

บันทึกหลักการและเหตุผล  
ในการเสนอร่างเทศบัญญัติ เทศบาลตำบลป่าซาง  
เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.

2552

\*\*\*\*\*

หลักการ

เพื่อออกเทศบัญญัติ เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เหตุผล

ด้วยเทศบาลตำบลป่าซาง ได้รับจัดตั้งเป็นเทศบาลตำบลป่าซาง ตั้งแต่วันที่ 18 กรกฎาคม พ.ศ.2551 เป็นต้นไป ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย ลงวันที่ 16 กรกฎาคม พ.ศ.2551 ซึ่งโดยผลดังกล่าว ทำให้บรรดาข้อบัญญัติองค์การบริหารส่วนตำบลที่ได้ใช้บังคับในเรื่องใดอยู่ก่อนแล้วให้ยังคงใช้บังคับได้ต่อไปชั่วคราวจนกว่าจะได้มีการตราเทศบัญญัติในเรื่องนั้นขึ้นใหม่ ตามนัยมาตรา 42 แห่งพระราชบัญญัติสภาตำบลและองค์การบริหารส่วนตำบล พ.ศ.2537 แก้ไขเพิ่มเติมถึง(ฉบับที่ 6) พ.ศ.2552 และมาตรา 7 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 แก้ไขเพิ่มเติมถึง(ฉบับที่ 13) พ.ศ.2552 และเพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่ต้องมีการควบคุมภายในเขตเทศบาลตำบลป่าซาง ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้กระทำได้โดยการตราเป็น เทศบัญญัติ จึงจำเป็นต้องตราเทศบัญญัตินี้

( ร่าง )

เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง

เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. 2552

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 60 แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.2496 รวมทั้งที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ 13) พ.ศ.2552 ประกอบ มาตรา 32 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 58 มาตรา 63 มาตรา 65 มาตรา 71 และมาตรา 73 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 32 มาตรา 33 มาตรา 34 มาตรา 41 และมาตรา 43 ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลตำบลป่าซาง โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลตำบลป่าซางและผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงราย จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 เทศบัญญัตินี้เรียกว่า “เทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง เรื่อง กิจการที่เป็นอันตราย ต่อสุขภาพ พ.ศ.2552”

ข้อ 2 เทศบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับในเขตเทศบาลตำบลป่าซาง ตั้งแต่วันที่ได้ประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ ที่ทำการของเทศบาลตำบลป่าซางแล้ว 7 วัน

ข้อ 3 ให้ยกเลิก ข้อบังคับองค์การบริหารส่วนตำบลป่าซาง เรื่องการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.2543

ข้อ 4 บรรดาเทศบัญญัติ ประกาศ ระเบียบ หรือคำสั่งอื่นใด ในส่วนที่ได้ตราไว้แล้วใน เทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

## บททั่วไป

ข้อ ๕ ในเทศบัญญัตินี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

-3-

“ผู้ดำเนินกิจการ” หมายความว่า ผู้เป็นเจ้าของหรือบุคคลที่เรียกชื่ออย่างอื่นซึ่งรับผิดชอบดำเนินการสถานประกอบกิจการนั้น  
“คนงาน” หมายความว่า ผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

“มลพิษทางเสียง” หมายความว่า สภาวะของเสียงอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของสาธารณสุข

“มลพิษความสั่นสะเทือน” หมายความว่า สภาวะของความสั่นสะเทือนอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของสาธารณสุข

“มลพิษทางอากาศ” หมายความว่า สภาวะของอากาศอันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของสาธารณสุข

“มลพิษทางน้ำ” หมายความว่า สภาวะของน้ำที่อันเกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการที่ทำให้มีผลกระทบหรืออาจมีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของสาธารณสุข

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งอื่นที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีตำบล  
ป่าซาง



“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับ  
รับการแต่งตั้งจาก

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติ  
การสาธารณสุข พ.ศ.2535 “ผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้า

พนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานท้องถิ่น ซึ่ง  
ได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อให้ปฏิบัติการตามมาตรา  
44 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

“การค้า” หมายความว่า การประกอบธุรกิจ การพาณิชย์  
การอุตสาหกรรม การเกษตร การผลิต หรือให้บริการใดๆ เพื่อหา  
ประโยชน์อันมีมูลค่า

“กิจการสปาเพื่อสุขภาพ” หมายความว่า การประกอบ  
กิจการที่ให้การดูแลและสร้างสุขภาพโดยบริการหลักที่จัดไว้ประกอบ  
ด้วย การนวดเพื่อสุขภาพ การใช้น้ำเพื่อสุขภาพโดยอาจมีบริการเสริม  
ประกอบด้วย เช่น การอบเพื่อสุขภาพ การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ  
โภชนบำบัดและการควบคุมอาหาร โยคะและการทำสมาธิ การใช้  
สมุนไพรหรือผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ ตลอดจนการแพทย์ทางเลือกอื่น ๆ  
หรือไม่ก็ได้ โดยทั้งนี้บริการที่จัดไว้จะต้องไม่ขัดต่อกฎหมายว่าด้วยการ  
ประกอบโรคศิลปะและกฎหมายว่าด้วยวิชาชีพทางการแพทย์และต้อง  
เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ  
กำหนด

-4-

ข้อ 6 ให้กิจการประเภทต่าง ๆ ดังต่อไปนี้เป็นกิจการที่  
ต้องมีการควบคุมภายในเขตเทศบาลตำบลป่าซาง

6.1 กิจการที่เกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์

(1) การเลี้ยงสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ สัตว์เลี้ยงคลานหรือ  
แมลง

(2) การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอานม

(3) การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์ หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกัน  
เพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้ จะมีการเรียกเก็บค่าดูหรือค่าบริการไม่ว่า  
ทางตรงหรือทางอ้อมหรือไม่ก็ตาม

6.2 กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์

- (1) การฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (2) การฟอกหนังสัตว์ ขนสัตว์ การสะสมหนังสัตว์ ขนสัตว์ที่ยังมิได้ฟอก
- (3) การสะสมเขาสัตว์ กระดุกสัตว์ที่ยังมิได้แปรรูป
- (4) การเคี้ยวหนังสัตว์ เอ็นสัตว์ ไช้สัตว์
- (5) การต้ม การตาก การเผา เปลือกหอย เปลือกปู เปลือกกุ้ง ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย และการขายในตลาดสด
- (6) การประดิษฐ์เครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากเปลือกหอย กระดุกสัตว์ เขาสัตว์ หนังสัตว์ ขนสัตว์ หรือส่วนอื่น ๆ ของสัตว์
- (7) การผลิต การโม่ การปั่น การบด การผสม การบรรจุ การสะสม หรือการกระทำอื่นใดต่อสัตว์หรือพืช หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือพืชเพื่อเป็นอาหารสัตว์
- (8) การสะสมหรือการล้างครั่ง

### 6.3 กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม

- (1) การผลิตเนย เนยเทียม
- (2) การผลิตกะปิ น้ำพริกแกง น้ำพริกเผา น้ำปลา น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลา เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว หอยดอง หรือซอสปรุงรสอื่น ๆ ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (3) การผลิต การหมัก การสะสมปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (4) การตากเนื้อสัตว์ การผลิตเนื้อสัตว์เค็ม การเคี้ยวมันกุ้ง ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- (5) การนึ่ง การต้ม การเคี้ยว การตาก หรือวิธีอื่นใดในการผลิตอาหารจากสัตว์ พืช ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (6) การเคี้ยวน้ำมันหมู การผลิตกุนเชียง หมูยอ ไส้กรอก หมูตั้ง ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

- (7) การผลิตเส้นไหม ขนมหิน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกัน
- (8) การผลิตเบะแซ
- (9) การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
- (10) การประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ  
ขนมเปียะ
- (11) การแกะ การล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (12) การผลิตน้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำถั่วเหลือง เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ บรรจุกระป๋อง ขวดหรือภาชนะอื่นใด ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (13) การผลิต การแบ่งบรรจุน้ำตาล
- (14) การผลิตผลิตภัณฑ์จากนํ้านมวัว
- (15) การผลิต การแบ่งบรรจุเอททิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์  
น้ำส้มสายชู
- (16) การคั่วกาแฟ
- (17) การผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร
- (18) การผลิตผงชูรส
- (19) การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภค
- (20) การตาก การหมัก การดองผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (21) การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผงหรือเครื่องดื่มชนิดผง  
อื่น ๆ
- (22) การผลิตไอศกรีม ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
- (23) การผลิตบะหมี่ มั๊กกะโรนี หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่  
คล้ายคลึงกัน
- (24) การประกอบกิจการห้องเย็น แช่แข็งอาหาร
- (25) การผลิตน้ำแข็ง ยกเว้นการผลิตเพื่อใช้ในสถานที่  
จำหน่ายอาหารและเพื่อการบริโภคในครัวเรือน
- (26) การเก็บ การถนอมอาหารด้วยเครื่องจักรที่มีกำลังตั้งแต่ 5  
แรงม้าขึ้นไป



#### 6.4 กิจกรรมที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่อง สำอาง ผลิตภัณฑ์ชำระล้าง

(1) การผลิต การโม่ การบด การผสม การบรรจุยาด้วย  
เครื่องจักร

(2) การผลิต การบรรจุยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็บ กระดาษเย็บ  
เครื่องสำอางต่าง ๆ

(3) การผลิตสำลี ผลิตภัณฑ์จากสำลี

(4) การผลิตผ้าพันแผล ผ้าปิดแผล ผ้าอนามัย ผ้าอ้อม  
สำเร็จรูป

(5) การผลิตสบู่ ผงซักฟอก ผลิตภัณฑ์ชำระล้างต่าง ๆ

#### 6.5 กิจกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตร

(1) การอัด การสกัดเอาน้ำมันจากพืช

(2) การล้าง การอบ การรม การสะสมยางดิบ

(3) การผลิตแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาหร่ายหรือแป้งอื่น ๆ ใน  
ทำนองเดียวกันด้วยเครื่องจักร

(4) การสีข้าวด้วยเครื่องจักร

(5) การผลิตยาสูบ

(6) การขัด การกะเทาะ การบดเมล็ดพืช การนวดข้าวด้วย  
เครื่องจักร

(7) การผลิต การสะสมปุ๋ย

(8) การผลิตไยมะพร้าวหรือวัตถุดิบคล้ายคลึงด้วยเครื่องจักร

(9) การตาก การสะสมหรือการขนถ่ายมันสำปะหลัง

#### 6.6 กิจกรรมที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่

(1) การผลิตโลหะเป็นภาชนะ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์  
หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ

(2) การหลอม การหล่อ การถลุงแร่หรือโลหะทุกชนิด ยกเว้น  
กิจการใน (1)

(3) การกลึง การเจาะ การเชื่อม การตี การตัด การประสาน  
การรีด การอัดโลหะด้วย  
เครื่องจักรหรือก๊าซหรือ ไฟฟ้า ยกเว้นกิจการใน (1)

(4) การเคลือบ การชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม  
นิกเกิลหรือโลหะอื่นใด

ยกเว้นกิจการใน (1)

(5) การขัด การล้างโลหะด้วยเครื่องจักร สารเคมี หรือวิธีอื่นใด ยกเว้นกิจการใน (1)

(6) การทำเหมืองแร่ การสะสม การแยก การคัดเลือกหรือการล้างแร่

6.7 กิจการที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล

(1) การต่อ การประกอบ การเคาะ การปะผุ การพ่นสี การพ่นสารกันสนิมยานยนต์

(2) การตั้งศูนย์ถ่วงล้อ การซ่อม การปรับแต่งระบบปรับอากาศหรืออุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล

-7-

(3) การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือจำหน่าย และในการประกอบธุรกิจนั้นมี การซ่อมหรือปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย

(4) การล้าง การอัดฉีดยานยนต์

(5) การผลิต การซ่อม การอัดแบตเตอรี่

(6) การปะ การเชื่อมยาง

(7) การอัดผ้าเบรก ผ้าครัช

6.8 กิจการที่เกี่ยวกับไม้

(1) การผลิตไม้ขีดไฟ

(2) การเลื่อย การซอย การขัด การไส การเจาะ การขุดร่อง การทำคิ้ว หรือการตัดไม้ด้วยเครื่องจักร

(3) การประดิษฐ์ไม้ หวาย เป็นสิ่งของด้วยเครื่องจักร หรือการพ่น การทาสารเคลือบเงาสี หรือการแต่งสำเร็จผลิตภัณฑ์จากไม้หรือหวาย

(4) การอบไม้

(5) การผลิตรูปด้วยเครื่องจักร

(6) การประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้ เครื่องเขียนด้วยกระดาษ

(7) การผลิตกระดาษต่าง ๆ

(8) การเผาถ่าน หรือการสะสมถ่าน



## 6.9 กิจกรรมที่เกี่ยวกับการบริการ

(1) การประกอบกิจการสปาเพื่อสุขภาพ เว้นแต่การให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(2) การประกอบกิจการอาบ อบ นวด เว้นแต่เป็นการให้บริการใน (๑) หรือในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(3) การประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร เว้นแต่เป็นการให้บริการใน

(๑) หรือในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(4) การประกอบกิจการโรงแรมหรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน

(5) การประกอบกิจการห้องพัก อาคารชุดให้เช่า ห้องเช่า ห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน

(6) การประกอบกิจการโรงแรมหรสพ

-8-

(7) การจัดให้มีการแสดงดนตรี เต็มรำ รำวง ร้องเงิ้ง ดิสโก้ เทค คาราโอเกะ หรือการแสดงอื่นๆ ในทำนองเดียวกัน

(8) การประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการอื่นๆในทำนองเดียวกัน เว้นแต่เป็นการให้บริการใน (1)

(9) การจัดให้มีการเล่นสเก็ต โดยมีแสงหรือเสียงประกอบ หรือการเล่นอื่นในทำนองเดียวกัน

(10) การประกอบกิจการเสริมสวยหรือแต่งผม เว้นแต่กิจการที่อยู่ในบังคับตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบวิชาชีพเวชกรรม

(11) การประกอบกิจการให้บริการควบคุมน้ำหนัก โดยวิธีการควบคุมทางโภชนาการ ให้ อาหารที่มีวัตถุประสงค์พิเศษ การบริหารร่างกาย หรือโดยวิธีอื่นใด เว้นแต่เป็นการให้บริการดังกล่าวใน สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

- (12) การประกอบกิจการสวนสนุก ตู้เกม
  - (13) การประกอบกิจการสนามกอล์ฟหรือสถานฝึกซ้อมกอล์ฟ
  - (14) การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์ หรือ
- สิ่งแวดลอม
- (15) การประกอบกิจการสักผิวหนัง การเจาะหูหรือเจาะอวัยวะอื่น ๆ

- (16) การประกอบกิจการให้บริการเลี้ยงและดูแลเด็กที่บ้าน

#### 6.10 กิจการที่เกี่ยวกับสิ่งทอ

- (1) การปั่นด้าย การกรอตัดย การทอผ้าด้วยเครื่องจักร หรือการทอผ้าด้วยมือตั้งแต่ 5 ขึ้นไป
- (2) การสะสมปอ ป่าน ฝ้ายหรือนุ่น
- (3) การปั่นฝ้ายหรือนุ่นด้วยเครื่องจักร
- (4) การทอเสื่อ กระสอบ พรม หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วยเครื่องจักร
- (5) การเย็บผ้าด้วยเครื่องจักรตั้งแต่ 5 เครื่องขึ้นไป
- (6) การพิมพ์ผ้า หรือการพิมพ์บนสิ่งทออื่น ๆ
- (7) การซัก การอบ การรีด การอัดกลับผ้าด้วยเครื่องจักร
- (8) การย้อม การกัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ

#### 6.11 กิจการที่เกี่ยวกับหิน ดิน ทราาย ซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

- (1) การผลิตภาชนะดินเผาหรือผลิตภัณฑ์ดินเผา
- (2) การระเบิด การโม่ การป่นหินด้วยเครื่องจักร
- (3) การผลิตเครื่องใช้ด้วยซีเมนต์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

-9-

- (4) การสะสม การผสมซีเมนต์ หิน ทราาย หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
- (5) การเจียรไนเพชร พลอย หิน กระจก หรือวัตถุที่คล้ายคลึง

- (6) การเลื่อย การตัด หรือการประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของต่าง ๆ
- (7) การผลิตซอล์ก ปูนปาสเตอร์ ปูนขาว ดินสอพอง หรือการเผาหินปูน

- (8) การผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีแร่ใยหินเป็นส่วนประกอบ หรือส่วนผสม เช่น ผ้าเบรก ผ้าครัช กระเบื้องมุงหลังคา กระเบื้องยาง ผ้าเพดาน ท่อน้ำ เป็นต้น

- (9) การผลิตกระจกหรือผลิตภัณฑ์แก้ว
- (10) การผลิตกระดาษทราย
- (11) การผลิตใยแก้วหรือผลิตภัณฑ์จากใยแก้ว

6.12 กิจการที่เกี่ยวกับปิโตรเลียม ถ่านหิน สารเคมี

- (1) การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งกรด ต่าง สารออกซิไดส์ หรือสารตัวทำละลาย
- (2) การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งก๊าซ
- (3) การผลิต การกลั่น การสะสม การขนส่งน้ำมันปิโตรเลียมหรือผลิตภัณฑ์ปิโตรเลียมต่าง ๆ
- (4) การผลิต การสะสม การขนส่งถ่านหิน ถ่านโค้ก
- (5) การพ่นสี ยกเว้นกิจการใน 6.7 (1)
- (6) การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้ด้วยยาง ยางเทียม พลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
  - (7) การโม่ การบดชั้น
  - (8) การผลิตสีหรือน้ำมันผสมสี
  - (9) การผลิต การล้างฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์
  - (10) การเคลือบ การชุบวัตถุด้วยพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
    - (11) การผลิต การชุบ วัตถุด้วยพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์หรือวัตถุที่คล้ายคลึง
    - (12) การผลิต การบรรจุสารเคมีดับเพลิง
    - (13) การผลิตน้ำแข็งแห้ง
    - (14) การผลิต การสะสม การขนส่งดอกไม้เพลิงหรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการผลิตดอกไม้เพลิง
      - (15) การผลิตแซลแล็คหรือสารเคลือบเงา
      - (16) การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งสารกำจัดศัตรูพืชหรือพาหะนำโรค
        - (17) การผลิต การบรรจุ การสะสมกา

6.13 กิจการอื่น ๆ



(1) การพิมพ์หนังสือหรือสิ่งพิมพ์อื่นที่มีลักษณะเดียวกันด้วยเครื่องจักร

(2) การผลิต การซ่อมเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องไฟฟ้า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ อุปกรณ์ไฟฟ้า

(3) การผลิตเทียน เทียนไขหรือวัตถุที่คล้ายคลึง

(4) การพิมพ์แบบ พิมพ์เขียว หรือการถ่ายเอกสาร

(5) การสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้น้ำแล้วหรือเหลือใช้

(6) การประกอบกิจการโกดังสินค้า

(7) การล้างขวด ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้น้ำแล้ว

(8) การพิมพ์สีลงบนวัตถุที่มีใช้สิ่งทอ

(9) การก่อสร้าง

ข้อ 7 สถานประกอบกิจการที่ต้องมีการควบคุมตามเทศบัญญัตินี้ที่ตั้งอยู่ในเขตที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมือง หรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ หรือสถานประกอบกิจการใดที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน หรือมีการประกอบกิจการเกี่ยวกับวัตถุอันตราย จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

## หมวดที่ 2

### สถานที่ตั้ง ลักษณะอาคาร และการสุขาภิบาล

ข้อ 8 สถานประกอบกิจการต้องตั้งอยู่ห่างจากชุมชน วัด ศาสนสถาน โบราณสถาน โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ในกรณีที่สถานประกอบกิจการที่ไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน สถานประกอบกิจการนั้นจะต้องมีสถานที่ตั้งตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขประกาศกำหนด โดยคำนึงถึงลักษณะและประเภทของกิจการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการนั้นๆ ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชนหรือก่อเหตุรำคาญด้วย

ข้อ 9 สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ต้องเป็นอาคารที่มีความมั่นคง แข็งแรง เหมาะสมที่จะประกอบกิจการที่ขออนุญาตได้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

บันไดหนีไฟหรือทางออกฉุกเฉินมีลักษณะเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ ต้องไม่มีสิ่งกีดขวาง มีแสงสว่างเพียงพอ และมีป้ายหรือเครื่องหมาย แสดงชัดเจน โดยทางออกฉุกเฉินต้องมีไฟส่องสว่างฉุกเฉินเมื่อระบบไฟฟ้าปกติขัดข้อง

-11-

(2) ต้องจัดให้มีระบบการจัดแสงสว่างและการระบายอากาศให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(3) ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้องลักษณะเป็นประจำทุกวัน

**ข้อ 10** สถานประกอบกิจการที่คนงานอาจเปื้อนจากสารเคมี วัตถุอันตรายหรือสิ่งอื่นใดอันอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพต้องจัดให้มีที่อาบน้ำฉุกเฉิน ที่ล้างตาฉุกเฉิน ตามความจำเป็นและเหมาะสมกับคุณสมบัติของวัตถุอันตรายและขนาดของการประกอบกิจการตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

**ข้อ 11** สถานประกอบกิจการต้องมีการเก็บ รวบรวม หรือกำจัดมูลฝอยที่ถูกต้องลักษณะดังนี้

(1) มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสม และเพียงพอกับปริมาณ และประเภทมูลฝอย รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ

(2) ในกรณีที่มีการกำจัดเอง ต้องได้รับความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นและต้องดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติว่าด้วยการกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

(3) กรณีที่มีมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารพิษหรือวัตถุอันตรายหรือสิ่งอื่นใดที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือมีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จะต้องดำเนินการตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

**ข้อ 12** สถานประกอบกิจการต้องมีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหนะของโรคติดต่อให้ถูกต้องตามหลักวิชาการสุขภาพาสสิ่งแวดล้อม

**ข้อ 13** สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับคนงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามเทศบัญญัติว่าด้วยสถานจำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหาร

**ข้อ 14** สถานประกอบกิจการต้องจัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัยเป็นสัดส่วนและต้องรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

### หมวด 3

#### การอาชีวอนามัยและความปลอดภัย

ข้อ 15 สถานประกอบกิจการต้องมีมาตรการความปลอดภัยในการทำงานและปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 16 สถานประกอบกิจการต้องจัดให้มีการป้องกันเพื่อความปลอดภัยดังนี้

(1) มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิง ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง ทั้งนี้ จะต้องมีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อครั้ง และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่คนงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนคนงานในสถานประกอบกิจการนั้น

(2) กรณีที่มีวัตถุอันตราย ต้องมีสถานที่ที่ปลอดภัยสำหรับเก็บรักษาวัตถุอันตรายหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่ายไว้โดยเฉพาะ ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

### หมวด 4

#### การควบคุมของเสีย มลพิษหรือสิ่งใด ๆ

#### ที่เกิดจากการประกอบกิจการของสถานประกอบกิจการ

ข้อ 17 สถานประกอบกิจการใดที่การประกอบกิจการอาจก่อให้เกิดมลพิษทางเสียงหรือความสั่นสะเทือน มลพิษทางอากาศ มลพิษทางน้ำ ของเสียอันตราย หรือมีการใช้สารเคมีหรือวัตถุอันตราย จะต้องดำเนินการควบคุมและป้องกันมิให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของคนงานและผู้อยู่บริเวณใกล้เคียง

### หมวด 5

#### ใบอนุญาต

ข้อ 18 เมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันที่เทศบัญญัตินี้ใช้บังคับ ห้ามมิให้ผู้ใดดำเนินการตามประเภทที่มีเทศบัญญัติกำหนด



ให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมตามข้อ 6 ในลักษณะที่เป็นการค้า เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

-13-

ข้อ 19 ผู้ใดประสงค์จะประกอบกิจการตามประเภทที่มีเทศบัญญัติกำหนดให้เป็นกิจการที่ต้องมีการควบคุมตามข้อ 6 ในลักษณะที่เป็นการค้า จะต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ พร้อมกับเอกสารและหลักฐานดังต่อไปนี้

- (1) สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ / พนักงานรัฐวิสาหกิจ พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง 2 ชุด
- (2) ทะเบียนบ้าน พร้อมสำเนาที่รับรองถูกต้อง จำนวน 2 ชุด
- (3) สำเนาใบอนุญาตก่อสร้างอาคารของสถานที่ขออนุญาตประกอบการค้า
- (4) สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (ในกรณีที่ผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
- (5) หนังสือมอบอำนาจ ในกรณีที่เจ้าของกิจการไม่มายื่นขอรับใบอนุญาตด้วยตนเอง
- (6) อื่น ๆ ตามที่เทศบาลตำบลป่าซางประกาศกำหนด

ข้อ 20 ผู้ขอรับใบอนุญาตจะต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (1) หลักเกณฑ์เฉพาะที่กำหนดในเทศบัญญัตินี้ หรือตามที่เทศบาลตำบลป่าซางประกาศ

กำหนดหลักเกณฑ์เฉพาะ

- (2) หลักเกณฑ์อื่น ๆ ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ 21 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น ตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในเทศบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมด และแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้

ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบ ภายในสิบห้าวันนับแต่วันได้รับคำขอ

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายในสามสิบวัน นับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนด ในเทศบัญญัตินี้

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบ อนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตาม วรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกินสองครั้ง ครั้งละไม่เกินสิบ ห้าวัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยาย เวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

-14-

ข้อ 22 ในการออกใบอนุญาตตามข้อ 21 เจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจกำหนดเงื่อนไขโดยเฉพาะให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติเพื่อป้องกัน อันตรายต่อสุขภาพของสาธารณชนเพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้โดยทั่วไปใน เทศบัญญัตินี้ก็ได้

ใบอนุญาตตามข้อ 21 ให้ใช้ได้สำหรับกิจการประเภทเดียว และสำหรับสถานที่แห่งเดียว

ข้อ 23 ผู้ได้รับอนุญาตต้องมารับใบอนุญาตภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือแจ้งการอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หาก ไม่มารับภายในกำหนดเวลาดังกล่าวโดยไม่มีเหตุอันสมควรให้ถือว่า สละสิทธิ

ข้อ 24 บรรดาใบอนุญาตที่ออกให้ตามเทศบัญญัตินี้ให้มีอายุ หนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของ เทศบาลตำบลป่าซางเท่านั้น

การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้น อายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการ ต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

การขอต่ออายุใบอนุญาตและการอนุญาตให้ต่ออายุไป อนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดไว้ตามข้อ 19 และข้อ 20 โดยอนุโลม

ข้อ 25 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องเสียค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตตามอัตราที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้ในวันที่มาได้รับใบอนุญาตสำหรับกรณีที่เป็นการขอรับใบอนุญาตครั้งแรก หรือก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ สำหรับกรณีที่เป็นการขอต่ออายุใบอนุญาตตลอดเวลาที่ยังดำเนินกิจการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระวันแต่ผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้บอกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินกิจการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

ข้อ 26 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามเทศบัญญัตินี้ ให้เป็นรายได้ของเทศบาลตำบลป่าซาง

ข้อ 27 ผู้ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 28 ในกรณีที่ใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุด ตามแบบที่กำหนดไว้ท้ายเทศบัญญัตินี้

การขอรับใบแทนใบอนุญาตและการออกใบแทนใบอนุญาตให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขดังต่อไปนี้

-15-

(1) ในกรณีใบอนุญาตสูญหาย ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำสำเนาบันทึกการแจ้งความต่อพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ใบอนุญาตสูญหายมาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

(2) ในกรณีใบอนุญาตถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระที่สำคัญ ให้ผู้ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตนำใบอนุญาตเดิมเท่าที่เหลืออยู่ มาแสดงต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นประกอบด้วย

ข้อ 29 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการ



สาธารณสุข พ.ศ.2535 หรือเทศบัญญัตินี้ หรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งพักใช้ใบอนุญาตได้ภายในเวลาที่เห็นสมควรแต่ต้องไม่เกินสิบห้าวัน

ข้อ 30 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจออกคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตเมื่อปรากฏว่าผู้รับใบอนุญาต

(1) ถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตตั้งแต่สองครั้งขึ้นไปและมีเหตุผลที่จะต้องถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตอีก

(2) ต้องคำพิพากษาถึงที่สุดว่าได้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

(3) ไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามบทแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎกระทรวงที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 หรือข้อบังคับนี้ หรือเงื่อนไข ที่ระบุไว้ในใบอนุญาตในเรื่องที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตามที่ได้รับใบอนุญาตตามเทศบัญญัตินี้ และการไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องนั้นก่อให้เกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชน หรือมีผลกระทบต่อสถานะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน

ข้อ 31 คำสั่งพักใช้ใบอนุญาตและคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตให้ทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้รับใบอนุญาตทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้รับใบอนุญาต หรือผู้รับใบอนุญาตไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ตอบรับ หรือให้ปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้รับใบอนุญาต และให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตนั้นได้รับทราบคำสั่งแล้วตั้งแต่วันที่คำสั่งไปถึง หรือวันปิดคำสั่ง แล้วแต่กรณี

ข้อ 32 ผู้ถูกสั่งเพิกถอนใบอนุญาตจะขอรับใบอนุญาตสำหรับการประกอบกิจการที่ถูกเพิกถอนใบอนุญาตอีกไม่ได้จนกว่าจะพ้นกำหนดหนึ่งปีนับแต่วันที่ถูกลงคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาต

ข้อ 33 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา 44 วรรคหนึ่งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ในเขตอำนาจของเทศบาลตำบลป่าซาง ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ 34 ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามเทศบัญญัตินี้ต้องระวางโทษตามที่กำหนดไว้ในบทกำหนดโทษแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 35 ให้นายกเทศมนตรีตำบลป่าซาง เป็นผู้รักษาการให้ เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจออกระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งเพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามเทศบัญญัตินี้

ประกาศ ณ วันที่ 13 มกราคม 2553

(ลงชื่อ)

ชาติ วุฒิอดิเรก

( นายชาติ วุฒิอดิเรก )

นายกเทศมนตรีตำบลป่าซาง

เห็นชอบ

(ลงชื่อ)

สรชัย ลิ่นทอง

( นายสรชัย ลิ่นทอง )

รองผู้ว่าราชการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน  
ผู้ว่าราชการจังหวัด

## ส่วนที่ 1

### หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่า และชำแหละสัตว์ปีก

#### 1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของอาคารสถานที่

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้อง เหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น คิวและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

1.2 สภาพพื้นที่มีสภาพดี เรียบ ทำความสะอาดง่าย พื้นไม่มีน้ำขังทั้งด้านในและด้านนอกอาคาร

1.3 ผนัง เพดาน มีลักษณะเรียบทำความสะอาดง่าย คงทนแข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ

1.4 มีการล้าง ขัดถู ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อในบริเวณพื้นที่ใช้งานทุกวัน

1.5 มีการล้างทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างถูกต้องหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

1.6 การวางผังร้านฆ่าและชำแหละจำหน่ายสัตว์ปีก ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ให้ ปนเปื้อนระหว่างสัตว์ปีกที่ยังมีชีวิต และซากสัตว์ที่ชำแหละพร้อมจำหน่าย

1.7 จัดให้มีอ่างล้างมือและใช้ก๊อกรน้ำแบบคันโยก

#### 2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพของที่พักสัตว์ปีก

2.1 ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้ายสัตว์จากกรมปศุสัตว์

2.2 กรงหรือที่พักสัตว์ปีก ต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ เช่น ทำด้วยเหล็กไร้สนิม พลาสติก เป็นต้น มีถาดรองรับมูลสัตว์ ถอดทำความสะอาดได้และต้องตั้งอยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร



2.3 จัดให้มีวัสดุโปร่งใสกั้นระหว่างผู้ซื้อกับสัตว์ปีกที่ขาย และแขวงกันเหนือถึงถอนขนสัตว์ปีก เพื่อป้องกันการกระเด็นของเศษขนสัตว์

-18-

2.4 ดูแลบำรุงรักษาสถานที่ กรงหรือที่พักสัตว์ปีก และทำความสะอาดอย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง

2.5 มีพื้นที่เป็นสัดส่วน เพียงพอ มีการระบายอากาศได้สะดวก และไม่เป็นที่ / ทางสาธารณะ

2.6 ห้ามจำหน่าย/เก็บสะสมสินค้าประเภทอาหารในบริเวณที่มีการพักและฆ่าสัตว์

2.7 ห้ามนำสัตว์ปีกต่างชนิดมากักขังร่วมกัน หรือวางกรงซ้อนกัน ต้องแยกพื้นที่ในการกักขังสัตว์ปีกต่างชนิดให้ห่างกัน

2.8 กรณีสัตว์ปีกป่วยตายให้รวบรวมใส่ถุงพลาสติก ฉีกพ่นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่ม มัดปากถุง และนำไปกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

### 3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการฆ่า การชำแหละและตัดแต่ง

3.1 ห้ามทำการฆ่า ชำแหละและตัดแต่ง ในที่หรือทางสาธารณะ

3.2 โต๊ะที่ใช้ชำแหละหรือตัดแต่ง ต้องทำจากวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายมีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3.3 ต้องทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์การฆ่า/ชำแหละตัดแต่ง ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อหลังใช้ทุกครั้ง และจัดให้มีที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเป็นสัดส่วน

### 4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยผู้ปฏิบัติงาน

4.1 ผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าและชำแหละสัตว์ปีกต้องดูแลระมัดระวังตนเองอย่างถูกต้องโดยสวมเสื้อมีแขนและใช้อุปกรณ์ป้องกันร่างกาย เช่น สวมผ้าปิดปากจมูก ถุงมือชนิดกันน้ำ แว่นตา รองเท้าบูท สวมพลาสติกหรือผ้ากันเปื้อนชนิดกันน้ำได้ และหมั่นล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ

4.2 ให้อาบน้ำชำระร่างกายด้วยน้ำสบู่ให้สะอาดและเปลี่ยนเสื้อผ้าทุกครั้งหลังปฏิบัติงานเสร็จ ส่วนเสื้อผ้าชุดเดิม พลาสติก

หรือผ้ากันเปื้อน ผ้าปิดปากจมูก ถูมือ แวนตา ต้องนำไปซักหรือล้าง ให้สะอาด ผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนนำมาใช้อีกครั้ง และจัดเก็บให้เป็นระเบียบ

4.3 หากผู้มีหน้าที่ขนย้าย ฆ่าหรือชำระสัตว์ปีกมีอาการ ไม่สบาย เช่น มีไข้ปวดศีรษะ หนาวสั่น เจ็บคอ ไอ ต้องรีบไปพบแพทย์ ทันที และแจ้งแพทย์ด้วยว่าทำงานหรือมีประวัติสัมผัสซากสัตว์และควรมีการตรวจสุขภาพทุกปี

#### 5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย

5.1 ต้องมีการคัดแยก จัดเก็บ และรวบรวมมูลฝอย ได้แก่ เศษอาหารจากกระเพาะและลำไส้ของสัตว์ปีก มูลสัตว์และขน สัตว์ โดยมีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดแยกตามประเภทมูลฝอย โดยฉีดพ่น ด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อโรคให้ชุ่ม เพื่อป้องกันการฟุ้งกระจายก่อนเก็บกวาด ใส่ถุงพลาสติก จากนั้นพ่นน้ำยาฆ่า

-19-

เชื้อโรคซ้ำอีกครั้งก่อนปิดปากถุงให้แน่น และทำการกำจัดอย่างถูกหลัก สุขาภิบาล หรือส่งให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำจัด

5.2 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับ มูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันโดยเฉพามูลฝอย ที่เน่าเสียได้ง่าย ต้องกำจัดมูลฝอยด้วยวิธีถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอย และบริเวณที่วางภาชนะ อยู่เสมอ

5.3 มีการควบคุม ป้องกัน กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำ โรค เช่น หนู แมลงวัน แมลงสาบตามหลักสุขาภิบาล

5.4 ต้องมีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปาและมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย และการใช้ยาฆ่าเชื้อ

6.1 ต้องมีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดัก หรือบ่อดัก หรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยไปกำจัดทุกวัน

6.2 ต้องมีถังดักไขมันและดูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดักหรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

6.3 ควรมีการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายลงสู่ทางระบาย  
น้ำสาธารณะ

6.4 ใช้สารเคมีสำหรับทำลายเชื้อโรคที่ได้มาตรฐาน  
ไม่เป็นอันตรายต่อคนและสัตว์ เช่น ผงปูนคลอรีน 60 เปอร์เซ็นต์  
จำนวน 1 ช้อนชา ผสมน้ำ 20 ลิตร (1 ปี๊บ) ใช้ล้างทำความสะอาด กรง  
หรือที่พักสัตว์ อาคารสถานที่หรือใช้ฉีดพ่นให้ชุ่มเพื่อป้องกันการฟุ้ง  
กระจายก่อนเก็บกวาดมูลสัตว์ สำหรับการทำความสะอาดภาชนะ  
อุปกรณ์ให้แช่นาน 2 นาที เป็นต้น

## 7. หลักเกณฑ์ทั่วไป

7.1 กรณีกิจการที่ขออนุญาตที่เข้าข่ายเป็นโรงงานให้  
ใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะส่วนที่ 2

7.2 การพิจารณาอนุญาตให้มีการประกอบกิจการฆ่า  
และชำแหละสัตว์ปีกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน

-20-

## ส่วนที่ 2

### หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

ในการควบคุมการประกอบกิจการฆ่าและชำแหละสัตว์ (สุกร  
โค กระบือ )

รวมทั้งสัตว์ปีกที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของ  
สถานที่ฆ่าสัตว์

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน  
โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตาม  
กฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจาก  
แหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรง  
บำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ  
สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ



อันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้อง เหมาะสม ควรพิจารณาทิศทางลม เพื่อป้องกันฝุ่น คิววันและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยัง ชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

(1)สถานประกอบการควรมีระยะห่างตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องและสถานที่ดังกล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางไม่น้อยกว่า 500 เมตร

1.2 มีพื้นที่เพียงพอสำหรับดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ เช่น โรงฆ่า ที่พักสัตว์ อาคารสำนักงาน ห้องแช่เย็นเนื้อสัตว์ บ่อบำบัดน้ำเสีย และถนน เป็นต้น มีรั้วโดยรอบเพื่อป้องกันบุคคลภายนอกผ่านเข้าออก และป้องกันมิให้สัตว์ต่าง ๆ เข้าไปภายในสถานประกอบการ

1.3 ถนนภายในสถานประกอบการอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำขัง สร้างจากวัสดุถาวรแข็งแรง และเรียบ เช่น คอนกรีต และลาดยาง เป็นต้น มีการแยกทางเข้าสำหรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า และทางออกสำหรับเนื้อสัตว์หรือซากสัตว์

1.4 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง และปลอดภัย

1.5 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม ไม่ลื่น ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง

1.6 ฝาผนัง เพดาน ประตู หน้าต่าง และวงกบ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ไม่เป็นสนิม พื้นผิวเรียบทำความสะอาด และไม่ดูดซึมน้ำ

1.7 จัดพื้นที่ในการปฏิบัติงานให้กว้างเพียงพอเพื่อสะดวกในการทำงาน จัดวางสิ่งของให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ปลอดภัย บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีอยู่เสมอ ต้องมีประตูหรือทางออกให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.8 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

-21-

1.9 ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรค โดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

