



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตามบทบัญญัติ

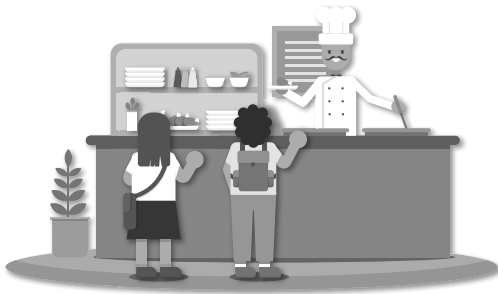
“กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561”
(ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือการดำเนินงานสุขภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตามบทบัญญัติ

“กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561”
(ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

- หนังสือ** : คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561
- พิมพ์ครั้งที่ 1** : ธันวาคม พ.ศ. 2561
- จำนวนพิมพ์** : 8,500 เล่ม
- ผู้ประสานงาน และพิสูจน์อักษร** :
นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
- จัดทำโดย** : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร 0-2590-4178, 0-2590-4177, 0-2590-4188
โทรสาร 0-2590-4186, 0-2590-4188
<http://foods.anamai.moph.go.th>
- พิมพ์ที่** : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย
- ISBN** : 978-616-11-3893-6

คำนำ

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตาม บทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560 ฉบับนี้ จัดทำขึ้นเพื่อสนับสนุนให้ราชการส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องนำไปเป็นแนวทางในการดำเนินงานตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และใช้เป็นคู่มือในการดำเนินงานพัฒนา และปรับปรุงสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 บัญญัติไว้ ผู้จัดทำได้รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับมาตรฐาน และข้อกำหนดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องที่กำหนดไว้ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายความหมายและรายละเอียดของ ข้อกำหนดแต่ละข้อไว้ในคู่มือนี้

ผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ราชการส่วนท้องถิ่น เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานสาธารณสุข ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ได้นำแนวทางไปพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานอันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภค ให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

ผู้จัดทำ

ธันวาคม พ.ศ. 2561

สารบัญ

ส่วนที่ 1 หลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับ

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- บทนำ 2
- นิยาม 3
- หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร 7
- การวัดขนาดพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหาร 10
- บทกำหนดโทษ 11
- บทบาทหน้าที่ 12
- ประโยชน์ที่ได้รับ 13

ส่วนที่ 2 รายละเอียดของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- สาระสำคัญของกฎกระทรวงฯ 16
- กฎกระทรวง ฉบับลงราชกิจจานุเบกษา 18

ส่วนที่ 3 แนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารตาม

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- การบังคับใช้ 26
- หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 27
- หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร 45
- หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ 61
- หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร 68
- บทเฉพาะกาล 84

สารบัญภาคผนวก

ภาคผนวก

1. แบบตรวจสุขภาพโภชนาการสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 86
2. มาตรฐานการปฏิบัติงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
 - 2.1 การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร 92
 - 2.2 การออกหนังสือรับรองการแจ้ง 111
 - 2.3 การออกใบอนุญาต 118
3. กฎหมายและวิชาการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - 3.1 การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ
และองค์กรรัฐวิสาหกิจ 127
 - 3.2 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการ
ในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมาย
เขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561 129
 - 3.3 ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อ
ของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ
ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่ และยานพาหนะ
เป็นเขตปลอดบุหรี่หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 132
 - 3.4 แนวทางปฏิบัติในการจัดเขตปลอดบุหรี่และเขตสูบบุหรี่ตาม
พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560 139
 - 3.5 กฎกระทรวงกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหาร
และหรือเครื่องดื่ม และสถานบริการ การจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง
หรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555 144

สารบัญภาคผนวก (ต่อ)

- | | | |
|------|--|-----|
| 3.6 | กฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 | 148 |
| 3.7 | ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด | 159 |
| 3.8 | ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม | 166 |
| 3.9 | กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 | 169 |
| 3.10 | ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553 | 174 |
| 4. | การใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะสัมผัสอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร | 177 |
| 5. | การกำจัดน้ำเสียและไขมัน โดยใช้บ่อดักไขมัน | 182 |

ส่วนที่ 1
หลักเกณฑ์การพัฒนา
สถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับ
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561





บทนำ

ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง เป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สุลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงฉบับนี้ ทั้งนี้ราชการส่วนท้องถิ่นต้องเข้ามาควบคุม ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุลักษณะ โดยได้บัญญัติมาตรการในการควบคุม กำกับสถานที่จำหน่ายอาหารไว้ตั้งแต่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้บัญญัติเกี่ยวกับการควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหารไว้ในหมวด 8 มาตรา 38 ถึง 40 ซึ่งได้ให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อใช้ในการควบคุมกำกับสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตรับผิดชอบให้ถูกสุลักษณะ โดยมีราชการส่วนกลาง ได้แก่ กรมอนามัย ให้การสนับสนุนเป็นที่ปรึกษาทางด้านมาตรฐานวิชาการและปัญหาข้อกฎหมายต่าง ๆ และเพื่อให้เกิดการจัดการให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

ดังนั้น กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้เสนอร่างกฎกระทรวงเกี่ยวกับการควบคุมดูแลสุลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยการดำเนินงานผ่านกระบวนการของคณะกรรมการสาธารณสุขและคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาเป็นขั้นตอนตามลำดับ โดยคณะรัฐมนตรีได้มีมติให้ความเห็นชอบในร่างกฎกระทรวง และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร) ได้ลงนามประกาศเป็นกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เมื่อวันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2561 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 135 ตอนที่ 42 ก วันที่ 20 มิถุนายน พ.ศ. 2561 ซึ่งกฎกระทรวงฉบับนี้จะบังคับใช้ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นทั่วประเทศ โดยในการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงราชการส่วนท้องถิ่นจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจในข้อกำหนดต่าง ๆ ในกฎกระทรวง สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำจึงได้จัดทำคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



“สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ “กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561” ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ขึ้น เพื่อเป็นคู่มือสำหรับราชการส่วนท้องถิ่นในการปฏิบัติงานให้เป็นตามกฎกระทรวง และเป็นแนวทางในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นต่อไป

นิยาม : ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบรมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรสชาติ หรือกลิ่นรสจนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตา์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุตุ๋นออกซิเจน

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น” เช่น ผู้จัดการ เพื่อให้ครอบคลุมถึงผู้เกี่ยวข้องในการจัดการดูแลสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์



นิยาม : ที่เกี่ยวข้องตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

“สถานกั้จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ลักษณะของสถานกั้จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย จะต้องประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้

เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้) และ

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที

ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

หมายเหตุ : ในกรณีการรับหรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคมานำมาจำหน่าย จะเข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่ม 3 (4) หรืออาจเข้าข่ายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร



ดังนั้น สถานที่จำหน่ายอาหาร จึงครอบคลุมกิจการร้านอาหารที่เป็นลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านอาหารในโรงพยาบาล ร้านอาหารแกง ร้านอาหารเที่ยว รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ เช่น งานมหรหรรมาอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ก็เข้าข่ายตามนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรณีที่ไม่เข้าข่าย “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 คือ กรณีของร้านค้าสวัสดิการ โรงอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น โรงเรียน โรงพยาบาล โรงงาน และศูนย์เด็กเล็ก โรงทาน โรงเจ เป็นต้น ที่ให้บริการอาหารฟรี (ไม่เสียค่าใช้จ่าย) นั้น ไม่ต้องขอใบอนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง แต่ควรแจ้งราชการส่วนท้องถิ่นในการควบคุมสุขาภิบาลอาหารด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ และสัตว์ แมลงนำโรค

การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร ในสถานที่ราชการและองค์กรรัฐวิสาหกิจ

ข้อสงสัย การดำเนินงานของเจ้าพนักงานท้องถิ่นในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ของหน่วยงานราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจต่าง ๆ เช่น โรงอาหารหรือร้านค้าสวัสดิการที่มีการจำหน่ายอาหาร ซึ่งเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามความหมายแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 นั้น จะต้องดำเนินการยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และต้องเสียค่าธรรมเนียมการประกอบกิจการหรือไม่ อย่างไร

คำตอบ ในประเด็นนี้คณะกรรมการสาธารณสุข ได้มีความเห็นว่ากรຈำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจ เช่น โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศาลากลางจังหวัด องค์การโทรศัพท์ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เป็นต้น ไม่ว่าจะเข้าไปใช้พื้นที่โดยการได้รับอนุญาตหรือการเช่าจากหน่วยงานนั้นก็ตาม จะต้องควบคุมในลักษณะ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และต้องขอรับใบอนุญาตหรือต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นแล้วแต่กรณีก่อนดำเนินกิจการ รวมถึงการจำหน่ายอาหารในบริเวณสถานียขนส่ง สถานีรถไฟหรือสถานชะลาด้วย ทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่เป็นซุ้มหรือแผงที่มีที่ที่ตั้งชัดเจนและเป็นประจำด้วย แต่สำหรับกรณีการเร่ขายอาหารหรือสินค้าจะต้องควบคุมในลักษณะ “การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ”



คู่มือการดำเนินงานสุภาพลาอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ดังนั้น กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในหน่วยงานราชการหรือในองค์กรรัฐวิสาหกิจหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จำเป็นต้องขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้ถูกต้องตามกฎหมาย โดยการยื่นขอรับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น อาจให้เจ้าของสถานที่เป็นผู้ยื่นคำขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตรวมเป็นฉบับเดียว โดยคิดจากพื้นที่ทั้งหมดของสถานที่จำหน่ายอาหารหรืออาจให้ผู้ค้าแต่ละราย แยกยื่นคำขอในส่วนของตนเองโดยคิดเฉลี่ยจากพื้นที่ ที่ได้ใช้ประกอบกิจการเฉลี่ยกับผู้ค้ารายอื่นก็ได้

เอกสารอ้างอิง : รายงานการประชุมคณะกรรมการสาธารณสุข
ครั้งที่ 5-3/2538 วันที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ. 2538
(ภาคผนวก 3.1)

“**ราชการส่วนท้องถิ่น**” หมายความว่า องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีกฎหมายจัดตั้งขึ้น

“**ข้อบัญญัติท้องถิ่น**” หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

“**เจ้าพนักงานท้องถิ่น**” หมายความว่า

- (1) นายกององค์การบริหารส่วนจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด
- (2) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (3) นายกององค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล
- (4) ผู้ว่าราชการจังหวัดกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- (5) นายกเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา
- (6) ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่น สำหรับในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

“**เจ้าพนักงานสาธารณสุข**” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติกรตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



หลักเกณฑ์ในการพิจารณาอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร : ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในหมวดที่ 8 ว่าด้วยเรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่เสสมอาหาร บัญญัติไว้ว่า

มาตรา 38 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร และมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 ก่อนการจัดตั้ง โดย

มาตรา 39 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 56 หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 และผู้จำหน่ายทำ ประกอบ ปูรง เก็บหรือเสสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหารตามมาตรา 38 ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 40 หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้เสสมอาหาร

(3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร

(5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขาภิบาลของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

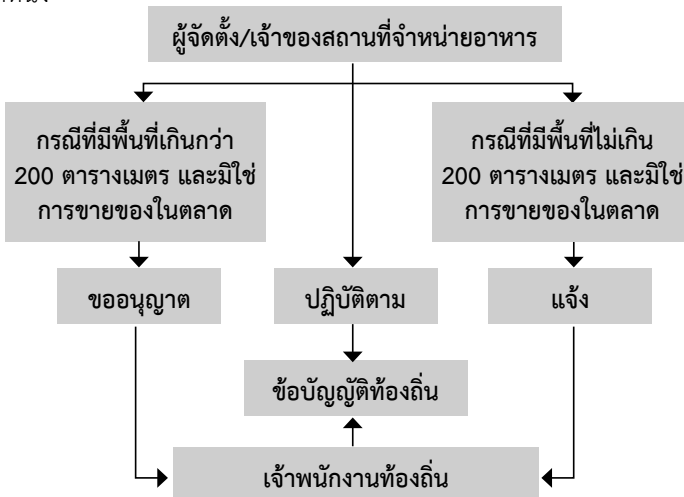
(6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธี การจำหน่าย
ทำ ประกอบ ปูรง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และ
ของใช้อื่น ๆ

มาตรา 48 การแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบเพื่อดำเนินกิจการตามมาตรา 38
และหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแก่ผู้แจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐาน
ในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้
ออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการ แจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนด
ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายใน 7 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งในใบรับแจ้ง
หรือหนังสือรับรอง การแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือ
รับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น แจ้งให้ผู้แจ้ง
ทราบภายใน 7 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง ถ้าผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขให้ถูกต้อง
ภายใน 7 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
มีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการแก้ไขภายในเวลา
ที่กำหนดแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายใน 7 วันทำการ
นับแต่วันที่ได้รับการแจ้งซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น
ตามวรรคหนึ่ง





มาตรา 56 เมื่อได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบความถูกต้องและความสมบูรณ์ของคำขอ ถ้าปรากฏว่าคำขอดังกล่าวไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ หรือเงื่อนไขที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นรวบรวมความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์นั้นทั้งหมดและแจ้งให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขให้ถูกต้องและสมบูรณ์ในคราวเดียวกัน และในกรณีจำเป็นที่จะต้องส่งคืนคำขอแก่ผู้ขออนุญาต ก็ให้ส่งคืนคำขอพร้อมทั้งแจ้งความไม่ถูกต้องหรือความไม่สมบูรณ์ให้ทราบภายใน 15 วันนับแต่วันได้รับคำขอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาตามวรรคสอง ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาตามวรรคสองหรือตามที่ได้ขยายเวลาไว้แล้วนั้น แล้วแต่กรณี

จากข้อกำหนดดังกล่าวข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อใช้ในการควบคุมดูแลการจัดตั้งและประกอบกิจการ สถานที่จำหน่ายอาหารที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของราชการส่วนท้องถิ่นให้ถูกหลักสุภาพบาลอาหาร อันส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และยังเพิ่มรายได้จากการเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารให้แก่ราชการส่วนท้องถิ่นอีกด้วย

ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถนำข้อกำหนดในกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ไปบังคับใช้ได้ทันที โดยจะออกข้อบัญญัติท้องถิ่นขึ้นมาบังคับใช้หรือไม่ก็ได้ ถ้าจะออกข้อบัญญัติท้องถิ่นก็ต้องสอดคล้อง และไม่ขัดแย้งกับข้อกำหนดในกฎกระทรวง



การวัดขนาดพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหาร

การวัดขนาดพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ต้องวัดพื้นที่ทั้งหมดที่นำมายื่นคำขอประกอบกิจการตามเอกสารยื่นคำขอแนวทางการวัดขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาอนุญาต และคิดค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยมีแนวทางในการพิจารณาการวัดขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหารว่ามีขนาดเกินหรือไม่เกิน 200 ตารางเมตร นั้น การวัดขนาดของพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหารต้องวัดตามขนาดของพื้นที่ดังนี้

- 1) พื้นที่ที่ใช้จำหน่ายอาหาร
- 2) พื้นที่ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร
- 3) พื้นที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
- 4) พื้นที่ที่ใช้เสิร์ฟอาหาร

รวมถึงพื้นที่ต่อเนื่อง เช่น ห้องส้วม โดยพื้นที่ดังกล่าวจะนับเป็นพื้นที่ที่นำมายื่นคำขอประกอบกิจการทั้งหมดตามเอกสารยื่นคำขอ

ทั้งนี้ นอกจากการพิจารณาขนาดของพื้นที่ใช้ประกอบคิดค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตแล้ว ประเด็นสำคัญที่ราชการส่วนท้องถิ่นจะดำเนินการ คือ การควบคุมดูแลการดำเนินกิจการให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เนื่องจากการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเป็นกิจการที่มีความเสี่ยงซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของโรคและสุขภาพของประชาชน

หมายเหตุ : ในกรณีการคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคารหรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำตามประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ ที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2550 ได้กำหนดไว้ ดังนี้

ข้อ 1 (6) พื้นที่ใช้สอยของภัตตาคารหรือร้านอาหาร ให้ถือตามเนื้อที่ที่ระบุในใบอนุญาตให้ใช้สถานที่ที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ในกรณีที่มีการใช้ประโยชน์จากอาคารตาม ข้อ 1 (6) ไม่ตรงกับใบอนุญาตที่ได้รับหรือ คำขอจดทะเบียน ให้คิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยของอาคารตาม ข้อ 1 (6) จากพื้นที่ใช้สอยของอาคารทุกชั้นและให้นำพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับกิจการทั้งที่อยู่ภายในและภายนอกอาคารนั้นมารวมคำนวณด้วย แต่ไม่ให้นำพื้นที่ซึ่งเป็นอาคารจอดรถยนต์ หรือพื้นที่จอดรถยนต์มาคำนวณรวม

ข้อ 2 การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยของกลุ่มอาคาร ให้คิดคำนวณจากอาคารซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ ต่อเนื่องและอยู่ในโครงการเดียวกันตามวิธีการที่กำหนดไว้ในข้อ 1 (6)



บทกำหนดโทษ : ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ฉบับที่ 3 พ.ศ. 2560

1. **มาตรา 68** ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงซึ่งออกตามมาตรา 6 ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

2. **มาตรา 72** ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตามมาตรา 38 ซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร โดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

3. **ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัติท้องถิ่น** เกี่ยวกับการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร ซึ่งออกตามความใน มาตรา 40 (2) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขาภิบาลของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้เสิร์ฟอาหาร หรือ มาตรา 40 (3) เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัติท้องถิ่นซึ่งออกตามความในมาตรา 40 (1) เกี่ยวกับการกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่ายมาตรา 40 (4) เกี่ยวกับการกำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร มาตรา 40 (5) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขาภิบาลส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ มาตรา 40 (6) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขาภิบาลของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่ายทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาหรือเสิร์ฟอาหาร มาตรา 40 (7) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขาภิบาลของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 25,000 บาท



บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่น

1. ประชาสัมพันธ์ และชี้แจงผู้ประกอบการด้านอาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบ ให้ทราบถึงเนื้อหาข้อกำหนดในกฎกระทรวง ขั้นตอนและวิธีการปรับปรุง พัฒนาให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่รับผิดชอบได้ทราบถึงเนื้อหาของข้อกำหนดในกฎกระทรวง และขั้นตอนการขออนุญาตในกรณีจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารใหม่
2. ตรวจสอบ และให้คำแนะนำ ให้สถานที่จำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบ พัฒนาให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง
3. ยกย่องชมเชย สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้มีการปรับปรุง พัฒนาตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง

บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบการ ที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ก่อนในวันที่กฎกระทรวงฉบับนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการปรับปรุง หรือแก้ไขสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง
2. ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องเข้ารับการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง
3. ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หลังจากวันที่กฎกระทรวงใช้บังคับ ควรติดต่อกับเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอทราบขั้นตอนต่าง ๆ ในการขอใบอนุญาต หรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง และรายละเอียดข้อกำหนดของกฎกระทรวง



ประโยชน์ที่ได้รับ จากกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1. ประโยชน์ต่อราชการส่วนท้องถิ่น

- 1.1 ใช้เป็นแนวทางในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น
- 1.2 ใช้เป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานในการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหาร
ในเขตพื้นที่รับผิดชอบให้ถูกสุลักษณะมากขึ้น
- 1.3 ใช้เป็นแนวทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยว และยังเป็นการสร้าง
รายได้แก่ผู้ประกอบการจากนักท่องเที่ยว

2. ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ

- 2.1 ให้ความชัดเจนแก่ประชาชนที่จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ทราบ
หลักเกณฑ์ และมาตรฐานที่ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวง
- 2.2 ส่งเสริมภาพลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสร้างความมั่นใจ
ให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ

3. ประโยชน์ต่อประชาชน

- 3.1 ประชาชนได้รับบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย
- 3.2 เป็นช่องทางในการส่งเสริมการท่องเที่ยวให้มาใช้บริการด้านอาหาร
มากขึ้น และทำให้เศรษฐกิจของชุมชนดีขึ้น



ส่วนที่ 2
รายละเอียดของ
กฎกระทรวงสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561



กฎกระทรวงสุขภาพลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 8 พรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535



เจตนารมณ์ : ปัจจุบันประเทศไทยมีบริษัทยาอาหารนอกบ้านและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร ภูมิสถาปัตย์ อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดก็ตาม ที่มีเขตหรือทาสถาณลักษณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนเสิร์ฟ และจำหน่ายให้ผู้อื่นสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยตรง ให้บริวารร่วมไว้สำหรับบริการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สาระสำคัญ
ของ
กฎ
กระทรวง

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
● เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ.

หมวด 2 สุลักษณะของอาหารกรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร
● เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและอาหารต้องมีความสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งภาชนะที่ใส่บรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ
● เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
● เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้สุลักษณะส่วนบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

ผู้ที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย
1. เจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด

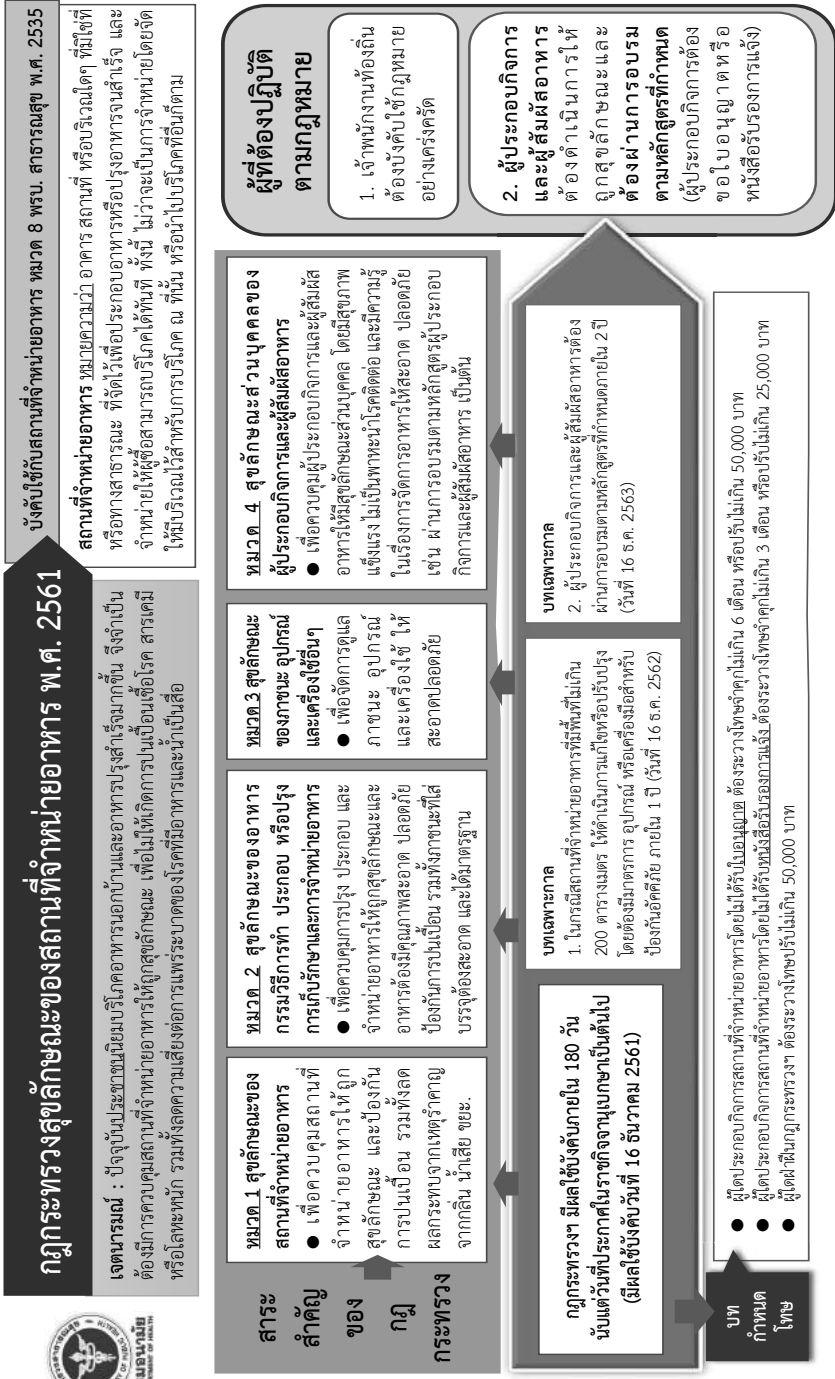
กฎกระทรวงฯ มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)

บทเฉพาะกาล
1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง โดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัตรภัย ภายใน 1 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2562)

บทเฉพาะกาล
2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดภายใน 2 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2563)

บทกำหนดโทษ

- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ปฏิบัติตาม 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองมาตรฐาน ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท





โครงสร้างของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด	ข้อ	รายละเอียด
บทนำ	1 - 2	กำหนดการบังคับใช้ 180 วัน กำหนดนิยามภายใต้กฎกระทรวงฯ
หมวด 1	3 - 8	สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
หมวด 2	9 - 18	สุลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และจำหน่ายอาหาร
หมวด 3	19 - 20	สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ
หมวด 4	21	สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
บทเฉพาะกาล	22	ให้ดำเนินการภายใน 180 วัน ยกเว้น 1. ข้อ 8 ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงภายใน 1 ปี 2. ข้อ 21 (2) ดำเนินการภายใน 2 ปี



กฎกระทรวง

สุกษลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ในกฎกระทรวงนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติหรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพรหรือมีสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุดิบตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุดิบที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง เพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้

การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมัน
หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือ
บ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย
ตามหลักวิชาการ

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน
อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

หมวด ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์
ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด
และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด
ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการ
ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุ
ที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้
ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการ
ปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือน และคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะ บรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๑๗ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๘ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด ๓

สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกต้องสุลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา กำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

หมวด ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลาหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) การดำเนินการตามข้อ ๘ ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อ ๘ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

(๒) การดำเนินการตามข้อ ๒๑ (๒) ให้ดำเนินการภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง โดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เล่ม ๑๓๕ ตอนที่ ๔๒ ก ลงวันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ส่วนที่ 3
แนวทางการพัฒนา
สถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561





การบังคับใช้ :

**ข้อ 1 กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 180 วัน
นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป**

วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลใช้บังคับกับสถานที่จำหน่ายอาหารตามหมวด 8 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 1

กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 180 วัน
นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา 20 มิถุนายน พ.ศ. 2561)

บังคับใช้ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561

หมายเหตุ : กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารได้รับใบอนุญาต
หรือหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนที่กฎกระทรวงนี้
ใช้บังคับดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง ภายใน 180 วัน
(ดำเนินการภายใน 14 มิถุนายน พ.ศ. 2562)



หมวด 1

สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 3 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

แนวทางการดำเนินงาน : พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารมีลักษณะดังนี้

- 1) ต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหาร ขยะ หรือคราบสกปรก
- 2) ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะเรียบ สภาพดี ไม่ชำรุด ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่เป็นร่อง/รอยแตก ไม่ลื่น และสามารถทำความสะอาดง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำพื้นมีหลายชนิด เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ กระเบื้องยาง หินขัด เป็นต้น

เหตุผล : เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

แนวทางการดำเนินงาน : ผนังหรือเพดาน มีลักษณะดังนี้

- 1) ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่
- 2) ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะผิวเรียบ ไม่ชำรุด สามารถทำความสะอาด

ได้ง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำผนัง เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น โดยผนังหรือเพดานควรมีสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร สว่าง ไม่มีดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

เหตุผล : เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



(3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่ที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการระบายอากาศ และการดำเนินการทางกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ดังนี้

1) ต้องมีการจัดการระบบระบายอากาศที่เพียงพอ สามารถระบายกลิ่น ความชื้น และความร้อนได้ดี มีประสิทธิภาพ สามารถทำงานได้ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ เช่น ปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น

ในกรณีมีการใช้พัดลมดูดอากาศ และปล่องระบายควันต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม และต้องติดตั้งให้ระบบระบายอากาศทิ้งไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

2) ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ โดยมีเครื่องหมายแสดงไว้ให้เห็นได้โดยชัดเจนว่าเป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่ และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 กำหนดรายละเอียดดังนี้

ข้อ 4 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้เป็นสถานที่ที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบภารกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ้วล้อหรือไม้ก้ำตามเป็นเขตปลอดบุหรี่ในข้อ 4 (4.3.2.3) สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่มีระบบปรับอากาศ



ข้อ 6 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุหรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อ หรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง 5 เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่ ในข้อ 6 (6.4) บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่ไม่มีระบบปรับอากาศ โดยการวัดระยะ 5 เมตร ให้วัดระยะจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศออกไป 5 เมตร

ต้องติดตั้งเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561 รายละเอียดตามภาคผนวกที่ 3.2

เหตุผล : เพื่อจัดการสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมสำหรับการปรุง ประกอบ และรับประทานอาหาร โดยการป้องกันกลิ่น คิวรินบวกรวน ซึ่งทำให้เกิดการไอ จาม ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหารได้ รวมถึงการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ตามพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก 3.3)
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561 (ภาคผนวก 3.2)

(4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการแสงสว่าง ดังนี้

- 1) มีการจัดการให้มีค่าความเข้มของแสงสว่างภายในสถานที่จำหน่ายอาหารเพียงพอในแต่ละบริเวณ โดยติดตั้งหลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) ที่ได้มาตรฐานเพื่อให้ได้ค่าความเข้มของแสงสว่าง ในแต่ละบริเวณดังนี้



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

บริเวณในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง ต้องมีไม่น้อยกว่า (ลักซ์ (lx))
(1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรง ประกอบอาหาร	300
(2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์	215
(3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	300
(4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	100
(5) ห้องส้วม	100

กรณีพื้นที่ตามข้อ (1) และ (2) ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุเมื่อหลอดไฟแตกหรือชำรุด ซึ่งอาจโดนร่างกายผู้สัมผัสอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนลงไปในอาหาร



2) วิธีการตรวจวัดค่าความเข้มของแสงสว่าง ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานในการบริหาร และการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับแสงสว่าง

2.1) ตรวจวัดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในบริเวณพื้นที่ทั่วไป และบริเวณที่ผู้ปฏิบัติงานต้องทำงานที่ต้องใช้สายตามองเฉพาะจุด หรือต้องใช้สายตาอยู่กับที่ในการทำงาน ในสภาพการทำงานปกติ และในช่วงเวลาที่มีแสงสว่างตามธรรมชาติน้อยที่สุด



2.2) ใช้เครื่องวัดแสงที่ได้มาตรฐาน CIE 1931 ของคณะกรรมการวิชาการระหว่างประเทศว่าด้วยความส่องสว่าง (International Commission on Illumination) หรือ ISO/CIE 10527 หรือเทียบเท่า และก่อนเริ่มการตรวจวัดต้องปรับให้เครื่องวัดแสงอ่านค่าที่ศูนย์ (Photometer Zeroing)

เหตุผล : เพื่อจัดการให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน และเหมาะสมกับลักษณะการประกอบกิจการ และความปลอดภัยต่ออาหาร เพื่อให้มองเห็นสภาพ สิ่งปนเปื้อน และสีของอาหารที่ไม่ผิดไปจากธรรมชาติได้อย่างชัดเจน และยังช่วยป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในสถานที่จำหน่ายอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

(5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ดังนี้

1) ต้องจัดให้มีที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะใช้การได้ดี และมีสบู่หรือสารเคมีสำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา ในบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบ ปรุงอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ทั้งนี้ห้ามใช้อ่างล้างมือล้างสิ่งของอื่น

สำหรับก๊อกน้ำ ควรมีที่เปิด - ปิด ที่มีลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากมือที่สกปรกและมือที่สะอาดแล้ว โดยอาจจะใช้ก๊อกน้ำที่มีระบบเปิด - ปิด อัตโนมัติหรือรูปแบบที่ไม่ต้องใช้มือ เช่น ใช้เท้า หรือเข่า ในการเปิด - ปิด

