



ที่ มท ๐๘๙๑.๓/ว ๑ ๕๗๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
ถนนนครราชสีมา เขตดุสิต กทม. ๑๐๓๐๐

๑๕ สิงหาคม ๒๕๕๘

เรื่อง คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือ สะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๘

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด ทุกจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือกรมอนามัย ที่ สร ๐๙๒๗.๐๗/๕๖๙๖ ลงวันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๕๘ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยคณะกรรมการสาธารณสุขได้มีมติในการประชุมครั้งที่ ๙๕-๔/๒๕๕๘ เมื่อวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๕๘ เห็นชอบในคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางควบคุมการประกอบ กิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๘ ที่เสนอโดยคณะกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์ มาตรฐานกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนด ท้องถิ่นให้ถูกต้องเหมาะสม รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น พิจารณาแล้วเพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปด้วย ความเรียบร้อยและถูกต้อง จึงขอให้จังหวัดแจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบและพิจารณาใช้เป็น แนวทางในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายธนกร ปลดทอง)
รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน
อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สำนักส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคมและการมีส่วนร่วม
ส่วนส่งเสริมการจัดการด้านสาธารณสุขและสวัสดิการสังคม
โทร./โทรศัพท์ ๐ ๒๒๔๑ ๕๐๐๐ ต่อ ๔๗๗๒-๓



ที่ สธ ๐๙๒๗.๐๓/๔๗๘๙

กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	45118
เลขรับ.....	
วันที่ - ๕ ส.ค. ๒๕๕๙	
เวลา.....	

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
ถนนติวนันท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

✓ สิงหาคม ๒๕๕๙

เรื่อง ขอส่งคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข

เรียน อธิบดีกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

สิ่งที่ส่งมาด้วย คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจกรรมอันตราย การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๙

๖๗๗๗	๑๐๐๔
เลขรับ.....	
วันที่ - ๙ ส.ค. ๒๕๕๙	
เวลา.....	

จำนวน ๑ ชุด

ด้วยคณะกรรมการสาธารณสุขได้มีมติในการประชุมครั้งที่ ๘๕-๘/๒๕๕๙ เมื่อวันที่ ๑๙ มิถุนายน ๒๕๕๙ เห็นชอบในคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๙ ที่เสนอโดยคณะกรรมการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดท้องถิ่นให้ถูกต้องและเหมาะสม รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

กรมอนามัย ในฐานะกรรมการและเลขานุการของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงขอส่งคำแนะนำ คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบ พ.ศ. ๒๕๕๙ นัยยังหน่วยงานของท่าน ทั้งนี้ ขอความกรุณาแจ้งเวียนไปยังองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในสังกัด เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายวิชิต เพ็งจันทร์)

อธิบดีกรมอนามัย

สสส.	๑๐๖๖
เลขรับ.....	
วันที่ - ๕ ส.ค. ๒๕๕๙	
เวลา.....	๑๔.๕๑ ๔.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๒๕๒

โทรสาร ๐ ๒๕๙๑ ๘๑๘๐

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง แนวทางควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ رم หรือสมมยางดิบ พ.ศ. ๒๕๕๘

ตามที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศเมื่อวันที่ ๓ มิถุนายน ๒๕๕๘ เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๓ กำหนดให้การประกอบกิจการ ๕(๒) “การล้าง อบ رم หรือสมมยางดิบ” เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ดังนั้นเพื่อควบคุมดูแลให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน จึงเห็นควรให้คำแนะนำเป็นแนวทางควบคุมการประกอบกิจการดังกล่าวต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อกำหนดของท้องถิ่นต่อไป

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

ข้อ ๑ ในคำแนะนำ

“ยางดิบ” หมายถึง ยางธรรมชาติในรูปแบบต่างๆ ได้แก่ น้ำยาง ยางแผ่น ยางแท่ง เศษยางขี้ยาง ยางก้อนถัวย

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ทำการล้าง การอบ การรม การสมมยางดิบ อย่างโดยย่างหนึ่ง หรือหลายอย่างรวมกัน

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ การล้าง อบ رم หรือสมมยางดิบ ให้เป็นไปตามแนวทาง ดังนี้

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง

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

ความในวรรคแรก มิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบกิจการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อกำหนดห้องถิ่นใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องการย้ายสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพและเหตุรำคาญ แก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขาลักษณะ

๒.๑ อาคาร ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย ในกรณีที่เป็นอาคารรวม หรือสมมยางก้อน ควรปิดมิดชิด

๒.๒ พื้น ต้องทำด้วยคอนกรีต หรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง อยู่ในสภาพดี เหมาะสม ปลอดภัย ไม่สึกกร่อน และทำความสะอาดง่าย ในกรณีลานรับซื้อ/สมมยางก้อน พื้นควรมีความลาดเอียง สามารถระบายน้ำเสียไปยังท่อ/ระบายน้ำได้ดี ไม่เก็บน้ำเสียข้าง

๒.๓ ผนัง ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และทำความสะอาดง่าย

๒.๔ หลังคา ต้องมุงด้วยกระเบื้องหรือวัสดุอื่นใดที่แข็งแรง

๒.๕ มีประตู หรือทางเข้า-ออกสถานประกอบกิจการ ที่มีความกว้างเพียงพอ กับการเข้า-ออก ของยานพาหนะ และการเคลื่อนย้ายในกรณีฉุกเฉิน

๒.๗ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม
๒.๘ มีการระบายอากาศในอาคารโดยวิธีธรรมชาติหรือวิธีกล และมีการระบายอากาศ
ที่เหมาะสม

๒.๙ มีท่อหรือร่องระบายน้ำแบบปิดภายในอาคารและภายนอกอาคาร

๒.๑๐ ทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

๓.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตซ์และสายไฟต่างๆ ต้องติดตั้งหรือจัดเก็บอย่างเป็นสัดส่วน เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๓.๒ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่มีส่วนที่เป็นอันตราย ต้องมีครอบป้องกันอันตราย

๓.๓ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าที่เปลือกนอกเป็นโลหะ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน และเครื่องตัดไฟร้า เป็นต้น

๓.๔ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๓.๕ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องได้รับการตรวจสอบเป็นประจำ หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้งต้องมีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องจักรชำรุด หรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อผู้ปฏิบัติงาน

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำดื่มน้ำใช้ 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 หรือบำบัดกลืนจากการประกอบกิจการที่มีประสิทธิภาพ ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๕.๒ มีการป้องกัน ควบคุมไหร่เหยของสารเคมี และฝุ่นละออง จากการประกอบกิจการ เพื่อไม่ให้เกินเกณฑ์มาตรฐานคุณภาพสิ่งแวดล้อม ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพ สิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๕.๓ มีการควบคุมระดับเสียง ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย ของเสียอันตราย และสิ่งปฏิกูล

๖.๑ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากการประกอบกิจการ รวมถึงน้ำชาชลังจากลานกองเก็บวัตถุทิบ ก่อนระบายน้ำสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๖.๒ ล้างทำความสะอาดลานรวมหรือสะสมยางก้อนทุกครั้งหลังเลิกงาน หรือหากพบว่ามีน้ำเสียขังในปริมาณมาก

๖.๓ ในการขนส่งย่างก้อน ควรปูแผ่นพลาสติกหนาป้องกันการร้าวไหลของน้ำเสียลงสู่พื้นถนนระหว่างการขนส่ง และใช้ผ้าใบปิดคลุมรถขนส่งให้มิดชิด

๖.๔ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอ กับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอรวมทั้งมีการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖.๕ มีการจัดการกากของเสีย สิ่งปฏิกูลหรือวัสดุที่ไม่ใช้แล้ว หรือวัสดุที่เสื่อมคุณภาพ จากกระบวนการผลิต รวมถึงวัสดุอื่นๆ ที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๖.๖ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างห้องที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดห้องส้วมแยกชาย-หญิง และมีจำนวนอย่างน้อยในอัตรา ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๑๕ คน อัตรา ๒ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๔๐ คน อัตรา ๓ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๘๐ คน และเพิ่มขึ้นต่อจากนั้นในอัตราส่วน ๑ ที่ ต่อผู้ปฏิบัติงานไม่เกิน ๕๐ คน

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันเหตุร้าย

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันปัญหาเหตุร้ายที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพและสภาพความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๘. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๘.๑ จัดให้มีทางหนีไฟ หรือทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดงโดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นเด่นชัด สามารถมองเห็นได้ชัดเจน

๘.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องมีการบันทึกผลการตรวจสอบ และบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครึ่ง

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 จัดเก็บไว้ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

๘.๕ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบกิจการที่เพียงพอตามลักษณะงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๖ มีการควบคุมปริมาณผุ่นละออง และความเข้มข้นของสารเคมีในบรรยากาศการทำงาน ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๗ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุมปัญหาเสียงดังภายในสถานประกอบกิจการให้ได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๔ มีการควบคุมความร้อนภายในสถานประกอบกิจการ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๕ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ให้เพียงพอและเหมาะสม ตามลักษณะงาน เช่น หน้ากากป้องกันกลิ่น ไนโตรเจนสารเคมี และเชือร้า ที่ครอบหูหรือที่อุดหู ถุงมือ รองเท้าบูท เสื้อคลุม เป็นต้น และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับการฝึกอบรมเกี่ยวกับวิธีการใช้ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล ทั้งนี้ต้องมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๘.๖ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้่าย

๙. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๑ จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานและรับเข้าทำงาน และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี และตรวจตามปัจจัยเสี่ยง ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๙.๒ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น หักษะในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น เมื่อได้รับบาดเจ็บจากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลของการอบรมทุกครั้ง

๙.๓ จัดให้มีสถานที่ชำระล้างร่างกาย และชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น ภายในสถานประกอบกิจการ

๙.๔ กรณีที่มีเหตุฉุกเฉิน ต้องมีการดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วยได้ทันท่วงที

๙.๕ จัดให้มีมาตรการควบคุมการทำงาน ยก แบก หาม หาน ลาก หรือเข็นของ หนักของผู้ปฏิบัติงานไม่เกินอัตราหนักที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ในกรณีของหนักเกิน อัตราหนักที่กำหนด ต้องจัดให้มีและให้ผู้ปฏิบัติงานใช้เครื่องทุนแรงที่เหมาะสม และไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และความปลอดภัยของผู้ปฏิบัติงาน

๙.๖ มีข้อบังคับกับผู้ปฏิบัติงาน ว่าให้ดื่มเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไม่สูบบุหรี่ หรือเสพสารเสพติด และไม่รับประทานอาหาร ขณะปฏิบัติงาน

๑๐. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ

๑๑. ราชการส่วนท้องถิ่นควรนำหลักเกณฑ์ในคำแนะนำนี้ไปออกเป็นข้อกำหนดของท้องถิ่น ภายในระยะเวลา ๖ เดือน แต่ไม่เกิน ๑ ปี หลังจากคำแนะนำประกาศใช้ กรณีราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมการประกอบกิจกรรมการล้าง อบ รม หรือสะสมย่างดิบแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าว เพื่อให้ผู้เกี่ยวข้องได้ทราบทั่ว กัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม ๒๕๕๘

(นายสุวรรณชัย วัฒนา ยิ่งเจริญชัย)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข หัวหน้ากลุ่มการกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข
ปฏิบัติราชการแทนปลัดกระทรวงสาธารณสุข ประธานคณะกรรมการสาธารณสุข