กรมอนามัย : กฎหมายแรงงานทางทะเล

อนุสัญญาแรงงานทางทะเล

(Maritime Labour Convention: MLC 2006)

อนุสัญญาขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ

(International Labour Organisation: ILO)

ส่งเสริมการทำงานบนเรือ ให้เป็นงานที่มีคุณค่า

(Decent Work)

คุ้มครองสวัสดิการ พัฒนาคุณภาพชีวิต

* มาตรา 74 : ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

* มาตรา 77 : ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง การจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

MLC : Title 3

ที่พักอาศัย นันทนาการ อาหารและการจัดหาอาหาร

แบ่งเป็น 2 ข้อบังคับ (Regulations)

ข้อบังคับ 3.1 ที่พักอาศัย และสันทนาการ

ข้อบังคับ 3.2 อาหาร และการจัดหาอาหาร

คมนาคม

แรงงาน

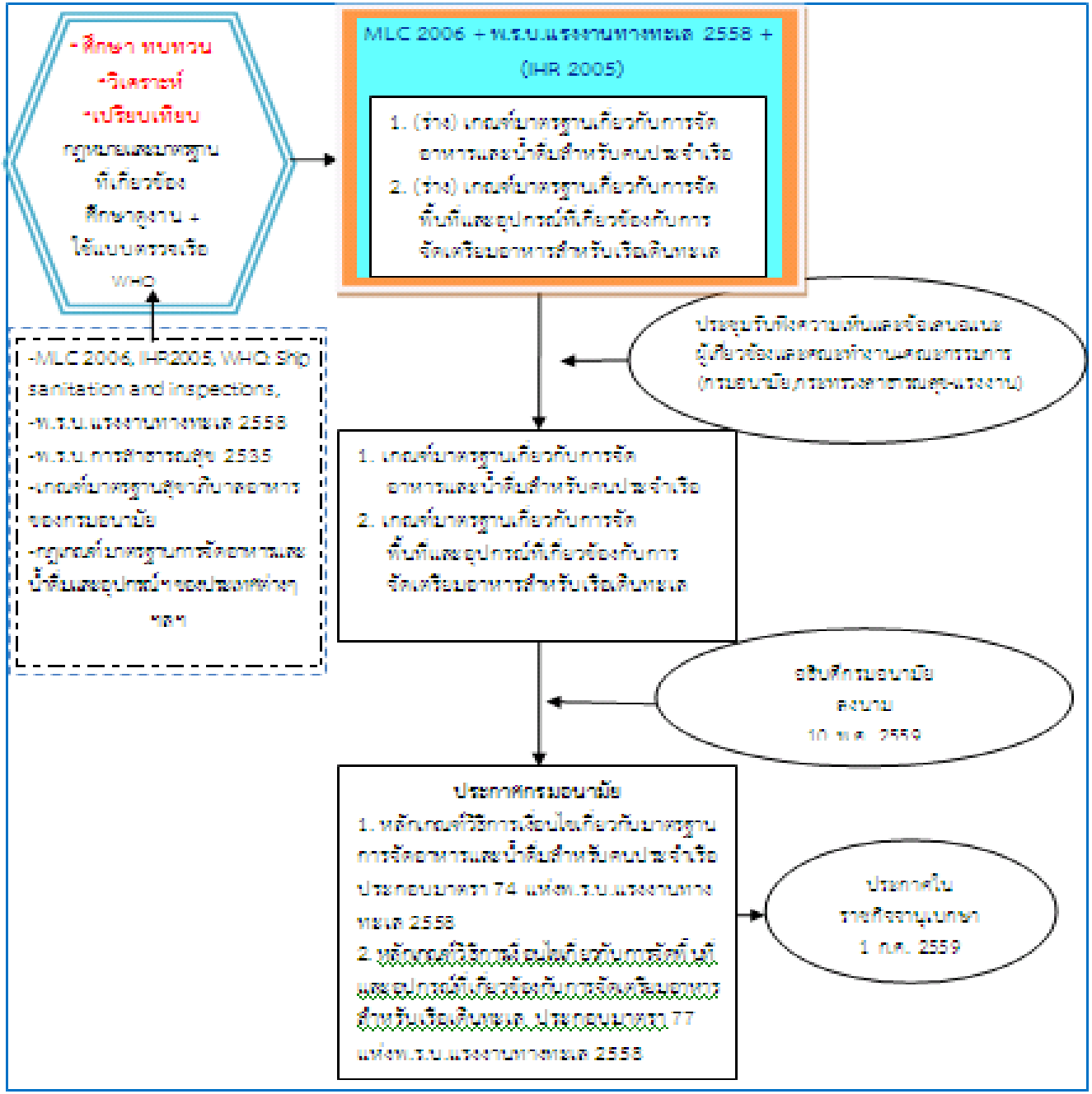
สมาคม
วิชาชีพชาวเรือไทย

สมาคม
เจ้าของเรือไทย

กรมควบคุมโรค

สป สธ

กรมอนามัย


- ศึกษา ทบทวน
-วิเคราะห์
-เปรียบเทียบ
กฎหมายและมาตรฐาน
ที่เกี่ยวข้อง
ศึกษาดูงาน +
ใช้แบบตรวจเรือ
WHO
MLC 2006 + พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล 2558 +
(IHR 2005)
1. (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
อาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ
2. (ร่าง) เกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
พื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการ
จัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล
ประชุมรับฟังความคิดเห็นและข้อเสนอแนะ
ผู้เกี่ยวข้องและคณะทำงานคณะกรรมการ
(กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข-แรงงาน)
-MLC 2006, IHR2005, WHO Ship
sanitation and inspections,
-พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล 2558
-พ.ร.บ.การสาธารณสุข 2535
-เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร
ของกรมอนามัย
-กฎเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารและ
น้ำดื่มและอุปกรณ์ของประเทศต่างๆ
ฯลฯ
1. เกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
อาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ
2. เกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
พื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการ
จัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล
อธิบดีกรมอนามัย
ลงนาม
10 พ.ค. 2559
ประกาศกรมอนามัย
