



รายงานสรุปผลกิจกรรม

“5ส ห้องปฏิบัติการ”



วันเสาร์ ที่ 15 มีนาคม 2557

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดสกลนคร

คำนำ

การจัดระเบียบสถานที่ปฏิบัติงานให้มีระเบียบ และสะอาดนั้น เป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการทำงานที่มีประสิทธิภาพ ลดความผิดพลาดในการทำงานรวมถึงอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการทำงาน อีกทั้งยังสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับบุคคลภายนอกที่เข้ามาในมหาวิทยาลัย

การจัดทำกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความสะอาด ได้สะอาดสิ่งของที่ไม่ได้ใช้แล้ว รวมถึงการสร้างจิตสำนึกในการปรับปรุงการทำงาน และการร่วมกันทำงานเป็นทีมอันจะเป็นก้าวแรกที่จะนำไปสู่การปรับปรุงที่ดียิ่งขึ้นไปในอนาคต

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ได้ตระหนักถึงความสำคัญของกิจกรรม 5ส จึงได้จัดทำกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการขึ้น เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย และเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานให้ดียิ่งขึ้น

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร
2557

สารบัญ

ความหมาย 5ส	4
รายงานการประเมินผลการปฏิบัติงานกิจกรรม	5
สรุปผลการดำเนินงาน	7
ภาคผนวก	9
ผลการประเมินห้องปฏิบัติการ กิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ	10
ภาพห้องปฏิบัติการต่างๆ ก่อน - หลัง การทำกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ	11
ภาพกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ	14

ความหมาย 5ส

5ส คือ กระบวนการในการจัดสถานที่ทำงานให้เป็นระเบียบเรียบร้อยโดยมุ่งเน้นที่จะก่อให้เกิดประสิทธิภาพของการทำงานและจิตสำนึกในการปรับปรุงสภาพแวดล้อมที่ดีของผู้ปฏิบัติงาน

5 ส คำย่อ ซึ่งแปลมาจาก 5S ซึ่งเป็นอักษรตัวแรกของคำในภาษาญี่ปุ่น 5 คำ คือ

1. SEIRI (เซริ) = สะสาง
2. SEITON (เซตง) = สะดวก
3. SEISO (เซโซ) = สะอาด
4. SEIKETSU (เซเคทซึ) = สุขลักษณะ
5. SHITSUKE (ชิทซึเคะ) = สร้างนิสัย

ส1 : สะสาง คือการแยกของที่ต้องการออกจากของที่ไม่ต้องการและจัดของที่ไม่ต้องการทิ้งไป วิธีการคือ

1. สำรวจสิ่งของเครื่องใช้ อุปกรณ์และเอกสารในสถานที่ทำงาน
2. แยกของที่ต้องการและไม่ต้องการออกจากกัน
3. จัดของที่ไม่ต้องการทิ้ง

ส2 : สะดวก คือ การจัดวางสิ่งของต่างๆในที่ทำงานให้เป็นระเบียบ เพื่อความสะดวกและปลอดภัยวิธีการคือ

1. ศึกษาวิธีการเก็บวางสิ่งของโดยคำนึงถึงความปลอดภัย คุณภาพ และประสิทธิภาพ
2. กำหนดที่วางให้แน่ชัด โดยคำนึงถึงการใช้เนื้อที่
3. เขียนป้ายชื่อแสดงสถานที่วาง และเก็บสิ่งของเครื่องใช้ อุปกรณ์

ส3 : สะอาด คือ การทำความสะอาดเครื่องจักรอุปกรณ์และสถานที่ทำงานพร้อมทั้งตรวจสอบขจัดสาเหตุของความไม่สะอาดนั้น ๆ วิธีการคือ

1. ทำความสะอาดสถานที่ทำงาน
2. กำหนดแบ่งเขตพื้นที่
3. ขจัดสาเหตุอันเป็นต้นตอของขยะ ความสกปรก เลอะเทอะ
4. ตรวจเช็คเครื่องใช้ อุปกรณ์ ด้วยการทำทำความสะอาด

ส4 : สุขลักษณะ คือ การรักษาความสะอาด ดูแลสถานที่ทำงานและปฏิบัติตนให้ถูกสุขลักษณะวิธีการคือ

1. ขจัดมลภาวะซึ่งก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพร่างกาย สุขภาพจิตของพนักงาน เช่น อากาศเป็นพิษ เสียงดังเกินไป แสงสว่างไม่เพียงพอ ควันและเขม่าฟุ้งกระจายทั่วไป
2. ปรับแต่งสถานที่ทำงานให้เป็นระเบียบ สะอาดหมดจดยิ่งขึ้น มีบรรยากาศร่มรื่นน่าทำงาน เปรียบเสมือนที่พักผ่อน
3. พนักงานแต่งกายให้ถูกระเบียบ สะอาดหมดจด

ส5 : สร้างนิสัย คือ การรักษาและปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ 4ส จนเป็นนิสัย และมีวินัยในการทำงาน วิธีการคือ

ฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ความเข้าใจ ต่อกฎระเบียบ มาตรฐานการทำงานต่างเพื่อให้สามารถปฏิบัติตามเป็นนิสัยโดยการตอกย้ำ เรื่องนี้อย่างสม่ำเสมอต่อเนื่องเป็นประจำ

รายงานการประเมินผลการปฏิบัติงานกิจกรรม

1. ชื่อกิจกรรม

กิจกรรม 5 ส ห้องปฏิบัติการ

2. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร

3. หลักการและเหตุผล

การจัดระเบียบสถานที่ปฏิบัติงานให้มีระเบียบ และสะอาดนั้น เป็นปัจจัยสำคัญสำหรับการทำงานที่มีประสิทธิภาพ ลดความผิดพลาดในการทำงานรวมถึงอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นระหว่างการทำงาน อีกทั้งยังสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับบุคคลภายนอกที่เข้ามาในมหาวิทยาลัย การจัดทำกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย มีความสะอาด ได้สะอาดสิ่งของที่ไม่ได้ใช้แล้ว รวมถึงการสร้างจิตสำนึกในการปรับปรุงการทำงาน และการร่วมกันทำงานเป็นทีมอันจะเป็นก้าวแรกที่จะนำไปสู่การปรับปรุงที่ดียิ่งขึ้นต่อไป

4. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ห้องปฏิบัติการของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย สะดวกต่อการทำงานรวมถึงเป็นการสร้างจิตสำนึกในการปรับปรุงการทำงาน และการร่วมกันทำงานเป็นทีม

5. วัน เวลา และสถานที่ดำเนินงาน

วันเสาร์ที่ 15 มีนาคม 2557 เวลา 08.30-16.30 น. ณ ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา
ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม และอาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีอาหาร (อาคาร 8/2)

6. ผู้เข้าร่วมโครงการ

คณาจารย์ , บุคลากร และนิสิตชั้นปีที่ 4 สาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร

7. แผนการดำเนินงาน/วิธีการดำเนินงาน

7.1 ขั้นเตรียมการ

ประชุมเตรียมงาน ทำความเข้าใจเกี่ยวกับการทำโครงการ 5ส. ห้องปฏิบัติการและแบ่งหน้าที่รับผิดชอบ ในวันที่ 10 มีนาคม 2557

7.2 ขั้นดำเนินการ

ดำเนินการทำความสะอาดและจัดระเบียบห้องปฏิบัติการ ตามที่ได้แบ่งหน้าที่รับผิดชอบไว้แล้ว

8. รายละเอียดงบประมาณ

8.1 งบประมาณเงินรายได้คณะทรัพยากรธรรมชาติและอุตสาหกรรมเกษตร ปี 2557

แผนงบประมาณ : สร้างและกระจายโอกาสทางการศึกษาให้ทั่วถึงและเป็นธรรม

ผลผลิต : ผู้สำเร็จการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

8.2 รายละเอียดการใช้จ่ายงบประมาณ

งบประมาณที่ได้รับอนุมัติ 2,500 บาท ดังนี้

1) ค่าอาหาร	เป็นเงิน.....2,220..... บาท
2) ค่าวัสดุ / อุปกรณ์	เป็นเงิน.....280..... บาท

9. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

9.1 พื้นที่ปฏิบัติงานมีความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทำให้มีพื้นที่ในการปฏิบัติงานเพิ่มขึ้น จากการจัดสิ่งที่ไม่จำเป็น

9.2 มีความสะดวกในการปฏิบัติงานและลดความเสี่ยง ความสิ้นเปลือง และลดเวลาในการปฏิบัติงาน เช่นหยิบใช้อุปกรณ์ได้ถูกมากขึ้น

9.3 มีการทำงานร่วมกันระหว่างคณาจารย์ บุคลากร และนิสิต ซึ่งทำให้เกิดความผูกพันระหว่างคณาจารย์ บุคลากร และนิสิตสาขาเทคโนโลยีการอาหาร

10. ความเสี่ยงในการดำเนินงาน

ผู้เข้าร่วมโครงการน้อยกว่าร้อยละ 80

11. ดัชนีชี้วัดความสำเร็จของโครงการ (KPI)

11.1 ผลการประเมินจากคณะกรรมการหลังการทำ 5 ส.แล้ว ต้องมีห้องปฏิบัติการที่ผ่านการประเมินร้อยละ 60 ของห้องปฏิบัติการทั้งหมด

11.2 ผลการประเมินความพึงพอใจของผู้ร่วมโครงการมากกว่าร้อยละ 70

12. การประเมินโครงการ

ใช้แบบสอบถามโดยสำรวจความพึงพอใจ ๔ ประเด็นสำคัญ คือ

๑. ความพึงพอใจด้านกระบวนการ ขั้นตอนการให้บริการ

๒. ความพึงพอใจด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ

๓. ความพึงพอใจด้านสิ่งอำนวยความสะดวก

๔. ความพึงพอใจต่อคุณภาพการให้บริการ

ใช้แบบสอบถามประเมินการบรรลุผลการดำเนินงานตามวัตถุประสงค์

สรุปผลการดำเนินงานกิจกรรม

ตามแผนการดำเนินงานสาขาเทคโนโลยีการอาหารได้จัดกิจกรรม 5 ส ห้องปฏิบัติการ ในวันที่ 15 มีนาคม 2557 โดยเริ่มจัดกิจกรรมตั้งแต่เวลา 08.30 – 16.00 น. ซึ่งได้รับความร่วมมือจากบุคลากร และนิสิตสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหารเข้าร่วมกิจกรรมในครั้งนี้ จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 81.08 จากเป้าหมายที่ตั้งไว้ ได้ดำเนินการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรและนิสิตเพื่อทำกิจกรรมในแต่ละห้องปฏิบัติการตามที่ได้ประชุมชี้แจงไปเมื่อวันที่ 10 มีนาคม 2557 และดำเนินการทำความสะอาด ปรับปรุง และแก้ไขห้องปฏิบัติการต่างๆ ที่อยู่ในความรับผิดชอบของสาขาวิชาเทคโนโลยีการอาหาร ทั้งหมดจำนวน 14 ห้อง

โดยผลการประเมินกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ พบว่าห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม และอาคารปฏิบัติการเทคโนโลยีการอาหาร (8/2) ได้รับการปรับปรุงเปลี่ยนแปลงตามระบบ 5ส และมีห้องปฏิบัติการที่ผ่านการประเมินคิดเป็นร้อยละ 100 โดยได้รับคะแนนประเมินร้อยละ 88.04 จากคะแนนเต็ม 50 คะแนน

จากผลการสอบถามความพึงพอใจของคณาจารย์ บุคลากร และนิสิตที่เข้าร่วมกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ จำนวน 60 คน โดยใช้วิธีการกรอกแบบสอบถาม ได้รับความพึงพอใจคิดเป็นร้อยละ 90 จากคะแนนเต็ม 5 คะแนน และมีความคิดเห็นเกี่ยวกับโครงการฯ ดังนี้

1)ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม มีระดับคะแนนความพึงพอใจ 4.50 อยู่ในช่วง “มากถึงมากที่สุด” 2) ด้านเจ้าหน้าที่ให้บริการ มีระดับคะแนนความพึงพอใจ 4.50 อยู่ในช่วง “มากถึงมากที่สุด” 3) ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก มีระดับคะแนนความพึงพอใจ 4.30 อยู่ในช่วง “มากถึงมากที่สุด” และ 4)ด้านคุณภาพ มีระดับคะแนนความพึงพอใจ 4.70 อยู่ในช่วง “มากถึงมากที่สุด” (ดังตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 สรุปแบบสอบถามความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมโครงการ 5 ส ห้องปฏิบัติการ

5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย 1 = น้อยที่สุด

รายการประเมิน	คะแนน
1.ด้านกระบวนการ ขั้นตอนการจัดกิจกรรม	4.50
1.มีขั้นตอนการจัดกิจกรรมอย่างชัดเจน	4.48
2.มีการจัดกิจกรรมตรงกับวัตถุประสงค์	4.55
3.มีการอำนวยความสะดวกในการเข้าร่วมกิจกรรม	4.47
4.สถานที่และระยะเวลามีความเหมาะสม	4.48
2.ด้านเจ้าหน้าที่ให้บริการ	4.50
1.มีการประชาสัมพันธ์ล่วงหน้า และอย่างทั่วถึง	4.53
2.มีการติดตามประสานงานอย่างต่อเนื่อง	4.38
3.ให้บริการด้วยความสุภาพ มีไมตรีจิต	4.65
3.ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก	4.30
1.วัสดุ อุปกรณ์ เพียงพอต่อการทำกิจกรรม	4.18
2.อาหารและเครื่องดื่มเพียงพอ	4.50
4.ด้านคุณภาพ	4.70
1.มีความประทับใจในการเข้าร่วมโครงการ	4.67
2.ควรมีโครงการเช่นนี้ในปีต่อไป	4.80

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

1. ควรจัดกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการก่อนสอบปลายภาค
2. ควรจัดหาอุปกรณ์ในการทำความสะอาดเพิ่มขึ้น
3. ควรจัดกิจกรรมทั้งสองภาคการศึกษา

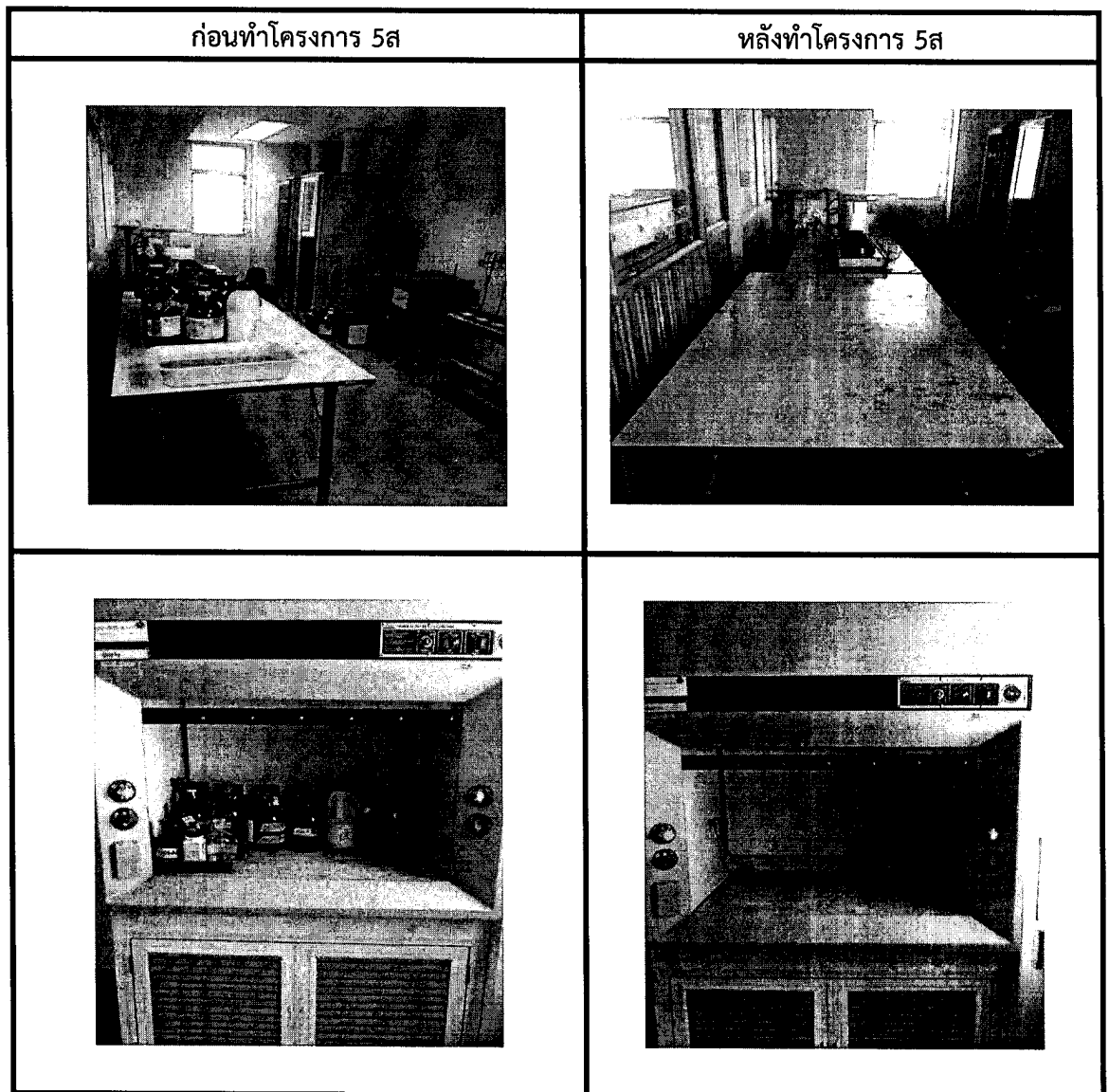
ภาคผนวก

ผลการประเมินห้องปฏิบัติการ กิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ
วันเสาร์ ที่ 15 มีนาคม 2557

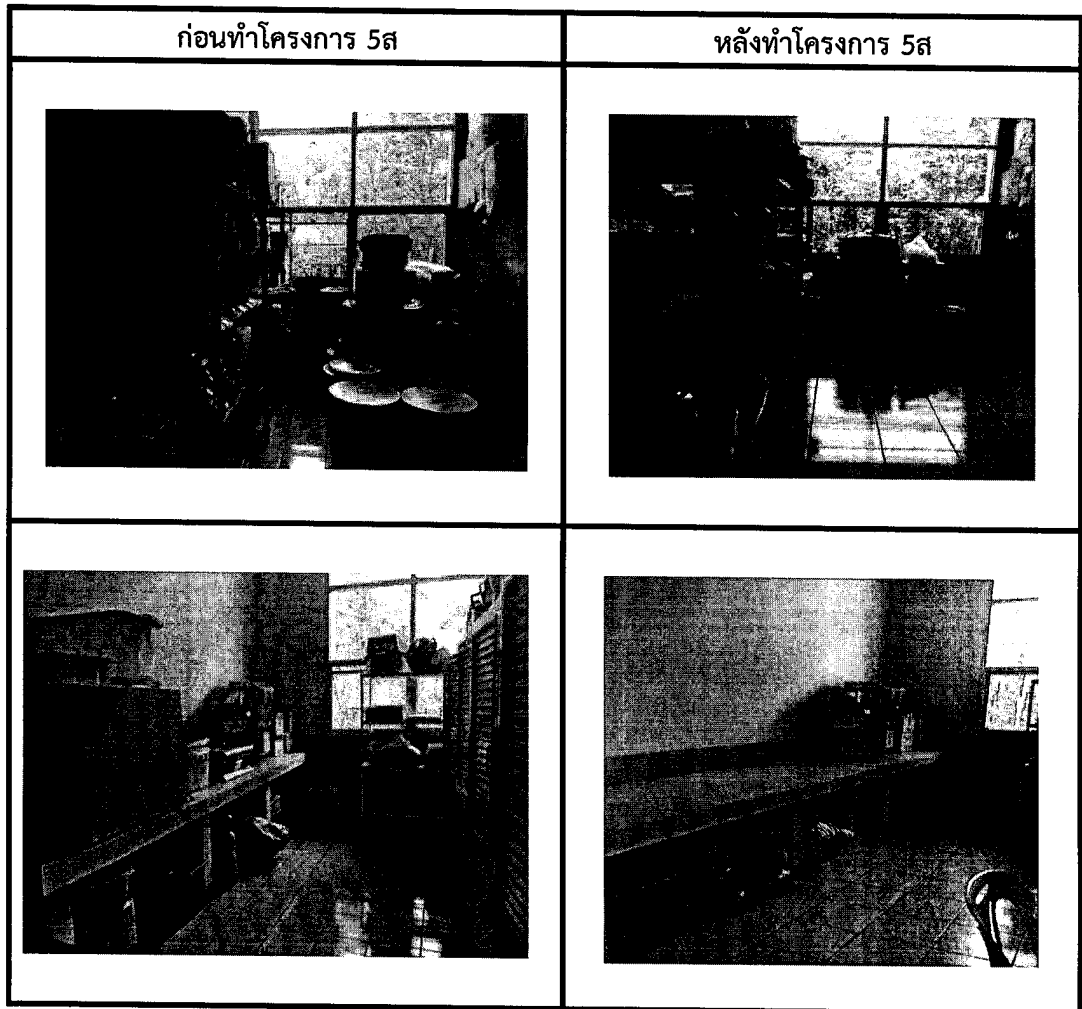
ห้องปฏิบัติการ	คะแนนประเมิน (50 คะแนน)	ผลการประเมิน (มากกว่า 40 คะแนน)
1.ห้องปฏิบัติการจุลชีววิทยา	45.00	✓
2.ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม	47.00	✓
3.ห้องวิเคราะห์ทางกายภาพ	43.29	✓
4.ห้องวิเคราะห์ขั้นสูง	45.00	✓
5.ห้องทดสอบทางประสาทสัมผัส	45.00	✓
6.ห้องปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์	41.00	✓
7.ห้องแปรรูปอาหาร	40.00	✓
8.ห้องเบิกจ่ายอุปกรณ์1และ2	47.00	✓
9.ห้องผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์	47.00	✓
10.ห้องเก็บอุปกรณ์ สารเคมี	41.00	✓
11.ห้องเบเกอร์รี่	43.00	✓
12.ห้องเย็น	45.00	✓
13.ห้องผลิตภัณฑ์นม	45.00	✓
14.ห้องโถง อาคาร 8/2	42.00	✓
คะแนนเฉลี่ย	44.02	
คิดเป็นร้อยละ	88.04	

ภาพห้องปฏิบัติการต่างๆ ก่อน - หลัง ทำกิจกรรม 5ส ห้องปฏิบัติการ

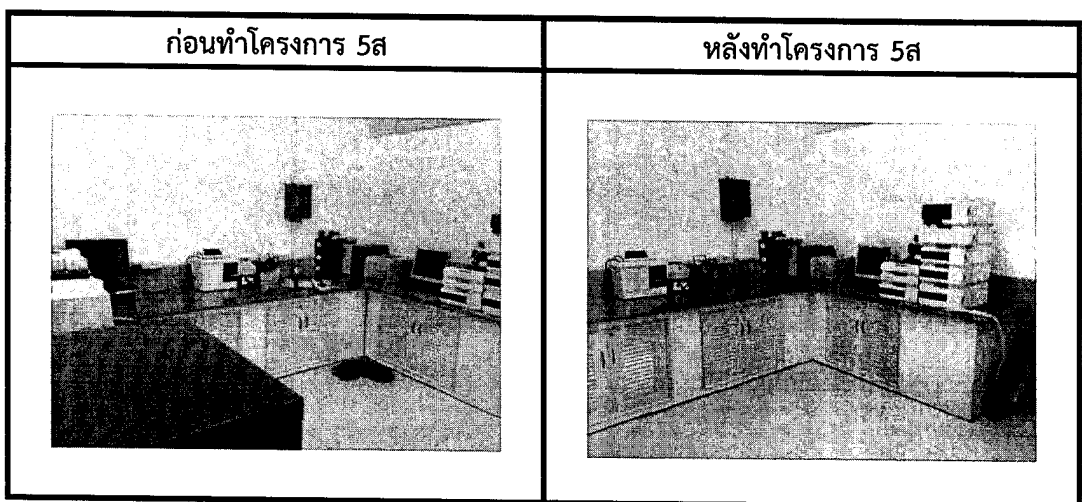
ภาพห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์และสิ่งแวดล้อม