2) ในกรณีสถานที่ หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น แอลกอฮอล์เจลสำหรับทำความสะอาดมือ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมือแบบไม่ต้องล้างน้ำออก

หมายเหตุ : ปัจจุบันอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือ มีทั้งชนิดเจล ของเหลวที่มีส่วนผสมสำคัญคือ แอลกอฮอล์ (alcohol) สำหรับให้ผู้บริโภคทำความสะอาดมือภายในสถานที่จำหน่ายหรือบริเวณบริโภคอาหาร



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค จากมือผู้สัมผัสอาหารสู่อาหาร และสร้างพฤติกรรมที่ดีในการบริโภคอาหาร

(6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี



แนวทางการดำเนินงาน : โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร มีลักษณะดังนี้

- 1) ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 2) ต้องมีสะอาด มีผิวเรียบ มีสภาพดี ไม่ชำรุด หรือเป็นสนิม ทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และต้องไม่เป็นที่สะสมของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น ผิวของโต๊ะไม่ควรเป็นวัสดุที่ทำจากไม้

ต้องไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าห้องส้วม

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากการติด กระจายของสิ่งสกปรกและฝุ่น ละอองจากพื้นสู่อาหาร และภาชนะอุปกรณ์



(7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่
แข็งแรง และไม่ชำรุด

แนวทางการดำเนินงาน : โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารมีลักษณะ
ดังนี้

- 1) ต้องสะอาด ไม่มีเศษคราบอาหาร หรือคราบสกปรก
- 2) มีสภาพดี ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เช่น ทนความชื้น ความร้อน และน้ำหนัก
กดทับ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่หลุดลอกหรือชำรุด ไม่มีซอกมุมที่ก่อให้เกิดการสะสม
ของเศษอาหาร และที่ซ่อนตัวของสัตว์พาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ และสามารถทำ
ความสะอาดได้ง่าย

เหตุผล : เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และป้องกันการปนเปื้อนจากโต๊ะอาหาร





คู่มือการดำเนินงานสุภาพโภชนาการ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อ 4 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดสถานที่ไว้ให้สำหรับผู้ซื้อเข้ามาบริโภคอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหารจะมีห้องส้วมหรือจัดหาห้องส้วมสาธารณะบริเวณใกล้เคียงไว้บริการ โดยห้องส้วมมีลักษณะดังนี้

- 1) สะอาด สภาพดีพร้อมใช้งาน และมีน้ำใช้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ
- 2) มีจำนวนเพียงพอสำหรับให้บริการในสถานที่จำหน่ายอาหารตามอัตราส่วนดังนี้

จำนวนที่นั่ง สำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ห้อง ถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ห้อง ถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
น้อยกว่า 20	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่*				
20 – 30	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่*				
31 – 50	1	1	1	2	1
51 – 70	2	2	2	4	2
71 – 100	3	3	3	6	3
มากกว่า 100	ให้เพิ่มห้องส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า 71 – 100 ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ที่นั่ง				

หมายเหตุ : *ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง



เหตุผล : เพื่อสำหรับไว้บริการสำหรับผู้ซื้อที่เข้ามาบริโภคอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. กฎกระทรวงฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 (ภาคผนวก 3.6)
2. กฎกระทรวง กำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องต้มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555 (ภาคผนวก 3.5)

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการห้องส้วม ดังนี้

- 1) สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง พื้นระบายน้ำได้ดี
- 2) มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นเหม็น โดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีพัดลมระบายอากาศในจำนวนที่สามารถระบายอากาศได้อย่างเพียงพอ

ทั้งนี้การติดตั้งพัดลมหรืออุปกรณ์อื่นช่วยทำให้พื้นที่ภายในห้องส้วม จะช่วยลดภาระการเช็ดพื้นที่เปียกได้

- 3) มีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (lux)

เหตุผล : เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติตนด้านสุขอนามัยป้องกันการปนเปื้อนและไม่ให้เป็นแหล่งแพร่กระจาย เชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและเป็นที่น่ารังเกียจ และป้องกันการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้ห้องส้วม

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : ห้องส้วมต้องจัดให้มีอ่างล้างมือ ลักษณะดังนี้

- 1) ถูกสุขลักษณะ สะอาด ใช้การได้ดี ไม่มีคราบสกปรก
- 2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างมือ เช่น มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือ กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง จำนวนเพียงพอ ตลอดระยะเวลาให้บริการ

เหตุผล : เพื่อให้ผู้สัมผัสอาหารและผู้รับบริการได้ล้างมือทันทีหลังจากใช้ห้องส้วม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งปนื้อกหลังจากการใช้ห้องส้วมมาปนเปื้อนสู่อาหาร และอุปกรณ์สัมผัสอาหาร



(4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมทำประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้าง และที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการห้องส้วม ดังนี้

- 1) แยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์
- 2) ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น



เพื่อให้การปฏิบัติในการจัดการป้องกันการปนเปื้อนจากห้องส้วมสู่บริเวณที่ปฏิบัติต่ออาหารสอดคล้องเหมาะสมกับสภาพความเป็นจริงและเป็นทางออก สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารขนาดเล็กประเภทตึกแถวคูหาเดียว ที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมไปอยู่บริเวณอื่นที่เป็นสัดส่วนได้ โดยกำหนดให้ต้องปิดประตูห้องน้ำไว้ตลอดเวลาต้องมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม โดยต้องมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ

เหตุผล : เพื่อป้องกันสิ่งสกปรกหรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคจากห้องส้วมปนเปื้อนมาสู่อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์



ข้อ 5 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยโดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย ดังนี้

- 1) ถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเหมาะสม เพียงพอสำหรับรองรับมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยถังรองรับมูลฝอยควรใช้แบบเท้าเหยียบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนมือของผู้สัมผัสอาหาร
- 2) มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
- 3) ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบที่ตั้งถังรองรับมูลฝอย ต้องสะอาด โดยดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่ย้ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



โดยการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น
เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เหตุผล : เพื่อจะเป็นการควบคุม กำจัดแหล่งอาหารของสัตว์ และแมลงนำโรค และไม่ให้เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และเป็นการเก็บรวบรวมมูลฝอย และการคัดแยกเศษอาหารที่จะนำไปสู่การกำจัดที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งมูลฝอยแต่ละประเภทมีวิธีการกำจัดที่ต่างกัน บางชนิดสามารถนำไปนำไปใช้ซ้ำหรือหมუნเวียนมาใช้ใหม่ได้ จะช่วยลดปริมาณมูลฝอยรวมที่ต้องกำจัดได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร



ข้อ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณ
สถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการระบายน้ำทิ้ง ดังนี้

- 1) มีท่อหรือรางระบายน้ำ ที่มีสภาพดี ไม่แตกรั่ว สามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- 2) ไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยต้องระบายน้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

เหตุผล : เพื่อระบายน้ำทิ้งจากห้องครัวไม่ให้มีน้ำขัง เน่าเสีย เพราะจะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกที่เป็นแหล่งอาหาร แหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์ และแมลงนำโรค ซึ่งจะปนเปื้อนสู่อาหารได้

(2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการ
ทำความสะอาด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

เหตุผล : เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำความสะอาด ลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และป้องกันไม่ให้เกิดปัญหาการอุดตันที่ระบายน้ำทิ้ง กลิ่นเหม็น เหตุรำคาญ หรือเป็นแหล่งพาหะนำโรคที่เกิดจากการหมักหมมของน้ำมัน



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพ ไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการน้ำทิ้งก่อนการระบายน้ำ ดังนี้

1) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยติดตั้งถังดักไขมันหรือ บ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่า การบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน เพื่อแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง ออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยรูปแบบการกำจัดน้ำเสียและไขมัน โดยใช้บ่อดักไขมันที่สามารถ นำไปประยุกต์ใช้ได้ รายละเอียดในภาคผนวก 5

2) น้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพ สิ่งแวดล้อมแห่งชาติ โดยค่ามาตรฐานน้ำทิ้งของอาคารประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุม การระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548 มีรายละเอียดดังนี้

ก	ข	ค	ง	จ
ตั้งแต่ 2,500 ตร.ม. ขึ้นไป (กำหนด ให้เป็นแหล่ง ควบคุมมลพิษ)	500 ตร.ม. ไม่ถึง 2,500 ตร.ม.	250 ตร.ม. ไม่ถึง 500 ตร.ม.	100 ตร.ม. ไม่ถึง 250 ตร.ม.	น้อยกว่า 100 ตร.ม.
1. pH=5-9 2. BOD=20mg/L 3. Suspended Solids=30mg/L 4. Sulfide=1mg/L 5. TDS=500mg/L 6. Settleable Solids=0.5mg/L 7. Fat Oil and Grease=20mg/L 8. TKN=35mg/L	1. pH=5-9 2. BOD=30mg/L 3. Suspended Solids =40mg/L 4. Sulfide=1mg/L 5. TDS=500mg/L 6. Settleable Solids=0.5mg/L 7. Fat Oil and Grease=20mg/L 8. TKN=35mg/L	1. pH=5-9 2. BOD=40mg/L 3. Suspended Solids =50mg/L 4. Sulfide=3mg/L 5. TDS=500mg/L 6. Settleable Solids=0.5mg/L 7. Fat Oil and Grease=20mg/L 8. TKN=40mg/L	1. pH=5-9 2. BOD=50mg/L 3. Suspended Solids =50mg/L 4. Sulfide=4mg/L 5. TDS=500mg/L 6. Settleable Solids=0.5mg/L 7. Fat Oil and Grease=20mg/L 8. TKN=40mg/L	1. pH=5-9 2. BOD=200mg/L 3. Suspended Solids =30mg/L 4. Fat Oil and Grease=100mg/L



สำหรับการเก็บตัวอย่างน้ำ ตามประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ ที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2550 ได้กำหนดไว้ ให้เก็บ ณ จุดนอกเขตที่ตั้งของอาคารที่ระบายออกสู่สิ่งแวดล้อม หรือระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ หรือจุดเก็บอื่นที่สามารถใช้เป็นตัวแทนของน้ำทิ้งที่ระบายออกจากอาคารซึ่งเป็นที่ตั้งของแหล่งกำเนิดมลพิษ ตามที่อธิบดีกรมควบคุมมลพิษเห็นชอบ ในกรณีที่มีการระบายน้ำหลายจุดให้เก็บทุกจุด

เหตุผล : เพื่อเป็นการบำบัดน้ำเสียจากสถานที่จำหน่ายอาหารขั้นต้น เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปบำบัดและกำจัดต่อไป และเพื่อลดการก่อให้เกิดมลภาวะ ต่อสิ่งแวดล้อม

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548) (ภาคผนวก 3.7)
2. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2548) (ภาคผนวก 3.8)
3. ประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2550)

ข้อ 7 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

แนวทางการดำเนินงาน : มีมาตรการในการป้องกัน และไม่มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร โดยต้องจัดให้มี

- 1) การป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เพื่อสุขลักษณะที่ดี ดังนี้
 - 1.1) จัดให้มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1.2) จัดให้มีการป้องกันด้านโครงสร้างอาคารและการซ่อมบำรุงรักษา ดูแลให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้าสู่อาคาร ป้องกันการกัดแทะ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัย

1.3) ผู้ประกอบกิจการต้องมีการจัดการให้สถานประกอบการถูกสุขลักษณะ เพื่อลดแหล่งอาหาร และน้ำ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย

1.4) กรณีที่มีการใช้สารเคมี เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ต้องปฏิบัติตามวิธีอย่างระมัดระวัง โดยใช้วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

2) การกำจัดแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบการ ในกรณีที่พบตัวหรือร่องรอย ผู้ประกอบกิจการต้องกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย โดยใช้วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ตัวอย่างมาตรการ เช่น เครื่องดักแมลง โดยในปัจจุบันเครื่องดักแมลงมีหลายรูปแบบ เช่น ชนิดที่ใช้แสงไฟล่อแล้วใช้ไฟฟ้าช็อตหรือกาวดัก ชนิดที่พ่นสารฆ่าแมลงออกมาตามระยะเวลา ในกรณีมีการเลือกใช้ต้องเลือกประเภท วิธีกำจัด ให้เหมาะสมกับสถานที่จำหน่ายอาหาร และปลอดภัยต่อมนุษย์ และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก หรือเชื้อ จุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจเกิดจากหรือติดมากับสัตว์ และแมลงนำโรคลงสู่อาหาร ซึ่งรวมถึงสัตว์เลื้อย





**ข้อ 8 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน
อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร**

แนวทางการดำเนินงาน : มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน
อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยดำเนินการตามกฎหมาย
ว่าด้วยการควบคุมอาคาร ดังนี้

กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุม
อาคาร พ.ศ. 2522 หมวด 1 แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย ดังนี้

1) กำหนดให้อาคารต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัยตามข้อ 3 อาคารต้อง
ติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิด และขนาดที่กำหนดไว้ในตาราง
สำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ 1 เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน
1,000 ตารางเมตร ทุกระยจะไม่เกิน 45 เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ 1 เครื่อง

ในกรณีอาคารที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร
ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้นด้วย และระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ อย่างน้อย
ต้องประกอบด้วย

(1) อุปกรณ์แจ้งเหตุที่มีทั้งระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติและระบบแจ้งเหตุ
ที่ใช้มือ เพื่อให้อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน

(2) อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณให้
คนที่อยู่ในอาคารได้ยินหรือทราบอย่างทั่วถึงเพื่อให้หนีไฟ

2) การติดตั้งเครื่องดับเพลิง ต้องติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับ
พื้นอาคารไม่เกิน 1.50 เมตร ในที่มองเห็นสามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถ
นำไปใช้งานได้โดยสะดวก และต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

3) ในกรณีที่อาคารมีความสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไป ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นใน
หลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร ในแต่ละชั้นต้องมีป้ายบอกชั้นและป้ายบอกทางหนีไฟ
ด้วยตัวอักษรขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร หรือสัญลักษณ์ที่อยู่ในตำแหน่งที่
จะมองเห็นได้ชัดเจนตลอดเวลา และต้องมีแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเพียงพอที่จะ
มองเห็นช่องทางหนีไฟได้ชัดเจนขณะเพลิงไหม้

ทั้งนี้ ผู้ประกอบการต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องดับเพลิงเป็น
ประจำทุกเดือน



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า
(1) โฟมเคมี	10 ลิตร
(2) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	4 กิโลกรัม
(3) ผงเคมีแห้ง	4 กิโลกรัม
(4) เฮลอน (HALON 1211)	4 กิโลกรัม

เหตุผล : เพื่อป้องกันและควบคุมการเกิดอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำประกอบ หรือปรุงอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 (ภาคผนวก 3.9)

บทเฉพาะกาล

ตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ข้อ 22 (1) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงภายในกำหนดเวลา 1 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้มีผลใช้บังคับ

****ดำเนินการภายใน 16 ธันวาคม พ.ศ. 2562****



หมวด 2

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 9 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์
ดังต่อไปนี้

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี
สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

แนวทางการดำเนินงาน : อาหารสดที่นำมาปรุงประกอบอาหารจะต้องดำเนินการ
ดังนี้

- 1) มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัย
- 2) มีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ ดังนี้

1) ผัก ผลไม้ ต้องไม่มีคราบสารพิษที่ใช้ในการเกษตร ไม่มีสีขาว
ผิดปกติ หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ และต้องมีการล้างด้วยวิธีการที่
เหมาะสม ดังนี้

- การล้างน้ำไหล โดยแช่น้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลแรง
พอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้ถูกไปมา ประมาณ 2 นาที (ลดได้ร้อยละ 25-60 เปอร์เซ็นต์)

- ล้างด้วยน้ำผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู
ในอัตราส่วน 1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้
แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง (ลดได้ร้อยละ 90 - 95)

- ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู เติมน้ำสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น
5 เปอร์เซ็นต์ ของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้
แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง (ลดได้ร้อยละ 60 - 84)



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2) เนื้อสัตว์สด ต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือกลิ่นเน่าเสีย หรือมีสีแดงผิดปกติ หรือมีลักษณะผิดธรรมชาติของอาหารนั้น ๆ

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและป้องกันอันตรายจากสิ่งปนเปื้อนมา
กับอาหารสด



(2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : มีการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม ให้สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมตามชนิดของอาหาร ดังนี้



1) อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ และ เป็ด เป็นต้น - เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก - เนื้อบด - เครื่องใน เช่น กิ้น ตับ หัวใจ ไข่ เป็นต้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน ไม่เกิน 5 วัน ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน ไม่เกิน 6 เดือน ไม่เกิน 4 เดือน
เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง นก เป็นต้น - เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว - เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น - เครื่องใน เช่น กิ้น ตับ หัวใจ ไข่ เป็นต้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน ไม่เกิน 2 วัน ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน ไม่เกิน 9 เดือน ไม่เกิน 4 เดือน
ปลาและอาหารทะเล - ปลาทั้งตัว - ปลาเป็นชิ้น - กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน ไม่เกิน 2 วัน ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 6 เดือน ไม่เกิน 3 เดือน ไม่เกิน 6 เดือน
ไข่ - ไข่สดทั้งใบ - ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 สัปดาห์ ไม่เกิน 3 สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
			ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน
ผัก - ผักกินใบ เช่น คื่นช่าย ผักกาด ผักชี - ผักกินหัว/ราก เช่น มัน ชিং ข่า แครอท หอม ผือก - ผักกินผล เช่น มะเขือ ผัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 10 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 10 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้ - ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด - ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ละครุด ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2) การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการดังนี้

2.1) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนด และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว

ในการเก็บวัตถุดิบในถังน้ำแข็ง ควรใส่ไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท และแบ่งพื้นที่การจัดเก็บ ระหว่างเนื้อสัตว์ ผักสด กับอาหารปรุงสุก และต้องมีปริมาณน้ำแข็งเพียงพอเพื่อรักษาอุณหภูมิของอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้ต้องไม่นำน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารสดมาบริโภค

2.2) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และ มีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

3) การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

4) อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถังพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอาหารสดประเภทต่าง และสะสม/เก็บรักษาอาหารสด ที่อุณหภูมิเหมาะสมสำหรับการนำไปปรุง/ประกอบ หรือบริโภค

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.





ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการอาหารแห้ง ดังนี้

1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน โดยต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติธรรมชาติของอาหารนั้น

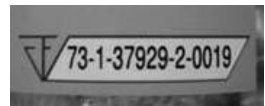
2) มีการจัดเก็บอาหารแห้งอย่างเหมาะสม โดยเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด โดยต้องไม่มีสัตว์ แมลงนำโรครบกวน ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เหตุผล : เพื่อควบคุมวัตถุอันตรายให้มีคุณภาพ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้อง ป้องกันการปนเปื้อน และการเป็นอาหารของแมลงและสัตว์นำโรค โดยปฏิบัติตามหลักการปฏิบัติที่ดีในการเลือกใช้ และเก็บอาหารแห้ง

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ดังนี้

1) ต้องมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหาร ที่ผ่านการตรวจรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)



2) ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร

3) ต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนหลังจากเปิดใช้ มีการถ่ายเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บในตู้เย็น



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เหตุผล : เพื่อควบคุมความปลอดภัยของเครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



ตรวจสอบเลขสารบบอาหาร

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

แนวทางการดำเนินงาน : อาหารประเภทปรุงสำเร็จมีการจัดการดังนี้

- 1) เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 2) มีการป้องกันการปนเปื้อน โดยเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท หรือในตู้เก็บอาหาร (Display) ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรค รวมถึงละอองเสมหะจากผู้ซื้อ และผู้จำหน่ายอาหารได้
- 3) ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรค รวมถึงละอองน้ำลาย/เสมหะจากผู้ซื้อ ในระหว่างรอจำหน่ายควรมีการป้องกันโดยเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท หรือมีตู้เก็บอาหาร (Display) ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนละอองน้ำลาย/เสมหะจากผู้ซื้อและผู้จำหน่ายได้





(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. โดยกำหนดขอบเขตของการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ ดังนี้

1) นิยาม

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวาน และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารพร้อมบริโภคที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการปรุง ประกอบอาหาร อย่างทั่วถึง เช่น ทอด ผัด ต้ม ตุ่น นึ่ง เคี้ยว กวน ฉาบ รมควัน ปิ้ง เผา ย่าง อบ และ วิธีการใช้ความร้อนอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารพร้อมบริโภคที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการปรุง ประกอบอาหาร เป็นอาหารที่จะต้องเสิร์ฟและรับประทานแบบเย็น เช่น สลัด แซนวิช ซูชิ ผัก และผลไม้ตัดแต่ง

“อุณหภูมิห้อง” หมายความว่า อุณหภูมิปกติของบริเวณที่จัดเก็บหรือจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายถึง กระบวนการหรือวิธีการจัดการอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภค เช่น การอุ่น การล้าง การเก็บ อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

2) อุณหภูมิ ระยะเวลาในการปรุง ประกอบอาหารแบบใช้ความร้อนดังแสดงในตาราง



คู่มือการดำเนินงานสุภาพบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ชนิดอาหาร	อุณหภูมิ	ระยะเวลา
1. ไข่ (สำหรับบริการทันที) 2. เนื้อสัตว์ เช่น ปลา หมู เนื้อ เป็นต้น	ไม่น้อยกว่า 63 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 15 วินาที
เนื้อสัตว์ เช่น สัตว์ปีก ปลา เนื้อ สัตว์ป่า เป็นต้น	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 1 วินาที
การปรุงอาหารในไมโครเวฟ	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 2 นาที
ผัก	ไม่น้อยกว่า 57 องศาเซลเซียส	-

3) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังนี้

3.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคร้อน ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ขึ้นไป ในกรณีที่เก็บในอุณหภูมิห้อง และต้องนำมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง

3.2) การอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน ต้องอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึง โดยอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารต้องไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส ดังแสดงในตาราง

ชนิดอาหาร	อุณหภูมิ	ระยะเวลา	ระยะเวลาที่จัดเก็บ ณ อุณหภูมิห้อง
การปรุงและการอุ่นอาหาร	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 15 วินาที	ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
การอุ่นอาหารในไมโครเวฟ	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 2 นาที	ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

กรณีอาหารที่อุ่นแล้วเหลือจากการจำหน่าย หรือการบริการต้องทิ้งทันที



4) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบไม่ใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังนี้

4.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น ต้องเก็บในสภาวะที่เย็นตลอดเวลา ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เช่น อาหารพร้อมบริโภคประเภท สลัด ซูชิ ผลไม้ตัดแต่ง รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นม กะทิ ในปริมาณสูง เช่น สังขยา น้ำสลัด เป็นต้น

4.2) อาหารประเภทผักหรือผลไม้สด ต้องล้างทำความสะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม ก่อนการจำหน่าย หรือให้บริการ

5) อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัยเหมาะสมกับประเภทอาหาร และมีการปกปิดมิดชิด

6) อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการจัดวางเป็นสัดส่วน โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างอาหารดิบ และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และเน่าเสียหรือเสื่อมสภาพด้วยการอุ่นอาหาร เพื่อเป็นการป้องกันการเจริญเติบโตหรือทำลายจุลินทรีย์ (เกณฑ์มาตรฐาน WHO ,Food Code)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. ...

**(3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดย
คำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา**

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ดังนี้

1) การจำหน่ายหรือจัดบริการอาหารต้องจัดวางแยกตามประเภทของอาหาร ไม่ปะปนกัน เช่น อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ผลไม้ และแยกเป็นสัดส่วนจากอาหารดิบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

2) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับชนิดอาหาร มีการปกปิดด้วยวิธีสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กรณีจัดบริการอาหารแบบให้บริการตนเองหรือบุฟเฟต์ และจัดรายการอาหารที่ตั้งโชว์ ต้องจัดให้มีที่ป้องกัน หรือฝาปิดสำหรับอาหารที่จัดบริการ

การใช้ตู้ครอบอาหาร ควรมีลักษณะที่สมบูรณ์ ไม่ชำรุดเสียหาย ทำจากวัสดุที่ไม่แตกหักง่าย มีลักษณะใส เพื่อให้ผู้ซื้อสามารถเห็นอาหารได้อย่างชัดเจน วัสดุที่ใช้ทำตู้ครอบ เช่น กระดาษ อะคริลิก หรือวัสดุชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าหรือดีกว่าได้การออกแบบตู้ครอบอาหารต้องให้เหมาะสมกับการใช้งาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก โดยต้องประกอบด้วย 4 ด้าน คือ ด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา และด้านบน สำหรับในกรณีที่ทำให้ผู้ซื้อเลือกหยิบอาหารเองจากด้านหน้า เช่น สลัดผัก ลูกชิ้นทอด ควรมีแผงครอบด้านบนที่มิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ซื้อสู่อาหาร

การติดตั้งอุปกรณ์ประกอบภายในตู้ครอบอาหาร ต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้ใช้บริการ เช่น หลอดไฟ ภายในตู้ต้องมีที่ครอบหลอดไฟ เพื่อป้องกันเศษหลอดไฟแตกและตกลงไปในอาหาร

เหตุผล : เพื่อจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะเหมาะสม ปลอดภัยสำหรับบริโภค

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : (ร่าง) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. ...





ข้อ 12 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการดื่มหรือเครื่องดื่ม ดังนี้

1) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
- ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยมีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย ออย.) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
- ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร
- ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

2) น้ำดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย
- ต้องสะอาด บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด (มีฝาปิด) และป้องกันการปนเปื้อน โดยมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3) น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด โดยเป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553

เหตุผล :

1. เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำดื่ม เครื่องดื่มและป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะ อุปกรณ์ และสิ่งสกปรกที่อาจปนเปื้อนจากการติดกระเด็นของน้ำและสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ฝุ่นจากพื้น



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2. กรณีกำหนดความสูงที่ 15 เซนติเมตร เนื่องจากน้ำดื่มและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีน้ำหนักมากถ้าจัดวางบนชั้นสูงในปริมาณมากจะทำให้ชั้นรองรับน้ำหนักไม่ไหวอาจพังลงมาได้ ประกอบกับบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทอยู่แล้ว จึงกำหนดความสูงไว้ที่ 15 เซนติเมตร เพื่อให้สามารถปฏิบัติได้จริง และยังมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน โดยให้ทำความสะอาดก่อนนำมาให้บริการแก่ผู้บริโภคดื่มกิน

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553 (ภาคผนวก 3.10)

ข้อ 13 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการน้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด โดยเป็นไปตาม ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำ และป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร



ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการน้ำแข็งที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังนี้

1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (ตามที่ พรบ. อาหาร พ.ศ. 2522 กำหนด) โดยน้ำแข็งต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องเลือกประเภทน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภค เช่น น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งเกล็ด เป็นต้น

2) กรณีมีเครื่องผลิตน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำแข็งสำหรับนำมาบริโภค

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดเก็บน้ำแข็ง ดังนี้

- 1) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 2) ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือบริเวณที่มีน้ำและ
- 3) ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแชร์ร่วมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- 4) ต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

เหตุผล : เพื่อควบคุมความสะอาดของน้ำแข็งหลังการผลิตที่นำมาใช้หรือบริการให้กับผู้บริโภค และป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก หรือน้ำที่กระเด็นจากพื้น

(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคิบบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ

แนวทางการดำเนินงาน : ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคิบบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และควรจัดให้มีภาชนะ หรืออุปกรณ์สำหรับใส่อุปกรณ์สำหรับคิบบหรือตักน้ำแข็ง

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากมือหรืออันตรายทางกายภาพ เช่น เศษแก้วจากการใช้แก้วตักน้ำแข็ง



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

แนวทางการดำเนินงาน : ต้องห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจาก อาหารและภาชนะอุปกรณ์ เพราะจะทำให้น้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสิ่งสกปรกจากพื้นผิวภายนอกของภาชนะ



ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ดังนี้

- 1) ต้องใช้น้ำประปา หรือ
- 2) ในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

แนวทางการดำเนินงาน : ภาชนะบรรจุน้ำใช้ ต้องมีลักษณะดังนี้

- 1) สะอาด ปลอดภัย และมีสภาพดี
- 2) มีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุน้ำใช้ ให้สะอาดอยู่เสมอ

เหตุผล : เพื่อป้องกันน้ำใช้ไม่ให้เป็นปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำใช้



ข้อ 16 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ดังนี้

- 1) ติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว
- 2) จัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร
- 3) ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันสารเคมีที่เป็นอันตรายปนเปื้อนสู่อาหาร และเตรียมพร้อมเมื่อได้รับอันตรายจากสารเคมีชนิดนั้น ๆ

ข้อ 17 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

โดยกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2529) ออกตามความในประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 28 ลงวันที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2514 กำหนดให้ ต้องไม่ตั้งถังก๊าซหุงต้มในห้องรับประทานอาหาร



คู่มือการดำเนินงานสุภาพาอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เหตุผล : เพื่อควบคุมป้องกันอันตรายจากการใช้ก๊าซในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น การเกิดเหตุการณ์ก๊าซรั่ว ไฟไหม้ หรือก๊าซระเบิดที่เกิดจากถังก๊าซหรือท่อส่งไม่ได้มาตรฐาน

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : กฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2529) ออกตามความในประกาศของคณะปฏิวัติ ฉบับที่ 28 ลงวันที่ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2514

ข้อ 18 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ประจุ หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลិតภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

แนวทางการดำเนินงาน :

1) ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ ประจุ หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

2) สามารถใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เหตุผล : เพื่อควบคุม และป้องกันอันตรายจากการนำเมทิลแอลกอฮอล์มาใช้เป็นเชื้อเพลิงอุ่นอาหาร เนื่องจากเป็นอันตรายต่อสุขภาพและอาจถึงแก่ชีวิต เพราะเมทิลแอลกอฮอล์มีความเป็นพิษสูง การเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าจะโดยการหายใจ หรือรับประทานในปริมาณตั้งแต่ 30 มิลลิลิตร จะทำให้ตาบอดหรือปริมาณตั้งแต่ 100 มิลลิลิตร จะทำให้เสียชีวิต

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง : มอก. 950-2547 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมแอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง (เป็นมาตรฐานบังคับที่ต้องขออนุญาตกับ สมอ.)





หมวด 3

สุภาพลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 19 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ดังนี้

1) ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท เช่น สเตนเลส กระเบื้องเคลือบสีขาว แก้ว เมลามีนสีขาวหรืออ่อน เป็นต้น

- กรณีการใช้พลาสติกต้องเป็นไปตามมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

- กรณีภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม น้ำปลา น้ำจิ้ม และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือสเตนเลส (ชนิด 18-8) โดยต้องมีฝาปิด

- กรณีใช้หม้อก๋วยเตี๋ยว ต้องได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องใช้เหล็กกล้าไร้สนิม : ภาชนะหุงต้มที่มีรอยประสานขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน มอก. (มอก. 2440-2552) ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 4043 (พ.ศ. 2552)

2) สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยเก็บในสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด

3) เขียง มีด อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้หั่นจับอาหาร ต้องแยกใช้ตามประเภทอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักสด ผลไม้ โดยมีฝาชี หรืออุปกรณ์ครอบปกปิดในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน

หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ

โดยต้องคำนึงถึงวัสดุสำหรับอาหารร้อน อาหารที่มีไขมันสูง และต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับวิธีการล้างทำความสะอาด เช่น ล้างด้วยมือ ล้างด้วยเครื่องล้างจาน หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ มีดังนี้



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

- ต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุใช้แล้ว ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร เพราะอาจมีสารพิษตกค้างจากสารเคมีต่าง ๆ และโลหะหนักในสีหลุดออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้

- ต้องมีความแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุด สึกหรือ แตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยว และเค็มจัดได้

- รูปแบบทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่องซอก หรือมุมปากไม่แคบ กันไม่ลื่น

- ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะเก็บน้ำดื่มต้องมีฝาปิด มีก๊อก เป็นต้น

เหตุผล : เพื่อป้องกันสารเคมีที่เป็นอันตรายจากภาชนะปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น ภาชนะพลาสติก หรือภาชนะที่มีสีสั่น และเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือเกลือกัดกร่อนสารเคมีจากภาชนะออกมาปนเปื้อนอาหารได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก



(2) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม ดังนี้

1) งาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาด เป็นต้น จัดเก็บโปร่งสะอาด หรือตะแกรง หรือจัดเก็บในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

2) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่ง สะอาด หรือวางเรียงเป็นระเบียบไปทางเดียวกันในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด



ในการจัดเก็บ หรือจัดวาง ภาชนะ อุปกรณ์ ต้องทำให้ภาชนะอุปกรณ์แห้งก่อนจัดเก็บ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ห้ามใช้ผ้าในการเช็ด ภาชนะ อุปกรณ์ เพราะอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ ทั้งนี้ต้องหมั่นทำความสะอาดพื้นผิว หรือภาชนะสำหรับจัดวางหรือเก็บภาชนะ อุปกรณ์ อยู่เสมอด้วย

เหตุผล : เพื่อให้เก็บรักษาภาชนะให้สะอาด และป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคหลังจากการล้าง



(3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

แนวทางการดำเนินงาน : ต้องจัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและแพร่กระจายโรคติดต่อที่มาจากน้ำลายปนเปื้อนลงสู่อาหาร เช่น โรคหวัด โรคคางทูม โรคจากไวรัสตับอักเสบ ชนิดเอ เป็นต้น



(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ให้สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร โดย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว

2) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

เหตุผล : เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงชะลอหรือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค



(5) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหารให้สะอาด มีประสิทธิภาพในการใช้งาน ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

เหตุผล : เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงชะลอหรือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค





ข้อ 20 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอกการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

แนวทางการดำเนินงาน : ต้องจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอกการทำความสะอาด ให้ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ โดย

- 1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอกการทำความสะอาด ต้องมีภาชนะรองรับ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 2) มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

เหตุผล : เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคมามากมายและกินเศษอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อภาชนะ และเกิดการแพร่กระจายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

แนวทางการดำเนินงาน : ต้องทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต โดยกำจัดเศษอาหารและล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนนำไปล้างด้วยวิธีการล้างอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดย

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมสารทำความสะอาด เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด หรือแผ่นใยสังเคราะห์ช่วยในการทำความสะอาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล เพื่อล้างสารทำความสะอาดและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

วิธีการล้างอาจใช้วิธีการล้างด้วยมือ หรือวิธีการล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ หรือวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่าในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

กรณีใช้เครื่องล้างจาน ต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารเร่งแห้ง สารขจัดคราบตะกรัน ควรมีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และต้องมีใบรับรองความปลอดภัยต้องควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อภาชนะ

เหตุผล : เพื่อทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เกิดจากการใช้ภาชนะไม่สะอาดสู่อาหาร ป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดต่อ และป้องกันการปนเปื้อนที่เกิดจากการล้างภาชนะไม่สะอาด



(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

แนวทางการดำเนินงาน : วิธีการการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ประกอบด้วย

- 1) ตากแดด หรือใช้เครื่องอบ
- 2) แช่ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 80 - 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที หรือ
- 3) แช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (ppm.) ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน (ppm.) อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที หรือ



4) แขนในสารเคมีที่ใช้สำหรับฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ อื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่าในการฆ่าเชื้อ เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

กรณีมีการใช้เครื่องลวกซัอนส้อม ต้องหมั่นทำความสะอาดและเปลี่ยนน้ำเป็นประจำ โดยน้ำที่ใช้ลวกควรเป็นน้ำอ่อน เพื่อไม่ให้เกิดตะกรันในเครื่องลวก สำหรับน้ำต้องมีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 80 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ต้องมีการต่อสายดินเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟดูดหรือไฟรั่ว

หมายเหตุ : น้ำอ่อน หมายถึง น้ำที่ผ่านกระบวนการลดความกระด้างได้จากกระบวนการผลิตน้ำอ่อน (softening) หรือ ผ่านกระบวนการรีเวิร์สออสโมซิส (reverse osmosis; RO)

เหตุผล : เพื่อลดจำนวนจุลินทรีย์และสิ่งมีชีวิตอื่นบนภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำมาสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา
กำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

แนวทางการดำเนินงาน : ในกรณีที่พบสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ จะมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุขต่อไป



หมวด 4

สุวลัษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 21 ผู้ประกอบกิการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุวลัษณะดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบกิการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่ก้าหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที้เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้ประกอบกิการและผู้สัมผัสอาหารต้อง

1) มีสุภาพแข็งแรง

2) ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ

ผ่านทางอาหารและน้ำ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรค ในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที้รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นก้าหนดโดยค้าแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ในกรณีที้เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงาน

3) ในกรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี้ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

4) ได้รับการตรวจสอบสุภาพ และมีหนังสือรับรองจากแพทย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อยืนยันว่าไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรค โดยมีวิธีการตรวจสอบสุภาพดังนี้

ในกรณีพบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีอาการท้องเสีย มีไข้ อาเจียน ตัวเหลือง ตาเหลือง หรือเจ็บคอร่วมกับมีไข้ เจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถก้าหนดให้ผู้ประกอบกิการนำผู้สัมผัสอาหารไปตรวจสอบสุภาพเป็นกรณีพิเศษได้



รายการ	รายละเอียดการตรวจ
1. การตรวจสุขภาพทั่วไปโดยแพทย์	เพื่อตรวจสุขภาพโดยทั่วไป เช่น ดูโรคผิวหนัง ความดัน สายตาดูน้ำตาลในเลือด ไขมันในเส้นเลือด
2. ตรวจเอ็กซเรย์ปอด (x-ray) หรือ ตรวจเสมหะ (AFB) ตรวจคอ	เพื่อตรวจสุขภาพปอด เช่น วัณโรค เพื่อตรวจดูการอักเสบของคอ
3. ตรวจเลือด	เพื่อตรวจไวรัสตับอักเสบชนิดเอ
4. ตรวจอุจจาระ หรือ rectal swab culture	เพื่อหาไข่พยาธิ และเชื้อไทฟอยด์ และเพื่อตรวจหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำที่สำคัญเช่น Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera ,พยาธิต่าง ๆ

เหตุผล : เพื่อป้องกันการแพร่กระจายโรคจากผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เนื่องจากผู้สัมผัสอาหารมีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนสูง เพราะเป็นผู้สัมผัสอาหาร ตั้งแต่เริ่มกระบวนการเตรียมปรุง ประกอบจนอาหารได้ถูกส่งถึงผู้บริโภค การป้องกันที่ผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญการที่ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงไม่เป็นพาหะนำโรคเป็นการลดปัจจัยเสี่ยงอีกวิธีการหนึ่งที่จะทำให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย





คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขาภิบาลของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ดังนี้

ส่วนที่ 1 กำหนดนิยามที่เกี่ยวข้อง

ส่วนที่ 2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 4 วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ส่วนที่ 5 การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ในแต่ละส่วนมีรายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 นิยาม

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลที่กำหนด

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า หน่วยงานดังนี้

(1) กรมอนามัย

(2) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

(3) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานกึ่งจำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

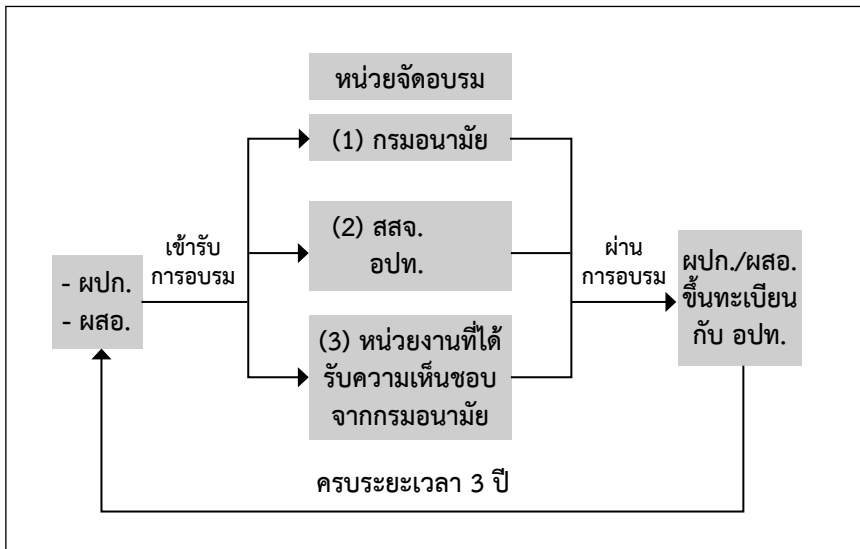


ส่วนที่ 2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

2. ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มาขึ้นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

โดยผู้ประกอบกิจการต้องจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้



ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

3.1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหาร ให้แจ้งกรมนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

การดำเนินการจัดการอบรม ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยาการการอบรม ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

3.2 หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการ
อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

- (1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชา
สุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า
- (2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล
- (3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์
- (4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่นซึ่ง
มีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานดังกล่าว ที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องดำเนินการ
ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

3.3 หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการ
อบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(1) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม
อย่างน้อย 1 คน

(2) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติ สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทางด้าน
วิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล
สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์
สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือ
มีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชน
มาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

(3) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตร
การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(4) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็น
หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่
วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(5) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจระทำการแทนหน่วยงาน
จัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงาน
จัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่
วันที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรอง



3.4 การยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

3.5 อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายพิจารณาคำขอความเห็นชอบ และออกหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ให้เสร็จสิ้นภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ยื่นคำขอ พร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว

ดังนั้น หน่วยงานที่สามารถดำเนินการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ตามที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด ดังแสดงในตาราง

หน่วยงาน	หลักเกณฑ์การเป็นหน่วยงานจัดการอบรม
1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย	สามารถดำเนินการจัดการอบรมได้เลย
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น	ต้องแจ้งกรมอนามัย ก่อนดำเนินการจัดการอบรม
3. หน่วยงานอื่น ๆ (Third Party) ที่ประสงค์เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ <ul style="list-style-type: none"> • สถาบันการศึกษาของรัฐหรือเอกชน ที่มีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า • หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล • หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ • นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ 	จะต้องดำเนินการขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย และขึ้นทะเบียนเป็นหน่วยงานจัดการอบรม ก่อนดำเนินการจัดการอบรม



ส่วนที่ 4 วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

4.1 วิธีการจัดการอบรม

(1) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(2) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศกระทรวงสาธารณสุข ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ต้องสรุปผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรม และแจ้งกรมอนามัยทราบภายใน 1 ปี นับแต่วันถัดจากวันที่ดำเนินการจัดอบรม

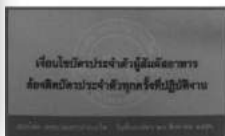
4.2 การวัดผลและประเมินผล และการออกหนังสือรับรอง

(1) จัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามที่กรมอนามัยประกาศกำหนด โดยรายละเอียดการประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม มีดังนี้

หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
1. การทดสอบความรู้ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 โดยแบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ต้องผ่าน จำนวน 40 ข้อ)	1. การทดสอบความรู้ ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80 โดยแบบทดสอบแบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ต้องผ่าน จำนวน 16 ข้อ)
2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80	2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม ร้อยละ 80



(2) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามที่กรมอนามัยประกาศกำหนด และให้มีอายุใช้ได้ 3 ปีนับแต่วันผ่านการอบรม ตัวอย่างหลักฐานรับรอง ดังนี้



ตัวอย่างฉบับตราหรือหลักฐานที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงาน)

ได้รับการขึ้นทะเบียนจากรมอนามัย ในอนุญาตเลขที่

ขอรับรองว่า

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

ให้ไว้ ณ วันที่

(มีอำนาจลงนาม)

4.3 การจัดสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม

(1) ในการจัดการอบรม หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดสถานที่อบรม เพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด ดังนี้

- (1) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกิน 50 คนต่อครั้ง
- (2) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกิน 100 คนต่อครั้ง

(2) ในการจัดการอบรม หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน



4.4 หลักสูตรการอบรม ประกอบด้วย 2 หลักสูตร ดังนี้

(1) หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชา	ระยะเวลา 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน 5 ชั่วโมง
(1) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1 ชั่วโมง
(2) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	1 ชั่วโมง
(3) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	1 ชั่วโมง
(4) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร	1 ชั่วโมง
(5) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร	1 ชั่วโมง
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 1 ชั่วโมง

หมายเหตุ : กรมอนามัย สามารถออกประกาศกำหนดเพิ่มเติม หัวข้ออื่น ๆ ตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป

(2) หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา	ระยะเวลา 6 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน 2 ชั่วโมง
(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	40 นาที
(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	40 นาที
(3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	40 นาที
ภาคปฏิบัติ	จำนวน 1 ชั่วโมง

หมายเหตุ : กรมอนามัย สามารถออกประกาศกำหนดเพิ่มเติม หัวข้ออื่น ๆ ตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยีที่เปลี่ยนแปลงไป



4.5 วิทยากรการอบรม

(1) หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดหาวิทยากรที่มีคุณสมบัติดังแสดงในตาราง

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
<p>1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น</p>	<p>วิทยากร ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาลสุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี
<p>2. หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย</p>	<p>วิทยากร ต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้าน วิทยาศาสตร์บัณฑิต หรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

(2) จำนวนวิทยากรในการอบรม ของแต่ละหลักสูตรดังแสดงในตาราง

หลักสูตร	จำนวนวิทยากรไม่น้อยกว่า (คน)
การอบรมผู้ประกอบการ	2
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขาภิบาลของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

4.6 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมกับผู้ประกอบกิจการหรือผู้สัมผัสอาหาร

(1) หน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(2) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ไม่เกินกว่ากรอบที่กรมอนามัยกำหนดในคู่มือแนวทางการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร โดยต้องแสดงอัตราค่าบริการที่จะเรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละหลักสูตรไม่สูงกว่าที่กรมอนามัยกำหนดเพื่อประกอบการพิจารณา

ส่วนที่ 5 การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

5.1 หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้นลงลายมือชื่อรับรองเอกสาร ส่งเอกสาร ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

5.2 อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย สามารถดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

5.3 กรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติ หรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

5.4 กรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายใน 15 วันนับแต่วันที่ที่มีการเปลี่ยนแปลง



5.5 กรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้

5.6 หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุครั้งละ 5 ปี นับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย

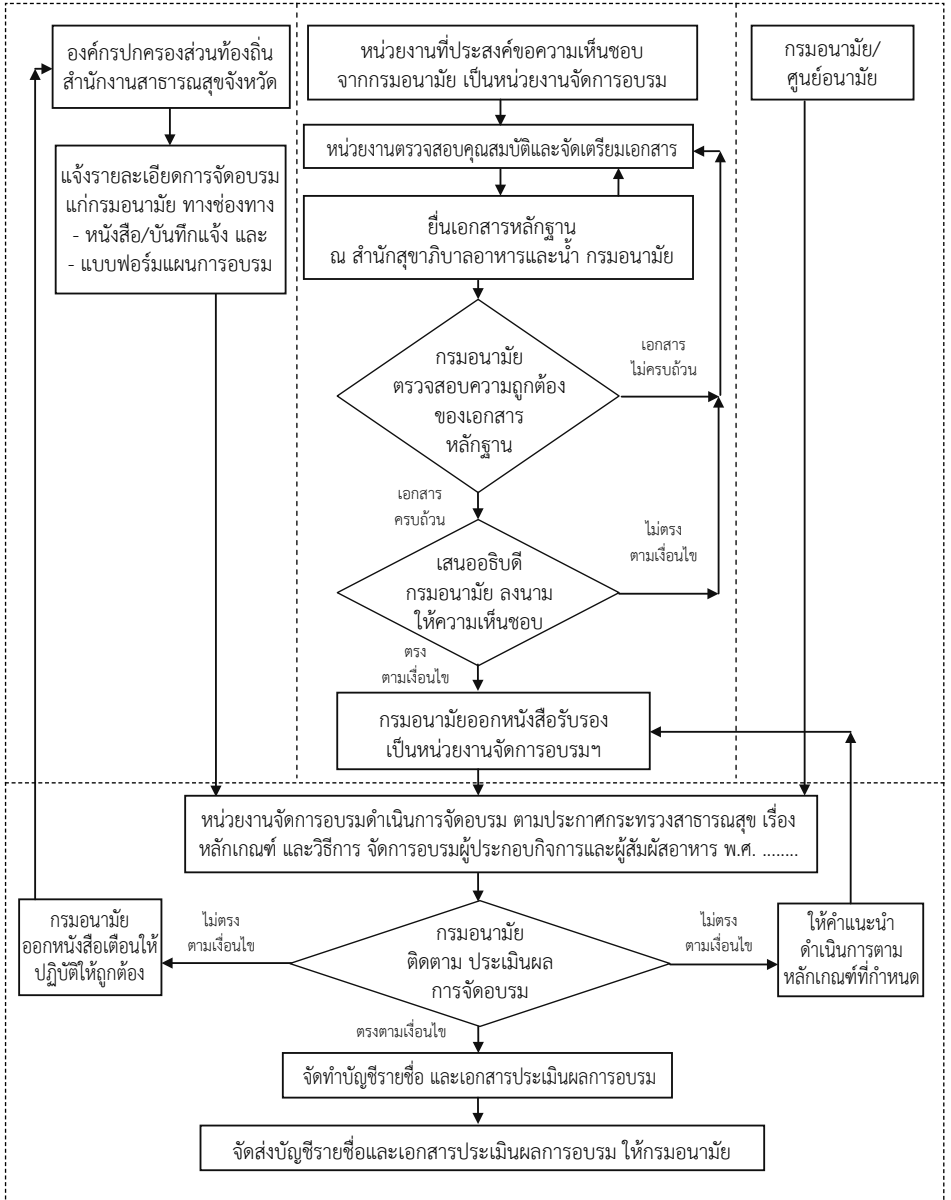
หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินกิจการต่อไป ให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 30 วัน

สำหรับผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับ และยังไม่ครบ 3 ปี นับแต่วันที่ผ่านการอบรมให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้



คู่มือการดำเนินงานสุภาพาอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.





เหตุผล : เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร โดยได้รับความรู้ในระดับมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศ

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการดังนี้

- 1) รักษาความสะอาดของร่างกาย
- 2) แต่งกายสะอาด โดยสวมใส่เสื้อผ้า และอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ โดยสวมใส่เสื้อมีแขน
- 3) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน หรือมีเครื่องแบบที่สะอาด โดยควรเป็นสีขาวหรือสีอ่อน เพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย ไม่ควรมีกระเปาะ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร





คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้สัมผัสอาหาร ต้อง

- 1) ล้างมือ ด้วยน้ำและสบู่ ทุกครั้ง
 - 1.1) ก่อนการเตรียม ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหาร
 - 1.2) หลังออกจากห้องส้วม หลังจากจับสิ่งสกปรก



วิธีล้างมือ 7 ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ทุกขั้นตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้ง 2 ข้าง

2) ปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ

2.1) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด โดยใช้ทัพพี คีมคีบอาหาร ช้อนตัก ตะเกียบคีบ ถังมือ เป็นต้น

2.2) การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดยมีผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่สัมผัสกับส่วนที่สัมผัสอาหาร



- 3) ไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค เช่น
- 3.1) ไม่ใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง
 - 3.2) กรณีที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
 - 3.3) ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือ และนิ้ว
 - 3.4) ไม่พูด คุย หรือ ไอจาม รดอาหาร โดยอาจจะสวมใส่อุปกรณ์ป้องกันน้ำลาย
 - 3.5) ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง-ประกอบอาหาร
 - 3.6) การชิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก
 - 3.7) ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา หรือสัมผัสอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายในขณะที่ปฏิบัติงาน

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร



(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

แนวทางการดำเนินงาน : ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้เหมาะสมตามบริบทของพื้นที่ได้



บทเฉพาะกาล

ข้อ 22 สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลา 180 วันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่กรณีดังต่อไปนี้

แนวทางการดำเนินงาน :

สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลา 180 วัน (วันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2562) ภายในนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ โดยกฎกระทรวงบังคับใช้ วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 และ

(1) การดำเนินการตามข้อ 8 ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อ 8 ภายใน 1 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

(2) การดำเนินการตามข้อ 21 (2) ให้ดำเนินการภายในกำหนดเวลา 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ข้อ 22 (1) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม. ให้แก้ไข/ปรับปรุงตามข้อ 8

ดำเนินการภายใน 1 ปี
(180 วัน + 1 ปี / 16 ธันวาคม พ.ศ. 2562)

ข้อ 22 (2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมฯตามข้อ 21 (2)

ดำเนินการภายใน 2 ปี
(180 วัน + 2 ปี / 16 ธันวาคม พ.ศ. 2563)

ภาคผนวก



ภาคผนวก 1

แบบตรวจสุขภาพภัตตาคารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร
 2. ขนาดพื้นที่ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
 3. การขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งราชการส่วนท้องถิ่น
 - เลขที่
 - ออกเมื่อวันที่
 - ชื่อผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
 - เลขที่
 - ตรอก/ซอย
 - หมู่ที่
 - ถนน
 - ตำบล/แขวง
 - อำเภอ/เขต
 - จังหวัด
4. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
 5. จำนวนผู้ประกอบการ
 - คน จำนวนผู้สัมผัสอาหาร
 - คน
 - ผ่านการอบรมสุขภาพภัตตาคาร
 - คน จากหน่วยงาน/สถาบัน

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องและครบถ้วน
 - ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
- ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
- ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขภาพภัตตาคาร
- ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานขั้นนั้น

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1.1 สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วย การควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด				
6. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				

1.2 สถานที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร และไม่มีน้ำขังบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
7. โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
8. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร				
9. ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย มาใช้บรรจุอาหาร				
10. สารเคมีที่เป็นพิษ หรืออันตราย มีการจัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปูรง จำหน่าย และบริโภคอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
11. มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกันอุบัติเหตุจากการใช้เชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
12. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
13. บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
14. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
15. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
16. มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ				

1.3 ห้องส้วม

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ 				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ค่าความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ้) อย่างน้อย 215 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณเตรียม ปรุงอาหาร อย่างน้อย 300 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 300 Lux				
4. ห้องแช่เย็น อย่างน้อย 100 Lux				
5. ห้องเก็บอาหาร อย่างน้อย 100 Lux				
6. ห้องส้วม อย่างน้อย 100 Lux				

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
4. อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือ เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคที่รอการจำหน่าย หรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ขึ้นไป				
9. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น (เช่น สลัด ซูชิ เป็นต้น) เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1.1 ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
1.2 พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.และ				
2. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
2.1 ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
2.2 เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของ กรมอนามัย พ.ศ. 2553 หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.				
4. น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มี ระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำ ของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
5. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				

2.3 น้ำแข็ง

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)				
2. เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
3. บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉอะและหรือใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ถังที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
6. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ฝักบัว เต้าปอ เต้าไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
9. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.				
10. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากทำความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือ ใช้เครื่องอบ 				

หมวด 4 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น				
2. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด				
3. กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร				
4. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด				
5. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม				
6. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
7. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
8. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือ การกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงาน				

ข้อเสนอแนะ

.....

ลายมือชื่อ

ผู้ตรวจ ตำแหน่ง หน่วยงาน

เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร วันที่ตรวจแนะนำ



ภาคผนวก 2.1

การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร

มาตรฐาน การปฏิบัติงาน องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ชื่อกระบวนการ	รหัสกระบวนการงาน EHA 1000
	การรับรองคุณภาพสถานประกอบกิจการ (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่เสิร์ฟอาหาร/ ตลาดสด, ตลาดนัด/แผงลอยจำหน่ายอาหาร)	แก้ไขครั้งที่ 3: ตุลาคม 2561
	ผู้จัดทำ	วันที่เริ่มใช้เอกสาร : ตุลาคม 2561
	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	จำนวนหน้า : 15 หน้า

1. วัตถุประสงค์

- 1.1 เพื่อให้บุคลากรของท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการ การจัดการ สุขาภิบาลอาหารที่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ
- 1.2 เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ของสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร

2. ขอบเขต

ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดผู้รับผิดชอบ การจัดทำทะเบียน ฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การออก ใบอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การตรวจสอบสุขาภิบาลตามเกณฑ์/ข้อกำหนด การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบ กิจการ และสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม จัดการ บังคับสิ่งแวดลอมที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคต่างๆ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ประชาชนได้รับ การคุ้มครองสิทธิในการบริโภคและการเลือกใช้บริการที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ (เพิ่มเติม) : การตรวจแนะนำมี 2 ลักษณะคือ

1. การรับรองสุขาภิบาลเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจรับรองเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งขั้นตอน วิธีการในการตรวจสอบสุขาภิบาลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร มี 3 วิธีการหลัก ๆ ดังนี้



1. ตรวจสอบแนะนำตามแบบฟอร์มข้อมูลมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด

2. ตรวจสอบแนะนำตามขั้นตอนการปรุง/ผลิตอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ การเสิร์ฟ และการจำหน่ายหรือจัดบริการแก่ผู้บริโภค

3. ตรวจสอบแนะนำตามระบบหมวดหมู่ของส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหาร ได้แก่ สถานที่/โครงสร้าง วัตถุดิบ/อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แม่ลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร

สรุปผลการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง หากมีประเด็นที่ไม่ชัดเจนให้ใช้ความเห็นของคณะกรรมการเป็นข้อยุติกระบวนการรับรองด้านสุขาภิบาลอาหารแบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร)

2. ตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึงตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึงตลาดนัด)

3. การจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

4. เอกสารอ้างอิง

1. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการจัดบริการอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.

2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะสำหรับมินิมาร์ท. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2549.

3. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานโครงการก๊วยเตี๋ยวนามั้ยส่งเสริมคนไทยสุขภาพดี. พิมพ์ครั้งที่ 3. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2552.

4. คู่มือการดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย (อาหารสะอาด รสชาติอร่อย Clean Food Good Taste). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.

5. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 167-88(ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดสด นำซื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2556.
7. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดนัด นำซื้อ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
8. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการ สุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
9. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2558
10. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนด ด้านสุขาภิบาล อาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2559.
11. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก หน้า 19-24 (ลงวันที่ 20 มิถุนายน 2561), 2561.

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขาภิบาลอาหาร-ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1.	<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> กำหนดผู้รับผิดชอบ </div> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; margin-top: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div> </div> </div>	7 วัน	1. มีความรู้ด้าน สาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/ สุขาภิบาลอาหาร) หรือ ผ่านการอบรมด้าน สุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI หรือมีประสบการณ์ใน การทำงาน อย่างน้อย 1 ปีหรือใบรับรองวิชาชีพ ตามกฎหมาย 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ ของผู้รับผิดชอบและ คณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือ มอบหมายผู้รับผิดชอบที่ มีคุณสมบัติตาม มาตรฐานคุณภาพงาน และคณะทำงานด้าน สุขาภิบาลอาหาร	นายกเทศมนตรี
ระยะดำเนินการ					
2.	<div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%; position: relative;"> <div style="position: absolute; top: 50%; left: 50%; transform: translate(-50%, -50%); border: 1px solid black; width: 100%; height: 100%;"></div> </div> </div>	30 วัน	มีทะเบียนข้อมูลสถาน ประกอบกิจการด้าน อาหาร/ ที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และ ปรับปรุงให้เป็นปัจจุบัน อยู่เสมอโดยมีข้อมูล -ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบ กิจการ/ ผู้ประกอบการ/ ผู้สัมผัสอาหาร -การขออนุญาต/ การแจ้ง/การต่ออายุ -รายละเอียดการตรวจ สุลักษณะสถาน ประกอบกิจการ	1. มีฐานข้อมูลทะเบียน สถานประกอบกิจการ จำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ อย่างใดอย่างหนึ่ง โดย - จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล - จัดเก็บในระบบ คอมพิวเตอร์ - จัดเก็บในระบบ ตรวจสอบมาตรฐาน สถานประกอบการด้าน อาหาร กรมอนามัย 2. ในฐานข้อมูลทะเบียน ตามข้อ 1 ครอบคลุม ข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์	ผู้รับผิดชอบและ คณะทำงานที่ได้รับ มอบหมาย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
3.		45 วัน	<p>1. เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบการออก และบังคับใช้ อย่างถูกต้องและทันสมัย ครอบคลุมทุกสถานประกอบกิจการ</p> <p>2. ตรวจสอบสุลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบฟอร์มมาตรฐานที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. สถานประกอบกิจการ ได้รับการตรวจและมีสุลักษณะถูกต้อง ก่อนดำเนินการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต</p>	<p>1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ</p> <p>2. มีเอกสารการตรวจสอบสุลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบฟอร์มมาตรฐานที่ กรมอนามัยกำหนด</p> <p>3. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต มีข้อมูลการตรวจสอบสุลักษณะ</p> <p>-จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล</p> <p>-จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (Excel/Application)</p>	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
4.		15 วัน	<p>ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรมอนามัยและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร</p>	<p>1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร</p> <p>2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง</p> <p>3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด</p> <p>4. มีการแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนให้สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย</p>	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		60 วัน	<ol style="list-style-type: none"> 1. สุ่มตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น โดยการเก็บข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น 2. สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน/การอนุญาตหรือแจ้ง 3. มีช่องทางการสื่อสารความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร 	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบัน 2. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานอย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง 3. มีแผนการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร 4. มีการเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารในเวทีประชุมภาคีเครือข่าย/ชมรมผู้ประกอบการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
6.		20 วัน	สามารถจัดการข้อร้องเรียนและเหตุร้ายค่าอุตามข้อบัญญัติท้องถิ่น การออกคำสั่งตามปกครองและเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีช่องทางการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุร้ายค่าอุ 2. มีมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุร้ายค่าอุ 	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
7.		30 วัน	1. มีการสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร และจัดทำข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ และแฟ้มรวบรวมผลงาน ปีละ 1 ครั้ง 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเวลาเตรียมการ

(1) กำหนดผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารท้องถิ่น/หน่วยงาน กำหนดผู้รับผิดชอบที่มีความรู้ทางด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรพัฒนาเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector: FSI, Basic Food Sanitation Inspector : BFSI หรือหลักสูตรทางด้านอาหารปลอดภัยอื่น ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบอาจเป็นเจ้าของกิจการสาธารณสุขหรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรืออาจเป็นเจ้าพนักงานอื่นที่กฎหมายได้กำหนดให้เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจตราแนะนำ ควบคุม สถานประกอบการเกี่ยวกับอาหารตามระเบียบหรือข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือตามที่มีกฎหมายกำหนด เช่น พ.ร.บ.วิชาชีพการสาธารณสุขชุมชน พ.ร.บ.ส่งเสริมวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นต้น เพื่อให้มีการดำเนินการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการหรือคณะทำงานฯ เพื่อให้มีผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

6.2 ระยะเวลาดำเนินการ

(2) สํารวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์

ข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย สํารวจข้อมูลเพื่อรวบรวมจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบการ/ทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ และปรับปรุงข้อมูลที่มีอยู่ให้เป็นปัจจุบัน ควรจัดเก็บจัดเก็บอยู่ในระบบคอมพิวเตอร์และ/หรือจัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดของข้อมูลที่สำคัญ คือ ชื่อ ที่อยู่



หรือที่ตั้ง เจ้าของ/ผู้ประกอบกิจการ ประเภทกิจการ เอกสารการอนุญาตหรือใบรับแจ้ง
วันที่อนุญาต วันที่ครบกำหนดต่อใบอนุญาต จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ประวัติการเข้ารับการอบรม
ด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจติดตามต่ออายุใบอนุญาต/ใบแจ้ง การผ่านเกณฑ์สุขาภิบาล
 เป็นต้น

(3) การออกใบอนุญาตและการแจ้งประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องมีการตรวจสอบการ
ออกข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติว่ามีการบังคับใช้หรือมีความถูกต้องทันสมัยหรือไม่
โดยที่สถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งนั้น ต้องได้รับการตรวจสอบสุขาภิบาล
ประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจากเจ้าหน้าที่ก่อน เมื่อดำเนินการถูกต้องตามเกณฑ์/
ข้อกำหนดจึงออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบ
กิจการ รายละเอียดขั้นตอนการอนุญาต/การแจ้งตามกระบวนการ EHA 9002, EHA 9003
และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมาย
ว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การ
อำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558

การตรวจสอบสุขาภิบาลสถานประกอบกิจการ สามารถจำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ ได้แก่

1. การรับรองสุขาภิบาลเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจรับรองเพื่อเปรียบเทียบกับดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งต้องเป็น

ผู้ตรวจที่มีอำนาจหน้าที่ตามกฎหมาย ตามรายละเอียดขั้นตอนการตามกระบวนการ EHA 9004,
EHA 9005

กรณีตรวจสอบสุขาภิบาลสถานประกอบกิจการแล้วไม่ถูกสุขาภิบาล ผู้รับผิดชอบ
และคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายต้องให้คำแนะนำผู้ประกอบกิจการด้านอาหารเพื่อปรับปรุง
แก้ไขให้ถูกสุขาภิบาลภายในระยะเวลาที่กำหนด และมีการติดตามผลการดำเนินการปรับปรุง
ในภายหลัง โดยใช้แบบบันทึก 3 ตอน หรือหนังสือราชการส่วนท้องถิ่น หรือแบบบันทึก
ข้อแนะนำอื่นๆ หรือตามแบบฟอร์มการตรวจแนะนำของกรมอนามัย (ในกรณีมีการประกาศ/
กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องให้ยึดตามเกณฑ์ข้อกำหนดในกฎกระทรวงเป็นหลัก) สถานประกอบ
กิจการแต่ละประเภทมีดังนี้

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ
ทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อ
สามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานหรือ
นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร โรงอาหารของสถาบัน เป็นต้น



คู่มือการดำเนินงานสุภาพโภชนาการ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็นดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่เอกชน/หน่วยงานราชการ มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

วิธีการตรวจสอบสุลักษณะ เพื่ออนุญาตสถานประกอบกิจการด้านอาหารแต่ละประเภท ดังนี้

1. **สถานที่จำหน่ายอาหาร:** ตรวจสอบสุลักษณะทางกายภาพตามกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และอาจมีข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่ท้องถิ่นกำหนดที่ไม่ขัดแย้งกับกฎกระทรวงและมีการทดสอบความสะอาด ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมีผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

2. **สถานที่สะสมอาหาร** หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่สะสมอาหารจะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ : ใช้แบบตรวจมินิมาร์ท และซูเปอร์มาร์เก็ต

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสดประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างการพิจารณาว่าเข้าข่ายตลาด ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็นดังนี้

1. เป็นสถานที่ใด ๆ ที่ของเอกชน มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ

2. มีการชุมนุมหรือเป็นที่รวมของผู้ค้าหลายราย หลายผู้ประกอบการ

3. มีการจำหน่ายหรือมีแผงสินค้าประเภทอาหารสด อาหารปรุงหรือของเสี้ง่าย

ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม จำหน่ายเป็นประจำหรือครั้งคราวหรือไม่ก็ตาม ส่วนการขออนุญาตไม่บังคับใช้กับหน่วยงานที่มีหน้าที่เกี่ยวกับการ



จัดตั้งตลาด แต่ต้องปฏิบัติตามด้านสุขลักษณะเช่นเดียวกับเอกชนที่ต้องขอรับใบดำเนินงาน และต้องเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ. การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ตลาด ตามกฎกระทรวง พ.ศ. 2551 แบ่งเป็น 2 ประเภท ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

3. ตลาดประเภทที่ 1 หรือตลาดสด : ใช้แบบตรวจตลาดสด ตล. 1 เก็บและทดสอบ ตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฆ่าแมลง

4. ตลาดประเภทที่ 2 หรือ ตลาดนัด : ใช้แบบตรวจตลาดนัด ตล. 2 เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว

5. แผงลอยจำหน่ายอาหาร : ใช้แบบตรวจแผงลอย ตามเกณฑ์มาตรฐาน 12 ข้อ และมีการทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง (เฉพาะแผงลอยในที่หรือทางสาธารณะ)

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องออกเอกสารการรับรองตามเงื่อนไขของการรับรองให้แก่สถานประกอบกิจการที่ผ่านเกณฑ์การประเมินรับรองคุณภาพ หรือ สำเนาแบบตรวจแนะนำหรือใบอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง/ใบประกาศนียบัตรรับรอง/ บัญชีสัญลักษณ์/เครื่องหมายที่หน่วยงานราชการหรือท้องถิ่นกำหนดโดยจัดทำทะเบียน การอนุญาต/การแจ้งหรือการรับรองตามระบบงานทะเบียนที่ส่วนราชการกำหนดเป็น แฟ้มข้อมูลแยกหมวดหมู่หรือจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลในคอมพิวเตอร์

(4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการดำเนินงานที่ต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวกับสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด โดยเจ้าหน้าที่ต้องมีแผนงาน/โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และจัดอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลการอบรมและสรุปเป็นรายงานเสนอผู้บริหารหน่วยงาน กรณีพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการตามขั้นตอนของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และมีการแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้ผู้เกี่ยวข้องทราบ (ตลาดและการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ อาจกำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตหรือการแจ้งหรือการต่อใบอนุญาตผู้ประกอบการให้ผู้ประกอบการ ว่าต้องผ่านขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพหรือฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้มาก่อนในข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติท้องถิ่น)

6.3 ระยะเวลาติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(5) การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ

การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการเป็นการคุ้มครองผลประโยชน์ของผู้บริโภคที่ยังควบคุมดูแลสถานประกอบการให้ปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมาย เพื่อลดความเสี่ยงหรืออันตรายที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการประกอบการ ซึ่งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น มีหน้าที่โดยตรงในการดูแลความเป็นอยู่ของประชาชนในท้องถิ่น จึงต้องทำหน้าที่ในการคุ้มครองผู้บริโภค และพิทักษ์สิทธิผู้บริโภคตามพระราชบัญญัติคุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. 2522 ด้วย ซึ่งการดำเนินการมีดังนี้

1. มีสรุปรายงานข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบันเช่นเก็บข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคจากหน่วยงานสาธารณสุขในพื้นที่ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมีผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

2. การสุ่มตรวจเฝ้าระวัง โดยกำหนดประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะเฝ้าระวังตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมาย การดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น การสุ่มเฝ้าระวังอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ความสะอาดของสถานประกอบการ การเฝ้าระวังอาหารสะอาดในโรงเรียน เป็นต้น วางแผนการดำเนินการ/การสุ่มตัวอย่างต้องกำหนดเป้าหมาย/นิยามให้ชัดเจน เตรียมเครื่องมือและวิธีการเก็บตัวอย่าง ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามแผนงานที่วางไว้ รวบรวมวิเคราะห์ข้อมูล และสรุปสถานการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการเฝ้าระวัง อาจเป็นรายเดือนหรือรายปีตามลักษณะของการออกแบบระบบเฝ้าระวัง รวมถึงแนวทางการแก้ปัญหา ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น กรณีพบปัญหาเมื่อผู้สัมผัสอาหารไม่สะอาดจากการใช้ชุดทดสอบ SI-2 ที่ให้ผลบวกต้องให้คำแนะนำวิธีการล้างมือ



3. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการสุ่มประเมินสถานประกอบการ ที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานของสถานประกอบการ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของสถานประกอบการที่อนุญาต หรือแจ้ง

4. การสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร จากช่องทางการรับฟังความคิดเห็นและช่องทางการร้องเรียน เมื่อมีประเด็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสิทธิสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคอาหาร จากการใช้บริการสถานประกอบการ ต้องนำประเด็นดังกล่าวมาจัดทำแผนประชุมผู้มีส่วนได้เสียต่าง ๆ เช่น การจัดประชุมภาคีเครือข่ายด้านอาหาร ประชุมชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อจัดทำแผนการสื่อสารความเสี่ยงและแนวทางแก้ไขปัญหา

5. จัดทำสรุปรายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเสนอต่อผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรการ แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

(6) การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายและผู้เกี่ยวข้อง มีการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ ตามกระบวนการ EHA 6000 9004 และ 9005 โดยมีมาตรการป้องกัน หรือมีช่องทางการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

(7) สรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงาน

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตลอดทั้งปีงบประมาณ ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลสถานประกอบการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ การจัดการข้อร้องเรียน เหตุรำคาญ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไขปัญหา ซึ่งควรดำเนินการจัดทำเป็นรูปเล่มรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร

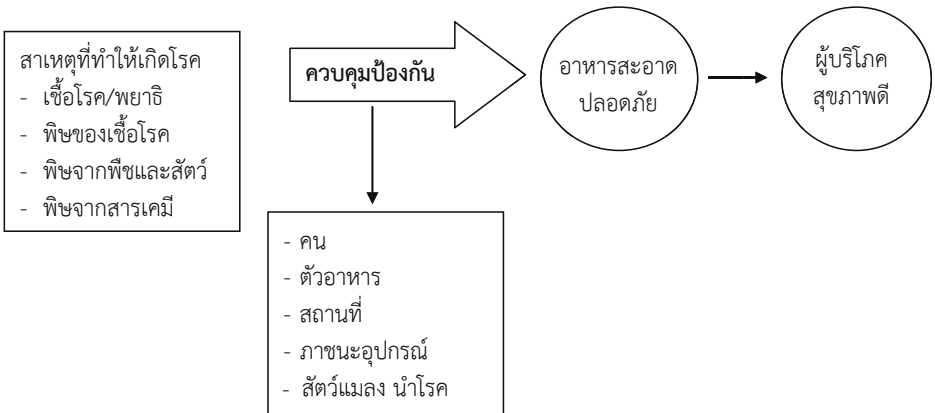


7. คำนิยาม

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียมปรุงประกอบบริการอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ปรุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกต้องลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้องวิธี
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกต้องลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกต้องลักษณะ



แผนภูมิแสดงแนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย



การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

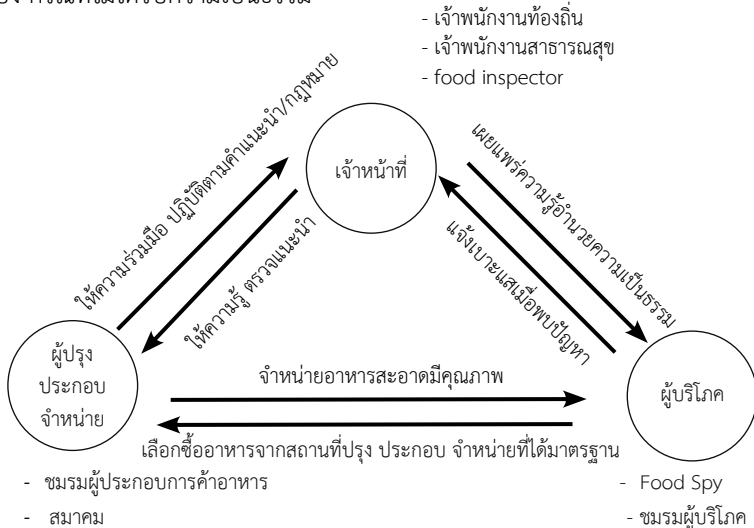
การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้
อาหารไม่สะอาดต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. **เจ้าหน้าที่** หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้
แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตาม
ข้อกำหนดกฎหมายทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้ความ
รู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบ
ดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของ
ผู้บริโภค

2. **ผู้ประกอบการ** หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือ
รับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมาย
ให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

3. **ผู้สัมผัสอาหาร** หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม
ประกอบ ปิ้ง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

4. **ผู้บริโภค** หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือก
บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัยจากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy
(สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติ
ไม่ถูกต้อง มีผลต่อความปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อ
เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/
ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม





คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร ที่ประกอบด้วยกระบวนการรับรองสถานประกอบกิจการ กระบวนการพัฒนาศักยภาพ ผู้สัมผัสอาหาร กระบวนการร้องเรียน กระบวนการเฝ้าระวัง และกระบวนการสื่อสาร สาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบกิจการ หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตลาดทุกประเภท โรงอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ สถานที่ สะสมอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือ ทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อ สามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่จะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณที่นั่งรับประทานหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร โรงอาหารของสถาบัน เป็นต้น สถานที่จำหน่ายอาหาร แบ่งเป็นประเภทได้ดังนี้

ร้านจำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคารที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหาร จนสำเร็จ และจำหน่ายให้แก่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ซึ่งครอบคลุมถึงภัตตาคาร สวนอาหาร ห้องอาหารในโรงแรม ศูนย์อาหาร และหน่วยงานราชการ บางครั้งอาจใช้คำว่าร้านอาหาร

กรณีที่ไม่เข้าข่ายตามกฎหมายกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 คือ กรณีของร้านค้าสวัสดิการ โรงทาน โรงเจ โครงการอาหารกลางวัน สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลของหน่วยงานราชการ ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย ที่ให้บริการอาหารฟรี นั้นไม่ต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (โรงครัวของโรงพยาบาล) หมายถึง สถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล ซึ่งจำแนกโรงพยาบาลออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงพยาบาลชุมชน มีจำนวนเตียงพัก ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป และโรงพยาบาล ศูนย์ และโรงพยาบาลทั่วไป

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือ พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

สถานที่สละสมอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทาง สาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูป ลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่สละสมอาหารจะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ



ซูเปอร์มาร์เก็ต หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีพื้นที่มาก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณมาก จำหน่ายสินค้าทั้งแบบขายส่งและขายปลีก มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหาร เครื่องดื่ม วัสดุอุปกรณ์ เครื่องใช้ไฟฟ้า เครื่องนอน ผู้บริโภคสามารถเลือกซื้อสินค้าได้ หลากหลายชนิด โดยซูเปอร์มาร์เก็ตบางแห่งที่มีขนาดใหญ่ อาจมีการจัดแบ่งพื้นที่เพื่อการจำหน่ายสินค้าในลักษณะอื่น เช่น ร้านอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านค้ารายย่อย

ร้านมินิมาร์ท หรือร้านสะดวกซื้อ หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้าอุปโภคและบริโภค มีพื้นที่การสะสมและจำหน่ายสินค้าไม่มากนัก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณน้อย เป็นการจำหน่ายสินค้าในลักษณะการขายปลีก มักเป็นสินค้าจำเป็นที่ต้องการในปริมาณน้อย สะดวกซื้อ มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหารพร้อมบริโภค เครื่องดื่ม กระจาดชำระ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

อาหารปรุงสำเร็จ หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการปรุงประกอบพร้อมบริโภคได้ทันที

ราชการส่วนท้องถิ่น หมายถึง องค์การบริหารส่วนจังหวัด เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (อปท.) หมายถึง เทศบาลนคร เทศบาลเมือง เทศบาลตำบล องค์การบริหารส่วนตำบล กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือ องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนด

ข้อบัญญัติท้องถิ่น หมายถึง ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นหรือออกโดยราชการส่วนท้องถิ่น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับเขตกรุงเทพมหานคร นายกเมืองพัทยาสำหรับเขตเมืองพัทยา นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล และนายกองค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับเขตองค์การบริหารส่วนตำบล



คู่มือการดำเนินงานสุวกาบาลอาหาร “สถานกั้จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุวลัษณะของสถานกั้จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายถึง บุคคลซึ่งดำรงตำแหน่งที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแต่งตั้งให้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การขออนุญาต หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินการ หากยังไม่ได้รับอนุญาตยังไม่สามารถดำเนินการได้ ซึ่งได้แก่ ตลาดร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่ทางสาธารณะ และกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ (แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องแจ้งในหมวด 8)

การแจ้ง หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเมื่อจะดำเนินการโดยไม่ต้องขออนุญาตก่อนดำเนินการ เพียงแต่แจ้งก็สามารถดำเนินการได้ทันที ซึ่งได้แก่ สถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร

เกณฑ์ หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ จากนักวิชาการ และผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย เกณฑ์ถ้วยเต๋ยวอนามัย

เกณฑ์การขออนุญาต/ การแจ้ง หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือออกรวมทั้งข้อกำหนดชั้นพื้นฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องเช่น กฎหมายผังเมือง กฎหมายควบคุมอาคาร กฎหมายรักษาความสะอาดของบ้านเมือง กฎหมายกรมทางหลวง กฎหมายจราจร เป็นต้น ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์จึงอนุญาตหรือรับรองการแจ้งหรืออาจใช้เกณฑ์ตามมาตรฐาน/ ข้อกำหนดของกรมอนามัยเป็นเกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หรือใช้เกณฑ์การรับรองตามการรับรองต่าง ๆ

มาตรฐาน หมายถึง เกณฑ์ที่มีการใช้ ตรวจสอบ ประเมินผล ปรับปรุงอย่างเป็นระบบถูกต้องตามหลักวิชาการ จนเป็นที่เชื่อถือและยอมรับในระดับสากล (ประเทศ) เช่น มาตรฐานโรงพยาบาล มาตรฐานโรงเรียนอนุบาล มาตรฐานศูนย์เด็กเล็กก่อนอายุ มาตรฐานโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพ

หลักสูตร หมายถึง แนวทางการจัดการศึกษาผ่านกระบวนการการเรียนการสอน เพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ซึ่งผ่านการทดสอบและประเมินผลแล้ว

คู่มือ หมายถึง เอกสาร/ อุปกรณ์/ สื่อ ที่แสดงรายละเอียดหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำได้ถูกต้องอย่างเป็นขั้นตอน



ภาคีเครือข่าย หมายถึง กลุ่ม หรือองค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมหรือสนับสนุนการทำกิจกรรม เพื่อการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น

การพัฒนา หมายถึง การเปลี่ยนแปลงอย่างมีกระบวนการ โดยมีจุดมุ่งหมาย

การพัฒนาศักยภาพ หมายถึง การพัฒนาเพิ่มพูนความรู้ความเข้าใจ ทักษะ ความชำนาญ และความสามารถในการปฏิบัติหน้าที่ รวมทั้ง การพัฒนาด้านคุณธรรมและจริยธรรมได้อย่างมีประสิทธิภาพตลอดเวลา

การฝึกอบรม หมายถึง กิจกรรมที่มุ่งเน้นสร้างความรู้ความเข้าใจ ทักษะ และแนวคิดใหม่ ให้กับบุคลากร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อนำไปพัฒนาการปฏิบัติงานให้ได้ประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น

การเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเฝ้าดู การสังเกตติดตาม สิ่งที่น่าสนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะมีปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับ อาหาร ประจุสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานที่ประกอบกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/ เชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การสื่อสารสาธารณะ หมายถึง การสื่อสารไปสู่คนเป็นจำนวนมาก ซึ่งสารที่ ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทศนคติของผู้รับสาร เช่น การพูด การปราศรัยของผู้นำทางการเมือง ผู้นำทางสังคม หรือบุคคลสาธารณะอื่นๆ ที่มีอิทธิพลต่อผู้คนในสังคม เป็นต้น

การสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเผยแพร่หรือการสื่อสาร เกี่ยวกับความสะอาดปลอดภัยของสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยอาศัยผู้นำทางสังคม ผู้นำทางด้านความคิดและเป็นที่ยอมรับในท้องถิ่นเช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

แนวทางการประเมินการจัดการกระบวนการระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม ขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

การประเมินการจัดการกระบวนการ ตามระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จะพิจารณาจากกระบวนการที่กำหนดไว้ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การดำเนินงานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและเป็นการดำเนินงานที่ประกอบด้วยกิจกรรมสำคัญที่จะส่งผลต่อประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี คุ้มครองสิทธิในการรับบริการจากสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ซึ่งได้แก่กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งมี 3 ประเด็นย่อย ดังนี้

- EHA : 1001 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านอาหาร, โรงอาหาร), สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต))
- EHA : 1002 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 : ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด)
- EHA: 1003 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่ทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 8.1 แบบตรวจ สุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- 8.2 แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท
- 8.3 แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต
- 8.4 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำซื้อ (ตล.1)
- 8.5 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด นำซื้อ (ตล.2)
- 8.6 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 8.7 ชุดทดสอบภาคสนามต่าง ๆ เช่น ชุดตรวจสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรีย SI-2 หรือ อ.13
- 8.8 ชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลง



ภาคผนวก 2.2

การออกหนังสือรับรองการแจ้ง

มาตรฐานการปฏิบัติงาน สำหรับองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ชื่อกระบวนการ การออกหนังสือรับรองการแจ้ง	รหัสกระบวนการ EHA 9002
		แก้ไขครั้งที่ 2 : กันยายน 2559
	ผู้จัดทำ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข	วันที่เริ่มใช้เอกสาร 1 ตุลาคม 2559
		จำนวนหน้า : 5 หน้า

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้ง ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้อย่างถูกต้อง

2. ขอบเขต

ครอบคลุมการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แบ่งเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะเตรียมการ ระยะดำเนินการ และระยะผลสัมฤทธิ์ เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการกำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ การมีคู่มือสำหรับประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ การสำรวจกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง การรับคำขอ การออกใบรับแจ้ง การตรวจเอกสาร การออกหนังสือรับรองการแจ้ง การแจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด การตรวจติดตามสุลักษณะและการชำระค่าธรรมเนียมในเวลาที่กำหนด จนถึงการใช้ครุภัณฑ์และสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



4. เอกสารอ้างอิง

1. คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 4/2547 เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2547), 2547.
2. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 27-52 (ลงวันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2535), 2535.
3. พระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 132 ตอนที่ 4 ก หน้า 1-8 (ลงวันที่ 22 มกราคม พ.ศ. 2558), 2558.
4. พระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 113 ตอนที่ 60 ก หน้า 1-24 (ลงวันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2539), 2539.



5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะ เวลา	มาตรฐานคุณภาพ งาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1		1 วัน	1. มีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายสาธารณสุขในเรื่องหนังสือรับรองการแจ้งหรือมีประสบการณ์ในการทำงาน อย่างน้อย 1 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบ	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพงาน	เจ้านักงานท้องถิ่น
ระยะดำเนินการ					
2		1 วัน	การดำเนินการจัดทำคู่มือสำหรับประชาชนตาม มาตรา 7 วรรคสองแห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558	คู่มือสำหรับประชาชนและปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้ยื่นคำขอ และเผยแพร่ทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
3		อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	แผนการสำรวจกิจการ	มีข้อมูลกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
4		ภายในวันที่รับแจ้ง	การรับคำขอตาม มาตรา 38 และออกใบรับแจ้งตาม มาตรา 48 วรรคสองของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	แบบคำขอและใบรับแจ้ง	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย



คู่มือการดำเนินงานสาขาวิชาอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
5		ภายในวันที่รับแจ้ง	การตรวจสอบเอกสารหลักฐานตามมาตรา 8 วรรคหนึ่ง แห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 และมาตรา 48 วรรคสามของ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	หนังสือบันทึกความบกพร่องแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันทีเพื่อให้แก้ไขความไม่ถูกต้องหรือยื่นเอกสารเพิ่มเติม	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
6		ภายใน 7 วันทำการ	การแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตหรืออนุญาตตาม มาตรา 48 วรรคห้าของ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	- หนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอ - หนังสือคำสั่งไม่อนุญาต - ทะเบียนการออกหนังสือรับรองการแจ้ง	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
7		ภายในเวลาที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น	การดำเนินการตรวจติดตามสุลักษณะและการชำระค่าธรรมเนียมตามข้อกำหนดท้องถิ่น	รายงานการตรวจสุลักษณะและการติดตามการชำระค่าธรรมเนียม	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
8		ปีละ 1 ครั้ง	ดำเนินการสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้งอย่างครอบคลุมในประเด็นที่เกี่ยวข้อง	รายงานสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้งและการชำระค่าธรรมเนียม	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย



6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเตรียมการ

(1) กำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมอบหมายเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่นตนให้รับผิดชอบในการดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้ง โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดังกล่าวต้องเป็นผู้ที่เคยผ่านการอบรมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเรื่องหนังสือรับรองการแจ้ง

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) จัดทำคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ จัดให้มีคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ (คู่มือดังกล่าวใช้ในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับคำขอและเป็นรายละเอียดให้ประชาชนได้รับทราบเกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอน รวมถึงระยะเวลาในการออกหนังสือรับรองการแจ้ง) โดยปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้มีการยื่นคำขอหรือมีการเผยแพร่ตามสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (ตามมาตรา 7 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558)

(3) สืบวจกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดำเนินการสำรวจกิจการที่เข้าข่ายต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้งตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยดำเนินการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการมาขอหนังสือรับรองการแจ้งให้ครอบคลุมทุกกิจการ

(4) รับคำขอและออกใบรับแจ้ง

ผู้รับผิดชอบรับคำขอแจ้ง ที่ผู้ประกอบการยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ออกใบรับแจ้งภายในวันที่รับแจ้ง ตามมาตรา 48 วรรคสอง

(ใบรับแจ้งดังกล่าวให้ใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมีได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ แต่หากมีการตรวจสอบเอกสารหลักฐานที่ยื่นคำขอถูกต้องและครบถ้วนแล้ว เจ้าพนักงานท้องถิ่นสามารถออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ได้ภายในวันที่ยื่นคำขอแจ้ง พร้อมชำระค่าธรรมเนียม)



คู่มือการดำเนินงานสุวกิบาลอาหาร “สถานกั้จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุวลัษณะของสถานกั้จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(5) ตรวจจับเอกสาร

5.1 หากเอกสารถูกต้อง เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 7 วันนับจากวันที่ได้รับแจ้ง ตามมาตรา 48 วรรคสาม

5.2 หากเอกสารไม่ถูกต้อง เจ้าพนักงานท้องถิ่นแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันทีในวันที่ได้รับแจ้งเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายใน 7 วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 โดยให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกนั้นด้วย เมื่อผู้ยื่นคำขอแจ้งได้ยื่นเอกสารถูกต้องสมบูรณ์ เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 7 วัน นับแต่วันที่ได้รับการแจ้งให้มายื่นเอกสารใหม่

5.3 ระยะเวลาติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(6) ออกหนังสือรับรองการแจ้ง /แจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด

ออกหนังสือรับรองการแจ้งหรือหากผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขตามระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกความบกพร่องดังกล่าวเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุด

(7) ตรวจจับติดตามสุวลัษณะและการชำระค่าธรรมเนียมในเวลาที้กำหนด

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบตรวจติดตามสุวลัษณะและการชำระค่าธรรมเนียมของผู้ที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการแจ้ง ถ้ามิได้ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้ออกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

(8) วิเคราะห์และสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้ง วิเคราะห์และสรุปผลในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น จำนวนกิจการที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง และกิจการที่แจ้งคำสั่งเป็นอันสิ้นสุดและการชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น



7. คำนิยาม

7.1 “**เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ**” หมายความว่า พนักงานหรือข้าราชการของราชการส่วนท้องถิ่นที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบงานนั้น

7.2 “**เจ้าพนักงานสาธารณสุข**” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

7.3 “**เจ้าพนักงานท้องถิ่น**” หมายความว่า

- (1) นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด
- (2) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (3) นายกองค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล
- (4) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- (5) นายกเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา
- (6) หัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่นสำหรับในเขตราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

ชื่อหนังสือ “แนวทางการปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ส่วนที่ 2 การปฏิบัติงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เรื่อง การอนุญาตการออกคำสั่ง และการยึดอายัด” หน้า 436 - 447, กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, ISBN 978-616-11-2626-1, พิมพ์ครั้งที่ 4, พ.ศ. 2558 จำนวน 3,500 เล่ม, โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

8.1 ตัวอย่างแบบฟอร์มการแจ้ง

8.1.1) แบบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร

8.1.2) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสสมอาหาร

8.1.3) แบบ นส.2/1 หนังสือแจ้งความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องนำมายื่นเพิ่มเติม ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ซึ่งต้องจัดทำหนังสือแจ้งภายในวันที่ยื่นคำขอแจ้งการประกอบกิจการ

8.1.4) แบบ คส. 4/1 เรื่อง คำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด



ภาคผนวก 2.3 การออกใบอนุญาต

มาตรฐานการปฏิบัติงาน สำหรับองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ชื่อกระบวนการ การออกใบอนุญาต	รหัสกระบวนการ EHA 9003
		แก้ไขครั้งที่ 2 : กันยายน 2559
	ผู้จัดทำ ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข	วันที่เริ่มใช้เอกสาร 1 ตุลาคม 2559
		จำนวนหน้า : 6 หน้า

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการอนุญาตการประกอบกิจการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้อย่างถูกต้อง

2. ขอบเขต

ครอบคลุมการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการอนุญาตการประกอบกิจการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แบ่งเป็น 3 ระยะ ได้แก่ ระยะเตรียมการ ระยะดำเนินการ และระยะผลสัมฤทธิ์ เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการกำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ การมีคู่มือสำหรับประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ การสำรวจกิจการที่ต้องมาขอใบอนุญาต การรับคำขอ อนุญาตประกอบกิจการ การตรวจเอกสาร การตรวจสอบสุ่มลักษณะ การอนุญาตพร้อมเก็บค่าธรรมเนียม หรือการแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต การติดตามให้ยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ และการชำระค่าธรรมเนียม จนถึงการวิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาต

3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



4. เอกสารอ้างอิง

1. คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 3 /2543 เรื่อง การขอต่ออายุใบอนุญาตตามมาตรา 55 และการปรับตามมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. 2535 (ลงวันที่ 20 ธันวาคม พ.ศ. 2543), 2543.
2. คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 4/2547 เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งแห่งพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ.2535 (ลงวันที่ 14 ตุลาคม พ.ศ. 2547), 2547.
3. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 27-52 (ลงวันที่ 5 เมษายน พ.ศ. 2535), 2535.
4. พระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 132 ตอนที่ 4 ก หน้า 1-8 (ลงวันที่ 22 มกราคม พ.ศ. 2558), 2558.
5. พระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 113 ตอนที่ 60 ก หน้า 1-24 (ลงวันที่ 14 พฤศจิกายน พ.ศ. 2539), 2539.



คู่มือการดำเนินงานสุภาพาอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอนที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1	<pre> graph TD A([กำหนดผู้รับผิดชอบ]) </pre>	1 วัน	1. มีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายสาธารณสุขในเรื่องใบอนุญาตหรือมีประสบการณ์ในการทำงานอย่างน้อย 1 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบ	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพงาน	เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ระยะดำเนินการ					
2	<pre> graph TD A[จัดทำคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ] </pre>	1 วัน	การดำเนินการจัดทำคู่มือสำหรับประชาชนตามมาตรา 7 วรรคสองแห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558	คู่มือสำหรับประชาชนและเปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้ยื่นคำขอและเผยแพร่ทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
3	<pre> graph TD A[ตรวจสอบกิจการที่ต้องมาขอใบอนุญาต] </pre>	อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	แผนการสำรวจกิจการ	ข้อมูลกิจการที่ต้องได้รับใบอนุญาตตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในพื้นที่	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
4	<pre> graph TD A[รับคำขออนุญาตประกอบกิจการ] </pre>	1 วัน	การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการขออนุญาตประกอบกิจการตามมาตรา 55	แบบคำขอรับใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย

คู่มือการดำเนินงานสุภาพโภชนาการ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
5		ภายใน วันที่ รับคำขอ	<p>แห่ง พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535</p> <p>การตรวจสอบ เอกสารหลักฐาน ตามมาตรา 8 วรรคหนึ่ง แห่ง พ.ร.บ.การอำนวยการ ความสะอาดใน การพิจารณา อนุญาตของทาง ราชการ พ.ศ. 2558 และ มาตรา 56 วรรคหนึ่งแห่ง พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535</p>	<p>- มีการออก หนังสือบันทึก ความบกพร่อง แจ้งให้ผู้ยื่น คำขอทราบ ทันที - ผลการตรวจ เอกสาร</p>	ผู้รับผิดชอบ ที่ได้รับ มอบหมาย
6		ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ เอกสาร ครบถ้วน	<p>การตรวจสอบ สุลักษณะของ สถานประกอบ กิจการให้เป็นไป ตามข้อกำหนด ท้องถิ่นหรือกฎ กระทรวงฯ</p>	<p>รายงานผลการ ตรวจสอบสุลักษณะ ของสถาน ประกอบกิจการ ที่ยื่นขอรับ ใบอนุญาต</p>	เจ้าพนักงาน สาธารณสุข หรือผู้ซึ่ง ได้รับแต่งตั้ง จากเจ้า พนักงาน ท้องถิ่น
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
7		หรือขยาย เวลาในการ ใบอนุญาตได้ 2 ครั้งจะ ไม่เกิน 15 วัน	<p>การออก ใบอนุญาตหรือ หนังสือแจ้งไม่ อนุญาตตาม มาตรา 56 วรรคสองและ วรรคสามแห่ง พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535</p>	<p>หนังสือ ใบอนุญาตการ ประกอบ กิจการและ ทะเบียนการ ออกใบอนุญาต</p>	เจ้าพนักงาน ท้องถิ่น



คู่มือการดำเนินงานสุภาพโภชนาการ “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
8	<p>ติดตามให้ยื่นคำขอออกใบอนุญาตสิ้นอายุ และการชำระค่าธรรมเนียม</p>	ภายในเวลาที่ กำหนดไว้ใน ข้อกำหนด ท้องถิ่น	การแจ้งให้ผู้ ประกอบกิจการ มายื่นขอต่ออายุ ใบอนุญาต	เอกสารแสดง ข้อมูลผู้ขอรับ ใบอนุญาต มายื่นคำขอต่อ อายุใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบ ที่ได้รับ มอบหมาย
9	<p>วิเคราะห์และสรุปผลการ ออกใบอนุญาต</p>	ปีละ 1 ครั้ง	การสรุปผลการ ออกใบอนุญาต อย่างครอบคลุม ในประเด็นที่ เกี่ยวข้อง	รายงานสรุปผล การออก ใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบ ที่ได้รับ มอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเวลาเตรียมการ

(1) กำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมอบหมายเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่นตน ให้รับผิดชอบในการดำเนินการออกใบอนุญาต โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดังกล่าวต้องเป็นผู้ที่เคยผ่านการอบรมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเรื่องใบอนุญาต

6.2 ระยะเวลาดำเนินการ

(2) คู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ จัดให้มีคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ (คู่มือดังกล่าวใช้ในการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่ผู้รับคำขอและเป็นรายละเอียดให้ประชาชนได้รับทราบเกี่ยวกับกระบวนการขั้นตอน รวมถึงระยะเวลาในการอนุญาต) โดยปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้มีการยื่นคำขอหรือมีการเผยแพร่ตามสื่ออิเล็กทรอนิกส์ (ตามมาตรา 7 วรรคสองแห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.2558)

(3) สำนวจกิจการที่ต้องมาขอใบอนุญาต

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดำเนินการสำวจกิจการที่เข้าข่ายต้องมาขอใบอนุญาตตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยดำเนินการอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการมาขอใบอนุญาตให้ครอบคลุมทุกกิจการ



(4) รับคำขออนุญาตประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบรับคำขออนุญาต/คำขอต่ออายุใบอนุญาตที่ผู้ประกอบการยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(5) ตรวจเอกสาร

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานพื้นที่ ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 รวมถึงเอกสารประกอบที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

- หากเอกสารไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไข/เพิ่มเติม เพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกด้วย เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานพื้นที่

- หากผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขคำขอหรือไม่ส่งเอกสารเพิ่มเติมให้ครบถ้วนตามที่กำหนดในแบบบันทึกความบกพร่องให้ผู้รับผิดชอบส่งคืนคำขอ เมื่อพ้นกำหนดระยะที่ให้แก้ไข

(6) ตรวจสอบสุลักษณะ

ผู้รับผิดชอบจะต้องตรวจสอบสภาพด้านสุลักษณะของสถานประกอบกิจการตามข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎหมายที่เกี่ยวข้องภายใน 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 56 ว่ากิจการนั้นถูกสุลักษณะหรือไม่ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

เมื่อผู้รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุลักษณะแล้ว ให้ทำรายงานและเสนอความเห็น ต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้เป็น 2 กรณี ดังนี้

(ก) กรณีที่มีสภาพถูกต้องครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง หรือถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใดๆ เพิ่มเติมจากที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น เป็นเฉพาะราย ให้เสนอความเห็น “สมควรออกใบอนุญาต” หรือ “สมควรออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไข” ได้



คู่มือการดำเนินงานสุภาพบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุภาพลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(ข) กรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้ผู้รับผิดชอบที่ทำการตรวจสภาพมีคำแนะนำให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วนภายในระยะเวลาอันสมควร ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามคำแนะนำให้เสนอความเห็น “ไม่สมควรออกใบอนุญาต” พร้อมด้วยเหตุผลดังกล่าว

6.3 ระยะเวลาติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(7) ออกใบอนุญาต/แจ้งคำสั่งไม่อนุญาต

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่ง ไม่อนุญาต พร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนด ในข้อบัญญัติท้องถิ่น (มาตรา 56 วรรคสอง)

ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาข้างต้น ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน 2 ครั้ง ๆ ละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้ง ให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาดังกล่าว หรือตามที่ได้ขยายเวลาแล้วนั้นแล้วแต่กรณี (มาตรา 56 วรรคสาม) โดยปฏิบัติดังต่อไปนี้ หากยังไม่สามารถดำเนินการได้แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้คำขออนุญาตทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุก 7 วันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จพร้อมสำเนาแจ้ง สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) ทราบทุกครั้ง

(ก) กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบอนุญาต ให้มีหนังสือแจ้งการอนุญาตแก่ผู้ขออนุญาตทราบ โดยกำหนดให้ผู้ขออนุญาตต้องไปรับใบอนุญาตที่สำนักงานราชการส่วนท้องถิ่นภายในระยะเวลาอันสมควร (ทั้งนี้ไม่ควรเกินกว่า 15 วันนับแต่วันที่รับหนังสือแจ้ง)

(ข) กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะไม่ออกใบอนุญาต ก่อนที่จะมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องมีหนังสือแจ้งข้อเท็จจริงและเหตุที่จะไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการเพื่อให้ผู้ขออนุญาตได้มีโอกาสดำเนินคดีอาญาหรือชี้แจงแสดงหลักฐานของตนภายในกำหนดเวลาอันสมควร (มาตรา 30 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539) โดยหากล่วงเลยกำหนดเวลาดังกล่าวแล้วผู้ขออนุญาตไม่แจ้งความเห็นใด ๆ หรือมีการแจ้งความเห็น แต่ผู้รับผิดชอบเห็นว่าไม่มีเหตุผลเพียงพอ เจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงออก “คำสั่งไม่อนุญาต” (มาตรา 56 วรรคสอง) โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องระบุงรณีกาารใช้สิทธิอุทธรณ์ (มาตรา 40 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการ



ทางปกครอง พ.ศ. 2539) ต่อร์ัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขตามมาตรา 66 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ไว้ในคำสั่งดังกล่าวด้วย

(8) ติดตามให้ยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุและการชำระค่าธรรมเนียมเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบตรวจติดตามให้ผู้ประกอบกิจการ (กรณีรายเก่า) ให้มายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนสิ้นอายุและชำระค่าธรรมเนียม เช่น การทำหนังสือติดตาม เป็นต้น

(9) วิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาต วิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาตในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น จำนวนกิจการที่ออกใบอนุญาต กิจการที่แจ้งคำสั่งไม่อนุญาต และการชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น

หมายเหตุ

1) ใบอนุญาตที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้มีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียง ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้นเท่านั้นตามมาตรา 55

2) การขอต่อใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอ (ตามขั้นตอนที่ 4) พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต หากมายื่นขอต่อใบอนุญาตแล้วไม่ชำระค่าธรรมเนียมการต่อใบอนุญาตตามกำหนด เจ้าพนักงานท้องถิ่น มีอำนาจปรับฐานชำระค่าธรรมเนียมล่าช้า (ให้ดูที่กระบวนการเปรียบเทียบปรับและการดำเนินคดี)

3) หากยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหลังใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว ต้องดำเนินการขออนุญาตใหม่

7. คำนิยาม

7.1 “เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ” หมายความว่า พนักงานหรือข้าราชการของราชการส่วนท้องถิ่นหรือราชการส่วนภูมิภาคที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบงานนั้น

7.2 “เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



คู่มือการดำเนินงานสุภาพบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

7.3 “เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า

- (1) นายกองค้การบริหารส่วนจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด
- (2) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (3) นายกองค้การบริหารส่วนตำบลสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล
- (4) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- (5) นายกเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา
- (6) หัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่กฎหมาย

กำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่นสำหรับในเขตราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

8.1 ตัวอย่างแบบฟอร์มการอนุญาต

- 1) แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
- 2) แบบ นส.3 ขอให้แก้ไขความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอรับ

ใบอนุญาต/คำขอต่อใบอนุญาตการประกอบกิจการ

3) แบบ นส.2/1 หนังสือแจ้งความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องนำมายื่นเพิ่มเติม ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ซึ่งต้องจัดทำหนังสือแจ้งภายในวันที่ยื่นคำขอแจ้งการประกอบกิจการ

4) แบบหนังสือ เรื่อง คำแนะนำให้แก้ไขปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ

5) แบบบันทึกข้อความ เรื่อง รายงานผลการตรวจสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบการพิจารณาการอนุญาต

- 6) แบบหนังสือ เรื่อง แจ้งเหตุผลการไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ
- 7) แบบหนังสือ เรื่อง แจ้งขยายเวลาการพิจารณาอนุญาตประกอบกิจการ
- 8) ใบอนุญาต
- 9) แบบหนังสือ เรื่อง แจ้งการอนุญาตประกอบกิจการ
- 10) แบบ คส. 5/1 คำสั่งไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ
- 11) แบบ คส. 5/2 คำสั่งไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ



ภาคผนวก 3.1

การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการและองค์กรรัฐวิสาหกิจ

นางสาววราลักษณ์ ศรีแดง
นิติกร ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามมาตรา 4 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารไว้โดยให้ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตรต้องขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนจึงจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารได้ และกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนจึงจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารได้ ทั้งนี้จะไม่รวมถึงกรณีการขายอาหารในตลาด (มาตรา 38)

อย่างไรก็ตาม ยังมีข้อสงสัยในการดำเนินงานของเจ้าพนักงานท้องถิ่นว่ากรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ของหน่วยงานราชการหรือองค์กรรัฐวิสาหกิจต่าง ๆ เช่น โรงอาหารหรือร้านค้าสวัสดิการที่มีการจำหน่ายอาหารซึ่งเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามความหมายแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 นั้นจะต้องดำเนินการยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและต้องเสียค่าธรรมเนียมการประกอบกิจการหรือไม่ อย่างไร

ต่อประเด็นนี้ คณะกรรมการสาธารณสุขได้มีความเห็นว่า การจำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจ เช่น โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศาลากลางจังหวัด องค์กรโทรศัพท์ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เป็นต้น ไม่ว่าจะเข้าไปใช้พื้นที่โดยการได้รับอนุญาตหรือการเช่าจากหน่วยงานนั้นก็ตามจะต้องควบคุมในลักษณะ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และต้องขอรับใบอนุญาตหรือต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นแล้วแต่กรณีก่อนดำเนินการ รวมถึงการ



คู่มือการดำเนินงานสุภาพาอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

จำหน่ายอาหารในบริเวณสถานีขนส่ง สถานีรถไฟหรือชานชาลาด้วย ทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่เป็น ชุมหรือแผงที่มีที่ตั้งชัดเจนและเป็นประจำด้วย แต่สำหรับกรณีการเร่ขายอาหารหรือสินค้าจะ ต้องควบคุมในลักษณะ “การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ”

ในส่วนการเก็บค่าธรรมเนียมการประกอบกิจการนั้น พระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้กำหนดให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติของท้องถิ่น กำหนดอัตราค่าธรรมเนียมตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนด ในกฎกระทรวง (มาตรา 63) ในกรณีที่มีข้อบัญญัติของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับการ ดำเนินกิจการที่ต้องแจ้งหรือต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แล้ว ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราและ ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติของท้องถิ่นตลอดเวลาที่ยังดำเนินการ (มาตรา 65) ดังนั้น ผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามที่กำหนด ในข้อบัญญัติของท้องถิ่น ซึ่งรวมถึงสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในหน่วยงานราชการหรือ ในองค์กรรัฐวิสาหกิจด้วย โดยบุคคลที่มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมในการขอหนังสือรับรอง การแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นคือผู้ประกอบกิจการจำหน่ายอาหารนั้น ๆ เช่นเดียวกับสถานที่จำหน่ายอาหารในที่เอกชน ฉะนั้น หน่วยงานที่เกี่ยวข้องจึงควรแนะนำให้ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารขอหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นให้ถูกต้องตามกฎหมายด้วย

ความเห็นเพิ่มเติม กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในหน่วยงานราชการหรือ ในองค์กรรัฐวิสาหกิจซึ่งมีผู้ค้าหลายรายอยู่ในพื้นที่เดียวกันนั้น การยื่นขอรับหนังสือรับรอง การแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจให้เจ้าของสถานที่เป็นผู้ยื่นคำขอหนังสือ รับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตรวมเป็นฉบับเดียวโดยคิดจากพื้นที่ทั้งหมดของสถานที่จำหน่าย อาหาร หรืออาจให้ผู้ค้าแต่ละรายแยกยื่นคำขอในส่วนของตนเองโดยคิดเฉลี่ยจากพื้นที่ที่ได้ ใช้ประกอบกิจการเฉลี่ยกับผู้รายอื่นก็ได้

.....

เอกสารอ้างอิง : รายงานการประชุมคณะกรรมการสาธารณสุข ครั้งที่ 5-3/2538
วันที่ 21 พฤศจิกายน พ.ศ. 2538

ภาคผนวก 3.2

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมาย เขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่
และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่

พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๔๕ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบแห่งชาติ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“สัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่” หมายถึง สัญลักษณ์ที่ประกอบด้วย รูปวงกลมที่มีเส้นขอบหนาสีแดง และมีรูปมวนบุหรี่ซิกาแรตสีดำที่มีควันซึ่งมีขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเจนอยู่ภายในวงกลมนั้น โดยมีเส้นตรงสีแดงซึ่งมีความหนาของเส้นในขนาดเพียงพอให้เห็นได้ชัดเจน พาดทับรูปมวนบุรุษที่ตั้งกล่าวในแนวเฉียง

“สัญลักษณ์เขตสูบบุหรี่” หมายถึง สัญลักษณ์ที่ประกอบด้วย รูปวงกลมที่มีเส้นขอบหนาสีฟ้า และมีรูปมวนบุหรี่ซิกาแรตสีดำที่มีควันซึ่งมีขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเจนอยู่ภายในวงกลมนั้น

ข้อ ๔ เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) สติกเกอร์ แผ่นป้าย หรือวัสดุอื่นใดที่ใช้แสดงสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ต้องมีพื้นผิวพื้นหลัง หรือสีที่ทำให้มองเห็นสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ และข้อความตาม (๓) ได้อย่างชัดเจน

(๒) แสดงสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ ซึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของวงกลมไม่น้อยกว่า ๑๐๐ มิลลิเมตร

(๓) แสดงอักษรข้อความที่มีขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเจนเป็นภาษาไทยว่า “ห้ามสูบบุหรี่ ฝ่าฝืนมีโทษปรับตามกฎหมาย” หรือเป็นภาษาอังกฤษว่า “No smoking. It is against the law to smoke in this area” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

(๔) เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ที่ใช้ติดแสดงในยานพาหนะสาธารณะ ต้องมีการแสดงสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ ซึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของวงกลมไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๒ ของขนาดสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ตาม (๒) โดยจะแสดงอักษรข้อความตามข้อ (๓) ด้วยหรือไม่ก็ได้

ข้อ ๕ เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ที่จะใช้ติดแสดง ณ สถานที่สาธารณะ เฉพาะบริเวณที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดให้ระยะห่างจากประตู หน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศ หรือพื้นที่โดยรอบ เป็นเขตปลอดบุหรี่ด้วย ต้องมีอักษรข้อความที่มีขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเป็นภาษาไทยว่า “ห้ามสูบบุหรี่ ในระยะ ๕ เมตร” หรือเป็นภาษาอังกฤษว่า “No smoking within 5 meters”

หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน ซึ่งแสดงให้เห็นประชาชนเข้าใจได้ว่าเขตปลอดบุหรี่ในบริเวณนั้นครอบคลุมถึงระยะห่างดังกล่าว

ข้อ ๖ ให้ติดตั้งเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ในลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่สาธารณะที่รัฐมนตรีประกาศให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบภารกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ้วล้อมหรือไม่ก็ตาม เป็นเขตปลอดบุหรี่

(ก) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน ณ ทางเข้าหลักของสถานที่สาธารณะนั้น

(ข) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน และในจำนวนที่เหมาะสม บริเวณพื้นที่นอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะนั้น

(ค) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน ณ ทางเข้าหลักของอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะนั้น

(ง) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน และในจำนวนที่เหมาะสม ภายในและคาดฟ้าของอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะนั้น

(๒) สถานที่สาธารณะที่รัฐมนตรีประกาศให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุไว้ของสถานที่นั้น เป็นเขตปลอดบุหรี่

(ก) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน ณ ทางเข้าหลักของอาคารโรงเรือน พื้นที่ใต้หลังคา หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะนั้น

(ข) ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน และในจำนวนที่เหมาะสม ภายในและคาดฟ้าของอาคาร หรือโรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะนั้น

(ค) ยานพาหนะที่รัฐมนตรีประกาศให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้เป็นเขตปลอดบุหรี่ ให้ติดตั้งไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน และในจำนวนที่เหมาะสม ภายในยานพาหนะ

ข้อ ๗ เครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) สติกเกอร์ แผ่นป้าย หรือวัสดุอื่นใดที่ใช้แสดงสัญลักษณ์เขตสูบบุหรี่ต้องมีพื้นผิว พื้นหลัง หรือสีที่ทำให้มองเห็นสัญลักษณ์เขตสูบบุหรี่ และข้อความตาม (๓) ได้อย่างชัดเจน

(๒) แสดงสัญลักษณ์เขตสูบบุหรี่ ซึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของวงกลมไม่น้อยกว่า ๗๐ มิลลิเมตร และต้องไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิเมตร

(๓) แสดงอักษรข้อความที่มีขนาดใหญ่เห็นได้ชัดเจนเป็นภาษาไทยว่า “เขตสูบบุหรี่” หรือเป็นภาษาอังกฤษว่า “Smoking Area” หรือข้อความอื่นในทำนองเดียวกัน

ข้อ ๘ ให้ติดแสดงเครื่องหมายเขตสุขุบุหรีไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน ภายในบริเวณที่จัดให้เป็นเขตสุขุบุหรี ในกรณีทีเขตสุขุบุหรีดังกล่าว มีทางเข้าอย่างชัดเจน ให้ติดแสดงเครื่องหมายเขตสุขุบุหรี ณ ทางเข้าเขตสุขุบุหรีดังกล่าวด้วย

ข้อ ๙ เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี หรือเขตสุขุบุหรีทีได้มีการติดแสดงไว้ก่อนวันที่ประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับ ให้ได้ยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้ แต่ทั้งนี้ต้องไม่เกินหนึ่งปีนับแต่วันที่ประกาศฉบับนี้มีผลใช้บังคับ

ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก 3.3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่ และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561

เล่ม ๑๓๕ ตอนพิเศษ ๒๗๙ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๑

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะ เป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๔๑ แห่งพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบแห่งชาติ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบการกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมิรั้วล้อมหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งระยะ ๕ เมตรจากทางเข้า - ออกของสถานที่ เป็นเขตปลอดบุหรี่

(๓.๑) สถานบริการสาธารณสุขและส่งเสริมสุขภาพ

(๓.๑.๑) คลินิก สหคลินิก โรงพยาบาล รวมถึงสถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(๓.๑.๒) คลินิก โรงพยาบาลสัตว์ รวมถึงสถานพยาบาลสัตว์ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลสัตว์

(๓.๑.๓) สถานีอนามัย โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบล สถานบริการสุขภาพ

ทุกประเภท

(๓.๒) สถานศึกษา หรือสถานที่เพื่อการเรียนรู้และฝึกอบรม

(๓.๒.๑) สถานรับเลี้ยงเด็กก่อนวัยเรียน

(๓.๒.๒) สถานศึกษาระดับที่ต่ำกว่าอุดมศึกษา

(๓.๒.๓) สถานกวดวิชา สถานที่สอนกีฬา ดนตรี ขับร้อง การแสดง

ศิลปะป้องกันตัว ศิลปะ ภาษา และสถานที่ที่ประกอบกิจกรรมในลักษณะเดียวกัน

(๓.๓) สถานที่สาธารณะอื่น ๆ

(๓.๓.๑) สถานที่รับดูแลหรือสงเคราะห์เด็ก ผู้เยาว์ หรือสมาคม มูลนิธิ หรือสถานประกอบการในลักษณะเดียวกัน

(๓.๓.๒) สนามเด็กเล่น หรือสถานที่ให้บริการสำหรับเด็กในลักษณะเดียวกัน

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งมีทางเข้า - ออกอย่างชัดเจน การวัดระยะ ๕ เมตร ให้วัดระยะจากขอบทางเข้า - ออกทั้งสองด้าน ออกไป ๕ เมตร ตามภาพประกอบหมายเลข ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีสถานที่ตามวรรคหนึ่งไม่มีทางเข้า - ออกอย่างชัดเจน หรือเข้า - ออกได้ทุกทิศทาง การวัดระยะ ๕ เมตร ให้วัดระยะเฉพาะจากขอบทางเข้า - ออกหลักที่ผู้ดำเนินการกำหนดให้เป็นทางเข้า - ออกออกไป ๕ เมตร

ข้อ ๔ ให้สถานที่ดังต่อไปนี้เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบการกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ้วล้อมหรือไม่ก็ตาม เป็นเขตปลอดบุหรี่

(๔.๑) สถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๔.๑.๑) สถานประกอบการกิจการนวดแผนไทย หรือแผนโบราณ

(๔.๑.๒) สถานที่ให้บริการอบความร้อน อบไอน้ำ อบสมุนไพร

(๔.๑.๓) สถานประกอบการกิจการสปาเพื่อสุขภาพ กิจการนวดเพื่อสุขภาพ หรือกิจการนวดเพื่อความงาม หรือสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยสถานประกอบการเพื่อสุขภาพ

(๔.๒) สถานศึกษา หรือสถานที่เพื่อการเรียนรู้และฝึกอบรม

(๔.๒.๑) สถานฝึกอบรมอาชีพ อุทยานการเรียนรู้ ศูนย์การเรียนรู้

(๔.๒.๒) หอศิลป์ พิพิธภัณฑ์ หรือสถานที่จัดแสดงศิลปวัฒนธรรม

(๔.๒.๓) ห้องสมุดสาธารณะ หรือห้องสมุดประชาชน

(๔.๓) สถานที่สาธารณะที่ใช้ประโยชน์ร่วมกัน

(๔.๓.๑) สถานที่ออกกำลังกาย หรือเล่นกีฬา ทั้งในร่มและกลางแจ้ง

(๔.๓.๑.๑) สนามกีฬา สถานการกีฬา หรือสถานที่สำหรับแข่งขันกีฬา

(๔.๓.๑.๒) อัฒจันทร์ หรือสถานที่ที่จัดไว้สำหรับดูกีฬา

(๔.๓.๑.๓) โรงยิมเนเซียม ฟิตเนส โยคะ สถานที่ออกกำลังกาย

(๔.๓.๑.๔) สถานที่ฝึกซ้อมโดร์ฟกอล์ฟ

(๔.๓.๑.๕) สระว่ายน้ำ

(๔.๓.๒) สถานที่ให้บริการ ร้านค้า และสถานบันเทิง

(๔.๓.๒.๑) สถานีบริการน้ำมัน ก๊าซธรรมชาติ ก๊าซปิโตรเลียมเหลว

รวมทั้งสถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมน้ำมันเชื้อเพลิง

- (๔.๓.๒.๒) ธนาคาร หรือสถาบันการเงิน ตัดเงินอัตโนมัติ หรือ
 ผู้บริการด้านการเงินอัตโนมัติ
- (๔.๓.๒.๓) สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม
 ที่มีระบบปรับอากาศ
- (๔.๓.๒.๔) สถานเสริมความงาม หรือสถานที่ให้บริการด้านความงาม
- (๔.๓.๒.๕) อุโมงค์รถ ศูนย์รถยนต์ หรือสถานที่ให้บริการด้านรถยนต์
 รถจักรยานยนต์ รถจักรยาน
- (๔.๓.๒.๖) อาคารจอดรถ อาคารจอดแล้วจร อาคารจอดรถชั่วคราว
 (๔.๓.๒.๗) ร้านจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค และร้านขายยา
 (๔.๓.๒.๘) ร้านตัดผม ร้านตัดเสื้อ ร้านซักรีด หรือร้าน สถานที่
 หรือจุดให้บริการซักอบผ้าอัตโนมัติ หรือร้าน สถานที่ หรือจุดที่ให้บริการในลักษณะอื่นใด
 หรือจุดให้บริการซักอบผ้าชั่วคราว
- (๔.๓.๒.๙) โรงมหรสพ โรงละคร โรงภาพยนตร์ หรือสถานที่
 แสดงมหรสพชั่วคราว
- (๔.๓.๒.๑๐) สถานที่บริการคอมพิวเตอร์ อินเทอร์เน็ต หรือเกม
 ทุกประเภท
- (๔.๓.๒.๑๑) สถานที่ให้บริการคาราโอเกะ หรือสถานบันเทิงอื่น ๆ
 ในลักษณะเดียวกันและสถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ
- (๔.๓.๓) สถานที่สาธารณะอื่น
- (๔.๓.๓.๑) สถานที่ทางศาสนา ศาสนสถาน หรือสถานที่สำหรับ
 ปฏิบัติพิธีกรรมตามความเชื่อของศาสนา ลัทธิ หรือนิกายต่าง ๆ
- (๔.๓.๓.๒) สถานที่รับดูแลหรือสงเคราะห์ ผู้หญิง ผู้ชรา ผู้พิการ
 หรือสมาคม มูลนิธิ หรือสถานประกอบการในลักษณะเดียวกัน
- (๔.๓.๓.๓) สถานที่รับดูแลหรือสงเคราะห์สัตว์ หรือสมาคม มูลนิธิ
 หรือสถานประกอบการในลักษณะเดียวกัน
- (๔.๓.๓.๔) สวนสาธารณะ สวนสัตว์ สวนสนุก สวนน้ำ
- (๔.๓.๓.๕) สถานที่จัดนิทรรศการ ประชุม อบรม หรือสัมมนา
- (๔.๓.๓.๖) สถานที่สำหรับจัดงานเลี้ยง หรือสังสรรค์
- (๔.๓.๓.๗) ตลาด ตลาดนัด ตลาดน้ำ ตลาดถนนคนเดิน หรือ
 สถานที่ที่จัดไว้ให้ผู้ค้ามาชุมนุมเพื่อจัดแสดงและจำหน่ายสินค้าหรือบริการ ทั้งนี้ ไม่ว่าจะจัดเป็นประจำทุกวัน
 ตามวันเวลาที่กำหนดหรือเป็นครั้งคราว
- (๔.๓.๓.๘) ห้อง ตู้ หรือยานพาหนะที่ให้บริการสุขภาพสาธารณะ

(๔.๓.๓.๙) ตู้โทรศัพท์สาธารณะ หรือสถานที่ให้บริการโทรศัพท์
สาธารณะ

(๔.๓.๓.๑๐) ลิฟต์โดยสารของสถานที่สาธารณะทุกประเภท

(๔.๔) ยานพาหนะและสถานที่พักเพื่อรถยนต์

(๔.๔.๑) ยานพาหนะสาธารณะ ในขณะที่ให้บริการไม่ว่าจะมีผู้โดยสารหรือไม่ก็ตาม

(๔.๔.๑.๑) รถโดยสารประจำทาง

(๔.๔.๑.๒) รถแท็กซี่ รถยนต์ส่วนบุคคลที่ให้บริการในลักษณะเดียวกัน

(๔.๔.๑.๓) รถจักรยานยนต์รับจ้าง หรือรถสามล้อรับจ้าง

(๔.๔.๑.๔) รถตู้โดยสาร

(๔.๔.๑.๕) รถโรงเรียน ยานพาหนะทุกประเภทที่ใช้รับส่งนักเรียน

หรือนิสิตนักศึกษา

(๔.๔.๑.๖) ยานพาหนะรับส่งบุคลากร พนักงาน คนงาน ของส่วนราชการ

รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานอื่นของรัฐ รวมทั้งของเอกชน

(๔.๔.๑.๗) รถบรรทุกคนโดยสาร

(๔.๔.๑.๘) รถม้า หรือรถที่ใช้สัตว์อื่นลากจูงเพื่อโดยสาร

(๔.๔.๑.๙) กระเช้าโดยสาร

(๔.๔.๑.๑๐) เรือโดยสาร เรือสำราญ แพโดยสาร แพขนานยนต์

(๔.๔.๑.๑๑) รถฉุกเฉิน รถดับเพลิง รถพยาบาล หรือรถอื่นที่ได้รับ

อนุญาตจากผู้บัญชาการตำรวจแห่งชาติให้ใช้ไฟสัญญาณแสงวับวาบ หรือให้ใช้เสียงสัญญาณไซเรนหรือเสียงสัญญาณอย่างอื่น

(๔.๔.๑.๑๒) รถไฟ รถไฟฟ้า รถไฟใต้ดิน รถราง

(๔.๔.๑.๑๓) เครื่องบิน หรืออากาศยาน เรือเหาะ (Zeppelin)

(๔.๔.๑.๑๔) ยานพาหนะสาธารณะอื่นใด ทั้งประเภทประจำทาง

และไม่ประจำทาง

(๔.๔.๒) จุดพักคอยยานพาหนะ หรือสถานที่ในลักษณะเดียวกันที่ใช้สำหรับ
รถยนต์โดยสารสาธารณะซึ่งไม่ได้ตั้งอยู่ในสถานีขนส่งผู้โดยสาร

(๔.๔.๒.๑) ป้ายรถโดยสารประจำทางและพื้นที่โดยรอบของป้าย
รถโดยสารประจำทางในระยะรัศมี ๓ เมตร จากเสากลาง หรือจากส่วนขอบริมสุดของที่พักผู้โดยสาร
แล้วแต่กรณี

(๔.๔.๒.๒) ท่าเทียบเรือ ท่ารับส่งคนโดยสาร

(๔.๔.๒.๓) จุดพักคอยรับส่งผู้โดยสารของรถตู้ แท็กซี่ รถสองแถว

รถสามล้อ และรถจักรยานยนต์

ข้อ ๕ ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบภารกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะม็วี่ล้อมหรือไม่ก็ตาม เป็นเขตปลอดบุหรี่ แต่สามารถจัดให้มีเขตสูบบุหรี่ เป็นการเฉพาะได้ ในพื้นที่นอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างได้

(๕.๑) สถานศึกษาระดับอุดมศึกษา

(๕.๒) สถานที่ราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือหน่วยงานอื่นของรัฐ

(๕.๓) ท่าอากาศยาน

ข้อ ๖ ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตู หน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง ๕ เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่

(๖.๑) พื้นที่ภายในและคาดฟ้าของอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของ

(๖.๑.๑) ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า

(๖.๑.๒) สถานที่ทำงานของเอกชน

(๖.๑.๓) โรงงานอุตสาหกรรม หรือสถานประกอบการที่มีการผลิตสินค้า

(๖.๑.๔) สนามกอล์ฟ

(๖.๑.๕) อุทยานประวัติศาสตร์ อุทยาน หรือวนอุทยานแห่งชาติ โบราณสถาน สวนพฤกษศาสตร์ พิพิธภัณฑ์กลางแจ้ง อนุสรณ์สถาน

(๖.๒) พื้นที่ภายในและคาดฟ้าของอาคาร โรงเรือน พื้นที่ใต้หลังคา และบริเวณ ขานชานชาลาของ

(๖.๒.๑) สถานีขนส่งผู้โดยสาร

(๖.๒.๒) สถานีรถไฟ สถานีรถไฟฟ้า สถานีรถไฟใต้ดิน สถานีรถราง

(๖.๒.๓) ท่าเรือโดยสาร

(๖.๓) บริเวณโรงพักคอย ห้องหรือสถานที่สำหรับใช้ประโยชน์ร่วมกัน และทางเดิน ภายในอาคารโรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของ

(๖.๓.๑) อาคารชุด หรือคอนโดมิเนียม

(๖.๓.๒) ห้องเช่า หอพัก แมนชั่น อพาร์ทเมนต์ คอร์ท หรือสถานที่ให้บริการ ในลักษณะเดียวกัน

(๖.๓.๓) โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์ หรือสถานที่พักตากอากาศในลักษณะ เดียวกัน

(๖.๔) บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่ไม่มีระบบปรับอากาศ การวัดระยะ ๕ เมตร ให้วัดระยะจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตู หน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศออกไป ๕ เมตร ตามภาพประกอบหมายเลข ๒ แนบท้ายประกาศนี้

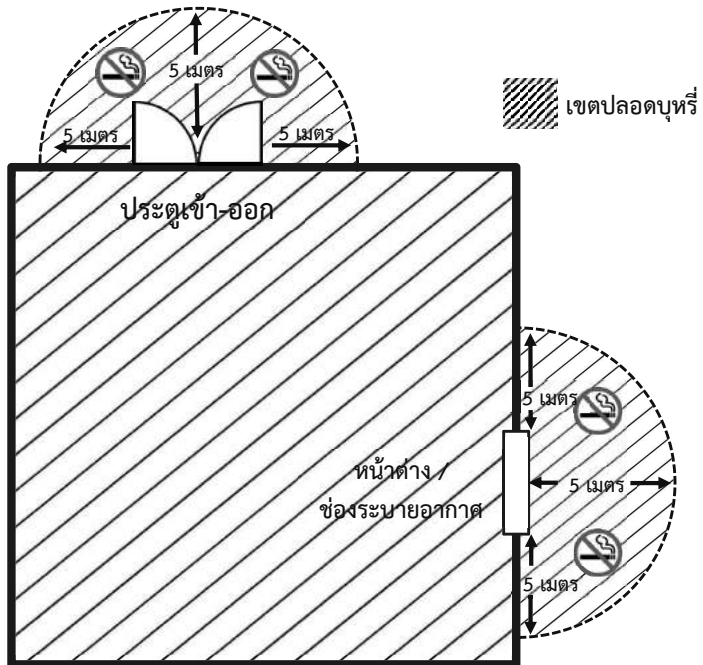
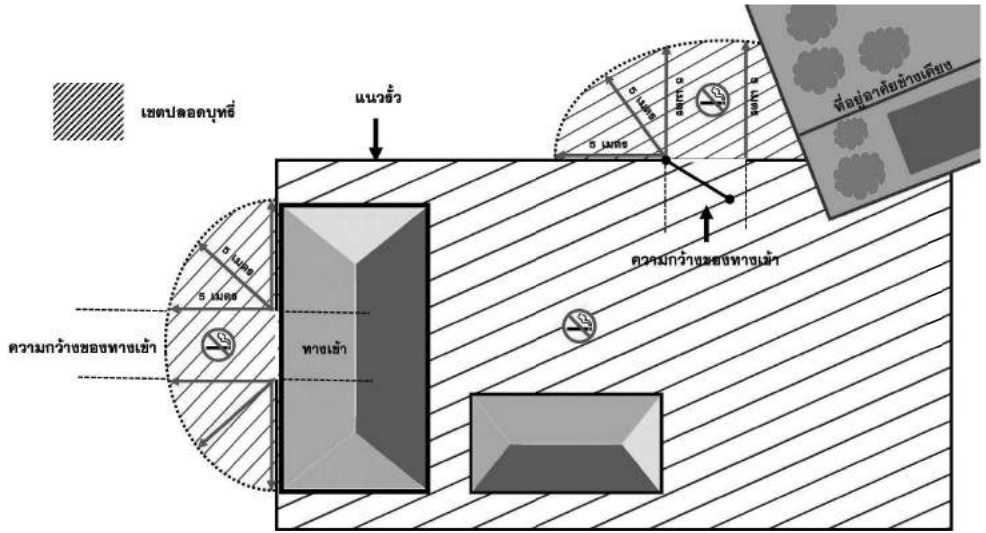
ประกาศ ณ วันที่ ๒๔ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข



คู่มือการดำเนินงานสุวกาโภลาอาหาร “สตามกัจำหน่ำอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุกลัษณะของสตามกัจำหน่ำอาหาร พ.ศ. 2561





ภาคผนวก 3.4

แนวทางปฏิบัติในการจัดเขตปลอดบูหรี และเขตสูบบุหรี

ลักษณะของเขตปลอดบูหรี	การแสดงเครื่องหมาย	กฎหมาย	ระวางโทษ
<p>๑. มีเครื่องหมายแสดงไว้ให้เห็นได้ โดยชัดเจนว่าเป็นเขตปลอดบูหรี</p> <p>๒. ปราศจากอุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกจากอุปกรณ์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกที่มีสภาพและลักษณะอื่นใดตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด</p> <p>โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบแห่งชาติ</p>	<p>๑. สถานที่สาธารณะประเภทกลางแจ้งหรือในสถานที่เป็นบริเวณกลางแจ้ง ต้องแสดงไว้ ณ บริเวณทางเข้าทุกช่องทางของสถานที่ดังกล่าว</p> <p>๒. สถานที่สาธารณะประเภทอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง ต้องแสดงไว้ ณ บริเวณทางเข้าทุกช่องทางของสถานที่ดังกล่าว</p> <p>๓. สถานที่สาธารณะประเภทที่ตั้งอยู่ภายในอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง ต้องแสดงไว้ ณ บริเวณทางเข้าทุกช่องทางและภายในบริเวณของสถานที่ดังกล่าว</p> <p>๔. สถานที่สาธารณะประเภทที่เป็นยานพาหนะ ต้องแสดงไว้ภายในยานพาหนะนั้นๆ</p>	<p>๑. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐ (มาตรา ๔๓)</p> <p>๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบูหรี และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี พ.ศ. ๒๕๖๑</p> <p>๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบูหรีหรือเขตสูบบุหรีในเขตปลอดบูหรี พ.ศ. ๒๕๖๑</p>	<p>๑. ผู้ฝ่าฝืนสูบบุหรีในเขตปลอดบูหรี ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๗)</p> <p>๒. ผู้ดำเนินการไม่จัดให้สถานที่ของตนเป็นเขตปลอดบูหรี ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๘)</p> <p>๓. ผู้ดำเนินการไม่จัดให้มีเครื่องหมายเขตปลอดบูหรีที่เป็นไปตามลักษณะและวิธีการที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๘)</p> <p>๔. ผู้ดำเนินการที่ไม่ประกาศสัมพันธ์หรือแจ้งเตือนว่าสถานที่ของตนเป็นเขตปลอดบูหรี และไมควบคุมดูแล ห้ามปราม หรือดำเนินการอื่นใด เพื่อไม่ให้มีการสูบบุหรี ในเขตปลอดบูหรี ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท (มาตรา ๗๐)</p>

หลักเกณฑ์การจัดเขตปลอดบูหรี



คู่มือการดำเนินงานสุภาพบาลอาหาร “สถานกึ่งจำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุภาพลักษณะของสถานกึ่งจำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หลักเกณฑ์การจัดเขตสุขุบบุพหรี

ลักษณะของเขตสุขุบบุพหรี	การแสดงเครื่องหมาย	กฎหมาย	ระวางโทษ
<p>๑. มีเครื่องหมายแสดงไว้ให้เห็นได้ โดยชัดเจนว่าเป็นเขตสุขุบบุพหรี</p> <p>๒. ไม่อยู่ในบริเวณทางเข้าออกของ สถานที่หรือยานพาหนะนั้น หรือใน บริเวณอื่นใดอันแต่แยกเห็นได้ชัด มีพื้นที่เป็นสัดส่วนชัดเจน โดยค้ำมึง ถึงการระบายอากาศที่เหมาะสม และไม่มิลักษณะที่อาจก่อให้เกิด ความเดือดร้อนรำคาญแก่ผู้อื่น</p> <p>๓. แสดงสื่อรณรงค์เพื่อการลด ละ เลิก การบริโภคผลิตภัณฑ์ยาสูบตามที่ รัฐมนตรีประกาศกำหนดโดย คำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบแห่งชาติ</p> <p>๔. มีสภาพและลักษณะอื่นใดตามที่ รัฐมนตรีประกาศกำหนด โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบแห่งชาติ</p>	<p>๑. แสดงไว้โดยเปิดเผยและสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจนภายใน สถานที่ที่จัดเป็นเขตสุขุบบุพหรี</p> <p>๒. กรณีสถานที่มีช่องทางเข้าออก ชัดเจน ต้องแสดงเครื่องหมายไว้ ของสถานที่ดังกล่าว</p>	<p>๑. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐ (มาตรา ๔๔)</p> <p>๒. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดง เครื่องหมายเขตปลอดบุพหรีและ เครื่องหมายเขตสุขุบบุพหรี พ.ศ. ๒๕๖๑</p> <p>๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่ สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยาน พาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือ ทั้งหมดของสถานที่และยาน พาหนะเป็นเขตปลอดบุพหรีหรือ เขตสุขุบบุพหรีในเขตปลอดบุพหรี พ.ศ. ๒๕๖๑</p>	<p>๑. ผู้ดำเนินการไม่จัดให้เขตสุขุบบุพหรี มีสภาพและลักษณะตามที่กฎหมาย กำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๔)</p> <p>๒. ผู้ดำเนินการไม่จัดให้มีเครื่องหมาย เขตสุขุบบุพหรีที่เป็นไปตามลักษณะ และวิธีการที่กฎหมายกำหนด ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๕)</p>



หน้าที่ของผู้ดำเนินการ

หน้าที่ของผู้ดำเนินการ	ข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐	ระวางโทษ
<p>หน้าที่ยของผู้ดำเนินการ</p> <p>๑. จัดให้สถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน หรือยานพาหนะ ที่กฎหมายกำหนดให้เป็นเขตปลอดบุหรี่ ให้มีสภาพและลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด</p>	<p>มาตรา ๔๓</p>	<p>ปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๘)</p>
<p>๒. กรณีเป็นสถานที่ที่สามารถจัดเขตสูบบุหรี่ได้ ต้องจัดให้มีสภาพและลักษณะตามที่กฎหมายกำหนด</p>	<p>มาตรา ๔๔</p>	<p>ปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๘)</p>
<p>๓. จัดให้มีเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่หรือเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ที่เป็นไปตามลักษณะและวิธีการที่กฎหมายกำหนด</p>	<p>มาตรา ๔๕</p>	<p>ปรับไม่เกิน ๕,๐๐๐ บาท (มาตรา ๖๙)</p>
<p>๔. ประชาสัมพันธ์หรือแจ้งเตือนว่าสถานที่นั้นเป็นเขตปลอดบุหรี่และควบคุมดูแล ห้ามปราม หรือดำเนินการอื่นใด เพื่อให้มีการสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่</p> <p>กรณีผู้ดำเนินการได้ดำเนินการตามวรรคหนึ่งตามสมควรแล้ว ผู้ดำเนินการนั้นไม่มีความผิด</p>	<p>มาตรา ๔๖</p>	<p>ปรับไม่เกิน ๓,๐๐๐ บาท (มาตรา ๗๐)</p>



ตัวอย่างการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่

1. สถานที่สาธารณะ ประเภทกลางแจ้งหรือในส่วนที่เป็นบริเวณกลางแจ้ง



2. สถานที่สาธารณะ ประเภทอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง หรือในส่วนที่เป็นอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง



3. สถานที่สาธารณะ ประเภทที่ตั้งอยู่ภายในอาคารหรือสิ่งก่อสร้าง





4. สถานที่สาธารณะ ประเภทที่เป็นยานพาหนะ



ตัวอย่างการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ในสถานที่ซึ่งกฎหมายกำหนดให้เป็น
เขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด



ภาคผนวก 3.5

กฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม และสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555



กฎกระทรวง

กำหนดส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม และสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ

พ.ศ. ๒๕๕๕

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง มาตรา ๒๔ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๓ และมาตรา ๔๕ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกกฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

ข้อ ๓ ในกฎกระทรวงนี้

“ส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์” หมายความว่า ส้วมที่สร้างด้วยวัสดุทนทาน ทำความสะอาดง่าย มีระบบการขับเคลื่อนอุจจาระและปัสสาวะลงสู่ที่เก็บกักที่ป้องกันสัตว์และแมลงซึ่งเป็นพาหะนำโรคได้ และไม่มีกลิ่นเหม็นหรือก่อความเดือดร้อนรำคาญต่อผู้ใช้รวมทั้งผู้อยู่ในบริเวณใกล้เคียง และต้องไม่ซึมหรือปนเปื้อนแหล่งน้ำธรรมชาติและน้ำใต้ดินทุกขั้นตอน

ข้อ ๔ ห้องส้วมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) มีขนาดพื้นที่ภายในของห้องไม่น้อยกว่า ๐.๙๐ ตารางเมตรต่อหนึ่งที่นั่ง และต้องมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า ๐.๙๐ เมตร แต่ถ้าห้องอาบน้ำและห้องส้วมรวมอยู่ในห้องเดียวกัน ต้องมีขนาดพื้นที่ภายในของห้องไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ ตารางเมตร

(๒) มีระยะดิ่งระหว่างพื้นถึงส่วนต่ำสุดของคานหรือเพดานหรือสิ่งอื่นที่ติดกับคานหรือเพดาน ต้องไม่น้อยกว่า ๒.๐๐ เมตร ทั้งที่มีและไม่มีระบบปรับอากาศ

(๓) มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ห้อง หรือมีพัดลมระบายอากาศในจำนวนที่สามารถระบายอากาศได้อย่างเพียงพอ

(๔) มีแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์

(๕) มีความลาดเอียงของพื้นห้องไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน และมีจุดระบายน้ำตั้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดของพื้นห้อง

(๖) มีน้ำใช้ที่สะอาดและเพียงพอ ถ้ามีภาชนะเก็บกักน้ำ ต้องดูแลให้สะอาดและมีให้เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ยุง

(๗) มีสายฉีดน้ำชำระหรือภาชนะตักน้ำ หรือจัดให้มีกระดาษชำระอย่างเพียงพอ

(๘) มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือ

(๙) ที่ปัสสาวะต้องมีระบบการดักกลิ่น

(๑๐) มีอ่างล้างมือที่สะอาดและต้องมีระบบการดักกลิ่น พร้อมก๊อกน้ำ

(๑๑) มีโถส้วมแบบนั่งยองหรือแบบนั่งราบ ถ้าเป็นโถส้วมแบบนั่งยอง ให้ที่วางเท้าของโถส้วมสูงกว่าพื้นห้องได้ไม่เกิน ๕ เซนติเมตร ในกรณีที่มีความจำเป็น ให้ที่วางเท้าของโถส้วมสูงกว่าพื้นห้องเกิน ๕ เซนติเมตร และให้มีพื้นที่ด้านข้างของโถส้วมอย่างเพียงพอ

(๑๒) ในกรณีที่มีท่อระบายอุจจาระ ต้องมีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร และมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐ ส่วน

(๑๓) มีท่อระบายก๊าซขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕๐ เซนติเมตรที่ฐานส้วม หรือที่ท่อส่งสิ่งปฏิกูลซึ่งอยู่ใกล้กับโถส้วม โดยให้เดินท่อออกไปด้านนอกผนัง

(๑๔) มีระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกប់ที่ หรือมีท่อรับสิ่งปฏิกูลส่งไปยังระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลรวม ทั้งนี้ ให้ประเภทและขนาดของระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกប់ที่และระยะเวลาในการสูบตะกอนจากระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกប់ที่ และค่ามาตรฐานของน้ำทิ้งและกากตะกอนที่ออกจากระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลแบบติดกប់ที่หรือระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลรวม เป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๕ เจ้าของร้านอาหารจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ ในขณะที่เดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคน และเจ้าของสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ ต้องจัดให้มีส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะซึ่งเปิดให้ประชาชนผู้ใช้บริการใช้ได้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ และต้องจัดให้มีเครื่องสุขภัณฑ์ตามจำนวนอันสมควร แต่ต้องไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้ดังต่อไปนี้

(๑) สำหรับร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม

จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
๒๐ - ๓๐	ให้มีส้วม ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ และที่ปัสสาวะ ๑ ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง				
๓๑ - ๕๐	๑	๑	๑	๒	๑
๕๑ - ๗๐	๒	๒	๒	๔	๒
๗๑ - ๑๐๐	๓	๓	๓	๖	๓
มากกว่า ๑๐๐	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือและที่ปัสสาวะ อย่างละ ๑ ที่ ทั้งห้องส้วมชายและ ห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๓๐ ที่นั่ง				

(๒) สำหรับสถานีบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ

จำนวนตู้จำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง หรือก๊าซ (ตู้จ่าย)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
๑ - ๔	๑	๑	๑	๒	๑
๕ - ๘	๒	๒	๒	๔	๒
ตั้งแต่ ๙ ตู้จ่ายขึ้นไป	๓	๓	๓	๖	๓

ข้อ ๖ ให้ร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคน และสถานีบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะซึ่งประกอบกิจการอยู่ในวันก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ดำเนินการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๕๕

วิทยา บุรณศิริ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่กฎกระทรวง ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๓๖) ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ ได้ใช้บังคับมาเป็นเวลานานสมควรปรับปรุงการกำหนดสัญลักษณ์ของส้วมในรายจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม ซึ่งจัดสถานที่ไว้สำหรับบริการลูกค้าได้ในขณะเดียวกันไม่ต่ำกว่ายี่สิบคนและในสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิง หรือก๊าซสำหรับยานพาหนะให้เหมาะสมและสอดคล้องกับสถานการณ์ที่เปลี่ยนแปลงไป จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ภาคผนวก 3.6
กฎกระทรวงฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความใน
พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522



กฎกระทรวง

ฉบับที่ ๖๓ (พ.ศ. ๒๕๕๑)

ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ (๓) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และมาตรา ๘ (๕) และ (๖) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๔๓ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๒ มาตรา ๓๓ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๒ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยโดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมอาคารออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหกสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ให้ยกเลิกความในข้อ ๕ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๓๕ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๕ ห้องน้ำและห้องส้วมจะแยกจากกันหรือรวมอยู่ในห้องเดียวกันก็ได้โดยมีลักษณะดังต่อไปนี้

- (๑) สร้างด้วยวัสดุทนทาน และทำความสะอาดง่าย
- (๒) ระยะตั้งระหว่างพื้นห้องถึงเพดานยอดฝ้าหรือผนังตอนต่ำสุดต้องไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ เมตร

(๓) มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ห้อง หรือมีพัดลมระบายอากาศได้เพียงพอ

(๔) พื้นห้องน้ำและห้องส้วมมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐๐ ส่วน และมีจุดระบายน้ำตั้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดบนพื้นห้อง

(๕) ในกรณีที่มีท่อระบายอุจจาระให้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร และมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า ๑ ใน ๑๐ ส่วน

(๖) มีท่อระบายก๊าซขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า ๒.๕๐ เซนติเมตร และมีความสูงอยู่ในระดับที่กั้นหมื่นของก๊าซไม่รบกวนผู้อื่น

(๗) ที่ปัสสาวะต้องมีระบบการดักกลิ่นและเป็นแบบใช้น้ำชำระลงสู่ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูล

(๘) ในกรณีเป็นอาคารที่มีบุคคลเข้าใช้สอยประจำอยู่หลายชั้น การจะจัดให้มีห้องส้วมและที่ปัสสาวะในชั้นใดให้เป็นไปตามความจำเป็นและเหมาะสม

(๙) ในกรณีที่มีห้องน้ำและห้องส้วมรวมอยู่ในห้องเดียวกัน ต้องมีขนาดพื้นที่ภายในของห้องไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ ตารางเมตร แต่ถ้าห้องน้ำและห้องส้วมแยกกัน ต้องมีขนาดพื้นที่ภายในของแต่ละห้องไม่น้อยกว่า ๐.๘๐ ตารางเมตร และมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า ๘๐ เซนติเมตร”

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในข้อ ๑๘ แห่งกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๑๘ ในกรณีที่มีกฎหมายอื่นกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับแบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย และระบบการจัดแสงสว่างและระบบการระบายอากาศสำหรับอาคารใดไว้โดยเฉพาะแล้ว ให้ใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายนั้น

แบบและจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงนี้ เว้นแต่ในกรณีที่มีกฎหมายอื่นกำหนดแบบและจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมไว้โดยเฉพาะ และมีหลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้ ให้ใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายนั้น”

ข้อ ๔ ให้ยกเลิกตารางที่ ๒ ท้ายกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และให้ใช้ตารางท้ายกฎกระทรวงนี้แทน

ข้อ ๕ อาคารที่ได้รับใบอนุญาตหรือได้รับใบรับแจ้งการก่อสร้างไว้ก่อนหรือในวันที่
กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ได้รับยกเว้นไม่ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงนี้ แต่หากจะมีการดัดแปลงหรือ
เปลี่ยนการใช้ให้แตกต่างไปจากที่ได้รับอนุญาตไว้ ให้ดำเนินการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ เมษายน พ.ศ. ๒๕๕๑

สุพล ฟองงาม

รัฐมนตรีช่วยว่าการ ฯ ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

ตารางที่ ๒ จำนวนห้องน้ำและห้องส้วมของอาคาร

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
(๑) อาคารอยู่อาศัย	ต่อ ๑ หลัง	๑	-	๑	-
(๒) ห้องแถวหรือตึกแถว ไม่ว่าจะใช้เพื่อการพาณิชย์หรือพักอาศัย	(๑) ต่อพื้นที่อาคารทุกชั้นรวมกันแต่ละคูหา ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๑	-	-	-
	(๒) ต่อพื้นที่อาคารทุกชั้นรวมกันแต่ละคูหา เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร	๒	๑	๑	-
	(๓) ต่อหนึ่งคูหา ในกรณีที่สูงเกินสามชั้น	๒	๑	๑	-
(๓) โรงงานตามกฎหมาย ว่าด้วยโรงงาน	(๑) ต่อจำนวนคนงานชาย ไม่เกิน ๑๕ คน	๑	๑	๑	๑
	(๒) ต่อจำนวนคนงานหญิง ไม่เกิน ๑๕ คน	๒	-	๑	๑
	(๓) ต่อจำนวนคนงานชาย ตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๔๐ คน	๒	๒	๒	๒
	(๔) ต่อจำนวนคนงานหญิง ตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๔๐ คน	๔	-	๒	๒
	(๕) ต่อจำนวนคนงานชาย ตั้งแต่ ๔๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน	๓	๓	๓	๓
	(๖) ต่อจำนวนคนงานหญิง ตั้งแต่ ๔๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน จำนวนคนงานที่เกินตาม (๕) และ (๖) ให้เพิ่ม อย่างละ ๑ ที่ ต่อจำนวนคนงานทุก ๕๐ คน	๖	-	๓	๓
(๔) โรงแรมตามกฎหมาย ว่าด้วยโรงแรม และ บ้านเช่าพักชั่วคราว	ต่อห้องพัก ๑ ห้องพัก	๑	-	๑	๑
(๕) อาคารชุดตามกฎหมาย ว่าด้วยอาคารชุด	ต่อ ๑ ชุด	๑	-	๑	๑
(๖) หอพักตามกฎหมาย ว่าด้วยหอพัก	ต่อพื้นที่อาคาร ๕๐ ตารางเมตร	๑	-	๑	๑
(๗) หอประชุมหรือ โรงมหรสพ	ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร หรือต่อ ๑๐๐ คน ที่กำหนดให้ใช้สอยอาคารนั้น ทั้งนี้ ให้ถือจำนวน ที่มากกว่าเป็นเกณฑ์				
	(๑) สำหรับผู้ชาย	๑	๒	-	๑
(๒) สำหรับผู้หญิง	๓	-	-	๑	

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
(๘) สถานศึกษา	(๑) ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาชาย ๕๐ คน สำหรับจำนวนนักเรียน นักศึกษาชายไม่เกิน ๕๐๐ คน ส่วนที่เกิน ๕๐๐ คน ให้เพิ่มอย่างละ ๑ ที่ ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาชายทุก ๑๐๐ คน	๑	๑	-	๑
	(๒) ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิง ๕๐ คน สำหรับจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิงไม่เกิน ๕๐๐ คน ส่วนที่เกิน ๕๐๐ คน ให้เพิ่มห้องถ่ายอุจจาระ ๒ ที่ และอ่างล้างมือ ๑ ที่ ต่อจำนวนนักเรียน นักศึกษาหญิงทุก ๑๐๐ คน	๒	-	-	๑
(๙) สำนักงาน	ต่อพื้นที่อาคาร ๓๐๐ ตารางเมตร				
	(๑) สำหรับผู้ชาย	๑	๒	-	๑
	(๒) สำหรับผู้หญิง	๓	-	-	๑
(๑๐) กิตติาคาร ร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม	(๑) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารน้อยกว่า ๓๐ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งน้อยกว่า ๒๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ใช้ร่วมกันระหว่างผู้ชายและผู้หญิง)	๑	-	-	๑
	(๒) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า ๓๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๕๕ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ ๒๐ ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน ๓๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ใช้ร่วมกันระหว่างผู้ชายและผู้หญิง)	๑	๑	-	๑
	(๓) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า ๕๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๗๕ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ ๓๑ ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน ๕๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์				
	(๔) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า ๗๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๐๕ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ ๕๑ ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน ๗๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์				
	(ก) สำหรับผู้ชาย	๑	๑	-	๑
	(ข) สำหรับผู้หญิง	๒	-	-	๑

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
	(ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๕) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารมากกว่า ๑๐๕ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑๕๐ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งตั้งแต่ ๗๑ ที่นั่งขึ้นไป แต่ไม่เกิน ๑๐๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์	๒ ๔	๒ -	- -	๒ ๒
	(ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง ส่วนที่เกินตาม (๕) ให้เพิ่มอย่างละ ๑ ที่ สำหรับผู้ชาย และอย่างละ ๑ ที่ สำหรับผู้หญิง ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งโต๊ะอาหารทุก ๑๕๐ ตารางเมตร หรือจำนวนที่นั่งทุก ๑๐๐ ที่นั่ง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์	๓ ๖	๓ -	- -	๓ ๓
(๑๑) อาคารพาณิชย์	(๑) ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร สำหรับผู้ชาย พื้นที่อาคารส่วนที่เกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป ให้เพิ่มห้องถ่ายอุจจาระ ๑ ที่ ที่ถ่ายปัสสาวะ ๒ ที่ และอ่างล้างมือ ๑ ที่ ต่อพื้นที่อาคาร ๖๐๐ ตารางเมตร (๒) ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร สำหรับผู้หญิง พื้นที่อาคารส่วนที่เกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ขึ้นไป ให้เพิ่มห้องถ่ายอุจจาระ ๒ ที่ และอ่างล้างมือ ๑ ที่ ต่อพื้นที่อาคาร ๖๐๐ ตารางเมตร	๑ ๓	๒ -	- -	๑ ๑
(๑๒) สถานที่เก็บสินค้า	ต่อพื้นที่อาคาร ๕,๐๐๐ ตารางเมตร (๑) สำหรับผู้ชาย (๒) สำหรับผู้หญิง	๑ ๒	๑ -	- -	๑ ๑
(๑๓) สถานพยาบาลตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล	(๑) ต่อพื้นที่อาคารเฉพาะในส่วนของผู้ป่วยไม่ค้างคืน (ผู้ป่วยนอก) และที่เปิดให้บริการแก่ประชาชนที่มติดต่อทุก ๒๐๐ ตารางเมตร (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง	๒ ๔	๒ -	- -	๑ ๑

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
	(๒) ต่อจำนวนเตียงสำหรับผู้ป่วยค้างคืน (ผู้ป่วยใน) ทุก ๕ เตียง (๓) ส่วนบริการบำบัดรักษา เช่น ห้องคลอด ห้องผ่าตัด ห้องผู้ป่วยภาวะวิกฤต ห้องผู้ป่วยภาวะวิกฤตโรคหัวใจ ให้มีจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมที่เหมาะสมต่อการประกอบโรคศิลปะ และ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล	๑	๑	๑	๑
(๑๔) สถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ	ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร (๑) สำหรับผู้ชาย (๒) สำหรับผู้หญิง	๑ ๓	๒ -	- -	๑ ๑
(๑๕) อาคารสถานีขนส่งมวลชน	ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร (๑) สำหรับผู้ชาย (๒) สำหรับผู้หญิง	๒ ๖	๔ -	- -	๑ ๑
(๑๖) อาคารที่จอดรถสำหรับบุคคลทั่วไป	ต่อพื้นที่อาคาร ๑,๐๐๐ ตารางเมตร (๑) สำหรับผู้ชาย (๒) สำหรับผู้หญิง	๒ ๖	๔ -	- -	๑ ๑
(๑๗) สถานที่พำนัก	ต่อพื้นที่อาคาร ๒๐๐ ตารางเมตร หรือต่อ ๑๐๐ คน ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (๑) สำหรับผู้ชาย (๒) สำหรับผู้หญิง	๑ ๓	๒ -	- -	๑ ๑
(๑๘) ตลาดตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	(๑) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงไม่เกิน ๑๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงไม่เกิน ๕๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๒) ต่อพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงเกิน ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงเกิน ๕๐ แผง แต่ไม่เกิน ๑๐๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง	๑ ๒ ๒ ๔	๑ - ๒ -	- - - -	๑ ๑ ๑ (ใช้ร่วมกัน)

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
	(๓) ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงเกิน ๒๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๔๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงเกิน ๑๐๐ แผง แต่ไม่เกิน ๒๐๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๔) ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงเกิน ๔๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๖๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงเกิน ๒๐๐ แผง แต่ไม่เกิน ๓๐๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๕) ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงเกิน ๖๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงเกิน ๓๐๐ แผง แต่ไม่เกิน ๕๐๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๖) ต่อบ้านที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงเกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่เกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร หรือจำนวนแผงเกิน ๕๐๐ แผง แต่ไม่เกิน ๑,๐๐๐ แผง ทั้งนี้ ให้ถือจำนวนที่มากกว่าเป็นเกณฑ์ (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง ส่วนที่เกินตาม (๖) ให้เพิ่มห้องถ่ายอุจจาระและที่ถ่ายปัสสาวะอย่างละ ๑ ที่ สำหรับผู้ชาย และห้องถ่ายอุจจาระอย่างละ ๒ ที่ สำหรับผู้หญิง ต่อจำนวนพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงทุก ๔๐๐ ตารางเมตร หรือทุก ๒๐๐ แผง และให้เพิ่มอ่างล้างมืออย่างละ ๑ ที่ ต่อจำนวนพื้นที่อาคารที่ใช้ตั้งแผงทุก ๑,๐๐๐ ตารางเมตร หรือทุก ๕๐๐ แผง	๓ ๖	๓ -	- -	๑ ๑
		๔ ๘	๔ -	- -	๒ ๒
		๕ ๑๐	๕ -	- -	๒ ๒
		๗ ๑๔	๗ -	- -	๓ ๓

