



อาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

ผลดำเนินงานที่สำคัญด้านอาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ปี 2567



ความท้าทาย

อาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ไม่ว่าจะเป็นพนักงานประจำหรือรูปแบบการจ้างงานที่หลากหลาย (Non-standard employment) ตลอดจนลูกค้าและพันธมิตรทางธุรกิจ ล้วนเป็นปัจจัยสำคัญที่ต้องได้รับการกำกับดูแลภายใต้ขอบเขตความรับผิดชอบของบริษัท เพื่อให้สอดคล้องกับกฎหมาย จ้อบังคับ หลักมาตรฐานสากลด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัย (Occupational Health and Safety: OHS) หลักสิทธิมนุษยชน และความคาดหวังของผู้มีส่วนได้เสีย โดยเฉพาะในธุรกิจบริการซึ่งต้องพึ่งพาทรัพยากรมนุษย์เป็นหลัก หากไม่มีระบบบริหารจัดการด้าน OHS ที่มีประสิทธิภาพ อาจส่งผลกระทบต่อสวัสดิภาพและคุณภาพชีวิตของผู้ที่เกี่ยวข้อง ไม่ว่าจะเป็นอุบัติเหตุ การบาดเจ็บ การเจ็บป่วย หรือแม้กระทั่งการสูญเสียชีวิต นอกจากนี้ การละเลยมาตรฐานด้านความปลอดภัยยังอาจก่อให้เกิดผลกระทบเชิงลบต่อความเชื่อมั่นของผู้มีส่วนได้เสีย ชื่อเสียง ความสามารถขององค์กร ตลอดจนความต่อเนื่องของธุรกิจ ซึ่งอาจนำไปสู่การหยุดชะงักและสูญเสียโอกาสทางเศรษฐกิจ

โอกาส

บริษัทเล็งเห็นโอกาสในการบริหารจัดการด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยของผู้มีส่วนได้เสีย ซึ่งเป็นแนวทางที่องค์กรสามารถดำเนินการได้เพื่อสร้างผลกระทบเชิงบวกโดยตรงต่อสังคม บริษัทจึงได้จัดตั้งคณะกรรมการอาชีวอนามัย ความปลอดภัย กำหนดนโยบาย และแนวทางปฏิบัติด้านอาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน โดยมุ่งเน้นการสร้างวัฒนธรรมองค์กรที่ใส่ใจต่อสุขภาพและสวัสดิภาพของทุกคน (Awareness) การป้องกันการเกิดอุบัติเหตุและโรคจากการทำงาน (Prevention) ลดความเสี่ยงของเหตุการณ์ที่ไม่คาดคิด (Mitigation) และให้ความสำคัญด้านสุขภาพและคุณภาพชีวิตของผู้ที่เกี่ยวข้อง (Health and Wellbeing) นอกจากนี้ยังมีการรายงานตัวชี้วัดที่เกี่ยวข้องกับอาชีวอนามัยและความปลอดภัยตามมาตรฐานสากล และมีการควบคุมการเกิดอุบัติเหตุจากการทำงาน พร้อมทั้งตั้งเป้าหมายพนักงานต้องได้รับการอบรมร้อยละ 100 และมุ่งเน้นปรับปรุงระบบควบคุมความเสี่ยงในการลดจำนวนอุบัติเหตุจากการทำงานและจำนวนพนักงานที่ได้รับบาดเจ็บจากการทำงานถึงขั้นหยุดงานเป็นศูนย์ เพื่อลดการสูญเสียทั้งทางสังคมและเศรษฐกิจ

อาชีวอนามัย ความปลอดภัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน (Occupational Health and Safety)

บริษัทกำหนดนโยบาย และแนวทางการจัดการที่ครอบคลุมทุกขอบเขตความรับผิดชอบของบริษัท ให้เป็นไปตาม พ.ร.บ. ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. 2554 โดยมีการแต่งตั้งคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน (คปอ.) จากการเลือกตั้งตัวแทนจากลูกจ้าง และตัวแทนนายจ้างตามสัดส่วนที่กฎหมายกำหนด และจัดให้มีการประชุมเป็นประจำทุกเดือน โดยนำประเด็นที่พบเจอจากการตรวจสอบของคณะกรรมการ คปอ. นำเสนอต่อผู้บริหารระดับสูงเพื่อปรับปรุงแก้ไข นอกจากนี้ ธุรกิจโรงแรม ได้กำหนดให้มีการตรวจสอบโดยหน่วยงานการตรวจสอบคุณภาพภายในและหน่วยงานควบคุมมาตรฐานแบรนด์ (Internal Quality & Brand Standards Audit) ร่วมกับการพัฒนาความยั่งยืน (Sustainability Development) ในส่วนธุรกิจอาหาร มีหน่วยงานการป้องกันความสูญเสีย (Loss Prevention) และการตรวจประเมินคุณภาพด้าน Food Safety และ Brand Standard โดยความร่วมมือกับแบรนด์อาหารต่างๆอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้มั่นใจว่าธุรกิจได้ดำเนินงานตามนโยบายด้านความปลอดภัย พร้อมทั้งระบุความเสี่ยง ประเมินผลกระทบ นำเสนอผลปรึกษาหารือกับคณะทำงาน คปอ. และผู้บริหารระดับสูงเพื่อปรับปรุงแก้ไข และมอบหมายให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องดำเนินการควบคุมและกำกับดูแลอย่างเหมาะสม

บริษัทมุ่งเน้นการบริหารงานในการประเมินผลกระทบของสุขภาพพนักงาน เพื่อป้องกันความสูญเสียในองค์กรทุกรูปแบบ โดยการนำผลการประเมินความเสี่ยงด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานมาปรับปรุงขั้นตอนการดำเนินงานในพื้นที่การทำงาน นอกจากนี้บริษัทยังได้จัดทำระเบียบการปฏิบัติงาน (Standard Operating Procedure: SOP) การทำงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี การซ่อมเหตุฉุกเฉินกรณีพบสารเคมีรั่วไหล พื้นที่หรือห้องเก็บ อุปกรณ์การป้องกันส่วนบุคคล และการคุ้มครองจรรยาบรรณในพื้นที่ ซึ่งดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่พยาบาล เนื่องจากเป็นระยะที่เกิดจากการรักษาพยาบาล และมีการดำเนินการจัดการสำหรับระยะอันตรายอื่นๆ เช่น หลอดไฟ แบตเตอรี่ บรรจุภัณฑ์สารเคมี ฯลฯ

บริษัทได้ตั้งเป้าหมายให้พนักงานทุกคนต้องได้รับอบรมเรื่องความปลอดภัยและอาชีวอนามัย เพื่อลดจำนวนอุบัติเหตุจากการทำงานให้เป็นศูนย์ และจำนวนพนักงานที่ได้รับบาดเจ็บจากการทำงานถึงขั้นหยุดงานเป็นศูนย์ การลดความเสี่ยงที่นำไปสู่ความสูญเสียต่อชีวิต การบาดเจ็บและการเจ็บป่วยจากการทำงานของพนักงาน โดยครอบคลุมทั้งพนักงานของบริษัทและบุคคลภายนอกที่เข้ามาปฏิบัติงานในพื้นที่

ธุรกิจโรงแรม ได้จัดอบรมดับเพลิงขั้นต้นและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟตามกฎหมาย เรียนรู้การดับเพลิงขั้นสูงอย่างถูกวิธีด้วยอุปกรณ์ต่าง ๆ พร้อมทั้งฝึกปฏิบัติการตอบโต้เหตุฉุกเฉินไฟไหม้อย่างปลอดภัย มีผู้เข้ารับการฝึกอบรมทั้งสิ้น 3,341 คน การอบรมเรื่องความปลอดภัยของอาหาร Food Safety & HACCP จำนวน 2,602 คน การอบรมการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการช่วยฟื้นคืนชีพ (CPR & First Aid Training) จำนวน 1,243 คน การป้องกันภัยคุกคามจากระเบิด จำนวน 206 คน การอบรมเรื่องการรักษาความปลอดภัยในกิจกรรมทางน้ำ จำนวน 97 คน การซ้อมอพยพเมื่อเกิดเหตุแผ่นดินไหว จำนวน 114 คน การซ้อมอพยพเมื่อเกิดเหตุสึนามิ จำนวน 367 คน

ธุรกิจอาหาร ได้จัดให้มีการอบรมเรื่องความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานจำนวน 101 รุ่น มีพนักงานเข้าร่วมทั้งสิ้น 3,423 คน มีการซ้อมหนีไฟสำหรับพนักงานประจำสำนักงาน จำนวน 230 คน การจัดอบรมความปลอดภัยทางอาหาร ทั้งหมด 97 รุ่น มีจำนวนพนักงานที่เข้าร่วมอบรม 11,388 คน เพื่อให้เข้าใจในหลักการสุขาภิบาลอาหาร สุขภาพส่วนบุคคล กฎหมายที่เกี่ยวข้อง รวมถึงการบริหารจัดการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหาร สามารถนำความรู้ไปปฏิบัติได้อย่างถูกต้องและให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค นอกจากนี้บริษัทจัดการอบรมโครงการพิเศษ Safety & Security Restaurants เพื่อเสริมสร้างองค์ความรู้ด้านการป้องกันการสูญเสีย ลดอัตราการสูญหายของสินค้า และยกระดับความปลอดภัยทั้งในพื้นที่ปฏิบัติงานและพื้นที่ให้บริการ มีการพัฒนาแพลตฟอร์ม E-Learning จากฝ่าย CRG Academy ที่สามารถฝึกอบรม ทดสอบและได้รับการรับรองด้านสุขาภิบาลอาหารซึ่งได้รับการอนุญาตจากกรมอนามัย

นอกจากนี้ยังมีการส่งเสริมสุขภาพและสุขภาวะที่ดีของพนักงาน โดยการจัดให้พนักงานทุกคนเข้ารับการตรวจสุขภาพประจำปี และมีโปรแกรมการตรวจสุขภาพพิเศษเฉพาะกลุ่มพนักงานที่ต้องสัมผัสอาหารอย่างใกล้ชิด เพื่อเพิ่มความปลอดภัยต่อตัวพนักงานและลูกค้าที่มาใช้บริการ

นอกเหนือจากการอบรมความรู้ในด้านต่าง ๆ บริษัทได้จัดเตรียมห้องพยาบาลพร้อมแพทย์ และพยาบาลวิชาชีพ ในการดูแลอาการเจ็บป่วย หรือการเจ็บป่วยจากอุบัติเหตุเบื้องต้น ก่อนส่งต่อไปยังสถานพยาบาลในกรณีที่ต้องใช้อุปกรณ์เครื่องมือเฉพาะทางการแพทย์ บริษัทได้มีการทบทวนแนวปฏิบัติด้านความปลอดภัยและอาชีวอนามัยเพื่อทำให้เกิดการพัฒนาองค์ความรู้ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานให้สอดคล้องกับกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับมาตรฐานการทำงานให้ดียิ่งขึ้น พร้อมจัดทำแผนการรับมือในเรื่องความปลอดภัยหากเกิดสถานการณ์ฉุกเฉินไว้ด้วย

การยกระดับสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี (Health and Wellbeing)

บริษัทให้ความสำคัญไม่เพียงแต่ปัจจัยเสี่ยงจากการปฏิบัติงานที่ส่งผลต่อสุขภาพกาย (Physical Wellbeing) แต่ยังครอบคลุมถึงสุขภาพใจ (Emotional Wellbeing) กว้างขวางของพนักงาน เช่น ความเครียดจากการทำงาน (Occupational Stress) โดยมีแผนการจัดกิจกรรม (Wellbeing Programme) ให้พนักงานอย่างสม่ำเสมอ เช่น การจัดกิจกรรมเพื่อสร้างความผูกพันพนักงานต่อองค์กร การงานเลี้ยงสังสรรค์ประจำปี การจัดทัศนศึกษา (Outing) จัดเลี้ยงวันเกิด การจัดเมนูอาหารพิเศษประจำเดือนให้กับพนักงาน การรับฟังความคิดเห็นของพนักงานผ่านช่องทางต่างๆ เพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์และดำเนินการแก้ไขเพื่อลดผลกระทบที่มาจากความเครียดให้กับพนักงาน นอกจากนี้ยังดูแลสุขภาพทางการเงิน (Financial Wellbeing) ของพนักงานด้วยการเสริมสร้างความรู้เรื่องการเงินให้กับพนักงาน งานวิจัยพบว่าพนักงานที่มีปัญหาการเงิน จะมีประสิทธิภาพในการทำงานลดลง อีกทั้งยังส่งเสริมให้พนักงานได้มีกิจกรรมกับชุมชนและสังคมภายนอก (Social And Community Wellbeing) เพื่อสร้างความรู้สึกการเป็นส่วนหนึ่งของสังคม ในการสร้างคุณค่าร่วมให้กับสังคมรอบข้าง บริษัทได้จัดสวัสดิการอาหารให้กับพนักงาน โดยคัดเลือกเมนูอาหารที่ดีต่อสุขภาพ พร้อมคำนวณปริมาณแคลอรีต่อมื้ออาหาร เพื่อเป็นประโยชน์กับพนักงานในการเลือกรับประทานอาหารให้เหมาะสมกับสุขภาพของแต่ละคน เตรียมอาหารเพื่อสุขภาพ

