

การจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
สำหรับการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล เพื่อรองรับ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558
และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2549 (Maritime Labour Convention: MLC 2006)
โดย น.ส.อังคณา คงกัน น.ส.ปาริชาติ สร้อยสูงเนิน นายปิยะ ปุรีโส

บทคัดย่อ

การศึกษานี้เป็นการศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเลและกฎอนามัยระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเล และหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายประเทศต่างๆ รวมถึงกฎหมายภายในประเทศที่เกี่ยวข้อง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อนำผลการศึกษามาใช้เป็นกรอบแนวทางในการจัดทำร่างข้อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานของประเทศไทยด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับเรือเดินทะเล ในการจัดอาหารและน้ำดื่มได้อย่างปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และมีคุณค่าทางโภชนาการ ที่มีความเป็นสากลเป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ และนำไปยก่างกฎหมายอนุบัญญัติเพื่อรองรับ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2549 (Maritime Labour Convention: MLC, 2006) เพราะหากประเทศไทยไม่มีกฎหมายในเรื่องนี้จะมีผลทำให้เรือไทยถูกตรวจโดยละเอียดและอาจถูกกักเรือส่งผลให้ธุรกิจพาณิชย์นาวิของประเทศเสียหาย **โดยวิธีการศึกษาวิจัยทางเอกสาร (Document research)** ที่ได้จากการสืบค้นและรวบรวมข้อมูล นำมาศึกษาทบทวน วิเคราะห์ในสาระบัญญัติและความสอดคล้องในข้อกำหนดของกฎหมายและมาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือทั้งกฎหมายและมาตรฐานสากลที่ใช้ระหว่างประเทศรวมถึงของประเทศต่างๆ และของประเทศไทยที่มีอยู่ นอกจากนี้ยังศึกษาดูงานบนเรือขนส่งสินค้าทางทะเลระหว่างประเทศสองครั้ง **ผลการศึกษาพบว่า** สาระของหลักเกณฑ์ในบทบัญญัติที่เป็นข้อบังคับหลักของกฎหมายของแต่ละประเทศจะนำความในข้อบังคับ (Regulation) ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 แต่ละข้อ และบทบัญญัติในประมวลข้อปฏิบัติที่อยู่ในส่วน A (Code A) ซึ่งอนุสัญญากำหนดไว้ว่า “เป็นมาตรฐานที่มีสภาพบังคับ” ซึ่งหมายถึง ประเทศสมาชิกต้องนำมาบังคับใช้ในการปฏิบัติห้ามฝ่าฝืนข้อกำหนดของอนุสัญญาฯ ในข้อนี้อย่างเด็ดขาด และต้องกำหนดบทลงโทษไว้ในกฎหมายของประเทศด้วยตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 5 และมาตร 6 ของอนุสัญญา ดังนั้นทุกประเทศจึงถอดความในข้อบังคับและประมวลข้อปฏิบัติที่อยู่ในส่วน A มากำหนดในกฎหมายตนเพื่อให้สอดคล้องกับอนุสัญญา ซึ่งในส่วนของข้อกำหนดอาหารและน้ำดื่มอยู่ในหมวดข้อบังคับที่ 3.2 และมาตรฐาน A 3.2 – อาหารและการจัดเตรียมอาหาร และอาจให้แนวทางในการปฏิบัติสำหรับกรณีดังกล่าวไว้ด้วย ซึ่งส่วนนี้ก็คือ ส่วนที่จัดเป็นประมวลข้อปฏิบัติที่อยู่ในส่วน B (Code B) ของอนุสัญญาฯ ซึ่งเป็นเพียง “ข้อเสนอแนะที่ไม่มีสภาพบังคับ” โดยจะกำหนดไว้หรือไม่ก็ได้ ซึ่งถ้ามีการกำหนดไว้ส่วนมากก็จะจัดทำเป็น “ภาคผนวก (Annex)” แบบท้ายข้อบังคับนั้น ดังเช่น ประกาศของประเทศสหราชอาณาจักร MSN 1845 (M) หรือเป็นประกาศ/หนังสือเวียนให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ เช่น ประเทศตุรกี นอกจากนี้ยังพบว่าข้อบังคับที่ 3.2 และมาตรฐาน A 3.2 – อาหารและการจัดเตรียมอาหาร ของอนุสัญญามีความสอดคล้องกับกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ด้วย จึงนำผลที่ได้จากการศึกษามาใช้เป็นกรอบแนวทางในการกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคสำหรับการจัดอาหารและน้ำดื่มให้แก่คนประจำเรือบนเรือเดินทะเลได้อย่างปลอดภัยถูกสุขลักษณะและมีคุณค่าทางโภชนาการที่มีความเป็นมาตรฐานในระดับสากลเป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ และสอดคล้องกับข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 อีกทั้งยังสอดคล้องกับข้อกำหนดของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ด้วย และนำหลักเกณฑ์ที่ได้ไปดำเนินการตามขั้นตอนในการออกกฎหมายอนุบัญญัติโดยอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ออกเป็นประกาศกรมอนามัยที่รองรับพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล (MLC 2006) จำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ 1) ประกาศกรมอนามัยเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข เกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ และ 2) ประกาศกรมอนามัยเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

บทนำ

ตั้งแต่อดีตมาเรือเดินทะเลมีบทบาทสำคัญในการขนส่งคนและสินค้าไปทั่วโลกและยังมีบทบาทสำคัญต่อการสาธารณสุขในการเป็นยานพาหนะที่นำพาโรคแพร่กระจายระหว่างประเทศและอาจระบาดไปทั่วโลกได้ โดยเฉพาะโรค

ในระบบทางเดินอาหารและทางเดินหายใจ เนื่องจากคนที่อยู่บนเรือโดยเฉพาะเรือท่องเที่ยวซึ่งประกอบด้วย ลูกเรือ และผู้โดยสารจำนวนมากบางลำสามารถบรรทุกคนได้มากกว่า 5,000 คนต่อเที่ยว ซึ่งคนเหล่านี้ต้องมาใช้ชีวิตร่วมกัน ในที่ที่มีพื้นที่จำกัด บริโภคอาหารและน้ำดื่มจากแหล่งเดียวกันที่มีอยู่เพียงแหล่งเดียวบนเรือ โดยคนเหล่านี้อาจขึ้นเรือ จากท่าต่างๆ ที่อาจมีโรคติดต่ออยู่ แล้วได้รับเชื้อมาและมาแพร่สู่คนอื่นๆ บนเรือ ซึ่งจากข้อมูลเบื้องต้นการอนามัยโลก (WHO, 2011) ได้อ้างอิงถึงรายงานของ Rooney และคณะที่ได้ทำการศึกษาข้อมูลเหตุการณ์ระบาดของโรคติดต่อที่ เกิดบนเรือเดินทะเลตั้งแต่ปี 1970 ถึง 2003 พบว่ามีมากกว่า 100 กรณี โดยประมาณ 40 % มีสาเหตุที่เกิดจากอาหาร เป็นสื่อ พบว่าการระบาดของโรคที่มีอาหารเป็นสื่อส่วนใหญ่เกิดจากเชื้อแบคทีเรียเป็นหลัก รองลงมาคือ ไวรัสและปรสิต และอีกหนึ่งในสามของเหตุการณ์เกิดจากน้ำที่มีการปนเปื้อนซึ่งส่วนมากมาจากเชื้อแบคทีเรีย ซึ่งคาดว่าจำนวนเหตุการณ์ ที่รายงานนี้น่าจะต่ำกว่าจำนวนที่เกิดขึ้นจริงทั้งหมด เนื่องจากหากเกิดการเจ็บป่วยขึ้นโดยเฉพาะเหตุการณ์ที่เกิดบน เรือขนส่งสินค้าส่วนมากจะไม่บันทึกในรายงานของเรือ (ปุมเรือ) เพราะการเจ็บป่วยที่เกิดบนเรือสินค้าจะเป็นเหตุการณ์ ที่เกิดกับคนบนเรือซึ่งมีจำนวนไม่มากและเหตุที่ไม่รายงานหรือบันทึกไว้เพราะกลัวว่าจะเป็นเหตุให้ถูกกักเรือหรือถูกสั่ง ให้แก้ไขข้อบกพร่อง ซึ่งทำให้เรือต้องล่าช้าและมีปัญหาในการขนส่งสินค้า ส่งผลกระทบและความสูญเสียต่อธุรกิจ ทั้งต่อเจ้าของสินค้าและบริษัทเรือ ดังนั้นหากคนประจำเรือมีการร้องเรียนหรือแจ้งต่อเจ้าหน้าที่ก็อาจทำให้ถูกเลิกจ้าง จึงไม่กล้าแจ้งหรือร้องเรียน ทำให้สวัสดิภาพของคนประจำเรือโดยเฉพาะด้านสุขภาพอนามัยถูกละเลยไป หากการ เจ็บป่วยนั้นไม่ได้เกิดจากเชื้อโรคที่ร้ายแรงหรือเกิดกับคนจำนวนมากจนทำให้เกิดความเสียหายต่อการดำเนินกิจการ ยิ่งถ้าเป็นเพียงอาการเจ็บป่วยที่ดูเหมือนเล็กน้อย เช่น ท้องเสีย ก็จะไม่ให้ความสนใจเพราะไม่นานก็หาย ซึ่งส่วนมากก็ จะหาซื้อยามารักษาอาการกันเอง ซึ่งองค์การแรงงานระหว่างประเทศ (International Labour Organization: ILO) และองค์การทางทะเลระหว่างประเทศ (International Maritime Organization: IMO) ได้เห็นถึงปัญหา จึงได้ร่าง อนุสัญญาต่างๆ ขึ้นมาเพื่อคุ้มครองแรงงานทางทะเลในด้านต่างๆ และในปี ค.ศ. 2006 องค์การแรงงานระหว่างประเทศ ได้ประกาศรับรองอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ((Maritime Labour Convention: MLC, 2006) เพื่อคุ้มครอง คนประจำเรือที่ทำงานอยู่บนเรือเดินทะเลให้มีสภาพการทำงานและการดำรงชีวิตที่ดีขึ้น โดยกำหนดมาตรฐานขั้นพื้นฐาน ที่จำเป็นสำหรับสภาพการทำงานและการดำรงชีพที่เหมาะสม ซึ่งมีแรงงานที่ทำงานอยู่บนเรือเดินทะเลทั่วโลกประมาณ 65,000 ลำ (Federal Ministry of Transport and Digital Infrastructure, 2016) คิดเป็นจำนวนกว่า 1,647,500 คน (International Chamber of Shipping, 2015) จากที่ขึ้นทะเบียนไว้มีคนไทยประมาณ 40,000 คน ทำงานอยู่ใน กองเรือไทยที่มีจำนวนประมาณร้อยละ 1.9 ของกองเรือโลก (กระทรวงแรงงาน, 2559) ซึ่งในขณะนั้นประเทศไทยยัง ไม่ได้ให้สัตยาบันเนื่องจากไทยยังไม่มีกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเล ต่อมาวันที่ 20 สิงหาคม พ.ศ. 2556 อนุสัญญา แรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 มีผลบังคับใช้ทั่วโลกทั้งกับประเทศที่ให้สัตยาบันและที่ยังไม่ให้สัตยาบัน โดยให้อำนาจ ประเทศที่ให้สัตยาบันแล้วสามารถตรวจสภาพการจ้างงานและสภาพการทำงานของคนประจำเรือบนเรือที่เข้าเมืองท่า ในประเทศตนได้ รวมทั้งสามารถกักเรือและสั่งให้แก้ไขข้อบกพร่องบนเรือให้เป็นไปตามมาตรฐานเกี่ยวกับการจ้างคน ประจำเรือที่อนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเลกำหนดไว้ มีผลให้ประเทศไทยต้องรีบดำเนินการตรากฎหมาย เพื่อกำหนด มาตรฐานการทำงานและสภาพความเป็นอยู่ของคนประจำเรือรวมถึงการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลให้แก่เรือ ขนส่งสินค้าที่ซีกงไทย เพื่อความสะดวกของเรือไทยที่ไปขนถ่ายสินค้าในประเทศต่างๆ ที่ให้สัตยาบัน และป้องกันการ ใช้มาตรการของรัฐเจ้าของท่าเรือที่มีต่อเรือไทย เช่น การกักเรือ การตรวจเรือ หรือสั่งให้แก้ไขข้อบกพร่อง โดยกฎหมาย ที่บัญญัติขึ้นมานั้นต้องรองรับและมีความสอดคล้องกับข้อกำหนดของอนุสัญญา เพราะหากไม่มีกฎหมายนี้ประเทศไทย ก็จะไม่ให้อำนาจในการออกใบรับรองด้านแรงงานทางทะเลให้แก่เรือที่ซีกงไทย ซึ่งหากผู้ประกอบการเรือเดินทะเล ระหว่างประเทศไม่มีหนังสือรับรองการปฏิบัติตามอนุสัญญาอาจถูกกักเรือไว้เพื่อตรวจสอบ ทำให้เกิดความเสียหายต่อ การประกอบธุรกิจพาณิชย์ของประเทศไทย ดังนั้นประเทศไทยจึงดำเนินการตรา พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ขึ้นเพื่อรองรับอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเลดังกล่าว เมื่อวันที่ 8 ตุลาคม 2558 โดยมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 5 เมษายน 2559 ซึ่งในพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 นี้ ได้ให้อำนาจกระทรวงสาธารณสุขในการออกกฎหมายอนุบัญญัติ ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับภารกิจของกระทรวงสาธารณสุขไว้ 5 มาตรา โดยมี 2 มาตราที่กำหนดเกี่ยวกับการจัดหาอาหาร และน้ำดื่มที่มีคุณภาพทั้งด้านสุขอนามัยและโภชนาการให้แก่คนประจำเรือ และให้เป็นอำนาจของอธิบดีกรมอนามัย ในการจัดทำเป็นประกาศกรมอนามัยจำนวน 2 ฉบับ คือ ประกาศกรมอนามัยที่ออกตามความใน**มาตรา 74**: ให้เจ้าของเรือ

จัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และปริมาณที่เพียงพอต่อคนประจำเรือ โดยคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือโดยไม่เรียกเก็บค่าใช้จ่ายจากคนประจำเรือ มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และในมาตรา 77 : ให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร เพื่อให้สามารถจัดเตรียมอาหารได้อย่างถูกสุขลักษณะและหลักโภชนาการ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และตามข้อกำหนดของกฎกระทรวงแบ่งส่วนราชการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2552 ข้อ 26 กำหนดบทบาทและภารกิจของส่วนราชการในสังกัดกรมอนามัยไว้ จึงเป็นหน้าที่โดยตรงของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และสำนักโภชนาการที่ต้องดำเนินการกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือบนเรือเดินทะเลให้ได้บริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการเพื่อให้มีสุขภาพอนามัยที่ดี โดยในการศึกษาครั้งนี้เป็นการวิจัยทางเอกสาร (Documentary Research) ที่ศึกษาข้อกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายในการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือที่ทำงานอยู่บนเรือเดินทะเลของต่างประเทศที่เป็นสมาชิกองค์กรแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) ที่ให้สัตยาบันในอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยเลือกประเทศที่มีกฎหมายและมาตรฐานที่เป็นที่ยอมรับกันทั่วโลก ทั้งจากฝั่งซีกโลกตะวันตก ได้แก่ สหราชอาณาจักร เยอรมนี นอร์เวย์ และฝั่งซีกโลกตะวันออก ได้แก่ ออสเตรเลีย สิงคโปร์ ทูวาลู ซึ่งจะได้แนวทางในการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหารและมีคุณค่าทางโภชนาการสำหรับคนประจำเรือที่ทำงานและพักอาศัยบนเรือเดินทะเล และนำหลักเกณฑ์ดังกล่าวไปออกเป็นประกาศกรมอนามัยบังคับใช้ในฐานะกฎหมายอนุบัญญัติที่รองรับ พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ที่เป็นกฎหมายสากลระหว่างประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์ :

1. เพื่อศึกษาหลักเกณฑ์ข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ในเรื่อง การจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือบนเรือเดินทะเล และกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ซึ่งเกี่ยวข้องกับการสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเล
2. เพื่อศึกษาหลักเกณฑ์มาตรฐานของกฎหมายภายในประเทศที่เกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับสถานประกอบการกิจการต่างๆ ของกรมอนามัย ถึงความสอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเลและอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล ในการนำไปประกาศใช้โดยอนุโลมตามที่อนุสัญญาได้อนุญาตไว้
3. เพื่อศึกษาหลักเกณฑ์ของกฎหมายต่างประเทศที่รองรับอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ในเรื่องการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเล
4. เพื่อจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเลของประเทศไทย และนำไปยกร่างกฎหมายอนุบัญญัติที่รองรับ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2549 (Maritime Labour Convention: MLC, 2006)

วิธีการดำเนินงาน/วิธีการศึกษา/ขอบเขตงาน :

1. **ขอบเขตการศึกษา :** มุ่งเน้นศึกษาเฉพาะหลักเกณฑ์ของกฎหมายที่เกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล ที่รองรับอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ของต่างประเทศที่เป็นสมาชิกองค์กรแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) ที่ลงนามให้สัตยาบันในอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 (MLC, 2006) โดยเลือกตัวอย่างประเทศที่มีกฎหมายและมาตรฐานเป็นที่ยอมรับกันทั่วโลก ทั้งประเทศที่อยู่ในฝั่งซีกโลกตะวันตก ได้แก่ สหราชอาณาจักร เยอรมนี นอร์เวย์ และประเทศที่อยู่ในฝั่งซีกโลกตะวันออก ได้แก่ เครือรัฐออสเตรเลีย สิงคโปร์ ทูวาลู โดยศึกษาสาระบัญญัติหลักเกณฑ์กฎหมายในประเด็นเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องในการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเลของแต่ละประเทศ

โดยมีกรอบข้อมูลที่ใช้ศึกษา ประกอบด้วย

ก) ด้านกฎหมาย ได้แก่

กฎหมายระหว่างประเทศ

- 1) อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 (Maritime Labour Convention: MLC, 2006)

2) กฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 (International Health Regulations: IHR, 2005)

กฎหมายภายในประเทศ

1) พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ที่ออกตามอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006

2) พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

กฎหมายต่างประเทศ

กฎหมายของต่างประเทศที่เป็นสมาชิกองค์กรแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) ที่ให้สัตยาบันในอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ที่มีและบังคับใช้กฎหมายและหลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องในการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล ที่เป็นที่ยอมรับของสากลและสอดคล้องกับข้อบัญญัติของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006

ข) ด้านมาตรฐาน (Standards) ที่เกี่ยวข้อง

หลักเกณฑ์มาตรฐานระหว่างประเทศ

- WHO International Health Regulations, 2005: Handbook for inspection of ships and issuance of ship sanitation certificates.

- หลักเกณฑ์มาตรฐานของประเทศไทย

1) ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร กรมอนามัย

2) มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร กรมอนามัย

3) มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับห้องอาหารในโรงแรม กรมอนามัย

4) เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ กรมอนามัย

5) เกณฑ์ในการตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำบนเรือ ตามคู่มือการปฏิบัติงาน (Work Manual)

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ (ท่าเรือ) กรมควบคุมโรค

2. วิธีการศึกษา และ ดำเนินการจัดทำหลักเกณฑ์และกฎหมายอนุบัญญัติ

การศึกษานี้เป็นการดำเนินการเพื่อนำผลมาใช้ในการจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำสำหรับการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล เพื่อรองรับพ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

1) การดำเนินการศึกษาวิจัย : โดยการศึกษารายงานเอกสารในสาระของหลักเกณฑ์มาตรฐานและบทบัญญัติของกฎหมายระหว่างประเทศ ได้แก่ อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 และกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 กฎหมายภายในประเทศ ได้แก่ พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และพ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กฎหมายต่างประเทศ ที่ให้สัตยาบันอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ในประเด็นเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวก และอุปกรณ์ เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องในการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล ตามวิธีการศึกษา ดังนี้

ประชากรตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษา : อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 กฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ประเทศสมาชิกองค์กรแรงงานระหว่างประเทศ (ILO) ที่ให้สัตยาบันในอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ที่มีและบังคับใช้กฎหมายหลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม รวมถึงสิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องในการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล ที่เป็นที่ยอมรับของสากลและสอดคล้องกับอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยเลือกตัวอย่างประเทศที่อยู่ในฝั่งซีกโลกตะวันตก ได้แก่ สหราชอาณาจักร เยอรมนี นอร์เวย์ และตัวอย่างประเทศในฝั่งซีกโลกตะวันออก ได้แก่ ออสเตรเลีย สิงคโปร์ ทูวาลู

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล : ข้อมูลที่นำมาศึกษาวิจัยนี้ได้มาจากการสืบค้น และรวบรวมจากหนังสือ บทความ รายงานวิจัย สิ่งพิมพ์ และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ ที่เกี่ยวกับข้อกำหนดของกฎหมายและหลักเกณฑ์มาตรฐานในประเด็นการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือที่ทำงานอยู่บนเรือเดินทะเล ทั้งที่เป็นภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

วิธีการศึกษาวิจัย : นำข้อมูลที่ได้มาศึกษาโดยใช้วิธีการที่เรียกว่า การวิจัยทางเอกสาร (Documentary research) โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ก) ศึกษาวิจัยเนื้อหา วิเคราะห์ความสอดคล้อง ในสาระของหลักเกณฑ์มาตรฐานและบทบัญญัติของกฎหมายต่างๆ ดังกล่าว ในประเด็นที่เกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม สิ่งอำนวยความสะดวกและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เกี่ยวข้อง

ในการจัดเตรียมอาหารบนเรือเดินทะเล ที่ออกตามความในข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 เพื่อให้ได้ข้อสรุปที่จะนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดสาระของหลักเกณฑ์มาตรฐานและข้อบังคับในการจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติของประเทศไทยให้มีความเหมาะสม ได้มาตรฐานที่มีความเป็นสากล และมีความสอดคล้องกับข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006

ข) **ศึกษาดูงานบนเรือขนส่งสินค้าทางทะเลระหว่างประเทศ 2 ครั้ง** ได้แก่ ครั้งที่ 1 : เมื่อวันที่ 3 กันยายน 2557 บนเรือ “NP” และครั้งที่ 2 : เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2559 บนเรือ “KP” ซึ่งเป็นเรือขนส่งสินค้าระหว่างประเทศที่เดินทางระหว่างกรุงเทพฯ และสิงคโปร์ โดยทดลองนำ (ร่าง) หลักเกณฑ์ไปตรวจสอบกับการดำเนินการบนเรือและสอบถามความคิดเห็นจากนายเรือ (“NP” และ “KP” เป็นชื่อที่สมมติขึ้นแทนชื่อเรือจริง เพื่อไม่ให้เกิดผลกระทบต่อบริษัท)

2) การจัดทำหลักเกณฑ์และการจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติ :

2.1) จัดทำหลักเกณฑ์ฯ

- **ยกร่างหลักเกณฑ์ฯ** โดยนำข้อมูลที่ได้จากผลการศึกษาวิจัยเอกสารข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 กฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 และบทบัญญัติของกฎหมายและหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของต่างประเทศเหล่านี้ มาเป็นแนวทางในการจัดทำ (ร่าง) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจําอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเลของประเทศไทย จำนวน 2 เรื่อง ได้แก่ 1) เรื่อง การจําอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ 2) เรื่อง การจําพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

- **จัดการประชุม** เพื่อนำ (ร่าง) หลักเกณฑ์มาตรฐานการจําอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล ทั้ง 2 เรื่อง ให้ผู้ทรงคุณวุฒิกรมอนามัย ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการและนิติกรจากหน่วยงานต่างๆ และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมพิจารณาให้ความเห็นและปรับปรุง

- **นำหลักเกณฑ์เสนอต่อคณะทำงาน / คณะกรรมการ** ได้แก่

๑ เสนอต่อที่ประชุมคณะกรรมการดำเนินการรองรับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระทรวงสาธารณสุข (โดยมีผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุขเขตสุขภาพที่ 5 เป็นประธาน)

๑ เสนอต่อที่ประชุมคณะทำงานพิจารณา เร่งรัด ติดตามร่างกฎหมายลำดับรองเพื่อรองรับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ของกระทรวงแรงงาน (โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน เป็นประธาน)

๑ เสนอต่อที่ประชุมรับฟังความคิดเห็นจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง ที่จัดโดยสำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข

2.2) การจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติ

- **ดำเนินการตามขั้นตอนในการยกร่างเป็นกฎหมาย** : นำหลักเกณฑ์ที่ได้ทั้งสองเรื่องไปดำเนินการตามกรอบขั้นตอนในการออกกฎหมาย

- **นำเสนอต่ออธิบดีกรมอนามัย** เพื่อลงนามออกเป็นประกาศกรมอนามัย

- **ประกาศในราชกิจจานุเบกษา** นำส่งไปยังเลขาธิการคณะรัฐมนตรีเพื่อประกาศในราชกิจจานุเบกษา เพื่อให้มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมายต่อไป

การศึกษาวิจัย และยกร่างหลักเกณฑ์

ค้นคว้า สืบค้น รวบรวมข้อมูล

ก) กฎหมาย

กฎหมายระหว่างประเทศ : MLC 2006, IHR2005 (WHO)

กฎหมายภายในประเทศ : พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล 2558, พ.ร.บ.การสาธารณสุข 2535

กฎหมายต่างประเทศ 6 ประเทศ : สหราชอาณาจักร เยอรมนี นอร์เวย์ ออสเตรเลีย สิงคโปร์ ฑวาลู
ช) มาตรฐาน

เกณฑ์มาตรฐานระหว่างประเทศ : WHO- IHR 2005 Inspections and Issueance of Ship
Sanitation Certificate

เกณฑ์มาตรฐานภายในประเทศ : เกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารต่างๆ และน้ำบริโภค ของกรมอนามัย

เกณฑ์การตรวจสอบด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำตามการปฏิบัติงานของด่านควบคุมโรคติดต่อ
ระหว่างประเทศ (ท่าเรือ) กรม ควบคุมโรค

1. ศึกษา ทบทวน วิเคราะห์

โดยการวิจัยทางเอกสาร

กฎหมาย มาตรฐาน

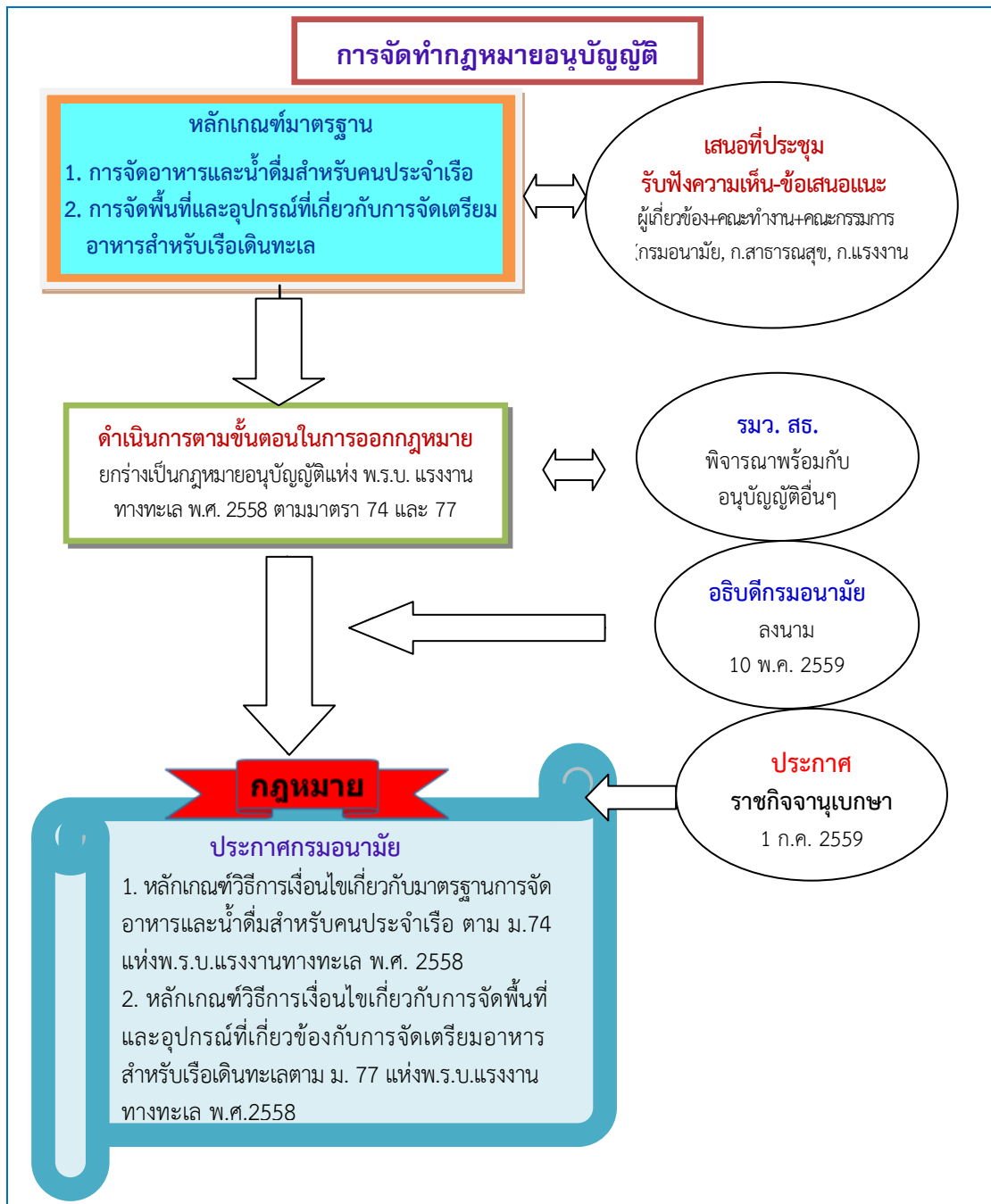
2. ศึกษาดูงานบนเรือ

3. จัดประชุมพิจารณาข่างเกณฑ์

MLC 2006 + พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล 2558

+ IHR 2005 + 6 กฎหมายต่างประเทศ

1. หลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
อาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ
2. หลักเกณฑ์มาตรฐานเกี่ยวกับการจัด
พื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการ
จัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล



ผลการดำเนินการ/ ผลการศึกษา :

- 1) **ผลการศึกษา :** หลักเกณฑ์มาตรฐานทางกฎหมายเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลตามอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 กฎหมายระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้อง กฎหมายภายในประเทศ และกฎหมายต่างประเทศ
 - (1) การศึกษาบทบัญญัติของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 เพื่อเป็นกรอบในการศึกษาถึงความสอดคล้องของกฎหมายประเทศต่างๆ รวมถึงประเทศไทย ทำให้ได้ทราบถึงรูปแบบและระเบียบวิธีข้อบังคับที่ประเทศสมาชิกต้องปฏิบัติในการดำเนินการตามอนุสัญญาฯ เพื่อให้การจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานกฎหมายของประเทศสมาชิกมีความสอดคล้องไม่ขัดแย้งต่ออนุสัญญาฯ โดยต้องนำหลักเกณฑ์ในข้อบังคับ (Regulations) และประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A (Code A: Mandatory Standards) ที่อนุสัญญาฯ กำหนดว่า “เป็นมาตรฐานที่มีสภาพบังคับ” มากำหนดเป็นข้อกำหนดหลักในกฎหมายของแต่ละประเทศ ซึ่งหมายถึง ประเทศสมาชิกต้องนำมาบังคับใช้ในการปฏิบัติห้ามฝ่าฝืนข้อกำหนดเหล่านี้เด็ดขาดและต้องกำหนดบทลงโทษไว้ในกฎหมายของประเทศด้วยเพื่อให้มีสภาพบังคับตามที่กำหนดไว้ในมาตรา 5 (ความรับผิดชอบในการบังคับใช้และการนำไปปฏิบัติ) และมาตรา 6 (ข้อบังคับและประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A และ B) ของอนุสัญญาฯ โดยยึดหยุ่นให้สมาชิกสามารถประกาศรับรองกฎหมายภายในที่มีอยู่มาใช้โดยอนุโลมได้หากว่าไม่ขัดแย้งกับอนุสัญญา

