

ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒ / ๑๑๑๗

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม
๒๒๒ ถนนนนทบุรี ๑ ตำบลสวนใหญ่
อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๑๙ มกราคม ๒๕๖๒

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ฉบับ
๒. บันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย เรื่อง แนวทางการควบคุม ดูแลสุขลักษณะการปรุงประกอบอาหารภายในและภายนอกเรือนจำ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่ กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีบทบัญญัติให้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการให้ถูกสุขลักษณะ ทั้งนี้ มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการดำเนินการถูกสุขลักษณะ อันจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน และกรมราชทัณฑ์ได้หารือกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ประเด็นการปรุงประกอบอาหารของเรือนจำ ซึ่งเป็นลักษณะการจัดสวัสดิการและการสงเคราะห์ภายในส่วนราชการแล้ว นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์ ขอให้เรือนจำ/ทัณฑสถานพิจารณาลักษณะการจำหน่ายอาหารของเรือนจำหากอยู่ในขอบข่ายตามบันทึกการตอบกลับข้อหารือกรมอนามัย เรื่อง แนวทางการควบคุมดูแลสุขลักษณะการปรุงประกอบอาหารภายในและภายนอกเรือนจำตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เรือนจำ/ทัณฑสถาน ควรพิจารณาดำเนินการตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุข

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

พันตำรวจเอก
(ณรัชต์ เศวตนันทน์)
อธิบดีกรมราชทัณฑ์

กองบริการทางการแพทย์
โทร /โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔

# บันทึกข้อความ

**ส่วนราชการ** กรมราชทัณฑ์ กองบริการทางการแพทย์ โทร. ๐๒ ๙๖๗ ๓๓๕๔ ภายใน ๑๐๕,๑๐๖

**ที่** ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๑๑๑๓ **วันที่** ๑๔ มกราคม ๒๕๖๒

**เรื่อง** สถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เรียน ผู้บัญชาการเรือนจำ ผู้อำนวยการทัณฑสถาน/สถานกักขัง

ตามที่ กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มีบทบัญญัติให้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการให้ถูกสุขลักษณะ ทั้งนี้ มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการดำเนินการถูกสุขลักษณะ อันจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองสุขภาพของประชาชน และกรมราชทัณฑ์ได้หารือกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ประเด็นการปรุงประกอบอาหารของเรือนจำ ซึ่งเป็นลักษณะการจัดสวัสดิการและการสงเคราะห์ภายในส่วนราชการแล้ว นั้น

ในการนี้ กรมราชทัณฑ์ ขอให้เรือนจำ/ทัณฑสถานพิจารณาลักษณะการจำหน่ายอาหารของเรือนจำหากอยู่ในขอบข่ายตามบันทึกการตอบกลับข้อหารือกรมอนามัยเรื่อง แนวทางการควบคุมดูแลสุขลักษณะการปรุงประกอบอาหารภายในและภายนอกเรือนจำตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เรือนจำ/ทัณฑสถาน ควรพิจารณาดำเนินการตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุข (รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้าย)

จึงเรียนมาเพื่อทราบ และดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

พันตำรวจเอก

(ณรัชต์ เศวตนันทน์)

อธิบดีกรมราชทัณฑ์



ที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/ ๑๑๑๖

ถึง เรือนจำจังหวัด / เรือนจำอำเภอ ๗๕ แห่ง

กรมราชทัณฑ์ ขอส่งสำเนาหนังสือ ที่ยธ ๐๗๐๕.๒/๑๑๑๑.....ลงวันที่ ๑๕.....มกราคม ๒๕๖๒
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ฉะนั้น จึงขอส่งสำเนาหนังสือดังกล่าวมาเพื่อดำเนินการต่อไป




กองบริการทางการแพทย์
โทร./โทรสาร ๐ ๒๙๖๗ ๓๓๕๔



# กฎกระทรวง

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

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 รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมัสตาร์ด

“วัตถุเจือปนอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“ผู้ประกอบกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

"ผู้สัมผัสอาหาร" หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง 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 และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

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

ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้

การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

หมวด ๒

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

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 ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๑๗ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๘ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด ๓

สุขลักษณะของภาชนะ 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) จัดให้มีช้อนกลาง 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 และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

หมวด ๔
สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง 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 สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบสำคัญต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

เรื่องเสร็จที่ ๑๔/๒๕๖๒[๑]

**บันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย**
**เรื่อง แนวทางการควบคุมดูแลสุขลักษณะการปรุงประกอบอาหารภายในและภายนอกเรือนจำ**
**ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข**

---

กรมราชทัณฑ์ กระทรวงยุติธรรม ได้มีหนังสือที่ ยธ ๐๗๐๕.๒/๓๓๘๘๖ ลงวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๑ เพื่อขอหารือประเด็นตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีเหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ ปัจจุบันประชาชนนิยมบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบสำคัญต่อสุขภาพ เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนและเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร นั้น กรมราชทัณฑ์ จึงขอหารือว่า การปรุงประกอบอาหารภายในเรือนจำและภายนอกเรือนจำ ซึ่งมีลักษณะเป็นการจัดสวัสดิการและการสงเคราะห์ภายในส่วนราชการเฉพาะกลุ่มผู้ต้องขังหรือญาติที่มาเยี่ยมผู้ต้องขัง อยู่ในขอบข่ายตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือไม่

กรมอนามัยได้พิจารณาข้อหารือของกรมราชทัณฑ์ มีความเห็นดังนี้

**ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง**

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ✓

มาตรา ๔ ในพระราชบัญญัตินี้

"สถานที่จำหน่ายอาหาร" หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม โดยมีเจตนารมณ์ในการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น โครงสร้าง ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การปรุงประกอบอาหารและระบบกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลมูลฝอย เป็นต้น

มาตรา ๓๘[๒] กำหนดให้ผู้ที่ต้องการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นและกรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนการจัดตั้ง และมาตรา ๓๙ กำหนดให้ผู้ที่ได้รับ

---

[๑] ส่งพร้อมหนังสือ ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔ /๑๑๙๑๒ ลงวันที่ ๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๑ ซึ่งกรมอนามัยมีถึงอธิบดีกรมราชทัณฑ์

[๒] มาตรา ๓๘ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖

ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๗ ก่อนการจัดตั้ง

มาตรา ๓๙ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๕๖ หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา ๓๘ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติของท้องถิ่น ตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

<u>กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑</u>

ในกฎกระทรวงนี้มีบทบัญญัติให้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งมีสาระสำคัญ ดังนี้ หมวด ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร การจัดการส้วม การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย หมวด ๒ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ ป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งการป้องกันความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ อันจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนและการอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งหากผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารฝ่าฝืนหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามกฎกระทรวงนี้จะมีโทษปรับไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามมาตรา ๖๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

**<u>ข้อหารือ</u>**

การปรุงประกอบอาหารภายในเรือนจำและภายนอกเรือนจำ ซึ่งมีลักษณะเป็นการจัดสวัสดิการและการสงเคราะห์ภายในส่วนราชการเฉพาะกลุ่มผู้ต้องขังหรือญาติที่มาเยี่ยมผู้ต้องขัง อยู่ในขอบข่ายตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือไม่

**<u>ความเห็นในประเด็นข้อหารือ</u>**

กรมอนามัยได้พิจารณาประเด็นข้อหารือและข้อเท็จจริงแล้ว พบว่า กรมราชทัณฑ์มีการปรุงประกอบอาหาร ๒ ส่วน คือ

๑) การปรุงประกอบอาหารภายในเรือนจำ โดยจากข้อเท็จจริงที่ได้สอบถามเพิ่มเติม พบว่า การปรุงประกอบอาหารภายในเรือนจำ ผู้ต้องหาเป็นผู้ประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จให้กับผู้ต้องขังรับประทานภายในเรือนจำและไม่ได้เป็นการจำหน่ายอาหารให้กับผู้ต้องขัง ในกรณีนี้ไม่เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๓๘ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้วย แต่ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองดูแลสุขภาพของผู้ต้องหา กรมราชทัณฑ์สามารถนำหลักเกณฑ์ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มาปฏิบัติให้ถูกต้องตามสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารภายในเรือนจำด้วยก็ได้

๒) การปรุงประกอบอาหารภายนอกเรือนจำ โดยจากข้อเท็จจริงที่ได้สอบถามเพิ่มเติม พบว่า ร้านค้าสวัสดิการของกรมราชทัณฑ์หรือร้านค้าประเภทอื่นๆ ที่ตั้งอยู่บริเวณโดยรอบเรือนจำ มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ มีลักษณะของการจำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อซึ่งเป็นบุคคลภายนอกสามารถบริโภคได้ทันที รวมทั้งมีพื้นที่ไว้สำหรับการบริโภคด้วย ในกรณีนี้เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแม้ว่าสถานที่จำหน่ายอาหารดังกล่าวจะเป็นร้านค้าสวัสดิการของกรมราชทัณฑ์ที่จัดตั้งขึ้นตามระเบียบสวัสดิการภายในส่วนราชการ กรมราชทัณฑ์ (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ แต่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ไม่ได้มีบทบัญญัติกำหนดข้อยกเว้นให้หน่วยงานราชการที่ดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารไม่ต้องยื่นคำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นไว้แต่อย่างใด ดังนั้น ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังกล่าวข้างต้นนี้ ที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่หากสถานที่จำหน่ายอาหารมีพื้นที่ไม่เกิน

๒๐๐ ตาราง...

๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนเริ่มประกอบกิจการแล้วแต่กรณี ตามมาตรา ๓๘ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รวมถึงต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่น ตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งด้วย

๑๔ ก.ค. ๒๑

**(นายดนัย ธีวันดา)**
**รองอธิบดีกรมอนามัย ปฏิบัติราชการแทน**
**อธิบดีกรมอนามัย**

กรมอนามัย
ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
๑๒ ธันวาคม ๒๕๖๑

**หมายเหตุ** : ท่านสามารถศึกษาแนวทางการตอบข้อหารือในประเด็นอื่นๆที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้ที่เว็บไซต์ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุขหรือสแกนได้ที่คิวอาร์โค้ดนี้