คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น
พ.ศ. ๒๕๖๒

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๓ (๒๒) กำหนดให้การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น เป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ นั้น คณะกรรมการสาธารณสุขในคราวการประชุม ครั้งที่ ๑๑๘-๔/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๗ มิถุนายน ๒๕๖๒ มีมติให้ออกคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น เพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ของประชาชน

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

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ทำการแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่ไม่ใช่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“การแกะ” หมายความว่า การทำให้เปลือกหรือสิ่งที่เกาะติดกันแน่นของสัตว์น้ำหลุดออกจากกัน เช่น แกะเปลือกหอย แกะเปลือกกุ้ง แกะเปลือกปู

“การตัดแต่ง” หมายความว่า การนำสัตว์น้ำมาทำให้ชิ้นส่วนที่ไม่ต้องการออกไป เช่น การตัดหัวปลา ขอดเกล็ด ควักไส้ ดึงก้าง ลอกหนัง แล่เป็นชิ้น ผ่าหลัง ลอกหนังหมึกถอดกระดอง ตัดตาและถุงหมึกออก

“การล้าง” หมายความว่า การทำความสะอาดสัตว์น้ำ ก่อน หรือหลังจากการแกะและการตัดแต่ง เพื่อเอาคราบเลือด หรือสิ่งเจือปนอื่นๆ ออก

ข้อ ๒ สถานประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพซึ่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขแล้ว และควรปฏิบัติตามคำแนะนำนี้

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร

อาคารและบริเวณโดยรอบมีลักษณะดังต่อไปนี้

๓.๑ อาคารประกอบการต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันสัตว์และแมลง มีการระบายน้ำและตะแกรงดักเศษขยะที่มีประสิทธิภาพ วางผังการใช้พื้นที่อย่างเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และไม่มีการสะสมสิ่งของใช้แล้วหรือเหลือใช้

๓.๒ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๓.๓ ต้องดูแลรักษาอาคารประกอบการและบริเวณโดยรอบให้สะอาด ไม่มีน้ำขัง และต้องไม่กองเก็บเศษที่ชำแหละนานเกินกว่า ๘ ชั่วโมง เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่น แมลงหรือพาหะนำโรค

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

๔.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับสัตว์น้ำ สะอาด อยู่ในสภาพดี ไม่แตกหัก ไม่มีคราบสนิม โดยจัดให้มีตารางทำความสะอาดและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

๔.๒ เครื่องมือ ...

๔.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องจัดวางให้เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

๕.๑ การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

๕.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสัตว์น้ำ ต้องมีการทำความสะอาดเป็นระยะและภายหลังการใช้งานในแต่ละวันต้องมีการทำความสะอาด ตาก เก็บวางให้เป็นระเบียบ ปลอดจากแมลงหรือสัตว์ต่างๆ และพร้อมใช้งานในครั้งต่อไป

๕.๓ กระบวนการผลิตให้มีมาตรการในการรักษาคุณภาพของสัตว์น้ำ เช่น ใช้ระยะเวลาและเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามชนิดของสัตว์น้ำ

๕.๔ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากการแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ อย่างเหมาะสมที่อุณหภูมิไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส และมีการขนส่งในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อน และการเสื่อมสลายของผลิตภัณฑ์

๕.๕ จัดให้มีการทำความสะอาด ผนัง เพดานของอาคาร และบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการเป็นประจำ ทั้งนี้ต้องทำความสะอาดโต๊ะชำแหละ พื้น ตะแกรง รางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน

๕.๖ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย

๕.๗ กระบวนการผลิต ต้องไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพจนเป็นเหตุรำคาญต่อผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๖.๑ น้ำแข็งที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับสัตว์น้ำและผลิตภัณฑ์ต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง น้ำแข็ง และการนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ เช่น ไม่นำน้ำแข็งที่สัมผัสกับสัตว์น้ำโดยตรงกลับมาใช้ใหม่

๖.๒ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่และมีวัสดุอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

๖.๓ ในกรณีที่จัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิต ต้องจัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัวเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

๖.๔ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะพร้อมสบู่ โดยต้องแยกออกจากบริเวณในกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิต และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน

๖.๕ มูลฝอยและของเสียในกระบวนการผลิต เช่น ชิ้นส่วนที่เหลือจากการผลิต ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณ รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ ทั้งนี้ต้องมีการกำจัดมูลฝอยและของเสียอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

๖.๖ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากสถานประกอบกิจการก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจและมีการตรวจสุขภาพประจำปีเพื่อป้องกันโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

โดยคำแนะนำ...

โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข กรณีเจ็บป่วยไม่สบายจากโรคดังกล่าวข้างต้น หรือมีอาการ ไอ จาม ท้องเสีย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต และขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ผู้ปฏิบัติงานต้องสวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัย และรองเท้าที่สะอาด ก่อนเข้าสู่บริเวณกระบวนการผลิตและตลอดระยะเวลาการทำงาน

(๒) มือและเล็บต้องสะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน และหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อน เช่น ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ

(๓) ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ที่อาจมีการสะสมของเชื้อโรค

(๔) ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และกรณีมีบาดแผลที่มือให้สวมถุงมือทับอีกชั้น โดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(๕) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณกระบวนการผลิต

๗.๒ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๘.๑ จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามความเหมาะสม เช่น มีเส้นทางหนีไฟ ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ เครื่องดับเพลิงแบบเคลื่อนย้ายได้ ระบบน้ำดับเพลิง ระบบดับเพลิง หรือการฝึกซ้อมดับเพลิงและฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๒ จัดให้มีแสงสว่าง และระบบระบายอากาศภายในสถานประกอบกิจการที่เพียงพอตามลักษณะงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๓ จัดให้มีมาตรการป้องกันกลิ่นจากการประกอบกิจการอันอาจจะก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

๘.๔ การใช้สารเคมีในกระบวนการผลิตจะต้องดำเนินการควบคุมและป้องกันมิให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงานและผู้อยู่อาศัยบริเวณใกล้เคียง

๘.๕ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลาพร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงาน

๘.๖ จัดให้มีสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๙ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(นายสุขุม กาญจนพิมาย)
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข