



บันทึกข้อความ

สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด
เลขที่รับ 2930
ใน ก.ค. ๒๕๖๔

ส่วนราชการ ฝ่ายป้องกันและควบคุมโรค กองสาธารณสุข อบจ.ลำปาง โทร. ๐ ๕๔๒๒ ๗๖๒๖

ที่ ลป ๕๑๐๐๘/๑๑ วันที่ ๑๕ กรกฎาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ขอความร่วมมือกำกับติดตามกิจการผลิต สะสม แบ่งบรรจุและค้าส่งน้ำแข็ง

ฝ่ายส่งเสริมการท่องเที่ยว
เลขที่รับ ๕๔5
วันที่ ๑๕ ก.ค. ๒๕๖๔
เวลา.....น.

เรียน หัวหน้าสำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด

หนังสือจังหวัดลำปาง ที่ ลป ๐๐๒๓.๓/ว ๑๖๘๐๗ ลงวันที่ ๘ กรกฎาคม ๒๕๖๔ เรื่อง ขอความร่วมมือกำกับติดตามกิจการผลิต สะสม แบ่งบรรจุและค้าส่งน้ำแข็ง ได้แจ้งคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข แบ่งออกเป็น ๒ ส่วน ดังนี้

ส่วนที่ ๑ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิตน้ำแข็ง

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง และสุขลักษณะอาคารที่ใช้ในการผลิต

๑.๑ ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน หรือสาธารณสุขสถาน ได้แก่ สถานศึกษา ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานพยาบาล หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

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 เรียบทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๒.๕ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท

๑.๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หลอดไฟในอาคารผลิตต้องมีครอบป้องกันและมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๑.๒.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม , กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิต

๒.๑ ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องไม่เป็นสนิม ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็งที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒.๒ ออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้ได้อย่างเหมาะสม เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น

/๒.๓ ถึงเก็บกักน้ำดิบ...

๒.๓ ถึงเก็บกักน้ำดิบ ท่อส่งน้ำ และเครื่องมืออื่นๆ ต้องอยู่ในสภาพดี และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการผลิต

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต และขนส่ง

๓.๑ การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดี ตั้งแต่การตรวจสอบคุณภาพน้ำดิบ การส่งน้ำ การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา น้ำแข็ง

๓.๒ ในการขนส่งน้ำแข็งให้มีภาชนะรองรับไม่วางกับพื้นโดยตรง และพาหนะขนส่งต้องสะอาด มีการทำลายเชื้อพื้นผิวพาหนะก่อนการขนส่งทุกครั้ง

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบการกิจการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณผลิต

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่ และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในสถานประกอบการ

๔.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

๔.๖ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสมไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๔.๗ จัดให้มีการบำบัดน้ำเสีย ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔.๘ จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้ง และสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิตการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ทำให้กระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น ผนัง เพดานและบริเวณอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งมีการจัดทำบันทึกการทำความสะอาดเป็นประจำ

๕.๒ ถึงเก็บกักน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำ ท่อส่งน้ำ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร ต้องมีการบำรุงรักษา และทำความสะอาด ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๕.๓ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๔ สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักร ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดี และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๖.๔ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอก ที่เข้าบริเวณผลิต ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานติดตั้งตามตำแหน่งต่างๆที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักร และอื่นๆ

๗.๑ จัดให้มีป้ายสัญลักษณ์เตือนภัย สัญญาณแจ้งเหตุอันตราย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัย

๗.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และมีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ตำแหน่งที่สามารถใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว และผู้ปฏิบัติงานสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๗.๓ มีการป้องกันอันตรายจากเสียงดัง ภายในสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๔ มีการป้องกันอันตรายจากสารเคมี และกลิ่นสารเคมีในบริเวณการผลิต จากการประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๕ มีมาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับระบบทำความเย็นที่ใช้แอมโมเนียเป็นสารทำความเย็นในโรงงานให้เป็นไปตาม กฎหมายว่าด้วยโรงงาน

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

๗.๗ จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานประจำปีของผู้ปฏิบัติงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยงสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๗.๘ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

ส่วนที่ ๒ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะอาคาร

๑.๑ อาคารและบริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

๑.๒ พื้น ผนัง เพดานของอาคาร ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๓ สถานที่สะสม แบ่งบรรจุ จำหน่าย ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่นๆ เพื่อให้ป้องกันการปนเปื้อน

๑.๔ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีกระบายอากาศที่ดี

๑.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่สะสม และแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๑.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม./กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสัญลักษณ์ของอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุ

๒.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นสนิม

๒.๒ วัสดุที่ใช้คลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง ควรมีสภาพดี สะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรคและป้องกันการปนเปื้อนได้

๒.๓ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งต้องสะอาด มีสภาพดี ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง

๒.๔ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น ไม่เคยใช้บรรจุสิ่งของอื่น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง ในกรณีที่ได้รับมาจากโรงผลิตแล้วนำมาแบ่งบรรจุขายต้องมีหลักฐานให้ทราบถึงแหล่งที่มาของน้ำแข็งได้

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการและการขนส่ง

๓.๑ การสะสม แบ่งบรรจุ การขนส่งและจำหน่ายน้ำแข็ง ต้องมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้มอย่างมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๓.๒ พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาดโดยเฉพาะส่วนที่บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากมีการนำไปบรรจุทุกสิ่งของอื่นๆ ต้องมีการทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ขนส่งน้ำแข็ง

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง หรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์ แมลงพาหะนำโรค ในสถานประกอบการอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์ และผลิตภัณฑ์

๔.๕ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม

๔.๖ จัดให้มีระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการสะสม แบ่งบรรจุ

๔.๗ การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น และบริเวณอาคารสถานที่ที่ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๕.๒ ถังเก็บกักน้ำ ต้องมีสภาพดี มีการทำความสะอาด ตามกำหนดเวลา ที่เหมาะสม

๕.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะบรรจุ ต้องมีการตรวจสภาพและบำรุงรักษา อย่างสม่ำเสมอ ให้อยู่ในสภาพดี ทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

๕.๔ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๕ สารหล่อลื่น เครื่องมือ เครื่องจักร ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการ ผลิตอาหาร

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจ ก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์เกี่ยวกับ สุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดี และความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ จัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่นๆ

๗.๒ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

๘. กรณีราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดท้องถิ่น เรื่อง การควบคุมการประกอบ กิจการการผลิต สะสมแบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์และประชุมชี้แจง ข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ในส่วนขององค์การบริหารส่วนจังหวัดลำปางไม่มีการดำเนินงานดังกล่าว จึงแจ้งให้ ฝ่ายส่งเสริมการท่องเที่ยว สำนักปลัดองค์การบริหารส่วนจังหวัด แจ้งประชาสัมพันธ์ทุกช่องทางขององค์การบริหาร ส่วนจังหวัดลำปาง เพื่อให้ประชาชนได้รับรู้ข้อมูลดังกล่าว

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

(นางสาวดวงรัตน์ โล่ห์สุนทร)

นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดลำปาง