

## ประกาศกรมประมง

เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา  
หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง  
พ.ศ. ๒๕๖๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙๘ แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดี  
กรมประมงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง  
สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขาย สัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง  
พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๖ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๙

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“มาตรฐานด้านสุขอนามัย” หมายความว่า มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง  
สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำที่กรมประมงกำหนดแนบท้ายประกาศนี้

“ท่าเทียบเรือประมง” หมายความว่า สถานที่ซึ่งจัดขึ้นสำหรับใช้จอดหรือเทียบเรือประมง  
เพื่อขนถ่ายสัตว์น้ำ หรือใช้ในการนำสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำขึ้นจากเรือประมง ที่ต้องมีหนังสือรับรอง  
มาตรฐานสุขอนามัยด้านสุขอนามัยท่าเทียบเรือประมงตามกฎหมายว่าด้วยการขออนุญาตทะเบียน  
และการรับจดทะเบียนท่าเทียบเรือประมง

“สะพานปลา” หมายความว่า สะพานปลาตามกฎหมายว่าด้วยการจัดระเบียบกิจการแพปลา

“กิจการแพปลา” หมายความว่า กิจการแพปลาตามกฎหมายว่าด้วยการจัดระเบียบกิจการแพปลา  
และให้หมายความรวมถึงผู้ประกอบการกิจกรรมคัดแยก ซื้อขายสัตว์น้ำในลักษณะขายส่งด้วยวิธีประมูล  
หรือต่อรองราคา โดยอาจมีการดำเนินกิจกรรมอื่น ๆ อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง เช่น การเก็บรักษา  
หรือการขนส่งสัตว์น้ำด้วยก็ได้

“ตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ” หมายความว่า สถานที่ที่จัดให้มีการซื้อขายสินค้าสัตว์น้ำเป็นหลัก  
ในลักษณะขายส่งด้วยวิธีประมูลหรือต่อรองราคา

“สถานประกอบการ” หมายความว่า ท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา  
หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ

“หนังสือรับรอง” หมายความว่า หนังสือที่กรมประมงออกให้เพื่อรับรองว่าสถานประกอบการนั้น  
มีมาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ  
ตามที่กรมประมงกำหนด

“ผู้มีอำนาจลงนาม” หมายความว่า ผู้อำนวยการกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง  
หรือผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงในพื้นที่รับผิดชอบ

“ผู้ตรวจสอบประเมิน” หมายความว่า นักวิชาการผลิตภัณฑ์อาหาร นักวิชาการประมง เจ้าพนักงานประมง สังกัดกองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสมุทรสาคร ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสุราษฎร์ธานี ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสงขลา หรือสถาบัน หรือบุคคลอื่นใดซึ่งอธิบดีกรมประมงมอบหมาย ให้ทำหน้าที่เป็นผู้ตรวจสอบประเมิน

ข้อ ๓ มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา ตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ ดังต่อไปนี้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้

๓.๑ ท่าเทียบเรือประมงพาณิชย์ ท่าเทียบเรือประมงสำหรับการนำเข้าสู่สัตว์น้ำ ท่าเทียบเรือประมงของโรงงานแปรรูปสัตว์น้ำ ท่าเทียบเรือประมงพื้นบ้านกรณีที่มีการส่งออกสัตว์น้ำ หรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ ให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ๑ แนบท้ายประกาศนี้

๓.๒ ท่าเทียบเรือประมงที่บริการน้ำ หรือน้ำแข็ง ให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๔ ผู้ใดประสงค์จะขอรับหนังสือรับรอง ให้ยื่นคำขอตามแบบแนบท้ายประกาศนี้ พร้อมเอกสารหรือหลักฐาน ดังต่อไปนี้

๔.๑ กรณีเป็นบุคคลธรรมดา

(๑) แสดงบัตรประจำตัวประชาชน

(๒) แสดงสำเนาทะเบียนบ้าน

๔.๒ กรณีเป็นนิติบุคคล

(๑) แสดงหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนซึ่งมีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง

(๒) แสดงบัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือของหุ้นส่วนผู้จัดการ หรือผู้แทนอื่นใดของนิติบุคคลนั้น แล้วแต่กรณี

๔.๓ กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่นมายื่นคำขอหรือดำเนินการแทนบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคล ให้แนบหนังสือมอบอำนาจมาพร้อมกับคำขอ และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ และให้ผู้รับมอบอำนาจแสดงบัตรประจำตัวประชาชน

๔.๔ แบบแผนที่แสดงที่ตั้งของสถานประกอบการ

ข้อ ๕ ผู้ยื่นคำขอตามประกาศนี้ต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

๕.๑ ต้องเป็นเจ้าของสถานประกอบการ หรือผู้รับมอบอำนาจ

๕.๒ ในกรณีผู้ยื่นคำขอเคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง กรณีสถานประกอบการไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัย สามารถยื่นคำขอหนังสือรับรองได้อีก เมื่อได้ปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ สถานที่ในการยื่นคำขอ

๖.๑ ในกรณีที่สถานประกอบการอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดสมุทรสงคราม สมุทรสาคร นครปฐม ราชบุรี เพชรบุรี กาญจนบุรี และประจวบคีรีขันธ์ ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์วิจัย และตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสมุทรสาคร หรือสำนักงานประมงจังหวัด หรือสำนักงานประมงอำเภอ ในพื้นที่ที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่

๖.๒ ในกรณีที่สถานประกอบการอยู่ในเขตพื้นที่ภาคใต้ตอนบน ได้แก่ จังหวัดชุมพร ระนอง พังงา กระบี่ ภูเก็ต สุราษฎร์ธานี และนครศรีธรรมราช ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์วิจัย และตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสุราษฎร์ธานี หรือสำนักงานประมงจังหวัด หรือสำนักงานประมงอำเภอ ในพื้นที่ที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่

๖.๓ ในกรณีที่สถานประกอบการอยู่ในเขตพื้นที่ภาคใต้ตอนล่าง ได้แก่ จังหวัดพัทลุง สงขลา ตรัง สตูล ปัตตานี ยะลา และนราธิวาส ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์วิจัยและตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมงสงขลา หรือสำนักงานประมงจังหวัด หรือสำนักงานประมงอำเภอ ในพื้นที่ที่สถานประกอบการนั้นตั้งอยู่

๖.๔ ในกรณีสถานประกอบการอยู่ที่กรุงเทพมหานคร หรือจังหวัดอื่นนอกจาก ข้อ ๖.๑ ๖.๒ และ ๖.๓ ให้ยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ ณ กองตรวจสอบคุณภาพสินค้าประมง กรมประมง

ข้อ ๗ เมื่อเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอแล้ว ให้ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของคำขอ และเอกสารหรือหลักฐานประกอบคำขอนั้น และให้ดำเนินการ ดังนี้

๗.๑ หากเห็นว่าไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้คืนคำขอกับเอกสารหลักฐานและแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบภายใน ๒ วันทำการ นับแต่วันรับคำขอ เพื่อทำการแก้ไขให้ถูกต้องและยื่นใหม่ต่อไป โดยถือปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

๗.๒ หากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าหน้าที่แจ้งให้ผู้ตรวจประเมินทราบภายใน ๒ วันทำการ นับแต่วันที่เจ้าหน้าที่ได้รับคำขอถูกต้องครบถ้วน เพื่อให้ผู้ตรวจประเมินดำเนินการ กำหนดวันนัดตรวจ

ข้อ ๘ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินดำเนินการแจ้งวันนัดตรวจสถานประกอบการให้แก่ผู้ยื่นคำขอทราบและเข้าตรวจประเมินสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้ ตามกำหนดวันและเวลานัดหมาย

ข้อ ๙ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินสรุปผลการตรวจประเมินและจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน พร้อมทั้งเสนอความเห็นต่อผู้มีอำนาจลงนามเพื่อพิจารณาภายใน ๓๐ วันทำการ นับแต่วันตรวจประเมินแล้วเสร็จ

กรณีผลการประเมินไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจสอบประเมินแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงข้อบกพร่องภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ยื่นคำขอแก้ไขข้อบกพร่องภายในระยะเวลาที่ผู้ตรวจสอบประเมินกำหนด เมื่อผู้ยื่นคำขอแก้ไขข้อบกพร่องแล้วเสร็จตามระยะเวลาที่ผู้ตรวจสอบประเมินกำหนด ให้ส่งหลักฐานการแก้ไขให้ผู้ตรวจสอบประเมินพิจารณา และหากผู้ตรวจสอบประเมินพิจารณาแล้วเห็นว่ามีความจำเป็นต้องตรวจประเมินใหม่ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินนัดหมายผู้ยื่นคำขอเพื่อตรวจประเมินใหม่ หากผลการประเมินดังกล่าวยังคงไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจสอบประเมินแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงข้อบกพร่องภายใน ๕ วันทำการ นับแต่วันพิจารณาแล้วเสร็จ ทั้งนี้ โดยถือปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

กรณีผลการประเมินเป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจสอบประเมินจัดทำหนังสือรับรองตามแบบแนบท้ายประกาศนี้ เสนอผู้มีอำนาจลงนาม เพื่อลงนามในหนังสือรับรอง

หนังสือรับรองที่ออกให้ตามประกาศนี้ให้มีอายุ ๒ ปี นับแต่วันออกหนังสือรับรอง

ข้อ ๑๐ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองอย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง เพื่อตรวจสอบสถานประกอบการให้ยังคงรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้

กรณีผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินตามวรรคหนึ่ง หากผลการประเมินเป็นไปตามมาตรฐาน หรือกรณีที่ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินสถานประกอบการในปีที่หนังสือรับรองหมดอายุและผลการประเมินเป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจสอบประเมินเสนอผู้มีอำนาจลงนามต่ออายุหนังสือรับรองให้ใหม่โดยนับอายุของหนังสือรับรองต่อจากวันที่หมดอายุ ทั้งนี้ ให้ถือว่าหนังสือรับรองฉบับเดิมยังคงมีผลใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะได้รับหนังสือรับรองฉบับใหม่ หรือได้รับแจ้งว่าไม่ต่ออายุให้กรณีหากผลการประเมินไม่เป็นไปตามมาตรฐานให้ดำเนินการตามข้อ ๙ วรรคสอง

ให้นำความในข้อ ๘ และข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๑๑ ผู้ได้รับหนังสือรับรองต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

๑๑.๑ ดูแลรักษาสถานประกอบการให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้

๑๑.๒ ยินยอมให้ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าสถานประกอบการที่ได้รับหนังสือรับรองในระหว่างเวลาทำการของสถานประกอบการ เพื่อทำการตรวจประเมินสถานประกอบการตามข้อ ๑๐ เพื่อรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานของการรับรองตามประกาศนี้

๑๑.๓ อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่ผู้ตรวจสอบประเมิน ในการติดตามตรวจสอบ

๑๑.๔ ให้ข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับเรือประมง ท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำที่ได้รับหนังสือรับรองเมื่อผู้ตรวจสอบประเมินร้องขอ

## ๑๑.๕ ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ตรวจสอบประเมิน

ข้อ ๑๒ เมื่อผู้ตรวจสอบประเมินตรวจพบว่าผู้ได้รับหนังสือรับรองมิได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขอนามัยท้ายประกาศนี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เสนอผู้มีอำนาจลงนามเพื่อพิจารณาลงนามในหนังสือแจ้งเตือนให้ผู้นั้นปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง โดยกำหนดระยะเวลาในการปรับปรุงแก้ไขตามที่เห็นสมควร

เมื่อพนักงานกำหนดระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง ผู้ได้รับหนังสือรับรองไม่ปรับปรุงแก้ไข หรือปรับปรุงแล้วไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยแนบท้ายประกาศนี้ ให้พนักงานเจ้าหน้าที่เสนอผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาลงนามในหนังสือแจ้งเตือนผู้นั้นให้ปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้องอีกครั้ง โดยกำหนดระยะเวลาในการปรับปรุงแก้ไขตามที่เห็นสมควร

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินรายงานต่อผู้มีอำนาจลงนามเพื่อสั่งเพิกถอนหนังสือรับรองในกรณี ดังต่อไปนี้

๑๓.๑ เมื่อมีเหตุอันสงสัยหรือมีการตรวจพบภายหลังว่าเอกสารหลักฐานซึ่งผู้ได้รับหนังสือรับรองนำมายื่นตามประกาศนี้เป็นเอกสารปลอม

๑๓.๒ เมื่อพ้นระยะเวลาที่กำหนดให้ปรับปรุงแก้ไขตามข้อ ๑๒ วรรคสอง ผู้ได้รับหนังสือรับรองไม่ปรับปรุงแก้ไข หรือปรับปรุงแล้วไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยแนบท้ายประกาศนี้ ทั้งนี้ ให้ถือปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

ข้อ ๑๔ คำขอที่ได้ยื่นไว้ตามประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจกรรมแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขาย สัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๕๙ และยังอยู่ในระหว่างการพิจารณารับรองมาตรฐานให้ใช้หลักเกณฑ์การพิจารณาตามประกาศนี้

ข้อ ๑๕ หนังสือรับรองที่ได้ออกให้ตามประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจกรรมแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขาย สัตว์น้ำ และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๖ เมษายน ๒๕๕๙ ก่อนการแบ่งประเภทของท่าเทียบเรือประมงตามกฎกระทรวง เรื่อง การขอจดทะเบียนและการรับจดทะเบียนท่าเทียบเรือประมง (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๑ ลงวันที่ ๑๔ กันยายน ๒๕๖๑ ให้ยังคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุหรือถูกเพิกถอนก่อนวันที่ประกาศนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๑๖ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

อดิศร พร้อมเทพ

อธิบดีกรมประมง

ที่...../.....

แบบคำขอหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือ  
ตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

มีภูมิลำเนาอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....

รหัสไปรษณีย์.....หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นแบบคำขอในฐานะ  ส่วนตัวหรือ  ผู้แทนนิติบุคคลชื่อ.....

ซึ่งมีสำนักงานอยู่เลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....ตำบล.....

อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

หมายเลขโทรศัพท์/โทรสาร..... E-mail.....

สถานที่สะดวกในการติดต่อ  สำนักงาน  บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

เพื่อขอหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาด  
กลางซื้อขายสัตว์น้ำ ชื่อ.....

ประเภทการรับรอง

- ท่าเทียบเรือประมงพาณิชย์
- ท่าเทียบเรือประมงสำหรับการนำเข้าสู่สัตว์น้ำ
- ท่าเทียบเรือประมงที่บริการน้ำหรือน้ำแข็ง
- ท่าเทียบเรือประมงพื้นบ้าน กรณีที่มีการส่งออกสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ

พร้อมนี้ได้ยื่นเอกสารหลักฐานประกอบแบบคำขอ ดังต่อไปนี้

- บัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ยื่นคำขอ ในกรณีเป็นบุคคลธรรมดา
- หนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัท หรือห้างหุ้นส่วน ซึ่งมีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน

นับแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง บัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของกรรมการผู้จัดการผู้มีอำนาจ

ลงนามผูกพันบริษัท หรือของหุ้นส่วนผู้จัดการ หรือผู้แทนอื่นใดของนิติบุคคลนั้น แล้วแต่กรณี ในกรณีเป็นนิติบุคคล

- แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานประกอบการ

กรณีมอบอำนาจให้ผู้ยื่นมายื่นคำขอ หรือดำเนินการแทน ให้แนบเอกสารหลักฐานต่อไปนี้ด้วย

- หนังสือมอบอำนาจที่ติดอากรแสตมป์ตามที่กฎหมายกำหนด
- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน และสำเนาทะเบียนบ้านของผู้มอบอำนาจและ

ให้ผู้รับมอบอำนาจแสดงเอกสารดังกล่าว

ข้าพเจ้า.....หรือนิติบุคคลชื่อ.....

ตกลงและยินยอมปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศที่เกี่ยวกับการนี้ และเงื่อนไขตามที่กำหนดไว้  
ในหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลาง  
ซื้อขายสัตว์น้ำอย่างถูกต้องครบถ้วนทุกประการ

(ลายมือ).....ผู้ยื่นคำขอ

(.....)

หมายเหตุ

ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ถูกต้อง

หนังสือรับรองเลขที่ .....

กรมประมง

หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยของทำเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจกรรมปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้ไว้แก่

ชื่อทำเทียบเรือ.....

ประเภท.....

หมายเลขสถานประกอบการ .....

ที่อยู่.....

เพื่อแสดงว่าเป็น.....ที่ผ่านมาตรฐานด้านสุขอนามัยของทำเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจกรรมปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ

วันที่ออกใบรับรอง .....

วันที่หมดอายุ .....

(.....)

ตำแหน่ง.....

## มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา กิจการแพปลา หรือตลาดกลางซื้อขายสัตว์น้ำ

ข้อที่ ๑ ด้านโครงสร้างของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่มีการกองขยะหรือสิ่งปฏิกูลที่อาจเป็นแหล่งที่อยู่และเพาะพันธุ์ของหนู แมลง และสัตว์อื่นๆ
- ๑.๒ บริเวณคัดแยก จัดเก็บ และหรือจัดจำหน่าย ถูกสุขลักษณะ มีหลังคาที่สามารถกันแดดและฝน และเป็นสัดส่วนแยกจากที่พักและร้านอาหารอย่างเหมาะสม
- ๑.๓ พื้นต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง มีผิวเรียบ ไม่ลื่นในระหว่างปฏิบัติงาน ไม่ดูดซับน้ำ ล้างทำความสะอาดได้ง่าย มีความลาดเอียงไปทางท่อระบายน้ำอย่างเหมาะสม ไม่มีน้ำขัง
- ๑.๔ มีที่เก็บหรือกำจัดขยะแยกเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ
- ๑.๕ มีอ่างล้างมือในบริเวณที่สะดวกต่อการใช้งาน อยู่ในสภาพดี สะอาด มีจำนวนเพียงพอ ก๊อกน้ำเป็นชนิดไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวและอุปกรณ์ทำให้มือแห้ง เช่น กระดาษเช็ดมือหรือผ้าเช็ดมือชนิดใช้ครั้งเดียว หรือเครื่องปามือ
- ๑.๖ การระบายน้ำเสียที่มาจาก การล้างและบรรจุสัตว์น้ำ ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ
- ๑.๗ มีแสงสว่างเพียงพอในบริเวณทำงาน และมีฝาครอบหลอดไฟ เพื่อป้องกันการตกปลอมปนของเศษแก้ว

ข้อที่ ๒ ด้านวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์ทุกชนิดต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สีส่อนที่ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำและไม่เป็นสนิม อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน และสะดวกในการรักษาความสะอาด
- ๒.๒ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนโดยเฉพาะพื้นผิวสัมผัสกับสัตว์น้ำ

ข้อที่ ๓ ด้านบุคลากรของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๓.๑ มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ นอกจากนี้จะมีการป้องกันที่เหมาะสม เช่น ปิดแผลด้วยแผ่นพลาสติก และสวมถุงมืออีกชั้น
- ๓.๒ ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ \*\*\*
- ๓.๓ ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการทำงาน ตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา
- ๓.๔ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและรองเท้าบูตที่ใส่ทำงานต้องสะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับ ถ้าสวมถุงมือ ถุงมือต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาด
- ๓.๕ ห้ามรับประทานอาหาร จำหน่ายอาหาร สูดบุหรี่ ใช้น้ำลายในบริเวณปฏิบัติงาน และไม่ไอ/จามใส่สัตว์น้ำ
- ๓.๖ ได้รับการอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง



ข้อที่ ๔ ด้านการดูแลรักษาสัตว์น้ำ การเก็บรักษา และการขนถ่ายสัตว์น้ำ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๔.๑ มีการตรวจสอบคุณภาพสัตว์น้ำทางประสาทสัมผัสก่อนการจำหน่ายจากเจ้าหน้าที่ที่กรมประมงมอบหมาย และจัดเก็บบันทึกไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

๔.๒ เก็บรักษาสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะและรักษาอุณหภูมิสัตว์น้ำให้ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

๔.๓ มีการแยกฐานตามแหล่งที่มาของสัตว์น้ำอย่างชัดเจน มีบันทึกรายละเอียดของแหล่งจับหรือแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ พร้อมเก็บไว้เพื่อการตรวจสอบ

๔.๔ มีการป้องกันการปนเปื้อนจุลินทรีย์ สารเคมี น้ำมัน เชื้อราควัน สิ่งปลอมปน

๔.๕ ขนถ่ายและคัดแยกสัตว์น้ำอย่างรวดเร็วและถูกสุขลักษณะ โดยไม่ทำให้สัตว์น้ำเสียหายและไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน ควบคุมการเพิ่มขึ้นของอุณหภูมิระหว่างการขนถ่ายไม่เกิน ๔ องศาเซลเซียส \*\*\*

ข้อที่ ๕ น้ำใช้ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ น้ำที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ เครื่องมือ และอุปกรณ์ ต้องมีปริมาณเพียงพอ และสะอาด ไม่ก่อให้เกิดอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี หรือแพลงก์ตอนที่มิพิช \*\*\*

๕.๒ ถังเก็บน้ำต้องทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ปิดมิดชิด ท่อน้ำต้องมีขนาดเหมาะสมและมีการป้องกันการปนเปื้อนกลับไปยังระบบน้ำใช้ รวมทั้งมีการบ่งชี้แสดงความแตกต่างของประเภทท่อน้ำ

ข้อที่ ๖ น้ำแข็ง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๖.๑ น้ำแข็งที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องผลิตจากน้ำสะอาด น้ำแข็งที่ใช้แล้วต้องไม่นำกลับมาใช้ใหม่ \*\*\*

๖.๒ การผลิต การเก็บ การขนถ่ายและการนำมาใช้ต้องถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน \*\*\*

ข้อที่ ๗ ห้องสุขา ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๗.๑ มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนคนงานและแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณปฏิบัติงาน

๗.๒ ห้องสุขาต้องอยู่ในสภาพดี รักษาความสะอาดอยู่เสมอ มีกระดาษชำระ และถังขยะ

๗.๓ มีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส และสบู่เหลว

ข้อที่ ๘ สารเคมี ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และสารเคมีที่เป็นพิษ ต้องเก็บแยกเป็นหมวดหมู่ มีฉลากแสดงชื่ออย่างชัดเจน สถานที่เก็บเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมการใช้ที่เหมาะสม

ข้อที่ ๙ การทำความสะอาด ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๙.๑ ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ และบริเวณจำหน่ายและขนถ่ายอย่างเหมาะสมทั้งวิธีการล้าง และความถี่ อุปกรณ์และเครื่องมือที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์โดยตรง ต้องมีการฆ่าเชื้อหลังล้างทำความสะอาด

๙.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด เช่น แปรงขัดถู ไม้ปาดน้ำ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซับน้ำ อยู่ในสภาพดีและสะอาด ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอุปกรณ์อื่นๆ และมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน รวมทั้งมีที่เก็บเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ

๙.๓ น้ำยาล้างทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน

๙.๔ มีการตรวจติดตามประสิทธิภาพการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผลการตรวจ

ข้อที่ ๑๐ การกำจัดขยะและของเสีย ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๑๐.๑ ต้องขนถ่ายขยะและของเสียออกไปจากบริเวณปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม การขนถ่ายต้องถูกสุขลักษณะไม่ให้เกิดการปนเปื้อนในสัตว์น้ำ

๑๐.๒ ภาชนะใส่ขยะและของเสียต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ใช้เฉพาะใส่เศษและของเสียเท่านั้น และอยู่ในสภาพที่สะอาด

๑๐.๓ สถานที่เก็บขยะและของเสียต้องแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณปฏิบัติงาน สะอาดและถูกสุขลักษณะ ไม่ทำให้เกิดกลิ่น หรือเป็นที่อยู่อาศัย หรือแหล่งเพาะพันธุ์ของหนู แมลง และสัตว์ต่างๆ

ข้อที่ ๑๑ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๑๑.๑ มีระบบควบคุม ป้องกัน และกำจัด หนู แมลง และสัตว์อื่น ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ \*\*\*

๑๑.๒ มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่มีการใช้ยากำจัด ต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ พื้นผิวที่สัมผัสสัตว์น้ำ และวัสดุบรรจุภัณฑ์

หมายเหตุ

๑. \*\*\* ข้อบกพร่องร้ายแรง หากพบข้อบกพร่องประเภทนี้ กรมประมงจะไม่ให้การรับรอง

มาตรฐานด้านสุขอนามัยของท่าเทียบเรือประมงที่บริการน้ำหรือน้ำแข็ง

ข้อที่ ๑ ด้านโครงสร้างของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๑.๑ บริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว และไม่มีการกองขยะหรือสิ่งปฏิกูลที่อาจเป็นแหล่งที่อยู่และเพาะพันธุ์ของหนู แมลง และสัตว์อื่นๆ
- ๑.๒ บริเวณผลิตและเก็บน้ำแข็งถูกสุขลักษณะ มีหลังคาที่สามารถกันแดดและฝน และเป็นสัดส่วนแยกจากที่พักและร้านอาหารอย่างเหมาะสม
- ๑.๓ พื้นต้องทำจากวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ล้างทำความสะอาดได้ง่าย สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง
- ๑.๔ มีที่เก็บหรือกำจัดขยะแยกเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ
- ๑.๕ มีอ่างล้างมือและสบู่เหลวในบริเวณที่สะดวกต่อการใช้งาน อยู่ในสภาพดี สะอาด มีจำนวนเพียงพอ ก๊อกน้ำเป็นชนิดไม่ใช้มือสัมผัส
- ๑.๖ การระบายน้ำเสียที่มาจากเครื่องล้างทำความสะอาด ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังน้ำแข็ง
- ๑.๗ มีแสงสว่างเพียงพอในบริเวณทำงาน มีฝาครอบหลอดไฟที่สภาพดี และสะอาด ในบริเวณที่มีกิจกรรมการผลิต บด และจำหน่าย เพื่อป้องกันการตกปลอมปนของเศษแก้ว

ข้อที่ ๒ ด้านวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือทุกชนิดต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งาน อยู่ในสภาพดีและสะอาด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสีที่สามารถสังเกตความสะอาดได้ง่าย ไม่มีรอยแตก ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นสนิม และสะดวกในการรักษาความสะอาด
- ๒.๒ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บที่เหมาะสม ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน

ข้อที่ ๓ ด้านบุคลากรของสถานประกอบการ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

- ๓.๑ มีสุขภาพดี ไม่มีอาการของโรคติดต่อร้ายแรง และโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ หรือแผลอื่นๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังน้ำแข็ง นอกจากนี้จะมีการป้องกันที่เหมาะสม เช่น ปิดแผลด้วยแผ่นพลาสติก และสวมถุงมืออีกชั้น
- ๓.๒ ปฏิบัติงานอย่างถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับน้ำแข็ง \*\*\*
- ๓.๓ ล้างมือให้สะอาดก่อนปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงาน ตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังใช้ห้องสุขา
- ๓.๔ เสื้อผ้าเครื่องแต่งกายและรองเท้าน้ำที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเหมาะสม ไม่ใส่เครื่องประดับ ถ้าสวมถุงมือ ถุงมือต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาด
- ๓.๕ ได้รับการอบรมเรื่องสุขลักษณะที่ควรปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง

ข้อที่ ๔ น้ำใช้และน้ำแข็ง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๔.๑ น้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง หรือล้างเครื่องมือ และอุปกรณ์ ต้องมีปริมาณเพียงพอ สะอาด และไม่ก่อให้เกิดอันตรายจากจุลินทรีย์ สารเคมี หรือแพลงค์ตอนที่มิพิช \*\*\*

