

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 6 / 2549

เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร

การประกอบกิจการประเภทผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร เป็นกิจการหนึ่งที่ตั้งเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ในปัจจุบันสถานประกอบการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักรมีจำนวนมากขึ้นและกระจายตัวอยู่ตามจังหวัดต่างๆ ทั่วประเทศ โดยมีทั้งขนาดเล็กและขนาดใหญ่ เนื่องจากอาหารประเภทลูกชิ้นสามารถนำไปประกอบอาหารได้หลายอย่าง โดยเฉพาะลูกชิ้นทอดหรือปิ้ง ซึ่งเด็กนิยมรับประทานกันมาก หากการประกอบการผลิตลูกชิ้นไม่ถูกสุขลักษณะและขาดการควบคุมที่อาจส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่ผลิตออกมาไม่สะอาดส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคได้ นอกจากนี้จากกระบวนการผลิตยังมีของเสีย เช่น มูลฝอย น้ำเสีย เป็นต้น ซึ่งจำเป็นต้องควบคุมและกำจัดอย่างถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์อาหารและก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้ประกอบกิจการและชุมชน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (3) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เพื่อให้ราชการส่วนท้องถิ่น มีหลักเกณฑ์ในการควบคุมกำกับดูแลการประกอบกิจการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร ให้เกิดความปลอดภัยแก่ประชาชน คณะกรรมการสาธารณสุข จึงได้มีมติในคราวการประชุมครั้งที่ 44-4/2549 เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม 2549 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขไว้ดังนี้

ข้อ 1 กรณีที่ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นอาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดให้กิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้นได้ ตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการ และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 32 (2) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร ที่แนบมาพร้อมนี้ ตามความเหมาะสมกับท้องถิ่น

ข้อ 3 สถานประกอบการที่ตั้งอยู่ใน เขตที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมือง หรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ หรือสถานประกอบการที่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ให้ปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนั้น และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย แล้วแต่กรณี

ข้อ 4 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการประกอบกิจการการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกันด้วย ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 เดือน พฤศจิกายน พ.ศ.2549



(นายปราชญ์ บุญวงศ์โรจน์)

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หลักเกณฑ์การควบคุมการประกอบกิจการผลิตลูกชิ้นด้วยเครื่องจักร

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารที่ใช้ในการผลิต

1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้อาหารที่ผลิตเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย โดย

1.1.1 สถานที่ตั้งตัวอาคารและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่ปล่อยให้เกิดการสะสมสิ่งที่ไม่ใช้แล้ว หรือสิ่งปฏิภูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลง รวมทั้งเชื้อโรคต่างๆ ขึ้นได้

1.1.2 อยู่ห่างจากบริเวณหรือสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติ และไม่อยู่ใกล้เคียงกับสถานที่น่ารังเกียจ

1.1.3 บริเวณพื้นที่ตั้งตัวอาคารไม่มีน้ำขังแฉะ และสกปรก และมีท่อระบายน้ำเพื่อให้ไหลลงสู่ทางระบายน้ำสาธารณะในกรณีที่ตั้งตัวอาคารซึ่งใช้ผลิตลูกชิ้นอยู่ติดกับบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม ต้องมีกรรมวิธีที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค ตลอดจนฝุ่นผงและสาเหตุของการปนเปื้อนอื่นๆ ด้วย

1.2 อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายแก่การทะนุบำรุงสภาพ รักษาความสะอาด และสะดวกในการปฏิบัติงาน โดย

1.2.1 พื้น ฝาผนัง และเพดานของอาคารสถานที่ผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาด และซ่อมแซมให้อยู่ในสภาพที่ดีตลอดเวลา

1.2.2 ต้องแยกบริเวณผลิตลูกชิ้นออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัย

1.2.3 ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์ และแมลงไม่ให้เข้าในบริเวณอาคารผลิต

1.2.4 จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตลูกชิ้นแต่ละประเภท และแบ่งแยกพื้นที่การผลิตเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอันอาจเกิดขึ้นกับลูกชิ้นที่ผลิตขึ้น

1.2.5 ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว หรือไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ในบริเวณผลิต

1.2.6 จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอสำหรับการปฏิบัติงานภายในอาคารผลิต

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต

2.1 ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร อันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2.2 โต๊ะที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตในส่วนที่สัมผัสกับอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เกิดสนิม ทำความสะอาดง่าย และไม่ทำให้เกิดปฏิกิริยาที่อาจเป็นอันตรายแก่สุขภาพของผู้บริโภค โดยมีความสูงเหมาะสมและมีเพียงพอในการปฏิบัติการ

2.3 การออกแบบติดตั้งเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้เหมาะสมและคำนึงถึงการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น รวมทั้งสามารถทำความสะอาดตัวเครื่องมือ เครื่องจักร และบริเวณที่ตั้งได้ง่ายและทั่วถึง

2.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน

2.5 สารหล่อลื่นเครื่องจักร เครื่องมือต้องเป็นสารหล่อลื่นที่กฎหมายอนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

3.1 การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจรับวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น การขนย้าย การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาลูกชิ้น และการขนส่ง

3.1.1 วัตถุดิบ และส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น ต้องมีการคัดเลือกให้อยู่ในสภาพที่สะอาด มีคุณภาพดี เหมาะสำหรับการผลิตลูกชิ้น ต้องล้างหรือทำความสะอาดตามความจำเป็นเพื่อขจัดสิ่งสกปรกหรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้นๆ และต้องเก็บรักษาวัตถุดิบภายใต้สภาวะที่ป้องกันการปนเปื้อนได้โดยมีการล้อมสลายน้อยที่สุด และมีการหมุนเวียนคลังของวัตถุดิบและส่วนผสมอาหารอย่างมีประสิทธิภาพ

3.1.2 ภาชนะบรรจุลูกชิ้น และภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิตลูกชิ้น ตลอดจนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสม และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต

3.1.3 น้ำแข็ง และไอน้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสอาหาร ต้องมีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็งและน้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

3.1.4 น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตลูกชิ้น ต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำบริโภค และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

3.1.5 การผลิต การเก็บรักษา ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น ต้องป้องกันการปนเปื้อนและป้องกันการเสื่อมสลายของลูกชิ้น และภาชนะบรรจุด้วย

3.1.6 การดำเนินการควบคุมกระบวนการผลิตทั้งหมด ให้อยู่ในสถานะที่เหมาะสม และ ถูกสุขลักษณะ ทั้งเรื่องอุณหภูมิและเวลา เช่น การต้ม การทำให้เย็น การชั่งตวง การผสม เป็นต้น

3.1.7 ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น ต้องสะอาด โดยเฉพาะส่วนที่ต้อง สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น

3.2 จัดทำบันทึกและรายงานอย่างน้อยดังต่อไปนี้

3.2.1 ผลการตรวจวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้น

3.2.2 ชนิดและปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ และวันเดือนปีที่ผลิตโดยให้เก็บบันทึก และรายงานไว้อย่างน้อย ๒ ปี

3.3 ผลิตภัณฑ์ลูกชิ้นที่บรรจุอยู่ในบรรจุภัณฑ์ต้องมีฉลากระบุ วันผลิต หรือวันหมดอายุ

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

4.1 น้ำที่ใช้ภายในสถานที่ผลิต ต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับคุณภาพน้ำตามความ จำเป็น

4.2 จัดให้มีห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมให้เพียงพอสำหรับผู้ปฏิบัติงาน และต้อง ถูกสุขลักษณะ มีอุปกรณ์ในการล้างมืออย่างครบถ้วน และต้องแยกต่างหากจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดสู่ บริเวณผลิตโดยตรง

4.3 จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตให้เพียงพอและมีอุปกรณ์การล้างมืออย่างครบถ้วน

4.4 จัดให้มีวิธีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงในสถานที่ผลิตตามความเหมาะสม

4.5 จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่มีฝาปิดในจำนวนที่เพียงพอ แยกตามประเภทมูลฝอย และมีระบบกำจัดมูลฝอยที่เหมาะสม และปฏิบัติตามข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการนั้น

4.6 จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้งและสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิตลูกชิ้น และจัดให้มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดัก หรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน และจัดให้มีบ่อดัก เศษอาหารและไขมันที่ใช้การได้ดี และดักไขมันไปกำจัดทุกวัน

4.7 จัดให้มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสมตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด ตั้งอยู่ห่างจากอาคาร ผลิต เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ และไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญหรือเป็น อันตรายต่อสุขภาพอนามัยของประชาชน

4.8 ต้องควบคุมป้องกันผลกระทบที่เกิดจากกิจกรรมต่าง ๆ ของสถานประกอบกิจการ เช่น กลิ่น น้ำเสีย เขม่าควัน เสียง ฝุ่น และความร้อน เป็นต้น โดยไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรือเป็น อันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

5. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

- 5.1 ตัวอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาด และรักษาให้อยู่ในสภาพสะอาดถูกสุขลักษณะโดยสม่ำเสมอ
- 5.2 ต้องทำความสะอาด ดูแลและเก็บรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิตให้อยู่ในสภาพที่สะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต สำหรับชิ้นส่วนของเครื่องมือเครื่องจักรต่างๆ ที่อาจเป็นแหล่งสะสมจุลินทรีย์ หรือก่อให้เกิดการปนเปื้อนอาหาร สามารถทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสมและเพียงพอ
- 5.3 พื้นผิวของเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ
- 5.4 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต ต้องมีการตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพสม่ำเสมอ
- 5.5 การใช้สารเคมีที่ใช้ล้างทำความสะอาด ตลอดจนเคมีวัตถุที่ใช้เกี่ยวข้องกับการผลิตอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเป็นสัดส่วนและปลอดภัย

6. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับบุคลากรและสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

- 6.1 ผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิตต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี
- 6.2 ผู้ปฏิบัติงานทุกคนในขณะที่ดำเนินการผลิตและมีการสัมผัสโดยตรงกับอาหาร หรือส่วนผสมของอาหาร หรือส่วนใดส่วนหนึ่งของพื้นที่ผิวที่อาจมีการสัมผัสกับอาหาร ต้อง
- 6.2.1 สวมเสื้อผ้าที่สะอาด และเหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน กรณีที่ใช้เสื้อคลุมก็ต้องสะอาด
- 6.2.2 ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน และหลังการปนเปื้อน
- 6.2.3 ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์และสะอาดถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนอาหารและของเหลวซึมผ่านไม่ได้ สำหรับจับต้องหรือสัมผัสกับอาหาร กรณีไม่สวมถุงมือ ต้องมีมาตรการให้ผู้ปฏิบัติงานล้างมือ เล็บ และแขนให้สะอาด
- 6.2.4 สวมหมวก หรือผ้าคลุมผม หรือตาข่าย และต้องทำความสะอาดทุกวันหลังเสร็จสิ้นการปฏิบัติงาน
- 6.2.5 มีการฝึกอบรมเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเกี่ยวกับสุขลักษณะทั่วไป และความรู้ทั่วไปในการผลิตอาหารตามความเหมาะสม
- 6.2.6 ดูแลสุขอนามัยของมือและเล็บให้สะอาดอยู่เสมอ
- 6.2.7 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา ร่างกายหรือไม่กระทำการอย่างอื่นที่คล้ายคลึงกันในระหว่างปฏิบัติงาน
- 6.2.8 ผู้ที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต ปฏิบัติตาม ข้อ 6.2.1 – 6.2.7