## 2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของ ที่พักสัตว์

2.1 สถานที่ตั้งของที่พักสัตว์ควรอยู่ห่างจากส่วนของ  
โรงฆ่าและส่วนจัดทำกิจกรรมการผลิตเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม โดยต้อง  
มีที่พักสัตว์เป็น 3 ประเภท คือ 1) ที่พักสัตว์ทั่วไป 2) ที่พักสัตว์ก่อนฆ่า  
และ 3) ที่พักสัตว์ป่วย ทั้งนี้ ที่พักสัตว์ป่วยควรอยู่ห่างจากที่พักสัตว์  
ประเภทอื่นและอยู่ห่างจากสถานที่ทำกิจกรรมต่าง ๆ ในระยะที่เหมาะสม

2.2 โครงสร้างทำด้วยวัสดุแข็งแรงทนทาน มีหลังคา  
ป้องกันแสงแดดและฝน พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทนทาน ทำความ  
สะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ทนทานต่อสารเคมี และไม่ก่อให้เกิดน้ำขัง  
ควรมีประตูหรือแผงที่แข็งแรงทนทาน ป้องกันมิให้สัตว์ออกจากคอกได้  
รวมทั้งควรมีรางระบายน้ำเสียที่ระบายได้ดีและไม่มีน้ำขัง

2.3 ที่พักสัตว์ควรมีพื้นที่อย่างเพียงพอสำหรับจำนวน  
สัตว์ที่จะเข้าฆ่าในแต่ละวัน โดยให้มีพื้นที่เป็นจำนวน 2 เท่า ของ  
ปริมาณสัตว์ที่จะทำการฆ่าใน 1 วัน ทั้งนี้ ขนาดพื้นที่ที่เหมาะสมสำหรับ  
โค 1 ตัว คือ 18 ตารางเมตร และสำหรับสุกร 1 ตัว คือ 6 ตารางเมตร  
และควรมีทางเดินที่มีหลังคาคลุมตลอดไปจนถึงอาคารโรงฆ่าสัตว์และมี  
ระบบป้องกันการเดินของสัตว์ย้อนมายังคอกพักสัตว์

2.4 ควรหลีกเลี่ยงการมีหรือก่อให้เกิดความเครียดต่อ  
สัตว์ เช่น เสียงดัง ความอับชื้น อุณหภูมิสูงหรือต่ำเกินไป เป็นต้น

2.5 จัดให้มีน้ำและอุปกรณ์ที่สะอาดสำหรับให้น้ำสัตว์  
อย่างเพียงพอ

2.6 ทำความสะอาดที่พักสัตว์เป็นประจำทุกวันอย่างน้อย  
วันละ 1 ครั้ง

## 3. หลักเกณฑ์สุขลักษณะของกรรมวิธีการฆ่าและชำแหละ

3.1 ดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ ให้  
อยู่ในสภาพที่ถูกต้องสุขลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์  
และผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดด้วยสารฆ่าเชื้อที่ได้อัตราฐานทั้ง  
ก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

3.2 กระบวนการตั้งแต่ฆ่าจนถึงได้เนื้อสัตว์และ  
ผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้วิธี  
การฆ่าต้องใช้วิธีที่ไม่ทรมานสัตว์

3.3 เนื้อสัตว์และเครื่องในสัตว์ต้องล้างทำความสะอาด โดยแยกล้างคนละบริเวณกันและบรรจุในภาชนะที่สะอาดและป้องกันการปนเปื้อน

3.4 จัดให้มีสถานที่จัดเก็บเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์เป็น สัตว์ส่วน จัดเก็บเป็นระเบียบสะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการ เสื่อมสภาพและการปนเปื้อน

-22-

3.5 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่ไม่ เหมาะสมต่อการบริโภคและของเสียจากกระบวนการผลิต

3.6 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตาม ความจำเป็น

3.7 จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้กีดขวางบริเวณปฏิบัติ งาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

3.8 จัดให้มีพนักงานตรวจโรคสัตว์และให้มีการบันทึก ข้อมูลการตรวจสัตว์ก่อนฆ่าและตรวจซากสัตว์หลังฆ่า กรณีที่พบว่าสัตว์ ป่วย ต้องไม่นำมาฆ่าเพื่อเป็นอาหาร แต่ต้องดูแลรักษาหรือกำจัดแล้ว แต่สภาพของสัตว์นั้น ๆ หรือส่งกลับให้เจ้าของสัตว์

3.9 ล้างทำความสะอาดบริเวณโรงฆ่าสัตว์ทุกวัน หลัง เสร็จภารกิจในแต่ละวัน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

4.1 มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็น อันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2 การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็น ระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วน และเป็นไปตามสายงานการผลิต

4.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟ ต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และควรมีคู่มือการใช้ งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติ ตามแผน

4.4 มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการ สำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรก หรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบนำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่



ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

4.5 มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

4.6 กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

4.7 ตรวจสอบระบบท่อน้ำและหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

## 5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

5.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ หูน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ

-23-

5.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

5.3 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการตรวจสอบสุขภาพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และต้องเก็บรักษาเอกสารตรวจสอบสุขภาพไว้เป็นหลักฐาน

5.4 ผู้ปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นผิวที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

5.4.1 ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

5.4.2 ล้างทำความสะอาดมือก่อนเข้าในอาคารผลิต ภายหลังจากออกจากห้องสุขาและภายหลังจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

5.4.3 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย หรือไม่กระทำการอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน

5.4.4 ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใส่ที่ปิดแผล ถ้าเป็นที่มือต้องสวมใส่ถุงมือหรือปลอกนิ้วขณะปฏิบัติงาน

## 6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสียมูลฝอย สิ่งปฏิกูล

6.1 พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสมระบายน้ำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อหรือ

รางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้นและ  
รางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสียต้องแยกออกจากกัน

6.2 มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดัก  
หรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอย  
ออกไปกำจัดทุกวัน

6.3 มีบ่อดักไขมันและดูละมี้ให้เกิดการหมักหมมของไขมัน  
ในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดัก  
ไขมัน

6.4 มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุ  
เดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้ง  
ของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อ  
ป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้  
คุณภาพน้ำทิ้งจากระบบบำบัดต้องได้มาตรฐานตามที่  
กฎหมายกำหนด

6.5 คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยก  
ตามประเภทมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล  
อย่างเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณ  
ที่วางภาชนะอยู่เสมอ

-24-

6.6 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยัง  
ที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันตามหลักสุขาภิบาล และดูละมี้  
ให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเคลื่อนกลาดภายในสถานประกอบกิจการและ  
บริเวณโดยรอบ

6.7 กรณีมีการนำไส้สัตว์ไปใช้เป็นอาหารสัตว์ ต้องมี  
การทำลายเชื้อโรคก่อน เช่น การใช้ความร้อน เป็นต้น

6.8 จัดให้มีสถานที่หรือภาชนะสำหรับเก็บซากสัตว์ที่  
ตายเพราะป่วยเป็นโรคโดยเฉพาะ และนำไปกำจัดด้วยวิธีที่ถูกต้องตาม  
หลักสุขาภิบาล

6.9 ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต  
มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและสบู่สำหรับล้างมือ

6.10 ลักษณะของห้องส้วม การบำบัดและการกำจัดสิ่งปฏิกูล  
ควรถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

6.11 ดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วม  
ประจำทุกวันที่ปฏิบัติงาน

7. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุ  
รำคาญ

7.1 กรณีที่มีสัตว์ป่วยเป็นโรค ควรใช้สารฆ่าเชื้อโรคใน  
การฆ่าเชื้อโรคอีกครั้งหนึ่งหลังจากทำความสะอาดสถานที่ต่าง ๆ ตาม  
ปกติแล้ว

7.2 จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิด  
อันตรายหรืออัคคีภัย ได้ง่ายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและ  
กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

7.3 จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อ  
ปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่  
สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มี  
สัญญาณแจ้งเหตุ

7.4 จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับ  
เพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง  
ทั้งนี้ จะต้องมี การบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหก  
เดือนต่อครั้ง และมีการฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงาน  
ที่ทางราชการกำหนดหรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละ  
สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบกิจการ

7.5 จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น  
ไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

7.6 สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่  
จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหาร  
สำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของ  
ท้องถิ่น

7.7 ดูแลควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรม  
ต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น มีให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน  
เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุ  
รำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน ผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง  
และผู้ที่ผ่านไปมา



## 8. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการขนส่ง

8.1 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งสัตว์มายังโรงฆ่าสัตว์ควรสะอาด และต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการขนส่งเสร็จสิ้น และมีการฆ่าเชื้อโรคเมื่อพบว่าสัตว์ที่ขนส่งมานั้นป่วยเป็นโรค

8.2 รถยนต์ที่ใช้ในการขนส่งเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ต้องเป็นรถที่สะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ต้องสัมผัสกับเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ มีการปกปิดมิดชิด และมีการล้างทำความสะอาดหลังการขนส่งทุกครั้ง

8.3 บริเวณรับสัตว์ที่จะนำมาฆ่า ควรแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่จะส่งเนื้อสัตว์ออกไปจากสถานประกอบกิจการ

8.4 ภาชนะบรรจุเนื้อสัตว์ต้องสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

8.5 ในขณะขนส่งควรใช้วิธีถนอมเนื้อสัตว์อย่างเหมาะสม เช่น การขนด้วยรถ ห้องเย็น เป็นต้น เพื่อป้องกันการเน่าเสียได้ง่าย

8.6 ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลร่างกายให้สะอาดในขณะปฏิบัติงาน

# หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

## การควบคุมการประกอบกิจการเลี้ยงสุกร

### 1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและขั้นตอนประกอบในการขออนุญาตประกอบกิจการ

(เว้นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตประกอบกิจการก่อนเทศบัญญัตินี้ใช้บังคับ แต่ไม่รวมถึงกิจการที่จะขยายและต้องดำเนินการขออนุญาต ก่อสร้าง ต่อเติมอาคาร ดัดแปลงอาคารใหม่ในสถานที่ได้รับอนุญาตแล้วต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์เฉพาะนี้)

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานับการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่างจากสถานที่ที่กล่าวข้างต้น และแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางดังต่อไปนี้

(1) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสุกรน้อยกว่า 50 ตัว ควรมีระยะห่างในระยะที่ไม่ก่อให้เกิดความรำคาญต่อชุมชนใกล้เคียง

(2) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสุกร ตั้งแต่ 50 ตัวขึ้นไป ควรมีระยะห่างไม่น้อยกว่า 1,000 เมตร

1.2 สถานที่ประกอบกิจการเลี้ยงสุกรควรตั้งอยู่ห่างจากโรงฆ่าสัตว์ ตลาดนัดค้าสัตว์ ตั้งแต่ 5 กิโลเมตร ขึ้นไป

1.3 จัดให้มีบริเวณเลี้ยงสุกรเป็นสัดส่วน และอยู่ห่างเขตที่ดินสาธารณะหรือที่ดินต่างเจ้าของและต้องมีที่วางอันปราศจากหลังคาหรือสิ่งใดปกคลุมโดยรอบบริเวณเลี้ยงสัตว์นั้นไม่น้อยกว่า 20 เมตร ทุกด้าน เว้นแต่ด้านที่มีแนวเขตที่ดินติดต่อกับที่ดินของผู้ประกอบกิจการประเภทเดียวกันตามข้อกำหนดนี้

1.4 สถานที่ประกอบกิจการเลี้ยงสุกรควรตั้งอยู่บริเวณที่ไม่มีน้ำท่วมขัง

1.5 ต้องมีบันทึกรายงานการประชุมชี้แจงแก่ราษฎรในหมู่บ้าน เพื่อชี้แจงเรื่อง การจัดการก่อสร้างโรงเรือน และการเลี้ยงสัตว์ ให้ประชาชนได้ทราบถึงการดำเนินการและทราบถึงผลกระทบหรือปัญหาต่างๆ ที่อาจเกิดขึ้น และมีลายมือชื่อของผู้ที่เห็นด้วยในการ

ดำเนินการโดยมติของที่ประชุมหมู่บ้าน ไม่น้อยกว่า 80 เปอร์เซ็นต์  
ของผู้เข้าร่วมประชุม

1.6 มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียง ที่เห็นด้วยใน  
การเลี้ยงสัตว์ โดยรอบพื้นที่ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ 2  
แปลง

1.7 มีการลงลายมือชื่อของผู้ใหญ่บ้าน ประธานประชาคม  
หมู่บ้าน เห็นชอบในการขออนุญาต

-27-

1.8 เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น 30 วัน  
นับแต่วันที่ เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้  
ได้รับผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชนใกล้เคียงได้รับทราบและไม่มีผู้ใด  
คัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซางได้พิจารณาอันเป็นข้อ  
ยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของโรงเรียนเลี้ยงสัตว์และส่วน  
ประกอบ

2.1 โรงเรียนเลี้ยงสัตว์ต้องเป็นอาคารเอกเทศ มั่นคงแข็งแรง  
มีลักษณะเหมาะแก่การเลี้ยงสัตว์ ไม่มีการพักอาศัยหรือประกอบกิจการ  
อื่นใด

2.2 พื้นโรงเรียนเลี้ยงสัตว์ทำด้วยวัสดุแข็งแรง พื้นผิวเรียบ  
ทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงที่เหมาะสมให้น้ำหรือสิ่งปฏิกูลไหล  
ลงทางระบายได้โดยสะดวก

2.3 หลังคาทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีความสูงจากพื้นที่เหมาะสม  
และมีช่องทางให้แสงสว่างหรือแสงแดดส่องภายในอาคารอย่างทั่วถึง

2.4 โรงเรียนเลี้ยงสัตว์ต้องมีที่ขังและที่ปล่อยสัตว์กว้างขวาง  
เพียงพอ คอกสัตว์กันเป็นสัดส่วนเหมาะสมกับจำนวนสัตว์ ไม่ให้สัตว์อยู่  
อย่างแออัด

2.5 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศดี

2.6 ถนนภายในสถานประกอบกิจการต้องใช้วัสดุคงทน มี  
ความกว้างเหมาะสม สะดวกในการขนส่งลำเลียงอุปกรณ์ อาหารสัตว์  
รวมทั้งผลผลิตเข้าและออกภายในสถานประกอบกิจการ

2.7 สถานที่เก็บอาหารและโรงผสมอาหารควรจัดเป็นสัดส่วน  
และถูกหลักสุขาภิบาล

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ น้ำ  
ดื่ม น้ำใช้



- 3.1 อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม คุณภาพอาหารสัตว์
- 3.2 ควรมีสถานที่เก็บอาหารแยกเป็นสัดส่วน จัดให้เป็นระเบียบและมีการดูแลรักษา ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- 3.3 ต้องมีการเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ในการทำงานเป็นสัดส่วน เหมาะสมและเป็นระเบียบเรียบร้อย
- 3.4 เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี
- 3.5 ต้องจัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม ไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษ ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่ หรือวิธีอื่น

-28-

- 3.6 ต้องจัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐาน และมีปริมาณเพียงพอกับปริมาณน้ำใช้ในแต่ละวัน
  - 3.7 กรณีที่สถานประกอบการผลิตน้ำใช้เอง ควรตรวจสอบดูแลคุณภาพน้ำดิบให้สะอาด ตรวจสอบระบบท่อน้ำและทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ และปรับปรุงคุณภาพน้ำให้มีคุณภาพดีอยู่เสมอ
4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน
    - 4.1 ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ โรคที่เกี่ยวข้องกับทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ หูน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด สุกใส หัด คางทูม เรือ่น ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิ และโรครากสาดน้อย บิด สุกใส หัด คางทูม เรือ่น ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ เป็นต้น หากผู้ปฏิบัติงานป่วยด้วยโรคติดต่อดังกล่าว ต้องหยุดพักรักษาให้หาย
    - 4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี
    - 4.3 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมในเรื่องเกี่ยวกับสุขอนามัย
    - 4.4 ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มจะต้องปฏิบัติดังนี้

(1) ล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งก่อนเข้าหรือออกจาก ฟาร์ม และภายหลังออกจากห้องส้วมและจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

(2) ควรสวมใส่ชุดปฏิบัติงานที่สะอาดเหมาะสมในแต่ละ กิจกรรมที่ปฏิบัติ

(3) ในกรณีที่มีบาดแผล ต้องปิดแผลด้วยที่ปิดแผล ถ้ามี บาดแผลที่มือต้องสวมใส่ถุงมือหรือปกกุน้ำขณะปฏิบัติงาน

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

5.1 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่ได้มาตรฐาน โดยใช้วิธีการ บำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ทางระบายน้ำไม่อุดตัน

5.2 น้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วต้องมีการตรวจสอบคุณภาพ น้ำทิ้งให้ได้เกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและ รักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกสถานประกอบ กิจการ

5.3 ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล เหมาะสมและเพียงพอ

5.4 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยและนำไปกำจัดด้วยวิธีการฝัง เผาอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการนั้น

5.5 ต้องทำความสะอาด กวาด ล้างพื้นโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และ บริเวณโดยรอบโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ให้สะอาดทุกวัน ต้องจัดให้มีที่กักเก็บ มูลสัตว์โดยเฉพาะ เพื่อป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญอันเนื่องมาจากกลิ่น และไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค

5.6 ห้ามทิ้งมูลสัตว์หรือมูลฝอยในที่ดิน ของตนเอง ที่ สาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ

5.7 ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมตามลักษณะและจำนวนที่ กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่ เกี่ยวข้อง และบำบัด หรือการกำจัดสิ่งปฏิกูล ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

5.8 ภายในห้องน้ำและห้องส้วมควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความ จำเป็นและเหมาะสม

5.9 ต้องดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันปฏิบัติงาน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการแหล่งแพร่เชื้อโรคหรือสัตว์และแมลงนำโรค

6.1 ต้องมีการป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกต้อง

6.2 การกำจัดซากสัตว์ให้ใช้วิธีเผา หรือฝังเพื่อป้องกันการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงนำโรค ดังนี้

(1) การกำจัดซากสัตว์โดยการฝังต้องมีเนื้อที่เพียงพอ และอยู่ในบริเวณน้ำท่วมไม่ถึงโดยการฝังซากลึกจากผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมทำการราดหรือโรยบนส่วนต่าง ๆ ของซากสัตว์จนทั่ว และกลบหลุมดิน

(2) การกำจัดซากสัตว์โดยการเผาต้องมีสถานที่เผา หรือเตาเผาอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ในการใช้เผาซากจนหมด การเผาต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษหรือเหตุรำคาญ

(3) สถานที่กำจัดซากสัตว์ต้องห่างจากบริเวณอาคาร หรือโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ อาคารสำนักงาน อาคารพักอาศัย

6.3 ต้องมีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในฟาร์มไม่ให้มีจำนวนมากจนก่อให้เกิดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโรคติดต่อ หรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อผู้อยู่ในที่ใกล้เคียง

6.4 กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ที่เกี่ยวกับสัตว์ในเขตพื้นที่ ต้องจัดให้มีวิธีการควบคุมป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคในสถานที่เลี้ยงสัตว์ ทั้งในตัวสัตว์ อาหาร น้ำใช้ คนเลี้ยงและสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ

7. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

7.1 ควรจัดให้มีห้องเก็บสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่ายโดยเฉพาะ ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

7.2 ควรจัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลที่ครบรายการไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา



7.3 ระดับเสียงในสถานประกอบการเลี้ยงสุกร ในเวลากลางวัน ต้องมีระดับเสียงเฉลี่ย 8 ชั่วโมง ไม่เกิน 90 เดซิเบล (เอ) ตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

7.4 ระดับความเข้มข้นของก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์และก๊าซแอมโมเนีย บริเวณคอกเลี้ยงสัตว์ ต้องไม่เกินค่ามาตรฐานตามกฎหมายคุ้มครองแรงงาน

7.5 วิธีการตรวจวัดคุณภาพสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ ให้ใช้วิธีการตรวจวัดของหน่วยงานราชการไทย ในกรณีที่ไม่มีวิธีการตรวจวัดที่เป็นมาตรฐานกำหนดไว้ ให้ใช้วิธีการตรวจวัดที่ท้องถิ่นยอมรับ

