

รับที่..... 001
วันที่ 8 มิ.ย. 2565
เวลา 10.00 น.
ที่ศูนย์โรงเรียน/โรงเรียนทุกที่

เทศบาลตำบลบ้านสา

เรื่อง ร้านที่พ่อขายของที่เสนาหาซื้อของทำให้พ่ออื่น ทาน

ข้าพเจ้า นางสาว นพิตี 8 อายุ..... ปี อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่.....

อาชีพ.....ตำแหน่ง.....

ถ้อยบัตร.....เลขที่.....

ออกโดย.....วันออกบัตร.....บัตรหมดอายุ.....

มีความประสงค์ขอร้องเรียน/ร้องทุกข์ เพื่อให้เทศบาลตำบลบ้านสาพิจารณาดำเนินการช่วยเหลือหรือแก้ไขปัญหาในเรื่อง งานถมที่ดินบริเวณพื้นที่ทางสาธารณะของที่ดินสวนสาธารณะในพื้นที่อำเภอเวียงสาให้เท่าที่
ที่ดินของราชการก่อนที่จะสร้างอีกครั้ง

โดยขออ้าง.....

.....เป็นพยานหลักฐานประกอบ

ทั้งนี้ ข้าพเจ้าขอรับรองว่าคำร้องเรียน/ร้องทุกข์ตามข้างต้นเป็นจริง และ เจ้าหน้าที่ได้แจ้งให้ข้าพเจ้าทราบแล้วว่าหากเป็นคำร้องที่ไม่สุจริตอาจต้องรับผิดชอบตามกฎหมายได้

เรียน นายเทศมนตรีตำบลบ้านสา

- ☒ เพื่อไปรถทราบ.....
☐ ให้ดำเนินการ.....
☐ ข้อเสนอแนะ.....

ลงชื่อ.....
 วันที่ 8 สิงหาคม 2565 เวลา 10.00 น.

(นายสหัสชัย เพชรรัตน์)

ผู้อำนวยการกองช่าง รักษาราชการแทน
ปลัดเทศบาล



คำสั่งเทศบาลตำบลบ้านสา
ที่ ๓๒๕ / ๒๕๖๕
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจสอบข้อเท็จจริง

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เป็นกฎหมาย
ที่มีเจตนารมณ์ในการให้ความคุ้มครองด้านสุขลักษณะและสภาพความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน
ซึ่งหมายความว่ารวมถึงการกระทำใดๆ จนเป็นเหตุให้เสื่อม หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้อยู่อาศัยบริเวณ
ใกล้เคียงหรือผู้ที่ต้องประสบเหตุนั้น ทั้งนี้ การปฏิบัติหรือการดำเนินการต้องเป็นไปตามบทบัญญัติหมวด ๕
เหตุรำคาญแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงแต่งตั้งคณะกรรมการ
ตรวจสอบข้อเท็จจริงในเหตุเดือดร้อนหรือเหตุรำคาญ ประกอบด้วย

- | | | |
|-------------------------|-------------------------------|-------------------|
| ๑. นางมะลิวัลย์ ชนะมงคล | หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล | ประธานกรรมการ |
| ๒. นายปรีชา วงศ์เมธา | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ | กรรมการ/เลขานุการ |

มีหน้าที่ดังนี้

๑. รับและพิจารณาตรวจสอบข้อเท็จจริงเรื่องร้องทุกข์และห้ามมิให้ก่อให้เกิดเหตุรำคาญขึ้น
ในที่หรือทางสาธารณะหรือสถานที่เอกชน ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๒. ให้คำแนะนำแนวทางปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไข หรือตามข้อกำหนดท้องถิ่นหรือกฎ
ประกาศกระทรวงและพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

๓. รายงานตรวจสอบข้อเท็จจริง เสนอความเห็นและแนวทางการแก้ไขปัญหาต่อเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่นให้แล้วเสร็จภายใน ๑๕ วัน

อนึ่ง ให้ผู้ได้รับการแต่งตั้งปฏิบัติหน้าที่โดยเคร่งครัด หากมีปัญหาอุปสรรค หรือข้อเสนอแนะ
ให้รายงานต่อผู้บริหารทราบโดยเร็ว เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๘ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายณภพนนท์ สุรินทร์โท)
นายกเทศมนตรีตำบลบ้านสา

ที่ สป ๕๓๙๐๑/



สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านสา
๑๒๐ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านสา
อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ๕๒๑๒๐

๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง แจ้งผลการดำเนินการเรื่องร้องทุกข์/ร้องเรียน

เรียน นายเชิดโช ตั้งตัว บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง

อ้างถึง แบบคำร้องทุกข์/ร้องเรียน ลงวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕

ตามที่เทศบาลตำบลบ้านสาได้รับเรื่องร้องทุกข์/ร้องเรียนที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของเทศบาล เมื่อวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ กรณีผู้ร้องทุกข์ นายเชิดโช ตั้งตัว บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ได้รับความเดือดร้อนจากร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นของนางสาวพิมพ์ไฉ จิตโต บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ ๖ ตำบลบ้านสา อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ทั้งเศษอาหารลงคลอง ทำให้ส่งกลิ่นเน่าเหม็น รบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง นั้น

ในวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๔.๓๐ น. คณะกรรมการได้ดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริง ปรากฏว่า ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นไม่มีระบบจัดการเศษอาหารจริง และพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะที่ใช้แล้วสภาพไม่ถูกสุขอนามัย ทำให้ส่งกลิ่นเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียงจริง เทศบาลตำบลบ้านสา จึงได้จัดทำเอกสาร ให้คำแนะนำการแยกเศษอาหาร การจัดการเศษอาหารเพื่อไม่ให้ ส่งกลิ่นเหม็นให้ถูกวิธี และการจัดพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะให้ถูกสุขลักษณะ ให้นางสาวพิมพ์ไฉ จิตโต เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้น ได้ดำเนินการและถือปฏิบัติ เมื่อวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ แล้ว

ในการนี้ เทศบาลตำบลบ้านสา จึงขอแจ้งผลการร้องทุกข์/ร้องเรียนตามที่ท่านได้ยื่นคำร้อง ต่อเทศบาลตำบลบ้านสา เพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกพนนัท สุรินทร์โท)
นายกเทศมนตรีตำบลบ้านสา

สำนักปลัดเทศบาล

โทรศัพท์ ๐๕๔-๓๖๙๗๕๗

โทรสาร ๐๕๔-๓๖๙๙๙๙

บันทึกตรวจสอบข้อเท็จจริง

สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านสา

๑๒๐ หมู่ที่ ๕ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม

จังหวัดลำปาง ๕๒๑๒๐

วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

บันทึกฉบับนี้ทำขึ้นเพื่อเป็นหลักฐานเพื่อแสดงว่า นางมะลิวัลย์ ชนะมงคล หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล ประธานกรรมการตรวจสอบข้อเท็จจริง เมื่อวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๔.๓๐ น. และคณะกรรมการ ประกอบด้วย นายปรีชา วงศ์เมทา นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ ได้เข้าตรวจสอบข้อเท็จจริงกรณี นายเชิดโช ตั้งตัว อยู่บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ได้ร้องทุกข์/ร้องเรียน ขอให้ช่วยเหลือ/แก้ไขความเดือดร้อนจากร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้น ของนางสาวพิมพ์ไโล จิตโต บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ ๖ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ทั้งเศษอาหาร ลงคลอง ทำให้ส่งกลิ่นเน่าเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง จากผลการตรวจสอบข้อเท็จจริงปรากฏว่า ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นไม่มีระบบจัดการเศษอาหารจริง และพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะที่ใช้แล้วสภาพ ไม่ถูกสุขอนามัย ทำให้ส่งกลิ่นเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียงจริง

คณะกรรมการตรวจสอบข้อเท็จจริงได้แนะนำให้แก้ไขปัญหาดังนี้

โดยได้จัดทำเอกสาร ให้คำแนะนำการแยกเศษอาหาร การจัดการเศษอาหารเพื่อไม่ให้ ส่งกลิ่นเหม็นให้ถูกวิธี และการจัดพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะให้ถูกสุขลักษณะ ให้นางสาวพิมพ์ไโล จิตโต เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นได้ดำเนินการและถือปฏิบัติต่อไป

ข้าพเจ้าพร้อมคณะได้ลงพื้นที่ตรวจสอบข้อเท็จจริงกรณีการร้องเรียนดังกล่าวข้างต้น ได้บันทึก เหตุการณ์และแจ้งข้อแนะนำ/แก้ไขปัญหามาเบื้องต้น

ลงชื่อ.....ผู้ถูกร้องทุกข์/ร้องเรียน
(นางสาวพิมพ์ไโล จิตโต)

ลงชื่อ.....ผู้ร้องทุกข์/ร้องเรียน
(นายเชิดโช ตั้งตัว)

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการตรวจสอบข้อเท็จจริง
(นางมะลิวัลย์ ชนะมงคล)

ลงชื่อ.....กรรมการ/เลขานุการ
(นายปรีชา วงศ์เมทา)

ภาพประกอบการลงพื้นที่ วันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕



15 ข้อกำหนดสำคัญด้านสุขาภิบาลที่คนทำร้านอาหาร จำเป็นต้องรู้

การทำร้านอาหารมีกฎระเบียบ และกฎหมายมาเกี่ยวข้องหนึ่งในนั้นคือ เรื่องของสุขาภิบาล ความสะอาดเรียบร้อย ซึ่งในหลักปฏิบัติหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง อย่างสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย มีหน้าที่ออกกฎระเบียบและออกตรวจร้านอาหารต่างๆ เพื่อให้ปฏิบัติตามระเบียบ ในประเทศอย่างยุโรป อเมริกา เรื่องของสุขาภิบาลร้านอาหารถือเป็นเรื่องซีเรียสมากหากมีการร้องเรียนและตรวจพบความผิดขึ้นมา ผู้ประกอบการถึงขั้นหมดตัวได้ แต่ในบ้านเราความเข้มข้นยังอยู่ในระดับอะลุ่มอล่วย เพราะยังมีผู้ประกอบการจำนวนมากที่เดียวที่ยังไม่รู้ว่า การทำร้านอาหารมีกฎระเบียบอะไรบ้างที่ต้องปฏิบัติ จึงเป็นที่มาของบทความตอนนี้ มาติดตามกันครับว่า ๑๕ ข้อสำคัญที่คนทำร้านอาหารต้องปฏิบัติเพื่อให้ถูกสุขาภิบาลมีอะไรบ้าง

- ๑.สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม - ประดู - ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ๒.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๓.ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมาย รับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- ๔.อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนอาหารประเภท เนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส
- ๕.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๖.น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแฉะรวมไว้
- ๗.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๘.เขียงและมีด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ๙.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ๑๐.มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ๑๑.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

๑๒.ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

๑๓.ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

๑๔.ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

๑๕.ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงาน จนกว่าจะรักษา ให้หายขาด

ทั้ง ๑๕ ข้อที่กล่าวถึงนี้ ดูแล้วเป็นหลักพื้นฐานของสุขอนามัยที่ดีของคนเรา และเป็นเรื่องที่สามารถนำมาปฏิบัติได้อย่างไม่ยาก เพื่อนๆ ผู้ประกอบการร้านอาหารลองทบทวนดูว่า ร้านของท่านขาดตกข้อใดข้อหนึ่งไปหรือไม่ ทำเถอะครับ มันเป็นผลดีต่อทั้งเราเองและผู้บริโภค

ที่มา : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



แยกขยะ

...รู้จักแยก
รู้จักคิด...



หากกล่าวถึง “ขยะ” ก็คงจะนึกถึง สิ่งปฏิกูล สิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งของที่ถูกทิ้ง ไม่ได้ใช้การใดๆ อีกต่อไปแล้ว ขยะที่เราทิ้งกัน มีทั้งเศษอาหาร กระดาษ พลาสติก โฟม ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นขยะที่มีจำนวนเพิ่มมากขึ้น มากขึ้นเรื่อยๆ ทุกวัน จะดีกว่าหรือไม่...ถ้าเรารู้จักแยกขยะ นำสิ่งที่ไม่ได้ใช้กลับมาใช้ใหม่ ก่อนที่มันจะเป็นขยะให้เราทิ้งกัน

ในประเทศไทยนั้น มีการแยกขยะในบ้านของตัวเองกันอย่างจริงจัง บางเมืองแยกขยะจริงจังกันได้ถึง 16 ประเภทเลยทีเดียว แล้วยังมีคู่มือสำหรับการแยกขยะอีกด้วย ที่ญี่ปุ่นมีรูปแบบการแยกขยะและทิ้งขยะที่เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่รวมขยะหลายๆ ประเภทไว้ในทุกเดียวแล้วทิ้งเหมือนบ้านเรา ซึ่งการแยกขยะในบ้านของชาวญี่ปุ่นมีทั้งการแยกขยะ ประเภทกระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ เศษอาหาร และขยะมีพิษ

การแยกขยะนั้นมีประโยชน์อะไรบ้างล่ะ?

1. ช่วยลดปริมาณขยะลง เพราะเมื่อแยกวัสดุส่วนที่ยังมีประโยชน์ เช่น แก้ว กระดาษ พลาสติก แก้ว โลหะ แล้ว ก็จะเหลือขยะจริงๆ เพื่อนำไปกำจัดน้อยลง
2. ประหยัดงบประมาณที่ใช้เพื่อกำจัดขยะ เมื่อขยะที่ต้องกำจัดลดลง จากเดิมที่ต้องเก็บขยะวันละ เกือบ 9,000 ตัน ใช้งบประมาณถึง 2,000 ล้านบาทต่อปี ใช้เจ้าหน้าที่กว่า 10,000 คน ใช้รถเก็บขยะกว่า 2,000 คัน เรือเก็บขนขยะหลายสิบลำ ถึงขยະนับ 10,000 ใบ ต้องจ้างฝังกลบขยะตันละกว่า 100 บาท และใช้เงินอีกจำนวนมาก ก็ทำให้ทุกอย่างใช้ลดลง ทำให้สามารถนำเงินไปพัฒนาด้านอื่นเพื่อคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้นได้
3. ช่วยลดการสิ้นเปลืองพลังงานและทรัพยากร ด้วยการนำวัสดุประเภท แก้ว กระดาษ โลหะ และพลาสติก ไป Recycle หมุนเวียนใช้ใหม่ ซึ่งบางอย่างสามารถขายได้ ช่วยเพิ่มรายได้ เล็กๆ น้อยๆ เข้ากระเป๋าได้อีกด้วย
4. ช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม ลดมลพิษต่อโลก ช่วยลดการเกิดภัยธรรมชาติที่รุนแรงลง



การแยกขยะ สามารถทำได้เป็น 4 ประเภทด้วยกัน ดังนี้



ขยะเปียก เช่น เศษอาหาร ต่างๆ ใบไม้ ที่ย่อยสลายได้ ถ้าที่บ้านมีสวนอาจนำไปทำปุ๋ยแบบธรรมชาติ

ขยะย่อยสลายไม่ได้ ไม่มีพิษ แต่เป็นอาหาร เช่น โฟม พอยล์ ถุงพลาสติก ของบะหมี่กึ่งสำเร็จรูป

ขยะรีไซเคิล ขยะยังใช้ได้เช่น กระดาษ แก้ว พลาสติก โลหะ นำกลับมาใช้ใหม่ได้อีก

ขยะมีพิษอันตราย เช่น ขวดยา หลอดฟลูออเรสเซนต์ ถ่านไฟฉาย กระป๋องสเปรย์ เป็นต้น สารพิษในขยะประเภทนี้ทำให้ป่วยเป็นโรคต่างๆ ได้

ในการแยกขยะประเภทต่างๆ จึงถูกกำหนดให้สังเกตง่ายเป็นสีส้ม ตามที่เคยได้เห็นกันทั่วไป ไม่ว่าจะเป็น สีเขียว ฟ้า เหลือง และส้ม ซึ่งแต่ละสถานที่ แต่ละหน่วยงาน ก็มีการกำหนดสีเพื่อให้จดจำและสังเกตกันได้ง่ายในการทิ้งขยะเพื่อการแยกขยะอย่างมีประสิทธิภาพ

ที่คณะแพทยศาสตร์โรงพยาบาลรามาธิบดี มหาวิทยาลัยมหิดล มีการแยกขยะประเภทต่างๆ เป็นสีที่หลากหลาย ซึ่งแต่ละสีก็มีความหมายที่แตกต่างกันออกไปตามที่โรงพยาบาลได้กำหนดเอาไว้ ดังนี้



1. ขยะทั่วไป (ถุงสีดำ) ได้แก่ ขยะเหลือทิ้งจากการใช้สอยที่ไม่ก่อให้เกิดอันตราย เช่น ขยะพลาสติก เปลือกผลไม้ กล่องโฟม รวมทั้งเศษอาหาร

2. ขยะรีไซเคิล (ถุงสีฟ้า) ได้แก่ ขยะมูลฝอยทั่วไปที่นำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น ขวดพลาสติก กระป๋อง กระดาษ เศษเหล็ก เศษไม้ ขวดน้ำเกลือ

3. ขยะติดเชื้อ (ถุงสีแดง) ได้แก่ ขยะมูลฝอยทางการแพทย์ที่มีเชื้อโรคและเป็นสาเหตุของโรคติดเชื้อได้ อันเกิดจากการให้การดูแลสุขภาพผู้ป่วย อาทิ วัสดุที่ได้จากร่างกายมนุษย์ วัสดุทางการแพทย์ที่ใช้กับผู้ป่วยซึ่งปนเปื้อนเลือดและสิ่งคัดหลั่งจากมนุษย์ ขยะจากห้องปฏิบัติการ งานเลี้ยงเชื้อที่ใช้แล้ว เครื่องมือที่ใช้ในการทดสอบ สิ่งส่งตรวจของผู้ป่วย ขวดบรรจุวัคซีนที่ทำจากเชื้อโรคที่มีชีวิต

4. ขยะอันตราย (ถุงสีเทา) ได้แก่ ขยะอันตรายสารเคมีและปนเปื้อนสารเคมี จำพวกสารเคมีเสื่อมสภาพต่างๆ วัสดุปนเปื้อนสารเคมี ภาชนะปนเปื้อนสารเคมี ยาเสื่อมสภาพ นอกจากนี้ยังมีขยะอันตรายชุมชน ได้แก่ แบตเตอรี่ ถ่านไฟฉาย กระป๋องสเปรย์ หลอดไฟ

5. ขยะเคมีบำบัด (ถุงสีม่วง) ได้แก่ ขยะที่ปนเปื้อนยาเคมีบำบัด



เหล่านี้เป็นเพียงส่วนหนึ่งในการแยกขยะที่เกิดขึ้นในโรงพยาบาลรามาธิบดี ที่มุ่งหวังให้เกิดความเข้าใจกันดีเกี่ยวกับทั้งขยะที่ต้องตามมาตราฐาน เพราะองค์กรแห่งนี้มุ่งที่จะให้เกิดมาตรฐานการคัดแยกขยะในแต่ละประเภทอย่างชัดเจน

ขอบคุณข้อมูลจาก: med.mahidol.ac.th/green/th/garbage-th และ www.wearegreeners.com

RECYCLE





ประกาศเทศบาลตำบลบ้านสา
เรื่อง ผลการดำเนินการร้องทุกข์

ตามที่เทศบาลตำบลบ้านสา ได้รับการร้องทุกข์/ร้องเรียนที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของเทศบาล เมื่อวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ กรณีผู้ร้องทุกข์นายเชิดโซ ตั้งตัว อยู่บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ขอให้ช่วยเหลือ/แก้ไข ความเดือดร้อนจากร้านก่วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้น ของนางสาวพิมพ์ไล จิตโต บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ ๖ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ทั้งเศษอาหาร ลงคลอง ทำให้ส่งกลิ่นเน่าเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง นั้น

ในวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๔.๓๐ น. คณะกรรมการได้ดำเนินการตรวจสอบข้อเท็จจริง ปรากฏว่า ร้านก่วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นไม่มีระบบจัดการเศษอาหารจริง และพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะ ที่ใช้แล้วมีสภาพไม่ถูกสุขอนามัย ทำให้ส่งกลิ่นเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียงจริง

เทศบาลตำบลบ้านสา จึงได้จัดทำเอกสารให้คำแนะนำการแยกเศษอาหาร การจัดการเศษอาหาร เพื่อไม่ให้ส่งกลิ่นเหม็นให้ถูกวิธี และการจัดพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะให้ถูกสุขลักษณะ ให้นางสาวพิมพ์ไล จิตโต เจ้าของร้านก่วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นได้ดำเนินการและถือปฏิบัติต่อไป เรียบร้อยแล้วนั้น

จึงประกาศให้ทราบโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๖๕

(นายณภพนนท์ สุรินทร์โท)
นายกเทศมนตรีตำบลบ้านสา



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ... เทศบาลตำบลบ้านสา สำนักงานปลัดเทศบาล

ที่... ลป. ๕๓๙๐๑/-... วันที่... ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๕

เรื่อง... รายงานผลการดำเนินการร้องทุกข์/ร้องเรียน

เรียน... นายกเทศมนตรีตำบลบ้านสา

เรื่องเดิม

ตามที่เทศบาลตำบลบ้านสา ได้รับเรื่องร้องทุกข์/ร้องเรียนที่อยู่ในอำนาจหน้าที่ของเทศบาล เมื่อวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ กรณีผู้ร้องทุกข์ นายเชิดโช ตั้งตัว บ้านเลขที่ ๑๐๙ หมู่ที่ ๘ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ได้รับความเดือดร้อนจากร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นของนางสาวพิมพ์ไล จิตโต บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ ๖ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ทั้งเศษอาหารลงคลอง ทำให้ส่งกลิ่นเน่าเหม็น รบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง นั้น

ข้อเท็จจริง

คณะกรรมการตรวจสอบข้อเท็จจริง ตามคำสั่งเทศบาลตำบลบ้านสา ที่ ๓๒๕/๒๕๖๕ ลงวันที่ ๘ มิถุนายน ๒๕๖๕ ได้ลงพื้นที่เพื่อตรวจสอบข้อเท็จจริง เมื่อวันที่ ๙ มิถุนายน ๒๕๖๕ เวลา ๑๔.๓๐ น. ณ ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้น ตั้งอยู่บ้านเลขที่ ๓๖ หมู่ที่ ๖ ตำบลบ้านสา อำเภอแจ้ห่ม จังหวัดลำปาง ผลปรากฏว่า ร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นไม่มีระบบจัดการเศษอาหารจริง และพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะที่ใช้แล้วสภาพไม่ถูกสุขอนามัย ทำให้ส่งกลิ่นเหม็นรบกวนประชาชนในพื้นที่ใกล้เคียง เทศบาลตำบลบ้านสาจึงได้จัดทำเอกสาร ให้คำแนะนำการแยกเศษอาหาร การจัดการเศษอาหารเพื่อไม่ให้ ส่งกลิ่นเหม็นให้ถูกวิธี และการจัดพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะให้ถูกสุขลักษณะให้นางสาวพิมพ์ไล จิตโต เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวเรือบ้านแป้นได้ดำเนินการและถือปฏิบัติต่อไป

ข้อเสนอ

เห็นควรแจ้งผลการตรวจสอบข้อเท็จจริงให้ผู้ร้องทุกข์/ร้องเรียนทราบ พร้อมจัดทำประกาศผลการตรวจสอบข้อเท็จจริงให้ประชาชนได้ทราบโดยทั่วกัน ณ สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านสา ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณา

(ลงชื่อ)

ประธานกรรมการ

(นางมะลิวัลย์ ชนะมงคล)

หัวหน้าสำนักงานปลัดเทศบาล

(ลงชื่อ)

กรรมการ/เลขานุการ

(นายปรีชา วงศ์เมทา)

นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

/ความเห็นปลัด...

ความเห็นปลัดเทศบาล

๑๘๖๐ ๐๖๖ ๖๐๖๖

๑๘๖๐

(นายสหัสชัย เพชรรัตน์)

ผู้อำนวยการกองช่าง รักษาการแทน

ปลัดเทศบาลตำบลบ้านสา

ความเห็นนายกเทศมนตรี

๑๘๖๐

(นายณภพนนท์ สุรินทร์โท)

นายกเทศมนตรีตำบลบ้านสา