

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ
พ.ศ. ๒๕๖๑

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๓ (๑๓) กำหนดให้การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ นั้น คณะกรรมการสาธารณสุขในคราวการประชุมครั้งที่ ๑๐๕-๑/๒๕๖๑ เมื่อวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ มีมติให้ออกคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ เพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการปฏิบัติตามกฎหมาย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ทำการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ

“ใบชาแห้ง” หมายความว่า ใบ ยอดอ่อน และก้านของชาในสกุล *Camellia* นำมาทำให้แห้ง

“ชาผง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์จาก ใบ ยอดอ่อน และก้านของชาในสกุล *Camellia* โดยนำมาสกัดหรือบดหรือกระบวนการอื่นใดให้มีขนาดเล็กหรือเป็นผง โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภค โดยการต้มหรือชงกับน้ำอาจจะเหลือตะกอนหรือกากก็ได้

“เครื่องดื่มชนิดผง” หมายความว่า ผลิตภัณฑ์จากส่วนต่าง ๆ ของพืช มาทำให้แห้ง สกัด บด หรือกระบวนการอื่นใดให้มีขนาดเล็กหรือเป็นผง โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อนำไปบริโภคโดยการต้มหรือชงกับน้ำ อาจจะเหลือตะกอนหรือกากก็ได้

ข้อ ๒ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง และลักษณะอาคาร

๒.๑ สถานที่ตั้งอยู่ห่างจากศาสนสถาน โรงพยาบาล สถานศึกษา สถานเลี้ยงเด็ก สถานดูแลผู้สูงอายุหรือผู้ป่วยพักฟื้นหรือผู้พิการหรือสถานที่อื่นใดที่ต้องมีการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนเป็นพิเศษ ซึ่งจะต้องไม่อยู่ในระยะที่อาจส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน หรือต้องจัดให้มีระบบป้องกันผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชนที่มีประสิทธิภาพและอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้ผลิตภัณฑ์เกิดการปนเปื้อน

๒.๒ อาคารที่ใช้ในกระบวนการผลิต ลานตากและบริเวณโดยรอบสะอาดไม่มีสิ่งของเหลือใช้หรือที่ไม่ใช้ ไม่มีสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย ไม่มีน้ำขังโดยมีการระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ และจัดให้มีมาตรการจัดการมลพิษทางสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม ต้องแยกบริเวณให้เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยและป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน โดยมีองค์ประกอบดังนี้

(๑) สถานประกอบกิจการที่มีอาคารต้องเป็นอาคารที่มีความมั่นคง แข็งแรง และเหมาะสมที่จะประกอบกิจการที่ขออนุญาต ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๒) พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

(๓) จัดให้...

(๓) จัดให้มีพื้นที่ติดตั้งเครื่องจักร เครื่องมือ อุปกรณ์ และพื้นที่ในการทำงานของผู้ปฏิบัติงาน ในอาคารที่เพียงพอต่อกระบวนการผลิตและจัดวางเป็นระเบียบไม่กีดขวางทางเดิน และการปฏิบัติงาน

(๔) ลานตากวัตถุดิบ ต้องเป็นพื้นเรียบหรือปูด้วยแผ่นรองที่สะอาดและทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับ น้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค และมีมาตรการในการป้องกันฝุ่นและสัตว์นำโรค เช่น ล้อมรั้ว การยกพื้นสูง ตาข่ายโปร่งแสง

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

ผู้ประกอบการผลิต สผสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ ต้องดำเนินการ ดังนี้

๓.๑ จัดให้มีการบันทึก แหล่งที่มาและปริมาณการใช้วัตถุดิบ วันเดือนปีที่ผลิต จำนวน ปริมาณการผลิต การสผสมและการแบ่งบรรจุ โดยเก็บข้อมูลไว้ไม่น้อยกว่า ๒ ปี

๓.๒ การตาก ผึ่ง ทำให้เย็น ต้องมีมาตรการที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ และดูแล รักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีคราบสกปรกหรือเชื้อรา

๓.๓ การเคี้ยว การกรอง การร่อน การบรรจุหรือแบ่งบรรจุ หรือกิจกรรมอื่นที่มีความเสี่ยง ต่อการปนเปื้อนต้องมีมาตรการป้องกันหรือต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๓.๔ กระบวนการคั่ว เคี้ยว หรือกระบวนการแปรรูปวัตถุดิบที่ทำให้เกิดกลิ่นหรือควัน ต้องมีมาตรการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ

๓.๕ การเคลื่อนย้ายวัตถุดิบ หรือผลิตภัณฑ์ ต้องกระทำโดยมีการป้องกันการปนเปื้อน ของวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์

๓.๖ การเก็บ สผสม ผลิตภัณฑ์ ต้องสามารถป้องกันการปนเปื้อน การเสื่อมสภาพของ ผลิตภัณฑ์ได้

๓.๗ กระบวนการผลิต ต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและไม่เป็นเหตุรำคาญ ต่อผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

๓.๘ บรรจุภัณฑ์ หรือฉลากให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

๓.๙ ไม่นำสารเคมีที่ห้ามใช้ในอาหารมาปนเปื้อนในกระบวนการผลิต หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหาร ต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

๔.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ที่สัมผัสกับผลิตภัณฑ์ต้องทำจากวัสดุ ที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ต้องสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

๔.๒ ติดตั้งเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ในลักษณะที่แข็งแรง มั่นคง และปลอดภัย บริเวณที่ตั้งต้องง่ายต่อการทำความสะอาดได้อย่างทั่วถึงและสม่ำเสมอ โดยจัดให้มีตารางทำความสะอาดและ บำรุงรักษาเครื่องจักร

๔.๓ สารหล่อลื่นเครื่องจักร เครื่องมือ ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

๔.๔ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ก่อให้เกิดฝุ่น เช่น เครื่องบด เครื่องคัดเกรด ต้องมีมาตรการป้องกันการฟุ้งกระจายหรือระบบกำจัดเศษชิ้นส่วนของวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์และฝุ่นละออง

๔.๕ จัดให้มีการตรวจสอบ ทดสอบ และบำรุงรักษาเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ต่างๆ ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้

๔.๖ จัดให้มีป้ายสัญลักษณ์เตือนอันตราย เครื่องหมายความปลอดภัย และมีวิธีปฏิบัติงานที่ปลอดภัย (Work instruction) จากเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๕.๑ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพที่เหมาะสม ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย

๕.๒ จัดให้มีน้ำดื่มสะอาดที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย สำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอทุกวัน รวมทั้งจัดให้มีสถานที่ตั้ง ภาชนะรองรับน้ำดื่มและลักษณะการนำน้ำมาดื่มที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรก หรือสิ่งที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๕.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่ส่วนกระบวนการผลิต

๕.๔ ในกรณีการจัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว เป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

๕.๕ สถานประกอบกิจการที่มีอาคาร จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วมและอ่างล้างมือพร้อมสบู่ ตามแบบและจำนวนที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยต้องแยกออกจากบริเวณในกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิตและมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน

๕.๖ จัดให้มีมาตรการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการ ให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

๕.๗ จัดให้มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณของมูลฝอย รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ

๕.๘ จัดให้มีการทำความสะอาด พื้น ผนัง เพดานของอาคาร บริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการ เป็นประจำ

๕.๙ น้ำทิ้งจากสถานประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจ กรณีเจ็บป่วยไม่สบายต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต

๖.๒ ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัย และรองเท้าน้ำสะอาดก่อนเข้าสู่บริเวณที่ใช้ในกระบวนการผลิต

(๒) เล็บมือสั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการปฏิบัติงาน

(๓) ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่นๆ ที่อาจมีการสะสมของเชื้อโรค

(๔) ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และกรณีที่มีบาดแผลที่มีมือให้สวมถุงมือ
ทับอีกชั้นโดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(๕) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณที่ใช้ในกระบวนการผลิต

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานได้รับการอบรมหรือให้ความรู้ก่อนเข้าปฏิบัติงาน เช่น ขั้นตอนหรือทักษะ
การปฏิบัติงานอย่างปลอดภัย สุขภาพอนามัยส่วนบุคคล และวิธีการปฐมพยาบาลเบื้องต้นเมื่อได้รับบาดเจ็บ
จากการทำงาน เป็นต้น พร้อมทั้งมีการบันทึกการอบรมทุกครั้ง

๖.๔ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณที่ใช้ในกระบวนการผลิต
ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๗.๑ การควบคุมการทำงานในการยก แบก หาม หาบ ทูน ลาก หรือเข็นของหนักของผู้ปฏิบัติงาน
ต้องไม่เกินกว่าอัตราน้ำหนักที่กำหนดตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน ในกรณีของหนักเกินอัตราน้ำหนัก
ที่กำหนดต้องจัดให้มีและใช้เครื่องทุ่นแรงที่เหมาะสมและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน

๗.๒ จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามความเหมาะสม เช่น มีเส้นทางหนีไฟ
ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ เครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ ระบบน้ำดับเพลิง ระบบดับเพลิง หรือการฝึกซ้อม
ดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ และให้เป็นไปตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๓ การเก็บเชื้อเพลิงที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น ก๊าซหุงต้ม ให้มีมาตรการป้องกันอัคคีภัย
และการระเบิดที่เหมาะสม

๗.๔ จัดให้มีมาตรการควบคุมปริมาณฝุ่นละออง แสงสว่าง และระดับเสียงภายในสถานประกอบการ
ให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๕ จัดให้มีแสงสว่าง และระบบระบายอากาศภายในสถานประกอบการที่เพียงพอตามลักษณะงาน
ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๖ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบการ และพร้อมใช้งาน
ได้ตลอดเวลาพร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามที่กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน

๗.๗ จัดให้มีอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลให้เพียงพอและเหมาะสมตามลักษณะงาน
เช่น หน้ากากป้องกันฝุ่นละออง ถุงมือ ครอบหูลดเสียงและปลั๊กลดเสียง และจัดให้ผู้ปฏิบัติงานสวมใส่อุปกรณ์
คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาการปฏิบัติงาน

๗.๘ จัดให้มีการตรวจสุขภาพผู้ปฏิบัติงานประจำปี และตรวจสุขภาพตามปัจจัยเสี่ยงตามกฎหมาย
ว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

ให้ไว้ ณ วันที่ ๒๑ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑



(นายสุขุม กาญจนพิมาย)
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข