



การศึกษาสถานภาพด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย ของกลุ่มแรงงานข้ามชาติในอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเล

อิชญา เจียรนัย¹ ปรีดา สันสาคร² จันจิรา มหานุญ^{3*}

^{1,2,3} สาขาวิชาเทคโนโลยีสิ่งแวดล้อม ความปลอดภัยและสุขภาพ สำนักวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

(*e-mail ผู้นิพนธ์ประสานงาน: hjunjira@wu.ac.th)

บทนำ

อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลในประเทศไทยถือเป็นอุตสาหกรรมส่งออกซึ่งมีความสำคัญต่อเศรษฐกิจไทย ที่มีมูลค่าการส่งออกในปี 2559 ถึงปี 2561 รวม 3.78 แสนล้านบาทอุตสาหกรรมอาหารทะเลมีการใช้แรงงานข้ามชาติจำนวนมากกว่า 80,000 คน ซึ่งปัจจุบันมีการศึกษาอัตราการประสบนันตรายในอุตสาหกรรมอาหารทะเลทั่วโลกจำนวนไม่มากดังนั้นการศึกษาด้านความปลอดภัยและปัญหาสุขภาพในกลุ่มอุตสาหกรรมนี้ยังคงมีความจำเป็นเพื่อช่วยให้เกิดการเรียนรู้และ แลกเปลี่ยนแนวทางการจัดการความปลอดภัยในกลุ่มอุตสาหกรรม

วัตถุประสงค์

เพื่อสำรวจสถานภาพการประสบนันตรายและเจ็บป่วยจากการทำงานของแรงงานข้ามชาติ ในกลุ่มอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเล

ขั้นตอนและวิธีดำเนินการ

การสำรวจแบบตัดขวางในแรงงานข้ามชาติจำนวน 569 คน ของโรงงานอุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลจำนวน 3 แห่ง ในจังหวัดสงขลา ปี 2564 โดยใช้แบบสอบถามภาษาพม่าและกัมพูชา

ผลการดำเนินการ อภิปรายผล

แรงงานข้ามชาติส่วนใหญ่ร้อยละ 56.24 เป็นเพศหญิง อายุเฉลี่ย 30.67 ปี ร้อยละ 75.92 มีสัญชาติพม่า และร้อยละ 24.08 สัญชาติกัมพูชา แรงงานข้ามชาติร้อยละ 44.99 มีการศึกษาอยู่ในระดับมัธยมศึกษา สำหรับด้านการทำงาน แรงงานข้ามชาติร้อยละ 91.92 เข้ามาทำงานในประเทศไทยผ่านช่องทางการทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (Memorandum of Understanding, MOU) แรงงานมีอายุงานเฉลี่ย 4.94 ปี

สำหรับด้านการประสบนันตรายและการเจ็บป่วยจากการทำงาน ร้อยละ 21.96 เคยประสบอุบัติเหตุจากการทำงาน ซึ่งส่วนใหญ่หยุดงาน 1 – 3 วัน (ร้อยละ 12.30) (ร้อยละ 71.35) เคยใช้บริการห้องพยาบาล แผนกที่มีแรงงานประสบนันตรายหยุดงานมากกว่า 3 วันสูงสุด คือ แผนกบรรจุ (ร้อยละ 7.57) รองลงมา คือ แผนกผ่าปลา (ร้อยละ 2.70) และแผนกห้องเย็น (ร้อยละ 1.62) ตามลำดับ ส่วนแผนกงานที่มีแรงงานข้ามชาติประสบนันตรายและหยุดงาน 1 - 3 วัน คือ แผนกขูดปลา (ร้อยละ 15.68) รองลงมาคือ แผนกบรรจุ (ร้อยละ 6.49) และแผนกปิดฉลาก (ร้อยละ 3.78) การสัมผัสอันตรายในพื้นที่การทำงาน พบว่ามีการสัมผัสอันตรายในพื้นที่ทำงานระดับสูง 3 ลำดับแรก ได้แก่ การก้ม การเหยียดตัว ด้วยท่าทางไม่เหมาะสม ส่งผลต่อการปวดเมื่อยอวัยวะ เช่น ปวดเอว ปวดหลัง ไหล่และคอ ร้อยละ (76.27) รองลงมา คือ เมื่อยล้า ปวดเมื่อย เช่น จากการใช้มือ ข้อมือ ทำงาน (ร้อยละ 75.34) และ เมื่อยล้าปวดเมื่อยอวัยวะจากการยืนต่อเนื่อง (ร้อยละ 67.49)

สรุปผล ข้อเสนอแนะ และการนำไปใช้ประโยชน์

ผลการสำรวจแสดงให้เห็นถึงแรงงานข้ามชาติในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเล ส่วนใหญ่มีการประสบนันตรายและเจ็บป่วยจากการทำงาน ซึ่งถือเป็นข้อมูลที่สถานประกอบการภาครัฐ รวมถึงนักวิจัยที่สนใจควรร่วมแสวงหาแนวทางการยกระดับการจัดการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยเพื่อการควบคุมและลดอัตราการประสบนันตรายและการเจ็บป่วยจากการทำงานของแรงงานกลุ่มนี้



Study of occupational health and safety status among migrant workers in seafood industry

Itchaya Jiaranai¹, Preeda Sansakorn², Junjira Mahaboon^{3*}

^{1,2,3}Occupational Health and Safety Department, School of Public Health, Walailak University

(*Corresponding author's e-mail: hjunjira@wu.ac.th)

Abstract

The seafood processing industry in Thailand is considered an essential exporting industry of Thailand's economy with a total export value of 378 billion baht from 2016 to 2018. The seafood industry employs an obvious number of migrant workers more than eight thousand while there were few studies of injury and health problems in the industry. Thus, safety and health issues in this industry are still needed support for safety management.

This study aimed to survey safety statistic data in seafood industries useful to improve safety management at the workplace. 569 migrant workers from three seafood factories in Songkhla province were surveyed by questionnaire in 2021. The results indicated that 56.24% of the laborers were female with an average age of 30.67 years old. Two-thirds of the respondents were Burmese, and the others were Cambodian. The education levels were secondary school (44.99%), and almost of them were recruited by Memorandum of Understanding (MOU). The safety statistics from the survey showed that one-fourth of the workers had experienced accidents with 12.30% losing 1-3 working days and 71.35% using nursing room service.

The top three processes that had injuries by losing > 3 working days were packing area (7.57%), butchering area (2.70%) and cold storage area (1.62%). Furthermore, injuries by losing 1-3 working days were in the de-skinning process, packing, and labeling process (15.68%, 6.49% and 3.78%) respectively. The most hazards reported were ergonomics problems including back pain, shoulder pain, and neck pain (76.27%), hand pain or wrist pain from working (75.37%) and pain or stiffness in any organ from standing work (67.49%).

In summary, the workers in the industry almost had injury and health problems related works. The injuries and health problems still needed to enhance and control the risk from employers, governance, and researchers.

Keywords: Seafood industry, Injury, health problems, migrant workers

Source of funding: None

EC No. WUEC-20-326-01