

## งานสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคกับกฎหมายระหว่างประเทศด้านแรงงานทางทะเล

อังคณา คงกัน

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

ก่อนอื่นเรามาทำความรู้จักกับอนุสัญญาแรงงานทางทะเล Maritime Labour Convention, 2006 กันก่อน เพราะยังมีเจ้าหน้าที่หลายๆ คนที่รับผิดชอบหรือเกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำที่ยังไม่เคยได้ยื่นหรือรู้จักกฎหมายระหว่างประเทศฉบับนี้มาก่อน จึงอาจไม่เข้าใจว่างานสุขาภิบาลอาหารและน้ำเข้าไปเกี่ยวข้องอย่างไร

อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 เป็นกฎหมายระหว่างประเทศที่ออกโดยองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labour Organization) ซึ่งเป็นองค์การชำนาญเฉพาะ อยู่ในเครือสหประชาชาติ ที่รวบรวมและปรับปรุงอนุสัญญาที่เกี่ยวข้องกับการคุ้มครองแรงงานในกิจการทางทะเลทั้งหมดให้เป็นอนุสัญญาเพียงฉบับเดียวทำให้มีมาตรฐานเดียวกันทั่วโลก โดยกำหนดเป็นมาตรฐานขั้นพื้นฐานที่เหมาะสมในระดับสากลที่ทุกประเทศต้องนำไปปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกัน ซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อคุ้มครองคนประจำเรือที่ทำงานอยู่บนเรือเดินทะเลทั่วโลกตามหลักสิทธิมนุษยชน โดยในข้อบังคับกำหนดให้ต้องมีการปรับปรุงสภาพการทำงานและการดำรงชีวิตความเป็นอยู่ของคนประจำเรือที่ทำงานบนเรือเดินทะเลให้เหมาะสม มีความมั่นคงปลอดภัย ได้รับการคุ้มครองสุขภาพอนามัย การรักษาพยาบาลและสวัสดิการทางสังคม และการปฏิบัติในการจ้างงานที่เป็นธรรมเช่นเดียวกับการทำงานบนฝั่ง



### โครงสร้างของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 (ISF, 2012)

อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 มีรูปแบบพิเศษต่างจากอนุสัญญาฉบับอื่นๆขององค์การแรงงานระหว่างประเทศ โดยรูปแบบของอนุสัญญาฉบับนี้ประกอบด้วยส่วนต่างๆ 3 ส่วน ที่ความแตกต่างแต่มีความเกี่ยวเนื่องสัมพันธ์กัน ตามที่บัญญัติไว้ในมาตรา 6 ของอนุสัญญาฯ ดังนี้

**ส่วนที่ 1** เรียกว่า **มาตรา (Articles)** ประกอบด้วย สิทธิและหลักการพื้นฐานที่สำคัญของอนุสัญญาฯ ได้แก่ บทบัญญัติทั่วไป สิทธิขั้นพื้นฐาน นิยาม การดำเนินการ การนำไปปฏิบัติ ขั้นตอนการแก้ไข การเปลี่ยนแปลง การบังคับใช้ และคณะกรรมการไตรภาคีพิเศษ

**ส่วนที่ 2** เรียกว่า **ข้อบังคับ (Regulations)** เป็นรายละเอียดของบทบัญญัติซึ่งมีสภาพบังคับ รวมถึงพันธกิจพื้นฐานของประเทศสมาชิกที่ให้สัตยาบันในอนุสัญญาที่ต้องปฏิบัติตาม

**ส่วนที่ 3** เรียกว่า **ประมวลข้อปฏิบัติ (Code)** ในส่วนนี้เป็นการกำหนดรายละเอียดของเนื้อหาและวิธีดำเนินการในการปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบังคับ (Regulations) ซึ่ง “ประมวลข้อปฏิบัติ” นี้ มีส่วนประกอบ 2 ส่วน (parts) คือ

**ส่วน A: Mandatory Standards** เป็นตัวบทมาตรฐานที่มีสภาพบังคับ (ที่ประเทศสมาชิกต้องปฏิบัติตามเช่นเดียวกับในส่วนของมาตราและข้อบังคับ) ซึ่งในส่วนนี้จะเป็นตัวบทบัญญัติเกี่ยวกับรายละเอียดวิธีการปฏิบัติเพื่อเสริมความในแต่ละข้อบังคับของอนุสัญญา

**ส่วน B: Non-mandatory Guidelines** เป็นตัวบทขอแนะนำ ซึ่งเป็นบทบัญญัติที่ให้รายละเอียดในแนวทางการปฏิบัติตามอนุสัญญาเท่านั้น โดยที่ไม่มีสภาพบังคับดังเช่นใน Part A

ซึ่งทั้งสามส่วนนี้มีความสัมพันธ์กันดังที่กล่าวแล้ว โดยข้อบังคับและประมวลข้อปฏิบัติจะรวมกันอยู่ในส่วนที่เป็นขอบเขตทั่วไปภายใต้ หัวข้อ 5 หัวข้อ (Title) ดังนี้

- หัวข้อที่ 1 ข้อกำหนดขั้นต่ำในการทำงานบนเรือของคนประจำเรือ (Minimum requirement for seafarers to work on ship)
- หัวข้อที่ 2 เงื่อนไขในการจ้างงาน (Conditions of employment)
- หัวข้อที่ 3 ที่พัก สิ่งนันทนาการ อาหารและการจัดเตรียมอาหาร (Accommodation, recreational facilities, food and catering)
- หัวข้อที่ 4 การคุ้มครองสุขภาพ การรักษาพยาบาล สวัสดิการ และการคุ้มครองด้านประกันสังคม (Health protection, medical care, welfare and social security)
- หัวข้อที่ 5 การปฏิบัติตาม และการบังคับใช้ (Compliance and enforcement)

โครงสร้างที่เป็นรูปแบบและระเบียบวิธีข้อบังคับซึ่งเป็นรูปแบบพิเศษนี้ ช่วยให้การกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานที่นำไปบังคับใช้ของแต่ละประเทศมีแนวทางในการปฏิบัติที่สอดคล้องและไม่ขัดแย้งกับอนุสัญญา และเป็นไปในทิศทางเดียวกันทั่วโลก โดยต้องนำหลักเกณฑ์ในข้อบังคับ (Regulations) และประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A (Code A: Mandatory Standards) ที่อนุสัญญา กำหนดว่า “เป็นมาตรฐานที่มีสภาพบังคับ” มากำหนดเป็นข้อกำหนดหลักในกฎหมายของแต่ละประเทศ ซึ่งหมายถึง ประเทศสมาชิกต้องนำมาบังคับใช้ในการปฏิบัติห้ามฝ่าฝืนข้อกำหนดเหล่านี้เด็ดขาด และต้องกำหนดบทลงโทษไว้ในกฎหมายของประเทศด้วยเพื่อให้มีสภาพบังคับตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 5 (ความรับผิดชอบในการบังคับใช้และการนำไปปฏิบัติ) และมาตรา 6 (ข้อบังคับและประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A และ B) ของอนุสัญญา โดยยึดหยุ่นให้สมาชิกสามารถประกาศรับรองกฎหมายภายในที่มีอยู่มาใช้โดยอนุโลมได้หากว่าไม่ขัดแย้งกับอนุสัญญา ทำให้คนประจำเรือได้รับสิทธิในการคุ้มครองเทียบเท่ากับแรงงานที่ทำงานบนฝั่ง (ซึ่งหากถูกละเมิดสิทธิก็สามารถร้องเรียนได้) ในขณะที่เดียวกันยังเป็นการส่งเสริมการลงสัตยาบันให้แพร่หลายให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้อีกด้วย ถึงแม้จะไม่ได้ลงนามทั่วโลกแต่ก็มีผลในการปฏิบัติอย่างกว้างขวางเนื่องจากเรือของรัฐที่ไม่ลงนามเมื่อเข้าเทียบท่าของรัฐที่ลงนามอาจถูกจับกุมและลงโทษได้หากไม่ปฏิบัติตามอนุสัญญา และด้วยแนวคิดที่เชื่อว่าการให้สัตยาบันของประเทศสมาชิกจะขยายวงเพิ่มขึ้นจะทำให้อนุสัญญานี้เป็นตราสารที่มีผลในทางปฏิบัติได้อย่างแท้จริง โดยการให้สมาชิกแต่ละประเทศสามารถยืดหยุ่นในรายละเอียดทางเทคนิคบางประการในการนำไปดำเนินการปฏิบัติได้เพื่อลดอุปสรรคในเรื่องที่เป็นรายละเอียดมากเกินไปที่ทำให้ยากต่อการปฏิบัติ ซึ่งเป็นวิธีการแก้ไขปัญหาที่ได้จากการถอดบทเรียนจากที่เคยเกิดกับอนุสัญญาฉบับอื่นๆ ที่มีมาก่อนหน้านั้น (ILO, 2006)

<p style="text-align: center;"><b>มาตรา (Articles)</b> ประกอบด้วยสิทธิและหลักการพื้นฐาน : บทบัญญัติทั่วไป สิทธิขั้นพื้นฐาน นิยาม การดำเนินการ การนำไปปฏิบัติ ขั้นตอนการแก้ไข การเปลี่ยนแปลง การบังคับใช้ คณะกรรมการไตรภาคีพิเศษ</p>				
หัวข้อ(Title) 1 ข้อกำหนดขั้นต่ำ ในการทำงานบนเรือ	หัวข้อ(Title) 2 เงื่อนไขการจ้างงาน	หัวข้อ(Title) 3 ที่พัก สิ่งนันทนาการ อาหาร และการจัดเตรียมอาหาร	หัวข้อ(Title) 4 การคุ้มครองสุขภาพ การรักษาพยาบาล สวัสดิการ และ การ คุ้มครองด้านประกันสังคม	หัวข้อ(Title) 5 การปฏิบัติและ การบังคับใช้
<p style="text-align: center;"><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p> <p>1.1 อายุขั้นต่ำ 1.2 ใบบรับรองแพทย์ 1.3 การฝึกอบรมและ คุณสมบัติที่เหมาะสม</p>	<p style="text-align: center;"><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p> <p>2.1 ข้อตกลงการจ้างงาน 2.2 ค่าจ้าง 2.3 ชั่วโมงการทำงาน และการพักผ่อน</p>	<p style="text-align: center;"><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p> <p>3.1 ที่พัก สิ่งนันทนาการ 3.2 อาหารและการจัดเตรียม อาหาร</p>	<p style="text-align: center;"><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p> <p>4.1 การรักษาพยาบาล บนเรือและฝั่ง 4.2 ภาระรับผิดชอบของ เจ้าของเรือ</p>	<p style="text-align: center;"><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p> <p>5.1 ความรับผิดชอบ ของรัฐเจ้าของธงเรือ 5.2 ความรับผิดชอบ ของรัฐเจ้าของท่าเรือ</p>

<p style="text-align: center;"><b>มาตรา (Articles)</b> ประกอบด้วยสิทธิและหลักการพื้นฐาน : บทบัญญัติทั่วไป สิทธิขั้นพื้นฐาน นิยาม การดำเนินการ การนำไปปฏิบัติ ขั้นตอนการแก้ไข การเปลี่ยนแปลง การบังคับใช้ คณะกรรมการไตรภาคีพิเศษ</p>				
<p><b>หัวข้อ(Title) 1</b> ข้อกำหนดขั้นต่ำ ในการทำงานบนเรือ</p>	<p><b>หัวข้อ(Title) 2</b> เงื่อนไขการทำงาน</p>	<p><b>หัวข้อ(Title) 3</b> <b>ที่พัก สิ่งนันทนาการ อาหาร และการจัดเตรียมอาหาร</b></p>	<p><b>หัวข้อ(Title) 4</b> การคุ้มครองสุขภาพ การรักษาพยาบาล สวัสดิการ และ การ คุ้มครองด้านประกันสังคม</p>	<p><b>หัวข้อ(Title) 5</b> การปฏิบัติและ การบังคับใช้</p>
<p><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b> 1.4 การคัดเลือกและ บรรจุคน</p>	<p><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b> 2.4 การให้สิทธิในการลา 2.5 การส่งตัวกลับ 2.6 เงินทดแทน กรณี เรือเสียหายหรือจม 27 ระดับการจัตต่อกำลัง 28 โอกาสและการพัฒนา ทักษะอาชีพในการทำงาน</p>	<p><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b></p>	<p><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b> 4.3 การป้องกันอุบัติเหตุ การคุ้มครองความปลอดภัย และสุขภาพอนามัย 4.4 การได้รับความสะดวก และสวัสดิการบนฝั่ง 4.5 การประกันสังคม</p>	<p><b>ข้อบังคับ (Regulations)</b> 5.3 ใบรับรองด้าน แรงงานทางทะเล และใบประกาศการ ปฏิบัติด้านแรงงาน ทางทะเลตามที่ อนุสัญญากำหนด</p>
<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part A) มาตรฐานบังคับ (Mandatory Standards)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part A) มาตรฐานบังคับ (Mandatory Standards)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part A) มาตรฐานบังคับ (Mandatory Standards)</b> A 3.1 ที่พัก สิ่งนันทนาการ A 3.2 อาหารและการจัด เตรียมอาหาร</p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part A) มาตรฐานบังคับ (Mandatory Standards)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part A) มาตรฐานบังคับ (Mandatory Standards)</b></p>
<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part B) ข้อแนะนำ (Non-mandatory Guidelines)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part B) ข้อแนะนำ (Non-mandatory Guidelines)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part B) ข้อแนะนำ (Non-mandatory Guidelines)</b> B 3.1 ..... B 3.2.....</p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part B) ข้อแนะนำ (Non-mandatory Guidelines)</b></p>	<p><b>ประมวลข้อปฏิบัติ (Code part B) ข้อแนะนำ (Non-mandatory Guidelines)</b></p>

### สาระสำคัญที่เกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

#### ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006

ตามที่อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ได้มีการกำหนดสาระบัญญัติที่เกี่ยวกับสุขภาพอนามัยบนเรือเดินทะเลไว้ในมาตรา 4 ว่าด้วยสิทธิทางสังคมและการจ้างงานของคนประจำเรือ ในวรรคที่ 3 กำหนดว่า "คนประจำเรือทุกคนมีสิทธิในสภาพการทำงานและสภาพความเป็นอยู่ที่ดีมีคุณค่าบนเรือ" และในวรรคที่ 4 กำหนดให้ "คนประจำเรือทุกคนมีสิทธิที่จะได้รับการคุ้มครองสุขภาพ การดูแลด้านการรักษาพยาบาล สวัสดิการ และสิทธิการคุ้มครองทางสังคมในรูปแบบอื่นๆ" โดยในวรรค 5 ของมาตรา 5 ยังได้บัญญัติข้อกำหนดที่เป็นการประกันสิทธิตามมาตรานี้ให้มีการปฏิบัติตามอย่างจริงจัง โดยให้มีการบังคับใช้เป็นกฎหมายภายในประเทศ หรือมาตรการต่างๆ โดยห้ามละเมิดต่ออนุสัญญานี้ และต้องกำหนดบทลงโทษหรือมาตรการในการแก้ไขตามกฎหมายของตนที่มีประสิทธิภาพเพียงพอเพื่อยับยั้งการฝ่าฝืนนั้นตามกฎหมายระหว่างประเทศ โดยในส่วนของข้อบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับภารกิจของสำนักสุขภาพอาหารและน้ำคือ หลักเกณฑ์ในการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเล ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในสิทธิของคนประจำเรือในด้านการคุ้มครองสวัสดิการและการดูแลสุขภาพตามมาตรา 4 ที่อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 กำหนดไว้ใน **หัวข้อที่ 3 เรื่องที่พัก สิ่งนันทนาการ และ**

**การจัดเตรียมอาหาร** โดยวางหลักเกณฑ์เพื่อให้คนประจำเรือได้มีสุขภาพและความเป็นอยู่ที่ดี ซึ่งมีรายละเอียดตามที่ได้กำหนดไว้ใน **ข้อบังคับที่ 3.2 และมาตรฐาน A3.2 - อาหารและการจัดเตรียมอาหาร (Regulation 3.2: Standard A3.2 - Food and catering)** โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้เป็นหลักประกันว่าคนประจำเรือจะต้องได้รับสวัสดิการในการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพภายใต้สภาวะที่มีการควบคุมดูแลด้านสุขลักษณะให้ถูกสุขอนามัย โดยกำหนดไว้ใน **ข้อบังคับ (Regulation)** ว่า ประเทศที่ให้สัตยาบันจะต้องดูแลให้คนประจำเรือได้รับอาหารและน้ำที่มีคุณภาพ โดยเจ้าของเรือ/นายเรือต้องจัดบริการอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย รวมทั้งต้องเตรียมอุปกรณ์สำหรับการประกอบอาหาร ที่เหมาะสม ในปริมาณที่เพียงพอกับจำนวนคนประจำเรือที่ทำงานอยู่บนเรือ และคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือ ตลอดจนวนระยะเวลาในการเดินทางที่ออกเดินเรือแต่ละเที่ยว โดยไม่เรียกเก็บค่าใช้จ่ายจากคนประจำเรือในระหว่างช่วงที่มีการจ้างงาน และกำหนดให้คนประจำเรือที่ได้รับการจ้างงานให้ทำหน้าที่ในตำแหน่งคนครัวซึ่งจะต้องรับผิดชอบในการเตรียมอาหารบนเรือต้องผ่านการฝึกอบรมและมีคุณสมบัติที่เหมาะสมตามที่กำหนดไว้สำหรับตำแหน่งคนครัวบนเรือ

