

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 1 / 2546

เรื่อง การใช้มาตรการทางกฎหมายสาธารณสุข เพื่อสนับสนุนนโยบายของรัฐบาลและรัฐมนตรีในด้านการท่องเที่ยว และความปลอดภัยของอาหาร

สืบเนื่องจากรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ โดยเน้นการส่งเสริมคุณภาพและมาตรฐานของบริการ เพิ่มความหลากหลายของรูปแบบการให้บริการโดยเฉพาะด้านสุขภาพ เพื่อให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพ ที่สะอาดและถูกสุขอนามัย กอปรกับรัฐบาลได้กำหนดนโยบายให้ปี 2547 เป็น “ปีแห่งสุขภาพอนามัย” กระทรวงสาธารณสุขจึงมีการเร่งรัดการดำเนินการเรื่องความปลอดภัยด้านอาหาร โดยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขได้มีประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง “อาหารปลอดภัย” เพื่อเร่งรัดควบคุมความปลอดภัยด้านอาหารอย่างจริงจัง และเน้นการพัฒนาสุขลักษณะของสถานประกอบการด้านอาหาร อันได้แก่ ตลาด ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ให้ได้ตามข้อกำหนดพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารทั่วประเทศ

โดยที่พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 เป็นกฎหมายที่ส่งเสริมด้านสาธารณสุข สิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวกับการรักษาความสะอาด การควบคุมกิจการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวและอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยเฉพาะกิจการโรงแรม ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมทั้งส้วมสาธารณะ ทั้งนี้ พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดให้ราชการส่วนท้องถิ่นเป็นหน่วยงานที่มีอำนาจหน้าที่ในการควบคุมดูแล ดังนั้น ราชการส่วนท้องถิ่นจึงมีบทบาทสำคัญในการสนับสนุนนโยบายรัฐบาลด้านการท่องเที่ยวและนโยบายด้านความปลอดภัยของอาหาร โดยอาศัยบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ได้

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

(1) เรื่องกิจการโรงแรม

1.1) เพื่อให้โรงแรมในเขตท้องถิ่นสะอาดและถูกสุขลักษณะ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดให้กิจการโรงแรมเป็นกิจการที่ต้องควบคุมในเขตท้องถิ่น โดยตราเป็นข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา 32(1) ประกอบกับประกาศกระทรวงสาธารณสุข ที่ 5/2538 เรื่องกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งจะมีผลให้กิจการโรงแรมต้องขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนประกอบการ

1.2) ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถควบคุมดูแลให้ผู้ประกอบการโรงแรมนั้นปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะได้ โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 32(2) เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการด้านสุขลักษณะที่ผู้ขอรับใบอนุญาตต้องปฏิบัติ โดยอาจพิจารณาตามหลักเกณฑ์สุขลักษณะในเอกสารแนบท้ายคำแนะนำ

1.3) ในการพิจารณาอนุญาตหรือต่อใบอนุญาตประกอบกิจการโรงแรมนั้น ขอให้ราชการส่วนท้องถิ่นพิจารณาโดยใช้หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่กำหนดในข้อ 1.2) ประกอบด้วย

1.4) โดยที่มีพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ.2478 (แก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2484, พ.ศ. 2495 และ พ.ศ. 2503) ดังนั้น ในการควบคุมดูแลกิจการโรงแรมของราชการส่วนท้องถิ่น จึงต้องประสานงานกับเจ้าพนักงานตามกฎหมายดังกล่าวด้วย

(2) **เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหาร(ร้านจำหน่ายอาหาร) และ การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ(แผงลอยจำหน่ายอาหาร)**

2.1. **สถานที่จำหน่ายอาหาร (ร้านจำหน่ายอาหาร)**

2.1.1) ให้ราชการส่วนท้องถิ่นใช้มาตรการการออกใบอนุญาตตามมาตรา 38 สำหรับอาหารที่มีพื้นที่เกินกว่า 200 ตารางเมตร เพื่อควบคุมให้ร้านอาหารได้ตระหนักถึงความปลอดภัยในการบริการอาหารแก่ประชาชนและนักท่องเที่ยวมากขึ้น

2.1.2) สำหรับร้านอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ใช้อำนาจตามมาตรา 40 ตรรกข้อกำหนดของท้องถิ่นเรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติ เพื่อการคุ้มครองผู้บริโภค

2.2. **การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ (แผงลอยจำหน่ายอาหาร)**

2.2.1) ให้ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดเขตที่หรือทางสาธารณะของท้องถิ่นเป็นเขตห้ามหรือให้ค้าขาย เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา 42 ทั้งนี้ ราชการส่วนท้องถิ่นควรใช้อำนาจในการกำหนดจุดผ่อนผันตามมาตรา 20 แห่งพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535 ควบคู่กันไปโดยมิให้เกิดความขัดแย้งกัน

2.2.2) ในการควบคุมผู้ประกอบการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะให้ถูกสุขลักษณะ ราชการส่วนท้องถิ่นอาจใช้มาตรการการออกใบอนุญาตตามมาตรา 41 และมาตรการการตราข้อกำหนดท้องถิ่นตามมาตรา 43 เพื่อกำหนดสุขลักษณะที่ต้องปฏิบัติของผู้ประกอบการได้

2.3) เพื่อให้เป็นไปตามนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารและสนับสนุนนโยบายการท่องเที่ยวของรัฐบาล ให้ราชการส่วนท้องถิ่นบังคับใช้ข้อกำหนดท้องถิ่นดังกล่าว และเร่งรัดการตรวจแนะนำและออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามมาตรา 38 และมาตรา 41 โดยพิจารณาเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานจำหน่ายอาหาร โดยในปี 2546 เน้น ข้อ 2(1)-(5) และในปี 2547 ให้ครอบคลุมทั้ง ข้อ 2(1)-(8) ตามเอกสารแนบท้ายคำแนะนำ

2.4.) สำหรับสถานประกอบการอาหาร ที่มีความพร้อมให้ราชการส่วนท้องถิ่นพัฒนาให้เป็นร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารได้มาตรฐานตามโครงการ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” (Clean Food Good Taste) เพื่อส่งเสริมการบริการอาหารที่สะอาด และปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง

(3) เรื่องร่วมสาธารณะ

3.1. ให้ราชการส่วนท้องถิ่นจัดให้มี หรือจัดบริการห้องร่วมสาธารณะที่สะอาด นำใช้ ในเขตท้องถิ่นและแหล่งท่องเที่ยว เพื่อประโยชน์ในการรักษาความสะอาด และส่งเสริมการท่องเที่ยวของท้องถิ่นนั้น ๆ ทั้งนี้ โดยทำตามเกณฑ์สุขลักษณะในเอกสารแนบท้ายคำแนะนำฯ

3.2. ราชการส่วนท้องถิ่นสามารถควบคุมดูแลร่วมในท้องถิ่นและแหล่งท่องเที่ยวได้ โดยตราเป็นข้อกำหนดท้องถิ่นตามมาตรา 20(3) เพื่อกำหนดให้เจ้าของหรือผู้ครอบครองร่วมสาธารณะดูแลความสะอาดและปฏิบัติให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามสภาพหรือลักษณะการใช้สถานที่นั้น ๆ โดยอาจพิจารณาจากสุขลักษณะของร่วมในเอกสารแนบท้ายคำแนะนำฯ

ให้ไว้ ณ วันที่ 22 กันยายน พ.ศ.2546

ธวัช สุนทรจารย์

(นายธวัช สุนทรจารย์)

ผู้ตรวจราชการกระทรวง รักษาราชการแทน
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข
กระทรวงสาธารณสุข
ปฏิบัติหน้าที่ประธานกรรมการสาธารณสุข

สำเนาถูกต้อง

ศุภมล ศิริสุขวัฒนา

(นายศุภมล ศิริสุขวัฒนา)

ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

เอกสารแนบท้าย

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขที่ ฉบับที่ 1/2546

1. สุขลักษณะของกิจการโรงแรม

(1) หลักเกณฑ์ด้านความสะอาดของสถานที่ทั่วไป

- 1.1) รักษาความสะอาดบริเวณโรงแรมไม่ให้มีฝุ่นละอองและมูลฝอยตกค้าง
- 1.2) เช็ดทำความสะอาดอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น ลูกบิดประตู โทรศัพท์ ราวบันได เคาน์เตอร์ ด้วยน้ำสะอาดหรือผงซักฟอกเจือจางและเช็ดด้วยผ้าสะอาด
- 1.3) ทำความสะอาดพื้น ทางเดินระหว่างชั้นและลิบบ้อย่างน้อยวันละ 3 ครั้ง

(2) หลักเกณฑ์ด้านห้องพักและอุปกรณ์

- 2.1) ทำความสะอาดห้องพัก และอุปกรณ์ในห้องพัก เช่น ปลอกหมอน ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัวหรือผ้าอื่น ๆ ทุกวัน
- 2.2) ติดขอแนะนำการใช้ห้องน้ำในห้องพัก โดยให้ล้างมือด้วยสบู่ทุกครั้งหลังใช้ห้องน้ำ
- 2.3) ดูแลทำความสะอาดระบบระบายอากาศและเครื่องปรับอากาศทุกเดือน

(3) หลักเกณฑ์ด้านระบบสุขาภิบาลโรงแรม

- 3.1) ดูแลก๊อกน้ำ ท่อประปาให้มีสภาพใช้งานได้ดี ไม่รั่วซึม
- 3.2) ดูแลการทำงานของระบบบำบัดน้ำเสียให้ใช้งานได้เป็นปกติ
- 3.3) ดูแลห้องครัวตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 3.4) กรณีที่มีสระว่ายน้ำ ให้ตรวจสอบคุณภาพน้ำให้ได้ตามเกณฑ์กระทรวงสาธารณสุข

(4) หลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัยของผู้ให้บริการ

- 4.1) ให้นักงาได้รับบริการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- 4.2) ดูแลให้นักงานดูแลสุขภาพตนเองระหว่างปฏิบัติงาน หากเป็นโรคติดต่อระบบทางเดินหายใจควรใช้หน้ากากอนามัย และล้างมือบ่อย ๆ ด้วยน้ำและสบู่

2. สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและการจำหน่ายสินค้า(อาหาร)ในที่หรือทางสาธารณะ

- (1) วางจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภคสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
- (2) ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร
- (3) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก/เห็นทคลุมผม
- (4) ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารพร้อมบริโภคทุกชนิด
- (5) ต้องมีการปกปิดอาหารพร้อมบริโภคที่วางจำหน่าย
- (6) ไม่แช่สิ่งของหรืออาหารทุกชนิดในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค

(7) ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยน้ำยาล้างจาน ตามหลักสุขาภิบาลอาหารและอุปกรณ์การล้าง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(8) เก็บภาชนะอุปกรณ์ตามหลักสุขาภิบาลอาหารให้สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

3. สุขลักษณะของสิ่งแวดล้อม ส้วมสาธารณะ อย่างน้อย ควรปร /3.สุขลักษณะ...

(1) ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก

(2) พื้น ผนัง เพดานทำด้วยวัสดุคงทน แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย พื้นทำด้วยวัสดุไม่ลื่น ไม่ลูดหรือซีมน้ำ

(3) สุขภัณฑ์ เช่น อ่างล้างมือ กระจก โถส้วม ภาชนะเก็บกักน้ำ ภาชนะตักน้ำ ก๊อกน้ำ ชักโครก กลอนประตู ฯลฯ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้เป็นอย่างดี

(4) พื้นห้องส้วมและบริเวณใกล้เคียง ควรจะมีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่เป็นแอ่งขังน้ำ และรักษาความสะอาดอยู่เสมอ

(5) มีแสงสว่างพอเพียงและอากาศถ่ายเทดี

(6) จัดให้มีห้องส้วมแยกเพศ โดยมีสัญลักษณ์ ชาย หญิง แสดงไว้อย่างชัดเจน

(7) จัดให้มีห้องส้วมให้เล็อก ทั้งแบบนั่งยองและนั่งราบ

(8) ท่อส่งสิ่งปฏิกูลและระบบเก็บกักหรือบำบัดสิ่งปฏิกูลอยู่ในสภาพสมบูรณ์และใช้งานได้ดี

(9) จัดให้มีเจ้าหน้าที่ทำความสะอาดประจำและต้องดูแลความสะอาดอยู่เสมออย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง ทุกวันที่เปิดให้บริการ

(10) มีน้ำสะอาดและพอเพียงสำหรับชำระล้าง ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ

(11) จัดให้มีห้องส้วมสำหรับผู้พิการ ให้ได้มาตรฐานตามคู่มือฉบับคำแนะนำการจัดเตรียมสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พิการ