7.6 ควรควบคุมป้องกันกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบการกิจการให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพของคนงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียงหรืออยู่ในเส้นทางการสัญจรของสถานประกอบการ

**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)  
การควบคุมการประกอบกิจการผลิตเส้นไหม กว๊ายเดี่ยว และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกัน**

\*\*\*\*\*

**1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ผลิต**

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และควรห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ และสถานที่ที่มีฝุ่นมาก ผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ทั้งนี้ควรพิจารณาทิศทางลมเพื่อป้องกันฝุ่นและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการ ไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

**(1)สถานที่ประกอบกิจการควรมีระยะห่างตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และสถานที่ดังกล่าวข้างต้นและแหล่งน้ำสาธารณะในระยะทางไม่น้อยกว่า 500 เมตร**

1.2 อาคาร ต้องมีความมั่นคงแข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และควรออกแบบวางผังให้เอื้อต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ บริเวณที่ผลิตต้องแยกออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน ป้องกันการเข้าอยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน ป้องกันการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์ และแมลงนำโรค ป้องกันการปนเปื้อนฝุ่นละออง และทำความสะอาดง่าย

1.3 จัดบริเวณประกอบกิจการให้กว้างขวางเพียงพอ เพื่อสะดวกในการทำงานต้องมีประตูหรือทางออก ให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมี เหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.4 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

1.5 ไม่ควรให้บุคคลที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตเข้าไปในบริเวณที่ผลิต

1.6 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่ผลิต ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรค โดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

**2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน**

2.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ โรคระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ หนองน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ

2.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

-32-

2.3 ผู้ปฏิบัติงาน ในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์ หรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นผิว ที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

2.3.1 ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

2.3.2 ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน แม้ว่า จะเป็นเพียงแต่การละเว้นจากการปฏิบัติงานในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ แล้วกลับมาปฏิบัติงานใหม่หรือในขณะที่ใดก็ตามที่มีมือสกปรก

2.3.3 ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผล หรือสวมถุงมือหรือปกกั้นนิ้วขณะปฏิบัติงาน ทั้งนี้ถุงมือหรือปกกั้นนิ้วต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลาย หลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์และของเหลวซึมผ่านไม่ได้

2.3.4 สวมหมวกหรือผ้าคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผมตามความเหมาะสมในแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ ระวังไม่ให้เหงื่อไหล ขน ผม เครื่องสำอาง ยาสูบ สารเคมี ตัวยาต่าง ๆ ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

2.3.5 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลายในระหว่างปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

2.3.6 ไม่เก็บเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัว เครื่องดื่ม และอาหารทุกชนิดในบริเวณผลิต

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของกรรมวิธีการผลิต คุณภาพผลิตภัณฑ์ และการขนส่ง

3.1 บริเวณผลิตเส้นหมี ขนมจืด กว้างเตี้ยต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3.2 ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดและมีคุณลักษณะที่ดี เหมาะสมสำหรับการผลิต จัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ แยกเป็นสัดส่วน ชัดเจน เป็นระเบียบ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อนของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

3.3 ดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

3.4 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

3.5 จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้กีดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์



3.6 ทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกต้อง สุกลัษณะอยู่เสมอ และสารที่ใช้ในการทำความสะอาดต้องได้มาตรฐานความปลอดภัยที่กฎหมายกำหนด

3.7 ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ เพื่อทราบถึงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

-33-

3.8 การบรรจุผลิตภัณฑ์ควรปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ และภาชนะบรรจุควรมีคุณภาพได้มาตรฐาน ในการขนย้ายผลิตภัณฑ์ภายในสถานประกอบการ ควรมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์

3.9 ผลิตภัณฑ์อาหารที่ บรรจุในบรรจุภัณฑ์ ต้องระบุวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์

3.10 จัดทำบัญชีคุมการส่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อสะดวกในการติดตามและเรียกเก็บคืนผลิตภัณฑ์

3.11 ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ในการขนส่ง ควรเป็นภาชนะที่สะอาด และป้องกันการปนเปื้อนได้

3.12 ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ใช้บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ กรณีขนส่งเป็นระยะทางไกล ควรมีการถนอมผลิตภัณฑ์ ไม่ให้บูดเน่าเร็ว

3.13 ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลสุขภาพ ให้สะอาดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

4.1 มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุ ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ ที่ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2 การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาด และบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายงานการผลิต

4.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์สายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

4.4 มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพ ตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

4.5 มีน้ำใช้สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

4.6 กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบ ปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

4.7 ตรวจสอบระบบท่อน้ำ และหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

## 5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล และความปลอดภัย

-34-

5.1 พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสม รางระบายน้ำ ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อ หรือรางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้น และรางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสียต้องแยกออกจากกัน

5.2 มีที่ดักมูลฝอย ที่มีลักษณะเป็น ตะแกรงสำหรับดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

5.3 มีบ่อดักไขมันและคูแลมิให้เกิดการ หมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมัน โดยวิธีอื่นใด ที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

5.4 มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือนร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้

5.5 คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอยและมีภาชนะรองรับ มูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลเหมาะสมเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่ วางภาชนะอยู่เสมอ

5.6 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันตามหลักสุขาภิบาล และคูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบ

5.7 ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้บริการได้ดีและมีสบู่ สำหรับล้างมือ

5.8 จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง มีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อหนึ่งครั้ง และฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ราชการกำหนด หรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบ ของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

5.9 จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตราย หรืออန္คิภัย ได้ง่ายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

5.10 จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

5.11 จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาล เบื้องต้นไว้ในสถานประกอบการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

-35-

5.12 ปิดประกาศเตือนบริเวณที่เป็นแหล่งกำเนิดความร้อน ที่มีสภาพความร้อนสูงถึงขนาดเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และดำเนินการแก้ไขปรับปรุงเพื่อลดความร้อนหากแก้ไขไม่ได้ ผู้ประกอบการต้องจัดเครื่องป้องกันความร้อน ให้ผู้ปฏิบัติงาน หรือให้ผู้ปฏิบัติงานทำงานในระยะเวลาที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

5.13 ระดับเสียงในสถานประกอบการ ต้องเป็นไปตามที่กำหนด ตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่องความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสภาวะแวดล้อม

5.14 สถานประกอบการที่มีโรงอาหาร หรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงานต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อกำหนด ของท้องถิ่น



**หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)  
กิจการ การต่อ การเคาะ การปะผุ การพ่นสีกันสนิมรถยนต์**

**หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต**

1. สถานประกอบการกิจการต้องไม่ตั้งอยู่บริเวณต่อไปนี้
  - 1.1 บ้านจัดสรร เพื่อการพักอาศัย อาคารพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย
  - 1.2 ภายในระยะ 100 เมตร จากเขตติดต่อสาธารณสถาน ได้แก่ โรงเรียน หรือ วัด ฯลฯ
2. สถานประกอบการ กิจการ ต้องมีบริเวณเพียงพอที่จะประกอบกิจการได้ และมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสม ในกรณีที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่กฎหมายว่าด้วยผังเมืองใช้บังคับต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองหรือกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
3. สถานประกอบการ กิจการ ต้องมีอาคารมั่นคงแข็งแรง เหมาะสม และมีส่วนประกอบ ดังนี้
  - 3.1 ประตูหรือทางออก ต้องมีให้พอกับจำนวนคนที่หลบหนีภัยฉุกเฉินได้ทันภายใน 5 นาที
  - 3.2 บานประตูต้องผลักเปิดออกได้ง่าย มีขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 110 เซนติเมตร และสูงไม่น้อยกว่า 200 เซนติเมตร
  - 3.3 มีป้ายแสดงทางออกฉุกเฉิน ชัดเจน
  - 3.4 ไม่มีสิ่งกีดขวางบริเวณทางออกฉุกเฉิน
  - 3.5 มีที่เก็บรักษา สี สารตัวทำละลาย ในที่เป็นสัดส่วนและปลอดภัย
  - 3.6 มีเครื่องดับเพลิงแบบมือถือที่ใช้สารเคมีดับเพลิงชนิดคาร์บอนไดออกไซด์ หรือ โฟม หรือผงเคมีแห้ง หรือสารเคมีดับเพลิงที่สามารถดับเพลิงประเภทบี จำนวนไม่น้อยกว่า 1 เครื่อง ต่อพื้นที่ 100 ตารางเมตร
4. สถานประกอบการ กิจการต้องมีห้องพ่นและอบสี ที่แยกออกเป็นสัดส่วน ผนังทำด้วยวัสดุไม่ติดไฟ มีระบบบำบัดละอองสี และสารทำละลายที่ถูกหลักวิชาการ ภายในต้องให้หลอดไฟชนิดที่ป้องกันการระเบิดได้
5. ผู้ได้รับอนุญาต จัดให้มีการตรวจสอบสิ่งแวดล้อมในการทำงานและควบคุมให้อยู่ในระดับที่ปลอดภัยในเรื่องเสียง/สารทำละลาย/ฝุ่น/แสงจ้า/ฟองโลหะ(ไอระเหยจากการเชื่อม โลหะ)
6. ผู้ได้รับอนุญาต ต้องผ่านการอบรมการให้ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอันตรายของสารพิษ วิธีปฏิบัติตนให้ปลอดภัย

7. ผู้ได้รับอนุญาต ต้องออกกฎระเบียบเกี่ยวกับความปลอดภัย เช่น ห้ามสูบบุหรี่ในบริเวณที่มีวัตถุไวไฟ หรือวัสดุติดไฟง่าย กำหนดบริเวณหรือลักษณะงานที่ต้องสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล กำหนดระยะเวลาทำงานที่เหมาะสม ห้ามใช้น้ำมันเบนซินหรือน้ำมันก๊าดล้างมือ กำหนดสถานที่ให้รับประทานอาหาร ห้ามทำการค้าขายในบริเวณที่ปฏิบัติงาน ฯลฯ

-37-

#### เงื่อนไขที่อาจกำหนดในใบอนุญาต

8. ห้ามทำการพ่นสีนอกห้องพ่นสีอย่างเด็ดขาด
9. ลักษณะงานที่อาจก่อให้เกิดเสียงดัง หรือส่งสัญญาณคลื่นวิทยุรบกวนผู้อยู่บริเวณใกล้เคียง ห้ามทำเกินกว่าเวลา 20.00 น. ในกรณีที่ต้องทำงานเกินกว่า 20.00 น. ให้แจ้งพนักงานท้องถิ่นพิจารณาตามความเหมาะสม

**หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)**

**กิจการการเลื่อย การซอย การขัด การไส การเจาะ การชุบร่อง การทำคิ้ว หรือตัดไม้ด้วยเครื่องจักร  
กิจการการประดิษฐ์ไม้ หวายเป็นสิ่งของด้วยเครื่องจักร**

**หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต**

1. สถานที่ตั้งสถานประกอบการต้องไม่ตั้งอยู่ในบริเวณต่อไปนี้
  - 1.1 บ้านจัดสรร เพื่อการพักอาศัย อาคารพักอาศัย และบ้านแถวเพื่อการพักอาศัย
  - 1.2 ภายในระยะ 100 เมตร จากเขตติดต่อสาธารณ ได้แก่ โรงเรียน วัด ฯลฯ
2. อาคารสถานประกอบการ
  - 2.1 มีประตูหรือมีทางเข้าออกอย่างน้อย 2 ทาง ให้เพียงพอกับจำนวนคนงาน ที่จะหลบหนีภัย ออกไปได้ทันทั่วทั้งที่เมื่อมีอุบัติเหตุฉุกเฉิน บานประตูเปิดออกง่าย
  - 2.2 จัดให้มีที่เก็บรักษาวัตถุหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตราย การระเบิด หรืออัคคีภัยได้ง่าย ไว้ในที่ปลอดภัยเฉพาะ
  - 2.3 ต้องเก็บและจัดวางวัสดุสิ่งของต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบ ไม่เกะกะกีดขวางทางเดิน หรือการปฏิบัติงานอันอาจก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้
3. จัดให้มีเครื่องป้องกันอันตรายอันเกิดจากส่วนที่เคลื่อนไหวของเครื่องจักรตามความจำเป็นและเหมาะสม
4. เครื่องจักรที่ใช้พลังงานไฟฟ้าต้องมีสายดิน เพื่อป้องกันกระแสไฟฟ้ารั่ว ตามมาตรฐานเพื่อความปลอดภัยทางไฟฟ้าของสำนักงานพลังงานแห่งชาติทุกเครื่อง
5. เครื่องจักรทุกเครื่องของสถานประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดเสียงดัง ความสั่นสะเทือนที่มีผลไปรบกวนแก่ผู้อยู่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง
6. เครื่องจักรทุกเครื่องของสถานประกอบการ ต้องป้องกันไม่ให้เกิดฝุ่นละอองไปรบกวนแก่ผู้อยู่อาศัยอยู่บริเวณใกล้เคียง
7. เครื่องจักรต้องมีการตรวจสอบก่อนการใช้งานทุกครั้งและตรวจสอบบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ
8. ต้องตรวจสอบสายไฟฟ้าตลอดเวลา หากชำรุด ต้องซ่อมแซมหรือเปลี่ยนใหม่



9. จัดให้มีการติดป้ายเตือนภัยอันตรายจากไฟฟ้า ในบริเวณที่มีความเสี่ยงและบริเวณอื่นทั่วไป
10. จัดเตรียมระบบหรือเครื่องมือในการป้องกันและระงับภัย หรืออัคคีภัยในสถานประกอบการ อย่างเหมาะสมเพียงพอ และใช้งานได้
11. จัดเตรียมอุปกรณ์หรือเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคล ได้แก่ ถุงมือ แวนตา ที่ครอบหูลดเสียง หรือเครื่องป้องกันอันตรายส่วนบุคคลอื่น ๆ ตามสภาพและลักษณะงานให้เพียงพอและเหมาะสม

-39-

12. ต้องควบคุมดูแลมาตรฐานฝุ่นละออง ระดับเสียง และสารระเหย ดังนี้

12.1 มาตรฐานควบคุมระดับฝุ่นละออง

- (1) ภายในสถานประกอบการ มีฝุ่นทุกขนาด (Total dust) เฉลี่ยทำงานไม่เกิน 8 ชั่วโมง ไม่เกิน 15 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร
- (2) ในชุมชนและบ้านพักอาศัย มีฝุ่นทุกขนาด (Total dust) เฉลี่ย 24 ชั่วโมง ไม่เกิน 330 ไมโครกรัมต่อลูกบาศก์เมตร
- (3) กรณีโรงเรียนเหตุรำคาญเรื่องฝุ่นละออง มีฝุ่นทุกขนาด (Total dust) เฉลี่ย 24 ชั่วโมง วัดบริเวณพื้นที่ได้ลม ต้องไม่เกิน 120 มิลลิกรัมต่อลูกบาศก์เมตร
- (4) วิธีการตรวจวิเคราะห์ฝุ่น ใช้วิธี Gravimetric method

13. มาตรฐานควบคุมระดับเสียงภายในสถานประกอบการ ระดับเสียงเฉลี่ย 8 ชั่วโมง ต้องไม่เกิน 85 เดซิเบล(เอ) ระดับเสียงสูงสุด ต้องไม่เกิน 140 เดซิเบล(เอ) และ วิธีการตรวจวัดระดับเสียง ใช้วิธี ตรวจวัดแบบพื้นที่

เงื่อนไขที่อาจกำหนดในใบอนุญาต

14. ลักษณะงานที่อาจก่อให้เกิดเสียงดัง หรือส่งสัญญาณคลื่นวิทยุรบกวนผู้อยู่บริเวณใกล้เคียง ห้ามทำเกินกว่าเวลา 20.00 น. ในกรณีที่ต้องทำงานเกินกว่า 20.00 น. ให้เจ้าหน้าที่งานท้องถิ่นพิจารณาตามความเหมาะสม

### หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

#### การควบคุมกิจการสถานบริการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง

##### หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาต

1. ต้องได้รับอนุญาตจากกรมโยธาธิการหรือโยธาธิการจังหวัด
2. การเก็บรักษาน้ำมัน การถ่ายเทลงสู่ถังเก็บ การเติมน้ำมันรถยนต์ ระบบท่อและอุปกรณ์ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกรมโยธาธิการ

3. การกักจัดน้ำมันเสีย ต้องมีรางระบายน้ำเสียคอนกรีตชนิดเปิด มีตะแกรงดักมูลฝอย มีบ่อดักไขมัน ขนาดไม่น้อยกว่า 1,500 ลิตร ต่อพื้นที่ 1,500 ตารางเมตร ในกรณีที่มีการติดตั้งถังให้มีบ่อตกตะกอนขนาด 1.5 ลบ.ม. ก่อนปล่อยลงสู่ท่อสาธารณะ

4. มีถังเก็บ เก็บน้ำมันเครื่องใช้แล้วโดยเฉพาะและตั้งอยู่ในสถานที่เหมาะสม และมีปริมาณ 4,000 ลิตร
5. มีที่รองรับมูลฝอยไม่น้อยกว่า 2 ที่ โดยมีปริมาตรรวมไม่น้อยกว่า 20 ลิตรต่อ 1 หัวจ่าย
6. มีการแยกส้วมเป็นห้องส้วมสำหรับชายและหญิง และมีสัญลักษณ์บ่งบอกชัดเจน โดยมีหลักเกณฑ์ดังนี้

หัวจ่าย	ส้วมหญิง	ส้วมชาย	ที่ปัสสาวะชาย
2 - 8	2	2	2
9 - 16	3	3	3
17 - 24	4	4	4

กรณีที่มีมากกว่า 24 หัวจ่าย เพิ่มอย่างละ 1 ที่ต่อทุก 8 หัวจ่าย และมีอ่างล้างมือเท่ากับจำนวนส้วมของแต่ละเพศ

7. มีเครื่องหมาย “ไวไฟ” ห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณที่เติมน้ำมันให้เห็นเด่นชัด
8. มีเครื่องดับเพลิงจำนวนไม่น้อยกว่า 2 เครื่อง โดยเป็นเครื่องดับเพลิงชนิดบี (B) ซึ่งใช้ดับเพลิงที่เกิดจากของเหลวติดไฟ และเพิ่มขึ้น 2 เครื่อง ต่อทุก 4 หัวจ่าย

9. ดูแลรักษาความสะอาดและความปลอดภัยบริเวณอาคารสถานที่ ถานจ่ายน้ำมัน พื้นที่เปลี่ยนถ่ายน้ำมันเครื่องและซ่อมเครื่องยนต์ พื้นที่ล้างรถ

10. คู่มือรักษาสภาพการใช้งานบ่อคักไขมันให้อยู่ในสภาพดี คูค ตัก ถ่ายเทหรือช้อนคราบไขมันและสิ่งตกค้างอื่น ๆ เช่น ทราาย โคลน เป็นครั้งคราว

11. คู่มือรักษาสภาพการใช้งานตะแกรงคักมูลฝอย และรางระบายน้ำให้อยู่ในสภาพดีรวมทั้งคักขยะมูลฝอย โคลน และดินออก โดยเฉพาะบริเวณที่ล้างรถ

12. กรณีมีน้ำมันหกเรี่ยราดตามพื้น ต้องใช้กระดาษ เศษผ้า หรือวัสดุอื่นที่มีคุณสมบัติซึมซับน้ำมันทำการซึมซับน้ำมัน แล้วรวบรวมเก็บใส่ถุงปิดมิดชิดก่อนนำไปทิ้งลงที่รองรับ

13. มีการตรวจสอบเกี่ยวกับการรั่วของน้ำมัน และระบบท่อ

-41-

### หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

#### การควบคุมการประกอบกิจการสระว่ายน้ำ หรือกิจการอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน

\*\*\*\*\*

#### 1. สถานที่ตั้ง

1.1 สถานที่ตั้ง ควรห่างจากแหล่งซึ่งอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนในสระว่ายน้ำ เช่น สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ทิ้งหรือรวบรวมมูลฝอย เป็นต้น