โดยได้มีการกำหนดรายละเอียดของวิธีการปฏิบัติตามข้อบังคับดังกล่าวเอาไว้ใน **มาตรฐาน (Standard A3.2)** ตามความที่ระบุว่า "สมาชิกแต่ละประเทศต้องรับรอง/ใช้กฎหมายและระเบียบข้อบังคับหรือมาตรการต่างๆ เพื่อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำเกี่ยวกับปริมาณและคุณภาพของอาหารและน้ำดื่ม โดยกำหนดให้มีการจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีความเหมาะสม ทั้งในด้านปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือ ข้อกำหนดทางศาสนาและวิธีการปฏิบัติทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนวนระยะเวลาและลักษณะของการเดินทาง รวมถึงกำหนดมาตรฐานในการจัดเตรียมอาหารที่ใช้บังคับกับมื้ออาหารที่จัดให้แก่คนประจำเรือบนเรือที่ซักธงของตน รวมถึงจะต้องดำเนินกิจกรรมในการให้ความรู้เพื่อส่งเสริมความตระหนักและการนำมาตราฐานดังกล่าวไปปฏิบัติ พร้อมทั้งต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าเรือที่ซักธงของตนมีการปฏิบัติตามมาตรฐานขั้นต่ำในเรื่อง การจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีความเหมาะสม ทั้งในแง่ของปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนของคนประจำเรือที่อยู่บนเรือ ข้อกำหนดทางศาสนาและวิธีการปฏิบัติทางวัฒนธรรมที่เกี่ยวกับอาหาร รวมถึงระยะเวลาและลักษณะของการเดินทาง โดยต้องมีการจัดการระบบและอุปกรณ์ของแผนกจัดเตรียมอาหารที่ต้องเอื้อต่อการจัดเตรียมอาหารให้แก่คนประจำเรือได้อย่างเพียงพอ หลากหลาย และมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยมีการเตรียมและให้บริการในลักษณะที่ถูกสุขอนามัย และอนุสัญญานี้ได้กำหนดในส่วนของคนครัวหรือพนักงานจัดเตรียมอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร) ที่อยู่บนเรือให้ต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปี และต้องผ่านการฝึกอบรมหรือได้รับการสอนที่เหมาะสมกับตำแหน่งงานในเรื่องของการปฏิบัติในการประกอบอาหาร สุขอนามัยของบุคคลและอาหาร การจัดเก็บอาหาร การควบคุมสต็อกอาหาร การคุ้มครองสิ่งแวดล้อม รวมถึงในเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพและความปลอดภัยในการจัดเตรียมอาหาร ตามหลักสูตรที่กฎหมายหรือข้อบังคับของประเทศกำหนดและให้การรับรองไว้ และหน่วยงานที่ทรงอำนาจต้องกำหนดให้มีการตรวจสอบอย่างสม่ำเสมอเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม พื้นที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บ จัดเตรียมและให้บริการอาหารและน้ำดื่ม และคุณสมบัติของคนครัว โดยให้เป็นหน้าที่หรืออยู่ภายใต้อำนาจของนายเรือ และให้เก็บบันทึกการตรวจสอบนั้นไว้ให้เจ้าหน้าที่ตรวจสอบ เพื่อให้เป็นไปตามวิธีปฏิบัติในหัวข้อ (Title) ที่ 5 แห่งอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 และหากมีการร้องเรียนจากคนประจำเรือในเรื่องของอาหารและน้ำดื่ม เจ้าหน้าที่รัฐต้องเข้าไปดำเนินการตรวจสอบและให้ข้อเสนอแนะแก่ผู้รับผิดชอบของเรือในการปรับปรุงมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มให้แก่คนประจำเรือ และประเทศสมาชิกที่ให้สัตยาบันจะต้องทำรายงานประจำปีส่งให้แก่องค์การแรงงานระหว่างประเทศ

ทั้งนี้ อนุสัญญาฯ ยังได้ให้ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับแนวทางการปฏิบัติ (Guidelines B3.2) ในเรื่องการตรวจสอบการให้ความรู้ การค้นคว้าวิจัยและการเผยแพร่ กล่าวคือ แนะนำให้หน่วยงานที่ทรงอำนาจรวบรวมข้อมูลที่เป็นปัจจุบันและพัฒนาสื่อความรู้ต่างๆ รวมถึงออกข้อเสนอแนะ เกี่ยวกับโภชนาการ วิธีการจัดซื้ออาหาร การเก็บรักษาอาหาร การปรุงอาหารและการบริการอาหารบนเรือ เผยแพร่แก่ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายอาหารและอุปกรณ์ นายเรือ บริกรและคนครัว รวมถึงองค์กรเจ้าของเรือและองค์กรคนประจำเรือ และแนะนำว่าควรมีการทำงานร่วมกันอย่างใกล้ชิดระหว่างหน่วยงานผู้ทรงอำนาจกับองค์กรเจ้าของเรือ องค์กรคนประจำเรือ และหน่วยงานระดับประเทศหรือท้องถิ่น ในการจัดการกับปัญหาที่

เกี่ยวกับอาหารและสุขภาพและอาจจำเป็นต้องใช้บริการของหน่วยงานดังกล่าว ตามความในข้อบัญญัติของ  
อนุสัญญาฯ ดังนี้

### ข้อบังคับที่ 3.2 อาหารและการจัดเตรียมอาหาร กำหนดให้

1. ประเทศสมาชิกต้องทำให้มั่นใจว่า เรือที่ซักรงของประเทศตนมีและให้บริการอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ  
คุณค่าทางโภชนาการ และปริมาณที่เหมาะสมตามข้อกำหนดของเรือ และคำนึงถึงความแตกต่างของภูมิหลังทาง  
วัฒนธรรมและศาสนา

