

หลักเกณฑ์ทางวิชาการ
เรื่อง แนวทางการควบคุมการประกอบกิจการ สถานที่อาบน้ำ อบไอน้ำ อบสมุนไพร

คำนิยามที่สำคัญ

“สถานประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ” หมายถึง การประกอบกิจการที่ให้บริการสถานที่อาบน้ำในลักษณะที่เป็นการค้า และมีการจัดเก็บค่าบริการ ได้แก่ สถานที่อาบน้ำจัดที่ให้บริการบริเวณชายหาด ชายทะเล และสถานี่ชนสงฆ์ เป็นต้น

“สถานประกอบกิจการอบไอน้ำ อบสมุนไพร” หมายถึง การประกอบกิจการอบไอน้ำหรืออบไอน้ำสมุนไพร แต่ไม่รวมถึงการให้บริการประเภทสปาเพื่อสุขภาพหรือการให้บริการในสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

ส่วนที่ ๑

สถานประกอบกิจการสถานที่อาบน้ำ

หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการที่ควรกำหนด ได้แก่

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการ

ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีความสะดวก ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่อยู่ในระยะที่จะก่อให้เกิดปัญหาเหตุรำคาญต่อผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงและเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะสถานประกอบกิจการ

๒.๑ กรณีที่สถานประกอบกิจการมีอาคารและอยู่ในพื้นที่ที่ถูกควบคุมโดยกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมายนั้น

๒.๒ กรณีที่อยู่นอกเขตพื้นที่ควบคุมตามกฎหมายดังกล่าวให้ปฏิบัติ ดังนี้

๒.๒.๑ อาคารและ/หรือสถานที่อาบน้ำ ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง

๒.๒.๒ พื้น ของอาคารและ/หรือสถานที่อาบน้ำ ต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย

๒.๒.๓ ฝ้าผนังอาคารและ/หรือสถานที่อาบน้ำ ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและทำความสะอาดง่าย

๒.๓ มีการจัดแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการอย่างเป็นสัดส่วน โดยห้องหรือสถานที่อาบน้ำต้องมีขนาดเหมาะสมและจัดแยกชาย-หญิง

๒.๔ มีระบบการระบายอากาศในอาคาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๒.๕ จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอในการให้บริการ

๒.๖ มีการทำความสะอาดและบำรุงรักษาอาคารและ/หรือสถานที่ รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ

๒.๗ กรณีที่สถานบริการมีห้องผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้า และให้บริการอุปกรณ์อาบน้ำ ต้องมีการดูแลคุณภาพการให้บริการเสริมดังกล่าวด้วย

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์

๓.๑ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้า ต้องมีการรับรองคุณภาพการผลิตจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ และมีการเปรียบเทียบความถูกต้องของอุปกรณ์ดังกล่าวเป็นประจำ

๓.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับให้บริการ จะต้องติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน เครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น และมีระบบฉุกเฉินสำหรับบริการอุปไอ้น้ำ ออบสมุนไพร ที่สามารถหยุดการทำงานของระบบดังกล่าวได้โดยอัตโนมัติและผู้ปฏิบัติงานสามารถเข้าถึงได้โดยง่ายและสะดวก

๓.๓ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอและต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน

๔.๒ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

๔.๓ จัดให้มีอ่างหรือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย และสิ่งปฏิกูล

๕.๑ มีการรวบรวม บำบัด หรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสีย ก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๕.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ รวมทั้งมีการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการเหตุรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อสภาพ หรือสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยต้องคำนึงถึงปัญหาสารเคมีตกค้างที่จะมีผลกระทบต่อผู้ใช้บริการหรือผู้ปฏิบัติงานด้วย

ส่วนที่ ๒

สถานประกอบการที่ประกอบกิจการอบไอน้ำ หรือกิจการอบสมุนไพร

หลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการที่ควรกำหนด ได้แก่

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งของสถานประกอบการ

ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม มีความสะดวก ปลอดภัยและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่อยู่ในระยะที่จะก่อให้เกิดปัญหาเหตุรำคาญต่อผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง และเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยผังเมืองและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะสถานประกอบการ

๒.๑ กรณีที่สถานประกอบการมีอาคาร และอยู่ในพื้นที่ที่ถูกควบคุมโดยกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ให้ปฏิบัติตามข้อกำหนดของกฎหมาย นั้น

๒.๒ กรณีที่อยู่นอกเขตพื้นที่ควบคุมตามกฎหมายดังกล่าวให้ปฏิบัติ ดังนี้

๒.๒.๑ อาคารสถานประกอบการ ต้องมีความมั่นคง แข็งแรง

๒.๒.๒ พื้น ของสถานประกอบการต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เรียบ ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย

๒.๒.๓ ฝาผนัง ฝ้าเพดานภายในห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพรต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เรียบ ไม่ลื่น ทนน้ำ ไม่ทาสีและไม่เคลือบสารเคมีที่มีอันตรายต่อสุขภาพ ทำความสะอาดง่าย ไม่มีคราบสกปรกและเชื้อรา

๒.๒.๔ ประตูห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพรต้องมีลักษณะปิดสนิททำด้วยวัสดุทนน้ำ เปิดออกจากภายใน ไม่มีอุปกรณ์ล็อก ชัด ปิด ตรึงประตู ทำจากบานกระຈກที่บแสง และด้านบนของบานประตูมีช่องมองเป็นกระຈກใสที่อยู่ในระดับสายตา เพื่อให้สามารถมองเห็นได้จากภายนอก

๒.๓ มีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการแต่ละส่วนอย่างเป็นสัดส่วนและเหมาะสม

๒.๔ มีระบบการระบายอากาศในอาคารตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๒.๕ จัดให้มีมาตรการทำความสะอาด และบำรุงรักษาอาคารสถานประกอบการรวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ อย่างสม่ำเสมอ โดยห้องอบไอน้ำ ห้องอบสมุนไพรต้องมีมาตรการการทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะ

๒.๖ จัดให้มีห้องผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้าที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัยและมีจำนวนเพียงพอ

๒.๗ จัดให้มีสถานที่จัดเก็บวัตถุอันตรายที่เหมาะสม

๒.๘ จัดให้มีห้องอาบน้ำที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และอยู่ใกล้ห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพร

๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัยของเครื่องมือ เครื่องใช้ อุปกรณ์

๓.๑ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น ตู้อบไอน้ำ อบสมุนไพร หม้ออบสมุนไพร เป็นต้น ต้องมีการรับรองคุณภาพการผลิตจากหน่วยงานที่น่าเชื่อถือ และมีการเปรียบเทียบความถูกต้องของอุปกรณ์ดังกล่าวเป็นประจำ

กรณีที่มีการใช้แก๊สหรือถ่านเป็นเชื้อเพลิงในการให้ความร้อนต้องมีระบบควบคุมความปลอดภัย

๓.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ไฟฟ้าสำหรับให้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร จะต้องติดตั้ง อุปกรณ์ป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าที่ได้มาตรฐาน เช่น สายดิน เครื่องตัดไฟรั่ว เป็นต้น และมีระบบฉุกเฉิน สำหรับให้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร ที่สามารถหยุดการทำงานของระบบดังกล่าวได้โดยอัตโนมัติและ ผู้ปฏิบัติงานสามารถเข้าถึงได้โดยง่ายและสะดวก

๓.๓ การเดินสายไฟ ต้องเดินสายไฟให้เรียบร้อย หรือเดินในท่อร้อยสาย

๓.๔ เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับให้บริการทุกชนิดมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการ เช่น ผ้าขนหนู รองเท้าแตะ เสื้อคลุม เป็นต้น เมื่อให้บริการแล้วต้องทำความสะอาดอย่างถูกสุขลักษณะ ทุกครั้ง ก่อนนำมาให้บริการครั้งต่อไป กรณีเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ ที่สัมผัสกับผิวหนังภายนอก ผู้ใช้บริการโดยตรงหรือมีความเสี่ยงต่อการติดเชื้อ ต้องผ่านกรรมวิธีการฆ่าเชื้อ เช่น การต้มในน้ำเดือด นาน ๒๐ นาที การอบด้วยความร้อนในระบบปิด การใช้สารเคมีฆ่าเชื้อโรค การแช่ในเอทิลแอลกอฮอล์ ๗๐ % นาน ๓๐ นาที เป็นต้น

๓.๕ ห้องสำหรับให้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร ต้องมีเครื่องวัดอุณหภูมิ เครื่องควบคุมอุณหภูมิ อัตโนมัติ นาฬิกาและเครื่องตั้งเวลา เพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานสามารถปรับและควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในสภาวะที่ปลอดภัยสำหรับผู้รับบริการตลอดเวลา

๓.๖ ตู้สำหรับให้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร ต้องมีขนาดเหมาะสม ประตูทำด้วยวัสดุทนน้ำ เปิดออกจากภายในและสามารถเข้าออกได้สะดวก ด้านบนของบานประตูมีช่องมองเป็นกระจกใสที่อยู่ในระดับ สายตาและไม่มีอุปกรณ์ ล็อค ชัด ปิด ตรึงประตู

๓.๗ กระจกสำหรับให้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร ต้องมีขนาดเหมาะสม สามารถเข้าออกได้สะดวก ทำจากผ้าที่ระบายอากาศได้ดีและสะอาด โดยบริเวณพื้นที่ตั้งกระจกต้องไม่สั่น และเก้าอี้ในกระจก ไม่ทำด้วยวัสดุทนความร้อนและไม่มีเชื้อรา

๓.๘ จัดให้มีสัญญาณขอความช่วยเหลือจากภายในห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพร เตือนในบริเวณ ห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพร เช่น กริ่งหรือกระดิ่ง สัญญาณเตือนบอกเวลา เป็นต้น เพื่อรองรับกรณีฉุกเฉิน

๓.๙ จัดให้มีผู้ปฏิบัติงานที่มีความรู้และความชำนาญในการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ เช่น หม้อต้มไอน้ำ ท่อไอน้ำ ตู้หรือห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพร เป็นต้น และมีผู้รับผิดชอบตรวจตรา ทำความสะอาด ซ่อมแซม และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี หากพบการชำรุด ต้องดำเนินการซ่อมแซมและแก้ไข พร้อมทั้ง จัดให้มีป้ายหรือสัญญาณเตือนกรณีเครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ชำรุดหรือขัดข้อง เพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อ ผู้ปฏิบัติงาน

๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดหาน้ำดื่ม น้ำใช้ และการสุขาภิบาลอาหาร

๔.๑ จัดให้มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่ม สำหรับบริการผู้ปฏิบัติงานหรือผู้รับบริการ อย่างเพียงพอและต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสม โดยลักษณะการจัดบริการน้ำดื่ม ต้องไม่ก่อให้เกิดความ สกปรกหรือการปนเปื้อน

๔.๒ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาดและมีปริมาณเพียงพอสำหรับการใช้ในแต่ละวัน

๔.๓ สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้ให้บริการแก่ผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

๔.๔ จัดให้มีอ่างหรือที่ล้างมือ พร้อมสบู่ ที่มีจำนวนเพียงพอและถูกสุขลักษณะ

๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย และสิ่งปฏิกูล

๕.๑ มีการรวบรวม บำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสีย ก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ และต้องดูแลทางระบายน้ำไม่ให้อุดตัน

๕.๒ จัดให้มีภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับปริมาณและประเภทมูลฝอย มีการทำความสะอาดภาชนะรองรับ และบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ รวมทั้งมีการรวบรวมและกำจัดมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

๕.๓ จัดให้มีห้องส้วม อ่างหรือที่ล้างมือพร้อมสบู่ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสม โดยจัดแยกชาย-หญิง สำหรับห้องส้วมชายมีอัตราจำนวนห้องส้วม ๑ ที่ และที่ถ่ายปัสสาวะ ๒ ที่ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร และสำหรับห้องส้วมหญิงมีอัตราจำนวนห้องส้วม ๓ ที่ ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๖.๑ จัดให้มีทางหนีไฟ บันไดหนีไฟ ที่ทำด้วยวัสดุทนไฟ และทางออกฉุกเฉิน พร้อมแผนผังแสดง โดยต้องมีป้ายแสดงให้เห็นเด่นชัด สามารถมองเห็นได้ชัดเจน แม้ในขณะไฟฟ้าดับ ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

๖.๒ จัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ทั้งนี้ต้องมีการบันทึกการตรวจสอบและบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อย ๖ เดือน/ครั้ง

๖.๓ จัดให้มีชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้น เพื่อดูแลผู้ประสบอุบัติเหตุหรือเจ็บป่วย รวมถึงมีการส่งต่อผู้ป่วย กรณีเกิดเหตุฉุกเฉินได้ทันที

๖.๔ จัดให้มีแสงสว่างภายในสถานประกอบกิจการรวมทั้งห้องอบไอน้ำ อบสมุนไพร ที่เพียงพอในแต่ละลักษณะงาน

๖.๕ จัดให้มีคู่มือหรือเอกสารที่แสดงขั้นตอนการทำงานที่ปลอดภัยสำหรับผู้ปฏิบัติงานและจัดเก็บให้เป็นสัดส่วน ณ จุดปฏิบัติงาน ในที่เปิดเผยและเรียกดูได้ง่าย

๖.๖ จัดให้มีป้ายเตือนให้ผู้รับบริการระมัดระวังอันตรายหรือบริเวณที่มีความเสี่ยงต่อการเกิดอันตราย เช่น ระวังพื้นลื่น หนีงมีครก ผู้ป่วยโรคหัวใจ หรือมีโรคประจำตัวไม่ควรใช้บริการอบไอน้ำหรืออบสมุนไพร เป็นต้น

๖.๗ จัดให้มีป้ายแสดงวิธีการปฏิบัติตนกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน ป้ายแสดงวิธีการใช้บริการ เช่น ระยะเวลาในการใช้บริการในแต่ละครั้ง เป็นต้น และมีผู้ปฏิบัติงานที่ให้คำแนะนำและขอความร่วมมือในการใช้บริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร

๖.๘ จัดให้มีผู้ปฏิบัติงานเดินตรวจตราความปลอดภัยของผู้รับบริการ ในระหว่างการให้บริการรอบ
ไอน้ำ อบสมุนไพร

๖.๙ จัดให้มีตู้เก็บสัมภาระที่สะอาด ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยอย่างเพียงพอ ตั้งอยู่ในที่ที่
เหมาะสม

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงานและผู้รับบริการ

๗.๑ จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานแรกรับเข้าทำงาน จัดให้มีทะเบียนประวัติผู้ปฏิบัติงาน
และผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการตรวจสุขภาพเป็นประจำทุกปี โดยผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรค
ต้องห้าม ได้แก่ โรคพิษสุราเรื้อรัง โรคติดยาเสพติดให้โทษอย่างร้ายแรง โรคจิตร้ายแรง โรคอื่นในระยะรุนแรงที่
เป็นอุปสรรคต่อการทำงานหรือโรคติดต่อในระยะร้ายแรง

๗.๒ จัดให้มีมาตรการ หรือแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับการให้บริการ การดูแลด้านสุขภาพอนามัย
สำหรับผู้ปฏิบัติงาน และมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด

๗.๓ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ความรู้เกี่ยวกับ
สมุนไพร การตรวจคัดกรองผู้รับบริการ สุขอนามัยส่วนบุคคล ทักษะในการปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย
วิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกผลของการอบรมทุกครั้ง

๗.๔ ในกรณีผู้ปฏิบัติงานป่วยเป็นโรคติดต่อ เช่น โรคติดต่อระบบทางเดินหายใจ เป็นต้น
ห้ามปฏิบัติงานด้านการบริการที่เสี่ยงต่อการแพร่กระจายเชื้อโรค

๗.๕ ผู้ปฏิบัติงานมีรูปแบบที่รัดกุม สุภาพ สะอาดเรียบร้อย สะดวกต่อการปฏิบัติงาน

๗.๖ จัดให้มีผู้ปฏิบัติงานที่ผ่านการฝึกอบรมในการตรวจหรือคัดกรองผู้รับบริการที่อาจมีความ
เสี่ยงต่อการใช้บริการ เช่น สตรีมีครรภ์ ผู้ป่วยความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ เป็นต้น และระมัดระวังมิให้
ผู้รับบริการกลุ่มเสี่ยงดังกล่าวเข้ารับบริการอบไอน้ำ อบสมุนไพร

๘. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการเหตุรำคาญ

จัดให้มีมาตรการ วิธีการ หรือแนวทางปฏิบัติ เพื่อป้องกันเหตุรำคาญที่อาจส่งผลกระทบต่อ
สภาพ หรือสภาวะความเป็นอยู่โดยปกติแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

๙. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค

จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม สัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในพื้นที่สถานประกอบกิจการ
ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ โดยต้องคำนึงถึงปัญหาสารเคมีตกค้างที่จะมีผลกระทบต่อผู้ใช้บริการหรือ
ผู้ปฏิบัติงานด้วย