



คู่มือผู้ตรวจสอบประเมิน เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล กรมประมง

คำนำ

ความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) คือ การจัดการให้อาหารที่นำมาบริโภคของมนุษย์นั้นมีความปลอดภัย ซึ่งต้องมีการจัดการควบคุมให้มีความสะอาดถูกสุขลักษณะไม่มีการปนเปื้อน ตั้งแต่ขั้นตอนของการจับ การเก็บรักษา การขนส่ง และการแปรรูป เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าผลิตภัณฑ์นั้นๆ ปลอดภัยต่อผู้บริโภค การทำประมง โดยเรือประมงนั้นถือเป็นต้นทางของกระบวนการผลิตอาหารทะเลเพื่อให้ประชาชนได้บริโภคอาหารทะเลที่ปลอดภัย ตามพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ มาตรา ๙๘ ได้ระบุไว้ว่า “ให้เป็นหน้าที่ของกรมประมงในการจัดทำมาตรฐาน ด้านสุขอนามัยในการจับ การดูแลรักษาสัตว์น้ำ การแปรรูปสัตว์น้ำ การเก็บรักษา การขนส่งหรือขนถ่ายสัตว์น้ำและ ผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการการประมงนำไปใช้ปฏิบัติในกิจการของตนให้ได้สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ ที่ได้รับการรับรองคุณภาพว่าได้มาตรฐานด้านสุขอนามัย และมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค” เป็นสิ่งที่รัฐต้องให้การสนับสนุน กรมประมงจึงกำหนดมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงซึ่งเป็นมาตรฐานด้านสุขอนามัยในการดูแล และเก็บรักษาสัตว์น้ำในเรือประมง โดยที่เรือประมงที่ต้องดำเนินการตามมาตรฐานนี้ เป็นเรือประมงพาณิชย์ ทั้งในน่านน้ำและนอกล่านน้ำที่ใช้เครื่องมือประมงในการจับสัตว์น้ำและเก็บรักษาสัตว์น้ำไว้ในเรือประมง โดยอ้างอิง มาจากมาตรฐานสากล เรือประมงพาณิชย์ทุกลำต้องปฏิบัติตามมาตรฐานอย่างเคร่งครัดเพื่อยกระดับสินค้าประมง ของประเทศไทยให้เป็นไปตามมาตรฐานสากล และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคทั้งในประเทศ และต่างประเทศ

ดังนั้น กรมประมงจึงได้จัดทำคู่มือผู้ตรวจสอบประเมิน เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ซึ่งมีเนื้อหา กล่าวถึง ประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๒ การขึ้นทะเบียนและการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง การกำหนด ค่าป่วยการ และค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็นในการรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงนอกล่านน้ำไทย พ.ศ. ๒๕๖๒ ขั้นตอนและวิธีการในการดำเนินการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง เพื่อให้เจ้าหน้าที่ตรวจประเมิน ใช้เป็นแนวทางในการตรวจประเมินเรือประมงพาณิชย์ที่เก็บและดูแลรักษาสัตว์น้ำในเรือต่อไป

กรมประมง

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง	๑
ขั้นตอนในการประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง	๕
หลักเกณฑ์และการประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง	๖
ประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๒	๑๓
ประกาศกรมประมง เรื่อง การขึ้นทะเบียนและการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจสอบประเมิน มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง พ.ศ. ๒๕๖๒	๑๗
ประกาศกรมประมง เรื่อง กำหนดอัตราค่าป่วยการ และค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็น ในการรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงนอกน่านน้ำไทย พ.ศ. ๒๕๖๒	๑๙
แบบคำขอหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (สร. ๑)	๒๐
หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (สร.๓)	๒๑
แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (สร. ๒)	๒๒
แบบสรุปผลตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง	๒๕
หลักเกณฑ์ในการประเมินเรือประมงเพื่อออกหนังสือรับรอง	๒๖
หนังสือแจ้งนัดตรวจเรือประมง	๒๘
แบบรายงานให้แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องในการตรวจประเมิน	๒๙
หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง	๓๐
เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่ติดไว้ที่เรือประมง	๓๑
แบบบัตรประจำตัวผู้ตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (เฉพาะบุคคลที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจสอบประเมินฯ)	๓๒
การออกเลขที่หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (เลขที่ แบบ สร.๓)	๓๓

มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

สุขอนามัยและสุขาภิบาลในการดูแลรักษาสัตว์น้ำในเรือประมง

สุขอนามัยคือลักษณะที่ดีที่เหมาะสม สุขาภิบาลคือการดูแลรักษาควบคุมให้มีลักษณะที่ดีที่เหมาะสม ดังนั้น สุขอนามัยและสุขาภิบาลในการดูแลรักษาสัตว์น้ำบนเรือประมงก็คือ การควบคุมดูแลรักษาและจัดการสิ่งที่เกี่ยวข้องกับ สัตว์น้ำที่อยู่ในเรือประมง ให้มีลักษณะที่ถูกต้องเหมาะสมในการทำให้สัตว์น้ำที่จับขึ้นมาบนเรือนั้นมีคุณภาพที่ดีตั้งแต่ อยู่ในทะเลจนถึงฝั่ง สรุปคือจะทำให้สัตว์น้ำคงสภาพหรือชะลอการเสื่อมสภาพของสัตว์น้ำที่อยู่ในเรือประมงไม่แก่เร็ว ไม่เจ็บ ไม่ป่วย ไม่เน่าเร็ว ได้อย่างไร การแก่คืออายุการเก็บรักษาสัตว์น้ำ ไม่ยืนยาวนาน การเจ็บคือการที่สัตว์น้ำถูกกดทับ เนื้อหนังเป็นแผล ท้องไส้แตก เลือดออก ฯลฯ การป่วยคือสัตว์น้ำมีเชื้อโรค มีจุลินทรีย์บนตัวสัตว์น้ำและเข้าไปในตัวของ สัตว์น้ำมากจนทำให้ตัวปลานิมละ การเน่า คือสัตว์น้ำมีกลิ่นเหม็นคาวเหม็นเน่าเกิดขึ้นได้ สิ่งที่เกี่ยวข้องกับสัตว์น้ำและ มีผลต่อสุขภาพของสัตว์น้ำ มีทั้งสิ่งที่ยูนอกเหนืออำนาจการควบคุมและสิ่งที่คาดว่าพอควบคุมได้ เช่น ตัวของสัตว์น้ำเอง ได้แก่ ชนิด ขนาด นิสัยการกินของสัตว์น้ำ ฯลฯ เป็นสิ่งที่มีผลต่อคุณภาพสัตว์น้ำภายหลังสัตว์น้ำตายซึ่งอยู่นอกเหนือ อำนาจการควบคุม ปลาบางชนิดตายแล้วเนื้อเน่าเสียเร็วบางชนิดเน่าเสียช้า โดยเก็บในสภาวะเดียวกันปลาขนาดเล็ก เสียเร็วกว่าขนาดใหญ่ ปลากินสัตว์เน่าเสียเร็วกว่าปลากินพืช เป็นต้น สำหรับสิ่งที่ควบคุมได้ และเกี่ยวข้องกับสัตว์น้ำ มีผลต่อคุณภาพสัตว์น้ำโดยตรงในทางสุขอนามัย และสุขาภิบาลในเรือประมงโดยทั่วไปมี ๔ อย่าง คือ ๑) สถานที่และ สิ่งแวดล้อม ๒) วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือ ๓) บุคคล ๔) วิธีปฏิบัติ ซึ่งรายละเอียดของเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับ ๔ อย่างนี้ มีผลกับการดูแลรักษาสัตว์น้ำในเรือประมงอย่างไร มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. สถานที่ และสิ่งแวดล้อมในเรือประมง

๑.๑ สภาพทั่วไปของพื้นที่ในเรือประมง นอกจากออกแบบให้มีลักษณะเหมาะสมสำหรับจับสัตว์น้ำ ของแต่ละรูปแบบแล้ว ยังต้องมีการออกแบบและวางผังพร้อมสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดูแล รักษาสัตว์น้ำในเรือประมงให้ถูกต้องด้วย

๑.๑.๑ บริเวณทำงาน (ดาดฟ้าเรือ) ต้องกว้างเพียงพอเหมาะสมกับการทำงาน (คัดแยก ล้าง บรรจุ กระบะ ฯลฯ) พื้นผิวเรียบและไม่มีเสี้ยนไม้บนพื้นผิวเป็นอันตราย พื้นผิวไม่ร้อน ควรมีผ้าโปร่งกันแดด เป็นบริเวณที่ต้อง สะอาด ระบายน้ำได้ดี ไม่มีสิ่งที่ไม่เหมาะสมเข้ามาปนเปื้อน ไม่เป็นบริเวณขับถ่ายชำระล้างสิ่งสกปรกเป็นบริเวณที่สามารถ ทำความสะอาดได้ง่ายทุกซอกมุม พื้นผิวไม่อมน้ำ และเก็บอุปกรณ์เครื่องมือที่ไม่จำเป็น

๑.๑.๒ ห้องเก็บสัตว์น้ำ แยกส่วนกับห้องเครื่องยนต์ ห้องน้ำ ห้องครัว ชัดเจนเพื่อไม่ให้มีสิ่งปนเปื้อน จากห้องเหล่านั้น ห้องเก็บสัตว์น้ำต้องมีขนาดลักษณะเหมาะสมกับการเก็บสัตว์น้ำด้วยน้ำแข็ง คุณภาพความเป็นฉนวน ต้องป้องกันความร้อนจากภายนอกได้ดี มีความคงทนไม่รั่วซึมง่าย ไม่มีเสี้ยนให้ปรากฏ ทำความสะอาดง่ายมีจุดอุดขังน้ำ และปล่อยน้ำออกได้ห้องเก็บและรางน้ำทิ้งใต้ห้องเก็บต้องไม่ตัน น้ำทิ้งไหลได้สะดวกช่องรางน้ำทิ้งห้องเรือต้องออกแบบ ให้มีการรองรับการไหลทิ้งของน้ำเสียจากห้องเก็บทุกห้องที่เกิดจากการละลายของน้ำแข็งน้ำเลือด น้ำเมือกปลาได้อย่าง เพียงพอ สามารถมีการดูดออกได้ทัน มิฉะนั้นชั้นล่างๆ ของปลาที่เก็บไว้ในห้องเก็บอาจแช่อยู่กับน้ำสกปรกที่อาจมี คราบน้ำมันจากห้องเครื่องไหลมาปนด้วยได้เพราะช่องรางน้ำติดต่อกัน ตลอดจนรางน้ำทิ้งต้องไม่มีสัตว์น้ำโรคต่าง ๆ เช่น หนู แมลงสาบ จิ้งจก และแมลงอื่นๆ เข้าไป หลังทำความสะอาดห้องเก็บแล้วทุกครั้งควรปิดฝาบน อุดจุกน้ำทิ้ง ใต้ห้องเก็บ และควรมีประตูสำหรับปิดกั้นไม่ให้หนู แมลงสาบ ฯลฯ หรือสิ่งแปลกปลอมเข้าไปภายในห้องเก็บ ผนังทุกด้าน ของห้องเก็บต้องไม่รั่วซึมโดยเฉพาะดาดฟ้าที่เป็นบริเวณคัดแยกสัตว์น้ำ ต้องไม่รั่วซึมลงมาในห้องเก็บสัตว์น้ำ ไม่ควรเก็บ สิ่งอื่นที่ไม่ใช่สัตว์น้ำเพราะอาจปนเปื้อนหรือทำให้สัตว์น้ำเสียหาย ห้องเก็บสัตว์น้ำไม่ควรมีเหลี่ยมมุมที่แหลมหรือ

ส่วนอื่นๆ ที่อาจทำให้สัตว์น้ำเกิดความเสียหายและยากต่อการทำความสะอาด ข้อควรระวังในการลงไปทำงานในห้องเก็บสัตว์น้ำ ถ้าสัตว์น้ำที่เก็บไม่สดและกำลังเน่าเสียมากจะให้แก๊สแอมโมเนีย และแก๊สฟอร์มาลินซึ่งเป็นพิษต่อร่างกายทำให้ถึงแก่ชีวิตได้ ถ้ามีกลิ่นผิดปกติควรใช้ท่อลมเป่าลงไปไล่แก๊สพิษออกมาก่อนลงไปทำงาน

๑.๑.๓. ห้องพักห้องนอนคนเรือ บริเวณที่นอนที่พักรวมทั้งเครื่องนอนต่างๆ ต้องสะอาดไม่มีสัตว์นำโรค เช่น เหา เห็บ ฯลฯ ทำให้คนป่วยและปนเปื้อนมาถึงสัตว์น้ำได้

๑.๑.๔. ห้องครัว เครื่องครัว อาหาร น้ำกินน้ำใช้ ต้องถูกสุขอนามัย ไม่ทำให้คนป่วยหรือท้องเสีย และปนเปื้อนมาถึงสัตว์น้ำได้

๑.๑.๕. บริเวณขับถ่าย (ท้ายเรือ) ถ้าไม่มีห้องสุขา หลังเสร็จกิจทุกครั้งต้องล้างบริเวณขับถ่ายให้สะอาด คนเรือก็ต้องล้างมือให้สะอาดทุกครั้ง ห้ามมิให้มีการขับถ่ายระหว่างที่มีการขึ้น-ลงอวนด้วย เพื่อไม่ให้สิ่งขับถ่ายปนเปื้อนถูกอวน และสัตว์น้ำที่จับได้

๑.๒ สิ่งแวดล้อม

การจอดเรือเทียบท่าใกล้แหล่งชุมชน ต้องระวังไม่ให้สัตว์นำโรคขึ้นมาบนเรือ เช่น สุนัข แมว หนู แมลงสาบ จิ้งจก ถ้ามีความจำเป็นให้หมดสิ้นก่อนออกเรือไปทำการประมง ควรหาวิธีป้องกัน และกำจัดเป็นกิจลักษณะ การใช้น้ำบริเวณท่าเทียบเรือต้องระวังความไม่เหมาะสมไม่สะอาดของน้ำที่ใช้ เรือที่อยู่ในทะเล การใช้น้ำทะเลในการชำระล้างสัตว์น้ำ ล้างบริเวณทำงาน (ดาตฟ้าเรือ) น้ำทะเลนั้นต้องไม่มีมลพิษ เช่น น้ำมัน หรือสิ่งปนเปื้อนของเน่าเหม็น อุจจาระ ฯลฯ และสัตว์น้ำไม่ถูกปนเปื้อนด้วยน้ำเสีย น้ำทิ้ง ควั่น (ไอเสีย บุหรี่) น้ำมันต่างๆ (น้ำมันเครื่อง น้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น) และอื่นๆ ที่ไม่เหมาะสมและเป็นอันตรายต่อการบริโภค

๒. วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือในเรือประมง

สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ต้องออกแบบสำหรับการใช้งาน และทำงานได้ดี เหมาะสม ตรงตามจุดประสงค์ การใช้งานง่ายต่อการบำรุงรักษา ง่ายต่อการทำความสะอาด ทนทานและถ้าต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องเป็นวัสดุที่ไม่เป็นพิษ นอกจากนี้ต้องมีปริมาณพอเหมาะต่อการใช้งาน จัดวางหรือติดตั้งในที่ที่เหมาะสม ใช้งาน สะดวกและปลอดภัย เช่น ระบบแสงสว่าง ต้องให้ความสว่าง มองเห็นสัตว์น้ำและสิ่งต่างๆ ได้ชัด ทั้งบนดาตฟ้า และในห้องเก็บ ขณะทำงานในช่วงกลางคืนหรือแสงสว่างไม่พอ น้ำที่ใช้ทำความสะอาดทั้งสัตว์น้ำและคนต้องเป็นน้ำสะอาดตามหลักเกณฑ์กำหนด น้ำกินต้องไม่ให้สิ่งต่างๆ ลงไปปนเปื้อน ควรใช้น้ำถัง น้ำบรรจุขวดที่ถูกสุขอนามัยมาใช้ดื่มจะเหมาะสมและสะดวกกว่า โดยมีรายละเอียดอื่นๆ ดังนี้

๒.๑ วัสดุอุปกรณ์เครื่องมือที่เกี่ยวข้องกับการดูแลรักษาสัตว์น้ำ เครื่องมือที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องสะอาด ไม่ร้อน ไม่อมน้ำ ทนทานต่อการทำความสะอาด ไม่มีสีหรือสารเคลือบผิวหรือสารเคมีทุกชนิดที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้บริโภค

๒.๒ รูปแบบต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานได้ดี ทั้งใช้ได้สะดวกและไม่เป็นอันตรายต่อสัตว์น้ำทนทานแข็งแรงต่อการใช้งาน ดูแลรักษาและทำความสะอาดง่าย

๒.๓ อุปกรณ์เครื่องมือที่เสียหายควรซ่อมแซมให้ใช้งานได้ตลอดเวลา ถ้าซ่อมไม่ได้ไม่ควรนำมาใช้อาจก่อให้เกิดความเสียหาย การใช้อุปกรณ์เครื่องมือควรใช้ให้ถูกต้องตามลักษณะรูปแบบและวัตถุประสงค์ของอุปกรณ์ เครื่องมืออื่นๆ จำนวนของอุปกรณ์เครื่องมือต้องมีเพียงพอและพอเหมาะกับการใช้งาน

๒.๔ มีการตรวจเช็คสภาพของวัสดุอุปกรณ์เครื่องมือทุกอย่างทุกชิ้นที่เกี่ยวข้องกับสัตว์น้ำก่อนและหลังใช้งาน เพื่อความมั่นใจในการใช้งานและการซ่อมแซมบำรุงรักษาการติดตั้ง จัดวาง จัดเก็บ วัสดุเครื่องมืออุปกรณ์ ต้องให้เหมาะสมมีระเบียบสำหรับทำงานได้สะดวกรวดเร็ว ไม่ให้มีผลกระทบต่อสัตว์น้ำและมีอายุการใช้งานได้ยืนยาว

๒.๕ อุปกรณ์และเครื่องมือที่สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรงควรมีโปรแกรมทำความสะอาดและฆ่าเชื้อตามหลักสุขาภิบาล

๒.๖ อุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้กับการเก็บรักษาสัตว์น้ำไม่ควรใช้ร่วมกับอุปกรณ์เครื่องมือที่ใช้เพื่อการอื่น (เช่น ห้องครัว ห้องน้ำ) ทำให้เกิดการปนเปื้อนมาสู่สัตว์น้ำได้

๒.๗ อุปกรณ์ต่างๆ ที่ต้องการการตรวจวัดที่แม่นยำ เช่น เครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องกำหนดตำแหน่ง ทิศทางของการเดินเรือ ฯลฯ ควรมีการสอบเทียบถึงความแม่นยำในการใช้งานได้ถูกต้อง การขับเรือไม่ตรงทิศทางทำให้เสียเวลา มีผลทำให้สัตว์น้ำอยู่ในเรือนานวันขึ้น อุณหภูมิของสัตว์น้ำที่ร้อนขึ้นในบริเวณจุดไหนของห้องเก็บเป็นสัญญาณเตือนภัยถึงการร่วซึมของผนังห้องของจุดนั้น เพราะความเป็นฉนวนหายไป เป็นต้น

๓. บุคลากรบนเรือประมง

เพื่อให้แน่ใจว่าผู้ที่จะสัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรงหรือโดยอ้อมจะไม่ทำให้สัตว์น้ำปนเปื้อนและไม่ทำให้สัตว์น้ำเน่าเสียเร็วขึ้น ซึ่งโดยทั่วไปจะควบคุมให้มีการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลไว้ในระดับที่เหมาะสมและควบคุมความประพฤติ ปฏิบัติงานในลักษณะที่เหมาะสม เพราะบุคคลที่ไม่รักษาความสะอาด เจ็บป่วย ปฏิบัติตัวไม่เหมาะสมสามารถจะทำให้เกิดการปนเปื้อนในสัตว์น้ำ ทำให้สัตว์น้ำเสื่อมคุณภาพเร็ว และอาจทำให้ผู้บริโภคสัตว์น้ำเป็นโรคและติดโรคต่างๆ ได้

๓.๑ ด้านสุขภาพ

ไม่ควรให้บุคคลที่ทราบแน่ชัดหรือสงสัยว่าจะเป็นโรค กำลังเจ็บป่วย หรือเป็นพาหะนำโรค หรือการเจ็บป่วยที่อาจติดต่อโดยผ่านทางอาหารได้ ออกไปกับเรือประมง แต่ถ้าทราบภายหลังเมื่ออยู่บนเรือแล้วไม่สามารถส่งเข้าฝั่ง ก็ไม่ควรให้เข้าไปบริเวณปฏิบัติงานหรือหยุดการปฏิบัติงาน โรคและบาดแผลที่ไม่ควรให้ทำงานหรือควรแยกออกจากการทำงาน ได้แก่ โรคผิวหนัง อาการท้องร่วง การอาเจียน เป็นไข้ เจ็บคอ มีน้ำมูก หนอง หูน้ำหนวก หรือตาแฉะ มีแผลติดเชื้อที่ผิวหนัง เช่น ฝี บาดแผลมีหนอง ฯลฯ

๓.๒ ความสะอาดส่วนบุคคล

ผู้ทำงานควรรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้อยู่ในระดับที่เหมาะสม สวมชุดทำงานที่สะอาด มีหมวกคลุม รองเท้ากันน้ำ ผู้มีบาดแผลที่พอทำงานได้ ควรปิดแผลด้วยผ้าพันแผล/พลาสติกที่กันน้ำได้ เล็บมือควรตัดให้สั้นและสะอาด มีถุงมือที่สะอาดสวมใส่เวลาปฏิบัติงาน ควรล้างมือเสมอก่อนเริ่มปฏิบัติงานกับสัตว์น้ำและหลังจากใช้ห้องสุขาหรือขับถ่ายแล้วทุกครั้ง มือที่จับต้องของอื่น เช่น เครื่องมือต่างๆ มืออาจติดสนิม ติดคราบน้ำมันหรือคราบสกปรกอื่นๆ ไม่ควรมาสัมผัสกับสัตว์น้ำก่อนที่จะชำระล้างให้สะอาด ซึ่งรวมถึงเสื้อผ้าที่สวมใส่ถ้าเปื้อนก็ควรทำความสะอาดเช่นเดียวกัน

๓.๓ อุปนิสัยส่วนบุคคล

คนที่กำลังปฏิบัติงานกับสัตว์น้ำควรละเว้นจากพฤติกรรมที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนในสัตว์น้ำได้ เช่น การสูบบุหรี่ การถ่มน้ำลาย เสมหะ การขบเคี้ยวหรือการรับประทานอาหาร ไอหรือจามลงบนสัตว์น้ำ หรือจามลงในมือแล้วมาจับสัตว์น้ำ เป็นต้น ละเว้นการใช้เท้าเหยียบย่ำลงบนสัตว์น้ำหรือกองสัตว์น้ำ การใช้สิ่งของเครื่องมือมีคม เคลื่อนย้ายหรือโยกสัตว์น้ำ เช่น การใช้พลั่วที่มีปากพลั่วคมหรือที่คราดมีซี่คราดแหลมโกยปลา เป็นต้น ไม่ควรสวมใส่หรือนำสิ่งของส่วนตัว เช่น เครื่องประดับ นาฬิกา เข็มกลัดหรือของอย่างอื่นติดตัวขณะเข้าไปปฏิบัติงาน นอกจากทำให้การทำงานไม่สะดวก อาจก่อให้เกิดความไม่ปลอดภัยต่อผู้ทำงานและเสียหายต่อตัวสัตว์น้ำได้

๓.๔ การฝึกอบรม

สุขอนามัยของบุคคลจะดีและสามารถปฏิบัติงานบนเรือได้ถูกต้องมีประสิทธิภาพ ต้องมีการฝึกอบรม แนะนำให้มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขอนามัยการทำงานในระดับที่เหมาะสมต่องานที่ต้องปฏิบัติจัดโปรแกรมการฝึกอบรม การประเมินประสิทธิภาพ การทำงานของบุคคล เป็นสิ่งที่ควรทำ เพื่อรักษาสภาพของการผลิตและผลผลิต

ให้คงคุณภาพ และพัฒนาให้มีคุณภาพมากขึ้นได้ แต่จะจัดอย่างไร ระดับไหน เมื่อไร ขึ้นกับผู้ประกอบการ เวลา เงินทุน และการเห็นถึงความสำคัญ ความรุนแรงของปัญหาที่กำลังเกิดขึ้นหรือคาดว่าจะเกิดขึ้นในอนาคต

๔. วิธีการปฏิบัติในเรื่องประมง

ถ้าการดูแลเก็บรักษาสัตว์น้ำมีวิธีการปฏิบัติที่ถูกต้องเหมาะสม สัตว์น้ำย่อมสดไม่เน่าเสียง่าย อายุการเก็บยาวนานขึ้น ปลอดภัยต่อการบริโภคมากขึ้น โดยขั้นตอนและวิธีการที่เหมาะสมในการปฏิบัติงานเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังกล่าวข้างต้น ลำดับแรกควรมีการระบุขั้นตอนการทำงานบนเรือ ในเรื่องเกี่ยวกับสัตว์น้ำให้ชัดเจนก่อนว่ามีกี่ขั้นตอน ตั้งแต่การจับสัตว์น้ำจนขนส่งสัตว์น้ำขึ้นฝั่ง ลำดับต่อมาจึงหาสาเหตุของปัญหาว่าแต่ละขั้นตอนมีจุดประสงค์สำคัญอะไรที่ทำให้คุณภาพสัตว์น้ำเสื่อมลง พร้อมกำหนดแนวทางการแก้ปัญหาให้ถูกต้องเหมาะสมถูกสุขอนามัย และถูกหลักวิชาการ ออกมาโดยอาศัยหลักที่ควรคำนึงไว้ตลอดเวลาของการดูแลรักษาสัตว์น้ำ ๔ หลักดังนี้ คือ

๔.๑ เวลาต้องเร็วในการทำให้สัตว์น้ำเย็นและเวลาต้องสั้นในการขนส่งสัตว์น้ำที่จับได้ขึ้นฝั่ง

๔.๒ อุณหภูมิต้องทำตัวปลาให้เย็นถึงจุดที่ต้องการ -๐ องศาเซลเซียส ถึง -๒.๒ องศาเซลเซียส ถ้าเก็บในสภาพสด และ -๑๘ องศาเซลเซียส ถึง -๓๐ องศาเซลเซียส ถ้าเก็บในสภาพแช่แข็งรักษากุณภูมิ ณ จุดนั้นให้คงที่ไว้ตลอดจนสัตว์น้ำขึ้นฝั่ง

๔.๓ ความสะอาดไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน หรือถ้ามีก็ให้ปนเปื้อนน้อยที่สุดและพยายามลดสิ่งที่เป็นปนเปื้อนสกปรกลง หรือทำให้สิ่งปนเปื้อนสกปรกออกไปจากสัตว์น้ำ ด้วยการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ เป็นต้น

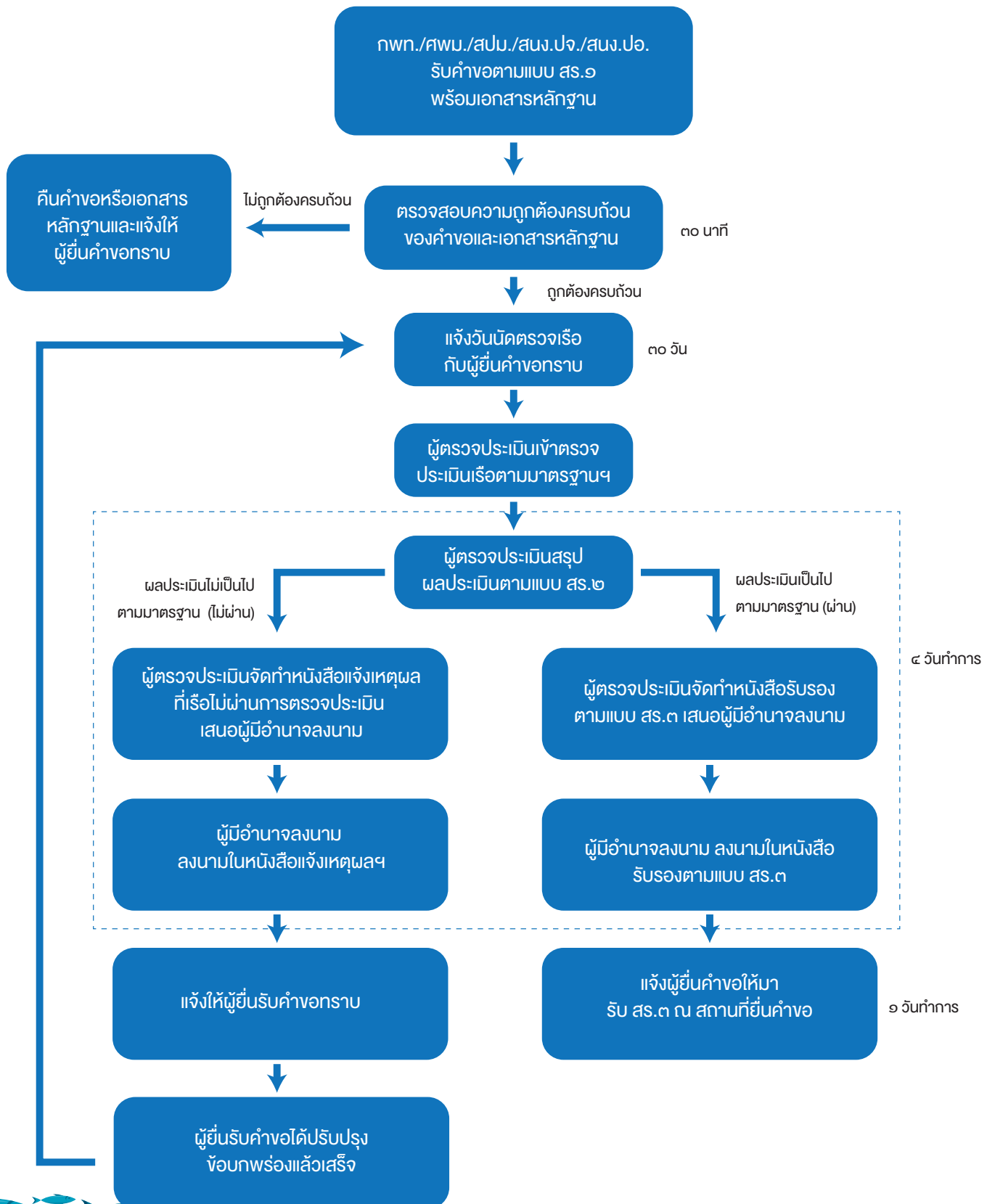
๔.๔ ความสวยไม่เสียรูปไม่ทำให้ตัวสัตว์น้ำเสียหาย เสียรูป เสียโฉม เช่น ไม่เหยียบย่ำ กดทับ บีบอัด สัตว์น้ำจนผิวหนังลอก เป็นแผล เนื้อแตก ท้องแตก ฯลฯ

ตามพระราชกำหนดกรมประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ หมวดที่ ๘ ว่าด้วยสุขอนามัยของสัตว์น้ำหรือผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ ในมาตรา ๙๘ ให้เป็นหน้าที่ของกรมประมงในการจัดทำมาตรฐานด้านสุขอนามัย ในการจับ การดูแลรักษาสัตว์น้ำ การแปรรูปสัตว์น้ำ การรักษา การขนส่งหรือ ขนถ่ายสัตว์น้ำ และผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำ เพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบกิจการการประมงนำไปใช้ปฏิบัติในกิจการของตน ให้ได้สัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์สัตว์น้ำที่ได้รับการรับรองคุณภาพว่าได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยและมีความปลอดภัยต่อผู้บริโภค

การกำหนดมาตรฐานตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล

เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมและสนับสนุนให้ทุกภาคส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ดำเนินการให้เรือประมงได้มาตรฐานด้านสุขอนามัยเพื่อการดูแลและการเก็บรักษาสัตว์น้ำไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับสิ่งไม่พึงประสงค์ และผู้ตรวจสอบประเมินต้องมีมาตรฐานในการประเมินฯ และปฏิบัติตามคู่มือของผู้ตรวจประเมินอย่างเคร่งครัด โดยมีรายละเอียดและขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

ขั้นตอนการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงพาณิชย์ ในน่านน้ำและนอกน่านน้ำ



หลักเกณฑ์ และการประเมินมาตรฐาน ด้านสุขอนามัยในเรือประมง

สุขอนามัยในเรือประมงคือ การควบคุมดูแลรักษาและจัดการสิ่งที่เกี่ยวข้องกับสัตว์น้ำที่อยู่บนเรือประมง ให้มีลักษณะที่ถูกต้องเหมาะสมในการทำให้สัตว์น้ำที่จับขึ้นมานั้นมีคุณภาพที่ดีตั้งแต่การจับจากแหล่งประมง จนเคลื่อนย้ายถึงฝั่ง โดยสิ่งที่เกี่ยวข้องและมีผลต่อสัตว์น้ำ มีทั้งสิ่งที่ยูนอกเหนืออำนาจการควบคุมและสิ่งที่คาดว่าพอควบคุมได้ สำหรับสิ่งที่ควบคุมได้และเกี่ยวข้องกับคุณภาพของสัตว์น้ำโดยตรงในการดูแลและการเก็บรักษาสัตว์น้ำในเรือประมงโดยทั่วไปมี ๖ ด้าน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

๑. ด้านโครงสร้างของเรือประมง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำอยู่ในสภาพดี สะอาด ใช้วัสดุที่แข็งแรง ไม่ผุกร่อน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ผนังห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำผุกร่อน ขรุขระ มีสนิม ผนังห้องด้านบนสกปรก
- ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำมีขนาดไม่เพียงพอ เช่น มีสัตว์น้ำกองอยู่นอกห้องเก็บ
- พบเศษซากสัตว์น้ำทิ้งค้างในห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ

๑.๒ มีโครงสร้างอย่างเหมาะสมโดยมีส่วนที่เป็นชอกเป็นมุมน้อยที่สุด เพื่อให้ง่ายต่อการรักษาความสะอาด

ข้อสังเกต ผ่าน

- บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานไม่มีมุมอับ ไม่วางสิ่งของทำให้ยากต่อการทำความสะอาด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานมีมุมอับ ยากต่อการทำความสะอาด และมีความสกปรก

๑.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำออกแบบอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยต้องแยกจากส่วนที่เป็นเครื่องยนต์ของเรือ และที่พักอาศัยของลูกเรืออย่างชัดเจน

ข้อสังเกต ผ่าน

- โครงสร้างเรือ การออกแบบมีความเหมาะสม แบ่งสัดส่วนชัดเจน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานมีคราบน้ำมันปนเปื้อนจากเครื่องยนต์ หรือเครื่องจักรช่วยทำการประมง เช่น เครื่องกว้าน รอกฯ ที่พักลูกเรือไม่สะอาดหรือไม่ถูกสุขลักษณะ

๑.๔ มีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมสำหรับการรับวัดอุณหภูมิ การคัดเลือก การขนถ่าย และเก็บรักษาสัตว์น้ำกับทั้งสามารถเก็บอุปกรณ์ หรือภาชนะที่ใช้เก็บรักษาสัตว์น้ำ เพื่อมิให้สัตว์น้ำถูกเก็บอย่างทับถมกันหนาแน่น

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีพื้นที่รับวัดอุณหภูมิ การคัดเลือก การขนถ่าย และเก็บรักษาสัตว์น้ำเพียงพอและเหมาะสม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- สัตว์น้ำและเครื่องมือวางปะปนกัน หรือทับซ้อนกัน ไม่เป็นระเบียบ

- การขนถ่ายที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น การเหยียบบนสัตว์น้ำ

๑.๕ พื้นที่ผิวของบริเวณที่ปฏิบัติงาน และห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำทำจากวัสดุผิวเรียบที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย กรณีหาสีย้อมดูแลไม่ให้สีหลุดลอก สีที่ใช้ต้องคงทนและไม่เป็นพิษ
ข้อสังเกต ผ่าน

- พื้นที่บริเวณปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำมีผิวเรียบ เกลี้ยง ไม่มีเสี้ยน
- กรณีหาสี สีไม่หลุดลอก

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่บริเวณปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำไม่เรียบ เป็นร่อง ยาแนวหลุดลอก ไม้ผุเปื่อยเป็นขุย
- หากเป็นพื้นผิวเหล็ก พบสนิมในเนื้อเหล็ก ตะปูหรือสกรูขึ้นสนิม
- กรณีหาสี สีหลุดลอก และปนเปื้อนลงในภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ

๑.๖ พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด และมีการควบคุม ป้องกัน แมลงและสัตว์อื่นๆ

ข้อสังเกต ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ สะอาด ทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา)
- ไม่พบแมลงสาบ แมลงอื่นๆ หรือสัตว์เลื้อยบนเรือประมง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ล้างด้วยน้ำสกปรก
- พบสุนัข แมว อยู่บนเรือ และแมลงสาบ จิ้งจก หนู แมลง และสัตว์อื่นๆ ในเรือและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ

๑.๗ จัดพื้นที่บริเวณเฉพาะสำหรับเก็บขยะ เศษอาหาร และเศษสัตว์น้ำที่เหลือให้เป็นสัดส่วนแยกออกจากบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- จัดพื้นที่ทิ้งขยะให้เป็นสัดส่วน มีภาชนะเก็บขยะ
- ไม่พบเศษอาหาร เศษสัตว์น้ำที่เหลือบนพื้นที่ปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีถุง/ถังใส่ขยะที่ย่อยสลายยาก เช่น ถุงพลาสติก ขวดแก้ว
- พบขยะ เช่น ก้นบุหรี่ ถุงพลาสติก กระป๋องและขวดเครื่องดื่มไม่อยู่ในที่จัดเก็บ
- พบเศษอาหาร เช่น เศษข้าว เศษขนม เศษผักไม่อยู่ในที่จัดเก็บ
- พบเศษสัตว์น้ำที่เหลือบนพื้นที่ปฏิบัติงาน

๒. ด้านวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในเรือประมง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสม สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ผ่าน

- วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือมีที่เก็บอย่างเหมาะสม มีสถานที่เก็บแบ่งส่วนชัดเจน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บสัตว์น้ำใช้ร่วมกับอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อการอื่น เช่น นำตะกร้าใส่สัตว์น้ำมาใส่ผักไว้รับประทาน
- เก็บอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับสถานที่ เช่น รองเท้าบูทเก็บในภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ

๒.๒ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และไม่เป็นสนิม

ข้อสังเกต ผ่าน

- อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดที่สัมผัสกับสัตว์น้ำอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด ไม่มีรอยแตกหัก และไม่มีสนิม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสัตว์น้ำชำรุด มีรอยแตกหัก เป็นสนิม เช่น กระบะ ตะกร้า ลังโฟม ถังน้ำ ถังพลาสติก เครื่องมือน้ำแข็งในเรือ พลั่วเหล็ก เป็นต้น

๒.๓ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานและสะดวก ในการรักษาความสะอาด

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- ทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือผิดประเภท เช่น ใช้พลั่วตักน้ำแข็งไปตักปลา

๒.๔ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา)

ข้อสังเกต ผ่าน

- อุปกรณ์และเครื่องมือสะอาดพร้อมใช้งาน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ใช้น้ำไม่สะอาดล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือ
- พบเศษสัตว์น้ำในกองอวนหลังทำความสะอาดเรือ
- อุปกรณ์ไม่ได้ล้างทำความสะอาดมีการหมักหมมของคราบสกปรก

๒.๕ ภาชนะที่บรรจุสัตว์น้ำมีสภาพแข็งแรง น้ำหนักเบา และสามารถรับน้ำหนักได้ในกรณีที่ต้องวาง ภาชนะซ้อนกัน เพื่อป้องกันไม่ให้ภาชนะกดทับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำแข็งแรง และไม่วางภาชนะให้กดทับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำไม่แข็งแรง พลาสติกเปราะ แตกหัก อยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมกับ การใช้งานและวางภาชนะกดทับให้สัตว์น้ำได้รับความเสียหาย

๒.๖ ภาชนะที่บรรจุสัตว์น้ำควรมีรูหรือช่องระบายน้ำได้ดี เช่น ภาชนะพลาสติก

ข้อสังเกต ผ่าน

- ในกรณีต้องแห้งภาชนะต้องระบายน้ำได้ดี
- ในกรณีต้องเปียก ภาชนะต้องไม่ชำรุด โดยสามารถใช้ภาชนะที่ไม่มีรูได้ เช่น ถังเขียว ๘๐ ลิตร

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ในกรณีต้องแห้ง ภาชนะไม่มีรูระบายน้ำ
- ในกรณีต้องเปียก ภาชนะที่มีสัตว์น้ำอยู่ชำรุด

๓. ด้านบุคลากรประจำเรือ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๓.๑ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในเรือต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ไม่มีบุคลากรประจำเรือมีสุขภาพไม่แข็งแรง
- มีใบตรวจสุขภาพของกระทรวงแรงงาน
- ใบรับรองแพทย์ (คนไทย) มีอายุไม่เกิน ๑ ปี

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีใบตรวจสุขภาพของกระทรวงแรงงานสำหรับคนต่างชาติ
- ไม่มีใบรับรองแพทย์ (คนไทย)
- มีแผลเปิดแผลติดเชื้อ
- มีอาการไอ จาม มีน้ำมูก ตาแฉะ หนอง ฝี หรือแสดงอาการที่บ่งบอกการเป็นโรค

๓.๒ ผ่านการฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยที่ควรปฏิบัติในเรือประมง

ข้อสังเกต ผ่าน

- ผู้ควบคุมเรือได้รับการอบรมเรื่องสุขอนามัยจากหน่วยงานของรัฐหรือสุขอนามัยในเรือประมง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ผู้ควบคุมเรือไม่ผ่านการอบรมหรือไม่มีประวัติผ่านการอบรม

๓.๓ ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังการใช้สุขา

ข้อสังเกต ผ่าน

- จากการสอบถามพบว่า ล้างมือหลังใช้สุขา

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

-

๓.๔ เสื้อผ้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใส่เสื้อผ้าสะอาด และสวมรองเท้าป้องกันเท้าไม่ให้สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่ใส่เสื้อ กางเกง หรือไม่สวมรองเท้าป้องกันเท้าไม่ให้สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรง

๓.๕ ไม่รับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ไม่ไอหรือจามใส่สัตว์น้ำขณะปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ไม่สูบบุหรี่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่ไอหรือจามใส่สัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พบว่ามีบุคลากรทานอาหาร กินหมาก ถ่มน้ำลาย หรือสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๔. ด้านน้ำจืดที่ใช้ในเรือ และน้ำแข็งสำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๔.๑ น้ำจืด และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องทำจากน้ำที่สะอาด และเพียงพอกับการใช้งาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้ น้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ ออย. และน้ำแข็ง น้ำอุปโภคบริโภค มีปริมาณเพียงพอ
- ใช้ น้ำอุปโภคบริโภค ที่สะอาด ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- น้ำแข็งไม่มีใบรับรองมาตรฐาน GMP หรือ ออย.
- น้ำแข็งขุ่น มีตะกอน มีคราบสกปรก
- น้ำอุปโภคบริโภค ไม่สะอาด มีสี มีกลิ่น
- น้ำแข็ง น้ำอุปโภคบริโภค มีปริมาณไม่เพียงพอ

๔.๒ สถานที่เก็บ และภาชนะที่บรรจุ น้ำจืด และน้ำแข็งต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด ถูกสุขลักษณะทำด้วยวัสดุปลอดภัยและทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อสังเกต ผ่าน

- สถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุ น้ำจืด และน้ำแข็งต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีสนิม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- สถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุ น้ำจืด และน้ำแข็งมีคราบสกปรกเป็นสนิม

๔.๓ มีการลำเลียง ขนถ่าย น้ำจืดและน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะ

ข้อสังเกต ผ่าน

- เครื่องมือ ภาชนะขนถ่าย และรางขนส่ง น้ำแข็งและน้ำจืด ไม่เป็นสนิม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- เครื่องมือ ภาชนะขนถ่ายและรางขนส่ง น้ำแข็งและน้ำจืด เป็นสนิม
- น้ำแข็งวางกองอยู่บนพื้นก่อนลงเรือ

๔.๔ ภาชนะที่บรรจุ น้ำจืด และน้ำแข็งต้องมีฝาปิดมิดชิด

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีฝาปิดมิดชิด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีฝาปิด หรือฝาปิดชำรุด

๕. ด้านการเก็บรักษาสัตว์น้ำ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสนปนเปื้อนในสัตว์น้ำได้

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีพื้นที่จัดเก็บสารเคมี เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ยาฆ่าแมลง สี ที่เป็นสัดส่วนไม่มีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีพื้นที่จัดเก็บสารเคมี เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ยาฆ่าแมลง สี ที่เป็นสัดส่วนมีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ

๕.๒ เก็บ บรรจุกุ้งสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่แข็งแรง สะอาด และไม่ซ้อนทับจนทำให้สัตว์น้ำเสียหาย

ข้อสังเกต ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำแต่ละอันมีขอบรองรับไม่ให้สัตว์น้ำกดทับกัน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำไม่แข็งแรง ในขณะที่ขนถ่ายพบว่าใช้ภาชนะที่แตกหัก อยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะกับการใช้งาน ทำให้สัตว์น้ำเป็นรอย มีตำหนิ

๕.๓ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังจากการจับด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุด หากเป็นการแช่เย็นหรือแช่แข็ง ต้องรักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ได้ความเย็นที่เหมาะสมอย่างสม่ำเสมอ

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีน้ำแข็งเพียงพอในห้องเก็บสัตว์น้ำ ภาชนะ ถัง หรือกระบะที่มีสัตว์น้ำ
- สัตว์น้ำมีความสด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- มีน้ำแข็งไม่เพียงพอในห้องเก็บสัตว์น้ำ ภาชนะ ถัง หรือกระบะที่มีสัตว์น้ำ
- สัตว์น้ำไม่สด

๕.๔ เก็บรักษาสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ และรักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีน้ำแข็งเพียงพอต่อการเก็บรักษาสัตว์น้ำ
- ในเรือแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิของสัตว์น้ำใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- มีน้ำแข็งไม่เพียงพอต่อการเก็บรักษาสัตว์น้ำ
- ในเรือแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิของสัตว์น้ำสูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๕.๕ วางหรือเก็บรักษาสัตว์น้ำในที่ที่เหมาะสม หากเป็นการแช่เย็นหรือแช่แข็งต้องหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากแสงแดด หรือความร้อนอื่น ๆ

ข้อสังเกต ผ่าน

- เก็บสัตว์น้ำในภาชนะที่รองรับอย่างเหมาะสม เช่น กระบะ ถัง ห้องเก็บสัตว์น้ำในเรือ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- เก็บสัตว์น้ำในที่ที่ไม่เหมาะสม วางภาชนะบรรจุสัตว์น้ำบนดาดฟ้าเรือ มีน้ำแข็งน้อย ความเย็นไม่เพียงพอ

๕.๖ มีบันทึกรายละเอียดของแหล่งจับหรือแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ พร้อมเก็บไว้เพื่อการตรวจสอบ

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีสมุดบันทึกการทำประมง (fishing logbook) และบันทึกข้อมูลการทำประมง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีสมุดบันทึกการทำประมง (fishing logbook) หรือไม่มีบันทึกข้อมูลการทำประมง

๕.๗ ขนถ่ายสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ โดยหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุอุปกรณ์ที่จะก่อให้เกิดความเสียหายแก่สัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ขนถ่ายสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ เช่น ใช้อุปกรณ์ที่ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่สัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ใช้อุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดความเสียหายแก่สัตว์น้ำ เช่น ใช้วัสดุแหลมคม ตะขอสับที่ตัวสัตว์น้ำ
- ขณะขนถ่ายมีสัตว์น้ำตกหล่นบนพื้นเรือหรือแพปลา

๖. กรณีเรือประมงมีเครื่องทำความเย็น ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๖.๑ ห้องเย็นเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียสและติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ อย่างต่อเนื่องอัตโนมัติ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ
- มีอุณหภูมิในห้องเก็บสัตว์น้ำไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ
- มีอุณหภูมิในห้องเก็บสัตว์น้ำสูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๖.๒ กระบวนการแช่แข็งต้องมีประสิทธิภาพที่จะลดอุณหภูมิของสัตว์น้ำได้อย่างทั่วถึง และอุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำ ไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- อุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำ สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส



ประกาศกรมประมง

เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง

พ.ศ. ๒๕๖๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙๘ แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมประมง ออกประกาศไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๐ ลงวันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๐

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง” หมายความว่า มาตรฐานสุขอนามัยในการดูแลและการเก็บรักษาสัตว์น้ำในเรือประมง

“คำขอ” หมายความว่า คำขอรับหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ตามแบบ สร.๑ แนบท้ายประกาศนี้

“หนังสือรับรอง” หมายความว่า หนังสือที่กรมประมงออกให้เพื่อรับรองว่าเรือประมงลำนั้นมีมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงตามแบบ สร.๓ แนบท้ายประกาศนี้

“เจ้าของเรือ” หมายความว่า ผู้มีกรรมสิทธิ์ในเรือประมง

“เรือประมง” หมายความว่า เรือประมงพาณิชย์ที่ใช้เครื่องมือประมงในการจับสัตว์น้ำ และเก็บรักษาสัตว์น้ำไว้ในเรือ และให้หมายรวมถึงเรือประมงนอกน่านน้ำด้วย

“ผู้มีอำนาจลงนาม” หมายความว่า ผู้อำนวยการกองวิจัยและพัฒนาประมงทะเลประมงจังหวัด ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยและพัฒนาประมง หรือหัวหน้าสถานีวิจัยและพัฒนาประมงทะเล ภายในเขตท้องที่ที่รับผิดชอบ

“ผู้ตรวจสอบประเมิน” หมายความว่า นักวิชาการประมง เจ้าพนักงานประมง หรือเจ้าพนักงานสื่อสารสังกัดกองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมง สถานีวิจัยและพัฒนาประมงทะเล สำนักงานประมงจังหวัด กองบริหารจัดการเรือประมงและการทำการประมงและบุคคลอื่นที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจสอบประเมินตามหลักเกณฑ์ที่อธิบดีกำหนด ซึ่งผ่านการอบรมทางด้านมาตรฐานสุขอนามัยในเรือประมง

ข้อ ๓ ผู้ใดจะขอรับหนังสือรับรอง ให้ยื่นคำขอพร้อมแนบและแสดงเอกสารหลักฐานดังต่อไปนี้

(๑) กรณีเป็นบุคคลธรรมดา ให้แสดงบัตรประจำตัวประชาชนที่ยังไม่หมดอายุ

(๒) กรณีเป็นนิติบุคคล

(ก) ให้แสดงหนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัทหรือห้างหุ้นส่วนซึ่งมีอายุไม่เกินเก้าสิบวันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรอง

(ข) ให้แสดงบัตรประจำตัวประชาชนของกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือของหุ้นส่วนผู้จัดการ หรือผู้แทนอื่นใดของนิติบุคคลนั้น แล้วแต่กรณี

(ค) กรณีมอบอำนาจให้ผู้อื่นมายื่นคำขอหรือดำเนินการแทนบุคคลธรรมดาหรือนิติบุคคลให้แนบหนังสือมอบอำนาจมาและสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ

(ง) ให้แสดงทะเบียนเรือไทยและใบอนุญาตใช้เรือ

(จ) ให้แสดงใบอนุญาตทำการประมงพาณิชย์ หรือใบอนุญาตทำการประมงนอกน่านน้ำไทย หรือใบอนุญาตที่เคยได้รับก่อนหน้านี้



(ฉ) กรณีเป็นเรือประมงที่ไม่เคยได้รับเอกสารตาม (จ) ให้แสดงและแนบเอกสารหลักฐานตาม (ก) (ข)

(ค) และ (ง)

ข้อ ๔ ผู้ยื่นคำขอต้องมีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องเป็นเจ้าของเรือหรือผู้รับมอบอำนาจ

(๒) ในกรณีผู้ยื่นคำขอเคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง จะยื่นคำขอหนังสือรับรองได้ก็ต่อเมื่อได้ปรับปรุงแก้ไขให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

ข้อ ๕ สถานที่ในการยื่นคำขอและรับหนังสือรับรอง

(๑) ในกรณีที่เรือประมงมีท่าเทียบเรือประมงประจำอยู่ในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครฯ ให้ยื่นคำขอและรับหนังสือรับรองกับพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล กรมประมง

(๒) ในกรณีเรือประมงมีท่าเทียบเรือประมงประจำอยู่ที่จังหวัดอื่น ให้ยื่นคำขอและรับหนังสือรับรองกับพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ ศูนย์วิจัยและพัฒนาประมง สถานีวิจัยและพัฒนาประมงทะเล สำนักงานประมงจังหวัด หรือสำนักงานประมงอำเภอในท้องที่ที่เรือประมงนั้นเทียบท่าอยู่ในเขตความรับผิดชอบ

ข้อ ๖ เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ได้รับคำขอแล้ว ให้ตรวจสอบความถูกต้องครบถ้วนของคำขอ และเอกสารหลักฐานประกอบคำขอนั้น และให้ดำเนินการ ดังนี้

(๑) หากเห็นว่าไม่ถูกต้องครบถ้วน ให้คืนคำขอกับเอกสารหลักฐานและแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบเพื่อทำการแก้ไขให้ถูกต้องและยื่นใหม่ต่อไป โดยถือปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

(๒) หากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้กำหนดวันนัดตรวจเรือและแจ้งไปยังผู้ตรวจสอบประเมินเพื่อตรวจประเมินเรือประมงตามแบบประเมินมาตรฐานสุขอนามัยในเรือประมง (สร.๒) แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๗ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินเรือประมงให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงตามกำหนดวันและเวลาที่นัดหมาย

ข้อ ๘ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินแจ้งผู้ยื่นคำขอทราบถึงข้อบกพร่องประการใดของเรือประมงที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง เพื่อทำการแก้ไขหรือปรับปรุง และนัดตรวจใหม่ได้ในเวลาอันสมควร

ข้อ ๙ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินสรุปผลการตรวจสอบประเมินตามแบบแนบท้ายประกาศนี้และเสนอต่อผู้มีอำนาจลงนามโดยเร็ว แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวันทำการนับแต่วันตรวจประเมินแล้วเสร็จ

กรณีผลการประเมินเป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจประเมินจัดทำหนังสือรับรองตามแบบแนบท้ายประกาศนี้ เสนอผู้มีอำนาจลงนาม

กรณีผลการประเมินไม่เป็นไปตามมาตรฐาน ให้ผู้ตรวจสอบประเมินแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงข้อบกพร่อง และนัดตรวจใหม่ภายในระยะเวลาที่ผู้ตรวจประเมินกับผู้ยื่นคำขอตกลงกันไว้ โดยถือปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

หนังสือรับรองที่ออกให้ตามประกาศนี้ให้มีอายุสองปีนับแต่วันออกหนังสือรับรอง

ข้อ ๑๐ กรมประมงกำหนดเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ใด เพื่อติดไว้ที่เรือประมงที่ได้รับการรับรองมาตรฐานนั้น

ข้อ ๑๑ ให้เจ้าของเรือที่ได้รับหนังสือรับรอง ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองฉบับใหม่และต้องนำเรือประมงมาเข้ารับการตรวจประเมิน ก่อนหนังสือรับรองฉบับเดิมสิ้นอายุ พร้อมแนบสำเนาหนังสือรับรองฉบับเดิม

เมื่อได้ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองภายในระยะเวลาตามวรรคหนึ่งแล้ว กรณีที่ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินเรือประมงในปีที่หนังสือรับรองหมดอายุและผลการประเมินผ่านมาตรฐานให้ผู้ตรวจสอบประเมินเสนอผู้มีอำนาจลงนามออกหนังสือรับรองให้ใหม่ โดยนับอายุของหนังสือรับรองต่อจากวันที่หมดอายุ ทั้งนี้ ให้ถือว่าหนังสือรับรองฉบับเดิมยังคงมีผลใช้ได้ต่อไปจนกว่าหนังสือรับรองฉบับใหม่จะมีผลบังคับใช้



หากไม่ ยื่นคำขอและนำเรือประมงมาเข้า รับการตรวจประเมินภายในระยะเวลาที่กำหนดตามวรรคหนึ่ง ให้ หนังสือรับรองสิ้นอายุ

ในการขอหนังสือรับรองฉบับใหม่ ให้นำความในข้อ ๓ ข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ และข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการยื่นขอหนังสือรับรองฉบับใหม่โดยอนุโลม เว้นแต่กรมประมงเห็นควรยกเว้นวิธีการหรือหลักเกณฑ์ในข้อใดเพื่อความสะดวก

ข้อ ๑๒ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าตรวจประเมินเรือประมงที่ได้รับการรับรองมาตรฐานอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่าเรือประมงยังคงรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๓ เจ้าของเรือต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ดูแลรักษาเรือประมงให้เป็นไปตามมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง
- (๒) ยินยอมให้ผู้ตรวจสอบประเมินเข้าไปในเรือประมง สำหรับทำการตรวจติดตามประเมินผลเพื่อรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานของการรับรองตามประกาศนี้
- (๓) อำนวยความสะดวกแก่ผู้ตรวจสอบประเมินในการเข้าถึง อุปกรณ์ เครื่องมือประมง สัตว์น้ำ ที่เก็บสัตว์น้ำพันธุ์หรือส่วนต่างๆ บนเรือ เครื่องมือสื่อสารหรือวิทยุโทรคมนาคมบนเรือ ข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับเรือประมง
- (๔) ไม่รบกวน ก้าวร้าวหรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจสอบประเมิน
- (๕) อำนวยความสะดวกตามสมควรแก่ผู้ตรวจสอบประเมิน ในการติดตามตรวจสอบประเมินผลเพื่อรักษาไว้ซึ่งมาตรฐานของการรับรองตามประกาศนี้
- (๖) ให้ข้อมูลและเอกสารเกี่ยวกับเรือประมงที่ได้รับหนังสือรับรอง เมื่อผู้ตรวจสอบประเมินร้องขอ
- (๗) ปฏิบัติตามคำแนะนำของผู้ตรวจสอบประเมิน
- (๘) ให้นำเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่กรมประมงออกให้เพื่อแสดงว่าเรือผ่านการตรวจประเมินปิดไว้บริเวณด้านหน้าเกรงเรือ กรณีเรือไม่มีเกรงให้ปิดไว้ในตำแหน่งที่เหมาะสม และสามารถมองเห็นได้ชัดเจน

