

รายงานการประชุม

คณะอนุกรรมการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข  
ในเขตกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๓

วันที่ ๓๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓ เวลา ๑๓.๓๐ - ๑๖.๐๐ น.

ณ ห้องประชุมชั้น ๑๙ อาคารธานีนพรัตน์ กรุงเทพมหานคร ๒ ดินแดง

ผู้มาประชุม

๑. นางกนกรัตน์ พันธน์รา	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย	รองประธานอนุกรรมการ ปฏิบัติหน้าที่ประธานฯ
๒. นายเสริมเกียรติ วรดิษฐ์	อัยการอาวุโส	อนุกรรมการ
๓. นายสมชาย เลี้ยวขวลิต	ข้าราชการบำนาญ	อนุกรรมการ
๔. นางเพ็ญศรี วัจนละญาณ	อาจารย์คณะสาธารณสุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	อนุกรรมการ
๕. นางจุฑารัตน์ พัฒนาการ	ผู้อำนวยการฝ่ายประกันคุณภาพ บมจ.สยามแมคโคร	อนุกรรมการ
๖. นางสุธิตา พรเพิ่มพูน	ผู้อำนวยการสำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล แทนผู้อำนวยการสำนักสิ่งแวดล้อม	อนุกรรมการ
๗. นายสมชาย ตู่แก้ว	ผู้อำนวยการสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย	อนุกรรมการ
๘. นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ ผู้แทนสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย	อนุกรรมการ
๙. นางสาวสกุณา คุณวโรดม	นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ แทนผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย	อนุกรรมการ
๑๐. นายชินริสร์ คล้ายสังข์	ผู้อำนวยการกองกฎหมายสวัสดิการสังคม สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา	อนุกรรมการ
๑๑. นายณัฐวุฒิ จักรชัยเจริญ	นิติกรชำนาญการพิเศษ แทนผู้อำนวยการสำนักงานกฎหมายและคดี สำนักปลัดกรุงเทพมหานคร	อนุกรรมการ
๑๒. นายโกศล สิงหนาท	ผู้อำนวยการกองนิติการและบังคับคดี สำนักเทศกิจ	อนุกรรมการ
๑๓. นางสาวศิริวารภรณ์ ตั้งเศรษฐพัฒน์	นิติกรชำนาญการ แทนผู้อำนวยการกองควบคุมผังเมือง สำนักการวางผังและพัฒนาเมือง	อนุกรรมการ
๑๔. นายวีระ คุรุวิจักขณ์	วิศวกรโยธาปฏิบัติการ แทนผู้อำนวยการสำนักงานควบคุมอาคาร สำนักการโยธา	อนุกรรมการ
๑๕. นายสรสิข เหลืองรุ่งเกียรติ	ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขตห้วยขวาง	อนุกรรมการ
๑๖. นายสมบัติ เครือเกียรติธรรม	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตวัฒนา	อนุกรรมการ
๑๗. นายประจวบ น้อยยามาศย์	หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตปทุมวัน	อนุกรรมการ

๑๘. นางวันพร ศรีเลิศ	ผู้อำนวยการสำนักงานสุขภาพสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย	อนุกรรมการและ เลขานุการ
๑๙. นางพีระยา สมชัยยานนท์	ผู้อำนวยการกองสุขภาพอาหาร สำนักอนามัย	อนุกรรมการและ ผู้ช่วยเลขานุการ
๒๐. นางนทีทิพย์ จึงสมประสงค์	หัวหน้ากลุ่มงานวิจัยและพัฒนา สำนักงานจัดการมูลฝอยและสิ่งปฏิกูล สำนักสิ่งแวดล้อม	อนุกรรมการและ ผู้ช่วยเลขานุการ

#### ผู้ไม่มาประชุม (ติดราชการ)

๑. นายชินทร์ ศิรินาค ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

#### ผู้เข้าร่วมประชุม

๑. นายนพดล อุ่นเรือน หัวหน้ากลุ่มสุขภาพโรงพยาบาลโรงงานฯ สสว.
๒. นายवासเทพ บุญชู หัวหน้ากลุ่มสุขภาพอาคารสาธารณะ สสว.
๓. นางกิตติมา งามมูขุ หัวหน้ากลุ่มจัดการสารเคมีฯ สสว.
๔. นางศิวพร ยศตรา หัวหน้าฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขตบางคอแหลม
๕. นางอรศรี ผลถาวร นักวิชาการสุขภาพชำนาญการพิเศษ สำนักงานเขตจตุจักร
๖. นางสาวเพ็ญภา ทองอาจ นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ สสว.
๗. นายประสาร นาคคง นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๘. นางสาวสุภาพร จันทศร นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๙. นางสาวรัชดาพร เข้าตุ่น นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๑๐. นางสาวสุนิษา สิริทรัพย์ทวี นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๑๑. นางสาวณัฐพรรณ ผลงาม นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๑๒. นางสาวกฤษณา ศิริวิรัชพันธ์ นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสว.
๑๓. นายประทีป ศรีบุญเรือง นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สสส.
๑๔. นายณัฐศาสตร์ ศรีพิมพ์มาตย์ นิตกรปฏิบัติการ กองนิตกรและบังคับคดี สนท.
๑๕. นางสาวรรณา มะปรางหวาน นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ สำนักงานเขตคันนายาว
๑๖. นางสาวมลฤดี พลภักดี นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สำนักงานเขตจตุจักร
๑๗. นางสาวณัฐภัท ชัยรัตน์ นักวิชาการสุขภาพชำนาญการ สำนักงานเขตคลองสาน
๑๘. นางสาวสุธาฉิณี พุฒิประภาส นักวิชาการสุขภาพปฏิบัติการ สำนักงานเขตคลองสาน
๑๙. นางสาวพิชญ์สินี กลัดเข็มเพชร บมจ.สยามแมคโคร
๒๐. นางสาววิลาวัลย์ สุทธิพิมาย พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข สสว.
๒๑. นางสาวนิภาพร ไหมนารี ผู้ช่วยบริหารงานทั่วไป สสว.

เริ่มประชุมเวลา ๑๓.๓๐ น.

วาระที่ ๑ เรื่องประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ

เนื่องจากประธานคณะกรรมการฯ ตัดภารกิจประชุมคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานคร จึงได้มอบหมายนางกนกรัตน์ พันธันรา รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย เป็นประธานในการประชุมคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนาศักยภาพการดำเนินการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในเขตกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๓

มติที่ประชุม รับทราบ

วาระที่ ๒ เรื่องรับรองรายงานการประชุม

ฝ่ายเลขานุการได้แจ้งเวียนรายงานการประชุมคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนา ศักยภาพการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในเขตกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ ไปยังอนุกรรมการ เมื่อวันที่ ๑๑ พฤศจิกายน ๒๕๖๒ แล้ว ไม่มีกรรมการท่านใดขอแก้ไข จึงขอให้ ที่ประชุมรับรองรายงานการประชุมฯ

มติที่ประชุม รับรองรายงานการประชุมคณะกรรมการส่งเสริมและพัฒนา ศักยภาพการดำเนินการ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขในเขตกรุงเทพมหานคร ครั้งที่ ๑/๒๕๖๒ โดยไม่มีการแก้ไข

วาระที่ ๓ เรื่องเพื่อพิจารณา

๓.๑ ขอรื้อเพื่อพิจารณาตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ (ขอรื้อจากสำนักงานเขตบางคอแหลม)

ฝ่ายเลขานุการ สำนักงานเขตบางคอแหลมมีหนังสือ ที่ กท ๖๙๐๔/๒๒๗ ลงวันที่ ๙ มกราคม ๒๕๖๓ ขอรื้อสำนักอนามัยเกี่ยวกับการพิจารณาอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ ดังนี้

๑. กรณีจัดลานเปียร์ในพื้นที่โล่งช่วงฤดูหนาวระยะเวลาประมาณ ๒-๓ เดือน มีการตั้งเวที แสดงดนตรี มีซุ้มจำหน่ายอาหารลักษณะเป็นเต็นท์ลูกเต๋าแบบชั่วคราว ประกอบอาหารภายใน เต็นท์โดยใช้โต๊ะไม้ โต๊ะสแตนเลสแบบพับเก็บได้ มีการจัดพื้นที่ล้างภาชนะอุปกรณ์เป็นสัดส่วน แยกจากพื้นที่ปรุงอาหาร มีการติดตั้งถังดักไขมันก่อนปล่อยลงสู่สาธารณะ มีการให้บริการห้องน้ำ ห้องส้วมแก่ผู้มาใช้บริการ

๒. กรณีการจัดงานวัดประจำปี ระยะเวลาในการจัดงาน ๗-๑๐ วัน โดยจัดกิจกรรมบนพื้น โล่งภายในวัดและบริเวณโดยรอบวัด มีการตั้งเวทีแสดงดนตรี มีซุ้มจำหน่ายอาหารลักษณะเป็น เต็นท์ลูกเต๋าแบบชั่วคราว ประกอบอาหารในเต็นท์โดยใช้โต๊ะไม้ โต๊ะสแตนเลสแบบพับเก็บได้ มี การให้บริการห้องน้ำ ห้องส้วมภายในวัด

## ประเด็นหารือ

ทั้ง ๒ กรณี ผู้ประกอบการต้องยื่นขออนุญาตตามกฎหมายสาธารณสุขหรือไม่ และใช้หลักเกณฑ์ใดในการพิจารณาอนุญาต

## มติที่ประชุม

การดำเนินกิจการทั้ง ๒ กรณี คือ การจัดลานเปียร์ในพื้นที่โล่งช่วงฤดูหนาวและการจัดงานวัดประจำปี ซึ่งมีกิจกรรมการแสดงดนตรีและการจำหน่ายอาหารภายในบริเวณงานด้วย เป็นการดำเนินกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ดังนี้

๑. การแสดงดนตรีเข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทที่ ๙(๘) การจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรี เต็นรำ รำวง ร้องเง็ง ดิสโกเทก คาราโอเกะหรือตู้เพลง หรือการแสดงอื่น ๆ ในทำนองเดียวกัน ซึ่งผู้ประกอบการต้องขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ที่กฎหมายกำหนด เช่น กฎกระทรวงควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๑ เป็นต้น

๒. การจำหน่ายอาหารเป็นการดำเนินกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ที่ผู้ประกอบการต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง แล้วแต่กรณี ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ ที่กฎหมายกำหนด เช่น กฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและเสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ เป็นต้น

ในการพิจารณาให้ดำเนินกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข สำนักงานเขตบางคอแหลมต้องพิจารณาให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องโดยพิจารณาข้อเท็จจริงของการดำเนินกิจการเป็นกรณีไป เช่น กรณีวัดเป็นผู้จัดงานมีการจ้างวงดนตรีมาแสดง และให้ผู้ประกอบการมาเช่าสถานที่จำหน่ายอาหาร กรณีเช่นนี้ วัดโดยเจ้าอาวาสหรือผู้ที่ได้รับมอบหมาย ควรจะเป็นผู้ดำเนินการขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการประเภทการจัดให้มีมหรสพ การแสดงดนตรีฯ ทั้งนี้ควรเป็นไปตามระเบียบมหาเถรสมาคมว่าด้วยการจัดงานวัด พ.ศ. ๒๕๓๗ ในส่วนของร้านอาหารที่เข้ามาเช่าพื้นที่ประกอบการควรเป็นผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารแยกเป็นรายๆ เนื่องจากผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแต่ละราย ต้องมีการจัดการด้านสุขลักษณะและผู้ประกอบปรุงอาหารให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

๓.๒ ข้อหารือกรณียกเว้นการขออนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทที่ ๓ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ข้อหารือจากสำนักงานเขตคลองสาน)

## ฝ่ายเลขานุการ

สำนักงานเขตคลองสานมีหนังสือ ที่ กท ๕๖๐๔/๑๕๒๘ ลงวันที่ ๖ มีนาคม ๒๕๖๓ ข้อหารือกรณีผู้ประกอบการมีข้อโต้แย้งเกี่ยวกับการขออนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ภายในอาคาร ศูนย์การค้า เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร รายละเอียด ดังนี้

๑. ผู้ประกอบการได้ยื่นขอหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕

๒. สำนักงานเขตคลองสานตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารดังกล่าว พบว่าสถานประกอบการตั้งภายในศูนย์การค้า โดยมีการเช่าพื้นที่ประกอบกิจการ จำนวน ๒ ห้อง คือ ห้องที่ ๑ เป็นสถานที่จำหน่ายและอบขนมปัง และห้องที่ ๒ จัดเป็นห้องเตรียมแป้ง ผสมแป้ง โดยมีเครื่องจักร ได้แก่ เครื่องผสมแป้ง จำนวน ๒ เครื่อง เครื่องรีดแป้ง ๑ เครื่อง เครื่องชั่ง ตูเย็นสำหรับแช่แป้งที่ผสมแล้ว เพื่อรอนำไปอบบริเวณหน้าร้าน และจัดเป็นห้องเก็บวัตถุดิบต่างๆ ซึ่งทั้ง ๒ ห้อง ไม่ได้อยู่บริเวณเดียวกัน สำนักงานเขตคลองสานจึงได้แนะนำให้ผู้ประกอบการยื่นเรื่องขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ลำดับที่ ๓.๘ การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ขนมอบอื่นๆ เพิ่มเติมอีก ๑ ใบ

๓. ผู้ประกอบการมีข้อโต้แย้งเกี่ยวกับการขออนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทที่ ๓ กรณีที่ผู้ประกอบการรายเดียวกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย เรื่อง การพิจารณาขออนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภทที่ ๓ กรณีผู้ประกอบการเป็นรายเดียวกับผู้ประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหาร ไม่ต้องยื่นขออนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๔. สำนักงานเขตคลองสานพิจารณาแล้วเห็นว่าผู้ประกอบการรายนี้มีการผลิตขนมปังโดยใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่หลายเครื่อง และไม่ได้ตั้งอยู่ในพื้นที่เดียวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงไม่เข้าข่ายได้รับได้รับการยกเว้นการขออนุญาตกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามพระราชบัญญัติสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ ประกอบกับข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๑ ประเภทกิจการลำดับที่ ๓.๘ การผลิตขนมปังสด ขนมปังแห้ง จันอับ ขนมเปียะ ขนมอบอื่นๆ

๕. เมื่อวันที่ ๑๗ กรกฎาคม ๒๕๖๓ เจ้าหน้าที่สำนักอนามัยได้ลงพื้นที่เพื่อทำการตรวจสอบพบว่าสถานประกอบการดังกล่าวตั้งอยู่ในห้างสรรพสินค้า โดยห้องที่ ๑ ทำการอบและจำหน่ายขนมปัง และห้องที่ ๒ เป็นห้องเตรียมและขึ้นรูปขนมปัง ซึ่งทั้ง ๒ ห้องตั้งอยู่ห่างกันประมาณ ๔๐ เมตร แยกออกจากกันอย่างชัดเจน

### ประเด็นหารือ

การประกอบกิจการดังกล่าวได้รับการยกเว้นไม่ต้องขออนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือไม่

### มติที่ประชุม

จากข้อเท็จจริงพบว่าสถานประกอบการตั้งภายในศูนย์การค้า โดยมีการเช่าพื้นที่ประกอบกิจการจำนวน ๒ ห้อง คือ ห้องที่ ๑ เป็นสถานที่จำหน่ายและอบขนมปัง และห้องที่ ๒ จัดเป็นห้องเตรียมแป้ง ผสมแป้ง โดยมีเครื่องจักร ได้แก่ เครื่องผสมแป้ง จำนวน ๒ เครื่อง เครื่องรีดแป้ง ๑ เครื่อง เครื่องชั่ง ตูเย็นสำหรับแช่แป้งที่ผสมแล้ว และจัดเป็นห้องเก็บวัตถุดิบต่างๆ ซึ่งทั้ง ๒ ห้อง อยู่ห่างกันประมาณ ๔๐ เมตร

ห้องที่ ๑ เป็นสถานที่จำหน่ายและอบขนมปัง เพื่อจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภค จึงเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ห้องที่ ๒ จัดเป็นห้องเตรียมแป้ง ผสมแป้ง โดยมีเครื่องจักรในการดำเนินการ ซึ่งเป็นขั้นตอนในการเตรียมอาหารเพื่อนำไปอบและจำหน่ายเฉพาะห้องที่ ๑ จึงยังไม่เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข แต่ถือเป็นส่วนหนึ่งของสถานที่จำหน่ายอาหารของห้องที่ ๑

ดังนั้น ในกรณีนี้จะต้องนับรวมพื้นที่ประกอบการทั้ง ๒ ส่วนรวมกัน และดำเนินการตามมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และทั้ง ๒ ห้องจะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕

๓.๓ ข้อหาหรือแนวทางการพิจารณาออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในอาคารพักอาศัย รายบริษัท ไทวะ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด (ข้อหาหรือจากสำนักงานเขตคันนายาว)

ฝ่ายเลขานุการ

สำนักงานเขตคันนายาว มีหนังสือที่ กท ๘๐๐๔/๓๑๔๘ ลงวันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๖๓ ข้อหาหรือแนวทางการพิจารณาออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในอาคารพักอาศัย รายบริษัท ไทวะ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด โดยมีรายละเอียดดังนี้

๑. บริษัท ไทวะ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด ได้ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร (แบบ สอ.๑) สถานประกอบการตั้งอยู่อาคารเลขที่ ๙/๒ ถนนปัญญาอินทรา แขวงคันนายาว เขตคันนายาว กรุงเทพมหานคร โดยใช้พื้นที่ประกอบการ ๑๔๔ ตารางเมตร มีใบอนุญาตก่อสร้างอาคาร ดัดแปลงอาคาร หรือรื้อถอนอาคาร (แบบ อ.๑) เลขที่ ขคน. ๑๘๕/๒๕๕๒ ออกให้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ เพื่อใช้เป็นที่อยู่อาศัย

๒. สำนักงานเขตคันนายาว ได้ตรวจสอบสถานประกอบการดังกล่าวข้างต้นแล้ว ปรากฏดังนี้

๒.๑ บริษัท ไทวะ อินเทอร์เน็ตเนชั่นแนล (ประเทศไทย) จำกัด จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารใช้ชื่อสถานประกอบการว่า ร้านโคโคโระ ใบอนุญาตก่อสร้างอาคารดัดแปลงอาคาร หรือรื้อถอนอาคาร (แบบ อ.๑) เลขที่ ๑๘๕/๒๕๕๒ ออกให้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน ๒๕๕๒ ลักษณะอาคารชนิดบ้านแถว ค.ส.ล. ๓ ชั้น เพื่อใช้เป็นที่อยู่อาศัย ใช้พื้นที่ประกอบการ ๑๔๔ ตารางเมตร ตรวจสอบตามกฎหมายกระทรวงให้ใช้บังคับผังเมืองรวมกรุงเทพมหานคร พ.ศ. ๒๕๕๖ พบว่าที่ดินดังกล่าวอยู่ในที่ดินประเภท ย.๓ เป็นประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อยที่มีวัตถุประสงค์เพื่อดำรงรักษาการอยู่อาศัยที่มีสภาพแวดล้อมที่ดีในบริเวณชานเมือง ที่ดินประเภทนี้ห้ามใช้ประโยชน์ที่ดินเพื่อกิจการตามที่กำหนด ในข้อ ๑๒ ซึ่งไม่มีข้อกำหนดห้ามใช้สถานที่เพื่อการประกอบพาณิชย์ที่มีพื้นที่ประกอบการน้อยกว่า ๓๐๐ ตารางเมตร



ค่าอาหารเช้าและอาหารกลางวัน (งบเงินอุดหนุนรัฐบาล, งบกรุงเทพมหานคร) ตามวิธีการจัดทำ  
ดำเนินการตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัดจ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ  
กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่ ๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒ เรื่อง  
แนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การจ้างบุคคลเพื่อประกอบ  
อาหาร หรือการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

๒. สำนักการศึกษา ได้มีหนังสือสำนักการศึกษา ที่ กท ๐๘๐๓/๑๐๑๒ ลงวันที่ ๓๑  
มกราคม ๒๕๖๓ แจ้งเวียนแนวทางปฏิบัติเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของนักเรียนในโรงเรียนสังกัด  
กรุงเทพมหานคร ให้สำนักงานเขตทราบและถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด โดยในส่วนที่เกี่ยวข้องกับ  
ค่าอาหารเช้าและอาหารกลางวันของนักเรียน ปรากฏในข้อ ๗

๗.๑ งบเงินอุดหนุนรัฐบาล จัดสรรค่าอาหารกลางวันให้นักเรียนระดับก่อนประถม -  
ระดับประถมศึกษาปีที่ ๖ อัตราคนละ ๒๐ บาท จำนวน ๒๐๐ วัน

งบกรุงเทพมหานคร จัดสรรค่าอาหารเช้าให้นักเรียนระดับก่อนประถม -  
ระดับมัธยมศึกษาปีที่ ๖ อัตราคนละ ๑๐ บาท จำนวน ๒๐๐ วัน และค่าอาหารกลางวันให้  
นักเรียนระดับมัธยมศึกษาปีที่ ๑ - ๖ อัตราคนละ ๒๐ บาท จำนวน ๒๐๐ วัน

๗.๒ วิธีการจัดทำดำเนินการตามหนังสือคณะกรรมการวินิจฉัยปัญหาการจัดซื้อจัด  
จ้างและการบริหารพัสดุภาครัฐ กรมบัญชีกลาง ด่วนที่สุด ที่ กค (กวจ) ๐๔๐๕.๒/ว ๑๑๖ ลงวันที่  
๑๒ มีนาคม ๒๕๖๒ เรื่อง แนวทางปฏิบัติในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการประกอบอาหาร การ  
จ้างบุคคลเพื่อประกอบอาหาร หรือการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ)

