

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

เรื่อง ควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔



ของเทศบาลตำบลป่าซาง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย

บันทึกหลักการและเหตุผล
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง
เรื่อง ควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔

.....

หลักการ

ปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เหตุผล

เนื่องจากเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง(ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๕๖ ได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานานไม่สอดคล้องเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ.๒๕๖๐ และ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ.๒๕๖๒ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้แก้ไขเพิ่มเติมรายชื่อกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ประกาศใช้บังคับใหม่ จึงเห็นสมควรปรับปรุง เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อให้สอดคล้องกับประกาศกระทรวงสาธารณสุขและกฎกระทรวงดังกล่าว และให้เหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน ซึ่งการดำเนินการดังกล่าวต้องตราเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่น ตามมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบกับมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ ที่แก้ไขเพิ่มเติม ซึ่งจึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง
เรื่อง ควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๓๒ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เทศบาลตำบลป่าซางโดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลป่าซาง และผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่ จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัติ นี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง ควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลป่าซาง ตั้งแต่วันที่ประกาศไว้โดยเปิดเผยที่สำนักงานเทศบาลตำบลป่าซางแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ นับตั้งแต่วันที่เทศบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับให้ยกเลิก

๓.๑ เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๒

๓.๒ เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๒ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๕๓

๓.๓ เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๒ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๕๖

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วในเทศบัญญัตินี้หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

“ผู้ดำเนินการกิจการ” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของสถานประกอบกิจการนั้น

“ผู้ปฏิบัติงาน” หมายความว่า ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

“มลพิษทางเสียง” หมายความว่า สภาวะของเสียงอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“มลพิษทางอากาศ” หมายความว่า สภาวะของอากาศอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“มลพิษทางน้ำ” หมายความว่า สภาวะของน้ำทั้งอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“มลพิษทางแสง” หมายความว่า สภาวะของแสงอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“มลพิษทางความร้อน” หมายความว่า สภาวะของความร้อนอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“มลพิษทางความสั่นสะเทือน” หมายความว่า สภาวะของความสั่นสะเทือนอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“ของเสียอันตราย” หมายความว่า มูลฝอย สิ่งปฏิกูล น้ำเสีย อากาศเสีย มลสาร หรือสิ่งอื่นใด ที่ปนเปื้อนสารพิษอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

“วัตถุอันตราย” หมายความว่า วัตถุอันตรายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า เทศบาลตำบลป่าซาง

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบลป่าซาง

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๕ ให้นายกเทศมนตรีตำบลป่าซาง เป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

หมวดที่ ๑

บททั่วไป

.....

ข้อ ๖ ให้กิจการประเภทต่างๆ ดังต่อไปนี้ เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่น

๑. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง

(๑) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง และการอนุบาลสัตว์ทุกชนิด

(๒) การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์ หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกัน เพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการเรียกเก็บค่าดูหรือค่าบริการในทางตรงหรือทางอ้อม หรือไม่ก็ตาม

๒. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์

- (๑) การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด
- (๒) การหมัก ฟอก ตาก หรือสะสมหนังสัตว์ ขนสัตว์
- (๓) การสะสมเขา กระดุก หรือชิ้นส่วนสัตว์ที่ยังมิได้แปรรูป
- (๔) การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์
- (๕) การผลิตสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากเปลือก กระดอง กระดุก เขา หนัง ขนสัตว์หรือส่วนอื่น ๆ ของสัตว์ ด้วยการต้ม นึ่ง ตาก เผาหรือกรรมวิธีใด ๆ ซึ่งมีใช้เพื่อเป็นอาหาร
- (๖) การผลิต โม่ ปั่น บด ผสม บรรจุ สะสม หรือกระทำอื่นใดต่อสัตว์หรือพืชหรือส่วนหนึ่ง ส่วนใดของสัตว์หรือพืช เพื่อเป็นอาหารสัตว์หรือส่วนประกอบของอาหารสัตว์
- (๗) การผลิต แปรรูป สะสม หรือล้างครั่ง

๓. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้น ในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- (๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่าง ๆ
- (๒) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเฒ่า ปลาสาม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเคย น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แซ่ฉิม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น
- (๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด
- (๕) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุลูกชิ้น
- (๖) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เส้นหมี่ ขนมหุ้น กว๊ายเตี๋ย เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เก๋มอี เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๗) การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี สปาเกตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน
- (๘) การผลิต ขนมหิงสา ขนมหิงแห้ง จันอับ ขนมหะยี่ ขนมหอบอื่น ๆ
- (๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำนม หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำนมสัตว์

(๑๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม

(๑๑) การผลิตไอศกรีม

(๑๒) การคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุกาแฟ

(๑๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ

(๑๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา

(๑๕) การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภค น้ำดื่มจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ

(๑๖) การผลิต สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง

(๑๗) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ บรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด

(๑๘) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด

(๑๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร

(๒๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำตาล น้ำเชื่อม

(๒๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุเบะแซ

(๒๒) การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น

(๒๓) การประกอบกิจการห้องเย็นแช่แข็งอาหาร

(๒๔) การเก็บ การถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร

๔. กิจการที่เกี่ยวข้องกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด

(๑) การผลิต โม่ บด ผสม หรือบรรจุยา

(๒) การผลิต บรรจุยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็น กระดาษเย็น เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับ

ร่างกาย

(๓) การผลิต บรรจุสำลี ผลิตภัณฑ์จากสำลี

(๔) การผลิตผ้าพันแผล ผ้าปิดแผล ผ้าอนามัย ผ้าอ้อมสำเร็จรูป

(๕) การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่าง ๆ

๕. กิจการที่เกี่ยวข้องกับการเกษตร

(๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำมันจากพืช

(๒) การล้าง อบ รม หรือสะสมยางดิบ

(๓) การผลิต หรือแบ่งบรรจุแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคุ แป้งจากพืช หรือแป้งอื่น ๆ ใน
ทำนองเดียวกัน

(๔) การสีข้าว นวดข้าวด้วยเครื่องจักร หรือแบ่งบรรจุข้าวด้วยวิธีใด ๆ ก็ตาม

(๕) การผลิตยาสูบ

(๖) การขัด กะเทาะ หรือบดเมล็ดพืช

(๗) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุปุ๋ยหรือวัสดุที่นำไปผลิตปุ๋ย

(๘) การผลิตเส้นใยจากพืช

(๙) การตาก สะสม ขนถ่ายผลิตผลของมันสำปะหลัง ข้าวเปลือก อ้อย ข้าวโพด

๖. กิจการที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่

(๑) การผลิตภาชนะ เครื่องประดับ เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ ด้วยโลหะหรือแร่

(๒) การถลุงแร่ การหลอม หรือหล่อโลหะทุกชนิด ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๑)

(๓) การกลึง เจาะ เชื่อม ตี ตัด ประสาน ริด หรืออัดโลหะด้วยเครื่องจักร หรือก๊าซ หรือไฟฟ้า
ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๑)

(๔) การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด ยกเว้น
กิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๑)

(๕) การขัด ล้างโลหะด้วยเครื่องจักร หรือสารเคมี ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๑)

(๖) การทำเหมืองแร่ สะสม แยก คัดเลือก หรือล้างแร่

๗. กิจการที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล

(๑) การต่อ ประกอบ เคาะ ปะผุ พ่นสี หรือพ่นสารกันสนิมยานยนต์

(๒) การผลิตยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล

(๓) การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ
หรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล

(๔) การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย
และในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย

(๕) การล้าง ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์

(๖) การผลิต สะสม จำหน่าย ซ่อม หรืออัดแบตเตอรี่

(๗) การจำหน่าย ซ่อม ปะ เชื่อมยางยานยนต์ หรือตั้งศูนย์ถ่วงล้อ

(๘) การผลิต ซ่อม ประกอบ หรืออัดผ้าเบรก ผ้าคลัตช์

(๙) การสะสม การซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกลเก่า

๘. กิจกรรมเกี่ยวกับไม้หรือกระดาษ

(๑) การผลิตไม้ขีดไฟ

(๒) การเลื่อย ขอย ชัด ใส เจาะ ขุดร่อง ทำคิ้ว หรือตัดไม้ด้วยเครื่องจักร

(๓) การผลิต ฟัน ทาสารเคลือบเงา หรือสี แต่งสำเร็จสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์จากไม้ หวาย กล้วย

(๔) การอบไม้

(๕) การผลิต สะสม แบ่งบรรจุรูป

(๖) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้ เครื่องเขียน หรือผลิตภัณฑ์อื่นใดด้วยกระดาษ

(๗) การผลิตกระดาษชนิดต่าง ๆ

(๘) การเผาถ่าน หรือสะสมถ่าน

๙. กิจกรรมเกี่ยวกับการบริการ

(๑) การประกอบกิจการสปา เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๒) การประกอบกิจการอาบ อบ นวด

(๓) การประกอบกิจการนวดเพื่อสุขภาพ เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๔) การประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๕) การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่มีโรงแรมที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน

(๖) การประกอบกิจการหอพัก อาคารชุดให้เช่า ห้องเช่า หรือห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน

(๗) การประกอบกิจการโรงแรมหรู

(๘) การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต้นรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโกเทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

(๙) การประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน เว้นแต่เป็นการให้บริการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๙ (๑)

(๑๐) การประกอบกิจการการเล่นสเก็ต หรือโรลเลอร์เบลต หรือการเล่นอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

(๑๑) การประกอบกิจการเสริมสวย หรือแต่งผม เว้นแต่กิจการที่อยู่ในบังคับตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบวิชาชีพเวชกรรม หรือตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๑๒) การประกอบกิจการสถานที่ออกกำลังกาย

(๑๓) การประกอบกิจการให้บริการควบคุมน้ำหนัก

(๑๔) การประกอบกิจการสวนสนุก โบว์ลิ่ง หรือตู้เกม

(๑๕) การประกอบกิจการให้บริการคอมพิวเตอร์

(๑๖) การประกอบกิจการสนามกอล์ฟ หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ

(๑๗) การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์ หรือสิ่งแวดล้อม

(๑๘) การประกอบกิจการสักผิวหนัง หรือเจาะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย

(๑๙) การประกอบกิจการให้บริการเลี้ยงและดูแลเด็กที่บ้านของผู้รับบริการ

(๒๐) การประกอบกิจการให้บริการดูแลผู้สูงอายุที่บ้านของผู้รับบริการ

(๒๑) การประกอบกิจการให้บริการสปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์ชั่วคราว

(๒๒) การประกอบกิจการให้บริการลานสะสมตู้บรรจุสินค้า หรือลานจอดรถหั่วลากตู้บรรจุสินค้า

๑๐. กิจการเกี่ยวกับสิ่งทอ

(๑) การปั่นด้าย กรอผ้า ทอผ้าด้วยเครื่องจักร หรือทอผ้าด้วยมือ

(๒) การสะสมปอ ป่าน ผ้าย นุ่น หรือใยสังเคราะห์

(๓) การปั่นฝ้าย นุ่น ใยสังเคราะห์ด้วยเครื่องจักร

(๔) การทอเสื่อ กระสอบ พรม หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วยเครื่องจักร

(๕) การเย็บ ปักผ้า หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วยเครื่องจักร

(๖) การพิมพ์ผ้า และสิ่งทออื่น ๆ

(๗) การชัก อบ รีด หรืออัดกลับผ้าด้วยเครื่องจักร

(๘) การย้อม ฟอก กัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ

๑๑. กิจกรรมเกี่ยวกับหิน ดิน หินทราย ซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

(๑) การผลิตภาชนะดินเผาหรือผลิตภัณฑ์ดินเผา

(๒) การระเบิด โม่ บด หรือย่อยหิน ด้วยเครื่องจักร

(๓) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ด้วยซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

(๔) การสะสม ผสมซีเมนต์ หิน ดิน หินทราย วัสดุก่อสร้าง รวมทั้งการขุด ตัก ดูน โม่ บด หรือย่อย ด้วยเครื่องจักร ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๑๑ (๒)

(๕) การเจียรไนเพชร พลอย หิน หรือกระจก หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

(๖) การเลื่อย ตัด หรือประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของ เครื่องใช้ หรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ

(๗) การผลิตซอล์ก ปูนปาสเตอร์ ปูนขาว ดินสอพอง หรือเผาหินปูน

(๘) การผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีแร่ใยหินเป็นส่วนประกอบหรือส่วนผสม

(๙) การผลิต ตัด บดกระจกหรือผลิตภัณฑ์แก้ว

(๑๐) การผลิตกระดาดทราย หรือผ้าทราย

(๑๑) การผลิตใยแก้ว หรือผลิตภัณฑ์จากใยแก้ว

(๑๒) การล้าง การขัดด้วยการพ่นทรายลงบนพื้นผิวกระจก แก้ว หิน หรือวัตถุอื่นใด ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๕)

๑๒. กิจกรรมเกี่ยวกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่าง ๆ

(๑) การผลิต สะสม บรรจุ หรือขนส่งกรด ต่าง สารออกซิไดซ์ หรือสารตัวทำละลาย

(๒) การผลิต สะสม บรรจุ หรือขนส่งก๊าซ

(๓) การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม

(๔) การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก

(๕) การพ่นสี ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๗ (๑)

(๖) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์ด้วยยางเทียม พลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

(๗) การโม่ สะสม หรือบดขี้

(๘) การผลิตสีหรือน้ำมันผสมสี

- (๙) การผลิต ล้างฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์
- (๑๐) การเคลือบ ขุบวัตถุด้วยพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (๑๑) การผลิตพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (๑๒) การผลิต หรือบรรจุสารเคมีดับเพลิง
- (๑๓) การผลิตน้ำแข็งแห้ง
- (๑๔) การผลิต สะสม ขนส่งดอกไม้เพลิง หรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๑๕) การผลิตเซลลैก หรือสารเคลือบเงา
- (๑๖) การผลิต สะสม บรรจุ ขนส่งสารกำจัดศัตรูพืชหรือพาหะนำโรค
- (๑๗) การผลิต สะสม หรือบรรจุขาว

๑๓. กิจกรรมอื่น ๆ

- (๑) การพิมพ์หนังสือหรือสิ่งพิมพ์อื่นที่มีลักษณะเดียวกันด้วยเครื่องจักร
- (๒) การผลิต ซ่อมเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องไฟฟ้า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์หรืออุปกรณ์ไฟฟ้า
- (๓) การผลิตเทียน หรือเทียนไข หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (๔) การพิมพ์แบบ พิมพ์เขียว หรือถ่ายเอกสาร
- (๕) การสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้
- (๖) การประกอบกิจการโกดังสินค้า
- (๗) การล้างขวด ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วเพื่อนำไปใช้ใหม่หรือแปรสภาพเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่
- (๘) การพิมพ์ เขียน พ่นสี หรือวิธีอื่นใดลงบนวัตถุที่มีใช้สิ่งทอ
- (๙) การบรรจุหีบห่อสินค้าโดยใช้เครื่องจักร
- (๑๐) การให้บริการควบคุมป้องกันและกำจัดแมลง หรือสัตว์พาหะนำโรค
- (๑๑) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้ หรือผลิตภัณฑ์จากยาง
- (๑๒) การผลิต สะสม หรือขนส่งไบโอดีเซลและเอทานอล

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องควบคุมภายในท้องถิ่น ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามเทศบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวง ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

สถานประกอบกิจการที่ตั้งอยู่ในท้องที่ที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมืองหรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ สถานประกอบกิจการที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน หรือสถานประกอบกิจการที่มีการประกอบกิจการเกี่ยวกับวัตถุอันตราย ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นและกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

ข้อ ๘ ให้ผู้ดำเนินการกิจการต้องดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา ๒๐๑๙ หรือโรคโควิด ๑๙ (coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับสถานประกอบกิจการ พ.ศ.๒๕๖๓ และดำเนินการให้มีมาตรการป้องกันโรคติดต่อร้ายแรงตามประกาศ กำหนดหลักเกณฑ์ ระเบียบ วิธีปฏิบัติและคู่มือการปฏิบัติตามมาตรการผ่อนปรนกิจการและกิจกรรมเพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโรคของคณะกรรมการควบคุมโรคติดต่อทุกฉบับ

หมวด ๒

หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปสำหรับผู้ดำเนินการปฏิบัติ

เกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินการ

และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

.....

ส่วนที่ ๑

สถานที่ตั้ง ลักษณะอาคาร และการสุขาภิบาล

ข้อ ๙ สถานประกอบกิจการต้องตั้งอยู่ห่างจากศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการ หรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ ซึ่งจะต้องไม่อยู่ในระยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน หรือต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนที่มีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงลักษณะ และประเภทของสถานประกอบกิจการ ทั้งนี้ตามที่รัฐมนตรีกำหนด

ความในวรรคหนึ่งไม่ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

ข้อ ๑๐ สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องเป็นอาคารที่มีความมั่นคง แข็งแรง และเหมาะสมที่จะประกอบกิจการที่ขออนุญาตได้ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ทางหนีไฟ บันไดหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉินให้มีลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง มีแสงสว่างเพียงพอและมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงชัดเจน โดยทางออกฉุกเฉินต้องมีไฟส่องสว่างฉุกเฉินเมื่อระบบไฟฟ้าปกติขัดข้อง

ข้อ ๑๑ สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องจัดให้มีระบบการจัดแสงสว่างและการระบายอากาศให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๒ สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องมีห้องน้ำและห้องส้วม ตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกลักษณะเป็นประจำทุกวัน

ข้อ ๑๓ สถานประกอบกิจการต้องมีการเก็บ รวบรวม หรือกำจัดมูลฝอยที่ถูกต้องลักษณะ ดังนี้

(๑) มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณของมูลฝอย รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ

(๒) ในกรณีที่มีการกำจัดมูลฝอยเอง ต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น และต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลปาย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๓) กรณีที่มีมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารพิษ หรือวัตถุอันตราย หรือสิ่งอื่นใดที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จะต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๔ สถานประกอบกิจการต้องดูแลมิให้มีน้ำท่วมขังบริเวณสถานประกอบกิจการ และจัดให้มีการระบายน้ำหรือการดำเนินการอย่างใด ๆ ด้วยวิธีที่เหมาะสม เพื่อไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพแก่ประชาชนในบริเวณใกล้เคียง

ในกรณีที่มีน้ำทิ้งหรือน้ำเสียเกิดขึ้นจากสถานประกอบกิจการตามวรรคหนึ่งซึ่งการดำเนินการของสถานประกอบกิจการดังกล่าวอยู่ภายใต้บังคับแห่งกฎหมายว่าด้วยโรงงานหรือกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ สถานประกอบกิจการต้องดำเนินการตามที่กฎหมายดังกล่าวกำหนด

ข้อ ๑๕ สถานประกอบกิจการต้องมีการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

ข้อ ๑๖ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร หรือการเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลปาย รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวง ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๑๗ สถานประกอบกิจการต้องจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบ เรียบร้อย ปลอดภัย เป็นสัดส่วน และดูแลรักษาความสะอาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย เพื่อให้เกิดความปลอดภัย และไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๘ สถานประกอบกิจการต้องจัดให้มีน้ำดื่มสะอาดที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพ น้ำบริโภคของกรมอนามัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอทุกวัน รวมทั้งจัดให้มีภาชนะรองรับน้ำดื่มที่สะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และสถานที่ตั้งน้ำดื่มและลักษณะการนำน้ำมาดื่มต้องไม่เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๙ สถานประกอบกิจการต้องจัดให้มีน้ำใช้ที่มีปริมาณและคุณภาพเหมาะสมต่อการประกอบกิจการนั้น ๆ ทั้งนี้ ไม่รวมถึงน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต

ส่วนที่ ๒

ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

ข้อ ๒๐ สถานประกอบกิจการต้องมีมาตรการความปลอดภัยในการทำงานและปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๑ สถานประกอบกิจการที่มีการดำเนินการเกี่ยวกับวัตถุอันตรายต้องมีสถานที่ที่ปลอดภัยสำหรับเก็บรักษาวัตถุอันตราย หรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่ายไว้โดยเฉพาะตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๒ สถานประกอบกิจการที่ผู้ปฏิบัติงานอาจเปราะเปื้อนจากสารเคมี วัตถุอันตรายหรือสิ่งอื่นใด อันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ต้องจัดให้มีที่ชำระร่างกายฉุกเฉินและที่ล้างตาฉุกเฉินตามความจำเป็นและเหมาะสมกับคุณสมบัติของสารเคมี วัตถุอันตราย หรือสิ่งอื่นใดอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และขนาดของการประกอบกิจการตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๓ สถานประกอบกิจการต้องใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักรที่มีสภาพที่ปลอดภัยสำหรับการใช้งานในสถานประกอบกิจการ และต้องมีการติดตั้งในลักษณะที่แข็งแรง มั่นคง และปลอดภัย โดยมีระบบป้องกันอันตราย และป้ายคำเตือนหรือคำแนะนำในการป้องกันอันตรายจากอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักรนั้น ทั้งนี้ การจัดวางหรือการจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักรต้องเป็นระเบียบไม่กีดขวางทางเดินและการปฏิบัติงาน และต้องมีการดูแล ตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

ข้อ ๒๔ สถานประกอบกิจการต้องจัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๕ สถานประกอบกิจการใดที่การประกอบกิจการอาจก่อให้เกิดมลพิษทางเสียง มลพิษทางอากาศ มลพิษทางน้ำ มลพิษทางแสง มลพิษทางความร้อน มลพิษทางความสั่นสะเทือนของเสียอันตราย หรือมีการใช้สารเคมีหรือวัตถุอันตรายจะต้องดำเนินการควบคุมและป้องกันมิให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียงหรือผู้ที่ต้องประสบกับเหตุนั้น

หมวด ๓

ใบอนุญาต

ข้อ ๒๖ ผู้ใดดำเนินกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่นตามข้อ ๖ ในลักษณะที่เป็นการค้า ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ในการออกใบอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเงื่อนไขโดยเฉพาะให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติ เพื่อป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชนเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้โดยทั่วไปในเทศบัญญัตินี้ได้

ใบอนุญาตให้ใช้ได้สำหรับกิจการประเภทเดียวและสำหรับสถานที่แห่งเดียว

ข้อ ๒๗ ผู้ใดประสงค์จะเป็นผู้ดำเนินกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่นในลักษณะที่เป็นการค้า จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับแสดงเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) สำเนาเอกสารสิทธิของสถานประกอบกิจการ (ที่ดิน/อาคาร/ยานพาหนะ)

(๓) หนังสือยินยอมรับกำจัดจากสถานประกอบกิจการกำจัดสิ่งปฏิกูล (กรณีที่ส่งไปกำจัดที่อื่น)

(๔) หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีกฎหมายกำหนด)

(๕) หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีกฎหมายกำหนด)

(๖) ใบมอบอำนาจ (กรณีที่มีการมอบอำนาจ)

(๗) หลักฐานอื่นที่จำเป็น

ข้อ ๒๘ ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต) ท้ายเทศบัญญัตินี้ หรือตามที่เทศบาลตำบลป่าซางประกาศกำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะ

(๒) หลักเกณฑ์อื่นๆ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒๙ เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องของคำขอและความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที กรณีไม่ถูกต้อง ครบถ้วน ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไขเพิ่มเติมเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวันนับแต่วันได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสอง หรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี ทั้งนี้ หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณายังไม่แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้ง ก.พ.ร. ทราบทุกครั้ง

ข้อ ๓๐ ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน (หรือตามที่เห็นสมควร) นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เว้นแต่จะมีเหตุอันสมควรและได้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบแล้ว

ข้อ ๓๑ บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

ข้อ ๓๒ ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ ๓๓ ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และ เงื่อนไขดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อ พนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(๒) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ ๓๔ ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบท แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ใน ใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงาน ท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ ๓๕ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(๑) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(๒) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๓) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบ กิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตราย อย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของ ประชาชน

ข้อ ๓๖ คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต ให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาต ทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ ตอบรับ หรือให้เปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิสำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ ๓๗ ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอน ใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

หมวด ๔

ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

ข้อ ๓๘ ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามบัญชีค่าธรรมเนียมที่กำหนดไว้ หายเทศบัญญัตินี้ในวันที่ได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาต สิ้นอายุสำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาต ตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียม ภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้ได้รับ ใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ ๓๙ บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

หมวด ๕

บทกำหนดโทษ

.....

ข้อ ๔๐ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

บทเฉพาะกาล

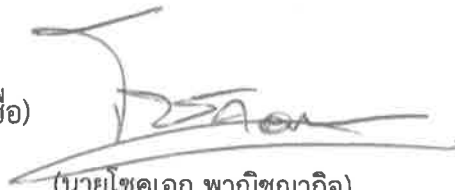
.....

ข้อ ๔๑ ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอยู่แล้วในวันที่เทศบัญญัตินี้มีผลใช้บังคับ ให้ผู้นั้นยังคงประกอบกิจการนั้นต่อไปเสมือนเป็นผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ แต่เมื่อใบอนุญาตดังกล่าวสิ้นอายุ ผู้นั้นจะต้องมาดำเนินการขอรับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ก่อนการดำเนินการ

9 ส.ค. 2564

ประกาศ ณ วันที่.....

(ลงชื่อ)



(นายโชคเอก พาณิชญากิจ)

นายกเทศมนตรีตำบลป่าซา

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)



(นายวรายุธ ค่อมบุญ)
นายก อบจ.แม่ฮ่องสอน
ผู้ว่าการการจังหวัดเชียงใหม่

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล สุนัข

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและขั้นตอนประกอบในการขออนุญาตประกอบกิจการ

(เว้นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตประกอบกิจการก่อนเทศบัญญัตินี้ใช้บังคับ แต่ไม่รวมถึงกิจการที่จะขยายและต้องดำเนินการขออนุญาต ก่อสร้าง ต่อเติมอาคาร ดัดแปลงอาคารใหม่ในสถานที่ที่ได้รับอนุญาตแล้วต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์เฉพาะนี้)

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่างจากสถานที่ที่กล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางดังต่อไปนี้

(๑) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสุนัขไม่เกิน ๑๐ ตัว ควรมีระยะห่างในระยะที่ไม่ก่อให้เกิดความรำคาญต่อชุมชนใกล้เคียง

(๒) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสุนัขตั้งแต่ ๑๐ ตัวขึ้นไปแต่ไม่เกิน ๕๐ ตัว ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

(๒) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสุนัข ตั้งแต่ ๕๐ ตัวขึ้นไป ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ เมตร

๑.๒ สถานประกอบกิจการเลี้ยงสุนัขควรตั้งอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์ ตลาดนัดค้าสัตว์ ตั้งแต่ ๕ กิโลเมตร ขึ้นไป

๑.๓ จัดให้มีบริเวณเลี้ยงสุนัขเป็นส่วน และอยู่ห่างเขตที่ดินสาธารณะหรือที่ดินต่างเจ้าของ และต้องมีที่ว่างอันปราศจากหลังคาหรือสิ่งใดปกคลุมโดยรอบบริเวณเลี้ยงสุนัขนั้นไม่น้อยกว่า ๒๐ เมตร ทุกด้านเว้นแต่ด้านที่มีแนวเขตที่ดินติดต่อกับที่ดินของผู้ประกอบกิจการประเภทเดียวกันตามเทศบัญญัตินี้

๑.๔ สถานประกอบกิจการเลี้ยงสุนัขควรตั้งอยู่บริเวณที่ไม่มีน้ำท่วมขัง

๑.๕ มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียง ที่เห็นด้วยในการเลี้ยงสัตว์ โดยรอบพื้นที่ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ ๒ แปลง

๑.๖ เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น ๓๐ วัน นับแต่วันที่ที่เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศผลการพิจารณาให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ ณ สถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ และที่สำนักงานเทศบาลตำบลป่าซางและไม่มีผู้ใดคัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซางได้พิจารณาอันเป็นข้อยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสัญลักษณ์ของโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และสวนประกอบ

๒.๑ โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ต้องเป็นอาคารเอกเทศ มั่นคงแข็งแรง มีลักษณะเหมาะสมแก่การเลี้ยงสัตว์ ไม่มีการพักอาศัยหรือประกอบกิจการอื่นใด

๒.๒ พื้นโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ทำด้วยวัสดุแข็งแรง พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงที่เหมาะสมให้น้ำหรือสิ่งปฏิกูลไหลลงทางระบายได้โดยสะดวก

๒.๓ หลังคาทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีความสูงจากพื้นที่เหมาะสม และมีช่องทางให้แสงสว่างหรือแสงแดดส่องภายในอาคารอย่างทั่วถึง

๒.๔ โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ต้องมีที่ขังและที่ปล่อยสัตว์กว้างขวางเพียงพอ คอกสัตว์กันเป็นสัดส่วนเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ ไม่ให้สัตว์อยู่อย่างแออัด

๒.๕ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศดี

๒.๖ ถนนภายในสถานประกอบกิจการต้องใช้วัสดุคงทน มีความกว้างเหมาะสม สะดวกในการขนส่งลำเลียงอุปกรณ์ อาหารสัตว์ รวมทั้งผลผลิตเข้าและออกภายในสถานประกอบกิจการ

๒.๗ สถานที่เก็บอาหารและโรงผสมอาหารควรจัดเป็นสัดส่วนและถูกหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ น้ำดื่ม น้ำใช้

๓.๑ อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

๓.๒ ควรมีสถานที่เก็บอาหารแยกเป็นสัดส่วน จัดให้เป็นระเบียบและมีการดูแลรักษา ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๓.๓ ต้องมีที่เก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ในการทำงานเป็นสัดส่วน เหมาะสมและเป็นระเบียบเรียบร้อย

๓.๔ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๕ ต้องจัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม ไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษ ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่ หรือวิธีอื่น

๓.๖ ต้องจัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐาน และมีปริมาณเพียงพอกับปริมาณน้ำใช้ในแต่ละวัน

๓.๗ กรณีที่สถานประกอบกิจการผลิตน้ำใช้เอง ควรตรวจสอบดูแลคุณภาพน้ำดิบให้สะอาด ตรวจสอบระบบท่อน้ำและทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ และปรับปรุงคุณภาพน้ำให้มีคุณภาพดีอยู่เสมอ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๔.๑ ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อโรคที่เกี่ยวข้องกับทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ หนองน้ำหวน และบาดแผลติดเชื้อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด สุกใส หัด คางทูม เรื้อน ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ เป็นต้น หากผู้ปฏิบัติงานป่วยด้วยโรคติดต่อดังกล่าว ต้องหยุดพักรักษาให้หาย

๔.๒ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี

๔.๓ ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมในเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัย

๔.๔ ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มจะต้องปฏิบัติดังนี้

- (๑) ล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งก่อนเข้าหรือออกจากฟาร์ม และภายหลังออกจากห้องส้วมและจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ
- (๒) ควรสวมใส่ชุดปฏิบัติงานที่สะอาดเหมาะสมในแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ
- (๓) ในกรณีที่มีบาดแผล ต้องปิดแผลด้วยที่ปิดแผล ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องสวมใส่ถุงมือหรือปลอกนิ้วขณะปฏิบัติงาน

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

- ๕.๑ ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่ได้มาตรฐาน โดยใช้วิธีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ทางระบายน้ำไม่อุดตัน
- ๕.๒ น้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งให้ได้เกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกสถานประกอบการ
- ๕.๓ ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล เหมาะสมและเพียงพอ
- ๕.๔ ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยและนำไปกำจัดด้วยวิธีการฝัง เผาอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และปฏิบัติตามเทศบัญญัติว่าด้วยการนั้น
- ๕.๕ ต้องทำความสะอาด กวาด ล้างพื้นโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และบริเวณโดยรอบโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ให้สะอาดทุกวัน ต้องจัดให้มีที่กักเก็บมูลสัตว์โดยเฉพาะ เพื่อป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญอันเนื่องมาจากกลิ่นและไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค
- ๕.๖ ห้ามทิ้งมูลสัตว์หรือมูลฝอยในที่ดินของตนเอง ที่สาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ
- ๕.๗ ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมตามลักษณะและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และบำบัด หรือการกำจัดสิ่งปฏิกูล ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล
- ๕.๘ ภายในห้องน้ำและห้องส้วมควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความจำเป็นและเหมาะสม
- ๕.๙ ต้องดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันทีปฏิบัติงาน

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการแหล่งแพร่เชื้อโรคหรือสัตว์และแมลงนำโรค

- ๖.๑ ต้องมีการป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกต้อง
- ๖.๒ การกำจัดซากสัตว์ให้ใช้วิธีเผา หรือฝังเพื่อป้องกันการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงนำโรค ดังนี้
 - (๑) การกำจัดซากสัตว์โดยการฝังต้องมีเนื้อที่เพียงพอ และอยู่ในบริเวณน้ำท่วมไม่ถึง โดยการฝังซากลึกจากผิวดินไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมทำการราดหรือโรยบนส่วนต่าง ๆ ของซากสัตว์จนทั่ว และกลบหลุมดิน
 - (๒) การกำจัดซากสัตว์โดยการเผาต้องมีสถานที่เผาหรือเตาเผาอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ในการใช้เผาซากจนหมด การเผาต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษหรือเหตุรำคาญ
 - (๓) สถานที่กำจัดซากสัตว์ต้องห่างจากบริเวณอาคาร หรือโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ อาคารสำนักงาน อาคารพักอาศัย

๖.๓ ต้องมีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในฟาร์มไม่ให้มีจำนวนมากจนก่อให้เกิดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโรคติดต่อ หรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อผู้อยู่ในที่ใกล้เคียง

๖.๔ กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ที่เกี่ยวกับสัตว์ในเขตพื้นที่ ต้องจัดให้มีวิธีการควบคุมป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคในสถานที่เลี้ยงสัตว์ ทั้งในตัวสัตว์ อาหาร น้ำใช้ คนเลี้ยงและสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๗.๑ ควรจัดให้มีห้องเก็บสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่ายโดยเฉพาะ ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๒ ควรจัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลที่ครบรายการไว้ในสถานประกอบกิจการ และพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

๗.๓ ระดับเสียงในสถานประกอบการเลี้ยงสุกร ในเวลากลางวัน ต้องมีระดับเสียงเฉลี่ย ๘ ชั่วโมง ไม่เกิน ๙๐ เดซิเบล (เอ) ตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

๗.๔ ระดับความเข้มข้นของก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์และก๊าซแอมโมเนีย บริเวณคอกเลี้ยงสัตว์ ต้องไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

๗.๕ วิธีการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการให้ใช้วิธีการตรวจวัดของหน่วยงานราชการไทย ในกรณีที่ไม่มีวิธีการตรวจวัดที่เป็นมาตรฐานกำหนดไว้ ให้ใช้วิธีการตรวจวัดที่ท้องถิ่นยอมรับ

๗.๖ ควรควบคุมป้องกันกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการมิให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของคนงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียงหรืออยู่ในเส้นทางการสัญจรของสถานประกอบกิจการ

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล ห่าน เป็ด ไก่ สัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและขั้นตอนประกอบในการขออนุญาตประกอบกิจการ

(เว้นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตประกอบกิจการก่อนเทศบัญญัตินี้ใช้บังคับ แต่ไม่รวมถึงกิจการที่จะขยาย และต้องดำเนินการขออนุญาต ก่อสร้าง ต่อเติมอาคาร ดัดแปลงอาคารใหม่ในสถานที่ที่ได้รับอนุญาตแล้ว ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์เฉพาะนี้)

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่างจากสถานที่ ที่กล่าวข้างต้นในระยะทางดังต่อไปนี้

(๑) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล ห่าน เป็ด ไก่ สัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ จำนวนไม่เกิน ๑๐๐ ตัว ควรมีระยะห่างในระยะที่ไม่ก่อให้เกิดความรำคาญต่อชุมชนใกล้เคียง

(๒) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล ห่าน เป็ด ไก่ สัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ จำนวนเกิน ๑๐๐ ตัว ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ เมตร

๑.๒ ให้ดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ในการรับฟังความคิดเห็นของประชาชนที่เกี่ยวข้อง และประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือขนาดของกิจการ และหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่ผู้ขออนุญาตจะต้องดำเนินการก่อนการพิจารณาออกใบอนุญาต หลักเกณฑ์นี้ไม่ใช้กับ ข้อ ๑.๑ (๑)

๑.๓ มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียง ที่เห็นด้วยในการเลี้ยงสัตว์โดยรอบพื้นที่ ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ ๒ แปลง หลักเกณฑ์นี้ไม่ใช้กับ ข้อ ๑.๑ (๑)

๑.๔ สถานประกอบกิจการควรตั้งอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์ปีก ตลาดนัดค้าสัตว์ปีก อย่างน้อย ๕ กิโลเมตร

๑.๕ สถานประกอบกิจการต้องจัดให้มีบริเวณเป็นสัดส่วนอยู่ห่างจากเขตที่ดินสาธารณะหรือที่ดินที่มีเจ้าของ และต้องมีที่ว่างอันปราศจากหลังคาหรือสิ่งใดปกคลุมโดยรอบบริเวณเลี้ยงสัตว์ไม่น้อยกว่า ๑๕ เมตร ทุกด้าน เว้นแต่ด้านที่มีแนวเขตติดต่อกับที่ดินของผู้ประกอบกิจการประเภทเดียวกัน หลักเกณฑ์นี้ไม่ใช้กับ ข้อ ๑.๑ (๑)

๑.๖ เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น ๓๐ วัน นับแต่วันที่ที่เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศผลการพิจารณาให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ ณ สถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ และที่สำนักงานเทศบาลตำบลป่าซางและไม่มีผู้ใดคัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซางได้พิจารณาอันเป็นข้อยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้ หลักเกณฑ์นี้ไม่ใช้กับ ข้อ ๑.๑ (๑)

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และส่วนประกอบ

๒.๑ โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ต้องเป็นอาคารเอกเทศ มั่นคงแข็งแรง มีลักษณะเหมาะสมแก่การเลี้ยงสัตว์ ไม่มีการพักอาศัยหรือประกอบกิจการอื่นใด

๒.๒ พื้นโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ทำด้วยวัสดุแข็งแรง พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงที่เหมาะสมให้น้ำหรือสิ่งปฏิกูลไหลลงทางระบายได้โดยสะดวก

๒.๓ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศดี

๒.๔ ถนนภายในสถานประกอบกิจการต้องใช้วัสดุคงทน มีความกว้างเหมาะสม สะดวกในการขนส่งลำเลียงอุปกรณ์ อาหารสัตว์ รวมทั้งผลผลิตเข้าและออกภายในสถานประกอบกิจการ

๒.๕ สถานที่เก็บอาหารและโรงผสมอาหารควรจัดเป็นสัดส่วนและถูกหลักสุขาภิบาล

๒.๖ ผู้ประกอบการเลี้ยงสัตว์ ที่เป็นระบบเปิดต้องมีตาข่ายคลุมเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค และต้องจัดให้มีการระบายอากาศที่ดี

๒.๗ ผู้ประกอบการเลี้ยงสัตว์ ที่เป็นระบบปิด ต้องจัดให้มีการระบายอากาศ ฝุ่นละอองและก๊าซต่าง ๆ ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ หรือมาตรฐานสินค้าเกษตรแห่งชาติ

๒.๘ บริเวณประตูทางเข้าและออกจากสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคต่าง ๆ เช่น บ่อน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือโรงพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือเครื่องพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรืออ่างจุ่มน้ำยาฆ่าเชื้อโรค เป็นต้น

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหารสัตว์

๓.๑ อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

๓.๒ จัดให้มีสถานที่เก็บอาหารแยกเป็นสัดส่วน จัดให้เป็นระเบียบและมีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๓.๓ ภาชนะบรรจุอาหารสัตว์ควรสะอาด ไม่เคยใช้บรรจุวัตถุมีพิษ ปุ๋ย หรือวัตถุอื่นใดที่เป็นอันตรายต่อสัตว์

๓.๔ จัดให้มีการตรวจสอบคุณภาพอาหารสัตว์ เพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพและสารตกค้างตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมคุณภาพอาหารสัตว์

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์กับสุขลักษณะของเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ น้ำดื่ม น้ำใช้

๔.๑ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่างๆ ต้องได้รับการทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี กรณีใช้อุปกรณ์การเลี้ยงสัตว์ แบบอัตโนมัติต้องมีการตรวจสอบการทำงานทุกวัน ถ้าพบว่าชำรุดต้องดำเนินการแก้ไขทันทีหรือมีขั้นตอนการจัดการที่เหมาะสม และมีอุปกรณ์สำรองเมื่อเกิดการชำรุดเสียหาย เฉพาะโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ ระบบปิดต้องมีสัญญาณเตือนกรณีระบบขัดข้อง

๔.๒ น้ำที่ใช้ในสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ ต้องเป็นน้ำที่สะอาด เหมาะสมต่อการนำไปใช้ ปราศจากการปนเปื้อนมูลสัตว์หรือน้ำเสียจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน โดยมีระบบสำรองน้ำไว้ใช้ในกรณีฉุกเฉิน

๔.๓ ต้องจัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มสำหรับการปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และลักษณะการจัดบริการน้ำดื่มต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน

๔.๔ กรณีที่สถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ ผลิตน้ำใช้เอง ควรตรวจสอบดูแลคุณภาพน้ำดิบให้สะอาด ตรวจสอบระบบท่อน้ำและทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ และปรับปรุงคุณภาพน้ำให้มีคุณภาพดีอยู่เสมอ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพเป็นประจำทุกปี และมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ โรคที่เกี่ยวข้องกับทางเดินอาหาร โรคทางเดินหายใจและบาดแผลติดเชื้อ เช่น วัณโรค อหิวาตกโรค บิด สุกใส หัด คางทูม เรื้อน ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิและโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ เป็นต้น หากผู้ปฏิบัติงานป่วยด้วยโรคดังกล่าวต้องหยุดพักรักษาให้หาย

๕.๒ สถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ ขนาดตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐ ตัวขึ้นไป ต้องมีผู้ดูแลด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย ๑ คน โดยเป็นผู้ที่มีความรู้และผ่านการอบรมการจัดการสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมและสุขวิทยาส่วนบุคคล

๕.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรมในเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัย การป้องกันตนเองจากโรคติดต่อจากสัตว์สู่คน และการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

๕.๔ ผู้ปฏิบัติงานในโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ ต้องปฏิบัติดังนี้

(๑) อาบน้ำ สระผม ขำระล้างร่างกายให้สะอาดทุกครั้งก่อนเข้าหรือออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และต้องล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งภายหลังออกจากห้องส้วมหรือจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

(๒) จุ่มเท้าในอ่างน้ำยาฆ่าเชื้อโรค และล้างมือก่อนเข้าและออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์

(๓) ควรสวมใส่ชุดปฏิบัติงานที่สถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์จัดไว้ให้ โดยต้องเป็นชุดที่สะอาด และเหมาะสมกับแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ

(๔) ในกรณีที่มีบาดแผล ต้องปิดแผลด้วยที่ปิดแผล ถ้ามีบาดแผลที่มีต้องสวมถุงมือหรือปกป้องกันขณะปฏิบัติงาน

๕.๕ ผู้ปฏิบัติงานไม่ควรพักอาศัยในโรงเรือนเลี้ยงสัตว์

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอยและสิ่งปฏิกูล

๖.๑ ต้องมีการบำบัดน้ำเสียให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้งตามกฎหมาย ที่เกี่ยวข้องก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๖.๒ กรณีที่ไม่มีการระบายน้ำทั้งออกนอกสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ ผู้ประกอบกิจการต้องมีการจัดการน้ำเสียที่เกิดขึ้นทั้งหมด โดยต้องมีการป้องกันไม่ให้มีน้ำเสียหรือกลิ่นเหม็นกระทบต่อสิ่งแวดล้อมภายนอก

๖.๓ ต้องมีการจัดการหรือควบคุมปัญหากลิ่นเหม็น สัตว์ และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้ส่งผลกระทบต่อชุมชนโดยรอบ

๖.๔ ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล เหมาะสม เพียงพอ โดยมีการคัดแยกตามประเภทของมูลฝอย

๖.๕ ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยและนำไปกำจัดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และปฏิบัติตามเทศบัญญัติว่าด้วยการนั้น ห้ามนำไปทิ้งในสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ

ในกรณีที่มีการนำมูลสัตว์และวัสดุรองพื้นออกจากสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ผู้ประกอบกิจการต้องจัดให้ผู้ดำเนินการเคลื่อนย้ายมีมาตรการเพื่อป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญ และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

๖.๖ ต้องมีการจัดการกำจัดภาชนะบรรจุสารเคมีหรือน้ำยาฆ่าเชื้อที่ใช้แล้วอย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ

๖.๗ ต้องมีห้องน้ำห้องส้วม อ่างล้างมือที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล มีการดูแลรักษาความสะอาดเป็นประจำ มีการบำบัดและกำจัดสิ่งปฏิกูลอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการขนส่ง

๗.๑ ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องอยู่ในสภาพที่ปลอดภัยและสะอาด

๗.๒ ยานพาหนะทุกชนิดที่เข้าและออกจากสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์จะต้องผ่านระบบการฆ่าเชื้อโรคต่างๆ เช่น บ่อน้ำยาฆ่าเชื้อโรค โรงพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรค หรือเครื่องพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคกับยานพาหนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่มีความเข้มข้นตามเอกสารกำกับการใช้

๗.๓ ยานพาหนะที่ใช้สำหรับเก็บขนมูลสัตว์และวัสดุรองพื้นออกนอกสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์จะต้องทำการปิดคลุมด้วยผ้าใบหรือวัสดุอื่นใดอย่างมิดชิดไม่ให้เกิดการตกหล่นรั่วไหลหรือยื่นล้ำออกจากยานพาหนะ

๗.๔ อุปกรณ์ และภาชนะที่ใช้ในการขนส่งสัตว์ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ และได้รับการฆ่าเชื้อโรคก่อนและหลังการใช้ทุกครั้ง

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการแหล่งแพร่เชื้อโรคหรือสัตว์และแมลงพาหะนำโรค

๘.๑ ต้องป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์ด้วยวิธีการที่เหมาะสมและถูกต้อง กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์ สถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ต้องมีระบบป้องกันและควบคุมโรคได้ ซึ่ง

รวมถึงการทำลายเชื้อโรคก่อนเข้าสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์และควบคุมโรคให้สงบไม่ให้แพร่ระบาดออกจากสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

๘.๒ จัดให้มีอุปกรณ์ฆ่าเชื้อที่มีประสิทธิภาพและอยู่ในสภาพที่พร้อมใช้งานภายในสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์

๘.๓ หลังนำสัตว์ออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ต้องทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และบริเวณโดยรอบ และปิดพักโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ในระยะเวลาไม่น้อยกว่า ๗ - ๒๑ วัน หรือตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์

๘.๔ เมื่อพบสัตว์ป่วย ต้องแยกสัตว์ป่วยออกจากสัตว์ปกติ หากสงสัยว่าสัตว์ป่วยเป็นโรคระบาด เช่น นิวคาสเซิล ไข้หวัดนก เป็นต้น ต้องแจ้งเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องโดยเร่งด่วน และดำเนินการตามที่เจ้าหน้าที่กำหนดอย่างเคร่งครัด ตามกฎหมายว่าด้วยโรคระบาดสัตว์

กรณีพบผู้ป่วยภายในสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ที่สงสัยว่ามีสาเหตุมาจากโรคระบาดจากสัตว์ ให้รีบนำตัวส่งแพทย์เพื่อทำการตรวจวินิจฉัยโรคโดยทันที และปฏิบัติตามคำแนะนำรวมทั้งให้ความร่วมมือกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขในพื้นที่ในการป้องกันและควบคุมโรค

๘.๕ การทำลายซากสัตว์เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงพาหะนำโรคให้ดำเนินการได้อย่างใดอย่างหนึ่ง ดังนี้

(๑) การทำลายโดยการเผา ต้องมีสถานที่เผา เตาเผา อยู่ในบริเวณที่เหมาะสม เผาซากจนหมด และเผาต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษหรือเหตุรำคาญ

(๒) การทำลายโดยการฝัง ต้องมีเนื้อที่เพียงพอ และไม่อยู่ในบริเวณที่มีน้ำท่วมถึง ไม่มีน้ำขัง ห่างจากแหล่งน้ำไม่น้อยกว่า ๓๐ เมตร ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมทำการราดหรือโรยปูนขาวบนส่วนต่าง ๆ ของซากสัตว์จนทั่ว และให้ฝังซากได้ระดับผิวดินไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร หรือหากซากสัตว์มีจำนวนมากให้ทำการพูนดินกลบหลุมเหนือระดับผิวดินไม่น้อยกว่า ๕๐ เซนติเมตร ซึ่งการฝังกลบนี้ต้องสามารถป้องกันการคุ้ยเขี่ยของสัตว์ได้ สถานที่กำจัดซากสัตว์ต้องห่างจากบริเวณอาคารหรือโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ อาคารสำนักงาน อาคารพักอาศัย และต้องเป็นไปตามข้อกำหนดของกรมปศุสัตว์ หรือปฏิบัติตามคู่มือการปฏิบัติงานของกรมปศุสัตว์

๘.๖ ต้องมีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น ที่อาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์เชื้อโรค หรืออาจก่อให้เกิดความเสี่ยงในการแพร่กระจายของเชื้อโรคติดต่อ หรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยและการป้องกันเหตุรำคาญ

๙.๑ จัดให้มีห้องหรือตู้เก็บสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อ หรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรือ
อัคคีภัยได้ง่ายโดยเฉพาะ โดยต้องจัดให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และแสดงป้ายชื่อ ชนิดหรือประเภทสารเคมีที่
จัดเก็บอย่างชัดเจน ทั้งนี้ ต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๙.๒ ระดับความเข้มข้นของก๊าซแอมโมเนียบริเวณสถานประกอบการกิจการเลี้ยงสัตว์ค่าเฉลี่ย ๘
ชั่วโมงการทำงานต้องไม่เกิน ๕๐ พีพีเอ็ม

๙.๓ จัดให้มีการควบคุมป้องกันกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการกิจการเลี้ยงสัตว์มิให้เป็น
เหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง หรืออยู่ในเส้นทางที่สถาน
ประกอบการกิจการเลี้ยงสัตว์ใช้สัญจร

๙.๔ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลตามความเสี่ยงให้กับผู้ปฏิบัติงานในสถาน
ประกอบการกิจการเลี้ยงสัตว์ เช่น แว่นตา หน้ากาก ผ้าปิดจมูก หมวกคลุมผม รองเท้า เป็นต้น

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การเลี้ยงสัตว์น้ำ**

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่มีการเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อการค้า รวมถึงการเพาะพันธุ์ การอนุบาล และการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ ทั้งนี้ หลักเกณฑ์นี้ไม่รวมถึงการเลี้ยงในแหล่งน้ำหรือที่สาธารณะ และการเลี้ยงไว้เพื่อดูเล่นหรือบริโภคในครัวเรือน

“สัตว์น้ำ” หมายความว่า สัตว์ที่อาศัยอยู่ในน้ำเป็นปกติ สัตว์จำพวกสะเทินน้ำสะเทินบก สัตว์ที่อาศัยอยู่ในบริเวณน้ำท่วมถึง สัตว์ที่มีการดำรงชีวิตส่วนหนึ่งอยู่ในน้ำ หรือมีวงจรชีวิตส่วนหนึ่งอยู่ในน้ำ เช่น ปลา กุ้ง ปู หอย เต่า ตะพาบน้ำ จระเข้

หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ ดังนี้

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ตามกฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องอันไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ อันไม่ก่อปัญหาเหตุรำคาญแก่ประชาชนที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ความในวรรคแรกมิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่เทศบัญญัติใช้บังคับ หรือมีข้อจำกัดเรื่องสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและป้องกันเหตุรำคาญแก่ประชาชนที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ

(๑) กรณีที่เป็นอาคาร ต้องดำเนินการดูแลอาคาร พื้น ฝาผนัง หลังคา ให้มั่นคง แข็งแรงและทำความสะอาดง่าย โดยจัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสม

(๒) จัดให้มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม เช่น บ่อเพาะพันธุ์ บ่ออนุบาล บ่อเลี้ยง อาคารสำนักงาน บ้านพักอาศัย เป็นต้น

(๓) จัดให้มีพื้นที่ในการเก็บรักษาวัสดุ เคมีภัณฑ์ และอาหารสัตว์ที่เหมาะสม และเป็นสัดส่วน

(๔) จัดให้มีการทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคารสถานประกอบกิจการ รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ เป็นประจำ เช่น บริเวณที่เตรียมอาหารสำหรับใช้เลี้ยงสัตว์น้ำ เป็นต้น

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

(๑) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

(๒) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

(๓) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น และได้รับการตรวจสอบเป็นประจำ

(๔) การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อยหรือเดินในท่อร้อยสาย

(๕) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจตราเป็นประจำ ถ้าพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุดหรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ และการสุขาภิบาลอาหาร

(๑) จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่มต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน

(๒) จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

(๓) สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัว ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

(๔) จัดให้มีอ่างหรือที่ล้างมือพร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมลพิษทางอากาศ และมลพิษทางเสียง

จัดให้มีแนวทางและมาตรการควบคุมกลิ่นและเสียงที่เกิดจากการประกอบกิจการที่มีประสิทธิภาพ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรการที่กำหนดตลอดระยะเวลาประกอบกิจการ

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย ของเสียอันตราย และสิ่งปฏิกูล

(๑) จัดให้มีการบำบัดหรือการจัดการน้ำทิ้ง ให้คุณภาพน้ำทิ้งเป็นไปตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เกี่ยวกับกำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากบ่อเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

(๒) ไม่ควรให้อาหารเกินความต้องการของสัตว์น้ำ เพื่อป้องกันมิให้มีเศษอาหารเหลือตกค้างในแหล่งน้ำ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพน้ำได้

(๓) จัดให้มีภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับมูลฝอย ที่เหมาะสมและเพียงพอ ทั้งนี้ภาชนะรองรับมูลฝอยต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง ไม่รั่วซึม ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดมิดชิด สามารถป้องกันสัตว์ไม่ให้คุ้ยเขี่ย รวมทั้งการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๔) ให้เก็บเศษอาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์น้ำ หรือเศษวัสดุอื่นที่เกิดขึ้นจากการประกอบกิจการทิ้งลงภาชนะรองรับมูลฝอยเป็นประจำทุกวัน

(๕) มีการจัดการซากสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น การฝังกลบ เป็นต้น

(๖) จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างหรือที่ล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดห้องส้วมแยกชาย - หญิง และมีจำนวนอย่างน้อยในอัตรา ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๑๕ คน อัตรา ๒ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๔๐ คน อัตรา ๓ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๘๐ คน และเพิ่มขึ้นต่อจากนี้ในอัตราส่วน ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน โดยให้รวมถึงสำนักงานและบ้านพักคนงาน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันเหตุรำคาญ

มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันปัญหาเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือสภาพความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

(๑) กรณีที่เป็นอาคาร ต้องจัดให้มีทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นเด่นชัด สามารถเห็นได้ชัดเจน

(๒) กรณีที่เป็นอาคาร ต้องจัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีการบันทึกผลการตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง

(๓) มีการฝึกอบรมการดับเพลิงขั้นต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงาน ในแต่ละแผนกของสถานประกอบกิจการนั้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนได้รับการฝึกซ้อมดับเพลิง และการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟพร้อมกันอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง กรณีที่มีผู้ปฏิบัติงานตั้งแต่ ๑๐ คนขึ้นไป ให้มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) จัดให้มีชุดปฏิบัติงานที่มีความสะอาดและเหมาะสม พร้อมทั้งจัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครอง ความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เหมาะสมตามลักษณะงาน เช่น รองเท้าบูท ถุงมือ หน้ากาก เป็นต้น ทั้งนี้ ต้องมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลา การปฏิบัติงานทุกครั้ง

(๕) จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานแรกเริ่มเข้าทำงาน และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสอบสุขภาพประจำปี และตรวจตามความเสี่ยง ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

(๖) จัดให้มีสถานที่ชำระล้างร่างกาย และชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น ภายในสถานประกอบกิจการ

(๗) กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันเวลาที่

(๘) มีมาตรการ หรือแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน การดูแลด้าน สุขภาพอนามัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการ การป้องกัน ควบคุมสัตว์ และแมลงพาหะนำโรคในอาคารสำนักงานและบริเวณที่เก็บอาหารสัตว์ และผลิตภัณฑ์อื่น ๆ

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขออนุญาต)

ส่วนที่ ๑

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่า และชำแหละสัตว์ปีก

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของอาคารสถานที่

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้อง เหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น คิวและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

๑.๒ สภาพพื้นที่มีสภาพดี เรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นไม่มีน้ำขังทั้งด้านในและด้านนอกอาคาร

๑.๓ ผนัง เพดาน มีลักษณะเรียบทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ

๑.๔ มีการล้าง ขัดถู ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในบริเวณพื้นที่ใช้งานทุกวัน

๑.๕ มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๑.๖ การวางผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีก ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้ ปนเปื้อนระหว่างสัตว์ปีกที่ยังมีชีวิต และซากสัตว์ที่ชำแหละพร้อมจำหน่าย

๑.๗ จัดให้มีอ่างล้างมือและใช้ก๊อกร้านแบบคันโยก

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของที่พักสัตว์ปีก

๒.๑ ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์จากกรมปศุสัตว์

๒.๒ กรงหรือที่พักสัตว์ปีก ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ เช่น ทำด้วยเหล็กไร้สนิม พลาสติก เป็นต้น มีถาดรองรับมูลสัตว์ ถอดทำความสะอาดได้และต้องตั้งอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๓๐ เซนติเมตร

๒.๓ จัดให้มีวัสดุโปร่งใส่ก้นระหว่างผู้ซื้อสัตว์ปีกที่ขาย และแผงกั้นเหนือถาดรองขนสัตว์ปีก เพื่อป้องกันการกระเด็นของเศษขนสัตว์

๒.๔ ดูแลบำรุงรักษาสถานที่ กรงหรือที่พักสัตว์ปีก และทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

๒.๕ มีพื้นที่เป็นสัดส่วน เพียงพอ มีการระบายอากาศได้สะดวก และไม่เป็นที่ / ทางสาธารณะ

๒.๖ ห้ามจำหน่าย/เก็บสะสมสินค้าประเภทอาหารในบริเวณที่มีการพักและฆ่าสัตว์

๒.๗ ห้ามนำสัตว์ปีกต่างชนิดมากักขังร่วมกัน หรือวางกรงซ้อนกันต้องแยกพื้นที่ในการกักขังสัตว์ปีกต่างชนิดให้ห่างกัน

๒.๘ กรณีสัตว์ปีกป่วยตายให้รวบรวมใส่ถุงพลาสติก ฉีกพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่มมัดปากถุง และนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้เทศบาลตำบลป่าซางกำจัด

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง

๓.๑ ห้ามทำการฆ่า ชำแหละและตัดแต่ง ในที่หรือทางสาธารณะ

๓.๒ โต๊ะที่ใช้ชำแหละหรือตัดแต่ง ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๓.๓ ต้องทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์การฆ่า/ชำแหละ ตัดแต่ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหลังใช้ทุกครั้ง และจัดให้มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเป็นสัดส่วน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน

๔.๑ ผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกต้องดูแลระมัดระวังตนเองอย่างถูกต้องโดยสวมเสื้อมีแขนและใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น สวมผ้าปิดปากจมูก ถุงมือชนิดกันน้ำ แวนตา รองเท้าบูทสวมพลาสติกหรือผ้ากันเปื้อนชนิดกันน้ำได้ และหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.๒ ให้อาบน้ำชำระร่างกายด้วยน้ำสบู่ให้สะอาดและเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเสร็จ ส่วนเสื้อผ้าชุดเดิม พลาสติกหรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถุงมือ แวนตา ต้องนำไปซักหรือล้างให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้อีกครั้ง และจัดเก็บให้เป็นระเบียบ

๔.๓ หากผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ปีกมีอาการไม่สบาย เช่น มีไข้ ปวดศีรษะ หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ ต้องรีบไปพบแพทย์ทันที และแจ้งแพทย์ด้วยว่าทำงานหรือมีประวัติสัมผัสซากสัตว์และควรมีการตรวจสุขภาพทุกปี

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

๕.๑ ต้องมีการคัดแยก จัดเก็บ และรวบรวมมูลฝอย ได้แก่ เศษอาหารจากกระเพาะและลำไส้ของสัตว์ปีก มูลสัตว์และขนสัตว์ โดยมีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดแยกตามประเภทมูลฝอย โดยฉีกพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่ม เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดใส่ถุงพลาสติก จากนั้นพ่นน้ำยาฆ่าเชื้อโรคซ้ำอีกครั้งก่อนปิดปากถุงให้แน่น และทำการกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้เทศบาลตำบลป่าซางกำจัด

๕.๒ ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันโดยเฉพาะมูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอย และบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

๕.๓ มีการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบตามหลักสุขาภิบาล

๕.๔ ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปาและมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

๖.๑ ต้องมีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดัก หรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยไปกำจัดทุกวัน

๖.๒ ต้องมีถังดักไขมันและคูแลมีให้เกิดการหมักหมม ของไขมันในบ่อดักหรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

๖.๓ ควรมีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะ

๖.๔ ใช้สารเคมีสำหรับทำลายเชื้อโรคที่ได้มาตรฐาน ไม่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ เช่น ผงปูนคลอรีน ๖๐ เปอร์เซ็นต์ จำนวน ๑ ช้อนชา ผสมน้ำ ๒๐ ลิตร (๑ ปี๊บ) ใช้ล้างทำความสะอาดกรงหรือที่พักสัตว์ อาคารสถานที่หรือใช้ฉีดพ่นให้ชุ่มเพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาดมูลสัตว์ สำหรับการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ให้แช่นาน ๒ นาที เป็นต้น

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์ทั่วไป

๗.๑ กรณีกิจการที่ขออนุญาตที่เข้าข่ายเป็นโรงงานให้ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะส่วนที่ ๒

๗.๒ การพิจารณาอนุญาตให้มีการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน

ส่วนที่ ๒

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ (สุกร โค กระบือ)

รวมทั้งสัตว์ปีกที่เข้าขายเป็นโรงงาน

.....

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ฆ่าสัตว์

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้อง เหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น ควันและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

(๑) สถานที่ประกอบกิจการควรมีระยะห่างตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องและสถานที่ดังกล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

๑.๒ มีพื้นที่เพียงพอสำหรับดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงฆ่า ที่พักสัตว์ อาคารสำนักงาน ห้องแช่เย็นเนื้อสัตว์ บ่อบำบัดน้ำเสีย และถนน เป็นต้น มีรั้วโดยรอบเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่าง ๆ เข้าไปภายในสถานประกอบการ

๑.๓ ถนนภายในสถานประกอบการอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำขัง สร้างจากวัสดุถาวรแข็งแรง และเรียบ เช่น คอนกรีต และลาดยาง เป็นต้น มีการแยกทางเข้าสำหรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า และทางออกสำหรับเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์

๑.๔ อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย

๑.๕ พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ไม่ลื่น ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง

๑.๖ ฝาผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง และวงกบ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย และไม่ดูดซึมน้ำ

๑.๗ จัดพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้กว้างเพียงพอเพื่อสะดวกในการทำงาน จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ ต้องมีประตูหรือทางออกให้เพียงพอ กับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑.๘ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

๑.๙ ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรค โดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของที่พักสัตว์

๒.๑ สถานที่ตั้งของที่พักสัตว์ควรอยู่ห่างจากส่วนของโรงฆ่าและส่วนจัดทำกิจกรรมการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม โดยต้องมีที่พักสัตว์เป็น ๓ ประเภท คือ ๑) ที่พักสัตว์ทั่วไป ๒) ที่พักสัตว์ก่อนฆ่า และ ๓) ที่พักสัตว์ป่วย ทั้งนี้ ที่พักสัตว์ป่วยควรอยู่ห่างจากที่พักสัตว์ประเภทอื่นและอยู่ห่างจากสถานที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ในระยะที่เหมาะสม

๒.๒ โครงสร้างทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทาน มีหลังคาป้องกันแสงแดดและฝน พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขังควรมีประตูหรือแผงที่แข็งแรงทนทาน ป้องกันมิให้สัตว์ออกจากคอกได้ รวมทั้งควรมีรางระบายน้ำเสียที่ระบายได้ดี และไม่มีน้ำขัง

๒.๓ ที่พักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวนสัตว์ที่จะเข้าฆ่าในแต่ละวัน โดยให้มีพื้นที่เป็นจำนวน ๒ เท่า ของปริมาณสัตว์ที่จะทำการฆ่าใน ๑ วัน ทั้งนี้ ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับ โค ๑ ตัว คือ ๑๘ ตารางเมตร และสำหรับสุกร ๑ ตัว คือ ๖ ตารางเมตร และควรมีทางเดินที่มีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์และมีระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังคอกพักสัตว์

๒.๔ ควรหลีกเลี่ยงการมีหรือก่อให้เกิดความเครียดต่อสัตว์ เช่น เสียงดัง ความอับชื้น อุณหภูมิสูงหรือต่ำเกินไป เป็นต้น

๒.๕ จัดให้มีน้ำและอุปกรณ์ที่สะอาดสำหรับให้น้ำสัตว์อย่างเพียงพอ

๒.๖ ทำความสะอาดที่พักสัตว์เป็นประจำทุกวันอย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์สุขลักษณะของกรรมวิธีการฆ่าและชำแหละ

๓.๑ ดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดด้วยสารฆ่าเชื้อล้างที่ได้มาตรฐานทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

๓.๒ กระบวนการตั้งแต่ฆ่าจนถึงได้เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทั้งนี้วิธีการฆ่าต้องใช้วิธีที่ไม่ทรมานสัตว์

๓.๓ เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องล้างทำความสะอาด โดยแยกล้างคนละบริเวณกันและบรรจุในภาชนะที่สะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

๓.๔ จัดให้มีสถานที่จัดเก็บเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เป็นสัดส่วน จัดเก็บเป็นระเบียบสะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อน

๓.๕ จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคและของเสียจากกระบวนการผลิต

๓.๖ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

๓.๗ จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้เกิดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

๓.๘ จัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และให้มีการบันทึกข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์หลังฆ่า กรณีที่พบว่าสัตว์ป่วย ต้องไม่นำมาฆ่าเพื่อเป็นอาหาร แต่ต้องดูแลรักษาหรือกำจัดแล้วแต่สภาพของสัตว์นั้น ๆ หรือส่งกลับให้เจ้าของสัตว์

๓.๙ ล้างทำความสะอาดบริเวณโรงฆ่าสัตว์ทุกวัน หลังเสร็จภารกิจในแต่ละวัน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

๔.๑ มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

๔.๒ การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายงานการผลิต

๔.๓ เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

๔.๔ มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดากที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

๔.๕ มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

๔.๖ กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการกิจการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

๔.๗ ตรวจสอบระบบท่อน้ำและหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๕.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ หูน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ

๕.๒ ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

๕.๓ ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องเก็บรักษาเอกสารตรวจสุขภาพไว้เป็นหลักฐาน

๕.๔ ผู้ปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หรือส่วนหนึ่งของพื้นผิวที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

๕.๔.๑ ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

๕.๔.๒ ล้างทำความสะอาดมือก่อนเข้าในอาคารผลิต ภายหลังออกจากห้องสุขา และภายหลังจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

๕.๔.๓ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่้วนน้ำลาย หรือไม่กระทำ
การอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน

๕.๔.๔ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผล ถ้าเป็นที่มีต้องสวมใส่ถุงมือหรือปก
นิ้วขณะปฏิบัติงาน

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียมูลฝอย สิ่งปฏิกูล

๖.๑ พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสมราง
ระบายน้ำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารควรเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อ
หรือรางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้นและรางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำ
เสียต้องแยกออกจากกัน

๖.๒ มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถ
ดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

๖.๓ มีบ่อดักไขมันและดูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมัน
โดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

๖.๔ มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อ
สุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อป้องกัน
กลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้ คุณภาพน้ำทิ้งจากระบบบำบัดต้องได้มาตรฐาน
ตามที่กฎหมายกำหนด

๖.๕ คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอย และมีภาชนะ
รองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่
วางภาชนะอยู่เสมอ

๖.๖ รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวัน
ตามหลักสุขาภิบาล และดูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบกิจการและบริเวณ
โดยรอบ

๖.๗ กรณีมีการนำล้าสัตว์ไปใช้เป็นอาหารสัตว์ ต้องมีการทำลายเชื้อโรคก่อน เช่น การ
ใช้ความร้อน เป็นต้น

๖.๘ จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ตายเพราะป่วยเป็นโรคโดยเฉพาะ และ
นำไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๖.๙ ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและสบู่
สำหรับล้างมือ

๖.๑๐ ลักษณะของห้องส้วม การบำบัดและการกำจัดสิ่งปฏิกูลควรถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๖.๑๑ ดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมประจำทุกวันที่ปฏิบัติงาน

ข้อ ๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๗.๑ กรณีที่มีสัตว์ป่วยเป็นโรค ควรใช้สารฆ่าเชื้อโรคในการฆ่าเชื้อโรคอีกครั้งหนึ่งหลังจากทำ
ความสะอาดสถานที่ต่าง ๆ ตามปกติแล้ว

๗.๒ จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัย ได้ง่ายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๓ จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

๗.๔ จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อครั้ง และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

๗.๕ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

๗.๖ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

๗.๗ ดูแลควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น มีให้กลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง และผู้ที่ผ่านไปมา

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการขนส่ง

๘.๑ รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ควรสะอาด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการขนส่งเสร็จสิ้น และมีการฆ่าเชื้อโรคเมื่อพบว่าสัตว์ที่ขนส่งมานั้นป่วยเป็นโรค

๘.๒ รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ ต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ มีการปกปิดมิดชิด และมีการล้างทำความสะอาดหลังการขนส่งทุกครั้ง

๘.๓ บริเวณรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า ควรแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่จะส่งเนื้อสัตว์ออกไปจากสถานประกอบกิจการ

๘.๔ ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

๘.๕ ในขณะขนส่งควรใช้วิธีถนอมเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม เช่น การขนด้วยรถห้องเย็น เป็นต้น เพื่อป้องกันการเน่าเสียได้ง่าย

๘.๖ ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลร่างกายให้สะอาดในขณะที่ปฏิบัติงาน

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์
ประเภท ปลา ร้า ปลา ส้ม ปลา จ่อม

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลา ร้า ปลา ส้ม ปลา จ่อม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“ปลา ร้า” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ เติมห่วงคั่วที่บดละเอียด ร้าข้าว หรือร้าข้าวคั่ว ก่อนหรือหลังการหมักปลากับเกลือ โดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

“ปลา ส้ม” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวหนึ่ง อาจเติมส่วนผสมอื่น เช่น กระเทียม พริกไทย จนมีรสเปรี้ยวโดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

“ปลา จ่อม” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ หรือน้ำปลา หรือเติมส่วนผสมอื่นโดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ผลิต

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และควรอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ และสถานที่มีฝุ่นมากผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ทั้งนี้ควรพิจารณาทิศทางลมเพื่อป้องกันฝุ่นและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

(๑) สถานประกอบการควรมีระยะห่างตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องและสถานที่ดังกล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร

อาคารและบริเวณโดยรอบมีลักษณะดังต่อไปนี้

๒.๑ อาคารประกอบการต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค มีการระบายน้ำและตะแกรงดักเศษขยะที่มีประสิทธิภาพ บริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง

๒.๒ วางผังการใช้พื้นที่ภายในอาคารอย่างเป็นสัดส่วน มีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และไม่มีการสะสมสิ่งของใช้แล้วหรือเหลือใช้

๒.๓ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และต้องไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบและอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๓.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องจัดวางให้เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา และพร้อมใช้งานในครั้งต่อไป

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

๔.๑ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ต้องสะอาด มีคุณภาพดี รับประทานได้ มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมหรือตู้เย็นเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ

๔.๒ การล้างทำความสะอาดและตัดแต่งวัตถุดิบก่อนที่จะนำมาผลิต เช่น การขูดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ต้องมีการแยกน้ำเสียและของเสียเพื่อง่ายต่อการจัดการ

๔.๓ ส่วนผสมที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เกลือ กระเทียม ข้าวคั่ว น้ำปลา ต้องสะอาดมีคุณภาพดี แยกเก็บให้เป็นสัดส่วน รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการจัดเก็บต้องสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนได้

๔.๔ การใช้วัตถุดิบอาหารให้ใช้ปริมาณตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๔.๕ กระบวนการผลิตปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม ต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และทำความสะอาดบริเวณการผลิตหลังการผลิตทุกครั้ง

๔.๖ กรณีการหมักปลาร้า สถานที่จัดเก็บถึงหมักควรแยกเป็นสัดส่วน ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค มีการตรวจตราบริเวณพื้นที่โดยรอบสม่ำเสมอ

๔.๗ บรรจุภัณฑ์ เช่น ขวดบรรจุน้ำปลาร้า ถังพลาสติก ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

๔.๘ ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก ภาชนะบรรจุต้องระบุฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ฉลาก และเพิ่มข้อความ “ปรุงสุก ก่อนบริโภค” หรือข้อความอื่นใดที่มีความหมายใกล้เคียง

๔.๙ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากการผลิตปลาร้า ปลาสาม ปลาจ่อม อย่างเหมาะสม เช่น เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางผลิตภัณฑ์สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเป็นต้น

๔.๑๐ ต้องดูแลความเป็นระเบียบและรักษาความสะอาดบริเวณการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีการสะสมของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต และต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคเข้ามาในบริเวณการผลิต

๔.๑๑ กระบวนการผลิตที่ทำให้เกิดกลิ่นหรือควัน เช่น กระบวนการต้มน้ำปลาร้า ต้องมีมาตรการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๕.๑ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพที่เหมาะสม ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย

๕.๒ จัดให้มีอ่างล้างมือ พร้อมสบู่ และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่ส่วนกระบวนการผลิต

๕.๓ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะพร้อมสบู่ โดยต้องแยกออกจากบริเวณกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิต และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ

๕.๔ สารเคมีทำความสะอาดต้องใช้ในปริมาณและวิธีตามที่ระบุไว้ในฉลาก และการเก็บสารเคมีควรเก็บแยกจากบริเวณที่เก็บอาหารและมีป้ายบ่งชี้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์

๕.๕ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากสถานประกอบการก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ โดยไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน

๕.๖ มูลฝอยในกระบวนการผลิต เช่น ชิ้นส่วนที่เหลือจากการผลิต ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณ รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ ทั้งนี้ต้องมีการกำจัดมูลฝอยอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

๕.๗ ในกรณีที่สถานประกอบการมีการจัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน ต้องจัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว เป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจและมีการตรวจสุขภาพประจำปี เพื่อป้องกันโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หัด คางทูม วัณโรค ในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข กรณีเจ็บป่วยไม่สบายจากโรคดังกล่าวข้างต้น หรือมีอาการ ไอ จาม ท้องเสีย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

๖.๒ ในขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ต้องสวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ่ากันเปื้อน หน้ากากอนามัยและรองเท้านิรภัย ก่อนเข้าสู่บริเวณกระบวนการผลิต และตลอดระยะเวลาการทำงาน

(๒) มือและเล็บต้องสะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน และหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อน เช่น ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ

(๓) ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่นๆ ที่อาจมีการสะสมของเชื้อโรค

(๔) ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกั้นน้ำ และกรณีมีบาดแผลที่มือให้สวมถุงมือทับอีกชั้น โดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(๕) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณกระบวนการผลิต

๖.๓ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๗.๑ จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๗.๒ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา พร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๓ จัดให้มีสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัย และถูกสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร**

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารที่ใช้ในการผลิต

๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

๑.๑.๑ สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้เกิดการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้

๑.๑.๒ อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ และไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

๑.๑.๓ บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังและ และสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ดินสถานที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตลูกชิ้นอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย

๑.๒ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

๑.๒.๑ พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทนเรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

๑.๒.๒ ต้องแยกบริเวณผลิตลูกชิ้นออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

๑.๒.๓ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์ และแมลงไม่ให้เข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

๑.๒.๔ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตลูกชิ้นแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับลูกชิ้นที่ผลิตขึ้น

๑.๒.๕ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

๑.๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

๒.๑ ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒.๒ โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติการ

๒.๓ การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

๒.๔ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

๒.๕ สารหล่อลื่นเครื่องจักร เครื่องมือต้องเป็นสารหล่อลื่นที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

๓.๑ การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ตั้งตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาลูกชิ้นและการขนส่ง

๓.๑.๑ วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตลูกชิ้น ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการเสื่อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนคลังของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๑.๒ ภาชนะบรรจุลูกชิ้น และภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต

๓.๑.๓ น้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๔ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตลูกชิ้น ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๕ การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของลูกชิ้น และภาชนะบรรจุด้วย

๓.๑.๖ การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ในสภาวะที่เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ ทั้งเรื่องอุณหภูมิและเวลา เช่น การต้ม การทำให้เย็น การชั่งตวง การผสม เป็นต้น

๓.๑.๗ ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น ต้องสะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ต้องสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น

๓.๒ จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

๓.๒.๑ ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น

๓.๒.๒ ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ และวันเดือนปีที่ผลิตโดยให้เก็บบันทึกและรายงานไว้อย่างน้อย ๒ ปี

๓.๓ ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่บรรจุอยู่ในผลิตภัณฑ์ต้องมีฉลากระบุ วันผลิต หรือวันหมดอายุ

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้องถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่บริเวณผลิตโดยตรง

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

๔.๔ จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม

๔.๕ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ แยกตามประเภทมูลฝอย และมีระบบกำจัดมูลฝอยที่เหมาะสม และปฏิบัติตามเทศบัญญัติว่าด้วยการนั้น

๔.๖ จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตลูกชิ้น และจัดให้มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน และจัดให้มีบ่อดักเศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดี และดักไขมันไปกำจัดทุกวัน

๔.๗ จัดให้มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด ตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

๔.๘ ต้องควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น กลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น โดยไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ

๕.๒ ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ

๕.๓ พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

๕.๔ เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ

๕.๕ การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับบุคลากรและสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสอาหาร ต้อง

๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด

๖.๒.๒ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน

๖.๒.๓ ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือ ต้องมีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานล้างมือ เล็บ และแขนให้สะอาด

๖.๒.๔ สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย และต้องทำความสะอาดทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน

๖.๒.๕ มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม

๖.๒.๖ ดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ

๖.๒.๗ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย ไม่ล้าง แคะ แกะ เการ่างกายหรือไม่กระทำการอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน

๖.๒.๘ ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตาม ข้อ ๖.๒.๑-๖.๒.๗

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ ต้องจัดให้มีป้าย สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัย ติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่นๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุอันตราย

๗.๒ ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยทุกหกเดือนและมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานราชการหรือหน่วยงานที่ทางราชการรับรองให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

๗.๓ ต้องจัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา พร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๗.๔ สถานประกอบกิจการที่ก่อให้เกิดฝุ่นละออง เขม่า ควัน ไอระเหย ต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุง เพื่อลดฝุ่นละออง เขม่า ควัน ไอระเหย หากแก้ไขไม่ได้ผู้ประกอบการต้องจัดอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล

๗.๕ ในบริเวณสถานประกอบกิจการที่มีแหล่งกำเนิดความร้อน หรือแหล่งกำเนิดเสียง ผู้ประกอบการต้องควบคุมให้เป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

๗.๖ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัยหรือเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

๗.๗ ต้องจัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอและลักษณะการนำน้ำมาดื่มต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัวใช้แก้วที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการผลิตเส้นไหม ขนมหิน กว๊านเขียว และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกัน

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสัญลักษณ์ของสถานที่ผลิต

๑.๑ สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และควรอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ และสถานที่มีฝุ่นมากผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ทั้งนี้ควรพิจารณาทิศทางลมเพื่อป้องกันฝุ่นและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

(๑) สถานที่ประกอบกิจการควรมีระยะห่างตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องและสถานที่ดังกล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

๑.๒ อาคาร ต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และควรออกแบบวางผังให้เอื้อต่อการผลิตอย่างถูกสัญลักษณ์ บริเวณที่ผลิตต้องแยกออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน ป้องกันการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์ และแมลงนำโรค ป้องกันการปนเปื้อนฝุ่นละออง และทำความสะอาดง่าย

๑.๓ จัดบริเวณประกอบกิจการให้กว้างขวางเพียงพอ เพื่อสะดวกในการทำงานต้องมีประตูหรือทางออก ให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันทีหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้นโดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๑.๔ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

๑.๕ ไม่ควรให้บุคคลที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตเข้าไปในบริเวณที่ผลิต

๑.๖ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่ผลิต ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรค โดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๒.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ ไข้หวัด และบาดแผลติดเชื้อ

๒.๒ ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

๒.๓ ผู้ปฏิบัติงาน ในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์ หรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นผิว ที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติตามนี้

๒.๓.๑ ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

๒.๓.๒ ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน แม้ว่า จะเป็นเพียงแต่การละเว้นจากการปฏิบัติงานในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ แล้วกลับมาปฏิบัติงานใหม่หรือในขณะใดก็ตามที่มือสกปรก

๒.๓.๓ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้น้ำที่ปิดแผล หรือสวมถุงมือหรือปกป้องกันนิ้วขณะปฏิบัติงาน ทั้งนี้ถุงมือหรือปกป้องกันนิ้วต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลาย หลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์และของเหลวซึมผ่านไม่ได้

๒.๓.๔ สวมหมวกหรือผ้าคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผมตามความเหมาะสมในแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ ระวังไม่ให้เหงื่อไหล ชน ผม เครื่องสำอาง ยาสูบ สารเคมี ตัวยาต่าง ๆ ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

๒.๓.๕ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลายในระหว่างปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

๒.๓.๖ ไม่เก็บเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัว เครื่องดื่ม และอาหารทุกชนิดในบริเวณผลิต

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของกรรมวิธีการผลิต คุณภาพผลิตภัณฑ์ และการขนส่ง

๓.๑ บริเวณผลิตเส้นไหม ขนมหิน กว้างเตี้ยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๓.๒ ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดและมีคุณลักษณะที่ดีเหมาะสมสำหรับใช้ในการผลิต จัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ แยกเป็นสัดส่วน ชัดเจน เป็นระเบียบ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อนของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

๓.๓ ดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

๓.๔ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

๓.๕ จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้กีดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

๓.๖ ทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ และสารที่ใช้ในการทำทำความสะอาดต้องได้มาตรฐานความปลอดภัยที่กฎหมายกำหนด

๓.๗ ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ เพื่อทราบถึงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

๓.๘ การบรรจุผลิตภัณฑ์ควรปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ และภาชนะบรรจุควรมีคุณภาพได้มาตรฐาน ในการขนย้ายผลิตภัณฑ์ภายในสถานประกอบการ ควรมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์

๓.๙ ผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต้องระบุวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์

๓.๑๐ จัดทำบัญชีคุมการส่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อสะดวกในการติดตามและเรียกเก็บคืนผลิตภัณฑ์

๓.๑๑ ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ในการขนส่ง ควรเป็นภาชนะที่สะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

๓.๑๒ ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ใช้บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ กรณีขนส่งเป็นระยะทางไกล ควรมีการถนอมผลิตภัณฑ์ ไม่ให้บูดเน่าเร็ว

๓.๑๓ ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลสุขภาพ ให้สะอาดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

๔.๑ มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุ ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับ วัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตกันที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

๔.๒ การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ใน ลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไป ตามสายงานการผลิต

๔.๓ เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ใน สภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

๔.๔ มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพ ตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่ใช้ครั้ง เดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

๔.๕ มีน้ำใช้สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำใน แต่ละวัน

๔.๖ กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการกิจการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบ ปรับปรุง คุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

๔.๗ ตรวจสอบระบบท่อน้ำ และหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล และความปลอดภัย

๕.๑ พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสม ราง ระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อ หรือ รางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้น และรางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสีย ต้องแยกออกจากกัน

๕.๒ มีที่ตักมูลฝอย ที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับตักหรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่ สามารถตักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

๕.๓ มีบ่อดักไขมันและดูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมัน โดยวิธีอื่นใด ที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

๕.๔ มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อ สุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อป้องกัน กลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้

๕.๕ คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอยและมีภาชนะ รองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลเหมาะสมเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณ ที่วางภาชนะอยู่เสมอ

๕.๖ รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวัน ตามหลักสุขาภิบาล และดูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบการและบริเวณ โดยรอบ

๕.๗ ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้บริการได้ดีและมีสบู่สำหรับล้างมือ

๕.๘ จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง มีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อหนึ่งครั้ง และฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ราชการกำหนด หรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

๕.๙ จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตราย หรืออัคคีภัย ได้ง่ายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๑๐ จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่ง ต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

๕.๑๑ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล เบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

๕.๑๒ ปิดประกาศเตือนบริเวณที่เป็นแหล่งกำเนิดความร้อน ที่มีสภาพความร้อนสูงถึงขนาดเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และดำเนินการแก้ไขปรับปรุงเพื่อลดความร้อนหากแก้ไขไม่ได้ ผู้ประกอบกิจการต้องจัดเครื่องป้องกันความร้อน ให้ผู้ปฏิบัติงาน หรือให้ผู้ปฏิบัติงานทำงานในระยะเวลาที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

๕.๑๓ ระดับเสียงในสถานประกอบกิจการต้องเป็นไปตามที่กำหนด ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่องความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสภาวะแวดล้อม

๕.๑๔ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหาร หรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงานต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการตุน้ำดื่มหยอดเหรียญ

.....

ข้อ ๑ ในหลักเกณฑ์เฉพาะนี้

“กิจการตุน้ำดื่มหยอดเหรียญ” หมายความว่า สถานที่ที่ทำการผลิตน้ำบริโภคบรรจุขวดหรือใส่ภาชนะต่างๆ โดยมีการจ่ายเงินเป็นค่าน้ำบริโภค ณ สถานที่ผลิตน้ำ

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

สถานที่ตั้งตุน้ำดื่มต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้น้ำดื่มเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

๒.๑ ต้องอยู่ห่างไกลจากบริเวณที่มีฝุ่นมาก แหล่งระบายน้ำเสีย และแหล่งขยะมูลฝอย

๒.๒ ต้องเป็นสถานที่ที่ไม่มีแหล่งแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

๒.๓ บริเวณพื้นที่ตั้งตุน้ำดื่มไม่แออัด สกปรกและมีการระบายน้ำที่ถูกต้องลักษณะ

๒.๔ การติดตั้งตู้ต้องยกระดับสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร

๒.๕ จัดให้มีอุปกรณ์เพียงพอและมีความสูงตามความเหมาะสมสำหรับวางภาชนะบรรจุน้ำ

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับคุณลักษณะตุน้ำ

๓.๑ ตุน้ำและอุปกรณ์ ต้องทำจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๓.๒ ตุน้ำจะต้องมีความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและไม่รั่วซึม รวมทั้งสามารถทำความสะอาดและเคลื่อนย้ายได้ง่าย

๓.๓ หัวจ่ายน้ำและส่วนที่สัมผัสน้ำต้องทำจากวัสดุที่ใช้กับอาหารเท่านั้น (Food Grade) และหัวจ่ายน้ำต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๓.๔ มีหลังคาคลุมตุน้ำ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับแหล่งน้ำและการปรับปรุงคุณภาพน้ำ

๔.๑ แหล่งน้ำที่นำมาใช้ต้องมีคุณภาพดี เช่น น้ำประปา น้ำจากบ่อบาดาล

๔.๒ กรณีที่ผู้ประกอบการผลิตน้ำเพื่อใช้ในการประกอบกิจการเอง ต้องมีระบบการตรวจสอบ การควบคุมและการปรับปรุงคุณภาพน้ำที่ผลิตให้มีคุณภาพดี

๔.๓ มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็นของคุณภาพแหล่งน้ำ เพื่อให้ได้น้ำบริโภคที่มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพมาตรฐานน้ำบริโภค

๕.๑ มีการเก็บตัวอย่างน้ำส่งตรวจ ณ ห้องปฏิบัติการวิทยาศาสตร์ เพื่อวิเคราะห์คุณภาพน้ำบริโภคทางด้านกายภาพ เคมี และแบคทีเรีย อย่างน้อย ๑ ครั้ง/ปี

๕.๒ มีการเก็บตัวอย่างน้ำเพื่อตรวจวิเคราะห์ทางด้านแบคทีเรียโดยใช้ชุดตรวจวัดอย่างง่ายในภาคสนาม อย่างน้อย ๑ ครั้ง/เดือน

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

๖.๑ มีการทำความสะอาดสถานที่ บริเวณที่ตั้งของตุน้ำเป็นประจำวัน

๖.๒ มีการทำความสะอาดพื้นผิวตู้ ช่องระบายน้ำและหัวจ่ายน้ำเป็นประจำวัน

๖.๓ ล้างทำความสะอาดถังเก็บน้ำภายในตู้ อย่างน้อย ๑ ครั้ง/เดือน

๖.๔ ล้างทำความสะอาดและเปลี่ยนวัสดุกรองตามระยะเวลาข้อแนะนำของผลิตภัณฑ์ที่กำหนด หรือเมื่อพบผลการตรวจผิดปกติเกินมาตรฐาน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบันทึกและการรายงาน

จัดทำระบบข้อมูลและการรายงานอย่างน้อย ดังนี้

๗.๑ บันทึกการปฏิบัติงานการตรวจสอบคุณภาพน้ำและการดูแลบำรุงรักษาตามตารางแผนการปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ

๗.๒ รวบรวมข้อมูลผลการตรวจสอบคุณภาพน้ำของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

๗.๓ จัดให้มีสัญลักษณ์แสดงคุณภาพน้ำบริโภคได้มาตรฐานหรือปรับปรุงต่อผู้บริโภคอย่างเปิดเผยเป็นประจำวัน

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็ง

ส่วนที่ ๑ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิตน้ำแข็ง

ส่วนที่ ๒ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการสะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งในหลักเกณฑ์นี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการเกี่ยวกับการผลิต ตัด บด โม่ สะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งเพื่อการจำหน่าย ยกเว้นการผลิตเพื่อใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“น้ำแข็ง” หมายถึง น้ำที่นำมาผ่านกระบวนการทำความเย็นจนแข็งตัวเป็นก้อน เช่น น้ำแข็งซอง น้ำแข็งหลอด น้ำแข็งบด เป็นต้น

“ค้าส่ง” หมายถึง การประกอบธุรกิจโดยการขายสินค้าในจำนวนมากให้แก่ผู้ซื้อ เพื่อนำไปขายให้แก่ผู้บริโภคหรือนำไปให้บริการต่อ

ส่วนที่ ๑

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ
ในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิต

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง และสุขลักษณะอาคารที่ใช้ในการผลิต

๑.๑ ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน หรือสาธารณสถาน ได้แก่ สถานศึกษา ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ สถานที่เลี้ยงสัตว์ เป็นต้น

โดยมิให้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่เทศบัญญัติใช้บังคับและมีข้อจำกัด เรื่องสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องมีการป้องกันเหตุรำคาญ และผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๒ อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบ ควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

๑.๒.๑ อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลมูลฝอย และมีระบบระบายน้ำอยู่ในสภาพดี

๑.๒.๒ ในกรณีที่อาคารผลิตอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน ต้องมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันการปนเปื้อน

๑.๒.๓ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด บำรุงรักษา แยกบริเวณผลิตให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๑.๒.๔ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๒.๕ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท

๑.๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หลอดไฟในอาคารผลิตต้องมีครอบป้องกัน และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๑.๒.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิต

๒.๑ ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องไม่เป็นสนิม ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็งที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒.๒ ออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้เหมาะสม เพื่อความสะดวกในการทำความสะดวก และป้องกันการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น

๒.๓ ถังเก็บกักน้ำดิบ ท่อส่งน้ำ และเครื่องมืออื่นๆ ต้องอยู่ในสภาพดี และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการผลิต

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต และขนส่ง

๓.๑ การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมหลักสุขาภิบาลที่ดี ตั้งแต่การตรวจสอบคุณภาพน้ำดิบ การส่งน้ำ การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาน้ำแข็ง

๓.๑.๑ น้ำที่ใช้ในการผลิต น้ำที่ใช้แช่สำหรับถอดน้ำแข็งออกจากช่อง ต้องมีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำบริโภค มีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ

๓.๑.๒ น้ำแข็งที่ผลิตต้องมีการขนย้าย เก็บรักษาและนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๓ มีการควบคุมและจัดทำบันทึกความเข้มข้นของคลอรีนคงเหลือในน้ำ บริเวณจุดต่างๆ ของกระบวนการผลิต เช่น อ่างคลอรีนสำหรับจุ่มรองเท้าบูท น้ำในบ่อแช่ช่อง น้ำสำหรับล้างพื้น เป็นต้น

๓.๑.๔ จัดทำบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำแข็ง เพื่อให้สามารถทวนสอบได้

๓.๑.๕ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง

๓.๒ ในการขนส่งน้ำแข็งให้มีภาชนะรองรับไม่วางกับพื้นโดยตรง และพาหนะขนส่งต้องสะอาด มีการทำลายเชื้อพื้นผิวพาหนะก่อนการขนส่งทุกครั้ง

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบกิจการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณผลิต

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิต และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงพาหนะนำโรค ในสถานประกอบกิจการ

๔.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

๔.๖ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๔.๗ จัดให้มีการบำบัดน้ำเสีย ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔.๘ จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้ง และสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

๔.๙ การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น ผนัง เพดานและบริเวณอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งมีการจัดทำบันทึกการทำความสะอาดเป็นประจำ

๕.๒ ถังเก็บกักน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำ ท่อส่งน้ำ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร ต้องมีการบำรุงรักษา และทำความสะอาด ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๕.๓ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดิบดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๔ สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักร ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อผ้าที่แขนที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๖.๒.๒ ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน

๖.๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสัญญาณ สายสร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ขณะปฏิบัติงาน

๖.๒.๔ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และสวมถุงมือทับอีกชั้นขณะปฏิบัติงาน โดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

๖.๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณผลิต เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณผลิต

๖.๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ในบริเวณปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

๖.๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณการผลิต

๖.๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบาย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๖.๔ ผู้ไม่เกี่ยวข้องับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอก ที่เข้าบริเวณผลิต ต้องปฏิบัติตามเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ จัดให้มีป้ายสัญลักษณ์เตือนภัย สัญญาณแจ้งเหตุอันตราย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่างๆที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักร และอื่นๆ

๗.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และมีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้งานได้ติดตั้งอยู่ตำแหน่งที่สามารถใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว และผู้ปฏิบัติงานสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๗.๓ มีการป้องกันอันตรายจากเสียงดัง ภายในสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๔ มีการป้องกันอันตรายจากสารเคมี และกลืนสารเคมีในบริเวณการผลิต จากการประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๕ มีมาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับระบบทำความเย็นที่ใช้แอมโมเนียเป็นสารทำความเย็นในโรงงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

๗.๖ มีมาตรการ หรือแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน หรือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน หรืออุบัติเหตุ เช่น เหตุเพลิงไหม้ สารเคมีรั่วไหล ที่อาจมีผลต่อชีวิต ทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการต้องแจ้งหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องทราบทันที และมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด เช่น

๗.๖.๑ จัดทำผังอพยพ แสดงที่ตั้งทางหนีไฟหรือทางฉุกเฉิน

๗.๖.๒ ต้องมีความรู้ในการรับมือกับเหตุฉุกเฉิน

๗.๖.๓ จัดให้มีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การดูแลสุขภาพอนามัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน กรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

๗.๖.๔ มีระบบแจ้งเตือนหรือแผนความปลอดภัย และมีการซ้อมแผนกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่นเพลิงไหม้ หรือสารเคมีรั่วไหล เป็นต้น

๗.๗ จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานประจำปีของผู้ปฏิบัติงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง เพื่อประเมินผลกระทบต่อสุขภาพจากการปฏิบัติงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๗.๘ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

ส่วนที่ ๒

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการการสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง

.....

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะอาคาร

๑.๑ อาคารและบริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

๑.๒ พื้น ผนัง เพดานของอาคาร ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๓ สถานที่สะสม แบ่งบรรจุ จำหน่าย ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่นๆ เพื่อให้ป้องกันการปนเปื้อน

๑.๔ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

๑.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่สะสม และแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๑.๖ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุ

๒.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นสนิม

๒.๒ วัสดุที่ใช้คลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง ควรมีสภาพดี สะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค และป้องกันการปนเปื้อนได้

๒.๓ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งต้องสะอาด มีสภาพดี ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง

๒.๔ ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง เพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น ไม่เคยใช้บรรจุสิ่งของอื่น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวง

สาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง ในกรณีที่ได้รับมาจากโรงผลิตแล้วนำมาแบ่งบรรจุขายต้องมีหลักฐานให้ทราบถึงแหล่งที่มาของน้ำแข็งได้

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการและการขนส่ง

๓.๑ การสะสม แบ่งบรรจุ การขนส่งและจำหน่ายน้ำแข็ง ต้องมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุม หรือห่อหุ้มอย่างมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๓.๒ พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาดโดยเฉพาะส่วนที่บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากมีการนำไปบรรจุทุกสิ่งของอื่นๆต้องมีการทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ขนส่งน้ำแข็ง

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งหรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็ง

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์ แมลงพาหนะนำโรค ในสถานประกอบการอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๔.๕ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๔.๖ จัดให้มีระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการสะสม แบ่งบรรจุ

๔.๗ การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น และบริเวณอาคารสถานที่ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๕.๒ ถังเก็บกักน้ำ ต้องมีสภาพดี มีการทำความสะอาด ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๕.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะบรรจุ ต้องมีการตรวจสอบสภาพและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ ให้อยู่ในสภาพดี ทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

๕.๔ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๕ สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักร ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อต้องมีแขนที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๖.๒.๒ ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและ

หลังการ ปนเปื้อน

๖.๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสัญญาณ สร้อย ต่างหู

และอื่น ๆ ขณะปฏิบัติงาน

๖.๒.๔ ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำก่อนสวมถุงมือ

๖.๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ

๖.๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน

๖.๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๖.๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบาย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการสะสมแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดี และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ จัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่นๆ

๗.๒ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมยางดิบ**

.....

“ยางดิบ” หมายถึง ยางธรรมชาติในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ น้ำยาง ยางแผ่น ยางแท่ง เศษยาง ขี้ยาง ยางก้อนถ้วย

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ทำการล้าง การอบ การรม การสะสมยางดิบ ใดๆ ได้อย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน

หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมยางดิบ ให้เป็นไปตามแนวทาง ดังนี้

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานศึกษา โรงพยาบาล สถานเลี้ยงเด็ก หรือสถานดูแลผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้น หรือผู้พิการ สถานที่ราชการ หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะที่ไม่ก่อให้เกิดปัญหาเหตุรำคาญ และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง โดยควรมีระยะห่างจากสถานที่ที่กล่าวข้างต้น ไม่น้อยกว่า ๑,๐๐๐ เมตร

ความในวรรคแรก มิให้ใช้บังคับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่เทศบัญญัติใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องการย้ายสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุรำคาญแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ

๒.๑ อาคาร ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย ในกรณีที่เป็นอาคารรวบรวม หรือสะสมยางก้อน ควรปิดมิดชิด

๒.๒ พื้น ต้องทำด้วยคอนกรีต หรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง อยู่ในสภาพดี เหมาะสม ปลอดภัย ไม่ลื่นไถล และทำความสะอาดง่าย ในกรณีลานรับซื้อ/สะสมยางก้อน พื้นควรมีความลาดเอียง สามารถระบายน้ำเสียไปยังท่อ/รางระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำเสียขัง

๒.๓ ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และทำความสะอาดง่าย

๒.๔ หลังคา ต้องมุงด้วยกระเบื้องหรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง

๒.๕ มีประตู หรือทางเข้า – ออกสถานประกอบกิจการ ที่มีความกว้างเพียงพอกับการเข้า – ออก ของยานพาหนะ และการเคลื่อนย้ายในกรณีฉุกเฉิน

๒.๖ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม

๒.๗ มีการระบายอากาศในอาคารโดยวิธีธรรมชาติหรือวิธีกล และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๒.๘ มีท่อหรือรางระบายน้ำแบบปิดภายในอาคารและภายนอกอาคาร

๒.๙ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่างๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

๓.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น

๓.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๓.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจตราเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุด หรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ และการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากบริเวณการผลิต โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องปราศจากความสกปรกหรือการปนเปื้อน

๔.๒ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

๔.๓ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้ให้บริการแก่ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๔ จัดให้มีอ่างหรือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมลพิษทางอากาศ และมลพิษทางเสียง

๕.๑ มีการป้องกัน ควบคุม หรือบำบัดกลิ่นจากการประกอบกิจการที่มีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๕.๒ มีการป้องกัน ควบคุมไอระเหยของสารเคมี และฝุ่นละออง จากการประกอบกิจการ เพื่อไม่ให้เกินเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๓ มีการควบคุมระดับเสียง ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย ของเสียอันตราย และสิ่งปฏิกูล

๖.๑ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ รวมถึงน้ำชะล้างจากลานกองเก็บวัตถุดิบ ก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๖.๒ ล้างทำความสะอาดลานรวบรวมหรือสะสมยาก่อนทุกครั้งหลังเลิกงาน หรือหากพบว่า มีน้ำเสียขังในปริมาณมาก

๖.๓ ในการขนส่งยาก้อน ควรปูแผ่นพลาสติกหนาป้องกันการรั่วไหลของน้ำเสียลงสู่พื้นถนน ระหว่างการขนส่ง และใช้ผ้าใบปิดคลุมรถขนส่งให้มิดชิด

๖.๔ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอรวมทั้งมีการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖.๕ มีการจัดการกากของเสีย สิ่งปฏิภูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว หรือวัสดุที่เสื่อมคุณภาพจากกระบวนการผลิต รวมถึงวัสดุอื่นๆที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖.๖ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างหรือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดห้องส้วมแยกชาย – หญิง และมีจำนวนอย่างน้อยในอัตรา ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๑๕ คน อัตรา ๒ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติไม่เกิน ๔๐ คน อัตรา ๓ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๘๐ คน และเพิ่มขึ้นต่อจากนี้ในอัตราส่วน ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการป้องกันเหตุรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และสภาพความเป็นอยู่ โดยปกติแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๘.๑ จัดให้มีทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นเด่นชัด สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

๘.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีการบันทึกผลการตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง

๘.๓ มีการฝึกอบรมการดับเพลิงขั้นต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนด หรือยอมรับ ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงาน ในแต่ละแผนกของสถานประกอบการนั้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนได้รับการฝึกซ้อมดับเพลิง และการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟพร้อมกันอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง กรณีที่มีผู้ปฏิบัติงานตั้งแต่ ๑๐ คนขึ้นไป ให้มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๔ มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีที่ใช้ในการประกอบกิจการ ที่มีความมั่นคง แข็งแรง ปลอดภัย และแยกออกจากบริเวณการผลิตอื่นๆ โดยต้องจัดให้มีป้ายแสดงชนิด ประเภทของสารเคมีแต่ละชนิดไว้อย่างชัดเจน จัดให้มีบัญชีรายชื่อและเอกสารข้อมูลความปลอดภัยสารเคมี (SDS ; safety data sheets) โดยเอกสารทั้งหมดให้แสดงเป็นภาษาไทย จัดเก็บไว้ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

๘.๕ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบการที่เพียงพอตามลักษณะงานตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๖ มีการควบคุมปริมาณฝุ่นละออง และความเข้มข้นของสารเคมีในบรรยากาศการทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๗ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุมปัญหาเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๘ มีการควบคุมความร้อนภายในสถานประกอบกิจการ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๙ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เพียงพอและเหมาะสมตามลักษณะงาน เช่น หน้ากากป้องกันกลิ่น ไอระเหยสารเคมี และเชื้อรา ที่ครอบหูหรือที่อุดหู ถุงมือ รองเท้าบูท เสื้อคลุม เป็นต้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทั้งนี้ ต้องมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๘.๑๐ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๑ จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานแรกรับเข้าทำงาน และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี และตรวจตามปัจจัยเสี่ยง ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๙.๒ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ทักษะในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลการอบรมทุกครั้ง

๙.๓ จัดให้มีสถานที่ชำระล้างร่างกาย และชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น ภายในสถานประกอบกิจการ

๙.๔ กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือผู้เจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันที

๙.๕ จัดให้มีมาตรการควบคุมการทำงาน ยก แบก หาม หาบ ทูน ลาก หรือเข็นของหนักของผู้ปฏิบัติงานไม่เกินอัตราน้ำหนักที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ในกรณีของหนักเกินอัตราน้ำหนักที่กำหนด ต้องจัดให้มีและให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เครื่องทุ่นแรงที่เหมาะสม และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๖ มีข้อบังคับกับผู้ปฏิบัติงาน มิให้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไม่สูบบุหรี่ หรือเสพสารเสพติด และไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๐ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการสีข้าวด้วยเครื่องจักร**

.....

ให้ผู้ประกอบกิจการการสีข้าวด้วยเครื่องจักร ดำเนินการเกี่ยวกับสภาพหรือสัญลักษณ์ของสถานที่ประกอบกิจการดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ลักษณะที่ตั้งของโรงสีข้าว

๑.๑ ห้ามตั้งโรงสีข้าวที่ใช้เครื่องจักรในการผลิตในบริเวณบ้านจัดสรรเพื่อการพักอาศัย อาคารชุดพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย

๑.๒ ห้ามตั้งโรงสีข้าวที่ใช้เครื่องจักรในการผลิตขนาดน้อยกว่า ๓๐ เกวียน ต่อวัน ภายในระยะ ๓๐๐ เมตร และตั้งแต่ ๓๑ เกวียนต่อวัน ภายในระยะ ๓,๐๐๐ เมตร จากเขตชุมชน ศาสนสถาน สถานบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ยกเว้นสถานที่ทำการของหน่วยราชการที่ใช้เป็นที่ทำการเพื่อการควบคุม กำกับ ดูแล อำนาจความสะดวก หรือการให้บริการแก่การดำเนินกิจการนั้น ๆ

๑.๓ ที่ตั้งโรงสีข้าวต้องตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการตามขนาดและประเภทหรือชนิดของโรงสีข้าว โดยไม่ก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญ หรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่นด้วย

๑.๔ มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียง ที่เห็นด้วยในการประกอบกิจการหรือขยายกิจการโดยรอบพื้นที่ ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ ๒ แปลง

๑.๕ สถานที่ประกอบกิจการที่ตั้งอยู่ติดกับชุมชนใกล้เคียงที่อาจได้รับผลกระทบจากการประกอบกิจการจะต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์นี้

๑.๖ เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น ๓๐ วัน นับแต่วันที่ที่เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศผลการพิจารณาให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ ณ สถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ และที่สำนักงานเทศบาลตำบลป่าซางและไม่มีผู้ใดคัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซางได้พิจารณาอันเป็นข้อยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้

ข้อ ๒ ลักษณะของอาคารโรงสีข้าว

๒.๑ อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง วัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างต้องเหมาะสมกับการประกอบกิจการโรงสีข้าวตามขนาดและประเภทหรือชนิดของโรงสีข้าว รวมทั้งไม่ก่อให้เกิดการลุกลามของอัคคีภัย

๒.๒ พื้นต้องมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่มีน้ำขังหรือลื่น อันอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้ง่าย

๒.๓ ประตูหรือทางออกเพียงพอกับจำนวนคน บานประตูเปิดออกได้ง่าย โดยเฉพาะเมื่อมีเหตุฉุกเฉิน และมีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๑๐ เมตร และสูงไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ เมตร

๒.๔ มีบันไดขึ้นลงเพื่อการตรวจสอบ ดูแล เครื่องจักรอุปกรณ์ ทั้งนี้บันไดต้องมีความมั่นคง แข็งแรง ขึ้นบันไดไม่ลื่นและมีช่วงระยะห่างเท่ากันโดยตลอด

๒.๕ มีการระบายอากาศเหมาะสมโดยมีพื้นที่ประตู หน้าต่าง และช่องลมรวมกันไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐ ของพื้นที่ห้อง หรือมีการระบายอากาศไม่น้อยกว่า ๐.๕ ลูกบาศก์เมตรต่อเวลาที่ต่อคนงาน ๑ คน

๒.๖ ต้องจัดให้มีแสงสว่างในการทำงานอย่างเพียงพอ ความเข้มของแสงสว่างต้องไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์

๒.๗ จัดให้มีสายล่อฟ้าตามความจำเป็นและเหมาะสม

ข้อ ๓ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงสีข้าว

๓.๑ ต้องมั่นคง แข็งแรง และเหมาะสมกับการใช้งาน มีเครื่องป้องกันอันตรายอันเกิดจากส่วนที่เคลื่อนไหวยของเครื่องจักรตามความจำเป็นและเหมาะสม รวมทั้งมีการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนการใช้งานทุกครั้ง และตรวจซ่อมบำรุงอย่างสม่ำเสมอ

๓.๒ เครื่องลำเลียงขนส่งข้าว ซึ่งมีสายลำเลียงผ่านเหนือบริเวณที่มีผู้ปฏิบัติงานหรือทางเดิน ต้องมีเครื่องป้องกันของตกและรองรับของตก และต้องมีเครื่องบังคับที่ทำให้สายลำเลียงหยุดได้เมื่อเครื่องหยุดทำงาน

๓.๓ ระบบไฟฟ้า การเดินสายไฟฟ้า และการติดตั้งเครื่องยนต์ สวิตช์ไฟฟ้า อุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ ต้องเป็นไปตามหลักวิชาการ

ข้อ ๔ มีการจัดการด้านสุขาภิบาลและการป้องกันปัญหามลพิษ ดังนี้

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่ม น้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอและเหมาะสม

๔.๒ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วมสะอาด และถูกหลักสุขาภิบาล ตามจำนวนที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๔.๓ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่เหมาะสมและเพียงพอ ถูกหลักสุขาภิบาล โดยแยกสิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้วไว้ในที่รองรับต่างหากและมีฝาปิดมิดชิด ทั้งนี้ต้องดำเนินการถูกต้องตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

๔.๔ ติดตั้งระบบควบคุม ป้องกัน การฟุ้งกระจายของฝุ่นละออง เขม่า เถ้าถ่าน ในทุกกระบวนการผลิต เช่น เครื่องดูดอากาศหรืออุปกรณ์กำจัดฝุ่นชนิดที่มีประสิทธิภาพสูง ตามปริมาณของฝุ่นที่เกิดจากกระบวนการผลิต ทั้งนี้ ปริมาณฝุ่นละอองต้องเป็นไปตามเกณฑ์ ดังนี้

๔.๔.๑ ภายในสถานประกอบการ ปริมาณฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๘ ชั่วโมง จะต้องไม่เกิน ๑๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM-๑๐) ต้องไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร

๔.๔.๒ ในบรรยากาศโดยทั่วไปของชุมชน ปริมาณฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๒๔ ชั่วโมง จะต้องไม่เกิน ๐.๓๓ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM-๑๐) ต้องไม่เกิน ๐.๑๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร

๔.๕ จัดให้มีการป้องกันกลิ่น เสียง ความสั่นสะเทือนจากการประกอบกิจการโรงสีข้าว มิให้เป็นที่เดือดร้อนหรือเป็นเหตุให้เสื่อมหรืออาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและประชาชนที่อาศัยอยู่ใกล้เคียง ทั้งนี้ เรื่องเสียงต้องเป็นไปตามเกณฑ์ ดังนี้

๔.๕.๑ ภายในสถานประกอบการให้มีค่าเฉลี่ยของระดับเสียง (L_{Aeq}) ๘ ชั่วโมง ทำการ ไม่เกิน ๙๐ เดซิเบลเอ

๔.๕.๒ ในชุมชนทั่วไปที่ตั้งบ้านเรือนใกล้เคียงกับสถานประกอบการให้มีค่าเฉลี่ยของระดับเสียง (L_{Aeq}) ในช่วงเวลากลางวัน (๐๗.๐๐-๒๒.๐๐ น.) ไม่เกิน ๕๕ เดซิเบลเอ และในช่วงเวลากลางคืน (๒๒.๐๐-๐๗.๐๐ น.) ไม่เกิน ๔๕ เดซิเบลเอ โดยเสียงดังที่ได้รับต้องมีค่าเฉลี่ยของระดับเสียง (L_{Aeq}) ตลอด ๒๔ ชั่วโมง ไม่เกิน ๗๐ เดซิเบลเอ

๔.๖ กรณีที่มีน้ำเสียเกิดขึ้นในกระบวนการผลิตของโรงสีข้าว ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียที่สามารถบำบัดจนน้ำมีลักษณะเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมหรือกฎหมายว่าด้วยโรงงานแล้วแต่กรณี ก่อนระบายน้ำทิ้งออกจากโรงสีข้าว

ข้อ ๕ จัดให้มีบริการและดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไขผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ดังนี้

๕.๑ ตรวจสอบสุขภาพก่อนเข้าทำงาน และตรวจสอบสุขภาพเป็นระยะ โดยเฉพาะระบบหรืออวัยวะที่ก๊าซพิษมีผลกระทบต่อให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยคุ้มครองแรงงาน

๕.๒ ป้องกันผู้ปฏิบัติงานมิให้ได้รับหรือสัมผัสก๊าซพิษ โดยจัดเตรียมอุปกรณ์ในการป้องกันภัยส่วนบุคคล เช่น หน้ากากป้องกันฝุ่น หน้ากากป้องกันแก๊สพิษ เครื่องกรองฝุ่น ที่อุดหู ที่ปิดหู หมวกนิรภัยให้เหมาะสมกับลักษณะงาน และออกกระเปาะบังคับให้คนงานต้องสวมใส่เครื่องป้องกันภัยส่วนบุคคลขณะทำงานทุกครั้ง รวมทั้งต้องจัดฝึกอบรมด้านความปลอดภัยและการใช้เครื่องมืออย่างถูกต้องแก่ผู้ปฏิบัติงาน

๕.๓ จัดให้มีบริการทางการแพทย์ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยคุ้มครองแรงงานในเรื่องเกี่ยวกับการจัดสวัสดิการในสถานประกอบกิจการ

๕.๔ การดูแลสถานที่และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๕.๔.๑ ตรวจสอบประสิทธิภาพเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตก่อนการใช้งานทุกครั้ง และตรวจสอบบำรุงอย่างสม่ำเสมอ

๕.๔.๒ จัดทำแผนผังวงจรไฟฟ้าภายในโรงสีข้าวทั้งหมด และตรวจสอบสายไฟฟ้าหากชำรุดต้องซ่อมแซม หรือเปลี่ยนใหม่ทันที

๕.๔.๓ จัดให้มีการติดป้ายเตือนอันตรายจากไฟฟ้า และการใช้ก๊าซพิษรมข้าวภายในโรงสีข้าว เช่น อันตรายไฟฟ้าแรงสูง หรือเขตอันตรายห้ามเข้า เป็นต้น

๕.๔.๔ ในบริเวณที่มีอุณหภูมิสูงกว่า ๔๕ องศาเซลเซียส ต้องมีการแก้ไขปรับปรุงเพื่อลดระดับความร้อนให้น้อยลง หรือมีอุปกรณ์ป้องกันความร้อนแก่ผู้ปฏิบัติงาน

๕.๔.๕ ให้มีการตรวจวัดและระบายความร้อนบริเวณเครื่องจักร เครื่องมืออุปกรณ์ที่ทำให้กำเนิดความร้อน หรือไอน้ำให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ

๕.๔.๖ จัดเตรียมระบบหรือเครื่องมือในการป้องกันอัคคีภัยอย่างเหมาะสม เช่น มีตู้เก็บสายและหัวฉีดน้ำดับเพลิง อุปกรณ์ดับเพลิงชนิดถังติดตั้ง

๕.๔.๗ ตรวจสอบประสิทธิภาพของระบบหรือเครื่องป้องกันอัคคีภัยอย่างสม่ำเสมอ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งภัยอันตรายอย่างน้อย ๒ ที่

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การเคาะ ปะผุ พ่นสียานยนต์

.....

สถานประกอบกิจการ การเคาะ ปะผุ พ่นสียานยนต์ หมายถึง สถานประกอบกิจการที่มีการเคาะ ปะผุ พ่นสียานยนต์ ทั้งหมดหรือที่มีการดำเนินการอย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างรวมกัน

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ห่างจากศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการ หรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ ซึ่งต้องไม่อยู่ในระยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน หรือต้องมีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนที่มีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทของสถานประกอบกิจการ

ความในวรรคแรก มิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่เทศบัญญัติใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องการย้ายสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุรำคาญแก่ผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๑ สถานประกอบกิจการต้องไม่ตั้งอยู่บริเวณต่อไปนี้

๑) บ้านจัดสรร เพื่อการพักอาศัย อาคารพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย

๒) สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจาก ศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการ หรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่าง ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

๑.๒ สถานประกอบกิจการ ต้องมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการได้ และมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในกรณีที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กฎหมายว่าด้วยผังเมืองใช้บังคับต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ

๒.๑ อาคาร ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย

๒.๒ พื้น ต้องทำด้วยคอนกรีต หรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง อยู่ในสภาพดี เหมาะสม ปลอดภัย และทำความสะอาดง่าย

๒.๓ พื้นอาคารในส่วนที่ล้างรถ ควรมีความลาดเอียงที่เหมาะสมสำหรับระบบน้ำจากการล้าง

๒.๔ ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และทำความสะอาดง่าย

๒.๕ หลังคา ต้องมุงด้วยกระเบื้องหรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง

๒.๖ มีประตู หรือทางเข้า – ออก สถานประกอบกิจการ ที่มีความกว้างเพียงพอกับการเข้า – ออก ของยานพาหนะ และการเคลื่อนย้ายในกรณีฉุกเฉิน

๒.๗ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม โดยบริเวณผสมสีบริเวณพ่นสีและอบสียานยนต์ต้องมีการแยกห้องอย่างชัดเจนเป็นห้องปิดมิดชิด และจัดให้มีระบบระบายอากาศและบำบัดอากาศอย่างมีประสิทธิภาพ

๒.๘ มีการระบายอากาศในอาคารโดยวิธีธรรมชาติหรือวิธีกลที่เหมาะสม

๒.๙ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่างๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

๓.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น

๓.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๓.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจตราเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุดหรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ และการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากบริเวณการผลิต โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องปราศจากความเสี่ยงหรือการปนเปื้อน

๔.๒ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

๔.๓ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัว ที่จัดไว้ให้บริการแก่ผู้ปฏิบัติงานต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๔ จัดให้อ่างหรือที่ล้างมือพร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมลพิษทางอากาศ และมลพิษทางเสียง

๕.๑ ห้องผสมสี พ่นสี และอบสียานยนต์ ต้องจัดให้มีระบบระบายอากาศ และระบบบำบัดอากาศที่มีประสิทธิภาพเพียงพอต่อการบำบัดฝุ่นละออง สารอินทรีย์ระเหยง่าย และผู้ประกอบกิจการจะต้องดำเนินการควบคุมและป้องกันมิให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียง พร้อมทั้งมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานเปิดระบบระบายอากาศและระบบบำบัดอากาศขณะปฏิบัติงานทุกครั้ง และให้ติดตั้งมิเตอร์ไฟฟ้าแยกเฉพาะสำหรับระบบบำบัดอากาศ เพื่อใช้ในการตรวจสอบว่าสถานประกอบกิจการมีการเดินเครื่องระบบบำบัดอากาศ ทั้งนี้ ห้ามนำการผสมสี พ่นสี และอบสียานยนต์นอกห้องดังกล่าวโดยเด็ดขาด

๕.๒ มีการป้องกัน ควบคุม หรือบำบัดกลิ่นจากการประกอบกิจการที่มีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญ หรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๕.๓ มีการป้องกัน ควบคุมไอระเหยของสารเคมี และฝุ่นละออง จากการประกอบกิจการเพื่อไม่ให้เกินเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๔ กรณีที่ระบบบำบัดอากาศเป็นแบบการใช้วัสดุดูดซับกลิ่นหรือสารอินทรีย์ระเหยง่าย ให้ดำเนินการตรวจตราวัสดุดูดซับกลิ่นหรือวัสดุกรองฝุ่นละอองสีในห้องพ้นสีเป็นประจำ หากพบการอุดตันของวัสดุดูดซับ หรือวัสดุกรองฝุ่นละอองสีให้ทำการเปลี่ยนทันทีหรือเปลี่ยนตามกำหนดเวลา พร้อมทั้งให้มีการบันทึกผลเพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๕.๕ จัดให้มีบริเวณหรือห้องสำหรับการเคาะ ปะผุยานยนต์ที่ปิดมิดชิด และมีการควบคุมระดับเสียงให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย ของเสียอันตราย และสิ่งปฏิกูล

๖.๑ ต้องจัดให้มีรางหรือท่อระบายน้ำ บ่อพักที่มีขนาดเพียงพอโดยต้องจัดทำบ่อดักไขมันที่มีขนาดเพียงพอ

๖.๒ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ ก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖.๓ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ รวมทั้งมีการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖.๔ มีการจัดการกากของเสีย สิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว หรือวัสดุที่เสื่อมคุณภาพจากกระบวนการผลิต รวมถึงวัสดุอื่นๆที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖.๕ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างหรือที่ล้างมือพร้อมสบู่ ที่จำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดห้องส้วมแยกชาย – หญิง และมีจำนวนอย่างน้อยในอัตรา ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๑๕ คน อัตรา ๒ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๔๐ คน อัตรา ๓ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๘๐ คน และเพิ่มขึ้นต่อจากนี้ในอัตราส่วน ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันเหตุรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันปัญหาเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสภาพความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๘.๑ จัดให้มีการหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นชัดเจน

๘.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ต้องมีการตรวจสอบเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง ทั้งนี้ให้มีการบำรุงรักษาตามข้อกำหนดของผู้ผลิต

๘.๓ มีการฝึกอบรมการดับเพลิงขั้นต้นจากหน่วยงานที่ราชการกำหนดหรือยอมรับ ได้แก่ ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๔๐ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในแต่ละแผนกของสถานประกอบการนั้น และ

จัดให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนได้รับการฝึกซ้อมดับเพลิงและการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟพร้อมกันอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง กรณีที่มีผู้ปฏิบัติงานตั้งแต่ ๑๐ คนขึ้นไป ให้มีแผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ทั้งนี้ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๔ มีสถานที่จัดเก็บสารเคมีที่ใช้ในการประกอบกิจการ ที่มีความมั่นคง แข็งแรง ปลอดภัย และแยกออกจากบริเวณการผลิตอื่นๆ โดยต้องจัดให้มีป้ายแสดงชนิด ประเภทของสารเคมีแต่ละชนิดไว้อย่างชัดเจน จัดให้มีบัญชีรายชื่อและเอกสารข้อมูลความปลอดภัยสารเคมี (SDS : safety data sheets) โดยเอกสารทั้งหมดให้แสดงเป็นภาษาไทย จัดเก็บไว้ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

๘.๕ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบกิจการที่เพียงพอตามลักษณะงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๖ มีการควบคุมปริมาณฝุ่นละออง และความเข้มข้นของสารเคมีในบรรยากาศการทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๗ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุมปัญหาเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๘ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เพียงพอและเหมาะสมตามลักษณะงาน เช่น หน้ากากป้องกันกลิ่น ไอระเหยสารเคมี ที่ครอบหูหรือที่อุดหู และแว่นตากรองแสง เป็นต้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทั้งนี้ ต้องมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๘.๙ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๑ จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานแรกเข้าทำงาน และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี และตรวจตามปัจจัยเสี่ยง ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๙.๒ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ทักษะในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลของการอบรมทุกครั้ง

๙.๓ จัดให้มีสถานที่ชำระล้างร่างกาย และชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น ภายในสถานประกอบกิจการ

๙.๔ กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันเวลาที่

๙.๕ มีข้อบังคับกับผู้ปฏิบัติงาน มิให้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไม่สูบบุหรี่ หรือเสพสารเสพติด และไม่รับประทานอาหารขณะปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๐ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์แมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์แมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ

หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมกิจการประกอบกิจการ เลื่อย ซอย ชัด ไส เจาะ ขุดร่อน ทำคิ้ว
หรือตัดไม้ด้วยเครื่องจักร กิจการการผลิต ฟัน ทาสารเคลือบเงา หรือสี แต่งสำเร็จสิ่งของเครื่องใช้ หรือ
ผลิตภัณฑ์จากไม้ หวาย ชานอ้อย

.....

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ห่างจากศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการ หรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ ซึ่งต้องไม่อยู่ในระยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน หรือต้องมีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนที่มีประสิทธิภาพ โดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทของสถานประกอบกิจการ

ความในวรรคแรก มิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่เทศบัญญัติใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องการย้ายสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุรำคาญแก่ผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๑ สถานประกอบกิจการต้องไม่ตั้งอยู่บริเวณต่อไปนี้

- ๑) บ้านจัดสรร เพื่อการพักอาศัย อาคารพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย
- ๒) สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจาก ศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการ หรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่าง ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ เมตร

๑.๒ สถานประกอบกิจการ ต้องมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการได้ และมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในกรณีที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กฎหมายว่าด้วยผังเมืองใช้บังคับต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะ

๒.๑ อาคารสถานประกอบการ

- ๑) มีประตูหรือมีทางเข้าออกอย่างน้อย ๒ ทาง ให้เพียงพอกับจำนวนคนงาน ที่จะหลบหนีภัย ออกไปได้ทันทั่วทั้งที่เมื่อมีอุบัติเหตุฉุกเฉิน บานประตูเปิดออกง่าย
- ๒) จัดให้มีที่เก็บรักษาวัตถุหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตราย การระเบิด หรืออัคคีภัยได้ง่ายไว้ในที่ปลอดภัยเฉพาะ
- ๓) ต้องเก็บและจัดวางวัสดุสิ่งของต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบ ไม่เกะกะกีดขวางทางเดิน หรือการปฏิบัติงานอันอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟฟ้าต่างๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

๓.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น

๓.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๓.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจตราเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุด หรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

๓.๖ เครื่องจักรทุกเครื่องของสถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดเสียงดัง ความสั่นสะเทือนที่มีผลไปรบกวนแก่ผู้อยู่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง

๓.๗ เครื่องจักรทุกเครื่องของสถานประกอบการต้องป้องกันไม่ให้เกิดฝุ่นละอองไปรบกวนแก่ผู้อยู่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง

๓.๘ จัดให้มีการติดป้ายเตือนภัยอันตรายจากไฟฟ้า ในบริเวณที่มีความเสี่ยงและบริเวณอื่นทั่วไป

๓.๙ จัดเตรียมระบบหรือเครื่องมือในการป้องกันและระงับภัย หรืออัคคีภัยในสถานประกอบการอย่างเหมาะสมเพียงพอ และใช้งานได้

๓.๑๐ จัดเตรียมอุปกรณ์หรือเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ได้แก่ ถุงมือ แวนตา ที่ครอบหูลดเสียง หรือเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอื่น ๆ ตามสภาพและลักษณะงานให้เพียงพอและเหมาะสม

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวกับการป้องกันเหตุรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และสภาพความเป็นอยู่ โดยปกติแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๕.๑ จัดให้มีทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นเด่นชัด สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

๕.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีการบันทึกผลการตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง

๕.๓ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบการที่เพียงพอตามลักษณะงานตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๔ มีการควบคุมปริมาณฝุ่นละออง และความเข้มข้นของสารเคมีในบรรยากาศการทำงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๕ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุมปัญหาเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๖ มีการควบคุมความร้อนภายในสถานประกอบกิจการ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๗ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมกิจการประกอบกิจการจัดตั้งสถานประกอบกิจการนวดทั่วไป

.....
หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต

๑. อาคารสถานประกอบกิจการ และบริเวณของสถานประกอบกิจการต้องมีความสะอาด มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
๒. มีทางหนีไฟโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงเส้นทางหนีไฟ และมีอุปกรณ์ดับเพลิง
๓. จัดให้มีห้องน้ำห้องส้วมอย่างเพียงพอสำหรับผู้ให้บริการและผู้มารับบริการ โดยแยกเป็นเพศชายและเพศหญิง
๔. การจัดบริการต้องไม่มิดชิดหรือลับตาจนเกินไป
๕. ให้มีการจัดทำทะเบียนและประวัติของผู้ให้บริการนวด เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้ และต้องไม่ให้ผู้อื่นที่มีไข้ผู้ที่มีรายชื่อในทะเบียนมาให้บริการนวด
๖. ผู้ให้บริการนวดต้องเป็นผู้ที่ผ่านการฝึกอบรมจากหน่วยงาน / สถาบันที่ได้รับการรับรองโดยกระทรวงสาธารณสุข ทั้งนี้ ต้องใช้เวลาสำหรับสถานบริการที่ตั้งอยู่ก่อนแล้วด้วย
๗. ผู้ให้บริการนวดต้องไม่เป็นโรคติดต่อ
๘. ผู้จัดตั้งสถานประกอบกิจการต้องรับเป็นภาระในการจัดให้มีการตรวจสุขภาพสำหรับผู้ให้บริการนวดทุกระยะเวลา ๖ เดือน

หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

การควบคุมการประกอบกิจการประเภทกลุ่มบริการบันเทิง

- การประกอบกิจการโรงมหรสพ

- การประกอบกิจการการจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต้นรำ รำวง ร้องเง้ ดิสโก้เทก คาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

- การจัดให้มีการเล่นสเก็ต หรือโรลเลอร์เบลด หรือการเล่นอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

- การประกอบกิจการสวนสนุก โบว์ลิ่ง หรือตู้เกม

.....

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะที่ตั้งของสถานประกอบการ

(๑) สถานประกอบการต้องตั้งอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล โดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทของการประกอบกิจการนั้น ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนหรือก่อเหตุรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียงด้วย

ข้อ ๒ ลักษณะของอาคาร ต้องจัดให้มีความเหมาะสมที่จะประกอบกิจการและมีลักษณะดังนี้

(๑) การออกแบบและการวางผังของอาคาร ควรเหมาะสมต่อการป้องกันเสียงและความสั่นสะเทือนจากพื้นที่ให้บริการ ที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียง

(๒) พื้นที่ส่วนที่มีดนตรีหรือการแสดงดนตรี ส่วนเต้นรำและบริเวณที่มีเสียงดังและความสั่นสะเทือน ควรเป็นอาคารที่ปิดมิดชิด และใช้วัสดุที่ป้องกันเสียงและความสั่นสะเทือนได้ เพื่อป้องกันการเกิดเหตุรำคาญจากเสียงและความสั่นสะเทือนที่จะก่อให้เกิดผลกระทบแก่ประชาชนใกล้เคียง

(๓) บริเวณโดยรอบอาคาร ตัวอาคาร พื้นอาคาร โถงและเก้าอี้ ต้องได้รับการดูแลให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

ข้อ ๓ การควบคุมป้องกันเสียงจากสถานประกอบการ

(๑) ต้องจัดให้มีและปรับปรุงสิ่งที่เป็นต้นกำเนิดของเสียงและทางผ่านของเสียง มิให้มีระดับเสียงเกินกว่ามาตรฐานตามข้อ ๓ (๒) เพื่อการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน ทั้งผู้ใช้บริการ ผู้ให้บริการ รวมทั้งไม่ก่อเหตุรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียง

(๒) ระดับเสียงภายในสถานประกอบการตลอดระยะเวลาทำการ ต้องมีค่าเฉลี่ยของระดับเสียง (L_{Aeq}) ไม่เกิน ๙๐ เดซิเบลเอ และมีค่าระดับเสียงสูงสุด (L_{max}) ณ เวลาใดเวลาหนึ่ง ไม่เกิน ๑๑๐ เดซิเบลเอ (ตามแนวทางการกำหนดมาตรฐานระดับเสียงขององค์การอนามัยโลก) โดยมีเครื่องมือและวิธีการตรวจวัด ตามที่กำหนดในข้อ ๓ (๓)

(๓) เครื่องมือและวิธีการตรวจวัดระดับเสียงภายในสถานประกอบการ

(๓.๑) คุณลักษณะของเครื่องมือที่ใช้

(๓.๑.๑) เครื่องวัดระดับเสียงเป็นชนิด Sound Level Meter Type

๒ หรือสูงกว่า

(๓.๑.๒) เครื่องวัดระดับเสียง ต้องได้มาตรฐาน IEC ๖๕๑ หรือ IEC ๘๐๔ ของคณะกรรมการมาตรฐานระหว่างประเทศว่าด้วยเทคนิคไฟฟ้า (International Electrotechnical Commission, IEC)

(๓.๒) วิธีการตรวจวัดระดับเสียง

(๓.๒.๑) ต้องเปรียบเทียบความถูกต้องของเครื่องวัดระดับเสียงก่อนใช้งานทุกครั้ง

(๓.๒.๒) กำหนดจุดตรวจวัดระดับเสียง ดังนี้

(ก) บริเวณกลางห้องหรือบริเวณที่โดยปกติมีผู้ใช้บริการมาก

(ข) จุดตรวจวัดระดับเสียงต้องอยู่สูงจากระดับพื้นห้อง ประมาณ ๑.๒๐ เมตร สำหรับการตรวจวัดในบริเวณที่ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่นั่ง และที่ระดับ ๑.๕๐ เมตร สำหรับการตรวจวัดในบริเวณที่ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่ยืน

(๓.๒.๓) ตรวจวัดระดับเสียง ณ เวลาใดเวลาหนึ่งที่สถานประกอบการเปิดให้บริการ โดยทำการตรวจวัดเป็นเวลา ๑๕ นาทีติดต่อกัน แล้วนำมาหาค่าระดับเสียงเฉลี่ย (L_{Aeq}) และค่าระดับเสียงสูงสุด (L_{max}) ดังนี้

(ก) ในกรณีเครื่องวัดระดับเสียงชนิด Equivalent Continuous Sound Pressure Level แบบแสดงผลเป็นตัวเลข ให้ตั้งค่าการตรวจวัดในช่วงเวลา ๑๕ นาที แล้วอ่านค่าออกมาเป็นค่าระดับเสียงเฉลี่ย (L_{Aeq}) และค่าระดับเสียงสูงสุด (L_{max}) ได้ทันที

(ข) ในกรณีเครื่องวัดเสียงชนิด Sound Pressure Level แบบแสดงผลโดยใช้เข็มชี้วัด ให้ปรับปุ่มความไวของการอ่านค่าที่ “Slow” ทั้งนี้

หากความแตกต่างของค่าระดับเสียงสูงสุดและต่ำสุด อยู่ในช่วง ± 3 เดซิเบลเอ ให้นำค่าต่ำสุดและค่าสูงสุดมารายงาน โดยให้รายงานเป็นค่าช่วง ตัวอย่างเช่น ค่าระดับเสียงต่ำสุดวัดได้ ๙๐ เดซิเบลเอ ค่าระดับเสียงสูงสุดวัดได้ ๙๖ เดซิเบลเอ ให้รายงานค่าระดับเสียงเฉลี่ย (L_{Aeq}) เป็น ๙๐ – ๙๖ เดซิเบลเอ ส่วนค่าระดับเสียงสูงสุด (L_{max}) ให้นำค่าสูงสุดมาใช้ได้เลย คือ เท่ากับ ๙๖ เดซิเบลเอ

หากความแตกต่างของค่าระดับเสียงสูงสุดและต่ำสุด อยู่ในช่วง ± 6 เดซิเบลเอ ให้นำค่าสูงสุดมาลบด้วยออกด้วย ๓ เดซิเบล และรายงานเป็นค่าเดี่ยว ตัวอย่างเช่น ค่าระดับเสียงต่ำสุดวัดได้ ๙๐ เดซิเบลเอ ค่าระดับเสียงสูงสุดวัดได้ ๑๐๒ เดซิเบลเอ ให้นำค่าสูงสุดคือ ๑๐๒ เดซิเบลเอ ลบด้วย ๓ เดซิเบลเอ แล้วรายงานค่าระดับเสียงเฉลี่ย (L_{Aeq}) เท่ากับ ๙๙ เดซิเบลเอ ส่วนค่าระดับเสียงสูงสุด (L_{max}) ให้นำค่าสูงสุดมาใช้ได้เลย คือ เท่ากับ ๑๐๒ เดซิเบลเอ

(๔) ในระหว่างการให้บริการ ควรมีการหยุดหรือลดระดับเสียงจากการแสดงดนตรี หรือการเปิดเพลงหรือจากเครื่องกำเนิดเสียงหรือกิจกรรมอื่นที่ก่อให้เกิดเสียงดังมากเป็นระยะ เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้พักจากการสัมผัสเสียงดัง

(๕) ต้องจัดให้มีการบริการเครื่องป้องกันเสียงที่ได้มาตรฐานและสะอาดสำหรับผู้มาใช้บริการ เมื่อได้รับการร้องขอ และผู้ประกอบการต้องติดประกาศหรือให้ข้อมูลด้วยวิธีการอื่นใดแก่ผู้ใช้บริการเกี่ยวกับการป้องกัน การแก้ไขหรือการบรรเทาอันตรายที่อาจเกิดจากการได้ยินเสียงดัง

(๖) จัดให้มีเครื่องวัดระดับเสียงและแสดงผลการตรวจวัด เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้ทราบถึงระดับเสียงในขณะใช้บริการ และสามารถพิจารณาการป้องกันตัวเองได้

ข้อ ๔ การระบายอากาศ

(๑) ต้องจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยมีอัตราการระบายอากาศ ดังนี้

สถานที่	วิธีการระบายอากาศ		
	วิธีธรรมชาติ	วิธีกล (อัตราการระบายอากาศไม่น้อยกว่าจำนวนเท่าของปริมาตรของห้องใน ๑ ชั่วโมง)	วิธีที่ใช้ ระบบปรับอากาศ (ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง/ตารางเมตร)
ห้องน้ำ ห้องส้วม	*	๔	๑๐
ที่จอดรถ (ที่อยู่ต่ำกว่าระดับพื้นดิน)	*	๔	-
ห้องปรุง ประกอบอาหาร	*	๒๔	๓๐
บริเวณที่นั่ง ส่วนแสดงดนตรีและส่วนต้อนรับ	*	๑๒	๑๐

หมายเหตุ * ในกรณีจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ ห้องในอาคารทุกชนิดทุกประเภท ยกเว้นห้องเก็บของต้องมีประตู หน้าต่าง หรือช่องระบายอากาศด้านติดกับอากาศภายนอกเป็นพื้นที่รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ของพื้นที่ห้องนั้น ทั้งนี้ ไม่นับรวมพื้นที่ของประตู หน้าต่าง และช่องระบายอากาศที่ติดต่อกับห้องอื่นหรือช่องทางเดินภายในอาคาร

(๒) ในกรณีจัดให้มีเขตสูบบุหรี่ ในบริเวณที่มีระบบปรับอากาศ ต้องจัดให้มีการระบายอากาศถ่ายเทหมุนเวียน ระหว่างภายนอกอาคารและภายในเขตสูบบุหรี่ ไม่น้อยกว่า ๕๐ ลูกบาศก์ฟุตต่อ นาที ต่อคน

ข้อ ๕ ระบบการจัดแสงสว่าง

(๑) ต้องจัดให้มีความเข้มของแสงสว่างที่เหมาะสม ดังนี้

บริเวณพื้นที่	ความเข้มของแสงสว่าง
- พื้นที่ให้บริการ ได้แก่ ส่วนแสดงดนตรี ส่วนต้อนรับและบริเวณที่นั่งฟังดนตรี	
๑) พื้นที่ให้บริการทั้งหมดในขณะที่เตรียมสถานที่ให้บริการ	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์
๒) พื้นที่ให้บริการต่าง ๆ ในขณะที่เปิดให้บริการ เช่น ส่วนแสดงดนตรีหรือมีเสียงดนตรี ส่วนต้อนรับและบริเวณที่นั่งฟังดนตรี	ให้มีแสงสว่างเพียงพอที่จะมองเห็นและจำหน้ากันได้ในระยะไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ เมตร*

บริเวณพื้นที่	ความเข้มของแสงสว่าง
- ห้องน้ำ ห้องส้วม (ยกเว้นโรงมหรสพ)	ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์
- ห้องปรุง ประกอบอาหาร	ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์
- ช่องทางเดินภายในอาคาร	ไม่น้อยกว่า ๕๐ ลักซ์
- ที่จอดรถ	ไม่น้อยกว่า ๕๐ ลักซ์

(* ที่มา กฎกระทรวง ฉบับที่ ๓ (พ.ศ.๒๕๒๑) ออกตามความใน พระราชบัญญัติสถานบริการ พ.ศ.๒๕๐๙)

(๒) กรณีที่มีการใช้แสงเลเซอร์ ผู้ประกอบกิจการจะต้องตรวจสอบจากผู้ผลิตหรือผู้ติดตั้งว่าแสงเลเซอร์ที่ใช้ นั้น จัดอยู่ใน Class ๑ ที่ใช้สำหรับสถานบันเทิงเท่านั้น

ข้อ ๖ ระบบความปลอดภัย

(๑) ต้องจัดให้มีระบบป้องกันอัคคีภัย และจัดให้มีประตูหรือทางออกหรือทางหนีไฟที่เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคาร ให้สามารถออกหรือหลบหนีภัยได้โดยสะดวกและทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น ไม่มีสิ่งกีดขวาง มีแสงสว่างเพียงพอ และมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงชัดเจน โดยต้องมีระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเมื่อระบบปกติขัดข้อง

(๒) ต้องมีการควบคุมไม่ให้ผู้ใช้บริการ เข้าไปในสถานประกอบกิจการมากจนทำให้เกิดการแออัดจนเกินไป

(๓) ควรจัดให้มีจำนวนโต๊ะ เก้าอี้และจัดให้มีระยะห่างที่เหมาะสม สะดวกต่อการสัญจรภายในสถานประกอบกิจการ

ข้อ ๗ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ

(๑) ต้องจัดให้มีห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ แยกชายหญิง และมีสัญลักษณ์แสดงอย่างชัดเจน

(๒) ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด คือ ในพื้นที่ของอาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้ชาย จำนวน ๑ ที่ ที่ปัสสาวะ ๒ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ ห้องส้วมสำหรับผู้หญิง ๒ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ กรณีที่พื้นที่ของอาคารเกินกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร จะต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือเพิ่มขึ้นตามอัตราส่วนพื้นที่อาคารที่เพิ่มนั้น และถ้ามีเศษให้คิดเต็มอัตรา

(๓) อาคารที่เปิดให้บริการหลายชั้น ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือในชั้นต่าง ๆ ตามความจำเป็นและเหมาะสม

(๔) ห้องส้วมควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๐.๙๐ ตารางเมตร และความกว้างภายในไม่น้อยกว่า ๐.๙๐ เมตร ความสูงไม่น้อยกว่า ๑.๘๐ เมตร กรณีที่ห้องส้วมและห้องน้ำอยู่ในห้องเดียวกันต้องมีพื้นที่ภายในไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ ตารางเมตร

(๕) ห้องส้วมและที่ปัสสาวะ ต้องใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และได้รับการดูแลรักษาความสะอาดอยู่เสมอ และต้องมีระบบบำบัดสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๘ การสุขาภิบาลอาหาร

(๑) สำหรับสถานประกอบกิจการที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ มีการปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่น กำหนดไว้ในเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซางด้วย

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

.....

ข้อ ๑ สถานที่ตั้ง

๑.๑ สถานที่ตั้ง ควรห่างจากแหล่งซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนน้ำในสระว่ายน้ำ เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ทิ้งหรือรวบรวมมูลฝอย เป็นต้น

๑.๒ ควรมรั้ว หรือกำแพงเพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัยของผู้ใช้บริการ และเพื่อป้องกันไม่ให้บุคคลภายนอกที่ไม่ได้รับอนุญาตไปใช้สระว่ายน้ำ ในช่วงไม่เปิดให้บริการ รวมทั้งป้องกันสัตว์เข้ามาในบริเวณสระว่ายน้ำ

๑.๓ สถานที่ตั้งและบริเวณของสระว่ายน้ำ รวมทั้งระบบสาธารณูปโภคต้องอยู่ในที่น้ำท่วมไม่ถึง พื้นดินแข็งแรงไม่ทรุดง่าย อยู่ในบริเวณที่มีไฟฟ้า และน้ำประปาเพียงพอ มีทางเข้าออก สะดวก

ข้อ ๒ สระว่ายน้ำและอาคารประกอบ

๒.๑ โครงสร้างสระว่ายน้ำ ควรสร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก หรือวัสดุที่มีความมั่นคงแข็งแรง น้ำซึมไม่ได้ พื้นเรียบ อยู่ในสภาพดี และทำความสะอาดง่าย

๒.๒ ต้องมีรางระบายน้ำล้นมีฝาปิดรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้าง ๓๐ - ๔๐ เซนติเมตร ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย อยู่ในสภาพดี และไม่มีน้ำล้นออกจากราง

๒.๓ ต้องมีอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำ ได้แก่ เครื่องดูดตะกอน แปรงขัดสระชนิดลวดทองเหลืองและพลาสติก รวมทั้งตะแกรงข้อนวัสดุแขวนลอย

๒.๔ ต้องมีที่ว่างสำหรับใช้เป็นทางเดินรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๒๐ เมตร ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดง่าย

๒.๕ กรณีที่สระว่ายน้ำได้มีการใช้ระบบการไหลเวียนน้ำเป็นแบบ ระบบสปีมเมอร์ ควรต้องมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการป้องกันอันตรายจากระบบนี้ด้วย

๒.๖ ความลึกของน้ำ มีป้ายบอกความลึกหรือเลขบอกระดับความลึกที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ในกรณีที่สระว่ายน้ำนั้นมีความลึกตั้งแต่ ๑.๕ เมตรขึ้นไป โดยมีตัวเลขแสดงความลึกเป็นระยะๆ อย่างน้อย ๓ ระยะ

๒.๗ ต้องจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอทั่วบริเวณสระว่ายน้ำ เพื่อให้มองเห็นได้ชัดเจน ในกรณีที่มีการเปิดใช้สระในเวลากลางคืน

๒.๘ อาคารประกอบด้วยวัสดุที่มั่นคง แข็งแรง พื้นเรียบ ไม่ลื่นไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย พื้นลาดเอียงเล็กน้อยเพื่อการระบายน้ำที่ดี

๒.๙ พื้นควรทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย ไม่ลื่น อยู่ในสภาพดี

๒.๑๐ จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ตู้เก็บสิ่งของ ที่วางหรือเก็บรองเท้า สำหรับผู้ให้บริการ ในบริเวณทางเข้าสระว่ายน้ำ และมีจำนวนเพียงพอ

๒.๑๑ จัดให้มีอ่างล้างมือ บริเวณล้างตัวก่อนลงสระ และที่ล้างเท้า ทางเข้าบริเวณสระว่ายน้ำ และเติมคลอรีนลงในที่ล้างเท้าเพื่อป้องกันการติดเชื้อ

๒.๑๒ มีการรักษาความสะอาดรอบอาคารประกอบ และพื้นที่โดยรอบอย่างสม่ำเสมอ

๒.๑๓ ดูแลมิให้มีการนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในบริเวณสระว่ายน้ำ หรืออาคารประกอบ

ข้อ ๓ ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

๓.๑ จัดให้มีผู้ควบคุมดูแล ซึ่งผ่านการอบรมการดูแลคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำตามหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพน้ำ และการดูแลรักษาสระว่ายน้ำ

๓.๒ ต้องมีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยประจำสระ (Life guard) อย่างน้อย ๑ คน ต่อผู้ใช้บริการไม่เกิน ๑๐๐ คน กรณีที่เกิน ๑๐๐ คน เศษของ ๑๐๐ คน ให้คิดเป็น ๑๐๐ คน และต้องเป็นผู้มีความชำนาญในการว่ายน้ำและผ่านการอบรมการช่วยชีวิตคนจมน้ำ สามารถให้การปฐมพยาบาลได้ โดยต้องอยู่ประจำสระว่ายน้ำตลอดเวลาที่เปิดบริการ

๓.๓ ต้องมีการจัดการและควบคุมคุณภาพน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

๓.๓.๑ ค่าความเป็นกรด - ด่าง (pH)	๗.๒ - ๘.๔
๓.๓.๒ คลอรีนอิสระ (Free chlorine)	๐.๖ - ๑.๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๓ คลอรีนที่รวมกับสารอื่น (Combined chlorine)	๐.๕ - ๑.๐ ส่วนในล้าน

ส่วน

๓.๓.๔ ค่าความเป็นด่าง (Alkalinity)	๘๐ - ๑๐๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๕ ความกระด้าง (Calcium hardness)	๒๕๐ - ๖๐๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๖ กรดไซยานูริก (Cyanuric acid)	๓๐ - ๖๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๗ คลอไรด์ (Chloride)	ไม่เกิน ๖๐๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๘ แอมโมเนีย (Ammonia)	ไม่เกิน ๒๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๙ ไนเตรท (Nitrate)	ไม่เกิน ๕๐ ส่วนในล้านส่วน
๓.๓.๑๐ โคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria)	น้อยกว่า ๑๐ ต่อ น้ำ

๑๐๐ มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Numbers) ในอัตราส่วน ๑๐๐ มิลลิลิตร

๓.๓.๑๑ ตรวจไม่พบ ฟีคอลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform)

๓.๓.๑๒ ตรวจไม่พบจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

(ได้แก่ Escherichia coli Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa)

๓.๔ จัดให้มีการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ตามเกณฑ์มาตรฐานดังนี้

๓.๔.๑ การเก็บตัวอย่างต้องทำอย่างน้อย ๒ จุด โดยเก็บจากส่วนลึกและส่วนตื้น ขณะที่ผู้ใช้สระว่ายน้ำมากที่สุด

๓.๔.๒ ตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือและค่าความเป็นกรด - ด่าง อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง ก่อนเปิดและหลังปิดบริการ หากมีผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมาก หรือเป็นวันที่มีแสงแดดจัดควรตรวจสอบปริมาณคลอรีน และค่าความเป็นกรด-ด่าง ในระหว่างวันด้วย กรณีใช้คลอรีนชนิดกรดไตรคลอโรไอโซไซยานูริก ต้องตรวจหาค่ากรดไซยานูริกด้วย

๓.๔.๓ ตรวจวิเคราะห์ปริมาณโคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) และฟีคอลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform) อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้ง

๓.๔.๔ ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางเคมี และชีวภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานตามที่กำหนดในข้อ ๓.๓ ครบทุกข้อมูล อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อประกอบการพิจารณาขอหรือต่อใบอนุญาต

๓.๕ จัดหาเครื่องมือสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำไว้ประจำ รวมทั้งบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์ และข้อมูลอื่นที่จำเป็น ดังนี้

๓.๕.๑ เครื่องมือที่ใช้ตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอรีน ต้องสามารถ ตรวจวิเคราะห์ได้ในช่วง ๐.๒ – ๒ ส่วนในล้านส่วน

๓.๕.๒ เครื่องมือที่ใช้ตรวจวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด – ด่าง ต้องสามารถตรวจวัดได้อย่างน้อยช่วง ๓-๙ และสามารถอ่านค่าได้ช่วงละ ๑

๓.๕.๓ มีการบันทึกข้อมูลจำนวนผู้ใช้สระว่ายน้ำในแต่ละวัน แยกเพศและอายุ ระยะเวลาที่ใช้สระว่ายน้ำ

๓.๖ ต้องจัดให้มีป้ายแสดงข้อปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการติดไว้ในบริเวณสระว่ายน้ำ ให้มองเห็นชัดเจน และควรมีข้อความอย่างน้อยดังนี้

๓.๖.๑ ต้องสวมชุดว่ายน้ำที่สะอาด

๓.๖.๒ ต้องชำระล้างร่างกายก่อนลงสระทุกครั้ง

๓.๖.๓ ผู้ที่เป็นโรคตาแดง โรคผิวหนัง เป็นหวัด หนูน้ำหนวก หรือโรคติดต่ออื่น ๆ ห้ามลงเล่นในสระว่ายน้ำ

๓.๖.๔ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณสระว่ายน้ำ

๓.๖.๕ ห้ามปัสสาวะ บ้วนน้ำลาย หรือส่งน้ำมูลลงในน้ำ

๓.๖.๖ ห้ามทำสระว่ายน้ำสกปรก

๓.๖.๗ จำนวนผู้ให้บริการมากที่สุด ที่สระว่ายน้ำสามารถรองรับได้

๓.๖.๘ วิธีการปฐมพยาบาลช่วยคนจมน้ำ

๓.๗ ต้องดูแลบำรุงรักษาเครื่องกรองน้ำตามระยะเวลาที่สมควรเพื่อให้ทำงานได้เต็มประสิทธิภาพ

ข้อ ๔ การจัดการเกี่ยวกับสารเคมี

๔.๑ สถานที่เก็บสารเคมี ต้องมีป้ายระบุว่า “สถานที่เก็บสารเคมีอันตราย” และ “ห้ามเข้า” มีการระบายอากาศดี และมีการป้องกันน้ำซึมเข้าภาชนะบรรจุสารเคมี และมีการจัดเก็บสารเคมี เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔.๒ สารเคมีที่ใช้ต้องมีฉลากระบุชื่อสารเคมี ส่วนผสม หรือส่วนประกอบที่เป็นอันตราย วิธีการใช้และวิธีปฐมพยาบาลในกรณีฉุกเฉิน หรือตามที่กฎหมายอื่นกำหนด

๔.๓ ในการใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในฉลาก และไม่นำสารเคมีหมดอายุมาใช้ ในกรณีที่ไม่มีระบบการเติมสารเคมีแบบอัตโนมัติ ให้เติมสารเคมีลงในสระว่ายน้ำในขณะที่ปิดบริการแล้ว

๔.๔ สถานที่ทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมี ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุอันเนื่องมาจากพนักงานไม่สามารถมองเห็นสิ่งต่าง ๆ ได้อย่างชัดเจน ค่ามาตรฐาน แสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ ควรเป็นดังนี้

- ห้องสุขาจ่ายสารเคมีไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์
- ห้องเครื่องกรองน้ำไม่น้อยกว่า ๕๐ ลักซ์
- ห้องหรือสถานที่เก็บสารเคมีไม่น้อยกว่า ๕๐ ลักซ์

๔.๕ ต้องมีมาตรการในการป้องกันการสัมผัสสารเคมีของพนักงาน เช่น กำหนดขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย จัดหาอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมให้พนักงาน รวมทั้งประเมินการสัมผัสสารเคมีอันตรายของพนักงาน ที่ทำหน้าที่เติมสารเคมี และมีผลไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อยปีละ หนึ่งครั้ง

๔.๖ ในขณะที่ทำงานกับสารเคมี ให้ผู้ปฏิบัติงานสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม เช่น สวมหน้ากาก และสวมถุงมือ ในขณะที่ปฏิบัติเกี่ยวกับสารเคมี เป็นต้น

๔.๗ ห้ามสูบบุหรี่ ดื่มน้ำหรือรับประทานอาหารในห้องจัดเก็บสารเคมี

๔.๘ ดูแลความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากสารเคมี หก รั่วไหล ต้องทำความสะอาดทันที

ข้อ ๕ การจัดการสิ่งปฏิกูล น้ำเสีย และมูลฝอย

๕.๑ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และการบำบัดสิ่งปฏิกูล ดังนี้

๕.๑.๑ มีห้องน้ำ ห้องส้วมแยกจากกัน โดยมีแบบและจำนวนตามที่กำหนดในกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๑.๒ ลักษณะของห้องส้วม การบำบัด และการกำจัดสิ่งปฏิกูลต้องถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาล

๕.๑.๓ ต้องดูแลรักษาความสะอาด ของห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันที่เปิดให้บริการ

๕.๑.๔ ภายในห้องน้ำควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความจำเป็นและเหมาะสม

๕.๒ มีการบำบัดน้ำเสียให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน ก่อนระบายสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ซึ่งส่วนประกอบของระบบการจัดการน้ำเสีย ประกอบด้วย

๕.๒.๑ ตะแกรงดักมูลฝอย สำหรับดักเศษมูลฝอยจากน้ำเสีย

๕.๒.๒ ระบบรวบรวมน้ำเสีย น้ำจากส่วนต่าง ๆ ของอาคารไหลมารวมกันที่ถังรวบรวมน้ำเพื่อรอการบำบัด น้ำที่ล้นออกจากบ่อรวบรวมนี้จะไหลเข้าสู่บ่อบำบัด

๕.๒.๓ ระบบบำบัดน้ำเสียต้องมีวิธีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน

๕.๒.๔ รางระบายน้ำทิ้ง รางหรือท่อสำหรับระบายน้ำทิ้ง ควรมีตะแกรงวางปิดรางเพื่อกรองเศษผงต่าง ๆ และป้องกันหนู นอกจากนี้ทางเปิดของท่อระบายน้ำออกสู่สาธารณะควรมีตะแกรงปิดเพื่อป้องกันหนูด้วย

๕.๓ จัดให้มีการจัดการมูลฝอยดังนี้

๕.๓.๑ ควรมีการคัดแยกมูลฝอยและมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภท

๕.๓.๒ มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่เพียงพอตามหลักสุขาภิบาล

๕.๓.๓ ล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

๕.๓.๔ รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักรวบรวมมูลฝอยหรือนำไปกำจัดทุกวัน โดยเฉพาะมูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย

๕.๓.๕ กำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นไปตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

๕.๓.๖ ดูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบกิจการ และบริเวณโดยรอบ

ข้อ ๖ การสุขาภิบาลอาหารและเครื่องดื่ม

๖.๑ ในกรณีมีการจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

๖.๒ ต้องมีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพ ตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการอย่างเพียงพอ

๖.๓ ลักษณะการนำน้ำมาดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง และใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น ทั้งนี้ให้จัดทำป้ายหรือมีข้อความการปฏิบัติไว้ด้วย

ข้อ ๗ การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

๗.๑ ภายในสถานประกอบกิจการไม่ควรมีหนู แมลงวัน และแมลงสาบ

๗.๒ ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคโดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๘ การดูแลสุขภาพและความปลอดภัย

๘.๑ ต้องกำหนดให้มีผู้ดูแลด้วย กรณีที่นำเด็กอายุต่ำกว่า ๑๐ ปี ที่ยังว่ายน้ำไม่เป็นและผู้สูงอายุที่ไม่สามารถดูแลตัวเองได้ มาใช้บริการสระว่ายน้ำ

๘.๒ จัดให้มีอุปกรณ์ช่วยชีวิต ดังนี้

๘.๒.๑ โฟมช่วยชีวิต อย่างน้อย ๒ อัน

๘.๒.๒ ห่วงชูชีพ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน ๑๕ นิ้ว หรือฟุนลอย ผูกไว้กับเชือกยาวไม่น้อยกว่า ความกว้างของสระว่ายน้ำอย่างน้อย ๒ อัน

๘.๒.๓ ไม้ช่วยชีวิต หรือวัตถุอื่นใด มีความยาว ไม่น้อยกว่า ๓.๕ เมตร น้ำหนักเบา อย่างน้อย ๑ อัน และต้องวางไว้ที่ปลายลู่ส่วนลึกของสระว่ายน้ำ

๘.๒.๔ เครื่องช่วยหายใจ สำหรับผู้ใหญ่ และสำหรับเด็ก อย่างละ ๑ ชุด

๘.๒.๕ ห้องปฐมพยาบาลพร้อมชุดปฐมพยาบาลที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา ไว้ประจำสระว่ายน้ำและอยู่ในบริเวณที่ใกล้ที่สุด

๘.๓ มีอุปกรณ์สื่อสารที่สามารถติดต่อบุคคลหรือสถานที่สำคัญ ๆ เช่น โรงพยาบาล และสถานีตำรวจ เพื่อขอความช่วยเหลือเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินต่าง ๆ เช่น เพลิงไหม้ หรือมีคนจมน้ำ และต้องปิดประกาศหมายเลขโทรศัพท์ของสถานที่ดังกล่าว ไว้ในที่เห็นได้ชัดเจนและเป็นข้อมูลปัจจุบันอยู่เสมอ

ข้อ ๙ เหตุรำคาญ

มีการควบคุมมิให้เกิดเหตุรำคาญ ซึ่งมาจากกิจกรรมการดำเนินการต่าง ๆ

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
ควบคุมการประกอบกิจการสถานที่ออกกำลังกาย**

.....

“การประกอบกิจการสถานที่ออกกำลังกาย” หมายถึง สถานที่ประกอบกิจการด้านการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพ ที่มีสถานที่ อุปกรณ์หรือเครื่องมือสำหรับออกกำลังกาย บุคลากรผู้ให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวก ที่มุ่งให้การเสริมสร้างสุขภาพและการป้องกันโรค ไม่ว่าสถานประกอบการนั้นจะให้บริการเพื่อความมุ่งหมายอื่น หรือไม่ก็ตาม

“บุคลากรผู้ให้บริการ” หมายถึง บุคลากรของสถานประกอบการด้านการออกกำลังกาย เพื่อสุขภาพ เฉพาะผู้รับผิดชอบในการจัดโปรแกรมการออกกำลังกาย ให้คำปรึกษา แนะนำ คัดกรองเบื้องต้น ควบคุม กำกับ และติดตามโปรแกรมการออกกำลังกายแก่สมาชิกที่ต้องใช้หรือไม่ใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือออกกำลังกายในสถานประกอบการ

กรณีที่มีกิจกรรมหรือการใช้บริการเสริมอื่นๆ ที่อาจเข้าข่ายต้องขออนุญาตตามกฎหมายนี้ หรือกฎหมายอื่น ต้องปฏิบัติตามกฎหมายนั้นด้วย เช่น ขาวน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร สปา โยคะ การเพาะกาย เพื่อการกีฬา หรือนวดเพื่อสุขภาพ เป็นต้น

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง อันไม่ก่อให้เกิดปัญหาเหตุรำคาญแก่ประชาชนที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาคารสถานที่

๒.๑ อาคารและคุณลักษณะภายในอาคารต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ดังนี้

- (๑) มีใบอนุญาตหรือใบรับรองตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร
- (๒) อาคารทำด้วยวัสดุที่มั่นคง แข็งแรง ไม่มีรอยแตกร้าว
- (๓) ฝ้าผนัง ฝ้าเพดาน ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่มีรอยแตกร้าว
- (๔) พื้นผิวมีความแข็งแรง ไม่มีรอยแตกร้าว
- (๕) มีทางเข้า – ออก ทางหนีไฟ
- (๖) ตั้งอยู่ในทำเลที่เข้า – ออกได้ง่าย

๒.๒ แผนผัง และป้ายสัญลักษณ์ โดยจัดให้มีดังนี้

- (๑) ป้ายแผนผังสถานที่ให้บริการ
- (๒) ป้ายสัญลักษณ์ทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน
- (๓) ป้ายห้ามสูบบุหรี่
- (๔) ป้ายระเบียบการใช้บริการ

๒.๓ แสงสว่าง ความเข้มแสงสว่างภายในห้องออกกำลังกาย ไม่น้อยกว่า ๒๐๐ ลักซ์

๒.๔ จัดให้มีการระบายอากาศ ดังนี้

- (๑) ห้องออกกำลังกายที่มีเครื่องปรับอากาศ มีอุณหภูมิอยู่ระหว่าง ๒๐-๒๕ องศาเซลเซียส และไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์
- (๒) ห้องออกกำลังกายที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีการถ่ายเทอากาศที่เพียงพอ ไม่มีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์
- (๓) ทำความสะอาดเครื่องปรับอากาศอย่างน้อย ๖ เดือนต่อครั้ง และทำความสะอาดแผ่นกรองอากาศทุกเดือน
- (๔) ทำการตรวจวัดคุณภาพอากาศ เช่น ฝุ่น แบคทีเรีย เชื้อราและปรับปรุงให้ได้ตามมาตรฐานที่กำหนด อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

๒.๕ จัดให้มีห้องส้วมแยกชาย - หญิง ดังนี้

- (๑) ผู้ใช้บริการไม่เกิน ๑๕ คน มี ๑ ห้อง (ชาย ๑ ห้อง หญิง ๑ ห้อง)
- (๒) ผู้ให้บริการ ๑๖-๔๐ คน มี ๒ ห้อง (ชาย ๒ ห้อง หญิง ๒ ห้อง)
- (๓) ผู้ใช้บริการ ๔๑-๘๐ คน มี ๓ ห้อง (ชาย ๓ ห้อง หญิง ๓ ห้อง)
- (๔) ผู้ใช้บริการมากกว่า ๘๐ คน มีห้องส้วมเพิ่มขึ้นตามอัตราส่วน ๑ ห้อง ต่อจำนวนผู้ให้บริการไม่เกิน ๕๐ คน

๒.๖ จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวก ดังนี้

- (๑) มีพื้นที่หรือห้องสำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้าแยกชาย - หญิง
- (๒) ห้องอาบน้ำแยกชาย - หญิง
- (๓) ล็อคเกอร์เก็บของแยกชาย - หญิง โดยจัดให้เพียงพอต่อปริมาณผู้บริการสูงสุด
- (๔) อ่างล้างมือแยกชาย - หญิง

๒.๗ จัดให้มีการดูแลทำความสะอาดห้องน้ำ ห้องส้วมให้ถูกหลักสุขาภิบาล

๒.๘ จัดให้มีพื้นที่ให้บริการออกกำลังกาย มีการแบ่งเป็นสัดส่วนที่ชัดเจน ดังนี้

- (๑) พื้นที่ต้อนรับหรือพื้นที่เอนกประสงค์
- (๒) พื้นที่สำหรับติดตั้งอุปกรณ์ออกกำลังกาย
- (๓) พื้นที่กิจกรรมการออกกำลังกายกลุ่ม (กรณีให้บริการออกกำลังกายกลุ่มร่วมด้วย) มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า ๔ ตารางเมตรต่อคน
- (๔) พื้นที่จัดวางอุปกรณ์ออกกำลังกาย

๔.๑ มีระยะห่างระหว่างอุปกรณ์ไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๔.๒ มีช่องทางเดินร่วมระหว่างอุปกรณ์ ห่างกันไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ เมตร เมื่อวัดจากส่วนที่กว้างที่สุดของเครื่องนั้น ๆ

๒.๙ พื้นผิวห้องออกกำลังกาย มีลักษณะเรียบ สะอาด ไม่ลื่น รองรับแรงกระแทกได้

๒.๑๐ อุปกรณ์ดับเพลิง

(๑) อาคารสูงหรืออาคารขนาดใหญ่พิเศษต้องมีตู้เก็บสายยางดับเพลิง (Fire hose) และถังดับเพลิงแบบมือถือ ๑ ถัง (หนักไม่น้อยกว่า ๔ กิโลกรัม) ในพื้นที่อาคารทุกๆ ๑,๐๐๐ ตารางเมตร มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนอัคคีภัย เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยถังดับเพลิงแบบมือถือ ต้องมีอย่างน้อย ชั้นละ ๑ ถัง และแต่ละถังต้องติดตั้งห่างกันไม่เกิน ๔.๕ เมตร อยู่สูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน ๑.๕ เมตร สามารถมองเห็นได้ง่าย นำไปใช้ได้โดยสะดวกและมีการตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ดับเพลิงให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน อย่างน้อย ๖ เดือนต่อครั้ง

(๒) อาคารขนาดเล็ก ต้องติดตั้งถังดับเพลิงแบบมือถือ ๑ ถัง (หนักไม่น้อยกว่า ๔ กิโลกรัม) ในพื้นที่อาคารทุกๆ ๑,๐๐๐ ตารางเมตร มีระบบสัญญาณแจ้งเตือนอัคคีภัย เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยถังดับเพลิงแบบมือถือ ต้องมีอย่างน้อยชั้นละ ๑ ถัง แต่ละถังต้องติดตั้งห่างกันไม่เกิน ๔.๕ เมตร อยู่สูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน ๑.๕ เมตร สามารถมองเห็นได้ง่าย นำไปใช้ได้โดยสะดวกและมีการตรวจสอบสภาพอุปกรณ์ดับเพลิงให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน อย่างน้อย ๖ เดือนต่อครั้ง

๒.๑๑ ตัวอาคาร สิ่งก่อสร้าง และสภาพแวดล้อม เช่น ต้นไม้ สายไฟ ได้รับการตรวจสอบ และมีการดูแลให้มีความปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอุปกรณ์ออกกำลังกาย

๓.๑ ห้องอุปกรณ์ออกกำลังกาย จัดให้มีอุปกรณ์ออกกำลังกายที่มีคุณภาพ โดยมีครบทั้ง ๓ ประเภท ดังนี้

(๑) อุปกรณ์การสร้างเสริมระบบหายใจและไหลเวียนโลหิต มีอย่างน้อย ๒ ชนิด

(๒) อุปกรณ์การสร้างเสริมระบบกล้ามเนื้อ มีอย่างน้อย ๒ ชนิด ได้แก่ อุปกรณ์อยู่กับที่ เช่น อุปกรณ์ฝึกกล้ามเนื้อ และ Free Weight เช่น ดัมเบลและบาร์เบล

(๓) อุปกรณ์หรือสถานที่การสร้างเสริมการยืดเหยียดกล้ามเนื้อ

๓.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งสายดินตามมาตรฐานการไฟฟ้า และเครื่องตัดกระแสไฟฟ้าอัตโนมัติ กรณีกระแสไฟฟ้าลัดวงจร

๓.๓ การตรวจเช็คอุปกรณ์ออกกำลังกาย กำหนดให้มีการตรวจเช็คอุปกรณ์ออกกำลังกายให้มีความแข็งแรง สะอาด พร้อมใช้งานทุกวัน โดย

(๑) จัดทำบันทึกการตรวจเช็คอุปกรณ์ออกกำลังกาย

(๒) จัดทำตารางการทำความสะอาดอุปกรณ์ออกกำลังกาย

๓.๔ จัดให้มีป้ายคำแนะนำ คำเตือน ดังนี้

(๑) สำหรับอุปกรณ์ออกกำลังกาย อย่างน้อย ๒ ภาษา ติดไว้ที่ตัวเครื่องให้ชัดเจน

(๒) องค์ความรู้เกี่ยวกับหลักการ วิธีการ ขั้นตอนการออกกำลังกาย รวมทั้งข้อควรระวัง หรือคำเตือนสำหรับผู้ที่มีความเสี่ยงในการออกกำลังกาย ติดไว้บริเวณผนังห้อง มองเห็นชัดเจน

๓.๕ อุปกรณ์ออกกำลังกายทุกเครื่อง มีคู่มือการใช้งาน โดยมีเอกสารรับรองหรืออ้างอิง และสามารถนำมาให้ดูได้เมื่อมีการร้องขอ

๓.๖ จัดให้มีจำนวนของอุปกรณ์ออกกำลังกายอย่างเพียงพอ ดังนี้

(๑) จัดให้มีอุปกรณ์ออกกำลังกาย อย่างน้อยร้อยละ ๒๐ ในช่วงที่มีสมาชิกให้บริการสูงสุด (กรณีไม่มีการบริการกิจกรรมกลุ่มในเวลาดังกล่าว)

(๒) จัดให้มีอุปกรณ์ออกกำลังกาย อย่างน้อยร้อยละ ๑๐ ในช่วงที่มีสมาชิกให้บริการสูงสุด (กรณีมีการใช้บริการกิจกรรมกลุ่มในช่วงเวลาดังกล่าว)

(๓) สถานประกอบการต้องมีการบริหารจัดการการใช้อุปกรณ์ออกกำลังกายให้เพียงพอและมีสภาพพร้อมใช้งานแก่สมาชิก

๓.๗ กรณีที่อุปกรณ์ชำรุดเสียหายต้องนำออกจากพื้นที่ หรือติดป้ายอุปกรณ์ที่ชำรุดจนกว่าจะได้รับการซ่อมแซม และทดสอบการใช้งานจนใช้ได้อย่างปลอดภัยและมีประสิทธิภาพ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้

๔.๑ จัดให้มีการให้บริการน้ำดื่มที่สะอาดและมีปริมาณเพียงพอ โดยไม่คิดค่าบริการ

๔.๒ จุดน้ำดื่มอยู่ใกล้บริเวณออกกำลังกายที่เหมาะสม

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการให้บริการ

๕.๑ จัดให้มีการตรวจคัดกรองภาวะสุขภาพแก่สมาชิกก่อนการให้บริการครั้งแรก โดยการตรวจคัดกรองภาวะสุขภาพและการประเมินสมรรถภาพทางกายแก่สมาชิก ดังนี้

(๑) มีการตรวจคัดกรองภาวะสุขภาพ ได้แก่

๑.๑ การชั่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง

๑.๒ การวัดค่าดัชนีมวลกาย

๑.๓ การวัดรอบเอว

๑.๔ การวัดความดันโลหิต

๑.๕ การวัดเปอร์เซ็นต์ไขมันในร่างกาย

๑.๖ บันทึกข้อมูลประวัติสุขภาพสมาชิก

๑.๗ การประเมินปัจจัยเสี่ยงต่อสุขภาพ

(๒) มีการประเมินสมรรถภาพทางกาย ได้แก่ ความอดทนของระบบหายใจ และไหลเวียนโลหิต สมรรถภาพกล้ามเนื้อ และความอ่อนตัว

๕.๒ แจ้งผลการประเมินสุขภาพแก่สมาชิก โดยระบุข้อดีและความเสี่ยงของอันตราย อันอาจเกิดจากการออกกำลังกาย

๕.๓ กรณีที่สมาชิกมีปัญหาด้านสุขภาพ เช่น ความดันโลหิตสูง เบาหวาน โรคหัวใจที่อาจมีความเสี่ยงจากการออกกำลังกาย สถานประกอบการต้องแจ้งให้สมาชิกนำใบรับรองแพทย์จากแพทย์ ซึ่งได้ขึ้นทะเบียนรับใบอนุญาตให้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมที่รับรองให้สามารถออกกำลังกายได้มายื่นก่อนใช้บริการ ถึงจะสามารถใช้บริการได้

๕.๔ ให้คำแนะนำกำหนดโปรแกรมการออกกำลังกายเบื้องต้นให้สมาชิกทุกคนโดยไม่คิดค่าบริการ ดังนี้

(๑) ให้คำแนะนำคำปรึกษาหลักการและขั้นตอนการออกกำลังกายเพื่อสุขภาพของสมาชิก พร้อมบันทึกการให้คำแนะนำอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร

(๒) กำหนดโปรแกรมการออกกำลังกายให้เหมาะสมกับเพศ วัย และสภาพร่างกาย โดยใช้ข้อมูลจากการคัดกรองสุขภาพและการประเมินสมรรถภาพทางกายก่อนกำหนดการจัดโปรแกรมการออกกำลังกาย พร้อมบันทึกการจัดโปรแกรมการออกกำลังกายของสมาชิกอย่างเป็นลายลักษณ์อักษร

(๓) บันทึกการประเมินสมรรถภาพทางกายของสมาชิกทั้งก่อนและหลังการรับบริการอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง อย่างเป็นลายลักษณ์อักษร

๕.๕ จัดให้มีบริการวัดความดันโลหิตแก่สมาชิก ก่อนการออกกำลังกายทุกครั้ง

๕.๖ ให้คำแนะนำเรื่องสถานที่ ทางหนีไฟ และทางฉุกเฉินแก่สมาชิกรายใหม่ เพื่อความปลอดภัย

๕.๗ แสดงรายการบริการและอัตราค่าบริการไว้ในที่เปิดเผย มองเห็นได้ง่ายและสามารถตรวจสอบได้

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับบุคลากรผู้ให้บริการ

๖.๑ คุณสมบัติผู้ให้บริการ

(๑) สำเร็จการศึกษาขั้นต่ำปริญญาตรีทางวิทยาศาสตร์การกีฬา วิทยาศาสตร์สุขภาพ พลศึกษา โดยมีใบรับรองคุณวุฒิสามารถตรวจสอบได้ และผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ฝึกสอนการออกกำลังกาย ที่จัดโดยกรมอนามัย หรือใช้หลักสูตรที่สอดคล้องกับหลักสูตรกรมอนามัยหรือเทียบเท่า โดยกรมอนามัยให้การรับรองมีเอกสารใบรับรองสามารถตรวจสอบได้

(๒) ไม่มีโรคประจำตัว ไม่เป็นโรคติดต่อและโรคผิวหนัง

๖.๒ บุคลากรทุกคนผ่านการอบรมช่วยชีวิตหรือกู้ชีพขั้นพื้นฐานจากหน่วยงานที่ได้มาตรฐาน และได้รับการฟื้นฟู ๑ ครั้งต่อปี

๖.๓ การฟื้นฟูวิชาการ ได้รับการฟื้นฟูวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการสร้างเสริมสุขภาพอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีหลักฐานการอบรม เช่น ใบผ่านการอบรมหรือเกียรติบัตร เป็นต้น จากหน่วยงานภายนอกหรือหน่วยงานภายในองค์กรสามารถตรวจสอบได้

๖.๔ บุคลากรทุกคนมีการตรวจสุขภาพเป็นประจำอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และมีใบรับรองแพทย์แสดงผลการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๕ จำนวนบุคลากรผู้ให้บริการต่ออุปกรณ์ออกกำลังกาย

(๑) มีบุคลากรรับผิดชอบให้คำแนะนำการใช้อุปกรณ์ออกกำลังกาย ๑ คน ต่ออุปกรณ์ออกกำลังกายทุกชนิดไม่เกิน ๑๕ เครื่อง

(๒) กรณีการออกกำลังกายกลุ่ม ต้องมีบุคลากรรับผิดชอบให้คำแนะนำ ๑ คน ต่อผู้ใช้บริการไม่เกิน ๓๐ คน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมลพิษทางเสียง

ระดับเสียงในห้องออกกำลังกายมีค่าเฉลี่ยในช่วงเวลาให้บริการไม่เกิน ๙๐ เดซิเบล (เอ) และมีค่าสูงสุดไม่เกิน ๑๑๐ เดซิเบล (เอ)

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย และสิ่งปฏิกูล

มีการจัดการสิ่งปฏิกูล มูลฝอย และน้ำเสียที่ถูกหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมการให้บริการ

๙.๑ จัดให้มีการเตรียมความพร้อมสำหรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน

(๑) มีแผนเตรียมความพร้อมสำหรับเหตุการณ์ฉุกเฉิน (แผนการช่วยชีวิต แผนระงับอัคคีภัย และแผนอพยพหนีไฟ) และดำเนินการซ้อมแผน อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อปี และมีการจัดทำบันทึกการซ้อมแผนฉุกเฉินไว้เป็นลายลักษณ์อักษร

(๒) มีผังงานระบบการส่งต่อผู้ป่วยและหมายเลขโทรศัพท์สถานพยาบาลใกล้เคียงติดไว้ในที่มองเห็นชัดเจน

(๓) มีป้ายทำเนียบรายชื่อเจ้าหน้าที่ ที่ผ่านการอบรมการช่วยชีวิตพื้นฐาน หรือการปฐมพยาบาลเบื้องต้น พร้อมเบอร์โทรศัพท์ที่สามารถติดต่อได้ตลอดเวลากรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

๙.๒ อุปกรณ์ปฐมพยาบาล ดังนี้

(๑) มีห้องพื้นที่เป็นสัดส่วนสำหรับปฐมพยาบาล และชุดอุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้นครบถ้วน พร้อมใช้ตลอดเวลา

(๒) มีการตรวจสอบชุดอุปกรณ์ปฐมพยาบาลเบื้องต้น อย่างน้อยเดือนละ ๑ ครั้งให้พร้อมใช้เสมอ

๙.๓ มีเครื่องกระตุกหัวใจอัตโนมัติและมีผู้ใช้เครื่องมือ โดยต้องผ่านการฝึกอบรมการกู้ชีพพื้นฐาน และการใช้เครื่องก่อน

ข้อ ๑๐ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์แมลงพาหะนำโรค

มีการควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค และทำความสะอาดอาคาร สถานที่ตามหลักสุขาภิบาล

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการสักผิวหนัง หรือการเจาะส่วนหนึ่งของร่างกาย**

.....

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต

๑. ผู้ประกอบกิจการในลักษณะที่ทำการค้าต้องขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการต่อราชการส่วนท้องถิ่นที่กำหนดให้กิจการการสักผิวหนัง การเจาะหูหรือเจาะอวัยวะอื่น เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้น ส่วนผู้ประกอบการที่ไม่ได้ทำในลักษณะที่เป็นการค้าก็ไม่ต้องขออนุญาต แต่ต้องปฏิบัติตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซางด้วย

๒. ผู้ดำเนินกิจการจะต้องดำเนินการให้เป็นไปตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ มาตรการควบคุมการประกอบกิจการสักผิวหนัง หรือเจาะส่วนหนึ่งของร่างกาย

๓. ผู้ให้บริการต้องมีใบรับรองแพทย์ตามหลักเกณฑ์การตรวจสอบสุขภาพประจำปี ซึ่งออกให้ไม่เกิน ๓ เดือน ก่อนยื่นขอใบอนุญาต

๔. ผู้ให้บริการต้องผ่านการอบรมเรื่องการป้องกันและการทำลายเชื้อโดยสถานบริการสาธารณสุขของราชการส่วนท้องถิ่นหรือของรัฐ

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการให้บริการดูแลผู้สูงอายุที่บ้านของผู้รับบริการ

.....

ข้อ ๑ คำนิยาม

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า เจ้าของกิจการหรือผู้ดำเนินการให้บริการดูแลผู้สูงอายุที่บ้าน ซึ่งมีหน้าที่ต้องขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนประกอบกิจการ

“ผู้ดำเนินการ” หมายความว่า ผู้จัดการหรือผู้ทำหน้าที่ดูแลการประกอบกิจการและจัดส่งพนักงานไปดูแลผู้สูงอายุที่บ้านของผู้รับบริการ

“พนักงาน” หมายความว่า ผู้ทำหน้าที่ดูแลผู้สูงอายุที่บ้านของผู้รับบริการ

“ผู้รับบริการ” หมายความว่า ผู้ว่าจ้างที่รับบริการจากการประกอบกิจการให้บริการดูแลผู้สูงอายุที่บ้าน

“ผู้สูงอายุ” หมายความว่า บุคคลซึ่งมีอายุเกินหกสิบปีบริบูรณ์ขึ้นไปและเป็นผู้ที่สูญเสียความสามารถในการประกอบกิจวัตรประจำวันอันเนื่องมาจากความชราภาพที่ได้รับการดูแลที่บ้าน

ข้อ ๒ คุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ควรต้องกำหนดสำหรับผู้ประกอบกิจการ ได้แก่

๒.๑ จ้างหรือจัดให้มีผู้ดำเนินการและพนักงานที่มีคุณสมบัติตามที่กำหนดในข้อ ๓.๑.๑ และ ๔.๑.๑

๒.๒ ควบคุมกำกับดูแลให้มีการปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อ ๓.๑.๒ และ ๔.๑.๒

๒.๓ จัดให้มีสถานที่อำนวยความสะดวกสำหรับการดำเนินกิจการและการติดต่อของผู้รับบริการ

๒.๔ การจ้างงานต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน

๒.๕ จัดให้มีระบบการจัดเก็บข้อมูลเกี่ยวกับคุณสมบัติและการปฏิบัติงานของผู้ดำเนินการและพนักงาน

๒.๖ จัดให้มีระบบส่งต่อและวิธีการให้คำปรึกษาแนะนำในกรณีฉุกเฉินแก่ผู้ดำเนินการหรือพนักงานได้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ

๒.๗ ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือบกพร่องในศีลธรรมอันดีและไม่มีประวัติการกระทำผิดต่อผู้สูงอายุหรือละเมิดสิทธิผู้สูงอายุ และไม่เป็นบุคคลล้มละลาย

๒.๘ มีใบรับรองแพทย์ระบุว่า ไม่เป็นผู้วิกลจริตหรือจิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบ และไม่เป็นผู้ติดสารเสพติด

ข้อ ๓ คุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ควรต้องกำหนดสำหรับผู้ดำเนินการดูแลผู้สูงอายุ

๓.๑ ด้านคุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติสำหรับผู้ดำเนินการ

๓.๑.๑ ด้านคุณสมบัติ

๓.๑.๑.๑ ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๒๕ ปีบริบูรณ์

๓.๑.๑.๒ มีความรู้หรือประสบการณ์เกี่ยวกับการดูแลผู้สูงอายุ ดังนี้

(ก) มีวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านการแพทย์ หรือการพยาบาล หรือการพยาบาลและการผดุงครรภ์ หรือประกาศนียบัตรการพยาบาล หรือ

(ข) มีประสบการณ์ในการดูแลผู้สูงอายุไม่น้อยกว่า ๓ ปี โดยมีหนังสือรับรองจากบุคคล หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และมีวุฒิการศึกษาระดับประกาศนียบัตรผู้ช่วยพยาบาลที่ได้รับการรับรองจากสภาการพยาบาล หรือ

(ค) มีประสบการณ์ในการดูแลผู้สูงอายุไม่น้อยกว่า ๓ ปี โดยมีหนังสือรับรองจากบุคคล หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผ่านการอบรมหลักสูตรการดูแลผู้สูงอายุอย่างน้อย ๔๒๐ ชั่วโมงที่จัดโดยกรมอนามัยหรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง หรือโรงเรียนเอกชนที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงศึกษาธิการตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายเทศบัญญัตินี้

๓.๑.๑.๓ ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสียหรือบกพร่องในศีลธรรมอันดี และไม่มีประวัติการกระทำผิดต่อผู้สูงอายุหรือผู้ป่วย

๓.๑.๑.๔ มีใบรับรองแพทย์ระบุว่ามีความแข็งแรง ไม่เป็นผู้พิการหรือจิตฟั่นเฟือน ไม่สมประกอบ และไม่เป็นผู้ติดสารเสพติด

๓.๑.๒ ด้านการปฏิบัติ

๓.๑.๒.๑ ประเมินความต้องการดูแลของผู้สูงอายุรวมทั้งปฐมนิเทศและจัดส่งพนักงานที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๔ ไปดูแลผู้สูงอายุที่บ้าน

๓.๑.๒.๒ จัดทำรายงานการดำเนินการไว้ที่สถานประกอบกิจการให้สามารถตรวจสอบได้ตลอดเวลา

๓.๑.๒.๓ จัดให้พนักงานได้รับการอบรมฟื้นฟูด้านการดูแลผู้สูงอายุที่บ้านระหว่างปฏิบัติงานอย่างน้อยทุก ๒ ปี อาจเป็นรูปแบบการประชุมวิชาการอย่างน้อย ๑ วัน หรือศึกษาดูงานการดูแลผู้สูงอายุที่บ้าน

๓.๑.๒.๔ ควบคุมกำกับ รวมทั้งจัดให้มีระบบติดตามตรวจสอบการปฏิบัติงานของพนักงานอย่างน้อยทุก ๓ เดือน

๓.๑.๒.๕ จัดทำทะเบียนรับ-ส่งพนักงานไปดูแลผู้สูงอายุที่บ้านและทะเบียนรายละเอียดของผู้ดำเนินการและพนักงาน เช่น รายชื่อ ประวัติ การฝึกอบรม ประวัติการทำงาน เป็นต้น

๓.๑.๒.๖ จัดทำสัญญาการจ้างระหว่างผู้ประกอบการและผู้รับบริการ โดยมีข้อความถูกต้องตรงกัน

๓.๑.๒.๗ กรณีพนักงานหยุดปฏิบัติงานหรือไม่สามารถปฏิบัติงานได้ให้ผู้ดำเนินการจัดหาพนักงานทำหน้าที่แทน เพื่อให้การดูแลผู้สูงอายุเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

๓.๑.๒.๘ จัดระบบการส่งต่อผู้สูงอายุกรณีที่พบว่ามีเหตุฉุกเฉินหรือการเจ็บป่วย หรือบาดเจ็บเกิดขึ้นกับผู้สูงอายุ ให้ติดต่อขอคำปรึกษาตามระบบหรือวิธีการตามที่ได้ระบุไว้ในข้อ ๒.๖

๓.๑.๒.๙ ในกรณีที่ผู้ประกอบการเป็นผู้ดำเนินการเอง ต้องมีคุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติตามข้อ ๓.๑ ทุกประการ

ข้อ ๔ คุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติที่ควรต้องกำหนดสำหรับพนักงานดูแลผู้สูงอายุ

๔.๑ ด้านคุณสมบัติและหลักเกณฑ์การปฏิบัติ

๔.๑.๑ ด้านคุณสมบัติ

- ๔.๑.๑.๑ มีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์
- ๔.๑.๑.๒ จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าระดับมัธยมศึกษาตอนต้นหรือเทียบเท่า
- ๔.๑.๑.๓ มีความรู้และประสบการณ์ในการดูแลผู้สูงอายุ ดังนี้
 - (ก) มีคุณวุฒิการศึกษาระดับปริญญาตรีด้านการพยาบาล หรือการพยาบาล และการผดุงครรภ์ หรือประกาศนียบัตรการพยาบาล หรือ
 - (ข) มีคุณวุฒิการศึกษาระดับประกาศนียบัตร ผู้ช่วยพยาบาลตามหลักสูตรที่ สภาการพยาบาลรับรอง หรือ
 - (ค) ผ่านการอบรมหลักสูตรการดูแลผู้สูงอายุอย่างน้อย ๔๒๐ ชั่วโมงที่จัด โดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง หรือโรงเรียนเอกชนที่ได้รับอนุญาตจาก กระทรวงศึกษาธิการตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายเทศบัญญัตินี้ หรือ
 - (ง) ผู้มีประสบการณ์ในการดูแลผู้สูงอายุไม่น้อยกว่า ๑ ปี โดยมีหนังสือ รับรองจากโรงเรียน สถาบันหรือสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง และผ่านการอบรมหลักสูตรการดูแลผู้สูงอายุไม่ น้อยกว่า ๗๐ ชั่วโมงที่จัดโดยกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข หรือส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง หรือโรงเรียน เอกชนที่ได้รับอนุญาตจากกระทรวงศึกษาธิการ ตามหลักสูตรที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายเทศบัญญัตินี้ ภายใน ๓ ปี นับแต่วันที่เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซางมีผลบังคับใช้
- ๔.๑.๑.๔ เข้ารับการอบรมฟื้นฟูด้านการดูแลผู้สูงอายุที่บ้านระหว่าง ปฏิบัติงานอย่างน้อยทุก ๒ ปี ตามที่ผู้ดำเนินการจัดให้
- ๔.๑.๑.๕ ไม่เป็นผู้มีความประพฤติเสื่อมเสีย หรือบกพร่องในศีลธรรมอันดี และไม่มีประวัติการกระทำผิดต่อผู้สูงอายุหรือละเมิดสิทธิผู้สูงอายุ
- ๔.๑.๑.๖ มีใบรับรองแพทย์ระบุว่ามีความแข็งแรงไม่เป็นโรคจิตหรือ จิตฟั่นเฟือนไม่สมประกอบและไม่เป็นผู้ติดสารเสพติด โดยมีผลการตรวจสุขภาพปีละ ๑ ครั้ง
- ๔.๑.๑.๗ ผ่านการประเมินด้านสุขภาพจิตโดยจิตแพทย์หรือนักจิตวิทยา คลินิก หรือพยาบาลจิตเวช หรือเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่ผ่านการอบรมสาขาสุขภาพจิตและจิตเวช
- ๔.๑.๑.๘ มีวุฒิภาวะและบุคลิกลักษณะเหมาะสม ทั้งด้านจิตใจ อารมณ์ สังคม มีความขยันอดทนและความตั้งใจที่จะปฏิบัติต่อผู้สูงอายุด้วยความอ่อนโยน มีเมตตาซึ่งจะเอื้ออำนวย ต่อการทำหน้าที่ดูแลผู้สูงอายุได้อย่างเหมาะสม
- ๔.๑.๑.๙ กรณีเกิดการเจ็บป่วยระหว่างการปฏิบัติงานด้วยโรคติดต่อซึ่งอาจ แพร่กระจายไปยังผู้สูงอายุได้ จะต้องหยุดปฏิบัติงานและพักรักษาให้หายเป็นปกติก่อนกลับมาปฏิบัติงาน

๔.๑.๒ ด้านการปฏิบัติ

๔.๑.๒.๑ ดูแลผู้สูงอายุตามกิจวัตรประจำวันของผู้สูงอายุ เช่น การรับประทานอาหาร การนอนหลับพักผ่อน การเคลื่อนย้าย การขับถ่าย ให้ถูกสุขลักษณะปลอดภัยเหมาะสมกับวัยของผู้สูงอายุ

๔.๑.๒.๒ สังเกตพฤติกรรมการเปลี่ยนแปลงต่าง ๆ ของผู้สูงอายุ รวมทั้งเรื่องสุขภาพของผู้สูงอายุ และต้องรายงานให้ญาติของผู้สูงอายุทราบทุกวัน

๔.๑.๒.๓ ส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุทุกด้าน ตลอดจนดูแลสภาพแวดล้อมให้ปลอดภัยถูกสุขลักษณะเอื้อต่อการส่งเสริมสุขภาพของผู้สูงอายุ

๔.๑.๒.๔ เขียนรายงานการปฏิบัติงานเสนอต่อผู้ดำเนินการทุกเดือน

๔.๑.๒.๕ กรณีที่มีการประกอบอาหารให้ผู้สูงอายุ ต้องดำเนินการเตรียมปรุง ประกอบอาหาร พร้อมทั้งดูแลเครื่องมือเครื่องใช้ในการปรุง ประกอบอาหารให้สะอาดและถูกสุขลักษณะในทุกขั้นตอนและล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

๔.๑.๒.๖ จัดการสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย ที่เกิดจากการดูแลผู้สูงอายุอย่างถูกต้อง โดยทิ้งลงในภาชนะรองรับที่ถูกหลักสุขาภิบาล และระวังป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารและเกิดการแพร่กระจายของเชื้อโรค หรือก่อให้เกิดเหตุรำคาญต่อบ้านเรือนใกล้เคียง

๔.๑.๒.๗ ส่งต่อผู้สูงอายุกรณีพบว่ามีเหตุฉุกเฉิน หรือการเจ็บป่วยหรือบาดเจ็บเกิดขึ้นกับผู้สูงอายุ ตามระบบการส่งต่อและวิธีการตามที่ระบุในข้อ ๒.๖

เอกสารแนบ

๑. หลักสูตรอบรมผู้ดูแลผู้สูงอายุ

โดย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หลักสูตรกรมอนามัย ๔๒๐ ชั่วโมง และ ๗๐ ชั่วโมง

ลำดับที่	เนื้อหาวิชา	หลักสูตร ๔๒๐ ชั่วโมง (๑๒ สัปดาห์)		หลักสูตร ๗๐ ชั่วโมง (๒ สัปดาห์)	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ	ทฤษฎี	ปฏิบัติ
๑.	ความจำเป็นของการดูแลผู้สูงอายุ	๔	-	๑	-
๒.	แนวคิดเกี่ยวกับผู้สูงอายุ	๔	-	๑	-
๓.	โรคที่พบบ่อยในผู้สูงอายุ	๗	๗	๒	๑
๔.	ภาวะวิกฤติกับการปฐมพยาบาลเบื้องต้น	๘	๑๔	๒	๒
๕.	การช่วยเหลือผู้สูงอายุเบื้องต้น	๑๐	๑๔	๓	๒
๖.	การดูแลช่วยเหลือผู้สูงอายุที่ช่วยเหลือตัวเองไม่ได้ เนื่องจาก ความชราภาพ ที่มีปัญหา -ระบบทางเดินอาหาร -ระบบทางเดินหายใจ -ระบบขับถ่าย -ระบบอวัยวะสืบพันธุ์	๔ ๔ ๔ ๔	๗ ๗ ๗ ๕	๑ ๑ ๑ ๑	๒ ๒ ๒ ๑
๗.	การใช้ยาในวัยสูงอายุ	๗	-	๒	-
๘.	การส่งเสริมสุขภาพผู้สูงอายุ -การออกกำลังกายที่เหมาะสมกับผู้สูงอายุ -อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ -การดูแลสุขภาพช่องปาก	๔ ๔ ๔	๓ ๓ ๓	๒ ๒ ๒	๑ ๑ ๑
๙.	สุขภาพจิตกับผู้สูงอายุ/การดูแลตนเองเพื่อคลายเครียด	๗	๑๔	๓	๒
๑๐.	การจัดสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม	๔	-	๑	-
๑๑.	ภูมิปัญญาชาวบ้านกับการดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	๖	๑๔	๑	๑
๑๒.	สิทธิผู้สูงอายุตามรัฐธรรมนูญ/กฎหมายแรงงานที่ควรรู้	๘	-	๑	-
๑๓.	บทบาทและจริยธรรมของผู้ดูแลผู้สูงอายุ	๔	๓	๑	-
๑๔.	การจัดกิจกรรมนันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ	๔	๗	๑	๑
๑๕.	เสริมทักษะด้านภาษาอังกฤษ	๕	๕	-	-
๑๖.	เสริมทักษะด้านคอมพิวเตอร์	๕	๕	-	-
๑๗.	การฝึกปฏิบัติงาน -ในสถานบริการ -ในชุมชน	- -	๙๐ ๙๐	- -	๑๐ ๑๐
๑๘.	การวัดและประเมินผล	๔	๗	๑	๑
รวม		๑๑๕	๓๐๕	๓๐	๔๐

๒.หลักสูตรการฝึกอบรมผู้ดูแลผู้สูงอายุในสถานศึกษา
กระทรวงศึกษาธิการ

โครงสร้างหลักสูตร (๔๒๐ ชั่วโมง)

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ภาคทฤษฎี (ชั่วโมง)	ภาคปฏิบัติ (ชั่วโมง)
	<u>ก. ภาคทฤษฎี (๓๐๐ ชั่วโมง)</u>		
๑.	หลักการดูแลผู้สูงอายุ	๔๑	๙
๒.	จิตวิทยาผู้สูงอายุ	๔๐	-
๓.	กิจกรรมและนันทนาการสำหรับผู้สูงอายุ	๑๐	๓๐
๔.	อาหารสำหรับผู้สูงอายุ	๓๐	๔๕
๕.	การทำความสะอาด เก็บและรักษาอุปกรณ์เครื่องใช้ ภายในบ้านและบริเวณบ้าน	๗	๒๓
๖.	การใช้ภาษาไทยและอังกฤษ	๑๑	๑๙
๗.	บทบาทและจรรยาของผู้ดูแลผู้สูงอายุ	๑๘	-
๘.	สุขศึกษา	๖	๖
๙.	กฎหมายแรงงานที่ควรรู้	๕	-
	<u>ข. การฝึกภาคปฏิบัติการดูแลผู้สูงอายุ(๑๒๐ ชั่วโมง)</u>		
๑๐.	ดูงานและฝึกปฏิบัติการดูแลผู้สูงอายุในสถาน ประกอบการทุกรายวิชาที่เรียนมาแล้ว	-	๑๒๐
รวม		๑๖๘	๒๕๒

๓. หลักสูตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขาผู้ดูแลผู้สูงอายุ
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

โครงสร้างหลักสูตร (๔๒๐ ชั่วโมง)

ลำดับที่	หัวข้อวิชา	ภาคทฤษฎี (ชั่วโมง)	ภาคปฏิบัติ (ชั่วโมง)
	<u>หมวดความรู้ความสามารถพื้นฐาน (๘๔ ชั่วโมง)</u>		
๑.	กิจกรรมสร้างเสริมนิสัยในการทำงาน	-	๑๔
๒.	ความปลอดภัยในการทำงาน	๗	-
๓.	จิตวิทยาทั่วไป	๑๔	-
๔.	การปฐมพยาบาลเบื้องต้น	๗	๒๘
๕.	กฎหมายเบื้องต้นที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพ	๑๔	-
	<u>หมวดความรู้ความสามารถหลัก (๒๕๙ ชั่วโมง)</u>		
๑.	ความรู้พื้นฐานเกี่ยวกับการดูแลผู้สูงอายุ	๑๔	๒๑
๒.	งานพื้นฐานในการบริหารผู้สูงอายุ	๑๔	๓๕
๓.	การดูแลสุขภาพผู้สูงอายุ	๑๔	๓๕
๔.	อาหารและโภชนาการสำหรับผู้สูงอายุ	๑๔	๓๕
๕.	นันทนาการและการออกกำลังกายสำหรับผู้สูงอายุ	๑๔	๓๕
๖.	การปฏิบัติตนในอาชีพผู้ดูแลผู้สูงอายุ	๗	๑๔
๗.	การวัดและประเมินผล	๑	๖
รวม		๑๒๐	๒๒๓
	<u>หมวดความรู้ความสามารถเสริม (๗๗ ชั่วโมง)</u>		
๑.	คอมพิวเตอร์เบื้องต้น	๗	๑๔
๒.	ภาษาอังกฤษในการทำงาน	๑๔	๒๑
๓.	การประกอบธุรกิจส่วนตัว	๒๑	-
รวม		๔๒	๓๕
รวมทั้งสิ้น		๔๒๐ ชั่วโมง	

หมายเหตุ เมื่อผู้รับการฝึกผ่านการประเมินผลจากสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานภาค/ศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานแล้ว จะได้รับการฝึกงานในสถานประกอบการอีกเป็นเวลา ๑ เดือน

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

มาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพของคนงานในเรื่องอุปกรณ์ป้องกันทางเดินหายใจ ในสถานประกอบ
กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทกิจการที่เกี่ยวข้องกับฝ้าย

.....

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต

ข้อ ๑. ให้ผู้ดำเนินการกิจการในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทดังต่อไปนี้ ต้อง
ดำเนินการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

๑.๑) กิจการปั่นด้าย การกรอด้าย การทอผ้าจากวัตถุดิบที่มีฝ้ายเป็นส่วนประกอบ ด้วย
เครื่องจักร

๑.๒) กิจการสะสมฝ้าย

๑.๓) กิจการปั่นฝ้ายด้วยเครื่องจักร

ข้อ ๒. ให้ผู้ดำเนินการกิจการตามข้อ ๑ ทำการตรวจวัดปริมาณฝุ่นฝ้ายในบรรยากาศการทำงานเพื่อ
เปรียบเทียบกับค่ามาตรฐานในการทำงานตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี

ในการตรวจวัดตามวรรคหนึ่ง หากพบว่าบรรยากาศการทำงานมีปริมาณฝุ่นฝ้ายเกินค่ามาตรฐานความ
ปลอดภัยในการทำงาน ผู้ดำเนินการกิจการจะต้องดำเนินการควบคุมทางวิศวกรรม หรือการบริหารจัดการให้
ปริมาณฝุ่นฝ้ายอยู่ในระดับที่ไม่เกินค่ามาตรฐาน

ในกรณีที่ไม่สามารถควบคุมให้เป็นไปตามมาตรฐานตามวรรคสองได้ ผู้ดำเนินการกิจการจะต้องดำเนินการ
ลดปริมาณฝุ่นให้ต่ำที่สุดเท่าที่จะสามารถดำเนินการได้ และจะต้องจัดหาอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้
มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่น ให้แก่คนงานที่เสี่ยงต่อการได้รับอันตรายจากฝุ่นฝ้ายสวมใส่ตลอดเวลาที่
ปฏิบัติงาน ทั้งนี้ตามมาตรฐานคุณภาพที่กำหนดไว้ตามข้อ ๓

ข้อ ๓. อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่นตามข้อ ๒ วรรคสาม
จะต้องสามารถกรองฝุ่นฝ้าย ที่มีขนาด ๐.๓ ไมโครเมตรได้ โดยมีประสิทธิภาพการกรองรวมทั้งคุณสมบัติอื่น ๆ
ตามที่กำหนดและมีรูปทรงกระชับกับใบหน้าของผู้สวมใส่ดังนี้

๓.๑) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ ชนิดใช้
แล้วทิ้ง จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ และมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่
อัตรา 30 ± 1 ลิตรต่อนาที ได้ไม่เกิน ๖ มิลลิเมตรน้ำ หรือมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา
 45 ± 2 ลิตรต่อนาที ได้ไม่เกิน ๒๑ มิลลิเมตรน้ำ

๓.๒) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้แบตเตอรี่ชนิดเปลี่ยนไส้กรองได้
จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองและมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดเช่นเดียวกับ ๓.๑)

๓.๓) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ ชนิดใช้ไส้กรองแบบกรองประสิทธิภาพสูง จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๙.๙๕ และมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา 30 ± 1 ลิตรต่อนาที ได้ไม่เกิน ๑๒ มิลลิเมตรน้ำ หรือมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา 45 ± 2 ลิตรต่อนาที ได้ไม่เกิน ๔๒ มิลลิเมตรน้ำ

๓.๔) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๙.๙๕ และใช้ไส้กรองแบบกรองประสิทธิภาพสูง แบตเตอรี่จะต้องเป็นชนิดปิดผนึกไว้อย่างมิดชิด และมีความสามารถที่จะจ่ายกำลังอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๔ ชั่วโมง ในการรักษาความดันบวกภายในโดยไม่ต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่

ข้อ ๔. การจัดหาอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่น ผู้ดำเนินการจัดหาอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่นตามข้อ ๓ ซึ่งผ่านการรับรองจากสถาบัน NIOSH (มาตรฐานสหรัฐอเมริกา) หรือสถาบัน CEN (มาตรฐานยุโรป) หรือสถาบัน AS/NZS (มาตรฐานออสเตรเลีย/นิวซีแลนด์) หรือสถาบันอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่า หรือผ่านการรับรองจากกรมอนามัย (วิธีการตรวจสอบคุณภาพดูภาคผนวก ก.) ให้คนงานได้ใช้ตามความเหมาะสมกับปริมาณฝุ่นในบรรยากาศของสถานที่ทำงานดังนี้

๔.๑) ปริมาณฝุ่นฝ้ายไม่เกินกว่า ๕ เท่าของค่ามาตรฐานความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี ต้องเป็นอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐาน ความปลอดภัยด้านฝุ่นตามข้อ ๓.๑) หรือชนิดอื่นที่มีประสิทธิภาพเท่าเทียมกันหรือสูงกว่า

๔.๒) ปริมาณฝุ่นฝ้ายเกินกว่า ๕ เท่าแต่ไม่เกิน ๑๐ เท่าของค่ามาตรฐานความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี ต้องเป็นอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่นตามข้อ ๓.๒) แบบครอบครึ่งใบหน้า หรือแบบครอบ ๑ ใน ๔ ส่วนของใบหน้า ชนิดเปลี่ยนไส้กรองได้ หรือชนิดอื่นที่มีประสิทธิภาพเท่าเทียมกันหรือสูงกว่า

๔.๓) ปริมาณฝุ่นฝ้ายเกินกว่า ๑๐ เท่า แต่ไม่เกิน ๑๐๐ เท่าของค่ามาตรฐานความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี ต้องเป็นอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่น ตามข้อ ๓.๓) แบบครอบเต็มหน้า หรือชนิดอื่นที่มีประสิทธิภาพเท่าเทียมกันหรือสูงกว่า

๔.๔) ปริมาณฝุ่นฝ้ายเกินกว่า ๑๐๐ เท่า ของค่ามาตรฐานความปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานที่เกี่ยวข้องกับสารเคมี ต้องเป็นอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ได้มาตรฐานความปลอดภัยด้านฝุ่นตามข้อ ๓.๔) หรือชนิดอื่น ที่มีประสิทธิภาพเท่าเทียมกันหรือสูงกว่า

ข้อ ๕. ให้ผู้ดำเนินการที่ต้องจัดหาอุปกรณ์ตาม ข้อ ๔

๕.๑) ต้องจัดการให้ความรู้และกำหนดกฎระเบียบ ข้อบังคับ มาตรการ หรือคำแนะนำในการป้องกันอันตรายจากฝุ่นฝ้ายแก่คนงานเกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจอย่างถูกต้องเหมาะสมด้วย รวมทั้งดูแลคนงานให้มีการใช้อุปกรณ์ดังกล่าวอย่างเคร่งครัด

๕.๒) ต้องมีการประเมินสุขภาพของผู้สวมใส่ เพื่อคัดกรองผู้ที่เหมาะสมกับการใช้อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจ (ตามภาคผนวก ข.)

๕.๓) ต้องมีการทดสอบความกระชับกับใบหน้าของอุปกรณ์ (ตามภาคผนวก ค.) และบำรุงรักษาอุปกรณ์ด้วย

ข้อ ๖. ให้คนงานในสถานประกอบกิจการ มีหน้าที่ใช้อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ผู้ดำเนินการจัดให้และปฏิบัติตาม กฎระเบียบ ข้อบังคับ มาตรการ หรือคำแนะนำที่ผู้ดำเนินการกำหนดขึ้น

ข้อ ๗. ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงใด ๆ ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการผลิต การใช้เครื่องจักรใหม่ การปรับเปลี่ยนเครื่องมือเครื่องใช้ การใช้อุปกรณ์เสริม หรือวิธีการอื่นใดที่จะมีผลต่อปริมาณฝุ่นในบรรยากาศการทำงาน และส่งผลต่อความเหมาะสมในการใช้อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจ ผู้ดำเนินการต้องจัดหาอุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจตามประเภทและชนิดที่เหมาะสม และทบทวนปรับปรุงกฎระเบียบ ข้อบังคับ มาตรการ หรือคำแนะนำ เกี่ยวกับการป้องกันทางเดินหายใจให้เหมาะสมกับสภาพการณ์ที่เปลี่ยนไปด้วยทุกครั้ง

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการการระเบิด ไม่ บด หรือย่อยหิน ด้วยเครื่องจักร

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอและการออกใบอนุญาต ดังนี้

๑.๑) การขออนุญาตประกอบกิจการเหมืองหิน ต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยแร่ และกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ในเรื่องการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อม ด้วย

๑.๒) การขออนุญาตประกอบกิจการระเบิดหิน ต้องเป็นไปตามมาตรการและเงื่อนไขตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ในเรื่องที่เกี่ยวข้องความปลอดภัยสำหรับผู้ทำงานเกี่ยวกับการระเบิดหิน และมาตรการการป้องกันอันตรายจากการระเบิดหิน ด้วย

๑.๓) การขออนุญาตประกอบกิจการโรงโม่หิน ต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม เรื่องการวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมเบื้องต้น

ข้อ ๒ ให้ผู้ประกอบการฯ ดำเนินการเกี่ยวกับสภาพหรือสัญลักษณ์ของสถานที่ประกอบกิจการดังต่อไปนี้

๒.๑) ลักษณะที่ตั้งของโรงโม่

(๑) ห้ามตั้งโรงโม่ที่ใช้เครื่องจักรในการผลิต ในบริเวณบ้านจัดสรรเพื่อการพักอาศัย อาคารชุดพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย

(๒) ห้ามตั้งโรงโม่ที่ใช้เครื่องจักรในการผลิตขนาดน้อยกว่า ๕๐ แรงม้า ภายในระยะ ๓,๐๐๐ เมตร และตั้งแต่ ๕๐ แรงม้าขึ้นไป ภายในระยะ ๕,๐๐๐ เมตร จากเขตชุมชน วัด ศาสนสถาน โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ยกเว้น สถานที่ทำการของหน่วยราชการที่ใช้เป็นที่ทำการเพื่อการควบคุม กำกับ ดูแล อำนาจควบคุม หรือการให้บริการแก่การดำเนินกิจการของโรงโม่หินนั้นๆ

(๓) ที่ตั้งโรงโม่ต้องมีเขตกันชน (Buffer zone) โดยรอบไม่น้อยกว่า ๑๐ เมตร และห่างจากทางหลวงแผ่นดินและแหล่งน้ำสาธารณะไม่น้อยกว่า ๕๐ เมตร

๒.๒) ลักษณะของอาคารโรงโม่

(๑) พื้นอาคาร บันได ราวบันได และพื้นทางเดินที่อยู่สูงจากระดับพื้น ตั้งแต่ ๑.๕ เมตร ขึ้นไป ต้องมั่นคงแข็งแรง ก่อสร้างด้วยวัสดุที่เหมาะสมกับการประกอบกิจการ

(๒) มีประตูหรือทางออกให้เพียงพอกับจำนวนคน บานประตูเปิดออกได้ง่าย โดยเฉพาะเมื่อมีเหตุฉุกเฉิน และมีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๑ เมตร และสูงไม่น้อยกว่า ๒.๐ เมตร

(๓) ต้องจัดให้มีแสงสว่างในการทำงานอย่างเพียงพอ โดยมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์

๒.๓) เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในโรงโม่ ต้องมั่นคงแข็งแรง และเหมาะสมกับการใช้งาน มีเครื่องป้องกันอันตรายอันเกิดจากส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักรตามความจำเป็นและเหมาะสม รวมทั้งมีการตรวจสอบเครื่องมือและอุปกรณ์ก่อนการใช้งานทุกครั้ง และตรวจสอบซ่อมบำรุงอย่างสม่ำเสมอ

๒.๔) มีการจัดการด้านสุขาภิบาลดังนี้

(๑) จัดให้มีน้ำดื่ม น้ำใช้ที่สะอาดเพียงพอและเหมาะสม

(๒) จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วมสะอาดและถูกหลักสุขาภิบาล ตามจำนวนที่กำหนดไว้

ในกฎหมายว่าด้วยอาคาร

(๓) มีการเก็บ รวบรวม และกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ โดยจัดให้มีภาชนะรองรับ มูลฝอยที่เหมาะสมและเพียงพอ และต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง กรณีที่มี มูลฝอยที่ปนเปื้อนสารพิษหรือวัตถุอันตรายหรือสิ่งอื่นใดที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือมีผลกระทบต่อ สิ่งแวดล้อม ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๔) การรวบรวมและบำบัดน้ำเสียให้อยู่ในระดับมาตรฐานก่อนปล่อยลงสู่ทางระบาย น้ำสาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

(๕) ภายในสถานประกอบการต้องจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อยปลอดภัย เป็นสัดส่วน และต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

ข้อ ๓ ให้ผู้ประกอบการดำเนินการควบคุมปัญหาด้านฝุ่นละออง เสียง แรงสั่นสะเทือน และหิน ปลิวจากการระเบิดหิน ดังนี้

๓.๑) เลือกใช้ชนิดและวิธีการระเบิดที่เหมาะสม เพื่อลดปัญหาเสียงและแรงสั่นสะเทือน

๓.๒) ออกแบบระยะห่างระหว่างรูเจาะและหน้าอิสระ (free face) และการควบคุมปริมาณ การใช้วัตถุระเบิดที่เหมาะสม เพื่อลดปัญหามลพิษทางเสียง ปัญหาหินปลิว และปัญหาแรงสั่นสะเทือน

๓.๓) ออกแบบหน้าเหมืองในตำแหน่งที่เหมาะสมกับทิศทางลม และถูกต้องตามหลัก วิศวกรรม เพื่อป้องกันฝุ่นละอองฟุ้งกระจาย จนเป็นปัญหามลพิษทางอากาศ

๓.๔) กำหนดพื้นที่ใช้งานให้ชัดเจน เช่น สถานที่เก็บมูลดิน ทราย เศษหิน เปลือกดิน กองหิน รวมทั้งกำหนดเส้นทางลำเลียงหินให้เป็นระบบ

๓.๕) กำหนดเส้นทางลำเลียงหินจากบริเวณระเบิดหินที่แน่นอน และให้เส้นทางลำเลียงมี ลักษณะผิวถนนกึ่งถาวร แล้วฉีดพรมด้วยน้ำหรือสารอื่นใดที่ช่วยยึดการเกาะตัวของฝุ่น รวมทั้งจัดการให้มี ตารางเวลาการฟ่นละอองน้ำอย่างสม่ำเสมอตลอดเวลาที่มีการขนส่ง เพื่อการควบคุมปัญหาฝุ่นละอองอันมี แหล่งที่มาจากบริเวณเส้นทางลำเลียง

๓.๖) จัดทำแนวคันดินหรือปลูกต้นไม้เป็นแนวที่รอบพื้นที่ดำเนินการ เพื่อบังทิศทางลมและ ลดการกระจายของฝุ่น

๓.๗) กำหนดแผนฟื้นฟูพื้นที่ภายหลังสิ้นสุดการประกอบกิจการ

ข้อ ๔ ให้ผู้ประกอบการดำเนินการควบคุมปัญหาด้านฝุ่นละออง เสียง และแรงสั่นสะเทือนจากโรง โม่หิน ดังนี้

๔.๑) บริเวณยู่รับหินใหญ่ (Hopper) ควรมีระบบมาตรฐาน ดังต่อไปนี้

(๑) มีผนังปิด ๓ ด้าน พร้อมระบบสเปรย์น้ำชนิดฝอย มัลลึงค์น้ำ (Header tank) ที่ ยู่รับหินใหญ่ใกล้หัวฉัด เพื่อรักษาแรงดันน้ำให้สม่ำเสมอทุกหัวฉัด มีวาล์วเปิด-ปิด เพื่อให้สามารถเปิด-ปิด ระบบสเปรย์น้ำตามความเหมาะสม

(๒) มีระบบปรับคุณภาพน้ำด้วยสารด้านการเกิดตะกอน เช่น การเติมสารโพลีเมอร์ เพื่อลดปัญหาการอุดตันของหัวฉีด กรณีน้ำกระด้างมาก

(๓) ในกรณีที่หินใหญ่มีดินปนจำนวนมาก ควรมีเครื่องป้อนแบบตะแกรง (Grizzly Feeder) คัดแยกดินออกก่อนส่งหินไปยังปากโม่แรก เพื่อลดปัญหาหินติดตะแกรง และสายพานลำเลียง รวมทั้งเพิ่มประสิทธิภาพการบดย่อยหิน

๔.๒) เครื่องย่อยหินชุดแรก (Primary Crusher) ต้องมีระบบสเปรย์น้ำชนิดฝอยเป็นมาตรฐานเดียวกับที่ใช้บริเวณยู่รับหินใหญ่ และต้องสร้างอาคารปิดคลุมเครื่องจักรทั้งหมดอย่างมิดชิด

๔.๓) เครื่องย่อยหินชุดที่ ๒ และ ๓ (Secondary & Tertiary Crusher) ต้องมีฝาคกรอบ หรือติดตั้งอุปกรณ์อื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมฝุ่นละอองให้อยู่ในมาตรฐานที่กำหนดไว้ และต้องสร้างอาคารปิดคลุมเครื่องจักรอุปกรณ์ทั้งหมดอย่างมิดชิด

๔.๔) ตะแกรงคัดขนาด (Vibrating Screen) และสายพานลำเลียง (Conveyor) ต้องมีฝาคกรอบ หรือติดตั้งอุปกรณ์อื่นใดที่มีประสิทธิภาพในการควบคุมฝุ่นละอองให้อยู่ในมาตรฐานที่กำหนดไว้

๔.๕) ปลายสายพานลำเลียง (Transfer Point) ต้องมีฝาคกรอบ หรืออุปกรณ์ปิดคลุมโดยรอบ และระบบสเปรย์น้ำชนิดฝอย

๔.๖) บริเวณพื้นที่เก็บกองหินต้องเป็นลานลาดยางหรือคอนกรีตหรือหินบดอัดแน่น จัดรถน้ำฉีดพรมสม่ำเสมอ และ/หรือ ปลุกต้นไม้ เป็นแนวขวางทางลม เพื่อลดการฟุ้งกระจายของฝุ่น หรือสร้างอุโมงค์เก็บหิน แล้วลำเลียงผ่านสายพานลงสู่รถบรรทุกโดยตรงหรือลำเลียงขึ้นสู่ยู่รับหิน แล้วจึงให้รถบรรทุกเข้าไปรองรับหินโดยตรงจากยู่รับหิน

๔.๗) บริเวณถนนในโรงโม่ทำเป็นถนนลาดยาง หรือถนนคอนกรีตและพื้นที่เก็บกองหินต้องเป็นลานลาดยางหรือคอนกรีตหรือหินบดอัดแน่น พร้อมทั้งมีระบบการทำความสะอาดและการระบายน้ำที่ดี

๔.๘) มีลานล้างล้อรถ ก่อนรถบรรทุกหินออกสู่ถนนสาธารณะ

๔.๙) มีผ้าใบปิดคลุมรถบรรทุกผลิตภัณฑ์หินอย่างมิดชิดทุกคัน

๔.๑๐) กำหนดให้เส้นทางลำเลียงหินจากบริเวณระเบิดหินสู่โรงโม่หินที่แน่นอน และให้เส้นทางลำเลียงมีลักษณะผิวถนนกึ่งถาวร แล้วฉีดพรมด้วยน้ำหรือสารอื่นใดที่ช่วยยึดเกาะตัวของฝุ่น รวมทั้งจัดการให้มีตารางเวลาการพ่นละอองน้ำอย่างสม่ำเสมอตลอดเวลาที่มีการขนส่ง เพื่อการควบคุมปัญหาฝุ่นละอองอันมีแหล่งที่มาจากบริเวณเส้นทางลำเลียง

๔.๑๑) จัดทำแนวคันดินหรือปลุกต้นไม้เป็นแนวที่บรอบพื้นที่ดำเนินการเพื่อบังทิศทางลม และลดการกระจายของฝุ่น

ข้อ ๕ ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีบริการและดำเนินการเพื่อป้องกันและแก้ไขผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ดังนี้

๕.๑) จัดให้มีบริการทางการแพทย์ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานในเรื่องเกี่ยวกับการจัดสวัสดิการในสถานประกอบกิจการ

๕.๒) ลดมลพิษที่อาจมีผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ทำงานในสถานประกอบการ ได้แก่ มลพิษทางอากาศในบรรยากาศการทำงาน และมลพิษด้านเสียง ให้เป็นไปตามค่ามาตรฐานของกรมสวัสดิการและคุ้มครองแรงงาน

๕.๓) ควบคุมปริมาณฝุ่นในสถานประกอบการ ให้มีปริมาณฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๘ ชั่วโมง ไม่เกิน ๑๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM-๑๐) ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร

๕.๔) ตรวจวัดปริมาณฝุ่นในบรรยากาศการทำงานหกเดือนต่อครั้ง ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับภาวะแวดล้อมว่าด้วยเรื่องสารเคมี รวมทั้งจัดทำรายงานผลการตรวจและเก็บหลักฐานไว้พร้อมที่จะให้พนักงานตรวจแรงงานตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๑ หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติแร่ พ.ศ. ๒๕๑๐ ตรวจสอบได้ และใช้ประกอบในการเฝ้าระวังโรคเนื่องจากการทำงาน รวมทั้งใช้ประกอบการพิจารณา ต่ออายุใบอนุญาต

ในกรณีที่พบว่าปริมาณฝุ่นฟุ้งกระจายสู่บรรยากาศการทำงาน เกินกว่าค่ามาตรฐานความปลอดภัยในการทำงาน ผู้ประกอบการต้องดำเนินการแก้ไขปรับปรุงให้อยู่ระดับยอมรับได้ว่าปลอดภัย

หากยังดำเนินการไม่ได้ ผู้ประกอบการจะต้องจัดอุปกรณ์ปกป้องระบบทางเดินหายใจให้คนงานที่ต้องทำงานสัมผัสฝุ่นสวมใส่อุปกรณ์ตลอดเวลา ทั้งนี้ อุปกรณ์ต้องมีคุณลักษณะตามข้อ ๕.๖

๕.๕) จัดเตรียมอุปกรณ์ในการป้องกันภัยส่วนบุคคล ได้แก่ อุปกรณ์ปกป้องระบบทางเดินหายใจจากฝุ่น ที่อุดหู ที่ปิดหู หมวกนิรภัย รองเท้ายางหุ้มแข้ง โดยให้เหมาะสมกับลักษณะงาน และออกระเบียบบังคับให้คนงานต้องสวมใส่เครื่องป้องกันภัยส่วนบุคคลขณะทำงานทุกครั้ง รวมทั้งต้องจัดฝึกอบรมด้านความปลอดภัยและการใช้เครื่องมือ วัสดุ อุปกรณ์ที่ถูกต้องแก่คนงาน

๕.๖) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่จัดทำให้คนงาน ต้องมีคุณลักษณะในการกรองอนุภาค โดยเฉพาะอนุภาคที่มีขนาด ๐.๓ ไมโครเมตร โดยมีประสิทธิภาพการกรองรวมทั้งคุณสมบัติอื่นๆตามที่กำหนด และมีรูปทรงกระชับกับใบหน้าของผู้สวมใส่ดังนี้

(๑) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ชนิดใช้แล้วทิ้ง มีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๘๐ และมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา ๓๐+๑ ลิตรต่อนาทีไม่เกิน ๖ มิลลิเมตรน้ำ หรือมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา ๙๕+๒ ลิตรต่อนาทีได้ไม่เกิน ๒๑ มิลลิเมตรน้ำ

(๒) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ชนิดเปลี่ยนใส่กรองได้ จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองและมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดตามเกณฑ์มาตรฐาน

(๓) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่ไม่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่ชนิดใช้ใส่กรองแบบกรองประสิทธิภาพสูง จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๙.๙๕ และมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา ๓๐+๑ ลิตรต่อนาทีไม่เกิน ๑๒ มิลลิเมตรน้ำ หรือมีความต้านทานการหายใจเข้าสูงสุดที่อัตรา ๙๕+๒ ลิตรต่อนาที ได้ไม่เกิน ๔๒ มิลลิเมตรน้ำ

(๔) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจที่มีส่วนจ่ายกำลังที่ใช้พลังงานจากแบตเตอรี่จะต้องมีประสิทธิภาพการกรองได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๙๙.๙๕ และใช้ไส้กรองแบบกรองประสิทธิภาพสูง แบตเตอรี่จะต้องเป็นชนิดปิดผนึกไว้อย่างมิดชิด และมีความสามารถที่จะจ่ายกำลังอย่างต่อเนื่องตลอดระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๔ ชั่วโมง ในการรักษาความดันบวกภายในโดยไม่ต้องเปลี่ยนแบตเตอรี่

๕.๗) อุปกรณ์ปกป้องทางเดินหายใจ ตามข้อ ๕.๖(๑)-(๕) ต้องผ่านการรับรองจากสถาบัน National Institute for Occupational Safety and Health (NIOSH) ของสหรัฐอเมริกาหรือสถาบัน European Committee for Standardization (CEN) ของสหภาพยุโรป หรือสถาบัน Australian Standard/New Zealand Standard (AS/NZS) ของออสเตรเลียและนิวซีแลนด์ หรือสถาบันอื่นที่มีมาตรฐานเทียบเท่า

๕.๘) ผู้ประกอบการต้องจัดให้คนงานหรือผู้ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสฝุ่นและเสียง ได้รับการตรวจสุขภาพตามเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนด ดังรายการต่อไปนี้

(๑) ตรวจสุขภาพก่อนเข้าทำงาน

- (ก) ชักประวัติการเจ็บป่วย ประวัติการทำงาน ประวัติส่วนตัว
- (ข) ฉายภาพรังสีทรวงอกด้วยฟิล์มมาตรฐาน (X-rays)
- (ค) ตรวจสมรรถภาพปอด
- (ง) ตรวจการได้ยิน

(๒) ตรวจสุขภาพเป็นระยะอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง

- (ก) ชักประวัติการเจ็บป่วย ประวัติการทำงาน ประวัติส่วนตัว
- (ข) ฉายภาพรังสีทรวงอกด้วยฟิล์มมาตรฐาน (X-rays) ในกรณีที่สถานประกอบการมีปริมาณฝุ่นไม่เกินค่ามาตรฐานความปลอดภัยและผลการตรวจสุขภาพคนงานครั้งล่าสุดให้ผลเป็นปกติ สามารถเว้นระยะตรวจได้ทุก ๓ ปี

- (ค) ตรวจสมรรถภาพปอด
- (ง) ตรวจการได้ยิน

ทั้งนี้ให้เก็บรายงานผลการตรวจสุขภาพไว้เป็นหลักฐานอย่างน้อย ๕ ปี สำหรับให้พนักงานตรวจแรงงานตามพระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน พ.ศ. ๒๕๔๑ หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ หรือพนักงานเจ้าหน้าที่ตามพระราชบัญญัติแร่ พ.ศ. ๒๕๑๐ ตรวจสอบได้ และใช้ประโยชน์ในการเฝ้าระวังโรคจากการทำงาน รวมทั้งใช้ประกอบการพิจารณาต่ออายุใบอนุญาตสถานประกอบการประกอบกิจการ แบบรายงานผลการตรวจสุขภาพให้เป็นไปตามแบบที่แนบท้าย

๕.๙) หากผลการตรวจสุขภาพคนงานตามข้อ ๕.๘ แสดงผลที่มีความผิดปกติในร่างกายคนงาน ให้ผู้ประกอบการจัดการให้คนงานได้เข้ารับการดูแลรักษาพยาบาล

ในกรณีที่ผู้ป่วยมีภาพรังสีทรวงอกที่พบความผิดปกติอยู่ในระยะเริ่มแรกอาจพิจารณาให้จัดเปลี่ยนย้ายงานไปทำงานในบริเวณที่มีความเสี่ยงน้อยลง หรือพิจารณาลดระยะเวลาการทำงานที่ต้องสัมผัสฝุ่นลง รวมทั้งต้องให้ความรู้เกี่ยวกับเรื่องการป้องกันอันตรายเพื่อป้องกันการเกิดโรคปอดฝุ่นหินและอันตรายจากเสียงดังและความสั่นสะเทือน

๕.๑๐) ผู้ประกอบการจะต้องจัดให้มีผู้รับผิดชอบในการกำหนดขั้นตอน และวิธีการทำงานที่ปลอดภัย ตลอดจนประกาศให้คนงานทราบและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

ข้อ ๖ ให้ผู้ประกอบการมีการดำเนินการเพื่อป้องกันผลกระทบต่อคนงานและชุมชน ดังนี้

๖.๑) ควบคุมระดับเสียงให้เป็นไปตามมาตรฐานดังนี้

(๑) ระดับเสียงภายในสถานประกอบการ ที่มีคนทำงานไม่เกิน ๘ ชั่วโมงต่อวัน ต้องมีระดับเสียงติดต่อกันไม่เกิน ๙๐ เดซิเบล เอ (Leq ๘ hr)

(๒) ระดับเสียงจากการประกอบกิจการระเบิด โม่ บด หรือย่อยหิน ด้วยเครื่องจักร และวิธีการตรวจวัดให้เป็นไปตามมาตรฐานควบคุมระดับเสียงและความสั่นสะเทือนจากการทำเหมืองหิน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ดังนี้

(ก) ระดับเสียงเฉลี่ย ๘ ชั่วโมง (Leq ๘ hr) ต้องมีค่าไม่เกิน ๗๕ เดซิเบล เอ โดยตรวจวัดระดับเสียงอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ๘ ชั่วโมง ที่มีการโม่ บดและย่อยหิน

(ข) ระดับเสียงเฉลี่ย ๒๔ ชั่วโมง (Leq ๒๔ hr) ต้องมีค่าไม่เกิน ๗๐ เดซิเบล เอ โดยตรวจวัดระดับเสียงอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ๒๔ ชั่วโมงใดๆ

(ค) ระดับเสียงสูงสุด (Lmax) ต้องไม่เกิน ๑๑๕ เดซิเบล เอ โดยตรวจวัดระดับเสียงเป็นค่า Sound Pressure Level (SPL) ในขณะระเบิดหิน

(๓) การตรวจวัดระดับเสียงจากการประกอบกิจการระเบิด โม่ บด หรือย่อยหิน ด้วยเครื่องจักร ให้ติดตั้งเครื่องมือวัดระดับเสียงในบริเวณเขตของสถานประกอบการหรือขอบด้านนอกของเขตกันชน ยกเว้นกรณีที่มีเหตุร้องเรียน ให้ติดตั้งเครื่องมือวัดระดับเสียงในเขตที่มีการร้องเรียน ตามมาตรฐานควบคุมระดับเสียงและความสั่นสะเทือนจากการทำเหมืองหิน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

๖.๒) ควบคุมระดับฝุ่นละอองให้เป็นไปตามมาตรฐานดังนี้

(๑) ความเข้มข้นของฝุ่นละอองภายในสถานประกอบการ ต้องมีความเข้มข้นของฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๘ ชั่วโมง ไม่เกิน ๑๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และความเข้มข้นของฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM-๑๐) ไม่เกิน ๕.๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร

(๒) ความเข้มข้นของฝุ่นละอองจากระบวนการผลิตของโรงโม่ บดหรือย่อยหิน เช่น เครื่องโม่ย่อยหิน สายพาน ตะแกรงร่อน เป็นต้น ต้องมีค่าความทึบแสงไม่เกินร้อยละ ๒๐ เมื่อตรวจวัดด้วยวิธีการตามมาตรฐานควบคุมการปล่อยฝุ่นละอองจากโรงโม่ บด หรือย่อยหิน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

(๓) ความเข้มข้นของฝุ่นละอองในบรรยากาศทั่วไปของชุมชน ต้องมีความเข้มข้นของฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๒๔ ชั่วโมง ไม่เกิน ๐.๓๓ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และความเข้มข้นของฝุ่นละออง ขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM-๑๐) ไม่เกิน ๐.๑๒ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร เมื่อตรวจวัดด้วยวิธีการตามมาตรฐานคุณภาพอากาศในบรรยากาศทั่วไป ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

แบบรายงานผลการตรวจสอบสุขภาพ

สถานประกอบกิจการประเภท ☐ การระเบิดหิน ☐ โรงโม่หิน

ชื่อสถานประกอบกิจการ.....

ที่ตั้ง.....

วันที่ตรวจ.....

รายการตรวจสอบสุขภาพ	แผนก/ลักษณะงาน	แผนก/ลักษณะงาน	แผนก/ลักษณะงาน
			
ตรวจภาพรังสีทรวงอก	ผิดปกติ (ราย)	ผิดปกติ (ราย)	ผิดปกติ (ราย)
	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)
ตรวจสมรรถภาพปอด	ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (ราย)	ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (ราย)	ต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน (ราย)
	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)
ตรวจการได้ยิน	เสี่ยงต่อการสูญเสียการได้ยิน (ราย)	เสี่ยงต่อการสูญเสียการได้ยิน (ราย)	เสี่ยงต่อการสูญเสียการได้ยิน (ราย)
	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)	ปกติ (ราย)

ผู้รับรองผลการตรวจ.....

ตำแหน่ง.....

สถานที่ทำงาน.....

การแปลผล

๑. ภาพรังสีทรวงอกผิดปกติ หมายความว่า ผลการอ่านฟิล์มเมื่อเทียบกับมาตรฐานองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO Classification) อยู่ในเกณฑ์ตั้งแต่ ๐/๑ ขึ้นไปภาพรังสีทรวงอกปกติ หมายความว่า ผลการอ่านฟิล์มเมื่อเทียบกับมาตรฐานองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (ILO Classification) อยู่ในเกณฑ์ ๐/๐
๒. สมรรถภาพปอดต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐาน หมายความว่า ผลการตรวจด้วย Spirometer แล้วมีผลต่ำกว่าค่าที่คาดคะเนของสมรรถภาพของบุคคลปกติ (predicted value) ร้อยละ ๘๐ สมรรถภาพปอดปกติ หมายความว่า ผลการตรวจด้วย Spirometer แล้วมีผลเกินกว่าค่าที่คาดคะเนของสมรรถภาพของบุคคลปกติ (predicted value) ร้อยละ ๘๐
๓. เสี่ยงต่อการสูญเสียการได้ยิน หมายความว่า ผลการตรวจด้วยเครื่อง Audiometer แล้วพบว่า มีระดับการได้ยินที่ความถี่ของการสนทนา (๕๐๐ ๑๐๐๐ ๒๐๐๐ ๓๐๐๐ Hz) ไม่เกินกว่า ๒๕ dB และที่ความถี่สูง (๔๐๐๐ ๖๐๐๐ เฮิรตซ์) ไม่เกินกว่า ๒๕ dB

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมกิจการที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารโปตัสเซียมคลอไรด์

.....

แนวทางปฏิบัติในเรื่องความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสารโปตัสเซียมคลอไรด์

๑. ผู้ประกอบกิจการที่จะต้องทำการขนส่ง เก็บรักษา เคลื่อนย้าย หรือนำสารโปตัสเซียมคลอไรด์เข้าไปในสถานประกอบการ จะต้องจัดให้มีฉลากขนาดใหญ่พอสมควรปิดไว้ที่หีบห่อภาชนะบรรจุ หรือวัตถุหุ้มทุกชั้น โดยที่ฉลากนั้นจะต้องมีรายละเอียดอย่างน้อยต่อไปนี้

๑.๑ สัญลักษณ์ที่แสดงถึงอันตรายเป็นตัวอักษรสีแดง มีขนาดใหญ่มองเห็นชัดเจน

๑.๒ ชื่อทางเคมีหรือชื่อทางวิทยาศาสตร์

๑.๓ อันตรายและอาการเกิดพิษของสารเคมี

๑.๔ คำเตือนเกี่ยวกับวิธีจัดเก็บ วิธีใช้ วิธีเคลื่อนย้าย วิธีการจัดหีบห่อภาชนะบรรจุ หรือวัตถุ

ห่อหุ้ม

๑.๕ วิธีปฐมพยาบาลเมื่อมีอาการหรือความเจ็บป่วย ตลอดจนคำแนะนำในการส่งผู้ป่วยไปหา

แพทย์

๒. ผู้ประกอบกิจการต้องแจ้งรายละเอียดตาม แบบ สอ. ๑ ซึ่งเป็นแบบเดียวกับแบบแจ้งรายละเอียดตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่องความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสารเคมีอันตราย ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในเจ็ดวัน นับแต่วันที่มีสารโปตัสเซียมคลอไรด์ไว้ในครอบครอง

๓. ผู้ประกอบกิจการต้องจัดสถานที่ทำงานของผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับสารโปตัสเซียมคลอไรด์ให้มีสภาพและคุณลักษณะต่อไปนี้

๓.๑ ถูกสุขลักษณะ สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อย

๓.๒ มีที่เก็บสารโปตัสเซียมคลอไรด์แยกเป็นสัดส่วน อาคารที่เก็บต้องเป็นวัตถุทนไฟ มีการ

ระบายอากาศดี

๓.๓ การเก็บสารโปตัสเซียมคลอไรด์ให้เก็บห่างจากไฟและความร้อน ควรมีป้าย “อันตราย” “ห้ามสูบบุหรี่” “ห้ามก่อให้เกิดประกายไฟทุกชนิด” โดยเขียนตัวอักษรสีแดงบนพื้นขาว ติดตั้งในที่เห็นชัดเจน และติดป้าย “สถานที่เก็บสารเคมีอันตราย ห้ามเข้าโดยไม่ได้รับอนุญาต”

๓.๔ การเคลื่อนย้ายสารโปตัสเซียมคลอไรด์ ห้ามบรรทุกด้วยภาชนะที่เป็นโลหะ และไม่ขนส่งปะปนไปกับสิ่งต่างๆ ดังนี้ ไม้ขีดไฟ กรด น้ำมัน หรือวัตถุที่ติดไฟง่าย

๔. ผู้ประกอบกิจการจะต้องแจ้งและปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย ห้ามผู้ปฏิบัติงานเข้าพัก เป็นที่พักอาศัยในสถานที่เก็บสารโปตัสเซียมคลอไรด์

๕. ผู้ประกอบกิจการจะต้องจัดให้มีการอบรมผู้ปฏิบัติงาน เพื่อให้ทราบและเข้าใจเกี่ยวกับการใช้ การเก็บรักษา การขนส่ง อันตรายที่อาจเกิดขึ้น วิธีการควบคุมและป้องกัน วิธีการจัดมลพิษ วิธีอพยพเคลื่อนย้ายผู้ปฏิบัติงาน วิธีปฐมพยาบาล

๖. การเก็บสารโปตัสเซียมคลอไรด์ ต้องไม่วางใกล้กับออกซิไดเซอร์, คาร์บอน, ถ่านกัมมันต์, สารอินทรีย์, เกลือ, แอมโมเนียม, ทองแดง กรดอินทรีย์ที่มีสภาพเบสเป็น ๒, กรดกำมะถัน, สังกะสี และแมกนีเซียม

๗. ชุดทำงานที่เหมาะสม ควรเป็นชุดคลุมที่ทำจากวัสดุที่เป็นยางๆ และสวมอุปกรณ์ปกป้องระบบทางเดินหายใจด้วย

หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม

.....

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต

๑. ผู้ดำเนินการจะต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่ออกตามตามพระราชบัญญัติควบคุมน้ำมันเชื้อเพลิง พ.ศ.๒๕๔๒ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และกฎหมายที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ทำการผลิต สะสม หรือการขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก ทั้งนี้ ไม่รวมถึงการเก็บสะสมถ่านหินเพื่อเป็นเชื้อเพลิงหรือวัตถุดิบสำหรับการประกอบกิจการหลักของสถานประกอบกิจการ

“การผลิต” หมายถึง การคัดแยกขนาดถ่านหิน การบดย่อยถ่านหิน หรือแปรรูปถ่านหินเป็นเชื้อเพลิงอัดแท่ง

“การสะสม” หมายถึง การกองเก็บสะสมถ่านหินทั้งภายในอาคารและการกองกลางแจ้ง

“การขนส่ง” หมายถึง การขนส่งถ่านหินจากสถานประกอบกิจการเพื่อจำหน่าย

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

๑.๑ สถานประกอบกิจการตั้งอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยพักฟื้น หรือผู้พิการหรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ ซึ่งจะต้องไม่อยู่ในระยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่างจากสถานที่ที่กล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางดังต่อไปนี้

(๑) สำหรับสถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก สถานที่ประกอบการที่มีเนื้อที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๒๐๐ เมตร

(๒) สำหรับสถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก สถานที่ประกอบการที่มีเนื้อที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๕๐๐ เมตร

(๓) สำหรับสถานประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก สถานที่ประกอบการที่มีเนื้อที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า ๓,๐๐๐ เมตร

๑.๒ มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียงที่เห็นด้วยในการประกอบกิจการ การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก โดยรอบพื้นที่ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ ๒ แปลง

๑.๓ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุรำคาญแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๔ เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น ๓๐ วัน นับแต่วันที่ที่เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศผลการพิจารณาให้ผู้เกี่ยวข้องได้รับทราบ ณ สถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ และที่สำนักงานเทศบาลตำบลป่าซางและไม่มีผู้ใดคัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซางได้พิจารณาอันเป็นข้อยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมลพิษทางอากาศ และมลพิษทางเสียง

มีการป้องกัน ควบคุมมลพิษทางอากาศและเสียงจากการประกอบกิจการ เพื่อไม่ให้เกินเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง โดยมีแนวทางปฏิบัติดังนี้

๒.๑ จัดให้มีเขตกันชน (Buffer Zone) โดยรอบสถานประกอบกิจการ เช่น แนวคันดิน แนวกำแพงหรือ สแลมกันลม ร่วมกับการปลูกไม้ยืนต้น โดยให้มีความสูงเพียงพอที่จะป้องกันการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองออกสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก

๒.๒ จัดให้มีระบบรทุกน้ำสำหรับฉีดพรมน้ำและล้างทำความสะอาดถนนภายในสถานประกอบกิจการอย่างสม่ำเสมอ เพื่อลดการฟุ้งกระจายของฝุ่นละออง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีปริมาณน้ำสำรองอย่างเพียงพอ

๒.๓ จัดให้มีระบบสเปรย์น้ำชนิดฝอย หรือการฉีดพ่นละอองหรือพรมด้วยน้ำหรือสารอื่นใดที่ช่วยยึดการเกาะตัวของฝุ่นละอองในบริเวณการผลิต กองสะสมถ่านหินและโดยรอบสถานประกอบกิจการ พร้อมทั้งจัดให้มีตารางเวลาและดำเนินการสเปรย์หรือฉีดพรมด้วยน้ำอย่างสม่ำเสมอตลอดเวลาที่มีการประกอบกิจการ ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีปริมาณน้ำสำรองอย่างเพียงพอ

๒.๔ การผลิตและการสะสมถ่านหินในอาคาร ต้องจัดให้มีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม กรณี การผลิตต้องติดตั้งระบบบำบัดมลพิษทางอากาศหรืออุปกรณ์ดักจับฝุ่นละอองที่มีประสิทธิภาพ ทั้งนี้ เพื่อควบคุมการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองและลดการสะสมความร้อนภายในอาคาร

๒.๕ การสะสมถ่านหินกลางแจ้ง

(๑) จัดให้มีแนวกำแพงหรือผนังหรือวิธีการอื่นใด เพื่อชะลอความเร็วและเปลี่ยนทิศทางลม ทั้งนี้ เพื่อเป็นการป้องกันการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองออกสู่สิ่งแวดล้อมภายนอก เช่น กำแพงเปลี่ยนทิศทางลม โดยติดตั้งบริเวณกองถ่านหินอย่างน้อย ๒ ด้าน ให้ค้ำถึงทิศทางลมที่พัดมายังกองถ่านหินเป็นหลัก และต้องมีระดับความสูงไม่น้อยกว่าความสูงของกองสะสมถ่านหิน

(๒) มีการปิดคลุมกองสะสมถ่านหินในส่วนที่ไม่มีการขนถ่ายหรือเคลื่อนย้ายด้วยผ้าใบ หรือวัสดุอื่นใดที่มีประสิทธิภาพเพียงพอในการป้องกันการฟุ้งกระจายของฝุ่นละออง

(๓) การสะสมถ่านหินแต่ละกอง ต้องมีการควบคุมปริมาณ ระดับความสูง และระยะเวลาการสะสมให้เหมาะสม เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อลดการฟุ้งกระจายของฝุ่นละอองและป้องกันการลุกไหม้ของถ่านหิน

๒.๖ การขนส่งถ่านหินด้วยรถบรรทุก

(๑) จัดให้มีสถานที่หรือบริเวณสำหรับล้างทำความสะอาดรถบรรทุกและล้อรถ และควบคุมให้มีการล้างทำความสะอาดก่อนออกจากสถานประกอบกิจการ

(๒) จัดให้มีสถานที่หรือบริเวณสำหรับการปิดคลุมรถบรรทุกพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในการปฏิบัติงาน เช่น นั่งร้าน และจัดให้มีผ้าใบหรือวัสดุปิดคลุมรถบรรทุกให้มิดชิดทุกคันก่อนออกจากสถานประกอบกิจการ เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายหรือตกหล่นของถ่านหินระหว่างขนส่ง

(๓) มีมาตรการควบคุมความเร็วของรถบรรทุกถ่านหิน โดยจำกัดระดับความเร็วไม่เกิน ๓๐ กิโลเมตรต่อชั่วโมง ขณะวิ่งผ่านชุมชนโดยรอบสถานประกอบกิจการ และไม่เกิน ๒๕ กิโลเมตรต่อชั่วโมง ขณะวิ่งภายในสถานประกอบกิจการ

(๔) จัดให้มีพื้นที่สำหรับจอดรถบรรทุกที่เพียงพอสำหรับการประกอบกิจการ และมีการตรวจสอบสภาพหรือการซ่อมบำรุงรถบรรทุกอย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ การควบคุมระดับฝุ่นละอองให้เป็นไปตามมาตรฐานดังนี้ ปริมาณฝุ่นละอองในบรรยากาศโดยทั่วไปแนวเขตรั้วสถานประกอบกิจการ ต้องมีปริมาณฝุ่นละอองรวม (TSP) เฉลี่ย ๒๔ ชั่วโมงไม่เกิน ๐.๓๓๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร ปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๑๐ ไมครอน (PM๑๐) ไม่เกิน ๐.๑๒๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร และปริมาณฝุ่นละอองขนาดเล็กกว่า ๒.๕ ไมครอน (PM๒.๕) ไม่เกิน ๐.๐๕๐ มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะสถานประกอบกิจการ และการสุขาภิบาล

๓.๑ สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องเป็นอาคารที่มีความมั่นคง แข็งแรง และเหมาะสมที่จะประกอบกิจการที่ขออนุญาต ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ทางหนีไฟ บันไดหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉินให้มีลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง มีแสงสว่างเพียงพอและมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงชัดเจน โดยทางหนีไฟ บันไดหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉินต้องมีไฟส่องสว่างฉุกเฉินเมื่อระบบไฟฟ้าปกติขัดข้อง

๓.๒ การสะสมถ่านหินกลางแจ้ง พื้นต้องทำด้วยคอนกรีต หรือลาดยาง หรือวัสดุอื่นใดที่ถาวร และมีรางระบายน้ำ สามารถป้องกันการซึมผ่านของน้ำชะถ่านหินลงสู่พื้นดินได้

๓.๓ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเหมาะสม และปลอดภัย

๓.๔ ถนนภายในสถานประกอบกิจการ ต้องเป็นถนนคอนกรีต หรือถนนลาดยาง หรือทำด้วยวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง อยู่ในสภาพดี เหมาะสม ปลอดภัย และทำความสะอาดง่าย พร้อมทั้งระบบระบายน้ำที่ดี

๓.๕ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆอย่างสม่ำเสมอ

๓.๖ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือพร้อมสบู่ ตามแบบและจำนวนที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้องสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน

๓.๗ จัดให้มีน้ำดื่มสะอาดที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย สำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอทุกวัน รวมทั้งจัดให้มีภาชนะรองรับน้ำดื่มที่สะอาดและปราศจากสิ่งปนเปื้อนที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ และสถานที่ตั้งน้ำดื่มและลักษณะการนำน้ำมาดื่มต้องไม่เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย และของเสียอันตราย

๔.๑ จัดให้มีรางระบายน้ำโดยรอบกองสะสมถ่านหิน เพื่อรวบรวมน้ำเสียเข้าสู่ระบบบำบัด หรือปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ

๔.๒ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ รวมถึงน้ำชะล้างจากลานกองถ่านหิน ก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้งตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๔.๓ จัดให้มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณของมูลฝอย รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ

๔.๔ กรณีที่มีมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารพิษ หรือวัตถุอันตราย หรือสิ่งอื่นใดที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จะต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๕.๑ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบกิจการที่เพียงพอตามลักษณะงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๒ มีการควบคุมปริมาณฝุ่นละอองและระดับเสียงภายในสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๓ จัดให้มีระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยในสถานประกอบกิจการ และการฝึกอบรมการดับเพลิงขั้นต้นตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๔ มีการควบคุมมิให้เกิดประกายไฟ เพื่อป้องกันการติดไฟหรือการระเบิดของฝุ่นถ่านหิน บริเวณการผลิตหรือกองสะสมถ่านหิน เช่น ป้องกันการเกิดประกายไฟจากเครื่องใช้ไฟฟ้าหรือสวิตช์ไฟ ห้ามสูบบุหรี่บริเวณกองสะสมถ่านหินหรือในขณะปฏิบัติงาน เป็นต้น

๕.๕ จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันและควบคุมการลุกไหม้ที่เกิดขึ้นเองของถ่านหิน เช่น มีการตรวจสอบการคุตัวหรือลุกไหม้ของถ่านหินอย่างสม่ำเสมอ โดยจัดให้มีพนักงานตรวจตรา หรือจัดให้มีเครื่องวัดอุณหภูมิหรือติดตั้งอุปกรณ์ตรวจจับความร้อน เพื่อเฝ้าระวังการลุกไหม้ที่เกิดขึ้นเองของถ่านหิน

๕.๖ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เพียงพอและเหมาะสมตามลักษณะงาน เช่น หน้ากากป้องกันฝุ่นละออง แว่นตาป้องกันฝุ่นละออง ครบชุดเสียงและปลั๊กดเสียง ถุงมือ รองเท้าบูท หมวกนิรภัย เป็นต้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทั้งนี้ ต้องมีมาตรการในกาควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่ อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๕.๗ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานและจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงานในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ขั้นตอนหรือทักษะ การปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลของการอบรมทุกครั้ง

๖.๓ กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันเวลาที่

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๗.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่างๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๗.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

๗.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น

๗.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๗.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจตราเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุดหรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันปัญหาเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสภาพความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมการประกอบกิจการผลิต สบม ขนส่งดอกไม้เพลิง หรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการ
ผลิตดอกไม้เพลิง

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์การควบคุมและการกำกับดูแลการผลิตดอกไม้เพลิง

๑.๑ อาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) ตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีเนื้อที่เพียงพอที่จะประกอบกิจการโดยไม่อาจก่อให้เกิดอันตรายเหตุรำคาญหรือความเสียหายต่อบุคคลและทรัพย์สินของผู้อื่น
- (๒) ไม่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนหรือใกล้กับสาธารณสถาน ได้แก่ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษา โรงมหรสพ วัดหรือศาสนสถาน โรงพยาบาล โบราณสถาน สถานที่ทำการของหน่วยงานของรัฐและอาคารอื่นๆ
- (๓) อยู่ห่างจากอาคารอื่น ๆ โดยมีระยะห่างตามตารางที่ ๑ และห่างจากแนวรั้วหรือแนวเขตที่ดินอย่างน้อย ๒๐ เมตร โดยรอบ
- (๔) ต้องเป็นอาคารเอกเทศ ชั้นเดียว ไม่มีห้องใต้ดินและชั้นลอย
- (๕) ต้องติดตั้งสายล่อฟ้าที่มีประสิทธิภาพ
- (๖) สร้างด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟ มีความมั่นคง แข็งแรง และป้องกันไฟที่เกิดจากภายนอกและการลุกลามของไฟภายในได้
- (๗) พื้นอาคารต้องเป็นวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดประกายไฟ ราบเรียบ ไม่ขรุขระ ไม่ลื่น ไม่มีรอยแตกร้าว ทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งมีลักษณะที่ไม่ดูดซับของเหลวและไม่เก็บกักสารเคมีที่อาจหกรั่วไหลและน้ำหรือสารเคมีที่ใช้ในการดับเพลิง
- (๘) พื้นอาคารต้องเป็นผิวเรียบและเคลือบด้วยวัสดุที่นำไฟฟ้า (Conductive Material)
- (๙) มีประตูชนิดผลักเปิดจากด้านในขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ เมตร สูงไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ เมตร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ประตู อยู่ห่างกันพอสมควร
- (๑๐) มีทางออกฉุกเฉินที่เปิดออกได้ง่ายและเพียงพอหรือมีอย่างน้อย ๒ ทิศทางนอกเหนือจากทางเข้าออกปกติ และทำเครื่องหมายให้เห็นชัดเจน
- (๑๑) หลังคาอาคารต้องออกแบบให้สามารถระบายแรงอัดที่เกิดจากการระเบิด
- (๑๒) มีการระบายอากาศที่เหมาะสม โดยให้มีพื้นที่ประตูหน้าต่างและช่องลมรวมกันโดยไม่นับที่ติดต่อกันระหว่างห้องไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐ ส่วนของพื้นที่ของห้อง
- (๑๓) ต้องมีป้ายข้อความหรือสัญลักษณ์ เช่น “ห้ามสูบบุหรี่” “ห้ามทำให้เกิดประกายไฟ” ฯลฯ ติดไว้ในที่ซึ่งเห็นได้ชัดเจน
- (๑๔) ในระยะ ๑๕ เมตร รอบอาคารต้องปราศจากวัชพืชและวัสดุที่ติดไฟได้
- (๑๕) ท่อหรือรางเพื่อระบายน้ำในอาคารและน้ำฝนต้องเป็นท่อหรือรางปิดมิดชิด
- (๑๖) ห้ามมีการพักอาศัยภายในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงโดยเด็ดขาด

ตารางที่ ๑ ระยะห่างระหว่างอาคารผลิตดอกไม้เพลิงกับอาคารอื่น ๆ ที่ไม่เกี่ยวข้องกับดอกไม้เพลิง

น้ำหนักดอกไม้เพลิง (กิโลกรัม)	ระยะห่างระหว่างอาคาร ผลิตดอกไม้เพลิง ชนิดพิเศษ* (Special Fireworks) กับอาคารอื่นๆ โดยไม่มี สิ่งขวางกั้น (เมตร)	ระยะห่างระหว่างอาคาร ผลิตดอกไม้เพลิง ชนิดพิเศษ* (Special Fireworks) กับอาคารอื่นๆ โดยไม่มี สิ่งขวางกั้น (เมตร)	ระยะห่างระหว่างอาคาร ผลิตดอกไม้เพลิง ชนิดทั่วไป** (Common Fireworks) กับอาคารอื่นๆ (เมตร)
๐-๔๕	๓๕	๑๗	๑๑
๔๕-๙๑	๔๒	๒๑	๑๑
๙๑-๑๓๖	๔๗	๒๓	๑๑
๑๓๖-๑๘๑	๕๒	๒๖	๑๑
๑๘๑-๒๒๗	๕๕	๒๘	๑๑
๒๒๗-๔๕๔	ไม่อนุญาต	ไม่อนุญาต	๑๑
๔๕๔-๙๐๗	ไม่อนุญาต	ไม่อนุญาต	๑๑
๙๐๗-๑๓๖๑	ไม่อนุญาต	ไม่อนุญาต	๑๕
๑๓๖๑-๑๘๑๔	ไม่อนุญาต	ไม่อนุญาต	๑๘
มากกว่า ๑๘๑๔	ไม่อนุญาต	ไม่อนุญาต	๒๐

* ดอกไม้เพลิงชนิดพิเศษ (Special Fireworks) หมายถึง ดอกไม้เพลิงขนาดใหญ่ ออกแบบให้เกิดแสงหรือเสียงโดยการเผาไหม้อย่างรุนแรงหรือการระเบิด รวมถึงประทัดที่มีส่วนผสมเป็นวัตถุระเบิดมากกว่า ๑๓๐ มิลลิกรัม หรือพลุแตกอากาศ (Aerial Shells) ที่มีส่วนผสมสารเคมีที่เผาไหม้แล้วทำให้เกิดแสงหรือเสียงเกินกว่า ๔๐ กรัม หรือดอกไม้เพลิงอื่นที่มีวัตถุระเบิดมากกว่าดอกไม้เพลิงชนิดทั่วไป

** ดอกไม้เพลิงชนิดทั่วไป (Common Fireworks) หมายถึง ดอกไม้เพลิงขนาดเล็กซึ่งจะให้แสงเมื่อเกิดการเผาไหม้ หรือดอกไม้เพลิงขนาดเล็กที่ก่อให้เกิดเสียง เช่น เกิดเสียงหวีด ถ้าเป็นดอกไม้เพลิงที่เล่นบนพื้นดินมีส่วนผสมที่เป็นวัตถุระเบิดไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัม ดอกไม้เพลิงที่เล่นในอากาศมีส่วนผสมที่เป็นวัตถุระเบิดไม่เกิน ๑๓๐ มิลลิกรัม

๑.๒ เครื่องจักรอุปกรณ์และระบบไฟฟ้า

- (๑) เครื่องจักรและอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ติดตั้งต้องเป็นชนิดทนการระเบิดและป้องกันการเกิดประกายไฟได้เท่านั้น และต้องได้รับการตรวจสอบรับรองจากวิศวกรไฟฟ้าเป็นประจำทุกปี
- (๒) เครื่องจักรและอุปกรณ์ไฟฟ้าต้องมีการต่อสายดินและต่อฝาก (Grounding and Bonding)

- (๓) ห้ามติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่อาจทำให้เกิดประกายไฟ เช่น สะพานไฟ สวิตช์ตัดตอนอัตโนมัติ สวิตช์ปิด-เปิด โดยเด็ดขาด
- (๔) ระบบส่องสว่างควรใช้แสงสว่างธรรมชาติหรือแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าเท่านั้น และต้องเป็นชนิดทนการระเบิดและป้องกันการเกิดประกายไฟเท่านั้น
- (๕) แผงวงจรไฟฟ้าต้องมีการต่อลงดิน (Grounding) โดยสายดิน หลักสายดินและวิธีการต่อให้เป็นไปตามมาตรฐานการติดตั้งทางไฟฟ้าสำหรับประเทศไทย พ.ศ.๒๕๔๕ รวมทั้งต้องติดตั้งสายล่อฟ้าที่มีประสิทธิภาพ
- (๖) ระบบไฟฟ้า การเดินสายไฟฟ้า และการติดตั้งเครื่องยนตไฟฟ้า สวิตช์ไฟฟ้าและอุปกรณ์เครื่องไฟฟ้าอื่น ต้องเป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับกัน โดยมีคำรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม
- (๗) ห้ามใช้เตาไฟ เบลวไฟ หรือเครื่องทำความร้อน หากมีความจำเป็นต้องใช้ความร้อนให้ใช้ความร้อนจากน้ำร้อน หรือไอน้ำ หรือลมร้อน

๑.๓ กระบวนการผลิตดอกไม้เพลิง

ผู้ผลิตดอกไม้เพลิงต้องควบคุมกำกับดูแลและตรวจสอบการผลิตดอกไม้เพลิงดังนี้

- (๑) ขั้นตอนหรือกรรมวิธีการผลิตต้องไม่ก่อให้เกิดเปลวไฟ ประกายไฟ ความร้อน
- (๒) ในกรณีที่มีการขังวัตถุบิให้ใช้แผ่นกระดาษที่สะอาดวางบนภาชนะที่ใช้ในการขังก่อนเมื่อขังและเทวัตถุบิออกแล้ว ให้ทิ้งแผ่นกระดาษที่ใช้แล้วนั้นลงในถังน้ำที่ได้จัดเตรียมไว้ แล้วจึงดำเนินการขังส่วนผสมอื่น ๆ ต่อไป
- (๓) ในกรณีที่มีวัตถุบิหกลงบนโต๊ะ หรือพื้นที่ที่ใช้ปฏิบัติงาน หรืออุปกรณ์เครื่องมือในระหว่างการขังให้รีบทำความสะอาดทันที
- (๔) ห้ามเปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุบิทิ้งไว้ และเมื่อเสร็จภาระกิจแล้วให้ปิดฝาภาชนะบรรจุวัตถุบิให้มิดชิดและนำไปจัดเก็บในที่ที่เหมาะสม โดยทันที
- (๕) การผสมวัตถุบิในการผลิตดอกไม้เพลิงต้องผสมทีละครั้ง ครั้งละปริมาณน้อยๆ
- (๖) การผสมวัตถุบิในการผลิตดอกไม้เพลิงต้องทำในที่ที่มีการระบายอากาศเหมาะสม และภาชนะที่ใช้ผสมต้องไม่ทำมาจากวัสดุที่เป็นโลหะ
- (๗) ห้ามบดโม้ หรือบดวัตถุบิพร้อมกันในภาชนะเดียวกัน และต้องทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือทุกครั้งก่อนใช้บด โม้หรือบดวัตถุบิที่เป็นส่วนผสมอื่น ๆ
- (๘) ห้ามอัด ดอก หรือกระทุ้งส่วนผสมวัตถุบิในการผลิตดอกไม้เพลิงในภาชนะรูปทรงกระบอก
- (๙) ห้ามเก็บวัตถุบิไว้ในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงโดยเด็ดขาด ยกเว้นนำมาใช้เพื่อการผลิต
- (๑๐) ต้องเก็บวัตถุบิบางส่วนที่ผสมแล้วหรือที่เป็นกึ่งสำเร็จรูปของดอกไม้เพลิงในถัง หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด และนำมาใช้เพื่อการผลิตดอกไม้เพลิงได้ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัม
- (๑๑) อนุญาตให้เก็บสะสมดอกไม้เพลิงไว้ในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงได้ไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัม
- (๑๒) ต้องจัดให้มีและใช้ระบบจัดฝุ่นละอองที่มีขนาดและประสิทธิภาพเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงานในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

- (๑๓) ต้องจัดหาอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลให้แก่ผู้ปฏิบัติงานในการผลิตดอกไม้เพลิง ได้สวมใส่ตลอดเวลาในขณะที่ปฏิบัติงาน ตามความจำเป็นและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานนั้นๆ และต้องดูแลรักษาเครื่องป้องกันอันตรายดังกล่าวให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยพร้อมที่จะใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา
- (๑๔) ต้องจัดให้มีการอบรม แนะนำชี้แจงผู้ปฏิบัติงานในการผลิตดอกไม้เพลิงให้เข้าใจถึงเหตุอันตรายอันอาจจะเกิดขึ้นได้ของงานต่างๆ ที่ตนปฏิบัติอยู่ ตลอดจนอธิบายให้รู้ถึงวิธีระมัดระวังป้องกันอันตรายและสามารถใช้มาตรการการแก้ไขอุบัติเหตุที่อาจเกิดขึ้นจากการปฏิบัติงานได้ในทันที
- (๑๕) ต้องจัดให้มีชุดปฐมพยาบาลพร้อมทั้งคำแนะนำวิธีการปฐมพยาบาลไว้ในอาคารสถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๑๖) ห้ามกระทำการใดๆ หรือกิจกรรมใดๆ ที่อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือความร้อน เช่น การปรุงอาหาร การจุกตุบเทียน การเจาะ การเชื่อมและประสานโลหะหรือสิ่งอื่นใด เป็นต้น ต้องอยู่ห่างจากอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงอย่างน้อย ๑๕ เมตร โดยรอบ
- (๑๗) ห้ามใช้เครื่องรับส่งสัญญาณหรืออุปกรณ์อื่นใดที่ทำให้เกิดประกายไฟภายในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๑๘) ห้ามผู้ปฏิบัติงานรับประทานอาหารและเครื่องดื่มในบริเวณที่ปฏิบัติงาน
- (๑๙) ห้ามผู้ที่ไม่มีความรู้โดยตรงหรือผู้ซึ่งไม่เข้าใจถึงเหตุอันตรายของการปฏิบัติงาน ทำงานโดยเด็ดขาด

๑.๔ การป้องกันการระเบิดและเกิดเพลิงไหม้

ผู้ผลิตดอกไม้เพลิงต้องดำเนินการดังนี้

- (๑) ห้ามสูบบุหรี่ในอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงโดยเด็ดขาด ต้องจัดหาที่สูบบุหรี่ไว้โดยเฉพาะในบริเวณสำนักงาน บ้านพักหรือสถานที่ที่ไม่มีดอกไม้เพลิงและวัตถุติดไฟในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๒) ห้ามผู้ปฏิบัติงานที่มีอาการมึนเมาจากแอลกอฮอล์หรือยาที่ทำให้่วงนอนเข้าไปในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๓) ต้องจัดหาชุดทำงานให้ผู้ปฏิบัติงานเปลี่ยนก่อนเข้าทำงาน และต้องทำความสะอาดชุดทำงานทุกครั้งหลังเลิกงาน และห้ามผู้ปฏิบัติงานสวมชุดทำงานออกนอกอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๔) ผู้ปฏิบัติงานที่เสื่อผ้าเปื้อนวัตถุติดไฟที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงที่เสี่ยงต่อการติดไฟห้ามเข้าไปในสถานที่ที่จัดไว้ให้สูบบุหรี่
- (๕) ต้องจัดเตรียมสถานที่ล้างทำความสะอาด และเปลี่ยนเสื้อผ้าให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไว้ในที่เฉพาะ
- (๖) ต้องทำความสะอาดอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงให้ปราศจาก ฝุ่น และขยะ
- (๗) หากมีการหกหรือไหลของวัตถุติดไฟต้องทำความสะอาดและเคลื่อนย้ายจากบริเวณที่หกทันที วัตถุติดไฟที่หกต้องใช้ทรายดูดซับและนำไปกำจัดโดยการฝังกลบเท่านั้น
- (๘) เศษผ้า เศษวัสดุที่ติดไฟง่าย และขยะที่เป็นกระดาษ ควรเก็บแยกจากขยะที่เป็นวัสดุหรือส่วนประกอบของดอกไม้เพลิงโดยเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดและมีป้ายบ่งบอก

ชัดเจน และต้องนำออกจากอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงทุกวันเพื่อนำไปกำจัดต่อไป

- (๙) ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับพื้นฐาน จัดทำเอกสารความปลอดภัยในการทำงาน ให้คำแนะนำและฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานในการผลิตดอกไม้เพลิง ตลอดจนรับผิดชอบในการป้องกันและระงับอัคคีภัย
- (๑๐) ต้องจัดหาเครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัม อย่างน้อย ๒ เครื่องต่อพื้นที่ ๑๐๐ ตารางเมตร อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย หยิบใช้สะดวก ไว้ในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีการบันทึก การติดตั้ง การเติม หรือการเปลี่ยนเคมีภัณฑ์ กับการตรวจสอบตามความจำเป็นและตามคำแนะนำของผู้ผลิต แต่การตรวจสอบนั้นต้องกระทำไม่น้อยกว่า ๖ เดือนต่อครั้ง รวมทั้งต้องจัดให้มีการฝึกซ้อมวิธีใช้เครื่องดับเพลิง และวิธีปฏิบัติเมื่อเกิดอัคคีภัยอย่างน้อยปีละครั้ง
- (๑๑) ต้องจัดทำแผนฉุกเฉินกรณีเกิดเพลิงไหม้ และจัดให้มีการซ้อมแผนฉุกเฉินอย่างน้อยปีละครั้ง

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์การควบคุมและการกำกับดูแลการค้าดอกไม้เพลิง

ผู้ค้าต้องปฏิบัติตามนี้

- (๑) ห้ามเก็บสะสมดอกไม้เพลิงไว้ในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ค้า ดอกไม้เพลิงที่มีน้ำหนักรวมของดินปืนหรือสารระเบิดโดยไม่รวมวัสดุห่อหุ้มเกินกว่า ๕๐ กิโลกรัม
- (๒) ต้องจัดเก็บดอกไม้เพลิงให้เป็นสัดส่วน โดยมีชั้นเก็บเป็นชั้น ๆ แต่ละชั้น มีช่องให้อากาศสามารถถ่ายเทได้ดี ไม่ให้ถูกแสงแดดโดยตรง ห้ามวางดอกไม้เพลิงทับหรือซ้อนกันจำนวนมากเกินไปเพื่อป้องกันมิให้เกิดอันตรายได้
- (๓) ต้องไม่วางดอกไม้เพลิงปะปนกับสินค้าอื่น โดยเฉพาะสินค้าที่ง่ายต่อการติดไฟ เช่น น้ำมันเชื้อเพลิงทุกชนิด ก๊าซ ไม้ขีดไฟ เป็นต้น
- (๔) ต้องจัดทำแผ่นป้ายหรือสัญลักษณ์ “ห้ามสูบบุหรี่” และแผ่นป้ายคำเตือนถึงอันตรายที่จะเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการหรือกิจกรรมใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดประกายไฟหรือความร้อนหน้าอาคาร สถานที่หรือบริเวณใกล้เคียงกับสถานที่ค้าดอกไม้เพลิง
- (๕) ห้ามค้าดอกไม้เพลิงในที่หรือทางสาธารณะ เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- (๖) ห้ามจำหน่ายดอกไม้เพลิงให้แก่เด็กที่มีอายุไม่เกิน ๑๐ ปี ผู้ที่อยู่ในอาคารมีนเมาหรือเด็กอายุระหว่าง ๑๐-๑๕ ปี ที่ไม่มีผู้ปกครองมาด้วย
- (๗) ผู้ค้าหรือผู้ช่วยค้าดอกไม้เพลิงทุกคนต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปีบริบูรณ์ และห้ามสูบบุหรี่ ดื่ม หรือเสพของมีนเมาในอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ค้าดอกไม้เพลิง
- (๘) ห้ามประกอบกิจการหรือกิจกรรมใดๆ ที่อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือความร้อน เช่น การปรุงอาหาร การจุดธูปเทียน การเจาะ การเชื่อมและประสานโลหะหรือสิ่งอื่นใด เป็นต้น และห้ามจุดหรือเล่นดอกไม้เพลิงในอาคาร สถานที่หรือบริเวณที่ใช้ค้าดอกไม้เพลิง
- (๙) ต้องจัดให้มีเอกสารคำแนะนำวิธีการจุดหรือเล่นที่ถูกต้อง ไว้แจกให้แก่ผู้ซื้อดอกไม้เพลิง

- (๑๐) ต้องจัดหาเครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัม อย่างน้อย ๒ เครื่องต่อพื้นที่ ๑๐๐ ตารางเมตร อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย หยิบใช้สะดวก ไว้ในอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีการบันทึก การติดตั้ง การเติม หรือการเปลี่ยนเคมีภัณฑ์กับการตรวจสอบตามความจำเป็นและตามคำแนะนำของผู้ผลิต แต่การตรวจสอบนั้นต้องกระทำไม่น้อยกว่า ๖ เดือนต่อครั้ง รวมทั้งต้องจัดให้มีการฝึกซ้อมวิธีใช้เครื่องดับเพลิง และวิธีปฏิบัติเมื่อเกิดอัคคีภัยอย่างน้อยปีละครั้ง
- (๑๑) ต้องจัดทำบัญชีรายเดือนให้ปรากฏแหล่งที่มาของดอกไม้เพลิง ปริมาณของดอกไม้เพลิง และยอดคงเหลือ เพื่อให้นายทะเบียนท้องที่ตรวจสอบ ภายในทุกวันที่ ๑๕ ของเดือน

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์การควบคุมและการกำกับดูแลการครอบครองดอกไม้เพลิงและวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง

๓.๑ อาคาร สถานที่เก็บรักษาวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงซึ่งเป็นยุทธภัณฑ์ ต้องมีลักษณะดังนี้

- (๑) ไม่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนหรือใกล้กับสาธารณสถาน ได้แก่ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษา โรงมหรสพ วัดหรือศาสนสถาน โรงพยาบาล โบราณสถาน สถานที่ทำการของหน่วยงานของรัฐและอาคารอื่นๆ
- (๒) ต้องตั้งอยู่ห่างไกลแหล่งชุมชน ตามปริมาณและระยะที่กำหนด ในตารางที่ ๒
- (๓) ต้องเป็นอาคารเอกเทศ ชั้นเดียว ไม่มีห้องใต้ดิน และชั้นลอย
- (๔) ก่อสร้างด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟ เช่น คอนกรีตเสริมเหล็ก อิฐหรืออิฐบล็อก หลังคาออกแบบให้มีการระบายควันและความร้อนได้

ตารางที่ ๒ การคำนวณปริมาณการเก็บรักษาไปตัสเซียมคลอเรทและระยะห่างจากชุมชน

ประเภทของผู้ประกอบการ	น้ำหนักไปตัสเซียมคลอเรท ที่เก็บรักษา (กิโลกรัม)	ระยะห่างจากชุมชน (เมตร)
เกษตรกรรายย่อย และดอกไม้เพลิง	๕๐ กก.	๓๐ เมตร
	๑๐๐ กก.	๔๐ เมตร
	๕๐๐ กก.	๗๐ เมตร
กลุ่มเกษตรกร	๑,๐๐๐ กก.	๑๘๐ เมตร
	๓,๐๐๐ กก.	๒๔๐ เมตร
	๕,๐๐๐ กก.	๓๐๐ เมตร
	๑๐,๐๐๐ กก.	๓๖๐ เมตร
ผู้นำเข้า	๑๕,๐๐๐ กก.	๒๐๐ เมตร
	๒๐,๐๐๐ กก.	๒๒๐ เมตร
	๒๕,๐๐๐ กก.	๒๓๐ เมตร
	๓๐,๐๐๐ กก.	๒๕๐ เมตร
	๔๐,๐๐๐ กก.	๒๘๐ เมตร
	๖๐,๐๐๐ กก.	๓๖๐ เมตร

หมายเหตุ

“ชุมชน” ในที่นี้หมายถึง สถานที่หรืออาคารที่มีคนอยู่อาศัย ซึ่งอาจรวมถึง วัด โบสถ์ สถานที่ราชการ ร้านค้า โรงภาพยนตร์ หรืออื่นๆที่มีลักษณะแบบเดียวกันนี้

- (๕) เป็นอาคารที่มีการระบายอากาศที่ดี
- (๖) ต้องห่างจากสารที่ไหม้ไฟได้ แหล่งกำเนิดประกายไฟและความร้อน
- (๗) ห้ามติดตั้งระบบไฟฟ้าในอาคาร สถานที่เก็บ
- (๘) ภาชนะบรรจุวัตถุติดไฟที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงซึ่งเป็นยุทธภัณฑ์ต้องมีฝาปิดมิดชิด
- (๙) ห้ามนำเชื้อเพลิงทุกประเภทเข้าใกล้อาคาร สถานที่เก็บ
- (๑๐) ลักษณะการเก็บให้เป็นไปตามที่พนักงานเจ้าหน้าที่กำหนด
- (๑๑) ให้ติดป้ายประกาศประจำอาคาร สถานที่เก็บให้เห็นได้ชัดเจนดังนี้

การเก็บรักษาโปตัสเซียมคลอเรท

(ปิดประกาศไว้ในสถานที่เก็บให้เห็นได้ชัดเจน)

๑. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตาม พ.ร.บ. ควบคุมยุทธภัณฑ์ พ.ศ. ๒๕๓๐ โดยเคร่งครัด หากไม่ปฏิบัติตามจะถูกดำเนินคดีตามที่กฎหมายกำหนด
๒. ห้ามขนย้ายโปตัสเซียมคลอเรทไปเก็บยังสถานที่อื่นที่ไม่ได้ระบุไว้ในใบอนุญาต
๓. ห้ามเก็บรักษาโปตัสเซียมคลอเรทเกินปริมาณที่กำหนดให้
๔. มีแผนการดับเพลิง ต้องเตรียมคนงาน อุปกรณ์ดับเพลิงไว้ให้พร้อมใช้งาน
๕. ห้ามผู้ไม่มีหน้าที่เกี่ยวข้องเข้าไปใกล้หรือเข้าไปในสถานที่เก็บฯ
๖. บริเวณรอบๆ อาคารต้องปราศจากวัสดุที่ติดไฟได้
๗. อาคารที่ใช้ในการเก็บรักษาฯ ให้เก็บโปตัสเซียมคลอเรทอย่างเดียวกันนั้น
๘. ต้องใส่กุญแจไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาที่เข้าไปปฏิบัติงานในอาคาร
๙. ห้ามสูบบุหรี่ภายในอาคารสถานที่เก็บ

๓.๒ อาคารสถานที่เก็บรักษาวัตถุติดไฟที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงที่ไม่ได้เป็นยุทธภัณฑ์ต้องมีลักษณะเป็นไปตามหลักเกณฑ์ทั่วไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๓.๓ อาคาร สถานที่เก็บรักษาดอกไม้เพลิง ต้องมีลักษณะดังนี้

- (๑) ตั้งอยู่ในทำเลและสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม มีเนื้อที่เพียงพอที่จะประกอบกิจการโดยไม่อาจก่อให้เกิดอันตราย เหตุรำคาญหรือความเสียหายต่อบุคคลหรือทรัพย์สินของผู้อื่น
- (๒) ไม่ตั้งอยู่ในย่านชุมชนหรือใกล้กับสาธารณสถาน ได้แก่ โรงเรียนหรือสถาบันการศึกษา โรงมหรสพ วัดหรือศาสนสถาน โรงพยาบาล โบราณสถาน สถานที่ทำการของหน่วยงานของรัฐ และอาคารอื่นๆ
- (๓) ต้องอยู่ห่างจากอาคารอื่นๆ โดยมีระยะห่างตามตารางที่ ๓ และห่างจากแนวรั้วหรือแนวเขตที่ดินอย่างน้อย ๒๐ เมตร โดยรอบ

- (๔) ต้องเป็นอาคารเอกเทศ ชั้นเดียว ต้องไม่มีห้องใต้ดิน และชั้นลอย
- (๕) ต้องติดตั้งสายล่อฟ้าที่มีประสิทธิภาพ
- (๖) อาคาร สถานที่เก็บดอกไม้เพลิงต้องแยกต่างหากจากอาคาร สถานที่ผลิตและค้าดอกไม้เพลิง และใช้เป็นสถานที่เก็บดอกไม้เพลิงเท่านั้น
- (๗) สร้างด้วยวัสดุที่ไม่ติดไฟ มีความมั่นคง แข็งแรง และป้องกันไฟที่เกิดจากภายนอกและการลุกลามของไฟภายในได้
- (๘) พื้นอาคารต้องเป็นวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดประกายไฟ ราบเรียบ ไม่ขรุขระ ไม่ลื่น ไม่มีรอยแตกร้าว ทำความสะอาดได้ง่าย รวมทั้งมีลักษณะที่ไม่ดูดซับของเหลวและไม่เก็บกักสารเคมีที่อาจหกรั่วไหลและน้ำหรือสารเคมีที่ใช้ในการดับเพลิง
- (๙) พื้นอาคารต้องเป็นผิวเรียบและเคลือบด้วยวัสดุที่นำไฟฟ้า (Conductive Material)
- (๑๐) ต้องมีประตูชนิดผลักเปิดจากด้านในขนาดกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ เมตร สูงไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ เมตร จำนวนไม่น้อยกว่า ๒ ประตู อยู่ห่างกันพอสมควร
- (๑๑) มีทางออกฉุกเฉินที่เปิดออกได้ง่ายและเพียงพอหรือมีอย่างน้อย ๒ ทิศทาง นอกเหนือจากทางเข้าออกปกติ และทำเครื่องหมายให้เห็นชัดเจน
- (๑๒) หลังคาอาคารต้องออกแบบให้สามารถระบายแรงอัดที่เกิดจากการระเบิดได้
- (๑๓) มีการระบายอากาศที่เหมาะสม โดยมีอุณหภูมิไม่เกิน ๓๐ องศาเซลเซียส
- (๑๔) ห้ามติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่อาจทำให้เกิดประกายไฟ เช่น สะพานไฟ สวิตช์ตัดตอนอัตโนมัติ สวิตช์ปิด-เปิด โดยเด็ดขาด
- (๑๕) ระบบส่องสว่างควรใช้แสงสว่างธรรมชาติหรือแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าเท่านั้นและต้องเป็นชนิดที่ทนการระเบิดและป้องกันการเกิดประกายไฟเท่านั้น
- (๑๖) ระบบไฟฟ้า การเดินสายไฟฟ้า สวิตช์ไฟฟ้า และอุปกรณ์เครื่องไฟฟ้าอื่น ต้องเป็นไปตามหลักวิชาการที่ยอมรับกัน โดยมีคำรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุม
- (๑๗) ต้องมีป้ายข้อความหรือสัญลักษณ์ เช่น “ห้ามสูบบุหรี่” “ห้ามทำให้เกิดประกายไฟ” ฯลฯ ติดไว้ในที่ซึ่งเห็นได้ชัดเจน
- (๑๘) ในระยะ ๑๕ เมตร รอบอาคารต้องปราศจากวัชพืชและวัสดุที่ติดไฟได้
- (๑๙) ท่อหรือรางเพื่อระบายน้ำในอาคารและน้ำฝนต้องเป็นท่อหรือรางปิดมิดชิด
- (๒๐) ห้ามมีการพักอาศัยภายในอาคาร สถานที่เก็บรักษาดอกไม้เพลิงโดยเด็ดขาด
- (๒๑) ห้ามกระทำการใด ๆ หรือกิจกรรมใด ๆ ที่อาจทำให้เกิดประกายไฟหรือความร้อน เช่น การปรุงอาหาร การจุดธูปเทียน การเจาะ การเชื่อมและประสานโลหะหรือสิ่งอื่นใด เป็นต้น ต้องอยู่ห่างจากอาคาร สถานที่เก็บดอกไม้เพลิงอย่างน้อย ๑๕ เมตร โดยรอบ
- (๒๒) ภาชนะที่บรรจุหรือหีบห่อดอกไม้เพลิงควรจัดวางเรียงเป็นชั้น ๆ อย่างเป็นระเบียบเรียบร้อย และอยู่ในสภาพที่มั่นคงปลอดภัย
- (๒๓) ดอกไม้เพลิงที่ไม่ได้ถูกบรรจุเป็นหีบห่อ จะเก็บไว้ได้ชั่วคราวภายใน ๒๔ ชั่วโมงหลังจากนั้นต้องรีบบรรจุหีบห่อทันที
- (๒๔) ต้องจัดหาเครื่องดับเพลิงชนิดผงเคมีแห้ง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า ๕ กิโลกรัมอย่างน้อย ๒ เครื่องต่อพื้นที่ ๑๐๐ ตารางเมตร อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และติดตั้งในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย หยิบใช้สะดวก ไว้ในอาคาร สถานที่ หรือบริเวณที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีการบันทึก การติดตั้ง การเติม หรือการเปลี่ยนเคมีภัณฑ์ กับการตรวจสอบตามความจำเป็นและตามคำแนะนำของผู้ผลิต แต่การตรวจสอบนั้นต้อง

กระทำไม่น้อยกว่า ๖ เดือนต่อครั้ง รวมทั้งต้องจัดให้มีการฝึกซ้อมวิธีใช้เครื่องดับเพลิง และวิธีปฏิบัติเมื่อเกิดอัคคีภัยอย่างน้อยปีละครั้ง

ตารางที่ ๓ ระยะห่างระหว่างอาคารเก็บดอกไม้เพลิงชนิดทั่วไป (Common Fireworks) กับอาคารที่พักอาศัย ทางรถไฟ และทางสาธารณะ และอาคารที่เก็บผลิตภัณฑ์ดอกไม้เพลิงชนิดอื่น ๆ

น้ำหนักรวมของ ดอกไม้เพลิงชนิดทั่วไป (Common Fireworks) (กิโลกรัม)	ระยะห่างจากทางรถไฟ ทางสาธารณะ และอาคารเก็บอื่นๆ (เมตร)	ระยะห่างจากอาคารพักอาศัย และอาคารเก็บวัตถุระเบิด (เมตร)
๐-๔๕	๗.๕	๑๕
๔๕-๙๑	๙	๑๘
๙๑-๑๘๑	๑๐.๕	๒๑
๑๘๑-๒๗๒	๑๒	๒๔
๒๗๒-๓๖๓	๑๓.๕	๒๗
๓๖๓-๔๕๔	๑๕	๓๐
๔๕๔-๕๔๐	๑๗.๕	๓๕
๕๔๐-๖๓๖	๑๘.๕	๓๗
๖๓๖-๗๓๑	๑๙.๕	๓๙
๗๓๑-๘๒๗	๒๐.๕	๔๑
๘๒๗-๙๒๒	๒๑	๔๒
๙๒๒-๑๐๑๗	๒๒	๔๔
๑๐๑๗-๑๑๑๐	๒๒.๕	๔๕
๑๑๑๐-๑๒๑๐	๒๔	๔๘
๑๒๑๐-๑๓๑๐	๒๕	๕๐
๑๓๑๐-๑๔๑๒	๒๖.๕	๕๓
๑๔๑๒-๑๕๑๐	๒๗	๕๔
๑๕๑๐-๑๖๑๗	๒๘	๕๖
๑๖๑๗-๑๗๑๔	๒๘.๕	๕๗
๑๗๑๔-๑๘๑๒	๒๙.๕	๕๙
๑๘๑๒-๑๙๑๐	๓๐.๕	๖๑
๑๙๑๐-๒๐๑๐	๓๒	๖๔
๒๐๑๐-๒๑๑๐	๓๒.๕	๖๕
๒๑๑๐-๒๒๑๗	๓๓.๕	๖๗

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์การกำกับดูแลการขนส่งดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง

ผู้ผลิต ผู้ค้า หรือครอบครองดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง ซึ่งทำการขนส่งต้องปฏิบัติตามดังนี้

- (๑) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุดอกไม้เพลิงเพื่อการขนส่งต้องมีคุณภาพที่ดีทนทานต่อแรงกระเทือน และปิดมิดชิดขณะขนส่ง รวมทั้งติดฉลากแสดงประเภทผลิตภัณฑ์ตามประกาศการขนส่งวัตถุอันตราย
- (๒) ห้ามบรรจุดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงรวมกับสิ่งอื่น
- (๓) จัดทำเอกสารกำกับขนส่งวัตถุอันตราย โดยต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับ
 - ชื่อที่ถูกต้องตามที่กำหนดในบัญชีรายชื่อสินค้าอันตราย (ดอกไม้เพลิง)
 - หมายเลขสหประชาชาติ (UN Number)
 - ปริมาณรวมของสินค้าอันตราย (โดยปริมาตร มวล ชีตความสามารถในการระเบิด หรืออื่นๆ)
 - ข้อมูลด้านการแก้ไขสถานการณ์ฉุกเฉิน
- (๔) จัดให้มียานพาหนะที่เหมาะสมและปลอดภัยในการขนส่งดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๕) จัดให้มีป้ายแขวนแสดงข้อความ “ดอกไม้เพลิง” เป็นอักษรสีแดงเห็นได้อย่างชัดเจน ติดไว้ด้านข้างยานพาหนะทั้งสองข้างและด้านท้ายยานพาหนะ
- (๖) บริเวณที่จอดยานพาหนะเพื่อการขนส่งต้องกว้างขวางเพียงพอที่จะไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือเป็นอุปสรรคต่อการสัญจรของสาธารณชน
- (๗) รถที่ใช้บรรทุกขนส่งดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงต้องอยู่ในสภาพที่ปลอดภัยต่อการขนส่งและต้องมีการตรวจสอบสภาพตามหลักเกณฑ์ของการขนส่งวัตถุอันตราย

ข้อ ๕ มาตรการความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

ผู้ผลิต ผู้ค้า หรือครอบครองดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิงต้องมีมาตรการความปลอดภัยในการปฏิบัติงานดังนี้

- (๑) ต้องมีความรู้และความเข้าใจถึงอันตราย วิธีการป้องกันและระงับอันตรายจากดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๒) ต้องจัดให้มีการฝึกอบรมแก่ผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้และความเข้าใจถึงอันตราย วิธีการป้องกันและระงับอันตรายจากดอกไม้เพลิงและวัตถุระเบิดที่ใช้ในการผลิตดอกไม้เพลิง
- (๓) ห้ามผู้ที่ไม่ผ่านการฝึกอบรมเข้าทำงาน
- (๔) ต้องจัดหาอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลตามความจำเป็นและเหมาะสมต่อการปฏิบัติงานนั้นๆ และต้องดูแลรักษาเครื่องป้องกันอันตรายดังกล่าวให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยพร้อมที่จะใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา
- (๕) ต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับวิชาชีพหรือเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยระดับพื้นฐานประจำ เพื่อทำหน้าที่ในการควบคุมดูแลการทำงานให้เกิดความปลอดภัย โดย
 - จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานที่ปลอดภัย
 - ให้คำแนะนำวิธีการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย

- ฝึกอบรมผู้ปฏิบัติงานให้มีความรู้และความเข้าใจถึงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นและวิธีการป้องกันระงับอันตรายนั้น
- จัดทำแผนฉุกเฉินและให้มีการซ้อมแผนฉุกเฉินอย่างน้อยปีละครั้ง
- ตรวจสอบการปฏิบัติงาน และรายงานความปลอดภัย

ข้อ ๖ กรณีการขออนุญาตผลิตดอกไม้เพลิงเป็นครั้งคราวสำหรับเทศกาลตามประเพณีของท้องถิ่น นายทะเบียนท้องถิ่นที่สามารถพิจารณาการอนุญาตตามหลักเกณฑ์ดังกล่าวได้ตามความเหมาะสมเพื่อให้เกิดความปลอดภัยโดยกำหนดเงื่อนไขให้ผู้ขออนุญาตปฏิบัติได้

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)
การควบคุมกิจการสะสมวัตถุ หรือสิ่งของที่ชำรุดใช้แล้วหรือเหลือใช้**

ข้อ ๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

๑.๑ สถานที่ประกอบกิจการต้องไม่ตั้งอยู่ใกล้ สถานศึกษา โรงพยาบาล ตลาดสด สถานเลี้ยงเด็ก หรือสถานอื่น ๆ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องจนอยู่ในระยะที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพหรือก่อให้เกิดเหตุรำคาญของผู้อยู่อาศัยในสถานที่นั้น ๆ

๑.๒ มีรั้วรอบบริเวณสถานประกอบกิจการ

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาคารประกอบกิจการ

๒.๑ อาคารประกอบกิจการต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย มีการใช้ประโยชน์ถูกต้องตามประเภทอาคารที่ระบุในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒.๒ พื้นต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่มีน้ำขัง

๒.๓ ฝาผนังและเพดานของอาคาร ต้องทำด้วยวัสดุทนไฟ คงทน ทำความสะอาดง่าย และไม่ดูดซึมน้ำ

๒.๔ ต้องมีการแบ่งพื้นที่เก็บสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุดใช้แล้วหรือเหลือใช้ให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย และให้มีพื้นที่เพียงพอต่อการเก็บสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุดใช้แล้วหรือเหลือใช้

๒.๕ บริเวณที่ปฏิบัติงานและทางเดินต้องมีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมสำหรับดำเนินกิจกรรมต่างๆ

๒.๖ ต้องมีประตูหรือทางออกที่มีขนาดและจำนวนให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันเมื่อมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒.๗ ต้องจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอและเหมาะสมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๒.๘ ต้องจัดให้มีความเข้มของแสงสว่างที่เพียงพอและเหมาะสมกับลักษณะงานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ น้ำดื่ม น้ำใช้

๓.๑ เครื่องจักร อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ต้องเหมาะสมกับการใช้งานและต้องมีการตรวจสอบบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๒ การออกแบบติดตั้งเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ในลักษณะที่มั่นคง ปลอดภัย และสามารถทำความสะอาดเครื่องจักร เครื่องมือ และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

๓.๓ การจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์ในการดำเนินการ เช่น อุปกรณ์ยกวัตถุ รถเข็นและสายพานลำเลียง เป็นต้น ต้องจัดให้เป็นระเบียบ ไม่กีดขวางทางเดิน

๓.๔ มีระบบป้องกันอันตรายจากเครื่องจักรในขณะปฏิบัติงานพร้อมทั้งมีคู่มือการใช้งานเครื่องจักร

๓.๕ ต้องมีน้ำดื่มสะอาด ไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ลักษณะการนำน้ำมาดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วน้ำส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง และใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

๓.๖ สถานที่ตั้งน้ำดื่มควรอยู่คนละบริเวณกับวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุดใช้แล้วหรือเหลือใช้ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

๓.๗ ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะการเก็บสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้

๔.๑ สถานประกอบการกิจการจะต้องจัดเก็บวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ ดังนี้

๔.๑.๑ จัดเก็บเป็นหมวดหมู่ตามประเภทของวัตถุ เช่น ส่วนเก็บกระดาษ ขวดแก้ว โลหะ พลาสติก ซากผลิตภัณฑ์อิเล็กทรอนิกส์ และอื่น ๆ เป็นต้น

๔.๑.๒ วัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ ที่ติดไฟได้ง่าย และวัตถุที่มีสารกัดกร่อนเป็นสารประกอบ เช่น เศษกระดาษ ที่นอนชำรุด ซากแบตเตอรี่ โซเดียมไฮดรอกไซด์ สารที่ก่อให้เกิดเปลวไฟ เป็นต้น ต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ และต้องเก็บให้ห่างจากแหล่งกำเนิดความร้อน เพื่อไม่ให้เกิดเพลิงไหม้

๔.๑.๓ ในกรณีวัตถุหรือสิ่งของชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ ทั้งเป็นอันตรายและไม่เป็นอันตราย ให้แยกเป็นสัดส่วนและมีป้ายแสดงประเภทของวัตถุอันตรายที่เก็บไว้

๔.๑.๔ ควรวางวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ ให้เป็นระเบียบ และควรวางไม่สูงเกินไปจนอาจก่อให้เกิดอันตราย

๔.๑.๕ ไม่เก็บวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ จนเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์นำโรคหรือสัตว์อันตราย และควรมีการรักษาความสะอาดเพื่อไม่ให้เป็นแหล่งแพร่เชื้อโรค

๔.๒ ในการขนย้ายวัตถุสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ โดยใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสม

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

๕.๑ ต้องมีวิธีการบำบัดน้ำเสียให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องหรือเหมาะสมต่อลักษณะของกิจการ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน

๕.๒ จัดให้มีการระบายน้ำที่เหมาะสม ไม่มีน้ำท่วมขัง ในกรณีที่มีการระบายน้ำลงสู่ท่อสาธารณะ ให้มีตะแกรงสำหรับดักมูลฝอยและต้องมีการดูแลไม่ให้เกิดการอุดตัน

๕.๓ ควรมีบ่อดักไขมัน และดูแลไม่ให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

๕.๔ ต้องมีห้องน้ำ ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ตามลักษณะและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และมีการกำจัดสิ่งปฏิกูลถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๕.๕ ภายในห้องน้ำและห้องส้วมควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความจำเป็นและเหมาะสม

๕.๖ ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันปฏิบัติงาน

๕.๗ ควรมีการคัดแยกมูลฝอยและมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอย

๕.๘ ต้องมีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลเหมาะสมและเพียงพอ

๕.๙ ต้องล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

๕.๑๐ ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ในกรณีมูลฝอยอันตรายจะต้องคัดแยกไปกำจัดให้ถูกต้องแล้วแจ้งราชการส่วนท้องถิ่นทราบด้วย

๕.๑๑ ต้องดูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเคลื่อนกลาดภายในสถานประกอบกิจการและบริเวณโดยรอบ

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๖.๑ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัย ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยทุก ๖ เดือน และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

๖.๒ จัดให้มีป้ายเตือนภัยและข้อปฏิบัติงานติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ

๖.๓ จัดให้มีตู้ยาพร้อมเวชภัณฑ์ในการปฐมพยาบาลเบื้องต้นที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

๖.๔ จัดให้มีและใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลให้เพียงพอและเหมาะสม ตามลักษณะการปฏิบัติงาน เช่น แวนตา หน้ากากนิรภัย รองเท้าหุ้มข้อ/หุ้มแข้ง ถุงมืออย่างหนา และผ้าปิดจมูก เป็นต้น

๖.๕ จัดให้มีการตรวจสอบระบบไฟฟ้าให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยปลอดภัยอยู่เสมอ และควรติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าดูดหรือลัดวงจร

๖.๖ ผู้ประกอบกิจการและผู้ปฏิบัติงานจะต้องได้รับความรู้ด้านสุขอนามัยความปลอดภัยในการประกอบอาชีพ เช่น อันตรายจากสารเคมีและวัตถุอันตราย เป็นต้น

๖.๗ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณปฏิบัติงานตามความจำเป็น และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังการปฏิบัติงานหรือก่อนรับประทานอาหาร และหากจำเป็นควรอาบน้ำหลังเสร็จสิ้นภารกิจ

๖.๘ ผู้ประกอบกิจการควรดูแลให้ผู้ปฏิบัติงานแต่งกายรัดกุมเหมาะสม ปลอดภัยต่อกิจกรรมที่ปฏิบัติในขณะที่ปฏิบัติงาน เช่น เสื้อไม่รุ่มร่าง ใส่ผ้าคลุมผม และรองเท้าหุ้มส้น เป็นต้น

๖.๙ ไม่บริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และสูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน

๖.๑๐ ผู้ประกอบกิจการต้องจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการตรวจสุขภาพทั่วไปอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง และต้องเก็บเอกสารการตรวจสุขภาพไว้เป็นหลักฐาน

๖.๑๑ ต้องควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการมิให้มีกลิ่นเหม็น เขม่าควัน เสียง และฝุ่น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง และผู้ผ่านไปมา

๖.๑๒ ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

บัญชีค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต
ท้ายเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง
ควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	อัตราค่าธรรมเนียม
๑	กิจการเกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง	
	(๑) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง และการอนุบาลสัตว์ทุกชนิด ๑.๑) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล ม้า โค กระบือ กวาง แพะ แกะ - ไม่เกิน ๔ ตัว ๕๐ - ๕ - ๑๐ ตัว ๑๐๐ - ๑๑ - ๒๐ ตัว ๑๕๐ - ๒๑ - ๑๐๐ ตัว ๒๐๐ - ตั้งแต่ ๑๐๐ ตัว ขึ้นไป ๕๐๐ ๑.๒) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล สุกร - ๕ - ๒๐ ตัว ๑๐๐ - ๒๑ - ๑๐๐ ตัว ๕๐๐ - ๑๐๑ - ๕๐๐ ตัว ๑,๐๐๐ - ๕๐๑ - ๑,๐๐๐ ตัว ๑,๕๐๐ - ตั้งแต่ ๑,๐๐๑ ตัว ขึ้นไป ๒,๐๐๐ ๑.๓) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล สัตว์บกอื่น ๆ - ไม่เกิน ๑๐ ตัว ๑๐๐ - ๑๑ - ๒๐ ตัว ๒๐๐ - ตั้งแต่ ๒๑ ตัว ขึ้นไป ๕๐๐ ๑.๔) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล ห่าน เป็ด ไก่ สัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ - ไม่เกิน ๑๐๐ ตัว ๑๐๐ - ๑๐๑ - ๕๐๐ ตัว ๒๐๐ - ๕๐๑ - ๑,๐๐๐ ตัว ๕๐๐ - ตั้งแต่ ๑,๐๐๑ ตัว ขึ้นไป ๑,๐๐๐ ๑.๕) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล แมลง ๑๐๐ ๑.๖) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล สัตว์เลื้อยคลาน ๕๐๐ ๑.๕) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง การอนุบาล สัตว์น้ำเพื่อการค้า - พื้นที่ต่อไร่ ไร่ละ ๑๐๐	
	(๒) การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์ หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกัน เพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการเรียกเก็บ ค่าดูหรือค่าบริการในทางตรง หรือทางอ้อมหรือไม่ก็ตาม	๕๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๒	กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์	
	(๑) การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด ๑.๑) ม้า โค แพะ แกะ สุกร กระบือ - จำนวนรวมกันไม่เกิน ๑๐ ตัวต่อวัน ๒๐๐ - จำนวนรวมกันเกิน ๑๐ ตัว แต่ไม่เกิน ๒๐ ตัวต่อวัน ๔๐๐ - จำนวนรวมกันเกิน ๒๐ ตัวต่อวัน ๑,๐๐๐ ๑.๒) สัตว์บกชนิดอื่น ๆ - จำนวนรวมกันไม่เกิน ๑๐ ตัวต่อวัน ๒๐๐ - จำนวนรวมกันเกิน ๑๐ ตัว แต่ไม่เกิน ๒๐ ตัวต่อวัน ๔๐๐ - จำนวนรวมกันเกิน ๒๐ ตัวต่อวัน ๑,๐๐๐ ๑.๓) เป็ด ไก่ ห่าน หรือสัตว์ปีกชนิดอื่น ๆ - จำนวนรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ ตัวต่อวัน ๒๐๐ - จำนวนรวมกันเกิน ๑๐๐ ตัวต่อวัน ๓๐๐	
	(๒) การหมัก ฟอก ตาก หรือสะสมหนังสัตว์ ขนสัตว์	๒,๐๐๐
	(๓) การสะสมเขา กระดุก หรือชิ้นส่วนสัตว์ที่ยังมีได้แปรรูป	๒,๐๐๐
	(๔) การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์	๓๐๐
	(๕) การผลิตสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากเปลือก กระดอง กระดุก เขา หนัง ขนสัตว์หรือส่วนอื่น ๆ ของสัตว์ด้วยการต้ม นึ่ง ตาก เผาหรือกรรมวิธีใด ๆ ซึ่งมีใช้เพื่อเป็นอาหาร - โดยไม่ใช้เครื่องจักร ๕๐๐ - โดยใช้เครื่องจักร ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า ๒,๐๐๐ - โดยใช้เครื่องจักร ตั้งแต่ ๒๑ แรงม้า ขึ้นไป ๓,๐๐๐	
	(๖) การผลิต ไม้ ปั่น บด ผสม บรรจุ สะสม หรือกระทำอื่นใดต่อสัตว์ หรือพืช หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือพืชเพื่อเป็นอาหารสัตว์หรือส่วนประกอบของอาหารสัตว์ - โดยไม่ใช้เครื่องจักร ๑๐๐ - โดยใช้เครื่องจักร ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า ๑,๐๐๐ - โดยใช้เครื่องจักร ตั้งแต่ ๒๑ แรงม้า ขึ้นไป ๒,๐๐๐ การสะสมอาหารสัตว์ - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๕๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๑,๐๐๐ - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๒,๐๐๐	

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๗) การผลิต แปรรูป สะสม หรือล้างครั้ง	๕๐๐
๓	กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเช่าขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	
	(๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่าง ๆ - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๕๐ กิโลกรัมต่อวัน ๒๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๕๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๔๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๖๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๒,๐๐๐ การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๓๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๖๐๐ - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๒,๐๐๐	
	(๒) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลา ส้ม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๕๐ กิโลกรัมต่อวัน ๓๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๕๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๖๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๙๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๒,๐๐๐ การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๓๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๖๐๐ - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๒,๐๐๐	
	(๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แซ่ฮิม จากผักผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๒๐๐ - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน ๕๐๐ การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๒๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๔๐๐ - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๖๐๐	

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ ร่มควัน ปิ้งย่าง เฝာ หรือวิธีอื่นใด - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐ ๓๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐
	(๕) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุลูกชิ้น - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๖) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เส้นหมี่ ขนมหจีน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี๋ เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมแต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐ ๓๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐
	(๗) การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี สปาเกตตี้ พาสต้า หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน - ใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๑๐๐ ๓๐๐ ๑,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๘) การผลิต ขนบแป้งสด ขนบแป้งแห้ง จันอับ ขนบเปียะ ขนมอบอื่น ๆ - ใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๑ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๑ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า	๕๐๐ ๗๐๐ ๑,๐๐๐
	(๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำมัน หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำมันสัตว์ - ผลิตโดยไม่ใช้เครื่องจักร - ผลิตโดยใช้เครื่องจักร การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม ผลิตภัณฑ์เนยผสม - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๑ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๑ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๑) การผลิตไอศกรีม - ใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๒) การคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุกาแฟ - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัม แต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัม - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๑๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๑๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ ลิตรต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ ลิตรต่อวันแต่ไม่เกิน ๒๐๐ ลิตรต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ ลิตรต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๑๕,๐๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐
	(๑๕) การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภค - ไม่เกิน ๓ แรงม้า - เกิน ๓ แรงม้า	๓๐๐ ๕๐๐
	(๑๖) การผลิตน้ำดื่มจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ - จำนวน ๑-๓ ตู้ - จำนวน ๔-๖ ตู้ - จำนวนเกิน ๗ ตู้	๒๐๐ ๔๐๐ ๖๐๐
	(๑๗) การผลิต สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒๐ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐๐ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐๐ แรงม้า การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๗,๐๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๑๘) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ บรรจุกระป๋อง ขวดหรือภาชนะอื่นใด - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - เครื่องจักรไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐ แรงม้า การสละสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
	(๑๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารบรรจุกระป๋อง ขวดหรือภาชนะอื่นใด - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - เครื่องจักรไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐ แรงม้า การสละสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
	(๒๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร - ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสละสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕,๐๐๐ ๘,๐๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
	(๒๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำตาล น้ำเชื่อม - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐ แรงม้า การสละสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐ ๒,๕๐๐ ๓,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๒๒) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุเบะแซ - รวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - รวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน แต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - รวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐
	(๒๓) การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น - ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน	๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๒๔) การประกอบกิจการห้องเย็นแช่แข็งอาหาร	๕,๐๐๐
	(๒๕) การเก็บ การถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร - ไม่เกิน ๑๐ แรงม้า - เกิน ๑๐ แรงม้า	๒,๐๐๐ ๔,๐๐๐
๔	กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด	
	(๑) การผลิต โม่ บด ผสม หรือบรรจุยา - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - โดยใช้เครื่องจักร ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า - โดยใช้เครื่องจักร ตั้งแต่ ๒๐ แรงม้า ขึ้นไป	๕๐๐ ๑,๒๐๐ ๔,๐๐๐
	(๒) การผลิต บรรจุยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็บ กระดาษเย็บ เครื่องสำอาง รวมทั้งสบู่ที่ใช้กับร่างกาย - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๑๐ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐ แรงม้า	๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐ ๔,๐๐๐ ๕,๐๐๐
	(๓) การผลิต บรรจุยาสี ผลิตภัณฑ์จากสาลี - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๕๐๐ ๑,๕๐๐ ๓,๐๐๐
	(๔) การผลิตผ้าพันแผล ผ้าปิดแผล ผ้าอนามัย ผ้าอ้อมสำเร็จรูป - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - โดยใช้เครื่องจักร	๒,๐๐๐ ๔,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๕) การผลิตผงซักฟอก สบู่ น้ำยาทำความสะอาด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดต่าง ๆ - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๕๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
๕	กิจการเกี่ยวกับการเกษตร	
	(๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุน้ำมันจากพืช - ผลิตใช้แรงงานหรือเครื่องจักร ไม่เกิน ๒ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ผลิตใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
	(๒) การล้าง อบ รม หรือสะสมยางดิบ - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - โดยใช้เครื่องจักร การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๑๐,๐๐๐
	(๓) การผลิต หรือแบ่งบรรจุแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคู แป้งจากพืช หรือแป้งอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน - ผลิตรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๑๐๐ กิโลกรัม แต่ไม่เกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน - ผลิตรวมกันเกิน ๒๐๐ กิโลกรัมต่อวัน	๕๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๔) การสีข้าว นวดข้าวด้วยเครื่องจักร หรือแบ่งบรรจุข้าว ด้วยวิธีใด ๆ ก็ตาม - เครื่องจักรไม่เกิน ๒๐ แรงม้า - เครื่องจักรตั้งแต่ ๒๐ แรงม้า ขึ้นไป	๓๐๐ ๒,๐๐๐
	(๕) การผลิตยาสูบ - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - เครื่องจักรไม่เกิน ๒๐ แรงม้า - เครื่องจักรตั้งแต่ ๒๐ แรงม้า ขึ้นไป	๕๐๐ ๒,๕๐๐ ๔,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๖) การขัด กะเทาะ หรือบดเม็ล็ดพืช - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - เครื่องจักรไม่เกิน ๒๐ แรงม้า - เครื่องจักรตั้งแต่ ๒๐ แรงม้า ขึ้นไป	๓๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๗) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุปุ๋ยหรือวัสดุที่นำไปผลิตปุ๋ย ๗.๑) การผลิต ๗.๒) การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐ ๒๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๘) การผลิตเส้นใยจากพืช - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - โดยใช้เครื่องจักร	๓๐๐ ๒,๐๐๐
	(๙) การตาก สะสม ข้าวเปลือก อ้อย ข้าวโพด - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๑๐) การตาก สะสม ขนถ่ายผลิตผลของมันสำปะหลัง	๘,๐๐๐
๖	กิจการเกี่ยวกับโลหะหรือแร่	
	(๑) การผลิตภาชนะ เครื่องประดับ เครื่องมือ อุปกรณ์ หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ ด้วยโลหะ หรือแร่ - โดยไม่ใช้เครื่องจักร - โดยใช้เครื่องจักร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๒) การถลุงแร่ การหลอม หรือหล่อโลหะทุกชนิด ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๑) ๒.๑) การถลุงแร่ ๒.๒) การหลอม การหล่อ	๑๐,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๓) การกลึง เจาะ เชื่อม ตี ตัด ประสาน ริด หรืออัดโลหะด้วยเครื่องจักร หรือก๊าซ หรือไฟฟ้า ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖(๑) - ใช้เครื่องจักรไม่เกิน ๒ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒ แรงม้า แต่ไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๓๐๐ ๔๐๐ ๕๐๐
	(๔) การเคลือบ ชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิล หรือโลหะอื่นใด ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖(๑)	๑,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๕) การขัด ล้างโลหะด้วยเครื่องจักร หรือสารเคมี ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖(๑) - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๖) การทำเหมืองแร่ สะสม แยก คัดเลือก หรือล้างแร่	๑๕,๐๐๐
๗	กิจการที่เกี่ยวข้องกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล	
	(๑) การต่อ ประกอบ เคาะ ปะผุ พ่นสี หรือพ่นสารกันสนิมยานยนต์ ๑.๑) จักรยานยนต์ -พื้นที่ไม่เกิน ๑๕ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๔๐ ตารางเมตร ๑.๒) รถยนต์ -พื้นที่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร	๒๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๓๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐ ๓,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๑๐,๐๐๐
	(๒) การผลิตยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล	๑๕,๐๐๐
	(๓) การซ่อม การปรับแต่งเครื่องยนต์ เครื่องจักร เครื่องกล ระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ หรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกล ๓.๑) จักรยานยนต์ -พื้นที่ไม่เกิน ๑๕ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๔๐ ตารางเมตร ๓.๒) รถยนต์ -พื้นที่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร -พื้นที่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร	๒๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๖๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐ ๕,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๔) การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ดังกล่าวด้วย - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๒,๕๐๐ ๓,๐๐๐
	(๕) การล้าง ขัดสี เคลือบสี หรืออัดฉีดยานยนต์ - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐ ๕๐๐
	(๖) การผลิต สะสม จำหน่าย ซ่อม หรืออัดแบตเตอรี่ - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๓๐๐ ๕๐๐
	(๗) การจำหน่าย ซ่อม ปะ เชื่อมยางยานยนต์ หรือตั้งศูนย์ถ่วงล้อ - รถจักรยาน - รถจักรยานยนต์ - รถยนต์	๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
	(๘) การผลิต ซ่อม ประกอบ หรืออัดผ้าเบรก ผ้าคลัตช์ - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๖๐๐ ๑,๐๐๐
	(๙) การสะสม การซ่อมเครื่องกล เครื่องจักรเก่าหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกลเก่า - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๘๐๐ ตารางเมตร	๖๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐
๘	กิจการที่เกี่ยวกับไม้หรือกระดาษ	
	(๑) การผลิตไม้ขีดไฟ	๓,๐๐๐
	(๒) การเลื่อย ขอย ขัด ใส เจาะ ขุดร่อง ทำคิ้ว หรือตัดไม้ด้วยเครื่องจักร - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๘๐๐
	(๓) การผลิต ฟัน ทาสารเคลือบเงา หรือสี แต่งสำเร็จสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์จากไม้ หวาย หนาน้อย - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๘๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๔) การอบไม้ - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๕) การผลิต สะสม แบ่งบรรจุรูป - ใช้แรงงานหรือเครื่องจักรไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า การสละสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๖) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้ เครื่องเขียน หรือผลิตภัณฑ์อื่นใดด้วย กระดาษ - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๗) การผลิตกระดาษชนิดต่าง ๆ	๒,๐๐๐
	(๘) การเผาถ่าน หรือสละสมถ่าน - การเผาถ่าน การสละสมถ่าน - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒๐๐ ๑๐๐ ๒๐๐ ๓๐๐
๙	กิจการที่เกี่ยวกับการบริการ	
	(๑) การประกอบกิจการสปา เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในสถานประกอบการเพื่อ สุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ	๑,๐๐๐
	(๒) การประกอบกิจการอาบ อบ นวด - ไม่เกิน ๒๐ ห้อง - เกิน ๒๐ ห้อง	๒,๐๐๐ ๔,๐๐๐
	(๓) การประกอบกิจการนวดเพื่อสุขภาพ เว้นแต่เป็นการให้บริการใน สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล หรือในสถาน ประกอบการเพื่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อ สุขภาพ	๓๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๔) การประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร เว้นแต่เป็นการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลหรือในสถานประกอบการเพื่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ - จำนวน ๑ - ๕ ตู้ - จำนวน ๖ - ๑๐ ตู้ - จำนวน เกิน ๑๐ ตู้	๓๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๕) การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่มีใช้โรงแรมที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน - ไม่เกิน ๒๐ ห้อง - เกิน ๒๐ ห้อง แต่ไม่เกิน ๗๐ ห้อง - เกิน ๗๐ ห้อง แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ห้อง - เกิน ๑๕๑ ห้อง	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐
	(๖) การประกอบกิจการหอพัก อาคารชุดให้เช่า ห้องเช่า หรือห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน - ไม่เกิน ๑๐ ห้อง - เกิน ๑๐ ห้องแต่ไม่เกิน ๕๐ ห้อง - เกิน ๕๐ ห้อง	๓๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๗) การประกอบกิจการโรงแรมหรู	๒,๐๐๐
	(๘) การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต็มรำ รำวง ร้องเงี้ยว ดิสโกเทกคาราโอเกะ หรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน - พื้นที่ประกอบการรวมกันไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการรวมกันเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่ประกอบการรวมกันเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๓๐๐ ตารางเมตร	๔๐๐ ๘๐๐ ๑,๒๐๐ ๒,๐๐๐
	(๙) การประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการ อื่นๆ ในทำนองเดียวกัน เว้นแต่ เป็นการให้บริการที่ได้รับอนุญาตใน ๙ (๑)	๑,๐๐๐
	(๑๐) การประกอบกิจการเล่นสเก็ต หรือโรลเลอร์เบลด หรือการเล่นอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน	๓,๐๐๐
	(๑๑) การประกอบกิจการเสริมสวย หรือแต่งผม เว้นแต่กิจการที่อยู่ในบังคับตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบวิชาชีพเวชกรรม หรือตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ - แก้อั้ว	๑๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๑๒) การประกอบกิจการสถานที่ที่ออกกำลังกาย - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๓) การประกอบกิจการให้บริการควบคุมน้ำหนัก - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๔) การประกอบกิจการสวนสนุก โบว์ลิ่ง หรือตู้เกม ๑๔.๑) การประกอบกิจการสวนสนุก โบว์ลิ่ง - พื้นที่ไม่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๕๐๐ ตารางเมตร ๑๔.๒) ตู้เกม - จำนวน ๑ - ๕ ตู้ - จำนวน ๖ - ๑๐ ตู้ - จำนวน ๑๐ ตู้ขึ้นไป	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๓๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๑๕) การประกอบกิจการให้บริการคอมพิวเตอร์ - ไม่เกิน ๑๐ เครื่อง - เกิน ๑๐ เครื่อง ขึ้นไป	๓๐๐ ๕๐๐
	(๑๖) การประกอบกิจการสนามกอล์ฟ หรือสนามฝึกซ้อมกอล์ฟ	๕,๐๐๐
	(๑๗) การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์ หรือสิ่งแวดล้อม	๑,๐๐๐
	(๑๘) การประกอบกิจการสักผิวหนัง หรือเจาะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย	๕๐๐
	(๑๙) การประกอบกิจการให้บริการเลี้ยงและดูแลเด็กที่บ้านของผู้รับบริการ	๕๐๐
	(๒๐) การประกอบกิจการให้บริการดูแลผู้สูงอายุที่บ้านของผู้รับบริการ	๕๐๐
	(๒๑) การประกอบกิจการให้บริการสปา อาบน้ำ ตัดขน รับเลี้ยงหรือรับฝากสัตว์ชั่วคราว - พื้นที่ไม่เกิน ๑๕ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๕ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๔๐ ตารางเมตร	๓๐๐ ๕๐๐ ๗๐๐ ๑,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๒๒) การประกอบกิจการให้บริการลานสะสมตู้บรรจุน้ำมัน หรือลาน จอตระหวาการตู้บรรจุน้ำมัน - พื้นที่ไม่เกิน ๑ ไร่ - พื้นที่เกิน ๑ ไร่ แต่ไม่เกิน ๕ ไร่ - พื้นที่เกิน ๕ ไร่ แต่ไม่เกิน ๑๐ ไร่ - พื้นที่เกิน ๑๐ ไร่	๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐ ๒,๐๐๐
๑๐	กิจการที่เกี่ยวกับสิ่งทอ	
	(๑) การปั่นด้าย กรอด้วย ทอผ้าด้วยเครื่องจักร หรือทอผ้าด้วยกี่กระตุก ๑.๑) ทอผ้าด้วยกี่กระตุก - ตั้งแต่ ๕ กี่ แต่ไม่เกิน ๑๐ กี่ - ตั้งแต่ ๑๐ กี่ ขึ้นไป ๑.๒) ใช้เครื่องจักร	๒๐๐ ๓๐๐ ๑,๐๐๐
	(๒) การสะสมปอ ป่าน ผ้าย นุ่น หรือใยสังเคราะห์ - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๓) การปั่นฝ้าย นุ่น ใยสังเคราะห์ด้วยเครื่องจักร - ใช้เครื่องจักรไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๔) การทอเสื่อ กระสอบ พรหม หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วยเครื่องจักร - ใช้เครื่องจักรไม่เกิน ๕ แรงม้า - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ แรงม้า	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๕) การเย็บ ปักผ้า หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วยเครื่องจักร - ใช้เครื่องจักรตั้งแต่ ๑ เครื่อง แต่ไม่เกิน ๕ เครื่อง - ใช้เครื่องจักรเกิน ๕ เครื่อง แต่ไม่เกิน ๑๐ เครื่อง - ใช้เครื่องจักรเกิน ๑๐ เครื่อง แต่ไม่เกิน ๒๐ เครื่อง - ใช้เครื่องจักรเกิน ๒๐ เครื่อง	๒๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๖) การพิมพ์ผ้า และสิ่งทออื่น ๆ - ไม่ใช้เครื่องจักร - ใช้เครื่องจักร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๗) การชัก อบ รีด หรืออัดกลับผ้าด้วยเครื่องจักร - เครื่องจักรความจุรวม ไม่เกิน ๒๕ กิโลกรัม - เครื่องจักรความจุรวม เกิน ๒๕ กิโลกรัม	๓๐๐ ๕๐๐
	(๘) การย้อม ฟอก กัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ - ไม่ใช้เครื่องจักร - ใช้เครื่องจักร	๕๐๐ ๑,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
๑๑	กิจการเกี่ยวกับหิน ดิน หินทราย ซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	
	(๑) การผลิตภาชนะดินเผาหรือผลิตภัณฑ์ดินเผา - ไม่ใช้เครื่องจักร - ใช้เครื่องจักร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๒) การระเบิด โม่ บด หรือย่อยหิน ด้วยเครื่องจักร	๑๐,๐๐๐
	(๓) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ด้วยซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง - ไม่ใช้เครื่องจักร - ใช้เครื่องจักร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๔) การสะสม ผสมซีเมนต์ หิน ดิน หินทราย วัสดุก่อสร้าง รวมทั้งการขุด ตัก ดุด โม่ บด หรือย่อย ด้วยเครื่องจักร ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๑๑ (๒) - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑,๐๐๐ ๑,๕๐๐
	(๕) การเจียรไนเพชร พลอย หิน หรือกระจก หรือวัตถุที่คล้ายคลึง - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕,๐๐๐ ๑๐,๐๐๐
	(๖) การเลื่อย ตัด หรือประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของ เครื่องใช้ หรือผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๕๐๐ ๑,๐๐๐
	(๗) การผลิตซอล์ก ปูนปลาสเตอร์ ปูนขาว ดินสอพอง หรือเผาหินปูน	๒,๐๐๐
	(๘) การผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีแร่ใยหินเป็นส่วนประกอบหรือส่วนผสม	๔,๐๐๐
	(๙) การผลิต ตัด บดกระจกหรือผลิตภัณฑ์แก้ว - พื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒,๐๐๐ ๓,๐๐๐
	(๑๐) การผลิตกระดาษทราย หรือผ้าทราย	๒,๐๐๐
	(๑๑) การผลิตใยแก้ว หรือผลิตภัณฑ์จากใยแก้ว	๕,๐๐๐
	(๑๒) การล้าง การขัดด้วยการพ่นทรายลงบนพื้นผิวกระจก แก้ว หิน หรือวัตถุอื่นใด ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๖ (๕)	๒,๐๐๐
๑๒	กิจการเกี่ยวกับปิโตรเลียม ปิโตรเคมี ถ่านหิน ถ่านโค้ก และสารเคมีต่าง ๆ	
	(๑) การผลิต สะสม บรรจุ หรือขนส่งกรด ต่าง สารออกซิไดซ์ หรือสารตัวทำละลาย	๓,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๒) การผลิต สะสม บรรจุ หรือขนส่งก๊าซ ๒.๑) การผลิต การบรรจุ ๒.๒) การขนส่ง ๒.๓) การสะสม	๒,๐๐๐ ๓๐๐ ๓๐๐
	(๓) การผลิต สะสม กลั่น หรือขนส่งปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียม ๓.๑) การผลิต การกลั่น ๓.๒) การขนส่ง ๓.๒) การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป - คลังน้ำมัน	๑๕,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๒,๐๐๐ ๑๐,๐๐๐
	(๔) การผลิต สะสม หรือขนส่งถ่านหิน หรือถ่านโค้ก ๔.๑) การผลิต ๔.๒) การขนส่ง ๔.๓) การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร	๑๐,๐๐๐ ๕,๐๐๐ ๕๐๐ ๑,๐๐๐ ๑๕,๐๐๐
	(๕) การขนส่ง ยกเว้นกิจการที่ได้รับใบอนุญาตใน ๗ (๑)	๑,๐๐๐
	(๖) การผลิตสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์ด้วยยางเทียม พลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	๒,๐๐๐
	(๗) การโม่ สะสม หรือบดขี้	๒,๐๐๐
	(๘) การผลิตสีหรือน้ำมันผสมสี	๓,๐๐๐
	(๙) การผลิต ล้างฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์ ๙.๑) การผลิต ฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์ ๙.๒) การล้าง ฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์	๑,๐๐๐ ๑,๐๐๐
	(๑๐) การเคลือบ ขุบวัสดุด้วยพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	๑,๐๐๐
	(๑๑) การผลิตพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	๑,๐๐๐
	(๑๒) การผลิต หรือบรรจุสารเคมีดับเพลิง ๑๒.๑) การผลิต ๑๒.๒) การบรรจุ	๓,๐๐๐ ๒,๐๐๐
	(๑๓) การผลิตน้ำแข็งแห้ง	๒,๐๐๐

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๑๔) การผลิต สะสม ขนส่งดอกไม้เพลิง หรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการผลิตดอกไม้เพลิง ๑๔.๑) การผลิต ๒,๐๐๐ ๑๔.๒) การขนส่ง ๑,๐๐๐ ๑๔.๓) การสะสม - พื้นที่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๑,๐๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๑ ตารางเมตร ๑,๕๐๐	
	(๑๕) การผลิตเซลลูล์ก หรือสารเคลือบเงา	๒,๐๐๐
	(๑๖) การผลิต สะสม บรรจุ ขนส่งสารกำจัดศัตรูพืชหรือพาหะนำโรค ๑๖.๑) การผลิต ๑๐,๐๐๐ ๑๖.๒) การสะสม ๒,๐๐๐ ๑๖.๓) การบรรจุ ๒,๐๐๐ ๑๖.๔) การขนส่ง ๒,๐๐๐	
	(๑๗) การผลิต สะสม หรือบรรจุภาว	๑,๐๐๐
๑๓	กิจการอื่น ๆ	
	(๑) การพิมพ์หนังสือหรือสิ่งพิมพ์อื่นที่มีลักษณะเดียวกันด้วยเครื่องจักร - เครื่องจักรที่มีกำลังรวมกัน ไม่เกิน ๒๐ แรงม้า ๕๐๐ - เครื่องจักรที่มีกำลังรวมกัน ตั้งแต่ ๒๑ แรงม้า ขึ้นไป ๑,๐๐๐	
	(๒) การผลิต ซ่อมเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องไฟฟ้า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ หรืออุปกรณ์ไฟฟ้า ๒.๑) การผลิต ๑๐,๐๐๐ ๒.๒) การซ่อม - พื้นที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร ๓๐๐ - พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๕๐๐ - พื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ๑,๐๐๐	
	(๓) การผลิตเทียน หรือเทียนไข หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	๓๐๐
	(๔) การพิมพ์แบบ พิมพ์เขียว หรือถ่ายเอกสาร - พื้นที่ไม่เกิน ๕๐ ตารางเมตร ๓๐๐ - พื้นที่เกิน ๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๕๐๐ - พื้นที่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร ๑,๐๐๐	
	(๕) การสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้แล้วหรือเหลือใช้ - พื้นที่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ๓๐๐ - พื้นที่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ๕๐๐	
	(๖) การประกอบกิจการโกดังสินค้า - พื้นที่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ๕๐๐ - พื้นที่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร ๑,๐๐๐	

กลุ่ม	ประเภทกิจการ	ค่าธรรมเนียม (บาท)
	(๗) การล้างขวด ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้วเพื่อนำไปใช้ใหม่หรือแปรสภาพเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่	๓๐๐
	(๘) การพิมพ์ เขียน พ่นสี หรือวิธีอื่นใดลงบนวัตถุที่มีใช้สิ่งทอ	๓๐๐
	(๙) การบรรจุหีบห่อสินค้าโดยใช้เครื่องจักร	๕๐๐
	(๑๐) การให้บริการควบคุมป้องกันและกำจัดแมลง หรือสัตว์พาหะนำโรค	๓๐๐
	(๑๑) การผลิตสิ่งของ เครื่องใช้ หรือผลิตภัณฑ์จากยาง	๑๐,๐๐๐
	(๑๒) การผลิต สะสม หรือขนส่งไปโอดีเซลและเอทานอล - การผลิต - การสะสม - การขนส่ง	๕,๐๐๐ ๑,๐๐๐ ๑,๐๐๐

คำขอเลขที่...../.....
(เจ้าหน้าที่กรอก)

แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่อใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

๑.ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี

สัญชาติ..... โดย.....ผู้มีอำนาจ

ลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏตาม.....

ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขออนุญาต

๒.พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วดังนี้

☐ สำเนาบัตรประจำตัว (ประชาชน ข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ อื่นๆ ระบุ.....)

☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่.....

☐ หนังสือให้ความเห็นชอบการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม (กรณีที่มีกฎหมายกำหนด)

☐ หลักฐานการรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนได้เสีย (กรณีที่มีกฎหมายกำหนด)

☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)

☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (กรณีที่เป็นนิติบุคคล)

☐ หลักฐานที่แสดงการเป็นผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล (กรณีที่เป็นนิติบุคคล)

☐ เอกสารและหลักฐานอื่นๆ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น คือ

๑).....

๒).....

๓).....

๔).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)ผู้ขออนุญาต

(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐

ครบ

☐

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอรับใบอนุญาต

ใบรับคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่อง เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐

ครบ

☐

ไม่ครบ คือ

๑).....

๒).....

๓).....

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน วัน
นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง



ใบอนุญาต

ประกอบกิจการ

เล่มที่ เลขที่/.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้ สัญชาติ

อยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ตำบล อำเภอ

จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์

ชื่อสถานประกอบกิจการ ประเภท

ตั้งอยู่บ้านเลขที่ หมู่ที่ ตำบล อำเภอ

จังหวัด หมายเลขโทรศัพท์

อัตราค่าธรรมเนียมปีละ บาท (.....)

ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่ เลขที่ ลงวันที่

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

(๓) หากปรากฏในภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องโดยมีอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย คือ

๔.๑)

๔.๒)

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุวันที่ เดือน พ.ศ.

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกินสองพันห้าร้อยบาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต ก่อนวันที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ พร้อมเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

[illegible]

แบบคำขอใบแทนใบอนุญาต

ประกอบกิจการ

เขียนที่

วันที่ เดือน พ.ศ.

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

โดย.....ผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏ

ตาม.....

ที่อยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....ผู้ขอใบแทนใบอนุญาต

๒. พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

๒.๑ กรณีใบอนุญาตสูญหาย

☐ บัตรประจำตัวประชาชน☐ สำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหาย

๒.๒ กรณีใบถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ

☐ บัตรประจำตัวประชาชน☐ ใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)ผู้ขอใบแทนใบอนุญาต

(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอใบแทนใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑)

๒)

๓)

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ส่วนของผู้ขอใบแทนใบอนุญาต
ใบรับคำขอใบแทนใบอนุญาต

เลขที่..... ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน

☐ ครบ

☐ ไม่ครบ คือ

๑)

๒)

๓)

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน วัน
นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ)

(.....)

ตำแหน่ง.....



ใบแทนใบอนุญาต

ประกอบกิจการ.....

เล่มที่..... เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบแทนใบอนุญาตให้..... สัญชาติ.....
อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....
ชื่อสถานประกอบกิจการ..... ประเภท.....
ตั้งอยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....
หมายเลขโทรศัพท์.....
แทนใบอนุญาตฉบับเดิมที่สูญหาย หรือถูกทำลาย/ชำรุดในสาระที่สำคัญ เล่มที่ เลขที่...../.....
ซึ่งออกให้เมื่อวันที่เดือนพ.ศ. และจะสิ้นอายุในวันที่ เดือน
พ.ศ.

(๒) ผู้รับใบแทนใบอนุญาตต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่
กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

(๓) ใบแทนใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่ เดือน พ.ศ.

(๔) ใบแทนใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุตามใบอนุญาตฉบับเดิม คือ วันที่ เดือน

พ.ศ.

(ลงชื่อ).....

(.....)

ตำแหน่ง.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน (๑) ผู้รับใบแทนใบอนุญาตต้องแสดงใบแทนใบอนุญาตนี้ไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่
ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกินสองพันห้าร้อยบาท

(๒) หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อไปต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนวันที่ใบแทน
ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นอายุพร้อมเสียค่าธรรมเนียมใบอนุญาต

[illegible]