

## ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหารและน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

โดยที่เห็นสมควรให้เจ้าของเรือจัดอาหารและน้ำดื่มที่มีคุณภาพ มีคุณค่าทางโภชนาการ ปลอดภัยลักษณะ และมีปริมาณเพียงพอต่อคนประจำเรือตามข้อกำหนดของเรือ และคำนึงถึงความแตกต่างทางวัฒนธรรม และศาสนาของคนประจำเรือ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๔ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘ อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เจ้าของเรือต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) จัดให้มีอาหารและน้ำดื่มไว้บนเรือสำหรับให้บริการแก่คนประจำเรือ โดยต้องมีความเหมาะสม ทั้งในแง่ปริมาณ คุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการ และความหลากหลาย โดยคำนึงถึงจำนวนคนประจำเรือ ที่อยู่บนเรือ ลักษณะและระยะเวลาของการเดินทาง และความแตกต่างทางวัฒนธรรมและศาสนาของคนประจำเรือ

(๒) จัดหา เก็บรักษา เตรียม บรรจุ ประกอบและให้บริการอาหารอย่างถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

(๓) จัดการคุณภาพน้ำดื่มให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการคุณภาพน้ำดื่ม ตามภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ เจ้าของเรือต้องจัดให้มีระบบการตรวจสอบโดยคนประจำเรือตามมาตรา ๗๖ และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

วชิระ เพ็งจันทร์

อธิบดีกรมอนามัย

ภาคผนวกท้ายประกาศกรมอนามัย  
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไขเกี่ยวกับมาตรฐานการจัดอาหาร  
และน้ำดื่มสำหรับคนประจำเรือ

ภาคผนวก ๑

หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดอาหารสำหรับคนประจำเรือ

๑.๑ ด้านสุขาภิบาลอาหาร

การรับอาหารและวัตถุดิบ (Receiving)

- อาหารและวัตถุดิบต้องรับจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการจัดส่งอย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ
- บริเวณรับอาหารและวัตถุดิบต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ มีสิ่งอำนวยความสะดวกในการคัดแยก ตัดแต่ง ทำความสะอาด และภาชนะสำหรับจัดเก็บอาหารและวัตถุดิบอย่างเหมาะสมและเพียงพอ
- อาหารและวัตถุดิบที่รับมาต้องอยู่ในสภาพดี สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ปลอดภัยสำหรับการนำมาบริโภค รวมทั้งต้องมีการนำส่งในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามประเภทอาหาร และไม่วางอาหารสัมผัสกับพื้น

การเก็บ (Storage)

ในส่วนนี้ อาหารเสี่ยง หมายถึง อาหารที่เน่าเสียได้ง่ายต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และคงที่ ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิและเวลาในการเก็บรักษาคุณภาพความปลอดภัย เพื่อลดการเจริญของเชื้อโรคที่มีอยู่ในอาหาร หรือเพื่อลดการสร้างสรรค์ของเชื้อโรคในอาหาร

อาหารและวัตถุดิบต้องมีการจัดเก็บอย่างเหมาะสมและถูกสุขลักษณะ ดังนี้

- เก็บวางบนชั้นที่สะอาด ในพื้นที่ที่กำหนดไว้เพื่อการเก็บอาหาร โดยคำนึงถึงการหมุนเวียนในการเก็บตามลำดับวันหมดอายุ การเก็บแยกเป็นสัดส่วนตามชนิดและประเภทอาหารโดยเฉพาะอาหารสด ต้องเก็บแยกจากอาหารพร้อมบริโภคอย่างชัดเจน อาหารเสี่ยงต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม มีการป้องกันการปนเปื้อน และการป้องกันการหกหล่นหรือร่วงหล่น
- เก็บในสภาวะแวดล้อมที่จะไม่ทำให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพและความเหมาะสมของอาหาร จัดเก็บอย่างเป็นระบบ และมีการตรวจตราเป็นประจำทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ

การเตรียม (Preparation)

ในส่วนนี้ ผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุง ประกอบ และเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

- ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนและจัดการเกี่ยวกับอาหารอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และมีการป้องกันการปนเปื้อน
- ต้องแยกบริเวณและการใช้ภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ระหว่างอาหารสดกับอาหารพร้อมบริโภค ไม่ให้ปะปนกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination) กรณีจำเป็น ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างทั่วถึงก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง
- ต้องประกอบอาหาร ด้วยอุณหภูมิที่ถูกต้องเหมาะสม ปลอดภัยสำหรับการบริโภค และมีการป้องกันการปนเปื้อน

การให้บริการ (Service)

อาหารพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และควรเสิร์ฟทันทีที่ปรุงเสร็จ ไม่ควรปล่อยให้อาหารอยู่ในอุณหภูมิห้องเป็นเวลานาน

## ๑.๒ ด้านโภชนาการ

### การจัดอาหารบนเรือ ต้อง

๑. อาหารที่ให้บริการบนเรือ ต้องครบอาหารหลัก ๕ หมู่ มีความหลากหลาย ไม่ซ้ำซากจำเจ โดยแต่ละมื้อประกอบด้วย กลุ่มข้าว-แป้ง กลุ่มเนื้อสัตว์ กลุ่มผัก กลุ่มผลไม้ และกลุ่มไขมัน ได้คุณค่าและสมดุลทางโภชนาการ ในปริมาณที่เหมาะสมเพียงพอกับความต้องการของร่างกาย

๒. เครื่องดื่มต่างๆ ต้องมีพลังงาน น้ำตาล และคาเฟอีนในปริมาณที่พอเหมาะ

๓. อาหารและเครื่องดื่มที่ให้บริการบนเรือต้องเหมาะสมตามหลักโภชนาการ

๔. จัดอาหารและเครื่องดื่มที่เหมาะสมตามข้อปฏิบัติทางศาสนาและวัฒนธรรมประเพณีของคนประจำเรือ

๕. กำหนดให้มีการรายงานประวัติการแพ้อาหารของคนประจำเรือทุกคนให้แก่คนครัวบนเรือทราบ เพื่อหลีกเลี่ยงการประกอบอาหารที่อาจก่อให้เกิดภูมิแพ้ (Food Allergy) แก่บุคคลนั้นๆ

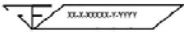
## ภาคผนวก ๒

### หลักเกณฑ์มาตรฐานการจัดการคุณภาพน้ำดื่มสำหรับเรือเดินทะเล

#### ข้อ ๑ ความเพียงพอ

- (๑) ต้องจัดหาน้ำดื่มให้มีปริมาณที่เพียงพอต่อคนประจำเรืออย่างน้อย ๒ ลิตรต่อคนต่อวัน

#### ข้อ ๒ คุณภาพน้ำดื่ม

(๑) น้ำดื่มบรรจุขวดปิดสนิทต้องได้มาตรฐานสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) มีเลขสารบบอาหาร  หรือเทียบเท่ามาตรฐานสากล ทั้งนี้ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ

- (๒) น้ำจืดที่นำขึ้นบนเรือต้องเป็นน้ำจืดที่มีความสะอาด

(๓) การรับ การจัดการ การขนส่งน้ำสู่ระบบน้ำของเรือ จะต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อรักษาความสะอาดของน้ำ

(๔) น้ำดื่มต้องเก็บในถังเก็บน้ำจืด (Fresh Water Tank) ที่มีสภาพดี ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย และท่อส่งน้ำจืดสำหรับดื่มจะต้องใช้เพื่อการนี้โดยเฉพาะเท่านั้น

(๕) กรณีมีเครื่องกรองน้ำสำหรับดื่ม จะต้องมีการดูแลและบำรุงรักษาตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และต้องจัดให้มีเจ้าหน้าที่สำหรับตรวจสอบหรือสุ่มเฝ้าระวังด้านแบคทีเรียจากจุดบริการน้ำดื่ม อย่างน้อย ๓ เดือน/ครั้ง และต้องบันทึกผลการตรวจไว้เป็นหลักฐาน