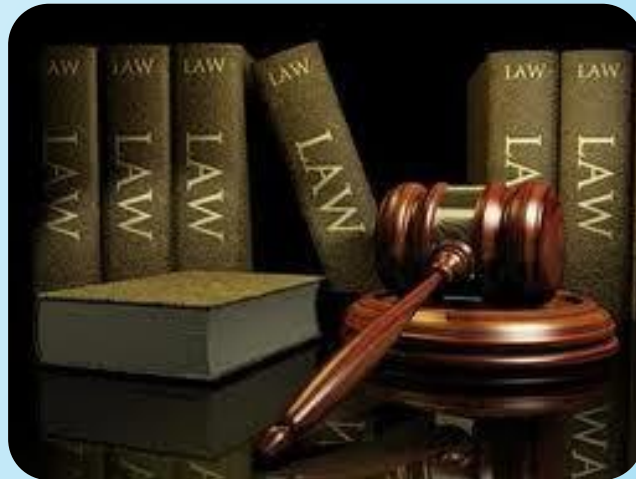


กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวกับ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร



ตัวอย่างเรื่องร้องเรียน
สถานที่จำหน่ายอาหาร
และการจำหน่ายอาหาร
ในที่/ทางสาธารณะ

พบแมลงสาบ/ขี้แมลงสาบ/ขี้หนู/
เส้นผม/เศษวัตถุอื่น ๆ ในอาหาร

กลิ่น/ควัน จากการปิ้งย่างหรือ
การปรุงอาหารด้วยวิธีอื่น ๆ

นำอาหารที่เสียมาปรุงอาหาร

จาน/ชามและอุปกรณ์อื่น ๆ สกปรก

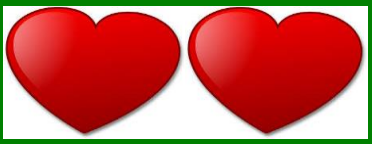
ร้านอาหาร/แผงลอย ไม่สะอาด
พื้นแฉะแฉะ /มีหนู แมลงสาบวิ่ง

กินอาหารจากร้านนี้แล้วท้องเสีย/
อาหารเป็นพิษ

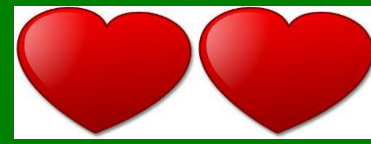
แสบตาจากแอลกอฮอล์สำหรับ
อุ่นอาหาร

กฎหมายสำคัญ ที่เกี่ยวกับผู้ประกอบการและผู้สัมผัส อาหาร

- ♦ พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- ♦ พ.ร.บ.รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
- ♦ พ.ร.บ.อาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
- ♦ พ.ร.บ.โรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘
- ♦ พ.ร.บ.คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. ๒๕๖๐
- ♦ พ.ร.บ.ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. ๒๕๕๑
- ♦ พ.ร.บ.คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ. ๒๕๒๒
- ♦ พ.ร.บ.ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ. ๒๕๓๕



“สถานที่จำหน่ายอาหาร”



หมวด 8 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

1.

เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้

- เป็นที่ตั้งของเอกชนหรือ ส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด

2.

มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

3.

มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภค

ได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

การจำหน่ายอาหารในที่/ทางสาธารณะ

หมายความว่า สถานที่จำหน่ายอาหารที่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ (ที่หรือทางสาธารณะ หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้)

ตัวอย่างเช่น.....

แผงลอย หาบเร่ เร่ขาย รถเร่ ฯลฯ

ผู้สัมผัสอาหาร

หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ได้แก่.....

- ผู้เตรียมอาหาร
- ผู้ปรุง-ประกอบอาหาร
- ผู้เสิร์ฟอาหาร
- ผู้จำหน่ายอาหาร
- ผู้ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

• สถานที่จำหน่ายอาหาร
• การจำหน่ายอาหาร
ในที่/ทางสาธารณะ

ผู้จัดตั้ง/เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรณีที่มีพื้นที่เกินกว่า
200 ตร.ม. และมีใช้
การขายของในตลาด

กรณีที่มีพื้นที่ไม่เกิน
200 ตร.ม. และมีใช้
การขายของในตลาด

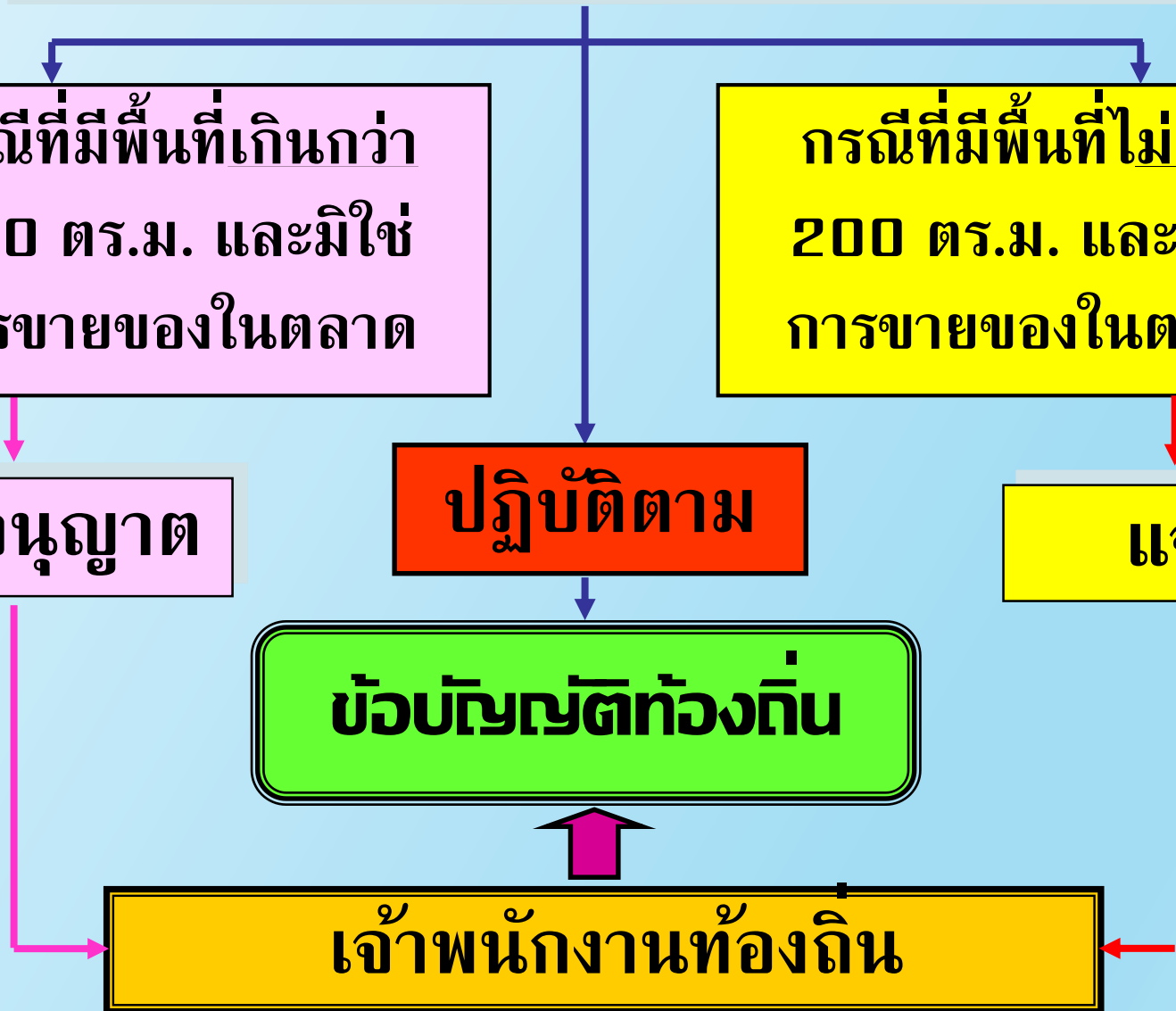
ขออนุญาต

ปฏิบัติตาม

แจ้ง

ข้อบัญญัติท้องถิ่น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น



แนวทางการตรวจโรคผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

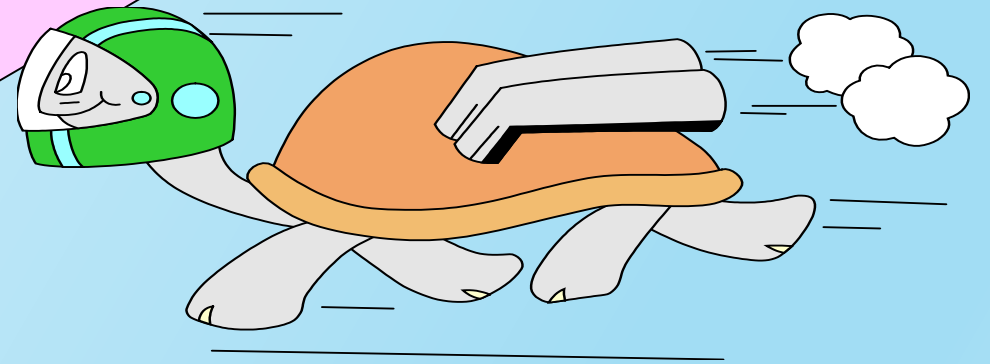
โดยทำการตรวจสุขภาพปีละ ๑ ครั้ง โดยมีวิธีการตรวจสุขภาพ ดังนี้

รายการ	รายละเอียดการตรวจ
๑. การตรวจสุขภาพทั่วไปโดยแพทย์	เพื่อตรวจสุขภาพโดยทั่วไป เช่น ดูโรคผิวหนัง ความดัน สายต่าน้ำตาลในเลือด ไขมันในเส้นเลือด
๒. ตรวจเอ็กซเรย์ปอด (x-ray) หรือตรวจเสมหะ (AFB) ตรวจคอ	เพื่อตรวจสุขภาพปอด เช่น วัณโรค เพื่อตรวจดูการอักเสบของคอ
๓. ตรวจเลือด	เพื่อตรวจไวรัสตับอักเสบชนิดเอ
๔. ตรวจอุจจาระ หรือ rectal swab culture	เพื่อหาไข่พยาธิ และเชื้อไทฟอยด์ และ เพื่อตรวจหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำที่สำคัญ เช่น Salmonella, Shigella, Vibrio Cholera ,พยาธิต่างๆ

พ.ร.บ.รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อย
ของบ้านเมือง พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ขอบเขตการใช้บังคับ

- ❖ เขตเทศบาล
- ❖ กรุงเทพมหานคร
- ❖ เมืองพัทยา



❖ อบจ. ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยประกาศใช้

❖ อบต. ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยประกาศใช้

การควบคุมของพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดฯ

การรักษาความสะอาดในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ

การดูแลรักษาสนามหญ้าและต้นไม้ในถนนและสถานสาธารณะ

การห้ามทิ้งสิ่งปฏิกูลมูลฝอยในที่สาธารณะและสถานสาธารณะ

การรักษาความเป็นระเบียบเรียบร้อย

จำนวนส้วมสำหรับร้านอาหารและเครื่องดื่ม

จำนวนที่นั่ง สำหรับลูกค้า	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม(ที่)	อ่างล้างมือ(ที่)	ที่ปัสสาวะ(ที่)	ส้วม(ที่)	อ่างล้างมือ(ที่)
20-30	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ (ใช้ร่วมกัน ช / หญิง)				
31-50	1	1	1	2	1
51-70	2	2	2	4	2
71-100	3	3	3	6	3
> 100	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือและที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิงต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ 30 ที่นั่ง			 	

(ตามกฎหมายกระทรวงฯ ทั้งสองฉบับ)

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522

อาหาร หมายความว่า...

ของกินหรือเครื่องดื่มนำเข้าสู่วิถีชีวิต ได้แก่

1. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย
ไม่ว่าด้วยวิธีใด ๆ หรือในรูปลักษณะใด ๆ แต่ไม่รวมถึง
ยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท/ยาเสพติด

2. วัตถุที่มุ่งหมายสำหรับใช้/ใช้เป็นส่วนผสม

ในการผลิตอาหาร รวมถึงเจือปนอาหาร

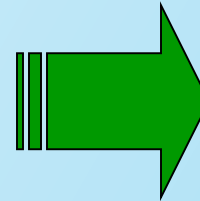
สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส



การควบคุมตามพระราชบัญญัติอาหาร

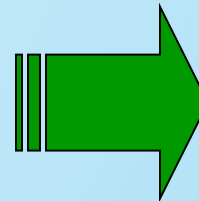
ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย

นำเข้าอาหารเพื่อจำหน่าย



ขออนุญาต

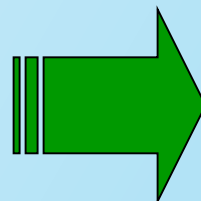
อาหารไม่บริสุทธิ์
อาหารปลอม
อาหารผิดมาตรฐาน
อาหารอื่นที่รัฐมนตรีกำหนด



ห้ามผลิต นำเข้าเพื่อ
จำหน่าย หรือจำหน่าย

อาหารที่ต้องมีฉลาก

(ยกเว้น ไข่กรอก แหนม หมูยอ กุนเชียง ลูกชิ้น
ตามประกาศ กสธ. จ.243 พ.ศ.2544)



อาหารที่ต้องมีเครื่องหมาย อย.
เลขสารบบอาหาร(เลข อย.)

การแสดงผลอาหาร

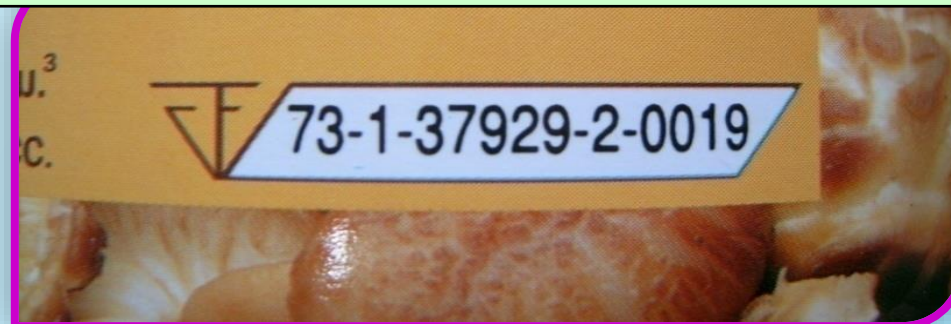
“ฉลาก” หมายถึง รูปรอยประดิษฐ์ เครื่องหมาย หรือข้อความใดๆ ที่แสดงไว้ที่อาหาร ภาชนะบรรจุอาหาร หรือหีบห่อของภาชนะที่บรรจุอาหาร

ฉลากอาหารมีความสำคัญ คือ

- ❖ เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
- ❖ เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ (กรณีที่มีการแสดงฉลากโภชนาการ)
- ❖ เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
- ❖ เป็นสื่ออ้างอิงในการดำเนินการตามกฎหมายกับผู้ฝ่าฝืน
- ❖ เป็นปัจจัยหรือสิ่งดึงดูดใจผู้ซื้อ

มีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และ วัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังนี้

- | | |
|-----|--|
| (1) | อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อนและ มีการเก็บอย่างเหมาะสม  |
| (2) | อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ใน กระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร  |





พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. 2558

โรคติดต่อแบ่งเป็น 4 ประเภท

- 1) โรคติดต่อ
- 2) โรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง
- 3) โรคติดต่ออันตราย (Covid19)
- 4) โรคระบาด

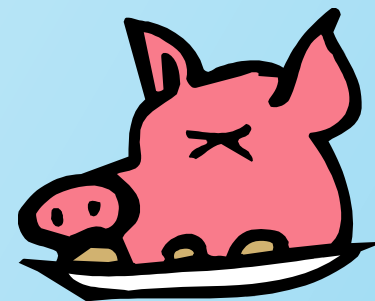
เมื่อเกิดหรือมีเหตุสงสัยว่าเกิด
โรคติดต่ออันตรายหรือโรค
ระบาดในสถานประกอบการให้
เจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการสถานที่
จำหน่ายอาหาร/ตลาด/
ตลาดนัด ฯลฯ



แจ้งต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ
(ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่ รมว. ประกาศกำหนด)
ฝ่าฝืนปรับไม่เกินสองหมื่นบาท

โรคติดต่อที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วย
ด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค
โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น...



อหิวาตกโรค ใช้รากสาดน้อย บิด ใช้สุกใส หัด ดาengหมู
วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ
โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบี เอ ใช้หวัดใหญ่
(รวมถึงที่ติดต่อจากสัตว์) และโรคอื่นๆ ตามประกาศ
กระทรวงสธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

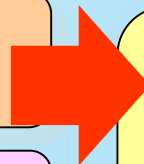
หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายเป็นปกติ

พ.ร.บ.คุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ พ.ศ. 2560

สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม



1) บริเวณที่มีระบบปรับอากาศ



2) บริเวณที่ไม่มีระบบปรับอากาศ

จัดเป็นเขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด
และไม่สามารถจัด
“เขตสูบบุหรี่”
เป็นการเฉพาะได้

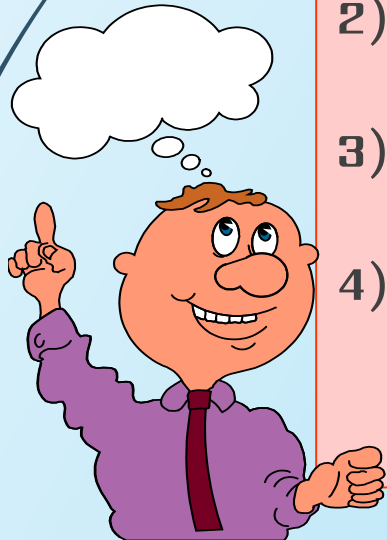


ประกาศ กสธ. ลว. 5 พ.ย. 61 (บังคับใช้ 3 ก.พ. 62) กำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ

เขตปลอดบุหรี่ ต้องมีสภาพและลักษณะ

- (1) ต้องมีเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ตามที่กระทรวง สธ.ประกาศ
- (2) ไม่มีการสูบบุหรี่
- (3) ไม่มีอุปกรณ์ หรือสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการสูบบุหรี่

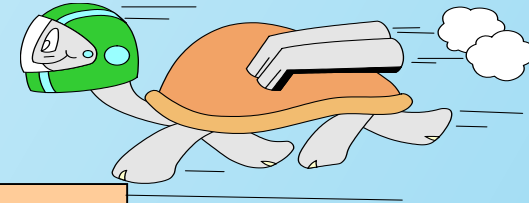
การควบคุมผู้ไม่ปฏิบัติตามที่ พ.ร.บ. นี้ กำหนด



- 1) ไม่จัดให้มีเขตสูบบุหรี่และเขตปลอดบุหรี่ **ปรับไม่เกิน 20,000 บ.**
- 2) ไม่จัดให้มีเขตสูบบุหรี่ที่มีสภาพ ลักษณะและมาตรฐานตามที่รัฐมนตรีกำหนด **ปรับไม่เกิน 10,000 บ.**
- 3) ไม่จัดให้มีเครื่องหมายในเขตสูบบุหรี่/เขตปลอดบุหรี่ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีกำหนด **ปรับไม่เกิน 2,000 บ.**
- 4) ห้ามผู้ใดสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ **ปรับไม่เกิน 2,000 บ.**

พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร



1) สถานที่/บริเวณที่ห้ามขายเครื่องดัดแปลงแอลกอฮอล์ (ม.27)

- (1) วัด/สถานที่สำหรับปฏิบัติพิธีกรรมทางศาสนา
- (2) สถานบริการสาธารณสุขของรัฐ สถานพยาบาล
- (3) สถานที่ราชการ/รัฐวิสาหกิจ /หน่วยงานอื่นของรัฐ
รวมพื้นที่ในกำกับดูแลและใช้ประโยชน์ของหน่วยงานด้วย
- (4) หอพัก (5) สถานศึกษา (6) สถานีบริการน้ำมันฯ
- (7) สวนสาธารณะราชการ/รัฐวิสาหกิจหรือหน่วยงานอื่นของรัฐ
- (8) โรงงาน (9) สถานีขนส่งทางบก
- (10) บนทางตามกฎหมายจราจร
- (11) บนรถไฟ

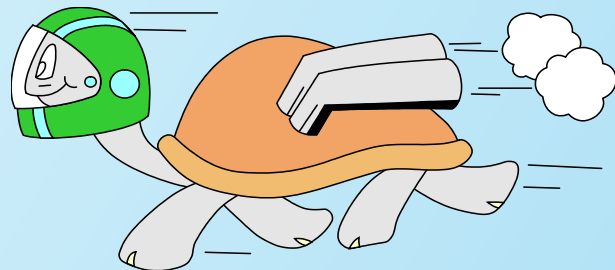
ระวางโทษจำคุก
ไม่เกิน 6 ด./ปรับ
ไม่เกิน 10,000 บ.
/ทั้งจำทั้งปรับ

พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ พ.ศ. 2551

ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร

2) ห้ามมิให้ผู้ใดขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ในวัน/เวลาที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด (ม. 28)

วันห้ามขาย วันมาฆบูชา วันวิสาขบูชา
วันอาสาฬหบูชา วันเข้าพรรษาและวันออกพรรษา
เวลาขาย 11.00-14.00 น และ 17.00 – 24.00 น.



ระวางโทษจำคุก
ไม่เกิน 6 ด. /ปรับ
ไม่เกิน 10,000 บ.
/ทั้งจำทั้งปรับ

เวลาขายเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

เฉพาะ 11.00 น. - 14.00 น.



17.00 น. - 24.00 น. เท่านั้น



ฟัฟิน จำกัดไม่เกิน 6 เดือน หรือ
บริษัไม่เกิน 10,000 บาท
หรือทั้งจำกัดปรับ



ห้ามขาย

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์
ตลอด 24 ชั่วโมง



- วันมาฆบูชา
- วันวิสาขบูชา
- วันอาสาฬหบูชา
- วันเข้าพรรษา
- วันออกพรรษา



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control



สำนักงานคณะกรรมการ
ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
กรมควบคุมโรค

ศูนย์รับเรื่องร้องเรียน
โทร 0-2590-3342
www.thaiantialcohol.com



DDC
1422
สายด่วนกรมควบคุมโรค

ห้ามขาย

เครื่องดื่มแอลกอฮอล์ให้บุคคลอายุ

ต่ำกว่า 20 ปี บริบูรณ์



กรมควบคุมโรค
Department of Disease Control



สำนักงานคณะกรรมการ
ควบคุมเครื่องดื่มแอลกอฮอล์
กรมควบคุมโรค

ศูนย์รับเรื่องร้องเรียน
โทร 0-2590-3342
www.thaiantialcohol.com



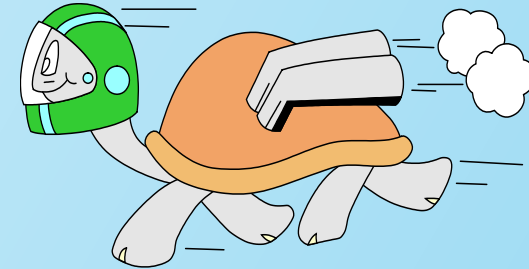
TAS
TOBACCO & ALCOHOL
Surveillance System

DDC
1422

สายด่วนกรมควบคุมโรค

พระราชบัญญัติควบคุมเครื่องดัดแปลงอัลกอริธึม พ.ศ. 2551

ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร



4) ห้ามขายเครื่องดัดแปลงอัลกอริธึม ในลักษณะและวิธีดังต่อไปนี้

- (1) เครื่องอัตโนมัติ การเร่ขาย การลดราคา
- (2) ให้หรือเสนอให้สิทธิพิเศษหรือประโยชน์อื่นใด
- (3) แจก แถม ให้หรือแลกเปลี่ยน แจกสินค้าตัวอย่าง

ระหว่างโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน/
ปรับไม่เกิน 10,000 บ./ทั้งจำทั้งปรับ
ถ้าเป็นการขายด้วยเครื่องอัตโนมัติ
เพิ่มโทษเท่าตัว

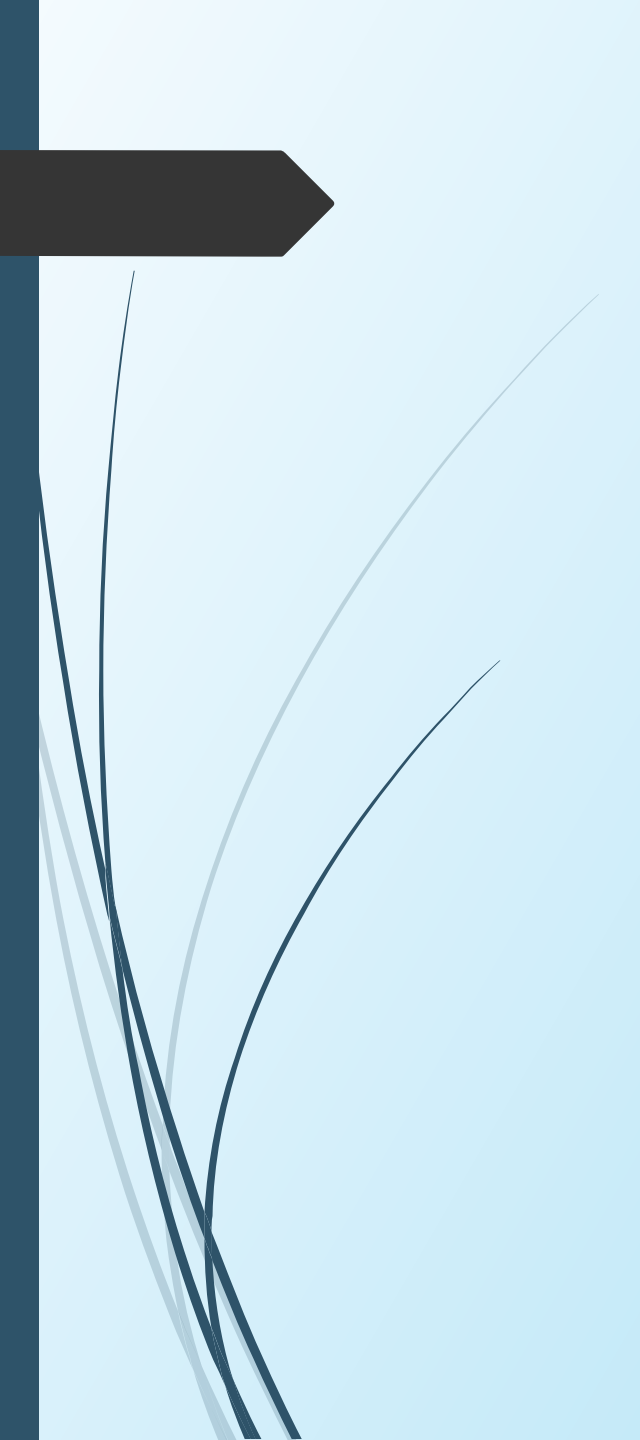
หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 6 การจัดการน้ำเสีย (พรบ.ส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พ.ศ.2535)

ประเภท	ก	ข	ค	ง	จ
ตลาด	ตั้งแต่ 2,500 ตร.ม. ขึ้น ไป	1,500 ตร.ม. ไม่ ถึง 2,500 ตร.ม.	1,000 ตร.ม. ไม่ ถึง 1,500 ตร.ม.	500 ตร.ม. ไม่ถึง 1,000 ตร.ม.	-
ภัตตาคาร/ ร้านอาหาร		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.



- * ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อ 7 พฤศจิกายน 2548
- * ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อ 29 ธันวาคม 2548



**กฎหมายสำคัญที่เกี่ยวกับ
ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร**

Thank You