



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อน กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ วันที่ ๒๖ - ๒๗ พฤศจิกายน ๒๕๖๑ ณ ห้องบุษบา โรงแรมเอเชีย แอร์พอร์ต จังหวัดปทุมธานี



วันที่ ๒๖ พ.ย. ๒๕๖๑ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จัดการประชุมเชิงปฏิบัติการพัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมี **ดร.อัมพร จันทวิบูลย์** ผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ เป็นประธานการประชุม และได้รับเกียรติจาก **นายศุภมล ศรีสุขวัฒนา** ผู้ทรงคุณวุฒิ คณะกรรมการสาธารณสุข เป็นวิทยากร รวมถึงได้รับเกียรติจาก **นายสมชาย ตูแก้ว** ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข เข้าร่วมให้ข้อคิดเห็นและข้อเสนอแนะสำหรับวัตถุประสงค์ของการประชุมเพื่อเป็นการพัฒนาศักยภาพและเตรียมความพร้อมเจ้าหน้าที่ของศูนย์อนามัยที่ ๑ - ๑๒ และสถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง (กลุ่มเป้าหมาย คือ นักวิชาการสาธารณสุข และนิติกร) ให้มีความเข้าใจถึงข้อกำหนดในกฎกระทรวง และสามารถเป็น ครู ก. ในการสื่อสารและขับเคลื่อนกฎกระทรวงฯ ในระดับพื้นที่ ซึ่งกฎกระทรวงฉบับนี้จะมีผลบังคับใช้ในวันที่ ๑๖ ธ.ค. ๒๕๖๑ กับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหมวด ๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ โดยในที่ประชุมยังได้รับเกียรติจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดภูเก็ต และสำนักงานเทศบาลนครนทบุรี ซึ่งเป็นหน่วยงานที่มีการนำข้อกำหนดในกฎกระทรวงไปทดลองใช้ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ เข้าร่วมการประชุมเพื่อแลกเปลี่ยนเรียนรู้ในการพัฒนาระบบและกลไกการขับเคลื่อนกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

กฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหมวด 8
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เจตนารมณ์: ปัจจุบันประเทศไทยมีบริบทอาหารอบบ้านและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้เพื่อหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้สามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สาระสำคัญของกฎกระทรวง	หมวด 1 สุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	หมวด 2 สุลักษณะของอาหารกรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	หมวด 3 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้	หมวด 4 สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
	• เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุลักษณะ และป้องกันผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ชยะ	• เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุลักษณะ และอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งภาชนะที่ใส่บรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน	• เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย	• เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ผู้สัมผัสอาหารให้มีสุลักษณะส่วนบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

ผู้ที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด
2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องดำเนินการให้ถูกสุลักษณะและต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด (ผู้ประกอบกิจการต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง)

กฎกระทรวงฯ มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)	บทเฉพาะกาล 1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง โดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัตรัดภัย ภายใน 1 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2562)	บทเฉพาะกาล 2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ภายใน 2 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2563)
--	---	---

บทกำหนดโทษ	<ul style="list-style-type: none"> ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท
-------------------	--