๗.๓ สถานศึกษา จัดให้มีการประเมินคุณภาพอาหาร ตามแนวทางดังนี้

๗.๓.๑ สถานศึกษาแต่งตั้งคณะกรรมการควบคุมคุณภาพอาหารเช้าและ  
อาหารกลางวันในโรงเรียน โดยมีครูผู้มีความรู้ทางโภชนาการอย่างน้อย ๑ คน เป็นผู้กำหนด  
รายการอาหารเช้าและอาหารกลางวัน ในแต่ละวัน โดยจะต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพทาง  
โภชนาการครบทั้ง ๕ หมู่ และเหมาะสมกับระดับช่วงชั้นของนักเรียน

๗.๓.๒ คณะกรรมการฯ จัดทำแบบสอบถามความพึงพอใจในการจัดการ  
คุณภาพอาหารเช้าและอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียนในโรงเรียน

๗.๓.๓ เมื่อสิ้นสุดภาคเรียน โรงเรียนสรุปผลการสำรวจความพึงพอใจ  
ภาพรวม รายงานต่อคณะกรรมการตรวจประเมินโครงการอาหารในโรงเรียนสังกัด  
กรุงเทพมหานคร ตามคำสั่งกรุงเทพมหานครที่ ๒๘๐๐/๒๕๖๐ ลงวันที่ ๑๑ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๐  
และรายงานปลัดกรุงเทพมหานคร เพื่อทราบ

๗.๓.๔ ตัวอย่างแบบสอบถามความพึงพอใจ การจัดการคุณภาพอาหารเช้า  
และอาหารกลางวัน สำหรับนักเรียน

๗.๔ ให้สถานศึกษา จัดบริการอาหารกลางวันให้กับนักเรียนอย่างมีประสิทธิภาพ  
โดยใช้โปรแกรม Thai School Lunch ในการควบคุมคุณภาพอาหาร

๓. ร่างขอบเขตของงานจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียน กำหนดคุณสมบัติของผู้ที่จะเข้ายื่นข้อเสนอในการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) ต้องเป็นบุคคลธรรมดา หรือนิติบุคคลผู้มีอาชีพประกอบอาหาร และได้กำหนดรายละเอียดการจ้างที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ปรากฏในข้อ ๕

๕.๑ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องทำการประกอบ หรือปรุงอาหารในสถานที่ที่โรงเรียนจัดให้ เพื่อให้โรงเรียนตรวจสอบควบคุมดูแล เรื่องความสะอาด ความเป็นระเบียบ เรียบร้อย ตามหลักโภชนาการ และสุขาภิบาลอาหาร

๕.๔ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดหรือผ้าคลุมวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ห้ามนำอาหารที่เหลือจากมื้ออาหารก่อนหน้า มาให้นักเรียนรับประทานในมือถัดไป

๕.๗ ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดหาเชื้อเพลิงในการหุงต้ม และจัดหาแรงงาน ดังนี้

(๑) แม่ครัว ในการปรุงอาหาร อย่างน้อยจำนวน ๑ คน

(๒) ผู้ช่วยแม่ครัวตามจำนวนนักเรียน ดังนี้

- นักเรียน จำนวน ๑๐๐ - ๓๐๐ คน ผู้ช่วยแม่ครัวไม่น้อยกว่า ๑ คน

- นักเรียน จำนวน .....

ผู้ยื่นข้อเสนอต้องจัดหาแม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัวที่มีความประพฤติดี มีมารยาท มีความสามารถประกอบหรือปรุงอาหาร ถูกสุขลักษณะอนามัย (ให้โรงเรียนระบุจำนวนแม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัวได้ตามความเหมาะสมแต่ไม่น้อยกว่าที่กำหนด)

๕.๘ แม่ครัว และผู้ช่วยแม่ครัวทุกคน ต้องผ่านการตรวจสุขภาพ ๙ โรค ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ และโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสชนิดเอ โดยต้องมีการตรวจทางห้องปฏิบัติการ คือ ตรวจหาเชื้อก่อโรกระบบทางเดินอาหาร (Rectal Swab) และเอกซเรย์ปอด เพื่อค้นหาวัณโรค พร้อมทั้งมีการออกใบรับรองแพทย์ ตามแบบ สผ.๑๑ โดยสามารถเข้ารับบริการตรวจสุขภาพได้ทั้งในโรงพยาบาลของรัฐและเอกชน หรือที่ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่โดยเสียค่าใช้จ่ายตามปกติ และให้โรงเรียนทุกแห่งรวบรวมใบรับรองแพทย์ดังกล่าว ส่งให้ศูนย์บริการสาธารณสุขในพื้นที่ เพื่อจัดทำข้อมูลการเฝ้าระวังโรคต่อไป

๕.๙ แม่ครัวและผู้ช่วยแม่ครัวทุกคน ต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร โดยสามารถประสานเข้ารับการอบรมได้ที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตในที่ตั้งของโรงเรียน

๕.๑๐ ให้ผู้ยื่นข้อเสนอใช้อุปกรณ์เครื่องใช้ในการประกอบหรือปรุงอาหาร รวมถึงภาชนะต่าง ๆ เช่น จาน ชาม ช้อน ถ้วยน้ำ ถาดหลุม ตู้อุ่น ถังเก็บความเย็น ฯลฯ ของโรงเรียน และต้องทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ ภาชนะ รวมถึงโต๊ะจ่ายอาหาร โต๊ะรับประทานอาหาร

และบริเวณห้องรับประทานอาหารของโรงเรียนให้เรียบร้อยทุกครั้ง หลังการรับประทานอาหารเสร็จสิ้น โดยใช้วัสดุขี้ก้างของผู้ยื่นข้อเสนอ

### ประเด็นหารือ

กรณีผู้ประกอบกิจการรับจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขที่จะต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งก่อนจัดตั้งหรือไม่ อย่างไร

### มติที่ประชุม

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาตรา ๔ กำหนดความหมายของ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภคที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม โดยมีเจตนารมณ์ในการควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เช่น โครงสร้างอาคาร ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้และสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร ตลอดจนระบบกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย เป็นต้น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของเชื้อโรคและสุขภาพของผู้บริโภคได้ จากข้อเท็จจริงดังกล่าวข้างต้น

กรณีการประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) สำหรับนักเรียนในโรงเรียนสังกัดกรุงเทพมหานคร เป็นการจ้างเหมาประกอบอาหาร (ปรุงสำเร็จ) โดยใช้เงินอุดหนุนรัฐบาลและงบกรุงเทพมหานคร และไม่ได้เป็นการจำหน่ายอาหารให้กับนักเรียน ในกรณีนี้ไม่เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๓๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ แต่ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองดูแลสุขภาพของนักเรียน ผู้ประกอบกิจการจะต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ และเงื่อนไขตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ. ๒๕๔๕ และกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

๓.๕ ขอรื้อหรือการประกอบกิจการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และแก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ (ขอรื้อจากสำนักงานเขตจตุจักร)

### ฝ่ายเลขานุการ

สำนักงานเขตจตุจักรมีหนังสือที่ กท ๖๕๐๔/๔๑๒๔ ลงวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๓ ขอรื้อหรือการประกอบกิจการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ กรณีมีประชาชนสอบถามลักษณะ การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทดลอง ที่ให้บริการสำหรับลูกค้าของบริษัทโดยเฉพาะ ซึ่งไม่มีการคิดค่าบริการ เป็นการให้บริการทดสอบตัวอย่างด้านเทคนิคแก่ลูกค้า รายละเอียด ดังนี้

๑. บริษัท อาโตเทค (ประเทศไทย) จำกัด ตั้งอยู่เลขที่ ๑ อาคารที พี แอนด์ ที ชั้น ๑๑ ซอยวิภาวดีรังสิต ๑๙ ถนนวิภาวดีรังสิต แขวงจตุจักร เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร ประกอบกิจการขายเคมีภัณฑ์และมีห้องปฏิบัติการทดสอบเคมีให้กับลูกค้า โดยหลังจากขายเคมีภัณฑ์ให้กับลูกค้าแล้ว ลูกค้าจะนำเคมีภัณฑ์กลับมาทดสอบคุณสมบัติยังห้องปฏิบัติการทดสอบของบริษัท ว่าเคมีภัณฑ์ยังคงคุณสมบัติดั้งเดิมหรือไม่

๒. การทดสอบทางห้องปฏิบัติการของบริษัท อาโตเทค (ประเทศไทย) จำกัด เป็นห้องปฏิบัติการทดสอบที่ให้บริการสำหรับลูกค้าของบริษัทโดยเฉพาะ ซึ่งไม่มีการคิดค่าบริการสำหรับลูกค้าแต่อย่างใด ซึ่งการให้บริการทดสอบตัวอย่างดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการให้บริการด้านเทคนิคแก่ลูกค้า

๓. ประเภทของตัวอย่างที่นำมาทดสอบ มีดังนี้

๓.๑ ตัวอย่างสารละลายผสมที่ลูกค้าได้นำเคมีภัณฑ์ต่างๆ ที่ซื้อจากบริษัทไปผสมเป็นสารละลายเพื่อใช้ในการชุบเคลือบผิววัสดุ หลังจากมีการใช้ประโยชน์ไประยะเวลาหนึ่ง จะเก็บตัวอย่างสารละลายมาส่งยังห้องปฏิบัติการ เพื่อทดสอบคุณสมบัติด้านกายภาพและคุณสมบัติด้านเคมี ว่ายังมีคุณสมบัติสามารถนำไปใช้ต่อหรือต้องเติมเคมีภัณฑ์ต่างๆ เพิ่มเติม ซึ่งสารละลายที่ทดสอบแล้วจะส่งกำจัดยังบริษัทรับกำจัดสารเคมีอันตรายต่อไป

๓.๒ ตัวอย่างชิ้นส่วนงานของลูกค้าที่ผ่านการชุบเคลือบผิวแล้ว ที่ส่งมายังห้องปฏิบัติการทดสอบเพื่อทำการวิเคราะห์หาข้อบกพร่องของตัวอย่างชิ้นงาน เพื่อทวนสอบกลับไปยังสาเหตุที่ทำให้เกิดข้อบกพร่องในกระบวนการชุบ

๔. ห้องปฏิบัติการทดสอบ มีการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์วิทยาศาสตร์หลายชนิด เช่น เครื่องวัดการดูดกลืนแสงของอะตอม (Atomic Absorption Spectrophotometer: AAS) เครื่องโครมาโทกราฟีของเหลวสมรรถนะสูง (High Performance Liquid Chromatography : HPLC) เครื่องวัดความหนาแน่น (Density Meter) เป็นต้น

๕. การใช้ห้องปฏิบัติการทดสอบ นอกจากใช้วิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการแล้วยังใช้ในการอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อจำลองกระบวนการชุบผิววัสดุต่างๆ และวิธีการวิเคราะห์ให้กับลูกค้า

**ประเด็นหารือ**

ลักษณะการประกอบการดังกล่าวเข้าข่ายการประกอบกิจการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับที่ ๓) พ.ศ. ๒๕๖๐ หรือไม่

#### มติที่ประชุม

ลักษณะการประกอบกิจการของบริษัท อาโตเทค (ประเทศไทย) จำกัด มีการรับตัวอย่างสารละลายเคมีภัณฑ์ต่างๆ ที่ลูกค้าซื้อไปจากบริษัท มาทดสอบคุณสมบัติด้านกายภาพและเคมีทางห้องปฏิบัติการว่ายังมีคุณสมบัติสามารถนำไปใช้ต่อหรือต้องเติมเคมีภัณฑ์ต่างๆ เพิ่มเติม และทดสอบคุณภาพตัวอย่างชิ้นงานที่ผ่านการชุบเคลือบผิวแล้ว เข้าข่ายการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

พ.ศ. ๒๕๖๑ ข้อ ๗ ลำดับที่ ๙ กิจกรรมที่เกี่ยวกับการบริการ (๑๗) การประกอบกิจการ  
ห้องปฏิบัติการทางการแพทย์ การสาธารณสุข วิทยาศาสตร์หรือสิ่งแวดล้อม และจากข้อมูล  
ข้างต้นบริษัทฯ รับทดสอบเคมีภัณฑ์และตัวอย่างชิ้นงานจากลูกค้าโดยไม่มีค่าบริการ  
ดังนั้น ผู้ประกอบกิจการจึงไม่ต้องขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่ต้องปฏิบัติตาม  
กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ และข้อ ๑๒  
ของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๑ นอกจากนี้  
การประกอบกิจการห้องปฏิบัติการทดลองดังกล่าวต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วย  
ควบคุมอาคาร กฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และหากห้องปฏิบัติการทดลองมีการใช้เครื่องวัด  
การดูดกลืนแสงของอะตอม (Atomic Absorption Spectrophotometer: AAS) จะต้องมีการ  
ออกแบบระบบการบำบัดและกำจัดของเสียที่ถูกสุกสุกลักษณะ เนื่องจากการทดสอบ  
สารโลหะหนัก

วาระที่ ๔

เรื่องอื่นๆ

ไม่มี

เลิกประชุมเวลา ๑๖.๐๐ น.



(นางวันพร ศรีเลิศ)

ผู้อำนวยการสำนักงานสุขภาพสิ่งแวดล้อม สำนักอนามัย

อนุกรรมการและเลขานุการ

ผู้จัดรายงานการประชุม