1. หลักเกณฑ์วิธีการเรื่องในเกี่ยวกับมาตรฐาน
การจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ
ประกอบมาตรา 74 แห่ง พ.ร.บ.แรงงานทาง
ทะเล 2558
2. หลักเกณฑ์วิธีการเรื่องในเกี่ยวกับการจัดพื้นที่
และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร
สำหรับเรือเดินทะเล ประกอบมาตรา 77
แห่ง พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล 2558
ประกาศใน
ราชกิจจานุเบกษา
1 ก.ค. 2559

กฎหมายสากล

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

โดยที่เห็นสมควรให้เจ้าของเรือจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ ถูกสุขลักษณะ และมีปริมาณเพียงพอต่อคนประจำเรือตามข้อกำหนดของเรือ และคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม และศาสนาของคนประจำเรือ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เจ้าของเรือต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) จัดให้มีอาหารและน้ำดื่มไว้บนเรือสำหรับให้บริการแก่คนประจำเรือ โดยต้องมีความเหมาะสมทั้งในแง่ปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือที่อยู่บนเรือ ลักษณะและระยะเวลาของการเดินทาง และความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือ

(๒) จัดหา เก็บรักษา เตรียม ปรุง ประกอบและให้บริการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๓) จัดการคุณภาพน้ำดื่มให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการคุณภาพน้ำดื่มตามภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ เจ้าของเรือต้องจัดให้มีระบบการตรวจสอบโดยคนประจำเรือตามมาตรา ๗๖ และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙
วชิระ เพ็งจันทร์
อธิบดีกรมอนามัย

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

โดยที่เห็นสมควรให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับคนประจำเรือได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๗ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศให้เจ้าของเรือถือปฏิบัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ที่เหมาะสม เพียงพอ ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีห้องเก็บเสบียงแห้ง ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามวรรคหนึ่งตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ และถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

