



คู่มือการปฏิบัติงาน
ท่าเทียบเรือประมงราชาวาส

องค์การสะพานปลา

บทนำ

คู่มือการปฏิบัติงานของสำนักงานท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นแนวทางในการควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานในบริเวณท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส เพื่อใช้เป็นมาตรฐานเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบสัตว์น้ำที่จับมาจากทะเล เพื่อส่งต่อเป็นวัตถุดิบให้กับโรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง โรงงานอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารกระป๋อง, แม่ค้าภายในจังหวัดนราธิวาสและต่างจังหวัดรวมถึงประเทศเพื่อนบ้าน ซึ่งคู่มือการปฏิบัติงานใช้ในการควบคุมการปฏิบัติให้เกิดสุขลักษณะที่ดีในการผลิตเพื่อให้ได้สัตว์น้ำที่มีคุณภาพตามมาตรฐานของกรมประมง เนื้อหาของคู่มือคุณภาพเล่มนี้ประกอบด้วย

- ข้อมูลทั่วไปของสำนักงานท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส
- ขั้นตอนการปฏิบัติงาน
- ข้อกำหนดสุขลักษณะเบื้องต้น
- แบบฟอร์มการตรวจสอบสุขลักษณะสะพานปลา

ท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส

ความเป็นมาและวัตถุประสงค์

แผนกท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส เริ่มต้นการเข้าไปดูแลบริหารจัดการ โดยการเรียกร้องของชาวประมง ซึ่งทำธุรกิจร่วมกับประเทศมาเลเซีย โดยเฉพาะเรือประมงทางฝั่งของปัตตานี หากเข้าขนถ่ายที่ทำเทียบเรือประมงนราธิวาสก็ใกล้กับแหล่งพื้นที่ทำการประมงทำให้ประหยัดต้นทุนในการเดินเข้า-ออก แต่ละเที่ยว อีกทั้งส่งเสริมผู้มีอาชีพประมงในท้องถิ่นที่ไม่มีพื้นที่ขนถ่ายเป็นของตนเองได้ใช้บริการท่าเทียบเรือประมงของรัฐอย่างเป็นธรรม

ในระยะเริ่มต้นได้ขอเช่าพื้นที่หน้าท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส จากกรมเจ้าท่าปัจจุบันนี้ได้โอนไปเป็นของกรมธนารักษ์แล้ว ส่วนด้านบนพื้นที่ต่อเนื่องเช่าจากเทศบาลเมืองนราธิวาส โรงคลุมเป็นโครงไม้ขนาดความยาวหน้าท่า 60 เมตร ต่อมาได้รับการร้องขอจากชาวประมงให้ปรับปรุงพื้นที่ท่าเทียบเรือให้ได้มาตรฐานและเพียงพอกับความต้องการกับผู้ใช้บริการ ซึ่งองค์การสะพานปลาได้หารือกับเทศบาลเพื่อขอใช้พื้นที่เพิ่ม ต่อมาได้จัดทำโครงการปรับปรุงสุขอนามัย เพื่อปรับปรุงท่าเทียบเรือประมงนราธิวาสทั้งระบบในวงเงิน 152 ล้านบาทเศษ และก่อสร้างจนแล้วเสร็จเมื่อเดือน มิถุนายน 2548 โดยเปิดบริการแล้วตั้งแต่ก่อสร้างแล้วเสร็จเช่นเดียวกัน

สถานที่ตั้ง

แผนกท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส ตั้งอยู่ริมฝั่งซ้ายของแม่น้ำนราธิวาส ตำบล บางนาคนำ อำเภอ เมือง จังหวัดนราธิวาส บนที่ดินของกรมธนารักษ์ และเทศบาลเมืองนราธิวาสมีเนื้อที่ประมาณ 1.5 กิโลเมตร

การใช้ประโยชน์ในที่ดิน

1.ท่าเทียบเรือประมงและอาคารโรงคลุม ซึ่งใช้ในการจอดเรือขนถ่ายสัตว์น้ำและคัดแยกเพื่อนำไปสู่การซื้อ-ขาย ของพ่อค้า-แม่ค้า โดยมีความยาวหน้าท่า 120 เมตร กว้าง 40 เมตร รวมพื้นที่ใช้สอย 4,800 ตารางเมตร สามารถรับเรือประมงที่เข้ามาขนถ่ายสัตว์น้ำได้พร้อมกันครั้งละ 16 ลำ

2.พื้นที่อาคารโรงดองและจำหน่ายสัตว์น้ำกว้าง 10 เมตร ยาว 10 เมตร จำนวน 14 คูหา

3.พื้นที่อาคารจำหน่ายอาหารชั่วคราว 10 คูหา

4.พื้นที่เก็บอุปกรณ์การประมง จำนวน 4 คูหา

5.พื้นที่อาคารบ่อบำบัดน้ำเสีย

6.พื้นที่อาคารระบบน้ำสะอาดใช้ล้างสัตว์น้ำและภาชนะบรรจุ

อัตรากำลัง

พนักงานท่าเทียบเรือประมงนราธิวาสที่ปฏิบัติงานอยู่ในปัจจุบันมี 7 คน โดยแบ่งได้ดังนี้

1.พนักงานองค์การสะพานปลาประกอบด้วยดังนี้

- 1.1 หัวหน้าสำนักงานท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส
- 1.2 เจ้าหน้าที่ธุรการ 3 จำนวน 1 คน
- 1.3 เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี 1 จำนวน 1 คน
- 1.4 ลูกจ้างเหมาบริการ จำนวน 3 คน
- 1.5 ลูกจ้างทำความสะอาด จำนวน 3 คน

งานในหน้าที่

ท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส มีหน้าที่อำนวยความสะดวกให้บริการขนถ่ายสินค้าสัตว์น้ำแก่ชาวประมงทุกวันไม่มีวันหยุด ยกเว้นวันหยุดตามประเพณีที่สำคัญ เช่น เทศกาลปีใหม่ เทศกาลสงกรานต์ และวันฮารีรายอฮัจญ์ ส่วนเวลาในการให้บริการนั้นจะให้บริเวณขนถ่ายสัตว์น้ำตลอด 24 ชั่วโมง และเนื่องจากขณะนี้เรือที่ใช้บริการมีน้อยจึงให้บริการเรือทุกชนิดตลอดเวลาโดยเป็นไปตามเวลาการแจ้งลี้ดก่อน-หลัง

การซื้อขายสัตว์น้ำ

การซื้อขายสัตว์น้ำ ในบริเวณท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส ในปัจจุบันเป็นระบบการซื้อขายโดยการต่อรองราคาระหว่างพ่อค้า - แม่ค้าต้องเป็นผู้ซื้อประจำกับเจ้าของเรือประมงหรือแพปลาที่รับผิดชอบ ส่วนเวลาในการซื้อขายก็เป็นไปตามเวลาของเรือประมงที่เข้าขนถ่ายสัตว์น้ำแต่ละลำปลาที่ขนถ่ายส่วนใหญ่ ได้แก่ ปลาเบ็ด, ปลาเลย, ปลาหมึก, ปลาทุ, ปลาหลังเขียว, กุ้ง, ปู, ปลาโอ, ปลาทรายแดงและ ปลาตาหวาน แยกเป็นขายในประเทศและส่งออกต่างประเทศมาเลเซีย และโรงงานอุตสาหกรรมซึ่งผลิตเพื่อการส่งออก

อัตราค่าธรรมเนียม

1 ค่าธรรมเนียมสัตว์น้ำ เก็บดังนี้

1.1 สินค้าสัตว์น้ำเพื่อการอุตสาหกรรมปลาปน เพื่อให้เป็นอาหารสัตว์น้ำ(ปลาเบ็ด)และสินค้าสัตว์น้ำแปรรูป (กะปิ,ปลาเค็ม, ฯลฯ) กิโลกรัมละ 3 บาท

1.2 สินค้าสัตว์น้ำ ปลาเลย (ปลาปรีโถด) เก็บดังนี้

1.2.1 เรือทำประมงขนถ่ายผ่านท่าตามปริมาณน้ำหนักกิโลกรัมละ 10 สตางค์

1.2.2 เรือขนส่งสัตว์น้ำ (เรือทัวร์) เก็บตามขนาดเครื่องยนต์ แรงม้าละ 2.50

บาท

1.1.3 เรือทำการประมงจากต่างประเทศ ขนถ่ายผ่านท่าเก็บตามขนาดเครื่องยนต์

แรงม้าละ 2 บาท

1.1.4 รถบรรทุกเข้ามาจำหน่ายเก็บตามน้ำหนักสินค้า กิโลกรัมละ 10 สตางค์

2 ค่าธรรมเนียมพาหนะผ่านท่า ให้เก็บดังนี้

2.1 รถจักรยานยนต์พ่วงข้างโดยสาร คันละ/เที่ยวละ 10 บาท หรือเหมาจ่ายเป็นรายเดือน ๆ ละ 300 บาท

2.2 รถยนต์บรรทุก 4 ล้อ (รถโดยสาร) คันละ/เที่ยวละ 10 บาท หรือเหมาจ่ายเป็นรายเดือน ๆ ละ 400 บาท

2.3รถยนต์บรรทุกและรถยนต์โดยสารประเภท 6 ล้อ คันละ/เที่ยวละ 20 บาท หรือ
เหมาจ่ายเป็นรายเดือน ๆ ละ 600 บาท

2.4รถยนต์ประเภทสินค้า และรับจ้าง อื่นๆ ประเภท 10 ล้อ คันละ/เที่ยวละ 60 บาท
3 ค่าธรรมเนียมการใช้สถานที่เพื่อคัดเลือกและดองสัตว์น้ำบรรจุหีบห่อ เพื่อใส่ยานพาหนะออกไป
นอกเขตท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส เก็บตามขนาดของยานพาหนะที่บรรทุก ดังนี้

3.1รถจักรยานยนต์พ่วงข้าง	คันละ/เที่ยวละ	10	บาท
3.2รถยนต์ 4 ล้อ	คันละ/เที่ยวละ	20	บาท
3.3รถยนต์ 6 ล้อ	คันละ/เที่ยวละ	40	บาท
3.4รถยนต์ 10 ล้อ	คันละ/เที่ยวละ	60	บาท
3.5รถพ่วงเกินกว่า 15 ล้อ	คันละ/เที่ยวละ	100	บาท

อัตราค่าธรรมเนียมดังกล่าว ให้ยกเว้นจักรยาน รถจักรยานยนต์ รถยนต์ดับเพลิง
รถพยาบาล ยานพาหนะของทางราชการ และยานพาหนะที่ได้รับอนุญาตจากองค์การสะพาน
ปลา

4 ค่าธรรมเนียมน้ำมันเชื้อเพลิงและน้ำมันหล่อลื่นผ่านท่า ลิตรละ 3 สตางค์

5 ค่าธรรมเนียมน้ำแข็งผ่านท่า เก็บในอัตราร้อยละ 2 บาท

6 ค่าน้ำประปา หน่วยละ 45 บาท

7 ค่าไฟฟ้า หน่วยละ 8 บาท

8 ค่าธรรมเนียมเรือเล็กขนถ่ายสัตว์น้ำให้เก็บดังนี้

8.1เรืออวนรุน	ลำละ/เที่ยวละ	30-60	บาท
8.2เรือที่มีขนาดต่ำกว่า 10 ตันกรอสส์	ลำละ/เที่ยวละ		50

บาท

9 ค่าธรรมเนียมจอดพักเรือเก็บวันละ 100 บาท เรือที่มีขนาดมากกว่า 60 ตันกรอสส์ กีบ
200 บาท การนับเวลาให้ถือเวลาเรือเข้าจอดครั้งแรกจนครบกำหนด 24 ชั่วโมง หรือไม่ครบ
24 ชั่วโมง ให้นับ 1 วัน เกินจากนั้นถ้าครบ 12 ชั่วโมงให้คิดอีก 1 วัน

หมายเหตุ อัตราค่าบริการ ค่าธรรมเนียมอื่นๆ ข้างต้นเป็นอัตราที่ไม่รวม
ภาษีมูลค่าเพิ่ม ยกเว้นค่าธรรมเนียมในข้อ 2 และ 3 ที่รวมภาษีมูลค่าเพิ่มไว้แล้ว

แผนภูมิการปฏิบัติงาน

1. การขนถ่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำจากเรือ
2. สุ่มวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อประเมินคุณภาพ
3. คัดขนาด/คัดปลาเสียออก
4. ชั่งน้ำหนัก
5. ดองน้ำแข็ง/บรรจุลงกระบะ
6. ขนส่งโดยรถขนส่งสินค้า

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

กิจกรรมที่ 1 การขนถ่ายวัตถุดิบสัตว์น้ำจากเรือ พนักงานเรือขนย้ายสัตว์น้ำจากเรือโดยการลำเลียงจากเรือมายังบริเวณหน้าท่า เจ้าหน้าที่ของสะพานปลาเดินตรวจกิจกรรมการขึ้นปลาจากเรือในบริเวณโรงคลุมโดยรอบเพื่อตรวจสอบลักษณะของสะพานปลาและทวนสอบการปฏิบัติงานของพนักงานในบริเวณสะพานปลาว่าปฏิบัติงานถูกต้องหรือไม่และบันทึกในแบบฟอร์มรายงานการตรวจสอบลักษณะท่าเทียบเรือประมงสงขลา

กิจกรรมที่ 2 เจ้าหน้าที่สะพานปลาสุ่มวัตถุดิบสัตว์น้ำเพื่อประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำและสุ่มวัดอุณหภูมิใจกลางตัวสัตว์น้ำตามขั้นตอนการสุ่มดังนี้

2.1 เจ้าหน้าที่เลือกสุ่มชนิดของสัตว์น้ำที่มีปริมาณมาก ณ วันนั้นๆ โดยสุ่มวัดคุณภาพสัตว์น้ำจากเรือ 1 – 3 ลำ ซึ่งจะดูคุณภาพความสดโดยภาพรวมของสัตว์น้ำชนิดนั้นๆ และสุ่มวัดอุณหภูมิในวัดคุณภาพสัตว์น้ำประมาณ 3-5 ตัว ต่อชนิดวัดคุณภาพและบันทึกในแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำ โดยตรวจทางด้านประสาทสัมผัสทุกวันที่มีการขึ้นสัตว์น้ำ

2.2 ในกรณีที่ความสดไม่เป็นที่ยอมรับ(เกรด D สำหรับวัดคุณภาพปลา/คุณภาพไม่สด สำหรับวัดคุณภาพอื่นนอกเหนือจากปลา) จะแจ้งเจ้าของวัดคุณภาพสัตว์น้ำนั้นๆ ให้คัดแยกสัตว์น้ำที่มีปัญหาออกและไม่นำไปจำหน่ายเป็นวัตถุดิบสำหรับบริโภค สำหรับอุณหภูมิสัตว์น้ำให้สุ่มวัดและบันทึกในแบบประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัสของสัตว์น้ำในช่องหมายเหตุ ในกรณีที่อุณหภูมิวัดคุณภาพสูงกว่า 5 องศาเซลเซียส ให้ทางเจ้าของวัดคุณภาพรีบนำน้ำแข็งใส่เพื่อลดอุณหภูมิวัดคุณภาพและแจ้งให้เจ้าของวัดคุณภาพมีการควบคุมอุณหภูมิในการดองวัตถุดิบ

กิจกรรมที่ 3 เจ้าของวัดคุณภาพคัดขนาด/คัดปลาเสียออก คัดเลือกปลาตามขนาด และแยกปลาที่เสียออกใส่ภาชนะที่จัดไว้สำหรับปลาเสีย ส่วนปลาที่มีคุณภาพนำไปชั่งน้ำหนักเพื่อจำหน่าย

กิจกรรมที่ 4 ชั่งน้ำหนัก เมื่อพนักงานคัดปลาใส่ตะกร้าแล้วนำมาชั่งน้ำหนัก พนักงานมีการขนย้ายวัตถุดิบอย่างถูกต้องลักษณะ

กิจกรรมที่ 5 ดองน้ำแข็ง/บรรจุลงกระบะ เมื่อปลาชั่งน้ำหนักเสร็จนำมาไปบรรจุกระบะแล้วดองน้ำแข็งเพื่อรักษาอุณหภูมิ

กิจกรรมที่ 6 ขนส่งโดยรถห้องเย็นหรือรถขนถ่ายสินค้าซึ่งสะอาดและเป็นระบบปิดที่มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก

สุขลักษณะมาตรฐานในการผลิต

(Standard Sanitation Operation Procedure)

สุขลักษณะมาตรฐานในสะพานปลา

1. น้ำใช้/น้ำแข็ง ที่ใช้ในสะพานปลา

น้ำใช้ : น้ำใช้ในสะพานปลาต้องสะอาด และได้มาตรฐานน้ำสำหรับบริโภค มีปริมาณเพียงพอกับการใช้ในการผลิตประจำวัน การตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำควรทำอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

มาตรฐานน้ำใช้

รายการที่วิเคราะห์	ผลการวิเคราะห์	เกณฑ์มาตรฐาน
คุณลักษณะทางจุลชีววิทยา		

โคลิฟอร์มแบคทีเรีย(Total Coliform Bacteria)	ไม่พบ	ไม่พบ
อี โคไล (E.coli)	ไม่พบ	ไม่พบ
สแตฟิโลค็อกคัส ออเรียส (Staphylococcus aureus)	-	-
แซลมอนเนลลา (Salmonella)	-	-
คลอสทริเดียม เพอร์ฟริงเจนส์ (Clostridium perfringens)	-	-

รายงานนี้รับรองเฉพาะรายการที่วิเคราะห์ของตัวอย่างที่ได้รับเท่านั้น และห้ามนำไปโฆษณา
น้ำแข็ง : น้ำแข็งที่ใช้ในสะพานปลาต้องมีคุณภาพได้มาตรฐานน้ำบริโภค น้ำแข็งที่ซื้อจาก
โรงน้ำแข็งต้องมั่นใจว่าผ่านการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุขว่าเป็นน้ำแข็งบริโภคได้
กระยะ/ รถเข็นใส่น้ำแข็งต้องสะอาดทำด้วยวัสดุปลอดสนิมและใช้เฉพาะสำหรับบรรจุน้ำแข็ง
การขนถ่ายน้ำแข็งจากโรงน้ำแข็งไปยังบริเวณต่างๆในสะพานปลาขนถ่ายอย่างถูกสุขลักษณะ
มีการป้องกันการปนเปื้อนฝุ่นและสิ่งสกปรกจากภายนอกไปยังน้ำแข็งในขณะขนถ่าย มีการสูม
ตัวอย่างน้ำแข็งที่ใช้ในบริเวณสะพานปลาเพื่อตรวจสอบคุณภาพด้านจุลินทรีย์ อย่างน้อยปีละ 2
ครั้ง

ผลการตรวจสอบมาตรฐานน้ำแข็ง

รายการตรวจสอบ	ผลการตรวจสอบ	หมายเหตุ
1จำนวนแบคทีเรียทั้งหมด/100มิลลิลิตร	5	
2Mpn Coliforms bacteria/100มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	ไม่พบ
3Mpn Fecal Coliformsbacteria/100 มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	ไม่พบ
4 Mpn Escherichia coli/100มิลลิลิตร	น้อยกว่า 1.1	ไม่พบ
5Staphylococcus aureus/(โคโลนี/ มิลลิลิตร)	ไม่พบ	
6Clostridium perfringens/มิลลิลิตร	ไม่พบ	

2. การทำความสะอาดสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์ และเครื่องมือต่าง ๆ

สถานที่และโครงสร้าง

บริเวณโดยรอบสะพานปลาสะอาด ไม่มีการสะสมของสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือขยะที่อาจ
เป็นแหล่งที่อยู่และเพาะพันธุ์ของหนู แมลง และสัตว์อื่นๆ บริเวณสะพานมีหลังคาสามารถกัน
แดดและฝนได้ พื้นทำจากวัสดุที่แข็งแรง มีผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่ดูดซับน้ำ ทำความสะอาดง่าย
ความลาดเอียงเหมาะสม ไม่มีน้ำขัง มีอ่างล้างมือในบริเวณที่สะดวกต่อการใช้งาน สภาพดี
สะอาด มีจำนวนเพียงพอ มีสบู่เหลวและอุปกรณ์ทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ มีระบบ
ควบคุม ป้องกัน กำจัดหนู แมลง และสัตว์อื่นๆ ไม่ให้เข้ามาบริเวณจำหน่ายและขนถ่ายสัตว์น้ำ
การระบายน้ำเสียที่มาจากกรล้างและบรรจุสัตว์น้ำ ต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนไปยังสัตว์น้ำ
และมีระบบการกำจัดน้ำเสียที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ

วัสดุ อุปกรณ์ทุกชนิดต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่มีรอยแตก ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นสนิม ออกแบบเหมาะสม อุปกรณ์และเครื่องมือที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีสถานที่เก็บเหมาะสมและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน

โปรแกรมการทำความสะอาดสถานที่ วัสดุ อุปกรณ์และเครื่องมือ

พื้นที่ : หลังคาบริเวณสะพานปลา

ขั้นตอน :

1. กวาดหยากไย่
2. ถ้ามีการแตกร้าวของกระเบื้องหรือมีช่องปิดไม่สนิทให้ทำการแก้ไขทันที
ความถี่ ทุก 6 เดือน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

พื้นที่ : ฝาครอบหลอดไฟบริเวณสะพานปลา

ขั้นตอน :

1. ถอดฝาครอบออกแล้วปิดฝุ่นหรือสิ่งสกปรกออก
2. ใช้ผ้าชุบน้ำแล้วบิดให้หมาด ๆ เช็ดให้ทั่ว
3. ใช้ผ้าสะอาดเช็ดให้แห้ง
4. ต้องมีการตรวจเช็คฝาครอบหลอดไฟว่าครอบสนิทหรือมีการแตกร้าวหรือไม่ ถ้ามีการแตกร้าวหรือปิดไม่สนิทต้องมีการเปลี่ยนหรือแก้ไขความถี่ ทุกเดือน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

พื้นที่ : พื้นบริเวณสะพานปลา

ขั้นตอน :

1. กวาดเศษขยะและเศษวัตถุดิบ และเก็บใส่ถุงดำเพื่อขนย้ายไปบริเวณกำจัดขยะ
2. ฉีดล้างพื้นด้วยน้ำสะอาด
3. กวาดพื้นให้แห้งโดยไม่กวาดสำหรับกวาดน้ำ
4. ราบพื้นด้วยน้ำคลอรีนความเข้มข้น 200 ppm. เพื่อฆ่าเชื้อทิ้งไว้ไม่น้อยกว่า 20 นาที
5. กวาดพื้นให้แห้งด้วยที่กวาดน้ำ
6. ถ้าพื้นมีการชำรุดหรือแตกต้องทำการซ่อมพื้น
ความถี่ ทำขั้นตอน 1-5 ทำทุกวันที่มีการขึ้นปลา ข้อ 6 ทำในกรณีพื้นแตกชำรุด

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

พื้นที่ : อ่างล้างมือในบริเวณสะพานปลา ห้องสุขาและทางเข้า

ขั้นตอน :

1. ล้างขัดถูด้วยน้ำยาทำความสะอาด
2. ล้างด้วยน้ำสะอาด

3. ราวด้วยน้ำคลอรีนเข้มข้น 200 ppm. เพื่อฆ่าเชื้อ

ความถี่ ทำทุกวัน ตอนเย็น

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

พื้นที่ : คูระบายน้ำ

ขั้นตอน :

1. กวาดและดักเศษวัตถุบหรือสิ่งสกปรกออกจากคูระบายน้ำใส่ถุงดำและขนย้ายไปที่บริเวณที่กำหนด

2. ใช้เครื่องฉีดน้ำแรงดันสูงฉีดเพื่อระบายน้ำเสียในคูระบายน้ำให้ไหลลงคูระบายน้ำรวม

3. ราวด้วยน้ำคลอรีนเข้มข้น 200 ppm. เพื่อฆ่าเชื้อ

ความถี่ ทำทุกวันหลังเลิกงาน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

พื้นที่ : ห้องสุขา

ขั้นตอน :

1. ล้างชักด้วยน้ำยาทำความสะอาด

2. ฉีดล้างด้วยน้ำสะอาด

ความถี่ ทำทุกวัน ตอนเย็น

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

ภาชนะใส่วัตถุบ เช่น ตะกร้าพลาสติก, กระบะพลาสติก, ตะแกรงพลาสติก, ถังโพน , เข่ง

ขั้นตอน :

1. กวาดเศษวัตถุบออกให้หมด

2. ฉีดล้างด้วยน้ำสะอาด

3. ถูด้วยแปรงและน้ำยาทำความสะอาด

4. ล้างด้วยน้ำสะอาด

5. ราวน้ำคลอรีนความเข้มข้น 100 ppm.

6. ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

7. ตรวจสอบตะกร้าหรืออุปกรณ์ที่มีการชำรุดออกเพื่อทำการซ่อมหรือเปลี่ยนใหม่

8. คว่ำให้สะอาดน้ำจัดเก็บให้เรียบร้อย

ความถี่ ทำทุก 4 ชั่วโมง และหลังเลิกงาน
ผู้รับผิดชอบ : พนักงานของแพปลา

โต๊ะคัดปลา

ขั้นตอน :

1. กวาดเศษวัตถุดิบออก
2. ฉีดล้างด้วยน้ำสะอาด
3. ขัดถูด้วยแปรงด้วยน้ำยาทำความสะอาด
4. ล้างด้วยน้ำสะอาด
5. ราวด้วยน้ำคลอรีนเข้มข้น 200 ppm.

ความถี่ ทุกครั้งหลังใช้งาน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานของแพ

รถขนถ่ายน้ำแข็ง

ขั้นตอน :

1. ล้างและขัดถูด้วยน้ำยาทำความสะอาด
2. ล้างด้วยน้ำสะอาด
3. ราวด้วยน้ำคลอรีน เข้มข้น 200 ppm
4. วางให้สะเด็ดน้ำ.

ความถี่ ทุกครั้งหลังเลิกงาน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานของแพ

อุปกรณ์ทำความสะอาดบริเวณพื้นเปียก

ขั้นตอน :

1. ล้างหรือเช็ดเศษวัตถุดิบที่ติดค้างออก
2. ตรวจสอบอุปกรณ์ทำความสะอาดว่ามีเศษแก้วติดที่อุปกรณ์หรือไม่โดยเฉพาะอุปกรณ์จำพวกไม้กวาดถ้ามีเศษแก้วติดให้ทั้งอุปกรณ์นั้นทันที
3. ล้างขัดถูด้วยน้ำยาทำความสะอาด
4. ล้างด้วยน้ำสะอาด
5. ล้างด้วยน้ำคลอรีนเข้มข้น 200 ppm.
6. ตั้งไว้จนสะเด็ดน้ำ
7. จัดเก็บให้เรียบร้อย

ความถี่ ทำทุกครั้งหลังใช้งาน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

อุปกรณ์ทำความสะอาดบริเวณพื้นแห้ง

ขั้นตอน :

1. หลังทำความสะอาดแล้ว ปิดฝุ่นและสิ่งสกปรกต่างๆออกให้หมด
2. ตรวจสอบอุปกรณ์ทำความสะอาดว่ามีเศษแก้วติดที่อุปกรณ์หรือไม่โดยเฉพาะอุปกรณ์จำพวกไม้กวาดถ้ามีเศษแก้วติดให้ทิ้งอุปกรณ์นั้นทันที
3. ตรวจสอบอุปกรณ์นั้นชำรุดหรือไม่
4. จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นหมวดหมู่
ความถี่ ทำทุกครั้งหลังใช้งาน

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

ถังขยะในบริเวณสะพานปลา

ขั้นตอน :

1. มัดปากถุงขยะและนำไปทิ้งในบริเวณที่กำหนดไว้
2. ฉีดล้างด้วยน้ำสะอาดชะล้างเศษสกปรกออก
3. ใช้แปรงขัดถูโดยใช้น้ำยาทำความสะอาด
4. ล้างด้วยน้ำสะอาด
5. ราวด้วยน้ำคลอรีนเข้มข้น 200 ppm.
6. ตั้งฝิ่งให้ถังขยะแห้ง

ความถี่ ทุกวันที่มีการผลิต

ผู้รับผิดชอบ : พนักงานที่ได้รับมอบหมาย

แผนกท่าเทียบเรือประมงนราธิวาส

นายสุลสุดี นิสะ
ปฏิบัติหน้าที่ หัวหน้าสำนักงานท่าเทียบเรือประมง
นราธิวาส

นายมะตัลมีชี มะและ
เจ้าหน้าที่การเงินและบัญชี

2

นายไสอามะ ไสอูมา
ลูกจ้างเหมาบริการ

นายสमान ดอเลาะ
ลูกจ้างทำความสะอาด
สะอาด

