

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 1 /2547

เรื่องการควบคุมการประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลาหรือแพปลา

โดยที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ (ฉบับที่ 4) ได้กำหนดให้ “การประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลาหรือแพปลา” เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และคณะกรรมการสาธารณสุข ได้มีมติในคราวประชุม ครั้งที่ 33-1/2547 เมื่อวันที่ 27 กุมภาพันธ์ 2547 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำแก่ราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่น เกี่ยวกับการควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าว

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (3) และ (4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ ดังนี้

(1) กรณีที่ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลา หรือแพปลา ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นอาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดให้กิจการฯ ดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้นได้ ตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

(2) เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลด้านสุขลักษณะของการประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลา หรือแพปลา ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาอนุญาตและออกข้อบัญญัติของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ มาตรฐานด้านสุขลักษณะ เงื่อนไขการจัดตั้งสถานประกอบกิจการให้ผู้ดำเนินกิจการต้องปฏิบัติ ตามมาตรา 32 (2) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตามความเหมาะสมในแต่ละพื้นที่ได้ ดังนี้

2.1) หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอและการออกใบอนุญาต ให้ราชการส่วนท้องถิ่นพิจารณาว่าผู้ดำเนินกิจการมีสถานที่ประกอบกิจการที่เหมาะสม และได้ขออนุญาตตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องดังนี้

2.1.1 ผู้ขออนุญาตประกอบกิจการต้องมีเอกสารสิทธิ์ หรือมีสัญญาเช่าหรือสิทธิอื่นใดตามกฎหมายในการใช้ประโยชน์สถานที่ที่ใช้ประกอบกิจการนั้น

2.1.2 ต้องได้รับใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เช่น พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 พระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ. 2535 พระราชบัญญัติจัดระเบียบกิจการแพปลา พ.ศ. 2496 พระราชบัญญัติการเดินเรือในน่านน้ำไทย พ.ศ.2456 พระราชบัญญัติการชลประทานหลวง พ.ศ. 2485 เป็นต้น

2.1.3 มีระบบสาธารณูปโภคขั้นพื้นฐานที่จำเป็นสำหรับประกอบกิจการ เช่น น้ำประปา ไฟฟ้า เป็นต้น

2.2) หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปเกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ประกอบกิจการ ดังต่อไปนี้

2.2.1 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง เหมาะสมที่จะใช้ประกอบกิจการได้

2.2.2 จัดให้มีแสงสว่างและระบบการระบายอากาศ ที่เหมาะสมและเพียงพอต่อการประกอบกิจการ

2.2.3 วางผังการดำเนินกิจกรรมในบริเวณท่าเทียบเรือประมง สะพานปลาหรือแพปลา ให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสินค้าสัตว์น้ำ

2.2.4 หลังคา เพดาน ผนังและพื้นของอาคารและ/หรือโรงเรือน ต้องทำจากวัสดุที่ทนทานต่อความชื้น ป้องกันการซึมของน้ำ ล้างทำความสะอาดง่าย และได้รับการดูแลรักษาให้สะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ดีอยู่เสมอ

2.2.5 อุปกรณ์ เครื่องมือ และภาชนะ ที่ใช้ในกิจกรรมการขนถ่าย การล้างทำความสะอาด การคัดแยก การบรรจุและการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำ ต้องทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย สำหรับโต๊ะสำหรับคัดแยกต้องทำจากวัสดุไม่เป็นสนิม และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2.2.6 จัดให้มีบริเวณล้างวัสดุอุปกรณ์ และภาชนะอย่างเพียงพอและเหมาะสม

2.2.7 ทำความสะอาดบริเวณสถานที่ใช้งาน รวมทั้งอุปกรณ์ เครื่องมือและภาชนะทุกประเภท ภายหลังเสร็จสิ้นกิจกรรมทุกวัน และทำความสะอาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

2.2.8 มีน้ำใช้อย่างพอเพียงและมีคุณภาพตามมาตรฐานคุณภาพน้ำประปา หรือเทียบเท่า

2.2.9 มีทางระบายน้ำ และระบบบำบัดน้ำเสีย หรือดำเนินการที่ทำให้น้ำทิ้งมีคุณภาพตามข้อ 2.5) ทั้งนี้โดยคำนึงถึงวิธีการจัดการน้ำเสียที่มีความคุ้มค่า

2.2.10 มีตะแกรงคัดมูลฝอย ก่อนเข้าสู่ทางระบายน้ำและ/หรือระบบบำบัดน้ำเสีย และรวบรวม ก่อนนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาลหลังสิ้นสุดกิจกรรมในแต่ละวัน

2.2.11 จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ ภาชนะรองรับไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับและบริเวณที่วางภาชนะนั้นอยู่เสมอ

2.2.12 มีอ่างล้างมือ ห้องน้ำและห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะและเพียงพอ โดยแยกออกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับพื้นที่ทำกิจกรรมการขนถ่าย การล้างทำความสะอาด การคัดแยก การบรรจุและการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำ และดูแลรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

2.2.13 ต้องดูแลมิให้สัตว์ทุกชนิดเข้ามาในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจกรรมการขนถ่าย การล้างทำความสะอาด การคัดแยก การบรรจุและการซื้อขายสินค้า รวมทั้งมิให้ยานพาหนะที่ใช้เครื่องยนต์ทุกชนิดเข้ามาในบริเวณพื้นที่ประกอบกิจกรรมการล้างทำความสะอาด และการคัดแยกสัตว์น้ำ

2.2.14 มีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

2.3) ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขอนามัยที่ดี ไม่ถ่มน้ำลาย สูบบุหรี่ หรือรับประทานอาหารขณะปฏิบัติงานในบริเวณที่ประกอบกิจกรรมหรือห้องเก็บผลิตภัณฑ์

2.4) ผู้ดำเนินการต้องดูแลการประกอบกิจการให้อุทกษลักษณะ ดังนี้

2.4.1 ให้แยกกระบวนการขนถ่าย ล้างทำความสะอาด คัดแยก บรรจุและซื้อขายสำหรับสินค้าสัตว์น้ำที่นำมาบริโภค มิให้ปะปนกับกระบวนการสำหรับสัตว์น้ำที่มีใช้เพื่อการบริโภคของมนุษย์ เช่น เพื่อผลิตอาหารสัตว์ (ปลาเปิด ปลาไก่)

2.4.2 ต้องล้างสินค้าสัตว์น้ำให้สะอาดด้วยน้ำที่มีคุณภาพตามมาตรฐานคุณภาพน้ำประปาหรือเทียบเท่า หรือกรณีใช้น้ำทะเลต้องเป็นน้ำทะเลที่สะอาดซึ่งมีคุณลักษณะทางแบคทีเรีย(Bacteria) ตามมาตรฐานคุณภาพน้ำประปา คือ ตรวจไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อี. โคไล (E. coli) และจุลินทรีย์ที่ก่อโรค

2.4.3 ต้องคัดแยกและบรรจุสัตว์น้ำบนโต๊ะที่มีความสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2.4.4 ต้องบรรจุสัตว์น้ำที่ผ่านกระบวนการล้างทำความสะอาด และคัดแยกลงในภาชนะที่สะอาด และมีฝาปิดมิดชิด

2.4.5 ต้องบรรจุสัตว์น้ำที่พร้อมจำหน่ายในภาชนะสะอาด มีฝาปิดมิดชิด และไม่รั่วซึม

2.4.6 กำหนดพื้นที่วางสินค้าที่ผ่านการบรรจุแล้วให้เป็นสัดส่วน และไม่วางปะปนกับสัตว์น้ำที่ยังไม่ได้ล้าง

2.4.7 ต้องรักษาสภาพสัตว์น้ำไว้ ณ อุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 18 องศาเซลเซียส ตลอดเวลา หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการเก็บรักษาสภาพสัตว์น้ำ น้ำแข็งที่ใช้ต้องทำมาจากน้ำสะอาด มีคุณภาพตามมาตรฐานคุณภาพน้ำประปาหรือเทียบเท่า และไม่ใช่สารเคมีในการรักษาสภาพสัตว์น้ำ

2.4.8 ต้องบันทึกข้อมูลการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำไว้เป็นหลักฐานตามแบบบันทึกข้อมูล

2.4.9 ต้องเก็บรวบรวมเศษสัตว์น้ำ หรือเศษเนื้อเยื่อสัตว์น้ำ น้ำทิ้งจากกระบวนการให้เข้าสู่ระบบระบายน้ำ และระบบบำบัดน้ำเสีย เพื่อนำไปกำจัดอย่างถูกต้องหลักสุขาภิบาล

2.5) น้ำทิ้งที่ผ่านกระบวนการบำบัดแล้ว ต้องมีคุณภาพดังนี้

2.5.1 ความเป็นกรดและด่าง(pH) ต้องมีค่าระหว่าง 5-9

2.5.2 สารแขวนลอยทั้งหมด (Total Suspended Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อลิตร

2.5.3 น้ำมันและไขมัน (Oil and Grease) ต้องมีค่าไม่เกิน 20 มิลลิกรัมต่อลิตร

2.5.4 บีโอดี (Biochemical Oxygen Demand, B.O.D.) ต้องมีค่าไม่เกิน 200 มิลลิกรัมต่อลิตร

2.5.5 ทีเคเอ็น (Total Kjeldahl Nitrogen, T.K.N.) ต้องมีค่าไม่เกิน 250 มิลลิกรัมต่อลิตร

2.6) การตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งตามข้อ 2.5) ต้องตรวจสอบด้วยวิธีการต่อไปนี้

2.6.1 การตรวจสอบค่าความเป็นกรดและด่าง ให้ใช้เครื่องวัดความเป็นกรดและด่างของน้ำ (pH Meter)

2.6.2 การตรวจสอบค่าสารแขวนลอยทั้งหมด ให้ใช้วิธีการกรองผ่านกระดาษกรองใยแก้ว (Glass Fiber Filter Disc)

2.6.3 การตรวจสอบค่าน้ำมันและไขมัน ให้ใช้วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลายแล้วแยกหาน้ำมันของน้ำมันและไขมัน

2.6.4 การตรวจสอบค่าบีโอดี ให้ใช้วิธีอะไซด์โมดิฟิเคชัน (Azide Modification) ที่อุณหภูมิ 20 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 วันติดต่อกัน

2.6.5 การตรวจสอบค่าทีเคเอ็น ให้ใช้วิธีการเจลดาค์ (Kjedahl)

(3) กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมการประกอบกิจการทำเทียบเรือประมง สะพานปลาหรือแพปลา ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อบัญญัติของท้องถิ่นดังกล่าวให้ผู้ประกอบการทราบโดยทั่วกันด้วย เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 8 กรกฎาคม พ.ศ.2547



(นายรัช ลุนทราจารย์)

รองปลัดกระทรวง ปฏิบัติราชการแทน
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

เลขที่.....เล่มที่.....

แบบบันทึกข้อมูลการซื้อขายสัตว์น้ำ

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

1. ผู้กรอกข้อมูล(นาย/นาง/นางสาว).....
 สถานประกอบการ.....
 ที่อยู่เลขที่..... หมู่ที่..... ถนน..... ตำบล.....
 เขต/อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....
2. รายการซื้อขายสัตว์น้ำ

[illegible]

หมายเหตุ : รับชื่อมาจากหมายถึง ผู้ประกอบการแพปลา ชื่อสัตว์น้ำมาจากไหน เช่น ชื่อเรือประมง ชื่อแพปลา ชื่อบุคคล เป็นต้น จำหน่ายไปยังหมายถึง ผู้ประกอบการแพปลา ขายจำหน่ายสัตว์น้ำไปยัง เช่น ชื่อแพปลา ชื่อบุคคล ชื่อโรงงาน/ห้องเย็น เป็นต้น