ข้อ ๑๔ เมื่อผู้ตรวจสอบประเมินตรวจพบว่าเจ้าของเรือที่ได้หนังสือรับรองมิได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง แนบท้ายประกาศนี้ ให้มีหนังสือแจ้งเตือนผู้นั้นให้ปรับปรุงแก้ไขให้ถูกต้อง โดยกำหนดระยะเวลาในการปรับปรุงแก้ไขตามที่เห็นสมควรก็ได้

กรณีเจ้าของเรือที่ได้รับหนังสือรับรองไม่ปรับปรุงแก้ไข หรือปรับปรุงไม่เป็นไปตามมาตรฐานภายในระยะเวลาที่กำหนด ให้ผู้ตรวจสอบประเมินรายงานต่อผู้มีอำนาจลงนามเพื่อสั่งพักใช้หนังสือรับรองเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่าสามสิบวัน โดยให้ถือปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๔

ข้อ ๑๕ ให้ผู้ตรวจสอบประเมินรายงานต่อผู้มีอำนาจลงนามเพื่อสั่งเพิกถอนหนังสือรับรองในกรณี ดังต่อไปนี้

- (๑) ผู้ได้รับหนังสือรับรองเคยถูกพักใช้หนังสือรับรองมาแล้วหนึ่งครั้ง และยังคงตรวจพบว่ามีได้ปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง
- (๒) เมื่อเจ้าหน้าที่ตรวจพบภายหลังว่าเอกสารหลักฐานซึ่งผู้ได้รับหนังสือรับรองนำมายื่นตามประกาศนี้เป็นเอกสารปลอม

ทั้งนี้ ให้ถือปฏิบัติตามพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๔

ข้อ ๑๖ หลักเกณฑ์การประเมินเพื่อออกหนังสือรับรอง เป็นไปตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๑๗ ในกรณีเรือประมงที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตทำการประมงพาณิชย์หรือใบอนุญาตทำการประมงนอกน่านน้ำไทย หรือได้รับใบอนุญาตทำการประมงแล้วแต่ไม่สามารถออกทำการประมงได้ให้ได้รับยกเว้นการตรวจประเมินตามรายการมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงแนบท้ายประกาศนี้ในข้อ ๓.๑ ข้อ ๓.๒ ข้อ ๓.๓ ข้อ ๓.๔ ข้อ ๓.๕ ข้อ ๔.๑ ข้อ ๔.๓ ข้อ ๕.๒ ข้อ ๕.๓ ข้อ ๕.๔ ข้อ ๕.๕ ข้อ ๕.๖ และข้อ ๕.๗ สำหรับเรือประมง



ที่มีเครื่องทำความเย็น ให้ได้รับยกเว้นการตรวจประเมินตามรายการข้อ ๖.๒

เรือประมงที่ผ่านการตรวจประเมินตามวรรคหนึ่ง ให้ได้รับหนังสือรับรอง (สร. ๓ ฉบับชั่วคราว)

ข้อ ๑๘ เจ้าของเรือประมงที่ได้รับหนังสือรับรอง (สร. ๓ ฉบับชั่วคราว) ตามข้อ ๑๗ ต้องนำเรือประมงที่มีสัตว์น้ำมารับการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงอีกครั้งภายในเก้าสิบวัน หลังจากได้รับใบอนุญาตทำการประมง สำหรับเรือประมงนอกน่านน้ำไทย ให้ดำเนินการเมื่อมีการขนถ่ายสัตว์น้ำในครั้งแรกหรือเมื่อนำสัตว์น้ำขึ้นท่า เทียบเรือประมงหากไม่ นำเรือประมงมารับการตรวจประเมินภายในกำหนดระยะเวลาตามวรรคหนึ่ง ให้หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยฉบับชั่วคราวสิ้นสุดสภาพ

ข้อ ๑๙ หนังสือรับรองที่ได้ออกให้ตามประกาศกรมประมง เรื่อง มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง และหลักเกณฑ์ในการออกหนังสือรับรอง พ.ศ. ๒๕๖๐ ให้ยังคงใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะสิ้นอายุหรือถูกเพิกถอน

ข้อ ๒๐ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๙ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๒

อดิศร พร้อมเทพ

อธิบดีกรมประมง



ประกาศกรมประมง

เรื่อง การขึ้นทะเบียนและการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐาน ด้านสุขอนามัยในเรือประมง

พ.ศ. ๒๕๖๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ และที่แก้ไข
โดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ ๕) พ.ศ. ๒๕๔๕ อธิบดีกรมประมงออกประกาศกำหนด
หลักเกณฑ์ในการขึ้นทะเบียนและการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงไว้
ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในประกาศนี้

“ผู้ตรวจสอบประเมิน” หมายความว่า บุคคลซึ่งทำหน้าที่ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัย
ในเรือประมง

ข้อ ๒ การขึ้นทะเบียนผู้ตรวจสอบประเมิน

(๑) สำเร็จหลักสูตรการฝึกอบรมและผ่านเกณฑ์ประเมินความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่
ตามที่กรมประมงกำหนด

(๒) ให้อธิบดีกรมประมงประกาศการขึ้นทะเบียนและออกบัตรประจำตัวสำหรับผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้ง
ให้เป็นผู้ตรวจสอบประเมินตามแบบแนบท้ายประกาศนี้

(๓) บัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินให้มีอายุสามปีนับแต่วันออกบัตร

(๔) ให้กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล กรมประมง จัดการฝึกอบรมทบทวนความรู้และประเมิน
ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ด้านมาตรฐานสุขอนามัยในเรือประมงให้แก่ผู้ตรวจสอบประเมินเป็นประจำ

ข้อ ๓ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าฝึกอบรม

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าประกาศนียบัตรวิชาชีพด้านการประมง ชีววิทยาทางทะเล
วิทยาศาสตร์ทางทะเล หรือสาขาที่เกี่ยวข้อง หรือมีประสบการณ์การปฏิบัติงานในทะเล หรือประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง
ที่เป็นประโยชน์ไม่น้อยกว่าหกเดือน

(๒) เป็นผู้มีสภาพร่างกายและจิตใจที่เหมาะสม

(๓) สามารถปฏิบัติหน้าที่บนเรือประมง

(๔) มีทักษะพื้นฐานด้านการใช้คอมพิวเตอร์

(๕) จะต้องไม่ใช่บุคคลที่มีหน้าที่อื่นใดในเรือประมง ยกเว้นเป็นผู้สังเกตการณ์ ทั้งนี้ ขึ้นตอนการประกาศ
รับสมัคร และการประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิเข้ารับการฝึกอบรมให้เป็นไปตามประกาศและเงื่อนไขของกองวิจัยและพัฒนา
ประมงทะเล กรมประมง

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์และวิธีการฝึกอบรมหลักสูตรการฝึกอบรมและหลักเกณฑ์การประเมิน
ความรู้ความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ของผู้ตรวจสอบประเมินแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ ในการปฏิบัติหน้าที่ และการรายงานของผู้ตรวจสอบประเมินต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ก่อนเริ่มปฏิบัติหน้าที่ ให้แสดงบัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินต่อผู้ควบคุมเรือพร้อมจัดเตรียม
เอกสารการตรวจประเมิน



(๒) ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงตามที่กรมประมงกำหนด

(๓) สรุปผลการตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

(๔) รายงานผลตาม (๒) และ (๓) พร้อมภาพถ่ายให้เจ้าหน้าที่กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเลโดยเร็ว แต่ต้องไม่เกินสิบห้าวันทำการ นับแต่วันตรวจประเมินแล้วเสร็จ

ข้อ ๖ ในกรณีที่ผู้ตรวจสอบประเมินไม่ปฏิบัติตามหน้าที่ที่กำหนดหรือปรากฏในภายหลังว่าขาดคุณสมบัติการเป็นผู้ตรวจประเมิน หรือเรียกเก็บค่าใช้จ่ายในการตรวจประเมินเกินอัตราที่กรมประมงกำหนด ให้กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเลรายงานต่อผู้มีอำนาจลงนามพิจารณาเพิกถอนการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจสอบประเมิน

ข้อ ๗ ใบประกาศนียบัตรหลักสูตรการเป็นผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงที่กรมประมงออกให้ก่อนประกาศนี้มีผลใช้บังคับ ให้บุคคลที่ผ่านการอบรมหลักสูตรดังกล่าวสามารถนำมาใช้ในการขอขึ้นทะเบียนผู้ตรวจสอบประเมินตามประกาศนี้ได้

ข้อ ๘ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อดิสร พร้อมเทพ

อธิบดีกรมประมง



ประกาศกรมประมง
เรื่อง กำหนดอัตราค่าป่วยการ และค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็น
ในการรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงนอกน่านน้ำไทย
พ.ศ. ๒๕๖๒

เพื่อประโยชน์ในการออกหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๙๘ วรรคสี่ แห่งพระราชกำหนดการประมง พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมประมงจึงออกประกาศกำหนดค่าใช้จ่ายในการรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงนอกน่านน้ำไทย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กำหนดอัตราค่าป่วยการและค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็นต้องจ่ายในการตรวจสอบประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงนอกน่านน้ำไทย ดังต่อไปนี้

(๑) ค่าป่วยการ

- (ก) กรณีเดินทางไปตรวจสอบประเมินนอกราชอาณาจักรไทย วันละ ๔,๐๐๐ บาท
- (ข) กรณีเดินทางไปตรวจสอบประเมินในราชอาณาจักรไทย วันละ ๕๐๐ บาท
- (ค) กรณีผู้ตรวจสอบประเมินเป็นบุคคลซึ่งปฏิบัติงานอยู่ในเรือประมงลำนั้นอยู่แล้ว ครั้งละ ๔,๐๐๐ บาท

(๒) ค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็น

(ก) ค่าเช่าที่พัก

- ๑) นอกราชอาณาจักรไทย เท่าที่จ่ายจริง
- ๒) ในราชอาณาจักรไทย เท่าที่จ่ายจริง แต่ไม่เกินวันละ ๑,๔๕๐ บาท

(ข) ค่าประกันภัย เท่าที่จ่ายจริง

(ค) ค่าเดินทาง เท่าที่จ่ายจริง

ข้อ ๒ ค่าป่วยการและค่าใช้จ่ายอื่นที่จำเป็นตามข้อ ๑ มิให้ใช้บังคับกับการตรวจสอบประเมินเพื่อออกหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ฉบับชั่วคราว (สร. ๓ ฉบับชั่วคราว)

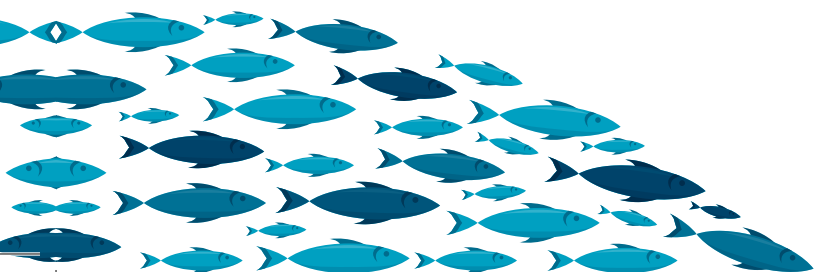
ข้อ ๓ ในกรณีที่ผู้ประสงค์จะให้ดำเนินการตรวจสอบประเมินรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงมิได้จัดหายานพาหนะให้ผู้ตรวจประเมิน ให้กำหนดอัตราค่ายานพาหนะให้แก่ผู้ตรวจสอบประเมินในการปฏิบัติงานนอกสถานที่ทำการโดยปกติในต่างประเทศ และในราชอาณาจักรเท่าที่จ่ายจริง

ข้อ ๔ ประกาศนี้ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

อดิศร พร้อมเทพ

อธิบดีกรมประมง



ลำที่...../ปี.....

แบบคำขอหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....
 มีภูมิลำเนาอยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....
 จังหวัด.....โทร.....ขอยื่นแบบคำขอในฐานะส่วนตัว
 หรือนิติบุคคลชื่อ.....ซึ่งมีสำนักงานอยู่ (อาคาร).....
 เลขที่.....หมู่ที่.....ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
 ในฐานะเจ้าของเรือ/ผู้รับมอบอำนาจ เรือประมง.....เลขทะเบียนเรือ.....
 ขอยื่นคำร้องต่อ (ชื่อหน่วยงาน).....
 เพื่อขอหนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงพร้อมนี้ได้ยื่นเอกสารหลักฐานประกอบแบบคำขอ
 ดังต่อไปนี้

๑. บัตรประจำตัวประชาชนที่ยังไม่หมดอายุ ในกรณีเป็นบุคคลธรรมดา
๒. หนังสือรับรองการจดทะเบียนบริษัท หรือห้างหุ้นส่วน ซึ่งมีอายุไม่เกิน ๙๐ วัน นับแต่วันที่
ออกหนังสือรับรอง บัตรประจำตัวประชาชนของกรรมการผู้จัดการ ผู้มีอำนาจลงนามผูกพันบริษัท หรือของ
หุ้นส่วนผู้จัดการ หรือผู้แทนอื่นใดของนิติบุคคลนั้น แล้วแต่กรณี ในกรณีเป็นนิติบุคคล
๓. ใบทะเบียนเรือไทยและใบอนุญาตใช้เรือ
๔. ใบอนุญาตทำการประมงพาณิชย์ หรือใบอนุญาตทำการประมงนอกน่านน้ำไทย หรือ
ใบอนุญาตที่เคยได้รับก่อนหน้านี้
๕. กรณีมอบอำนาจให้ผู้ยื่นมายื่นคำขอ หรือดำเนินการแทน ให้แนบเอกสารหลักฐานต่อไปนี้ด้วย
 - ๕.๑ หนังสือมอบอำนาจ
 - ๕.๒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจ
๖. หนังสือรับรองฉบับเดิมในกรณีที่เรือเคยผ่านการตรวจรับรองมาแล้ว

ข้าพเจ้า.....หรือนิติบุคคลชื่อ.....
 ตกลงและยินยอมปฏิบัติตามกฎหมาย กฎกระทรวง ประกาศที่เกี่ยวกับการนี้ และเงื่อนไขตามที่กำหนดไว้ใน
 หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมงอย่างถูกต้องครบถ้วนทุกประการ

(ลายมือ).....ผู้ยื่นคำขอ
 (.....)

หมายเหตุ ขีดฆ่าข้อความที่ไม่ถูกต้อง

Certification number.....

หนังสือรับรองเลขที่



กรมประมง (Department of Fisheries)
หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (Certificate of Sanitary Fishing Vessel)

หนังสือรับรองฉบับนี้ให้แก่เรือ

ชื่อ.....

ทะเบียนเรือเลขที่.....

ชื่อเจ้าของเรือที่อยู่เจ้าของเรือ.....

เพื่อแสดงว่าเป็นเรือประมงที่ผ่านมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง
(This is to certify that fishing boat mentioned above is maintained under standard on sanitary fishing vessel)

(.....)