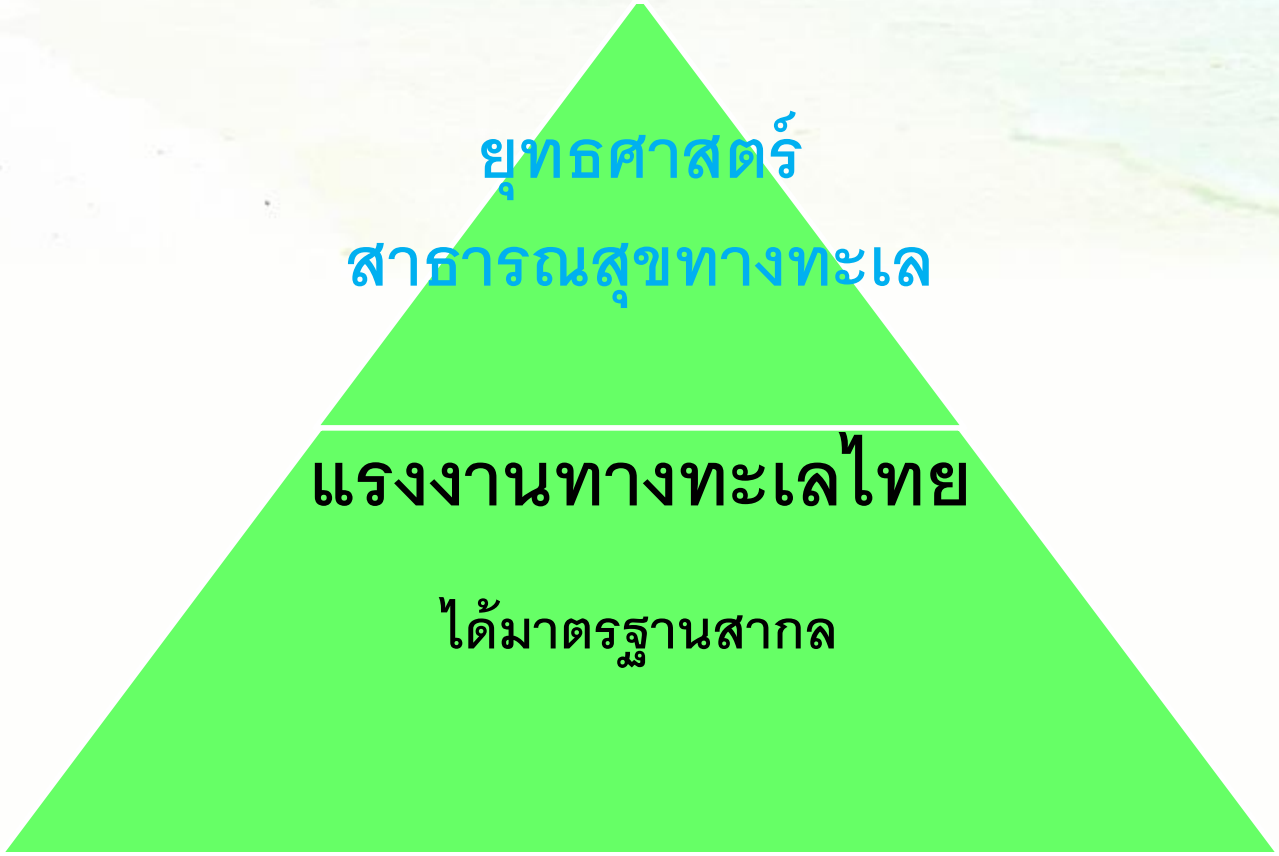
ข้อ ๓ จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษา ครัวหรือพื้นที่ตามข้อ ๑ และอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกตามข้อ ๒ และจัดเก็บอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

ข้อ ๔ จัดให้มีระบบการตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการจัดเตรียมและให้บริการอาหารตามข้อ ๑ ข้อ ๒ และข้อ ๓ อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ โดยคนประจำเรือตามมาตรา ๗๖ และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙
วชิระ เพ็งจันทร์
อธิบดีกรมอนามัย

การจัดอาหาร-น้ำดื่ม บนเรือเดินทะเล

MLC 2006 : Regulation3.2


ยุทธศาสตร์
สาธารณสุขทางทะเล
แรงงานทางทะเลไทย
ได้มาตรฐานสากล

ขอบคุณ

ครับบบบ