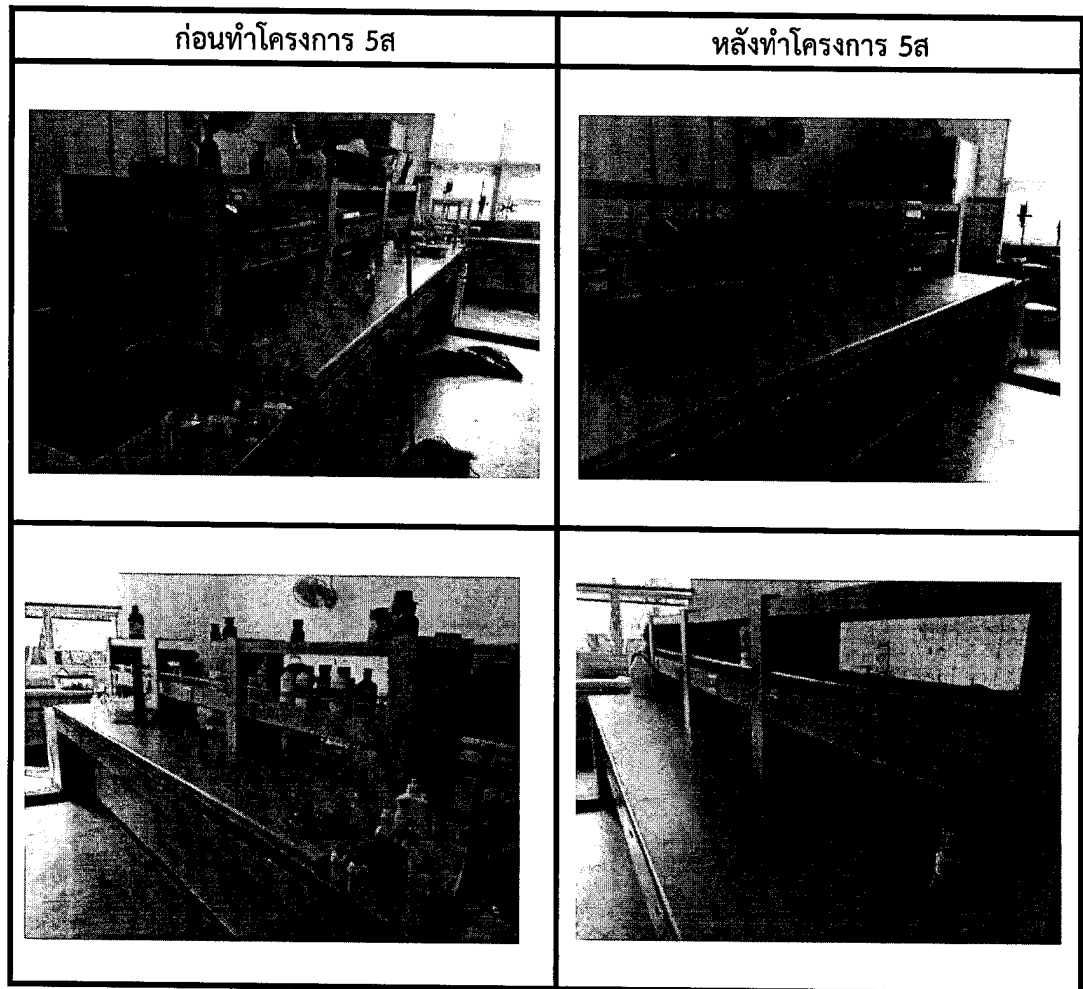
ห้องเบิกจ่ายอุปกรณ์ 1 และ 2



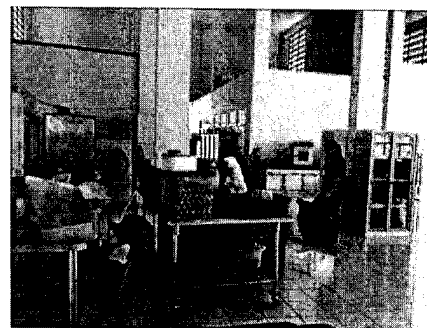
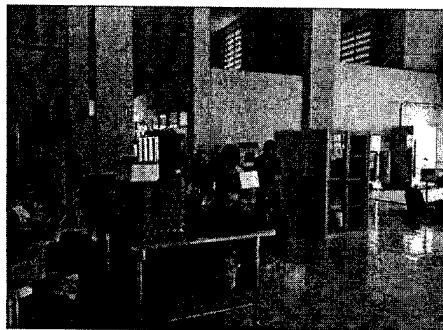
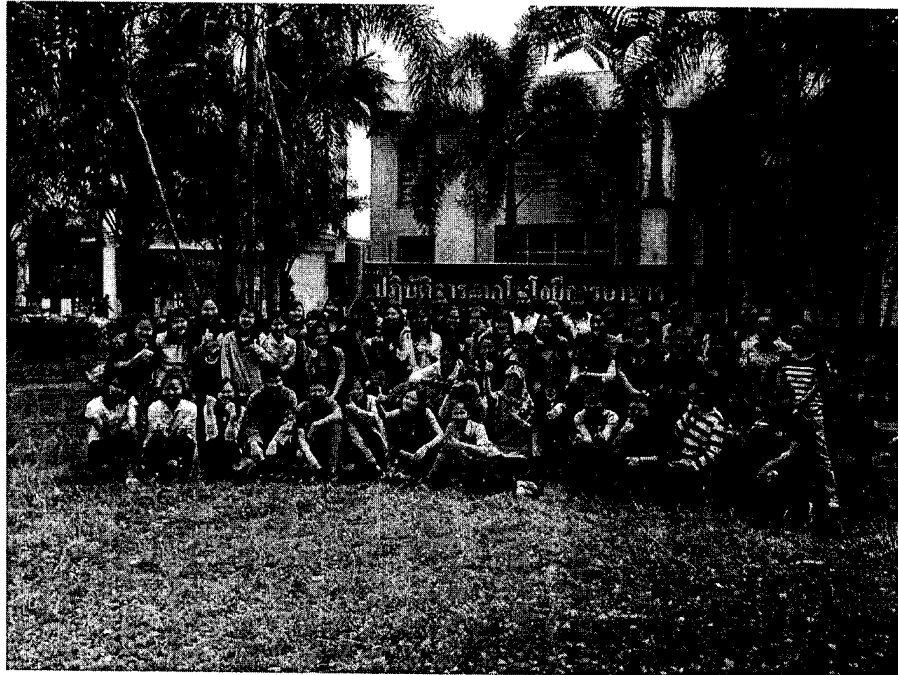
ห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ขั้นสูง



ห้องปฏิบัติการเคมีอาหารและการวิเคราะห์



รวมภาพกิจกรรม 5 ส ห้องปฏิบัติการ ของคณาจารย์ บุคลากร และนิสิตชั้นปีที่ 4



รวมภาพกิจกรรม 5 ส ห้องปฏิบัติการ ของคณาจารย์ บุคลากร และนิสิตชั้นปีที่ 4 (ต่อ)