ตำแหน่ง.....
มีผลตั้งแต่วันที่
วันที่หมดอายุ

แบบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

รายการตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่อง ที่พบ
๑ ด้านโครงสร้างของเรือประมง			
๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ			
๑.๒ มีโครงสร้างอย่างเหมาะสมโดยมีส่วนที่เป็นชอกเป็นมุมน้อยที่สุดเพื่อให้ง่ายต่อการรักษาความสะอาด			
๑.๓ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำออกแบบอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยต้องแยกจากส่วนที่เป็นเครื่องยนต์ของเรือ และที่พักอาศัยของลูกเรืออย่างชัดเจน			
๑.๔ มีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมสำหรับการรับวัตถุดิบ การคัดเลือก การขนถ่าย และเก็บรักษาสัตว์น้ำ กับทั้งสามารถเก็บอุปกรณ์ หรือภาชนะที่ใช้เก็บรักษาสัตว์น้ำ เพื่อมิให้สัตว์น้ำถูกเก็บอย่างทับถมกันหนาแน่น			
๑.๕ พื้นผิวของบริเวณที่ใช้ปฏิบัติงาน และห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ทำจากวัสดุผิวเรียบที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย กรณีหาสัตต้องดูแลไม่ให้สีหลุดลอก สีที่ใช้ต้องคงทนและไม่เป็นพิษ			
๑.๖ พื้นที่ใช้ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด และมีการควบคุม ป้องกัน กำจัดหนู แมลงสาบ และสัตว์อื่นๆ			
๑.๗ จัดพื้นที่บริเวณเฉพาะสำหรับเก็บขยะ เศษอาหารและ เศษสัตว์น้ำ ที่เหลือให้เป็นสัดส่วนแยกออกจากบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงาน			
๒ ด้านวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในเรือประมง			
๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสม สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ			
๒.๒ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และไม่เปื้อนสนิม			
๒.๓ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานและสะดวกในการรักษาความสะอาด			
๒.๔ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องล้าง ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด			
๒.๕ ภาชนะที่บรรจุสัตว์น้ำมีสภาพแข็งแรง น้ำหนักเบา และสามารถรับน้ำหนักได้ในกรณีที่ต้องวางภาชนะซ้อนกัน เพื่อป้องกันไม่ให้ภาชนะกดทับสัตว์น้ำ			

รายการตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่อง ที่พบ
๒.๖ ภาชนะที่บรรจุสัตว์น้ำควรมีรูหรือช่องระบายน้ำได้ดี เช่น ภาชนะพลาสติก			
๓ ด้านบุคลากรประจำเรือ			
๓.๑ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในเรือต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ			
๓.๒ ผ่านการฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยที่ควรปฏิบัติในเรือประมง			
๓.๓ ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังการใช้สุขา			
๓.๔ เสื้อผ้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน			
๓.๕ ไม่รับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงานไม่ไอหรือจามใส่สัตว์น้ำ			
๔ ด้านน้ำจืดที่ใช้ในเรือและน้ำแข็งสำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำ			
๔.๑ น้ำจืด และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องทำจากน้ำที่สะอาด และเพียงพอกับการใช้งาน			
๔.๒ สถานที่เก็บ และภาชนะที่บรรจุน้ำจืด และน้ำแข็งต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุปลอดสนิมและทำความสะอาดได้ง่าย			
๔.๓ มีการลำเลียง ขนถ่ายน้ำจืดและน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะ			
๔.๔ ภาชนะที่บรรจุน้ำจืดและน้ำแข็งต้องมีฝาปิดมิดชิด			
๕ ด้านการเก็บรักษาสัตว์น้ำ			
๕.๑ น้ายาทำความสะอาด น้ายาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยก ในสถานที่ที่เป็นสัดส่วนถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสนปนเปื้อน ในสัตว์น้ำได้			
๕.๒ เก็บ บรรจุน้ำในภาชนะบรรจุที่แข็งแรง สะอาด และไม่ซ้อนทับ จนทำให้สัตว์น้ำเสียหาย			
๕.๓ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังจากการจับด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุด หากเป็นการแช่เย็นหรือแช่แข็ง ต้องรักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ได้ ความเย็นอย่างสม่ำเสมอ			
๕.๔ เก็บรักษาสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ และรักษาอุณหภูมิของ สัตว์น้ำ ให้ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง			
๕.๕ วางหรือเก็บรักษาสัตว์น้ำในที่ที่เหมาะสม หากเป็นการแช่เย็น หรือแช่แข็ง ต้องหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากแสงแดด หรือความร้อนอื่นๆ			
๕.๖ มีบันทึกรายละเอียดของแหล่งจับหรือแหล่งที่มาของสัตว์น้ำ พร้อมเก็บไว้เพื่อการตรวจสอบ			

รายการตรวจประเมิน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	ข้อบกพร่อง ที่พบ
๕.๗ ขนถ่ายสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ โดยหลีกเลี่ยงการใช้วัสดุอุปกรณ์ ที่จะก่อให้เกิดความเสียหายแก่สัตว์น้ำ			
๖ กรณีเรือประมงมีเครื่องทำความเย็น			
๖.๑ ห้องเย็นเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส และติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ อย่างต่อเนื่องอัตโนมัติ			
๖.๒ กระบวนการแช่แข็งต้องมีประสิทธิภาพที่จะลดอุณหภูมิของ สัตว์น้ำได้ อย่างทั่วถึง และอุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส			

แบบสรุปผลตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

สถานที่.....
วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

หน่วยงาน :เลข สร.๑ : (ลำที่.../ปี...)
ชื่อเรือ :เลขทะเบียนเรือ :
ขนาดของเรือ :ตันกรอส ขนาดความยาวเรือ :เมตร
เครื่องหมายประจำเรือ :เลขที่ใบอนุญาตทำการประมง :
ชนิดเครื่องมือทำการประมง :
ชื่อเจ้าของเรือ :ที่อยู่ :
โทร :
ชื่อผู้ให้ข้อมูล :ตำแหน่ง :
ที่อยู่ :โทร :
เวลาที่เริ่มตรวจ :เวลาที่ตรวจเสร็จ :
หมายเลขใบแจ้งปรับปรุงที่ :

ผลการตรวจประเมินพบว่า มาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

- ☐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมประมง
- ☐ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมประมง โดยมีข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงแก้ไขตามรายงานที่แนบมาพร้อมเอกสารนี้
- ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานของกรมประมง โดยไม่ผ่าน.....ข้อหลัก และไม่ผ่าน.....ข้อย่อยตามรายงานที่แนบมาพร้อมเอกสารนี้

ลายมือชื่อผู้ตรวจสอบประเมิน :ลายมือชื่อผู้ให้ข้อมูล :
(.....) (.....)

หลักเกณฑ์การประเมินเพื่อออกหนังสือรับรอง

กรณีเรือประมงพาณิชย์ และเรือประมงนอกน่านน้ำ

รายการตรวจประเมินมีทั้งหมด ๒๙ ข้อ โดยต้องผ่าน ๕ ข้อหลัก ดังต่อไปนี้

๑. ข้อที่ ๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ
 ๒. ข้อที่ ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสมสามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ
 ๓. ข้อที่ ๓.๑ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในเรือต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ
 ๔. ข้อที่ ๔.๑ น้ำจืด และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำ ต้องทำจากน้ำสะอาด และเพียงพอกับการใช้งาน
 ๕. ข้อที่ ๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำได้
- ทั้งนี้ ต้องผ่านอีกอย่างน้อย ๑๓ ข้อ จาก ๒๔ ข้อที่เหลือ รวมทั้งหมดต้องผ่านอย่างน้อย ๑๘ ข้อ จึงจะได้หนังสือรับรองฯ (สร.๓)

กรณีเรือประมงพาณิชย์และเรือประมงนอกน่านน้ำที่มีเครื่องทำความเย็น

รายการตรวจประเมินมีทั้งหมด ๓๑ ข้อ โดยต้องผ่าน ๕ ข้อหลัก ดังต่อไปนี้

๑. ข้อที่ ๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ
 ๒. ข้อที่ ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสมสามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ
 ๓. ข้อที่ ๓.๑ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในเรือต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ
 ๔. ข้อที่ ๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำได้
 ๕. ข้อที่ ๖.๑ ห้องเย็นเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียสและติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ อย่างต่อเนื่องอัตโนมัติ
- ทั้งนี้ ต้องผ่านอีกอย่างน้อย ๑๔ ข้อ จาก ๒๖ ข้อที่เหลือ รวมทั้งหมดต้องผ่านอย่างน้อย ๑๙ ข้อ จึงจะได้หนังสือรับรองฯ (สร.๓)

กรณีเรือประมงพาณิชย์ และเรือประมงนอกน่านน้ำที่ยังไม่ได้รับใบอนุญาตทำการประมง หรือมีใบอนุญาตแต่ไม่สามารถออกทำการประมงได้

กรณีเรือประมงพาณิชย์ รายการตรวจประเมินมีทั้งหมด ๑๖ ข้อ โดยต้องผ่าน ๓ ข้อหลัก ดังต่อไปนี้

๑. ข้อที่ ๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ
 ๒. ข้อที่ ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสมสามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ
 ๓. ข้อที่ ๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำได้
- ทั้งนี้ ต้องผ่านอีกอย่างน้อย ๗ ข้อ จาก ๑๓ ข้อ ที่เหลือ รวมทั้งหมดต้องผ่านอย่างน้อย ๑๐ ข้อ จึงจะได้หนังสือรับรองฯ (สร.๓)

กรณีเรือประมงพาณิชย์และเรือประมงนอกน่านน้ำที่มีเครื่องทำความเย็นยังไม่ได้รับใบอนุญาต ทำการประมงหรือมีใบอนุญาตแต่ไม่สามารถออกทำการประมงได้

รายการตรวจประเมินมีทั้งหมด ๑๗ ข้อ โดยต้องผ่าน ๔ ข้อหลัก ดังต่อไปนี้

๑. ข้อที่ ๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ
 ๒. ข้อที่ ๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสมสามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ
 ๓. ข้อที่ ๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสปนเปื้อนกับสัตว์น้ำได้
 ๔. ข้อที่ ๖.๑ ห้องเย็นเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียสและติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ อย่างต่อเนื่องอัตโนมัติ
- ทั้งนี้ ต้องผ่านอีกอย่างน้อย ๗ ข้อ จาก ๑๓ ข้อที่เหลือ รวมทั้งหมดต้องผ่านอย่างน้อย ๑๑ ข้อ จึงจะได้หนังสือรับรองฯ (สร.๓)

หนังสือแจ้งนัดตรวจเรือประมง



ที่ กษ...../.....

หน่วยงาน.....

ที่อยู่.....

.....

วันที่.....

เรื่อง แจ้งนัดตรวจเรือประมงเพื่อรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

เรียน (ผู้ยื่นคำขออนุญาต).....

อ้างถึง คำขออนุญาตรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ลำที่...../ปี.....

ลงวันที่.....

ตามคำขอที่อ้างถึง ท่านได้ยื่นแบบคำขออนุญาตรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง โดยใช้เรือ ชื่อ.....เลขทะเบียนเรือไทย.....

ขนาด.....ตันกรอส พร้อมเอกสารและหลักฐานประกอบคำขออนุญาตรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ ณ.....

ในการนี้ พนักงานเจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขออนุญาตฯ ได้ตกลงร่วมกันโดยนัดตรวจประเมินเรือประมงดังกล่าว ในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.ณ บริเวณ.....จึงให้ท่านนำเรือประมงเข้าเทียบท่า เพื่อให้พนักงานเจ้าหน้าที่ทำการตรวจประเมินฯ ตามวันดังกล่าวด้วย

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

ชื่อหน่วยงาน.....

โทร.....

โทรสาร.....

E-mail.....

แบบรายงานให้แก้ไขปรับปรุงข้อบกพร่องในการตรวจประเมิน

หน่วยงาน.....

ตรวจประเมินครั้งที่.....ตรวจติดตามครั้งที่.....

ชื่อเรือ :..... หมายเลขหนังสือรับรอง (สร.๓) :.....

วันที่สุ่มตรวจ :..... แจ้งปรับปรุงครั้งที่ :.....

ข้อบกพร่องที่ตรวจพบ	การดำเนินการแก้ไขปรับปรุง	กำหนดการเสร็จสิ้น
ผู้ตรวจสอบ: (.....)	ผู้ยื่นคำขอ: (.....)	

หนังสือแจ้งผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง



ที่ กษ

หน่วยงาน.....

ที่อยู่.....

วันที่.....

เรื่อง แจ้งผลการตรวจมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง

เรียน เจ้าของเรือประมง.....(ชื่อเรือ).....

สิ่งที่ส่งมาด้วย รายงานสรุปผลการตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง จำนวน ๑ ชุด

ตามที่เจ้าหน้าที่ (ชื่อหน่วยงาน).....ได้ดำเนินการ
ตรวจประเมินสุขอนามัยในเรือประมง ชื่อ.....เลขทะเบียนเรือ.....
ขนาด.....ตันกรอส เมื่อวันที่.....นั้น

ผลการตรวจพบว่า (.....) ผ่าน (.....) ไม่ผ่าน การประเมินเนื่องจาก

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

หากท่านไม่เห็นด้วยกับผลการประเมินนี้ และมีความประสงค์จะอุทธรณ์ผลการประเมิน ให้ยื่นอุทธรณ์
ต่ออธิบดีกรมประมงประมงภายใน ๑๕ วัน นับตั้งแต่ได้รับหนังสือฉบับนี้ ตามมาตรา ๔๔ แห่งพระราชบัญญัติ
วิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

ชื่อหน่วยงาน.....

โทร.....

โทรสาร.....

E-mail.....

เครื่องหมายหรือสัญลักษณ์ที่ติดไว้ที่เรือประมง

กรมประมง	
	
สร.๓	เลขที่ ๙๙๙๙๙๙๙๙๙๙
วันขึ้นอายุ	๙ ม.ค. ๙๙๙๙
ชื่อเรือ	ประมงไทย ๙๙๙
ทะเบียนเรือ	๙๙๙๙-๙๙๙๙๙
☒ ฝั่งอ่าวไทย	☒ ฝั่งอันดามัน
หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง ผ่านการตรวจมาตรฐานแล้ว	
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	

ขนาด สูง ๔ นิ้ว x ยาว ๕ นิ้ว

แบบบัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (เฉพาะบุคคลที่ได้ขึ้นทะเบียนเป็นผู้ตรวจสอบประเมิน)

ด้านหน้า

 บัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง กรมประมง ประเทศไทย Sanitary Fishing Vessel Auditor ID Card, Department of Fisheries, Thailand		
หมายเลขบัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง Sanitary Fishing Vessel Auditor Number		รูปถ่ายขนาด 2.0 ซม. x 2.3 ซม. Photo 2.0 cm x 2.3
เลขบัตรประจำตัวประชาชน..... Thai National Identification Number		
ชื่อตัวและชื่อสกุล..... Name..... Last name.....		
วันที่ออกบัตร Date of Issue	วันบัตรหมดอายุ Date of Expiry	อธิบดีกรมประมง Director General, Department of Fisheries ลายมือชื่อ/Signature

5.5 ซม.

8.5 ซม.

ด้านหลัง

บัตรประจำตัวผู้ตรวจสอบประเมินมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง  กรมประมง กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

5.5 ซม.

8.5 ซม.

การออกเลขที่หนังสือรับรองมาตรฐานด้านสุขอนามัยในเรือประมง (เลขที่ แบบ สร.๓)

ประกอบด้วยตัวเลขทั้งหมด ๑๐ หลัก AA BB CC DDDD
 โดยแบ่งออกเป็น ๔ ส่วน ดังนี้ (ปีปฏิทิน รหัสจังหวัด รหัสหน่วยงาน เลขลำดับหนังสือรับรอง)
 โดยที่ AA (๒ หลัก) หมายถึง ปีปฏิทิน (ที่ออกหนังสือรับรอง)
 BB (๒ หลัก) หมายถึง รหัสจังหวัดที่เรือประมงขึ้นท่า
 CC (๒ หลัก) หมายถึง รหัสหน่วยงานที่ออกหนังสือรับรองฯ
 DDDD (๔ หลัก) หมายถึง เลขลำดับของหนังสือรับรองฯ ที่แต่ละหน่วยงานกำหนดต่อเนื่อง
 ตามลำดับ เริ่มตั้งแต่ ๐๐๐๑-๙๙๙๙

การกำหนด รหัสจังหวัด อ้างอิงตามกระทรวงมหาดไทย

รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด	รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด
๑๐	กรุงเทพมหานคร	๗๕	สมุทรสงคราม
๑๑	สมุทรปราการ	๗๖	เพชรบุรี
๒๐	ชลบุรี	๗๗	ประจวบคีรีขันธ์
๒๑	ระยอง	๘๐	นครศรีธรรมราช
๒๒	จันทบุรี	๘๑	กระบี่
๒๓	ตราด	๘๒	พังงา
๒๔	ฉะเชิงเทรา	๘๓	ภูเก็ต
๗๔	สมุทรสาคร	๘๔	สุราษฎร์ธานี

รหัสจังหวัด	ชื่อจังหวัด
๘๕	ระนอง
๘๖	ชุมพร
๙๐	สงขลา
๙๑	สตูล
๙๒	ตรัง
๙๔	ปัตตานี
๙๖	นราธิวาส

การกำหนด รหัสหน่วยงาน

รหัสหน่วยงาน	ชื่อหน่วยงาน
๐๑	กพท. (กลุ่มตรวจสอบฯ)
๐๒	ศพม.ระยอง
๐๓	สปม.ตราด
๐๔	ศพม.สมุทรปราการ
๐๕	ศพม.ชุมพร
๐๖	ศพม.สงขลา
๐๗	ศพม.ภูเก็ต
๐๘	สปม.ระนอง
๐๙	ศพม.สตูล
๑๐	สนง.ปจ.ชลบุรี
๑๑	สนง.ปจ.สมุทรปราการ

รหัสหน่วยงาน	ชื่อหน่วยงาน
๑๒	สนง.ปจ.ระยอง
๑๓	สนง.ปจ.จันทบุรี
๑๔	สนง.ปจ.ตราด
๑๕	สนง.ปจ.ฉะเชิงเทรา
๑๖	สนง.ปจ.สมุทรสาคร
๑๗	สนง.ปจ.สมุทรสงคราม
๑๘	สนง.ปจ.เพชรบุรี
๑๙	สนง.ปจ.ประจวบคีรีขันธ์
๒๐	สนง.ปจ.นครศรีธรรมราช
๒๑	สนง.ปจ.กระบี่
๒๒	สนง.ปจ.พังงา

รหัสหน่วยงาน	ชื่อหน่วยงาน
๒๓	สนง.ปจ.ภูเก็ต
๒๔	สนง.ปจ.สุราษฎร์ธานี
๒๕	สนง.ปจ.ระนอง
๒๖	สนง.ปจ.ชุมพร
๒๗	สนง.ปจ.สงขลา
๒๘	สนง.ปจ.สตูล
๒๙	สนง.ปจ.ตรัง
๓๐	สนง.ปจ.ปัตตานี
๓๑	สนง.ปจ.นราธิวาส
๓๒	สปม.สมุทรสงคราม



ภาคผนวก

๑. ด้านโครงสร้างของเรือประมง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๑.๑ ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำอยู่ในสภาพดี สะอาด ใช้วัสดุที่แข็งแรง ไม่ผุกร่อน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ผนังห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำผุกร่อน ชำรุด มีสนิม ผนังห้องด้านบนสกปรก
- ห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำมีขนาดไม่เพียงพอ เช่น มีสัตว์น้ำกองอยู่นอกห้องเก็บ
- พบเศษซากสัตว์น้ำทิ้งค้างในห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ



ผ่าน: ไม่มีเศษผนังหลุดร่อนปะปนในน้ำแข็ง



ไม่ผ่าน: มีเศษผนังหลุดปะปนในน้ำแข็ง

๑.๒ มีโครงสร้างอย่างเหมาะสมโดยมีส่วนที่เป็นชอกเป็นมุมน้อยที่สุด เพื่อให้ง่ายต่อการรักษาความสะอาด

ข้อสังเกต ผ่าน

- บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานไม่มีมุมอับ ไม่วางสิ่งของทำให้ยากต่อการทำความสะอาด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานมีมุมอับ ยากต่อการทำความสะอาด และมีความสกปรก



ผ่าน: มีชอกมุมน้อยทำความสะอาดง่าย



ไม่ผ่าน: ต่อเติมทำให้เกิดชอกมุม

๑.๓ พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำออกแบบอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน โดยต้องแยกจากส่วนที่เป็นเครื่องยนต์ของเรือ และที่พักอาศัยของลูกเรืออย่างชัดเจน

ข้อสังเกต ผ่าน

- โครงสร้างเรือ การออกแบบมีความเหมาะสม แบ่งสัดส่วนชัดเจน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานมีคราบน้ำมันปนเปื้อนจากเครื่องยนต์ หรือเครื่องจักรช่วยทำการประมง เช่น เครื่องกว้าน รอกฯ ที่พักลูกเรือไม่สะอาดหรือไม่ถูกสุขลักษณะ



ผ่าน: ที่พักลูกเรือแบ่งพื้นที่ชัดเจน



ไม่ผ่าน: มีคราบน้ำมันไหลออกจากเครื่องจักร

๑.๔ มีพื้นที่เพียงพอและเหมาะสมสำหรับการรับวัตถุดิบ การคัดเลือก การขนถ่าย และเก็บรักษาสัตว์น้ำกับทั้งสามารถเก็บอุปกรณ์ หรือภาชนะที่ใช้เก็บรักษาสัตว์น้ำ เพื่อมิให้สัตว์น้ำถูกเก็บอย่างทับถมกันหนาแน่น

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีพื้นที่รับวัตถุดิบ การคัดเลือก การขนถ่าย และเก็บรักษาสัตว์น้ำเพียงพอและเหมาะสม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- สัตว์น้ำและเครื่องมือวางปะปนกัน หรือทับซ้อนกัน ไม่เป็นระเบียบ
- การขนถ่ายที่ไม่ถูกสุขลักษณะ เช่น การเหยียบบนสัตว์น้ำ



ผ่าน: มีพื้นที่เพียงพอต่อการรองรับสัตว์น้ำ



ไม่ผ่าน: มีพื้นที่ไม่เพียงพอต่อการรองรับสัตว์น้ำ

๑.๕ พื้นที่ผิวของบริเวณที่ปฏิบัติงาน และห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำทำจากวัสดุผิวเรียบที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ทัศนียภาพต้องดูแลไม่ให้อึดอัด สีสที่ใช้ต้องคงทนและไม่เป็นพิษ

ข้อสังเกต ผ่าน

- พื้นที่บริเวณปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำมีผิวเรียบ เกลี้ยง ไม่มีเสี้ยน
- ทัศนียภาพ สีสไม่หลุดลอก

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่บริเวณปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำไม่เรียบ เป็นร่อง ยานแนวหลุดลอก ไม้ผุเปื่อย เป็นขุย
- หากเป็นพื้นผิวเหล็ก พบสนิมในเนื้อเหล็ก ตะปูหรือสอมขึ้นสนิม
- ทัศนียภาพ สีสหลุดลอก และปนเปื้อนลงในภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ



ผ่าน: ไม่มีสีหลุดลอก



ไม่ผ่าน: พื้นผิวชำรุด

๑.๖ พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ต้องทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด และมีการควบคุม ป้องกัน แมลงและสัตว์อื่นๆ

ข้อสังเกต ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ สะอาด ทำความสะอาดด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา)
- ไม่พบแมลงสาบ แมลงอื่นๆ หรือสัตว์เลี้ยงบนเรือประมง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พื้นที่ปฏิบัติงานและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ ล้างด้วยน้ำสกปรก
- พบสุนัข แมว อยู่บนเรือ และแมลงสาบ จิ้งจก หนู แมลง และสัตว์อื่นๆ ในเรือและห้องเก็บรักษาสัตว์น้ำ



ผ่าน: มีการทำความสะอาดหลังใช้งาน



ไม่ผ่าน: มีสัตว์เลี้ยงอยู่ในเรือประมง

๑.๗ จัดพื้นที่บริเวณเฉพาะสำหรับเก็บขยะ เศษอาหาร และเศษสัตว์น้ำที่เหลือให้เป็นสัดส่วนแยกออกจากบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

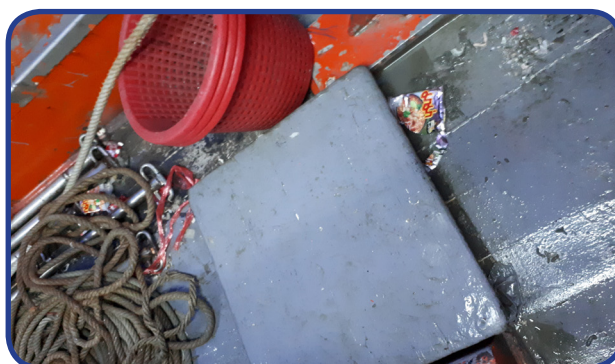
- จัดพื้นที่ทิ้งขยะให้เป็นสัดส่วน มีภาชนะเก็บขยะ
- ไม่พบเศษอาหาร เศษสัตว์น้ำที่เหลือบนพื้นที่ปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีถุง/ถังใส่ขยะที่ย่อยสลายยาก เช่น ถุงพลาสติก ขวดแก้ว
- พบขยะ เช่น ก้นบุหรี่ ถุงพลาสติก กระป๋องและขวดเครื่องดื่มไม่อยู่ในที่จัดเก็บ
- พบเศษอาหาร เช่น เศษข้าว เศษขนม เศษผักไม่อยู่ในที่จัดเก็บ
- พบเศษสัตว์น้ำที่เหลือบนพื้นที่ปฏิบัติงาน



ผ่าน: มีที่จัดเก็บขยะที่ชัดเจน



ไม่ผ่าน: มีเศษขยะในพื้นที่ปฏิบัติงาน

๒. ด้านวัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือในเรือประมง ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๒.๑ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้วต้องมีที่เก็บอย่างเหมาะสม สามารถป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยเฉพาะพื้นผิวที่ต้องสัมผัสกับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ผ่าน

- วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือมีที่เก็บอย่างเหมาะสม มีสถานที่เก็บแบ่งส่วนชัดเจน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- อุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บสัตว์น้ำใช้ร่วมกับอุปกรณ์ที่ใช้เพื่อการอื่น เช่น นำตะกร้าใส่สัตว์น้ำมาใส่ผักไว้รับประทาน
- เก็บอุปกรณ์ไม่เหมาะสมกับสถานที่ เช่น รองเท้าบูทเก็บในภาชนะบรรจุสัตว์น้ำ



ผ่าน: จัดเก็บในที่ที่เหมาะสม



ไม่ผ่าน: ไม่จัดเก็บในที่ที่เหมาะสม

๒.๒ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดที่สัมผัสกับสัตว์น้ำต้องทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ และไม่เปื้อนสนิม

ข้อสังเกต ผ่าน

- อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดที่สัมผัสกับสัตว์น้ำอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ไม่ชำรุด ไม่มีรอยแตกหักและไม่มีสนิม ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- เครื่องมือและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสัตว์น้ำชำรุด มีรอยแตกหัก เป็นสนิม เช่น กระบะ ตะกร้า ลังโฟม ถังน้ำ ถังพลาสติก เครื่องโม่น้ำแข็งในเรือ พลั่วเหล็ก เป็นต้น



ผ่าน: วัสดุไม่ดูดซับน้ำทำความสะอาดง่าย



ไม่ผ่าน: วัสดุเป็นสนิม

๒.๓ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องออกแบบให้เหมาะสมกับการใช้งานและสะดวกในการรักษาความสะอาด

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้เครื่องมือที่เหมาะสมกับการปฏิบัติงาน
- ทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ใช้วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือผิดประเภท เช่น ใช้พลั่วตักน้ำแข็งไปตักปลา



ผ่าน: มีการรักษาความสะอาด



ผ่าน: มีการรักษาความสะอาด

๒.๔ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งานด้วยน้ำสะอาด (น้ำประปา)

ข้อสังเกต ผ่าน

- อุปกรณ์และเครื่องมือสะอาดพร้อมใช้งาน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ใช้น้ำไม่สะอาดล้างทำความสะอาดอุปกรณ์และเครื่องมือ
- พบเศษสัตว์น้ำในกองอวนหลังทำความสะอาดเรือ
- อุปกรณ์ไม่ได้ล้างทำความสะอาดมีการหมักหมมของคราบสกปรก



ผ่าน: มีการล้างทำความสะอาดหลังใช้งาน



ไม่ผ่าน: ภาชนะมีความสกปรก

๒.๕ ภาชนะที่บรรจุสัตว์น้ำมีสภาพแข็งแรง น้ำหนักเบา และสามารถรับน้ำหนักได้ในกรณีที่ต้องวางภาชนะซ้อนกัน เพื่อป้องกันไม่ให้ภาชนะกดทับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำแข็งแรง และไม่วางภาชนะให้กดทับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

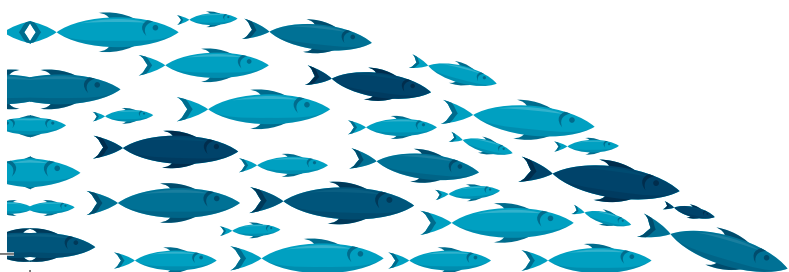
- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำไม่แข็งแรง พลาสติกเปราะ แตกหัก อยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะกับการใช้งานและวางภาชนะกดทับให้สัตว์น้ำได้รับความเสียหาย



ผ่าน: วัสดุแข็งแรงไม่มีการแตกหัก ชำรุด



ไม่ผ่าน: วัสดุมีการแตกหัก ชำรุด



๒.๖ ภาวะที่บรรจุกุ้งน้ำควรมีหรือช่องระบายน้ำได้ดีเช่น ภาวะพลาสติก

ข้อสังเกต ผ่าน

- ในกรณีต้องแห้งภาชนะต้องระบายน้ำได้ดี
- ในกรณีต้องเปียก ภาชนะต้องไม่ชำรุด โดยสามารถใช้ภาชนะที่ไม่มีรูได้ เช่น ถังเขียว ๘๐ ลิตร

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ในกรณีต้องแห้งภาชนะไม่มีรูระบายน้ำ
- ในกรณีต้องเปียก ภาชนะที่มีสัตว์น้ำอยู่ชำรุด



ผ่าน: ภาชนะมีรูระบายน้ำ กรณีต้องแห้ง



ผ่าน: ภาชนะไม่มีการชำรุด กรณีต้องเปียก

๓. ด้านบุคลากรประจำเรือ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๓.๑ บุคลากรที่ปฏิบัติงานในเรือต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง ไม่เป็นพาหะของโรคทางเดินอาหาร และไม่มีแผลเปิดหรือแผลติดเชื้อ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ไม่มีบุคลากรประจำเรือมีสุขภาพไม่แข็งแรง
- มีใบตรวจสุขภาพของกระทรวงแรงงาน
- ใบรับรองแพทย์ (คนไทย) มีอายุไม่เกิน ๑ ปี

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีใบตรวจสุขภาพของกระทรวงแรงงานสำหรับคนต่างชาติ
- ไม่มีใบรับรองแพทย์ (คนไทย)
- มีแผลเปิดแผลติดเชื้อ
- มีอาการไอ จาม มีน้ำมูก ตาแฉะ หนอง ฝี หรือแสดงอาการที่บ่งบอกการเป็นโรค



ไม่ผ่าน: พบแผลติดเชื้อที่สังเกตได้ชัดเจน



ไม่ผ่าน: พบแผลติดเชื้อที่สังเกตได้ชัดเจน

๓.๒ ผ่านการฝึกอบรมเรื่องสุขอนามัยที่ควรปฏิบัติในเรือประมง

ข้อสังเกต ผ่าน

- ผู้ควบคุมเรือได้รับการอบรมเรื่องสุขอนามัยจากหน่วยงานของรัฐหรือสุขอนามัยในเรือประมง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ผู้ควบคุมเรือไม่ผ่านการอบรมหรือไม่มีประวัติผ่านการอบรม



ผ่าน



ผ่าน

๓.๓ ล้างมือให้สะอาดทั้งก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกครั้ง รวมทั้งในระหว่างการปฏิบัติงานตามความเหมาะสม และทุกครั้งหลังการใช้สุขา

ข้อสังเกต ผ่าน

- จากการสอบถามพบว่า ล้างมือหลังใช้สุขา

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

-

๓.๔ เสื้อผ้าที่ใส่ทำงานต้องสะอาด และเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใส่เสื้อผ้าสะอาด และสวมรองเท้าป้องกันเท้าไม่ให้สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรง

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่ใส่เสื้อ กางเกง หรือไม่สวมรองเท้าป้องกันเท้าไม่ให้สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรง



ผ่าน: เสื้อผ้าที่ใส่ทำงานเหมาะสมกับการปฏิบัติงาน



ไม่ผ่าน: ไม่ใส่ถุงมือและรองเท้าขณะปฏิบัติงาน

๓.๕ ไม่รับประทานอาหารหรือสูบบุหรี่ไม่ไอหรือจามใส่สัตว์น้ำขณะปฏิบัติงาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ไม่สูบบุหรี่ในพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่ไอหรือจามใส่สัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- พบว่ามีบุคลากรทานอาหาร กินหมาก ถ่มน้ำลาย หรือสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน



ไม่ผ่าน: กินอาหารและสูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน



ไม่ผ่าน: สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

๔. ด้านน้ำจืดที่ใช้ในเรือ และน้ำแข็งสำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๔.๑ น้ำจืด และน้ำแข็งที่ใช้สำหรับเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องทำจากน้ำที่สะอาด และเพียงพอกับการใช้งาน

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้น้ำแข็งที่ได้มาตรฐาน GMP หรือ อย. และน้ำแข็ง น้ำอุบิโคคบริโคค มีปริมาณเพียงพอ
- ใช้น้ำอุบิโคคบริโคค ที่สะอาด ไม่มีสี ไม่มีกลิ่น

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- น้ำแข็งไม่มีใบรับรองมาตรฐาน GMP หรือ อย.
- น้ำแข็งขุ่น มีตะกอน มีคราบสกปรก
- น้ำอุบิโคคบริโคค ไม่สะอาด มีสี มีกลิ่น
- น้ำแข็ง น้ำอุบิโคคบริโคค มีปริมาณไม่เพียงพอ



ผ่าน: น้ำแข็งที่ใช้มีความสะอาด



ไม่ผ่าน: น้ำแข็งที่ใช้ไม่สะอาด

๔.๒ สถานที่เก็บ และภาชนะที่บรรจุน้ำจืด และน้ำแข็งต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุปลอดภัยและทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อสังเกต ผ่าน

- สถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุน้ำจืด และน้ำแข็งต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีสนิม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- สถานที่เก็บและภาชนะที่บรรจุน้ำจืด และน้ำแข็งมีคราบสกปรกเป็นสนิม



ผ่าน: ภาชนะทำจากวัสดุปลอดภัย



ไม่ผ่าน: น้ำแข็งมีการปนเปื้อน

๔.๓ มีการลำเลียง ขนถ่ายน้ำจืดและน้ำแข็งอย่างถูกสุขลักษณะ น้ำแข็งลงเรือ

ข้อสังเกต ผ่าน

- เครื่องมือ ภาชนะขนถ่ายและรางขนส่งน้ำแข็งและน้ำจืด ไม่เป็นสนิม

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

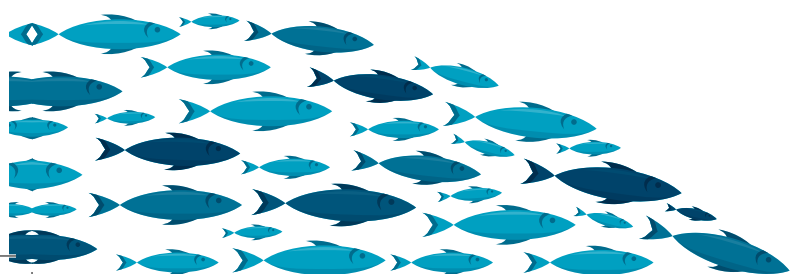
- เครื่องมือ ภาชนะขนถ่ายและรางขนส่งน้ำแข็งและน้ำจืด เป็นสนิม
- น้ำแข็งวางกองอยู่บนพื้นก่อนลงเรือ



ผ่าน: มีการลำเลียงอย่างถูกสุขลักษณะ



ไม่ผ่าน: มีการลำเลียงไม่ถูกสุขลักษณะ



๔.๔ ภาชนะที่บรรจุน้ำจืด และน้ำแข็งต้องมีฝาปิดมิดชิด

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีฝาปิดมิดชิด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีฝาปิด หรือฝาปิดชำรุด



ผ่าน: ภาชนะที่บรรจุมีฝาปิดมิดชิด



ไม่ผ่าน: ภาชนะที่บรรจุไม่มีฝาปิด

๕. ด้านการเก็บรักษาสัตว์น้ำ ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๕.๑ น้ำยาทำความสะอาด น้ำยาฆ่าเชื้อ และยาฆ่าแมลง ต้องเก็บแยกในสถานที่ที่เป็นสัดส่วน ถูกสุขลักษณะ และควบคุมไม่ให้มีโอกาสนปนเปื้อนในสัตว์น้ำได้

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีพื้นที่จัดเก็บสารเคมี เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ยาฆ่าแมลง สี ที่เป็นส่วนสัดส่วน ไม่มีโอกาสนปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่มีพื้นที่จัดเก็บสารเคมี เช่น ผงซักฟอก น้ำยาล้างจาน ยาฆ่าแมลง สี ที่เป็นส่วนสัดส่วน มีโอกาสนปนเปื้อนกับสัตว์น้ำ



ผ่าน: จัดเก็บเป็นส่วนสัดส่วน



ไม่ผ่าน: ยาฆ่าแมลงเก็บไว้กับเครื่องปรุงอาหาร

๕.๒ เก็บ บรรจุสัตว์น้ำในภาชนะบรรจุที่แข็งแรง สะอาด และไม่ซ้อนทับจนทำให้สัตว์น้ำเสียหาย

ข้อสังเกต ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำแต่ละอันมีขอบรองรับไม่ให้สัตว์น้ำกดทับกัน

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ภาชนะบรรจุสัตว์น้ำไม่แข็งแรง ในขณะที่ขนถ่ายพบว่าใช้ภาชนะที่แตกหัก อยู่ในสภาพที่ไม่เหมาะสมกับการใช้งาน ทำให้สัตว์น้ำเป็นรอย มีตำหนิ



ผ่าน: ไม่วางภาชนะบรรจุสัตว์น้ำซ้อนทับสัตว์น้ำ



ไม่ผ่าน: มีการซ้อนทับสัตว์น้ำ

๕.๓ เก็บรักษาสัตว์น้ำหลังจากการจับด้วยวิธีการที่เหมาะสมโดยเร็วที่สุด หากเป็นการแช่เย็นหรือแช่แข็ง ต้องรักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ได้ความเย็นที่เหมาะสมอย่างสม่ำเสมอ

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีน้ำแข็งเพียงพอในห้องเก็บสัตว์น้ำ ภาชนะ ถัง หรือกระบะที่มีสัตว์น้ำ
- สัตว์น้ำมีความสด

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

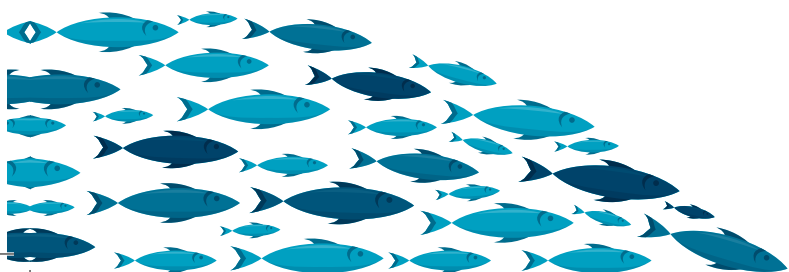
- มีน้ำแข็งไม่เพียงพอในห้องเก็บสัตว์น้ำ ภาชนะ ถัง หรือกระบะที่มีสัตว์น้ำ
- สัตว์น้ำไม่สด



ผ่าน: น้ำแข็งเพียงพอต่อการรักษาสภาพสัตว์น้ำ



ไม่ผ่าน: น้ำแข็งไม่เพียงพอต่อการรักษาสภาพสัตว์น้ำ



๕.๔ เก็บรักษาสัตว์น้ำอย่างถูกสุขลักษณะ และรักษาอุณหภูมิของสัตว์น้ำให้ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำสด และใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส สำหรับสัตว์น้ำแช่เยือกแข็ง

ข้อสังเกต ผ่าน

- มีน้ำแข็งเพียงพอต่อการเก็บรักษาสัตว์น้ำ
- ในเรือแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิของสัตว์น้ำใกล้เคียง -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- มีน้ำแข็งไม่เพียงพอต่อการเก็บรักษาสัตว์น้ำ
- ในเรือแช่เยือกแข็ง อุณหภูมิของสัตว์น้ำสูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส



ผ่าน: ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส



ไม่ผ่าน: ไม่ใกล้เคียง ๐ องศาเซลเซียส

๕.๕ วางหรือเก็บรักษาสัตว์น้ำในที่ที่เหมาะสม หากเป็นการแช่เย็นหรือแช่แข็งต้องหลีกเลี่ยงการสัมผัสความร้อนจากแสงแดด หรือความร้อนอื่น ๆ

ข้อสังเกต ผ่าน

- เก็บสัตว์น้ำในภาชนะที่รองรับอย่างเหมาะสม เช่น กระบะ ถัง ห้องเก็บสัตว์น้ำในเรือ

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- เก็บสัตว์น้ำในที่ที่ไม่เหมาะสม วางภาชนะบรรจุสัตว์น้ำบนดาดฟ้าเรือ มีน้ำแข็งน้อย ความเย็นไม่เพียงพอ



ผ่าน: สัตว์น้ำไม่ถูกความร้อนจากแสงแดด



ไม่ผ่าน: สัตว์น้ำมีการถูกความร้อนจากแสงแดด

๖. กรณีเรือประมงมีเครื่องทำความเย็น ให้มีลักษณะดังต่อไปนี้

๖.๑ ห้องเย็นเก็บรักษาสัตว์น้ำต้องสามารถควบคุมอุณหภูมิไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียสและติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ อย่างต่อเนื่องอัตโนมัติ

ข้อสังเกต ผ่าน

- ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ
- มีอุณหภูมิในห้องเก็บสัตว์น้ำไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- ไม่ติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์หรืออุปกรณ์บันทึกอุณหภูมิ
- มีอุณหภูมิในห้องเก็บสัตว์น้ำสูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

๖.๒ กระบวนการแช่แข็งต้องมีประสิทธิภาพที่จะลดอุณหภูมิของสัตว์น้ำได้อย่างทั่วถึง และอุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ผ่าน

- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ตรวจวัดอุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำ ไม่สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

ข้อสังเกต ไม่ผ่าน

- อุณหภูมิใจกลางสัตว์น้ำ สูงกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

คณะผู้เรียบเรียงข้อมูล/จัดทำต้นฉบับ

นายสมชาย วิบุญพันธ์

นางสาวทศวรรณ ขาวสีจาน

นางสาวศรัณย์ธร ภูวนันเรืองขจร

นายสมพงษ์ คำพล

นางสาวพริณ จันทรเทวี

นายวรกานต์ เบ็ญจมิตร

หัวหน้ากลุ่มตรวจสอบและรับรองแหล่งประมง

นักวิชาการประมงปฏิบัติการ

นักวิชาการประมงปฏิบัติการ

นักวิชาการประมง (พนักงานราชการ)

นักวิชาการประมง (พนักงานราชการ)

นักวิชาการประมง (จ้างเหมาบริการ)

กลุ่มตรวจสอบและรับรองแหล่งประมง
กองวิจัยและพัฒนาประมงทะเล กรมประมง