ที่ อน ๐๐๒๓.๓/ว ๕๖

ถึง สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ ทุกอำเภอ และเทศบาลเมืองอุทัยธานี

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานีแจ้งว่า รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการกระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอันอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค ซึ่งต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงฯ

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดอุทัยธานี จึงขอส่งคู่มือแนวทางการดำเนินงานการจัดอบรมฯ และขั้นตอนการจัดอบรมฯ ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทราบ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารตามหลักสูตรที่กำหนด รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี ที่ อน ๐๐๓๒.๐๐๘/๒๒๕ ลงวันที่ ๒๐ มกราคม ๒๕๖๓ ที่ส่งมาพร้อมนี้

จังหวัดอุทัยธานี
๑๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๓

จังหวัดอุทัยธานี

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัด
กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร. ๐-๕๖๕๑-๑๙๖๕
โทรสาร ๐-๕๖๕๑-๑๙๖๕ ต่อ ๑๓

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น
จังหวัดอุทัยธานี
เลขรับ 433
วันที่ ๒๒ ม.ค. ๒๕๖๓
เวลา

แจ้งตาม
22 มค 63

ที่ อน ๐๐๓๒.๐๐๘ /๒๒๕

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี
ต.น้ำซึม อ.เมือง จ.อุทัยธานี ๖๑๐๐๐

๒๐ มกราคม ๒๕๖๓

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
เลขรับ 198
วันที่ 22 ม.ค. 2563
เวลา

เรื่อง กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดอุทัยธานี

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. QR CORD คู่มือแนวทางการดำเนินงานการจัดอบรมฯ
๒. ขั้นตอนการจัดอบรมฯ

ด้วยรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอันอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค ซึ่งต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงฯ นั้น

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี จึงขอความร่วมมือจากหน่วยงานของท่าน แจ้งรายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ และ ๒ ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นทุกแห่งได้ทราบ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามหลักสูตรที่กำหนด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย

ขอแสดงความนับถือ

(นายปรารถนา ประสงค์ดี)
นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย
โทร ๐-๕๖๕๑-๑๕๖๕ ต่อ ๓๐๖
โทรสาร ๐-๕๖๕๑-๑๓๒๗
ผู้ประสานงาน นางสมัญญา ป้อมคำ ๐-๘๕๗๒-๘๖๕๗๘

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดอุทัยธานี

กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนด 180 วันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา

(ประกาศในราชกิจจานุเบกษา 20 มิ.ย.61) บังคับใช้ 16 ธ.ค.61

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เจตนารมณ์ : ปัจจุบันประชาชนนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านและอาหารปรุงสำเร็จมากขึ้น จึงจำเป็นต้องมีการควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

บังคับใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามหมวด 8
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สาระสำคัญของกฎกระทรวง

- หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
  - เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ
- หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาและการจำหน่ายอาหาร
  - เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งภาชนะที่ใส่บรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน
- หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ
  - เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย
- หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
  - เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาด ปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นต้น

กฎกระทรวงฯ มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)

บทเฉพาะกาล
1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงโดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย ภายใน 1 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2562)

บทเฉพาะกาล
2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ภายใน 2 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2563)

ผู้ที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องบังคับใช้กฎหมายอย่างเคร่งครัด
2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะและต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด (ผู้ประกอบกิจการต้องขอใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง)

บทกำหนดโทษ

- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

สถานที่จำหน่ายอาหาร จึงครอบคลุมกิจการร้านอาหารที่เป็นลักษณะ ร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ร้านข้าวแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว รวมทั้งร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่างๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และ ในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ก็เข้าข่ายตามนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ดาวน์โหลดข้อมูลเพิ่มเติมจาก QR Code นี้

ขั้นตอนการจัดอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
โดยองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นมีความประสงค์จัดจัดอบรม

↓

แจ้งแผนไปยัง สำนักงานสารณสุขอำเภอ/โรงพยาบาล/
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ก่อนดำเนินการ ๑๕ วันทำการ

↓

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแจ้งแผน/รายละเอียดแก่
กระทรวงสาธารณสุข เพื่อขออนุมัติแผนอบรมฯ

↓

กระทรวงสาธารณสุขอนุมัติแผนและจัดส่งเอกสารมายัง
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

↓

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดจัดส่งรายละเอียดการจัดอบรมให้
องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและสนับสนุนวิทยากรในการอบรม

↓

ดำเนินการจัดอบรมตาม หลักเกณฑ์ และวิธีการ
-หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการ
-หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
-มอบบัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการ
และผู้สัมผัสอาหารแก่ผู้ที่ผ่านการอบรม

↓

จัดส่งสรุปการจัดอบรมให้สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพื่อ
จัดส่งให้กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
-บัญชีรายชื่อผู้เข้ารับการอบรม
-เอกสารประเมินผลการอบรมอบรม

หมายเหตุ หน่วยงานสาธารณสุข สนับสนุนวิชาการและวิทยาการ