

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 5 / 2548

เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ

การประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ หรือที่เรียกว่า ร้าเนเกอร์นั้น เป็นกิจการตามหมวด 7 กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ.2535 ซึ่งในปัจจุบันมีการเปิดร้านประเภทนี้เป็นจำนวนมาก เนื่องจากเป็น ที่นิยมของผู้บริโภคทุกกลุ่มอายุ โดยเฉพาะกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นเด็ก ประกอบกับส่วนประกอบของ อาหาร มีส่วนสำคัญของแป้ง น้ำตาล นม เนย ซึ่งเป็นอาหารที่เชื้อโรคสามารถเจริญเติบโตได้ดี หากมิได้ควบคุมดูแลในด้านสุขลักษณะทั้งการผลิตและจำหน่ายอย่างดีแล้ว อาจเป็นแหล่ง แพร่กระจายโรคได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10(3) และ(4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ ดังนี้

ข้อ 1 กรณีที่เขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ราชการส่วนท้องถิ่นนั้น อาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดให้ กิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้น ได้ ตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 2 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขการขอและการออกใบอนุญาต ให้ราชการ ส่วนท้องถิ่นพิจารณาสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์ในข้อ 3 ประกอบการพิจารณาอนุญาตตามมาตรา 56 หรือกำหนดเงื่อนไขการอนุญาตตามมาตรา 33 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้

ข้อ 3 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมและกำกับดูแลสถานประกอบกิจการที่เป็น อันตรายต่อสุขภาพข้างต้น องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพ หรือสุขลักษณะของ สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการ และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 32 (2) แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้ดังนี้

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสภาพหรือสุขลักษณะของสถานที่ผลิต
 - 1.1. อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด
 - 1.2. บริเวณที่ผลิตต้องแยกออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน
 - 1.3. จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี
 - 1.4. มีการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค
 - 1.5. ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่ผลิต
2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
 - 2.1. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่นำรังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และมีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ดีในการปฏิบัติงาน
 - 2.2. ขณะทำและจำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม
 - 2.3. ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหาร เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง และเก็บที่คีบ ที่ตักให้ถูกสุขลักษณะ
 - 2.4. เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของกรรมวิธีการผลิตและจำหน่าย
 - 3.1. ใช้วัตถุดิบที่มีสภาพดี ไม่หมดอายุ และอยู่ในภาชนะบรรจุที่เหมาะสม ป้องกันการปนเปื้อนได้ กรณีใช้วัตถุดิบอาหาร ต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด
 - 3.2. เก็บวัตถุดิบในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับสารเคมีที่มีพิษ มีการปกปิด และเก็บสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร
 - 3.3. น้ำที่ใช้ในการผลิตต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานเทียบเท่าน้ำดื่มหรือน้ำประปา
 - 3.4. ต้องทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ
 - 3.5. มีการเก็บ ขนส่ง และวางจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม และต้องมีการปกปิดทุกชั้นตอน

- 3.6. ผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต้องระบุวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์
- 3.7. ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านกระบวนการผลิตแล้ว ต้องวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาด ที่ทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สะอาด มีสภาพดี อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 3.8. ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหาร ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ปลอดภัย สะอาด และเพียงพอต่อผู้บริโภคใช้ในการหยิบอาหาร
4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ
 - 4.1. มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างภาชนะและอุปกรณ์
 - 4.2. ภาชนะอุปกรณ์ในการผลิต ขนส่ง และจำหน่ายอาหารต้องล้างทำความสะอาด และเก็บให้ถูกสุขลักษณะ
 - 4.3. โต๊ะ เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีสภาพดีไม่เป็นสนิม ทำความสะอาดได้ง่าย
 - 4.4. มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่เหลวในบริเวณที่ผลิตอาหาร รวมทั้งมีกระดาษเช็ดมือ
 - 4.5. ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรง คู่บริเวณผลิตอาหาร ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือ
 - 4.6. มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล
 - 4.7. มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก รวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง
 - 4.8. มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้งที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว พร้อมมีอุปกรณ์ดักเศษอาหารและปอดักไขมันอย่างเหมาะสม ดูแลทำความสะอาดปอดักไขมันเป็นประจำ
 - 4.9. ถังก๊าซต้องตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ปลอดภัย และเหมาะสมต่อการใช้งาน

ข้อ 4 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการประกอบกิจการการทำขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปี๊ยะ ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 18 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548



(นายปราชญ์ บุญวงศ์โรจน์)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
รักษาราชการแทนปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ประธานคณะกรรมการสาธารณสุข