฟ้าเก่า ไม่ได้รับการบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (PM) จึงเสื่อมสภาพ และเป็นสาเหตุของเพลิงไหม้ 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการแก้ไขและเดินสายไฟใหม่เพื่อให้สาขาเปิดการขายได้ ตรวจสอบสาขาที่เป็นลักษณะนี้ เพื่อตรวจสอบสภาพของตู้ไฟฟ้า และดำเนินการซ่อมบำรุง
BCM นิคมบางพลี 1 ก.พ. 68 เวลา 21.40 น.	เหตุเพลิงไหม้ Condensing ของ ตู้ แช่,แอร์ ด้านข้างของสาขา  ความเสียหาย : Condensing ไหม้ สาขาเรียกรถดับเพลิงช่วยระงับเหตุ ใช้เวลาระงับเหตุ 3 นาที	<ul style="list-style-type: none"> สันนิษฐานว่าอาจเกิดคอยล์ร้อนCDU ทำงานผิดปกติ (เสื่อมสภาพ) โดยจากเข้าตรวจสอบของ Supplier บริษัท VSR สันนิษฐานว่าเกิดสะสมความร้อนเสื่อมสภาพ และส่งผลให้ เกิดการช็อต 	<ul style="list-style-type: none"> ดำเนินการ PM ตามแผนที่กำหนด สาขาหมั่นตรวจสอบระบบ CDU ภายนอกอาคารเพื่อเผื่อระวัง หากพบความผิดปกติต้องแจ้ง MTN ทันที
สุขสวัสดิ์ 21 ก.พ. 68 เวลา 17.50 น.	ไฟฟ้าช็อตปลั๊กไฟบริเวณแผนกไฟฟ้า  ความเสียหาย : ปลั๊กไฟชำรุด	<ul style="list-style-type: none"> บริษัทที่เข้ามารีโนเวทพื้นที่มีการใช้สายไฟที่ไม่ได้มาตรฐานและต่อพ่วงหลายตู้ ทำให้สายไฟเกิดความร้อนจนฉนวนละลายจึงทำให้เกิดไฟช็อต 	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบปลั๊กไฟประจำเดือน ตรวจสอบอุปกรณ์จากช่างที่เข้ามารีโนเวทพื้นที่ว่ามีการใช้อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานหรือไม่
พทยา 3 25 ก.พ. 68 เวลา 09.30 น.	ตู้ย่างไก่เกิดไฟลุกไหม้บริเวณแผนก Delica  ความเสียหาย : เตาอย่างเสียหาย	<ul style="list-style-type: none"> เกิดจากขดลวดทำความร้อนภายในเตามีอุณหภูมิสูงเกินที่กำหนด และระบบไม่ตัดเมื่อเตามีอุณหภูมิสูง จนทำให้เกิดไฟไหม้ติดจนวนกันไฟด้านในเตา 	<ul style="list-style-type: none"> เน้นแผนกให้มีการทำความสะอาดอย่างปลา และตรวจสอบสภาพความพร้อมก่อนจะนำไปใช้งาน รวมถึงการกำหนดระยะเวลาการใช้งาน



สรุปอุบัติเหตุชั้นหยุดงาน ประจำเดือน มีนาคม 2568

(อุบัติเหตุถึงชั้นหยุดงาน จำนวนทั้งสิ้น 15 ราย)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
สะพานควาย 1 มี.ค. 68 เวลา 21.33 น.	พนักงาน CE (พิการการเคลื่อนไหว) ก้าวขาข้ามราวเหล็กแคชเชียร์ หงาย หลังล้มแขนหัก   <u>อาการบาดเจ็บ:</u> แขนขวาหัก <u>หยุดงาน :</u> 45 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานพิการด้านการเคลื่อนไหวก้าวข้ามโซ่ไม่พ้น ทำให้ล้ม 	<ul style="list-style-type: none"> สื่อสารให้พนักงานทุกคนใช้ช่องทางปกติในการการเดิน เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงาน หากพบว่ามีความเสี่ยงให้แจ้งเตือนทันที
ลำปาง 12 มี.ค. 68 เวลา 10.20 น.	พนักงาน Delica ถูกมีดบาดขณะหันผัก  <u>อาการบาดเจ็บ:</u> นิ้วชี้มือซ้ายถูกมีดบาด <u>หยุดงาน :</u> 14 วัน	<ul style="list-style-type: none"> การปฏิบัติงานด้วยความรีบเร่ง ไม่ระมัดระวังในการทำงาน  	<ul style="list-style-type: none"> เน้นย้ำเรื่องความปลอดภัยในการใช้มีดและของมีคมต่างๆ ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานหากพบว่ามีความเสี่ยงต้องแจ้งเตือนทันที
สะพานควาย 14 มี.ค. 68 เวลา 16.35 น.	พนักงาน Perishable ถูก Hand Pallet ทับเท้า   <u>อาการบาดเจ็บ:</u> เท้าซ้ายได้รับบาดเจ็บ <u>หยุดงาน :</u> 7 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานลาก Hand Pallet ที่บรรทุกพาเลทไม้ลงทางลาดและรับน้ำหนักไม่ไหวทำให้ Hand Pallet ไหลทับขา 	<ul style="list-style-type: none"> ติดป้ายห้ามใช้ไอ้เซ่ที่ชำรุดและมีการสำรวจไอ้เซ่ที่ชำรุดอย่างสม่ำเสมอ กรณีใช้ Hand Pallet ลากสิ่งของลงทางลาดต้องมีผู้ช่วยหรือใส่น้ำหนักที่เหมาะสม
สตูล 20 มี.ค. 68 เวลา 11.30 น.	พนักงาน Dry Food ยกน้ำตาลผิดท่า และเกิดอาการปวดเอว  <u>อาการบาดเจ็บ:</u> มีอาการปวดเอว ฉับพลัน <u>หยุดงาน :</u> 3 วัน	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานได้ยกน้ำตาลทรายขึ้นพาเลท ยกน้ำตาลผิดท่าทาง มีอาการเคล็ด ขัด ยอก บริเวณเอวด้านหลัง 	<ul style="list-style-type: none"> เน้นย้ำพนักงานให้ทราบขั้นตอนในการยก/เคลื่อนย้ายสิ่งของและไม่ควรยกสิ่งของเกินกว่าพิกัดความสามารถของแต่ละคน



สรุปอุบัติเหตุไฟไหม้ ประจำเดือน มีนาคม 2568 (จำนวนทั้งสิ้น 5 ครั้ง)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
มุกดาหาร 22 มี.ค. 68 เวลา 16.55 น.	เพลิงไหม้กระทะทอดปลา ห้องเตรียมทำให้ให้สปริงเกอร์แตก 2 หัว  ความเสียหาย : สปริงเกอร์แตก 2 หัว และใช้ถังดับเพลิง 2 ถัง	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานตั้งกระทะน้ำมัน เพื่อที่จะทอดปลาให้ลูกค้า ในห้องเตรียม แต่ได้ออกมาทำปลาแชลมอนให้ลูกค้าอีกท่าน ประมาณ 20 นาที โดยไม่มีพนักงานเฝ้า 	<ul style="list-style-type: none"> คปอ.ประชุมทีมงานเน้นย้ำ ให้มีพนักงานปฏิบัติงานหน้าเตาทอดตลอดเวลาที่ใช้งาน LP Safety Talk ทุกเช้าเรื่องการให้เตาประกอบอาหาร และการระงับเหตุเบื้องต้น Duty, LP และหัวหน้าแผนกตรวจสอบการปฏิบัติงานที่มีความเสี่ยงต้องตักเตือน หรือพิจารณาโทษ
วิเชียรบุรี 14 มี.ค. 68 เวลา 10.05 น.	ปลั๊กไฟช็อต และเกิดเปลวไฟ ที่ปลั๊กไฟข้างเสา บริเวณตู้โชว์โทรศัพท์  ความเสียหาย : ปลั๊กไฟฟ้าได้รับ ความเสียหาย	<ul style="list-style-type: none"> เกิดจากการใช้งานโหลดสูง และปลั๊กพ่วงไม่ได้มาตรฐาน ทำให้เกิดการช็อตบริเวณปลั๊กไฟ  	<ul style="list-style-type: none"> การต่อปลั๊กพ่วงให้ถูกวิธี และการเสียบปลั๊กพ่วง ให้มีความแน่นหนา เดินตรวจสอบสายไฟ และปลั๊กที่พ่วงว่าใช้ไฟฟ้าเกินกำลังหรือไม่ และให้ใช้ปลั๊กพ่วง ม.อ.ก. เท่านั้น
สะพานควาย 7 มี.ค. 68 เวลา 13.50 น.	พบกลุ่มควันในถังขยะสีเขียวบริเวณประตู Auto Door ทางเข้าชั้นใต้ดิน  ความเสียหาย : ไม่มีความเสียหาย	<ul style="list-style-type: none"> จากการตรวจสอบพบว่า ลูกค้าชายยืนสูบบุหรี่ จากนั้นได้ทิ้งก้นบุหรี่ที่ไฟยังดับไม่สนิท ลงถังขยะสีเขียวทำให้มีกลุ่มควันเกิดขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> มีการเพิ่มป้ายห้ามสูบบุหรี่ (มีป้ายห้ามสูบบุหรี่จัดทำติดไว้ในบริเวณนั้นอยู่แล้ว) เน้นย้ำเจ้าหน้าที่ LP รปภ. จป. ดำเนินการเดินตรวจพื้นที่บ่อยขึ้น เพื่อป้องกันการเกิดเหตุ
สุรินทร์ 15 มี.ค. 68 เวลา 18.49 น.	เกิดกลุ่มควันและเปลวไฟลุกขึ้นที่รถจักรยานยนต์ไฟฟ้าของรถลูกค้า  ความเสียหาย : รถจักรยานยนต์ลูกค้าได้รับความเสียหาย โดยใช้ถังดับเพลิง 4 ถัง	<ul style="list-style-type: none"> รถจักรยานยนต์ของลูกค้ามีการดัดแปลงสภาพ จากรถสันดาปเป็นรถไฟฟ้า 	<ul style="list-style-type: none"> เตรียมถังดับเพลิงให้พร้อมใช้งานตลอดเวลา – ตรวจสอบถังดับเพลิงในจุดต่างๆ เป็นประจำ เพื่อให้มั่นใจว่าสามารถใช้งานได้ทันทีเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉิน



สรุปอุบัติเหตุชั้นหยุดงาน ประจำเดือน เมษายน 2568
(อุบัติเหตุถึงชั้นหยุดงาน จำนวนทั้งสิ้น 13 ราย)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
แพร่ 6 เม.ย. 68 เวลา 20.50 น.	พนักงาน Dry Food พลัดตกจากบันได เดิมสินค้า  อาการบาดเจ็บ: บาดเจ็บข้อเท้าพลิก หยุดงาน : 16 วัน	• ขึ้นบันไดเก็บสินค้าแล้วบันได เกิดเลื่อนทำให้ผลัดเขย่งเท้า ลงบันไดผิดจังหวะได้รับ บาดเจ็บข้อเท้าซ้าย (ไม่ได้ล็อกล้อบันไดขณะใช้ งาน)	• จัดอบรมให้ความรู้เรื่องความ ปลอดภัยในการทำงานบนที่ สูง และการใช้บันไดให้ พนักงาน เพื่อให้เกิดความ ปลอดภัยในการทำงาน
ราชดำริ 4 เม.ย. 68 เวลา 08.40 น.	พนักงานแผนกเบเกอรี่ ได้รับบาดเจ็บ โดนน้ำมันที่ใส่ทอดโดนทลวกมือ  อาการบาดเจ็บ: มือขวาได้รับบาดเจ็บ หยุดงาน : 5 วัน	• การปฏิบัติงานด้วยความ รีบเร่ง ไม่ระมัดระวังในการ ทำงาน	• หัวหน้าฝ่ายประชุมเน้นย้ำ ความปลอดภัยก่อนการ ปฏิบัติงานทุกครั้ง • ตรวจสอบการปฏิบัติงานของ พนักงานใหม่ หากพบว่ามี ความเสี่ยงต้องแจ้งเตือนทันที
บ้านไผ่ 20 เม.ย. 68 เวลา 16.35 น.	พนักงาน Butchery ถูกเครื่องเลื่อยบาด นิ้วมือ  อาการบาดเจ็บ: นิ้วกลางมือขวาเย็บ 3 เข็ม หยุดงาน : 3 วัน	• พนักงานรีบเร่งปฏิบัติงาน ทำ ให้ขาดความระมัดระวัง	• เน้นย้ำความปลอดภัยในการ ปฏิบัติงานกับเครื่องเลื่อย - มีสติจดจ่อกับงานที่ทำ - ปรับการ์ดป้องกันใบเลื่อยให้ ห่างจากสินค้าไม่เกิน 0.5 นิ้ว
เมกาบางนา 7 เม.ย. 68 เวลา 20.55 น.	พนักงาน Seafood ถูกม้วนซีลหล่นทับ นิ้วหัวแม่เท้า  อาการบาดเจ็บ: ถอดเล็บนิ้วหัวแม่มือ เท้า หยุดงาน : 3 วัน	• ยกของเกินพอกัดที่รับได้ (สิ่งของมีน้ำหนักมาก) • ยกสิ่งของที่มีน้ำหนักมากด้วย อุปกรณ์ที่ไม่สมบูรณ์ (กล่อง รับน้ำหนักแล็คซีลไม่ได้)	• จัดทำโปสเตอร์ความปลอดภัย เกี่ยวกับการยกสิ่งของและ โปสเตอร์ความปลอดภัย เกี่ยวกับการจัดเรียงสินค้า รวมถึงการตรวจสอบสภาพ อุปกรณ์ก่อนยก



สรุปอุบัติเหตุไฟไหม้ ประจำเดือน เมษายน 2568 (จำนวนทั้งสิ้น 5 ครั้ง)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
ลำปาง 5 เม.ย. 68 เวลา 08.20 น.	มีกลุ่มควันและเพลิงไหม้ร้านลูกชิ้นทอด (ภายนอกอาคารหน้าห้าง)  <u>ความเสียหาย</u> : ร้านค้าถูกไฟไหม้ได้รับความเสียหาย	<ul style="list-style-type: none"> เจ้าของร้านลูกชิ้นทอดแจ้งว่าได้เสียบปลั๊กเตากระทะน้ำมันทิ้งไว้ จำนวน 2 กระทะ แล้วได้ออกไปรับขนมเพื่อมาขาย 	<ul style="list-style-type: none"> เน้นย้ำเรื่องความปลอดภัยในการใช้เตาไฟฟ้า เน้นย้ำให้ปฏิบัติงานหน้าเตาตลอดเวลา ตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงาน และร้านค้าเช่า ถ้าพบว่ามีความเสี่ยงต้องแจ้งเตือนทันที
อรัญประเทศ 2 เม.ย. 68 เวลา 15.30 น.	สายไฟฟ้าเกิดกลุ่มควันและมีประกายไฟลุกไหม้  <u>ความเสียหาย</u> : สายส่งไฟฟ้ามีกลุ่มควันและไฟลุกไหม้	<ul style="list-style-type: none"> สาเหตุเกิดจากกิ่งไม้และใบไม้บริเวณรอบข้างสายไฟเกิดการเสียดสีกันจนทำให้ฉนวนหุ้มสายไฟฉีกขาดและเกิดประกายไฟขึ้น 	<ul style="list-style-type: none"> ประสานการไฟฟ้าเพื่อเข้าตรวจสอบและซ่อมฉนวนของสายไฟ ตัดกิ่งไม้ที่ใกล้สายไฟ และในจุดที่มีความเสี่ยง
ลพบุรี 11 เม.ย. 68 เวลา 20.00 น.	หม้อทอดไก่ร้าน KFC ไฟลุกไหม้  <u>ความเสียหาย</u> : ลวดฮีทเตอร์หม้อทอดไหม้	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานที่ทอดไก่ลืมปิดสวิทช์พาวเวอร์ของหม้อทอด 	<ul style="list-style-type: none"> ประสานผู้จัดการร้านค้าเช่า (M10) ให้ประสานผู้จัดการร้าน KFC ทำแผนประชุม ความปลอดภัยและดับเดือน ลงโทษทางวินัย พนักงานที่ก่อเหตุ
มุกดาหาร 20 เม.ย. 68 เวลา 17.48 น.	ไฟฟ้าช็อตตู้ control บริเวณ Walk Way  <u>ความเสียหาย</u> : สายไฟและเซอร์กิตเบรกเกอร์ย่อย ชำรุดเสียหาย 1 ตัว	<ul style="list-style-type: none"> เกิดจากน้ำฝนไปโดนบริเวณตู้คอนโทรล ทำให้เกิดการช็อต 	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบตู้คอนโทรล และทำการเปลี่ยนสายไฟและเซอร์กิตเบรกเกอร์ใหม่ MTN หมั่นตรวจสอบสายไฟตู้คอนโทรลให้พร้อมใช้งานอย่างสม่ำเสมอ เพื่อป้องกันการเกิดเหตุซ้ำ



สรุปอุบัติเหตุชั้นหยุดงาน ประจำเดือน พฤษภาคม 2568

(อุบัติเหตุถึงชั้นหยุดงาน จำนวนทั้งสิ้น 13 ราย)



กรณีศึกษาประจำเดือน



สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
พระราม 4 13 พ.ค. 68 เวลา 22.30 น.	พนักงานลิ้นลิ้มบริเวณหน้าห้องเย็น แผนกSeafood ลิ้นลิ้มโดยใช้มือซ้ายยัน พื้น กระตุกข้อมือเคลื่อนไหว  อาการบาดเจ็บ: กระตุกข้อมือเคลื่อนไหว หยุดงาน : 14 วัน	<ul style="list-style-type: none"> เนื่องจากบริเวณนั้นมีน้ำและ เหมือกปลา ประกอบกับ รองเท้าที่สวมไม่พร้อมสำหรับ การเดินหน้าห้องเย็น ทำให้ ลิ้นลิ้ม และใช้มือซ้ายค้ำใน ขณะที่ลิ้ม ได้รับบาดเจ็บ บริเวณข้อมือซ้าย และกระตุก ข้อมือเคลื่อนไหว 	<ul style="list-style-type: none"> อบรมพนักงานในแผนกให้ทำ การตรวจสอบพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่ให้มีน้ำหกหรือพื้นที่เปียก ลิ้นในพื้นที่การทำงาน และ สวมรองเท้าให้เหมาะสม เพื่อ ป้องกันลิ้น
BCM ชุมชนวัดสะแก จ.อยุธยา 10 พ.ค. 68 เวลา 01.00 น.	พนักงานรายวันใช้คัตเตอร์เปิดโทส ใน การเติมสินค้าและคัตเตอร์ได้แหลบมา ทำให้เกิดบาดแผล  อาการบาดเจ็บ: ข้อมือซ้ายเส้นเอ็นขาด หยุดงาน : 14 วัน	<ul style="list-style-type: none"> การปฏิบัติงานด้วยความ รีบเร่ง ไม่ระมัดระวังในการ ทำงาน และอาจเกิดจากการ เหนื่อยล้า 	<ul style="list-style-type: none"> • SM สื่อสารพนักงานเพิ่มความ ระมัดระวังในการปฏิบัติงาน โดยเฉพาะเวลากลางคืนที่ พนักงานมีการเหนื่อยล้า • พิจารณาเปลี่ยนการตัดซีลให้ตัด จากการใช้คัตเตอร์เป็นการใช้ กรรไกร
ยะลา 3 พ.ค. 68 เวลา 10.00 น.	พนักงาน Seafood ถูกมีดบาดขณะแล่ ปลา  อาการบาดเจ็บ: นิ้วหัวแม่มือซ้ายถูก บาด เย็บแผล หยุดงาน : 5 วัน	<ul style="list-style-type: none"> • พนักงานรีบเร่งปฏิบัติงาน ทำ ให้ขาดความระมัดระวัง 	<ul style="list-style-type: none"> • เน้นย้ำความปลอดภัยในการ ปฏิบัติงาน - มีสติจดจ่อกับงานที่ทำ - เพิ่มความระมัดระวังในการ ใช้มีด
กระบี่ 19 พ.ค. 68 เวลา 09.00 น.	พนักงาน MTN ถูกสารเคมีกระเด็นเข้า ตา ขณะเปลี่ยนกลุ่มน้ำยาของ FF  อาการบาดเจ็บ: เยื่อบุตาอักเสบ หยุดงาน : 3 วัน	<ul style="list-style-type: none"> • พนักงานรีบเร่งทำให้ขาด ความระมัดระวัง และไม่ได้ สวมอุปกรณ์ป้องกัน 	<ul style="list-style-type: none"> • เน้นย้ำให้พนักงานทำงานตาม ขั้นตอนวิธีการทำงานที่ถูกต้อง รวมถึงสวมแว่นตาเพื่อป้องกัน สารเคมีกระเด็น



สรุปอุบัติเหตุไฟไหม้ ประจำเดือน พฤษภาคม 2568 (จำนวนทั้งสิ้น 6 ครั้ง)



กรณีศึกษาประจำเดือน

สาขา / วันที่	รายละเอียดอุบัติเหตุ	สาเหตุการเกิดเหตุ	แนวทางการแก้ไข/ป้องกัน
ศรีนครินทร์ 29 พ.ค. 68 เวลา 14.00 น. น่าน 20 พ.ค. 68 เวลา 12.40 น.	เกิดกลุ่มควันและไฟลุกไหม้กระทะ แผนก Seafood ศรีนครินทร์ : ผนัง, สุท, หลอดไฟ มี รอยไหม้  น่าน : ไม่มีทรัพย์สินเสียหาย 	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานตั้งกระทะเพื่อทอดปลาทิ้งไว้ และไปปฏิบัติงานอื่น 	<ul style="list-style-type: none"> คปอ. ประชุมทีมงานสาขานั้น ย้ำให้มีพนักงานปฏิบัติงานหน้าเตาตลอดเวลาขณะมีการใช้เตา Duty, LP และหัวหน้าแผนก ตรวจสอบแต่ละแผนก ตลอดเวลาถ้าพบการปฏิบัติที่มีความเสี่ยงต้องมีการพิจารณาโทษ
กัลปพฤกษ์ 12 พ.ค. 68 เวลา 19.30 น. หัวหมาก 24 พ.ค. 68 เวลา 16.45 น.	เกิดไฟลุกไหม้เตาทอดปลาไฟฟ้า กัลปพฤกษ์ : มีรอยไหม้ที่ตัวเตาไฟฟ้า  หัวหมาก : ไม่มีทรัพย์สินเสียหาย 	<ul style="list-style-type: none"> พนักงานไม่ได้อยู่หน้าเตา ตลอดเวลาการปฏิบัติงาน และ Thermostat ไม่ได้ตัดความร้อน พนักงานทอดปลาเสร็จแล้ว ไม่ได้ปิดสวิตช์ ประกอบกับ Thermostat ไม่ได้ตัดความร้อน 	<ul style="list-style-type: none"> เน้นย้ำ คปอ. สื่อสารกับสาขา เน้นย้ำเรื่องการปฏิบัติในลักษณะที่ต้องมีพนักงานปฏิบัติงานอยู่ตลอดเวลา รวมถึงการตรวจสอบ ถ้าพบการปฏิบัติที่มีความเสี่ยงต้องมีการพิจารณาโทษ MTN ตรวจสอบและซ่อมให้ระบบ Thermostat ใช้งานได้ตามปกติ
พญา 3 16 พ.ค. 68 เวลา 20.50 น.	เตาอบย่างปลาแผนก Seafood เกิดไฟฟ้าช็อต  ความเสียหาย : เตาย่างปลาชำรุด	<ul style="list-style-type: none"> ตัวควบคุมอุณหภูมิ และตัววัดเซ็นเซอร์ของเตาอบย่างปลา ทำงานผิดปกติ ไม่ตัดความร้อนเมื่ออุณหภูมิถึงความร้อนที่กำหนด ทำให้ไฟฟ้าช็อต ก่อนที่ระบบจะตัดไป 	<ul style="list-style-type: none"> MTN ประสานซัพพลายเออร์ให้เข้ามาตรวจสอบแก้ไข และหาแนวทางป้องกัน โดยใช้เครื่องสำรองระหว่างรอซ่อม

Save nature for the future.

Environment Research & Technology Co., Ltd. has been established since 1999 with the commitment to protect the quality of the environment and to provide services to the government and various industries.

The company together with the experienced consulting team will offer the environmental & safety engineering and technical services to support your environmental management and to assist your business and company to achieve safety and healthy environment.



CONTACT



25/114 หมู่ที่ 6 ซอยชินเขต 1 ถนนงามวงศ์วาน แขวงทุ่งสองห้อง
เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร 10210

25/114 Moo 6 Soi Chinaket 1, Ngamwongwan Road,
Toongsonghong, Laksi, Bangkok 10210



0-2954-7745-6



0-2954-7747



www.enviresearch.co.th



enviresearch ERTC



Envi research



@enviresearch