

## ประกาศกรมอนามัย

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร  
สำหรับเรือเดินทะเล

โดยที่เห็นสมควรให้เจ้าของเรือจัดให้มีพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเตรียมอาหาร  
สำหรับคนประจำเรือได้อย่างถูกสุขลักษณะและถูกหลักโภชนาการ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๗๗ แห่งพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล พ.ศ. ๒๕๕๘  
อธิบดีกรมอนามัยจึงออกประกาศให้เจ้าของเรือถือปฏิบัติไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ จัดให้มีห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ที่เหมาะสม เพียงพอ  
ถูกสุขลักษณะและปลอดภัย ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการตามภาคผนวก ๑ แนบท้ายประกาศนี้

ในกรณีที่มีห้องเก็บเสบียงแห้ง ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องดำเนินการให้เป็นไปตามวรรคหนึ่ง  
ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๓ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๒ จัดให้มีอุปกรณ์เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวก ที่เหมาะสม เพียงพอ  
และถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์มาตรฐานในการจัดการในภาคผนวก ๒ แนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๓ จัดให้มีการทำความสะอาด บำรุงรักษา ครัวหรือพื้นที่ตามข้อ ๑ และอุปกรณ์  
เครื่องใช้และสิ่งอำนวยความสะดวกตามข้อ ๒ และจัดเก็บอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ปลอดภัย  
เป็นระเบียบเรียบร้อยตลอดเวลา

ข้อ ๔ จัดให้มีระบบการตรวจสอบพื้นที่และอุปกรณ์ในการจัดเตรียมและให้บริการอาหาร  
ตามข้อ ๑ ข้อ ๒ และข้อ ๓ อย่างน้อย ๑ ครั้งต่อสัปดาห์ โดยคนประจำเรือตามมาตรา ๗๖  
และเก็บหลักฐานไว้ให้พนักงานเจ้าหน้าที่ตรวจสอบอย่างน้อย ๑ ปี

ประกาศ ณ วันที่ ๑๐ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

วชิระ เพ็งจันทร์

อธิบดีกรมอนามัย

**ภาคผนวกท้ายประกาศกรมอนามัย**  
**เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการจัดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องกับ**  
**การจัดเตรียมอาหารสำหรับเรือเดินทะเล**

**ภาคผนวก ๑**

**ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร (Galleys)**

๑. ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วนออกจากพื้นที่อื่น และมีพื้นที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารสามารถแยกกระบวนการที่สะอาดกับไม่สะอาดออกจากกันและป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross-contamination) ได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างสะดวกปลอดภัยโดยเฉพาะบริเวณรอบเตา พื้นต้องไม่ลื่นทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซึมน้ำสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

๒. พื้นผิวปฏิบัติงานบริเวณที่มีการเตรียมอาหารต้องสร้างจากวัสดุที่เหมาะสม ปลอดภัยสำหรับใช้กับอาหาร แข็งแรง ทนทาน ไม่ดูดซึมน้ำ พื้นผิวเรียบ สามารถบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีทำความสะอาดและฆ่าเชื้อได้ง่าย ไม่มีร่องหรือรอยร้าว ไม่ก่อให้เกิดเป็นแหล่งที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์พาหะนำโรค มีความสูงเหมาะสมกับการปฏิบัติงานและสามารถป้องกันการปนเปื้อนโดยสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

๓. แยกทางเข้าออกระหว่างอาหารสดกับอาหารที่พร้อมบริโภคและของเสีย หากมีทางเดียวต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน เช่น การกำหนดเวลาเข้าออกเหลื่อมกัน และต้องทำความสะอาดหลังจากขนอาหารสดหรือของเสียทุกครั้ง

๔. ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารต้องมีภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่ใช้ในการจัดเตรียม เก็บรักษา ให้บริการอาหาร และการทำความสะอาด ที่ทำจากวัสดุที่เหมาะสม ทำความสะอาดได้ง่าย มีจำนวนเพียงพอและพร้อมใช้สำหรับทุกคนบนเรือได้อย่างปลอดภัย ถูกสุขลักษณะ และไม่ขัดต่อข้อปฏิบัติทางศาสนาและวัฒนธรรม

๕. ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารต้องจัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือ และถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย และมีฝาปิด

๖. ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารต้องจัดให้มีอ่างล้างและอุปกรณ์สิ่งอำนวยความสะดวกที่ใช้ในการทำอาหาร ภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ อย่างเหมาะสมเพียงพอ และมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่ว ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย และมีฝาปิด โดยบริเวณล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องมีพื้นที่เหมาะสมสามารถแยกกระบวนการที่สะอาดกับไม่สะอาดออกจากกันได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถปฏิบัติงานได้อย่างสะดวกปลอดภัย

๗. ห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารต้องมีการระบายอากาศและความชื้นที่ดีเหมาะสม เพียงพอ สามารถระบายกลิ่นและควันจากการประกอบอาหารออกสู่ภายนอกเรือได้หมด ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร โดยมีหน้าต่างหรือช่องระบายอากาศตามธรรมชาติหรือติดตั้งระบบการระบายอากาศและความชื้น/เครื่องดูดอากาศและปล่องระบายควัน (mechanical exhaust ventilation system) ที่มีประสิทธิภาพในการถ่ายเทอากาศ

๘. ในแต่ละบริเวณของห้องครัวต้องมีแสงสว่างจากแสงธรรมชาติและแสงไฟฟ้าที่เหมาะสม เพียงพอต่อการปฏิบัติงานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ สามารถมองเห็นแยกแยะสีเส้นตามธรรมชาติและตำหนิของอาหารได้อย่างชัดเจน การติดตั้งหลอดไฟต้องเป็นแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) และติดตั้งอย่างเหมาะสม ปลอดภัยโดยมีครอบป้องกันเพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนจากการแตกของหลอดไฟ

๙. รางระบายน้ำในห้องครัวต้องสะอาด สภาพดี มีประสิทธิภาพสามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขังหรือเศษมูลฝอยตกค้าง และต้องทำความสะอาดครัวและรางระบายน้ำทุกวัน

๑๐. ในห้องครัวหรือพื้นที่สำหรับการจัดเตรียมอาหารต้องมีน้ำใช้อย่างเพียงพอ โดยจัดให้มีก๊อกน้ำที่มีอุณหภูมิเหมาะสมสำหรับใช้ในการจัดเตรียมอาหารและสำหรับการล้างทำความสะอาด ทั้งนี้ต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส ไม่ขุ่น ไม่มีสนิมและสิ่งเจือปน

๑๑. จัดให้มีกล่องอุปกรณ์ปฐมพยาบาลอยู่ใกล้ห้องครัวหรือในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก เมื่อมีอุบัติเหตุที่เกิดจากการจัดเตรียมอาหาร

๑๒. ของเสียในห้องครัวต้องมีการจัดการ รวบรวมและเก็บแยกจากที่เก็บอาหาร วัตถุดิบและน้ำดื่ม อย่างปลอดภัยถูกสุขลักษณะและสามารถป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรค โดยจัดให้มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย และมีฝาปิด เก็บแยกตามประเภทมูลฝอย และมีการกำจัดตามข้อบังคับของอนุสัญญาว่าด้วยการป้องกันมลพิษจากเรือ (International Convention for The Prevention of Pollution from Ships)

## ภาคผนวก ๒

### อุปกรณ์ เครื่องใช้ และสิ่งอำนวยความสะดวก (Equipment, utensils and facilities)

๑. ภาชนะ อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องครัวต้องออกแบบ สร้าง และจัดวางอย่างเหมาะสม ถูกสุขลักษณะ

๒. ภาชนะ อุปกรณ์และสิ่งติดตั้งในห้องครัวและห้องเสปียงรวมถึงเครื่องใช้สำหรับการจัดเตรียมอาหารและพื้นผิวที่สัมผัสอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสำหรับใช้กับอาหาร ไม่ดูดซับความชื้นและสิ่งสกปรก มีสภาพดี แข็งแรง คงทน พื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดได้ง่ายและทั่วถึง ส่วนที่เป็นโลหะต้องไม่เป็นสนิม ส่วนฐานของอุปกรณ์ต้องติดตั้งให้ติดกับพื้นหรือสูงจากพื้นเพียงพอที่จะเข้าไปทำความสะอาดได้ง่าย และต้องมีการจัดวางในลักษณะที่เอื้อต่อการทำความสะอาด

๓. อุปกรณ์เครื่องใช้ต้องมีจำนวนเพียงพอสำหรับการจัดเตรียมอาหารให้แก่ลูกเรือทุกคนบนเรือ และเหมาะสมต่อวัตถุประสงค์การใช้งาน มีการเก็บอย่างปลอดภัยหรือยึดตรึงไว้กับที่เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการบาดเจ็บในกรณีคลื่นลมแรง และต้องเก็บให้ปลอดภัยจากการปนเปื้อน

๔. อุปกรณ์ที่ต้องยึดตรึงทั้งหมดจะต้องถูกติดตั้งให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องเหมาะสม และสามารถทำความสะอาดพื้นที่บริเวณโดยรอบและด้านหลังอุปกรณ์ได้ง่าย ถ้ามีการเชื่อมต่อต้องเชื่อมปิดสนิท ง่ายต่อการล้างทำความสะอาด สามารถป้องกันการปนเปื้อนต่ออาหาร และไม่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษมูลฝอย ไขมัน และสิ่งสกปรก รวมทั้งไม่เป็นแหล่งที่พักอาศัยของพาหะนำโรค

๕. แยกใช้อุปกรณ์ เครื่องใช้ตามประเภทของอาหาร โดยแยกระหว่างการใช้งานสำหรับการเตรียมอาหารสดกับอาหารพร้อมบริโภค ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ พื้นผิววัสดุที่สัมผัสอาหารและพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างเหมาะสมทุกครั้งก่อนการเตรียมอาหารและเมื่อมีการเปลี่ยนการใช้งานจากอาหารสดไปใช้กับอาหารพร้อมบริโภค และต้องล้างทำความสะอาดทันทีเมื่อเลิกใช้งาน พร้อมทั้งเก็บเป็นระเบียบ มีการป้องกันการปนเปื้อน

๖. ในขณะที่ประกอบอาหาร เครื่องใช้ในการประกอบอาหารต้องมีราวกันกั้นตัก อุปกรณ์ยึดให้อยู่กับที่หรือวิธีการอื่นใดเพื่อป้องกันอันตรายและการบาดเจ็บของผู้ปฏิบัติงาน โดยเฉพาะในกรณีคลื่นลมแรง

๗. ตู้เก็บภาชนะและเครื่องใช้ในห้องครัว (cupboard และ dressers) ต้องทำด้วยวัสดุที่สามารถป้องกันความชื้นและสิ่งสกปรกได้ และสามารถรักษาความสะอาดได้ง่าย ส่วนที่เป็นโลหะของตู้ต้องกันสนิม กรณีที่ตู้ไม่อยู่ติดกับพื้นจะต้องจัดให้มีที่วางสูงจากพื้นเพียงพอที่จะสามารถเข้าไปทำความสะอาดบริเวณข้างใต้ได้โดยสะดวก

### ภาคผนวก ๓

#### ห้องเสบียง (Stores)

ห้องเสบียง หมายถึง ห้องหรือบริเวณที่ใช้เก็บวัตถุดิบ อาหาร รวมถึงเครื่องใช้ที่จำเป็น ได้แก่ ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ห้องเก็บเสบียงแห้ง ห้องเก็บพัสดุหรือสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร

๑. เรือต้องมีพื้นที่และสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการจัดเก็บเสบียงที่เหมาะสม เช่น ตู้เย็น ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ห้องเก็บเสบียงแห้ง รวมถึงชั้นวาง ตู้ กล่องหรือลัง ที่มีความจุเพียงพอต่อจำนวนคนประจำเรือและระยะเวลาการเดินทาง และต้องติดตั้งในลักษณะที่สามารถทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตามรายละเอียดเงื่อนไขเกี่ยวกับห้องเสบียง

๒. ห้องเสบียงต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ซำรุด พื้นต้องไม่ลื่น ทำด้วยวัสดุที่ไม่ดูดซึมน้ำสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ระบายน้ำได้ดีไม่มีน้ำขัง

๓. ห้องเสบียงมีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม มีการติดตั้งหลอดไฟอย่างเหมาะสม ปลอดภัยโดยมีครอป้องกัน

๔. ห้องเสบียงต้องมีชั้นและแท่นวางของรวมถึงลังจำนวนเพียงพอเพื่อเก็บเสบียงไม่ให้สัมผัสกับพื้นและผนังโดยตรง และต้องติดตั้งในลักษณะที่เก็บอาหารได้ปลอดภัยสามารถทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสม โดยต้องเก็บวางอาหารในที่แห้งและสะอาด ไม่เก็บวางอาหารบนพื้น มีการป้องกันการปนเปื้อนและวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร หรือ ๖ นิ้ว

๕. ชั้นและแท่นวางของทำด้วยวัสดุที่เหมาะสม แข็งแรง สภาพดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำทำความสะอาดง่าย

๖. การจัดวางสิ่งของในห้องเสบียงต้องเป็นระเบียบ มีการกำหนดพื้นที่แยกเป็นสัดส่วนชัดเจน ไม่ปะปนกันระหว่างอาหารกับสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร และแยกระหว่างอาหารสดกับอาหารพร้อมบริโภค และต้องเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดหรือประเภทของอาหาร ส่วนอาหารแห้งหรือของแห้งต้องเก็บในห้องที่มีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น

#### รายละเอียด เงื่อนไขเกี่ยวกับ ห้องเสบียง (Stores)

๑. ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการจัดเก็บเสบียงแห้ง (Dry provision store rooms) โดย

๑.๑) ห้องเก็บเสบียงแห้ง ต้องมีพื้นที่ อุ่นภูมิและความชื้นเหมาะสม โปร่ง สะอาด จัดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี และมีการป้องกันแมลงและสัตว์พาหะนำโรค

๑.๒) ห้องเก็บเสบียงแห้ง ต้องไม่เก็บสิ่งของอื่นนอกเหนือจากอาหารแห้ง

๒. เรือตามพระราชบัญญัติแรงงานทางทะเล ตามความในมาตรา ๓ ต้องจัดให้มีตู้เย็น ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง หรืออุปกรณ์อื่นใดสำหรับการจัดเก็บเสบียงที่เน่าเสียได้ง่าย (Cold store rooms and refrigerating equipment) อย่างเพียงพอ โดย

(ก) ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็งและตู้เย็นต้องมีประสิทธิภาพ สภาพดี สะอาด จัดเป็นระเบียบ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

(ข) ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็งมีเครื่องมือสำหรับตรวจวัดอุณหภูมิและต้องจับบันทึกอุณหภูมิ

(ค) ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็งต้องมีแสงสว่างและระบบหมุนเวียนอากาศที่เหมาะสม

(ง) ห้องเย็น ห้องแช่เยือกแข็ง ต้องติดตั้งไฟสัญญาณเตือนสีแดงไว้ด้านนอก ภายในห้องต้องจัดให้มีเครื่องส่งสัญญาณเสียงแจ้งเตือนเพื่อขอความช่วยเหลือจากภายนอกได้ และประตูสามารถเปิดได้จากภายใน

๓. จัดให้มีห้องหรือบริเวณที่กำหนดไว้สำหรับเก็บพัสดุหรือสิ่งที่ไม่ใช่อาหาร (Non-food stores) เช่น สารทำความสะอาด สารหล่อลื่น เชื้อเพลิง สารฆ่าแมลง สารเคมีและสารพิษอื่นๆ เป็นต้น ต้องเก็บแยกเป็นสัดส่วน ในที่ปลอดภัยห่างจากอาหาร วัตถุดิบและภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้กับอาหาร มีการจัดเก็บและเบิกจ่ายอย่างเหมาะสมเป็นระบบและถูกสุขลักษณะ