



ที่ พร ๐๐๒๓.๓/ว ๓๔๘๖

ศาลากฤษจังหวัดแพรฯ  
ถนนไชยบูรณ์ พร ๕๔๐๐

๗๐ สิงหาคม ๒๕๕๙

เรื่อง คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม  
หรือสะสมധยาดีบ พ.ศ. ๒๕๕๙

เรื่อง นายอ่ำเกอ ทุกอ่ำเกอ และนายกเทศมนตรีเมืองแพรฯ

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สร ๐๙๒๗.๐๓/๕๖๙๖ ลงวันที่ ๘ สิงหาคม ๒๕๕๙ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยจังหวัดแพรฯได้รับแจ้งจากการส่งเสริมการป้องกัน ว่าคณะกรรมการสาธารณสุขได้มี  
มติในการประชุมครั้งที่ ๔๕ - ๔/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๕๙ เห็นชอบในคำแนะนำของ  
คณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมധยาดีบ  
พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่เสนอโดยคณะกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อให้  
ราชการส่วนท้องถิ่น ใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดท้องถิ่นให้ถูกต้องเหมาะสม

จังหวัดแพรฯพิจารณาแล้ว เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและถูกต้อง  
จึงแจ้งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นพิจารณาใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นต่อไป รายละเอียด  
ปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายรัชชัย เลี่ยงประเสริฐ)  
ห้องถิ่นจังหวัดแพรฯ ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัดแพรฯ

สำนักงานส่งเสริมการป้องกันจังหวัด  
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น  
โทร. ๐-๕๔๕๓-๔๑๑๙ ต่อ ๑๑  
เอกสารนี้ ห้ามนำสืบแบบ



ที่ สค ๑๘๗๙.๐๓/สหช

รัฐมนตรีต้องการให้ลงนาม	45110
ลงวันที่	๕ ก.ค. ๒๕๕๘
เวลา	...

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
ถนนติวนันท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

✓ สิงหาคม ๒๕๕๘

เจ้าหน้าที่  
ฯลฯ  
ฯลฯ  
ฯลฯ  
ฯลฯ ๙ ก.ค. ๒๕๕๘

เรื่อง ขอส่งคำแนะนำคำนยัมกิจกรรมการสาธารณสุข

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย คำแนะนำคำนยัมกิจกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการป้องกันโรคภัยคุกคาม ครัวครัว ชุมชน บ้าน  
รัม หรือสะสมยางดีบ พ.ศ. ๒๕๕๘ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยคณะกรรมการสาธารณสุขได้มีมติในการประชุมครั้งที่ ๘๕-๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๕๘ เห็นชอบในคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการปะกอบกิจการ การล้าง อบ รัม หรือสะสมยางดีบ พ.ศ. ๒๕๕๘ ที่เสนอโดยคณะกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดท้องถิ่นให้ถูกต้องและเหมาะสม รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมอนามัย ในฐานะกรรมการและเลขานุการของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงขอส่งคำแนะนำคำนยัมกิจกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการปะกอบกิจการ การล้าง อบ รัม หรือสะสมยางดีบ พ.ศ. ๒๕๕๘ มา�ังหน่วยงานของท่าน ทั้งนี้ ขอความกรุณาแจ้งเวียนไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในสังกัด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายชิระ เพ็งจันทร์)

อธิบดีกรมอนามัย

สสส.	1966
เลขรับ.....	.....
วันที่	๕ ก.ค. ๒๕๕๘
เวลา	๑๔.๕๑ ๔.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๖๕๒

โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๘๑๙๐

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข  
เรื่อง แนวทางควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๘

ตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศเมื่อวันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๕๘ เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๓ กำหนดให้การประกอบกิจการ ๕(๒) “การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ” เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ดังนั้นเพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน จึงเห็นควรให้คำแนะนำเป็นแนวทางควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าวต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของห้องถ่ายรูปดังต่อไปนี้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐(๓) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ประกอบด้วยคณะกรรมการสาธารณสุขในการประชุม ครั้งที่ ๙๕-๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๕๘ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

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

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ทำการล้าง การอบ การรม การสะสมย่างดิบ อ่อนย่างโดยย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ ให้เป็นไปตามแนวทาง ดังนี้

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ดัง

ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานศึกษา โรงพยาบาล สถานเลี้ยงเด็ก หรือ สถานศูนย์เฝ้าสูงอายุ หรือผู้ป่วยพักฟื้น หรือผู้พิการ สถานที่ราชการ หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง เป็นระยะที่ไม่ก่อให้เกิดปัญหาเหตุร้าย และไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

ความในวรรคแรก มิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อกำหนดห้องถ่ายรูปใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องการย้ายสถานที่ดัง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุร้าย แก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขาลักษณะ

๒.๑ อาคาร ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย ในกรณีที่เป็นอาคารรวม หรือสะสมย่างก้อน ควรปิดมิดชิด

๒.๒ พื้น ต้องทำด้วยคอนกรีต หรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง อยู่ในสภาพดี เหนียวแน่น ไม่เสียกร่อน และทำความสะอาดง่าย ในกรณีล้านรับซื้อ/สะสมย่างก้อน พื้นควรมีความลาดเอียง สามารถระบายน้ำเสียไปยังท่อ/ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำเสียซึ่ง

๒.๓ ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และทำความสะอาดง่าย

๒.๔ หลังคา ต้องมุงด้วยกระเบื้องหรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง

๒.๕ มีประตู หรือทางเข้า-ออกสถานประกอบกิจการ ที่มีความกว้างเพียงพอ กับการเข้า-ออก ของยานพาหนะ และการเคลื่อนย้ายในกรณีฉุกเฉิน

- ๒.๗ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม  
 ๒.๘ มีการระบายน้ำในอาคารโดยวิธีธรรมชาติหรือวิศวกรรม และมีการระบายน้ำจาก

### ที่เหมาะสม

- ๒.๙ มีท่อหีบระบายน้ำแบบปิดภายในอาคารและภายนอกอาคาร  
 ๒.๑๐ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่างๆ ต้อง

ติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาก่อนที่จะนำสู่ในสภาพดี

๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบ

### ป้องกันอันตราย

๓.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้อง

ติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายคืน และเครื่องตัดไฟรัว เป็นต้น

๓.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในห้องร้อนด้วยสาย

๓.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจสอบเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุด หรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

### ๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ และการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากบริเวณการผลิต โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องปราศจากความสกปรกหรือการปนเปื้อน

๔.๒ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

๔.๓ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้ให้บริการแก่ผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๔ จัดให้มีอ่างหรือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขาภิบาล

### ๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการลพิษทางอากาศ และมลพิษทางเสียง

๕.๑ มีการป้องกัน ควบคุม หรือบำบัดก่อนจากการประกอบกิจการที่มีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๕.๒ มีการป้องกัน ควบคุมไหร่เหยื่อของสารเคมี และฝุ่นละออง จากการประกอบกิจการ เพื่อไม่ให้เกินเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๓ มีการควบคุมระดับเสียง ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

### ๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย น้ำเสีย ของเสียอันตราย และสิ่งปฏิกูล

๖.๑ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ รวมถึงน้ำขยะล้างจานก่องเก็บวัตถุดิบ ก่อนระบายน้ำลงน้ำสาธารณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๖.๒ ล้างทำความสะอาดลานรอบรั้วหรือสะพานทางเดิน หลังเลิกงาน หรือหากพบว่ามีน้ำเสียขังในบริเวณมาก

๖.๓ ในการขนส่งยาภัย ควรปูผ้าพลาสติกหนาป้องกันการร้าวหลังของน้ำเสียลงสู่พื้นถนนระหว่างการขนส่ง และใช้ผ้าใบปิดคลุมรถขนส่งให้มิดชิด

๖.๔ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทหมูล่ออย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะน้ำอยู่เสมอรวมทั้งมีการควบรวมและกำจัดน้ำฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖.๕ มีการจัดการการของเสีย สิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว หรือวัสดุที่เสื่อมคุณภาพจากกระบวนการผลิต รวมถึงวัสดุอื่นๆที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖.๖ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างหือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดห้องส้วมแยกชาย-หญิง และมีจำนวนอย่างน้อยในอัตรา ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๑๕ คน อัตรา ๒ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน อัตรา ๓ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๘๐ คน และเพิ่มขึ้นต่อจากนี้ในอัตราส่วน ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน

#### ๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันเหตุร้ายค้ายา

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันปัญหาเหตุร้ายค้ายาที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสภาพความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

#### ๘. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๘.๑ จัดให้มีทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดง

ให้เห็นเด่นชัด สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

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

๘.๓ มีการฝึกอบรมการดับเพลิงขั้นต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับ ให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ ๕๐ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงาน ในแต่ละแผนกของสถานประกอบกิจการนั้น 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 จัดเก็บไว้ในที่ปิดผนัยและเรียกดูได้ง่าย

๘.๕ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบกิจการที่เพียงพอตามลักษณะงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๖ มีการควบคุมปริมาณผุ่นละออง และความเข้มข้นของสารเคมีในบรรยากาศการทำงาน ทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๗ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุมปัญหาเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๘ มีการ...

๘.๘ มีการควบคุมความร้อนภายในสถานประกอบกิจการ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๙ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เพียงพอและเหมาะสม ตามลักษณะงาน เช่น หน้ากากป้องกันกลิ่น ไอระเหยสารเคมี และเชือรา ที่ครอบหูหรือที่อุดหู ถุงมือ รองเท้าบุ้ฟฟ์ เสื้อคุณ เป็นต้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทั้งนี้ต้องมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๘.๑๐ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

#### ๙. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานและรับเข้าทำงาน และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี และตรวจตามปัจจัยเสี่ยง ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๙.๒ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ทักษะในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลของการอบรมทุกราย

๙.๓ จัดให้มีสถานที่ซ่อมล้างร่างกาย และชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น ภายในสถานประกอบกิจการ

๙.๔ กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันท่วงที

๙.๕ จัดให้มีมาตรฐานการควบคุมการทำงาน ยก แบก หาน หุน ลาก หรือเข็นของ หนักของผู้ปฏิบัติงานไม่เกินอัตราหนักที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ในกรณีของหนักเกิน อัตราหนักที่กำหนด ต้องจัดให้มีและให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เครื่องทุนแรงที่เหมาะสม และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๖ มีข้อบังคับกับผู้ปฏิบัติงาน มิให้ตีเมืองดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไม่สูบบุหรี่ หรือเสพสารเสพติด และไม่รับประทานอาหาร ขณะปฏิบัติงาน

#### ๑๐. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ

๑๑. ราชการส่วนท้องถิ่นควรดำเนินการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ ซึ่งมีอำนาจหน้าที่ออกเป็นข้อกำหนดของท้องถิ่น ภายใต้กฎหมายในระยะเวลา ๖ เดือน แต่ไม่เกิน ๑ ปี หลังจากคำแนะนำน้ำประปาใช้ กรณีราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมการประกอบกิจการการล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์และประชาสัมพันธ์แจ้งข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าว เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้ทราบทั่วถัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ ๙ พฤษภาคม ๒๕๕๘

(นายสุวรรณชัย วัฒนา ยิ่งเจริญชัย)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข  
ปฏิบัติราชการแทนปลัดกระทรวงสาธารณสุข ประธานคณะกรรมการสาธารณสุข