๔.๒ หากน้ำใช้มาจากแหล่งที่ไม่สามารถยืนยันได้ว่าเป็นน้ำสะอาดต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำและฆ่าเชื้อตามความเหมาะสม และตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำทางด้านจุลินทรีย์อย่างสม่ำเสมอ หรืออย่างน้อยทุก ๖ เดือน และทางด้านเคมีอย่างน้อยปีละครั้ง

๔.๓ กรณีที่มีถังเก็บน้ำต้องทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ปิดมิดชิด ท่อน้ำต้องมีขนาดเหมาะสมและมีการป้องกันการปนเปื้อนกลับไปยังระบบน้ำใช้ รวมทั้งมีการบ่งชี้แสดงความแตกต่างของประเภทท่อน้ำ

๔.๔ น้ำแข็งต้องสะอาด การผลิต การเก็บ การขนถ่ายและการนำไปใช้ ต้องถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน \*\*\*

ข้อที่ ๕ ห้องสุขา ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ มีจำนวนเพียงพอกับจำนวนคนงานและแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณปฏิบัติงาน

๕.๒ ห้องสุขาต้องอยู่ในสภาพดี รักษาความสะอาดอยู่เสมอ มีกระดาษชำระ และถังขยะ

๕.๓ มีอ่างล้างมือชนิดไม่ใช้มือสัมผัส และสบู่เหลว

ข้อที่ ๖ สารเคมี ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และสารเคมีที่เป็นพิษ ต้องเก็บแยกเป็นหมวดหมู่ มีฉลากแสดงชื่ออย่างชัดเจน สถานที่เก็บเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมการใช้ที่เหมาะสม

ข้อที่ ๗ การทำความสะอาด ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๗.๑ ทำความสะอาดอุปกรณ์ เครื่องมือ บริเวณผลิต ขนถ่าย และจำหน่าย อย่างเหมาะสมทั้งวิธีการล้าง และความถี่

๗.๒ อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด ต้องอยู่ในสภาพดีและสะอาด ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนไปยังอุปกรณ์อื่นๆ และมีจำนวนเพียงพอต่อการใช้งาน รวมทั้งมีที่เก็บเป็นสัดส่วนและถูกสุขลักษณะ

๗.๓ น้ำยาล้างทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อ ต้องมีคุณสมบัติเหมาะสมกับวัตถุประสงค์การใช้งาน

๗.๔ มีการตรวจติดตามประสิทธิภาพการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ พร้อมบันทึกผลการตรวจ

ข้อที่ ๘ การกำจัดขยะและของเสีย ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๘.๑ ต้องขนถ่ายขยะและของเสียออกไปจากบริเวณปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ ภายในระยะเวลาที่เหมาะสม

๘.๒ ภาชนะใส่ขยะและของเสียต้องสะอาดทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย ใช้ใส่เฉพาะขยะ และของเสียเท่านั้น

๘.๓ สถานที่เก็บขยะและของเสียต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ และแยกเป็นสัดส่วน จากบริเวณปฏิบัติงาน หรือเป็นที่อยู่อาศัย หรือแหล่งเพาะพันธุ์ของหนู แมลงและสัตว์ต่างๆ

ข้อที่ ๙ การป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๙.๑ มีระบบควบคุม ป้องกัน และกำจัด หนู แมลง และสัตว์อื่น ๆ อย่างมีประสิทธิภาพ \*\*\*

๙.๒ มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอ ในกรณีที่มีการใช้ยากำจัด ต้องมีการป้องกัน ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ พื้นผิวที่สัมผัสสัตว์น้ำ และวัสดุบรรจุภัณฑ์

---

หมายเหตุ \*\*\* ข้อบกพร่องร้ายแรง หากพบข้อบกพร่องประเภทนี้ กรมประมงจะไม่ให้การรับรองจนกว่า จะมีการแก้ไขให้แล้วเสร็จ