ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม

เรื่อง สุขลักษณะในการดำเนินกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็ง

พ.ศ. ๒๕๖๗

โดยที่เป็นการสมควรตราข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านหาม ว่าด้วยควบคุมกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ. ๒๕๓๗ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม โดยความเห็นชอบของสภาองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทามและนายอำเภอศรีมหาโพธิ จึงตราข้อบัญญัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบัญญัตินี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม เรื่อง สุขลักษณะในการดำเนินกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็ง พ.ศ. ๒๕๖๗”

ข้อ ๒ ข้อบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม ตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบัญญัตินี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการเกี่ยวกับการผลิต ตัด บด โม่ สะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งเพื่อการจำหน่าย ยกเว้นการผลิตเพื่อใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารและเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“น้ำแข็ง” หมายถึง น้ำที่นำมาผ่านกระบวนการทำความเย็นจนแข็งตัวเป็นก้อน เช่น น้ำแข็งซอง น้ำแข็งหลอด น้ำแข็งบด เป็นต้น

“ราชการส่วนท้องถิ่น” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ข้อ ๔ ให้นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทามเป็นผู้รักษาการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัตินี้

หมวด ๑
บททั่วไป

ข้อ ๕ ให้กิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็งเป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมภายในท้องถิ่น

ข้อ ๖ ผู้ดำเนินกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็งต้องดำเนินการให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดตามข้อบัญญัตินี้ รวมทั้งกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

สถานประกอบกิจการที่ตั้งอยู่ในท้องที่ที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมืองหรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ สถานประกอบกิจการที่เป็นโรงงานตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานหรือสถานประกอบกิจการที่มีการประกอบกิจการเกี่ยวกับวัตถุอันตรายต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นและกฎหมายที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

หมวด ๒
หลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไปสำหรับให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติ
เกี่ยวกับการดูแลสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ดำเนินกิจการ
และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ

ส่วนที่ ๑
หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิต

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและสุขลักษณะอาคารที่ใช้ในการผลิต

๑. ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน หรือสาธารณสถาน ได้แก่ สถานศึกษา ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานพยาบาลหรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานกฎหมายว่าด้วยผังเมืองและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ สถานที่เลี้ยงสัตว์ เป็นต้น โดยมิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการ ที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อกำหนดของท้องถิ่นใช้บังคับ และมีข้อจำกัดเรื่องสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องมีการป้องกันเหตุรำคาญและผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๒. อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบควรมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

๒.๑ อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลมูลฝอยและมีระบบระบายน้ำอยู่ในสภาพดี

๒.๒ ในกรณีที่อาคารผลิตอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสมอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนต้องมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันการปนเปื้อน

๒.๓ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาดบำรุงรักษา แยกบริเวณผลิตให้เป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๒.๔ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิตต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๒.๕ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท

๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หลอดไฟในอาคารผลิตต้องมีครอบป้องกันและมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๒.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. กรณียกพื้นต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิต

๑. ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำแข็งต้องไม่เป็นสนิม ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็งที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒. ออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้อย่างเหมาะสมเพื่อความสะดวกในการทำความสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนที่อาจจะเกิดขึ้น

๓. ถังเก็บกักน้ำดิบ ท่อส่งน้ำ และเครื่องมืออื่น ๆ ต้องอยู่ในสภาพดี และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการผลิต

ข้อ ๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิตและขนส่ง

๑. การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจสอบคุณภาพน้ำดิบการส่งน้ำ การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาน้ำแข็ง

๑.๑ น้ำที่ใช้ในการผลิตน้ำที่ใช้แช่สำหรับถอดน้ำแข็งออกจากซองต้องมีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำบริโภคมีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ

๑.๒ น้ำแข็งที่ผลิตต้องมีการขนย้าย เก็บรักษาและนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

๑.๓ มีการควบคุมและจัดทำบันทึกความเข้มข้นของคลอรีนคงเหลือในน้ำบริเวณจุดต่าง ๆ ของกระบวนการผลิต เช่น อ่างคลอรีนสำหรับจุ่มรองเท้าบูท น้ำในบ่อแช่ซอง น้ำสำหรับล้างพื้น เป็นต้น

๑.๔ จัดทำบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำแข็งเพื่อให้สามารถตรวจสอบได้

๑.๕ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาดใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น และต้องมีฉลากระบุ ชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยน้ำแข็ง

๒. ในการขนส่งน้ำแข็งให้มีภาชนะรองรับ ไม่วางกับพื้นโดยตรง และพาหนะขนส่งต้องสะอาด มีการทำลายเชื้อที่พื้นผิวพาหนะก่อนการขนส่งทุกครั้ง

ข้อ ๑๐ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๑. น้ำใช้ภายในสถานประกอบกิจการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๒. จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณผลิตหรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณผลิต

๓. จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔. จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการ

๕. ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

๖. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๗. จัดให้มีการบำบัดน้ำเสียตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๘. จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

๙. การดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการจัดให้มีมาตรการป้องกันเพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยใกล้เคียงถูกสุขอนามัย

ข้อ ๑๑ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

๑. พื้น ผนัง เพดาน และบริเวณอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีรวมทั้งมีการจัดทำบันทึกการทำความสะอาดเป็นประจำ

๒. ถังเก็บกักน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำ ท่อส่งน้ำ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรต้องมีการบำรุงรักษาและทำความสะอาดตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๓. การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๔. สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักรตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิตต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

ข้อ ๑๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๑. ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจหรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๒. ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตทุกคนขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อมีแขนที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๒.๒ ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน

๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ขณะปฏิบัติงาน

๒.๔ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และสวมถุงมือทับอีกชั้นขณะปฏิบัติงานโดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาดทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณผลิต เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณผลิต

๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ในบริเวณปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณการผลิต

๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบายต้องหยุดงานจนกว่าจะหายหรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต

๓. ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำเกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๔. ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณผลิตต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต

ข้อ ๑๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยและการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๑. จัดให้มีป้ายสัญลักษณ์เตือนภัย สัญญาณแจ้งเหตุอันตรายและข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่น ๆ

๒. จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และมีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้การได้ดีตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว และผู้ปฏิบัติงานสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๓. มีการป้องกันอันตรายจากเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายเกี่ยวข้อง

๔. มีการป้องกันอันตรายจากสารเคมี และกลิ่นสารเคในบริเวณการผลิตจากการประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๕. มีมาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับระบบทำความเย็นที่ใช้แอมโมเนียเป็นสารทำความเย็นในโรงงานให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน

๖. มีมาตรการหรือแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน หรือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉินหรืออุบัติเหตุ เช่น เหตุเพลิงไหม้ สารเคมีรั่วไหลที่อาจมีผลต่อชีวิต ทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการต้องแจ้งหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องทราบทันที และมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด เช่น

๖.๑ จัดทำผังอพยพ แสดงที่ตั้งทางหนีไฟหรือทางฉุกเฉิน

๖.๒ ต้องมีความรู้ในการรับมือกับเหตุฉุกเฉิน

๖.๓ จัดให้มีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การดูแลสุขภาพอนามัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

๖.๔ มีระบบแจ้งเตือนหรือแผนความปลอดภัย และมีการซ้อมแผนกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่น เพลิงไหม้หรือสารเคมีรั่วไหล เป็นต้น

๗. จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานประจำปีของผู้ปฏิบัติงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยงเพื่อประเมินผลกระทบต่อสุขภาพจากการปฏิบัติงานตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๘. จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

ส่วนที่ ๒

หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการ
การผลิตสะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็ง

ข้อ ๑๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะอาคาร

๑. อาคารและบริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

๒. พื้น ผนังเพดานของอาคารต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๓. สถานที่สะสม แบ่งบรรจุ จำหน่ายต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ป้องกันการปนเปื้อน

๔. จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศที่ดี

๕. ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่สะสม และแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๖. พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็งต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. กรณียกพื้นต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

ข้อ ๑๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุ

๑. ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นสนิม

๒. วัสดุที่ใช้คลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง มีสภาพดีสะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค และป้องกันการปนเปื้อนได้

๓. ภาชนะบรรจุน้ำแข็งต้องสะอาด มีสภาพดี ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง

๔. ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น ไม่เคยใช้บรรจุสิ่งของอื่น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยน้ำแข็ง ในกรณีที่รับมาจากโรงผลิตแล้วนำมาแบ่งบรรจุขายต้องมีหลักฐานให้ทราบถึงแหล่งที่มาของน้ำแข็งได้

ข้อ ๑๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการและการขนส่ง

๑. การสะสม แบ่งบรรจุ การขนส่ง และจำหน่ายน้ำแข็งต้องมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้มอย่างมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๒. พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาดโดยเฉพาะส่วนที่บรรทุกผลิตภัณฑ์ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากมีการนำไปบรรทุกสิ่งของอื่น ๆ ต้องมีการทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ขนส่งน้ำแข็ง

ข้อ ๑๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๑. น้ำใช้ภายในสถานประกอบกิจการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๒. จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็งหรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และขนส่งน้ำแข็ง

๓. จัดให้มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔. จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์แมลงพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๕. จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๖. จัดให้มีรางระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการสะสมแบ่งบรรจุ

๗. การดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกันเพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

ข้อ ๑๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๑. พื้น และบริเวณอาคารสถานที่ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๒. ถังเก็บกักน้ำ ต้องมีสภาพดี มีการทำความสะอาดตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๓. เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะบรรจุต้องมีการตรวจสภาพและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ ให้อยู่ในสภาพดี ทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

๔. การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาดต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนสารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักรต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

ข้อ ๑๙ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๑. ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคน่ารังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๒. ผู้ปฏิบัติงานทุกคนขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อมีแขนที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๒.๒ ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปนเปื้อน

๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ขณะปฏิบัติงาน

๒.๔ ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำก่อนสวมถุงมือ

๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ

๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน

๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบายต้องหยุดงนจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการสะสมแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๓. ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรมหรือการแนะนำเกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

ข้อ ๒๐ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยและการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๑. จัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่น ๆ

๒. จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

หมวด ๓

บทกำหนดโทษ

ข้อ ๒๑ ผู้ใดฝ่าฝืนคำสั่งของเจ้าพนักงานหรือไม่ปฏิบัติตามข้อบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ประกาศ ณ วันที่ ๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๗

สุทธิพัฒน์ ดวงสุดา

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม

ใบอนุญาต
ประกอบกิจการ

เล่มที่.....เลขที่...../.....

(๑) เจ้าพนักงานท้องถิ่นอนุญาตให้.....สัญชาติ..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

ชื่อสถานประกอบกิจการ..... ประเภท.....ตั้งอยู่เลขที่.....หมู่ที่..... ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

อัตราค่าธรรมเนียมปีละ.....บาท (.....) ตามใบเสร็จรับเงิน เล่มที่.....เลขที่...../.....ลงวันที่.....เดือน.....พ..ศ. .....

(๒) ผู้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติให้ถูกต้อง ครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไข ที่กำหนดในข้อกำหนดของท้องถิ่น

(๓) หากปรากฏภายหลังว่าการประกอบกิจการที่ได้รับอนุญาตนี้เป็นการขัดต่อกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยมิอาจแก้ไขได้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจพิจารณาให้เพิกถอนการอนุญาตนี้ได้

(๔) ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้อีกด้วย ดังต่อไปนี้

(๔.๑) .....

(๔.๒) .....

(๔.๓) .....

(๕) ใบอนุญาตฉบับนี้ ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

(๖) ใบอนุญาตฉบับนี้ ให้ใช้ได้ถึง วันที่.....เดือน.....พ.ศ. .....

(ลงชื่อ).....

(.....)

นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

คำเตือน ๑. ผู้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผยและเห็นง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการ ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน ๕๐๐ บาท

๒. หากประสงค์จะประกอบกิจการในปีต่อปีต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

(มีต่อด้านหลัง)

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

ว/ด/ป ที่ออก/ที่ต่อ ใบอนุญาต	ว/ด/ป ที่สิ้นอายุ ใบอนุญาต	ใบเสร็จรับเงิน			ลายมือชื่อ เจ้าพนักงาน ท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	ว/ด/ป	

ที่ .....

ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม
อำเภอศรีมหาโพธิ ปจ ๒๕๑๔๐
วันที่..... เดือน ..... พ.ศ.....

เรื่อง คำสั่งไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

เรียน .....

อ้างถึง (๑) ใบรับคำขออนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต เลขที่.....ลงวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....
(๒) หนังสือแจ้งคำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการที่.....ลว.....

ตามที่ท่านได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบประกอบกิจการ..... และเจ้าพนักงานได้มีหนังสือแจ้งคำแนะนำให้ท่านแก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการให้ถูกต้อง ครบถ้วน ตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นภายในเวลาที่กำหนด ตามที่อ้างถึงนั้น

จากการตรวจสอบปรากฏว่าท่านไม่สามารถแก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการให้ถูกต้องครบถ้วน ตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น ดังนี้

๑. .....
๒. .....
๓. .....
๔. .....
๕. .....

ดังนั้น อาศัยความตามมาตรา ๕๖ วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตให้ท่าประกอบกิจการตามที่ได้ยื่นขอไว้

อนึ่ง หากท่านไม่พอใจคำสั่งนี้ ท่านมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ภายในสามสิบวัน นับแต่วันทราบคำสั่งนี้

ทั้งนี้ การอุทธรณ์ไม่เป็นเหตุทุเลาการบังคับตามคำสั่ง เว้นแต่รัฐมนตรีจะเห็นสมควรให้มีการทุเลาการบังคับตามคำสั่งนั้นไว้ชั่วคราว

ขอแสดงความนับถือ
(ลงชื่อ).....
(.....)
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านทาม
เจ้าพนักงานท้องถิ่น