1.2 ควรมีรั้ว หรือกำแพงเพื่อสุขอนามัยและความปลอดภัยของผู้ใช้บริการ และเพื่อป้องกันไม่ให้บุคคลภายนอกที่ไม่ได้รับอนุญาตไปใช้สระว่ายน้ำ ในช่วงไม่เปิดให้บริการ รวมทั้งป้องกันสัตว์เข้ามาในบริเวณสระว่ายน้ำ

1.3 สถานที่ตั้งและบริเวณของสระว่ายน้ำ รวมทั้งระบบสาธารณูปโภคต้องอยู่ในที่น้ำท่วมไม่ถึง พื้นดินแข็งแรงไม่ทรุดง่าย อยู่ในบริเวณที่มีไฟฟ้า และน้ำประปาเพียงพอ มีทางเข้าออก สะดวก

#### 2. สระว่ายน้ำและอาคารประกอบ

2.1 โครงสร้างสระว่ายน้ำ ควรสร้างด้วยคอนกรีตเสริมเหล็ก หรือวัสดุที่มีความมั่นคง แข็งแรง น้ำซึมไม่ได้ ผนังเรียบ อยู่ในสภาพดี และทำความสะอาดง่าย

2.2 ต้องมีรางระบายน้ำล้นมีฝาปิดรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้าง 30 – 40 เซนติเมตร ไม่เป็นสนิม แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย อยู่ในสภาพดี และไม่มีน้ำล้นออกจากราง

2.3 ต้องมีอุปกรณ์ เครื่องมือสำหรับใช้ทำความสะอาดสระว่ายน้ำ ได้แก่ เครื่องดูดตะกอน แปรงขัดสระชนิดลวดทองเหลืองและพลาสติก รวมทั้งตะแกรงช้อนวัสดุแขวนลอย

2.4 ต้องมีที่ว่างสำหรับใช้เป็นทางเดินรอบสระว่ายน้ำ มีความกว้างไม่น้อยกว่า 1.20 เมตร ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดง่าย

2.5 กรณีที่สระว่ายน้ำใดมีการใช้ระบบการไหลเวียนน้ำเป็นแบบ ระบบสทิมเมอร์ ควรต้องมีข้อกำหนดเกี่ยวกับการป้องกันอันตรายจากระบบนี้ด้วย



2.6 ความลึกของน้ำ มีป้ายบอกความลึกหรือเลขบอกระดับความลึกที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจน ในกรณีที่สระว่ายน้ำนั้นมีความลึกตั้งแต่ 1.5 เมตรขึ้นไป โดยมีตัวเลขแสดงความลึกเป็นระยะๆ อย่างน้อย 3 ระยะ

2.7 ต้องจัดให้มีแสงสว่างเพียงพอทั่วบริเวณสระว่ายน้ำ เพื่อให้มองเห็นได้ชัดเจน ในกรณีที่มีการเปิดใช้สระในเวลากลางคืน

2.8 อาคารประกอบด้วยวัสดุที่มั่นคง แข็งแรง พื้นเรียบ ไม่ลื่น ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย พื้นลาดเอียงเล็กน้อยเพื่อการระบายน้ำที่ดี

-42-

2.9 พื้นควรทำด้วยวัสดุแข็งแรง เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย ไม่ลื่น อยู่ในสภาพดี

2.10 จัดให้มีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ตู้เก็บสิ่งของ ที่วางหรือเก็บรองเท้า สำหรับผู้ใช้บริการ ในบริเวณทางเข้าสระว่ายน้ำ และมีจำนวนเพียงพอ

2.11 จัดให้มีอ่างล้างมือ บริเวณล้างตัวก่อนลงสระ และที่ล้างเท้า ทางเข้าบริเวณสระว่ายน้ำ และเติมคลอรีนลงในที่ล้างเท้าเพื่อป้องกันการติดเชื้อ

2.12 มีการรักษาความสะอาดรอบอาคารประกอบ และพื้นที่โดยรอบอย่างสม่ำเสมอ

2.13 คู่มือให้มีการนำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในบริเวณสระว่ายน้ำ หรืออาคารประกอบ

### 3. ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบกิจการ

3.1 จัดให้มีผู้ควบคุมดูแล ซึ่งผ่านการอบรมการดูแลคุณภาพน้ำในสระว่ายน้ำตามหลักสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม เพื่อให้มีความรู้เกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพน้ำ และการดูแลรักษาสระว่ายน้ำ

3.2 ต้องมีเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยประจำสระ (Life guard) อย่างน้อย 1 คน ต่อผู้ใช้บริการไม่เกิน 100 คน กรณีที่เกิน 100 คน เศษของ 100 คน ให้คิดเป็น 100 คน และต้องเป็นผู้มีความชำนาญในการว่ายน้ำและผ่านการอบรมการช่วยชีวิตคนจมน้ำ สามารถให้การปฐมพยาบาลได้ โดยต้องอยู่ประจำสระว่ายน้ำตลอดเวลาที่เปิดบริการ

3.3 ต้องมีการจัดการและควบคุมคุณภาพน้ำให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ดังนี้

3.3.1 ค่าความเป็นกรด-ด่าง (pH) 7.2 – 8.4

3.3.2 คลอรีนอิสระ (Free chlorine) 0.6 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน

3.3.3 คลอรีนที่รวมกับสารอื่น (Combined chlorine) 0.5 – 1.0 ส่วนในล้านส่วน

3.3.4 ค่าความเป็นด่าง (Alkalinity) 80 – 100 ส่วนในล้านส่วน

3.3.5 ความกระด้าง (Calcium hardness) 250 – 600 ส่วนในล้านส่วน

3.3.6 กรดไซยานูริก (Cyan uric acid) 30 – 60 ส่วนในล้านส่วน

3.3.7 คลอไรด์ (Chloride) ไม่เกิน 600 ส่วนในล้านส่วน

- 3.3.8 แอมโมเนีย (Ammonia) ไม่เกิน 20 ส่วนในล้านส่วน
- 3.3.9 ไนเตรท (Nitrate) ไม่เกิน 50 ส่วนในล้านส่วน
- 3.3.10 โคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) น้อยกว่า 10 ต่อน้ำ 100 มิลลิลิตร โดยวิธีเอ็มพีเอ็น (Most Probable Numbers) ในอัตราส่วน 100 มิลลิลิตร
- 3.3.11 ตรวจไม่พบ ฟีคัลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform)

-43-

- 3.3.12 ตรวจไม่พบจุลินทรีย์หรือตัวบ่งชี้จุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค (ได้แก่ Escherichia coli Staphylococcus aureus Pseudomonas aeruginosa)

3.4 จัดให้มีการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำ ตามเกณฑ์มาตรฐานดังนี้

3.4.1 การเก็บตัวอย่างต้องทำอย่างน้อย 2 จุด โดยเก็บจากส่วนลึกและส่วนตื้นขณะที่มีผู้ใช้สระว่ายน้ำมากที่สุด

3.4.2 ตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือและค่าความเป็นกรด – ด่าง อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ก่อนเปิดและหลังปิดบริการ หากมีผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมาก หรือเป็นวันที่มีแสงแดดจัดควรตรวจสอบปริมาณคลอรีน และค่าความเป็นกรด-ด่าง ในระหว่างวันด้วย กรณีใช้คลอรีนชนิดกรดไตรคลอโรไอโซไซยานูริก ต้องตรวจหาค่ากรดไซยานูริกด้วย

3.4.3 ตรวจสอบวิเคราะห์ปริมาณ โคลิฟอร์มทั้งหมด (Total Coliform Bacteria) และฟีคัลโคลิฟอร์ม (Fecal coliform) อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง

3.4.4 ตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางเคมี และชีวภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานตามที่กำหนดในข้อ 3.3 ครบทุกข้อมูล อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อประกอบการพิจารณาขอหรือต่อใบอนุญาต

3.5 จัดหาเครื่องมือสำหรับตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำไว้ประจำ รวมทั้งบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์ และข้อมูลอื่นที่จำเป็น ดังนี้

3.5.1 เครื่องมือที่ใช้ตรวจวิเคราะห์ปริมาณคลอรีน ต้องสามารถ ตรวจวิเคราะห์ได้ในช่วง 0.2 – 2 ส่วนในล้านส่วน

3.5.2 เครื่องมือที่ใช้ตรวจวิเคราะห์ค่าความเป็นกรด – ด่าง ต้องสามารถตรวจวัดได้ อย่างน้อยช่วง 3-9 และสามารถอ่านค่าได้ช่วงละ 1

3.5.3 มีการบันทึกข้อมูลจำนวนผู้ใช้สระว่ายน้ำในแต่ละวัน แยกเพศและอายุ ระยะเวลาที่ใช้สระว่ายน้ำ

3.6 ต้องจัดให้มีป้ายแสดงข้อปฏิบัติสำหรับผู้ใช้บริการติดไว้ในบริเวณสระว่ายน้ำ ให้มองเห็นชัดเจน และมีความมีข้อความอย่างน้อยดังนี้

- 3.6.1 ต้องสวมชุดว่ายน้ำที่สะอาด
- 3.6.2 ต้องชำระล้างร่างกายก่อนลงสระทุกครั้ง
- 3.6.3 ผู้ที่เป็นโรคตาแดง โรคผิวหนัง เป็นหวัด ให้นำหนวก หรือโรคติดต่ออื่น ๆ

ห้ามลงเล่นในสระว่ายน้ำ

- 3.6.4 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณสระว่ายน้ำ
- 3.6.5 ห้ามปัสสาวะ บ้วนน้ำลาย หรือส่งน้ำมูลลงในน้ำ
- 3.6.6 ห้ามทำสระว่ายน้ำสกปรก

-44-

- 3.6.7 จำนวนผู้ใช้บริการมากที่สุด ที่สระว่ายน้ำสามารถรองรับได้
- 3.6.8 วิธีการปฐมพยาบาลช่วยคนจมน้ำ

#### 4. การจัดการเกี่ยวกับสารเคมี

4.1 สถานที่เก็บสารเคมี ต้องมีป้ายระบุว่า “สถานที่เก็บสารเคมีอันตราย” และ “ห้ามเข้า” มีการระบายอากาศดี และมีการป้องกันน้ำซึมเข้าภาชนะบรรจุสารเคมี และมีการจัดเก็บสารเคมี เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

4.2 สารเคมีที่ใช้ต้องมีฉลากระบุชื่อสารเคมี ส่วนผสม หรือส่วนประกอบที่เป็นอันตราย วิธีการใช้และวิธีปฐมพยาบาลในกรณีฉุกเฉิน หรือตามที่กฎหมายอื่นกำหนด

4.3 ในการใช้สารเคมีต้องปฏิบัติตามที่ระบุไว้ในฉลาก และไม่นำสารเคมีหมดอายุมาใช้ ในกรณีที่ไม่มียระบบการเติมสารเคมีแบบอัตโนมัติ ให้เติมสารเคมีลงในสระว่ายน้ำในขณะที่ปิดบริการแล้ว

4.4 สถานที่ทำงานที่เกี่ยวข้องกับการใช้สารเคมี ต้องมีแสงสว่างเพียงพอ เพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุอันเนื่องมาจากพนักงานไม่สามารถมองเห็นสิ่งต่าง ๆ ได้อย่างชัดเจน ค่ามาตรฐาน แสงสว่างในบริเวณต่าง ๆ ควรเป็นดังนี้

- ห้องสูบจ่ายสารเคมีไม่น้อยกว่า	100	ลักซ์
- ห้องเครื่องกรองน้ำไม่น้อยกว่า	50	ลักซ์
- ห้องหรือสถานที่เก็บสารเคมีไม่น้อยกว่า	50	ลักซ์

4.5 ต้องมีมาตรการในการป้องกันการสัมผัสสารเคมีของพนักงาน เช่น กำหนดขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัย จัดหาอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมให้พนักงาน รวมทั้งประเมินการสัมผัสสารเคมีอันตรายของพนักงาน ที่ทำหน้าที่เติมสารเคมี และมีผลไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

4.6 ในขณะที่ทำงานกับสารเคมี ให้ผู้ปฏิบัติงานสวมอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสม เช่น สวมหน้ากาก และสวมถุงมือ ในขณะที่ปฏิบัติเกี่ยวกับสารเคมี เป็นต้น



4.7 ห้ามสูบบุหรี่ ดื่มเครื่องดื่มหรือรับประทานอาหารในห้องจัดเก็บสารเคมี

4.8 ดูแลความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากสารเคมี หก รั่วไหล ต้องทำความสะอาดทันที

## 5. การจัดการสิ่งปนเปื้อน น้ำเสีย และมูลฝอย

5.1 จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และการบำบัดสิ่งปนเปื้อน ดังนี้

5.1.1 มีห้องน้ำ ห้องส้วมแยกจากกัน โดยมีแบบและจำนวนตามที่กำหนดในกฎหมาย ว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

-45-

5.1.2 ลักษณะของห้องส้วม การบำบัด และการกำจัดสิ่งปนเปื้อนต้องถูกต้อง ตามหลักสุขาภิบาล

5.1.3 ต้องดูแลรักษาความสะอาด ของห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันที่เปิดให้บริการ

5.1.4 ภายในห้องน้ำควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความจำเป็นและเหมาะสม

5.2 มีการบำบัดน้ำเสียให้มีคุณภาพได้ตามมาตรฐาน ก่อนระบายสู่ท่อระบายน้ำสาธารณะ ซึ่งส่วนประกอบของระบบการจัดการน้ำเสีย ประกอบด้วย

5.2.1 ตะแกรงดักมูลฝอย สำหรับดักเศษมูลฝอยจากน้ำเสีย

5.2.2 ระบบรวบรวมน้ำเสีย น้ำจากส่วนต่าง ๆ ของอาคารไหลมารวมกันที่ถังรวบรวมน้ำเพื่อรอการบำบัด น้ำที่ล้นออกจากบ่อรวบรวมนี้จะไหลเข้าสู่บ่อบำบัด

5.2.3 ระบบบำบัดน้ำเสียต้องมีวิธีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน

5.2.4 รางระบายน้ำทิ้ง รางหรือท่อสำหรับระบายน้ำทิ้ง ควรมีตะแกรงวางปิดราง เพื่อกรองเศษผงต่าง ๆ และป้องกันหนู นอกจากนี้ทางเปิดของท่อระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะควรมีตะแกรง ปิดเพื่อป้องกันหนูด้วย

5.3 จัดให้มีการจัดการมูลฝอยดังนี้

5.3.1 ควรมีการคัดแยกมูลฝอยและมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภท

5.3.2 มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่เพียงพอตามหลักสุขาภิบาล

5.3.3 ดำเนินการทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

5.3.4 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวัน โดยเฉพาะมูลฝอยที่เน่าเสียได้ง่าย

5.3.5 กำจัดมูลฝอยด้วยวิธีที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และเป็นไปตามข้อกำหนดท้องถิ่น

5.3.6 คู่มือให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเคลื่อนกลาดภายในสถานประกอบการ และบริเวณโดยรอบ

## 6. การสุขาภิบาลอาหารและเครื่องดื่ม

6.1 ในกรณีมีการจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และตามข้อกำหนดของท้องถิ่น

6.2 ต้องมีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพ ตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการอย่างเพียงพอ

-46-

6.3 ลักษณะการนำน้ำมาดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง และใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียว แล้วนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น ทั้งนี้ให้จัดทำป้ายหรือมีข้อความการปฏิบัติไว้ด้วย

## 7. การป้องกันควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

7.1 ภายในสถานประกอบการไม่ควรมีหนู แมลงวัน และแมลงสาบ

7.2 ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคโดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

## 8. การดูแลสุขภาพและความปลอดภัย

8.1 ต้องกำหนดให้มีผู้ดูแลด้วย กรณีที่นำเด็กอายุต่ำกว่า 10 ปี ที่ยังว่ายน้ำไม่เป็นและผู้สูงอายุที่ไม่สามารถดูแลตัวเองได้ มาใช้บริการสระว่ายน้ำ

8.2 จัดให้มีอุปกรณ์ช่วยชีวิต ดังนี้ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต)

8.2.1 โปมช่วยชีวิต อย่างน้อย 2 อัน

8.2.2 ห่วงชูชีพ ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางภายใน 15 นิ้ว หรือทุ่นลอย ผูกไว้กับเชือกยาวไม่น้อยกว่า ความกว้างของสระว่ายน้ำอย่างน้อย 2 อัน

8.2.3 ไม้ช่วยชีวิต หรือวัตถุอื่นใด มีความยาว ไม่น้อยกว่า 3.5 เมตร น้ำหนักเบา อย่างน้อย 1 อัน และต้องวางไว้ที่ปลายลู่ส่วนลึกของสระว่ายน้ำ

8.2.4 เครื่องช่วยหายใจ สำหรับผู้ใหญ่ และสำหรับเด็ก อย่างละ 1 ชุด

8.2.5 ห้องปฐมพยาบาลพร้อมชุดปฐมพยาบาลที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา ไว้ประจำสระว่ายน้ำและอยู่ในบริเวณที่ใกล้ที่สุด

8.3 มีอุปกรณ์สื่อสารที่สามารถติดต่อบุคคลหรือสถานที่สำคัญ ๆ เช่น โรงพยาบาล และ สถานีตำรวจ เพื่อขอความช่วยเหลือเมื่อเกิดเหตุฉุกเฉินต่าง ๆ เช่นเพลิงไหม้ หรือมีกนจมน้ำ และต้องปิดประกาศหมายเลขโทรศัพท์ของสถานที่ดังกล่าว ไว้ในที่เห็นได้ชัดเจนและเป็นข้อมูลปัจจุบันอยู่เสมอ

## 9. เหตุรำคาญ

มีการควบคุมมิให้เกิดเหตุรำคาญ ซึ่งมาจากกิจกรรมการดำเนินการต่าง ๆ

-47-

### หลักเกณฑ์เฉพาะ (เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบอนุญาต) การควบคุมการประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ปีก

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและขั้นตอนประกอบในการขอ  
อนุญาตประกอบกิจการ

(เว้นผู้ประกอบการที่ได้รับอนุญาตประกอบกิจการก่อนเทศบัญญัติ  
นี้ใช้บังคับ แต่ไม่รวมถึงกิจการที่จะขยาย และต้องดำเนินการขอ  
อนุญาต ก่อสร้าง ต่อเติมอาคาร ดัดแปลงอาคารใหม่ในสถานที่ได้รับ  
อนุญาตแล้ว ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์เฉพาะนี้)

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณ  
สถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมาย  
ว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ในระยะที่ไม่ส่งผลกระทบต่อ  
สุขภาพ และไม่ก่อเหตุรำคาญต่อชุมชน โดยควรมีระยะห่างจากสถาน  
ที่ ที่กล่าวข้างต้นในระยะทางดังต่อไปนี้

(1) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ปีกควรมีระยะห่าง  
ไม่น้อยกว่า 1,000 เมตร

1.2 ต้องมีบันทึกรายงานการประชุมชี้แจงแก่ราษฎรใน  
หมู่บ้าน เพื่อชี้แจงเรื่อง การจัดการก่อสร้างโรงเรือน และการเลี้ยงสัตว์  
ให้ประชาชนได้ทราบถึงการดำเนินการและทราบถึงผลกระทบหรือ  
ปัญหาต่าง ๆ ที่อาจเกิดขึ้น และมีลายมือชื่อของผู้ที่เห็นด้วยในการ  
ดำเนินการโดยมติของที่ประชุมหมู่บ้าน ไม่น้อยกว่า 80 เปอร์เซ็นต์  
ของผู้เข้าร่วมประชุม



1.3 มีการลงลายมือชื่อของเจ้าของที่ดินข้างเคียง ที่เห็นด้วยในการเลี้ยงสัตว์โดยรอบพื้นที่ ที่ขออนุญาต จำนวนไม่น้อยกว่าด้านละ 2 แปลง

1.4 มีการลงลายมือชื่อของผู้ใหญ่บ้าน ประธานประชาคมหมู่บ้าน เห็นชอบในการขออนุญาต

1.5 ผู้ประกอบการต้องดำเนินการตามมาตรฐานการปศุสัตว์ สำนักพัฒนาระบบและรับรองมาตรฐานสินค้าปศุสัตว์ ระเบียบปฏิบัติงาน และมีใบรับรองมาตรฐานฟาร์ม

1.6 ต้องมีใบอนุญาตเคลื่อนย้าย สัตว์ จากกรมปศุสัตว์

1.7 เทศบาลตำบลป่าซางจะออกใบอนุญาตต่อเมื่อพ้น 30 วัน นับแต่วันที่ เทศบาลตำบลป่าซาง ได้ประกาศประชาสัมพันธ์เพื่อให้ผู้ได้รับผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชนใกล้เคียงได้รับทราบและไม่มีผู้ใดคัดค้าน หรือมีผู้คัดค้านและเทศบาลตำบลป่าซาง ได้พิจารณาอันเป็นข้อยุติแล้ว จึงจะพิจารณาออกใบอนุญาตให้

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของโรงเรือนเลี้ยงสัตว์และส่วนประกอบ

2.1 โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ต้องเป็นอาคารเอกเทศ มั่นคงแข็งแรง มีลักษณะเหมาะแก่การเลี้ยงสัตว์ ไม่มีการพักอาศัยหรือประกอบกิจการอื่นใด

2.2 พื้นโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ทำด้วยวัสดุแข็งแรง พื้นผิวเรียบทำความสะอาดง่าย มีความลาดเอียงที่เหมาะสมให้น้ำหรือสิ่งปฏิกูลไหลลงทางระบายได้โดยสะดวก

2.3 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอและมีการระบายอากาศดี

2.4 ถนนภายในสถานประกอบการต้องใช้วัสดุคงทน มีความกว้างเหมาะสม สะดวกในการขนส่งลำเลียงอุปกรณ์ อาหารสัตว์ รวมทั้งผลผลิตเข้าและออกภายในสถานประกอบการ

2.5 สถานที่เก็บอาหารและโรงผสมอาหารควรจัดเป็นสัดส่วน และถูกหลักสุขาภิบาล

- 2.6 ผู้ประกอบการเลี้ยงสัตว์ปีก ที่เป็นแบบโรงปิด จะต้องดำเนินการไม่ให้ลมที่พัดออกจากช่องระบายอากาศฟุ้งกระจายเกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมหรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อผู้ที่อยู่ใกล้เคียง
3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ น้ำดื่ม น้ำใช้
- 3.1 อาหารที่ใช้เลี้ยงสัตว์ ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม คุณภาพอาหารสัตว์
- 3.2 ควรมีสถานที่เก็บอาหารแยกเป็นสัดส่วน จัดให้เป็นระเบียบและมีการดูแลรักษา ความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- 3.3 ต้องมีการเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์ในการทำงานเป็นสัดส่วน เหมาะสมและเป็นระเบียบเรียบร้อย
- 3.4 เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิทช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี
- 3.5 ต้องจัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม ไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ ตั้งอยู่ในบริเวณที่แยกออกจากโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ และลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว ใช้แก้วกระดาษ ที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง ใช้แก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวแล้วนำไปล้างทำความสะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่ หรือวิธีอื่น
- 3.6 ต้องจัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐาน และมีปริมาณเพียงพอกับปริมาณน้ำใช้ในแต่ละวัน
- 3.7 กรณีที่สถานประกอบการผลิตน้ำใช้เอง ควรตรวจสอบดูแลคุณภาพน้ำดิบให้สะอาด ตรวจสอบระบบท่อน้ำและทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ และปรับปรุงคุณภาพน้ำให้มีคุณภาพดีอยู่เสมอ

#### 4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

- 4.1 ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ โรคที่เกี่ยวข้องกับทางเดินอาหาร ทางเดินหายใจ หูน้ำหนวก และบาดแผลติดเชื้อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด สุกใส หัด คางทูม เรือน ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิ และโรครากสาดน้อย บิด สุกใส หัด คางทูม เรือน ไวรัสตับอักเสบบี โรคพยาธิ และโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

เป็นต้น หากผู้ปฏิบัติงานป่วยด้วยโรคติดต่อดังกล่าว ต้องหยุดพักรักษาให้หาย

4.2 ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี

4.3 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมในเรื่องเกี่ยวกับสุข

อนามัย

4.4 ผู้ปฏิบัติงานในฟาร์มจะต้องปฏิบัติดังนี้

(1) ล้างทำความสะอาดมือทุกครั้งก่อนเข้าหรือออกจากฟาร์ม และภายหลังออกจากห้องส้วมและจับต้องสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ

(2) ควรสวมใส่ชุดปฏิบัติงานที่สะอาดเหมาะสมในแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ

(3) ในกรณีที่มีบาดแผล ต้องปิดแผลด้วยที่ปิดแผล ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องสวมใส่ถุงมือหรือปกก้นน้ำขณะปฏิบัติงาน

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล

5.1 ต้องมีระบบบำบัดน้ำเสียที่ได้มาตรฐาน โดยใช้วิธีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ทางระบายน้ำไม่อุดตัน

5.2 น้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งให้ได้เกณฑ์มาตรฐานน้ำทิ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ก่อนปล่อยออกสู่ภายนอกสถานประกอบการ

5.3 ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลเหมาะสมและเพียงพอ

5.4 ต้องมีการรวบรวมมูลฝอยและนำไปกำจัดด้วยวิธีการฝังเผาอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล และปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการนั้น

5.5 ต้องทำความสะอาด โดยรอบโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ให้สะอาดทุกวัน ต้องจัดให้มีที่กักเก็บมูลสัตว์โดยเฉพาะ และจัดให้มีโรงตากมูลสัตว์ กรณีที่ผู้ประกอบการต้องนำมูลสัตว์ออกตาก เพื่อป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญอันเนื่องมาจากกลิ่นและไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค

5.6 ห้ามทิ้งมูลสัตว์หรือมูลฝอยในที่ดิน ของตนเอง ที่สาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ

5.7 ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมตามลักษณะและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และบำบัด หรือการกำจัดสิ่งปฏิกูล ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล



5.8 ภายในห้องน้ำและห้องส้วมควรมีวัสดุอุปกรณ์ตามความจำเป็นและเหมาะสม

5.9 ต้องดูแลรักษาความสะอาดของห้องน้ำและห้องส้วมเป็นประจำทุกวันปฏิบัติงาน

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการแหล่งแพร่เชื้อโรคหรือสัตว์และแมลงนำโรค

6.1 ต้องมีการป้องกันโรคติดต่อที่เกิดจากสัตว์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม และถูกต้อง

6.2 การกำจัดซากสัตว์ให้ใช้วิธีเผา หรือฝังเพื่อป้องกันการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์และแมลงนำโรค ดังนี้

(1) การกำจัดซากสัตว์โดยการฝังต้องมีเนื้อที่เพียงพอ และอยู่ในบริเวณน้ำท่วมไม่ถึงโดยการฝังซากลึกจากผิวดินไม่น้อยกว่า 50 เซนติเมตร ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อโรคที่เหมาะสมทำการราดหรือโรยบนส่วนต่าง ๆ ของซากสัตว์จนทั่ว และกลบหลุมดิน

(2) การกำจัดซากสัตว์โดยการเผาต้องมีสถานที่เผา หรือเตาเผาอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม ในการใช้เผาซากจนหมด การเผาต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษหรือเหตุรำคาญ

(3) สถานที่กำจัดซากสัตว์ต้องห่างจากบริเวณอาคาร หรือโรงเรือนเลี้ยงสัตว์ อาคารสำนักงาน อาคารพักอาศัย

6.3 ต้องมีการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคในฟาร์มไม่ให้มีจำนวนมากจนก่อให้เกิดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโรคติดต่อ หรือก่อเหตุเดือดร้อนรำคาญต่อผู้อยู่ในที่ใกล้เคียง

6.4 กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อ ที่เกี่ยวกับสัตว์ในเขตพื้นที่ ต้องจัดให้มีวิธีการควบคุมป้องกันมิให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรคในสถานที่เลี้ยงสัตว์ ทั้งในตัวสัตว์ อาหาร น้ำใช้ คนเลี้ยงและสิ่งแวดล้อมอื่น ๆ

7. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

7.1 ควรจัดให้มีห้องเก็บสารเคมี น้ำยาฆ่าเชื้อหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออับคึกภัยได้ง่ายโดยเฉพาะ ตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

7.2 ควรจัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลที่ครบ  
รายการไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

7.3 ควรควบคุมป้องกันกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบ  
กิจการมิให้มีกลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น ที่  
จะทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ  
ของคนงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียงหรืออยู่ในเส้นทางการสัญจรของ  
สถานประกอบกิจการ

-51-

หลักเกณฑ์เฉพาะ(เงื่อนไขเกี่ยวกับการขอและออกใบ  
อนุญาต)

การควบคุมการประกอบกิจการประเภทกลุ่มบริการ  
บันเทิง

- การประกอบกิจการโรงมหรสพ

- การประกอบกิจการการจัดให้มีการแสดง  
ดนตรี เต็มรำ รำวง ร้องเงิง ดิสโก้เทค  
คาราโอเกะ หรือการแสดงอื่นๆในทำนอง  
เดียวกัน

- การจัดให้มีการเล่นสเก็ตโดยมีแสงหรือ  
เสียงประกอบ หรือการเล่นอื่นๆในทำนอง  
เดียวกัน

- การประกอบกิจการสวนสนุก ตู้เกม

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ

(1) สถานประกอบกิจการต้องตั้งอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน  
โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล โดยคำนึงถึงลักษณะ  
และประเภทของการประกอบกิจการนั้น ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อ

สุขภาพอนามัยของประชาชนหรือก่อเหตุรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียงด้วย

2. ลักษณะของอาคาร ต้องจัดให้มีความเหมาะสมที่จะประกอบกิจการและมีลักษณะดังนี้

(1) การออกแบบและการวางผังของอาคาร ควรเหมาะสมต่อการป้องกันเสียงและความสั่นสะเทือนจากพื้นที่ให้บริการ ที่อาจก่อให้เกิดความรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียง

(2) พื้นที่ส่วนที่มีดนตรีหรือการแสดงดนตรี ส่วนเต้นรำและบริเวณที่มีเสียงดังและความสั่นสะเทือน ควรเป็นอาคารที่ปิดมิดชิด และใช้วัสดุที่ป้องกันเสียงและความสั่นสะเทือนได้ เพื่อป้องกันการเกิดเหตุรำคาญจากเสียงและความสั่นสะเทือนที่จะก่อให้เกิดผลกระทบต่อประชาชนใกล้เคียง

(3) บริเวณโดยรอบอาคาร ตัวอาคาร พื้นอาคาร โถ้และเก้าอี้ ต้องได้รับการดูแลให้สะอาดเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ

3. การควบคุมป้องกันเสียงจากสถานประกอบการ

(1) ต้องจัดให้มีและปรับปรุงสิ่งที่เป็นต้นกำเนิดของเสียงและทางผ่านของเสียง มิให้มีระดับเสียงเกินกว่ามาตรฐานตามข้อ 3 (2) เพื่อการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของประชาชน ทั้งผู้ใช้บริการ ผู้ให้บริการ รวมทั้งไม่ก่อเหตุรำคาญแก่ประชาชนใกล้เคียง

-52-

(2) ระดับเสียงภายในสถานประกอบการตลอดระยะเวลาทำการ ต้องมีค่าเฉลี่ยของระดับเสียง ( $L_{Aeq}$ ) ไม่เกิน 90 เดซิเบลเอ และมีค่าระดับเสียงสูงสุด ( $L_{max}$ ) ณ เวลาใดเวลาหนึ่ง ไม่เกิน 110 เดซิเบลเอ (ตามแนวทางการกำหนดมาตรฐานระดับเสียงขององค์การอนามัยโลก) โดยมีเครื่องมือและวิธีการตรวจวัด ตามที่กำหนดในข้อ 3 (3)

(3) เครื่องมือและวิธีการตรวจวัดระดับเสียงภายในสถานประกอบการ

(3.1) คุณลักษณะของเครื่องมือที่ใช้

(3.1.1) เครื่องวัดระดับเสียงเป็นชนิด Sound Level Meter Type 2

หรือสูงกว่า



(3.1.2) เครื่องวัดระดับเสียง ต้องได้มาตรฐาน IEC 651 หรือ IEC 804 ของคณะกรรมการระหว่างประเทศว่าด้วยเทคนิคไฟฟ้า (International Electrotechnical Commission, IEC)

(3.2) วิธีการตรวจวัดระดับเสียง

(3.2.1) ต้องปรับเทียบความถูกต้องของเครื่องวัดระดับเสียง ก่อนใช้งานทุกครั้ง

(3.2.2) กำหนดจุดตรวจวัดระดับเสียง ดังนี้

(ก) บริเวณกลางห้องหรือบริเวณที่โดยปกติมีผู้ใช้บริการมาก

(ข) จุดตรวจวัดระดับเสียงต้องอยู่สูงจากระดับพื้นห้อง ประมาณ 1.20 เมตร สำหรับการตรวจวัดในบริเวณที่ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่ และที่ระดับ 1.50 เมตร สำหรับการตรวจวัดในบริเวณที่ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่

(3.2.3) ตรวจวัดระดับเสียง ณ เวลาใดเวลาหนึ่งที่สถานประกอบการเปิดให้บริการ โดยทำการตรวจวัดเป็นเวลา 15 นาทีติดต่อกัน แล้วนำมาหาค่าระดับเสียงเฉลี่ย ( $L_{Aeq}$ ) และค่าระดับเสียงสูงสุด ( $L_{max}$ ) ดังนี้

(ก) ในกรณีเครื่องวัดระดับเสียงชนิด Equivalent Continuous Sound Pressure Level แบบแสดงผลเป็นตัวเลข ให้ตั้งค่าการตรวจวัดในช่วงเวลา 15 นาที แล้วอ่านค่าออกมาเป็นค่าระดับเสียงเฉลี่ย ( $L_{Aeq}$ ) และค่าระดับเสียงสูงสุด ( $L_{max}$ ) ได้ทันที

(ข) ในกรณีเครื่องวัดเสียงชนิด Sound Pressure Level แบบแสดงผลโดยใช้เข็มชี้วัด ให้ปรับปุ่มความไวของการอ่านค่าที่ “Slow” ทั้งนี้

หากความแตกต่างของค่าระดับเสียงสูงสุดและต่ำสุด อยู่ใน ช่วง  $\pm 3$  เดซิเบลเอ ให้นำค่าต่ำสุดและค่าสูงสุดมารายงาน โดยให้ รายงานเป็นค่าช่วง ตัวอย่างเช่น ค่าระดับเสียงต่ำสุดวัดได้ 90 เดซิเบลเอ ค่าระดับเสียงสูงสุดวัดได้ 96 เดซิเบลเอ ให้รายงานค่าระดับเสียงเฉลี่ย ( $L_{Aeq}$ ) เป็น 90-96 เดซิเบลเอ ส่วนค่าระดับเสียงสูงสุด ( $L_{max}$ ) ให้นำค่าสูงสุดมาใช้ได้เลย คือ เท่ากับ 96 เดซิเบลเอ

หากความแตกต่างของค่าระดับเสียงสูงสุดและต่ำสุด อยู่ใน ช่วง  $\pm 6$  เดซิเบลเอ ให้นำค่าสูงสุดมาลบด้วยออกด้วย 3 เดซิเบล และ

รายงานเป็นค่าเดี่ยว ตัวอย่างเช่น ค่าระดับเสียงต่ำสุดวัดได้ 90 เดซิเบลเอ

ค่าระดับเสียงสูงสุดวัดได้ 102 เดซิเบลเอ ให้นำค่าสูงสุดคือ 102 เดซิเบลเอ ลบด้วย 3 เดซิเบลเอ แล้วรายงานค่าระดับเสียงเฉลี่ย ( $L_{Aeq}$ ) เท่ากับ 99 เดซิเบลเอ ส่วนค่าระดับเสียงสูงสุด ( $L_{max}$ ) ให้นำค่าสูงสุดมาใช้ได้เลย คือ เท่ากับ 102 เดซิเบลเอ

(4) ในระหว่างการให้บริการ ควรมีการหยุดหรือลดระดับเสียงจากการแสดงดนตรี หรือการเปิดเพลงหรือจากเครื่องกำเนิดเสียงหรือกิจกรรมอื่นที่ก่อให้เกิดเสียงดังมากเป็นระยะ เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้พักจากการสัมผัสเสียงดัง

(5) ต้องจัดให้มีการบริการเครื่องป้องกันเสียงที่ได้มาตรฐานและสะอาดสำหรับผู้มาใช้บริการเมื่อได้รับการร้องขอ และผู้ประกอบการต้องติดประกาศหรือให้ข้อมูลด้วยวิธีการอื่นใดแก่ผู้ใช้บริการเกี่ยวกับการป้องกัน การแก้ไขหรือการบรรเทาอันตรายที่อาจเกิดจากการได้ยินเสียงดัง

(6) จัดให้มีเครื่องวัดระดับเสียงและแสดงผลการตรวจวัด เพื่อให้ผู้ใช้บริการได้ทราบถึงระดับเสียงในขณะที่ใช้บริการ และสามารถพิจารณาการป้องกันตัวเองได้

#### 4. การระบายอากาศ

(1) ต้องจัดให้มีการระบายอากาศที่เพียงพอ โดยมีอัตราการระบายอากาศ ดังนี้

สถานที่	วิธีการระบายอากาศ		
	วิธีธรรมชาติ	วิธีกล (อัตราการระบายอากาศไม่น้อยกว่าจำนวนเท่าของปริมาตรของห้องใน 1 ชั่วโมง)	วิธีที่ใช้ระบบปรับอากาศ (ลูกบาศก์เมตร/ชั่วโมง/ตารางเมตร)
ห้องน้ำ ห้องส้วม	*	4	10
ที่จอดรถ (ที่อยู่ต่ำกว่าระดับพื้น)	*	4	-

ดิน)			
ห้องปรุง ประกอบอาหาร	*	24	30
บริเวณที่นั่ง ส่วนแสดงดนตรี และส่วนเต็นท์	*	12	10

หมายเหตุ\* ในกรณีจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ ห้องในอาคารทุกชนิดทุกประเภท ยกเว้นห้องเก็บของต้องมีประตู หน้าต่าง หรือช่องระบายอากาศด้านติดกับอากาศภายนอกเป็นพื้นที่รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้องนั้น ทั้งนี้ ไม่นับรวมพื้นที่ของประตู หน้าต่าง และช่องระบายอากาศที่ติดต่อกับห้องอื่นหรือช่องทางเดินภายในอาคาร

-54-

(2) ในกรณีจัดให้มีเขตสุขุบทูรี่ ในบริเวณที่มีระบบปรับอากาศ ต้องจัดให้มีการระบายอากาศถ่ายเทหมุนเวียน ระหว่างภายนอกอาคาร และภายในเขตสุขุบทูรี่ ไม่น้อยกว่า 50 ลูกบาศก์ฟุตต่อนาที ต่อคน

#### 5. ระบบการจัดแสงสว่าง

(1) ต้องจัดให้มีการความเข้มของแสงสว่างที่เหมาะสม ดังนี้

บริเวณพื้นที่	ความเข้มของแสงสว่าง
- พื้นที่ให้บริการ ได้แก่ ส่วนแสดงดนตรี ส่วนเต็นท์และบริเวณที่นั่งฟังดนตรี	
1) พื้นที่ให้บริการทั้งหมดในขณะเตรียมสถานที่ให้บริการ	ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์
2) พื้นที่ให้บริการต่าง ๆ ในขณะเปิดให้บริการ เช่น ส่วนแสดงดนตรีหรือมีเสียงดนตรี ส่วนเต็นท์และบริเวณที่นั่งฟังดนตรี	ให้มีแสงสว่างเพียงพอที่จะมองเห็นและจำหน้ากันได้ ในระยะไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร*
- ห้องน้ำ ห้องส้วม (ยกเว้นโรงมหรสพ)	ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์
- ห้องปรุง ประกอบอาหาร	ไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์
- ช่องทางเดินภายในอาคาร	ไม่น้อยกว่า 50 ลักซ์
- ที่จอดรถ	ไม่น้อยกว่า 50 ลักซ์

(\* ที่มา กฎกระทรวง ฉบับที่ 3 (พ.ศ.2521) ออกตามความใน พระราชบัญญัติสถานบริการ พ.ศ.2509)



(2) กรณีที่มีการใช้แสงเลเซอร์ ผู้ประกอบกิจการจะต้องตรวจสอบจากผู้ผลิตหรือผู้ติดตั้งว่าแสงเลเซอร์ที่ใช้ นั้น จัดอยู่ใน Class 1 ที่ใช้สำหรับสถานบันเทิงเท่านั้น

## 6. ระบบความปลอดภัย

(1) ต้องจัดให้มีระบบป้องกันอัคคีภัย และจัดให้มีประตูหรือทางออกหรือทางหนีไฟที่เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคาร ให้สามารถออกหรือหลบหนีภัยได้โดยสะดวกและทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น ไม่มีสิ่งกีดขวาง มีแสงสว่างเพียงพอ และมีป้ายหรือเครื่องหมายแสดงชัดเจน โดยต้องมีระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเมื่อระบบปกติขัดข้อง

(2) ต้องมีการควบคุมไม่ให้ผู้ใช้บริการ เข้าไปในสถานประกอบกิจการมากจนทำให้เกิดการแออัดจนเกินไป

(3) ควรจัดให้มีจำนวนโต๊ะ เก้าอี้และจัดให้มีระยะห่างที่เหมาะสม สะดวกต่อการสัญจรภายในสถานประกอบกิจการ

-55-

## 7. ห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ

(1) ต้องจัดให้มีห้องส้วมที่ถูกต้องลักษณะ แยกชายหญิง และมีสัญลักษณ์แสดงอย่างชัดเจน

(2) ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือไม่น้อยกว่าเกณฑ์ที่กำหนด คือ ในพื้นที่ ของอาคาร 200 ตารางเมตร ต้องจัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้ชาย จำนวน 1 ที่ ที่ปัสสาวะ 2 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ ห้องส้วมสำหรับผู้หญิง 2 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ กรณีที่พื้นที่ของอาคารเกินกว่า 200 ตารางเมตร จะต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือเพิ่มขึ้นตามอัตราส่วนพื้นที่อาคารที่เพิ่มนั้น และถ้ามีเศษให้คิดเต็มอัตรา

(3) อาคารที่เปิดให้บริการหลายชั้น ต้องจัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือในชั้นต่าง ๆ ตามความจำเป็นและเหมาะสม

(4) ห้องส้วมควรมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 0.90 ตารางเมตร และความกว้างภายในไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร ความสูงไม่น้อยกว่า 1.80 เมตร กรณีที่ห้องส้วมและห้องน้ำอยู่ในห้องเดียวกัน ต้องมีพื้นที่ภายในไม่น้อยกว่า 1.50 ตารางเมตร

(5) ห้องส้วมและที่ปัสสาวะ ต้องใช้วัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และได้รับการดูแลรักษาความสะอาดอยู่เสมอ และต้องมีระบบบำบัดสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

#### 8. การสุขาภิบาลอาหาร

(1) สำหรับสถานประกอบกิจการที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือ มีการปรุง ประกอบหรือจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดไว้ในเทศบัญญัติของท้องถิ่นด้วย

-56-

ขอรับใบอนุญาต  
ประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ทำที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/

ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

.....

ขอยื่นคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อ  
สุขภาพ  
ประเภท.....ต่อ นายกเทศมนตรี  
ตำบลป่าซาง

พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้ว  
คือ

1. รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัว ไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาดำของผู้รับ  
ใบอนุญาต ขนาด 1x1 ½ นิ้ว  
จำนวน 2 รูป
2. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน / ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
ของผู้ขอรับใบอนุญาต
3. ....
4. ....

แผนผังที่ตั้งสถานประกอบการ โดยสังเขป

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต  
(.....)

-57-

ผลการตรวจสอบสถานประกอบการ  
ความเห็นของคณะกรรมการที่ตรวจ

.....  
.....  
.....  
.....



.....  
(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

ความเห็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข

.....  
(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ความเห็นเจ้าพนักงานท้องถิ่น

.....  
(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(.....)



ใบอนุญาต

ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เล่มที่.....เลขที่.....ปี.....

อนุญาต  
ให้..... สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่/สำนักงานเลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/  
ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/

เขต..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ข้อ 1 ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ  
ประเภท.....

ค่าธรรมเนียม..... บาท ใบเสร็จรับเงินเล่มที่..... เลขที่..... ลงวัน  
ที่..... เดือน..... พ.ศ. ....

โดยใช้ชื่อสถานประกอบการ  
ว่า.....

พื้นที่ประกอบการ..... ตารางเมตร กำลังเครื่องจักร..... แรงม้า

จำนวนคนงาน..... คน

ตั้งอยู่ ณ เลขที่..... หมู่

ที่..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ข้อ 2 ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขโดยเฉพาะ ดังต่อไปนี้

(1) .....

(2) .....

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึงวันที่..... เดือน..... พ.ศ. ....

ออกให้ ณ วันที่..... เดือน..... พ.ศ. ....

.....  
(.....)

เจ้าพนักงานท้องถิ่น





คำขอต้ออายุ  
ใบอนุญาตประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ทำที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ. ....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี

สัญชาติ.....

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/

ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต้ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการค้าที่เป็นอันตรายต่อ  
สุขภาพ

ประเภท..... ต่อนายกเทศมนตรี

ตำบลป่าซาง

พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารและหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย  
คือ

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....

ขอรับรองว่าข้อความในใบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ)

ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต

( )

-61-

ผลการตรวจสอบสถานประกอบการเพื่อต่อใบอนุญาต  
ความเห็นของคณะกรรมการที่ตรวจ

.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

(ลงชื่อ).....คณะกรรมการ

ลงชื่อ.....คณะกรรมการ

(.....)

(.....)

ความเห็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข

.....  
.....  
.....  
.....

(ลงชื่อ).....เจ้าพนักงานสาธารณสุข

(.....)

ความเห็นเจ้าพนักงานท้องถิ่น





(ลงชื่อ)

ผู้ขออนุญาต

( )

-63-

เกณฑ์การตรวจสอบสถานประกอบการ ตามกฎกระทรวง  
หลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการ  
ในการควบคุมสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อ  
สุขภาพ พ.ศ. 2545

\*\*\*\*\*

1. ชื่อสถานประกอบ

การ.....

2. ที่ตั้ง เลขที่.....ถนน.....หมู่  
ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....

อยู่ในผังเมืองรวมประเภท.....เป็นอาคารประเภท  
โรงงาน หรือไม่.....

3. ชื่อผู้ประกอบการ

การ.....

4. ที่อยู่ ตั้ง เลขที่.....ถนน.....หมู่  
ที่.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....

5. ลักษณะที่ตั้งของสถานประกอบการ (หมวด 2 ข้อ 3)

( ) ห่างจากชุมชน.....เมตร ( ) ไม่อยู่ติด  
ชุมชน

( ) ห่างจากวัด.....เมตร ( ) ไม่อยู่ติดวัด

- ( ) ห่างจากศาสนาสถาน.....เมตร ( ) ไม่อยู่ติด  
 ศาสนาสถาน  
 ( ) ห่างจากโรงเรียน.....เมตร ( ) ไม่อยู่ติด  
 โรงเรียน  
 ( ) ห่างจากโรงพยาบาล .....เมตร ( ) ไม่อยู่ติด  
 กับโรงพยาบาล  
 ( ) ห่างจากสถานที่อื่น ๆ  
 .....

6. อาคารได้รับอนุญาต ตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 หรืออื่น ๆ  
 ที่เกี่ยวข้อง (หมวด 2 ข้อ 4)

ได้รับการพิจารณาอนุญาตแล้ว ( ) ยังไม่ได้รับการอนุญาต  
 ( )

ประเภท.....เลขที่ใบอนุญาต.....ลงวัน  
 ที่.....

หน่วยงานที่ออกใบ  
 อนุญาต.....

ประเภท.....เลขที่ใบอนุญาต.....ลงวัน  
 ที่.....

หน่วยงานที่ออกใบ  
 อนุญาต.....

7. บันไดหนีไฟ (หมวด 2 ข้อ 4)

( ) มี ( ) ไม่มี ( ) อาคารที่ไม่ต้องมีทางหนีไฟ

8. ป้ายบอกทางฉุกเฉิน (หมวด 2 ข้อ 4) ( ) มี ( ) ไม่มี

9. ไฟส่องฉุกเฉิน (หมวด 2 ข้อ 4) ( ) มี ( ) ไม่มี

10. ระบบระบายอากาศ เป็นไปตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522  
 หรืออื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง(หมวด 2 ข้อ 5)

ได้รับการพิจารณาอนุญาตแล้ว ( ) ยังไม่ได้รับการอนุญาต ( )  
 )

ประเภท.....เลขที่ใบอนุญาต.....ลงวัน  
 ที่.....

หน่วยงานที่ออกไป

อนุญาต.....

แสงสว่าง(หมวด 2 ข้อ 5) ( ) เพียงพอ ( ) ไม่เพียงพอ  
11. ห้องน้ำ ห้องส้วม(หมวด 2 ข้อ 6) จำนวนห้องน้ำ.....จำนวน  
ห้องส้วม.....

( ) เพียงพอ ( ) ไม่เพียงพอ

12. มีสารเคมี วัตถุอันตรายต่อสุขภาพ(หมวด 2 ข้อ 7)

( ) มี ( ) ไม่มี

13. การเก็บรวบรวมขยะ(หมวด 2 ข้อ 8 อนุ 1,2)

จำนวนภาชนะรองรับ..... ( ) เพียงพอ ( )  
ไม่เพียงพอ

การเก็บขยะกำจัดโดย  
วิธี.....

การบำบัดน้ำเสีย โดยวิธี.....(  
) ไม่มี

14. มีมูลฝอยที่ปนเปื้อนสารพิษ หรือวัตถุอันตราย(หมวด 2 ข้อ 8 อนุ 3) ( )

) ไม่มี

มีระบบ

ชนิด.....

การกำจัดโดย

วิธี.....

15. การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์เป็นโรคที่เป็นพาหะของโรค  
(หมวด 2 ข้อ 9)

ดำเนินการ

โดย.....

16. สถานประกอบการกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับ  
ประกอบอาหาร การปรุงอาหาร

การเสิร์ฟอาหาร สำหรับคนงาน (หมวด 2 ข้อ 10)

( ) มีโรงอาหาร ( ) ไม่มีโรงอาหาร

ดำเนินการ

โดย.....

17. สถานประกอบการจัดวางสิ่งของ ปลอดภัย รักษาความสะอาด(หมวด  
2 ข้อ 11)



( ) เป็นระเบียบ ( ) ไม่เป็นระเบียบ

18. ระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิง(หมวด 3 ข้อ 13 อนุ 1)  
มี  
ชนิด.....  
จำนวน.....เครื่อง  
มีการอบรมดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานราชการ  
เมื่อ.....  
จำนวนพนักงานร้อยละ 40 ได้รับการอบรม  
จำนวน.....

-65-

19. การเก็บวัตถุอันตราย(หมวด 3 ข้อ 13 อนุ 2) ( ) ไม่มี ( ) มี  
ชนิดของวัตถุ  
อันตราย.....  
ดำเนินการ  
โดย.....

20. การป้องกันมิให้เกิดมลพิษทางเสียง(หมวด 4) ( ) ไม่เป็นแหล่งฯ ( ) เป็น  
ดำเนินการ  
โดย.....

21. การป้องกันมิให้เกิดมลพิษทางอากาศ(หมวด 4) ( ) ไม่เป็นแหล่งฯ ( ) เป็น  
ดำเนินการ  
โดย.....

22. การป้องกันมิให้เกิดมลพิษทางน้ำ(หมวด 4) ( ) ไม่เป็นแหล่งฯ ( ) เป็น  
ดำเนินการ  
โดย.....

23. การป้องกันมิให้เกิดมลพิษสิ้นสะเก็ดหิน (หมวด 4) ( ) ไม่เป็นแหล่งฯ ( ) เป็น  
ดำเนินการ  
โดย.....

24. การป้องกันมิให้เกิดมลพิษของเสียอันตราย(หมวด 4) ( ) ไม่เป็น  
แหล่งฯ ( ) เป็น

ดำเนินการ

โดย.....

ความเห็นอื่น ๆ เพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ.....เจ้าของสถานประกอบการ

(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

ลงชื่อ.....พยาน

(.....)

อัตราค่าธรรมเนียม

การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ  
ในลักษณะที่เป็นการค้าทำยเทศบัญญัติเทศบาลตำบลป่าซาง  
เรื่อง การควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.2552

รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
1. กิจการที่เกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์	
1. การเลี้ยงสัตว์บก สัตว์ปีก สัตว์น้ำ สัตว์เลื้อยคลาน หรือแมลง	

1.1 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง	50
1.1.1 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง ไม่เกิน 4 ตัว	100
1.1.2 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง 5 - 10 ตัว	150
1.1.3 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง 11 - 20 ตัว	200
1.1.4 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง 21 - 100 ตัว	500
1.1.5 การเลี้ยงม้า โค กระบือ กวาง ตั้งแต่ 100 ตัวขึ้นไป	
1.2 การเลี้ยงสุกร	
1.2.1 สุกร 5 - 20 ตัว	100
1.2.2 สุกร 21 - 100 ตัว	200
1.2.3 สุกร 101 - 500 ตัว	500
1.2.4 สุกร 501 - 1,000 ตัว	1,000
1.2.5 สุกรตั้งแต่ 1,001 ตัวขึ้นไป	1,500
1.3 การเลี้ยงสัตว์บกอื่นๆ	
1.3.1 ไม่เกิน 10 ตัว	100
1.3.2 ตั้งแต่ 11 - 20 ตัว	200
1.3.3 ตั้งแต่ 21 ตัวขึ้นไป	500
1.4 การเลี้ยงสัตว์ปีก	
1.4.1 ไม่เกิน 500 ตัว	100
1.4.2 ตั้งแต่ 501 ตัว - 1,000 ตัว	200
1.4.3 ตั้งแต่ 1,001 ตัว - 3,000 ตัว	300
1.4.3 ตั้งแต่ 3,001 ตัว - 5,000 ตัว	500
1.4.4 ตั้งแต่ 5,001 ตัว - 8,000 ตัว	1,000
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
1.4.5 ตั้งแต่ 8,001 ตัว - 15,000 ตัว	1,500
1.4.6 ตั้งแต่ 15,000 ตัวขึ้นไป	2,000
2. การเลี้ยงสัตว์เพื่อรีดเอานม	
2.1.1 ตั้งแต่ 1 ตัว - 5 ตัว	50



2.1.2	ตั้งแต่ 6 ตัว – 10 ตัว	100
2.1.3	ตั้งแต่ 11 ตัว – 20 ตัว	200
2.1.4	ตั้งแต่ 21 ตัวขึ้นไป	500
3.	การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกันเพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้จะมีการเรียกเก็บค่าดูหรือค่าบริการไม่ว่าทางตรงหรือทางอ้อมหรือไม่ก็ตาม	500
<b>2. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์</b>		
4.	การฆ่าสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาดและการฆ่าเพื่อการบริโภคในครัวเรือน	1,000
4.1.1	โดยใช้เครื่องจักร	300
4.1.2	โดยไม่ใช้เครื่องจักร	
5.	การฟอกหนังสัตว์ ขนสัตว์ การสะสมหนังสัตว์ ขนสัตว์ที่ยังมิได้ฟอก	2,000
6.	การสะสมเขาสัตว์ กระดูกสัตว์ที่ยังมิได้แปรรูป	2,000
7.	การเคี้ยวหนังสัตว์ เอ็นสัตว์ไขสัตว์	300
8.	การต้ม การตาก การเผาเปลือกหอย เปลือกปู เปลือกกุ้ง ยกเว้น ในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขายและการขายในตลาด	300
9.	การประดิษฐ์เครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ จากเปลือกหอย กระดูกสัตว์ เขาสัตว์หนังสัตว์ ขนสัตว์ หรือส่วนอื่น ๆ ของสัตว์	
9.1	โดยใช้เครื่องจักร	
9.1.1	เครื่องจักร ไม่เกิน 20 แรงม้า	2,000
9.1.2	เครื่องจักร ตั้งแต่ 21 แรงม้าขึ้นไป	3,000
9.2	ไม่ใช้เครื่องจักร	500
10.	การผลิต การโม่ การป่น การบด การผสม การบรรจุ การสะสม หรือการกระทำอื่นใดต่อสัตว์หรือพืช หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือพืช เพื่อเป็นอาหารสัตว์	
รายการ		ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ

	(บาท)
10.1 เนื้อที่ประกอบเกินกว่า 200 ตารางเมตร	2,000
10.2 เนื้อที่ตั้งแต่ 100 – 200 ตารางเมตร	1,000
10.3 เนื้อที่ต่ำกว่า 100 ตารางเมตร	500
11. การสะสมหรือการล้างครั้ง	500
<b>3. กิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม</b>	
12. การผลิตเนย เนยเทียม	1,000
13. การผลิตกะปิ น้ำพริกแกง น้ำพริกเผา น้ำปลา น้ำเคย น้ำบูดู ไตปลา เต้าเจี้ยว ซีอิ้ว หอยดอง หรือซอสปรุงรส อื่นๆ ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	500
13.1 การทำและสะสม	300
13.2 การสะสม	
14. การผลิต การหมัก การสะสมปลาร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	
14.1 การทำและสะสม	1,500
14.2 การสะสม	1,000
15. การตากเนื้อสัตว์ การผลิตเนื้อสัตว์เค็ม การเคี้ยวมัน กุ้ง ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	500
16. การนึ่ง การต้ม การเคี้ยว การตาก หรือวิธีอื่นใดใน การผลิตอาหาร จากสัตว์ พืช ยกเว้น ในสถานที่ จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการ ผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	300
17. การเคี้ยวน้ำมันหมู การผลิตกุนเชียง แหนม หมูยอ ไส้กรอก หมูตั้ง ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัว เรือน	300
18. การผลิตเส้นหมี่ ขนمجลิน ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้น เส้น เกี่ยมอี	300
18.1 เส้นหมี่ ก๋วยเตี๋ยว วุ้นเส้น	300
18.2 ขนمجลิน	300
18.3 เต้าหู้	300
18.4 เกี่ยมอี	
19. การผลิตเบะแซ	2,000

รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
20. การผลิตอาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด 20.1 โดยใช้เครื่องจักร 20.2 โดยไม่ใช้เครื่องจักร	2,000 500
21. การประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ หรือขนมอื่นทำนองเดียวกัน 21.1 โดยใช้เครื่องจักร 21.2 โดยไม่ใช้เครื่องจักร	1,000 500
22. การแกะ การล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่ส่วนหนึ่งของกิจการ ห้องเย็น ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	2,000
23. การผลิตน้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำถั่วเหลือง เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ บรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่น ใด ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน 23.1 โดยใช้เครื่องจักร 23.2 โดยไม่ใช้เครื่องจักร	2,000 1,000
24. การผลิต การแบ่งบรรจุน้ำตาล (โดยใช้เครื่องจักร)	2,000
25. การผลิต ผลิตภัณฑ์จากน้ำนมวัว	2,000
26. การผลิต การแบ่งบรรจุ เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ น้ำสมสายชู 26.1 เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ 26.2 น้ำสมสายชู	8,000 1,000
27. การควักกาแฟ และชา	200
28. การผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร 28.1 ใช้เครื่องจักรเกิน 5 แรงม้า 28.2 ใช้เครื่องจักรไม่เกิน 5 แรงม้า 28.3 ไม่ใช้เครื่องจักร	2,000 1,000 500
29. การผลิตผงชูรส	8,000



30. การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภคน้ำ	
30.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	300
30.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ ตั้งแต่ 101 ตารางเมตรขึ้นไป	500
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
31. การตาก การหมัก การดองผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น ยกเว้นการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	
31.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	2,000
31.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ ตั้งแต่ 101 ตารางเมตรขึ้นไป	3,000
32. การผลิต การบรรจุใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ	1,500
33. การผลิตไอศกรีม ยกเว้น การผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน	1,000
33.1 ไม่ใช้เครื่องจักร	2,000
33.2 ใช้เครื่องจักร	
34. การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน	1,000
35. การประกอบกิจการห้องเย็น แช่แข็งอาหาร	5,000
36. การผลิตน้ำแข็ง ยกเว้นการผลิตเพื่อใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารและเพื่อการบริโภคในครัวเรือน	
36.1 ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการไม่เกิน 2 แรงม้า	500
36.2 ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการ 3 - 20 แรงม้า	2,000
36.3 ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการ 21 - 100 แรงม้า	5,000
36.4 ใช้เครื่องจักรประกอบกิจการ 101 แรงม้า ขึ้นไป	7,000
37. การเก็บ การถนอมอาหารด้วยเครื่องจักรที่มีกำลังตั้งแต่ 5 แรงม้าขึ้นไป	2,000
37.1 ตั้งแต่ 5 - 10 แรงม้า	4,000
37.2 ตั้งแต่ 11 แรงม้า ขึ้นไป	

4. กิจกรรมที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่อง สำอาง ผลิตภัณฑ์ชำระล้าง	
38. การผลิต การโม่ การบด การผสม การบรรจุยาด้วย เครื่องจักร	1,200
38.1 เครื่องจักร ไม่เกิน 20 แรงม้า	2,000
38.2 เครื่องจักร ตั้งแต่ 20 แรงม้า ขึ้นไป	
39. การผลิต การบรรจุยาสีฟัน แชมพู ผ้าเย็บ กระดาษ เย็บ เครื่องสำอางต่าง ๆ	3,000
40. การผลิตสำลี ผลิตภัณฑ์จากสำลี	3,000
41. การผลิตผ้าพันแผล ผ้าปิดแผล ผ้าอนามัย ผ้าอ้อม สำเร็จรูป	4,000
42. การผลิตสบู่ ผงซักฟอก ผลิตภัณฑ์ชำระล้างต่าง ๆ	2,000
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
5. กิจกรรมที่เกี่ยวกับการเกษตร	
43. การอัด การสกัดเอาน้ำมันจากพืช	2,000
44. การล้าง การอบ การรม การสะสมยางดิบ	2,000
45. การผลิตแป้งมันสำปะหลัง แป้งสาคูหรือแป้งอื่น ๆ ใน ทำนองเดียวกันด้วยเครื่องจักร	2,000
46. การสีข้าวด้วยเครื่องจักร	
46.1 เครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้า	300
46.2 เครื่องจักรตั้งแต่ 21 แรงม้าขึ้นไป	2,000
47. การผลิตยาสูบ	
47.1 เครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้า	2,500
47.2 เครื่องจักรตั้งแต่ 21 แรงม้าขึ้นไป	4,000
48. การขัด การกะเทาะ การบดเมล็ดพืช การนวดข้าว ด้วยเครื่องจักร	1,000
48.1 เครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้า	2,000
48.2 เครื่องจักรตั้งแต่ 21 แรงม้าขึ้นไป	

49. การผลิต การสะสมปุ๋ย	
49.1 การผลิต	2,000
49.2 การสะสม	
49.2.1 พื้นที่ไม่เกิน 100 ตารางเมตรขึ้นไป	200
49.2.2 พื้นที่ 101 – 200 ตารางเมตร	500
49.2.3 พื้นที่ 201 ตารางเมตรขึ้นไป	1,000
50. การผลิตไยมะพร้าวหรือวัตถุล้ายคลึงด้วยเครื่องจักร	2,000
51. การตาก การสะสมหรือการขนถ่ายมันสำปะหลัง	8,000
<b>6. กิจการที่เกี่ยวกับโลหะหรือแร่</b>	
52. การผลิตโลหะเป็นภาชนะ เครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์หรือเครื่องใช้ต่าง ๆ	1,000
52.1 โดยใช้เครื่องจักร	500
52.2 โดยไม่ใช้เครื่องจักร	
53. การหลอม การหล่อ การถลุงแร่หรือโลหะทุกชนิด ยกเว้นกิจการใน (52)	2,000
<b>รายการ</b>	<b>ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)</b>
54. การกลึง การเจาะ การเชื่อม การตี การตัด การประสาน การรีด การอัดโลหะด้วยเครื่องจักรหรือก๊าซหรือ ไฟฟ้า ยกเว้นกิจการใน (52)	300
55. การเคลือบ การชุบโลหะด้วยตะกั่ว สังกะสี ดีบุก โครเมียม นิกเกิลหรือโลหะอื่นใด ยกเว้นกิจการใน (52)	1,000
56. การขัดการล้างโลหะด้วยเครื่องจักร สารเคมี หรือวิธีอื่นใด ยกเว้นกิจการใน (52)	1,500
56.1 สถานที่ประกอบกิจการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 201 ตารางเมตรขึ้นไป	1,000
56.2 สถานที่ประกอบกิจการมีเนื้อที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	



57. การทำเหมืองแร่ การสะสม การแยก การคัดเลือกหรือ การล้างแร่	10,000
7. กิจการที่เกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล	
58. การต่อ การประกอบ การเคาะ การปะผุ การพ่นสี การ พ่นสารกันสนิมยานยนต์	300
59. การตั้งศูนย์ถ่วงล้อ การซ่อม การปรับแต่งระบบปรับ อากาศหรืออุปกรณ์ที่เป็น ส่วนประกอบของยานยนต์ เครื่องจักรหรือเครื่องกล	600
59.1 การตั้งศูนย์ถ่วงล้อ	600
59.2 การซ่อม การปรับแต่ง ระบบปรับอากาศ	
59.3 การซ่อม การปรับแต่ง อุปกรณ์ที่เป็นส่วนประกอบ ของยานยนต์เครื่องจักรหรือเครื่องกล	600
60. การประกอบธุรกิจเกี่ยวกับยานยนต์ เครื่องจักรหรือ เครื่องกล ซึ่งมีไว้บริการหรือ จำหน่ายและในการประกอบธุรกิจนั้นมีการซ่อมหรือ ปรับปรุงยานยนต์ เครื่องจักร หรือเครื่องกลดังกล่าวด้วย	1,000
61. การล้าง การอัดฉีดยานยนต์	300
62. การผลิต การซ่อม การอัดแบตเตอรี่	300
63. การปะ การเชื่อมยาง	
63.1 รถยนต์	300
63.2 รถจักรยานยนต์	200
63.3 รถจักรยาน	100
64. การอัดผ้าเบรค ผ้าครีซ	600
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
8. กิจการที่เกี่ยวกับไม้	
65. การผลิตไม้ขีดไฟ	3,000

66. การเลื่อย การซอย การตัด การไส การเจาะ การขุด ร่อง การทำคิ้ว หรือการตัดไม้ ด้วยเครื่องจักร	500
66.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	800
66.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 201 ตารางเมตร ขึ้นไป	
67. การประดิษฐ์ไม้ หวายเป็นสิ่งของด้วยเครื่องจักร หรือ การพ่น การทาสารเคลือบ เงานสีหรือการแต่งสำเร็จผลิตภัณฑ์จากไม้หรือหวาย	800
67.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 201 ตารางเมตร ขึ้นไป	500
67.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	
68. การอบไม้	1,500
69. การผลิตรูปด้วยเครื่องจักร	1,500
70. การประดิษฐ์สิ่งของ เครื่องใช้ เครื่องเขียนด้วย กระจกดาษ	2,000
70.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 201 ตารางเมตร ขึ้นไป	1,500
70.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร	
71. การผลิตกระจกต่าง ๆ	2,000
72. การเผาถ่าน หรือการสะสมถ่าน	
72.1 การเผาถ่าน	200
72.2 การสะสมถ่าน	200
72.2.1 เพื่อขายส่ง	200
72.2.2 เพื่อขายปลีก	100
<b>๑. กิจการที่เกี่ยวกับการบริการ</b>	
73. กิจการสปาเพื่อสุขภาพ เว้นแต่เป็นการให้บริการใน สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล	1,000
74. การประกอบกิจการอาบ อบ นวด เว้นแต่เป็นการให้ บริการใน ๙(๗๓) หรือใน สถานพยาบาลตามกฎหมาย ว่าด้วยสถานพยาบาล	2,000
75. การประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ อบไอน้ำ อบ สมุนไพร เว้นแต่เป็นการให้บริการใน ๙(๗๓) หรือใน	300

สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล	
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
76. การประกอบกิจการโรงแรมหรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน 76.1 ขนาดไม่เกิน 20 ห้อง 76.2 ขนาด 21 – 70 ห้อง 76.3 ขนาด 71 – 150 ห้อง 76.4 ขนาด 151 ห้องขึ้นไป	500 1,000 2,000 3,000
77. การประกอบกิจการหอพัก อาคารชุดให้เช่า ห้องเช่า ห้องแบ่งเช่า หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน 77.1 จำนวนไม่เกิน 10 ห้อง 77.2 จำนวน 11 – 50 ห้อง 77.3 จำนวน 51	300 500 1,000
78. การประกอบกิจการโรงแรมหรสพ	2,000
79. การจัดให้มีการแสดงดนตรี เต็มรำ รำวง ร้องแจ๊ส ดิส โก้เทค คาราโอเกะ หรือการแสดงอื่นๆ ในทำนอง เดียวกัน	400
80. การประกอบกิจการสระว่ายน้ำหรือกิจการอื่นๆใน ทำนองเดียวกันเว้นแต่เป็นการให้บริการใน 9(73)	1,000
81. การจัดให้มีการเล่นสเก็ต โดยมีแสงหรือเสียงประกอบ หรือการเล่นอื่นในทำนอง เดียวกัน	3,000
82. การประกอบกิจการเสริมสวยหรือแต่งผม เว้นแต่ กิจการที่อยู่ในบังคับตามกฎหมายว่าด้วยการประกอบ วิชาชีพเวชกรรม 82.1 สถานที่ตัดผม แก้อิ้วละ 82.2 สถานที่ตัดผม และเสริมสวย แก้อิ้วละ	100 100
83. การประกอบกิจการให้บริการควบคุมน้ำหนัก โดยวิธี การควบคุมทางโภชนาการ ให้อาหารที่มีวัตถุประสงค์ พิเศษ การบริหารร่างกาย หรือโดยวิธีอื่นใด เว้นแต่	



เป็นการให้บริการใน 9 (73) หรือในสถานพยาบาลตาม กฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล	2,000
84. การประกอบกิจการสวนสนุก ตู้เกม	300
85. การประกอบกิจการสนามกอล์ฟหรือสถานฝึกซ้อม กอล์ฟ	5,000
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
86. การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์ และสิ่งแวดล้อม	1,000
87. การสักผิวหนัง การเจาะหูหรือเจาะอวัยวะอื่น	500
88. การประกอบกิจการให้บริการเลี้ยงลูกและดูแลเด็กที่ บ้าน	500
10. กิจการที่เกี่ยวกับสิ่งทอ	
89. การปั่นด้าย การกรอตัดย การทอผ้าด้วยเครื่องจักร หรือ การทอผ้าด้วยมือตั้งแต่ 5 กี่ ขึ้นไป	1,000
90. การสะสมปอ ป่าน ฝ้ายหรือนุ่น	1,000
91. การปั่นฝ้ายหรือนุ่นด้วยเครื่องจักร	1,500
92. การทอเสื่อ กระสอบ พรหม หรือสิ่งทออื่น ๆ ด้วย เครื่องจักร	1,000
93. การเย็บผ้าด้วยเครื่องจักรตั้งแต่ 5 เครื่องขึ้นไป	
93.1 เครื่องจักรตั้งแต่ 5 – 10 เครื่อง	500
93.2 เครื่องจักร 11 – 20 เครื่อง	1,000
93.3 เครื่องจักรตั้งแต่ 21 เครื่องขึ้นไป	2,000
94. การพิมพ์ผ้า หรือการพิมพ์บนสิ่งทออื่น ๆ	
94.1 ไม่ใช้เครื่องจักร	500
94.2 ใช้เครื่องจักร	1,000
95. การซัก การอบ การรีด การอัดกลีบผ้าด้วยเครื่องจักร	
95.1 เครื่องจักรความจุรวม ไม่เกิน 25 กิโลกรัม	300
95.2 เครื่องจักรความจุรวม เกิน 25 กิโลกรัม	500

96. การย้อม การกัดสีผ้าหรือสิ่งทออื่น ๆ	
96.1 ไม่ใช้เครื่องจักร	500
96.2 ใช้เครื่องจักร	1,000
<b>11. กิจกรรมที่เกี่ยวกับหิน ดิน ทราาย ซีเมนต์ หรือวัสดุที่คล้ายคลึง</b>	
97. การผลิตภาชนะดินเผาหรือผลิตภัณฑ์ดินเผา	
97.1 ไม่ใช้เครื่องจักร	500
97.2 ใช้เครื่องจักร	1,000
98. การระเบิด การโม่ การป่นหินด้วยเครื่องจักร	2,000
<b>รายการ</b>	<b>ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)</b>
99. การผลิตเครื่องใช้ด้วยซีเมนต์ หรือวัสดุที่คล้ายคลึง	
99.1 ไม่ใช้เครื่องจักร	500
99.2 ใช้เครื่องจักร	1,000
100. การสะสม การผสมซีเมนต์ หิน ทราาย หรือวัสดุที่คล้ายคลึง	1,000
100.1 ไม่เกิน 5,000 กิโลกรัม	1,500
100.2 เกินกว่า 5,000 กิโลกรัม	
101. การเจียรไนเพชร พลอย หิน กระจก หรือวัสดุที่คล้ายคลึง	1,000
102. การเลื่อย การตัด หรือการประดิษฐ์หินเป็นสิ่งของต่าง ๆ	1,000
103. การผลิตซอล์ก ปูนปาสเตอร์ ปูนขาว ดินสอพอง หรือการเผาหินปูน	2,000
104. การผลิตผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ที่มีแร่ใยหินเป็นส่วนประกอบหรือส่วนผสม เช่น ผ้าเบรก ผ้าครีซ กระจับเบื้องมุงหลังคา กระจับเบื้องยาง ผ้าเพดาน ท่อน้ำ เป็นต้น	4,000
105. การผลิตกระจกหรือผลิตภัณฑ์แก้ว	2,000
106. การผลิตกระดาษทราย	2,000
107. การผลิตใยแก้วหรือผลิตภัณฑ์จากใยแก้ว	5,000

12. กิจกรรมที่เกี่ยวกับปิโตรเลียม ถ่านหิน สารเคมี	
108. การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งกรด ต่าง สารออกซิไดส์ หรือสารตัวทำลาย	3,000
109. การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งก๊าซ 109.1 การผลิต บรรจุแก๊ส 109.2 การสะสม การขนส่ง	2,000 300
110. การผลิต การกลั่น การสะสม การขนส่งน้ำมันปิโตร เลียมหรือผลิตภัณฑ์ ปิโตรเลียมต่าง ๆ 110.1 การผลิต 110.2 การกลั่น 110.3 การสะสม 110.3.1 คลังน้ำมัน 110.3.4 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 100 ตาราง เมตร 110.3.5 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 101- 200 ตารางเมตร	10,000 10,000 10,000 500 1,000
รายการ	ค่า ธรรมเนียม/ ปีฉบับละ (บาท)
110.3.6 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่เกิน 200 ตาราง เมตรขึ้นไป 110.4 การขนส่ง	2,000 3,000
111. การผลิต การสะสม การขนส่งถ่านหิน ถ่านโค้ก 111.1 เพื่อขายส่ง 111.1.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 101 ตาราง เมตรขึ้นไป 111.1.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 100 ตาราง เมตร 111.2 เพื่อขายปลีก 111.2.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 51 ตาราง เมตรขึ้นไป	10,000 5,000 600 400



111.2.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	
112. การพ่นสี ยกเว้นกิจการใน (58)	1,000
113. การประดิษฐ์สิ่งของเครื่องใช้ด้วยยาง ยางเทียม พลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์ หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	2,000
114. การโม่ การบดชั้น	2,000
115. การผลิตสีหรือน้ำมันผสมสี	3,000
116. การผลิต การล้างฟิล์มรูปถ่ายหรือฟิล์มภาพยนตร์	
116.1 การผลิตฟิล์มถ่ายรูป	1,000
116.2 การล้างฟิล์มถ่ายรูป	1,000
117. การเคลือบ การชุบวัตถุด้วยพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	1,000
118. การผลิตพลาสติก เซลลูลอยด์ เบเกอร์ไลท์หรือวัตถุที่คล้ายคลึง	1,000
119. การผลิต การบรรจุสารเคมีดับเพลิง	
119.1 การผลิต	3,000
119.2 การบรรจุ	2,000
120. การผลิตน้ำแข็งแห้ง	2,000
121. การผลิต การสะสม การขนส่งดอกไม้เพลิงหรือสารเคมีอันเป็นส่วนประกอบในการผลิตดอกไม้เพลิง	
121.1 โรงงานผลิตและสะสม	2,000
121.2 สถานที่ผลิตและสะสม	
รายการ	ค่า ธรรมเนียม ปีฉบับละ (บาท)
121.2.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 101 ตารางเมตร ขึ้นไป	1,500
121.2.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 100 ตารางเมตร	1,000

122. การผลิตเซลล์แสงอาทิตย์หรือสารเคลือบเงา	2,000
123. การผลิต การบรรจุ การสะสม การขนส่งสารกำจัดศัตรูพืชหรือพาหะนำโรค	1,000
123.1 การผลิต	1,000
123.2 การบรรจุ	1,000
123.3 การสะสม	1,000
123.4 การขนส่ง	
124. การผลิต การบรรจุ การสะสมกาว	1,000
13. กิจการอื่น ๆ	
125. การพิมพ์หนังสือหรือสิ่งพิมพ์อื่นที่มีลักษณะเดียวกันด้วยเครื่องจักร	1,000
125.1 เครื่องจักรรวมมีกำลังรวมกันตั้งแต่ 21 แรงม้า ขึ้นไป	500
125.2 เครื่องจักรที่มีกำลังรวมกันไม่เกิน 20 แรงม้า	
126. การผลิต การซ่อมเครื่องอิเล็กทรอนิกส์ เครื่องไฟฟ้า อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ อุปกรณ์ ไฟฟ้า	1,000
126.1 การผลิต	
126.2 การซ่อม	1,000
126.2.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 201 ตารางเมตร ขึ้นไป	500
126.2.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ 51 – 200 ตารางเมตร	300
126.2.3 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	
127. การผลิตเทียน เทียนไขหรือวัตถุที่คล้ายคลึง	300
128. การพิมพ์แบบ พิมพ์เขียว หรือการถ่ายเอกสาร	
128.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 101 ตารางเมตร ขึ้นไป	1,000
128.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ 51 – 100 ตารางเมตร	500
128.3 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 50 ตารางเมตร	300
129. การสะสมวัตถุหรือสิ่งของที่ชำรุด ใช้งานแล้วหรือเหลือใช้	500
129.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 401 ตารางเมตร	300

<p>ขึ้นไป</p> <p>129.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร</p>	
<p>รายการ</p>	<p>ค่า ธรรมเนียม ปีฉบับละ (บาท)</p>
<p>130. การประกอบกิจการโกดังสินค้า</p> <p>130.1 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ตั้งแต่ 401 ตารางเมตร ขึ้นไป</p> <p>130.2 สถานที่ประกอบการมีเนื้อที่ไม่เกิน 400 ตารางเมตร</p>	<p>1,000</p> <p>500</p>
<p>131. การล้างขวด ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้แล้ว</p>	<p>300</p>
<p>132. การพิมพ์สิ่งลงบนวัตถุที่มีใช้สิ่งทอ</p>	<p>300</p>
<p>133. การก่อสร้าง</p> <p>- คิดพื้นที่ก่อสร้างตารางเมตรละ 1 บาท แต่ไม่เกิน 10,000 บาท</p>	<p>ตารางเมตรละ</p> <p>1- 10,000</p> <p>(บาท)</p>