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
(๑๙) สถานีบริการน้ำมันเชื้อเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมน้ำมันเชื้อเพลิง และสถานีบริการก๊าซตามกฎหมายว่าด้วยการบรรจุก๊าซปิโตรเลียมเหลว	(๑) ต่อจำนวนตู้จ่ายไม่เกิน ๔ ตู้จ่าย (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๒) ต่อจำนวนตู้จ่ายตั้งแต่ ๕ ตู้จ่าย แต่ไม่เกิน ๘ ตู้จ่าย (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง (๓) ต่อจำนวนตู้จ่ายตั้งแต่ ๙ ตู้จ่ายขึ้นไป (ก) สำหรับผู้ชาย (ข) สำหรับผู้หญิง	๑ ๒ ๒ ๔ ๓ ๖	๑ - ๒ - ๓ -	๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑	๑ ๑ ๒ ๒ ๓ ๓
(๒๐) อาคารชั่วคราวประเภทอาคารที่พักคนงานหรือลักษณะอื่นที่คล้ายคลึงกัน หรือเพื่อแทนอาคารเดิมที่ถูกทำลายหรือทำให้เสียหายจากภัยธรรมชาติหรือเพลิงไหม้	(๑) ต่อจำนวนคนงานชายหรือผู้อยู่อาศัยชายไม่เกิน ๑๕ คน (๒) ต่อจำนวนคนงานหญิงหรือผู้อยู่อาศัยหญิงไม่เกิน ๑๕ คน (๓) ต่อจำนวนคนงานชายหรือผู้อยู่อาศัยชายตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๕๐ คน (๔) ต่อจำนวนคนงานหญิงหรือผู้อยู่อาศัยหญิงตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๕๐ คน (๕) ต่อจำนวนคนงานชายหรือผู้อยู่อาศัยชายตั้งแต่ ๕๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน (๖) ต่อจำนวนคนงานหญิงหรือผู้อยู่อาศัยหญิงตั้งแต่ ๕๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน จำนวนคนงานหรือผู้อยู่อาศัยที่เกินตาม (๕) และ (๖) ให้เพิ่มอย่างละ ๑ ที่ต่อจำนวนคนงานหรือผู้อยู่อาศัยทุก ๕๐ คน	๑ ๑ ๒ ๒ ๓ ๓	- - - - - -	๑ ๑ ๒ ๒ ๓ ๓	๑ ๑ ๑ ๑ ๑ ๑
(๒๑) อาคารอื่นนอกจาก (๑) - (๒๐) ที่มีคนทำงานอยู่ในอาคารนั้น	(๑) ต่อจำนวนผู้ชายไม่เกิน ๑๕ คน (๒) ต่อจำนวนผู้หญิง ไม่เกิน ๑๕ คน (๓) ต่อจำนวนผู้ชายตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๕๐ คน (๔) ต่อจำนวนผู้หญิงตั้งแต่ ๑๖ คน แต่ไม่เกิน ๕๐ คน	๒ ๓ ๒ ๔	๑ - ๒ -	๑ ๑ ๒ ๒	๑ ๑ ๒ ๒

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	เกณฑ์การกำหนด	ห้องส้วม		ห้องน้ำ	อ่างล้างมือ
		ห้องถ่ายอุจจาระ	ที่ถ่ายปัสสาวะ		
	(๕) ต่อจำนวนผู้ชายตั้งแต่ ๕๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน	๓	๓	๓	๓
	(๖) ต่อจำนวนผู้หญิงตั้งแต่ ๕๑ คน แต่ไม่เกิน ๘๐ คน	๖	-	๓	๓
	จำนวนลูกจ้างที่เกินตาม (๕) และ (๖) ให้เพิ่มอย่างละ ๑ ที่ ต่อจำนวนลูกจ้างทุก ๕๐ คน				

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากปัจจุบันได้มีการกำหนดรายละเอียดในเรื่องการจัดให้มีห้องน้ำและห้องส้วมไว้ในกฎหมายหลายฉบับและมีรายละเอียดที่แตกต่างกันออกไปทำให้เกิดปัญหาและความยุ่งยากแก่ผู้ประกอบการที่จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายหลายฉบับ คณะรัฐมนตรีจึงได้มีมติเมื่อวันที่ ๒๑ พฤษภาคม ๒๕๔๕ ให้กำหนดรายละเอียดในเรื่องการจัดให้มีห้องน้ำและห้องส้วมในอาคารประเภทต่าง ๆ ไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เพื่อกำหนดให้เป็นกฎหมายกลาง และให้กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องใช้อ้างอิงได้ ซึ่งจะช่วยให้เกิดความชัดเจนในการปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายสมควรกำหนดรายละเอียดในเรื่องการจัดให้มีห้องน้ำและห้องส้วมในอาคารประเภทต่าง ๆ ตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ ๓๘ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ ให้เหมาะสมยิ่งขึ้น จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ภาคผนวก 3.7

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง จากอาคารบางประเภทและบางขนาด

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้ง
จากอาคารบางประเภทและบางขนาด

โดยที่ได้มีการปฏิรูประบบราชการ โดยให้มีการจัดตั้งกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมขึ้นมา และให้โอนภารกิจของกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ ไปเป็นของกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ประกอบกับเป็นการสมควรให้คณะกรรมการควบคุมมลพิษเป็นผู้พิจารณาเห็นชอบกับวิธีการตรวจหาค่ามาตรฐานการระบายน้ำทิ้ง นอกเหนือจากวิธีการที่กำหนดไว้ แทนกรมควบคุมมลพิษ จึงสมควรแก้ไขปรับปรุงประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขโดยมาตรา ๑๑๔ แห่งพระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการ ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. ๒๕๔๕ พ.ศ. ๒๕๔๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ และมาตรา ๕๑ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมมลพิษ และโดยความเห็นชอบของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๗

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาคาร” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างขึ้น ไม่ว่าจะมิได้ลักษณะเป็นอาคารหลังเดียว หรือเป็นกลุ่มของอาคารซึ่งตั้งอยู่ภายในพื้นที่ซึ่งเป็นบริเวณเดียวกัน และไม่ว่าจะมีท่อระบายน้ำท่อเดียว หรือมีหลายท่อที่เชื่อมติดต่อกันระหว่างอาคารหรือไม่ก็ตาม ซึ่งได้แก่

- (๑) อาคารชุด ตามกฎหมายว่าด้วยอาคารชุด
- (๒) โรงแรม ตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม

(๓) หอพัก ตามกฎหมายว่าด้วยหอพัก

(๔) สถานบริการประเภทสถานอาบน้ำ นวดหรืออบตัว ซึ่งมีผู้ให้บริการแก่ลูกค้า ตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

(๕) โรงพยาบาลของทางราชการหรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล

(๖) อาคารโรงเรียนเอกชน ตามกฎหมายว่าด้วยโรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ อาคารสถาบันอุดมศึกษาของเอกชน ตามกฎหมายว่าด้วยสถาบันอุดมศึกษาของเอกชนและสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการ

(๗) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือองค์การระหว่างประเทศและของเอกชน

(๘) อาคารของศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้า

(๙) ตลาด ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข แต่ไม่รวมถึง ท่าเทียบเรือประมง สะพานปลา หรือกิจการแปปลา

(๑๐) กัฏาคารหรือร้านอาหาร

“น้ำทิ้ง” หมายความว่า น้ำเสียที่ผ่านระบบบำบัดน้ำเสียแล้วจนเป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๓ ให้แบ่งประเภทของอาคารตามข้อ ๒ ออกเป็น ๕ ประเภท คือ

(๑) อาคารประเภท ก.

(๒) อาคารประเภท ข.

(๓) อาคารประเภท ค.

(๔) อาคารประเภท ง.

(๕) อาคารประเภท จ.

ข้อ ๔ อาคารประเภท ก. หมายความว่าถึง อาคารดังต่อไปนี้

(๑) อาคารชุดที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๐๐ ห้องนอนขึ้นไป

(๒) โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๐๐ ห้องขึ้นไป

(๓) โรงพยาบาลของทางราชการ รัฐวิสาหกิจหรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาล ที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยไว้ค้างคืนรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๓๐ เตียงขึ้นไป

(๔) อาคารโรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ สถาบันอุดมศึกษาของเอกชน หรือสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๕) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือของเอกชนที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๖) อาคารของศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๗) ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๘) กัดตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

ข้อ ๕ อาคารประเภท ข. หมายความว่า อาคารดังต่อไปนี้

(๑) อาคารชุดที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑๐๐ ห้องนอน แต่ไม่ถึง ๕๐๐ ห้องนอน

(๒) โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๖๐ ห้อง แต่ไม่ถึง ๒๐๐ ห้อง

(๓) หอพักที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕๐ ห้องขึ้นไป

(๔) สถานบริการที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๕) โรงพยาบาลของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลที่มีเตียงสำหรับผู้ป่วยไว้ค้างคืนรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑๐ เตียง แต่ไม่ถึง ๑๐๐ เตียง

(๖) อาคารโรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ สถาบันอุดมศึกษาของเอกชน หรือสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตร

(๓) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือของเอกชน ที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑๐,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๕๕,๐๐๐ ตารางเมตร

(๔) อาคารของศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตร

(๕) ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑,๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๒,๕๐๐ ตารางเมตร

(๑๐) กภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๒,๕๐๐ ตารางเมตร

ข้อ ๖ อาคารประเภท ก. หมายความว่า ถึง อาคารดังต่อไปนี้

(๑) อาคารชุดที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารไม่ถึง ๑๐๐ ห้องนอน

(๒) โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารไม่ถึง ๖๐ ห้อง

(๓) หอพักที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๐ ห้อง แต่ไม่ถึง ๒๕๐ ห้อง

(๔) สถานบริการที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๕,๐๐๐ ตารางเมตร

(๕) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือของเอกชน ที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๑๐,๐๐๐ ตารางเมตร

(๖) ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๑,๐๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๑,๕๐๐ ตารางเมตร

(๗) กภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๕๐๐ ตารางเมตร

ข้อ ๗ อาคารประเภท ง. หมายความว่า ถึง อาคารดังต่อไปนี้

(๑) หอพักที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร ตั้งแต่ ๑๐ ห้อง แต่ไม่ถึง ๕๐ ห้อง

(๒) ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๑,๐๐๐ ตารางเมตร

(๓) กภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร ตั้งแต่ ๑๐๐ ตารางเมตร แต่ไม่ถึง ๒๕๐ ตารางเมตร

ข้อ ๘ อาคารประเภท จ. หมายความว่า กภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นไม่ถึง ๑๐๐ ตารางเมตร

ข้อ ๙ มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ก. ต้องมีค่าดังต่อไปนี้

(๑) ความเป็นกรดและด่าง (PH) ต้องมีค่าระหว่าง ๕-๘

(๒) บีโอดี (BOD) ต้องมีค่าไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓) สารแขวนลอย (Suspended Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๔) ซัลไฟด์ (Sulfide) ต้องมีค่าไม่เกิน ๑.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๕) สารที่ละลายได้ทั้งหมด (Total Dissolved Solids) ต้องมีค่าเพิ่มขึ้นจากปริมาณสารละลายในน้ำใช้ตามปกติไม่เกิน ๕๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๖) ตะกอนหนัก (Settleable Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน ๐.๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๗) น้ำมันและไขมัน (Fat Oil and Grease) ต้องมีค่าไม่เกิน ๒๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๘) ทีเคเอ็น (TKN) ต้องมีค่าไม่เกิน ๓๕ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๐ มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ข. ต้องเป็นไปตามข้อ ๘ เว้นแต่

(๑) บีโอดี ต้องมีค่าไม่เกิน ๓๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒) สารแขวนลอย ต้องมีค่าไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๑ มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ค. ต้องเป็นไปตามข้อ ๘ เว้นแต่

(๑) บีโอดี ต้องมีค่าไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒) สารแขวนลอย ต้องมีค่าไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓) ซัลไฟด์ ต้องมีค่าไม่เกิน ๓.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๔) ค่าทีเคเอ็น ต้องมีค่าไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๒ มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท ง. ต้องเป็นไปตามข้อ ๕
เว้นแต่

(๑) บีโอดี ต้องมีค่าไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๒) สารแขวนลอย ต้องมีค่าไม่เกิน ๕๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓) ซัลไฟด์ ต้องมีค่าไม่เกิน ๔.๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๔) ค่าทีเคเอ็น ต้องมีค่าไม่เกิน ๔๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๓ มาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ประเภท จ. ต้องมีค่าดังต่อไปนี้

(๑) ความเป็นกรดและด่างต้องมีค่าระหว่าง ๕-๙

(๒) บีโอดี ต้องมีค่าไม่เกิน ๒๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๓) สารแขวนลอย ต้องมีค่าไม่เกิน ๖๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

(๔) น้ำมันและไขมัน ต้องมีค่าไม่เกิน ๑๐๐ มิลลิกรัมต่อลิตร

ข้อ ๑๔ การตรวจสอบมาตรฐานการระบายน้ำทิ้งจากอาคาร ให้ใช้วิธีการดังต่อไปนี้

(๑) การตรวจสอบค่าความเป็นกรดและด่างให้กระทำโดยใช้เครื่องวัดความเป็นกรดและด่าง
ของน้ำ (PH Meter)

(๒) การตรวจสอบค่าบีโอดีให้กระทำโดยใช้วิธีการอะไซด์โมดิฟิเคชัน (Azide Modification)
ที่อุณหภูมิ ๒๐ องศาเซลเซียส เป็นเวลา ๕ วัน ติดต่อกันหรือวิธีการอื่นที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษ
ให้ความเห็นชอบ

(๓) การตรวจสอบค่าสารแขวนลอยให้กระทำโดยใช้วิธีการกรองผ่านกระดาษกรองใยแก้ว
(Glass Fibre Filter Disc)

(๔) การตรวจสอบค่าซัลไฟด์ให้กระทำโดยใช้วิธีการไตเตรท (Titrate)

(๕) การตรวจสอบค่าสารที่ละลายได้ทั้งหมดให้กระทำโดยใช้วิธีการระเหยแห้งระหว่างอุณหภูมิ
๑๐๓ องศาเซลเซียส ถึงอุณหภูมิ ๑๐๕ องศาเซลเซียส ในเวลา ๑ ชั่วโมง

(๖) การตรวจสอบค่าตะกอนหนักให้กระทำโดยใช้วิธีการกรวยอิมฮอฟฟ์ (Imhoff cone)
ขนาดบรรจุ ๑,๐๐๐ ลูกบาศก์เซนติเมตร ในเวลา ๑ ชั่วโมง

(๗) การตรวจสอบค่าน้ำมันและไขมันให้กระทำโดยใช้วิธีการสกัดด้วยตัวทำละลาย แล้วแยกหาน้ำมันของน้ำมันและไขมัน

(๘) การตรวจสอบค่าที่เคเอ็นให้กระทำโดยใช้วิธีการเจลดาค์ล (Kjeldahl)

ข้อ ๑๕ การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคารและจำนวนห้องของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร ให้เป็นไปตามวิธีการที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๖ วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ ความถี่ และระยะเวลาในการเก็บตัวอย่างน้ำ ให้เป็นไปตามที่คณะกรรมการควบคุมมลพิษกำหนด โดยประกาศในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๗ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ยงยุทธ ตียะไพรัช

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวก 3.8

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุม การปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุม
การปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

โดยที่ได้มีการปฏิรูประบบราชการ โดยให้มีการจัดตั้งกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
ขึ้นมา และให้โอนภารกิจของกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ
พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ ไปเป็นของกระทรวง
ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม ประกอบกับได้มีการแก้ไขปรับปรุงประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภท
และบางชนิด โดยให้คณะกรรมการควบคุมมลพิษเป็นผู้ให้ความเห็นชอบกับวิธีการตรวจหาค่ามาตรฐาน
การระบายน้ำทิ้ง นอกเหนือจากวิธีการที่กำหนดไว้แทนกรมควบคุมมลพิษ จึงเห็นสมควรแก้ไขปรับปรุง
ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิด
มลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพ
สิ่งแวดล้อมแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๓๕ แก้ไขโดยมาตรา ๑๑๔ แห่งพระราชกฤษฎีกาแก้ไขบทบัญญัติ
ให้สอดคล้องกับการโอนอำนาจหน้าที่ของส่วนราชการ ให้เป็นไปตามพระราชบัญญัติปรับปรุง
กระทรวง ทบวง กรม พ.ศ. ๒๕๔๕ พ.ศ. ๒๕๔๕ อันเป็นพระราชบัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการ
เกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๕ ประกอบกับมาตรา ๓๕ มาตรา ๔๘
มาตรา ๕๐ และมาตรา ๕๑ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้ โดยอาศัยอำนาจ
ตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม โดยคำแนะนำ
ของคณะกรรมการควบคุมมลพิษ จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคาร
เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม
ลงวันที่ ๑๐ มกราคม พ.ศ. ๒๕๓๗

(๒) ประกาศกระทรวงวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและสิ่งแวดล้อม ฉบับที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๓๘) เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม ลงวันที่ ๗ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๓๘

ข้อ ๒ ในประกาศนี้

“อาคาร” หมายความว่า

(๑) อาคารชุดที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นที่อยู่อาศัยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๐๐ ห้องนอนขึ้นไป

(๒) โรงแรมที่มีจำนวนห้องสำหรับใช้เป็นห้องพักรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๐๐ ห้องนอนขึ้นไป

(๓) โรงพยาบาลของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ หรือสถานพยาบาล ตามกฎหมายว่าด้วยสถานพยาบาลที่มีเตียงสำหรับรับผู้ป่วยไว้ค้างคืนรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๓๐ เตียงขึ้นไป

(๔) อาคารโรงเรียนเอกชน โรงเรียนของทางราชการ สถาบันอุดมศึกษาของเอกชนหรือสถาบันอุดมศึกษาของทางราชการที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๕) อาคารที่ทำการของทางราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การระหว่างประเทศ หรือของเอกชนที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๕๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๖) อาคารของศูนย์การค้าหรือห้างสรรพสินค้าที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคารหรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒๕,๐๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๗) ตลาดที่มีพื้นที่ใช้สอยรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

(๘) กภัตตาคารหรือร้านอาหารที่มีพื้นที่ให้บริการรวมกันทุกชั้นของอาคาร หรือกลุ่มของอาคารตั้งแต่ ๒,๕๐๐ ตารางเมตรขึ้นไป

“น้ำทิ้ง” หมายความว่า น้ำเสียที่ผ่านระบบบำบัดน้ำเสียแล้วจนเป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งตามที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด

“แหล่งน้ำสาธารณะ” ให้หมายความรวมถึง ท่อระบายน้ำสาธารณะด้วย

“การบำบัดน้ำเสีย” หมายความว่า กระบวนการทำหรือปรับปรุงน้ำเสีย เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด แต่ทั้งนี้ ห้ามมิให้ใช้วิธีการทำให้เจือจาง (Dilution)

ข้อ ๓ ให้อาคารตามข้อ ๒ เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม

ข้อ ๔ ห้ามมิให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารตามข้อ ๒ ปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม เว้นแต่จะได้ทำการบำบัดน้ำเสียให้เป็นไปตามมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารประเภท ก. ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด

ข้อ ๕ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๔๘

ยงยุทธ ดิยะไพรัช

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม

ภาคผนวก 3.9
กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537)
ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

กฎกระทรวง

ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537)

ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร

พ.ศ. 2522

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5(3) และมาตรา 8(4) (5) และ (6) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยโดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมอาคารออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ในกฎกระทรวงนี้

“ห้องแถว” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างติดต่อกันเป็นแถวยาวตั้งแต่สองคูหาขึ้นไป มีผนังร่วมแบ่งอาคารเป็นคูหา และประกอบด้วยวัสดุไม่ทนไฟเป็นส่วนใหญ่

“ตึกแถว” หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างติดต่อกันเป็นแถวยาวตั้งแต่สองคูหาขึ้นไป มีผนังร่วมแบ่งอาคารเป็นคูหา และประกอบด้วยวัสดุทนไฟเป็นส่วนใหญ่

“บ้านแถว” หมายความว่า ห้องแถวหรือตึกแถวที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัย ซึ่งมีที่ว่างด้านหน้าและด้านหลังระหว่างรั้วหรือแนวเขตที่ดินกับตัวอาคารแต่ละคูหา

“บ้านแฝด” หมายความว่า อาคารที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัยก่อสร้างติดต่อกันสองบ้าน มีผนังร่วมแบ่งอาคารเป็นบ้าน มีที่ว่างระหว่างรั้วหรือแนวเขตที่ดินกับตัวอาคารด้านหน้า ด้านหลัง และด้านข้าง ของแต่ละบ้าน และมีทางเข้าออกของแต่ละบ้าน แยกจากกันเป็นสัดส่วน

“อาคารอยู่อาศัยรวม” หมายความว่า อาคารหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของอาคารที่ใช้เป็นที่อยู่อาศัยสำหรับหลายครอบครัว โดยแบ่งออกเป็นหน่วยแยกจากกันสำหรับแต่ละครอบครัว มีห้องน้ำ ห้องส้วม ทางเดิน ทางเข้าออก และทางขึ้นลงหรือลิฟต์แยกจากกันหรือร่วมกัน

หมวด 1

แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย

ข้อ 2 อาคารดังต่อไปนี้ต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัยตามที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้

(1) ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว บ้านแฝด

(2) อาคารที่ใช้เป็นที่ชุมนุมของประชาชน เช่น โรงมหรสพ หอประชุม โรงแรม สถานพยาบาล สถานศึกษา หอสมุด สถานกีฬาในร่ม ตลาด ห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า สถานบริการ ท่าอากาศยาน อาคารจอดรถ สถานีขนส่งมวลชน ที่จอดรถ ท่าจอดเรือ ภัตตาคาร สำนักงาน สถานที่ทำการของราชการ โรงงาน และอาคารพาณิชย์ เป็นต้น

(3) อาคารอยู่อาศัยรวมที่มีตั้งแต่ 4 หน่วยขึ้นไป และหอพัก

(4) อาคารอื่นนอกจากอาคารตาม (1) (2) และ (3) ที่มีความสูงตั้งแต่ 3 ชั้นขึ้นไป

ข้อ 3 ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว และบ้านแฝด ที่มีความสูงไม่เกิน 2 ชั้น ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ในตารางที่ 1 ท้ายกฎกระทรวงนี้ จำนวนคูหาละ 1 เครื่อง อาคารอื่นนอกจากอาคารตามวรรคหนึ่ง ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง สำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ 1 เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน 1,000 ตารางเมตร ทุกระยะไม่เกิน 45 เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ 1 เครื่อง

การติดตั้งเครื่องดับเพลิงตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ต้องติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน 1.50 เมตร ในที่มองเห็นสามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถนำไปใช้งานได้โดยสะดวก และต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

ข้อ 4 ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว และบ้านแฝด ที่มีความสูงไม่เกิน 2 ชั้น ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ติดตั้งอยู่ในอาคารอย่างน้อย 1 เครื่อง ทุกคูหา

ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว และบ้านแฝด ที่มีความสูงเกิน 2 ชั้น ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ติดตั้งอยู่ในอาคารอย่างน้อย 1 เครื่อง ทุกชั้นและทุกคูหา

ข้อ 5 อาคารอื่นนอกจากอาคารตามข้อ 3 วรรคหนึ่ง ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้นด้วย

ข้อ 6 ระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ตามข้อ 4 และข้อ 5 อย่างน้อยต้องประกอบด้วย

(1) อุปกรณ์แจ้งเหตุที่มีทั้งระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติและระบบแจ้งเหตุที่ใช้มือเพื่อให้อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน

(2) อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณให้คนที่อยู่ในอาคารได้ยินหรือทราบอย่างทั่วถึงเพื่อให้หนีไฟ

ข้อ 7 อาคารตามข้อ 2(2) และ (3) ที่มีความสูงตั้งแต่ 2 ชั้น ขึ้นไป และอาคารตามข้อ 2(4) ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร ในแต่ละชั้นต้องมีป้ายบอกชั้นและป้ายบอกทางหนีไฟด้วยตัวอักษรขนาดใหญ่ที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร หรือสัญลักษณ์ที่อยู่ในตำแหน่งที่จะมองเห็นได้ชัดเจนตลอดเวลา และต้องมีแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเพียงพอที่จะมองเห็นช่องทางหนีไฟได้ชัดเจนขณะเพลิงไหม้

หมวด 2

แบบและจำนวนของห้องน้ำและห้องส้วม

ข้อ 8 อาคารที่บุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้ ต้องมีห้องน้ำและห้องส้วมไม่น้อยกว่าจำนวนที่กำหนดไว้ในตารางที่ 2 ท้ายกฎกระทรวงนี้

จำนวนห้องน้ำและห้องส้วมที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง เป็นจำนวนขั้นต่ำที่ต้องจัดให้มี แม้ว่าอาคารนั้นจะมีพื้นที่อาคารหรือจำนวนคนน้อยกว่าที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่งก็ตาม

ถ้าอาคารที่มีพื้นที่ของอาคารหรือจำนวนคนมากกว่าที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง จะต้องจัดให้มีห้องน้ำและห้องส้วมเพิ่มขึ้นตามอัตราส่วนพื้นที่อาคารหรือจำนวนคนที่มากเกินไปนั้น ถ้ามีเศษให้คิดเต็มอัตรา

ชนิดหรือประเภทของอาคารที่มีได้กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง ให้พิจารณาเทียบเคียงลักษณะการใช้สอยของอาคารนั้น โดยถือจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมที่กำหนดไว้ในตารางดังกล่าวเป็นหลัก

ข้อ 9 ห้องน้ำและห้องส้วมจะแยกจากกันหรือรวมอยู่ในห้องเดียวกันก็ได้โดยมีลักษณะดังต่อไปนี้

(1) สร้างด้วยวัสดุทนทาน และทำความสะอาดง่าย

(2) ระยะตั้งระหว่างพื้นห้องถึงเพดานยอดฝาท่อหรือผนังตอนต่ำสุดต้องไม่ต่ำกว่า 2.00 เมตร

(3) มีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ห้อง หรือมีพัดลมระบายอากาศได้เพียงพอ

(4) พื้นห้องน้ำและห้องส้วมมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1 ใน 100 ส่วน และมีจุดระบายน้ำทั้งอยู่ในตำแหน่งต่ำสุดบนพื้นห้อง

(5) ในกรณีที่มีท่อระบายอุจจาระให้มีขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร และมีความลาดเอียงไม่น้อยกว่า 1 ใน 10 ส่วน

(6) มีท่อระบายก๊าซขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2.50 เซนติเมตร และมีความสูงอยู่ในระดับที่กลิ่นเหม็นของก๊าซไม่รบกวนผู้อื่น

(7) ที่ปัสสาวะต้องมีระบบการดักกลิ่นและเป็นแบบใช้น้ำชำระลงสู่ระบบกำจัดสิ่งปฏิกูล

(8) ในกรณีเป็นอาคารที่มีบุคคลเข้าใช้สอยประจำอยู่หลายชั้น การจะจัดให้มีห้องส้วมและที่ปัสสาวะในชั้นใดให้เป็นไปตามความจำเป็นและเหมาะสม

(9) ในกรณีที่ห้องน้ำและห้องส้วมรวมอยู่ในห้องเดียวกัน ต้องมีขนาดพื้นที่ภายในของห้องไม่น้อยกว่า 1.50 ตารางเมตร แต่ถ้าห้องน้ำและห้องส้วมแยกกัน ต้องมีขนาดพื้นที่ภายในของแต่ละห้องไม่น้อยกว่า 0.90 ตารางเมตร และมีความกว้างภายในไม่น้อยกว่า 90 เซนติเมตร

ข้อ 10 บ่อกรอง บ่อซึม ของส้วมต้องอยู่ห่างจากแม่น้ำ คู คลอง หรือแหล่งน้ำสาธารณะ ไม่น้อยกว่า 10 เมตร เว้นแต่ส้วมที่มีระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องตามหลักการสาธารณสุขและมีขนาดที่เหมาะสม ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงมหาดไทยด้วยความเห็นชอบของกระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

หมวด 3

ระบบการจัดแสงสว่างและการระบายอากาศ

ข้อ 11 ส่วนต่างๆ ของอาคารต้องมีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่าความเข้มที่กำหนดไว้ในตารางที่ 3 ท้ายกฎกระทรวงนี้

สถานที่อื่นที่มีได้ระบุไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้ความเข้มของแสงสว่างของสถานที่ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับความเข้มที่กำหนดไว้ในตารางดังกล่าว

ข้อ 12 ระบบการระบายอากาศในอาคารจะจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติหรือโดยวิธีกลก็ได้

ข้อ 13 ในกรณีที่จัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติ ห้องในอาคารทุกชนิดทุกประเภทต้องมีประตู หน้าต่าง หรือช่องระบายอากาศด้านติดกับอากาศภายนอกเป็นพื้นที่รวมกันไม่น้อยกว่าร้อยละสิบของพื้นที่ของห้องนั้น ทั้งนี้ ไม่นับรวมพื้นที่ของประตู หน้าต่าง และช่องระบายอากาศที่ติดต่อกับห้องอื่นหรือช่องทางเดินภายในอาคาร ความในวรรคหนึ่งมิให้ใช้บังคับแก่อาคารหรือสถานที่ที่ใช้เก็บของหรือสินค้า

ข้อ 14 ในกรณีที่ไมอาจจัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติตามข้อ 13 ได้ ให้จัดให้มีการระบายอากาศโดยวิธีกลซึ่งใช้กลอุปกรณ์ขับเคลื่อนอากาศ กลอุปกรณ์นี้ต้องทำงานตลอดเวลาระหว่างที่ใช้สอยพื้นที่นั้น และการระบายอากาศต้องมีการนำอากาศภายนอกเข้ามาในพื้นที่ไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้ในตารางที่ 4 ท้ายกฎกระทรวงนี้

สำหรับห้องครัวของสถานที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม ถ้าได้จัดให้มีการระบายอากาศครอบคลุมแหล่งที่เกิดของกลิ่น ควัน หรือก๊าซ ที่ต้องการระบายในขนาดที่เหมาะสมแล้ว จะมีอัตราการระบายอากาศในส่วนอื่นของห้องครัวนั้นน้อยกว่าที่กำหนดไว้ในตารางตามวรรคหนึ่งก็ได้ แต่ต้องไม่น้อยกว่า 12 เท่าของปริมาตรของห้องใน 1 ชั่วโมง

สถานที่อื่นที่มีได้ระบุไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้อัตราการระบายอากาศของสถานที่ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับอัตราที่กำหนดไว้ในตารางดังกล่าว

ข้อ 15 ในกรณีที่จัดให้มีการระบายอากาศด้วยระบบการปรับภาวะอากาศต้องมีการนำอากาศภายนอกเข้ามาในพื้นที่ปรับภาวะอากาศหรือดูดอากาศจากภายในพื้นที่ปรับภาวะอากาศออกไปไม่น้อยกว่าอัตราที่กำหนดไว้ในตารางที่ 5 ท้ายกฎกระทรวงนี้

สถานที่อื่นที่มีได้ระบุไว้ในตารางตามวรรคหนึ่ง ให้ใช้อัตราการระบายอากาศของสถานที่ที่มีลักษณะใกล้เคียงกับอัตราที่กำหนดไว้ในตารางดังกล่าว

ข้อ 16 ตำแหน่งของช่องนำอากาศภายนอกเข้าโดยวิธีกล ต้องห่างจากที่เกิดอากาศเสียและช่องระบายอากาศทั้งหมดไม่น้อยกว่า 5 เมตร และสูงจากพื้นดินไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร

การนำอากาศภายนอกเข้าและการระบายอากาศทั้งโดยวิธีกล ต้องไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

ข้อ 17 โรงงาน โรงแรม โรงมหรสพ ห้องประชุม สถานกีฬาในร่ม สถานพยาบาล สถานีขนส่งมวลชน สำนักงาน ห้างสรรพสินค้า หรือตลาด ต้องจัดให้มีระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรองสำหรับกรณีฉุกเฉิน เช่น แบตเตอรี่ หรือเครื่องกำเนิดไฟฟ้า เป็นต้น แยกเป็นอิสระจากระบบที่ใช้อยู่ตามปกติ และสามารถทำงานได้โดยอัตโนมัติเมื่อระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าปกติหยุดทำงาน

แหล่งจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรองสำหรับกรณีฉุกเฉินตามวรรคหนึ่ง ต้องสามารถจ่ายพลังงานไฟฟ้าได้เพียงพอตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) จ่ายพลังงานไฟฟ้าเป็นเวลาไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง สำหรับเครื่องหมายแสดงทางออกฉุกเฉิน ทางเดิน ห้องโถง บันได บันไดหนีไฟ และระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้

(2) จ่ายพลังงานไฟฟ้าตลอดเวลาที่ใช้งานสำหรับห้องไอ.ซี.ยู. ห้องซี.ซี.ยู. ห้องช่วยชีวิตฉุกเฉิน ระบบสื่อสาร และเครื่องสูบน้ำดับเพลิง เพื่อความปลอดภัยสาธารณะและกระบวนการผลิตทางอุตสาหกรรมที่จะก่อให้เกิดอันตรายต่อชีวิตหรือสุขภาพอนามัยเมื่อกระแสไฟฟ้าขัดข้อง

หมวด 4

เบ็ดเตล็ด

ข้อ 18 ในการยื่นคำขออนุญาตก่อสร้างอาคารตามข้อ 2 ผู้ยื่นคำขอจะต้องแสดงแบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย แบบและจำนวนของห้องน้ำและห้องส้วม และระบบการจัดแสงสว่างและการระบายอากาศสำหรับอาคารดังกล่าวไปพร้อมกับคำขอด้วย

² ข้อ 19 ในกรณีที่มีกฎหมายอื่นกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับแบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย และระบบการจัดแสงสว่างและระบบการระบายอากาศสำหรับอาคารใดไว้โดยเฉพาะแล้ว ให้ใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายนั้น

แบบและจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงนี้ เว้นแต่ในกรณีที่มีกฎหมายอื่นกำหนดแบบและจำนวนห้องน้ำและห้องส้วมไว้โดยเฉพาะ และมีหลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวไม่ต่ำกว่าหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงนี้ ให้ใช้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องดังกล่าวตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายนั้น

ข้อ 20 อาคารตามข้อ 2 ที่ได้ก่อสร้างไว้ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ หากต่อมาจะมีการดัดแปลงหรือเปลี่ยนแปลงให้แตกต่างไปจากที่ได้รับอนุญาตไว้ ให้ดำเนินการให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้

ให้ไว้ ณ วันที่ 31 พฤษภาคม พ.ศ. 2537

พลเอก ชวลิต ยงใจยุทธ

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

หมายเหตุ เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่มาตรา 8(4) (5) และ (6) แห่งพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 บัญญัติให้รัฐมนตรีมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดแบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย แบบและจำนวนของห้องน้ำห้องส้วม ระบบการจัดแสงสว่าง และการระบายอากาศ และระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรองสำหรับกรณีฉุกเฉิน เพื่อประโยชน์ แห่งความปลอดภัย การป้องกันอัคคีภัย การสาธารณสุข การรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม และการผังเมือง ดังนั้น สมควรออกกฎกระทรวงกำหนดแบบ วิธีการ จำนวน และระบบดังกล่าว จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่ม 111 ตอนที่ 23 ก ลงวันที่ 13 มิถุนายน 2537

ตารางที่ 1 ชนิดและขนาดของเครื่องดับเพลิงแบบมือถือ

ชนิดหรือประเภทของอาคาร	ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า
(1) ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว และบ้านแฝด ที่มีความสูง ไม่เกิน 2 ชั้น	(1) น้ำอัดความดัน	10 ลิตร
	(2) กรด-โซดา	10 ลิตร
	(3) โฟมเคมี	10 ลิตร
	(4) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	3 กิโลกรัม
	(5) ผงเคมีแห้ง	3 กิโลกรัม
	(6) ฮेलอน (HALON 1211)	3 กิโลกรัม
(2) อาคารอื่นนอกจากอาคารตาม (1)	(1) โฟมเคมี	10 ลิตร
	(2) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	4 กิโลกรัม
	(3) ผงเคมีแห้ง	4 กิโลกรัม
	(4) ฮेलอน (HALON 1211)	4 กิโลกรัม

ภาคผนวก 3.10

ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้



ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้

กรมอนามัย เห็นควรปรับปรุงเกณฑ์คุณภาพน้ำประปา พ.ศ.2543 ที่ยึดถือเป็นเกณฑ์รับรองคุณภาพน้ำประปาดื่มได้ เพื่อสนับสนุนนโยบายการส่งเสริมสุขภาพของกรมอนามัยที่ต้องการให้ประชาชนมีน้ำบริโภคที่สะอาดปลอดภัย อันจะส่งผลให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น จึงกำหนดเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาขึ้นเพื่อรับรองเป็นน้ำประปาดื่มได้โดยต้องมีคุณภาพไม่ด้อยไปกว่าข้อกำหนดดังต่อไปนี้

หมวดที่ 1

1 คุณภาพน้ำทางกายภาพ

- ความเป็นกรด - ด่าง (pH) ต้องมีค่าอยู่ระหว่าง 6.5 – 8.5
- ความขุ่น (Turbidity) ต้องมีค่าไม่เกิน 5 เอ็นทียู
- สี (Colour) ต้องมีค่าไม่เกิน 15 หน่วย แพลทินัม-โคบอลต์

2 คุณภาพน้ำทางเคมีทั่วไป

- สารละลายทั้งหมดที่ละลายจากกระเหย (Total Dissolved Solids) ต้องมีค่าไม่เกิน 1,000 มิลลิกรัม/ลิตร
- ความกระด้าง (Hardness) ต้องมีค่าไม่เกิน 500 มิลลิกรัม/ลิตร
- ซัลเฟต (SO_4^{2-}) ต้องมีค่าไม่เกิน 250 มิลลิกรัม/ลิตร
- คลอไรด์ (Cl^-) ต้องมีค่าไม่เกิน 250 มิลลิกรัม/ลิตร
- ไนเตรท (NO_3^- as NO_3^-) ต้องมีค่าไม่เกิน 50 มิลลิกรัม/ลิตร
- ฟลูออไรด์ (F^-) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.7 มิลลิกรัม/ลิตร

3 คุณภาพน้ำทางโลหะหนักทั่วไป

- เหล็ก (Fe) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.5 มิลลิกรัม/ลิตร
- แมงกานีส (Mn) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม/ลิตร
- ทองแดง (Cu) ต้องมีค่าไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม/ลิตร
- สังกะสี (Zn) ต้องมีค่าไม่เกิน 3.0 มิลลิกรัม/ลิตร

4 คุณภาพน้ำทางโลหะหนักที่เป็นพิษ

- ตะกั่ว (Pb) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม/ลิตร
- โครเมียม (Cr) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม/ลิตร
- แคดเมียม (Cd) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.003 มิลลิกรัม/ลิตร

- สารหนู (As) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม/ลิตร
- พรอท (Hg) ต้องมีค่าไม่เกิน 0.001 มิลลิกรัม/ลิตร

5 คุณภาพน้ำทางแบคทีเรีย

- แบคทีเรียประเภทโคลิฟอร์ม (Coliform bacteria) ต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร
- แบคทีเรียประเภทฟีคัลโคลิฟอร์ม (Faecal coliform bacteria) ต้องตรวจไม่พบในตัวอย่าง 100 ลูกบาศก์เซนติเมตร

หมวดที่ 2

การตรวจวิเคราะห์ วิธีการเก็บและรักษาตัวอย่างคุณภาพน้ำประปา ตามหมวด 1 จะต้องเป็นไปตามวิธีการหนังสือ Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater Edition 21st 2005 APHA AWWA WEF.

ประกาศ ณ วันที่ 13 ตุลาคม พ.ศ. 2553

สมยศ ตีร์รัมย์
(นายสมยศ ตีร์รัมย์)
อธิบดีกรมอนามัย

เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ ปี พ.ศ. 2553

พารามิเตอร์	หน่วยวัด	เกณฑ์ที่กำหนด
คุณภาพน้ำทางกายภาพ		
ความเป็นกรด - ด่าง (pH)		อยู่ระหว่าง 6.5-8.5
ความขุ่น (Turbidity)	เอ็นทียู	ไม่เกิน 5
สี (Colour)	แพลทินัม-โคบอลต์	ไม่เกิน 15
คุณภาพน้ำทางเคมีทั่วไป		
สารละลายทั้งหมดที่เหลือจากการระเหย(TDS)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 1,000
ความกระด้าง (Hardness)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 500
ซัลเฟต (SO_4^{--})	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 250
คลอไรด์ (Cl^-)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 250
ไนเตรท (NO_3^- as NO_3^-)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 50
ฟลูออไรด์ (F^-)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.7
คุณภาพน้ำทางโลหะหนักทั่วไป		
เหล็ก (Fe)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.5
แมงกานีส (Mn)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.3
ทองแดง (Cu)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 1.0
สังกะสี (Zn)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 3.0
คุณภาพน้ำทางโลหะหนักสารเป็นพิษ		
ตะกั่ว (Pb)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.01
โครเมียม (Cr)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.05
แคดเมียม (Cd)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.003
สารหนู (As)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.01
ปรอท (Hg)	มิลลิกรัม/ลิตร	ไม่เกิน 0.001
คุณภาพน้ำทางแบคทีเรีย		
แบคทีเรียประเภทโคลิฟอร์ม (Coliform bacteria)	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	ต้องตรวจไม่พบ
แบคทีเรียประเภทฟีคัลโคลิฟอร์ม (Faecal coliform bacteria)	เอ็มพีเอ็น/100 มิลลิลิตร	ต้องตรวจไม่พบ

- หมายเหตุ**
- คลอรีนอิสระคงเหลือ (Residual Free Chlorine) กำหนดให้มีที่ปลายเส้นท่อ 0.2 – 0.5 มิลลิกรัมต่อลิตรใช้ในระบบการเฝ้าระวังคุณภาพน้ำประปา
 - วิธีตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามวิธีการในหนังสือ Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater Edition 21st 2005 APHA AWWA WEF.
 - ประกาศกรมอนามัย (13 ตุลาคม 2553)



ภาคผนวก 4

การใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร

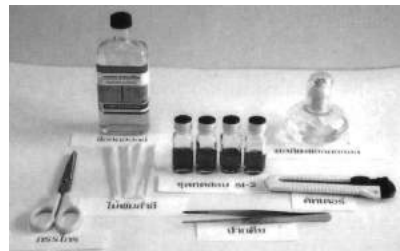
เทคนิคการใช้ชุดทดสอบ

ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหารหรือชุดตรวจสอบ อ.13 (SI Medium) ใช้สำหรับตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์หรือมือ เป็นวิธีการที่สะดวกสำหรับผู้เก็บตัวอย่างและสามารถอ่านผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยตนเอง โดยใช้โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นตัวบ่งชี้สภาวะการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นเชื้อโรคที่มักพบอยู่ในระบบทางเดินอาหารของคนและสัตว์เลือดอุ่นถึง 95% ดังนั้นถ้าตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียย่อมหมายความว่าอาหารหรือภาชนะอุปกรณ์ที่ตรวจสอบนั้นอาจถูกปนเปื้อนด้วยอุจจาระ

หลักการทำงานของชุดทดสอบ คือ เมื่อโคลิฟอร์มแบคทีเรียย่อยสลายน้ำตาลจากแลคโตสจะทำให้เกิดกรดและก๊าซขึ้น กรดทำให้ pH ของอาหารเลี้ยงเชื้อลดลง จึงทำให้เกิดการเปลี่ยนสีของตัวชี้วัดจากสีม่วงเป็นสีเหลือง ภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างที่ทดสอบเกินเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพทางแบคทีเรีย

ชุดอุปกรณ์การตรวจประกอบด้วย

1. น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (อ.13)**
2. ไม้พินสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
3. กรรไกร*
4. ปากคีบและช้อนชา*
5. คัทเตอร์*
6. แอลกอฮอล์ 70%
7. ตะเกียงแอลกอฮอล์



หมายเหตุ * อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรคแล้ว
ลนไฟทุกครั้งก่อนนำมาใช้

** น้ำยา อ.13 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้องเก็บได้นาน
3 เดือนถ้าเก็บในตู้เย็นได้นาน 6 เดือน



วิธีการเก็บตัวอย่างภาชนะอุปกรณ์

- ใช้ไม้พันสำลี 1 อัน ต่อชุดทดสอบ 1 ชุด และต่อภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้นต่อ 1 ประเภท
- ฉีกห่อกระดาษไม้พันสำลีทางด้านที่เป็นไม้ แล้วนำไม้พันสำลีจุ่มลงในขวด 0.13 บิดไม้เพื่อให้สำลีแห้งพอหมาด ๆ กับข้างขวดแก้ว



- นำไม้พันสำลีมาป้ายผิวภาชนะอุปกรณ์ที่จะตรวจโดยป้ายพร้อมหมุนไม้ไปซ้ำ ๆ 4 ตารางนิ้ว (2 X 2) ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง
- เมื่อป้ายผิวภาชนะครบ 3 ครั้งแล้ว นำไม้พันสำลีมาจุ่มในขวดน้ำยา แล้วหมุนไม้หลาย ๆ ครั้ง แล้วบิดให้แห้งพอหมาด ๆ กับข้างหลอด จึงนำไปป้ายอุปกรณ์ชิ้นต่อไป





- ทำเช่นนี้จนครบ 5 ชิ้น แล้วหักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวดแก้วปล่อยให้ส่วนที่มีสาลีอยู่ในขวดน้ำยาแล้วปิดฝาหลอดทันที
- ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17-24 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล



หมายเหตุ : ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา ควรลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

วิธีการสวอป

1. มือผู้สัมผัสอาหาร : สวอปฝ่ามือและนิ้วมือ โดยสวอปนิ้วจากปลายนิ้วข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1
2. แก้วน้ำ : สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอกปากแก้ว
3. ช้อนส้อม : สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งด้านนอกและด้านในส่วนที่สัมผัสอาหาร
4. จานชาม ถ้วยขนม : สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2 x 2 ตารางนิ้ว
5. เขียง : สวอปด้านที่ใช้งาน 2 x 2 ตารางนิ้ว
6. ตะเกียบ : สวอปตรงปลายที่สัมผัสอาหาร 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายซึ่งสัมผัสอาหาร





คู่มือการดำเนินงานสุวกิบาลอาหาร “สถานกั้จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุวลัักษณะของสถานกั้จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

วิธีเก็บตัวอย่างอาหาร

1. เปิดฝาขวดชุดทดสอบ อ.13 แล้วนำไปปนไฟตะเกียงแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
2. เก็บตัวอย่างอาหาร
 - 2.1 อาหารเหลว ใช้ช้อนชาที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้ว (เช็ดด้วยแอลกอฮอล์แล้วนำไปปนไฟ)
 - 2.2 อาหารแห้ง / แข็ง ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อโรคแล้วตัดอาหารให้มีขนาดเล็กกลงแล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อโรคแล้วคีบชิ้นอาหารใส่ในขวดน้ำยาประมาณ 1 กรัม
 - 2.3 ลนไฟที่ปากขวดแล้วปิดฝาเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องอ่านในเวลา 17 – 24 ชั่วโมง



การอ่านและบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์

1. หากสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลือง ภายใน 17 – 24 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้รายงานผลเป็นบวก (+, positive)
2. หากสารละลายยังคงมีสีม่วงแดงหรือจางเล็กน้อย แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียให้รายงานผลเป็นลบ (-, negative)





ประเภทของอาหารและการเก็บ

ประเภทอาหาร	การเก็บ
อาหารคาว	
1. พร้อมรับประทาน เช่น ข้าวแกง	- เก็บที่วางจำหน่าย
2. อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่	- เก็บรวม 1 กรัม
3. ก๋วยเตี๋ยว	- เก็บผักโรย เนื้อหมู หรือลูกชิ้น
4. อาหารตามสั่ง	- เก็บผักที่ทานคู่กัน
5. ขนมจีน	- เก็บผักและเส้น
6. โจ๊ก ต้มเลือดหมู เครื่องใน	- เก็บเครื่องในหรือหมูที่ลวกไว้
7. อาหารอีสาน	- เก็บผักดิบต่างๆ
8. ขายอาหารหลายอย่าง	- ให้เลือกอาหารที่เสี่ยง
อาหารหวาน	
1. ชนมน้ำแข็ง	- เก็บพวกที่ใช้มีอสัมผัสมากที่สุด
2. ชนมกะทิ	- เก็บตัวขนม
3. ไอศกรีม	- เก็บตัวไอศกรีม ผลไม้โรยหน้า (ถ้ามี)
4. อาหารว่าง	- เก็บอาหารที่พร้อมรับประทาน
5. ขนมหวานแห้ง	- เก็บที่คิดว่าเสี่ยง



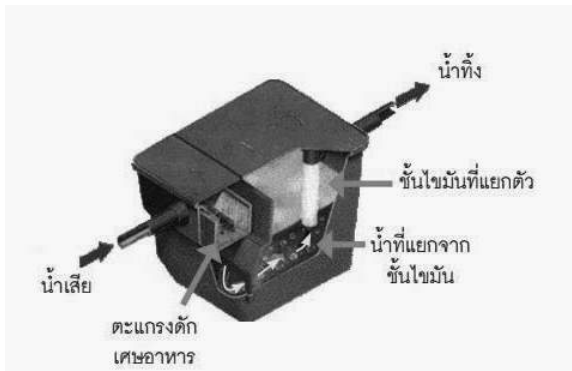
ภาคผนวก 5

การกำจัดน้ำมันและไขมันโดยใช้บ่อดักไขมัน

การกำจัดน้ำมันและไขมันโดยใช้บ่อดักไขมัน เป็นการแยกไขมันไม่ให้ไหลปนไปกับน้ำทิ้ง ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ หรือท่อระบายน้ำทิ้ง ซึ่งเป็นวิธีการที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพในการลดน้ำมัน และไขมันที่ปนเปื้อนในน้ำเสียจากบ้านเรือน โดยทั่วไปบ่อดักไขมันจะเป็นถังทรงกลมหรือสี่เหลี่ยม ประกอบด้วยแผ่นกั้นหรือระบบท่อเพื่อแยกชั้นไขมันและน้ำออกจากกัน สำหรับอากาศที่ร้อนของเมืองไทย การจับตัวของไขมันจะช้า ดังนั้นควรปล่อยให้ไขมันจับตัวในบ่อดักไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมงก่อนนำออกไปกำจัดหรือแปรรูป ซึ่งบ่อดักไขมันจะสามารถกำจัดไขมันได้ ประมาณร้อยละ 60 หากมีการดูแลที่ดี (กรมควบคุมมลพิษ, 2551)

หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน

- 1) น้ำเสียจะผ่านเข้ามาที่ตะแกรงดักเศษอาหาร ซึ่งทำหน้าที่แยกเศษอาหารที่ปะปนมากับน้ำเสีย
- 2) น้ำเสียจากชั้นตอนแรกจะไหลผ่านมายังส่วนดักไขมัน โดยไขมันที่แยกตัวออกจากน้ำเสีย จะลอยขึ้นเป็นชั้นเหนือน้ำ ซึ่งเราสามารถดักไขมันส่วนนี้ออกไปได้
- 3) น้ำเสียที่อยู่ใต้ชั้นไขมันจะไหลลงสู่ท่อระบายน้ำผ่านเข้าสู่ถังบำบัดชั้นต่อไป ก่อนปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำเสียสาธารณะ



หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน

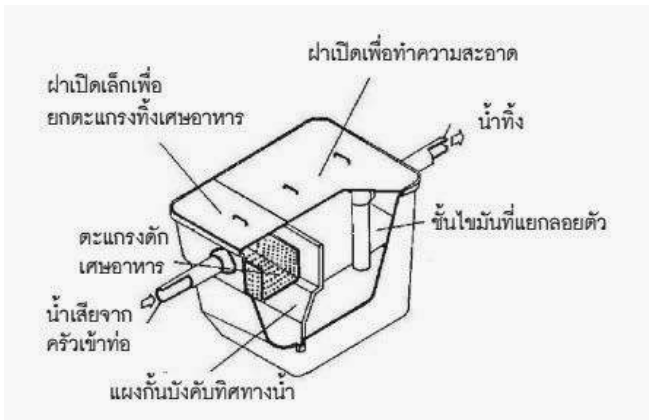


รูปแบบบ่อดักไขมัน

บ่อดักไขมันที่เป็นที่นิยมใช้ ได้แก่ 1) บ่อดักไขมันแบบสำเร็จรูป 2) บ่อดักไขมันแบบวางขอบซีเมนต์ และ 3) บ่อดักไขมันอย่างง่าย

1. บ่อดักไขมันสำเร็จรูป

บ่อดักไขมันสำเร็จรูป เป็นบ่อทำจากไฟเบอร์กลาส มีน้ำหนักเบาสะดวกในการเคลื่อนย้ายและติดตั้ง ประกอบด้วยตะแกรงดักเศษอาหารและส่วนแยกไขมัน



ส่วนประกอบบ่อดักไขมันสำเร็จรูป

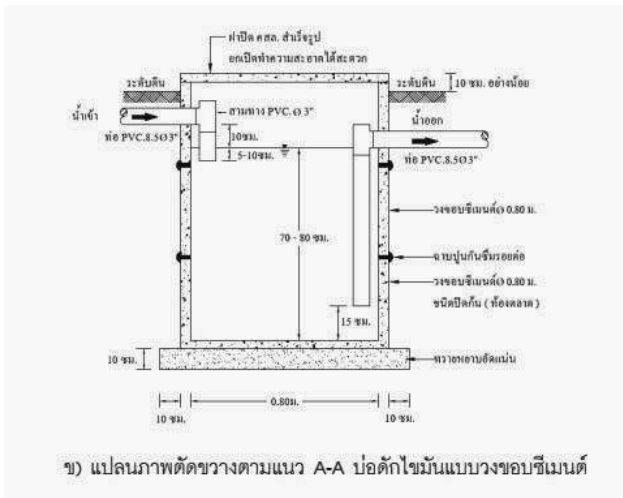
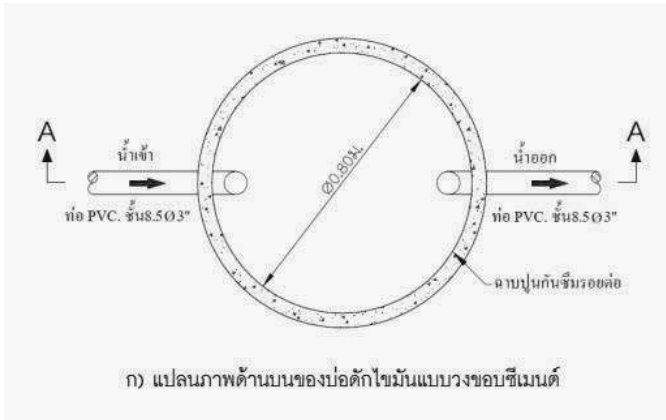


รูปแบบบ่อดักไขมันสำเร็จรูป



2. บ่อดักไขมันแบบวงขอบซีเมนต์

สามารถสร้างได้โดยใช้วงขอบซีเมนต์ ซึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 0.8 - 1.2 เมตร นำมาวางซ้อนกันเป็นตัวบ่อบนมีปริมาตรตามที่ต้องการ หากต้องการปริมาตรมาก ๆ ก็สามารถทำได้โดยการเพิ่มขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง





3. บ่อดักไขมันอย่างง่าย

บ่อดักไขมันอย่างง่ายเป็นบ่อดักไขมันแบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่สามารถประดิษฐ์ใช้ได้ในครัวเรือน โดยใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นตัวอย่างบ่อดักไขมันอย่างง่าย ได้แก่

3.1 บ่อดักไขมันแบบนำถังน้ำมาประยุกต์ใช้เป็นบ่อดักไขมันอย่างง่ายและประหยัด ใช้กับบ้านเรือน โดยมีส่วนประกอบ คือ ถังน้ำพลาสติกที่มีขายทั่วไปในท้องตลาด ขนาดประมาณ 50 ลิตร ใช้ท่อพีวีซีพร้อมข้อต่อสามทางขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว เจาะรูถังน้ำพลาสติกแล้วต่อท่อพีวีซียาวด้วยกาวพลาสติกแบบใช้ความร้อนละลาย โดยให้ท่อเข้าอยู่สูงกว่าท่อออกประมาณ 5 เซนติเมตร นำตระกร้าพลาสติกที่เป็นตะแกรงมาประกอบเข้ากับไม้แขวนเสื้ออลูมิเนียมหรือลวดที่ทำเป็นหูหิ้ว แขนวนไว้ที่ทางน้ำเข้า เพื่อดักขยะและเศษอาหาร ส่วนท่อน้ำออกนั้นให้ต่อท่อในถังให้ลึกกลงไปถึงก้นถังโดยปลายท่ออยู่ห่างจากก้นถังประมาณ 15 เซนติเมตร

3.2 บ่อดักไขมันแบบครัวเรือนเป็นบ่อดักไขมันประจำบ้านแบบประหยัด เป็นเทคโนโลยีที่คิดและออกแบบโดยชาวบ้านที่อาศัยอยู่ริมคลองบางบัว กรุงเทพมหานคร ประกอบด้วย 2 ส่วนเชื่อมต่อกัน คือ ถังพักน้ำซึ่งเป็นถังพลาสติก ปากถังมีตะแกรงกรองเศษอาหารมีท่อพีวีซีเชื่อมต่อเพื่อระบายน้ำจากถังพักไปยังถังที่สองคือ ถังกรองน้ำ ซึ่งมีตัวกรองชนิดต่าง ๆ บรรจุอยู่ เพื่อช่วยกรองน้ำให้สะอาดแล้วระบายน้ำทิ้งออกทางท่อระบายน้ำด้านล่าง

การติดตั้งบ่อดักไขมันสามารถต่อเข้ากับอ่างล้างจานได้เลย โดยให้ท่อระบายน้ำจากอ่างล้างจานต่อเข้าสู่ด้านบนของถังพักน้ำซึ่งมีกระชอนวางอยู่ด้านบน หรืออาจใช้วิธียกเทใส่ถังก็ได้ถ้าไม่มีอ่างล้างจาน



บ่อดักไขมันอย่างง่าย



การดูแลรักษาบ่อดักไขมัน

การใช้งานบ่อดักไขมันให้มีประสิทธิภาพในการดักไขมัน จะต้องปฏิบัติตามข้อปฏิบัติที่ถูกต้อง

1. ต้องติดตั้งแตรงดักขยะและเศษผงก่อนเข้าบ่อดักไขมัน
2. ต้องไม่ทะลวง หรือแทงผลักให้เศษขยะไหลผ่านตะแกรงไปเข้าบ่อดักไขมัน
3. ต้องไม่เอาตะแกรงดักขยะออก แล้วปล่อยให้เศษขยะเข้าไปในบ่อดักไขมัน
4. ต้องหมั่นโกยเศษขยะที่ดักกรองไว้หน้าตะแกรง ออกเสมออย่างน้อยทุกวัน
5. ห้ามเอาน้ำจากส่วนอื่น ๆ เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบ น้ำซักเสื้อผ้า น้ำฝน ฯลฯ เข้ามาในบ่อดักไขมัน
6. ต้องหมั่นดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์โดยใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิดและให้รถเทศบาลนำไปกำจัด หรือนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ
7. ล้างถังดักไขมันอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยทุก 6 เดือน

บรรณานุกรม

1. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ (Principle of Food Sanitation Inspector). พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. 2557
2. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คู่มือผู้สัมผัสอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม. 2557
3. ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย. คู่มือพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. พิมพ์ครั้งที่ 8. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ. 2557
4. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย. คำชี้แจงขั้นตอนการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่น. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. 2554
5. ชณัญญา เตศสุนทร. คู่มืออาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย. 2556
6. นันทนา หนูเทพ. คู่มือการสุขาภิบาลอาหารประกอบหลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector: FSI). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. 2555
7. สุรีย์ วงศ์ปิยชน. ประมวลหลักเกณฑ์การสุขาภิบาลอาหารและการประยุกต์ใช้ระบบ HACCP ในกระบวนการผลิตอาหารสำหรับโรงพยาบาล. โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 2556
8. ชณัญญา เตศสุนทร. ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก. 2552
9. นภวรรณ นันทพงษ์. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร. พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด. 2556
10. กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. (2561, 31 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก. หน้า 19-25.

11. ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561. (2561, 24 กันยายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 135 ตอนพิเศษ279ง. หน้า 18-23.
12. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะ ให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561. (2561, 24 กันยายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 135 ตอนพิเศษ 279 ง. หน้า 18-23.
13. กฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555. (2555, 3 กรกฎาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 129 ตอนที่ 62ก. หน้า 15-18.
14. กฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522. (2551, 9 เมษายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 125 ตอนที่ 69 ก. หน้า 1-4.
15. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด. (2548, 7 พฤศจิกายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 122 ตอนที่ 125ง. หน้า 4-10.
16. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคาร เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม. (2548, 7 พฤศจิกายน). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 122 ตอนที่ 125 ง. หน้า 33-35.
17. กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคารพ.ศ. 2522. (2537, 31 พฤษภาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 37 ตอนที่ 23 ก.
18. ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553.
19. กรมควบคุมมลพิษ. คู่มือแนวทางการจัดการน้ำมัน และไขมันจากบ่อดักไขมัน และการนำไปใช้ประโยชน์สำหรับบ้านเรือน. กรุงเทพฯ: พิมพ์ที่ ทีคิวพี จำกัด พ.ศ. 2551

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. พญ.พรรณพิมล วิปุลากร | อธิบดีกรมอนามัย |
| 2. นพ.दनัย ธีวันดา | รองอธิบดีกรมอนามัย |
| 3. นายศุภมล ศรีสุขวัฒนา | ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการสาธารณสุข |
| 4. ดร.อัมพร จันทวิบูลย์ | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ |
| 5. นายสมชาย ตู่แก้ว | ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข |
| 6. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร |

คณะผู้ตรวจพิจารณาเอกสาร

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. ผศ.ดร.ศิริภาณี ศรีใส | ภาควิชาวิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล |
| 2. อาจารย์นลิน สิทธิธรรณ | สำนักวิชาสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี |
| 3. สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี | จังหวัดนนทบุรี |
| 4. ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข | กรมอนามัย |

คณะทำงาน

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. นายสุชาติ สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 2. น.ส.นัยนา ไข่เทียมวงศ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 3. น.ส.ชนัญญา เลิศสุโขชนิชย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 4. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 5. นายพลวัตร พุทธรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 6. น.ส.ศิริพร จันทับ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 7. นายสมชาย สุวะไกร | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 8. นายวีรพล ตันอุ้ย | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 9. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 10. น.ส.ทิพย์สุดา แหวดี | นักวิชาการสาธารณสุข |

ผู้จัดทำ

- | | |
|------------------|-----------------------------|
| นายเอกชัย ชัยเดช | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
|------------------|-----------------------------|

QR Code คู่มือ/ เอกสาร /Power Point / แบบฟอร์มที่เกี่ยวข้อง
การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร / การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



URL
<https://goo.gl/YAELzC>

QR Code ช่องทางการสอบถาม
กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



URL
<https://goo.gl/WDSkU4>

QR Code แบบสำรวจสถานการณ์และความพร้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร



URL แบบสอบถาม
<https://goo.gl/55TDP>
URLแบบสอบถามonline
<https://goo.gl/yh3brt>

สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
โทรศัพท์ 02-590-4178, 081-569-9044 สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.



A series of horizontal dotted lines for writing, consisting of 20 lines spaced evenly down the page.



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH





กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข