

ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี

ว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

พ.ศ. ๒๕๕๒

โดยที่ระเบียบว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๗ ซึ่งเป็นระเบียบที่วางแนวทางปฏิบัติในการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับบุคคล เอกสาร และสถานที่ที่ใช้บังคับมาเป็นเวลานานแล้ว และมีบทบัญญัติหลายประการที่ไม่เหมาะสมกับกาลปัจจุบันนํารายละเอียดในทางปฏิบัติมากำหนดไว้เกินความจำเป็น รวมทั้งระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๔๔ ซึ่งเป็นแนวทางปฏิบัติในการรักษาข้อมูลข่าวสารของราชการที่เป็นเอกสารมิให้รั่วไหลมีผลใช้บังคับแล้ว สมควรปรับปรุงระเบียบว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๗ เพื่อให้การรักษาความปลอดภัยแห่งชาติเป็นไปอย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๑ (๘) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ นายกรัฐมนตรีโดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรี จึงวางระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกระเบียบว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๗

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“การรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ” หมายความว่า มาตรการและการดำเนินการที่กำหนดขึ้นเพื่อพิทักษ์รักษาและคุ้มครองป้องกันสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ ตลอดจนหน่วยงานของรัฐ เจ้าหน้าที่ของรัฐ และทรัพย์สินมีค่าของแผ่นดิน ให้พ้นจากการรั่วไหลการจารกรรม การก่อวินาศกรรม การบ่อนทำลาย การก่อการร้าย การกระทำที่เป็นภัยต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ และการกระทำอื่นใดที่เป็นการเปิดเผยสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ

“สิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ” หมายความว่า ข้อมูลข่าวสาร บริษัท ภัณฑ ภัณฑ ที่สงวน การรหัส ประมวลลับ และสิ่งอื่นใดบรรดาที่ถือว่าเป็นความลับของทางราชการ

“ข้อมูลข่าวสาร” หมายความว่า ข้อมูลข่าวสารตามกฎหมายว่าด้วยข้อมูลข่าวสารของราชการ

“บริภัณฑ์” หมายความว่า เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องกล สิ่งอุปกรณ์ และสิ่งอื่นที่ กรข. ประกาศกำหนด

“ยุทธภัณฑ์” หมายความว่า สิ่งของทั้งหลายที่ใช้ประจำกาย หรือประจำหน่วยกำลังถืออาวุธ ของทางราชการ และสิ่งอื่นที่ กรข. ประกาศกำหนด

“ที่สงวน” หมายความว่า

(๑) สิ่งปลูกสร้างทุกชนิดสำหรับการป้องกันประเทศ ฐานทัพบก ฐานทัพเรือ ฐานทัพอากาศ โรงงานทำอาวุธหรือยุทธภัณฑ์ โรงช่างแสงหรือคลังอาวุธยุทธภัณฑ์ อยู่เรือรบ ท่าเรืออันใช้เป็น ฐานทัพเรือ สถานีวิทยุหรือโทรเลข หรือสถานีส่งและรับอาณัติสัญญาณ รวมทั้งสถานที่ใด ๆ ซึ่งใช้ในการสร้างหรือซ่อมแซมเรือรบ หรืออาวุธยุทธภัณฑ์ หรือวัตถุใด ๆ สำหรับใช้ในการสงคราม

(๒) ชุมทางรถไฟ โรงงาน และสถานที่ผลิตและจ่ายน้ำ หรือกระแสไฟฟ้าอันเป็น สาธารณูปโภค

(๓) สิ่งอื่นที่ กรข. ประกาศกำหนด

“การรหัส” หมายความว่า การใช้ประมวลลับ หรือรหัสแทนข้อความ หรือการส่งข่าวสาร ที่เป็นความลับ

“ประมวลลับ” หมายความว่า การนำตัวอักษร ตัวเลข คำพูด สัญญาณ สัญลักษณ์มาใช้แทน ความหมายอันแท้จริงตามที่ตกลงกันไว้ เพื่อรักษาความลับในการส่งข่าวหรือติดต่อสื่อสารระหว่างกัน

“การจารกรรม” หมายความว่า การกระทำใด ๆ โดยทางลับเพื่อให้ได้ล่วงรู้หรือได้ไปหรือ ส่งสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการให้แก่ผู้ไม่มีอำนาจหน้าที่ หรือผู้ที่ไม่มีความจำเป็นต้องทราบ โดยมีเหตุผลที่เชื่อได้ว่าการกระทำดังกล่าวเป็นผลร้ายต่อความมั่นคงแห่งชาติหรือความสงบเรียบร้อย ภายใน หรือระบอบการปกครอง หรือเสถียรภาพของรัฐบาล หรือกระทำเพื่อประโยชน์แก่ รัฐต่างประเทศ หรือเพื่อประโยชน์ส่วนบุคคล

“การก่อวินาศกรรม” หมายความว่า การกระทำใด ๆ เพื่อทำลาย ทำความเสียหาย ต่อทรัพย์สิน วัสดุ ข้อมูลข่าวสาร อาคาร สถานที่ ยุทธปัจจัย ที่สงวน สาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวก หรือรบกวน ขัดขวาง แก้ไข เปลี่ยนแปลง หน่วงเหนี่ยวระบบการปฏิบัติงานใด ๆ รวมทั้งการประทุษร้ายต่อบุคคล ซึ่งทำให้เกิดความปั่นป่วน หรือความเสียหายทางการเมือง การทหาร การเศรษฐกิจ และสังคมจิตวิทยา หรือทางหนึ่งทางใด

“การบ่อนทำลาย” หมายความว่า การกระทำใด ๆ ที่มุ่งก่อให้เกิดความแตกแยก ความปั่นป่วน ความกระด้างกระเดื่อง ซึ่งนำไปสู่การก่อความไม่สงบ หรือความอ่อนแอภายในชาติ ในทางการเมือง การทหาร การเศรษฐกิจ และสังคมจิตวิทยา หรือทางหนึ่งทางใด ซึ่งทำให้เกิด การเปลี่ยนแปลงระบอบหรือล้มล้างสถาบันการปกครองของประเทศ หรือเพื่อทำลายความจงรักภักดี ของประชาชนต่อสถาบันชาติ หรือเพื่อประโยชน์แก่รัฐต่างประเทศ

“การก่อการร้าย” หมายความว่า การกระทำใด ๆ ที่สร้างความปั่นป่วนให้ประชาชนเกิดความ หวาดกลัว หรือเพื่อขู่เข็ญหรือบีบบังคับรัฐบาล หรือองค์การระหว่างประเทศ ให้กระทำหรือละเว้น การกระทำอย่างหนึ่งอย่างใด อันก่อให้เกิดความเสียหายต่อชีวิตหรือทรัพย์สินที่สำคัญ

“ทรัพย์สินมีค่าของแผ่นดิน” หมายความว่า วัตถุ อาคาร สถานที่ หรือสิ่งอื่นใดที่มีคุณค่า ต่อสภาพจิตวิทยาของสังคม ประชาชนมีความศรัทธาและหวงแหน หากสูญหาย หรือถูกกระทำ ให้ได้รับความเสียหาย พัง ทลาย หรือทำให้เกิดความเสื่อมเสียต่อชื่อเสียงและเกียรติยศ แล้วจะกระทบกระเทือนต่อความรู้สึกของประชาชน และอาจส่งผลบั่นทอนความสงบเรียบร้อย ของประเทศ

“เข้าถึง” หมายความว่า การที่บุคคลมีอำนาจหน้าที่ หรือได้รับอนุญาตจากผู้บังคับบัญชา ให้ได้ทราบ ครบครอง ดำเนินการ หรือเก็บรักษาสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ รวมทั้งการที่ ได้รับอนุญาตให้อยู่ในที่ซึ่งน่าจะได้ทราบเรื่องเกี่ยวกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการนั้นด้วย

“รั่วไหล” หมายความว่า สิ่งที่เป็นความลับของทางราชการได้ถูกครอบครองหรือได้ทราบ โดยบุคคลผู้ไม่มีอำนาจหน้าที่

“กรช.” หมายความว่า คณะกรรมการนโยบายรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

“หน่วยงานของรัฐ” หมายความว่า ส่วนราชการตามกฎหมายว่าด้วยการปรับปรุงกระทรวง ทบวง กรม และกฎหมายว่าด้วยระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน รัฐวิสาหกิจ และหน่วยงานอื่นของรัฐ ที่อยู่ในกำกับของฝ่ายบริหารแต่ไม่รวมถึงองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

“เจ้าหน้าที่ของรัฐ” หมายความว่า ผู้ซึ่งปฏิบัติงานในหน่วยงานของรัฐ และให้หมายความรวมถึง คณะกรรมการหรือบุคคลซึ่งมีกฎหมายให้อำนาจดำเนินการที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ

“เจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัย” หมายความว่า เจ้าหน้าที่ที่ได้รับการแต่งตั้ง และมอบหมายจากหัวหน้าหน่วยงานของรัฐ เพื่อทำหน้าที่ดำเนินการ ควบคุม กำกับดูแล ตลอดจน ให้คำปรึกษาเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยของหน่วยงานนั้น

“องค์การรักษาความปลอดภัย” หมายความว่า สำนักข่าวกรองแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี หรือศูนย์รักษาความปลอดภัย กองบัญชาการกองทัพไทย กระทรวงกลาโหมหรือกองบัญชาการตำรวจสันติบาล สำนักงานตำรวจแห่งชาติ แล้วแต่กรณี

ข้อ ๕ การรักษาความปลอดภัยแห่งชาติในส่วนที่เกี่ยวข้องกับข้อมูลข่าวสาร นอกจากต้องปฏิบัติตามที่กำหนดไว้ในระเบียบนี้แล้ว ให้เป็นไปตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ พ.ศ. ๒๕๔๔ ด้วย

ข้อ ๖ ให้นายกรัฐมนตรีรักษาการตามระเบียบนี้

หมวด ๑ บททั่วไป

ข้อ ๗ ให้น่วยงานดังต่อไปนี้ เป็นองค์การรักษาความปลอดภัย

(๑) สำนักข่าวกรองแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี เป็นองค์การรักษาความปลอดภัยฝ่ายพลเรือน มีหน้าที่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในเรื่องการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติแก่หน่วยงานของรัฐฝ่ายพลเรือน และกำกับดูแล ตรวจสอบ พร้อมทั้งพิจารณาแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้ระบบการรักษาความปลอดภัยนั้นได้ผลสมบูรณ์อยู่เสมอ ยกเว้นในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการรักษาความปลอดภัยแก่หน่วยงานของรัฐฝ่ายตำรวจ

(๒) ศูนย์รักษาความปลอดภัย กองบัญชาการกองทัพไทย กระทรวงกลาโหมเป็นองค์การรักษาความปลอดภัยฝ่ายทหาร มีหน้าที่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในเรื่องการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติแก่หน่วยงานของรัฐฝ่ายทหาร และกำกับดูแล ตรวจสอบ พร้อมทั้งพิจารณาแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้ระบบการรักษาความปลอดภัยนั้นได้ผลสมบูรณ์อยู่เสมอ

(๓) กองบัญชาการตำรวจสันติบาล สำนักงานตำรวจแห่งชาติ เป็นองค์การรักษาความปลอดภัยฝ่ายตำรวจ มีหน้าที่ให้คำแนะนำ ช่วยเหลือในเรื่องการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติแก่หน่วยงานของรัฐฝ่ายตำรวจ และกำกับดูแล ตรวจสอบ พร้อมทั้งพิจารณาแก้ไขข้อบกพร่องเพื่อให้ระบบการรักษาความปลอดภัยนั้นได้ผลสมบูรณ์อยู่เสมอ

ข้อ ๘ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐมีหน้าที่ในการรักษาความปลอดภัยในหน่วยงานของตน ในกรณีที่หน่วยงานของรัฐได้มอบหมายหรือทำสัญญาจ้างให้เอกชนดำเนินการอย่างหนึ่งอย่างใด ซึ่งเกี่ยวข้องกับการรักษาความปลอดภัย ให้ผู้ได้รับมอบหมายหรือผู้เป็นคู่สัญญาซึ่งเป็นเอกชนดังกล่าว มีหน้าที่ต้องปฏิบัติในการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติตามระเบียบนี้ด้วย

ข้อ ๘ บุคคลที่จะเข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการในชั้นใด ต้องเป็นบุคคลที่ผู้บังคับบัญชามอบหมายความไว้วางใจ และให้เข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการได้เฉพาะเรื่องที่ได้รับมอบหมายเท่านั้น

ข้อ ๑๐ ในกรณีที่เห็นเป็นการสมควร หัวหน้าหน่วยงานของรัฐอาจขอให้องค์การรักษาความปลอดภัยช่วยตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมของเจ้าหน้าที่ของตนที่เกี่ยวข้องกับชั้นความลับได้

ข้อ ๑๑ การมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ของรัฐปฏิบัติงานเกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ ให้ยึดถือหลักการจำกัดให้ทราบเท่าที่จำเป็น เพื่อปฏิบัติการกิจที่ได้รับมอบหมายให้ลุล่วงไปด้วยดี ห้ามผู้ไม่มีหน้าที่หรือไม่ได้รับคำสั่งหรือไม่ได้รับการมอบหมายอย่างถูกต้องอ้างยศ ตำแหน่ง หรืออิทธิพลใดเพื่อเข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ

ข้อ ๑๒ เพื่อให้การรักษาความปลอดภัยเกิดประสิทธิผล ให้องค์การรักษาความปลอดภัยทุกฝ่ายประสานการปฏิบัติและประชุมร่วมกันเพื่อดำเนินการจัดให้มีหลักเกณฑ์ วิธีการ และคำแนะนำการปฏิบัติตามระเบียบนี้ รวมทั้งการอบรมบุคลากรที่เกี่ยวข้องตามความจำเป็น

ให้หน่วยงานของรัฐนำหลักเกณฑ์ วิธีการ และคำแนะนำตามวรรคหนึ่งไปวางแผนกำหนดวิธีปฏิบัติ โดยประสานมาตรการรักษาความปลอดภัย และมาตรการที่เกี่ยวข้องเข้าด้วยกัน พร้อมทั้งสอดคล้อง และตรวจสอบมาตรการที่กำหนดไว้ตามระยะเวลาที่ระบุไว้ในแผน ทั้งนี้ วิธีปฏิบัติที่กำหนดนั้นจะต้องไม่เป็นอุปสรรคต่อการปฏิบัติหน้าที่ตามปกติ และต้องคำนึงถึงประโยชน์ของทางราชการเป็นสำคัญ

ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัย และเจ้าหน้าที่ผู้ช่วยได้ตามความจำเป็น

ให้หน่วยงานของรัฐมีหน้าที่รับผิดชอบจัดการอบรมให้เจ้าหน้าที่ของรัฐได้ทราบโดยละเอียดถึงความจำเป็นและมาตรการของการรักษาความปลอดภัย และต้องจัดให้มีการอบรมเพิ่มเติม โดยอยู่ภายใต้ความควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยหรือผู้บังคับบัญชาตามโอกาสอันสมควร

ข้อ ๑๓ ในกรณีที่เห็นเป็นการสมควรหรืออย่างน้อยทุกห้าปี ให้นายกรัฐมนตรีจัดให้มีการทบทวนการปฏิบัติตามระเบียบนี้ และพิจารณาแก้ไขเพิ่มเติมให้เหมาะสม

ข้อ ๑๔ เพื่อประโยชน์ในการรักษาความปลอดภัยของประเทศ องค์กรตามรัฐธรรมนูญ ส่วนราชการสังกัดรัฐสภา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น และหน่วยงานอื่นใดของรัฐ อาจนำระเบียบนี้ ไปใช้บังคับโดยอนุโลม

หมวด ๒ ประเภทชั้นความลับ

ข้อ ๑๕ ชั้นความลับของสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ แบ่งออกเป็น ๓ ชั้น คือ

(๑) ลับที่สุด (TOP SECRET)

(๒) ลับมาก (SECRET)

(๓) ลับ (CONFIDENTIAL)

ข้อ ๑๖ ลับที่สุด หมายความว่า ความลับที่มีความสำคัญที่สุดเกี่ยวกับบุคคลข้อมูลข่าวสาร วัตถุ สถานที่ และทรัพย์สินมีค่าของแผ่นดิน ซึ่งหากความลับดังกล่าวทั้งหมดหรือเพียงบางส่วนรั่วไหลไปถึงบุคคลผู้ไม่มีหน้าที่ได้ทราบ จะทำให้เกิดความเสียหายต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐอย่างร้ายแรงที่สุด

ข้อ ๑๗ ลับมาก หมายความว่า ความลับที่มีความสำคัญมากเกี่ยวกับบุคคลข้อมูลข่าวสาร วัตถุ สถานที่ และทรัพย์สินมีค่าของแผ่นดิน ซึ่งหากความลับดังกล่าวทั้งหมดหรือเพียงบางส่วนรั่วไหลไปถึงบุคคลผู้ไม่มีหน้าที่ได้ทราบ จะทำให้เกิดความเสียหายต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐอย่างร้ายแรง

ข้อ ๑๘ ลับ หมายความว่า ความลับที่มีความสำคัญเกี่ยวกับบุคคลข้อมูลข่าวสาร วัตถุ สถานที่ และทรัพย์สินมีค่าของแผ่นดิน ซึ่งหากความลับดังกล่าวทั้งหมดหรือเพียงบางส่วนรั่วไหลไปถึงบุคคลผู้ไม่มีหน้าที่ได้ทราบ จะทำให้เกิดความเสียหายต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ

หมวด ๓ คณะกรรมการนโยบายรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

ข้อ ๑๙ ให้มีคณะกรรมการนโยบายรักษาความปลอดภัยแห่งชาติคณะหนึ่ง เรียกโดยย่อว่า “กรช” ประกอบด้วย

(๑) รัฐมนตรีที่นายกรัฐมนตรีมอบหมาย	เป็นประธานกรรมการ
(๒) เลขาธิการนายกรัฐมนตรี	เป็นรองประธานกรรมการคนที่หนึ่ง
(๓) เลขาธิการคณะรัฐมนตรี	เป็นรองประธานกรรมการคนที่สอง
(๔) ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี	เป็นกรรมการ
(๕) ปลัดกระทรวงกลาโหม	เป็นกรรมการ
(๖) ปลัดกระทรวงการคลัง	เป็นกรรมการ
(๗) ปลัดกระทรวงการต่างประเทศ	เป็นกรรมการ
(๘) ปลัดกระทรวงคมนาคม	เป็นกรรมการ
(๙) ปลัดกระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร	เป็นกรรมการ
(๑๐) ปลัดกระทรวงมหาดไทย	เป็นกรรมการ
(๑๑) เลขาธิการคณะกรรมการกฤษฎีกา	เป็นกรรมการ
(๑๒) เลขาธิการคณะกรรมการข้าราชการพลเรือน	เป็นกรรมการ
(๑๓) ผู้อำนวยการสำนักงานงบประมาณ	เป็นกรรมการ
(๑๔) ผู้บัญชาการตำรวจแห่งชาติ	เป็นกรรมการ
(๑๕) ผู้บัญชาการทหารบก	เป็นกรรมการ
(๑๖) ผู้บัญชาการทหารเรือ	เป็นกรรมการ
(๑๗) ผู้บัญชาการทหารอากาศ	เป็นกรรมการ
(๑๘) เจ้ากรมข้าวทหาร	เป็นกรรมการ
(๑๙) ผู้อำนวยการสำนักงานคณะกรรมการข้อมูลข่าวสารของราชการ	เป็นกรรมการ
(๒๐) เลขาธิการสภาความมั่นคงแห่งชาติ	เป็นกรรมการและเลขานุการ
(๒๑) ผู้อำนวยการสำนักข่าวกรองแห่งชาติ	เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(๒๒) ผู้บัญชาการศูนย์รักษาความปลอดภัย	เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ
(๒๓) ผู้บัญชาการกองบัญชาการตำรวจสันติบาล	เป็นกรรมการและผู้ช่วยเลขานุการ

ข้อ ๒๐ ให้ กรช. มีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดนโยบายและมาตรการการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

(๒) กำหนดแนวทางปฏิบัติและอำนวยความสะดวกตามนโยบายและมาตรการการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

(๓) วินิจฉัยปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติตามระเบียบนี้

(๔) เสนอแนะการแก้ไขปรับปรุงระเบียบนี้ให้มีประสิทธิภาพและเหมาะสมกับสถานการณ์

(๕) แต่งตั้งคณะกรรมการหรือคณะทำงานเพื่อพิจารณาหรือปฏิบัติการอย่างหนึ่งอย่างใดตามที่ กรช. มอบหมาย

(๖) เชิญเจ้าหน้าที่ของรัฐหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินงานเกี่ยวกับนโยบายและมาตรการการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติมาชี้แจง หรือเรียกเอกสารจากหน่วยงานของรัฐหรือบุคคลที่เกี่ยวข้องเพื่อประกอบการพิจารณาได้ตามความจำเป็น

(๗) ออกประกาศเพื่อปฏิบัติการตามระเบียบนี้

(๘) ดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติตามที่คณะรัฐมนตรีหรือนายกรัฐมนตรีมอบหมาย

ข้อ ๒๑ ในการประชุม กรช. ถ้าประธานกรรมการไม่มาประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้รองประธานกรรมการคนที่หนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม ถ้าประธานกรรมการและรองประธานกรรมการคนที่หนึ่งไม่มาประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้รองประธานกรรมการคนที่สองเป็นประธานในที่ประชุม ถ้าประธานกรรมการและรองประธานกรรมการทั้งสองคนไม่มาประชุมหรือไม่อาจปฏิบัติหน้าที่ได้ ให้กรรมการที่มาประชุมเลือกกรรมการคนหนึ่งเป็นประธานในที่ประชุม

ข้อ ๒๒ การประชุม กรช. ต้องมีกรรมการมาประชุมไม่น้อยกว่ากึ่งหนึ่งของจำนวนกรรมการทั้งหมด จึงจะเป็นองค์ประชุม

การวินิจฉัยชี้ขาดของที่ประชุมให้ถือเสียงข้างมาก กรรมการคนหนึ่งให้มีเสียงหนึ่งในการลงคะแนน ถ้าคะแนนเสียงเท่ากัน ให้ประธานในที่ประชุมออกเสียงเพิ่มขึ้นอีกเสียงหนึ่งเป็นเสียงชี้ขาด

ข้อ ๒๓ ให้สำนักงานสภาพความมั่นคงแห่งชาติ สำนักนายกรัฐมนตรี ทำหน้าที่เป็นสำนักงานเลขานุการของ กรช. และให้มีอำนาจหน้าที่ดังต่อไปนี้

(๑) ศึกษาวิจัยเชิงนโยบาย พร้อมทั้งวิเคราะห์และสนธิข้อมูล ติดตาม และประเมินผลเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

(๒) สนับสนุนและประสานงานกับหน่วยงานของรัฐทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อประโยชน์ในการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

(๓) พิจารณาเสนอความเห็นต่อ กรช. เกี่ยวกับการให้มีกฎหมาย หรือแก้ไขปรับปรุง กฎหมาย กฎ และมาตรการต่าง ๆ เพื่อให้การรักษาความปลอดภัยเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

(๔) ปฏิบัติงานอื่นตามที่ กรช. มอบหมาย

หมวด ๔

การรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับบุคคล

ข้อ ๒๔ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐดำเนินการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับบุคคล โดยกำหนดมาตรการสำหรับใช้ปฏิบัติต่อผู้ที่อยู่ระหว่างรอบรรจุหรือแต่งตั้งเป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ หรือเจ้าหน้าที่ของรัฐ หรือผู้ที่ได้รับความไว้วางใจให้เข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ หรือให้ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับราชการที่สำคัญ เพื่อเลือกเฟ้นและตรวจสอบให้ได้ผู้ที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเป็นที่เชื่อแน่ว่าต้องเป็นผู้ที่ไม่เป็นภัย และไม่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อความมั่นคง และผลประโยชน์แห่งรัฐ

ข้อ ๒๕ การรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับบุคคล ให้หน่วยงานของรัฐปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล

(๒) รับรองความไว้วางใจบุคคลเพื่อให้เข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ

ข้อ ๒๖ การตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล ให้ใช้กับบุคคลดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ที่อยู่ระหว่างรอบรรจุหรือแต่งตั้งเป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐ

(๒) ผู้ที่เป็นลูกจ้างทดลองปฏิบัติงาน หรือฝึกงานก่อนบรรจุเข้าปฏิบัติงาน

(๓) เจ้าหน้าที่ของรัฐที่ยังมิได้รับการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรม และผู้ที่ขอกลับเข้ารับราชการใหม่

(๔) เจ้าหน้าที่ของรัฐหรือบุคคลที่ได้รับมอบหมายให้ปฏิบัติงานในหน้าที่หรือตำแหน่ง ที่สำคัญของทางราชการ หรือที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการหรือทรัพย์สิน มีค่าของแผ่นดิน

(๕) ผู้ได้รับทุนการศึกษาทั้งในประเทศหรือต่างประเทศของหน่วยงานของรัฐเมื่อสำเร็จ การศึกษาแล้วมีข้อผูกพันให้เข้าปฏิบัติงานให้แก่หน่วยงานของรัฐ

กรณีตาม (๑) และ (๒) ในระหว่างที่ต้องรอฟังผลการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล ถ้าจำเป็นต้องรีบบรรจุหรือจ้างบุคคลเข้าปฏิบัติงาน ก็ให้บรรจุหรือจ้างก่อนได้โดยมีเงื่อนไขว่าถ้าผลการตรวจสอบปรากฏว่าผู้นั้นมีความประพฤติหรือมีประวัติและพฤติกรรมไม่เหมาะสมให้หน่วยงานของรัฐสั่งเลิกบรรจุหรือเลิกจ้างได้

หากผลการตรวจสอบปรากฏว่า เจ้าหน้าที่ของรัฐผู้ใดมีพฤติกรรมที่น่าสงสัยหรือมีการกระทำอันก่อให้เกิดความไม่ไว้วางใจซึ่งอาจเป็นภัยต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ ให้ย้ายผู้นั้นออกจากตำแหน่งหน้าที่นั้นโดยเร็วและพิจารณาดำเนินการต่อไป โดยให้รายงานองค์การรักษาความปลอดภัยทราบด้วย

การตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนดในประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี

ข้อ ๒๓ หน่วยงานของรัฐต้องจัดให้มีการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล โดยละเอียด สำหรับบุคคลดังต่อไปนี้

- (๑) บุคคลที่จะเข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการชั้นลับที่สุด หรือลับมากหรือการรหัส
- (๒) บุคคลที่มีพฤติกรรม หรือปรากฏข่าวสาร หรือติดต่อกับบุคคล หรือองค์การทั้งภายในและภายนอกประเทศ ที่จะเป็นภัยต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ

(๓) บุคคลที่จะได้รับมอบหมายให้ทำหน้าที่หรือแต่งตั้งให้ดำรงตำแหน่งที่สำคัญในหน่วยงานของรัฐ

ให้นำความในวรรคสามและวรรคสี่ของข้อ ๒๖ มาใช้บังคับกับการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคลโดยละเอียดด้วย

ข้อ ๒๔ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐมีหน้าที่รับรองความไว้วางใจบุคคลเพื่อให้เข้าถึงสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการตามชั้นความลับที่จะได้มอบหมายให้ปฏิบัติโดยยึดถือผลการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคลนั้น

บุคคลใดจะได้รับการรับรองความไว้วางใจ จะต้องผ่านการอบรมหรือชี้แจงในเรื่องการรักษาความปลอดภัยตามระเบียบนี้เสียก่อน และลงนามในบันทึกรับรองการรักษาความลับเมื่อเข้ารับตำแหน่งหน้าที่

ในกรณีจำเป็นเร่งด่วน หัวหน้าหน่วยงานของรัฐอาจรับรองความไว้วางใจบุคคลโดยไม่ต้องรอฟังผลการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคลได้ตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ในกรณีที่กำลังรอฟังผลการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคลเพื่อบรรจุหรือแต่งตั้งบุคคลเป็นเจ้าหน้าที่ของรัฐตำแหน่งใด ถ้าจำเป็นต้องรีบบรรจุหรือแต่งตั้งบุคคลเข้าปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งนั้นโดยด่วน ก็ให้บรรจุหรือจ้างก่อนได้ โดยมีเงื่อนไขว่าถ้าผลการตรวจสอบปรากฏว่าผู้นั้นมีความประพฤติหรือมีประวัติและพฤติกรรมไม่เหมาะสม ก็ให้เลิกบรรจุหรือเลิกจ้าง

(๒) ในกรณีที่เป็นการมอบหมายความไว้วางใจให้บุคคลปฏิบัติหน้าที่เป็นการชั่วคราวที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ

แบบบันทึกรับรองการรักษาความลับเมื่อเข้ารับตำแหน่งหน้าที่ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี

ข้อ ๒๕ ให้หน่วยงานของรัฐจัดให้มีทะเบียนความไว้วางใจของเจ้าหน้าที่ของรัฐทุกคนตามระดับความไว้วางใจที่แต่ละคนได้รับอนุมัติ และต้องแก้ไขทะเบียนความไว้วางใจให้ตรงตามใบรับรองความไว้วางใจ ตามตำแหน่งหน้าที่ของบุคคล เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงเกี่ยวกับบุคคลหรือมีพฤติกรรมที่สงสัยว่าบุคคลนั้นจะไม่เหมาะสมกับความไว้วางใจที่ได้รับอยู่ จะต้องตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคลใหม่และแก้ไขทะเบียนความไว้วางใจทันที

แบบทะเบียนความไว้วางใจ และแบบใบรับรองความไว้วางใจ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี

ข้อ ๓๐ ในกรณีที่หน่วยงานของรัฐจะมอบหมายให้บุคคลใดปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับความลับของทางราชการ บุคคลนั้นต้องผ่านการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล และให้หน่วยงานของรัฐดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) มีคำสั่งเป็นลายลักษณ์อักษรแต่งตั้งบุคคลซึ่งได้รับความไว้วางใจให้ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ โดยบันทึกชื่อบุคคลดังกล่าวลงในทะเบียนความไว้วางใจ

(๒) มีหนังสือหรือใบรับรองความไว้วางใจให้เป็นหลักฐาน เมื่อต้องส่งบุคคลไปประชุมหรือเข้าร่วมในกิจการอื่นใดที่เกี่ยวกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ ชั้นลับที่สุดหรือลับมากนอกหน่วยงานต้นสังกัด

ข้อ ๓๑ ในกรณีที่บุคคลใดจะพ้นจากภารกิจหรือตำแหน่งหน้าที่ที่เกี่ยวกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการให้ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ให้หน่วยงานของรัฐตัดชื่อออกจากทะเบียนความไว้วางใจ

(๒) ให้นุคคลนั้นคืนข้อมูลข่าวสารกับหลักฐานต่าง ๆ ให้กับหัวหน้าหน่วยงานของรัฐ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัย

(๓) ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐ หรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย หรือเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัย ชี้แจงให้นุคคลนั้นได้ทราบถึงความเสี่ยงต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ ในการเปิดเผยความลับของทางราชการ และให้นุคคลนั้นลงชื่อในบันทึกรับรองการรักษาความลับ เมื่อพ้นจากภารกิจหรือตำแหน่งหน้าที่ไว้เป็นหลักฐาน

แบบบันทึกรับรองการรักษาความลับเมื่อพ้นจากภารกิจหรือตำแหน่งหน้าที่ ให้เป็นไปตามที่กำหนดในประกาศสำนักนายกรัฐมนตรี

ข้อ ๓๒ บุคคลที่พ้นจากภารกิจหรือตำแหน่งหน้าที่ไปแล้ว เมื่อกลับเข้าทำงานในภารกิจ หรือตำแหน่งหน้าที่ที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ ต้องตรวจสอบประวัติและพฤติกรรม บุคคลใหม่ตามระเบียบนี้

หมวด ๕

การรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่

ข้อ ๓๓ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐดำเนินการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ โดยกำหนดมาตรการเพื่อพิทักษ์รักษาให้ความปลอดภัยแก่ที่สงวน อาคาร และสถานที่ของหน่วยงานของรัฐ ตลอดจนวัสดุอุปกรณ์ เจ้าหน้าที่ของรัฐ และข้อมูลข่าวสารในอาคารและสถานที่ดังกล่าว ให้พ้นจากการโจรกรรม การจารกรรม การก่อวินาศกรรม การก่อการร้าย หรือเหตุอื่นใดอันอาจทำให้เสียความสามารถในการปฏิบัติการกิจของหน่วยงานของรัฐได้

ข้อ ๓๔ ในการพิจารณาเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ให้หน่วยงานของรัฐ คำนึงถึงภัยอันตรายดังต่อไปนี้

(๑) ภัยอันตรายที่เกิดจากปรากฏการณ์ธรรมชาติและอุบัติเหตุ เช่น พายุ น้ำท่วม ไฟป่า แผ่นดินไหว ดินถล่ม และเพลิงไหม้

(๒) ภัยอันตรายที่เกิดจากการกระทำของมนุษย์ ได้แก่ การกระทำโดยเปิดเผย เช่น การจลาจล การก่อความไม่สงบ และการโจมตีของฝ่ายตรงข้าม และการกระทำโดยไม่เปิดเผย เช่น การโจรกรรม การจารกรรม การก่อวินาศกรรม และการก่อการร้าย

ข้อ ๓๕ การรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

- (๑) จัดทำแผนการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่
- (๒) กำหนดมาตรการการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่
- (๓) ดำเนินการสำรวจและตรวจสอบการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่

ข้อ ๓๖ แผนการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ ให้จัดทำขึ้นโดยพิจารณาถึงสิ่งดังต่อไปนี้

- (๑) ระดับความสำคัญของหน้าที่และภารกิจของแต่ละหน่วยงานของรัฐซึ่งมีความแตกต่างกัน
- (๒) สถานการณ์และสภาพแวดล้อมโดยรอบพื้นที่ ได้แก่ ลักษณะภูมิศาสตร์และทำเลที่ตั้งของหน่วยงานของรัฐ อุดมการณ์หรือทัศนคติของประชาชนในพื้นที่นั้น ตลอดจนพฤติกรรมที่อาจเป็นภัยของฝ่ายตรงข้าม

(๓) ข่าวสาร สิ่งบอกเหตุ และการเตือนภัย ตลอดจนการสนับสนุนช่วยเหลือที่อาจขอรับจากหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ

(๔) จำนวนเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติงานและเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดของอาคาร สถานที่ และพื้นที่ที่ต้องควบคุมดูแล

(๕) งบประมาณที่จะใช้ในการวางมาตรการการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่

(๖) การออกแบบก่อสร้างที่สงวน อาคารและสถานที่ หรือเครื่องกีดขวางของทางราชการที่มีความสำคัญ หรือความลับที่ต้องพิทักษ์รักษา ให้คำนึงถึงด้านการรักษาความปลอดภัย ทั้งนี้ให้อยู่ในความรับผิดชอบของหัวหน้าหน่วยงานของรัฐ

(๗) การติดต่อสื่อสารภายในหน่วยงานของรัฐนั้น และกับหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ

(๘) การรายงานผลการสำรวจหรือการตรวจสอบการรักษาความปลอดภัยต่อผู้บังคับบัญชา

ข้อ ๓๗ มาตรการการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ ให้หน่วยงานของรัฐพิจารณาดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย โดยกำหนดขอบเขตที่แน่ชัดในการควบคุมการเข้าและออก

(๒) ใช้เครื่องกีดขวาง เพื่อป้องกัน ชัดขวางหรือหน่วงเหนี่ยวบุคคลและยานพาหนะที่ไม่มีสิทธิเข้าไปในพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย

(๓) ให้แสงสว่างเพื่อปกป้องพื้นที่ที่มีความสำคัญ และเพิ่มประสิทธิภาพในการตรวจสอบพื้นที่

(๔) จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนภัยสำหรับตรวจและเตือนให้ทราบ เมื่อมีการเข้าใกล้หรือการล่งล้ำเข้ามาในพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย

(๕) ควบคุมบุคคลเพื่อตรวจสอบให้ทราบว่าบุคคลที่ได้รับอนุญาตให้ผ่านเข้าพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย พื้นที่ควบคุม หรือพื้นที่หวงห้าม

(๖) ควบคุมยานพาหนะ เพื่อให้ทราบว่ายานพาหนะใดได้รับอนุญาตให้ผ่านเข้าในพื้นที่ที่มีการควบคุมและมีบันทึกเป็นหลักฐานการเข้าและออก

(๗) จัดให้มีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยสถานที่ ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่เฝ้ารักษาความปลอดภัยประจำวัน นายตรวจเฝ้ารักษาความปลอดภัยประจำวัน ยามรักษาการณ์และเจ้าหน้าที่อื่น ๆ เพื่อให้การรักษาความปลอดภัยมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

(๘) ป้องกันอัคคีภัย โดยต้องวางแผนและกำกับดูแลให้เป็นไปตามกฎหมาย กฎกระทรวง และมติคณะรัฐมนตรี ตลอดจนคำสั่งของทางราชการที่เกี่ยวข้องกับเรื่องนี้

ข้อ ๓๘ ให้หน่วยงานของรัฐจัดให้มีการสำรวจและการตรวจสอบการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่ตามความเหมาะสม โดยขอคำแนะนำจากองค์การรักษาความปลอดภัย

หมวด ๖

การรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ

ข้อ ๓๙ ในหมวดนี้

“การประชุมลับ” หมายความว่า การร่วมปรึกษาหารือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ และให้หมายความรวมถึงการหาข้อยุติ ข้อพิจารณา ความเห็น การอภิปราย การบรรยาย การบรรยายสรุป และเหตุการณ์ที่ปรากฏในการประชุมลับนั้นด้วย

ข้อ ๔๐ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐดำเนินการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ โดยกำหนดมาตรการเพื่อพิทักษ์รักษาสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการที่ปรากฏในการประชุมลับ ไม่ให้มีการรั่วไหล รบกวณ ขัดขวางการประชุม หรือถูกจารกรรม รวมทั้งคุ้มครองบุคคลและสถานที่ที่เกี่ยวข้องกับการประชุมลับนั้นจากการก่อวินาศกรรม

ข้อ ๔๑ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐเจ้าของเรื่องที่จะมีการประชุมลับเป็นผู้รับผิดชอบจัดประชุมและรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับการประชุมนั้น หรืออาจมอบหมายให้บุคคลที่เหมาะสมเป็นผู้ดำเนินการแทนได้

ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐหรือผู้ได้รับมอบหมายให้รักษาความปลอดภัยในการประชุมลับแต่งตั้งเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ และนายทะเบียนข้อมูลข่าวสารลับ รวมทั้งแจ้งให้ผู้เข้าร่วมการประชุมและผู้มีหน้าที่เกี่ยวข้องทุกฝ่ายทราบ

ข้อ ๔๒ ในกรณีที่ผู้เข้าประชุมแต่ละฝ่ายจำเป็นต้องวางมาตรการการรักษาความปลอดภัยเฉพาะในฝ่ายตนแล้ว การวางมาตรการดังกล่าวต้องสอดคล้องกับมาตรการการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับตามระเบียบนี้ และให้แต่งตั้งเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยของฝ่ายนั้นขึ้นเพื่อทำหน้าที่ประสานงานในเรื่องการรักษาความปลอดภัยกับเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ

ข้อ ๔๓ การรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับต้องคำนึงถึงหลักการ ดังต่อไปนี้

(๑) บุคคลที่เกี่ยวข้องกับการประชุมลับ ต้องผ่านการตรวจสอบประวัติและพฤติกรรมบุคคล พร้อมทั้งได้รับความไว้วางใจให้เข้าถึงความลับในการประชุมนั้น และการปฏิบัติงานให้อยู่ในความควบคุมของเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับนั้น สำหรับผู้ที่ไม่มีอำนาจหน้าที่ ต้องไม่ได้รับทราบหรือครอบครองสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการในการประชุม

(๒) ห้ามนำเครื่องมือสื่อสาร วัสดุอุปกรณ์ หรือเครื่องบันทึกภาพหรือเสียงเข้าไปในสถานที่ประชุม และต้องไม่นำเครื่องมือ วัสดุอุปกรณ์ หรือข้อมูลข่าวสารใดๆ ออกนอกสถานที่ประชุมนั้น

ข้อ ๔๔ การรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ ให้หน่วยงานของรัฐพิจารณาดำเนินการดังต่อไปนี้

- (๑) กำหนดพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย
- (๒) ดำเนินการรักษาความปลอดภัย
- (๓) ประสานงานการรักษาความปลอดภัย
- (๔) กำหนดวิธีปฏิบัติต่อผู้มาติดต่อ
- (๕) แลกเปลี่ยนข้อมูลต่อสื่อมวลชน
- (๖) บรรยายหรือบรรยายสรุปเรื่องที่เป็นความลับ

ข้อ ๔๕ การกำหนดพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับ ประกอบด้วย
สิ่งดังต่อไปนี้

(๑) กำหนดอาณาเขตที่ใช้ในการประชุมลับ ที่ทำการของผู้เข้าประชุมลับและสถานที่
ที่ใช้เก็บรักษาสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ และจัดให้มีมาตรการการรักษาความปลอดภัย
ตามความจำเป็นและเหมาะสมไว้ล่วงหน้าก่อนเปิดการประชุมลับ

(๒) กำหนดให้มีบัตรผ่านหรือป้ายแสดงตนสำหรับใช้ควบคุมบุคคล หลักเกณฑ์และวิธีปฏิบัติ
ในการกำหนดพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับตามวรรคหนึ่ง ให้ดำเนินการตาม
มาตรการการรักษาความปลอดภัยเกี่ยวกับสถานที่

ข้อ ๔๖ เจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) ตรวจสอบและตรวจสอบทางเทคนิคตลอดในพื้นที่ที่กำหนดให้มีการรักษาความปลอดภัย
ทั้งหมดอย่างละเอียดก่อนวันเปิดประชุมลับและระหว่างการประชุมลับ

(๒) ในกรณีที่การประชุมลับนั้นมีความสำคัญมาก หน่วยงานของรัฐอาจขอความช่วยเหลือ
จากองค์การรักษาความปลอดภัยได้ หลังจากที่ยกองค์การรักษาความปลอดภัยตรวจสอบแล้ว ให้ส่งมอบ
ความรับผิดชอบในพื้นที่นั้นเป็นลายลักษณ์อักษรแก่เจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการ
ประชุมลับหรือผู้แทนหน่วยงานนั้น

การปฏิบัติต่อสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการ การควบคุมดูแลการประชุมลับ การทำลาย
ข้อมูลข่าวสารลับที่ไม่ใช่แล้ว ให้อยู่ในความดูแลของเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยในการ
ประชุมลับและนายทะเบียนข้อมูลข่าวสารลับ

ข้อ ๔๗ ในกรณีที่ผู้มาติดต่อกับผู้เข้าประชุมในการประชุมลับ ผู้รับผิดชอบจัดประชุม
ต้องจัดให้มีการปฏิบัติตามข้อ ๓๗ (๕) และข้อ ๔๕ (๒) โดยอนุโลม

ข้อ ๔๘ กรณีจำเป็นต้องมีการแถลงข่าวเกี่ยวกับการประชุมลับ ให้ผู้รับผิดชอบจัดประชุม
ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) จัดสถานที่ที่ใช้แถลงข่าวขึ้นโดยเฉพาะ และควรอยู่นอกพื้นที่ที่มีการรักษาความปลอดภัย
ในการประชุมลับ

(๒) กำหนดให้ผู้แถลงข่าว หัวข้อที่จะนำแถลง และข้อมูลข่าวสารที่จะเผยแพร่ต้องได้รับ
อนุมัติจากที่ประชุมลับก่อน หรือในกรณีที่ที่ประชุมลับมอบหมายให้มีผู้แถลงข่าวหลายคน ผู้แถลงข่าว
แต่ละคนต้องแถลงเฉพาะเรื่องที่ตนได้รับอนุมัติจากที่ประชุมลับเท่านั้น

(๓) ควบคุมให้การแถลงข่าวหรือการเผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร และผู้เข้ารับฟังเป็นไปด้วยความเหมาะสม

ข้อ ๔๕ ในกรณีที่เป็นการบรรยายหรือการบรรยายสรุปเรื่องที่เป็นความลับนอกจากจะต้องปฏิบัติตามมาตรการในการรักษาความปลอดภัยในการประชุมลับแล้วให้ดำเนินการดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) กำหนดชั้นความลับของการบรรยายหรือการบรรยายสรุป โดยถือตามชั้นความลับที่สูงสุดในข้อมูลข่าวสาร หรือสิ่งที่ใช้ประกอบการบรรยายหรือการบรรยายสรุปนั้น

(๒) กำหนดให้ผู้เข้ารับฟังทุกคนต้องได้รับความไว้วางใจให้เข้าถึงชั้นความลับของการบรรยายหรือการบรรยายสรุปนั้น

(๓) เมื่อเริ่มและสิ้นสุดการบรรยายหรือการบรรยายสรุป ผู้บรรยายต้องแจ้งให้ผู้เข้ารับฟังรับทราบชั้นความลับของการบรรยาย และเน้นย้ำให้ดำเนินการรักษาความปลอดภัยต่อสิ่งที่ได้รับฟังจากการบรรยายหรือการบรรยายสรุปนั้น

หมวด ๗

การละเมิดการรักษาความปลอดภัย

ข้อ ๕๐ ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐกำหนดมาตรการเพื่อป้องกันการละเมิดฝ่าฝืน หรือละเลยไม่ปฏิบัติตามมาตรการการรักษาความปลอดภัยที่กำหนดไว้ จะโดยเจตนาหรือไม่ก็ตาม อันเป็นเหตุให้ความลับของทางราชการรั่วไหล หรือเป็นเหตุให้เจ้าหน้าที่ของรัฐ หรือวัสดุอุปกรณ์หรือทรัพย์สินของรัฐได้รับความเสียหาย

ข้อ ๕๑ ให้เจ้าหน้าที่ของรัฐผู้พบเห็นหรือทราบ หรือสงสัยว่าจะมีหรือมีการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัย รีบดำเนินการเบื้องต้นเพื่อลดความเสียหายให้เหลือน้อยที่สุดและรายงานผู้บังคับบัญชา หรือเจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัย หรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ หรือแจ้งเจ้าของเรื่องเดิมทราบโดยเร็วที่สุด

ข้อ ๕๒ ให้เจ้าหน้าที่ควบคุมการรักษาความปลอดภัยหรือเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) สำรวจและตรวจสอบความเสียหายอันเกิดจากการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัย

(๒) ดำเนินการเพื่อป้องกันหรือลดความเสียหายให้เหลือน้อยที่สุด

(๓) ดำรวจตรวจสอบและค้นหาสาเหตุแห่งการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัย ตลอดจนจุดอ่อนและข้อบกพร่องต่าง ๆ

(๔) ดำเนินการแก้ไขมาตรการการรักษาความปลอดภัยให้รัดกุมยิ่งขึ้น เพื่อป้องกันมิให้มีการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัยเกิดขึ้นอีก

(๕) รายงานรายละเอียดเกี่ยวกับการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัยต่อผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น หากมีข้อมูลข่าวสารลับสูญหายให้รายงานและบันทึกลงในทะเบียนควบคุมข้อมูลข่าวสารลับด้วย

(๖) หากปรากฏหลักฐานหรือข้อสงสัยว่าเกิดการจารกรรม หรือการก่อวินาศกรรม ให้รายงานและขออนุมัติผู้บังคับบัญชาตามลำดับชั้น เพื่อแจ้งเรื่องให้เจ้าหน้าที่ผู้มีอำนาจหน้าที่ในด้านการสืบสวนดำเนินการต่อไป

ข้อ ๕๓ เมื่อได้ดำเนินการตามข้อ ๕๒ แล้ว ให้หัวหน้าหน่วยงานของรัฐ ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) แจ้งให้หน่วยงานของรัฐซึ่งเป็นเจ้าของเรื่องเดิมหรือเจ้าของสถานที่หรือผู้ที่เกี่ยวข้องทราบทันที

(๒) สอบสวนเพื่อให้ทราบว่าผู้ใดเป็นผู้ละเมิดและผู้ใดเป็นผู้รับผิดชอบต่อการละเมิดนั้น

(๓) พิจารณาแก้ไขข้อบกพร่องและป้องกันมิให้เหตุการณ์เช่นนั้นเกิดขึ้นซ้ำอีก

(๔) พิจารณาดำเนินการลงโทษตามกฎหมายต่อผู้ละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัย หรือผู้จะละเมิด และผู้รับผิดชอบต่อการละเมิดนั้น

ข้อ ๕๔ ให้หน่วยงานของรัฐซึ่งเป็นเจ้าของเรื่องเดิมหรือผู้ที่เกี่ยวข้อง ดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) พิจารณาว่าสมควรลดหรือยกเลิกชั้นความลับของสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการนั้นหรือไม่

(๒) ขจัดความเสียหายอันเกิดจากการละเมิดมาตรการการรักษาความปลอดภัยที่จะมีต่อความมั่นคงและผลประโยชน์แห่งรัฐ ในกรณีนี้ อาจต้องเปลี่ยนนโยบายและแผนพร้อมทั้งปัจจัยต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องตามที่เห็นสมควร

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๕๕ ให้สิ่งที่เป็นความลับของทางราชการที่มีอยู่ก่อนตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๗ เป็นสิ่งที่เป็นความลับของทางราชการตามระเบียบนี้

บรรดาหลักเกณฑ์ วิธีการ และมาตรการที่เกี่ยวข้องกับการรักษาความปลอดภัยที่ได้กำหนดไว้ก่อนระเบียบนี้ใช้บังคับ ให้คงมีผลใช้บังคับต่อไป จนกว่าจะได้มีการกำหนดขึ้นใหม่ตามระเบียบนี้

แบบเอกสารต่าง ๆ ตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๑๗ ซึ่งมีอยู่ก่อนระเบียบนี้ใช้บังคับ ให้ใช้ได้ต่อไปจนกว่าจะมีการกำหนดแบบตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๕๒

อภิสิทธิ์ เวชชาชีวะ

นายกรัฐมนตรี

ฉบับที่ ๒๒ (พ.ศ. ๒๕๖๖)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการขนส่งทางบก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗ มาตรา ๓๖ และมาตรา ๑๐๒ (๔) แห่ง
พระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. ๒๕๖๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคมออก
กฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในกฎกระทรวงนี้

“รถโรงเรียน” หมายความว่า รถที่โรงเรียนใช้รับส่งนักเรียน และให้หมายความ
รวมถึงรถที่ได้รับใบอนุญาตประกอบการขนส่งนำไปใช้ในการรับส่งนักเรียนเพื่อการศึกษาตาม
ปกติ

“นักเรียน” หมายความว่า บุคคลซึ่งกำลังรับการศึกษาในระดับก่อนประถมศึกษา

ประถมศึกษา
ศึกษาหรือมัธยมศึกษา ทั้งสายสามัญและสายอาชีพ

“ผู้ปกครอง” หมายความว่า บิดามารดา หรือบิดา หรือมารดา ซึ่งเป็นผู้ใช้อำนาจ
ปกครองตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ และหมายความรวมถึงบุคคลที่นักเรียนอยู่ด้วย
เป็นประจำหรือที่นักเรียนอยู่รับใช้การงาน

ข้อ ๒ รถโรงเรียนต้องเป็นรถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารมาตรฐาน ๑ มาตรฐาน

๒ หรือมาตรฐาน ๓ ที่ต่อตัวถังให้มีทางขึ้นลงของผู้โดยสารข้างรถโดยมีเครื่องอุปกรณ์และส่วนควบ
ถูกต้องตามกฎหมายซึ่งออกตามความในมาตรา ๗๑ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการขนส่ง
ทางบก พ.ศ. ๒๕๖๒ และต้องจัดให้มี

(๑) เครื่องหมายหรือแผ่นป้ายพื้นสีส้มสะท้อนแสงขนาดกว้างอย่างน้อย ๓๕

เซนติเมตร

ยาวอย่างน้อย ๘๕ เซนติเมตร มีข้อความว่า “รถโรงเรียน” เป็นตัวอักษรสีดำ ความสูงไม่น้อยกว่า
๑๕ เซนติเมตรติดอยู่ที่ด้านหน้าและด้านท้ายของตัวรถให้สามารถมองเห็นข้อความได้โดยชัดเจน
ในระยะ

ไม่น้อยกว่า ๕๐ เมตร

เมื่อมิได้ใช้รถนั้นเป็นรถโรงเรียนให้ถอดแผ่นป้ายหรือปิดคลุมข้อความดังกล่าว

(๒) ไฟสัญญาณสีเหลืองอำพันปิดเปิดเป็นระยะ ติดไว้ที่ด้านหน้าและด้านท้าย
ของตัวรถ เพื่อให้ผู้ขับรถที่สวนมาหรือตามหลังมาเห็นได้โดยชัดเจนในระยะทางไม่น้อยกว่า ๑๕๐
เมตร

เมื่อมิได้ใช้รถนั้นเป็นรถโรงเรียนให้งดใช้ไฟสัญญาณสีเหลืองอำพันดังกล่าว

(๓) เครื่องมือเครื่องใช้ที่จำเป็นเพื่อช่วยเหลือนักเรียนเมื่อมีอุบัติเหตุหรือเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น

เงินเกิดขึ้น

ดังต่อไปนี้

(ก) เครื่องดับเพลิง

รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารที่มีจำนวนที่นั่งไม่เกิน ๒๐ ที่นั่ง ต้องมีเครื่องดับ

เพลิง

อย่างน้อย ๑ เครื่อง รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารที่มีจำนวนที่นั่งเกิน ๒๐ ที่นั่ง ต้องมีเครื่องดับ

เพลิง

อย่างน้อย ๒ เครื่อง

เครื่องดับเพลิงต้องมีขนาดพอสมควรและติดตั้งไว้ภายในรถในที่ที่เหมาะสม

พร้อมที่จะ

ใช้ได้ทุกขณะ

(ข) ฆ้อนทุบกระจก ๑ อัน

(ค) เหล็กชะแลง ๑ อัน

ฆ้อนทุบกระจกและเหล็กชะแลงต้องเก็บไว้ในที่ปลอดภัยและสามารถนำมาใช้งาน

ได้

โดยสะดวก

(๔) แผ่นป้ายแสดงข้อความเตือนเรื่องความปลอดภัยในการโดยสารตามที่

กรมการขนส่ง

ทางบกประกาศกำหนด หรือตามที่กรมการขนส่งทางบกให้ความเห็นชอบติดไว้ภายในตัวรถ ณ

ตำแหน่งที่สามารถมองเห็นได้ง่าย

ข้อ ๓ ห้ามผู้ขับรถโรงเรียนบรรทุกนักเรียนเกินจำนวนที่นั่ง หรือบรรทุกผู้

โดยสารอื่น

ปะปนไปกับนักเรียน เว้นแต่เจ้าหน้าที่ของโรงเรียนหรือผู้ปกครอง

ข้อ ๔ รถโรงเรียนต้องมีผู้ขับและผู้ควบคุมดูแลนักเรียน ดังนี้

(๑) ผู้ขับซึ่งได้รับใบอนุญาตเป็นผู้ขับรถตามกฎหมายว่าด้วยการขนส่งทางบก

มาแล้วไม่น้อยกว่า ๓ ปี และต้องเป็นผู้ไม่มีประวัติเสียหายอันเกิดจากการขับรถมาก่อน

(๒) ผู้ควบคุมดูแลนักเรียนซึ่งมีอายุไม่ต่ำกว่า ๑๘ ปี ประจำอยู่ในรถตลอดเวลาที่

ใช้รับส่ง

นักเรียน เพื่อควบคุมดูแลและช่วยเหลือนักเรียน

ข้อ ๕ รถโรงเรียนต้องส่งนักเรียนให้ถึงที่อยู่อาศัย หรือส่งมอบให้แก่ผู้ปกครอง

โดยตรง

หรือส่ง ณ สถานที่ที่ตกลง

ข้อ ๖ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศใน

ราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

ให้ไว้ ณ วันที่ ๔ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

ประชุม รัตนเพียร

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงการคมนาคม

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

ปฏิบัติราชการแทนรัฐมนตรีว่าการกระทรวงคมนาคม

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

+-----+
-----+

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่เป็นการสมควรกำหนด

ข้อกำหนดว่าด้วยความปลอดภัยของผู้โดยสารในรถซึ่งใช้รับส่งนักเรียน และเนื่องจากมาตรา ๓๖

แห่งพระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. ๒๕๖๒ บัญญัติว่าผู้ได้รับใบอนุญาตประกอบการ

ขนส่งต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดว่าด้วยความปลอดภัยของผู้โดยสารตามที่กำหนดในกฎกระทรวง

และมาตรา ๑๐๒ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. ๒๕๖๒ บัญญัติว่าในขณะ

ปฏิบัติหน้าที่ผู้ได้รับใบอนุญาตปฏิบัติหน้าที่เป็นผู้ประจำรถต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดว่าด้วย

ความปลอดภัยในการขนส่งตามที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

[รก.๒๕๖๖/๑๖๔/๑๐พ./๑๔ ตุลาคม ๒๕๖๖]

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

กฎกระทรวง ฉบับที่ 22
ออกตามความในพระราชบัญญัติการขนส่งทางบก
พ.ศ.2522

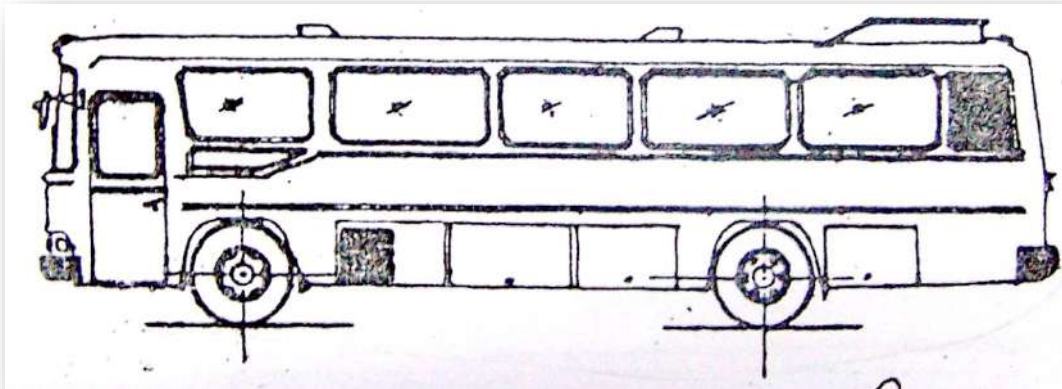
รถโรงเรียนต้องเป็นรถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารมาตรฐานดังนี้

มาตรฐาน 1

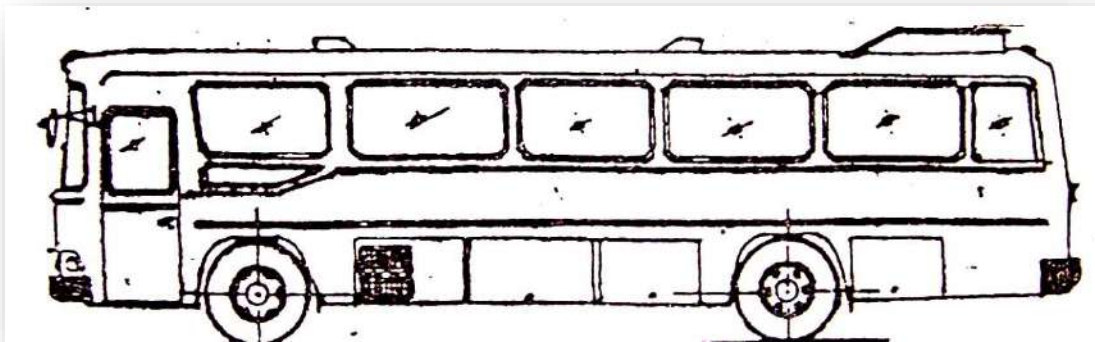
มาตรฐาน 2

มาตรฐาน 3

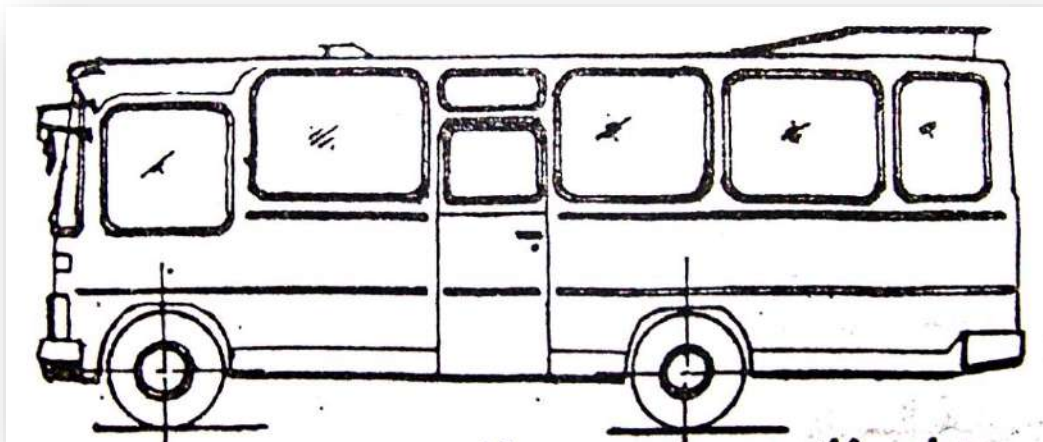
มาตรฐาน 1 ก, ข



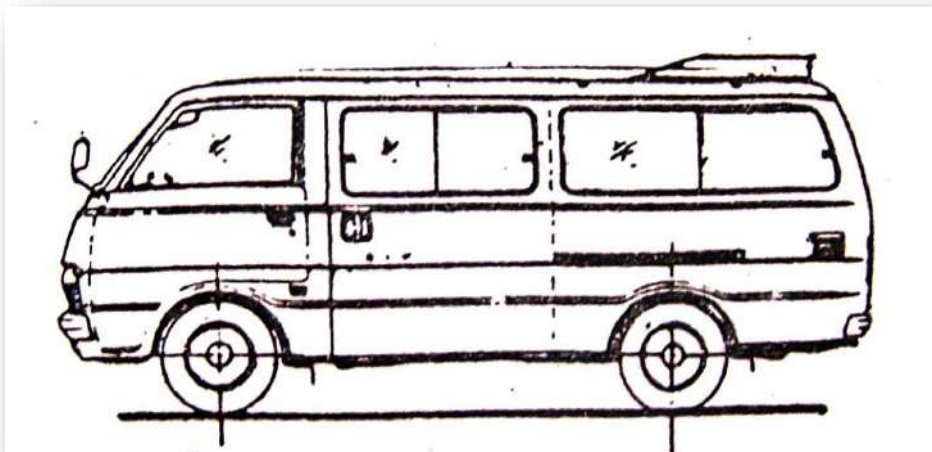
มาตรฐาน 2 ก



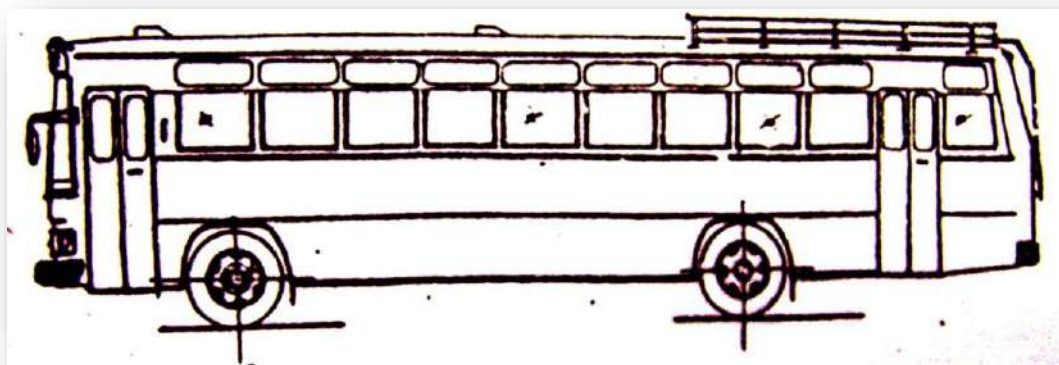
มาตรฐาน 2 ค



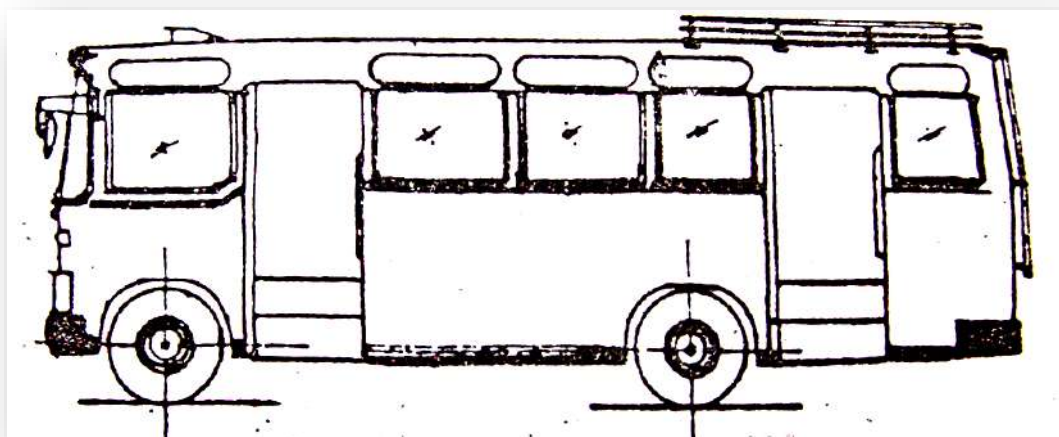
มาตรฐาน 2 จ



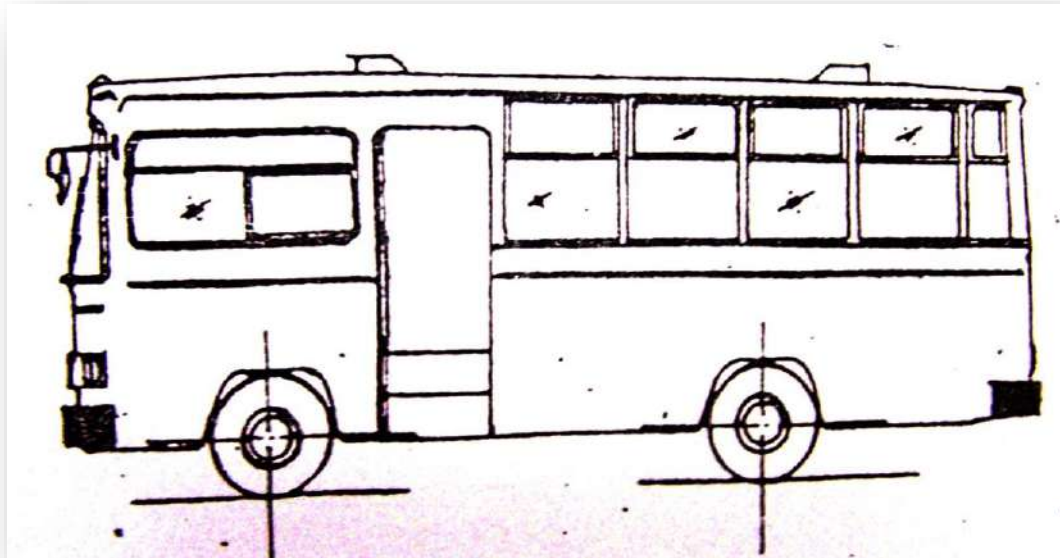
มาตรฐาน 3 ข



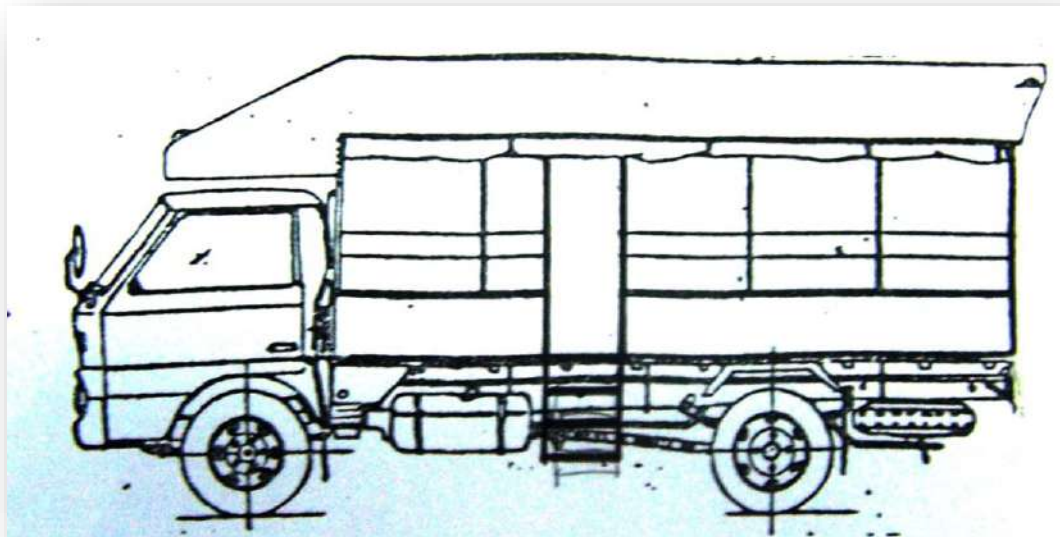
มาตรฐาน 3 ง



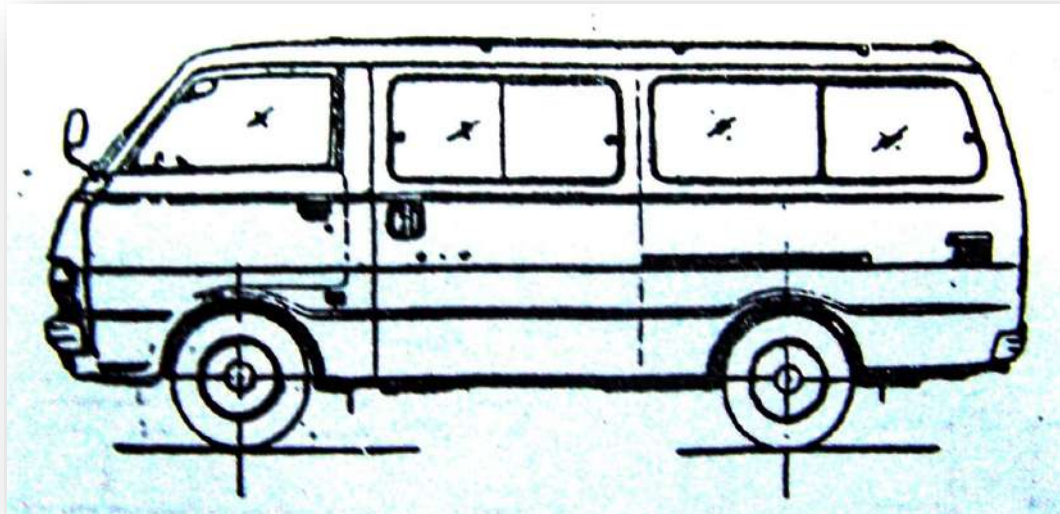
มาตรฐาน 3 จ



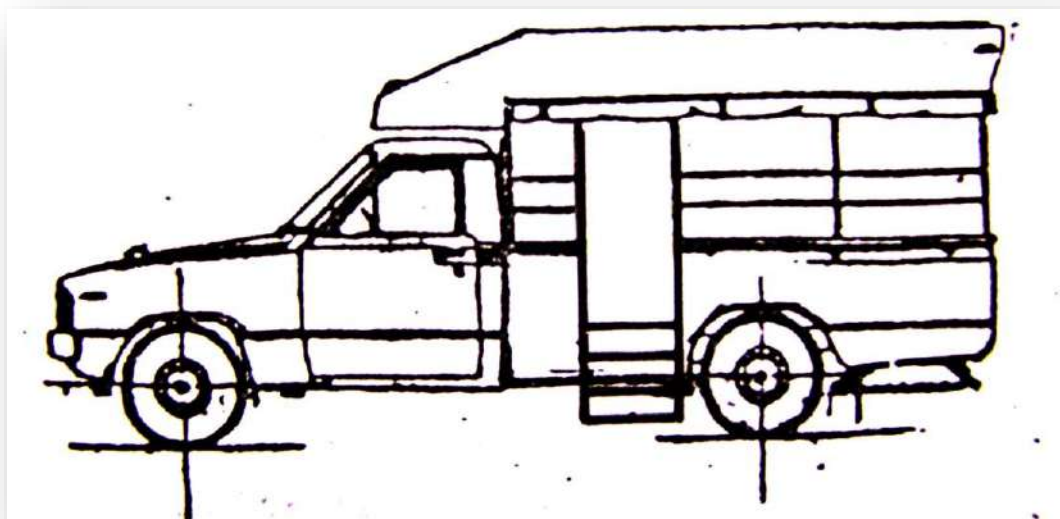
มาตรฐาน 3 จ



มาตรฐาน 3 ฉ



มาตรฐาน 3 ฉ



คำจำกัดความรถโดยสาร

รถโดยสารประจำทาง	หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารเพื่อสินจ้างตามเส้นทางที่กำหนด
รถโดยสารไม่ประจำทาง	หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารเพื่อสินจ้างโดยไม่จำกัดเส้นทาง
รถโดยสารส่วนบุคคล	หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารเพื่อการค้าหรือธุรกิจของตนเอง ซึ่งบรรทุกผู้โดยสารได้ตั้งแต่ 12 ที่นั่งขึ้นไป และมีน้ำหนักไม่เกินกว่า 1,600 กิโลกรัมขึ้นไป
รถขนาดเล็ก	หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสารและหรือสิ่งของเพื่อสินจ้างตามเส้นทางที่กำหนดด้วยรถที่มีน้ำหนักบรรทุกรวมกันไม่เกิน 4,000 กิโลกรัม

ลักษณะรถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสาร

รูปและลักษณะของรถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสาร

ลักษณะของรถที่ใช้ในการขนส่งผู้โดยสาร แบ่งออกเป็น 7 มาตรฐาน ตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 4 (พ.ศ. 2524) ออกตามความในพระราชบัญญัติการขนส่งทางบก พ.ศ. 2522 ดังนี้

- มาตรฐาน 1 คือ รถปรับอากาศพิเศษ
- มาตรฐาน 2 คือ รถปรับอากาศ
- มาตรฐาน 3 คือ รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ
- มาตรฐาน 4 คือ รถสองชั้น
- มาตรฐาน 5 คือ รถพ่วง
- มาตรฐาน 6 คือ รถกึ่งพ่วง
- มาตรฐาน 7 คือ รถโดยสารเฉพาะกิจ

มาตรฐาน 1 ก

รถปรับอากาศพิเศษ	ไม่มียื่น
ห้องผู้โดยสารแยกจากห้องขับรถ จัดวางที่นั่งผู้โดยสารขนานกับความกว้างของตัวรถไม่เกินแถวละ 3 ที่นั่ง	
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม	มี

ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ห้องสุขภัณฑ์และที่เก็บสัมภาระ

มี
มี

มาตรฐาน 1 ข

รถปรับอากาศพิเศษ

ไม่มีขึ้น

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

มี

ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์

มี

ห้องสุขภัณฑ์และที่เก็บสัมภาระ

มี



มาตรฐาน 1

มาตรฐาน 2 ก

รถปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารเกิน 30 ที่นั่ง

ไม่มีขึ้น

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

มีหรือไม่ได้

ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์

มีหรือไม่ได้

ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มี

มาตรฐาน 2 ข

รถปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารเกิน 30 ที่นั่ง

มีที่ขึ้น

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

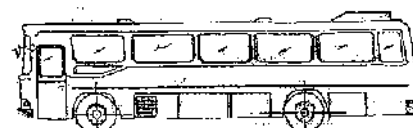
ไม่มี

ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์

มีหรือไม่ได้

ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มี



มาตรฐาน 2

มาตรฐาน 2 ค

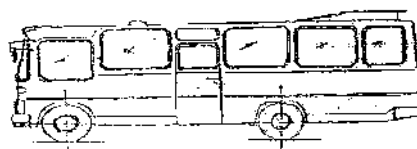
รถปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสาร 21 - 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มีขึ้น
มีหรือไม่มีก็ได้
มีหรือไม่มีก็ได้
ไม่มี

มาตรฐาน 2 ง

รถปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสาร 21 - 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ที่เก็บสัมภาระ อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ห้องสุขภัณฑ์

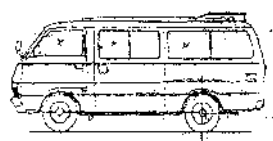
มีที่ขึ้น
ไม่มี
มีหรือไม่มีก็ได้
ไม่มี



มาตรฐาน 2 จ

รถปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารไม่เกิน 20 ที่นั่ง
ที่เก็บสัมภาระ

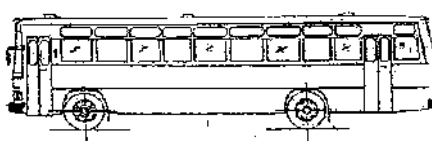
ไม่มีขึ้น
มีหรือไม่มีก็ได้



มาตรฐาน 3 ก

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารเกิน 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์ และที่เก็บสัมภาระ

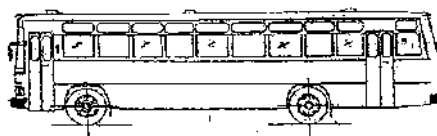
มีที่ขึ้น
ไม่มี
ไม่มี



มาตรฐาน 3 ข

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารเกิน 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์
ที่เก็บสัมภาระ

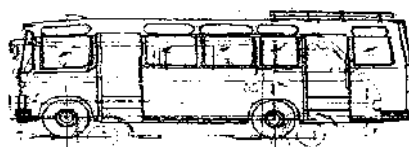
ไม่มีขึ้น
ไม่มี
ไม่มี
มี



มาตรฐาน 3 ค

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสาร 21 - 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์ และที่เก็บสัมภาระ

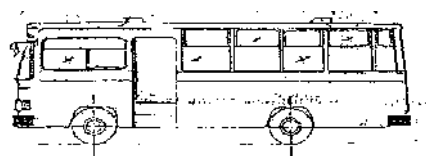
มีที่ขึ้น
ไม่มี
ไม่มี



มาตรฐาน 3 ง

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสาร 21 - 30 ที่นั่ง
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์
ที่เก็บสัมภาระ

ไม่มีขึ้น
ไม่มี
ไม่มี
มี



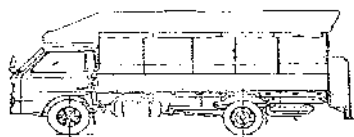
มาตรฐาน 3 จ

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสาร 13 - 24 ที่นั่ง
สำหรับผู้โดยสารขึ้น

มีหรือไม่ได้

ที่เก็บสัมภาระ

มีหรือไม่มีก็ได้

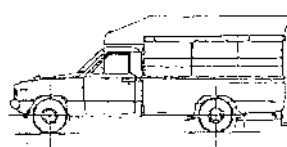
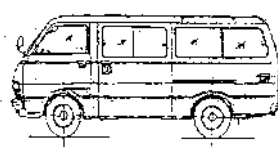


มาตรฐาน 3 ฉ

รถที่ไม่มีเครื่องปรับอากาศ มีที่นั่งผู้โดยสารไม่เกิน 12 ที่นั่ง
สำหรับผู้โดยสารอื่น
ที่เก็บสัมภาระ

ไม่มี

มีหรือไม่มีก็ได้



มาตรฐาน 4 ก

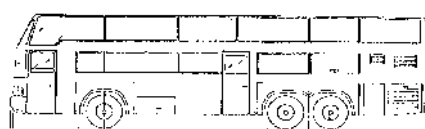
รถสองชั้นปรับอากาศ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์
อุปกรณ์ให้เสียงประชาสัมพันธ์

ไม่มีที่อื่น

มี

มี

มี



มาตรฐาน 4 ข

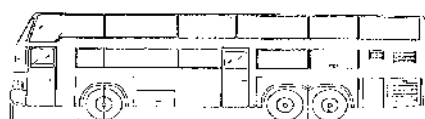
รถสองชั้นปรับอากาศ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์
อุปกรณ์ให้เสียงประชาสัมพันธ์

ไม่มีที่อื่น

มี

มี

มี



มาตรฐาน 4 ค

รถสองชั้นปรับอากาศ

ไม่มีที่ขึ้น

เครื่องปรับอากาศ

มี

ห้องสุขภัณฑ์

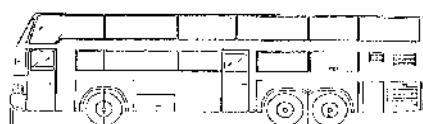
ไม่มี

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

มีหรือไม่มีก็ได้

อุปกรณ์ให้เสียงประชาสัมพันธ์

มีหรือไม่มีก็ได้



มาตรฐาน 4 ง

รถสองชั้นปรับอากาศ ชั้นล่างกำหนดให้มีผู้โดยสารขึ้นมีเครื่องปรับอากาศ

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

ไม่มี

ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มี

ที่เก็บสัมภาระอุปกรณ์ให้เสียงและประชาสัมพันธ์

มีหรือไม่มีก็ได้



มาตรฐาน 4 จ

รถสองชั้นไม่มีเครื่องปรับอากาศ ชั้นล่างกำหนดให้มีที่สำหรับผู้โดยสารขึ้น

ที่เก็บสัมภาระ

ไม่มี

ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม

ไม่มี

ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มี



มาตรฐาน 4 ฉ

รถสองชั้นไม่มีเครื่องปรับอากาศ
ที่เก็บสัมภาระ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
ห้องสุขภัณฑ์

ไม่มีที่ขึ้น
มี
ไม่มี
ไม่มี



มาตรฐาน 5 ก

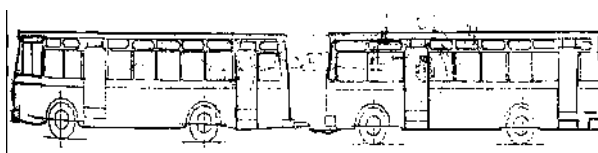
รถพ่วงปรับอากาศ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ที่เก็บสัมภาระ และห้องสุขภัณฑ์

จะมีผู้โดยสารขึ้นหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้

มาตรฐาน 5 ข

รถพ่วงไม่มีเครื่องปรับอากาศ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ที่เก็บสัมภาระ และห้องสุขภัณฑ์

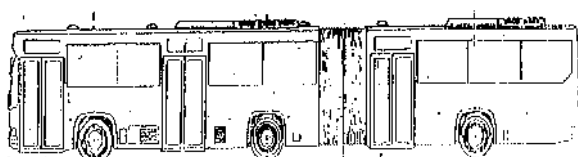
จะมีผู้โดยสารขึ้นหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้



มาตรฐาน 6 ก

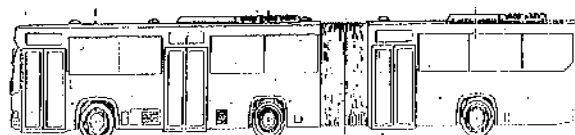
รถกึ่งพ่วงปรับอากาศ
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม
อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์
ที่เก็บสัมภาระ และห้องสุขภัณฑ์

จะมีผู้โดยสารขึ้นหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้
มีหรือไม่ได้



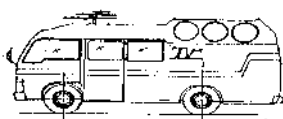
มาตรฐาน 6 ข

รถกึ่งพ่วงไม่มีเครื่องปรับอากาศ	จะมีผู้โดยสารยืนหรือไม่ก็ได้
ที่เตรียมอาหารและเครื่องดื่ม	มีหรือไม่ก็ได้
อุปกรณ์ให้เสียง และประชาสัมพันธ์	มีหรือไม่ก็ได้
ที่เก็บสัมภาระ และห้องสุขาภัณฑ์	มีหรือไม่ก็ได้



มาตรฐาน 7

- รถโดยสารเฉพาะกิจ
- มีลักษณะพิเศษเพื่อใช้ในการกิจการใดกิจการหนึ่งโดยเฉพาะ เช่น รถพยาบาล รถถ่ายทอดวิทยุหรือโทรทัศน์ รถบริการไปรษณีย์ รถบริการธนาคาร เป็นต้น



คำจำกัดความรถบรรทุก

รถบรรทุกไม่ประจำทาง หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือสิ่งของเพื่อสินจ้างโดยไม่กำหนดเส้นทาง

รถบรรทุกส่วนบุคคล หมายถึง รถที่ใช้ในการขนส่งสัตว์หรือสิ่งของเพื่อการค้าหรือธุรกิจของตนเอง ซึ่งมีน้ำหนักเกิน 1,600 กิโลกรัมขึ้นไป

ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี

ว่าด้วยงานสารบรรณ

(ฉบับที่ ๔)

พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ เพื่อรองรับและสนับสนุนการปฏิบัติงานสารบรรณด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์เพิ่มเติม
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๑ (๘) แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. ๒๕๓๔ นายกรัฐมนตรีโดยความเห็นชอบของคณะรัฐมนตรีจึงวางระเบียบไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป
เว้นแต่ข้อ ๗ และข้อ ๑๐ ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป และข้อ ๘ ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๕ เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกความในบทนิยามคำว่า “ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์” ในข้อ ๖
แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบ
สำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์” หมายความว่า การรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสาร
หรือหนังสือผ่านระบบสื่อสารด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ โดยรวมถึงการรับส่งโดยใช้ไปรษณีย์
อิเล็กทรอนิกส์ของส่วนราชการหรือที่ส่วนราชการจัดให้แก่เจ้าหน้าที่ และระบบสื่อสารทางอิเล็กทรอนิกส์อื่นใด
ตามที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนดด้วย”

ข้อ ๔ ให้เพิ่มบทนิยามคำว่า “หนังสืออิเล็กทรอนิกส์” ระหว่างบทนิยามคำว่า
“ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์” และคำว่า “ส่วนราชการ” ในข้อ ๖ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี
ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

“หนังสืออิเล็กทรอนิกส์” หมายความว่า หนังสือราชการที่จัดทำและได้รับ ส่ง หรือ
เก็บรักษาด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์”

ข้อ ๕ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสามของข้อ ๒๖ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี
ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

“ในกรณีที่บันทึกจัดทำในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ หรือโดยการพิมพ์ข้อความ
ในไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ หรือระบบสื่อสารอื่นใดที่มีการยืนยันตัวตน จะพิมพ์ชื่อผู้บันทึกแทน
การลงลายมือชื่อก็ได้ และจะไม่ลงวัน เดือน ปีที่บันทึกก็ได้หากระบบมีการบันทึกวัน เดือน ปีไว้อยู่แล้ว”

ข้อ ๖ ให้ยกเลิกความในวรรคสองของข้อ ๒๗ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“สื่อกลางบันทึกข้อมูลตามวรรคหนึ่ง หมายความว่า สื่อใด ๆ ที่อาจใช้บันทึกข้อมูลได้ด้วยอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ รวมตลอดทั้งพื้นที่ที่ส่วนราชการใช้ในการจัดเก็บข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์ด้วย เช่น บริการคลาวด์ (cloud computing)”

ข้อ ๗ ให้ยกเลิกความในข้อ ๒๙ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๔๘ และให้ใช้ความต่อไปนี้แทน

“ข้อ ๒๙ การติดต่อราชการให้ดำเนินการด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์เป็นหลัก เว้นแต่กรณีที่เป็นข้อมูลข่าวสารลับชั้นลับที่สุดตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ หรือเป็นสิ่งที่มีความลับของทางราชการชั้นลับที่สุดตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ หรือมีเหตุจำเป็นอื่นใดที่ไม่สามารถดำเนินการด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ได้

ในกรณีที่ติดต่อราชการด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ให้ผู้ส่งตรวจสอบผลการส่งทุกครั้ง และให้ผู้รับแจ้งตอบรับเพื่อยืนยันว่าหนังสือได้จัดส่งไปยังผู้รับเรียบร้อยแล้ว ถ้าได้รับการแจ้งตอบรับแล้ว ส่วนราชการผู้ส่งไม่ต้องจัดส่งหนังสือเป็นเอกสารตามไปอีก

การส่งข้อความทางเครื่องมือสื่อสาร เช่น โทรศัพท์ วิทยุสื่อสาร วิทยุกระจายเสียง ให้ผู้รับปฏิบัติเช่นเดียวกับได้รับหนังสือ ในกรณีที่จำเป็นต้องยืนยันเป็นหนังสือ ให้ทำหนังสือยืนยันตามไปทันที สำหรับกรณีที่ข้อความที่ส่งไม่มีหลักฐานปรากฏชัดแจ้ง ให้ผู้ส่งและผู้รับบันทึกข้อความไว้เป็นหลักฐาน

การส่งหรือจัดเก็บข้อความตามวรรคสามด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ไว้ในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ให้ถือเป็นการบันทึกข้อความไว้เป็นหลักฐานแล้ว”

ข้อ ๘ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นข้อ ๒๙/๑ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

“ข้อ ๒๙/๑ ให้ส่วนราชการจัดให้มีทะเบียนหนังสือรับ ทะเบียนหนังสือส่ง บัญชีหนังสือส่งเก็บ ทะเบียนหนังสือเก็บ บัญชีส่งมอบหนังสือครบ ๒๐ ปี บัญชีหนังสือครบ ๒๐ ปีที่ขอเก็บเอง บัญชีฝากหนังสือ และบัญชีหนังสือขอทำลาย ในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ โดยกรอกรายละเอียด เช่นเดียวกับทะเบียนหรือบัญชีในรูปแบบเอกสาร

ทะเบียนหรือบัญชีอิเล็กทรอนิกส์ตามวรรคหนึ่งจะอยู่ในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์หรือจัดทำโดยใช้โปรแกรม เช่น Microsoft Excel หรือ Google Sheets หรือ Apple Numbers หรือแอปพลิเคชันอื่นใดก็ได้ ทั้งนี้ เมื่อมีทะเบียนหรือบัญชีดังกล่าวในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ไม่ต้องจัดทำทะเบียนหรือบัญชีใดเป็นเอกสารอีก”

ข้อ ๙ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นวรรคสามของข้อ ๓๐ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

“หนังสือที่จัดทำขึ้นตามวรรคหนึ่งและหน่วยงานสารบรรณกลางได้ส่งหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ให้ถือว่าการเก็บสำเนาหนังสือไว้ในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ที่ส่งนั้นเป็นการเก็บสำเนาไว้ที่หน่วยงานสารบรรณกลางตามวรรคหนึ่งแล้ว ทั้งนี้ โดยไม่ต้องเก็บเป็นเอกสารอีก”

ข้อ ๑๐ ให้เพิ่มความต่อไปนี้เป็นหมวด ๕ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ข้อ ๘๙/๑ ข้อ ๘๙/๒ ข้อ ๘๙/๓ ข้อ ๘๙/๔ และข้อ ๘๙/๕ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

“หมวด ๕

ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์

ข้อ ๘๙/๑ ให้ส่วนราชการจัดให้มีระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์สำหรับปฏิบัติงานสารบรรณหรืออย่างน้อยต้องมีที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางสำหรับการรับและการส่งหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ของส่วนราชการนั้น

ในกรณีที่ส่วนราชการใดมีหน่วยงานในสังกัดตั้งอยู่ในภูมิภาค หรือมีหน่วยงานในสังกัดที่จำเป็นต้องมีหน่วยงานสารบรรณกลางแยกต่างหากจากส่วนกลางเพื่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติราชการ หรือมีเหตุจำเป็นอื่นใดให้ต้องมีที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางตามวรรคหนึ่งของตนเอง ส่วนราชการนั้นจะอนุญาตหรือจัดให้หน่วยงานในสังกัดดังกล่าวมีที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางเฉพาะสำหรับการรับและการส่งหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ของหน่วยงานนั้นก็ได้

ให้ส่วนราชการประกาศเผยแพร่ที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางตามวรรคหนึ่งและวรรคสองในเว็บไซต์ของส่วนราชการนั้น และให้แจ้งไปยังสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน) เพื่อรวบรวมเผยแพร่พร้อมกับหมายเลขโทรศัพท์ของเจ้าหน้าที่ที่มีหน้าที่ตรวจสอบหนังสือที่ส่งมายังที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าวด้วย

เพื่อเป็นการอำนวยความสะดวกให้แก่ประชาชนและการปฏิบัติงานสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของเจ้าหน้าที่ของรัฐ ให้สำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน) รวบรวมที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางของหน่วยงานของรัฐทั้งหมดเพื่อเผยแพร่ในที่เดียวกับที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์กลางของส่วนราชการตามวรรคสามด้วย

หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติในการรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ๖ ทั้งนี้ โดยไม่รวมถึงการใช้ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติในการรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการโดยไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ ให้เป็นไปตามที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ๗

ข้อ ๘๙/๒ ให้นำความในข้อ ๓๕ ข้อ ๓๖ ข้อ ๓๘ ข้อ ๓๙ ข้อ ๔๐ ข้อ ๔๑ ข้อ ๔๒ ข้อ ๔๓ ข้อ ๔๗ ข้อ ๕๘ และข้อ ๕๙ มาใช้บังคับแก่หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ด้วยโดยอนุโลม

ในกรณีที่หน่วยงานสารบรรณกลางของส่วนราชการมีความจำเป็นต้องพิมพ์หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่รับออกเป็นเอกสารเพื่อดำเนินการ ให้นำความในข้อ ๓๗ มาใช้บังคับด้วย

ข้อ ๘๙/๓ เพื่อประโยชน์ในการปฏิบัติงานสารบรรณ ในการรับหรือส่งหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ ให้ลงเวลาที่ปรากฏในระบบว่าส่วนราชการได้รับหรือได้ส่งหนังสือไว้ในทะเบียนหนังสือรับหรือทะเบียนหนังสือส่ง แล้วแต่กรณี ไว้เพื่อเป็นหลักฐานทางราชการด้วย โดยในกรณีที่ได้ส่งไปทางที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ที่ได้รับแจ้งไว้หรือที่ได้มีการประกาศเผยแพร่ตามข้อ ๘๙/๑ แล้ว แต่ไม่สำเร็จ ให้ลงวันและเวลาที่ปรากฏในระบบว่าได้จัดส่งครั้งแรกเป็นวันและเวลาที่ได้ส่งหนังสือ

ข้อ ๘๙/๔ การเก็บหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ นอกจากการเก็บไว้ในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์อันเป็นผลจากที่ได้มีการรับหรือการส่งหนังสือนั้น ให้มีการสำรองข้อมูล (backup) หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ไว้อีกแห่งเป็นอย่างน้อยด้วย ทั้งนี้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด

หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่เก็บรักษาไว้ในการสำรองข้อมูลตามวรรคหนึ่ง และที่ส่งให้สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร ตามข้อ ๕๘ ให้อยู่ในรูปแบบมาตรฐาน เช่น PDF ความละเอียดไม่น้อยกว่า ๑๕๐ dpi และให้นำหลักเกณฑ์การตั้งชื่อไฟล์ที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ๗ มาใช้บังคับด้วยโดยอนุโลม

ข้อ ๘๙/๕ หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ไม่มีอายุการเก็บหนังสือ โดยปกติให้เก็บไว้ตลอดไป เว้นแต่กรณีมีความจำเป็นต้องเพิ่มพื้นที่จัดเก็บในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของส่วนราชการ หรือมีเหตุผลความจำเป็นอื่นใด หัวหน้าส่วนราชการจะมีคำสั่งให้ทำลายหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่มีใช้เอกสารจดหมายเหตุตามกฎหมายว่าด้วยจดหมายเหตุแห่งชาติ ที่เก็บมาเป็นเวลาเกินกว่า ๑๐ ปีแล้วก็ได้ โดยในการทำลายให้ใช้วิธีลบออกจากระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ และให้ลบหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่เก็บไว้เป็นเวลานานที่สุดย้อนขึ้นมา

ให้นำความในวรรคหนึ่งมาใช้บังคับแก่หนังสืออิเล็กทรอนิกส์ที่เก็บรักษาไว้ในการสำรองข้อมูลของส่วนราชการตามข้อ ๘๙/๔ ด้วยโดยอนุโลม โดยหัวหน้าส่วนราชการจะมีคำสั่งให้ทำลายได้เฉพาะหนังสือที่เก็บมาเป็นเวลาเกินกว่า ๒๐ ปี ซึ่งได้มีการส่งให้สำนักหอจดหมายเหตุแห่งชาติ กรมศิลปากร ตามข้อ ๕๘ แล้ว

เมื่อหัวหน้าส่วนราชการมีคำสั่งให้ทำลายหนังสืออิเล็กทรอนิกส์ตามวรรคหนึ่งหรือวรรคสองแล้ว ให้นำความในส่วนที่ ๓ การทำลาย ของหมวด ๓ การเก็บรักษา ยืม และทำลายหนังสือ มาใช้บังคับโดยอนุโลม”

ข้อ ๑๑ ในการพัฒนาระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของส่วนราชการ หรือมีปัญหายุ่งยากทางเทคนิคในการปฏิบัติงานสารบรรณด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ หรือในการเชื่อมโยงข้อมูล

หรือระบบกับส่วนราชการและหน่วยงานอื่น ส่วนราชการอาจขอรับการสนับสนุนหรือขอความช่วยเหลือจากสำนักงานพัฒนารัฐบาลดิจิทัล (องค์การมหาชน) หรือสำนักงานพัฒนาธุรกรรมทางอิเล็กทรอนิกส์ได้

ข้อ ๑๒ การปฏิบัติงานสารบรรณด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ก่อนวันที่ระเบียบนี้ใช้บังคับ รวมทั้งหนังสือ เอกสาร และสำเนาที่เกี่ยวข้อง ถ้าได้กระทำไปโดยสอดคล้องกับหลักเกณฑ์หรือวิธีการที่กำหนดไว้ในระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบนี้ ให้ถือว่าชอบด้วยระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ และให้ปฏิบัติต่อไปตามที่กำหนดไว้ในระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยระเบียบนี้ และภาคผนวกที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๑๓ ให้ปลัดสำนักนายกรัฐมนตรีรักษาการตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

พลเอก ประยุทธ์ จันทร์โอชา

นายกรัฐมนตรี

หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติในการรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการ
ด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์

๑. การรับส่งข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือและการติดต่อราชการสามารถติดต่อผ่านทางระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ โดยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องสนับสนุนการสร้างหนังสือให้เป็นไปตามรูปแบบที่ระเบียบกำหนด หรือจะต้องสามารถรองรับหนังสือที่สร้างโดยใช้กระดาษแล้วแปลงเป็นรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ และสามารถรับส่งหนังสือทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์หรือเรียกโดยย่อว่า “อีเมล” ตามภาคผนวก ๗ ได้

๒. เมื่อได้รับหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องสามารถดำเนินการดังต่อไปนี้ได้

๒.๑ ออกเลขที่ทะเบียนรับและบันทึกลงในทะเบียนหนังสือรับตามลำดับติดต่อกันไปตลอดปีปฏิทิน

๒.๒ ส่งผลการรับหนังสือกลับไปยังผู้ส่งและจัดส่งให้ผู้รับภายในหน่วยงานต่อไป

๒.๓ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องสามารถเก็บรักษาหนังสือที่มีการรับส่งโดยใช้ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์หรือหนังสือที่นำเข้าภายหลังได้ และสามารถแสดงข้อมูลเกี่ยวกับการปฏิบัติของหนังสือได้

๒.๔ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องสามารถแสดงวัน เดือน ปี และเวลาที่รับและส่งข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือให้ปรากฏแก่ผู้รับผู้ส่งได้ ในกรณีที่มีการโต้แย้งเรื่องวันและเวลาที่หน่วยงานทำการลงทะเบียนรับหนังสือ ให้วันและเวลาที่หนังสือเข้าสู่ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของหน่วยงานผู้รับประกอบการพิจารณาวันและเวลาการรับส่งหนังสือของผู้รับผู้ส่ง คือ วันและเวลาที่เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานได้ลงทะเบียนรับส่งหนังสือในระบบ

๒.๕ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องสนับสนุนการสืบค้นข้อมูลหนังสือที่มีการจัดเก็บไว้

๒.๖ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จะต้องมีระบบสำรองข้อมูล (backup system) ที่สามารถกู้คืนข้อมูลเพื่อป้องกันการเสียหายหรือสูญหายของข้อมูลนั้น

๓. คุณสมบัติด้านความปลอดภัยขั้นต่ำ ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์อย่างน้อยต้องสามารถกำหนดสิทธิผู้ใช้ (user) ในการเปิด รับ หรือส่งหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์เป็นรายบุคคลได้ และต้องสามารถตรวจสอบยืนยันผู้ใช้โดยวิธีการถามชื่อผู้ใช้และรหัสผ่านเป็นอย่างต่ำ

๔. การรับ การส่ง และการเก็บรักษาหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการขั้นต่ำ ดังต่อไปนี้

๔.๑ หลักเกณฑ์และวิธีการทั่วไป

๔.๑.๑ ให้หัวหน้าส่วนราชการมอบหมายเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสารบรรณกลางคนหนึ่งหรือหลายคนเพื่อทำหน้าที่รับส่งหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ รวมทั้งเจ้าหน้าที่ที่ได้รับการแต่งตั้งให้เข้าถึงเอกสารชั้นความลับเพื่อทำหน้าที่รับส่งหนังสือที่มีชั้นความลับเฉพาะในชั้นลับหรือลับมากด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ทั้งนี้ ตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ

๔.๑.๒ ให้เจ้าหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายหรือแต่งตั้งตาม ๔.๑.๑ ตรวจสอบข้อมูลข่าวสารและหนังสือที่ได้รับในระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ของส่วนราชการเป็นประจำตามที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด ทั้งนี้ ต้องไม่น้อยกว่าวันละสองครั้งในเวลาราชการ อย่างน้อยหนึ่งครั้งในช่วงเช้าและอย่างน้อยหนึ่งครั้งในช่วงบ่าย

๔.๑.๓ ให้ผู้ใช้ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์จัดเก็บข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือที่หน่วยงานได้รับไว้ในสื่อกลางบันทึกข้อมูลตามที่ระเบียบกำหนด และลบข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือที่ไม่จำเป็นต้องใช้งานแล้ว โดยดำเนินการเป็นประจำตามระยะเวลาที่เหมาะสม ทั้งนี้ ตามที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด

๔.๒ หลักเกณฑ์และวิธีการเฉพาะ

๔.๒.๑ การส่งหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ประกอบการร่างหนังสือวิธีการที่สามารถระบุตัวตนและสามารถแสดงเจตนาของเจ้าของลายมือชื่อ (เช่น การใช้ชื่อผู้ใช้และรหัสผ่าน) ออกเลขที่หนังสือ บันทึกลงในทะเบียนหนังสือส่ง เก็บรักษาสำเนาหนังสือและส่งหนังสือไปหน่วยงานผู้รับ

๔.๒.๒ เมื่อได้ส่งหนังสือด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์แล้ว ส่วนราชการผู้ส่งไม่ต้องจัดส่งหนังสือเป็นเอกสารอีก โดยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ต้องสามารถแสดงผลโดยอัตโนมัติในระบบของผู้ส่งกรณีที่ไม่สามารถส่งหนังสือไปยังผู้รับได้ และผู้ส่งต้องตรวจผลการส่งทุกครั้งเพื่อยืนยันว่าหนังสือได้จัดส่งไปยังผู้รับเรียบร้อยแล้ว

๔.๒.๓ การส่งหนังสือที่มีชั้นความลับ ในชั้นลับและลับมากด้วยระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ให้ผู้ใช้ที่ได้รับการแต่งตั้งให้เข้าถึงเอกสารชั้นความลับเป็นผู้ส่งผ่านระบบการรักษาความปลอดภัยโดยสามารถทำการเข้ารหัสข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือเพื่อป้องกันมิให้ผู้ที่ไม่ได้รับอนุญาตสามารถอ่านข้อความได้ ทั้งนี้ ตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ

หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติในการรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการ โดยไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

๑. ให้ส่วนราชการจัดให้มีที่อยู่ไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์ หรือเรียกโดยย่อว่า “อีเมล” กลางของส่วนราชการ เพื่อการรับส่งข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการ โดยให้ใช้ชื่อ saraban ตามด้วยชื่อโดเมน (domain name) ของส่วนราชการนั้น หรืออย่างน้อยต้องลงท้ายด้วยชื่อโดเมนของส่วนราชการต้นสังกัด ตัวอย่างเช่น

ราชการบริหารส่วนกลาง	saraban@opm.go.th saraban@dwr.mail.go.th
ราชการบริหารส่วนภูมิภาค	saraban-phayao@moi.go.th saraban_lampang@dopa.go.th
ราชการบริหารส่วนท้องถิ่น	saraban@sirachacity.go.th saraban_6301209@dla.go.th

ส่วนราชการอาจจัดหาลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ (digital signature) เพื่อใช้รับรองหนังสือของส่วนราชการที่จะส่งทางอีเมลด้วยก็ได้

๒. ให้หัวหน้าส่วนราชการมอบหมายเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสารบรรณกลางคนหนึ่งหรือหลายคนเพื่อทำหน้าที่รับหนังสือทางที่อยู่อีเมลตามข้อ ๑ รวมทั้งตรวจสอบข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการที่ได้รับในระบบอีเมลของส่วนราชการเป็นประจำตามที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด ซึ่งรวมถึงการตรวจสอบในโฟลเดอร์อีเมลขยะและโฟลเดอร์อื่นใดที่อาจมีอีเมลเข้ามาได้ ทั้งนี้ ต้องไม่น้อยกว่าวันละสองครั้งในเวลาราชการ อย่างน้อยหนึ่งครั้งในช่วงเช้าและอย่างน้อยหนึ่งครั้งในช่วงบ่าย

ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตามวรรคหนึ่งตรวจสอบพบอีเมลขยะหรืออีเมลโฆษณา เช่น Spam mail หรือ Junk mail หรือ Hoax mail ไม่ควรเปิดอีเมลนั้น และห้ามมิให้ตอบกลับ เปิดเอกสารหรือคลิกลิงก์ที่แนบมากับอีเมลนั้นโดยเด็ดขาด โดยให้เจ้าหน้าที่ตามวรรคหนึ่งลบอีเมลนั้นทิ้งทันที

ในกรณีที่เจ้าหน้าที่ตามวรรคหนึ่งตรวจสอบพบอีเมลที่ส่งมาจากส่วนราชการหรือหน่วยงานของรัฐในโฟลเดอร์อีเมลขยะหรือโฟลเดอร์อื่นใด ให้ย้ายไปยังกล่องจดหมายเข้า (inbox) แล้วดำเนินการตามข้อ ๓ ต่อไป

๓. เมื่อได้รับอีเมลจากภายนอก ให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสารบรรณกลางที่ได้รับมอบหมายตามข้อ ๒ ดำเนินการดังนี้

๓.๑ ลงทะเบียนรับหนังสือที่แนบมากับอีเมลนั้นในทะเบียนหนังสือรับตามข้อ ๓๘ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖

๓.๒ แจ้งยืนยันการได้รับอีเมลโดยการตอบกลับ (reply) อีเมลนั้นไปยังที่อยู่อีเมลที่ส่งมาหรือที่อยู่อีเมลอื่นใดตามที่ผู้ส่งได้ระบุไว้ ภายในวันทำการที่ได้รับอีเมลนั้น หรือในกรณีที่ได้รับภายหลัง ๑๖.๓๐ นาฬิกา ให้ตอบกลับอย่างช้าไม่เกิน ๑๐.๐๐ นาฬิกา ของวันทำการถัดไป ทั้งนี้ เนื้อหาของอีเมลที่ตอบกลับยืนยันอย่างน้อยต้องมีข้อความระบุว่าส่วนราชการนั้นได้รับอีเมลแล้วพร้อมทั้งระบุหมายเลขโทรศัพท์ของส่วนราชการ ทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษด้วย ตัวอย่างเช่น

“ได้รับอีเมลของท่านแล้ว

สำนักงานปลัดสำนักนายกรัฐมนตรี

0 2283 4244

Your e-mail is well received.

Office of the Permanent Secretary, Prime Minister's Office

+66 2283 4244”

๓.๓ สำรองข้อมูล (backup) อีเมลนั้นในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด ซึ่งต้องสามารถเรียกดูในภายหลังได้ เช่น การส่งเข้าอีเมลของส่วนราชการที่กำหนดขึ้นเพื่อสำรองข้อมูลเป็นการเฉพาะ ทั้งนี้ การจัดเก็บหรือสำรองข้อมูลหนังสือราชการในรูปแบบอิเล็กทรอนิกส์ให้นำหลักเกณฑ์การตั้งชื่อไฟล์ในข้อ ๔ มาใช้บังคับด้วยโดยอนุโลม

๓.๔ ในกรณีที่ส่วนราชการนั้นมีระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ให้นำเข้าระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ในกรณีที่ส่วนราชการนั้นไม่มีระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ ให้พิมพ์ออก (print out) เป็นเอกสารแล้วดำเนินการต่อไปตามระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยงานสารบรรณ

๓.๕ การจัดส่งอีเมลที่ได้ลงทะเบียนรับแล้วให้ผู้ที่เกี่ยวข้องภายในส่วนราชการ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และระยะเวลาที่หัวหน้าส่วนราชการกำหนด

๓.๖ ในกรณีที่ส่วนราชการได้รับหนังสือราชการที่มีชั้นความลับ ในชั้นลับหรือลับมาก ให้ดำเนินการต่อไปตามระเบียบว่าด้วยการรักษาความลับของทางราชการ และระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรีว่าด้วยการรักษาความปลอดภัยแห่งชาติ

ในกรณีที่ส่วนราชการได้รับหนังสือราชการที่มีชั้นความลับ ในชั้นลับที่สุด ให้ติดต่อผู้ส่งเพื่อแจ้งให้ทราบว่าหนังสือนั้นไม่อาจส่งและรับด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ได้ และขอให้ดำเนินการส่งใหม่อีกครั้งเป็นเอกสาร เมื่อได้แจ้งแล้วให้เจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสารบรรณกลางลบอีเมลนั้นทิ้งทันที

การพิมพ์หนังสือตามวรรคหนึ่งออกเป็นเอกสาร ให้นายทะเบียนข้อมูลข่าวสารลับ หรือผู้ที่ได้รับการแต่งตั้งให้เข้าถึงเอกสารลับแต่ละระดับเป็นผู้ดำเนินการ ในระหว่างการดำเนินการดังกล่าวต้องระมัดระวังมิให้บุคคลอื่นใดอ่านหรือเข้าถึงอีเมลและหนังสือนั้นได้

๓.๗ ในกรณีที่ส่วนราชการ หน่วยงาน หรือเจ้าหน้าที่ได้รับหนังสือราชการถึงส่วนราชการทางที่อยู่อีเมลอื่นที่ไม่ใช่ที่อยู่อีเมลกลางตามข้อ ๑ เช่น ที่อยู่อีเมลของหน่วยงานภายใน หรือที่อยู่อีเมลของเจ้าหน้าที่ที่ส่วนราชการจัดให้เจ้าหน้าที่นั้นในการปฏิบัติงาน ให้เป็นหน้าที่ของผู้ดูแลหรือใช้งานที่อยู่อีเมลนั้นที่จะส่งต่อ (forward) ไปยังที่อยู่อีเมลกลางตามข้อ ๑ เพื่อดำเนินการต่อไปตามที่กำหนดในข้อนี้ และให้เจ้าหน้าที่ตามข้อ ๒ ส่งอีเมลแจ้งกลับไปยังผู้ส่งเพื่อทราบที่อยู่อีเมลที่ต้องสำหรับการจัดส่งครั้งต่อไปด้วย

๓.๘ การดำเนินการตามข้อ ๓ อาจใช้ระบบอัตโนมัติที่ให้ผลลัพธ์เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดก็ได้

๔. การจัดทำข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือราชการเพื่อส่งทางอีเมล ให้ส่วนราชการดำเนินการดังนี้

๔.๑ จัดทำร่างหนังสือให้ผู้มีอำนาจลงชื่อหรือให้ความเห็นชอบร่างหนังสือที่จะส่งออกไปภายนอก

๔.๒ เมื่อผู้มีอำนาจลงชื่อได้ลงลายมือชื่อหรือให้ความเห็นชอบหนังสือแล้ว ให้เจ้าของเรื่องตรวจสอบความเรียบร้อยของหนังสือและสิ่งที่จะส่งไปด้วย และให้ประสานหน่วยงานสารบรรณกลางเพื่อกำหนดเลขทะเบียนหนังสือส่งและลงรายการทะเบียนหนังสือส่งตามข้อ ๔๓ แห่งระเบียบสำนักนายกรัฐมนตรี ว่าด้วยงานสารบรรณ พ.ศ. ๒๕๒๖ แล้วนำเลขดังกล่าวมากำหนดไว้ในหนังสือที่จะส่งไปภายนอก

ในกรณีที่ส่วนราชการใดใช้ระบบสารบรรณอิเล็กทรอนิกส์ในการส่งหนังสือทางอีเมล โดยระบบดังกล่าวสามารถจัดทำหนังสือและออกเลขหนังสือได้โดยอัตโนมัติเมื่อผู้มีอำนาจลงชื่อได้แสดงเจตนาเห็นชอบด้วยวิธีการทางอิเล็กทรอนิกส์ ให้ถือว่าได้ปฏิบัติตาม ๔.๒ แล้ว

๔.๓ ให้เจ้าของเรื่องแปลงหนังสือและสิ่งที่จะส่งไปด้วยให้เป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ประเภท PDF เป็นไฟล์เดียว ความละเอียดไม่น้อยกว่า ๓๐๐ dpi เว้นแต่กรณีที่สิ่งที่จะส่งไปด้วยมีจำนวนหน้ามาก จะแยกไฟล์ต่างหากก็ได้ และให้ตั้งชื่อไฟล์ตามหลักเกณฑ์และลำดับ ดังต่อไปนี้ ทั้งนี้ ชื่อไฟล์ให้ใช้เลขอารบิก และใช้เครื่องหมายขีดล่าง (_) แทนการเว้นวรรคหรือเครื่องหมายหรือสัญลักษณ์พิเศษที่สงวนไม่ให้ใช้ในชื่อไฟล์ (reserved characters) เช่น (/) (.) หรือ (\$)

๔.๓.๑ ปีพุทธศักราช

๔.๓.๒ รหัสตัวอักษรโรมันประจำส่วนราชการตามที่กำหนดไว้ในเอกสารแนบท้ายภาคผนวกนี้

๔.๓.๓ เลขประจำของส่วนราชการเจ้าของเรื่อง

๔.๓.๔ เลขที่ของหนังสือตามทะเบียนหนังสือส่ง

๔.๓.๕ กรณีมีหลายไฟล์ ให้ไฟล์สิ่งที่จะส่งไปด้วยใช้ชื่อไฟล์เดียวกับหนังสือแล้วตามด้วยตัวเลขตั้งแต่เลข 1 เป็นต้นไปตามลำดับ ทั้งนี้ โดยไม่ต้องคำนึงว่าเป็นตัวเลขเดียวกับตัวเลขของสิ่งที่ส่งมาด้วยตามที่ระบุในหนังสือหรือไม่

ตัวอย่างเช่น 2564_OPM0913_56.pdf

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ 2564_OPM0913_56_1.pdf

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ 2564_OPM0913_56_2.pdf

๕. การส่งข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือราชการทางอีเมล ให้ส่วนราชการดำเนินการดังนี้

๕.๑ ให้หัวหน้าส่วนราชการมอบหมายเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานสารบรรณกลางหรือเจ้าหน้าที่ในสังกัดส่วนราชการนั้นคนหนึ่งหรือหลายคนเพื่อทำหน้าที่ส่งข้อมูลข่าวสารหรือหนังสือของส่วนราชการนั้นทางอีเมล

๕.๒ ให้เจ้าของเรื่องนำส่งไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ตาม ๔.๓ รวมทั้งแจ้งที่อยู่อีเมลของผู้รับ และหมายเลขโทรศัพท์ของผู้รับ (ถ้ามี) ให้เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ เพื่อดำเนินการส่งอีเมลต่อไป

๕.๓ เมื่อเจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ ได้รับเรื่องแล้ว ให้ปฏิบัติดังนี้

๕.๓.๑ ลงทะเบียนหนังสือส่งโดยระบุเลขทะเบียนส่งตามที่ระบุไว้ในหนังสือส่ง โดยให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับการส่งหนังสือเป็นเอกสาร

๕.๓.๒ ตรวจสอบความเรียบร้อยของไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ และลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ (digital signature) (ถ้ามี) เพื่อรับรองความถูกต้องของไฟล์อิเล็กทรอนิกส์นั้น

๕.๓.๓ เข้าสู่ระบบอีเมล โดยในการส่งหนังสือราชการ ให้ใช้ที่อยู่อีเมลกลางของส่วนราชการตามข้อ ๑ เท่านั้น

๕.๓.๔ ในส่วนชื่อเรื่องของอีเมล (subject) ให้ระบุโดยใช้ชื่อเรื่องตามที่ระบุในหนังสือ ทั้งนี้ ในกรณีมีการกำหนดชั้นความเร็ว ให้ระบุชั้นความเร็วในชื่อเรื่องของอีเมลตามด้วยเครื่องหมายทวิภาค (:) แล้วจึงระบุชื่อเรื่อง ตัวอย่างเช่น ด่วนที่สุด : ขอเชิญประชุมคณะกรรมการตรวจรับพัสดุตามสัญญาเลขที่ .. ครั้งที่ ..

๕.๓.๕ ในเนื้อหาอีเมล ให้จัดรูปแบบเนื้อหาเป็น HTML โดยให้ใช้การเข้ารหัสข้อความ (text encoding) แบบ UTF-8 และใช้ตัวแบบอักษร (font) Arial หรือ Verdana หรือ Times New Roman หรือ font อื่นใดซึ่งรองรับการแสดงผลภาษาไทย และสามารถแสดงผลบนอุปกรณ์ส่วนใหญ่ได้

๕.๓.๖ เนื้อหาของอีเมลต้องมีการจัดเรียงและมีเนื้อหาของข้อความดังต่อไปนี้

๕.๓.๖.๑ คำขึ้นต้น ให้ใช้คำขึ้นต้นตามฐานะของผู้รับหนังสือตามตารางการใช้คำขึ้นต้น สรรพนาม และคำลงท้าย ที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ๒ แล้วลงตำแหน่งของผู้ที่อีเมลนั้นมีถึง หรือชื่อบุคคลในกรณีที่มีถึงตัวบุคคลไม่เกี่ยวกับตำแหน่งหน้าที่

๕.๓.๖.๒ ข้อความ ให้ลงสรุปสาระสำคัญของเรื่องให้ชัดเจนและเข้าใจง่าย หากมีความประสงค์หลายประการให้แยกเป็นข้อ ๆ

๕.๓.๖.๓ คำลงท้าย ให้ใช้คำลงท้ายตามฐานะของผู้รับหนังสือตามตารางการใช้คำขึ้นต้น สรรพนาม และคำลงท้าย ที่กำหนดไว้ในภาคผนวก ๒

๕.๓.๖.๔ ลงชื่อ ให้พิมพ์ชื่อส่วนราชการที่ส่งหนังสือนั้น

๕.๓.๖.๕ ข้อมูลติดต่อ ให้พิมพ์ชื่อส่วนราชการเจ้าของเรื่องหรือหน่วยงานที่ออกหนังสือ และหมายเลขโทรศัพท์ ทั้งนี้ ให้ระบุชื่อเจ้าหน้าที่ที่เป็นเจ้าของเรื่องและหมายเลขโทรศัพท์ที่ติดต่อกับเจ้าหน้าที่นั้นได้ไว้ด้วย

๕.๓.๖.๖ ข้อความขอให้ตอบกลับ เพื่อขอให้ผู้รับอีเมลหรือเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องแจ้งตอบกลับ (reply) ว่าได้รับอีเมลนั้นแล้ว ตัวอย่างเช่น

“หากท่านได้รับอีเมลนี้แล้วกรุณาแจ้งการได้รับกลับมายังที่อยู่อีเมลนี้ด้วย จะขอบคุณยิ่ง”

๕.๓.๖.๗ เส้นปิดข้อความ โดยให้มีเส้นประหรือเส้นทึบปิดข้อความยาวตลอดบรรทัดที่อยู่ได้ข้อมูลติดต่อ เพื่อแสดงให้เห็นว่าสิ้นสุดเนื้อหาของอีเมล

๕.๓.๖.๘ ข้อความจำกัดความรับผิดชอบมาตรฐาน ให้พิมพ์ข้อความทั้งภาษาไทยและภาษาอังกฤษ ดังต่อไปนี้

“อีเมล (และ/หรือเอกสารแนบ) นี้เป็นข้อมูลที่เป็นความลับ และอาจเป็นข้อมูลที่เป็นเอกสิทธิ์เฉพาะบุคคล การนำข้อมูลดังกล่าวไปใช้หรือเปิดเผยให้บุคคลอื่นใดล่วงรู้ เป็นการกระทำที่ไม่ได้รับอนุญาต หากท่านมิได้เป็นบุคคลที่อีเมลฉบับนี้ระบุถึงแล้ว กรุณาลบอีเมลนี้ออกจากคอมพิวเตอร์ที่ท่านได้รับ ทั้งนี้ ขอขอบคุณหากท่านได้แจ้งผู้ส่งถึงการจัดส่งอีเมลผิดพลาดด้วย

This e-mail (and/or attachments) is confidential and may be privileged. Use or disclosure of it by anyone other than a designated addressee is unauthorized. If you are not an intended recipient, please delete this e-mail from the computer on which you received it. We thank you for notifying us immediately.”

๕.๓.๗ ให้ระบุที่อยู่อีเมลของผู้รับไว้ในช่อง “ถึง” (To) โดยในกรณีที่มีผู้รับหลายคน ให้เรียงลำดับที่อยู่อีเมลในช่องเดียวกัน แต่สำหรับกรณีที่ต้องส่งอีเมลที่ส่งออกเป็นสำเนาให้บุคคลอื่นใดด้วยแล้ว ให้ระบุที่อยู่อีเมลของผู้รับสำเนาในช่อง “สำเนาถึง” (CC) โดยให้ส่งสำเนาไปยังที่อยู่อีเมลของเจ้าของเรื่องด้วย (ถ้ามี) และให้ใช้ช่อง “สำเนาถึง” (BCC) สำหรับกรณีดังต่อไปนี้

๕.๓.๗.๑ การส่งไปจัดเก็บเป็นสำเนาภายในระบบของส่วนราชการ

๕.๓.๗.๒ การส่งหนังสือไปยังผู้รับจำนวนเกินกว่าหนึ่งคนซึ่งส่วนราชการเห็นว่าจำเป็นต้องมีการปกปิดไม่ให้ผู้รับทราบว่าได้ส่งไปยังบุคคลอื่นด้วย

๕.๓.๘ ก่อนการส่งอีเมลออก ให้เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ แนบหนังสือและสิ่งที่จะส่งไปด้วยที่เป็นไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ประเภท PDF และไฟล์อื่นใด (ถ้ามี) พร้อมทั้งตรวจสอบความถูกต้องอีกครั้งหนึ่ง หากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วน ให้ลงลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ (digital signature) (ถ้ามี) เพื่อรับรองความถูกต้องและส่งอีเมลนั้น พร้อมทั้งบันทึกในทะเบียนหนังสือส่งด้วยว่าได้ส่งหนังสือโดยทางอีเมลแล้ว

๕.๓.๙ ในกรณีที่ไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ที่จะแนบไปกับอีเมลมีขนาดใหญ่เกินกว่าที่จะสามารถแนบไปได้แล้ว ให้แนบไฟล์อิเล็กทรอนิกส์ดังกล่าวไปจัดเก็บไว้ในที่ที่ผู้รับอีเมลหรือผู้รับหนังสือสามารถเข้าถึงได้ตามที่ส่วนราชการกำหนด และให้คัดลอกที่อยู่ของไฟล์อิเล็กทรอนิกส์นั้นไประบุไว้ในส่วนเนื้อหาของอีเมลแทน

๕.๓.๑๐ ภายหลังจากได้ส่งอีเมลแล้ว หากได้รับการตอบกลับ (reply) ตาม ๓.๒ ว่าได้รับอีเมลแล้ว ให้เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ ส่งต่อ (forward) อีเมลตอบกลับดังกล่าวให้เจ้าของเรื่องทราบด้วย

๕.๓.๑๑ ในกรณีที่ปรากฏว่าไม่สามารถส่งอีเมลไปยังผู้รับได้แล้ว ให้เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ ตรวจสอบและแก้ไขที่อยู่อีเมลให้ถูกต้องตามที่มีการประกาศเผยแพร่หรือที่ได้ให้ไว้แก่ส่วนราชการนั้น แล้วส่งใหม่อีกครั้ง หากตรวจสอบพบว่าถูกต้องแล้วหรือไม่สามารถแก้ไขที่อยู่อีเมลได้ ให้แจ้งเจ้าของเรื่องโดยเร็ว

๕.๔ เมื่อได้รับแจ้งว่าไม่สามารถส่งอีเมลไปยังที่อยู่อีเมลของหน่วยงานหรือบุคคลผู้รับอีเมลตามที่มีการประกาศเผยแพร่หรือที่ได้ให้ไว้แก่ส่วนราชการนั้น ให้เจ้าของเรื่องติดต่อหน่วยงานหรือบุคคลผู้รับอีเมลเพื่อยืนยันที่อยู่อีเมลที่สามารถรับส่งได้ และแจ้งเจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ เพื่อดำเนินการส่งตาม ๕.๓ อีกครั้ง หากเจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ ส่งอีเมลไปยังที่อยู่อีเมลที่ได้รับการยืนยันหรือแจ้งใหม่แล้วแต่ยังไม่สามารถส่งได้สำเร็จ ให้ส่วนราชการนั้นดำเนินการส่งหนังสือให้หน่วยงานหรือบุคคลดังกล่าวด้วยวิธีการอื่นต่อไป เพื่อให้ส่งหนังสือนั้นได้โดยไม่เกิดความเสียหายแก่ราชการ ทั้งนี้ ในกรณีที่ผู้รับหนังสือเป็นหน่วยงานของรัฐ ให้ผู้ส่งระบุเหตุการณ์ที่ไม่สามารถส่งหนังสือนั้นโดยทางอีเมลได้ไว้ในหนังสือนั้น เพื่อให้หัวหน้าหน่วยงานผู้รับได้ทราบด้วย

๕.๕ กรณีอีเมลที่มีการกำหนดชั้นความเร็วประเภทด่วนที่สุด หรือมีผลให้ผู้รับต้องดำเนินการอย่างหนึ่งอย่างใดภายในกำหนดเวลาแล้ว ให้เจ้าของเรื่องมีหน้าที่ติดต่อเจ้าหน้าที่ของผู้รับทางโทรศัพท์หรือช่องทางอื่นใดเพื่อยืนยันว่าได้รับหนังสือแล้วภายหลังจากที่เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ ได้จัดส่งอีเมล และเมื่อได้รับแจ้งแล้ว ให้เจ้าของเรื่องแจ้งให้เจ้าหน้าที่ตาม ๕.๑ บันทึกไว้ในหมายเหตุของทะเบียนหนังสือส่งว่าได้ยืนยันกับผู้รับแล้ว พร้อมทั้งระบุวันและเวลาที่ได้รับการยืนยันจากผู้รับด้วย ทั้งนี้ เว้นแต่กรณีที่ได้รับการตอบกลับว่าได้รับอีเมลแล้ว จะไม่ดำเนินการตามข้อนี้ก็ได้

๖. ในกรณีที่ส่วนราชการได้อนุญาตหรือจัดให้มีที่อยู่อีเมลกลางตามข้อ ๑ สำหรับหน่วยงานในสังกัดที่ตั้งอยู่ในภูมิภาค หรือหน่วยงานในสังกัดที่จำเป็นต้องมีหน่วยงานสารบรรณกลางแยกต่างหากจากส่วนกลาง หรือกรณีมีเหตุผลความจำเป็นอื่นใด ให้หัวหน้าหน่วยงานนั้นมอบหมายเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานคนหนึ่งหรือหลายคนเพื่อทำหน้าที่รับหรือส่งหนังสือทางอีเมลกลางดังกล่าว และให้นำความในข้อ ๒ ข้อ ๓ ข้อ ๔ และข้อ ๕ มาใช้บังคับแก่หน่วยงานนั้นด้วยโดยอนุโลม

รหัสตัวอักษรโรมันประจำส่วนราชการ
แนบท้ายภาคผนวก ๗
หลักเกณฑ์และวิธีการปฏิบัติในการรับส่งและเก็บรักษาข้อมูลข่าวสารและหนังสือราชการ
โดยไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์

๑. รหัสตัวอักษรโรมันประจำกระทรวง ทบวง และส่วนราชการที่ไม่สังกัดสำนักนายกรัฐมนตรี
กระทรวง หรือทบวง ให้กำหนดไว้ ดังนี้

สำนักนายกรัฐมนตรี	OPM
กระทรวงกลาโหม	MOD
กระทรวงการคลัง	MOF
กระทรวงการต่างประเทศ	MFA
กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา	MOTS
กระทรวงการพัฒนาสังคมและความมั่นคงของมนุษย์	SDHS
กระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม	HESI
กระทรวงเกษตรและสหกรณ์	MOAC
กระทรวงคมนาคม	MOT
กระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม	MDES
กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม	MNRE
กระทรวงพลังงาน	MENE
กระทรวงพาณิชย์	MOC
กระทรวงมหาดไทย	MOI
กระทรวงยุติธรรม	MOJ
กระทรวงแรงงาน	MOL
กระทรวงวัฒนธรรม	MCUL
กระทรวงศึกษาธิการ	MOE
กระทรวงสาธารณสุข	MOPH
กระทรวงอุตสาหกรรม	MIND
สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ	ONAB
สำนักงานคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการ อันเนื่องมาจากพระราชดำริ	RDPB
สำนักงานราชบัณฑิตยสภา	ORST
สำนักงานตำรวจแห่งชาติ	RTP
สำนักงานป้องกันและปราบปรามการฟอกเงิน	AMLO
สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตในภาครัฐ	PACC

๒. รหัสตัวอักษรโรมันประจำจังหวัด และกรุงเทพมหานคร ให้กำหนดไว้ ดังนี้

กระบี่	KBI	ปราจีนบุรี	PRI	สมุทรสงคราม	SKM
กรุงเทพมหานคร	BKK	ปัตตานี	PTN	สมุทรสาคร	SKN
กาญจนบุรี	KRI	พะเยา	PYO	สระแก้ว	SKW
กาฬสินธุ์	KSN	พระนครศรีอยุธยา	AYA	สระบุรี	SRI
กำแพงเพชร	KPT	พังงา	PNA	สิงห์บุรี	SBR
ขอนแก่น	KKN	พัทลุง	PLG	สุโขทัย	STI
จันทบุรี	CHI	พิจิตร	PCK	สุพรรณบุรี	SPB
ฉะเชิงเทรา	CCO	พิษณุโลก	PLK	สุราษฎร์ธานี	SNI
ชลบุรี	CBI	เพชรบุรี	PBI	สุรินทร์	SRN
ชัยนาท	CNT	เพชรบูรณ์	PNB	หนองคาย	NKI
ชัยภูมิ	CPM	แพร่	PRE	หนองบัวลำภู	NBP
ชุมพร	CPN	ภูเก็ต	PKT	อ่างทอง	ATG
เชียงราย	CRI	มหาสารคาม	MKM	อำนาจเจริญ	ACR
เชียงใหม่	CMI	มุกดาหาร	MDH	อุดรธานี	UDN
ตรัง	TRG	แม่ฮ่องสอน	MSN	อุดรดิตถ์	UTT
ตราด	TRT	ยโสธร	YST	อุทัยธานี	UTI
ตาก	TAK	ยะลา	YLA	อุบลราชธานี	UBN
นครนายก	NYK	ร้อยเอ็ด	RET		
นครปฐม	NPT	ระนอง	RNG		
นครพนม	NPM	ระยอง	RYG		
นครราชสีมา	NMA	ราชบุรี	RBR		
นครศรีธรรมราช	NRT	ลพบุรี	LRI		
นครสวรรค์	NSN	ลำปาง	LPG		
นนทบุรี	NBI	ลำพูน	LPN		
นราธิวาส	NWT	เลย	LEI		
น่าน	NAN	ศรีสะเกษ	SSK		
บึงกาฬ	BKN	สกลนคร	SNK		
บุรีรัมย์	BRM	สงขลา	SKA		
ปทุมธานี	PTE	สตูล	STN		
ประจวบคีรีขันธ์	PKN	สมุทรปราการ	SPK		



ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ
ว่าด้วยการประชาสัมพันธ์และการให้ข่าวราชการ
พ.ศ. ๒๕๔๘

.....

โดยที่เห็นสมควรปรับปรุงระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการประชาสัมพันธ์ และการให้ข่าวราชการให้เหมาะสมยิ่งขึ้น และให้สอดคล้องกับกฎหมายระเบียบบริหารราชการ กระทรวงศึกษาธิการและกฎหมายการศึกษาแห่งชาติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๒ แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการ กระทรวงศึกษาธิการ พ.ศ. ๒๕๔๖ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการจึงวางระเบียบไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ระเบียบนี้เรียกว่า “ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการว่าด้วยการประชาสัมพันธ์ และการให้ข่าวราชการ พ.ศ. ๒๕๔๘”

ข้อ ๒ ระเบียบนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการประชาสัมพันธ์และการให้ข่าวราชการ พ.ศ. ๒๕๒๕

(๒) ระเบียบกระทรวงศึกษาธิการ ว่าด้วยการประชาสัมพันธ์และการให้ข่าวราชการ (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๒๗

ข้อ ๔ ในระเบียบนี้

“การประชาสัมพันธ์” หมายความว่า การติดต่อ การสื่อสาร การติดตาม การสอบถาม การรับฟัง การประสานงาน การให้สัมภาษณ์ การชี้แจง การแถลง การเผยแพร่ การโฆษณา และวิธีการอื่นใด ในลักษณะเดียวกัน เกี่ยวกับข่าวสารตามอำนาจหน้าที่ของกระทรวงศึกษาธิการ

“ข่าวราชการ” หมายความว่า ข่าวเกี่ยวกับนโยบาย แผนการปฏิบัติงาน และผลงานของ ส่วนราชการหรือหน่วยงานในสังกัด

“การให้ข่าวราชการ” หมายความว่า การเผยแพร่ข่าวราชการ และให้หมายความรวมถึง การให้สัมภาษณ์ที่จัดทำโดยผ่านสื่อมวลชนด้วย

“ส่วนราชการ” หมายความว่า ส่วนราชการในสังกัดกระทรวงศึกษาธิการ และให้
หมายความรวมถึงหน่วยงานในกำกับของกระทรวงศึกษาธิการด้วย ยกเว้นสถานศึกษาของรัฐที่จัดการศึกษา
ระดับปริญญาที่เป็นนิติบุคคลในสายบังคับบัญชาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

“หัวหน้าส่วนราชการ” หมายความว่า ปลัดกระทรวง เลขาธิการ อธิบดีหรือตำแหน่ง
ที่เรียกชื่ออย่างอื่นที่มีฐานะเป็นอธิบดี ซึ่งเป็นผู้บังคับบัญชาของส่วนราชการที่ไม่มีฐานะเป็นกรม และให้
หมายความรวมถึงหัวหน้าหน่วยงานในกำกับของกระทรวงศึกษาธิการด้วย

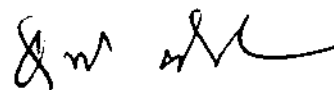
ข้อ ๕ การประชาสัมพันธ์ หรือการให้ข่าวราชการเกี่ยวกับนโยบายและการปฏิบัติงาน
ประจำของกระทรวงศึกษาธิการ ให้รัฐมนตรีเป็นผู้ประชาสัมพันธ์ หรือให้ข่าวราชการ

การประชาสัมพันธ์ หรือการให้ข่าวราชการเกี่ยวกับนโยบายและการปฏิบัติงานประจำ
ของส่วนราชการ ให้หัวหน้าส่วนราชการหรือหัวหน้าหน่วยงานในกำกับของกระทรวงศึกษาธิการ
เป็นผู้ประชาสัมพันธ์ หรือให้ข่าวราชการ

ในการประชาสัมพันธ์ หรือการให้ข่าวราชการตามวรรคหนึ่งและวรรคสอง ผู้มีอำนาจ
ดำเนินการตามระเบียบนี้จะมอบหมายเป็นหนังสือให้แก่ผู้ดำรงตำแหน่งใดก็ได้โดยให้คำนึงถึงระดับ
ตำแหน่ง หน้าที่ และความรับผิดชอบของผู้ที่จะได้รับมอบหมายเป็นสำคัญ

ข้อ ๖ ให้ปลัดกระทรวงศึกษาธิการรักษาการให้เป็นไปตามระเบียบนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๒๘ กันยายน พ.ศ. ๒๕๔๘



(นายจาตุรนต์ ฉายแสง)

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร



ตามบทบัญญัติ

“กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561”

(ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

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

พิมพ์ครั้งที่ 2 : ธันวาคม พ.ศ. 2562

จำนวนพิมพ์ : 6,000 เล่ม

ผู้ประสานงาน

และพิสูจนอักษร : 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://foodsan.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 ฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อสนับสนุนให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง นำไปเป็นแนวทางในการดำเนินการตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และใช้เป็นแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะ ด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่กระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 บัญญัติไว้ ผู้จัดทำได้รวบรวม องค์ความรู้วิชาการด้านสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายมาตรฐาน และข้อกำหนดต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบาย ความหมายและรายละเอียดแนวทางการดำเนินงานของ ข้อกำหนดแต่ละข้อของกฎกระทรวงไว้ในคู่มือนี้

กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในฐานะผู้จัดทำหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ ราชการส่วนท้องถิ่น ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เป็นต้น และเจ้าพนักงานท้องถิ่น และ เจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตลอดจน ผู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารทั้งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สามารถนำคู่มือฉบับนี้ไปเป็นแนวทางไปดำเนินงานพัฒนา และปรับปรุง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานอันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภค ให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

ผู้จัดทำ

ธันวาคม พ.ศ. 2562

สารบัญ

ส่วนที่ 1 หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับ กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

● บทนำ	2
● นิยาม	3
● หลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	7
● หลักเกณฑ์การวัดขนาดพื้นที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	10
● บทกำหนดโทษเกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	11
● บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่น	12
● บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	12
● ประโยชน์ที่ได้รับจากกฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	13

ส่วนที่ 2 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

● กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	16
● ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561	25
● ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่าง ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	35
● ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	37

สารบัญ

ส่วนที่ 3 แนวทางการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

● การบังคับใช้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	42
● หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	43
● หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	61
● หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ	77
● หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร	84
● บทเฉพาะกาล	100

ภาคผนวก

1. แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)	102
2. มาตรฐานการปฏิบัติงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	
2.1 กระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร (EHA 1000)	109
2.2 แบบประเมินมาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร (EHA 1001)	125
2.3 กระบวนการออกหนังสือรับรองการแจ้ง	135
2.4 กระบวนการออกใบอนุญาต	140
3. กฎหมายและวิชาการที่เกี่ยวข้องกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	
3.1 การควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ และองค์กรรัฐวิสาหกิจ	147

สารบัญ

3.2	ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้	149
3.3	ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผล ผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	152
3.4	ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรอง ให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	155
3.5	ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงาน ที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562	158
4.	การใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียในภาชนะสัมผัสอาหาร ตัวอย่างอาหาร และมือผู้สัมผัสอาหาร	160
5.	การใช้ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria) ภาคสนามในการตรวจสอบคุณภาพน้ำบริโภค	165
6.	การกำจัดน้ำมันและไขมันโดยใช้บ่อดักไขมัน	173
7.	Infographic กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561	178
บรรณานุกรม		188
คณะผู้จัดทำ		190

ส่วนที่ 1
หลักเกณฑ์ที่เกี่ยวข้อง
กับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เพื่อรองรับ
กฎกระทรวงสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561





บทนำ

ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม ที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง เป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงฉบับนี้ ทั้งนี้ราชการส่วนท้องถิ่นต้องเข้ามาควบคุม ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ โดยได้บัญญัติมาตรการในการควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหารไว้ตั้งแต่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้บัญญัติเกี่ยวกับการควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหารไว้ในหมวด 8 มาตรา 38 ถึง 40 ซึ่งได้ให้อำนาจราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อใช้มาตรการในการควบคุม กำกับ สถานที่จำหน่ายอาหารในเขตรับผิดชอบที่ถูกสุขลักษณะ โดยมีราชการส่วนกลาง ได้แก่ กรมอนามัย ส่วนภูมิภาค ได้แก่ ศูนย์อนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ให้การสนับสนุนเป็นที่ปรึกษาทางด้านมาตรฐานวิชาการและปัญหาข้อกฎหมายต่าง ๆ และเพื่อส่งเสริมให้เกิดการจัดการให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

ดังนั้น กรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ จึงได้เสนอร่างกฎกระทรวงเกี่ยวกับการควบคุมดูแลสุขลักษณะการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 วรรคหนึ่ง และมาตรา 6 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 โดยการดำเนินงานผ่านกระบวนการของคณะกรรมการสาธารณสุขและคณะรัฐมนตรีเพื่อพิจารณาเป็นขั้นตอนตามลำดับ โดยคณะรัฐมนตรีได้มีมติให้ความเห็นชอบในร่างกฎกระทรวง และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข (ศาสตราจารย์คลินิก เกียรติคุณ นายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร) ได้ลงนามประกาศเป็นกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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 หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตาร์ด

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

“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

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

ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย จะต้องประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้

เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนและรวมถึงจัดตั้งในบริเวณส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ และต้องไม่จัดตั้งเพื่อประกอบกิจการในที่หรือทางสาธารณะ หรือในบริเวณพื้นที่ตั้งของตลาด ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. 2551 (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอยและสัญจรได้) และ

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที

ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

หมายเหตุ : ในกรณีการรับหรือซื้ออาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคมาจำหน่าย อาจจะเข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่ม 3 (4) หรืออาจเข้าข่ายตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร



ดังนั้น สถานกั้จำหน่ายอาหาร จึงครอบคลุมกิจการร้านอาหารที่เป็นลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ร้านข้าวแกง ร้านกั้วเตี๋ย รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ เช่น งานมหรหรรมาอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน กั้เข้าข่ายตามนิยามของสถานกั้จำหน่ายอาหาร

การควบคุมสถานกั้จำหน่ายอาหาร ในสถานกั้ราชการและองค์กรรัฐวิสาหกิจ

ข้อสงสัย การดำเนินงานของเจ้าพนักงานท้องถิ่นในกรณีสถานกั้จำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ของหน่วยงานราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจต่าง ๆ เช่น โรงอาหารหรือร้านค้าสวัสดิการที่มีการจำหน่ายอาหาร ซึ่งเข้าข่ายเป็นสถานกั้จำหน่ายอาหารตามความหมายแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 นั้น จะต้องดำเนินการยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนจัดตั้งสถานกั้จำหน่ายอาหาร และต้องเสียค่าธรรมเนียมการประกอบกิจการหรือไม่ อย่างไร

คำตอบ ในประเด็นนี้คณะกรรมการสาธารณสุข ได้มีความเห็นว่าการจำหน่ายอาหารในสถานกั้ราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจ เช่น โรงเรียน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศาลากลางจังหวัด องค์การโทรศัพท์ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เป็นต้น ไม่ว่าจะเข้าไปใช้พื้นที่โดยการได้รับอนุญาตหรือการเช่าจากหน่วยงานนั้นก็ตาม จะต้องควบคุมในลักษณะ “สถานกั้จำหน่ายอาหาร” และต้องขอรับใบอนุญาตหรือต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นแล้วแต่กรณีก่อนดำเนินกิจการ รวมถึงการจำหน่ายอาหารในบริเวณสถานกั้ขนส่ง สถานีรถไฟหรือชานชลาด้วย ทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่เป็นซุ้มหรือแผงที่มีที่ตั้งชัดเจนและเป็นประจำด้วย แต่สำหรับกรณีการเร่ขายอาหารหรือสินค้าจะต้องควบคุมในลักษณะ “การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ”



คู่มือการดำเนินงานสุภาพบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะ-ของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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) นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด
- (2) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (3) นายกองค์การบริหารส่วนตำบลสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล
- (4) ผู้ว่าราชการจังหวัดกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร
- (5) นายกเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา
- (6) ผู้บริหารองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่น สำหรับในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งให้ปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535



หลักเกณฑ์การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร : ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และฉบับที่แก้ไขเพิ่มเติม ในหมวดที่ 8 ว่าด้วยเรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร บัญญัติไว้ว่า

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

มาตรา 39 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 56 หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปูรอง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ตามมาตรา 38 ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 40 หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อบัญญัติท้องถิ่นดังต่อไปนี้

- (1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย
- (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร
- (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ
- (4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร
- (5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ



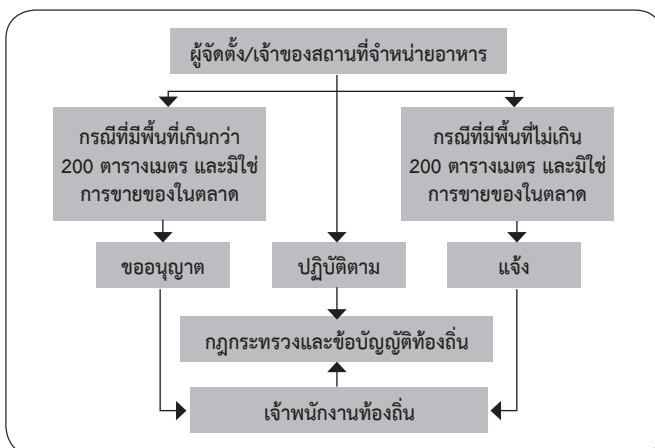
(6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธี การจำหน่าย
ทำ ประกอบปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร

(7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และ
ของใช้อื่น ๆ

มาตรา 48 การแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบเพื่อดำเนินกิจการตามมาตรา 38
และหนังสือรับรองการแจ้งให้เป็นไปตามแบบที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้รับแจ้ง ให้ออกใบรับแจ้งเพื่อใช้เป็นหลักฐาน
ในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังไม่ได้
ออกหนังสือรับรองการแจ้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจการ แจ้งให้ถูกต้องตามแบบที่กำหนด
ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ถ้าการแจ้งเป็นไปโดยถูกต้องให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ผู้แจ้งภายใน 7 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้งในใบรับแจ้ง
หรือหนังสือรับรอง การแจ้ง เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะกำหนดเงื่อนไขให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับหนังสือ
รับรองการแจ้งปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

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





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

จากข้อกำหนดดังกล่าวข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อใช้ในการควบคุมดูแลการจัดตั้งและประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของราชการส่วนท้องถิ่นให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร อันส่งผลให้ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย และยังเพิ่มรายได้จากการเก็บค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารให้แก่ราชการส่วนท้องถิ่นอีกด้วย

ดังนั้น ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถนำข้อกำหนดในกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ไปบังคับใช้ได้ทันที โดยจะออกข้อบัญญัติท้องถิ่นขึ้นมาบังคับใช้หรือไม่ก็ได้ กรณีราชการส่วนท้องถิ่นประสงค์ที่จะออกข้อบัญญัติท้องถิ่น ก็จะต้องสอดคล้องและไม่ขัดแย้งกับข้อกำหนดที่บัญญัติในกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



หลักเกณฑ์การวัดขนาดพื้นที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

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 การควบคุมดูแลการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เนื่องจากการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเป็นกิจการที่มีความเสี่ยงซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการแพร่ระบาดของโรคและสุขภาพของประชาชน

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) จากพื้นที่ใช้สอยของอาคารทุกชั้นและให้น้ำพื้นที่ที่เกี่ยวข้องกับกิจการทั้งที่อยู่ภายในและภายนอกอาคารนั้นมารวมคำนวณด้วย แต่ไม่ให้น้ำพื้นที่ซึ่งเป็นอาคารจอดรถยนต์ หรือพื้นที่จอดรถยนต์มาคำนวณรวม

ข้อ 2 การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยของกลุ่มอาคาร ให้คิดคำนวณจากอาคารซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ต่อเนื่องและอยู่ในโครงการเดียวกันตามวิธีการที่กำหนดไว้ในข้อ 1 (6)



บทกำหนดโทษเกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร : ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

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

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

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

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

ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัติท้องถิ่นซึ่งออกตามความในมาตรา 40 (1) เกี่ยวกับการกำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่ายมาตรา 40 (4) เกี่ยวกับการกำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร มาตรา 40 (5) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ มาตรา 40 (6) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร มาตรา 40 (7) เกี่ยวกับการกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 25,000 บาท



บทบาทหน้าที่ของราชการส่วนท้องถิ่น

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

บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบการ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ก่อนในวันที่กฎกระทรวงฉบับนี้ใช้บังคับต้องดำเนินการปรับปรุงหรือแก้ไขสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามข้อกำหนดในกฎกระทรวง
2. ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องเข้ารับการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามกฎกระทรวง
3. ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หลังจากวันที่กฎกระทรวงใช้บังคับ ควรติดต่อกับเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอทราบขั้นตอนต่าง ๆ ในการขอใบอนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง และรายละเอียดข้อกำหนดของกฎกระทรวง



ประโยชน์ที่ได้รับจาก กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1. ประโยชน์ต่อราชการส่วนท้องถิ่น

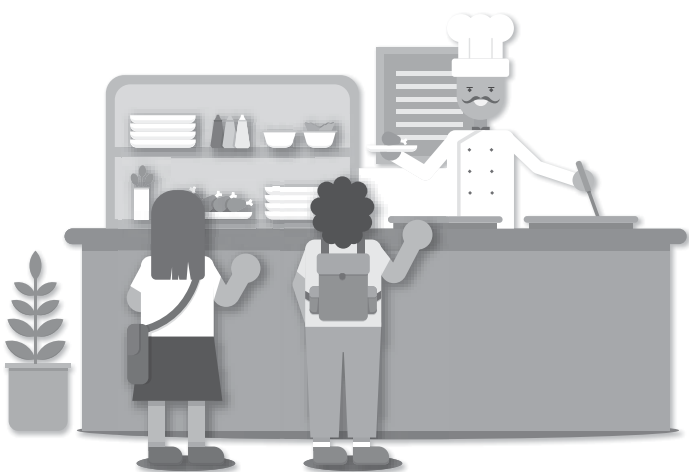
- 1.1 ใช้เป็นแนวทางในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น และควบคุม กำกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 1.2 ใช้เป็นหลักเกณฑ์มาตรฐานในการปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบให้ถูกสุลักษณะมากขึ้น

2. ประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ

- 2.1 ให้แนวทางแก่ประชาชนที่จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้ทราบหลักเกณฑ์ และมาตรฐานที่ต้องปฏิบัติจากกฎกระทรวง
- 2.2 เป็นแนวทางในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการจัดการสุลักษณะที่ดีเป็นไปตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 2.3 ส่งเสริมภาพลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร และสร้างความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวที่มาใช้บริการ

3. ประโยชน์ต่อประชาชน

- 3.1 เป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคในการเลือกใช้บริการสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 3.2 ประชาชนได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย



ส่วนที่ 2
กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
กับสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร



กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวด 8 พรบ. สาธารณสุข พ.ศ. 2535



เจตนารมณ์ : ปัจจุบันประชาชนนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้สุลักษณะ เพื่อให้ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยตรง ให้บริการบริโภค หรือให้บริการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สาระ
สำคัญ
ของ
กฎ
กระทรวง

หมวด 1 สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
● เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้สุลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากแหล่งรั่วไหลจากถนน น้ำเสีย ขยะ.

หมวด 2 สุลักษณะของอาหาร การวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง
● เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้สุลักษณะ และอาหารต้องมคุณภาพสะอาดปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งภาชนะที่ใส่บรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้
● เพื่อจัดการดูแล ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย

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

ผู้ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด
2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการให้ถูกสุลักษณะ และต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด (ผู้ประกอบการต้องขอใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง)

บทเฉพาะกาล

1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาต ต้องระงับโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท โดยอัตโนมัติกรณีการฝ่าฝืน หรือกรณีการฝ่าฝืนโดยไม่มีใบอนุญาต

บทเฉพาะกาล

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

กฎกระทรวง มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)

บท
กำหนด
โทษ

- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระงับโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระงับโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระงับโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท



บทบัญญัติของกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด	ข้อ	บทบัญญัติตามกฎกระทรวง
บทนำ	1 2	ข้อกำหนดในการบังคับใช้ 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	สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร
บทเฉพาะกาล	22	ให้ดำเนินการภายใน 180 วัน ยกเว้น 1. ข้อ 8 ดำเนินการแก้ไขปรับปรุงภายใน 1 ปี 2. ข้อ 21 (2) ดำเนินการภายใน 2 ปี



กฎกระทรวง
สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

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 หรือมีสตาโรด

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

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“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 และมีแสงสว่างเพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร 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
การปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภค ตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสัญลักษณ์ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

หมวด ๔

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(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 สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

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

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๒๑ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผล ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

“หน่วยงานจัดการอบรม” หมายความว่า

- (๑) กรมอนามัย
- (๒) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
- (๓) หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุมกำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑

หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๔ ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

ข้อ ๕ ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อครปครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

ให้ผู้ประกอบกิจการจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น หรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้

หมวด ๒

หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรอง

เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ ให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่ดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารให้แจ้งกรมอนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร แล้วแต่กรณี

การดำเนินการจัดการอบรมตามวรรคหนึ่ง ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรมที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๗ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

(๑) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

(๒) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล

(๓) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

(๔) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่น ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานตามวรรคหนึ่งที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องดำเนินการขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ต้องมีคุณสมบัติและไม่มีลักษณะต้องห้ามตามข้อ ๘ และยื่นคำขอตามข้อ ๙

ข้อ ๘ หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(๑) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อยหนึ่งคน

(๒) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติตามข้อ ๑๗ (๑) เท่านั้น

(๓) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(๔) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกเพิกถอน

หนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๕) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนดสามปีนับแต่วันที่ถูกลบถอนหนังสือรับรอง

ข้อ ๙ การยื่นคำขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้ยื่นคำขอ ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย พร้อมทั้งเอกสารตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๐ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายพิจารณาคำขอความเห็นชอบและออกหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ให้เสร็จสิ้นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ยื่นคำขอพร้อมเอกสารครบถ้วนแล้ว

หมวด ๓

วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยาการการอบรม

ข้อ ๑๑ วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักสูตรที่กำหนดตามข้อ ๑๕ หรือข้อ ๑๖

(๒) วิธีการอื่นใดนอกจากที่กำหนดในประกาศนี้ ต้องขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

ข้อ ๑๒ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) จัดให้มีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด

(๒) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามที่อธิบดีกรมอนามัยประกาศกำหนด และให้มีอายุใช้ได้สามปีนับแต่วันผ่านการอบรม

(๓) สรุปผลการประเมินรูปแบบวิธีการอบรมตามข้อ ๑๑ (๒) แจ้งกรมอนามัยทราบภายในหนึ่งปีนับแต่วันถัดจากวันจัดการอบรม

ข้อ ๑๓ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด ดังนี้

(๑) การอบรมผู้ประกอบการ ต้องไม่เกินห้าสิบคนต่อครั้ง

(๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่เกินหนึ่งร้อยคนต่อครั้ง

ข้อ ๑๔ ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมตามข้อ ๑๑ (๑) ต้องจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิต และฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงทุกคน

ข้อ ๑๕ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วย การอบรมภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าหกชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร

- (๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร
- (๕) การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- (๖) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ
- (๗) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยี

ที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๖ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามข้อ ๑๑ (๑) ประกอบด้วยการอบรมภาคทฤษฎี และภาคปฏิบัติมีระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่าสามชั่วโมง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ซึ่งอย่างน้อยต้องประกอบด้วยหัวข้อวิชา ดังต่อไปนี้

- (๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร
- (๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- (๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- (๔) การสาธิตและฝึกปฏิบัติ
- (๕) หัวข้ออื่น ๆ ที่กรมอนามัยประกาศกำหนดเพิ่มเติมตามสภาพปัญหาและเทคโนโลยี

ที่เปลี่ยนแปลงไป

ข้อ ๑๗ วิทยากรผู้บรรยายในการอบรม ตามหัวข้อวิชาในข้อ ๑๕ และข้อ ๑๖ ต้องมีคุณสมบัติอย่างหนึ่งอย่างใด ดังต่อไปนี้

(๑) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาล สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปี

(๒) ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้วไม่น้อยกว่าสามปี

ข้อ ๑๘ ในการอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีวิทยากรในการอบรมแต่ละครั้งจำนวนไม่ต่ำกว่าที่กำหนด ดังนี้

- (๑) การอบรมผู้ประกอบกิจการ ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสองคน
- (๒) การอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีวิทยากรอย่างน้อยสามคน

ข้อ ๑๙ กรณีค่าใช้จ่ายในการอบรมของหน่วยงานจัดอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

หมวด ๔

การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

ข้อ ๒๐ ให้หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และเอกสารประเมินผลการอบรมแต่ละครั้ง โดยให้วิทยากรทั้งหมดในครั้งนั้น

ลงลายมือชื่อรับรองเอกสารดังกล่าว และส่งเอกสารนั้น ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสามสิบวันนับแต่วันที่เสร็จสิ้นการจัดการอบรม

ข้อ ๒๑ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศนี้

ข้อ ๒๒ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติหรือมีลักษณะ ต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดตามข้อ ๘ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอน หนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๓ ในกรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไว้ตามข้อ ๑๐ มีการเปลี่ยนแปลง สถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยาการการอบรม หรือมีการ เปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่น หรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายในสิบห้าวัน นับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง

ข้อ ๒๔ ในกรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือ ผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบ ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้

ข้อ ๒๕ หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็น หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุคราวละห้าปีนับแต่วันที่ได้รับการ เห็นชอบจากกรมอนามัย

หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนิน กิจการต่อไป ให้ยื่นคำขอต่ออายุหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือ หน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุไม่น้อยกว่าสามสิบวัน และให้นำ ความในข้อ ๙ มาใช้บังคับกับการขอต่ออายุหนังสือรับรองโดยอนุโลม

ข้อ ๒๖ ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศนี้มีผลใช้บังคับและยังไมครบสามปีนับแต่วันที่ผ่านการอบรม ให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ

๑.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ ดูแล การดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

๑.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๖ ชั่วโมง

๑.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
ภาคทฤษฎี ๑. หลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	เพื่อให้ผู้เข้ารับการ อบรมมีความรู้เรื่องการ สุขาภิบาลอาหารและ อันตรายที่เกิดจากอาหาร และ น้ำ ที่ ไม่ สะอาด ปลอดภัย	๑.๑ สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ ความหมายและหลักการสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ปลอดภัย ๑.๓.๑ อันตรายทางกายภาพ ๑.๓.๒ อันตรายทางเคมี ได้แก่ พิษภัยจาก สารเคมี และเครื่องปรุงรสอาหาร ๑.๓.๓ อันตรายทางชีวภาพ พยาธิ และ พิษจากเชื้อโรค และโรคและโทษที่เกิดจาก - เชื้อแบคทีเรีย - เชื้อไวรัส - เชื้อปรสิต - เชื้อรา - พิษของพืชและสัตว์ ตามธรรมชาติ	๑ ชั่วโมง
๒. มาตรฐานการสุขาภิบาล อาหาร ในสถานประกอบ กิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการ อบรมมีความรู้ และ ปฏิบัติได้ ตามข้อ กำหนด / มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร	๒.๑ ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๒.๒ วิธีการทางสุขาภิบาลอาหารในการควบคุม ให้อาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัย คือ - การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุม อุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร - หลักการจัดสถานที่เตรียม/ผลิต/ปรุง/ จำหน่ายอาหารประเภทต่างๆ - การเลือกซื้อ การใช้ และการเก็บภาชนะ อุปกรณ์	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- ผู้สัมผัสอาหาร - การควบคุมและป้องกันสัตว์แมลงนำโรค ๒.๒ การจัดการคุณภาพน้ำในสถานประกอบการด้านอาหาร ๒.๓ การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียและการอ่านผล - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค/น้ำแข็ง ด้วยชุดทดสอบ อ ๑๑ ๒.๔ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในระดับสากล	
๓. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาส่วนบุคคลและปฏิบัติได้	๓.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๓.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๓.๓ สุขอนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร ๓.๔ ความสัมพันธ์ระหว่างสุขวิทยาส่วนบุคคลและการแพร่กระจายโรค เช่น การปนเปื้อนข้าม การสัมผัสอาหารพร้อมบริโภคด้วยมือเปล่า และการล้างมือ เป็นต้น	๑ ชั่วโมง
๔. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๔.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๔.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๔.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง - พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	๑ ชั่วโมง

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
๕. การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	- เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงบทบาทในการบริหารจัดการกิจการของตนเอง - เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมทราบถึงวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย	๕.๑ การบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๑ บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้จัดการ และพนักงาน - การวางแผน และควบคุมกำกับ การปฏิบัติงานของผู้สัมผัสอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร - การตรวจสอบพฤติกรรมของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๑.๒ เทคนิคการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค ในสถานประกอบการอาหาร ๕.๑.๓ มาตรการในการจัดการด้านอค์คีภัย ในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๒ จริยธรรมของผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร ๕.๓ การส่งเสริม และสนับสนุนสมาคม/ชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร ๕.๔ ความมุ่งมั่นของผู้ประกอบการในการพัฒนาร้านอาหาร	๑ ชั่วโมง
๖. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงานจัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกต้องวิธี - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอรัมาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๒.๑ กลุ่มเป้าหมาย

บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ ผู้เตรียม ผู้ปรุง ผู้ประกอบ ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

๒.๒ ระยะเวลาการอบรม

จำนวน ๓ ชั่วโมง

๒.๓ รายละเอียดหลักสูตร

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
ภาคทฤษฎี ๑. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้พื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและปฏิบัติได้ตนข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	๑.๑ สถานการณ์ปัจจุบันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๒ หลักการสุขาภิบาลอาหาร - อันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย - แนวคิดและความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร - ปัจจัยที่ทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัย (๕ ปัจจัย) - แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหาร ๑.๓ มาตรฐานสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร	๔๐ นาที
๒. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องสุขวิทยาสวนบุคคลและปฏิบัติได้	๒.๑ ความสำคัญของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค ๒.๒ การปฏิบัติตนให้เป็นผู้ที่มีสุขภาพดี ๒.๓ สุขอนามัยที่ดีในการปฏิบัติงาน - การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร - ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร - การจำหน่ายอาหารและการเสิร์ฟอาหาร	๔๐ นาที
๓. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรมมีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและปฏิบัติได้	๓.๑ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ๓.๒ ข้อกำหนดท้องถิ่นเกี่ยวกับการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ๓.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร เช่น - พระราชบัญญัติอาหาร - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ - พระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง	๔๐ นาที

หัวข้อวิชา	วัตถุประสงค์	ประเด็นสำคัญ/เนื้อหา	เวลา (น.)
		- พระราชบัญญัติคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ - พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ - พระราชบัญญัติความรับผิดชอบต่อสินค้าที่ไม่ปลอดภัย - กฎหมายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง	
๔. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	เพื่อให้ผู้เข้ารับการอบรม มีทักษะในการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง	การสาธิตและฝึกปฏิบัติตามหัวข้อที่หน่วยงาน จัดการอบรมเห็นว่าเหมาะสม เช่น - วิธีการล้างผักที่ถูกต้อง - วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายที่ถูกสุขลักษณะ - การเลือก ล้างภาชนะ อุปกรณ์ - การเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร - หลักการทำงาน และการดูแลรักษาบอดักไขมัน - เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ หรือ อ ๑๓ (SI Medium) - เทคนิคการตรวจทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบการตรวจหาบอแรกซ์ ฟอร์มาลีน สารฟอกขาว สารกันรา และยาฆ่าแมลง	๑ ชั่วโมง

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๓ ง ลงวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกต้อง
เหมาะสมกับลักษณะการประกอบกิจการ เพื่อให้มองเห็นสภาพ สิ่งปนเปื้อน และสีของอาหารที่ไม่ผิดไป
จากธรรมชาติได้อย่างชัดเจน

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๓ (๔) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้ม
ของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ข้อ ๓ กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร ณ บริเวณต่างๆ
ดังนี้

(๑) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปู่ง ประกอบอาหาร ต้องมีแสงสว่าง
ไม่น้อยกว่า ๓๐๐ ลักซ์ (lux)

(๒) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์
ต้องมีแสงสว่าง ไม่น้อยกว่า ๒๑๕ ลักซ์ (lux)

(๓) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า
๓๐๐ ลักซ์ (lux)

(๔) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์ (lux)

(๕) ห้องส้วม ต้องมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์ (lux)

ข้อ ๔ การติดตั้งหลอดไฟให้ได้ค่าความเข้มของแสงสว่างตามข้อ ๓ ต้องใช้หลอดไฟ
เป็นแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) ที่ได้มาตรฐาน และติดตั้งที่เหมาะสม ปลอดภัย

กรณีพื้นที่ตามข้อ ๓ (๑) และ (๒) ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้

ข้อ ๕ วิธีการตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่สอดคล้อง
กับกฎหมายว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานในการบริหารและการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย
และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับแสงสว่าง

(๑) ให้ตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ในบริเวณพื้นที่ทั่วไป และบริเวณที่ลูกจ้างต้องทำงานที่ต้องใช้สายตามองเฉพาะจุดหรือต้องใช้สายตาวู้งกับที่ในการทำงานในสภาพการทำงานปกติ และในช่วงเวลาที่มีแสงสว่างตามธรรมชาติน้อยที่สุด

(๒) การตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ต้องใช้เครื่องวัดแสงที่ได้มาตรฐาน CIE ๑๙๓๑ ของคณะกรรมการระหว่างประเทศว่าด้วยความส่องสว่าง (International Commission on Illumination) หรือ ISO/CIE ๑๐๕๒๗ หรือเทียบเท่า และก่อนเริ่มการตรวจวัดต้องปรับให้เครื่องวัดแสงอ่านค่าที่ศูนย์ (Photometer Zeroing)

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๓ ง ลงวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด ให้สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“การแช่เย็น” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิ ๐ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บในช่วงระยะเวลาสั้น

“การแช่เยือกแข็ง” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บเป็นระยะเวลานาน

“การเก็บรักษา” หมายความว่า การยืดอายุของอาหารให้มีความสดยาวนานขึ้น เพื่อรักษาคุณภาพอาหารสดให้เหมาะสมสำหรับการนำมาปรุง ประกอบอาหาร

ข้อ ๔ อุณหภูมิ และระยะเวลาในการเก็บรักษาอาหารสดให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้าย ประกาศนี้

ข้อ ๕ การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการดังนี้

(๑) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และไม่มีน้ำแข็ง เกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว

(๒) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

ข้อ ๖ การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถุงพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

นายปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

**บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิ
ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑**

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น				
- เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อบด	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่จวง นก เป็นต้น				
- เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๙ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
ปลาและอาหารทะเล				
- ปลาทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- ปลาเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ เดือน
- กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
ไข่				
- ไข่สดทั้งใบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ สัปดาห์	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
ผัก				
- ผักกินใบ เช่น คะน้า ผักกาด ผักชี	ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินหัว เช่น มัน ขิง ข่า แครอท หอม ผือก	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินผล เช่น มะเขือ ผัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้				
- ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๒๓ ง ลงวันที่ ๒๕ มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๒



ส่วนที่ 3
แนวทางการพัฒนา
สถานที่จำหน่ายอาหาร
ตามกฎหมายว่าด้วยสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. 2561





การบังคับใช้

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561 : ข้อ 1 กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด
180 วัน นับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561 มีผลใช้บังคับกับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหมวด 8 แห่งพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 1

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

บังคับใช้วันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561

หมายเหตุ :

กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารได้รับใบอนุญาต
หรือหนังสือรับรองการแจ้ง ก่อนที่กฎกระทรวงสุขลักษณะ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
ใช้บังคับจะต้องดำเนินการแก้ไข/ปรับปรุง
สถานที่จำหน่ายอาหารภายใน 180 วัน

ดำเนินการภายในวันที่ 14 มิถุนายน พ.ศ. 2562



หมวด 1

สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 3 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

แนวทางการดำเนินงาน : พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารมีการจัดการสุลักษณะดังนี้

1) สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหาร ขยะ หรือคราบสกปรก

2) ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะเรียบ สภาพดี ไม่ชำรุด ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่เป็นร่อง/รอยแตก ไม่ลื่น และสามารถทำความสะอาดง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำพื้นมีหลายชนิด เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ กระเบื้องยางหินขัด เป็นต้น

เหตุผล : เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

แนวทางการดำเนินงาน : ผนังหรือเพดาน มีการจัดการสุลักษณะดังนี้

1) สะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่

2) ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะผิวเรียบ ไม่ชำรุด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำผนัง เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น โดยผนังหรือเพดานควรมีสีอ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร สว่าง ไม่มีมืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

เหตุผล : เพื่อป้องกันการสะสมของสิ่งปนเปื้อน และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



(3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการระบายอากาศ และการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ มีการจัดการสุขลักษณะดังนี้

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

ในกรณีมีการใช้พัดลมดูดอากาศ และปล่องระบายควันต้องทำความสะอาด ปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม และต้องติดตั้งให้ระบบระบายอากาศทิ้งไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

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

ข้อ 4 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบภารกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมีรั้วล้อมหรือไม่ก็ตามเป็นเขตปลอดบุหรี่ในข้อ 4 (4.3.2.3) สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่มีระบบปรับอากาศ



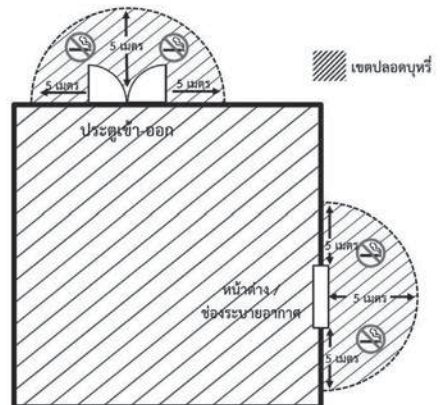
ข้อ 6 ให้สถานที่ดังต่อไปนี้ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุหรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อ หรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง 5 เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่ ในข้อ 6 (6.4) บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร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

รายละเอียดการติดแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561

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

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใด หรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็น เขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561





(4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการแสงสว่างและการจัดการสุขลักษณะดังนี้

1) มีการจัดการให้มีค่าความเข้มของแสงสว่างภายในสถานที่จำหน่ายอาหารเพียงพอในแต่ละบริเวณ โดยติดตั้งหลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) ที่ได้มาตรฐานเพื่อให้ได้ค่าความเข้มของแสงสว่าง ในแต่ละบริเวณดังนี้

บริเวณในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง มีไม่น้อยกว่า
(1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรง ประกอบอาหาร	300 ลักซ์
(2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์	215 ลักซ์
(3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	300 ลักซ์
(4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	100 ลักซ์
(5) ห้องส้วม	100 ลักซ์

กรณีบริเวณพื้นที่ข้อ (1) และ (2) หลอดไฟต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุกรณีเมื่อหลอดไฟแตกหรือชำรุด ซึ่งอาจเป็นอันตรายต่อร่างกายผู้สัมผัสอาหาร และเพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงไปในอาหาร

2) วิธีการตรวจวัดค่าความเข้มของแสงสว่าง ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานในการบริหาร และการจัดการด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย 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 และเหมาะสมกับลักษณะการประกอบกิจการอาหาร และความปลอดภัยต่ออาหาร เพื่อให้มองเห็นสภาพ สิ่งปนเปื้อน และสิ่งของอาหารที่ไม่ผิดไปจากธรรมชาติได้อย่างชัดเจน และยังช่วยป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในสถานที่จำหน่ายอาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการสุขลักษณะ ที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ดังนี้

1) จัดให้มีที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะใช้การได้ดี และมีสบู่หรือสารเคมีสำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา ในบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบ ปรุงอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ทั้งนี้ห้ามใช้อ่างล้างมือล้างสิ่งของอื่น

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

2) ในกรณีสถานที่ หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น แอลกอฮอล์เจลสำหรับทำความสะอาดมือ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมือแบบไม่ต้องล้างน้ำออก เป็นต้น

หมายเหตุ : ปัจจุบันอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือ มีทั้งชนิดเจล ของเหลวที่มีส่วนประกอบสำคัญคือ แอลกอฮอล์ (Alcohol) สำหรับให้ผู้บริโภคทำความสะอาดมือภายในสถานที่จำหน่ายหรือบริเวณบริโภคอาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคจากมือผู้สัมผัสอาหารสู่อาหาร และสร้างพฤติกรรมที่ดีในการบริโภคอาหาร





(6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี



แนวทางการดำเนินงาน : โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร มีการจัดการลักษณะดังนี้

1) สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
2) มีสะอาด มีผิวเรียบ มีสภาพดี ไม่ชำรุด หรือเป็นสนิม ทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และต้องไม่เป็นที่สะสมของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น ผิวของโต๊ะไม่ควรทำด้วยวัสดุที่ทำจากไม้

3) โต๊ะไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าห้องส้วม

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากการติด กระเด็นของสิ่งสกปรก และฝุ่นละอองจากพื้นสู่อาหาร และภาชนะอุปกรณ์



(7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

แนวทางการดำเนินงาน : โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร มีการจัดการสุขลักษณะดังนี้

- 1) ต้องสะอาด ไม่มีเศษคราบอาหาร หรือคราบสกปรก
- 2) มีสภาพดี ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เช่น ทนความชื้น ความร้อน และน้ำหนักกดทับ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่หลุดลอกหรือชำรุด ไม่มีขอกมูมที่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร และที่ซ่อนตัวของสัตว์พาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

เหตุผล : เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และป้องกันการปนเปื้อนจากโต๊ะอาหาร





ข้อ 4 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดสถานที่ไว้สำหรับ
ผู้ซื้อเข้ามานั่งรับประทานอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหารจะมีห้องส้วมหรือจัดหาห้องส้วม
สาธารณะบริเวณใกล้เคียงไว้บริการมีการจัดการสุขลักษณะของห้องส้วมมีดังนี้

- 1) สะอาด สภาพดีพร้อมใช้งาน และมีน้ำใช้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ
- 2) มีจำนวนเพียงพอสำหรับให้บริการในสถานที่จำหน่ายอาหารตามอัตราส่วน
รายละเอียดดังนี้

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 : *ห้องส้วมใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง

เหตุผล : เพื่อสำหรับไว้บริการสำหรับผู้ซื้อที่เข้ามาบริโภคอาหารในสถานที่
จำหน่ายอาหาร



กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

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

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : ห้องส้วมมีการจัดการสุขลักษณะ ดังนี้

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

ทั้งนี้ การติดตั้งพัดลมหรืออุปกรณ์อื่นช่วยทำให้พื้นที่ภายในห้องส้วมจะช่วยลดภาระการเช็ดพื้นที่เปียกได้

- 3) มีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (lux)

เหตุผล : เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติตนด้านสุขอนามัย ป้องกันการปนเปื้อนและไม่ให้เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และป้องกันการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้ห้องส้วม

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



(3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

แนวทางการดำเนินงาน : อ่างล้างมือ มีการจัดการสุขลักษณะดังนี้

- 1) 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 : มีการจัดการห้องส้วมและการจัดการสุขลักษณะ 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 : สุลักษณะของการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย ดังนี้

- 1) ถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเหมาะสมเพียงพอสำหรับรองรับมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยถังรองรับมูลฝอย ควรใช้แบบเท้าเหยียบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนมือของผู้สัมผัสอาหาร
- 2) มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
- 3) ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบที่ตั้งถังรองรับมูลฝอย ต้องสะอาด โดยดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



โดยการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่น
เกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เหตุผล : เพื่อจะเป็นการควบคุม กำจัดแหล่งอาหารของสัตว์ และแมลงนำโรค และไม่ให้เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และเป็นการเก็บรวบรวมมูลฝอย และการคัดแยกเศษอาหารที่จะนำไปสู่การกำจัดที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งมูลฝอยแต่ละประเภทมีวิธีการกำจัดที่แตกต่างกัน บางชนิดสามารถนำไปนำไปใช้ซ้ำหรือหมุนเวียนมาใช้ใหม่ได้ จะช่วยลดปริมาณมูลฝอยรวมที่ต้องกำจัดได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร



ข้อ 6 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของการระบายน้ำทั้ง ดังนี้

- 1) มีท่อหรือรางระบายน้ำ ที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถทำความสะอาดได้ง่าย
- 2) ระบายน้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- 3) ไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

เหตุผล : เพื่อระบายน้ำทิ้งจากห้องครัวไม่ให้มีน้ำขัง เน่าเสีย เพราะจะเป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกที่เป็นแหล่งอาหาร แหล่งเพาะพันธุ์ของสัตว์ และแมลงนำโรค ซึ่งจะปนเปื้อนสู่อาหารได้

(2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

เหตุผล : เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำความสะอาด ลดการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และป้องกันไม่ให้เศษอาหารทำให้เกิดปัญหาการอุดตันที่ระบายน้ำทิ้ง กลิ่นเหม็น เหนียวราคาย หรือเป็นแหล่งเพาะนำโรคที่เกิดจากการหมักหมมของน้ำมัน





3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพ ไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการคุณภาพน้ำทิ้งก่อนการระบายน้ำ ดังนี้

1) มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยติดตั้งถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน เพื่อแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง ออกสู่ระบบระบายน้ำ

2) น้ำทิ้งได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ โดยค่ามาตรฐานน้ำทิ้งของอาคารประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด 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. Settleeable 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. Settleeable 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. Settleeable 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. Settleeable 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 =60mg/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)
2. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม (ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อ 29 ธันวาคม พ.ศ. 2548)
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 มาตรการในการจัดการสุลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังนี้

- 1) การป้องกันและกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เพื่อสุลักษณะที่ดี ดังนี้
 - 1.1) จัดให้มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุลักษณะ เพื่อไม่ให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

1.2) จัดให้มีการป้องกันด้านโครงสร้างอาคารและการซ่อมบำรุงรักษา ดูแลให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เข้าสู่อาคาร ป้องกันการกัดแทะ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัย

1.3) ผู้ประกอบกิจการต้องมีการจัดการให้สถานประกอบการถูกสุขลักษณะ เพื่อลดแหล่งอาหาร และน้ำ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย

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

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

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

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก หรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคที่อาจเกิดจากหรือติดมากับสัตว์และแมลงนำโรคลงสู่อาหาร ซึ่งรวมถึงสัตว์เลื้อย





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

แนวทางการดำเนินงาน : มาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน
อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยดำเนินการตามกฎหมาย
ว่าด้วยการควบคุมอาคาร รายละเอียดดังนี้

กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติ
ควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 หมวด 1 แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกัน
อัคคีภัย ดังนี้

1) กำหนดให้อาคารต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัยตามข้อ 3 อาคารต้อง
ติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างน้อยอย่างหนึ่งตามชนิด และขนาดที่กำหนดไว้ในตาราง
สำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ 1 เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน
1,000 ตารางเมตร ทุกระยะไม่เกิน 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 ผู้ประกอบกิจการต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องดับเพลิง
เป็นประจำทุกเดือน



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุหลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร 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

บทเฉพาะกาล

ตามกฎหมายกระทรวงสุหลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



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

****ดำเนินการภายในวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2562****



หมวด 2

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 9 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

แนวทางการดำเนินงาน : อาหารสดที่นำมาปรุง ประกอบอาหาร มีการจัดการสุขลักษณะดังนี้

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

1) ผัก ผลไม้ ต้องไม่มีคราบสารพิษที่ใช้ในการเกษตร ไม่มีสีขาวผิดปกติ หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ และมีการล้างด้วยวิธีการที่เหมาะสม ดังนี้

- การล้างน้ำไหล โดยแช่น้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหลแรงพอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้ถูไปมา ประมาณ 2 นาที (ลดได้ร้อยละ 25-60 เปอร์เซ็นต์)

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

- ล้างด้วยน้ำผสมน้ำส้มสายชู เตรียมน้ำสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5 เปอร์เซ็นต์ ของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้แช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที จากนั้นล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง (ลดได้ร้อยละ 60 - 84)



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



2) เนื้อสัตว์สด มีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือกลิ่นเน่าเสีย หรือมีสีแดงผิดปกติ หรือมีลักษณะผิดธรรมชาติของอาหารนั้น ๆ

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพวัตถุดิบและป้องกันอันตรายจากสิ่งปนเปื้อนมา กับอาหารสด

(2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะในการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม ให้สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมตามชนิดของอาหาร ดังนี้



1) อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น - เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก - เนื้อบด - เครื่องใน เช่น กุ้ง 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 กุ้ง 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	
ผัก - ผักกินใบ เช่น คื่นหอย ผักกาด ผักชี - ผักกินหัว/ราก เช่น มัน หอม หอมแดง ผักกาด - ผักกินผล เช่น มะเขือ ผัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน ไม่เกิน 10 วัน ไม่เกิน 10 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง ไม่ควรแช่เยือกแข็ง ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้ - ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด - ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 สัปดาห์ ไม่เกิน 5 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2) การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการดังนี้

2.1) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือ ฝาเลื่อน 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. 2561





ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของอาหารแห้ง ดังนี้

1) อาหารแห้ง สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน โดยต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดธรรมชาติของอาหารนั้น

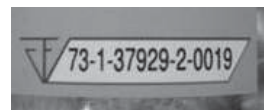
2) มีการจัดเก็บอาหารแห้งอย่างเหมาะสม โดยเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด โดยต้องไม่มีสัตว์ แมลงนำโรครบกวน ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

เหตุผล : เพื่อควบคุมวัตถุอันตรายแห้งให้มีคุณภาพ และมีการจัดเก็บที่ถูกต้อง ป้องกันการปนเปื้อน และการเป็นอาหารของแมลงและสัตว์นำโรค โดยปฏิบัติตามหลักปฏิบัติที่ดีในการเลือกใช้ และเก็บอาหารแห้ง

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการคุณภาพและสุลักษณะของอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ดังนี้

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



2) เก็บอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ชั้นล่างสุดควรสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร

3) มีการป้องกันการปนเปื้อนหลังจากเปิดใช้ โดยมีการถ่ายเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บในตู้เย็น



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เหตุผล : เพื่อควบคุมความปลอดภัยของเครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



ตรวจสอบเลขสารบบอาหาร

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของอาหารประเภทปรุงสำเร็จดังนี้

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

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





(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จและการจัดการสุขลักษณะให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ดังนี้

ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. (อยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณาของอนุกรรมการวิชาการ) กำหนดแนวทางวิชาการในการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ ดังนี้

1) นิยาม

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จ พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวาน และเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารพร้อมบริโภคที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการปรุง ประกอบอาหาร อย่างทั่วถึง เช่น ทอด ผัด ต้ม ตุ่น นึ่ง เคี้ยว กวน ฉาบ รนคั่ว 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



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2) อุณหภูมิ ระยะเวลาในการปรุง ประกอบอาหารแบบใช้ความร้อน รายละเอียด
ดังนี้

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

3) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน รายละเอียด
ดังนี้

3.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคร้อน ที่รอการจำหน่าย หรือ
ให้บริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม แกง เกี๊ยวที่อุณหภูมิอย่างน้อย 60 องศาเซลเซียส ขึ้นไป
ในกรณีที่เก็บในอุณหภูมิห้องระหว่างการจำหน่าย ต้องนำมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง

3.2) การอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน
อย่างทั่วถึง โดยอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารต้องไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส รายละเอียด
ดังนี้

ประเภทอาหาร	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



4) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบไม่ใช้ความร้อน
ดำเนินการดังนี้

4.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น เก็บในสภาวะที่เย็น
ตลอดเวลาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เช่น อาหารพร้อมบริโภคประเภท สลัด ชูชิ
ผลไม้ตัดแต่ง รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นม กะทิ ในปริมาณสูง เช่น สังขยา น้ำสลัด
 เป็นต้น

4.2) อาหารประเภทผักหรือผลไม้สด มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีการ
ที่เหมาะสม ก่อนการจำหน่าย หรือให้บริการ

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพอาหารที่พร้อมบริโภคให้ปลอดภัยจากเชื้อจุลินทรีย์
ก่อโรคและเน่าเสียหรือเสื่อมสภาพด้วยการอุ่นอาหาร เพื่อเป็นการป้องกันการเจริญเติบโต
หรือทำลายจุลินทรีย์ (เกณฑ์มาตรฐาน WHO ,Food Code)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และ
วิธีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. ...

**(3) มีการจัดการสุลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดย
คำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา**

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุลักษณะของการจำหน่ายอาหาร
ประเภทปรุงสำเร็จ ดังนี้

ตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการสุลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. (อยู่ในระหว่างขั้นตอนการพิจารณา
ของอนุกรรมการวิชาการฯ) กำหนดรายละเอียดของการจัดการสุลักษณะของการจำหน่าย
อาหาร ดังนี้

1) การจำหน่ายหรือจัดบริการอาหารต้องจัดวางแยกตามประเภทของอาหาร
ไม่ปะปนกัน เช่น อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ผลไม้ และแยกเป็น
สัดส่วนจากอาหารดิบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

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



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กรณีจัดบริการอาหารแบบให้บริการตนเองหรือบุฟเฟต์ และจัดรายการอาหารแบบตั้งโต๊ะ ต้องจัดให้มีที่ป้องกัน หรือฝาปิดสำหรับอาหารที่จัดบริการ

การใช้ตู้ครอบอาหาร ควรมีลักษณะที่สมบูรณ์ ไม่ชำรุดเสียหาย ทำจากวัสดุที่ไม่แตกหักง่าย มีลักษณะใส เพื่อให้ผู้ซื้อสามารถเห็นอาหารได้อย่างชัดเจน วัสดุที่ใช้ทำตู้ครอบ เช่น กระดาษ อะคริลิก หรือวัสดุชนิดอื่นที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าหรือดีกว่าได้การออกแบบตู้ครอบอาหารต้องให้เหมาะสมกับการใช้งาน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากภายนอก โดยต้องประกอบด้วย 4 ด้าน คือ ด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา และด้านบน สำหรับในกรณีที่ให้ผู้ซื้อเลือกหยิบอาหารเองจากด้านหน้า เช่น สลัดผัก ลูกชิ้นทอด ควรมีแผงครอบด้านบนทึบมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้ซื้ออาหาร

การติดตั้งอุปกรณ์ประกอบภายในตู้ครอบอาหาร ต้องไม่ก่อให้เกิดอันตรายแก่ผู้ใช้บริการ เช่น หลอดไฟภายในตู้ต้องมีที่ครอบหลอดไฟ เพื่อป้องกันเศษหลอดไฟแตกและตกลงไปในอาหาร

เหตุผล : เพื่อจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะเหมาะสม ปลอดภัยสำหรับบริโภค

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





ข้อ 12 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการคุณภาพน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม และการจัดการสุลักษณะ ดังนี้

- 1) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีการจัดการสุลักษณะดังนี้
 - มีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยมีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - การจัดเก็บวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร
 - มีการทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

- 2) น้ำดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย มีการจัดการสุลักษณะดังนี้

- บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด (มีฝาปิด) และการป้องกันการปนเปื้อน โดยมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ
- การจัดเก็บวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

- 3) น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่ม มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด โดยเป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553 หรือมีคุณภาพและมาตรฐาน โดยมีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ที่ผ่านการตรวจรับรองคุณภาพและความปลอดภัยจากหน่วยงานราชการ

เหตุผล :

1. เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำดื่ม เครื่องดื่มและป้องกันการปนเปื้อนจากภาชนะอุปกรณ์ และสิ่งสกปรกที่อาจปนเปื้อนจากการติดกระเด็นของน้ำและสิ่งปนเปื้อนอื่น ๆ ฝุ่นจากพื้น



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

2. กรณีกำหนดความสูงที่ 15 เซนติเมตร เนื่องจากน้ำดื่มและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีน้ำหนักมากถ้าจัดวางบนชั้นสูงในปริมาณมากจะทำให้ชั้นรองรับน้ำหนักไม่ไหวอาจพังลงมาได้ ประกอบกับบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทอยู่แล้ว จึงกำหนดความสูงไว้ที่ 15 เซนติเมตร เพื่อให้สามารถปฏิบัติได้จริง และยังมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนโดยให้ทำความสะอาดก่อนนำมาให้บริการแก่ผู้บริโภคดื่มกิน

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

ข้อ 13 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

แนวทางการดำเนินงาน : มีการจัดการน้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด น้ำประปาที่ได้รับการรับรอง เช่น คุณภาพน้ำประปาดื่มได้หรือน้ำในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ได้รับการรับรองตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยมีเอกสารบออาหาร (เครื่องหมาย อย.)

เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำ และป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำ ที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร



ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็งตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการคุณภาพของน้ำแข็งและการจัดการสุขลักษณะ ดังนี้

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

2) กรณีมีเครื่องผลิตน้ำแข็งในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง น้ำแข็ง



กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง
เหตุผล : เพื่อควบคุมคุณภาพน้ำแข็งสำหรับนำมาบริโภค

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

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุลักษณะในการจัดเก็บน้ำแข็ง ดังนี้

- 1) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
 - 2) ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือบริเวณที่มีน้ำและ
 - 3) ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไป
- แช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- 4) ไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

เหตุผล : เพื่อควบคุมความสะอาดของน้ำแข็งหลังการผลิตที่นำมาใช้หรือบริการให้กับผู้บริโภค และป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกหรือน้ำที่กระเด็นจากพื้น



(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ

แนวทางการดำเนินงาน : ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และจัดให้มีภาชนะ หรืออุปกรณ์สำหรับใส่อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากมือหรืออันตรายทางกายภาพ เช่น เศษแก้วจากการใช้แก้วตักน้ำแข็ง



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

แนวทางการดำเนินงาน : ถังบรรจุน้ำแข็งสำหรับบริโภค ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจาก อาหารและภาชนะอุปกรณ์ เพราะจะทำให้ น้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสิ่งสกปรกจากพื้นผิวภายนอกของภาชนะ



ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ดังนี้

- 1) ใช้น้ำประปา หรือ
- 2) ในกรณีที่ไม่มีน้ำประปา สถานที่จำหน่ายอาหารจะต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำใช้ให้เหมาะสมกับประเภทของน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการภาชนะบรรจุน้ำใช้ ดังนี้

- 1) ภาชนะบรรจุสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และมีสภาพดี
- 2) ทำความสะอาดภาชนะบรรจุน้ำใช้ ให้สะอาดอยู่เสมอ

เหตุผล : เพื่อป้องกันน้ำใช้ไม่ให้ปนเปื้อนสิ่งสกปรกจากภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำใช้



ข้อ 16 สภานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมี คำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณ เป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุ ที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุ อาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ดังนี้

- 1) ติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน โดยมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิด อุบัติเหตุจากสารดังกล่าว
- 2) สภานที่จัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และบริโภคอาหาร
- 3) ไม่นำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุสารเคมี อาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุ อาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันสารเคมีที่เป็นอันตรายปนเปื้อนสู่อาหาร และเตรียมพร้อม เมื่อได้รับอันตรายจากสารเคมีชนิดนั้น ๆ

ข้อ 17 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือ ที่รับประทานอาหารในสภานที่จำหน่ายอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : ไม่ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสภานที่จำหน่ายอาหาร

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



คู่มือการดำเนินงานสุภาพโภชนาการ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

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

เหตุผล : เพื่อควบคุมป้องกันอันตรายจากการใช้ก๊าซหุงต้ม เช่น การเกิดเหตุการณ์ก๊าซรั่ว ไฟไหม้ หรือก๊าซระเบิดที่เกิดจากถังก๊าซหรือท่อส่งไม่ได้มาตรฐาน

ข้อ 18 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการวัสดุที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร ดังนี้

- 1) ไม่ใช่เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ ปปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- 2) กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

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

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





หมวด 3

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 19 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ดังนี้

1) ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบสีขาว แก้ว เมลามีนสีขาวหรืออ่อน เป็นต้น

- กรณีการใช้พลาสติกต้องเป็นไปตามมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

- กรณีภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม และเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว และซ้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือสแตนเลส (ชนิด 18-8) โดยต้องมีฝาปิด

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

2) มีสภาพดี ไม่ชำรุด สะอาด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยเก็บในสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด

3) เชียง มีด อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้กับอาหารแยกใช้ตามประเภทอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักสด ผลไม้ โดยมีฝาชี หรืออุปกรณ์ปกปิดในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน





หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ

โดยคำนึงถึงวัสดุสำหรับอาหารร้อน อาหารที่มีไขมันสูง และเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับวิธีการล้างทำความสะอาด เช่น ล้างด้วยมือ ล้างด้วยเครื่องล้างจาน หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ มีดังนี้

- ไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุใช้แล้ว ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร เพราะอาจมีสารพิษตกค้างจากสารเคมีต่าง ๆ และโลหะหนักในสีหลุดออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีความแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุด สึกหรอ หรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย ทนต่อการกักร้อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยว และเค็มจัดได้
- รูปแบบทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่องชอก หรือมุมปากไม่แคบ กันไม่ลึก
- สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะเก็บน้ำดื่มต้องมีฝาปิดมิดชิด เป็นต้น

เหตุผล : เพื่อป้องกันสารเคมีที่เป็นอันตรายจากภาชนะปนเปื้อนสู่อาหาร เช่น ภาชนะพลาสติก หรือภาชนะที่มีสีสั่น และเครื่องปรุงรสที่มีฤทธิ์เป็นกรดหรือเกลือกักร้อน สารเคมีจากภาชนะออกมาปนเปื้อนอาหารได้

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

(2) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

แนวทางการดำเนินงาน : สุขลักษณะในการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ในที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม ดังนี้

- 1) จาน 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 หรือภาชนะสำหรับจัดวาง หรือเก็บภาชนะ อุปกรณ์ อยู่เสมอด้วย

เหตุผล : เพื่อให้เก็บรักษาภาชนะให้สะอาด และป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรคหลังจากการล้าง



(3) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

แนวทางการดำเนินงาน : จัดบริการช้อนกลาง ให้แก่ผู้บริโภคสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและแพร่กระจายโรคติดต่อที่มาจากน้ำลายปนเปื้อนลงสู่อาหาร เช่น โรคหวัด โรคคางทูม โรคจากไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ เป็นต้น



(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของ ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ให้สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร ดังนี้



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

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

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

เหตุผล : เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงชะลอหรือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค



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

แนวทางการดำเนินงาน : การจัดการสุขลักษณะของตู้อบ เตอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหารให้สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีประสิทธิภาพในการใช้งาน ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด หมั่นดูแลทำความสะอาดเป็นประจำ

เหตุผล : เพื่อรักษาคุณภาพอาหาร และป้องกันการปนเปื้อน รวมถึงชะลอหรือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค





ข้อ 20 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

แนวทางการดำเนินงาน : การสุ่มสุลักษณะในการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ดังนี้

- 1) มีการจัดเก็บในมีภาชนะรองรับ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 2) มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

เหตุผล : เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคมาค้ำยและกินเศษอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อภาชนะ และเกิดการแพร่กระจายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุ่มสุลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

แนวทางการดำเนินงาน : การทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ด้วยวิธีที่ถูกสุ่มสุลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต โดยกำจัดเศษอาหารและล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนนำไปล้างด้วยวิธีการล้างอย่างน้อย 2 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมสารทำความสะอาด เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด หรือแผ่นใยสังเคราะห์ ช่วยในการทำความสะอาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล เพื่อล้างสารทำความสะอาดและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด

วิธีการล้าง เช่น วิธีการล้างด้วยมือ หรือวิธีการล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ เป็นต้น และพื้นผิวโต๊ะ ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กรณีใช้เครื่องล้างจาน ต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารเร่งแห้ง สารขจัดคราบตะกรัน มีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และมีใบรับรองความปลอดภัย สามารถใช้กับอาหารได้และ มีการควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคบนผิวภาชนะ

เหตุผล : เพื่อทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะป้องกันการปนเปื้อนที่เกิดจากการใช้ภาชนะไม่สะอาดสู่อาหาร และป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดต่อ และป้องกันการปนเปื้อนที่เกิดจากการล้างภาชนะไม่สะอาด



(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

แนวทางการดำเนินงาน : วิธีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด รายละเอียดดังนี้

- 1) ตากแดด หรือ
- 2) แช่ด้วยน้ำร้อนหรือใช้เครื่องอบ ที่อุณหภูมิ 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) แช่ในสารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์



กรณีมีการใช้เครื่องลวกซอสส้ม ต้องหมั่นทำความสะอาดและเปลี่ยนน้ำเป็นประจำ โดยน้ำที่เตรียมไว้สำหรับลวกต้องสะอาด หรือควรเป็นน้ำอ่อนเพื่อไม่ให้เกิดตะกอนในเครื่องลวก และเครื่องลวกต้องมีประสิทธิภาพ ในการควบคุมน้ำอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 80 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ต้องมีการต่อสายดินเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟดูดหรือไฟรั่ว

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

เหตุผล : เพื่อลดจำนวนจุลินทรีย์ก่อโรคและสิ่งมีชีวิตอื่นบนภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษา
กำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

แนวทางการดำเนินงาน : กรณีที่พบสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ จะมีการออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เพื่อกำหนดรายละเอียดของสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต่อไป



หมวด 4

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 21 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร มีการจัดการด้านสุขลักษณะส่วนบุคคลดังนี้

1) มีสุขภาพแข็งแรง
2) ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อผ่านทางอาหารและน้ำ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรค ในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่ รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคอื่น ๆ ตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

ในกรณีพบว่า ผู้สัมผัสอาหารมีอาการท้องเสีย มีไข้ อาเจียน ตัวเหลือง ตาเหลือง หรือเจ็บคอร่วมกับมีไข้ เจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการนำผู้สัมผัสอาหารไปตรวจสุขภาพเป็นกรณีพิเศษได้

3) กรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงาน
4) กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร หากจำเป็นต้องสวมถุงมือป้องกันการปนเปื้อนทุกครั้งในขณะที่ปฏิบัติงาน

5) ได้รับการตรวจสุขภาพและมีหนังสือรับรองจากแพทย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อยืนยันว่าไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรค รายละเอียดของแนวทางและวิธีการตรวจสุขภาพ ดังนี้



วิธีการตรวจสอบสุวกาโภษา	รายละเอียดการตรวจสอบโรค
1. ตรวจสอบสุวกาโภษาทั่วไป โดยแพทย์	เพื่อตรวจสอบสุวกาโภษาโดยทั่วไป เช่น โรคผิวหนัง ความดันโลหิต สายตา น้ำตาลในเลือด ไขมันในเส้นเลือด
2. ตรวจสอบเอ็กซเรย์ปอด (x-ray) หรือ ตรวจสอบเสมหะ (AFB) ตรวจสอบคอ	เพื่อตรวจสอบสุวกาโภษาปอด เช่น วัณโรค หรือ เพื่อตรวจสอบการอักเสบของคอ
3. ตรวจสอบเลือด	เพื่อตรวจสอบไวรัสตับอักเสบนิดเอ
4. ตรวจสอบอุจจาระ หรือ rectal swab culture	เพื่อตรวจสอบหาเชื้อพยาธิ เชื้อไทฟอยด์ และ ตรวจสอบหาเชื้อที่ก่อให้โรคติดต่อทางอาหาร และน้ำ เช่น เชื้อ Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera, พยาธิต่าง ๆ

เหตุผล : เพื่อป้องกันการแพร่กระจายโรคจากผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร โดยเฉพาะผู้สัมผัสอาหารมีความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนสูง เพราะต้องปฏิบัติงานใกล้ชิด ตั้งแต่เริ่มกระบวนการเตรียมปรุง ประกอบจนอาหารได้ถูกส่งถึงผู้บริโภค การป้องกันที่ตัวผู้สัมผัสอาหารจึงเป็นสิ่งสำคัญในการลดปัจจัยเสี่ยงจากการปนเปื้อนของอาหาร เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารที่ไม่สะอาดปลอดภัย





(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด เพื่อให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 รายละเอียดดังนี้

ส่วนที่ 1 กำหนดนิยามที่เกี่ยวข้อง

ส่วนที่ 2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ส่วนที่ 4 วิธีการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยากรการอบรม

ส่วนที่ 5 การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

รายละเอียดของข้อกำหนดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ มีรายละเอียดดังนี้

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 บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

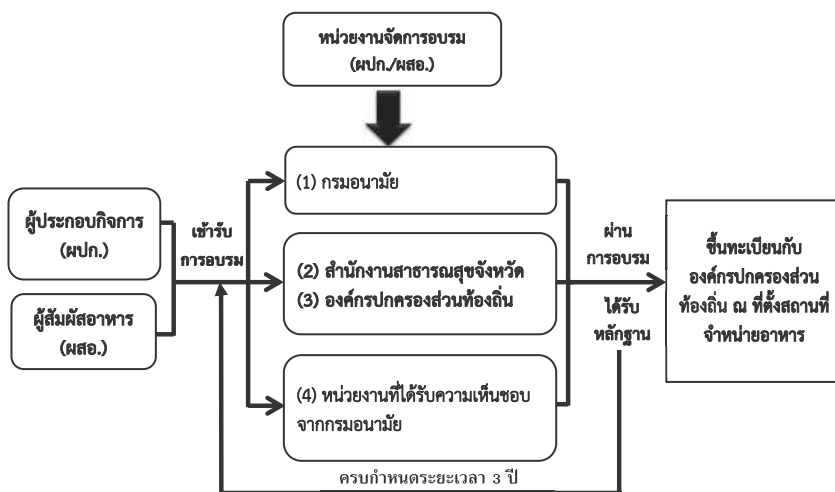


ส่วนที่ 2 หน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้

2. ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองที่หน่วยงานจัดการอบรมออกให้มายื่นต่อองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในเขตพื้นที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารของตน

โดยผู้ประกอบกิจการต้องจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้



ส่วนที่ 3 หลักเกณฑ์การแจ้ง และการขอหนังสือรับรองเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

3.1 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่จะดำเนินการจัดการอบรมให้แก่ผู้ประกอบกิจการ หรือผู้สัมผัสอาหาร ให้แจ้งกรมนามัย โดยระบุจำนวนรุ่น สถานที่จัดการอบรม ทั้งหลักสูตรผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

การดำเนินการจัดการอบรม ต้องดำเนินการตามหลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม หลักสูตรการอบรม และวิทยาการการอบรม ที่กำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข



3.2 หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่

(1) สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ซึ่งมีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า

(2) หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล

(3) รัฐวิสาหกิจตามกฎหมายว่าด้วยแรงงานรัฐวิสาหกิจสัมพันธ์

(4) นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายว่าด้วยบริษัทมหาชนจำกัด หรือกฎหมายว่าด้วยการจัดตั้งนิติบุคคลอื่นซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หน่วยงานดังกล่าว ที่ประสงค์จะเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจะต้องดำเนินการขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย

3.3 หน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีคุณสมบัติ และไม่มีลักษณะต้องห้าม ดังต่อไปนี้

(1) มีบุคลากรซึ่งมีคุณสมบัติไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทำหน้าที่บริหารจัดการอบรมอย่างน้อย 1 คน

(2) มีวิทยากรซึ่งมีคุณสมบัติ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขภาพ สุขาภิบาลสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และ 2. มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

(3) มีเอกสารประกอบการอบรมที่มีเนื้อหา และรายละเอียดตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่น้อยกว่าที่กรมอนามัยกำหนด

(4) ไม่เคยถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่วันที่ถูกระงับการเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(5) ไม่มีผู้ซึ่งเป็นหรือเคยเป็นกรรมการผู้มีอำนาจกระทำการแทนหน่วยงานจัดการอบรมที่ถูกเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมาแล้ว เว้นแต่พ้นกำหนด 3 ปี นับแต่วันที่ถูกระงับการเพิกถอนหนังสือรับรอง



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

หน่วยงานจัดการอบรม	หลักเกณฑ์การจัดการอบรม
1. กรมอนามัย ศูนย์อนามัย	ดำเนินการจัดการอบรมได้เลย
2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 3. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา เทศบาล องค์การบริหารส่วนตำบล องค์การบริหารส่วนจังหวัด	ดำเนินการแจ้งกรมอนามัย โดยแจ้งแผนการอบรมก่อนดำเนินการจัดการอบรม
4. หน่วยงานที่ประสงค์เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ได้แก่ ● สถาบันการศึกษาของรัฐ หรือเอกชน ที่มีหลักสูตรการสอนวิชาสุขาภิบาลอาหาร สุขอนามัยอาหาร อาหารปลอดภัย หรือเทียบเท่า ● หน่วยงานราชการที่มีฐานะเป็นนิติบุคคล ● หน่วยงานรัฐวิสาหกิจ ● นิติบุคคลที่จัดตั้งขึ้นตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์	ดำเนินการยื่นคำขอความเห็นชอบเป็นหน่วยงานจัดการอบรมจากกรมอนามัยตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดก่อนดำเนินการจัดการอบรม



ส่วนที่ 4 วลีการอบรม หลักรัฐการอบรม และวลิยการการอบรม

4.1 วลีการอบรม

(1) จัดการอบรมเต็มเวลาตามหลักัฐการอบรมผู้ประกอบกิจการและ
ผู้สัสมัฬสอาหาร

(2) วลีการอื่นไตนอกจากท่กำหนดในประกาสกระทรวงสธารณสุฯ ต้อง
ขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย ทังนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ และวลิยการตามท่อธิบดี
กรมอนามัยประกาสกำหนด

และต้องสรุปลการประเมนรูปแบวลิยการอบรม และแจ้งกรมอนามัยทราบ
ภายใน 1 ปี นับแต่วันลัดจากวันที่ดำเนินการจัดอบรม

4.2 การวัดผลและประเมนผล และการออกหนังสือรับรอง

(1) จัดให้มีการวัดผลและประเมนผลผู้เข้ารับการอบรมตามประกาส
กรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วลีการวัดผล และประเมนผลผู้เข้ารับการอบรมตาม
หลักัฐการอบรมผู้ประกอบกิจการและหลักัฐการอบรมผู้สัสมัฬสอาหาร พ.ศ. 2562
รายละเอียดดังนี้

หลักเกณฑ์การประเมนผล	หลักเกณฑ์การประเมนผล
1. การทดสอบความรู้หลังการอบรม <u>ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</u> - ใช้แบบททดสอบความรู้ของกรมอนามัย แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 50 ข้อ (ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 40 ข้อ) - ระยะเวลาการทำแบบททดสอบความรู้ จำนวน 50 นาที	1. การทดสอบความรู้หลังการอบรม <u>ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</u> - ใช้แบบททดสอบความรู้ของกรมอนามัย แบบปรนัย 4 ตัวเลือก จำนวน 20 ข้อ (ต้องผ่านการทดสอบ จำนวน 16 ข้อ) - ระยะเวลาการทำแบบททดสอบความรู้ จำนวน 20 นาที
2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม <u>ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</u>	2. ระยะเวลาเข้ารับการอบรม <u>ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80</u>



(2) ออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง ลักษณะเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม ตามหลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบกิจการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2562 โดยหลักฐานรับรองผ่านการอบรม มีอายุใช้ได้ 3 ปีนับแต่วันผ่านการอบรม และสามารถนำใช้ได้ทั่วประเทศ ตัวอย่างหลักฐานรับรองรายละเอียด ดังนี้



ตัวอย่างบัตรหรือหลักฐานที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรม

Logo หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงาน)

ให้ใบรับรองเป็นจำนวนคนตามนี้ โดยผูกบัตรที่

ขอรับรองว่า

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.

ให้ไว้ ณ วันที่

(มีอำนาจลงนาม)

4.3 การจัดสถานที่และวัสดุอุปกรณ์ในการจัดอบรม

(1) จัดสถานที่อบรมเพื่อรองรับจำนวนผู้เข้ารับการอบรมไม่เกินกว่าจำนวนที่กำหนด รายละเอียดดังนี้

หลักสูตร	ระยะเวลาการอบรม	จำนวนผู้เข้ารับการอบรมต่อครั้ง
การอบรมผู้ประกอบกิจการ	6 ชั่วโมง	ไม่เกิน 50 คน
การอบรมผู้สัมผัสอาหาร	3 ชั่วโมง	ไม่เกิน 100 คน

(2) จัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์สำหรับการสาธิตและฝึกปฏิบัติให้ทั่วถึงผู้เข้ารับการอบรมทุกคน



4.4 หลักสูตรการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ประกอบด้วย 2 หลักสูตร รายละเอียดดังนี้

(1) หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชาการอบรมผู้ประกอบการ	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
ภาคสาธิตและปฏิบัติ	จำนวน 1 ชั่วโมง

(2) หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชาการอบรมผู้สัมผัสอาหาร	ระยะเวลา 3 ชั่วโมง
ภาคทฤษฎี	จำนวน 2 ชั่วโมง
(1) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	40 นาที
(2) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	40 นาที
(3) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	40 นาที
ภาคสาธิตและปฏิบัติ	จำนวน 1 ชั่วโมง



4.5 วิทยาการการอบรม

(1) หน่วยงานจัดการอบรม ต้องจัดหาวิทยากรที่มีคุณสมบัติรายละเอียดดังนี้

หน่วยงานจัดการอบรม	คุณสมบัติวิทยากร
1. กรมอนามัย /ศูนย์อนามัย 2. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด 3. องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น	มีคุณสมบัติ ตามข้อ 1 หรือ ข้อ 2 ดังต่อไปนี้ 1. สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรีทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาล สิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และมีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหารในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี 2. ได้รับประกาศนียบัตรผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน (Basic of Food Sanitation Inspector; BFSI) หรือ หลักสูตรผู้ตรวจสอบสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation Inspector; FSI) ของกรมอนามัย และมีประสบการณ์ในการทำงาน เกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารมาแล้ว ไม่น้อยกว่า 3 ปี
4. หน่วยงาน ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงานจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	มีคุณสมบัติ ดังต่อไปนี้ (1) สำเร็จการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี ทางด้านวิทยาศาสตร์บัณฑิตหรือสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สุขาภิบาล สุขาภิบาลสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์อนามัยสิ่งแวดล้อม อนามัยสิ่งแวดล้อม วิทยาศาสตร์สุขภาพ หรือเทียบเท่า และ (2) มีประสบการณ์ในการทำงานเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหาร หรือมีประสบการณ์ในการสอนวิชาการสุขาภิบาลอาหาร ในสถาบันอุดมศึกษาของรัฐหรือเอกชนมาแล้วไม่น้อยกว่า 1 ปี

(2) จำนวนวิทยากรการอบรมต่อครั้ง ดังรายละเอียดดังนี้

หลักสูตรการอบรม	จำนวนวิทยากร
ผู้ประกอบกิจการ	ไม่น้อยกว่า 2 คน
ผู้สัมผัสอาหาร	ไม่น้อยกว่า 3 คน

ทั้งนี้ พิจารณาจากจำนวนผู้เข้ารับการอบรม โดยวิทยากร 1 คน ต่อผู้เข้ารับการอบรมไม่เกิน 30 คน



4.6 การจัดเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรม

(1) หน่วยงานจัดการอบรมภาครัฐ สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ตามระเบียบหรือกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(2) หน่วยงานจัดการอบรม ที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย สามารถเก็บค่าใช้จ่ายในการอบรมได้ รายละเอียดตามคู่มือแนวทางการดำเนินงานสำหรับหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร โดยต้องแสดงอัตราค่าบริการและแสดงรายละเอียดค่าใช้จ่าย (ต้นทุนต่อหน่วย) ที่จะเรียกเก็บจากผู้เข้ารับการอบรมในแต่ละหลักสูตรเพื่อประกอบการพิจารณา

ส่วนที่ 5 การกำกับ ติดตาม และประเมินผล

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

5.2 อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย สามารถดำเนินการติดตาม ตรวจสอบ ประเมินผล หรือให้คำแนะนำ ให้หน่วยงานจัดการอบรมปฏิบัติให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด

5.3 กรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารขาดคุณสมบัติ หรือมีลักษณะต้องห้ามอย่างหนึ่งอย่างใดให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย เพิกถอนหนังสือรับรองรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

5.4 กรณีที่ปรากฏภายหลังว่าหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งสถานภาพของหน่วยงานผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการอบรม วิทยากรการอบรม หรือมีการเปลี่ยนแปลงอื่นใดจากที่ได้ยื่นคำขอรับการเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้หน่วยงานจัดการอบรมนั้นยื่นหรือจัดส่งเอกสารแสดงการเปลี่ยนแปลงต่ออธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ภายใน 15 วันนับแต่วันที่มีการเปลี่ยนแปลง



5.5 กรณีที่หน่วยงานจัดการอบรมไม่ปฏิบัติตามประกาศนี้ ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมาย มีหนังสือเตือนให้ปฏิบัติให้ถูกต้องภายในระยะเวลาที่กำหนด

หากหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารไม่ปฏิบัติตามหนังสือเตือนตามวรรคหนึ่ง อธิบดีกรมอนามัยหรือผู้ซึ่งอธิบดีกรมอนามัยมอบหมายอาจพิจารณาเพิกถอนหนังสือรับรองหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้

5.6 หนังสือรับรองการเป็นหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีอายุครั้งละ 5 ปี นับแต่วันที่ได้รับการเห็นชอบจากกรมอนามัย

หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารที่ประสงค์จะดำเนินต่อไป ให้ยื่นคำขอต่ออายุต่อหนังสือรับรอง ณ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย หรือหน่วยงานที่กรมอนามัยมอบหมาย ก่อนวันที่หนังสือรับรองหมดอายุ ไม่น้อยกว่า 30 วัน

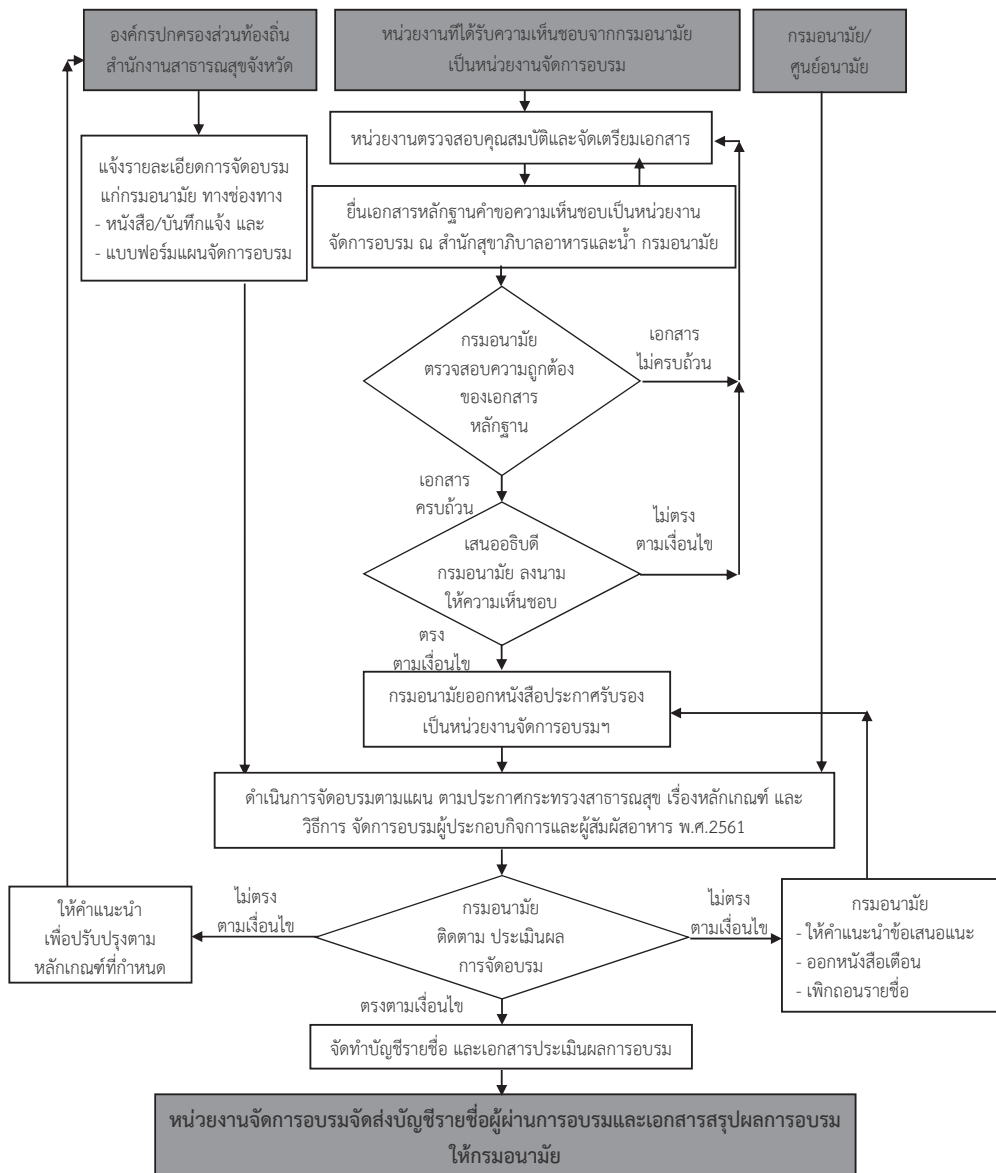
หมายเหตุ :

สำหรับผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย และหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร ก่อนวันที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 มีผลใช้บังคับ และหลักฐานรับรองผ่านการอบรมฯ ยังไม่ครบ 3 ปี นับแต่วันที่ผ่านการอบรม ให้ถือว่าผู้นั้นผ่านการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารตามประกาศนี้



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

ขั้นตอนการดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561





เหตุผล : เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ ทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหาร โดยได้รับความรู้ในระดับมาตรฐานเดียวกันทั่วประเทศ

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้สัมผัสอาหารมีการจัดการสุลักษณะสุขวิทยาส่วนบุคคล ดังนี้

- 1) รักษาความสะอาดของร่างกาย
- 2) แต่งกายสะอาด โดยสวมใส่เสื้อผ้าแบบมีแขน และอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้
- 3) ผู้ปรุง ประกอบอาหาร สวมใส่ผ้ากันเปื้อน หรือเครื่องแบบที่สะอาดโดยควรเป็นสีขาวหรือสีอ่อน เพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย ไม่ควรมีกระเป๋ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือจัดเก็บเส้นผมให้มิดชิดวิธีการอื่นๆ ที่สามารถป้องกันเส้นผมปนเปื้อนไปสู่อาหาร ตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร





(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

แนวทางการดำเนินงาน : ผู้สัมผัสอาหารมีการจัดการสุขลักษณะสุขวิทยาส่วนบุคคล

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



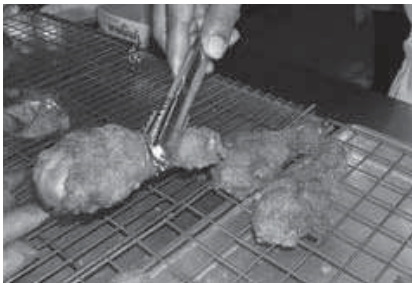
วิธีล้างมือ 7 ขั้นตอนอย่างถูกวิธี ทุกขั้นตอนทำ 5 ครั้ง สลับกันทั้ง 2 ข้าง

- 2) ปฏิบัติตนในระหว่างการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร
 - 2.1) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด โดยใช้ทัพพี คีมคีบอาหาร ช้อนตัก ตะเกียบคีบ ถังมือ เป็นต้น
 - 2.2) หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดยมือผู้สัมผัสอาหาร 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 โดยอาจจะสวมใส่อุปกรณ์ป้องกัน
- น้ำลาย
- 3.5) ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง ประกอบอาหาร
 - 3.6) การชิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก
 - 3.7) ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา หรือสัมผัสอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกายในขณะที่ปฏิบัติงาน

เหตุผล : เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร



(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

แนวทางการดำเนินงาน : ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถกำหนดหลักเกณฑ์เพิ่มเติมเกี่ยวกับสุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามบริบทและความเหมาะสมของพื้นที่



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 ปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

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

สถานที่จำหน่ายอาหาร
ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร
ให้แก้ไข/ปรับปรุงเกี่ยวกับ
มาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับ
ป้องกันอัคคีภัย
จากการใช้เชื้อเพลิง
(กฎกระทรวงฯ ข้อ 8)

ระยะเวลาดำเนินการ 1 ปี
ภายในวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2562

ผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่าน
การอบรมตามหลักเกณฑ์
และวิธีการที่กำหนด
(กฎกระทรวงฯ ข้อ 21(2))

ระยะเวลาดำเนินการ 2 ปี
ภายในวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2563

ភាគបង្អស់



ภาคผนวก 1

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหรหรรมาอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และโรงครัวของโรงพยาบาล ซึ่งประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล)

นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร	คำอธิบายขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ปูรองอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม	สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าข่ายสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงจะต้องมี ๓ องค์ประกอบ คือ 1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ โดยต้องเป็นพื้นที่เอกชน ที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ 2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ 3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่น

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

- ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย
- ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
- ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบ/ปรุง-ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/เก็บ-ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
- ขนาดพื้นที่ที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร

6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด

ข้อมูลการยื่นคำขอ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เลขที่ ออกเมื่อวันที่

ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน

ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

มีข้อกำหนดสุขลักษณะ จำนวน 75 ข้อ

- วิธีการใช้แบบประเมิน : ผู้ตรวจประเมินพิจารณาตรวจประเมินสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ตามข้อกำหนดสุขลักษณะและทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำ ดังนี้
- 1. ถูกต้องครบถ้วน : กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารผ่านตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
 - 2. ไม่มีกบฏกรรม : กรณีสถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกบฏกรรมที่เกี่ยวข้องตามข้อกำหนดสุขลักษณะ และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้ถือว่าผ่านข้อกำหนดสุขลักษณะ
 - 3. ต้องปรับปรุง : กรณีไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
- ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

หมายเหตุ : การรับรองสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องผ่านการประเมินตามข้อกำหนดสุขลักษณะทุกข้อ (จำนวน 75 ข้อ)

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กบฏกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. เหนียงหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก				
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ไม่ใช้ภาชนะตมเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร				
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย				
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร				
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร				
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ				
รวม				

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปูรง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร				
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ค่าความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณที่เตรียม ปิ้งอาหาร แสงสว่างไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์				
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์				
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์				
6. ห้องล้าง แสงสว่างไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์				
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส				
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ไม่มีกิจกรรม	ต้องปรับปรุง	
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำ ที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานที่หน่วยงานราชการรับรอง				
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำ ตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่				
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ไม่มีกิจกรรม	ต้องปรับปรุง	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย.				
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด				
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำแข็งละลาย หรือวางใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ไม่มีกิจกรรม	ต้องปรับปรุง	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะ อุปกรณ์				
8. โต๊ะหรือที่ล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใสในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำมาสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ไม่มี กิจกรรม	ต้อง ปรับปรุง	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ ทุกคน				
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน				
4. มีทะเบียนหรือหลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร จากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน				
5. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
6. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
7. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร				
รวม				

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ลายมือชื่อผู้ตรวจประเมิน :

ชื่อ-สกุล : ตำแหน่ง :

หน่วยงาน : จังหวัด :

ลายมือชื่อผู้ประกอบกิจการ :

ชื่อ-สกุล : ตำแหน่ง :

วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจประเมิน :

มาตรฐาน การปฏิบัติงาน องค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร	รหัสกระบวนการ EHA 1000
		แก้ไขครั้งที่ 5 : กันยายน 2562
	ผู้จัดทำ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	วันที่เริ่มใช้เอกสาร : ตุลาคม 2562
		จำนวนหน้า : 16 หน้า

1. วัตถุประสงค์

1.1 เพื่อให้บุคลากรของท้องถิ่นมีความรู้ ความเข้าใจในกระบวนการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ที่ถูกต้องตามหลักกฎหมายและหลักวิชาการ

1.2 เพื่อพัฒนาระดับคุณภาพ ความสะอาด ความปลอดภัย ของสถานประกอบการด้านอาหาร

2. ขอบเขต

ครอบคลุมกระบวนการดำเนินงานตั้งแต่การกำหนดผู้รับผิดชอบ การจัดทำทะเบียนฐานข้อมูลสถานประกอบการด้านอาหาร/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การออกใบอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การตรวจสอบสุ่มลักษณะตามเกณฑ์/ข้อกำหนด การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ และสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อควบคุม จัดการปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้อง อันได้แก่ สถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ผู้สัมผัสอาหาร สัตว์และแมลงนำโรคต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย ประชาชนได้รับการคุ้มครองสิทธิในการบริโภคและการเลือกใช้บริการที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ (เพิ่มเติม) :

การตรวจแนะนำมี 2 ลักษณะ คือ

1. การตรวจสอบสุ่มลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจเพื่อเปรียบเทียบดำเนินคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน

ซึ่งขั้นตอนวิธีการในการตรวจสอบสุ่มลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร มี 3 วิธีการหลัก ๆ ดังนี้

1. ตรวจแนะนำตามแบบฟอร์มข้อมูลมาตรฐานหรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด
 2. ตรวจแนะนำตามขั้นตอนการปรุง/ผลิตอาหาร ตั้งแต่การรับวัตถุดิบ การเตรียมวัตถุดิบ การปรุงประกอบ การเสิร์ฟ และการจำหน่ายหรือจัดบริการแก่ผู้บริโภค
 3. ตรวจแนะนำตามระบบหมวดหมู่ของส่วนที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการปรุงอาหาร ได้แก่ สถานที่/โครงสร้าง วัตถุดิบ/อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร
- สรุปผลการตรวจประเมินและการให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง หากมีประเด็นที่ไม่ชัดเจนให้ใช้ความเห็นของคณะกรรมการเป็นข้อยุติ

กระบวนการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร แบ่งเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่

1. สถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร)
2. ตลาด (ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดนัด)
3. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แบบตั้งประจำที่, แบบเรขาย)

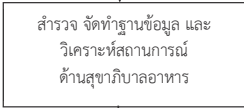
3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

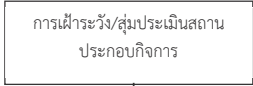
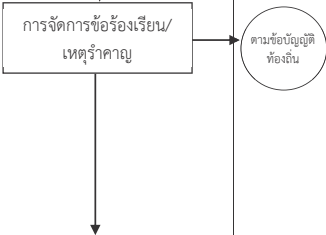
4. เอกสารอ้างอิง

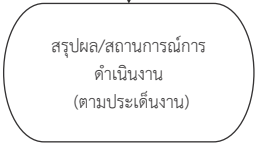
1. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการจัดการบริการอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2544.
2. กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขลักษณะสำหรับมินิมาร์ท. โรงพิมพ์องค์การรับส่งสินค้าและพัสดุภัณฑ์, 2549.
3. กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานโครงการถวายเทียนถวายสังเฐียรคนไทยสุภาพดี. 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.
6. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดสด น่าซื้อ. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2556.
7. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือตลาดนัด น่าซื้อ. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
8. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือวิชาการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม, 2557.
9. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2558.
10. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2559.
11. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. ราชกิจจานุเบกษา เล่ม 135 ตอนที่ 42 ก หน้า 19-24 (ลงวันที่ 20 มิถุนายน 2561), 2561.
12. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2561.
13. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. แนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, 2562.

5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1.		7 วัน	1. มีความรู้ด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI หรือใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบและคณะทำงาน	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพงาน และคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร	นายเทคมบตรี
ระยะดำเนินการ					
2.		30 วัน	มีทะเบียนข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ที่ถูกต้อง ตรวจสอบได้ และปรับปรุงให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ โดยมีข้อมูล - ชื่อ/ที่อยู่สถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร - การขออนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุ - รายละเอียดการตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการ	1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการ จำนวนตามประเภท เป็นหมวดหมู่ เป็นระบบ อย่างใดอย่างหนึ่ง โดย 1.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล 1.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ 1.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จัดการอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบ/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B -- ถูก --> C[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] B -- ไม่ถูก --> D[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] D --> B </pre>	45 วัน	1. เทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่น เรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ มีการตรวจสอบการออก และบังคับใช้อย่างถูกต้องและทันสมัย ครอบคลุมทุกสถานประกอบกิจการ 2. ตรวจสอบลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด 3. สถานประกอบกิจการได้รับการตรวจและมีสุขลักษณะถูกต้องก่อนดำเนินการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต	1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ 2. มีเอกสารการตรวจสอบลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐาน หรือข้อกำหนดตามกฎหมายหรือตามแบบตรวจแนะนำที่กรมอนามัยกำหนด 3. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต มีข้อมูลการตรวจสอบลักษณะ 3.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล 3.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (Excel/Application)	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] </pre>	15 วัน	ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรการสุขาภิบาลของกรมอนามัยและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร/ประกาศนียบัตร	1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด 4. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้กรมอนามัยตามเงื่อนไขที่กฎหมายกำหนด	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา (217 วันทำการ)	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		60 วัน	1. สุ่มตรวจเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหารตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น โดยการเก็บข้อมูลสถานการณ์การเกิดโรคในพื้นที่ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น 2. สุ่มประเมินสถานประกอบการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองจากทะเบียนที่มีเพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน/การอนุญาตหรือแจ้ง 3. มีช่องทางสื่อสารความเสี่ยงด้านสุขาภิบาลอาหาร 4. มีการจัดทำสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร	1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้ง ของสถานประกอบการที่อนุญาตหรือแจ้งครอบคลุมน้อยกว่าร้อยละ 30 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย
6.		20	สามารถจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญตามข้อบัญญัติท้องถิ่นการออกคำสั่งสั่งการปกครองและเปรียบเทียบปรับและดำเนินคดี	1. มีช่องทางจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ	ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย

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

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเตรียมการ

(1) กำหนดผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารท้องถิ่น/หน่วยงาน กำหนดผู้รับผิดชอบที่มีความรู้ทางด้านสาธารณสุข (อนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลอาหาร) หรือผู้ที่ผ่านการอบรมหลักสูตรพัฒนาเจ้าหน้าที่ด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร Food Sanitation Inspector:FSI, Basic Food Sanitation Inspector:BFSI หรือหลักสูตรทางด้านอาหารปลอดภัยอื่น ๆ ซึ่งผู้รับผิดชอบอาจเป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามพรบ.การสาธารณสุข พ.ศ.2535 หรืออาจเป็นเจ้าพนักงานอื่นที่กฎหมายได้กำหนดให้เป็นผู้มีหน้าที่ในการตรวจตราแนะนำ ควบคุม สถานประกอบกิจการที่เกี่ยวข้องกับอาหารตามระเบียบหรือข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือตามที่กฎหมายกำหนด เช่น พ.ร.บ.วิชาชีพการสาธารณสุขชุมชน พ.ร.บ.ส่งเสริมวิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี เป็นต้น เพื่อให้มีการดำเนินงานการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โดยมีการจัดทำคำสั่งแต่งตั้งเป็นคณะกรรมการหรือคณะทำงานฯ เพื่อให้ผู้รับผิดชอบอย่างชัดเจนในการจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) สํารวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ ข้อมูลสถานประกอบกิจการด้านอาหาร/ ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย สํารวจข้อมูลเพื่อรวบรวมจัดทำฐานข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร ให้ครบถ้วน ถูกต้อง สามารถตรวจสอบได้ และปรับปรุงข้อมูลที่มีอยู่ให้เป็นปัจจุบัน ควรจัดเก็บจัดเก็บอยู่ในระบบคอมพิวเตอร์และ/หรือจัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล ซึ่งมีรายละเอียดของข้อมูลที่สำคัญ คือ ชื่อ ที่อยู่หรือที่ตั้ง เจ้าของ/ผู้ประกอบการ ประเภทกิจการ เอกสารการอนุญาตหรือใบอนุญาต วันที่ครบกำหนดต่อใบอนุญาต จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ประวัติการเข้าร่วมการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร การตรวจติดตามต่ออายุใบอนุญาต/ใบแจ้ง การผ่านเกณฑ์สุขลักษณะ เป็นต้น

(3) การออกใบอนุญาตและการแจ้งประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องมีการตรวจสอบการออกข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติว่า มีการบังคับใช้หรือมีความถูกต้องทันสมัยหรือไม่ โดยที่สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งนั้น ต้องได้รับการตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบกิจการด้านอาหารตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจากเจ้าหน้าที่ก่อน เมื่อดำเนินการถูกต้องตามเกณฑ์/ข้อกำหนดจึงออกใบอนุญาตหรือ

หนังสือรับรองการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาตให้กับผู้ประกอบการด้านอาหาร รายละเอียดขั้นตอนการอนุญาต/การแจ้งตามกระบวนการ EHA 9002, EHA 9003 และเป็นไปตามลำดับขั้นตอนของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยที่ดิน กฎหมายว่าด้วยควบคุมอาคารและการใช้ประโยชน์อาคาร รวมทั้ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ.2558

การตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการด้านอาหาร สามารถจำแนกได้เป็น 2 ลักษณะ ได้แก่

1. การตรวจสอบลักษณะเพื่อประกอบการยื่นขออนุญาต/การแจ้ง/การต่อใบอนุญาต
2. การตรวจสอบเพื่อเปรียบเทียบคำเนิ่นคดีหรือเมื่อมีข้อร้องเรียน ซึ่งต้องเป็นผู้ตรวจที่มีอำนาจ

หน้าที่ตามกฎหมาย ตามรายละเอียดขั้นตอนกระบวนการ EHA 9004, EHA 9005

กรณีตรวจสอบลักษณะสถานประกอบการด้านอาหารแล้วไม่ถูกสุ่มลักษณะ ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องให้คำแนะนำผู้ประกอบการด้านอาหารเพื่อปรับปรุงแก้ไขที่ถูกสุ่มลักษณะภายในระยะเวลาที่กำหนด และมีการติดตามผลการดำเนินการปรับปรุงในภายหลัง โดยใช้แบบบันทึก 3 ตอน หรือหนังสือราชการส่วนท้องถิ่น หรือแบบบันทึกข้อแนะนำอื่น ๆ หรือตามแบบฟอร์มการตรวจแนะนำของกรมอนามัย (ในกรณีมีการประกาศ/กฎกระทรวงที่เกี่ยวข้องให้ยึดตามเกณฑ์ข้อกำหนดในกฎกระทรวงเป็นหลัก) สถานประกอบการด้านอาหารแต่ละประเภท มีดังนี้

1. **สถานที่จำหน่ายอาหาร** หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

วิธีการตรวจสอบลักษณะ เพื่ออนุญาต/รับรองการแจ้ง ของสถานที่จำหน่ายอาหาร คือ ตรวจสอบลักษณะทางกายภาพตามกฎกระทรวงสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และอาจมีข้อกำหนดอื่น ๆ ตามที่ท้องถิ่นกำหนด ที่ไม่ขัดหรือแย้งกับกฎกระทรวง

2. **สถานที่เสิร์ฟอาหาร** หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง (ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไข สถานที่เสิร์ฟอาหารจะรวมถึง ยานพาหนะด้วย) ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านขายของชำ: ใช้แบบตรวจมินิมาร์ท ซูเปอร์มาร์เก็ต และ ร้านขายของชำ

วิธีการตรวจสอบลักษณะ เพื่ออนุญาตของสถานที่เสิร์ฟอาหาร คือ (1) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของมินิมาร์ท (2) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของซูเปอร์มาร์เก็ต และ (3) เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารกรมอนามัยของร้านขายของชำ

3. ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้าง

การพิจารณาว่าเข้าข่ายตลาด ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ใดๆ ที่เป็นที่ยกของเอกชน มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ
2. มีการชุมนุมหรือเป็นที่รวมของผู้ค้าหลายราย หลายผู้ประกอบการ
3. มีการจำหน่ายหรือมีแผงสินค้าประเภทอาหารสด อาหารปรุงหรือของเสี้ง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม จำหน่ายเป็นประจำหรือครั้งคราวหรือไม่ก็ตาม

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

ตลาดประเภทที่ 1 หรือ ตลาดสด : ใช้แบบตรวจตลาดสด ตล1. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว และสารฆ่าแมลง

ตลาดประเภทที่ 2 หรือ ตลาดนัด : ใช้แบบตรวจตลาดนัด ตล2. เก็บและทดสอบตัวอย่างอาหารเพื่อวิเคราะห์การปนเปื้อนสารเคมีอย่างง่าย จำนวน 4 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารกันรา สารบอแรกซ์ และสารฟอกขาว

4. การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคได้ทันที มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) แบบตั้งประจำที่ ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ หรือ รูปแบบของการตั้งประจำที่

(2) แบบเร่ขาย ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขาย เคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

วิธีการตรวจสอบและลักษณะของการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ใช้แบบตรวจการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะตามเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด หรือตามข้อกำหนดในกฎหมาย และมีการทดสอบการปนเปื้อนจุลินทรีย์ด้วยชุดทดสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่าย (SI-2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วยตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย ต้องออกเอกสารการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งตามเงื่อนไขให้แก่สถานประกอบการด้านอาหารที่ผ่านเกณฑ์ฯ หรือ สำเนาแบบตรวจแนะนำ หรือใบอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง/ใบประกาศนียบัตรรับรอง/ป้ายสัญลักษณ์/เครื่องหมายที่หน่วยงานราชการหรือท้องถิ่นกำหนด โดยจัดทำทะเบียนการอนุญาต/การแจ้งหรือการรับรองตามระบบงานทะเบียนที่ส่วนราชการกำหนดเป็นแฟ้มข้อมูลแยกหมวดหมู่ หรือจัดทำเป็นระบบฐานข้อมูลในคอมพิวเตอร์

(4) การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหาร เป็นการดำเนินงานที่ต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับสถานที่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด โดยเจ้าหน้าที่ต้องมีแผนงาน/โครงการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร และจัดอบรมอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร อาหารปลอดภัย และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง พร้อมทั้งจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการประเมินผลการอบรม และสรุปเป็นรายงานเสนอผู้บริหารหน่วยงาน กรณีพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องดำเนินการตามขั้นตอนของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 และแจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้ กรมอนามัย ทราบตามเงื่อนไขของกฎหมายนั้น ๆ (ตลาดและการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ อาจกำหนดเงื่อนไขในการขออนุญาตหรือการแจ้งหรือการตอบใบอนุญาตประกอบการให้ผู้ประกอบการ ว่า ต้องผ่านขั้นตอนการพัฒนาศักยภาพหรือฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดไว้มาก่อนในข้อกำหนดท้องถิ่นหรือเทศบัญญัติท้องถิ่น)

6.3 ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(5) การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการ

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

1. เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ/ผู้เกี่ยวข้อง วางแผนการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบการที่ได้รับการออกใบอนุญาตหรือการแจ้งจากทะเบียนที่มี โดยเฝ้าระวังทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหาร ภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐานของสถานประกอบการ รวมทั้งเป็นการกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 ของสถานประกอบการด้านอาหารที่อนุญาตหรือแจ้ง

2. การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน อาจกำหนดประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหารที่จะเฝ้าระวังตามสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ หรือตามนโยบาย เป้าหมายการดำเนินงานในท้องถิ่น เช่น การสุ่มเฝ้าระวังอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร ความสะอาดของสถานประกอบการ การเฝ้าระวังอาหารสะอาดในโรงเรียน/ร้านอาหาร/มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต เป็นต้น การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมิน ประกอบด้วย

- 2.1 การเตรียมเครื่องมือและวิธีการเก็บตัวอย่างด้วยชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย ตัวอย่างอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะอุปกรณ์ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง

- 2.2 ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการตามแผนงานที่วางไว้

- 2.3 รวบรวม วิเคราะห์ข้อมูล และสรุปสถานการณ์ตามวัตถุประสงค์ของการเฝ้าระวัง อาจเป็นรายเดือนหรือรายปี และให้แนวทางการแก้ปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น กรณีพบปัญหามือผู้สัมผัสอาหารไม่สะอาดจากการใช้ชุดทดสอบ Si-2 ที่ให้ผลบวก ต้องให้คำแนะนำวิธีการล้างมือ เป็นต้น

3. สื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหาร ผ่านช่องทางสาธารณะ อาทิ ช่องทางการรับฟังความคิดเห็น ช่องทางการร้องเรียน เว็บไซต์เทศบาล หรือช่องทางออนไลน์อื่นๆ และเมื่อมีประเด็นปัญหาที่ส่งผลกระทบต่อสิทธิสุขภาพของประชาชนจากการบริโภคอาหาร จากการใช้บริการสถานประกอบกิจการ ต้องนำประเด็นดังกล่าวมาจัดทำแผนประชุมผู้มีส่วนได้เสียต่าง ๆ เช่น การจัดประชุมภาคีเครือข่ายด้านอาหาร ประชุมชมรมผู้ประกอบการด้านอาหาร เป็นต้น เพื่อจัดทำแผนการสื่อสารความเสี่ยงและแนวทางแก้ไขปัญหา

4. จัดทำสรุปรายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงข้อมูลสถานการณ์ของโรคติดต่อจากอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เป็นปัจจุบันเพื่อเสนอต่อผู้บริหารและผู้เกี่ยวข้องในการกำหนดมาตรการ แนวทางการควบคุมป้องกันด้านสุขาภิบาลอาหารต่อไป

(6) การจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมายและผู้เกี่ยวข้อง มีการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ ตามกระบวนการ EHA 6000 9004 และ 9005 โดยมีแนวทางหรือมาตรการป้องกัน หรือมีช่องทางการจัดการ ข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ

(7) สรุปล/สถานการณ์การดำเนินงาน

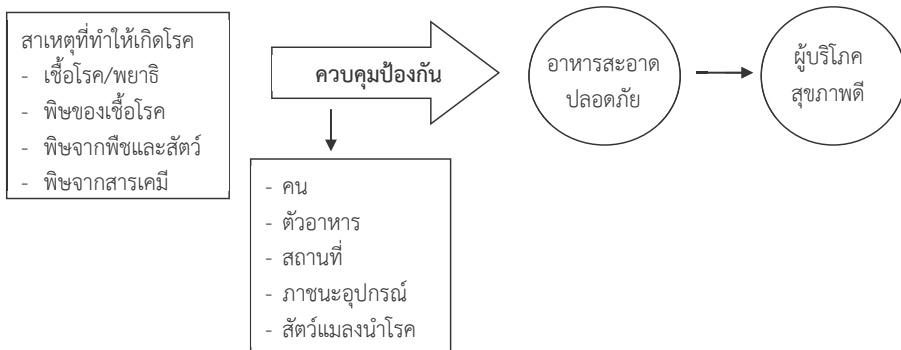
ผู้รับผิดชอบและคณะทำงานที่ได้รับมอบหมาย จัดทำรายงานสรุปล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารตลอดทั้งปีงบประมาณ ซึ่งประกอบด้วย ข้อมูลสถานประกอบกิจการ/ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การอนุญาต/การแจ้ง/การต่ออายุใบอนุญาต การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร การเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ การจัดการข้อร้องเรียน เหตุรำคาญ ปัญหาอุปสรรค และแนวทางการแก้ไข ปัญหา ซึ่งควรดำเนินการจัดทำเป็นรูปเล่มรายงานสรุปล/สถานการณ์การดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหาร ปีละ 1 ครั้ง รวมทั้งจัดทำข้อเสนอแนะด้านสุขาภิบาลอาหารเสนอต่อผู้บริหาร

7. คำนิยาม

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อมรวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ 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 และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกต้อง
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ปรุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



แผนภูมิแสดง แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความสะอาดปลอดภัยของอาหาร

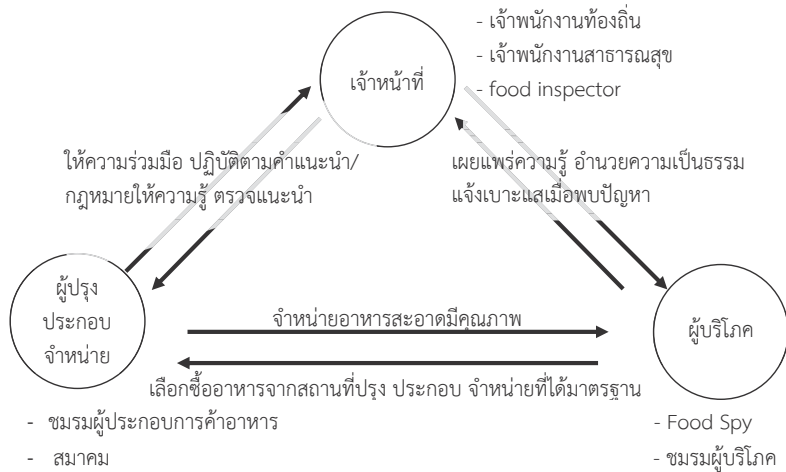
การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. **เจ้าหน้าที่** หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. **ผู้ประกอบการ** หมายถึง บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

3. **ผู้สัมผัสอาหาร** หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

4. **ผู้บริโภค** หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิต หรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลต่อความสะอาด ปลอดภัย ของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้น ๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ต่อรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การจัดการด้านสุขาภิบาลอาหารที่ประกอบด้วย กระบวนการรับรองสถานประกอบการกิจการ กระบวนการพัฒนาศักยภาพผู้สัมผัสอาหาร กระบวนการร้องเรียน กระบวนการเฝ้าระวัง และกระบวนการสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

สถานประกอบการกิจการ หมายถึง ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารทั่วไป แผงลอยจำหน่ายอาหารในตลาด ตลาดทุกประเภท โรงอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ สถานที่เสิร์ฟอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การพิจารณาสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องประกอบด้วย 3 ประเด็น ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชน สามารถเข้าใช้สอย และสัญจรได้)
2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค
3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

กรณีที่ไม่เข้าข่ายตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 คือ กรณีของร้านค้า สวัสดิการ โรงทาน โรงเจ โครงการอาหารกลางวัน สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลของหน่วยงานราชการ ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย ที่ให้บริการอาหารฟรีนั้น ไม่ต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง แต่ควรแจ้งราชการส่วนท้องถิ่นในการควบคุมสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานที่ ปรุงประกอบอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และสัตว์ แมลงนำโรค

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล(โรงครัวของโรงพยาบาล) หมายถึง สถานที่ปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล ซึ่งจำแนกโรงพยาบาลออกเป็น 2 ประเภท คือ โรงพยาบาลชุมชน มีจำนวนเตียงพัก ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป และโรงพยาบาลศูนย์ และโรงพยาบาลทั่วไป

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

ซูเปอร์มาร์เก็ต หมายถึง สถานที่เก็บ เตรียม และจำหน่ายสินค้าต่าง ๆ ทั้งสินค้า อุปโภคและบริโภค มีพื้นที่มาก มีการสะสมและจำหน่ายสินค้าในปริมาณมาก จำหน่ายสินค้าทั้งแบบขายส่งและขายปลีก มีการจัดวางสินค้าแยกตามประเภท เช่น อาหาร เครื่องดื่ม วัสดุ อุปกรณ์ 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 กระดาษชำระ หนังสือพิมพ์ เป็นต้น

ตลาด หมายถึง สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ลูกค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายอาหารอันมีสภาพเป็นของสดประกอบหรือปรุงแล้ว หรือสินค้าประเภทอื่น ทั้งที่จำหน่ายเป็นประจำ หรือเป็นครั้งคราว หรือตามวันที่กำหนด ซึ่งอาจเป็นตลาดที่มีโครงสร้างถาวร หรือไม่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 1 หมายถึง ตลาดที่มีโครงสร้างถาวร

ตลาดประเภทที่ 2 หมายถึง ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างถาวร ไม่มีโครงสร้างอาคาร ซึ่งมักเรียกว่าตลาดนัดที่มีการจำหน่ายเฉพาะบางวัน

การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร) หมายถึง การปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำบริโภค น้ำแข็ง พร้อมบริโภคได้ทันที มีลักษณะเป็นแคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใด และต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

(1) **แบบตั้งประจำที่** ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในที่ใดที่หนึ่งเป็นปกติ หรือ รูปแบบของการตั้งประจำที่

(2) **แบบเร่ขาย** ได้แก่ การจัดวางและจำหน่ายสินค้าในรูปแบบของการเร่ขาย เคลื่อนที่ไปที่ใดที่หนึ่งไม่ประจำที่

ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่หรือทาง ซึ่งมีใช้เป็นของเอกชน และประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือ พาหนะอื่นใดที่ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็งโดยตั้งประจำที่

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

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายถึง บุคคลซึ่งดำรงตำแหน่งที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขแต่งตั้งให้เป็นเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

การขออนุญาต หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินงาน หากยังไม่ได้รับอนุญาตยังไม่สามารถดำเนินการได้ ซึ่งได้แก่ ตลาด ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ และกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอื่น ๆ (แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องแจ้งในหมวด 8)

การแจ้ง หมายถึง กิจการที่ผู้ดำเนินการจะต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเมื่อจะดำเนินการ โดยไม่ต้องขออนุญาตก่อนดำเนินงาน เพียงแต่แจ้งก็สามารถดำเนินการได้ทันที ซึ่งได้แก่ ร้านอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร และแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่เอกชน

เกณฑ์ หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากนักวิชาการและผู้เชี่ยวชาญในสาขานั้น ๆ เช่น เกณฑ์อาหารสะอาดรสชาติอร่อย เกณฑ์ถ้วยเต๋ยวอนามัย

เกณฑ์การขออนุญาต/ การแจ้ง หมายถึง แนวทางการปฏิบัติที่ได้ผ่านกระบวนการคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น/ เจ้าพนักงานสาธารณสุข ในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นหรืออาจรวมทั้งข้อกำหนดขึ้นพื้นฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น กฎหมายผังเมือง กฎหมายควบคุมอาคาร กฎหมายรักษาความสะอาดของบ้านเมือง กฎหมายกรมทางหลวง กฎหมายจราจร เป็นต้น ซึ่งต้องผ่านเกณฑ์จึงอนุญาต หรือรับรองการแจ้ง หรืออาจใช้เกณฑ์ตามมาตรฐาน/ ข้อกำหนดของกรมอนามัยเป็นเกณฑ์การขออนุญาต/การแจ้ง หรือใช้เกณฑ์การรับรองตามการรับรองต่าง ๆ

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

หลักสูตร หมายถึง แนวทางการจัดการศึกษาผ่านกระบวนการการเรียนการสอนเพื่อพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ความสามารถตามวัตถุประสงค์ ซึ่งผ่านการทดสอบและประเมินผลแล้ว

คู่มือ หมายถึง เอกสาร/ อุปกรณ์/ สื่อ ที่แสดงรายละเอียดหรือขั้นตอนการปฏิบัติงานเฉพาะเรื่องเพื่อให้ผู้ปฏิบัติงานทำได้ถูกต้องอย่างเป็นขั้นตอน

ภาคีเครือข่าย หมายถึง กลุ่ม หรือองค์กรหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนร่วมในการทำกิจกรรมหรือสนับสนุนการทำกิจกรรม เพื่อการดำเนินงานด้านสุขภาพอาหาร 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 การสังเกตติดตามสิ่งที่สนใจหรือประเด็นที่เป็นปัญหาหรือคาดว่าจะมีปัญหาด้านสุขลักษณะเกี่ยวกับ อาหารปรุงสำเร็จ ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะที่ใช้กับอาหาร สถานประกอบการกิจการด้านอาหาร สิ่งที่เกี่ยวข้องกับความสะอาดของอาหาร สารปนเปื้อน/ เชื้อจุลินทรีย์ที่ปนเปื้อนในอาหารอย่างต่อเนื่อง เป็นระบบ รวดเร็ว และนำข้อมูลมาเพื่อดำเนินการป้องกันและแก้ปัญหาความไม่สะอาดปลอดภัยของอาหาร

การสื่อสารสาธารณะ หมายถึง การสื่อสารไปสู่คนเป็นจำนวนมาก ซึ่งสารที่ถูกส่งออกไปนั้นก่อให้เกิดผลต่อความคิด ความเชื่อ ทศนคติของผู้รับสาร เช่น การพูด การปราศรัยของผู้นำทางการเมือง ผู้นำทางสังคม หรือบุคคลสาธารณะอื่น ๆ ที่มีอิทธิพลต่อผู้คนในสังคม เป็นต้น

การสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง การเผยแพร่หรือการสื่อสาร เกี่ยวกับความสะอาดปลอดภัยของสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร โดยอาศัยผู้นำทางสังคม ผู้นำทางด้านความคิดและเป็นที่ยอมรับในท้องถิ่น เช่น ชมรม/สมาคมผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร เป็นต้น

8. แบบฟอร์ม/เอกสารที่เกี่ยวข้อง

- 8.1 แบบตรวจตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
- 8.2 แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ต
- 8.3 แบบตรวจสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท
- 8.4 แบบตรวจมาตรฐานร้านขายของชำ
- 8.5 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น้ำซื้อ (ตล.1)
- 8.6 แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดนัด น้ำซื้อ (ตล.2)
- 8.7 แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 8.8 ชุดทดสอบภาคสนามต่าง ๆ เช่น ชุดตรวจสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร SI-2 หรือ อ.13 ชุดตรวจสอบโคลีฟอร์มแบคทีเรียในน้ำ อ.11
- 8.9 ชุดทดสอบการปนเปื้อนสารเคมีในอาหาร 5 ชนิด ได้แก่ สารฟอร์มาลีน สารกันรา สารบอแร็กซ์ สารฟอกขาว และยาฆ่าแมลง

แนวทางการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

แนวทางการพัฒนาคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จะพิจารณาจากกระบวนการที่กำหนดไว้ตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 การดำเนินงานตามหลักการสุขาภิบาลอาหารและเป็นการดำเนินงานที่ประกอบด้วยกิจกรรมสำคัญที่จะส่งผลต่อประสิทธิภาพ ประสิทธิผลการจัดการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ และเป็นการส่งเสริมสนับสนุนให้ประชาชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี คำนึงถึงสิทธิในการรับบริการจากสถานประกอบกิจการด้านอาหาร ซึ่งได้แก่ กระบวนการรับรองคุณภาพสถานประกอบการด้านอาหาร ซึ่งมี 3 ประเด็นย่อย ดังนี้

- | | |
|-----------|---|
| EHA: 1001 | การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(สถานที่จำหน่ายอาหาร)
สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) |
| EHA: 1002 | การจัดการสุขาภิบาลอาหารในตลาด
(ตลาดประเภทที่ 1: ตลาดสด, ตลาดประเภทที่ 2 : ตลาดนัด) |
| EHA: 1003 | การจัดการสุขาภิบาลอาหารในการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
(แบบตั้งประจำที่, แบบเร่ขาย) |



แบบประเมินมาตรฐาน

คุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อมองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
(Environmental Health Accreditation : EHA)

ประจำปี

ส่วนที่ 2

การจัดการกระบวนการ (องค์ประกอบที่ 6)
และการวัดผลลัพธ์ (องค์ประกอบที่ 7)

ประเด็นงานที่ 1.1

การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร)

รหัสการรับรอง EHA : 1001

ชื่อหน่วยงานผู้รับการประเมิน :

ที่ตั้งหน่วยงาน :

วันที่ตรวจประเมิน : ครั้งที่รับการตรวจประเมิน:

สรุปผลการตรวจประเมินรับรองคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA) ประจำปี.....

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
(สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)
รหัสการรับรอง EHA : 1001

ชื่อ อปท.อำเภอ.....จังหวัด.....

หัวข้อประเมิน	ร้อยละคะแนนที่ได้
องค์ประกอบที่ 1 - 5 ใช้ผลการประเมินมาตรฐานการปฏิบัติราชการขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (LPA) (คะแนนเฉลี่ยรวม)	(A)

หัวข้อประเมิน	คะแนนเต็ม	คะแนนที่ได้	
		คะแนน	ร้อยละ
องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ	100	(B)	
องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์	100	(C)	
คะแนนรวม	200	(D)	

หมายเหตุ : 1. ร้อยละของคะแนนรวม = $\frac{(D)}{200} \times 100$; (D) = (B) + (C)

2. ผ่านการประเมินระดับพื้นฐาน ต้องมีร้อยละของคะแนนแต่ละข้อ (A), (B), (C) และคะแนน (D) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ผ่านการประเมินระดับเกียรติบัตรรับรอง ต้องมีร้อยละของคะแนนแต่ละข้อ (A), (B), (C) และคะแนน (D) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80

☐ ผ่านระดับเกียรติบัตรรับรอง

☐ ผ่านระดับพื้นฐาน

ลงชื่อ
(.....)

☐ ไม่ผ่าน

ตำแหน่ง

(ผู้รับการประเมิน)

คณะผู้ตรวจประเมิน

ลงชื่อ

ลงชื่อ

ลงชื่อ

แบบประเมินมาตรฐานคุณภาพระบบบริการอนามัยสิ่งแวดล้อม องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น (Environmental Health Accreditation : EHA)

ประเด็นงานที่ 1.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) รหัสการรับรอง EHA : 1001 ให้มีผลการดำเนินงานตามเงื่อนไขตารางที่ 1 ดังนี้

องค์ประกอบที่ 6 การจัดการกระบวนการ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ตารางที่ 1 แสดงข้อกำหนดเงื่อนไขการ “ผ่าน” เกณฑ์การประเมินกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร

ผ่าน	มีการดำเนินงานตามแผนภูมิการทำงาน ตั้งแต่ขั้นตอนที่ 1 – 7 มีคะแนนรวมตั้งแต่ 60 คะแนนขึ้นไป โดยมีผลการดำเนินงานที่สามารถแสดงหลักฐานให้ปรากฏแก่คณะกรรมการผู้ตรวจประเมินฯ ได้ชัดเจน
ไม่ผ่าน	ไม่สามารถดำเนินการได้ตามเงื่อนไขที่กำหนด

กระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (P)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ เพื่อระบุประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน

- ☐ (P1) สถานที่จำหน่ายอาหาร
☐ (P2) สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)

คะแนนที่ได้กระบวนการ (P) คือ

$$\text{คะแนนที่ได้} = \frac{\text{(P1)} + \text{(P2)}}{\text{(จำนวนประเภทสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (Setting) ที่ตรวจประเมิน)}} = \text{[]} \quad (\text{B})$$

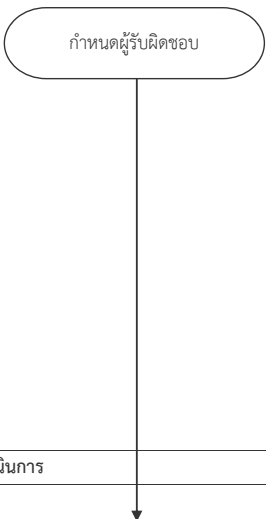
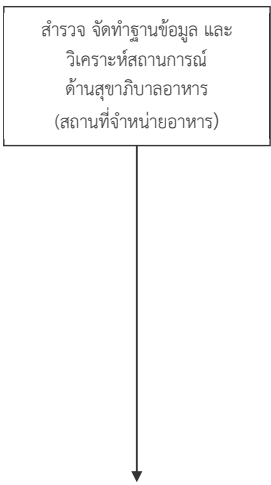
การแจกแจงคะแนนของกระบวนการ (จำแนกตามประเภทกิจการ)

คำชี้แจง : ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่อง ☐ หน้าข้อความ “มีการดำเนินการ” หรือ “ไม่มีการดำเนินการ” ในช่อง “ผลการประเมิน” และระบุคะแนนที่ได้ในช่อง “คะแนนที่ได้ (B)” โดยพิจารณา ดังนี้

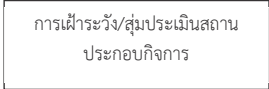
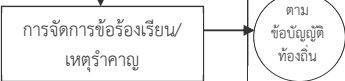
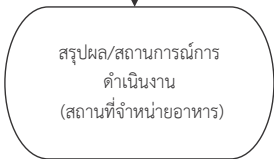
กรณีที่ “มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้ตามหลักฐานที่ปรากฏ

กรณีที่ “ไม่มีการดำเนินการ” ระบุคะแนนที่ได้เป็น “0”

ตารางที่ 1.1 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” (P1)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขานามัย สิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 1.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 1.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 1.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือ Application ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จัดการอาหาร ผู้ทำความสะอาด-สะสมภาชนะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบมาตรฐาน/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบลักษณะสถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B -- ถูก --> C[ถูกลักษณะ] B -- ไม่ถูก --> D[ไม่ถูกลักษณะ] D --> E[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] E --> B C --> F[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] A --> G((การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ)) </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีทะเบียนผู้/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานประกอบกิจการที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบลักษณะตามแบบฟอร์มตามที่กฎหมายกำหนด ครอบคลุมทั้งที่ขออนุญาตหรือจดทะเบียน (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตหรือจดทะเบียน หมายเหตุ : การตรวจสอบลักษณะเพื่ออนุญาต/จดทะเบียน คู่มือปฏิบัติท้องถิ่นประกอบการพิจารณา
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (2 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (3 คะแนน) 4. แจ้งแผนการจัดอบรมและทะเบียนผู้ผ่านการอบรมให้กรมอนามัย ทราบ (5 คะแนน) หมายเหตุ : ตามหลักเกณฑ์คู่มือแนวทางการดำเนินงานของหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร หน้า 17

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแฟ้มเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือไม่ ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 4. มีการสุบและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหารรวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)
12		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุรำคาญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุรำคาญ (+3 คะแนน)
7.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

ตารางที่ 1.2 แสดงการแจกแจงคะแนนกระบวนการ การจัดการสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ)” (P2)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะเตรียมการ					
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบและผู้เกี่ยวข้องเป็นคณะทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร (2 คะแนน) 2. ผู้รับผิดชอบจบการศึกษา สาธารณสุขศาสตร์ สาขอนามัยสิ่งแวดล้อม และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 1 ปี (3 คะแนน) 3. ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น หลักสูตร FSI หรือ BFSI อย่างน้อย 1 คน หรือ มีใบรับรองวิชาชีพตามกฎหมาย และมีประสบการณ์ในการทำงานด้านสุขาภิบาลอาหาร อย่างน้อย 3 ปี (5 คะแนน)
ระยะดำเนินการ					
2.	สํารวจ จัดทำฐานข้อมูล และวิเคราะห์สถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร (มินิมาร์ท/ซูเปอร์มาร์เก็ต,ร้านขายของชำ)	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีฐานข้อมูลทะเบียนสถานประกอบการกิจการจำแนกตามประเภท เป็นหมวดหมู่เป็นระบบ โดย 1.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 1.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (2 คะแนน) 1.3 จัดเก็บในระบบโปรแกรมหรือApplication ของท้องถิ่นหรือระบบที่กรมอนามัยสนับสนุน (+3 คะแนน) 2. ในฐานข้อมูลทะเบียนตามข้อ 1 ครอบคลุมข้อมูลผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้ประกอบกิจการ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ (7 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
3.	<pre> graph TD A[ตรวจสอบการอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ] --> B{ตรวจสอบสุขลักษณะสถานประกอบกิจการตามเกณฑ์/ข้อกำหนด} B -- ถูกสุขลักษณะ --> C[ออกใบอนุญาตและการแจ้ง(รายใหม่)/ต่ออายุใบอนุญาตรายปี] B -- ไม่ถูกสุขลักษณะ --> D[ให้คำแนะนำเพื่อปรับปรุง] D --> B A -.-> E((การออกใบอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ)) </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	20		1. มีเทศบัญญัติ/ข้อบัญญัติท้องถิ่นเรื่อง การตรวจอนุญาต/การแจ้งประกอบกิจการ (10 คะแนน) 2. มีทะเบียนสถานที่สะสมอาหารที่ขออนุญาตหรือการแจ้งหรือต่ออายุใบอนุญาต 2.1 จัดทำเป็นแฟ้มข้อมูล (3 คะแนน) 2.2 จัดเก็บในระบบคอมพิวเตอร์ (+2 คะแนน) (Excel/Application) 3. มีเอกสารการตรวจสอบสุขลักษณะตามแบบฟอร์มมาตรฐานด้านกายภาพ และชีวภาพ (เช่น เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัยของมินิมาร์ท /ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) หรือตามที่กฎหมายกำหนด โดย มีการตรวจครบทุกแห่งที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง (5 คะแนน) และคิดคะแนนตามสัดส่วนของการตรวจสอบสถานประกอบการที่ขออนุญาตหรือจดแจ้ง
4.	<pre> graph TD A[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] --> B[การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร] </pre>	☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	15		1. มีแผนงาน/โครงการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร (5 คะแนน) 2. มีการอบรมผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง (5 คะแนน) 3. มีทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่กรมอนามัยกำหนด (5 คะแนน)

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ผลการประเมิน (A)	คะแนน เต็ม	คะแนน ที่ได้ (B)	หลักฐาน
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
5.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	25		1. มีหลักฐานการเฝ้าระวัง/สุ่มประเมินสถานประกอบกิจการ ทั้งด้านทางกายภาพ และชีวภาพ เช่น ตัวอย่างอาหารภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร ในรูปแบบเอกสาร/ไฟล์ word, excel, power point เพื่อตรวจสอบการรักษาสภาพ/มาตรฐาน อย่างน้อย ปีละ 1 ครั้งของสถานประกอบกิจการที่อนุญาตหรือแจ้ง ครอบคลุมไม่น้อยกว่าร้อยละ 30 (15 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 20 (12 คะแนน) ครอบคลุมร้อยละ 10 (10 คะแนน) 3. มีการสื่อสารความเสี่ยง/เผยแพร่ประชาสัมพันธ์/เตือนภัยด้านการบริโภคอาหารผ่านช่องทางสาธารณะ (5 คะแนน) 4. มีการสรุปและเผยแพร่รายงานสถานการณ์เฝ้าระวัง/สุ่มประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงสถานการณ์ของโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อที่เกิดขึ้นในพื้นที่ที่เป็นปัจจุบัน (5 คะแนน)
6.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	5		1. มีช่องทางการร้องเรียน/เหตุร้ายค่าญ (2 คะแนน) 2. มีแนวทางหรือมาตรการป้องกันการจัดการข้อร้องเรียน/เหตุร้ายค่าญ (+3 คะแนน)
7.		☐ มีการดำเนินการ ☐ ไม่มีการดำเนินการ	10		1. มีรายงานสรุปผล/สถานการณ์การดำเนินงานฯ หรือแฟ้มรวบรวมผลงาน (7 คะแนน) 2. เอกสารข้อเสนอแนะจากการดำเนินงานด้านสุขาภิบาลอาหารต่อผู้บริหาร (+3 คะแนน)
รวมคะแนน			100		

องค์ประกอบที่ 7 การวัดผลลัพธ์ คะแนนเต็ม 100 คะแนน

ผลลัพธ์ คือ ร้อยละของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร, สถานที่สะสมอาหาร: มินิมาร์ท, ซูเปอร์มาร์เก็ต, ร้านขายของชำ) ที่ขออนุญาตประกอบกิจการถูกต้องตามที่กฎหมายกำหนด และผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

เงื่อนไข การ “ผ่าน” เกณฑ์ประเมินผลลัพธ์

ประเด็นการวัดผลลัพธ์	ไม่ผ่าน	ผ่าน	
		ระดับพื้นฐาน	ระดับเกียรตินิยมรับรอง
มีสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด	น้อยกว่าร้อยละ 60	ร้อยละ 60 - 79	ร้อยละ 80 ขึ้นไป
หมายเหตุ : ค่าคะแนนที่ได้ เท่ากับ ร้อยละของสถานประกอบกิจการที่ได้รับการอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยหรือที่กฎหมายกำหนด			

1. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารทั้งหมด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₁)..... แห่ง
2. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง และผ่านตามกฎหมายกำหนด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₂)..... แห่ง
3. จำนวนสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ ได้รับอนุญาตหรือรับรองการแจ้ง ผ่านตามกฎหมายกำหนด และผ่านการตรวจทางชีวภาพ ตามเกณฑ์มาตรฐานที่กรมอนามัยกำหนด
- สถานที่จำหน่ายอาหาร แห่ง
 - สถานที่สะสมอาหาร (มินิมาร์ท/ ซูเปอร์มาร์เก็ต/ร้านขายของชำ) แห่ง
 - รวมทั้งสิ้น (C₃)..... แห่ง

คะแนนที่ได้ (C) = $\frac{(C_3)}{(C_2)} \times 100$

หมายเหตุ : สถานประกอบกิจการในข้อที่ 2 และข้อที่ 3 ต้องไม่ซ้ำกันเมื่อนำมาคำนวณผลลัพธ์

หลักฐานที่ปรากฏ คือ

1. ผู้ตรวจประเมินพื้นที่สุ่มประเมินสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร ประเภทละ 1 แห่ง
2. ทะเบียนการขออนุญาตประกอบกิจการของสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหาร
3. ทะเบียน/ฐานข้อมูลสถานที่จำหน่ายและสะสมอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ภาคผนวก 2.3

กระบวนการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

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

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้อย่างถูกต้อง

2. ขอบเขต

ครอบคลุมการดำเนินงานขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในการดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้งตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แบ่งเป็น 3 ระยะได้แก่ ระยะเตรียมการ ระยะดำเนินการและระยะผลสัมฤทธิ์ เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการกำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ การมีคู่มือสำหรับประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ การสำรวจกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง การรับคำขอ การออกใบรับแจ้ง การตรวจเอกสาร การออกหนังสือรับรองการแจ้ง การแจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด การตรวจติดตามสุขลักษณะและการชำระค่าธรรมเนียมในเวลาที่กำหนด จนถึงการใช้วิเคราะห์และสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

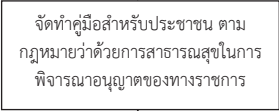
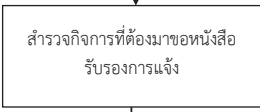
3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

4. เอกสารอ้างอิง

1. คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ฉบับที่ 4/2547 เรื่อง หลักเกณฑ์การพิจารณาออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 (ลงวันที่ 14 ตุลาคม 2547), 2547.
2. พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 109 ตอนที่ 38 หน้า 27-52 (ลงวันที่ 5 เมษายน 2535), 2535.
3. พระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 132 ตอนที่ 4 ก หน้า 1-8 (ลงวันที่ 22 มกราคม 2558), 2558.
4. พระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539. ราชกิจจานุเบกษา. เล่มที่ 113 ตอนที่ 60 ก หน้า 1-24 (ลงวันที่ 14 พฤศจิกายน 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	เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ระยะดำเนินการ					
2		1 วัน	การดำเนินการจัดทำคู่มือสำหรับประชาชนตามมาตรา 7 วรรคสองแห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558	คู่มือสำหรับประชาชนและปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้ยื่นคำขอ และเผยแพร่ทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
3		อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	แผนการสำรวจกิจการ	มีข้อมูลกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
4		ภายในวันที่รับแจ้ง	การรับคำขอตามมาตรา 38 และออกใบรับแจ้งตามมาตรา 48 วรรคสองของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	แบบคำขอและใบรับแจ้ง	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะ เวลา	มาตรฐานคุณภาพ งาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
5	<pre> graph TD A{ตรวจสอบเอกสาร} --> ถูกต้อง/ครบถ้วน B[ออกหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมเก็บค่าธรรมเนียม] A --> ไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน C{แจ้งให้แก้ไข/ยื่นเอกสารเพิ่มเติม} C --> แก้ไข/ยื่นเอกสารเพิ่มเติม B C --> ไม่แก้ไข/ไม่ยื่นเอกสารเพิ่มเติม D[แจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด] </pre>	ภายใน วันที่รับ แจ้ง	การตรวจสอบเอกสาร หลักฐานตามมาตรา 8 วรรคหนึ่ง แห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของ ทางราชการ พ.ศ. 2558 และมาตรา 48 วรรคสามของ พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535	หนังสือบันทึก ความบกพร่อง แจ้งให้ผู้ยื่นคำ ขอทราบทันที เพื่อให้แก้ไข ความไม่ถูกต้อง หรือยื่นเอกสาร เพิ่มเติม	ผู้รับผิดชอบ ขอที่ได้รับ มอบหมาย
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
6	<pre> graph TD A[ออกหนังสือรับรองการแจ้งพร้อมเก็บค่าธรรมเนียม] --> B[ตรวจสอบการปฏิบัติตามสัญญา] C[แจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุด] --> B B --> C </pre>	ภายใน 7 วันทำการ	การแจ้งคำสั่งไม่ อนุญาตหรืออนุญาต ตาม มาตรา 48 วรรคห้าของ พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535	- หนังสือรับรอง การแจ้งให้ผู้ยื่น คำขอ - หนังสือคำสั่ง ไม่อนุญาต - ทะเบียนการ ออกหนังสือ รับรองการแจ้ง	ผู้รับผิดชอบ ขอที่ได้รับ มอบหมาย
7	<pre> graph TD A[ตรวจสอบการปฏิบัติตามสัญญา] --> B[ตรวจสอบการปฏิบัติตามสัญญา] </pre>	ภายใน เวลาที่ กำหนด ไว้ใน ข้อกำหนด ท้องถิ่น	การดำเนินการตรวจ ติดตามสุ่มลักษณะ และการชำระ ค่าธรรมเนียมตาม ข้อกำหนดท้องถิ่น	รายงานการ ตรวจสอบสุ่มลักษณะ และการติดตาม การชำระ ค่าธรรมเนียม	ผู้รับผิดชอบ ขอที่ได้รับ มอบหมาย
8	<pre> graph TD A[ตรวจสอบการปฏิบัติตามสัญญา] --> B[วิเคราะห์และสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้ง] </pre>	ปีละ 1 ครั้ง	ดำเนินการสรุปผล การออกหนังสือ รับรองการแจ้งอย่าง ครอบคลุมใน ประเด็นที่เกี่ยวข้อง	รายงานสรุปผล การออกหนังสือ รับรองการแจ้ง และการชำระ ค่าธรรมเนียม	ผู้รับผิดชอบ ขอที่ได้รับ มอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระยะเตรียมการ

(1) กำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมอบหมายเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่นตนให้รับผิดชอบในการดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้ง โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดังกล่าวต้องเป็นผู้ที่เคยผ่านการอบรมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเรื่องหนังสือรับรองการแจ้ง

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) จัดทำคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ

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

(3) สำรองกิจการที่ต้องมาขอหนังสือรับรองการแจ้ง

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

(4) รับคำขอและออกใบรับแจ้ง

ผู้รับผิดชอบรับคำขอแจ้ง ที่ผู้ประกอบการยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ออกใบรับแจ้งภายในวันที่รับแจ้ง ตามมาตรา 48 วรรคสอง

(ใบรับแจ้งดังกล่าวให้ใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ แต่หากมีการตรวจสอบเอกสารหลักฐานที่ยื่นคำขอถูกต้องและครบถ้วนแล้ว เจ้าพนักงานท้องถิ่นสามารถออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ได้ภายในวันที่ยื่นคำขอแจ้ง พร้อมชำระค่าธรรมเนียม)

(5) ตรวจเอกสาร

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

6.3 ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(6) ออกหนังสือรับรองการแจ้ง /แจ้งคำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุดผล

ออกหนังสือรับรองการแจ้งหรือหากผู้แจ้งไม่ดำเนินการแก้ไขตามระยะเวลาที่กำหนดในบันทึกความบกพร่องดังกล่าวเจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้การแจ้งของผู้แจ้งเป็นอันสิ้นสุดผล

(7) ตรวจสอบติดตามสุขลักษณะและการชำระค่าธรรมเนียมในเวลาที่กำหนด

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบตรวจสอบติดตามสุขลักษณะและการชำระค่าธรรมเนียมของผู้ที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือเงื่อนไขที่ระบุไว้ในหนังสือรับรองการแจ้ง ถ้ามิได้ชำระค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งจะได้ออกเลิกการดำเนินกิจการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

(8) วิเคราะห์และสรุปผลการออกหนังสือรับรองการแจ้ง วิเคราะห์และสรุปผลในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น จำนวนกิจการที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง และกิจการที่แจ้งคำสั่งเป็นอันสิ้นสุดผลและการชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น

7. คำนิยาม

7.1 “เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ” หมายความว่า พนักงานหรือข้าราชการของราชการส่วนท้องถิ่นที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบงานนั้น

7.2 “เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติราชการพระราชบัญญัติการสาธารณสุข 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 การอนุญาต การออกคำสั่ง 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) แบบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

8.1.2) หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

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

8.1.4) แบบ คส. 4/1 เรื่อง คำสั่งให้การแจ้งเป็นอันสิ้นสุดผล

ภาคผนวก 2.4

กระบวนการงานการออกใบอนุญาต

มาตรฐานการปฏิบัติงาน สำหรับองค์กรปกครอง ส่วนท้องถิ่น	ชื่อกระบวนการงาน	รหัสกระบวนการงาน EHA 9003
	การออกใบอนุญาต	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 ระยะได้แก่ ระยะเตรียมการ ระยะดำเนินการและระยะผลสัมฤทธิ์ เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนการกำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ การมีคู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ การสำรวจกิจการที่ต้องมาขอใบอนุญาต การรับคำขออนุญาตประกอบกิจการ การตรวจเอกสาร การตรวจสอบลักษณะ การอนุญาตพร้อมเก็บค่าธรรมเนียม หรือการแจ้งคำสั่งไม่อนุญาต การติดตามให้ยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุและการชำระค่าธรรมเนียม จนถึงการใช้วิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาต

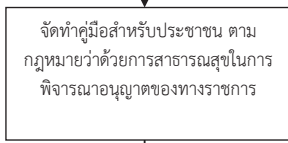
3. หน่วยงานที่รับผิดชอบ

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

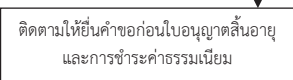
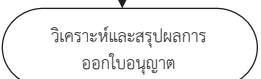
4. เอกสารอ้างอิง

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

5. แผนภูมิการทำงาน

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
ระยะเตรียมการ					
1		1 วัน	1. มีความรู้เกี่ยวกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หรือผ่านการอบรมหลักสูตรกฎหมายสาธารณสุขในเรื่องใบอนุญาตหรือมีประสบการณ์ในการทำงานอย่างน้อย 1 ปี 2. กำหนดบทบาทหน้าที่ของผู้รับผิดชอบ	คำสั่งแต่งตั้งหรือหนังสือมอบหมายผู้รับผิดชอบที่มีคุณสมบัติตามมาตรฐานคุณภาพงาน	เจ้าพนักงานท้องถิ่น
ระยะดำเนินการ					
2		1 วัน	การดำเนินการจัดทำคู่มือสำหรับประชาชนตามมาตรา 7 วรรคสองแห่ง พ.ร.บ.การอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558	คู่มือสำหรับประชาชนและปิดประกาศไว้ ณ สถานที่ที่กำหนดให้ยื่นคำขอ และเผยแพร่ทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
3		อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	แผนการสำรวจกิจการ	ข้อมูลกิจการที่ต้องได้รับใบอนุญาตตาม พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในพื้นที่	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
4		1 วัน	การกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการขออนุญาตประกอบกิจการตามมาตรา 55	แบบคำขอรับใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
5	<pre> graph TD Start(()) --> Check{ตรวจสอบเอกสาร} Check --> ถูกต้อง/ครบถ้วน Submit((ยื่นคำขอ)) Check --> ไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน Notify{แจ้งให้แก้ไข/ยื่นเอกสารเพิ่มเติม} Notify --> แก้ไข/เพิ่มเติม Check Notify --> ไม่แก้ไข/เพิ่มเติม Submit </pre>	ภายใน วันที่ รับคำขอ ภายใน 15 วัน นับแต่ วันที่ รับคำขอ	แห่ง พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 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	- มีการออก หนังสือบันทึก ความบกพร่อง แจ้งให้ผู้ยื่น คำขอทราบ ทันที - ผลการตรวจ เอกสาร	ผู้รับผิดชอบ ที่ได้รับ มอบหมาย
6	<pre> graph TD Check{ตรวจสอบลักษณะ} --> ไม่ผ่าน Fail[] Check --> ผ่าน Pass[] </pre>	ภายใน 30 วัน นับแต่วันที่ เอกสาร ครบถ้วน	การตรวจ สุ่มลักษณะของ สถานประกอบ กิจการให้เป็นไป ตามข้อกำหนด ท้องถิ่นหรือกฎ กระทรวงฯ	รายงานผลการ ตรวจสอบลักษณะ ของสถาน ประกอบกิจการ ที่ยื่นขอรับ ใบอนุญาต	เจ้าพนักงาน สาธารณสุข หรือผู้ซึ่ง ได้รับแต่งตั้ง จากเจ้า พนักงาน ท้องถิ่น
ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์					
7	<pre> graph TD Start(()) --> Order[แจ้งคำสั่ง ไม่อนุญาต] Start --> Allow[อนุญาตพร้อมเก็บค่าธรรมเนียม] </pre>	หรือขยาย เวลาในการ ใบอนุญาตได้ 2 ครั้งๆละไม่ เกิน 15 วัน	การออก ใบอนุญาตหรือ หนังสือแจ้งไม่ อนุญาตตาม มาตรา 56 วรรคสองและ วรรคสามแห่ง พ.ร.บ. การ สาธารณสุข พ.ศ. 2535	หนังสือ ใบอนุญาตการ ประกอบ กิจการและ ทะเบียนการ ออกใบอนุญาต	เจ้าพนักงาน ท้องถิ่น

ขั้นตอน ที่	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
8		ภายในเวลาที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดท้องถิ่น	การแจ้งให้ผู้ประกอบกิจการมายื่นขอต่ออายุใบอนุญาต	เอกสารแสดงข้อมูลผู้ขอรับใบอนุญาตมายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย
9		ปีละ 1 ครั้ง	การสรุปผลการออกใบอนุญาตอย่างครอบคลุมในประเด็นที่เกี่ยวข้อง	รายงานสรุปผลการออกใบอนุญาต	ผู้รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย

6. รายละเอียดของขั้นตอนการปฏิบัติงาน

6.1 ระเบียบการ

(1) กำหนดเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ

ผู้บริหารขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมอบหมายเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่นให้รับผิดชอบในการดำเนินการออกใบอนุญาต โดยเจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบดังกล่าวต้องเป็นผู้ที่เคยผ่านการอบรมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเรื่องใบอนุญาต

6.2 ระยะดำเนินการ

(2) คู่มือสำหรับประชาชน ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ

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

(3) สำรองกิจการที่ต้องมาขอใบอนุญาต

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

(4) รับคำขออนุญาตประกอบกิจการ

ผู้รับผิดชอบรับคำขออนุญาต/คำขอต่ออายุใบอนุญาตจากผู้ประกอบการยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

(5) ตรวจเอกสาร

เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 รวมถึงเอกสารประกอบที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

- หากเอกสารไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไข/เพิ่มเติม เพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานยื่นเพิ่มเติมภายในระยะเวลาที่กำหนด โดยให้เจ้าหน้าที่และผู้ยื่นคำขอลงนามไว้บันทึกด้วย เจ้าหน้าที่ตรวจสอบความถูกต้องของคำขอ และความครบถ้วนของเอกสารหลักฐานทันที

- หากผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขคำขอหรือไม่ส่งเอกสารเพิ่มเติมให้ครบถ้วน ตามที่กำหนดในแบบบันทึกความบกพร่องให้ผู้รับผิดชอบส่งคืนคำขอ เมื่อพ้นกำหนดระยะที่แก้ไข

(6) ตรวจสอบลักษณะ

ผู้รับผิดชอบจะต้องตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการตามข้อบัญญัติท้องถิ่น และกฎหมายที่เกี่ยวข้องภายใน 30 วันนับแต่วันที่ได้รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา 56 ว่ากิจการนั้นถูกสุขลักษณะหรือไม่ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

เมื่อผู้รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะแล้ว ให้ทำรายงานและเสนอความเห็นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้เป็น 2 กรณี ดังนี้

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

(ข) กรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้ผู้รับผิดชอบที่ทำการตรวจสอบมีคำแนะนำให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วนภายในระยะเวลาอันสมควร ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติตามหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามคำแนะนำให้เสนอความเห็น “ไม่สมควรออกใบอนุญาต” พร้อมด้วยเหตุผลดังกล่าว

6.3 ระยะติดตามและประเมินผลสัมฤทธิ์

(7) ออกใบอนุญาต/แจ้งคำสั่งไม่อนุญาต

เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น (มาตรา 56 วรรคสอง)

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาข้างต้น ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน 2 ครั้งๆ ละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาดังกล่าว หรือตามที่ได้ขยายเวลาแล้วนั้นแล้วแต่กรณี (มาตรา 56 วรรคสาม) โดยปฏิบัติดังต่อไปนี้ หากยังไม่สามารถดำเนินการได้แล้วเสร็จ ให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้คำขออนุญาตทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุก 7 วันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จพร้อมสำเนาแจ้ง สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ (ก.พ.ร.) ทราบทุกครั้ง

(ก) กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบอนุญาต ให้มีหนังสือแจ้งการอนุญาตแก่ผู้ขออนุญาตทราบ โดยกำหนดให้ผู้ขออนุญาตต้องไปรับใบอนุญาตที่สำนักงานราชการส่วนท้องถิ่นภายในระยะเวลาอันสมควร (ทั้งนี้ไม่ควรเกินกว่า 15 วันนับแต่วันที่รับหนังสือแจ้ง)

(ข) กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะไม่ออกใบอนุญาต ก่อนที่จะมีคำสั่งไม่ออกใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นจะต้องมีหนังสือแจ้งข้อเท็จจริงและเหตุที่จะไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการเพื่อให้ผู้ขออนุญาตได้มีโอกาสดำเนินการแก้ไขข้อบกพร่องหรือชี้แจงแสดงหลักฐานของตนภายในกำหนดเวลาอันสมควร (มาตรา 30 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539) โดยหากล่วงเลยกำหนดเวลาดังกล่าวแล้วผู้ขออนุญาตไม่แจ้งความเห็นใดๆ หรือมีการแจ้งความเห็น แต่ผู้รับผิดชอบเห็นว่าไม่มีเหตุผลเพียงพอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงออก “คำสั่งไม่อนุญาต” (มาตรา 56 วรรคสอง) โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องระบุกรณีการใช้สิทธิอุทธรณ์ (มาตรา 40 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539) ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขตามมาตรา 66 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ไว้ในคำสั่งดังกล่าวด้วย

(8) ติดตามให้ยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุและการชำระค่าธรรมเนียม

เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบตรวจติดตามให้ผู้ประกอบการ (กรณีรายเก่า) ให้มายื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตก่อนสิ้นอายุและชำระค่าธรรมเนียม เช่น การทำหนังสือติดตาม เป็นต้น

(9) วิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาต วิเคราะห์และสรุปผลการออกใบอนุญาตในประเด็นที่เกี่ยวข้อง เช่น จำนวนกิจการที่ออกใบอนุญาต กิจการที่แจ้งคำสั่งไม่อนุญาต และการชำระค่าธรรมเนียม เป็นต้น

หมายเหตุ

1) ใบอนุญาตที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้มีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาตและให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้นเท่านั้นตามมาตรา 55

2) การขอต่อใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอ (ตามขั้นตอนที่ 4) พร้อมกับเสียค่าธรรมเนียมแล้วผู้ประกอบการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะไม่ต่ออายุใบอนุญาต หากมายื่นขอต่อใบอนุญาตแล้วไม่ชำระค่าธรรมเนียมการต่อใบอนุญาตตามกำหนด เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจปรับฐานชำระค่าธรรมเนียมล่าช้า (ให้ดูที่กระบวนการเปรียบเทียบปรับและการดำเนินคดี)

3) หากยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหลังใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว ต้องดำเนินการขออนุญาตใหม่

7. คำนิยาม

7.1 “เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบ” หมายความว่า พนักงานหรือข้าราชการของราชการส่วนท้องถิ่นหรือราชการส่วนภูมิภาคที่ถูกมอบหมายให้รับผิดชอบงานนั้น

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

8.1 ตัวอย่างแบบฟอร์มการอนุญาต

- 1) แบบคำขอรับใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
- 2) แบบ นส.3 ขอให้แก้ไขความไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ของคำขอรับใบอนุญาต/คำขอต่อใบอนุญาตการประกอบกิจการ
- 3) แบบ นส.2/1 หนังสือแจ้งความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ต้องนำมายื่นเพิ่มเติม ตามมาตรา 8 แห่งพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558 ซึ่งต้องจัดทำหนังสือแจ้งภายในวันที่ยื่นคำขอแจ้งการประกอบกิจการ
- 4) แบบหนังสือ เรื่อง คำแนะนำให้แก่ผู้ประกอบการปรับปรุงสภาพของสถานที่ประกอบกิจการ
- 5) แบบบันทึกข้อความ เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต

- 6) แบบหนังสือ เรื่อง แจ้งเหตุการณ์ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ
- 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

นางสาววรลักษณ์ 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 ได้กำหนดหลักเกณฑ์ในการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารไว้โดยให้ผู้ประกอบจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน 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 องค์การโทรศัพท์ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย เป็นต้น ไม่ว่าจะเป็นเข้าไปใช้พื้นที่โดยการได้รับอนุญาตหรือการเช่าจากหน่วยงานนั้นก็ตามจะต้องควบคุมในลักษณะ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” และต้องขอรับใบอนุญาตหรือต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นแล้วแต่กรณีก่อนดำเนินการ รวมถึงการ

จำหน่ายอาหารในบริเวณสถานีขนส่ง สถานีรถไฟหรือخانชะลาด้วย ทั้งนี้เฉพาะในกรณีที่เป็น ชุ้มหรือแผงที่มีที่ตั้งชัดเจนและเป็นประจำด้วย 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

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
- แบคทีเรียประเภทฟิคัลโคลิฟอร์ม (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 ตีร์ศมี
(นายสมยศ ตีร์ศมี)
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^{2-})	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 มิลลิกรัมต่อลิตรใช้ในระบบการเผื่อระวังคุณภาพน้ำประปา
 - วิธีตรวจวิเคราะห์เป็นไปตามวิธีการในหนังสือ Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater Edition 21st 2005 APHA AWWA WEF.
 - ประกาศกรมอนามัย (13 ตุลาคม 2553)

ภาคผนวก 3.3

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรให้หน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีหลักเกณฑ์ วิธีการ วัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๑) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัย จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๕๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๔ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร หน่วยงานจัดการอบรมต้องจัดให้มีการวัดผล และประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม ตามรายละเอียด ดังนี้

(๑) การทดสอบความรู้ ด้วยแบบทดสอบความรู้แบบปรนัย ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ ระยะเวลาการทำแบบทดสอบความรู้ ๒๐ นาที และต้องผ่านการทดสอบความรู้หลังเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

(๒) การนับระยะเวลาเข้ารับการอบรม ผู้เข้ารับการอบรมต้องมีระยะเวลาเข้ารับการอบรม ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐

ข้อ ๕ แบบทดสอบความรู้การอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องใช้แบบทดสอบ ความรู้ของกรมอนามัย โดยหน่วยงานจัดการอบรมจะได้รับแบบทดสอบความรู้เมื่อดำเนินการแจ้ง หรือได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัยให้ดำเนินการจัดการอบรมแล้ว รายละเอียดหัวข้อและจำนวนข้อ ของแบบทดสอบความรู้ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิปุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

เอกสารแนบท้ายประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการวัดผลและประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

รายละเอียดแบบทดสอบความรู้การอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ดังนี้

๑. หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	๑๐ ข้อ
(๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๑๐ ข้อ
(๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
(๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร	๑๐ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๕๐ ข้อ

๒. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

หัวข้อวิชา	จำนวน
(๑) หลักการ และมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	๗ ข้อ
(๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	๗ ข้อ
(๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร	๖ ข้อ
รวมจำนวนข้อ	๒๐ ข้อ

ภาคผนวก 3.4

เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรม
ตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ (๒) แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง หลักเกณฑ์การออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย กรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด และหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมตามหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑

ข้อ ๔ หน่วยงานจัดการอบรม ประกอบด้วย องค์รปกครองส่วนท้องถิ่น ต้องออกหลักฐานรับรองให้แก่ผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ และหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศ ๑ หรือ ๒

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรรณพิมล วิบุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ – สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

เอกสารแนบท้ายหมายเลข ๒

โลโก้ หน่วยงาน	บัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร
	เลขที่..... ← รหัสรายการส่วนท้องถิ่น/ลำดับที่
รูปถ่าย (ประทับตรา หน่วยงาน)	ชื่อรายการส่วนท้องถิ่น..... (ชื่อ) (สกุล) (ผู้บริหารรายการส่วนท้องถิ่นลงนาม)

(ด้านหลัง)

เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร	
ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง ที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (...สามารถระบุเงื่อนไขเพิ่มเติมตามความเหมาะสม...)	
วันที่ออกบัตร	วันที่หมดอายุ

เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒

เล่ม ๑๓๖ ตอนพิเศษ ๑๒๓ ง

ราชกิจจานุเบกษา

๑๕ พฤษภาคม ๒๕๖๒

ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย
เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๒

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์การยื่นเอกสารหลักฐานของหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบ
ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๔ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และ
วิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้
ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เอกสารหลักฐานของหน่วยงาน
ที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัยเป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการ
และผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๒”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ หน่วยงานที่มีความประสงค์จะขอความเห็นชอบจากกรมอนามัย เป็นหน่วยงาน
จัดการอบรม หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร ต้องยื่น
เอกสารหลักฐาน ดังนี้

(๑) เอกสารการรับรองสถานะความเป็นหน่วยงาน หรือนิติบุคคล

(ก) กรณีของหน่วยงานราชการ หรือรัฐวิสาหกิจ ต้องแสดงเอกสารหรือหนังสือ
ที่ออกโดยหัวหน้าหน่วยงาน

(ข) กรณีนิติบุคคลต้องแสดงเอกสารถึงวัตถุประสงค์การจดทะเบียนในเรื่องการจัดการอบรม
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๒) หนังสือมอบอำนาจเพื่อดำเนินการของหน่วยงานจัดการอบรม โดยแสดงสำเนาบัตร
ประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจกระทำแทน

(๓) แผนที่แสดงที่ตั้งของหน่วยงานจัดการอบรม

(๔) เอกสารการแต่งตั้งเจ้าหน้าที่บริหารจัดการอบรม

(๕) เอกสารแสดงรายละเอียดคุณสมบัติของวิทยากรของหน่วยงานจัดการอบรม

(ก) เอกสารการแต่งตั้งวิทยากร

(ข) แบบสรุปรายชื่อ และคุณสมบัติวิทยากร พร้อมหัวข้อวิชาที่ขออนุมัติบรรยาย

(ค) หนังสือรับรองหรือยืนยันการเป็นวิทยากร

(ง) เอกสารแสดงประวัติวิทยากร

- (๖) เอกสารหรือคู่มือประกอบการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด
- (๗) เอกสารแสดงรายละเอียดของอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบการฝึกอบรม
- (๘) แผนการจัดการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนดและเอกสารแสดงรายละเอียดกรณีเรียกเก็บค่าบริการจากผู้เข้ารับการอบรม
- (๙) ตัวอย่างวุฒิบัตรหรือหนังสือรับรองที่มอบให้ผู้ผ่านการอบรมตามที่ประกาศกรมอนามัยกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๑ เมษายน พ.ศ. ๒๕๖๒

พรณพิมล วิบุลากร

อธิบดีกรมอนามัย

วิธีการเก็บตัวอย่างภาชนะอุปกรณ์

- ใช้ไม้พันสำลี 1 อัน ต่อชุดทดสอบ 1 ชุด และต่อภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้นต่อ 1 ประเภท
- ฉีกห่อกระดาษไม้พันสำลีทางด้านที่เป็นไม้ แล้วนำไม้พันสำลีจุ่มลงในขวด อ.13 ปิดไม้เพื่อให้สำลีแห้งพอหมาด 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 โดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวดแก้วปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในขวดน้ำยาแล้วปิดฝาหลอดทันที
- ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17-24 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล



หมายเหตุ : ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา ควรฉีกไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

วิธีการสวอป

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



วิธีเก็บตัวอย่างอาหาร

1. เปิดฝาขวดชุดทดสอบ อ.13 แล้วนำไปลงไฟตะเกียงแอลกอฮอล์เพื่อฆ่าเชื้อโรค
2. เก็บตัวอย่างอาหาร

2.1 อาหารเหลว ใช้ช้อนชาที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้ว (เช็ดด้วยแอลกอฮอล์แล้วนำไปลงไฟ)

2.2 อาหารแห้ง / แข็ง ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อโรคแล้วตัดอาหารให้มีขนาดเล็กลงแล้วใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อโรคแล้วคีบชิ้นอาหารใส่ในขวดน้ำยาประมาณ 1 กรัม

2.3 ลงไฟที่ปากขวดแล้วปิดฝาเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องอ่านในเวลา 17 – 24 ชั่วโมง



การอ่านและบันทึกผลการตรวจวิเคราะห์

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



ประเภทของอาหารและการเก็บ

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

ภาคผนวก 5

การใช้ชุดตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (Coliform Bacteria) ภาคนาม

ในการตรวจสอบคุณภาพน้ำบริโภค

ตามเกณฑ์เสนอแนะขององค์การอนามัยโลก (WHO) ได้กำหนดคุณภาพน้ำบริโภค ต้องไม่พบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเนื่องจากแบคทีเรียดังกล่าวเป็นตัวบ่งชี้ถึงการปนเปื้อน แบคทีเรียในน้ำบริโภคที่อาจเป็นสาเหตุของโรคที่เกี่ยวข้องกับระบบทางเดินอาหาร

การดำเนินการตรวจสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค สามารถดำเนินการ ตรวจสอบเบื้องต้นทางภาคสนามด้วย อาหารตรวจเชื้อแบคทีเรีย อ 11 ซึ่งเป็น วิธีที่ง่ายและสะดวกในการปฏิบัติ โดย สังเกตจากการเปลี่ยนสีของอาหารตรวจ เชื้อ อ 11 จากสีแดงเป็นสีอื่นๆ เช่น สีน้ำตาล สีส้ม สีเหลือง มีความขุ่น และฟองแก๊สเกิดขึ้นเมื่อเขย่าเบาๆ และ มีกลิ่นเหม็นบูด



ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพน้ำบริโภคด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ.11)



1. อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย (อ 11) มีหลายรูปแบบอาหาร เหลวตั้งแต่ปริมาตร 1 มิลลิลิตรถึง 10 มิลลิลิตร ให้เลือกใช้ในปริมาณที่ ต้องการ



2. ภาชนะสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำ



3. ใช้สาลีชุบแอลกอฮอล์ 70%
เช็ดรอบปากก๊อกให้สะอาดปราศจาก
เชื้อจุลินทรีย์



4. ล้างภาชนะสุ่มเก็บตัวอย่าง
น้ำให้สะอาด



5. เปิดก๊อกน้ำให้น้ำไหลเต็มที่
ประมาณ 1 นาที เพื่อระบายน้ำที่ค้าง
อยู่ในท่อทิ้งไป



6. ปรับการไหลของน้ำให้ไหล
ปานกลางก่อนการสุ่มเก็บตัวอย่างน้ำ



7. ใช้ภาชนะรองรับตัวอย่างน้ำ
ประมาณครึ่งหนึ่งของความจุ



เตรียมอุปกรณ์ใช้สำหรับการ
ตรวจสอบด้วยอาหารตรวจเชื้อ
โคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11)

- อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม
แบคทีเรีย (อ 11)
- แอลกอฮอล์ 70%
- สำลี
- คัตเตอร์
- ถาดวางอุปกรณ์
- แผ่นเทียบสี อ 11



9. ทำความสะอาดพื้นถาดที่ใช้
วางอุปกรณ์ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์
70%



10. ทำความสะอาดมือทั้ง 2 ข้าง
ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



11. ทำความสะอาดคัตเตอร์
สำหรับตัดแถบรัดปากขวดด้วยสำลี
ชุบแอลกอฮอล์ 70%



12. ทำความสะอาดรอบฝาขวด
และคอขวดบริเวณแถบรัดปากขวดให้
สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



13. ใช้มือข้างหนึ่งจับขวดโดยให้
นิ้วชี้อยู่หลังฝาขวดส่วนนิ้วที่เหลือ
พยุงขวดไว้ดังภาพ



14. วางนิ้วชี้ของมือที่จับด้าม
คัตเตอร์ยันบนขวดแล้วจึงวางปลาย
คัตเตอร์ลงบนแถบรัดปากขวด



15. ดัดแถบรัดปากขวดให้เข้าด



16. ใช้ปลายคัตเตอร์เปิดแถบรัดปากขวดออก



17. ทำความสะอาดบริเวณรอบคอขวดและฝาขวดให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ 70%



18. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้หมุนฝาขวดให้คลายเกลียวออกโดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขวด



19. ใช้นิ้วก้อยและนิ้วนางหนีบ
ฝาขวดออกจากขวด



20. อย่าวางฝาขวดกับพื้น ให้ใช้นิ้วนางและนิ้วก้อยหนีบไว้ โดยให้ฝาปากขวดหันออกจากมือหรือวางฝาขวดแบบหงายบนถาดที่ทำความสะดวกแล้วด้วยแอลกอฮอล์ 70%



21. เติมน้ำตัวอย่างจนถึงขีดที่ 4 ของขวดอย่าให้ภาชนะโดนปากขวด โดยให้ห่างจากปากขวดประมาณ 1 เซนติเมตร ขณะเทตัวอย่างน้ำลงในขวด



22. ค่อยๆวางฝาขวดลงบนปากขวด



23. หมุนเกลียวฝาขวดให้แน่น



24. หมุนขวดเป็นวงกลมเบาๆ
ให้อาหารตรวจเชื้อ อ 11 ผสมกับ
ตัวอย่างน้ำให้เข้ากันตั้งทิ้งไว้ที่
อุณหภูมิห้อง (25 ถึง 40) เป็นเวลา
24 ถึง 48 ชั่วโมง ตรวจสอบผล
โดยเทียบกับแผ่นเทียบสี อ 11
(การแปลผลโดยใช้แผ่นเทียบสี อ11)

การแปลผล โดยใช้แผ่นเทียบสี อ 11



- ขวดที่ 1** อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (อ 11) มีสีแดงใสปราศจากเชื้อ
- ขวดที่ 2** อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่าง (ถึงขีดที่ 4 ของขวด)
- ขวดที่ 3** อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่างและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง อาหารยังคงเป็นสีแดงใสไม่เปลี่ยนแปลง ให้ผลลบ (-) แสดงว่าไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียและสามารถใช้บริโภครได้
- ขวดที่ 4** อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่างและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลอมส้ม มีความขุ่นและแก๊สฟุดเมื่อเขย่าเบาๆ ให้ผลบวก (+) แสดงว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่ควรใช้บริโภค
- ขวดที่ 5** อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่างและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีส้มหรือสีเหลืองอมส้ม มีความขุ่นและแก๊สฟุดขึ้นเมื่อเขย่าเบาๆ ให้ผลบวก (++) แสดงว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่ควรใช้บริโภค
- ขวดที่ 6** อาหารเหลว (อ 11) หลังเติมน้ำตัวอย่างและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา 24 ถึง 48 ชั่วโมง อาหารเปลี่ยนจากสีแดงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและแก๊สฟุดขึ้นเมื่อ เขย่าเบาๆ ให้ผลบวก (+++) แสดงว่ามีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่ควรใช้บริโภค

หมายเหตุ : ถ้าเปิดฝาขวดของขวดที่ให้ผลบวก ตามแบบไล่กลิ่น จะได้กลิ่นเหม็นบูด

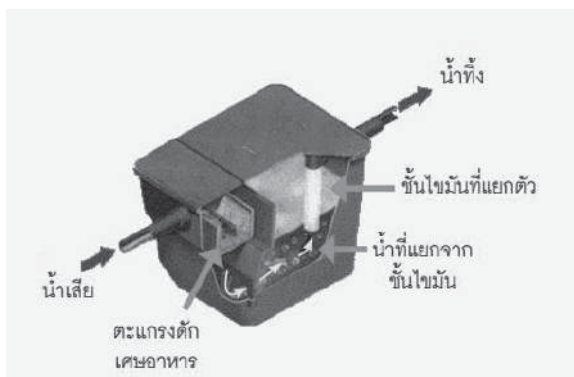
ภาคผนวก 6

การกำจัดน้ำมันและไขมันโดยใช้บ่อดักไขมัน

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

หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน

- 1) น้ำเสียจะผ่านเข้ามาที่ตะแกรงดักเศษอาหาร ซึ่งทำหน้าที่แยกเศษอาหารที่ปะปนมากับน้ำเสีย
- 2) น้ำเสียจากขั้นตอนแรกจะไหลผ่านมายังส่วนดักไขมัน โดยไขมันที่แยกตัวออกจากน้ำเสีย จะลอยขึ้นเป็นชั้นเหนือน้ำ ซึ่งเราสามารถดักไขมันส่วนนี้ออกไปได้
- 3) น้ำเสียที่อยู่ใต้ชั้นไขมันจะไหลลงสู่ท่อระบายน้ำผ่านเข้าสู่ถังบำบัดขั้นต่อไป ก่อนปล่อยออกสู่ท่อระบายน้ำเสียสาธารณะ



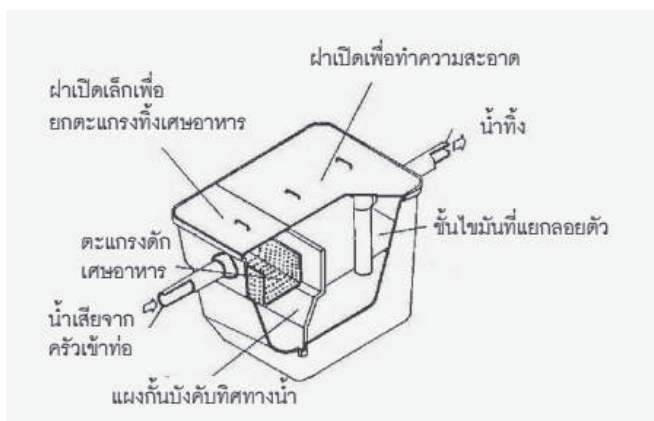
หลักการทำงานของบ่อดักไขมัน

รูปแบบบ่อดักไขมัน

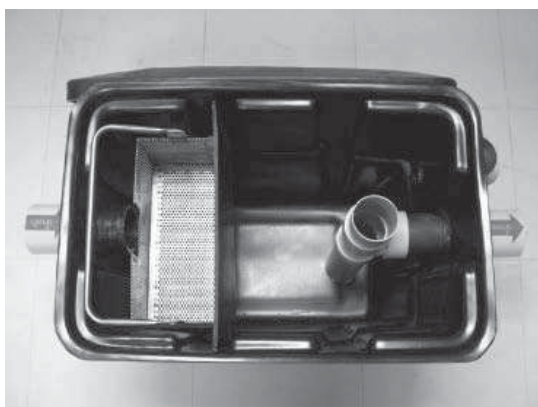
บ่อดักไขมันที่เป็นที่นิยมใช้ ได้แก่ 1) บ่อดักไขมันแบบสำเร็จรูป 2) บ่อดักไขมันแบบวางขอบซีเมนต์ และ 3) บ่อดักไขมันอย่างง่าย

1. บ่อดักไขมันสำเร็จรูป

บ่อดักไขมันสำเร็จรูป เป็นบ่อทำจากไฟเบอร์กลาส มีน้ำหนักเบาสะดวกในการเคลื่อนย้ายและติดตั้ง ประกอบด้วยตะแกรงดักเศษอาหารและส่วนแยกไขมัน



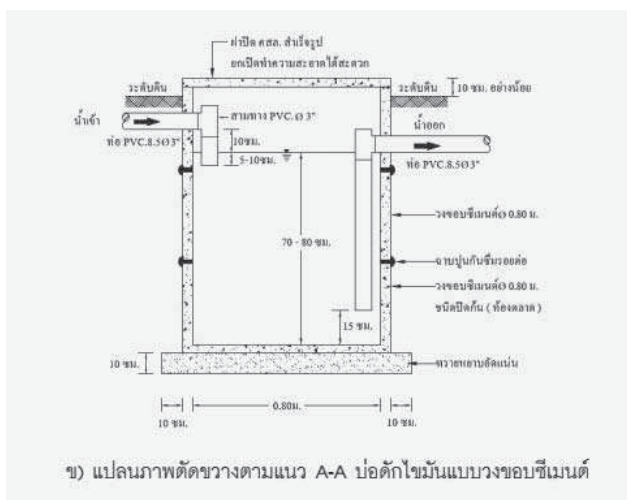
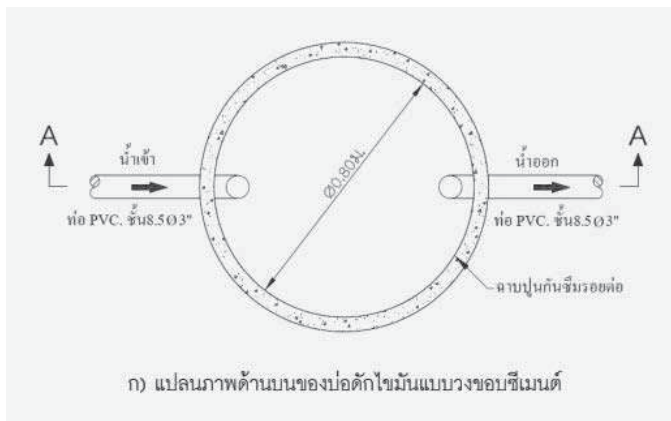
ส่วนประกอบบ่อดักไขมันสำเร็จรูป



รูปแบบบ่อดักไขมันสำเร็จรูป

2. บ่อตกไขมันแบบวงขอบซีเมนต์

สามารถสร้างได้โดยใช้วงขอบซีเมนต์ ซึ่งมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 0.8 - 1.2 เมตร นำมาวางซ้อนกันเป็นตัวบ่อจนมีปริมาตรตามที่ต้องการ หากต้องการปริมาตรมาก ๆ ก็สามารถทำได้โดยการเพิ่มขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง



3. บ่อดักไขมันอย่างง่าย

บ่อดักไขมันอย่างง่ายเป็นบ่อดักไขมันแบบภูมิปัญญาชาวบ้านที่สามารถประดิษฐ์ใช้ได้ในครัวเรือน โดยใช้วัสดุที่หาง่ายในท้องถิ่นตัวอย่างบ่อดักไขมันอย่างง่าย ได้แก่

3.1 บ่อดักไขมันแบบนำถังน้ำมาประยุกต์ใช้เป็นบ่อดักไขมันอย่างง่ายและประหยัด ใช้กับบ้านเรือน โดยมีส่วนประกอบ คือ ถังน้ำพลาสติกที่มีขายทั่วไปในท้องตลาด ขนาดประมาณ 50 ลิตร ใช้ท่อพีวีซีพร้อมข้อต่อสามทางขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 2 นิ้ว เจาะรูถังน้ำพลาสติกแล้วต่อท่อพีวีซีด้วยกาวพลาสติกแบบใช้ความร้อนละลาย โดยให้ท่อเข้าอยู่สูงกว่าท่อออกประมาณ 5 เซนติเมตร นำตระกร้าพลาสติกที่เป็นตะแกรงมาประกอบเข้ากับไม้แขวนเสื้ออลูมิเนียมหรือลวดที่ทำเป็นหูหิ้วแขวนไว้ที่ทางน้ำเข้า เพื่อดักขยะและเศษอาหาร ส่วนท่อน้ำออกนั้นให้ต่อท่อในถังให้ลึกลงไปถึงก้นถังโดยปลายท่ออยู่ห่างจากก้นถังประมาณ 15 เซนติเมตร

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

การติดตั้งบ่อดักไขมันสามารถต่อเข้ากับอ่างล้างจานได้เลย โดยให้ท่อระบายน้ำจากอ่างล้างจานต่อเข้าสู่ด้านบนของถังพักน้ำซึ่งมีกระชอนวางอยู่ด้านบน หรืออาจใช้วิธียกเทใส่ถังก็ได้ถ้าไม่มีอ่างล้างจาน



บ่อดักไขมันอย่างง่าย

การดูแลรักษาบ่อตกไขมัน

การใช้งานบ่อตกไขมันให้มีประสิทธิภาพในการตกไขมัน จะต้องมีย่อปฏิบัติที่ถูกต้อง

1. ต้องติดตะแกรงดักขยะและเศษผงก่อนเข้าบ่อตกไขมัน
2. ต้องไม่ทะลวง หรือแทงผลักให้เศษขยะไหลผ่านตะแกรงไปเข้าบ่อตกไขมัน
3. ต้องไม่เอาตะแกรงดักขยะออก แล้วปล่อยให้เศษขยะเข้าไปในบ่อตกไขมัน
4. ต้องหมั่นโกยเศษขยะที่ดักกรองไว้หน้าตะแกรง ออกเสมออย่างน้อยทุกวัน
5. ห้ามเอาน้ำจากส่วนอื่น ๆ เช่น น้ำล้างมือ น้ำอาบ น้ำซักเสื้อผ้า น้ำฝน ฯลฯ เข้ามาในบ่อตกไขมัน
6. ต้องหมั่นตกไขมันออกจากบ่อตกไขมันอย่างน้อยทุกสัปดาห์โดยใส่ภาชนะที่ปิดมิดชิดและให้รถเทศบาลนำไปกำจัด หรือนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ
7. ล้างถังตกไขมันอย่างสม่ำเสมออย่างน้อยทุก 6 เดือน

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

เจตนารมณ์ สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค

สถานที่จำหน่ายอาหาร



อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ผู้ประกอบการ



ผู้สัมผัสอาหาร



**** บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป ****



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



พื้น ผนัง เพดาน สะอาด วัสดุแข็งแรง
ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย



การระบายอากาศ เพียงพอ และต้อง
ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

แสงสว่าง เพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

**** ประกาศกระทรวง เรื่อง กำหนดค่าของแสงสว่าง
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ 2561 ****



ที่ล้างมือ
และอุปกรณ์สำหรับล้างมือถูกสุขลักษณะ

โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร

ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย

โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร

ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



กรมอนามัย
Ministry of Public Health

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

ส่วน / มูลฝอย



ส่วน มีสภาพดี พร้อมใช้ เพียงพอ
(ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส่วนที่ต้องด้วย
สุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม)

สะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง
มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ



อ่างล้างมือ ถูกสุขลักษณะ



ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม
ปรุง ประกอบอาหาร

มูลฝอย

ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ
มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอย



ให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอย
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

น้ำเสีย/สื่อนำโรค/อค์คิตย

น้ำเสีย



ระบายน้ำได้ดี

มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ

และเครื่องใช้ก่อนทำความสะอาด

มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง

ออกสู่ระบบระบายน้ำ ตามกฎหมายว่าด้วย

การส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

รวมถึงสัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ



ป้องกันอค์คิตย

จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(1) สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม.
ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้
บังคับ (ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 2 : สุลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร



อาหารสด

มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค
เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น
หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

**** ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง กำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสม
ในการเก็บรักษาอาหารสด พ.ศ. 2561 ****



อาหารแห้ง

ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน
และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่น
ที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย
ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



 10-1-30343-1-0005



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม / เครื่องดื่ม



อาหารปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย
สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

** ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ พ.ศ. **

มีการจัดการสุลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

** ประกาศกระทรวงฯ เรื่อง หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหาร พ.ศ. **

น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. และต้องทำความสะอาด
พื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ
กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด
และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



กรมอนามัย
Ministry of Public Health

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

น้ำใช้ / น้ำแข็ง

การปรุงประกอบอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพ



ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค
ที่กรมอนามัยกำหนด

ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐาน
ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาบดี มีฝาปิด
ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับคีบ
หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น
ไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค



น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา
ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่ากับน้ำประปาหรือเป็นไปตาม
คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขและภาชนะ
บรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาบดี



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH SERVICES

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตราย ต่ออาหาร

โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน



ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีมาใช้บรรจุอาหาร
และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี

ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการปรุง
ประกอบอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหารใน
สถานที่จำหน่ายอาหาร



ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์
เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



** เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็ง
สำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง **



กรมอนามัย
Ministry of Public Health

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

หมวด 3

ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



ภาชนะ สะอาด ปลอดภัย สกาวดี
ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่สะอาด
วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
มีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อน

**** จัดให้มีชั้นกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน ****

ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ
และอุปกรณ์อื่นๆ สะอาด สกาวดี ปลอดภัย



ภาชนะอุปกรณ์ ที่รื้อการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่
ป้องกันสัตว์แมลงนำโรคได้ ทำความสะอาดให้
ถูกสุลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม
และมีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้
ภายหลังการทำความสะอาด



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 4 สุลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร



ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

****** ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน
จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ ******

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค
โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส
โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบเอ และโรคอื่น ๆ ตามประกาศ สร.
และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



****** ต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ******

****** ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 ******

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) การอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร
ให้ดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ
(**ดำเนินการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

ผู้ประกอบการ ไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

ผู้ประกอบการ ไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ระวางโทษ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF PUBLIC HEALTH

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

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. คำชี้แจงขั้นตอนการอบรมผู้สัมผัสอาหารและผู้ประกอบการกิจการด้านอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่ระดับท้องถิ่น. พิมพ์ครั้งที่ 4. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทยจำกัด. 2554
5. ชลัญญिता เลิศสุโภชนิษฐ์. 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. ชลัญญिता เลิศสุโภชนิษฐ์. 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 ตอนพิเศษ 279 ง. 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. กฎกระทรวงกำหนดส่วนผสมที่ต้องด้วยสัญลักษณ์ในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555. (2555, 3 กรกฎาคม). ราชกิจจานุเบกษา. เล่ม 129 ตอนที่ 62 ก. 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 125 ง. 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) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.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 ทวีทวี จำกัด พ.ศ. 2551

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|--------------------------------|---|
| 1. พญ.พรรณพิมล วิปุลากร | อธิบดีกรมอนามัย |
| 2. นพ.ดนัย ธีวันดา | รองอธิบดีกรมอนามัย |
| 3. นายศุภล ศรีสุขวัฒนา | ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการสาธารณสุข |
| 4. นายสมศักดิ์ ศิริวันรังสรรค์ | ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ |
| 5. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร |

คณะผู้ตรวจพิจารณาเอกสาร

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

คณะทำงาน

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. นายสุชาติ สุขเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 2. น.ส.นัยนา ไข่เทียมวงศ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 3. น.ส.ชนัญญา เลิศสุโกวณิย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 4. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 5. นายพลาว์ตร พุทธรักษ์ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 6. นางศิริพร แก้วเจริญ | นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ |
| 7. น.ส. อารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 8. น.ส. ปรียานุช เรืองหิรัญวนิช | นักวิชาการสาธารณสุข |
| 9. น.ส. เจนจิรา ดวงสอนแสง | นักวิชาการสาธารณสุข |

ผู้จัดทำ

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











สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข