

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 1 / 2549

เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการผลิตเส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกัน

การประกอบกิจการผลิตเส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว เป็นกิจการที่ถูกควบคุมในลักษณะที่เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 31 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งการประกอบกิจการนี้อาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและชุมชน เช่น การปล่อยน้ำเสียออกจากโรงงาน ทำให้เกิดกลิ่นเหม็นรบกวนผู้อาศัยบริเวณใกล้เคียง

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

ข้อ 1 กรณีที่เขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการผลิตเส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกัน ราชการส่วนท้องถิ่นนั้น อาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดให้กิจการดังกล่าว เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่นนั้นได้ ตามมาตรา 32 (1) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535

ข้อ 2 หลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขการขอและการออกใบอนุญาต ให้ราชการส่วนท้องถิ่นพิจารณาสุจริตลักษณะตามหลักเกณฑ์ในข้อ 3 ประกอบการพิจารณาอนุญาตตามมาตรา 56 หรือกำหนดเงื่อนไขการอนุญาตตามมาตรา 33 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และพิจารณาตามมาตรการและเงื่อนไขตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องเช่น กฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยอาคาร กฎหมายว่าด้วยผังเมือง กฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม กฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน กฎหมายว่าด้วยอาหาร ด้วย

ข้อ 3 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการปฏิบัติเกี่ยวกับสภาพหรือสุจริตลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการ และมาตรการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา 32(2) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ได้ดังนี้

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง สภาพหรือสุจริตลักษณะของสถานที่ผลิต

1.1 สถานที่ตั้งควรอยู่ห่างจากชุมชน ศาสนสถาน โบราณสถาน สถาบันการศึกษา โรงพยาบาล หรือสถานที่อื่น ๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และควรอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน เช่น

โรงบำบัดน้ำเสีย โรงงานอุตสาหกรรม สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ผลิตวัตถุดิบพืช และสถานที่ที่มีฝุ่นมากผิดปกติอันอาจเป็นแหล่งที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ได้ เป็นต้น ยกเว้นจะมีวิธีการป้องกันที่ถูกต้องเหมาะสม ทั้งนี้ควรพิจารณาทิศทางลมเพื่อป้องกันฝุ่นและกลิ่นเหม็น จากการประกอบกิจการไปยังชุมชนที่อยู่อาศัยโดยรอบ

1.3 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด และควรออกแบบวางผังให้เอื้อต่อการผลิตอย่างถูกสุขลักษณะ บริเวณที่ผลิตต้องแยกออกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่น ๆ เพื่อให้ปลอดภัยจากสิ่งปนเปื้อน ป้องกันการเข้าอยู่อาศัยของสัตว์และแมลงนำโรค ป้องกันการปนเปื้อนฝุ่นละออง และทำความสะอาดง่าย

1.5 จัดบริเวณประกอบกิจการให้กว้างเพียงพอเพื่อสะดวกในการทำงาน ต้องมีประตูหรือทางออกให้เพียงพอกับจำนวนคนที่อยู่ภายในอาคารที่จะหลบหนีภัยออกไปได้ทันหากมีเหตุฉุกเฉินเกิดขึ้น โดยเป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

1.6 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศดี

1.7 ไม่ควรให้บุคคลที่ไม่มีส่วนเกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต เข้าไปในบริเวณที่ผลิต

1.8 ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่ผลิต ต้องมีการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงนำโรคโดยเฉพาะหนู แมลงวัน และแมลงสาบ อย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

2.1 ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อโรคระบบทางเดินอาหาร โรคระบบทางเดินหายใจ ให้นำหนัก และบาดแผลติดเชื้อ

2.2 ผู้ปฏิบัติงานควรได้รับการอบรมด้านสุขอนามัย

2.3 ผู้ปฏิบัติงานในส่วนที่มีการสัมผัสโดยตรงกับผลิตภัณฑ์ หรือส่วนผสมของผลิตภัณฑ์ หรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นผิวที่อาจมีการสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ ต้องปฏิบัติดังนี้

2.3.1 ทำความสะอาดร่างกายให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและสวมเสื้อคลุมที่สะอาด ไม่ใส่เครื่องประดับต่าง ๆ ในขณะที่ปฏิบัติงาน ยกเว้นสร้อยคอต้องสวมใส่อย่างมิดชิด

2.3.2 ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงาน แม้ว่าจะเป็นเพียงแต่การละเว้นจากการปฏิบัติงานในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ แล้วกลับมาปฏิบัติงานใหม่หรือในขณะที่ใดก็ตามที่มือสกปรก

2.3.3 ในกรณีที่มึนบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผล หรือสวมถุงมือหรือปลอกนิ้วขณะปฏิบัติงาน ทั้งนี้ถุงมือหรือปลอกนิ้วต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์และของเหลวซึมผ่านไม่ได้

2.3.4 สวมหมวกหรือผ้าคลุมผมหรือตาข่ายคลุมผม ตามความเหมาะสม ในแต่ละกิจกรรมที่ปฏิบัติ ระวังไม่ให้เหงื่อไหล ขน ผม เครื่องสำอาง ยาสูบ สารเคมี ตัวยาต่าง ๆ ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

2.3.5 ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ไม่บ้วนน้ำลาย ในระหว่างปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

2.3.6 ไม่เก็บเสื้อผ้าเครื่องใช้ส่วนตัว เครื่องดื่ม และอาหารทุกชนิดในบริเวณผลิต

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของกรรมวิธีการผลิต คุณภาพผลิตภัณฑ์ และการขนส่ง

3.1 บริเวณผลิตเส้นไหม ขนหมี่ กว๊วเตี้ยต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3.2 ตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมในการผลิต ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดและมีคุณลักษณะที่ดีเหมาะสมสำหรับการใช้ในการผลิต จัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ แยกเป็นสัดส่วนชัดเจน เป็นระเบียบ สะดวกในการปฏิบัติงาน มีการป้องกันการเสื่อมสภาพและการปนเปื้อนของวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

3.3 ดูแลรักษาเครื่องมือและอุปกรณ์ ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเพื่อไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ โดยทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการผลิต และทำลายเชื้อจุลินทรีย์ตามความจำเป็น

3.4 จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ในบริเวณผลิตตามความจำเป็น

3.5 จัดวางอุปกรณ์ต่าง ๆ ไม่ให้เกิดขวางบริเวณปฏิบัติงาน หรือติดตั้งในลักษณะที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์

3.6 ทำความสะอาดสถานที่ผลิต เครื่องมือ เครื่องจักร และมีการบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ และสารที่ใช้ในการทำมาสะอาดต้องได้มาตรฐานความปลอดภัยที่กฎหมายกำหนด

3.7 ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทั้งทางด้านกายภาพ เคมี และชีวภาพ เพื่อทราบถึงการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์

3.8 การบรรจุผลิตภัณฑ์ควรปฏิบัติอย่างถูกสุขลักษณะ และภาชนะบรรจุควรมีคุณภาพได้มาตรฐาน ในการขนย้ายผลิตภัณฑ์ภายในสถานประกอบการ ควรมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้ม เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพของผลิตภัณฑ์

3.9 ผลิตภัณฑ์อาหารที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ต้องระบุวันหมดอายุของผลิตภัณฑ์

3.10 จัดทำบัญชีคุมการส่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ เพื่อสะดวกในการติดตามและเรียกเก็บคืนผลิตภัณฑ์

3.11 ภาชนะบรรจุผลิตภัณฑ์ในการขนส่ง ควรเป็นภาชนะที่สะอาดและป้องกันการปนเปื้อนได้

3.12 ยานพาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาดโดยเฉพาะส่วนที่ใช้บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ กรณีขนส่งเป็นระยะทางไกลควรมีการถนอมผลิตภัณฑ์ไม่ให้บูดเน่าเร็ว

3.13 ผู้ปฏิบัติงานขนส่งควรดูแลสุขภาพให้สะอาดเพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

4 หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิต น้ำดื่ม น้ำใช้

4.1 มีเครื่องมือ และอุปกรณ์ในการผลิตจำนวนเพียงพอ ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ที่ผลิตอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

4.2 การออกแบบ การติดตั้ง และการจัดวางเครื่องมือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิตควรอยู่ในลักษณะที่มั่นคงปลอดภัย เป็นระเบียบ ง่ายต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา แยกเป็นสัดส่วนและเป็นไปตามสายงานการผลิต

4.3 เครื่องมือ และอุปกรณ์ รวมถึงสวิตช์และสายไฟต่าง ๆ ต้องได้รับการบำรุงรักษาให้อยู่ใน สภาพดี และควรมีคู่มือการใช้งานเครื่องมือ อุปกรณ์ ตลอดจนมีแผนในการบำรุงรักษาและปฏิบัติตามแผน

4.4 มีน้ำดื่มที่ได้คุณภาพตามมาตรฐานน้ำดื่มไว้บริการสำหรับผู้ปฏิบัติงานอย่างเพียงพอ และต้องไม่ก่อให้เกิดความสกปรกหรือการปนเปื้อน เช่น ใช้ระบบน้ำกด ใช้แก้วส่วนตัว แก้วกระดาษที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้ง หรือแก้วส่วนกลางที่ใช้ดื่มเพียงครั้งเดียวนำไปล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ใหม่ เป็นต้น

4.5 มีน้ำใช้ที่สะอาดได้มาตรฐานของน้ำประปา และมีปริมาณเพียงพอต่อกิจกรรมการใช้น้ำในแต่ละวัน

4.6 กรณีเป็นน้ำใช้ที่สถานประกอบการผลิตเอง ต้องหมั่นตรวจสอบ ดูแลระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำและแหล่งน้ำดิบให้อยู่ในสภาพดีและสะอาดอยู่เสมอ

4.7 ตรวจสอบระบบท่อน้ำและหมั่นทำความสะอาดภาชนะเก็บกักน้ำอยู่เสมอ

5 หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการน้ำเสีย มูลฝอย สิ่งปฏิกูล และความปลอดภัย

5.1 พื้นอาคารในส่วนที่เกี่ยวกับการผลิตและการล้าง ต้องมีความลาดเอียงที่เหมาะสม รางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ เป็นรูปตัวยู โดยภายในอาคารควรเป็นรางเปิด ส่วนภายนอกอาคารเป็นท่อหรือรางที่มีฝาปิดและสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังไม่มีน้ำไหลล้นและรางระบายน้ำฝนและรางระบายน้ำเสียต้องแยกออกจากกัน

5.2 มีที่ดักมูลฝอยที่มีลักษณะเป็นตะแกรงสำหรับดักหรือบ่อดักหรือลักษณะอื่นใดที่สามารถดักมูลฝอยได้ และเก็บมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน

5.3 มีบ่อดักไขมันและคูแลมิให้เกิดการหมักหมมของไขมันในบ่อดัก หรือใช้การกำจัดไขมันโดยวิธีอื่นใดที่มีผลเช่นเดียวกับบ่อดักไขมัน

5.4 มีการบำบัดน้ำเสียที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดเหตุเดือดร้อนรำคาญและเป็นอันตรายต่อสุขภาพของชุมชน ทั้งนี้สถานที่ตั้งของระบบบำบัดน้ำเสียต้องตั้งอยู่ห่างจากอาคารผลิตพอสมควร เพื่อป้องกันกลิ่นเหม็นและการปนเปื้อนต่าง ๆ ที่อาจปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ได้

5.5 คัดแยกมูลฝอย และมีภาชนะรองรับมูลฝอยแยกตามประเภทมูลฝอยและมีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาลเหมาะสมเพียงพอ และล้างทำความสะอาดภาชนะรองรับมูลฝอยและบริเวณที่วางภาชนะอยู่เสมอ

5.6 รวบรวมมูลฝอยจากภาชนะรองรับมูลฝอยไปยังที่พักมูลฝอยรวม หรือนำไปกำจัดทุกวันตามหลักสุขาภิบาล และคูแลมิให้เกิดการทิ้งมูลฝอยเกลื่อนกลาดภายในสถานประกอบการและบริเวณโดยรอบ

5.7 ห้องน้ำห้องส้วมต้องสะอาด แยกจากบริเวณที่ผลิต มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่สำหรับล้างมือ

5.8 จัดให้มีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้และเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง มีการบันทึกการบำรุงรักษาเครื่องดับเพลิงอย่างน้อยหกเดือนต่อครั้ง และฝึกอบรมการดับเพลิงเบื้องต้นจากหน่วยงานที่ทางราชการกำหนด หรือยอมรับให้แก่ผู้ปฏิบัติงานไม่น้อยกว่าร้อยละสี่สิบของจำนวนผู้ปฏิบัติงานในสถานประกอบการ

5.9 จัดให้มีสถานที่เก็บสารเคมีหรือสิ่งของที่อาจก่อให้เกิดอันตรายหรืออัคคีภัยได้ง่ายตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

5.10 จัดให้มีป้ายประกาศ สัญลักษณ์เตือนภัย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัยติดตั้งตามตำแหน่งต่าง ๆ ที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุอื่น ๆ และจัดให้มีสัญญาณแจ้งเหตุ

5.11 จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

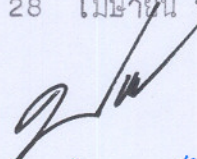
5.12 ปิดประกาศเตือนบริเวณที่เป็นแหล่งกำเนิดความร้อนที่มีสภาพความร้อนสูงถึงขนาดเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และดำเนินการแก้ไขปรับปรุงเพื่อลดความร้อนหากแก้ไขไม่ได้ ผู้ประกอบการต้องจัดเครื่องป้องกันความร้อนให้ผู้ปฏิบัติงาน หรือให้ผู้ปฏิบัติงานทำงานในระยะเวลาที่ปลอดภัยต่อสุขภาพ

5.13 ระดับเสี่ยงในสถานประกอบการต้องเป็นไปตามที่กำหนดตามประกาศกระทรวงมหาดไทย เรื่อง ความปลอดภัยในการทำงานเกี่ยวกับสภาวะแวดล้อม

5.14 สถานประกอบการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัวที่จัดไว้สำหรับการประกอบอาหาร การปรุงอาหาร การเสิร์ฟอาหารสำหรับผู้ปฏิบัติงาน ต้องมีการดำเนินการให้ถูกต้องตามข้อกำหนดของท้องถิ่น

ข้อ 4 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการควบคุมการประกอบกิจการผลิตเส้นหมี่ ขนมหุ้น กว๊วยเตี้ย และกิจการอื่นที่คล้ายคลึงกันควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้ เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 28 เมษายน พ.ศ. 2549



(นายปราชญ์ บุณยวงศ์วิโรจน์)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข

รักษาราชการแทนปลัดกระทรวงสาธารณสุข