

ประเทศสิงคโปร์ทำงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมอย่างไร (ตอนที่ 1)

นางสาวสิริวรรณ จันทนกุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

บทนำ

เมื่อสิ้นปีงบประมาณ 2550 เจ้าหน้าที่กรมอนามัย 4 ชีวิต ได้มีโอกาสไปศึกษาดูงานที่หน่วยงานที่ชื่อ National Environment Agency เนื่องจากได้ศึกษาข้อมูลวิชาการและหลักเกณฑ์การปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมของประเทศสิงคโปร์มาระยะหนึ่ง แต่เป็นการศึกษาโดยผ่านอินเทอร์เน็ต ทางเว็บไซต์ของหน่วยงานนี้ www.nea.gov.sg

หากท่านทำงานด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม แนะนำให้เยี่ยมชมเว็บไซต์นี้ บ่อยเท่าที่ต้องการ เนื่องจากข้อมูลที่มีอยู่นั้นเป็นประโยชน์มากจริง ๆ และเมื่อได้ไปเยี่ยมชมเยียนที่หน่วยงานนี้แล้ว พบว่าเจ้าหน้าที่เขาก็ยินดีแลกเปลี่ยนเรียนรู้กับพวกเราและคนอื่น ๆ อีกด้วย แต่ครั้งนี้ด้วยงบประมาณที่มีอยู่อย่างจำกัด ทำให้เราไปดูงานได้จริง ๆ เพียง 2 วันเต็ม ๆ พร้อมกับคาดหวังว่าพวกเราน่าจะได้มีโอกาสไปเยี่ยมชมที่นี่อีก และคงต้องไปนานกว่านี้ เพื่อจะได้ซักถามให้ถึงแก่นจริง ๆ

ก่อนอื่นอยากแนะนำให้รู้จักหน่วยงานนี้ก่อน หน่วยงาน National Environment Agency (NEA) อยู่ภายใต้กระทรวงสิ่งแวดล้อมและทรัพยากรน้ำ (Ministry of Environment and Water Resources) ของประเทศสิงคโปร์ มีลักษณะเฉพาะ คือ

- เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ทั้งกำหนดนโยบายและปฏิบัติการ
- เป็นหน่วยงานที่ทำหน้าที่ด้านการสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม ที่อยู่นอกกระทรวงสาธารณสุข เช่น การบังคับใช้กฎหมายสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม การตรวจตราสถานประกอบการตามกฎหมาย การจับกุมและลงโทษสำหรับผู้ฝ่าฝืนกฎหมาย ส่งผู้ฝ่าฝืนให้ศาลออกคำสั่งกรณีไม่ยอมรับผิด
- มีความรับผิดชอบทั้งการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เป็นแหล่งพาหะนำโรค เช่น ทำลายแหล่งเพาะพันธุ์ยุงลาย เพื่อป้องกันไข้เลือดออก ทำลายแหล่งเพาะพันธุ์แมลงวัน หนู แมลงสาบ เป็นต้น

หน่วยงานที่รับผิดชอบงานอนามัยสิ่งแวดล้อม ชื่อ Environmental Public Health Division โดยมีหน่วยงานระดับรองที่เกี่ยวข้อง 2 หน่วยงาน คือ Environmental Health Department และ Hawkers Department ขอให้สังเกตว่าการเรียกหน่วยงานเขาต่างจากของประเทศไทย ที่หน่วยงานระดับกรม จะเรียกว่า Department ส่วนหน่วยงานระดับกอง จะเรียก Division ขอเพียงอย่าสับสนเท่านั้น

หน่วยงานที่ชื่อ **Environmental Health Department** มีงานสำคัญคือการเฝ้าระวัง และการทำให้เกิดความร่วมมือระหว่างภาคประชาชน ภาคเอกชนและภาครัฐ โดยแบ่งหน่วยงานเป็น 2 ระดับ คือหน่วยงานส่วนกลางและหน่วยงานระดับภูมิภาค

ทั้งนี้หน่วยงานส่วนกลาง รับผิดชอบด้าน

(1) การกำหนดนโยบายและแนวทางเพื่อการปฏิบัติการในเรื่อง แหล่งเพาะพันธุ์ พาหะนำโรค ความสะอาดในที่สาธารณะ สุขอนามัยด้านอาหารและสิ่งแวดล้อม รวมทั้งการติดตามสถานการณ์ด้านพาหะนำโรคและโรคที่เกี่ยวข้องทั้งในระดับประเทศ ภูมิภาคและโลก

(2) นอกจากนี้ในฐานะหน่วยปฏิบัติการ หน่วยงานนี้ยังรับผิดชอบเรื่องการจัดการ เรื่องร้องเรียนจากประชาชน และการวางแผนและดำเนินการโครงการเกี่ยวกับสิ่งก่อสร้างและสิ่งอำนวยความสะดวกที่อยู่ในความรับผิดชอบของ **Environmental Health Department** การให้คำปรึกษากับบุคลากรและองค์กรต่างๆ เกี่ยวกับการก่อสร้างและการขออนุญาตต่างๆ รวมทั้งบริหารจัดการและบำรุงรักษาเกี่ยวกับฉาปนกิจและฉาปนสถานของรัฐ

ส่วนหน่วยงานระดับเขต โดยรับผิดชอบด้านการปฏิบัติการของหน่วยงาน ส่วนกลาง รวมทั้งการทำงานกับชุมชนเพื่อการดำเนินการตามโครงการ **3P Partnership Programme** ในระดับเมือง แบ่งเป็น 5 เขต

หน่วยงานที่ชื่อ **Hawkers Department** รับผิดชอบด้านการกำหนดนโยบายและปฏิบัติตามนโยบายเกี่ยวกับการอนุญาตและการควบคุมแผงลอยจำหน่ายอาหาร พิจารณาอนุญาตผู้ประกอบการในศูนย์จำหน่ายอาหารของรัฐ 125 แห่ง ใช้มาตรการทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับตลาดและศูนย์อาหาร และบริหารจัดการศูนย์อาหารทั้งหมดที่เป็นของหน่วยงานรัฐอื่นๆ

ไปดูว่าสิงคโปร์ควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารอย่างไร (ตอนที่ 2)

นางสาวสิริวรรณ จันทนจุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

ตอนนี้เป็นตอนที่สอง ที่นำท่านสู่สิงคโปร์ เพื่อนบ้านใกล้ๆ เราเนือง

เมื่อท่านไปสิงคโปร์ ขอบอกว่าไม่ต้องกังวลมากนักกับเรื่องอาหารการกิน เนื่องจากสิงคโปร์มีระบบการควบคุม การตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารได้อย่างเต็มรูปแบบ ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นของเราน่าจะเลียนแบบได้เลย หากเราทำได้จะทำให้ผู้บริโภคมีความสะดวกที่จะรับประทานอาหารในทุกสถานที่ทุกเวลา โดยไม่ต้องกังวลเรื่องความสะอาดของร้านค้า วัสดุอุปกรณ์ หรือคนปรุงประกอบอาหารว่าจะสะอาดหรือไม่

สำหรับประเทศไทย ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ให้อำนาจกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการควบคุมตลาด ร้านอาหาร แผงลอย โดยการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์ให้ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ และต้องขออนุญาตก่อนการประกอบกิจการด้วย แต่การตรวจตรา และการควบคุมนั้นเป็นไปตามความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น

ในช่วงปี 2545 และมีการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบันปีรัฐบาลได้กำหนดให้มีนโยบายอาหารปลอดภัย ทำให้มีการรณรงค์ด้านความสะอาด สุขอนามัย ของตลาด ร้านอาหาร แผงลอย ได้อยู่ในความสำคัญระดับต้นๆ

• การควบคุมและการอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหาร

หน่วยงานที่ทำหน้าที่ควบคุมและพิจารณาอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารมี 2 หน่วยงาน ซึ่งมีขอบเขตความรับผิดชอบดังนี้

1. สถานที่จำหน่ายอาหารของเอกชน ได้แก่ ภัตตาคาร คาเฟ่ ร้านอาหารที่ให้ซื้อกลับบ้าน โรงอาหารในโรงเรียน ศูนย์อาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต และตลาดต้องขออนุญาตจาก

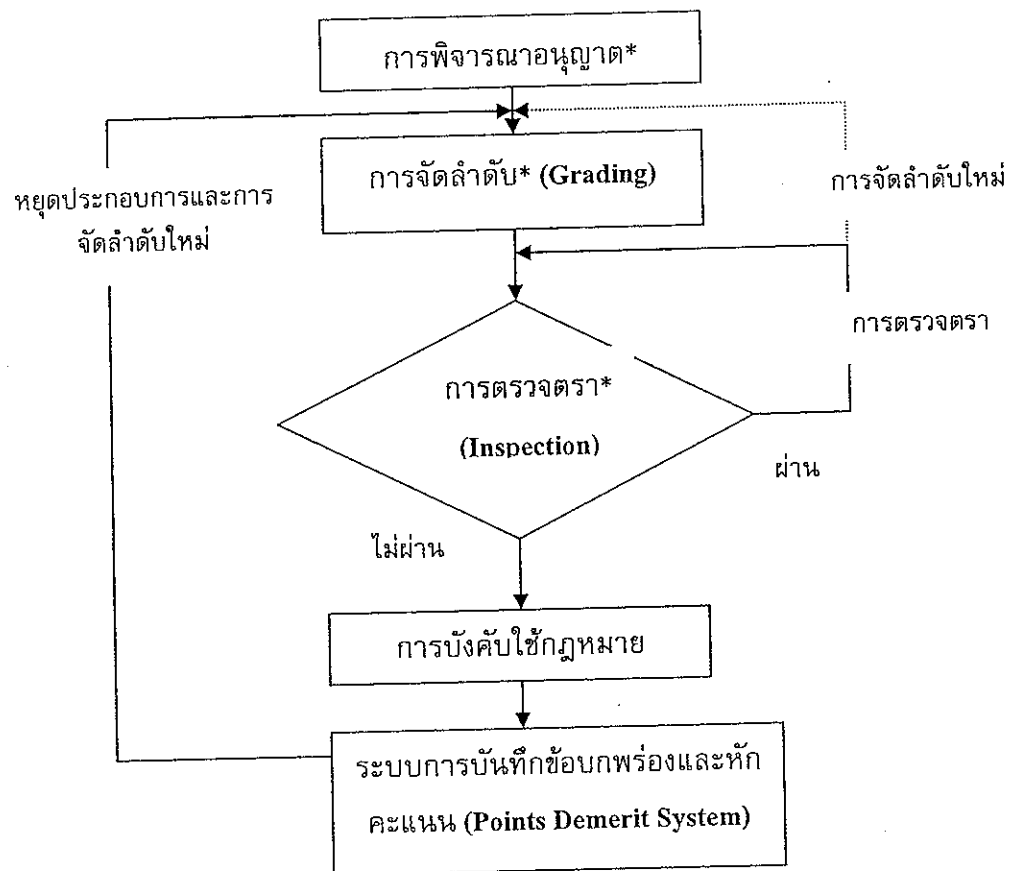
Environmental Health Department

2. สถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นของรัฐบาล ได้แก่ ศูนย์อาหาร ตลาด ควบคุมโดย

Hawkers Department

จำนวนร้านอาหารที่ได้รับอนุญาต	10,500 แห่ง
จำนวนแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ได้รับอนุญาต	13,500 แห่ง
จำนวนซูเปอร์มาร์เก็ตที่ได้รับอนุญาต	250 แห่ง
จำนวนตลาดเอกชนที่ได้รับอนุญาต	20 แห่ง

ภาพรวมของการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร



*มีการให้ความรู้และการประเมินตนเองอย่างต่อเนื่อง

กลวิธีในการดำเนินงานประกอบด้วย

กรอบการควบคุมตามกฎหมาย ประกอบด้วย การพิจารณาอนุญาต การออกกฎหมาย การลงโทษ

โครงการดำเนินงาน ประกอบด้วย โครงการจัดลำดับสถานที่จำหน่ายอาหาร โครงการอบรมสำหรับเจ้าพนักงานด้านสุขอนามัยอาหาร โครงการพัฒนาศูนย์อาหาร โครงการพัฒนาโรงอาหาร

กรอบของการเฝ้าระวัง ประกอบด้วย การตรวจตรา/ตรวจสอบ และการร้องเรียนจากประชาชน

การพิจารณาอนุญาต ผู้ประกอบกิจการสามารถขออนุญาตได้ด้วยการยื่นคำขอหรือทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยขอด้วยตนเองหรือผ่านบริษัทที่รับจดทะเบียน และต้องมีผังของสถานประกอบการ รวมทั้งรายละเอียดของผู้สัมผัสอาหารที่ต้องเป็นผู้ได้รับอนุญาตด้วย

ในการพิจารณาเรื่องการออกแบบสถานประกอบการ ผู้ขออนุญาตต้องปฏิบัติตามแนวทางปฏิบัติสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร (Code of Practice for Food Retail Outlet) เพื่อให้มีความมั่นใจว่าผังการประกอบกิจการนั้นทำให้เกิดการไหลเวียนของงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ในแนวทางปฏิบัตินั้นกำหนดเรื่องต่าง ๆ เช่น พื้นที่ของครัว ลักษณะของผนัง ระบบการระบายอากาศ อุปกรณ์ล้างทำความสะอาด การจัดให้มีส้วม เป็นต้น

ในการพิจารณาอนุญาตนั้น มีข้อกำหนดการอนุญาต คือ การระงับการประกอบการ การยกเลิกการประกอบการ การถอนใบอนุญาต หากไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขในการอนุญาต การกระทำผิดตามกฎหมายหรือกฎหมายลำดับรอง ใบอนุญาตนี้จะให้กับผู้ประกอบการที่เป็นเจ้าของหรือผู้ครอบครองสถานที่ประกอบการ หากผู้ประกอบการไม่ได้ครอบครองสถานที่นั้น ถือว่าการอนุญาตเป็นอันสิ้นสุดไป

การขอใบอนุญาตสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ เชฟ พ่อ/แม่ครัว ผู้ปฏิบัติงานในครัว ผู้เสิร์ฟอาหาร โดยกำหนดว่า ผู้สัมผัสอาหารต้องฉีดวัคซีนป้องกันไทฟอยด์ทุก 3 ปี ผู้มีอายุ 45 ปีขึ้นไปต้องได้รับการตรวจคัดกรองวัณโรค รวมทั้งต้องผ่านการฝึกอบรมและผ่านการสอบข้อเขียนหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารขั้นพื้นฐาน (Basic Food Hygiene Course) ด้วย ผู้ทำหน้าที่ในการฝึกอบรม ต้องได้รับการรับรองจากหน่วยงานด้วย

หลักสูตรสุขาภิบาลอาหารขั้นพื้นฐาน ประกอบด้วยหัวข้อต่างๆ ได้แก่

- หัวข้อทั่วไปประกอบด้วย
 - โรคที่ติดต่อทางอาหาร อากาศ สาเหตุ และการป้องกัน
 - สุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี เช่น ไม่สูบบุหรี่ การล้างและทำความสะอาดมือ

เสื้อผ้าที่สะอาด

- วิธีการสัมผัสอาหารและการเตรียมอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน การใช้ถุงมือ ที่ดัก/ที่คีบอาหาร การใช้ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด
- วิธีการจัดแสดงอาหาร การเก็บ การขนส่งอาหาร
- วิธีการทำความสะอาดและการรักษาอาคารสถานที่ การทำความสะอาดห้องเก็บอาหาร การจัดการขยะมูลฝอย การควบคุมพาหะนำโรค
- นอกจากนี้ยังมีหัวข้ออื่นประกอบด้วย เช่น ระบบการจัดลำดับสถานประกอบการ การบันทึกข้อบกพร่อง ความต้องการเรื่องอาหารสุขภาพ (Healthy Food Requests)

การลงโทษ

โทษของผู้กระทำผิดด้านสุขาภิบาลอาหาร มีโทษปรับ 100 ดอลลาร์สิงคโปร์ แต่ไม่เกิน 2,000 ดอลลาร์สิงคโปร์ และหากกระทำผิดต่อเนื่อง มีโทษปรับอีกวันละ 100 ดอลลาร์สิงคโปร์

ระบบการบันทึกข้อบกพร่องของผู้ประกอบการ มีวัตถุประสงค์เพื่อทำให้เกิดการลงโทษอย่างเป็นระบบและยุติธรรม ตามระดับความผิดที่กระทำ รวมทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้ผู้ประกอบการมีการพัฒนาด้านสุขอนามัยและสุขาภิบาลอาหาร

วิธีการดำเนินการ เจ้าพนักงานจะมีการตรวจตราสถานประกอบการ หากพบว่ามี การกระทำผิดตามรายการที่กำหนด (รายละเอียดเพิ่มเติมตามเอกสารหมายเลข) เจ้าพนักงานจะบันทึกข้อบกพร่องและหักคะแนนตามที่กำหนด ตัวอย่างเช่น

- หากทำผิดอย่างร้ายแรง จะถูกหัก 6 คะแนน เช่น การเตรียมอาหารบนพื้น หรือในห้องส้วม พบแมลงสาบ มีการจ้างผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ได้ขึ้นทะเบียน เป็นต้น
- หากทำผิดปานกลาง จะถูกหัก 4 คะแนน เช่น ใช้มือเปล่าสัมผัสอาหาร สับบุหรือขณะเตรียมอาหาร เก็บอาหารไม่ถูกวิธี เป็นต้น
- หากทำผิดเล็กน้อย จะถูกหัก 2 คะแนน เช่น ไม่ใช้ถุงพลาสติกในการเก็บรวบรวมขยะมูลฝอย เป็นต้น

เจ้าพนักงานจะมีการพิจารณาโทษดังนี้ จะรวมคะแนนที่ถูกหักทั้งหมดมา

- หากสถานประกอบการนั้น ถูกหักคะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 12 คะแนน ภายในระยะเวลา 1 ปี จะถูกระงับการประกอบการเป็นเวลา 2 สัปดาห์
- หากสถานประกอบการนั้น ถูกห้ามประกอบการครั้งหนึ่งแล้ว และยังถูกหักคะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 12 คะแนน ภายในระยะเวลา 1 ปี จะถูกระงับการประกอบการเป็นเวลา 4 สัปดาห์
- หากสถานประกอบการนั้น ถูกห้ามประกอบการแล้ว 2 ครั้ง และยังถูกหักคะแนนมากกว่าหรือเท่ากับ 12 คะแนน ภายในระยะเวลา 1 ปี ถูกเพิกถอนใบอนุญาต

สถิติจำนวนร้านอาหารและแผงลอยที่ถูกระงับการประกอบการ เป็นดังตาราง

ปี	แผงลอย	ร้านอาหาร	รวมทั้งสิ้น
2544	16	5	21
2545	5	1	6
2546	5	1	6
2547	1	2	3
2548	4	1	5
2549	0	4	4
2550 (ถึง กย.)	1	6	7

โครงการที่ดำเนินการ

1. โครงการจัดลำดับสถานที่จำหน่ายอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อจัดระบบการประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อกระตุ้นให้ผู้ประกอบการปรับปรุงสุขอนามัยส่วนบุคคลและอาหาร รวมทั้งการดูแลสถานประกอบการ และเพื่อลดการใช้กำลังคนในการตรวจตราสถานที่จำหน่ายอาหาร

การจัดลำดับสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการประเมินปีละ 1 ครั้ง ตามเกณฑ์ที่กำหนด 4 ด้าน คือ ความสะอาดและการดูแลสถานที่ สุขอนามัยของอาหาร สุขอนามัยส่วนบุคคล และอื่นๆ (รายละเอียดในเอกสารหมายเลข) และให้คะแนนเพื่อจัดลำดับดังนี้

ระดับ	คะแนน
A - ดีมาก	$\geq 85 \%$
B - ดี	70-84 %
C - พอใช้	50-69 %
D - ต้องปรับปรุง	$\leq 49 \%$

หากมีการระงับการประกอบกิจการ สถานที่ประกอบการนั้นต้องถูกลดระดับลงมาที่ระดับ D โดยอัตโนมัติ

สถานที่ประกอบการนั้นต้องติดป้ายบอกระดับของร้านไว้ในที่ที่เหมาะสม

ข้อมูลของแผงลอยและร้านอาหารที่ได้จัดระดับไว้เป็นดังนี้

ปีพ.ศ.	แผงลอยจำหน่ายอาหาร (ร้อยละ)				ร้านอาหารจำหน่ายอาหาร (ร้อยละ)			
	A	B	C	D	A	B	C	D
2545	4.40	46.17	49.43	0	36.20	51.60	12.14	0.06

2546	8.17	46.00	45.82	0.01	39.22	49.41	11.29	0.08
2547	15.40	42.91	41.68	0.01	42.49	47.48	9.96	0.07
2548	20.00	41.32	38.67	0.01	42.26	48.21	9.52	0.01
2549	21.10	44.00	33.9	0	43.93	47.58	8.47	0.02
2550 (ถึง กย.)	24.84	46.10	29.06	0	46.10	46.85	6.98	0.07

2. โครงการอบรมสำหรับเจ้าพนักงานด้านสุขอนามัยอาหาร (Food Hygiene Officer, FHO) มีวัตถุประสงค์เพื่อให้คำแนะนำแก่ผู้ทำหน้าที่ควบคุมในสถานประกอบการจำหน่ายอาหาร (ได้แก่ เซฟ ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม และผู้ควบคุม) เพื่อการส่งเสริมวิชาชีพและการประเมินตนเองของผู้ประกอบการ ทั้งนี้สถานประกอบการแห่งหนึ่งต้องมีผู้ทำหน้าที่เจ้าพนักงานอย่างน้อย 1 คน

หลักสูตรสำหรับเจ้าพนักงานด้านสุขอนามัยอาหาร ประกอบด้วยหัวข้อต่างๆ ได้แก่

- พิษภัยอาหารจากสาเหตุอื่น ที่มีไข้จากแบคทีเรีย (Non-bacterial food poisoning)
- Bacteriology
- อาหารเป็นพิษจากแบคทีเรีย (Bacterial food poisoning)
- โรคจากอาหารเป็นสื่อ (Food-borne diseases)
- Food spoilage
- การปนเปื้อนและการป้องกันการปนเปื้อนอาหาร (Contamination and prevention) -
- การรักษาคุณภาพอาหาร (Food Preservation)

- การเก็บรักษาอาหารและการควบคุมอุณหภูมิ (Storage and temperature control)
- วิธีปฏิบัติที่ดีในการประกอบอาหาร (Good Catering Practices)
- การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค (Cleaning and Disinfection)
- การควบคุมพาหะนำโรค (Pest Control)
- สุขอนามัยส่วนบุคคล (Personal Hygiene)
- HACCP
- การจัดลำดับสถานที่จำหน่ายอาหาร
- กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

3. โครงการพัฒนาศูนย์อาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อการส่งเสริมมาตรฐานด้านสุขอนามัยด้านอาหาร และการประเมินตนเองของร้านอาหาร เพื่อให้ผู้จัดการและเจ้าของมีส่วนเกี่ยวข้องในการยกระดับมาตรฐาน และเพื่อการรักษาระดับมาตรฐานดีมาก - A ไว้ทุกแห่ง

4. โครงการพัฒนาโรงอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมมาตรฐานด้านสุขอนามัยด้านอาหาร และการประเมินตนเองของโรงอาหารของโรงเรียน เพื่อให้ผู้บริหารของโรงเรียนมีส่วนร่วมในการยกระดับมาตรฐานของโรงอาหารโรงเรียน และเพื่อการรักษาระดับมาตรฐานดีมาก – A ไว้ทุกแห่ง

การตรวจตรา/ตรวจสอบ ประกอบด้วย การตรวจตราใน 3 ลักษณะ คือ

- การตรวจตราปกติ ได้กำหนดความถี่ในการตรวจตราสถานที่ประกอบการและเก็บตัวอย่างอาหาร
 - สำหรับสถานประกอบการที่ได้เกรด A และ B ปีละ 1 ครั้ง
 - สำหรับสถานประกอบการที่ได้เกรด C ทุก 6 เดือน
 - สำหรับสถานประกอบการที่ได้เกรด D ทุก 3 เดือน
- การตรวจตราโดยไม่บอกล่วงหน้า ขึ้นอยู่กับข้อมูลที่ประชาชนแจ้งมา การตรวจตราซ้ำ หรือถึงรอบของการตรวจตราตามกฎหมาย
- การรับความคิดเห็นจากประชาชนทางโทรศัพท์ จดหมาย แฟกซ์ จดหมายอิเล็กทรอนิกส์ หนังสือพิมพ์

การพัฒนาตลาดและแผงลอยจำหน่ายอาหาร รับผิดชอบโดย Hawkers Department

จำนวนตลาดและศูนย์อาหารของรัฐทั้งหมด 112 แห่ง ประกอบด้วยร้านย่อยมากกว่า 15,000 ร้าน

ในการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกภายในตลาดและศูนย์อาหารแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- (1) บริเวณที่จำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค (จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม ผลไม้ ขนม) และ
- (2) ส่วนที่เป็นตลาด (จำหน่ายวัตถุดิบทั้งอาหารสดและอาหารแห้งที่ต้องนำไปปรุง ประกอบ ภายหลัง รวมทั้งบริเวณจำหน่ายเสื้อผ้า ของใช้ที่หลากหลาย) ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น แผงจำหน่ายสินค้า ผัก พืช สถานที่รับประทานอาหาร น้ำประปา ไฟฟ้า ระบบน้ำเสียและระบายน้ำ ส้วม ปล่องระบายอากาศ แสงสว่าง ที่เก็บรวบรวมขยะมูลฝอย

ในการย้ายแผงลอยจำหน่ายอาหารที่อยู่ตามถนนนั้น รัฐบาลได้กำหนดเป็นนโยบายตั้งแต่ปี 1970 เมื่อปรับปรุงแล้วได้มีมาตรการสนับสนุนผู้ประกอบการหลายประการ เช่น ให้สิทธิในการเช่าแผงกับผู้ประกอบการดั้งเดิมก่อน และห้ามเปลี่ยนแปลงผู้เช่า รวมทั้งการให้เงินอุดหนุนแก่ผู้ประกอบการเป็นรายเดือน เพื่อจ่ายค่าเช่าแผงที่มีอัตราสูงขึ้น

การดูแลสถานที่ สำหรับบริเวณทั่วไป เป็นหน้าที่ของหน่วยงานที่รับผิดชอบ ส่วนการดูแลแต่ละแผงเป็นหน้าที่ของเจ้าของแผง

การบริหารจัดการศูนย์อาหาร ประกอบด้วยมาตรการต่างๆ ได้แก่

- การจัดช่องทางสื่อสารกับผู้ประกอบการ

- การพบปะพูดคุยกับผู้ประกอบการและผู้แทนชมรม ทั้งแบบเป็นทางการและไม่เป็นทางการ
- การตรวจตราแผงจำหน่ายอาหารโดยเจ้าหน้าที่ภาคสนาม เพื่อให้มั่นใจถึงความสะอาด การดูแลอาคาร สถานที่ การให้บริการอาหารที่ดีและสุขอนามัยที่ดี
- การให้สุศึกษา ในรูปการจัดนิทรรศการ โปสเตอร์ แผ่นพับ 3P Partnership
- การใช้มาตรการทางกฎหมาย
 - การใช้ระบบบันทึกข้อบกพร่องและหักคะแนน การลงโทษผู้กระทำความผิด การระงับหรือเพิกถอนใบอนุญาต (เริ่มใช้ตั้งแต่ปี 2530)
 - การใช้มาตรการทางกฎหมาย ความผิดเล็กน้อย จะให้คำแนะนำด้วยวาจา หรือเป็นลายลักษณ์อักษร กรณีทำความผิดรุนแรงขึ้น ออกคำสั่งลงโทษได้
 - การใช้ระบบจัดเกรด (เริ่มใช้เมื่อปี 2540)

โครงการที่ดำเนินการต่างๆ ประกอบด้วย

- โครงการยกเลิกการฆ่าสัตว์ปีกในตลาดตั้งแต่ปี 2535
- Cold Chain System เป็นระบบที่พัฒนาขึ้นเพื่อให้มีการเก็บรักษาเนื้อสัตว์ในตู้เย็น ได้ดำเนินการในช่วงปี 2542-2543 โดยกำหนดในกฎหมาย ว่าเนื้อสัตว์ทุกประเภทที่จำหน่ายต้องแช่ในตู้เย็น (Environmental Public Health – Food Hygiene Regulations) แบ่งการดำเนินการเป็น 3 ระยะ
 - ระยะที่ 1 เก็บรักษาเนื้อหมู
 - ระยะที่ 2 เก็บรักษาสัตว์ปีก
 - ระยะที่ 3 เก็บรักษาเนื้อวัว เนื้อแกะ

สำหรับตู้แช่เย็นนี้ เจ้าของแผงต้องจัดซื้อเอง โดยรัฐบาลได้เสนอต้นแบบตู้แช่เย็นที่ดีให้เลือก พร้อมทั้งต่อรองกับผู้ผลิตให้จำหน่ายตู้แช่ในราคาถูก
- โครงการยกระดับศูนย์อาหาร (Hawker Centres Upgrading Programme, HUB) เป็นการยกระดับแผงลอยให้ได้มาตรฐาน โดยจัดให้อยู่ในอาคาร โดยดำเนินการดังนี้
 - รัฐบาลได้ดำเนินการด้านการออกแบบรูปแบบที่เหมาะสม ที่มีความสวยงาม การปรับปรุงโต๊ะและเก้าอี้สำหรับรับประทานอาหาร การปรับปรุงส้วมและที่รองรับขยะมูลฝอย ระบบระบายอากาศ ระบบไฟฟ้า ระบบระบายน้ำเสียความปลอดภัยด้านอัคคีภัย
 - สนับสนุนให้มีการพัฒนาแผงจำหน่ายอาหารให้ได้ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้เป็น 4 ระดับ คือ ระดับ A B C และ D
 - สนับสนุนการก่อตั้งชมรมผู้ประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการมีความรู้สึกเป็นเจ้าของและเป็นช่องทางในการสื่อสารกับหน่วยงานภาครัฐ
 - จัดกิจกรรมอื่นๆ เพื่อให้เป็นศูนย์กลางของชุมชนด้วย

การศึกษาดูงานศูนย์อาหาร

การดำเนินการเรื่องการจัดการ

ในการลงโทษผู้ประกอบการที่กระทำความผิดนั้น ได้มีโทษในลักษณะที่ทำให้ผู้กระทำผิดทำงานเพื่อสังคมด้วย และผู้บรรยายสรุปว่าเมื่อมีการลงโทษในลักษณะนี้แล้ว จะพบว่าผู้กระทำความผิดซ้ำลดลง เห็นได้จากข้อมูลในตาราง

ในศูนย์ร้านแผงลอย Hawker's Center นั้น มีการทำงานในลักษณะคณะกรรมการ ให้มีการคัดเลือกผู้แทนเพื่อเป็นคณะกรรมการเอง และเป็นผู้ที่หน่วยงานจะติดต่อประสานงานด้วย

หน่วยงาน NEA จะมีการฝึกอบรมผู้สัมผัสอาหารประมาณปีละ 3 ครั้ง (4 เดือน/ครั้ง)

การล้างร้านค้าต่างๆ จะทำเมื่อตลาดปิด และโดยทั่วไปร้านค้าจะไม่คึกคักมากในช่วงวันจันทร์-บ่าย เนื่องจากผู้ประกอบการบางส่วนหยุดขายหลังจากขายจำนวนมากถึง 2-3 เท่าของวันปกติในช่วงวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ ส่วนเวลากลางวัน จะมีลูกค้ามากมาย ที่นั่งที่มีอยู่จำนวน 1,440 ที่นั่งนั้นจะเต็ม

ไปดูว่าเขาใช้กฎหมายอย่างไรในสิงคโปร์ (ตอนที่ 3)

นางสาวสิริวรรณ จันทนจุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

ท่านทั้งหลายอาจพอรู้ว่ากฎหมายของสิงคโปร์เขา “แรง” และประชาชนต้องปฏิบัติตามกฎหมายทุกคน แต่จริง ๆ แล้วคนที่ไม่ปฏิบัติตามกฎหมายก็มีมากมาย แต่โทษเขารุนแรง หนักจนกลัว และไม่ยอมฝ่าฝืน หรือเป็นโทษที่ทำให้ “คนได้อายุ” เนื่องจากมีการลงโทษในลักษณะที่ทำให้ทำงานชุมชน

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม

NEA ใช้อำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติการตามกฎหมายสาธารณสุขสิ่งแวดล้อม ประกอบด้วยกฎหมายสำคัญ 6 ฉบับคือ

1. Environmental Public Health Act และกฎหมายระดับรอง

มีวัตถุประสงค์และขอบเขตความรับผิดชอบเพื่อ

- การทำความสะอาดสถานที่สาธารณะ (Public Cleansing)
- สุขอนามัยด้านอาหาร (Food Hygiene) ควบคุมด้านการขึ้นทะเบียนของผู้สัมผัสอาหาร การเก็บรักษา การบรรจุ การขนส่งอาหาร ความสะอาดของเครื่องมือ อุปกรณ์ประกอบ

อาหาร ความสะอาดของอาคาร สุขอนามัยส่วนบุคคล รวมทั้งการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปใน
ร้านอาหาร (ยกเว้น สุนัขนำทางและร้านอาหารที่ขึ้นทะเบียนเป็น Pet Café)

- เหตุรำคาญ (Public Nuisance)
- การควบคุมด้านสุขภาพอนามัยของอาคารสถานที่ ระบบสุขาภิบาล ระบบระบาย
น้ำ ทางระบายน้ำและบ่อน้ำ รวมถึงเรื่องส้วมของอาคารที่กำหนดเป็นส้วมสาธารณะด้วย (General
health requirement for buildings, Sanitary facilities, drains, sewers and wells)
- สระว่ายน้ำ (Swimming Pools)
- ฌาปนกิจ ฌาปนสถาน (Funeral Parlours, Cemeteries and Crematoria)
- การควบคุมความสะอาดของน้ำประปา (Control of purity of water supplies)

ลักษณะการควบคุมและบทกำหนดโทษ

- ห้ามทิ้งขยะและถ่มน้ำลายในที่สาธารณะ
 - มีโทษปรับครั้งแรกไม่เกิน 1,000 เหรียญสิงคโปร์ (หากเป็นความผิดเล็กน้อย ครั้ง
แรก มีโทษปรับ 200 เหรียญสิงคโปร์) และหรือทำงานเพื่อสังคม 12 ชั่วโมง
 - ครั้งที่สอง โทษปรับไม่เกิน 2,000 เหรียญสิงคโปร์ และหรือทำงานเพื่อสังคม 12
ชั่วโมง
 - ครั้งที่สามโทษปรับไม่เกิน 5,000 เหรียญสิงคโปร์ และหรือทำงานเพื่อสังคม 12
ชั่วโมง
- ห้ามทิ้งขยะมูลฝอย ของเสียจากยานพาหนะในที่สาธารณะ หรือใช้ยานพาหนะเพื่อ
การทิ้งขยะมูลฝอยหรือของเสียในที่สาธารณะอย่างผิดกฎหมาย
 - มีโทษปรับครั้งแรกไม่เกิน 50,000 เหรียญสิงคโปร์ หรือจำคุกไม่เกิน 12 เดือน
หรือทั้งจำทั้งปรับ
 - ครั้งที่สอง โทษปรับไม่เกิน 100,000 เหรียญสิงคโปร์ และจำคุกอย่างน้อย 1 เดือน
แต่ไม่เกิน 12 เดือน
- ห้ามจำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาต
 - เจ้าพนักงานมีอำนาจยึดแผง วัสดุอุปกรณ์ สินค้า อาหาร และเงิน
 - โทษปรับครั้งแรกไม่เกิน 1,000 เหรียญสิงคโปร์
 - ครั้งที่สอง โทษปรับไม่เกิน 4,000 เหรียญสิงคโปร์
- การจัดการขยะมูลฝอย กำหนดว่าห้ามทิ้งหรือยอมให้มีขยะมูลฝอยในอาคารหรือ
ที่ดินนอกจากในภาชนะรองรับ ห้ามมิให้มีขยะมูลฝอยหล่นจากภาชนะรองรับ หากมีขยะมูลฝอย
บริเวณอาคารหรือที่ดินของผู้ใด ให้สันนิษฐานว่าเป็นการกระทำของหรือได้รับอนุญาตจากเจ้าของ
หรือผู้ครอบครองอาคาร

- ส้วมสาธารณะ กฎหมายกำหนดให้เจ้าของ ผู้ครอบครองอาคารซึ่งกำหนดให้มีส้วมสาธารณะต้องเปิดให้ประชาชนใช้ส้วมได้ตลอดเวลา รวมทั้งต้องจัดให้มีกระดาษชำระ สบู่หรือน้ำยาล้างมือ ถังขยะ และผ้าเช็ดมือหรือที่เป่ามือ

- การนำสัตว์เลี้ยงไปที่สาธารณะ ต้องกำจัดการมูลสัตว์อย่างถูกหลักสุขอนามัย

- การแต่งตั้งเจ้าพนักงานควบคุมสิ่งแวดล้อมของสถานที่ก่อสร้าง เพื่อทำหน้าที่ในการควบคุมด้านการสุขาภิบาล การควบคุมพาหะนำโรคและการควบคุมมลพิษทางอากาศ ทั้งนี้เจ้าพนักงานต้องเป็นวิศวกร หรือสถาปนิก หรือนายช่างสำรวจ (บางประเภท)

- สำหรับโครงการก่อสร้างที่มีมูลค่า 10-50 ล้านดอลลาร์สิงคโปร์ต้องมีเจ้าพนักงานทำงานบางเวลา

- แต่หากโครงการที่มีมูลค่ามากกว่า 50 ล้านดอลลาร์สิงคโปร์ ต้องมีเจ้าพนักงานที่จ้างเต็มเวลา

2. Control of Vectors and Pesticides Act 1998

มีวัตถุประสงค์และขอบเขตความรับผิดชอบเพื่อ

- การคุ้มครองประชาชนจากโรคที่มีพาหะนำโรค เช่น ไข้เลือดออก มาลาเรีย

- ควบคุมด้านการใช้สารกำจัดพาหะนำโรคอย่างปลอดภัย (ได้แก่ แมลงวัน แผลงสาบ ยุง หนอน)

- ให้มีการใช้สารกำจัดพาหะนำโรคอย่างถูกวิธี และป้องกันอันตรายแก่ผู้ใช้และประชาชนทั่วไป รวมทั้งการฝึกอบรมพนักงานบริษัทที่ดำเนินการด้านการควบคุมและกำจัดพาหะนำโรค

- การขึ้นทะเบียน การอนุญาต การรับรองบริษัท และผู้ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมพาหะนำโรค

- การตรวจสอบและทำลายแหล่งเพาะพันธุ์ยุง ทั้งนี้หากพบแหล่งเพาะพันธุ์พาหะนำโรค

บทกำหนดโทษ

- กรณีเป็นที่อยู่อาศัย

- มีโทษปรับครั้งแรก 100 เหรียญสิงคโปร์ (ประมาณ 2,400 บาท) และหากกระทำผิดครั้งที่สอง มีโทษปรับ 200 เหรียญสิงคโปร์ (ประมาณ 4,800 บาท)

- กรณีไม่ได้เป็นที่พักอาศัย (และมีใช้บริเวณที่ก่อสร้าง)

- โทษปรับครั้งแรก 200 เหรียญสิงคโปร์

- กรณีเป็นที่ก่อสร้าง

- มีโทษปรับครั้งแรก 2,000 เหรียญสิงคโปร์ (ประมาณ 48,000 บาท)

- ครั้งที่สอง โทษปรับ 4,000 เหรียญสิงคโปร์ (ประมาณ 96,000 บาท)

- ครั้งที่สามโทษปรับ 5,000 เหรียญสิงคโปร์ (ประมาณ 120,000 บาท)
- ครั้งที่สี่ ส่งฟ้องศาล

3. Smoking (Prohibition in Certain Places) Act หน่วยงานนี้รับผิดชอบในการควบคุมการสูบบุหรี่ในบริเวณและยานพาหนะที่กำหนด (31 ประเภท) เช่น ลิฟท์ โรงพยาบาล โรงภาพยนตร์ สถานที่ทำงานที่ใช้เครื่องปรับอากาศ ห้องส้วมของสถานที่ทำงานที่ใช้เครื่องปรับอากาศหรือเป็นบริเวณปิด

นอกจากนี้ยังกำหนดว่าในสถานที่จัดบริเวณแบบที่โล่งสามารถจัดบริเวณที่สูบบุหรี่ได้ โดยให้กำหนดพื้นที่ให้ชัดเจนว่าบริเวณใดเป็นบริเวณที่สูบบุหรี่ได้จำนวนร้อยละ 20

ตัวอย่าง ศูนย์อาหารที่ไม่ได้ติดเครื่องปรับอากาศ อาจจัดให้มีบริเวณสูบบุหรี่ได้ไม่เกินร้อยละ 20 ของจำนวนที่นั่งทั้งหมด

4. Cattle Act เป็นกฎหมายที่มีมานานแล้ว และบังคับในบางบริเวณ ใช้ในการควบคุมม้าและการขนส่งสัตว์ต่าง ๆ ซึ่งปัจจุบันไม่ค่อยได้ใช้บังคับแล้ว กฎหมายนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อการรักษาความสะอาดในที่สาธารณะ การป้องกันมลพิษทางน้ำ ความปลอดภัยและเหตุรำคาญในที่สาธารณะ และการลดความเสี่ยงจากการเกิดโรคระบาด

5. Infectious Diseases Act (Part V) เกี่ยวข้องกับการควบคุมโรคและการสุขาภิบาลในเรือและเครื่องบิน

6. Hydrogen Cyanide (Fumigation) Act เกี่ยวข้องกับการควบคุมการใช้สารไฮโดรเจนไซยาไนด์ในการกำจัดพาหะนำโรค

การบังคับใช้กฎหมาย

ในการบังคับใช้กฎหมายนั้น หน่วยงาน NEA ได้เพิ่มความสามารถในการบังคับใช้กฎหมายโดยใช้ระบบเคลื่อนที่ Mobile Enforcement System (MES) โดยเจ้าพนักงานจะใช้เครื่อง PDA สำหรับการตรวจตราและการบันทึกการกระทำผิด รวมทั้งการออกใบสั่งลงโทษและการตรวจสอบการลงโทษที่ผ่านมาได้ด้วย

การรณรงค์เรื่องส้วมสาธารณะในสิงคโปร์ (ตอนที่ 4)

นางสาวสิริวรรณ จันทนจุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 2.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

การพัฒนาส้วมสาธารณะ

อาคารที่ต้องจัดให้มีส้วมสาธารณะ ในกฎหมายกำหนดว่าส้วมในอาคาร 12 ประเภทต่อไปนี้เป็นส้วมสาธารณะ ได้แก่

1. ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า รวมทั้งอาคารพาณิชย์ที่จัดให้มีร้านค้าที่อาคารชั้นล่าง
2. ซูเปอร์มาร์เก็ต ตลาดสด
3. สถานที่จำหน่ายอาหาร (ภัตตาคาร คอฟฟี่ชอป ศูนย์แผงลอย ศูนย์อาหาร) บาร์ ในดิสโก้เทค
4. ศูนย์สัมมนา โรงภาพยนตร์ โรงละคร
5. สวนสาธารณะและสถานที่ท่องเที่ยว
6. สถานีรถโดยสารและสถานีต่อรถ
7. สถานีจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง
8. ศูนย์กลางของชุมชน ชมรมของชุมชน
9. ศูนย์แสดงนิทรรศการ ศูนย์การประชุม
10. สถานีรถไฟ
11. สนามกีฬา
12. สระว่ายน้ำสาธารณะ

แต่ทั้งนี้ อาคารสำนักงาน แต่มีส่วนที่ให้ประชาชนใช้บริการได้ เช่นอาคาร NEA ชั้นที่ 2 เป็นหน่วยงานที่ประชาชนใช้บริการได้ กำหนดว่า ส่วนในอาคารชั้นที่ 1 และ 2 ถือเป็นส่วนสาธารณะ ส่วนส่วนในอาคารชั้นที่ 3 ขึ้นไปถือเป็นส่วนส่วนบุคคล

จำนวนส่วนสาธารณะ กำหนดว่า จำนวนส่วนหญิง ต้องเท่ากับจำนวนส่วนชาย รวมทั้งที่ปัสสาวะ แต่อาคารบางประเภทอาจมีความจำเป็นต้องมีส่วนผู้หญิงมากกว่าชาย เช่น โรงมหรสพ โรงละคร เป็นต้น ทั้งนี้ได้คำนึงถึงลักษณะการใช้งานเป็นสำคัญ

วิธีการทำแนวทางปฏิบัติ (Code of Practice) ในเรื่องต่างๆ รวมทั้งเรื่องส่วนนั้น ได้จากการปรึกษาหารือกับสถาปนิก วิศวกร ผู้เกี่ยวข้องต่างๆ เช่น ในเรื่องการกำหนดจำนวนส่วนนั้น ได้หารือร่วมกับ World Toilet Organization (WTO) ด้วย โดยเฉพาะข้อมูลจำนวนส่วนหญิง-ชายนั้น เจ้าหน้าที่อธิบายว่าได้จากข้อมูลการศึกษาวิจัยที่ได้รับจาก WTO ซึ่งเป็นผลการศึกษาของสกอตแลนด์ และสหราชอาณาจักร

การจัดทำแนวทางปฏิบัติตามกฎหมายนั้น NEA ได้หารือกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง วิศวกร สถาปนิก โดยกำหนดในลักษณะของวัตถุประสงค์มากกว่ากำหนดว่าต้องดำเนินการขั้นตอนอย่างไร เช่น ส่วนสาธารณะ ได้กำหนดว่า ต้องเป็นส่วนที่ให้ผู้สัมผัสส่วนน้อยที่สุด ให้พื้นส่วนแห้ง มีการระบายอากาศดี ดังนั้นจึงขึ้นกับผู้ออกแบบว่าจะใช้ประตู ล็อกน้ำอย่างไร เพื่อลดการสัมผัส ทำให้พื้นแห้ง ผู้บรรยายอธิบายว่า ส่วนบางแห่งมีทางเข้าแบบซิกแซก เพื่อปิดบังกิจกรรมภายในห้องส่วน และลดการสัมผัสของผู้ใช้ ส่วนก๊อกน้ำและที่กดน้ำได้ออกแบบให้ใช้เซนเซอร์

การรณรงค์เรื่องการไม่ทิ้งขยะมูลฝอยในสิงคโปร์ (ตอนที่ 5)

นางสาวสิริวรรณ จันทนจุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

โครงการรณรงค์ไม่ทิ้งขยะมูลฝอย

สำหรับโครงการห้ามทิ้งขยะมูลฝอยนั้น เริ่มจากการสำรวจปัญหาที่เกี่ยวข้อง และสรุปได้ว่าผู้ทิ้งขยะส่วนใหญ่เป็นวัยรุ่น จึงได้มีโครงการรณรงค์เฉพาะกลุ่มเป้าหมาย

โครงการรณรงค์สำหรับเด็กนักเรียน ได้ใช้หลักสูตรต้นแบบที่มีการพัฒนาและทดสอบกับกลุ่มเด็กว่ามีความเหมาะสม รวมทั้งการติดตามประเมินผลเป็นระยะ และรับข้อเสนอจากผู้เกี่ยวข้อง เช่น ครั้งแรกได้มีเฉพาะหนังสือที่เป็นแบบเรียนสอนเด็กและคู่มือของอาจารย์ เมื่อได้มีการประเมินผล มีผู้เสนอให้ทำเป็นหุ่นมือ ก็ได้จัดทำเป็นหุ่นมือสำหรับผู้ใหญ่ที่เป็นผู้สอน และทำหุ่นมือสำหรับเด็กก่อนวัยเรียนและชั้นประถมทุกคน

การควบคุมสระว่ายน้ำในสิงคโปร์ (ตอนที่ 6)

นางสาวสิริวรรณ จันทนจุลกะ นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.

ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย

ตอนนี้เป็นตอนที่หกของชุดศึกษาดูงานที่สิงคโปร์ เพื่อที่จะนำความรู้มาเผยแพร่ให้กับผู้เกี่ยวข้องในการดูแลเรื่องอนามัยสิ่งแวดล้อม

สำหรับประเทศไทยนั้น สระว่ายน้ำถือเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทหนึ่ง ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้ออกประกาศกำหนดกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพไปแล้ว และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ต้องออกเป็นข้อบัญญัติท้องถิ่นก่อน จึงจะสามารถควบคุมการประกอบกิจการประเภทนี้ได้ โดยที่ผู้ที่ประกอบการในลักษณะที่เป็นการค้าต้องขออนุญาตการประกอบกิจการจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นก่อน จึงจะประกอบกิจการได้ ส่วนสระว่ายน้ำที่เป็นของส่วนราชการ สมาคมต่างๆ ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นเรื่องสุขลักษณะ แต่ไม่จำเป็นต้องขออนุญาต

สำหรับประเทศสิงคโปร์ การควบคุมสระว่ายน้ำเป็นการใช้อำนาจตามกฎหมาย

Environmental Public Health Act (Chapter 95) และ Environmental Public Health (Swimming Pools) Regulations รวมทั้งแนวทางปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม (Code of Practice on Environmental Health)

ตามกฎหมายกำหนดว่า “สระว่ายน้ำ” หมายถึง สระที่ให้ผู้บริโภคทั่วไปใช้บริการได้ โดยจะต้องเสียค่าบริการหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งสระว่ายน้ำที่เปิดให้บริการในคอนโดมิเนียม โรงแรม คลับ ศูนย์กีฬา สวนสาธารณะ โรงเรียน สถานศึกษา”

แนวทางปฏิบัติด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมนั้น มีข้อกำหนดเพื่อควบคุมสระว่ายน้ำในด้านต่างๆ ได้แก่

1. การออกแบบ โดยกำหนดในเรื่องต่างๆ เช่น
 - ระบบการไหลเวียนของน้ำ ป้อนน้ำ เส้นท่อ การกรองน้ำ และอื่นๆ
 - อัตราการหมุนเวียนของน้ำ สำหรับสระใหญ่ต้องหมุนเวียนอย่างน้อยทุก 6 ชั่วโมงส่วนสระเล็กต้องหมุนเวียนอย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง
 - จัดให้มีมาตรวัดอัตราไหลของน้ำ เครื่องมือเติมสารเคมีและสารฆ่าเชื้อโรค และฝักบัวสำหรับอาบน้ำ
 - ระบบกรอง และการล้างหน้าทรายกรองก่อนระบายสู่ท่อระบายน้ำทิ้ง
 - การออกแบบสระว่ายน้ำในร่ม ต้องมีการระบายอากาศที่เหมาะสม
2. การเสนอแนะด้านความปลอดภัย เนื่องจากการดูแลด้านความปลอดภัยมิใช่เป็นการดำเนินการตามกฎหมายฉบับนี้ ในแนวทางปฏิบัติจึงกำหนดเป็นข้อเสนอแนะด้านความปลอดภัย เช่น พื้นสระว่ายน้ำต้องไม่ลื่น มีทางออก 2 ทาง ความลาดชันของพื้น ทำเครื่องหมายบอกระดับความลึก ความสูงของกระดานกระโดดน้ำ
3. มาตรฐานคุณภาพน้ำ
 - คุณภาพทางกายภาพ ไม่มีตะกอน สิ่งแขวนลอย สีน้อยกว่า 5 หน่วย ความขุ่นน้อยกว่า 5 หน่วย
 - คุณภาพทางเคมี คลอรีนตกค้าง 1.0 – 3.0 พีพีเอ็ม ความเป็นกรด-ด่าง 7.2 – 7.8 ทองแดงไม่เกิน 0.2 พีพีเอ็ม
 - คุณภาพทางชีววิทยา E. coli 0/100 ml Coliform Bacteria 10/100 ml ไม่มีตัวอย่างใดที่ตรวจพบแบคทีเรียเกิน 200/ml
4. การฆ่าเชื้อโรค ให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยคลอรีน ไฮโปคลอไรต์ หรือโซเดียม ไฮโปคลอไรต์ หรือสารเคมีอื่นที่ได้รับอนุญาตจากอียิปต์
5. มีการตรวจสอบคุณภาพน้ำ โดยตรวจค่าคลอรีนตกค้างและความเป็นกรด-ด่าง วันละครั้ง ส่วนค่าอื่นๆ ให้เก็บตัวอย่างน้ำส่งตรวจที่ห้องปฏิบัติการเอกชนเดือนละ 1 ครั้ง และให้ส่งผลให้ NEA
6. จำนวนส้วมและการดูแลรักษาเป็นไปตามที่กำหนด
7. ในการอนุญาตเรื่องสระว่ายน้ำ เป็นการอนุญาตด้านการดำเนินการเกี่ยวกับสระว่ายน้ำ ทั้งนี้ได้รวมเรื่องการอนุญาตก่อสร้าง มีวัตถุประสงค์เพื่อ ทำให้มั่นใจว่าสระว่ายน้ำเป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนด มีการบริหารจัดการ การบำรุงรักษา การตรวจสอบ การใช้งานและการ

ติดตามสระว่ายน้ำและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ รวมทั้งมีการควบคุมความเสี่ยงด้านการติดเชื้อโรค

- ในการขออนุญาต ผู้ประกอบการต้องส่งผังสถานที่ คุณสมบัติของสระว่ายน้ำ พร้อมรายละเอียดของการกรองและระบบฆ่าเชื้อ ผลการทดสอบคุณภาพน้ำ ประกาศนียบัตรรับรองจากสมาคม และเอกสารอื่นที่จำเป็น

- การปฏิบัติตามข้อกำหนดก่อนให้บริการสระว่ายน้ำ ต้องมีการออกแบบที่ถูกต้อง และมีการปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดเช่น มีป้ายแสดงว่า “ห้ามทิ้งขยะมูลฝอย” และมีจำนวนถังขยะเพียงพอ มีชุดตรวจวัดคุณภาพน้ำ ได้แก่ ความเป็นกรด-ด่าง คลอรีน และป้ายแสดงว่าให้อาบน้ำก่อนลงสระ

- เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วต้องมีการปฏิบัติตามเงื่อนไขในการดูแลรักษาสระว่ายน้ำ คุณภาพน้ำทางกายภาพ ชีววิทยาและเคมี

บทลงโทษ

1. หากมีการให้บริการสระว่ายน้ำโดยไม่ได้ขออนุญาต มีความผิดครั้งแรกโทษปรับไม่เกิน 2,000 ดอลลาร์สิงคโปร์
 2. ส่วนความผิดครั้งต่อมา โทษปรับไม่เกิน 5,000 ดอลลาร์สิงคโปร์ หรือจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือทั้งจำทั้งปรับ
 3. หากยังมีการกระทำผิดอย่างต่อเนื่องให้มีโทษปรับวันละ 100 ดอลลาร์สิงคโปร์
- นอกจากนี้ในกฎหมายยังกำหนดให้อธิบดี มีอำนาจสั่งปิดสระว่ายน้ำได้ เมื่อเจ้าของหรือผู้ประกอบการไม่ปฏิบัติตามกฎหมายที่กำหนด รวมทั้งในช่วงที่มีการระบาดของโรคติดต่อ

การนำประโยชน์มาใช้กับกรมอนามัย

1. การนำข้อดีด้านการใช้มาตรการทางกฎหมายมาพิจารณาเพื่อการปรับปรุงแก้ไขพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เช่น
 - การมีบทลงโทษผู้ฝ่าฝืนกฎหมาย ด้วยวิธีการลงโทษให้ทำงานสังคม เช่น การทำความสะอาดถนน จะทำให้ผู้ได้รับโทษเกิดความอับอาย และลดการกระทำผิดซ้ำได้
 - การลงโทษผู้ประกอบการที่กระทำผิด โดยบันทึกข้อบกพร่องตามความผิด โดยพิจารณาจากแนวทางการบันทึกลักษณะความผิด จะทำให้เจ้าหน้าที่สามารถวินิจฉัยและบันทึกข้อบกพร่องได้โดยมีมาตรฐานเดียวกัน
 - เมื่อผู้กระทำผิดถูกหักคะแนนถึง 12 คะแนน ต้องถูกลดระดับลงเหลือระดับ D และเมื่อปรับปรุงกิจการแล้ว จึงจะต้องถูกประเมินเพื่อยกระดับมาตรฐานใหม่ (ร้านอาหารที่หน่วยงาน NEA และศูนย์อาหาร นั้น มีร้านค้าระดับ A และ B เท่านั้น)
2. การนำผลการศึกษาดูงานมาใช้ในการพิจารณาจัดทำข้อกำหนดหรือแนวทางปฏิบัติตามกฎหมาย เช่น จำนวนส้วมชาย-หญิง ข้อกำหนดเรื่องสระว่ายน้ำ การกำหนดให้ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม
3. นำเรื่องการรณรงค์ไม่ทิ้งขยะมูลฝอย มาเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้ในโครงการรณรงค์ต่างๆ
4. ประยุกต์ใช้หลักการกำหนดแนวทางปฏิบัติ (Code of Practice) โดยกำหนดวัตถุประสงค์ที่ต้องการ มากกว่ากำหนดแนวทางปฏิบัติที่กำหนดไว้อย่างชัดเจนให้ผู้ปฏิบัติต้องดำเนินการ ยกเว้นส่วนที่จำเป็นต้องกำหนดไว้เป็นมาตรฐานขั้นต่ำ
5. การศึกษาวิจัยเพื่อกำหนดกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน ก่อนดำเนินโครงการใดๆ
6. การจัดทำคู่มือการเรียนการสอนสำหรับกลุ่มเด็กก่อนวัยเรียนที่เหมาะสม โดยการศึกษาจากผู้เกี่ยวข้อง และมีอุปกรณ์การเรียนการสอนที่เหมาะสม เช่น หุ่นมือ
7. เสนอให้พิจารณาศึกษาดูงานในหน่วยงานอย่างละเอียดอีกครั้งหนึ่ง โดยเพิ่มวันที่จะศึกษาดูงาน และกำหนดประเด็นที่ชัดเจนว่าต้องการศึกษาดูงานเรื่องใดบ้าง เนื่องจากการศึกษาดูงานครั้งนี้ได้รับทราบข้อมูลหลายโครงการ แต่ไม่มีเวลาในการซักถามรายละเอียดได้มากพอ
8. นอกจากนี้ ในกระบวนการบังคับใช้กฎหมายนั้น สมควรจัดให้เป็นประเด็นศึกษาดูงานที่ชัดเจน และให้มีผู้แทนองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เพื่อให้ทราบแนวทางการบังคับใช้กฎหมายที่มีประสิทธิภาพ