

ที่ ทสภ/FZD/007/52

8 ธันวาคม 2552

เรื่อง มาตรฐานการป้องกันการเกิดอัคคีภัย

เรียน ผู้เข้าพื้นที่อาคารสำนักงานภายในเขตปลอดอากร ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

สิ่งที่ส่งมาด้วย มาตรฐานการตรวจผู้ประกอบการร้านอาหารและสำนักงานต่าง ๆ
ภายในท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

ด้วย ฝ่ายดับเพลิงและกู้ภัย ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ (ผดภ.ทสภ.) ได้จัดส่งเอกสาร
“มาตรฐานการตรวจผู้ประกอบการร้านอาหารและสำนักงานต่าง ๆ ภายในท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ” เพื่อให้
สำนักบริหารจัดการเขตปลอดอากร ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ แจ้งให้ทุกหน่วยงานที่มีสำนักงานอยู่ภายใน
พื้นที่เขตปลอดอากร ทสภ.ทราบ และขอความร่วมมือในการปฏิบัติตามโดยเคร่งครัดต่อไป (รายละเอียดตาม
สิ่งที่ส่งมาด้วย)

สำนักฯ จึงเรียนมาเพื่อขอความร่วมมือจากท่านในการประชาสัมพันธ์ให้ทุกหน่วยงานใน
สังกัดปฏิบัติตามข้อกำหนด “มาตรฐานการตรวจผู้ประกอบการร้านอาหารและสำนักงานต่าง ๆ ภายใน
ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ” ด้วย ทั้งนี้ ผดภ.ทสภ. และสำนักฯ จะจัดส่งเจ้าหน้าที่เข้าทำการตรวจเช็คมาตรฐาน
ดังกล่าวเป็นระยะโดยสม่ำเสมอต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดให้ความร่วมมือ และขอขอบคุณมา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ



(นายบุญทอง เดชปรีชาชัย)

ผู้อำนวยการสำนักบริหารจัดการเขตปลอดอากร
ท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

สำนักบริหารจัดการเขตปลอดอากร ทสภ.

โทรศัพท์ 0-2134-1452

โทรสาร 0-2134-1440

D:/NUI/จดหมายออก FZD 52/ม.ค.52/มาตรฐานป้องกันการเกิดอัคคีภัย-ผู้เข้าพ.ท.

มาตรฐานการตรวจผู้ประกอบการร้านอาหารและสำนักงานต่าง ๆ ภายในท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ

- ก. การทำแผนการเคลื่อนย้าย ต้องจัดทำแผนการเคลื่อนย้ายและแผนผังการหนีไฟ และติดบอร์ดไว้ให้พนักงานที่อยู่ในสำนักงานนั้นทราบทั่วกัน
- ข. การใช้เครื่องกำเนิดความร้อน ต้องมีความปลอดภัยในการใช้งาน เช่น
กระติกน้ำร้อน - ต้องนำกระเบื้องปูพื้นมารองกั้นกระติกน้ำร้อน,
เตาขดลวด - เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ไม่มีอุปกรณ์ตัดไฟ เมื่อมีอุณหภูมิที่สูง ห้ามนำมาใช้
- ค. การนำวัสดุติดไฟและสารเคมีต่าง ๆ ในสำนักงาน เช่น สี ทินเนอร์ แอลกอฮอล์ น้ำมันสน กาวยาง ฯลฯ ของเหลวต่าง ๆ รวมถึงสารเคมีต่าง ๆ ห้ามเก็บไว้ในสำนักงาน นอกจากจะเป็นวัสดุของแผนกช่าง ที่มีการจัดเก็บและมีการควบคุมดูแลที่ดี
- ง. ห้ามวางวัสดุติดไฟตลอดไฟ ในระยะ 50 ซม. เพราะถ้าวางวัสดุในระยะใกล้มากจะเกิดการสะสมความร้อน ทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- จ. ห้ามประกอบอาหารและหุงต้มในสำนักงาน ยกเว้น ในสำนักงานที่มีห้องครัวซึ่งจัดไว้สำหรับพนักงาน อนุญาตให้ใช้เฉพาะหม้อหุงข้าวและไมโครเวฟ สำหรับอุ่นอาหารเท่านั้น
- ฉ. การจัดพื้นที่บริเวณสำนักงานให้สะดวกในการดับเพลิง มีการวางเครื่องใช้สำนักงาน อุปกรณ์ เครื่องมือต่าง ๆ ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ขวางทางเข้า-ออก เพื่อสะดวกในการดับเพลิง
- ช. แหล่งที่อาจเกิดอัคคีภัย เช่น
 - บริเวณครัวที่มีการประกอบอาหารและใช้ความร้อนสูง เช่น เตาทอดอาหาร เครื่องปิ้ง-ย่าง บริเวณทอดลูกควิน และอื่น ๆ
 - ไฟฟ้าลัดวงจร รวมถึงการเสื่อมสภาพของอุปกรณ์ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่มีอายุการใช้งานหลายปี และการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้าหลายอย่างต่อพ่วงในปลั๊กตัวเดียว
 - การนำ กระดาษ พลาสติก วัสดุติดไฟต่าง ๆ ไว้ในสำนักงาน ซึ่งไม่มีการจัดเก็บให้เป็นระเบียบ เป็นสาเหตุการเกิดอัคคีภัย
- ซ. เครื่องดับเพลิงขั้นต้น ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงตามชนิดที่เหมาะสมต่อการใช้งาน ถ้าเป็นเครื่องดับเพลิง ชนิดผงเคมีแห้ง ขนาดบรรจุต้องไม่น้อยกว่า 10 ปอนด์ และมีความสามารถในการดับเพลิงไม่น้อยกว่า 6 A- 20B สภาพพร้อมใช้งาน สายไม่แตกลาย คันบีบสามารถใช้งานได้
- ฅ. ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มในอาคารผู้โดยสารและสำนักงาน
- ญ. อื่น ๆ (เครื่องดูดควัน) ให้ทำความสะอาดตะแกรงเครื่องดูดควันให้สะอาดปราศจากคราบน้ำมัน ตามตารางที่กำหนดไว้ เพื่อป้องกันการสะสมของคราบน้ำมัน เป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้

งานป้องกันเพลิง ฝ่ายดับเพลิงและกู้ภัย