2. คนประจำเรือที่ออกทะเลต้องได้รับอาหารโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในระหว่างที่มีการจ้างงาน

3. คนประจำเรือที่ได้รับการจ้างงานในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ซึ่งรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารต้องผ่านการ  
ฝึกอบรมและมีคุณสมบัติเหมาะสมกับตำแหน่งที่ต้องทำบนเรือเดินทะเลนั้น

### มาตรฐาน A3.2 อาหารและการเตรียมอาหาร กำหนดให้

1. ประเทศสมาชิกต้องรับรองกฎหมายและกฎระเบียบหรือมาตรการใดๆ ในการจัดให้มีมาตรฐานขั้นต่ำ  
เกี่ยวกับปริมาณและคุณภาพของอาหารและน้ำดื่ม และมาตรฐานในการจัดเลี้ยงที่ใช้ในการจัดมื้ออาหารให้แก่คนประจำ  
เรือ บนเรือที่ซักรงของประเทศตน และต้องดำเนินกิจกรรมในการให้ความรู้เพื่อส่งเสริมให้เกิดความตระหนักและการ  
นำมาตรฐานดังกล่าวไปปฏิบัติ

2 สมาชิกแต่ละประเทศต้องทำให้มั่นใจว่า เรือที่ซักรงของประเทศตนได้ปฏิบัติตามมาตรฐานขั้นต่ำ ดังต่อไปนี้

a) การจัดอาหารและน้ำดื่มต้องมีความเหมาะสมด้านปริมาณ คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพและความ  
หลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือที่อยู่บนเรือ ข้อกำหนดทางศาสนา และวิถีปฏิบัติทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับ  
อาหาร ตลอดจนระยะเวลาและลักษณะของการเดินทาง

b) ฝ่ายจัดเตรียมอาหารต้องมีการจัดระบบและอุปกรณ์เพื่อการจัดมื้ออาหารที่เพียงพอ หลากหลายและถูกหลัก  
โภชนาการ ซึ่งจัดหาและนำมาบริการแก่คนประจำเรือตามหลักสุขอนามัย

c) พนักงานฝ่ายจัดเตรียมอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม หรือได้รับการสอนอย่างถูกต้องสำหรับการปฏิบัติหน้าที่  
และยังมีข้อกำหนดและข้อแนะนำที่เกี่ยวกับสุขอนามัยและการจัดการอาหารที่เหมาะสมถูกสุขลักษณะไว้ด้วย

และ 7 กำหนดให้ต้องมีการตรวจสอบบนเรือเป็นประจำและบันทึกเป็นเอกสารไว้ โดยหรือภายใต้อำนาจของ  
นายเรือ เกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้

(a) เสปียงอาหารและน้ำดื่ม

(b) พื้นที่และอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและการดำเนินการเกี่ยวกับอาหารและน้ำดื่ม

(c) ห้องครัวและอุปกรณ์สำหรับการจัดเตรียมและให้บริการอาหาร

นอกจากนี้ ในหัวข้อที่ 5 เรื่องการปฏิบัติตามและการบังคับใช้ ตามข้อบังคับที่ 5.1 ได้กำหนดเกี่ยวกับความ  
รับผิดชอบของเจ้าหน้าที่รัฐเจ้าของธงเรือ ไว้ในวรรค 1 โดยกำหนดว่า “ให้สมาชิกแต่ละประเทศรับผิดชอบต่อการทำให้มั่นใจ  
ว่าเรือที่ซักรงของประเทศตนมีการปฏิบัติตามข้อบังคับภายใต้อนุสัญญาแรงงานทางทะเลนี้” และ ในวรรค 2 กำหนดว่า  
“สมาชิกแต่ละประเทศต้องจัดทำระบบที่มีประสิทธิภาพด้านการตรวจสอบและออกใบรับรองสภาพแรงงานทางทะเลตาม  
ข้อบังคับ 5.1.3 และ 5.1.4 เพื่อให้มั่นใจได้ว่า “สภาพการทำงานและความเป็นอยู่ของคนประจำเรือบนเรือที่ซักรงของ  
ประเทศตนเป็นไปตามมาตรฐานในอนุสัญญานี้และอย่างต่อเนื่อง” ข้อบังคับ 5.1.3 ว่าด้วย ใบรับรองด้านแรงงานทางทะเล  
และใบประกาศการปฏิบัติด้านแรงงานทางทะเล ได้กำหนดในวรรค 3 ว่า “สมาชิกแต่ละประเทศต้องกำหนดให้เรือที่ซักร  
งของประเทศตนต้องมีและเก็บรักษาใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลที่รับรองสภาพการทำงานและความเป็นอยู่ของคน  
ประจำเรือรวมถึงมาตรการต่างๆ ที่ต้องปฏิบัติตามใบประกาศการปฏิบัติด้านแรงงานทางทะเลตามที่กำหนดในวรรค 4 ไว้  
บนเรือ ซึ่งต้องได้รับการตรวจสอบและให้มีการปฏิบัติเป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายหรือข้อบังคับหรือมาตรการอื่น  
ใดของประเทศตนในการปฏิบัติตามอนุสัญญา” และในวรรค 4 กำหนดให้ “สมาชิกแต่ละประเทศต้องกำหนดให้เรือที่ซักร  
งของประเทศตนต้องมีและเก็บรักษาใบประกาศการปฏิบัติด้านแรงงานทางทะเล ซึ่งประกาศถึงข้อกำหนดในการปฏิบัติให้

เป็นไปตามอนุสัญญาในเรื่องสภาพการทำงานและความเป็นอยู่ของคนประจำเรือ และการกำหนดมาตรการที่เจ้าของเรือนำไปปฏิบัติเพื่อให้มั่นใจว่าเป็นไปตามข้อกำหนดของเรือหรือที่เกี่ยวกับเรือ” หน่วยงานรัฐเจ้าของเรือหรือหน่วยงานที่ได้รับมอบอำนาจต้องทำการตรวจสอบที่พัก อาหารและการจัดอาหารรวมถึงการดูแลรักษาพยาบาลบนเรือโดยละเอียดก่อนออกใบรับรองให้ โดยใบรับรองจะมีอายุไม่เกิน 5 ปี

หากเจ้าหน้าที่รัฐเจ้าของเรือซึ่งทำการตรวจการปฏิบัติของเรือเพื่อให้แน่ใจว่าการปฏิบัติเป็นไปตามอนุสัญญา และออกใบรับรองให้ นั้น หากพบการละเมิดข้อกำหนดที่สำคัญของอนุสัญญาฯ สามารถสั่งห้ามเรือออกจากท่าจนกว่าจะแก้ไขข้อบกพร่องหรือหากเป็นกรณีที่ไม่ใช่การฝ่าฝืนที่ร้ายแรงเจ้าหน้าที่อาจสั่งให้แก้ไขภายในเวลาที่กำหนด สำหรับการตรวจสอบโดยเจ้าหน้าที่รัฐเจ้าของท่า (Port State Control Officers) เป็นการตรวจสอบความสอดคล้องของการปฏิบัติตามอนุสัญญาซึ่งโดยปกติจะขึ้นบนเรือและตรวจสอบเอกสารใบรับรองด้านแรงงานทางทะเล (Maritime Labour Certificate) และใบประกาศการปฏิบัติด้านแรงงานทางทะเลเท่านั้น เว้นแต่ไม่มีเอกสารหรือหมดอายุ หรือสงสัยว่าสภาพการทำงานและการดำรงชีวิตไม่เป็นไปตามอนุสัญญา หรือมีการร้องเรียนจากคนประจำเรือ เป็นต้น จะถูกตรวจสอบอย่างละเอียดว่ามีการปฏิบัติตามอนุสัญญาหรือไม่ หากตรวจพบข้อบกพร่องต้องแจ้งให้นายเรือทราบถึงข้อบกพร่องที่พบและกำหนดเวลาในการแก้ไข หากข้อบกพร่องนั้นเป็นเรื่องที่อาจเป็นอันตรายต่อความปลอดภัย สุขภาพหรือความมั่นคงหรือเป็นการละเมิดที่เกิดขึ้น สามารถสั่งกักเรือจนกว่าจะแก้ไขให้เรียบร้อยและต้องแจ้งให้องค์กรเจ้าของเรือและองค์กรคนประจำเรือทราบถึงการร้องเรียนหรือข้อบกพร่องที่เป็นเรื่องสำคัญดังกล่าว ซึ่งในเรื่องของการจัดอาหารและน้ำดื่มถือเป็นข้อบังคับที่สำคัญข้อหนึ่งที่ถูกจัดไว้ในรายการที่ต้องปรากฏอยู่ในเอกสารแนบท้ายใบรับรองแรงงานทางทะเลและใบประกาศการปฏิบัติตามอนุสัญญาที่ต้องได้รับการตรวจอย่างละเอียดจากเจ้าหน้าที่รัฐเจ้าของท่า หากมีการร้องเรียนจากคนประจำเรือและ/หรือถูกตรวจพบว่ามี**ความบกพร่องในการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอนุสัญญาจริงโดยเฉพาะเกี่ยวกับความไม่สะอาดถูกสุขลักษณะ หรืออุปกรณ์ไม่ครบหรือไม่สามารถใช้งานได้ รวมถึงคุณภาพและปริมาณที่ไม่เหมาะสม เพียงพอตลอดการเดินทาง ถือเป็นข้อบกพร่องหรือการละเมิดสำคัญที่ต้องแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือจนเป็นที่พอใจ** ซึ่งเจ้าหน้าที่ต้องแจ้งให้นายเรือทราบในทันทีถึงข้อบกพร่องและกำหนดเวลาสำหรับการแก้ไข โดยเจ้าหน้าที่จะต้องทำให้**มั่นใจว่าเรือนั้นจะไม่ได้ออกทะเลโดยเด็ดขาดจนกว่าจะแก้ไขข้อบกพร่องหรือเสนอแผนปฏิบัติในการแก้ไขจนเป็นที่พอใจและนำแผนนั้นไปปฏิบัติโดยเร่งด่วน** หมายถึงเรือต้องถูกกักไว้นั่นเอง และต้องแจ้งให้องค์กรของคนประจำเรือและองค์กรเจ้าของเรือภายในประเทศรัฐเจ้าของท่าเรือและแจ้งให้ผู้แทนของรัฐเจ้าของเรือทราบดังกล่าวและให้ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องแก่หน่วยงานที่ทรงอำนาจของท่าเรือถัดไปที่เรือจะแวะเทียบท่าด้วย

จากที่กล่าวมาทั้งหมดจะเห็นได้ว่ามาตรฐานที่เกี่ยวกับอาหารและการจัดเตรียมอาหารนั้นเป็นเรื่องที่ได้รับความเอาใจใส่และให้ความสำคัญจากอนุสัญญาอย่างมากหากไม่ปฏิบัติตามจะต้องโดนบทลงโทษ เนื่องจากเป็นเรื่องที่มีผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยและสภาพการดำรงชีวิตของคนประจำเรือที่อยู่บนเรือเดินทะเล ดังนั้นการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือที่ทำงานและพักอาศัยอยู่บนเรือเดินทะเลจึงต้องดำเนินการศึกษาและทำความเข้าใจในข้อกำหนดของอนุสัญญาเพื่อให้การนำไปปฏิบัติและบังคับใช้ได้อย่างมีประสิทธิภาพโดยที่มีความสอดคล้องตามข้อกำหนดของอนุสัญญาและเป็นที่ยอมรับของสากลประเทศ และจากความในสาระบัญญัติของอนุสัญญาฯ ที่มีสภาพบังคับให้สมาชิกทุกประเทศต้องปฏิบัติตามความที่ได้กล่าวมาทั้งหมดนี้ ทำให้**ได้ข้อสรุปว่า**ในการดำเนินการจัดทำหลักเกณฑ์กฎหมายรองรับต่ออนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ของประเทศสมาชิก (รวมทั้งประเทศไทย) ซึ่งรวมถึงกฎหมายลูกบทหรืออนุบัญญัติในส่วนที่ต้องดำเนินการนั้น จะต้องพิจารณาถึงความสอดคล้องให้ เป็นไปตามโครงสร้างและสาระบัญญัติของข้อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำของอนุสัญญาดังกล่าว โดยจะต้องนำเอาข้อบังคับ (Regulation) และประมวลข้อปฏิบัติในส่วนที่เป็นมาตรฐานบังคับ (code A) ทั้งหมด (ซึ่งมีสภาพบังคับในการที่ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามนั้น) ไปกำหนดไว้ในกฎหมายของประเทศ เพื่อให้เรือและผู้เกี่ยวข้องปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อกำหนดดังกล่าว ซึ่งในส่วนที่กรมอนามัยต้องดำเนินการนั้น คือ ข้อบังคับที่ 3.2 และมาตรฐาน A3.2 - อาหารและการจัดเตรียมอาหาร (Regulation 3.2: Standard A3.2 - Food and catering) ก็ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามขั้นตอนดังกล่าวด้วยเช่นกัน

จากการบังคับใช้อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ซึ่งเป็นกฎหมายสากลที่ทุกประเทศต้องนำไปปฏิบัติ ทำให้ประเทศไทยต้องตรากฎหมายของประเทศขึ้นมาเพื่อรองรับอนุสัญญา ดังกล่าว นั่นคือ พระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 โดยในสาระบัญญัติของพระราชบัญญัติฯ ได้กำหนดให้กรมอนามัยต้องออกประกาศหลักเกณฑ์มาตรฐานที่จะทำให้การจัดบริการอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลมีคุณภาพ ปลอดภัย ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและมีคุณค่าทางโภชนาการ โดยกำหนดไว้ในมาตรา 74 และ มาตรา 77 ดังนี้

มาตรา 74 แห่ง พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล 2558 กำหนดให้ “เจ้าของเรือต้องจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ ปริมาณเพียงพอ ให้แก่คนประจำเรือ” โดยให้เป็นอำนาจของกระทรวงสาธารณสุขโดยอธิบดีกรมอนามัย ในการออกประกาศ เกี่ยวกับ มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

มาตรา 77 แห่ง พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล 2558 กำหนดให้ “เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารเพื่อให้สามารถจัดเตรียมอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ” โดยให้เป็นอำนาจของกระทรวงสาธารณสุขโดยอธิบดีกรมอนามัย ในการออกประกาศ เกี่ยวกับ การจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

นอกจากนี้ยังได้ศึกษาพบว่ามีกฎหมายระหว่างประเทศอีกฉบับที่เกี่ยวข้องกับการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลที่เกี่ยวข้องกับกระทรวงสาธารณสุข คือ กฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 (IHR 2005) ขององค์การอนามัยโลกซึ่งเป็นกฎหมายระหว่างประเทศอีกฉบับหนึ่งที่เรือเดินทะเลระหว่างประเทศต้องปฏิบัติตามและต้องได้รับเอกสารรับรองการสุขาภิบาลบนเรือจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของรัฐเจ้าของท่าเรือ หากตรวจพบข้อบกพร่องในการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและเรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวจนเป็นที่พอใจได้ ก็จะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าเทียบท่าเรือนั้นและอาจต้องโดนกักเรือและ/หรือรวมถึงคนบนเรือนั้นด้วย ซึ่งในการตรวจรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ (Ship Sanitation Certificate: SSC) นั้นมีหลักเกณฑ์ที่มีรายละเอียดครอบคลุมในส่วนของการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือตามอนุสัญญาแรงงาน ทางทะเล ค.ศ. 2006 แล้ว เพราะ IHR 2005 ต้องตรวจด้านสุขาภิบาลทั้งหมดบนเรือซึ่งรวมถึงอาหารและน้ำบริโภค โดยกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบแต่ละประเด็นไว้ในแบบรายการสำหรับการตรวจสอบเรือเดินทะเล ในคู่มือการตรวจสอบและออกใบรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเล (Handbook for Inspection of Ships and Issuance of Ship Sanitation Certificates 2011) ทั้งนี้การออกเอกสารรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ (Ship Sanitation Certificate) ตามข้อกำหนดในมาตรา 39 กำหนดให้ต้องใช้ตัวแบบเอกสารการรับรองตามรูปแบบที่กำหนดไว้ในภาคผนวก 3 ของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 เท่านั้น ซึ่งได้มีการกำหนดรูปแบบหัวข้อของการตรวจไว้คือ ในหัวข้อ “อาหาร” ประเด็นที่กำหนดคือแหล่งที่มา การเก็บ การเตรียม การบริการ และส่วนหัวข้อ “น้ำบริโภค” ในประเด็น แหล่งที่มา การเก็บ การส่งจ่าย

เอกสารแนบท้ายแบบเอกสารรับรองการยกเว้นการควบคุมสุขาภิบาลเรือ/ เอกสารรับรองการควบคุมสุขาภิบาลเรือ						
ประเด็น / สิ่งอำนวยความสะดวก/ ระบบที่ตรวจ	หลักฐาน ที่พบ	ผลตรวจ ตัวอย่าง	การสอบทาน เอกสาร	มาตรการควบคุม ที่ได้ดำเนินการ	วันที่ตรวจ ซ้ำอีกครั้ง	ข้อคิดเห็น เกี่ยวกับสภาพ ที่ตรวจพบ
อาหาร (Food)						
แหล่งที่มา (source)						
การเก็บ (storage)						
การเตรียม (preparation)						
การบริการ (service)						



เอกสารแนบท้ายแบบเอกสารรับรองการยกเว้นการควบคุมสุขาภิบาลเรือ/ เอกสารรับรองการควบคุมสุขาภิบาลเรือ						
ประเด็น / สิ่งอำนวยความสะดวก/ ระบบที่ตรวจ	หลักฐาน ที่พบ	ผลตรวจ ตัวอย่าง	การสอบทาน เอกสาร	มาตรการควบคุม ที่ได้ดำเนินการ	วันที่ตรวจ ซ้ำอีกครั้ง	ข้อคิดเห็น เกี่ยวกับสภาพ ที่ตรวจพบ
น้ำ (Water)						
แหล่งที่มา (source)						
การเก็บกัก (storage)						
การจ่าย (Distribution)						

และในส่วนของพื้นที่ (areas) มีการกำหนดดังนี้ Area 2 เกี่ยวกับ ห้องครัว ห้องจัดเตรียมอาหาร และพื้นที่ ให้บริการ Area 3 เกี่ยวกับ ห้องเก็บเสบียง

แบบเอกสารรับรองการยกเว้นการควบคุมสุขาภิบาลเรือ/ เอกสารรับรองการควบคุมสุขาภิบาลเรือ						
<p>ทำเรือ..... วันที่.....</p> <p>เอกสารฉบับนี้บันทึกการตรวจตรา และ 1) การยกเว้นการควบคุม หรือ 2) มาตรการควบคุมที่ได้ดำเนินการแล้ว</p> <p>ชื่อเรือเดินสมุทรหรือเรือเดินในลำน้ำระหว่างประเทศ.....จ. .... ทะเบียน/ IMO เลขที่.....</p> <p>ขณะที่ทำการตรวจ ระหว่างเรือว่าง/ บรรทุกของขนาด.....ตัน.....สินค้าบรรทุก</p> <p>ชื่อและที่อยู่ของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ.....</p>						
เอกสารรับรองการยกเว้นการควบคุมสุขาภิบาลเรือ				เอกสารรับรองการควบคุมด้านการสุขาภิบาลบนเรือ		
ประเด็นที่ตรวจ (ระบบและบริการ)	หลักฐาน ที่พบ	ผลตรวจ ตัวอย่าง	การตรวจสอบ เอกสาร	มาตรการควบคุม ที่ได้ดำเนินการ	วันที่ตรวจซ้ำ อีกครั้ง	ข้อคิดเห็นเกี่ยวกับ สภาพที่ตรวจพบ
ห้องครัว (Galley)			บันทึกการรักษา			
ห้องเตรียมอาหาร (Pantry)			ปุมเรือ			
ห้องเสบียง (Stores)			อื่นๆ			
น้ำบริโภค (Potable water)						

โดยในการกำหนดหลักเกณฑ์ของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ในเรื่องนี้ได้มีการอ้างอิงถึงอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยได้กล่าวถึงข้อบังคับที่ 3.2 เรื่องอาหารและการจัดเตรียมอาหาร ในมาตรฐาน A3.2 วรรคที่ 2 ไว้ด้วย อีกทั้งในคู่มือคำแนะนำในแนวทางการปฏิบัติของ ILO เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการนำอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 มาดำเนินการภายในประเทศสมาชิก (Handbook Guidance on implementing the Maritime Labour Convention, 2006 Model National Provisions) ก็ได้แนะนำให้ นำมาตรฐานของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 มาใช้ในการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือบนเรือเดินทะเลของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ด้วย แสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงที่สอดคล้องสัมพันธ์กันระหว่างเกณฑ์มาตรฐาน และองค์กระระหว่างประเทศทั้งสองนี้

ดังนั้นในการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มของกรมอนามัย ตามที่พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 กำหนด จึงได้ดำเนินการโดยให้เป็นไปตามข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 และยังได้กำหนดให้มีความสอดคล้องกับกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ด้วย จึงเป็นการอำนวยความสะดวกและไม่ก่อ



ความยุ่งยากสับสนในการดำเนินการให้แก่ผู้ปฏิบัติทั้งสองฝ่าย โดยนำรูปแบบในการกำหนดประเด็นหัวข้อให้เป็นไปตามแบบฟอร์มของเอกสารการรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเล (Ship Sanitation Certificate: SSC) ดังกล่าวมาวางกำหนดเป็นหัวข้อในรายการปฏิบัติแนบท้ายประกาศฯ ของกรมอนามัย โดยมีสาระของข้อกำหนดหลัก เป็นไปตามข้อบังคับของพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558

หน้า ๑๒  
เล่ม ๑๓๓ ตอนพิเศษ ๑๔๘ ง ราชกิจจานุเบกษา ๑ กรกฎาคม ๒๕๕๙

## 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 โดยต้องมีความเหมาะสม ทั้งในแง่ปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือ ที่อยู่บนเรือ ลักษณะและระยะเวลาของการเดินทาง และความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือ

(๒) จัดหา เก็บรักษา เตรียม ปปรุง ประกอบและให้บริการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๓) จัดการคุณภาพน้ำดื่มให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม ตามภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ เจ้าของเรือต้องจัดให้มีระบบการตรวจสอบโดยคนประจำเรือตามมาตรา ๗๖ และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

วชิระ เพ็งจันทร์

อธิบดีกรมอนามัย

## ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร  
สำหรับเรือเดินทะเล

โดยที่เห็นสมควรให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร  
สำหรับคนประจำเรือได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๗ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘  
อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศให้เจ้าของเรือถือปฏิบัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ที่เหมาะสม เพียงพอ  
ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีห้องเก็บเสบียงแห้ง ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามวรรคหนึ่ง  
ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ  
และถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษา ครัวหรือพื้นที่ตามข้อ ๑ และอุปกรณ์  
เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกตามข้อ ๒ และจัดเก็บอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย  
เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

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

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

วชิระ เพ็งจันทร์

อธิบดีกรมอนามัย