โดยในส่วนของข้อบัญญัติที่เกี่ยวข้องกับการกิจที่สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำต้องดำเนินการคือ หลักเกณฑ์ในการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเล ตามที่กำหนดไว้ในหัวข้อที่ 3 เรื่องที่พัก สิ่งนันทนาการ และการจัดเตรียมอาหาร ซึ่งมีรายละเอียดตามที่ได้กำหนดไว้ใน ข้อบังคับที่ 3.2 และมาตรฐาน A3.2 - อาหารและการจัดเตรียมอาหาร (Regulation 3.2: Standard A3.2 - Food and catering) ดังนี้

ข้อบังคับที่ 3.2 อาหารและการจัดเตรียมอาหาร กำหนดให้

1. ประเทศสมาชิกต้องทำให้มั่นใจว่า เรือที่ซักรงของประเทศตนมีและให้บริการอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการและปริมาณที่เหมาะสมตามข้อกำหนดของเรือ และคำนึงถึงความแตกต่างของภูมิหลังทางวัฒนธรรมและศาสนา
2. คนประจำเรือที่ออกทะเลต้องได้รับอาหารโดยไม่เสียค่าใช้จ่ายในระหว่างที่มีการจ้างงาน
3. คนประจำเรือที่ได้รับการจ้างงานในตำแหน่งคนครัวบนเรือ ซึ่งรับผิดชอบในการจัดเตรียมอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมและมีคุณสมบัติเหมาะสมกับตำแหน่งที่ต้องทำบนเรือเดินทะเลนั้น

มาตรฐาน A3.2 อาหารและการจัดหอาหาร กำหนดให้

1. ประเทศสมาชิกต้องรับรองกฎหมายและกฎระเบียบหรือมาตรการใดๆ ในการจัดให้มีมาตรฐานขั้นต่ำเกี่ยวกับปริมาณและคุณภาพของอาหารและน้ำดื่มและมาตรฐานในการจัดเลี้ยงที่ใช้ในการจัดมื้ออาหารให้แก่คนประจำเรือ บนเรือที่ซักรงของประเทศตนและต้องดำเนินกิจกรรมในการให้ความรู้เพื่อส่งเสริมให้เกิดความตระหนักและการนำมาตราฐานดังกล่าวไปปฏิบัติ
2. สมาชิกแต่ละประเทศต้องทำให้มั่นใจว่า เรือที่ซักรงของประเทศตนได้ปฏิบัติตามมาตรฐานขั้นต่ำ ดังต่อไปนี้

a) การจัดอาหารและน้ำดื่มต้องมีความเหมาะสมด้านปริมาณ คุณค่าทางโภชนาการ คุณภาพและความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือที่อยู่บนเรือ ข้อกำหนดทางศาสนา และวิธีปฏิบัติทางวัฒนธรรมเกี่ยวกับอาหาร ตลอดจนระยะเวลาและลักษณะของการเดินทาง b) ฝ่ายจัดเตรียมอาหารต้องมีการจัดระบบและอุปกรณ์เพื่อการจัดมื้ออาหารที่เพียงพอ หลากหลายและถูกหลักโภชนาการ ซึ่งจัดหาและนำมาบริการแก่คนประจำเรือตามหลักสุขอนามัย c) พนักงานฝ่ายจัดเตรียมอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม หรือได้รับการสอนอย่างถูกต้องสำหรับการปฏิบัติหน้าที่ และยังมีข้อกำหนดและข้อแนะนำที่เกี่ยวข้องกับสุขอนามัยและการจัดการอาหารที่เหมาะสมถูกสุขลักษณะไว้ด้วย

และ 7 กำหนดให้ ต้องมีการตรวจสอบบนเรือเป็นประจำและบันทึกเป็นเอกสารไว้ โดยหรือภายใต้อำนาจของนายเรือ เกี่ยวกับเรื่องต่อไปนี้ (a) เสพียงอาหารและน้ำดื่ม (b) พื้นผิวและอุปกรณ์ที่ใช้ในการเก็บและการดำเนินการเกี่ยวกับอาหารและน้ำดื่ม (c) ห้องครัวและอุปกรณ์สำหรับการจัดเตรียมและให้บริการอาหาร

ซึ่งในเรื่องของการจัดอาหารและน้ำดื่มถือเป็นข้อบังคับที่สำคัญข้อหนึ่งที่ถูกจัดไว้ในรายการที่ต้องปรากฏอยู่ในเอกสารแนบท้ายใบรับรองแรงงานทางทะเลและใบประกาศการปฏิบัติตามอนุสัญญาที่ต้องได้รับการตรวจอย่างละเอียดจากเจ้าหน้าที่รัฐเจ้าของท่า หากมีการร้องเรียนจากคนประจำเรือและ/หรือถูกตรวจพบว่ามี ความบกพร่องในการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดของอนุสัญญาจริง โดยเฉพาะเกี่ยวกับความไม่สะอาดถูกสุขลักษณะ หรืออุปกรณ์ไม่ครบหรือไม่สามารถใช้งานได้ รวมถึงคุณภาพและปริมาณที่ไม่เหมาะสม เพียงพอตลอดการเดินทาง ถือเป็นข้อบกพร่องหรือการละเมิดสำคัญที่ต้องแก้ไขให้เป็นไปตามข้อกำหนดหรือจนเป็นที่พอใจ ซึ่งเจ้าหน้าที่ต้องแจ้งให้นายเรือทราบในทันทีถึงข้อบกพร่องและกำหนดเวลาสำหรับการแก้ไข ซึ่งในการกำหนดให้แก้ไขข้อบกพร่องเจ้าหน้าที่จะต้องทำให้มั่นใจว่าเรือนั้นจะไม่ได้ออกทะเลโดยเด็ดขาดจนกว่าจะแก้ไขข้อบกพร่องหรือเสนอแผนปฏิบัติในการแก้ไขจนเป็นที่พอใจและนำแผนนั้นไปปฏิบัติโดยเร่งด่วน ดังนั้นจึงได้ข้อสรุปว่าในการดำเนินการจัดทำหลักเกณฑ์กฎหมายของประเทศจำเป็นต้องพิจารณาให้เป็นไปตามโครงสร้างและสาระบัญญัติในข้อกำหนดมาตรฐานขั้นต่ำของอนุสัญญาดังที่กล่าวไว้

(2) การศึกษากฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 (IHR 2005) ขององค์การอนามัยโลกซึ่งเป็นกฎหมายระหว่างประเทศอีกฉบับหนึ่งที่เรือเดินทะเลระหว่างประเทศต้องปฏิบัติตามและต้องได้รับเอกสารรับรองการสุขาภิบาลบนเรือจากเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของรัฐเจ้าของท่าเรือ หากตรวจพบข้อบกพร่องในการปฏิบัติที่ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดและเรือไม่สามารถแก้ไขข้อบกพร่องดังกล่าวจนเป็นที่พอใจได้ ก็จะไม่ได้รับอนุญาตให้เข้าเทียบท่าเรือนั้นและอาจต้องโดนกักเรือ และ/หรือรวมคนบนเรือนั้นด้วย ซึ่งจากการศึกษาพบว่าในการตรวจรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ (Ship Sanitation Certificate: SSC) นั้นมีหลักเกณฑ์ที่มีรายละเอียดครอบคลุมในส่วนของอาหารและน้ำดื่มบนเรือตามอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 แล้ว เพราะ IHR 2005 ต้องตรวจด้านสุขาภิบาลทั้งหมดบนเรือซึ่งรวมถึงอาหารและน้ำบริโภค โดยกำหนดหลักเกณฑ์ในการตรวจสอบแต่ละประเด็นไว้ในแบบรายการสำหรับการตรวจสอบเรือเดินทะเล ในคู่มือการตรวจสอบและ

ออกใบรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเล (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” ประเด็นที่กำหนดคือ แหล่งที่มา การจัดเก็บ การเตรียม การบริการ และส่วนหัวข้อ “น้ำบริโภค” ในประเด็น แหล่งที่มา การเก็บ การส่งจ่าย และในส่วนของพื้นที่ (areas) มีการกำหนดดังนี้ area 2 เกี่ยวกับ ห้องครัว ห้องจัดเตรียมอาหาร และพื้นที่ให้บริการ area 3 เกี่ยวกับ ห้องเก็บเสบียง โดยในการกำหนดหลักเกณฑ์ของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 ในเรื่องนี้ได้มีการอ้างอิงถึงอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยได้กล่าวถึงข้อบังคับที่ 3.2 เรื่องอาหารและการจัดเตรียมอาหาร มาตรฐาน A3.2 ในวรรคที่ 2 ไปด้วยอีกทั้งในคู่มือคำแนะนำของ ILO เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการนำอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 มาดำเนินการภายในประเทศสมาชิก (Handbook Guidance on implementing the Maritime Labour Convention, 2006 Model National Provisions) ได้แนะนำให้ให้นำมาตรฐานของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 มาใช้ในการดำเนินการเกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือเดินทะเลของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ด้วย แสดงให้เห็นถึงความเชื่อมโยงที่สอดคล้องสัมพันธ์กันระหว่างเกณฑ์มาตรฐานและองค์กรทั้งสอง ดังนั้นการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดอาหารและน้ำดื่มของกรมอนามัยตามที่พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 กำหนดโดยให้เป็นไปตามข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 และให้มีความสอดคล้องกับกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 จึงเป็นการอำนวยความสะดวกและไม่ก่อความยุ่งยากในการดำเนินการให้แก่ผู้ปฏิบัติทั้งสองฝ่าย โดยนำรูปแบบในการกำหนดประเด็นหัวข้อตามแบบฟอร์มเอกสารการรับรองการสุขาภิบาลบนเรือเดินทะเล (Ship Sanitation Certificate: SSC) ดังกล่าว มาวางกำหนดเป็นหัวข้อในรายการปฏิบัติแนบท้ายประกาศฯ ของกรมอนามัย

(3) การศึกษาหลักเกณฑ์ของกฎหมายภายในประเทศ ที่เกี่ยวกับการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มสำหรับผู้บริโภค ได้แก่ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานประกอบการด้านอาหารประเภทต่างๆ พบว่าไม่สอดคล้องกับพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 เนื่องจากเป็นการกำหนดขอบเขตไว้สำหรับสถานประกอบการอาหารที่มีการจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคโดยการซื้อขายเท่านั้น เช่น ร้านอาหาร ภัตตาคาร และโรงอาหาร ซึ่งไม่ครอบคลุมถึงการจัดเป็นสวัสดิการที่ไม่มีค่าใช้จ่าย จึงไม่สามารถให้การประกาศรับรองเพื่อนำมาใช้โดยอนุโลมได้

(4) การศึกษาหลักเกณฑ์กฎหมายต่างประเทศ พบว่าสาระของหลักเกณฑ์ในบทบัญญัติที่เป็นข้อบังคับหลักของกฎหมายแต่ละประเทศนำความในข้อบังคับ (Regulations) และบทบัญญัติในประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A (Code A) ซึ่ง “เป็นมาตรฐานที่มีสภาพบังคับ” ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ซึ่งหมายถึง ประเทศสมาชิกต้องนำมาบังคับใช้ในการปฏิบัติตามข้อกำหนดของอนุสัญญาฯ ดังที่กล่าวแล้ว ดังนั้นทุกประเทศจึงถอดความในข้อบังคับและประมวลข้อปฏิบัติในส่วน A มากำหนดในกฎหมายของตน เพื่อให้สอดคล้องกับอนุสัญญาฯ และอาจให้แนวทางในการปฏิบัติสำหรับกรณีดังกล่าวไว้ด้วยซึ่งในส่วนนี้ก็คือ ส่วนที่จัดเป็นประมวลข้อปฏิบัติที่อยู่ในส่วน B (Code B) ของอนุสัญญาฯ ซึ่งเป็นเพียง “ข้อแนะนำที่ไม่มีสภาพบังคับ” โดยจะกำหนดไว้หรือไม่ก็ได้ ซึ่งถ้ามีการกำหนดไว้ส่วนมากก็จะจัดทำเป็น “ภาคผนวก” แนบท้ายข้อบังคับนั้น ได้แก่

1. **สหราชอาณาจักร** : มีกฎหมายแม่บทคือ Merchant Shipping Act 1995 และได้ออกกฎหมายลูกบทเพื่อบังคับใช้เกี่ยวกับมาตรฐานแรงงานต่างๆ บนเรือเดินทะเล คือ The Merchant Shipping (Provisions and Water) Regulations 1989 ซึ่งการจัดอาหารและน้ำดื่มอยู่ในส่วนที่ 8 โดยความของบทบัญญัติเป็นการนำความในข้อบังคับ (Regulation) และมาตรฐานบังคับ (Code A: Standards) ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 มากำหนดเป็นสาระบัญญัติหลักและขยายเพิ่มเติมตามความเหมาะสมรวมถึงให้คำแนะนำในการดำเนินการไว้ โดยออกเป็นประกาศ เรื่อง Merchant Shipping Notice MSN1845 (M) และ Marine Guidance Note 481 (M)

2. **เยอรมนี** : มีกฎหมายแม่บทคือ Maritime Labour Act, 2013 โดยนำความในข้อบังคับของอนุสัญญามากำหนด และมีกฎหมายลูกบทที่กำหนดรายละเอียดในการปฏิบัติ คือ Ordinance on Accommodation and Recreational Facilities for Crew Members on Board of Merchant Vessels โดยส่วนที่เกี่ยวกับการจัดอาหารและน้ำดื่มกำหนดไว้ในอนุมาตรา 5 เรื่อง ห้องครัว ห้องเสบียง ห้องแช่เย็นและห้องรับประทานอาหาร ของมาตรา 3 เรื่องข้อกำหนดสำหรับการ

ต่อสร้าง อุปกรณ์ และการบำรุงรักษาที่พิกและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ด้านนันทนาการ โดยจัดทำคำแนะนำที่ให้รายละเอียดวิธีปฏิบัติให้สอดคล้องกับอนุสัญญาแยกไว้ใน Guidelines on the implementation of the Maritime Labour Convention on board of German flagged ships หรือ MLC - Guideline

3. นอร์เวย์ : มีกฎหมายแม่บทคือ The Ship Safety and Security Act 2007 ซึ่งออกภายหลังจากอนุสัญญาฯ ในเวลาใกล้เคียงกัน จึงมีความสอดคล้องและครอบคลุมไม่แค่เพียงอนุสัญญาแรงงานทางทะเล 2006 เท่านั้น ซึ่งเจตนารมณ์ของกฎหมายนี้ยังต้องการให้เป็นการคุ้มครองชีวิต สุขภาพ ทรัพย์สินและสิ่งแวดล้อมโดยอำนวยความสะดวกและการจัดการความปลอดภัยในระดับสูง ให้แก่เรือรวมถึงการป้องกันมลพิษจากเรือ การสร้างหลักประกันของสภาวะแวดล้อมในการทำงานบนเรือที่ปลอดภัย และน่าพึงพอใจ ดังนั้นข้อบังคับของกฎหมายนี้จึงมีการกำหนดเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ในการจัดเตรียมอาหารและอุปกรณ์เครื่องใช้ที่เป็นไปตามข้อบังคับของอนุสัญญาฯ และยังสามารถนำกฎหมายภายในประเทศที่เกี่ยวข้องกับการควบคุม กำกับในเรื่องของอาหาร Food Act, 2003 มาประกาศใช้อ้างอิงในการปฏิบัติได้ทันทีอีกด้วย และให้อำนาจรัฐมนตรีออกข้อบังคับเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อกำหนดสำหรับห้องเก็บอาหารแช่เย็นและแช่เยือกแข็ง และห้องจัดเตรียมอาหาร คือ Regulations of 15 September 1992 No. 707 on the accommodation and catering service on ships ซึ่งได้มีการปรับแก้ไข เมื่อวันที่ 16 กุมภาพันธ์ 2007 ซึ่งในกฎหมายมีสาระบัญญัติในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดอาหารและน้ำดื่ม ที่กำหนดหลักเกณฑ์การปฏิบัติไว้อย่างละเอียด สอดคล้องกับอนุสัญญาฯ โดยจัดรูปแบบอย่างเป็นระบบโดยเรียงลำดับหัวข้อเรื่องในแต่ละประเด็นไว้อย่างชัดเจน

4. ออสเตรเลีย : มีกฎหมายแม่บท คือ พ.ร.บ.การเดินเรือ ค.ศ. 2012 สาระบัญญัติในพ.ร.บ.การเดินเรือของออสเตรเลียมีเนื้อความที่กำหนดไว้ตามข้อบังคับของอนุสัญญาฯ ใน Division 2 การจัดหาอาหาร มาตรา 61 ข้อบังคับเกี่ยวกับการจัดหาอาหารและน้ำ มาตรา 62 การจัดหาอาหารให้โดยไม่คิดค่าใช้จ่าย มาตรา 63 การจัดหาอาหารที่เพียงพอสำหรับการเดินทาง มาตรา 64 จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดเตรียมอาหารที่เพียงพอ โดยมีรายละเอียดในการปฏิบัติที่ออกเพิ่มเติมเพื่อให้มีความสอดคล้องและชัดเจนมากขึ้นในกฎหมายลูกบทโดยส่วนที่เกี่ยวข้องกับการจัดหาอาหารตามข้อบังคับ และมาตรฐานที่ 3.2 ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล 2006 คือ คำสั่งเกี่ยวกับการเดินเรือที่ 11 และที่ 14 ซึ่งมีรายละเอียดที่แบ่งเป็นหัวข้อตามพื้นที่ไว้อย่างชัดเจน ในภาคผนวกแนบท้ายคำสั่ง

5. ลิงคโปร์ : มีกฎหมายแม่บทคือ Merchant Shipping Act 1996 ซึ่งเป็นกฎหมายในการคุ้มครองคนทำงานที่อยู่บนเรือเดินทะเลที่มีอยู่เดิมของประเทศก่อนที่อนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 จะมีการบังคับใช้ โดยที่มีสาระของบทบัญญัติที่มีความสอดคล้องกัน และมีกฎหมายอนุบัญญัติที่ออกเป็น “Merchant Shipping (provisions and water) Regulations” ซึ่งเป็นอนุบัญญัติที่ออกตามความในมาตรา 70 ของ Merchant Shipping Act 1996 นั้น เป็นการกำหนดหลักเกณฑ์ในการปฏิบัติที่เป็นไปตามกฎหมายแม่บทและสอดคล้องกับมาตรฐานของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล 2006 ในรายละเอียดเกี่ยวกับ คุณภาพและปริมาณของอาหารและน้ำรวมถึงอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องในการจัดเตรียม ที่เจ้าของเรือต้องจัดหาให้แก่ลูกเรือที่ทำงานอยู่บนเรือของตน และกำหนดถึงการตรวจสอบการปฏิบัติในเรื่องดังกล่าวให้เป็นไปตามข้อบังคับ

6. ตูวาลู : ถึงแม้จะเป็นประเทศเกาะที่มีขนาดเล็กมากๆ ก็ยังจัดทำกฎหมายมารองรับต่อการบังคับใช้ของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล 2006 ซึ่งได้นำเอาข้อบังคับ (Regulations) และมาตรฐานของอนุสัญญาฯ (Code part A: Mandatory Standards) มาปฏิบัติโดยการกำหนดเป็นหลักเกณฑ์ไว้ในกฎหมายของประเทศ โดยมีกฎหมายแม่บทคือ Tuvalu Merchant Shipping Act 2008 และมีอนุบัญญัติคือ Tuvalu Merchant Shipping (Maritime Labour Convention 2006) Regulations LN No.4 of 2013] มาตรา 16 กำหนดเรื่อง อาหารและการจัดเตรียมอาหาร (Food and catering) นอกจากนี้ยังมีส่วนเสริมเพิ่มเติมในรายละเอียดที่ออกเป็นหนังสือแจ้งเวียน Marine Circular MC-7/2012/1, 8/2015 ในเรื่องมาตรฐานสำหรับ ที่พัก สิ่งนันทนาการ อาหารและการจัดเตรียมอาหารและน้ำบนเรือของตูวาลู ซึ่งมีการกำหนดไว้ในข้อที่ 15 เกี่ยวกับมาตรฐานสำหรับอาหาร การจัดเตรียมอาหารและน้ำดื่ม และแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารและการจัดเตรียมอาหาร ในข้อ 16 เกี่ยวกับ การตรวจสอบ (Inspections) และยังมี คำแนะนำเกี่ยวกับการเดินเรือตูวาลู (Marine Guidance) - MG-1/2012/ มีเนื้อหา: 1. คำแนะนำสำหรับผู้สัมผัสอาหาร 2. คำแนะนำในการจัดเตรียมอาหาร 3. คำแนะนำสำหรับการจัดส่งและการเก็บอาหาร 4. คำแนะนำในการทำความสะอาด 5. คำแนะนำในการกำจัดขยะ / ขยะ ซึ่งก็คือการปฏิบัติในประมวลข้อปฏิบัติที่เป็นข้อแนะนำ (Code part B: Non-mandatory Guidelines)

(5) **การศึกษาดูงาน** การปฏิบัติของเรือเดินทะเลของประเทศไทยในประเด็นการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลระหว่างประเทศ 2 ครั้ง พบว่า ส่วนใหญ่มีการปฏิบัติตามแนวทางมาตรฐานที่เป็นกฎหมายบังคับระหว่างประเทศ เช่น การจัดการเกี่ยวกับยาและอุปกรณ์ทางการแพทย์ที่มีการดำเนินการตามหลักเกณฑ์มาตรฐานที่องค์การอนามัยโลกกำหนด การปฏิบัติตามอนุสัญญาการป้องกันมลพิษจากเรือ (MARPOL) ซึ่งเป็นอนุสัญญาที่ออกโดยองค์การทางทะเลระหว่างประเทศ (International Maritime Organization) รวมถึงมีการจัดสวัสดิการต่างๆบนเรือ เช่น สิ่งนันทนาการ อาหารและเครื่องดื่ม แต่ก็พบว่าในการปฏิบัตินั้นยังไม่ถึงระดับมาตรฐานที่เท่าเทียมสากลเมื่อเทียบกับเรือเดินทะเลของต่างประเทศ โดยเฉพาะในด้านการสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มซึ่งเห็นได้ว่ายังมีการดำเนินการที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ตั้งแต่ในเรื่องของสถานที่เตรียมปรุง ที่ไม่มีการจัดแยกให้เป็นสัดส่วนและไม่มีความสามารถป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารพร้อมบริโภคกับอาหารดิบหรือสิ่งสกปรกได้ การจัดซื้ออาหารและน้ำดื่ม การจัดเก็บ การเตรียมวัตถุดิบ การจัดเก็บอาหารพร้อมบริโภค สุขอนามัยส่วนบุคคลและสุขอนามัยในการปฏิบัติต่ออาหารของคนครัวหรือผู้สัมผัสอาหาร รวมถึงการจัดการในเรื่องภาชนะ อุปกรณ์ที่ไม่ถูกสุขลักษณะ ไม่มีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน เป็นต้น

สรุปได้ว่าการที่ไม่มีบทบัญญัติเป็นการเฉพาะทำให้การคุ้มครองสุขภาพอนามัยและสวัสดิการของแรงงานทางทะเลของประเทศไทยโดยเฉพาะในเรื่องการจัดอาหารและน้ำดื่มยังไม่ได้รับการคุ้มครองอย่างเหมาะสมเพียงพอ เนื่องจากเจ้าของเรือและคนประจำเรือไม่มีแนวทางในการปฏิบัติที่ถูกต้อง และขาดความรู้ความเข้าใจในหลักการของมาตรฐานด้านสุขลักษณะในการจัดอาหารและน้ำดื่ม ทำให้มีการปฏิบัติไม่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ รวมถึงเจ้าหน้าที่ที่ทำหน้าที่ตรวจมาตรฐานแรงงานบนเรือ (กรมเจ้าท่า) ซึ่งไม่มีพื้นฐานองค์ความรู้ในการสาธารณสุขทำให้ขาดความเข้าใจในหลักปฏิบัติด้านสุขภาพอนามัยที่ถูกต้อง ประกอบกับการที่ยังไม่มีเกณฑ์มาตรฐานในการตรวจสอบในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภคที่ถูกต้อง ทำให้การตรวจสอบในเรื่องคุณภาพโดยเฉพาะในด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยของอาหารและน้ำดื่ม รวมถึงในเรื่องของคุณค่าทางโภชนาการไม่มีประสิทธิภาพ เพราะจะตรวจเฉพาะในเรื่องความเพียงพอของปริมาณและรสชาติเท่านั้น ทำให้คนประจำเรือมีความเสี่ยงที่จะเกิดการเจ็บป่วยจากการที่ได้รับอาหารและน้ำดื่มที่ไม่สะอาดปลอดภัย รวมถึงขาดคุณค่าทางโภชนาการ เนื่องจากการจัดการที่ไม่ถูกต้องเหมาะสมตามหลักเกณฑ์มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและน้ำบริโภค รวมถึงโภชนาการ

2) การจัดทำหลักเกณฑ์และยกร่างกฎหมายอนุบัญญัติ

(1) **กำหนดหลักเกณฑ์** : เมื่อได้ผลจากการศึกษาวิจัยเอกสารข้อบังคับของอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 กฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 และบทบัญญัติของกฎหมายและหลักเกณฑ์ข้อกำหนดของต่างประเทศดังกล่าว แล้วนั้น จึงนำมาใช้เป็นแนวทางในการกำหนดหลักเกณฑ์และรูปแบบของมาตรฐานสำหรับการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลให้แก่คนประจำเรือ ดังนี้

- **ยกร่างหลักเกณฑ์** โดยมีรูปแบบเนื้อหาในส่วนเกณฑ์มาตรฐานหลักตามท่อนุสัญญากำหนดไว้ในส่วนที่เป็นข้อบังคับที่ 3.2 (Regulation) กับมาตรฐาน (ภาคบังคับ) ที่ A3.2 (Code A: Mandatory Standards) และมีรายละเอียดที่เป็นแนวทางสำหรับการปฏิบัติ (Code B) กำหนดไว้ใน “ภาคผนวก” และพิจารณาความในมาตรา 74 และมาตรา 77 แห่งพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 โดยใช้การกำหนดหัวข้อตามแบบฟอร์มการตรวจรับรองสุขภาพีบาลบนเรือของกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 เพื่อให้มีความสอดคล้องและไม่ทำให้เกิดความสับสนในการปฏิบัติหน้าที่ในการตรวจสอบเรือของเจ้าหน้าที่สาธารณสุขประจำด่านท่าเรือ (Port Health Officer) ที่ดำเนินการในเรื่องนี้ตามกฎอนามัยระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 อยู่แล้ว

- **จัดการประชุม** : เพื่อนำร่างหลักเกณฑ์ให้ผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องร่วมพิจารณาให้ความเห็นและปรับปรุงเนื้อหา ซึ่งประกอบด้วย: การประชุมระดมความเห็น/ การประชุมพิจารณาทบทวน (ร่าง) หลักเกณฑ์/ การประชุมรับฟังความคิดเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิ ผู้เชี่ยวชาญ นักวิชาการและนิติกรจากหน่วยงานต่างๆที่เกี่ยวข้อง ได้ข้อสรุปเป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเลของประเทศไทย

- **นำเสนอต่อที่ประชุมคณะทำงาน / คณะกรรมการ** : ได้แก่

1) คณะทำงานดำเนินการรองรับพระราชบัญญัติ แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระทรวงสาธารณสุข (โดยมีรองผู้อำนวยการสำนักบริหารการสาธารณสุข สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข เป็นประธาน)

2) คณะกรรมการดำเนินการรองรับพระราชบัญญัติ แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระทรวงสาธารณสุข (โดยมีผู้ตรวจราชการกระทรวงสาธารณสุขเขตสุขภาพที่ 5 เป็นประธาน)

3) คณะทำงานพิจารณา เร่งรัด ติดตามร่างกฎหมายลำดับรองเพื่อรองรับพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ของกระทรวงแรงงาน (โดยมีรัฐมนตรีว่าการกระทรวงแรงงาน เป็นประธาน)

(2) การจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติ

- ดำเนินการตามขั้นตอนในการยกร่างเป็นกฎหมาย : นำหลักเกณฑ์ที่ได้ไปดำเนินการตามกรอบขั้นตอนในการออกกฎหมาย โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 74 และมาตรา 77 แห่งพ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ในการ ยกร่างเป็นประกาศกรมอนามัยซึ่งเป็นกฎหมายอนุบัญญัติเพื่อรองรับพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 (MLC 2006) จำนวน 2 ฉบับ ได้แก่ 1) ประกาศกรมอนามัยเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข เกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ และ 2) ประกาศกรมอนามัยเรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล

- นำเสนอต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข : เพื่อพิจารณาพร้อมกับกฎหมายอนุบัญญัติฉบับอื่นๆ ของกระทรวงสาธารณสุข เช่น กฎกระทรวง/ ประกาศกระทรวงต่างๆ

- นำเสนอต่ออธิบดีกรมอนามัย : เมื่อผ่านการพิจารณาของรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแล้ว จึงนำกลับมาเสนอต่ออธิบดีกรมอนามัยเพื่อลงนามออกเป็นประกาศกรมอนามัย เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม พ.ศ. 2559(ในฐานะกฎหมายอนุบัญญัติของ พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558)

- ประกาศในราชกิจจานุเบกษา : นำประกาศกรมอนามัยที่ได้ส่งไปยังเลขาธิการคณะรัฐมนตรี เพื่อขอประกาศในราชกิจจานุเบกษาเพื่อให้มีผลบังคับใช้เป็นกฎหมายต่อไป โดยประกาศ เมื่อวันที่ 1 กรกฎาคม พ.ศ. 2559 เล่ม 133 ตอนพิเศษ 148 ง หน้า 12 และ หน้า 13 โดยที่ความของหลักเกณฑ์ในสาระบัญญัติของประกาศกรมอนามัย ทั้ง 2 ฉบับ ดังกล่าวที่ได้จากการศึกษาและนำมายกร่างนั้น ประกอบด้วยรายละเอียดดังเอกสารแนบท้าย

*ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ (ออกตามความในมาตรา 74 แห่ง พ.ร.บ. แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558)

ข้อ 1 เจ้าของเรือต้องปฏิบัติ ดังนี้

(1) จัดให้มีอาหารและน้ำดื่มไว้บนเรือสำหรับให้บริการแก่คนประจำเรือ โดยต้องมีความเหมาะสมทั้งในแง่ปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือที่อยู่บนเรือ ลักษณะและระยะเวลาของการเดินทาง และความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือ

(2) จัดหา เก็บรักษา เตรียม ปปรุง ประกอบ และให้บริการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก 1 แนบท้ายประกาศนี้

(3) จัดการคุณภาพน้ำดื่ม ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม ตามภาคผนวก 2 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 2 จัดให้มีระบบการตรวจสอบโดยคนประจำเรือตามมาตรา 76 และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย 1 ปี

ภาคผนวก 1 หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารสำหรับคนประจำเรือ

1.1 ด้านสุขาภิบาลอาหาร ประกอบด้วย

- การรับอาหารและวัตถุดิบ (Receiving)

- การเก็บ (Storage)

- การเตรียม (Preparation)

- การให้บริการ (Service)

1.2 ด้านโภชนาการ

ภาคผนวก 2 หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดการคุณภาพน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล

2.1 ความเพียงพอ

2.2 คุณภาพน้ำดื่ม

***ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล (ออกตามความในมาตรา 77 แห่งพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558)**

เจ้าของเรือต้องปฏิบัติ ดังนี้

ข้อ 1 จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารที่เหมาะสม เพียงพอ ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก 1 แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีห้องเก็บเสบียงแห้ง ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามวรรคหนึ่ง ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก 3 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 2 จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ และถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก 2 แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ 3 จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษาครัวหรือพื้นที่ตามข้อ 1 และอุปกรณ์ เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ตามข้อ 2 และจัดเก็บอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

ข้อ 4 จัดให้มีระบบการตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการจัดเตรียมและให้บริการอาหารตามข้อ 1 ข้อ 2 และข้อ 3 อย่างน้อย 1 ครั้งต่อสัปดาห์ โดยคนประจำเรือตามมาตรา 76 และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย 1 ปี

ภาคผนวก 1 ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร (Galleys)

ภาคผนวก 2 อุปกรณ์ เครื่องใช้ และสิ่งอำนวยความสะดวก (Equipment, utensils and facilities)

ภาคผนวก 3 ห้องเสบียง (Stores)

การนำไปใช้ประโยชน์ :

นำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการจัดทำหลักเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเลของประเทศไทยแล้วนำไปจัดทำเป็นกฎหมาย ทำให้ประเทศไทยมีเกณฑ์มาตรฐานและกฎหมายเฉพาะในเรื่องการจัดอาหารและน้ำดื่มบนเรือเดินทะเลที่ได้มาตรฐานระดับสากลเพื่อคุ้มครองผู้บริโภคในกลุ่มแรงงานที่ทำงานบนเรือเดินทะเลทั้งของประเทศไทยและเรือต่างชาติที่เทียบท่าในประเทศไทย โดยออกเป็นประกาศกรมอนามัย 2 ฉบับ มีศักดิ์เป็นกฎหมายลูกบทหรืออนุบัญญัติของ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 ที่รองรับอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 อีกด้วย ซึ่งนอกจากจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองสุขภาพของแรงงานที่อยู่บนเรือเดินทะเลแล้วยังเป็นส่วนหนึ่งในการคุ้มครองผลประโยชน์ทางเศรษฐกิจของประเทศด้านพาณิชย์นาวีไม่ให้เกิดการใช้มาตรการที่เข้มงวดจากการตรวจเรือของรัฐเจ้าของท่าในต่างประเทศ เนื่องจากเจ้าหน้าที่ตรวจเรือไทยนำไปใช้เป็นเกณฑ์ในการตรวจรับรองเรือไทยตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเลและกฎอนามัยระหว่างประเทศ ทำให้เรือไทยไม่ต้องไปจดทะเบียนเรือต่างประเทศซึ่งทำให้ไทยต้องสูญเสียรายได้จากภาษีที่ควรเป็นของประเทศด้วย และใช้ตรวจเรือต่างชาติเช่นกัน ให้คนประจำเรือมีหลักประกันความมั่นใจถึงสภาพการทำงานและสภาพความเป็นอยู่ที่ดีในการได้รับอาหารและน้ำดื่มที่สะอาด ปลอดภัย ถูกสุขลักษณะตามหลักสุขาภิบาลอาหาร มีคุณค่าทางโภชนาการทั้งแง่ปริมาณและคุณภาพ

ข้อเสนอแนะ/วิจารณ์ :

ในการจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเลเพื่อรองรับ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ.2006 (MLC 2006) ซึ่งนอกจากจะเป็นการดำเนินการเพื่อคุ้มครองสวัสดิการให้แก่แรงงานทางทะเลแล้ว ยังเป็นการคุ้มครองสุขภาพอนามัยให้แก่คนประจำเรือในฐานะผู้บริโภคด้วย ซึ่งข้อกำหนดดังกล่าวบังคับใช้กับผู้ประกอบกิจการเดินเรือขนส่งสินค้าทางทะเลที่ชกธงไทยและเรือต่างประเทศที่เข้ามาในประเทศไทย หากหลักเกณฑ์ในข้อกำหนดของกฎหมายไทยไม่ได้มาตรฐานหรือไม่เป็นที่ยอมรับของสากล จะมีผลให้เรือที่ชกธงไทยไม่เป็นที่ยอมรับและอาจโดนตรวจสอบอย่างละเอียดทำให้การขนถ่ายสินค้าเกิดความล่าช้าหรืออาจถึงขั้นโดนกักเรือ ซึ่งมีผลกระทบและก่อความเสียหายต่อเศรษฐกิจของประเทศ จึงควรมีการศึกษาทำความเข้าใจในกฎข้อบังคับของอนุสัญญาและสิ่งที่ต้องดำเนินการในขั้นตอนการปฏิบัติอย่างถี่ถ้วน เพื่อให้เกิดความเข้าใจและสามารถดำเนินการกำหนดหลักเกณฑ์มาตรฐานได้สอดคล้องและตอบสนองต่อข้อบังคับของอนุสัญญาและเป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ และควรต้องมีการดำเนินการตามหลักเกณฑ์และบังคับใช้กฎหมายอย่างจริงจัง

และต่อเนืองทั้งฝ่ายเจ้าหน้าที่รัฐและโดยเฉพาะเจ้าของเรือซึ่งเป็นผู้ที่ถูกบังคับใช้กฎหมายโดยให้ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ข้อบังคับในการคุ้มครองสวัสดิภาพและสวัสดิการของคนประจำเรือ เพื่อให้เป็นที่ยอมรับของประเทศต่างๆ จะทำให้การดำเนินการมีความยั่งยืน ไม่ใช่เป็นการออกหลักเกณฑ์กฎหมายเพียงเพื่อให้ผ่านพ้นจากภาวะวิกฤติการบังคับของสถานการณ์โลกเท่านั้นโดยไม่มีผลในการคุ้มครองสุขภาพอนามัยของคนประจำเรืออย่างแท้จริง ในฐานะผู้ดำเนินการศึกษาและยกร่างหลักเกณฑ์กฎหมายนี้ จึงมีข้อเสนอ ดังนี้

ข้อเสนอเชิงนโยบาย

1) ควรมีการสื่อสารและอบรมให้เจ้าของเรือและคนประจำเรือ รวมถึงพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจเรือและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ เช่น สถาบันอบรมคนประจำเรือที่ทำหน้าที่คนครัว ให้ได้รับทราบโดยทั่วกันและทำความเข้าใจให้ตรงกัน ในสาระของหลักเกณฑ์ที่บังคับใช้และวิธีการปฏิบัติเพื่อให้มีการดำเนินการและการปฏิบัติได้สอดคล้องกับการตรวจสอบของเจ้าหน้าที่ที่ตรวจสอบให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด

2) ควรมีข้อมูล เอกสารเผยแพร่ หรือคู่มือแนวทางการปฏิบัติให้แก่คนประจำเรือที่ชัดเจนเข้าใจง่ายทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ เนื่องจากคนประจำเรือมีทั้งที่เป็นคนไทยและต่างประเทศ

3) จัดให้มีผู้เชี่ยวชาญ / ผู้ทรงคุณวุฒิในด้านนี้ ที่พร้อมให้คำปรึกษา แนะนำ หรือตอบข้อร้องเรียนให้แก่ผู้เกี่ยวข้อง

4) ควรจัดให้มีการกำกับ ติดตาม ประเมินผลการบังคับใช้และผลสัมฤทธิ์ของกฎหมายสม่ำเสมอ เพื่อนำมาปรับปรุงให้มีความเหมาะสม ทันสมัย ใช้ได้จริงและตัดเทียมสากลเพื่อความยั่งยืนต่อไป

5) เจ้าหน้าที่ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศประจำท่าเรือ ซึ่งเป็นบุคลากรที่มีความเหมาะสมในการเป็นพนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจเรือตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานทางทะเลนี้ในส่วนของกระทรวงสาธารณสุข เนื่องจากเป็นผู้ที่มีความคุ้นเคยและมีพื้นฐานในการตรวจการสุขภาพิบาลบนเรือตามกฎหมายระหว่างประเทศ ค.ศ. 2005 อยู่แล้ว ควรดำเนินการบังคับใช้หลักเกณฑ์ตามกฎหมายให้มีการปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ของกฎหมายและการออกเอกสารรับรองการสุขภาพิบาลเรือตามข้อกำหนดทั้งในส่วนของกฏอนามัยระหว่างประเทศ (IHR 2005) พ.ร.บ.โรคติดต่อ พ.ศ. 2558 และประกาศกรมอนามัยทั้งสองเรื่องซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 ซึ่งทั้งหมดนี้มีความสอดคล้องกันอยู่

6) ควรเพิ่มอัตรากำลังเจ้าหน้าที่ตรวจเรือให้เพียงพอต่อจำนวนเรือที่ชุกธงไทยที่ต้องได้รับการตรวจรับรองมาตรฐานและเรือต่างประเทศที่มาเทียบท่าเรือในประเทศไทยทั้งในส่วนของท่านควบคุมโรคฯ ประจำท่าเรือ กระทรวงสาธารณสุข และกรมเจ้าท่า กระทรวงคมนาคม

7) ควรมีการประสานงานอย่างใกล้ชิดระหว่างเจ้าหน้าที่ตรวจเรือของกรมเจ้าท่ากับเจ้าหน้าที่ตรวจเรือของกระทรวงสาธารณสุขเพื่อให้การดำเนินการครอบคลุมทั่วถึงตามบทบาทอำนาจหน้าที่ของแต่ละหน่วยงาน และในขณะเดียวกันก็เพื่อหลีกเลี่ยงการดำเนินการที่ซ้ำซ้อนกัน

ข้อเสนอในการศึกษาวิจัยครั้งต่อไป

1) ศึกษาประสิทธิภาพและประสิทธิผลในการนำหลักเกณฑ์กฎหมายไปบังคับใช้ถึงความแตกต่างระหว่างก่อนและหลังการบังคับใช้กฎหมาย ทั้งในแง่ของการดำเนินการปฏิบัติและสวัสดิภาพและคุณภาพชีวิตของคนประจำเรือ

2) ศึกษาอัตราการเจ็บป่วย/ ร้องร้องเรียนที่เกิดจากการรับบริการอาหารและน้ำของคนประจำเรือที่เกิดขึ้นบนเรือเดินทะเล

13. กิตติกรรมประกาศ : การดำเนินการศึกษาและจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ด้านการสุขภาพิบาลอาหารและน้ำบริโภคสำหรับการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล เพื่อรองรับ พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 (Maritime Labour Convention: MLC 2006) สำเร็จได้ด้วยความร่วมมือจากทุกหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน โดยเฉพาะอย่างยิ่งจากสมาคมเจ้าของเรือไทยที่ให้ความร่วมมือพร้อมทั้งอำนวยความสะดวกและประสานงานในการศึกษาดูงานการปฏิบัติงานของคนประจำเรือบนเรือขนส่งสินค้าทางทะเลและขอขอบคุณนายเรือและคนประจำเรือทุกท่านบนเรือ KP และเรือ NP (เนื่องจากจำเป็นต้องมีการกล่าวอ้างถึงถึงสถานะที่ปรากฏในการศึกษาดูงานบนเรือ ซึ่งอาจมีผลกระทบต่อเรือและบริษัทเรือได้ จึงจำเป็นต้องใช้ชื่อสมมติในการอ้างถึง) รวมถึงสมาคมวิชาชีพชาวเรือไทยที่ให้ข้อเสนอแนะและกำลังใจในการดำเนินการมาโดยตลอดและผู้ร่วมดำเนินการทั้งสองท่าน ได้แก่ นางสาวปาริชาติ สร้อยสูงเนิน และนายปิยะ ปุริโส ที่ร่วมแรงร่วมใจในการ

ดำเนินการจัดทำกฎหมายอนุบัญญัติเกี่ยวกับหลักเกณฑ์ในการจัดบริการอาหารและน้ำดื่มในด้านการสุขาภิบาลอาหาร และน้ำรวมถึงโภชนาการสำหรับเรือเดินทะเลเพื่อรองรับพ.ร.บ.แรงงานทางทะเล พ.ศ. 2558 และอนุสัญญาแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2549 (Maritime Labour Convention: MLC 2006) จนสำเร็จตามวัตถุประสงค์และในเวลาพ.ร.บ. แรงงานทางทะเลกำหนดไว้ โดยกฎหมายอนุบัญญัติที่ได้นี้เป็นส่วนหนึ่งที่มีผลในการคุ้มครองสวัสดิภาพและสวัสดิการของคนประจำเรือที่เป็นแรงงานที่ทำงานและพักอาศัยอยู่บนเรือเดินทะเลโดยเฉพาะการคุ้มครองในด้านสุขภาพอนามัยให้มีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น ซึ่งเป็นบทบาทหน้าที่โดยตรงตามพันธกิจของกรมอนามัยและกระทรวงสาธารณสุข

เอกสาร/เว็บไซต์อ้างอิง

- กรมควบคุมโรค. (2553). *กฎหมายระหว่างประเทศ พ.ศ. 2548 (ค.ศ.2005)*. กรุงเทพฯ : สำนักระบาดวิทยา.
- กรมควบคุมโรค. (2554). *คู่มือการปฏิบัติงาน (Work Manual) เรื่อง ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ (ท่าเรือ)*. กรุงเทพฯ : สำนักโรคติดต่อทั่วไป.
- กรมองค์การระหว่างประเทศ. (2559, 7 มิถุนายน). *ไทยยื่นสัตยาบันสารแห่งอนุสัญญาว่าด้วยแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006 อย่างเป็นทางการ องค์การแรงงานระหว่างประเทศ นครเจนีวา สวิตเซอร์แลนด์. ข่าวสารนิเทศ*. กระทรวงการต่างประเทศ. กองการสังคม. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : www.thaiembassy.org/hague/contents/files/news-20160614-172856-841217.pdf (วันที่ค้นข้อมูล : 9 มิถุนายน 2559).
- กรมอนามัย. (2549). *คู่มือ FOOD INSPECTOR*. กรุงเทพฯ : กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.
- กรมอนามัย. (2553, 13 ตุลาคม). *เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพน้ำประปาดื่มได้*. ประกาศกรมอนามัย.
- กรมอนามัย. (2556). *มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม*. กรุงเทพฯ : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.
- กรมอนามัย. (2556). *ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.
- กรมอนามัย. (2556). *ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร*. กรุงเทพฯ : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ.
- กระทรวงแรงงาน. (2559, 18 กรกฎาคม). *ก.แรงงาน เผย พ.ร.บ.แรงงานทางทะเล เบื้องต้นคุ้มครองแรงงานกว่า 4 หมื่นคน*. กลุ่มงานเผยแพร่ประชาสัมพันธ์. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.mol.go.th/content/51702/1468834427> (วันที่ค้นข้อมูล : 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2559)
- ศศิกานต์ หยั่งสายชล. (2552). *ท่าทีของประเทศไทยต่ออนุสัญญาแรงงานทางทะเล ค.ศ. 2006*. วิทยานิพนธ์นิติศาสตรมหาบัณฑิต, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.
- ศูนย์ข้อมูลและข่าวสืบสวนเพื่อสิทธิพลเมือง. (2559, 18 กันยายน). *ไทยเร่งทำแต้มสู่ ‘Tier3+ใบเหลืองEU’ จับค้ำมนุษย์-ประมงอ่วม-แรงงานหาย*. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://www.tcijthai.com/news/2016/9/scoop/6416> (วันที่ค้นข้อมูล : 18 ก.ย. พ.ศ. 2559)
- เศกสิษฐ์ ประทุมศรี. (2557). *ปัญหาและอุปสรรคของคนประจำเรือไทยต่อการบังคับใช้อนุสัญญาแรงงานทางทะเล พ.ศ. 2549*. สารนิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักความร่วมมือระหว่างประเทศ. (2553). *องค์การทางทะเลระหว่างประเทศ*. กลุ่มงานองค์การระหว่างประเทศและสหประชาชาติ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <http://vigcollab.mot.go.th/gm/document-1.9.9011/องค์การทางทะเลระหว่างประเทศ.doc>. (วันที่ค้นข้อมูล : 5 มิถุนายน พ.ศ. 2558).
- Australian Maritime Safety Authority (AMSA). (2013). *Marine Order Part 14, issue 1 (Accommodation)*. Australian Maritime Safety Authority, Australia. [Online]. Available form : <https://www.legislation.gov.au/Details/F2008C00246>, (accessed : 24 วันที่ October 2014).
- Australian Maritime Safety Authority (AMSA). (2013). *Marine Order 11, (Living and working conditions on vessels)*. Australian Maritime Safety Authority, Australia. [Online]. Available form : <https://www.legislation.gov.au/Details/F2013L00841>. (accessed : 21 October 2014).
- Centers for Disease Control and Prevention National Center for Environmental Health Vessel Sanitation Program. (2007). *Health Practices on Cruise Ships: Training for Employees : Waterborne Illnesses*.

- Center for Disease Control and Prevention National Center for Environmental Health Vessel Sanitation Program. (2011). *Vessel Sanitation Program Operations Manual 2011*. [Online]. Available form : <http://www.cdc.gov/nceh/vsp>. (accessed : 20 October 2014).
- Federal Ministry of Transport and Digital Infrastructure. (2016). Working and living on board: accommodation and catering. Hamburg, Germany. [Online] Available from : <http://www.deutsche-flagge.de/en/crew/working-and-living-on-board/accommodation-and-food-catering>, (accessed : 30 January 2016).
- International Chamber of Shipping (ICS). (2015). Global Supply and Demand for Seafarers. [Online]. Available form : <http://www.ics-shipping.org/shipping-facts/shipping-and-world-trade/global-supply-and-demand-for-seafarers>. (accessed : 5 September 2016)
- International Chamber of Shipping (ICS). (2017). ILO MLC Frequently Asked Questions. [Online]. Available form : <http://www.ics-shipping.org/free-resources/employment-affairs/ilo-mlc-frequently-asked-questions> (accessed : 31 October 2017)
- ILO. (2006). Maritime Labour Convention 2006. Geneva, International Labour Organization. [Online]. Available form : http://www.ilo.org/dyn/normlex/en/f?p=NORMLEXPUB:91:0:::P91_SECTION:MLC_A3, (accessed : 15 October 2014).
- ILO. (2012). Handbook Guidance on implementing the Maritime Labour Convention, 2006 Model National Provisions . Geneva, International Labour Organization. [Online]. Available form : http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---norms/documents/publication/wcms_170389.pdf. (accessed : 24 October 2014).
- ILO. (2009). Guidelines for flag State inspections under the Maritime Labour Convention, 2006. [Online]. Available form : http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/@ed_norm/@normes/documents/meetingdocument/wcms_099068.pdf. (accessed : 15 October 2014).
- ILO. (2009). Guidelines for port State control officers carrying out inspections under the Maritime Labour Convention, 2006. [Online]. Available form : http://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_norm/---normes/documents/publication/wcms_101787.pdf (accessed : 15 October 2014).
- ILO. (2016). NORMLEX: Information on implementation of MLC by country. [Online]. Available form : <http://www.ilo.org/dyn/normlex/en/f?p=1000:80020::NO:80020::> (accessed : 31 October 2017).
- IMO (2010). Life –Saving Appliance Code. In: *Life-saving appliances*, 2010 ed. International Maritime Organization. [Online]. Available form : (<http://www.imo.org/>).pdf. (accessed :24 October 2014).
- International Shipping Federation (2012). Guidelines on the Application of the ILO MLC, 2nd ed. [Online]. Available form : <http://www.ics-shipping.org/docs/default-source/publications-for-homepage/isf-guidelines-on-the-application-of-the-ilo-maritime-labour-convention.pdf?sfvrsn=4>. (accessed :15 March 2015)
- Maritime and Coastguard Agency. (2014). Merchant Shipping Notice MSN 1845 (M) Maritime Labour Convention 2006: Food and Catering: Provision of Food and Fresh Water. UK. [Online]. Available form : www.gov.uk/government/organisations/maritime-and-coastguard-agency. (accessed : 25 August 2014).
- Maritime and Coastguard Agency. (2014). Marine Guidance Note MGN 481 (M) Maritime Labour Convention 2006: Crew accommodation, Supplementary Guidance. UK. [Online]. Available form : https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/560760/MGN_481.pdf. (accessed : 26 August 2014).

- Norwegian Maritime Authority. (2012). Regulation concerning amendments to Regulations of 15 September 1992 No. 707 concerning the accommodation and catering service on ships. Norwegian Maritime Authority, Norway. [Online]. Available form : https://www.sjofartsdir.no/contentassets/9fd39869def94da5b38c177311fb27cb/eng-rsr-19-2012-vedlegg_endr--fors--nr--707.pdf. (accessed : 25 November 2015).
- Republic of Singapore Government Gazette Acts Supplement Authority. (2014). Merchant Shipping Act (Chapter 179, section 70): Merchant Shipping (Provisions and water) Regulations 1996. Singapore. [Online]. Available form : <http://statutes.agc.gov.sg/aol/download/0/0/pdf/binaryFile/pdfFile.pdf?Compld:edacfce6-e37f-4675-8c4a-fd97acd34b78>. (accessed : 1 September 2014).
- Rooney RM, Bartram JK, Cramer EH et al. (2004). *A review of outbreaks of foodborne disease associated with passenger ship: evidence for risk management*. Public Health Reports 2004; (119), 427 – 433. [Online]. Available form : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1497653/pdf/15219800.pdf>. (accessed : 20 November 2015).
- Rooney RM, Bartram JK, Cramer EH et al. (2004). *A review of outbreaks of waterborne disease associated with ship: evidence for risk management*. Public Health Reports 2004; 119: 435 – 442. [Online]. Available form : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC1497646/pdf/15219801.pdf>. (accessed : 20 November 2015).
- Ship Safety Division, BG for Transport and Traffic. (2013). Guidelines for food hygiene on board ships flying the Germany flag (Food hygiene Guidelines). Hamburg, Germany, Dienststelle Schiffssicherheit of the BG Verkehr. [Online]. Available form : <http://www.bg-verkehr.de/dienststelle-schiffssicherheit>. (accessed : 30 November 2014).
- The Dienststelle Schiffssicherheit of the BG Verkehr. (2013). Guidelines on the implementation of the Maritime Labour Convention on board of German flagged ships. Hamburg, Germany, Dienststelle Schiffssicherheit of the BG Verkehr. [Online]. Available form : www.seearbeit.de. (accessed : 30 November 2014).
- WHO. (2011). Guide to Ship Sanitation, 3rd ed. Geneva, WHO. [Online]. Available form : http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43193/1/9789241546690_eng.pdf. (accessed : 27 August 2014).
- WHO. (2011). International Health regulations 2005: Handbook for Inspection of Ships and Issuance of Ship Sanitation Certificates. Geneva, WHO. [Online]. Available form : http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44594/1/9789241548199_eng.pdf. (accessed : 27 August 2014).

