



คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน อธิบดีกรมอนามัย
ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19
(Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด
พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่สมควรกำหนดแนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) ตามกฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน
อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“ผู้ประกอบการกิจการตลาด” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ที่ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบดำเนินการเกี่ยวกับสัญลักษณ์ของตลาด

“เจ้าพนักงาน” หมายความว่า เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

“กฎกระทรวง” หมายความว่า กฎกระทรวงว่าด้วยสัญลักษณ์ของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๒ ในกรณีที่ไม่มีผู้ติดเชื้อทั้งในตลาดและในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นที่ตั้งของตลาด และในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีพื้นที่ติดต่อกันนั้น แต่ยังพบการระบาดของเชื้อไวรัสภายในประเทศและต่างประเทศ ให้เจ้าพนักงาน ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการกิจการตลาดปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการประกอบกิจการตลาดอย่างเคร่งครัด

ข้อ ๓ ในกรณีที่ไม่มีผู้ติดเชื้อในตลาด แต่พบว่ามีผู้ติดเชื้อในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น หรือในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีพื้นที่ติดต่อกัน เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข อาจใช้อำนาจตามข้อ ๑๔ ข้อ ๑๕ ข้อ ๑๙ (๔) ข้อ ๒๐ (๓) ข้อ ๒๒ (๗) ข้อ ๒๓ (๑) และ ข้อ ๒๔ (๒) (๓) แห่งกฎกระทรวง ออกข้อกำหนดด้านสัญลักษณ์ที่เหมาะสมกับสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสได้

ข้อ ๔ ในกรณีที่พบว่าผู้ขายของ หรือผู้ช่วยขายของในตลาดเป็นผู้ติดเชื้อ หรือพบผู้ติดเชื้อ ซึ่งยืนยันว่าบริโภคอาหารหรือได้รับเชื้อไวรัส หรือมีผู้ติดเชื้อเข้ามาติดต่อหรือใช้บริการตลาดนั้น อันเป็นเหตุ ที่ควรสงสัยว่าจะเกิดความเสียหายอย่างร้ายแรงต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพ ของประชาชน ซึ่งจำเป็นต้องมีการแก้ไขโดยเร่งด่วนตามข้อ ๒๖ แห่งกฎกระทรวง ให้เจ้าพนักงาน ซึ่งมีอำนาจ ตามมาตรา ๔๕ และมาตรา ๔๖ วรรคสอง และอธิบดีกรมอนามัย ซึ่งมีอำนาจตามมาตรา ๘ ออกคำสั่ง เป็นหนังสือให้ผู้ประกอบการตลาดดำเนินการควบคุมป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส ได้ดังนี้

(๑) ให้หยุดการดำเนินกิจการในส่วนที่เกี่ยวข้องทันทีเป็นการชั่วคราว เพื่อทำความสะอาด สถานที่ตามหลักสุขาภิบาลทันที แล้วให้เปิดดำเนินการต่อไปได้ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขพิจารณา

(๒) จัดให้มีการกำหนดทางเข้า ออก และจุดคัดกรองผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ และผู้ใช้บริการ ที่ชัดเจน โดยจัดให้การตรวจวัดอุณหภูมิร่างกาย และมีระบบลงทะเบียนผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการ กำหนด เช่น ไทยชนะ

(๓) จัดให้มีมาตรการคัดกรองผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของ ก่อนเข้าขายของในตลาด โดยจัดให้มีการตรวจเชื้อโควิด 19 เบื้องต้น ด้วยชุดตรวจและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยการติดเชื้อ SARS-CoV-2 (เชื้อก่อโรค COVID-19) แบบตรวจหาแอนติเจนด้วยตนเอง (COVID-19 Antigen test self-test kits) ทุก ๕-๗ วัน กรณีเป็นผู้เคยติดเชื้อไวรัสต้องหายมาแล้วไม่น้อยกว่า ๑ เดือน และให้มีการประเมินตนเองด้วย ระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยเซฟไทย (Thai Save Thai) ก่อนเข้าทำงานทุกวัน หากพบว่ามีอาการป่วยจากเชื้อไวรัสหรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อภายในระยะเวลาที่อาจมีความเสี่ยงในการเป็นผู้ติดเชื้อ ให้หยุดปฏิบัติงานทันที และรายงานต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข และปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่ กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด

(๔) กำกับ ดูแลให้ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้าตลอดระยะเวลาที่อยู่ในตลาด ยกเว้นในขณะดื่มน้ำหรือรับประทานอาหาร และปฏิบัติตาม หลักสุขวิทยาส่วนบุคคล เช่น ไม่ไอหรือจามรดอาหาร ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่พร้อมรับประทานโดยตรง ล้างมือให้สะอาดก่อนหยิบหรือจับอาหาร

(๕) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่อย่างเพียงพอ หรือแอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ สำหรับทำความสะอาดมือ วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ

(๖) จัดให้มีการระบายอากาศที่ดี กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศ อย่างสม่ำเสมอให้อยู่ในสภาพดีและใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ กรณีมีสิ่งของกีดขวางการระบายอากาศ ให้ปรับปรุงแก้ไขด้วย

(๗) จัดให้มีมาตรการลดความแออัดของจำนวนผู้ใช้บริการ เช่น จำกัดจำนวนผู้ใช้บริการ ให้เหมาะสมกับขนาดพื้นที่ของตลาด และกำหนดระยะเวลาการใช้บริการ งดการจัดกิจกรรมรวมกลุ่ม และจัดให้มีการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย ๑ เมตร เว้นแต่กรณีตลาดมีบริเวณนั่งรับประทานอาหาร จัดให้มีที่นั่ง รับประทานอาหารเป็นการเฉพาะที่สามารถป้องกันการแพร่กระจายของเชื้อไวรัส เช่น แยกที่นั่งแต่ละบุคคล หรือจัดให้มีฉากกั้นในโต๊ะอาหาร

(๘) จัดให้มีการทำความสะอาดอุปกรณ์ที่สัมผัสกับสินค้าสำหรับจำหน่าย เช่น มีด เขียง พื้น ที่ บริเวณชำแหละเนื้อสัตว์ โดยทำความสะอาดทุก ๑ ชั่วโมง และทำความสะอาดห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดี เน้นการทำความสะอาดบริเวณจุดสัมผัสร่วม เช่น อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กลอน ลูกบิดประตู ที่จับสายฉีดชำระ ทั้งนี้ ให้ทำความสะอาดทุก ๑-๒ ชั่วโมง

(๙) จัดให้มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณของมูลฝอย โดยจัดเก็บให้มิดชิด นำไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ และทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับ รวมถึงบริเวณที่ตั้งภาชนะนั้นอย่างสม่ำเสมอ

(๑๐) จัดให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง โดยทำความสะอาดสถานประกอบกิจการ บริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน จนกว่าจะพ้นระยะเวลาการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสจากผู้ติดเชื้อตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด

(๑๑) กรณีที่ตลาดมีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคให้นำมาตรการในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร มาใช้ในควบคุมป้องกันตามความเหมาะสม

(๑๒) จัดให้มีการเฝ้าระวังโรค โดยการประเมินการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ของการประกอบกิจการตลาด ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยสต็อปโควิดพลัส (Thai Stop COVID Plus)

ในการออกคำสั่งตาม (๑) - (๑๒) นี้ ให้เจ้าพนักงานพิจารณาปรับเปลี่ยนมาตรการได้ตามสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสได้ และให้ยกเลิกคำสั่งเมื่อพ้นระยะเวลาการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสตามหลักเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนดด้วย ทั้งนี้ อาจร่วมมือกับผู้ประกอบกิจการตลาดในการส่งเสริมให้ผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดทุกคนได้รับวัคซีนป้องกันการติดเชื้อไวรัส และจัดทำนโยบายหรือแผนเผชิญเหตุกรณีพบผู้ติดเชื้อในตลาดจำนวนมาก

ข้อ ๕ ในกรณีที่ปรากฏแก้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัยว่าการประกอบกิจการตลาดเป็นแหล่งแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส ตามข้อ ๔ และเจ้าพนักงานยังมิได้ออกคำสั่งหรือมาตรการในคำสั่งนั้น ยังไม่สามารถควบคุมป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสได้เท่าที่ควร ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ประกอบกิจการตลาดนั้น ระงับการกระทำ หรือให้กระทำการใด ๆ เพิ่มเติม เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายนั้นได้ตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในเขตองค์การปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นทราบด้วย

ถ้าผู้ประกอบกิจการตลาดซึ่งได้รับคำสั่งตามวรรคหนึ่งแล้วไม่ปฏิบัติตามคำสั่งภายในระยะเวลาตามสมควร อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย จะสั่งให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติกรใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายดังกล่าวนั้นแทนก็ได้ ในการนี้ ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขต้องใช้ความระมัดระวังตามสมควรแก่พฤติการณ์ และผู้ประกอบกิจการตลาดที่ได้รับคำสั่งดังกล่าวต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับกรนั้น

ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย แจ้งแก่ผู้ว่าราชการจังหวัดสั่งให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปฏิบัติการตามความในวรรคสอง สำหรับในเขตท้องที่จังหวัดนั้น

ข้อ ๖ ในการพิจารณาออกคำสั่งตามข้อ ๕ อธิบดีกรมอนามัยอาจให้คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัด หรือคณะกรรมการสาธารณสุขกรุงเทพมหานคร แล้วแต่กรณี ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือให้ความเห็นเพื่อประกอบการพิจารณาโดยไม่ชักช้าก็ได้

ข้อ ๗ ในกรณีที่กิจการตลาดนั้นอยู่ภายใต้มาตรการการควบคุมโรคติดต่อตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ เจ้าพนักงานจะต้องพิจารณาออกคำสั่งให้สอดคล้องต้องกัน เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุดในการควบคุมป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสดังกล่าว

ให้ไว้ ณ วันที่ ๙ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๔



(นายเกียรติภูมิ วงศ์รจิต)
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข
ประธานกรรมการสาธารณสุข

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ข้อ ๔ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้าง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ข้อ ๔ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้าง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สุขลักษณะการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบของการจำหน่ายอาหาร โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่น ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งานระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(ก) จาน ชาม ถ้วย และแก้วน้ำ จัดเก็บในภาชนะ หรือตะแกรง หรือในบริเวณสะอาด ต้องจัดเก็บโดยวางคว่ำหรือจัดวางให้เป็นระเบียบ และมีการปกปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) ช้อน ส้อม และตะเกียบ ต้องวางตั้งโดยเอาด้ามขึ้นหรือวางเรียงในภาชนะที่สะอาด เป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องไม่สัมผัสบริเวณที่สัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) เขียง มีด และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับหยิบจับหรือสัมผัสอาหาร ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ ผัก ผลไม้ และวัตถุดิบอาหาร

ข้อ ๗ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการให้บริการจัดส่งอาหาร ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้องสคาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้องสคาเซลเซียส

การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สุขลักษณะการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบของการจำหน่ายอาหาร โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่น ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งานระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(ก) จาน ชาม ถ้วย และแก้วน้ำ จัดเก็บในภาชนะ หรือตะแกรง หรือในบริเวณสะอาด ต้องจัดเก็บโดยวางคว่ำหรือจัดวางให้เป็นระเบียบ และมีการปกปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) ช้อน ส้อม และตะเกียบ ต้องวางตั้งโดยเอาด้ามขึ้นหรือวางเรียงในภาชนะที่สะอาด เป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องไม่สัมผัสบริเวณที่สัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) เขียง มีด และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับหยิบจับหรือสัมผัสอาหาร ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ ผัก ผลไม้ และวัตถุดิบอาหาร

ข้อ ๗ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการให้บริการจัดส่งอาหาร ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

(๕) จัดให้มีการทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ อุปกรณ์ เกี่ยวกับกระบวนการทำ ประกอบ ประงอาหาร และจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่มีการสัมผัสบ่อย หรือสัมผัสร่วมกัน ก่อนและหลังการจำหน่ายอาหาร หรือให้บริการทุกครั้ง ด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน แปะดิลิบองศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่าสองนาทีก่อน หรือแช่ในน้ำผสมสารประกอบคลอรีน ที่มีความเข้มข้นห้าสิบส่วนในล้านส่วน (part per million - ppm) ไม่เกินสองร้อยส่วนในล้านส่วน (part per million - ppm) ที่อุณหภูมิสามสิบแปดองศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่าสองนาทีก่อน แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบ หรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๖) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบ วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการทำ ประกอบ ประงอาหาร หรือบริเวณที่ให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๗) จัดให้มีอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ ภาชนะ เครื่องปรุงรส

(๘) จัดจัดบริการจำหน่ายอาหารในรูปแบบการให้ผู้ใช้บริการ หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง

(๙) ให้ผู้สัมผัสอาหารและผู้ให้บริการ สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นแต่ในขณะรับประทาน

(๑๐) จัดให้มีการวัดอุณหภูมิของผู้สัมผัสอาหารและผู้มาใช้บริการ และมีการลงทะเบียนเข้าและออกจากสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด เช่น ไทยชนะ หรือ ใช้การบันทึกข้อมูล

(๑๑) ให้ผู้ประกอบการกิจการกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร โดยให้ผู้สัมผัสอาหารประเมินตนเองก่อนเข้าทำงานทุกวัน ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยเซฟไทย (Thai Save Thai) หรือผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด หากพบว่ามีอาการป่วย จากเชื้อไวรัสหรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อภายในระยะเวลาที่อาจมีความเสี่ยงในการเป็นผู้ติดเชื้อให้หยุดปฏิบัติงานทันที กรณีผู้มาติดต่อมีประวัติเข้าไปในสถานที่เสี่ยง หรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อภายในระยะเวลาที่อาจมีความเสี่ยงในการเป็นผู้ติดเชื้อให้งดเข้าไปในสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑๒) ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีการตรวจหาเชื้อไวรัสให้แก่ผู้สัมผัสอาหารตามความเหมาะสม กรณีตรวจแล้วได้ผลที่มีความเป็นไปได้มากที่สุดที่จะเป็นผู้ติดเชื้อ ให้รายงานต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข โดยทันที และปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด

(๑๓) ให้ผู้ประกอบการดำเนินการเฝ้าระวังโดยการประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ในการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือเชื้อไวรัสผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยสต็อปโควิดพลัส (Thai Stop COVID Plus) หรือผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด

ข้อ ๑๐ กรณีพบว่ามีผู้ติดเชื้อในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ ข้อ ๙ และดำเนินการตามมาตรการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) ให้เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จอย่างน้อยทุกสองชั่วโมง หรือหลังการให้บริการ โดยเฉพาะในจุดเสี่ยงหรือจุดที่มีการสัมผัสร่วม

(๒) ให้เพิ่มการดูแลการระบายอากาศในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้มีการถ่ายเทอากาศบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อทันที และปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้นโดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ

(๓) ให้มีการจัดการมูลฝอยประเภทที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย สารคัดหลั่ง เช่น หน้ากากอนามัย กระดาษทิชชู ชุดตรวจและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยการติดเชื้อ SARS-CoV-2 (เชื้อก่อโรค COVID-19) แบบตรวจหาแอนติเจนด้วยตนเอง (COVID-19 Antigen test self-test kits) ที่ใช้งานแล้วในแผนกที่มีผู้สัมผัสอาหารติดเชื้อและบริเวณที่เกี่ยวข้อง ให้จัดที่ทิ้งมูลฝอยติดเชื้อเป็นการเฉพาะ แยกเก็บรวบรวม และทำลายเชื้อไวรัส โดยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม จำนวนสองชั้น ถุงชั้นแรกให้รัดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หรือน้ำยาฟอกขาว จากนั้นมัดปากถุงให้แน่นแล้วซ้อนด้วยถุงแดงสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้ออีกหนึ่งชั้นมัดปากถุง ให้แน่นอีกครั้ง หากไม่มีถุงแดงต้องมีข้อความ “มูลฝอยติดเชื้อ” ปรากฏบนถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ

มูลฝอยติดเชื้อตามวรรคหนึ่ง ให้เก็บรวบรวมเพื่อรอการเก็บขนและกำจัดแบบมูลฝอยติดเชื้อหรือเก็บรวบรวมแยกไว้เฉพาะตามที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด และจัดให้มีเจ้าหน้าที่กำกับดูแล การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้ออย่างเคร่งครัด

(๔) ให้ผู้ประกอบการดำเนินการควบคุมผู้สัมผัสอาหารในการเดินทางระหว่างที่ทำงานกับที่พักอาศัย ห้ามผู้สัมผัสอาหารแหวะระหว่างการเดินทาง เมื่อถึงที่พักอาศัยแล้วต้องอยู่ภายในที่พักอาศัยเท่านั้น หรือปฏิบัติตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ประกอบการลดมาตรการจากข้อ ๑๐ หรือข้อ ๙ เป็นข้อ ๘ ข้อ ๗ ข้อ ๖ ข้อ ๕ และข้อ ๔ แล้วแต่กรณี เมื่อประวัติผู้ติดเชื้อพ้นระยะแพร่เชื้อตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร
ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. วิธีการใช้ความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาสำหรับอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง

วิธีการใช้ความร้อน ควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ	อุณหภูมิ การใช้ความร้อน	ระยะเวลา การใช้ความร้อน
๑. การอุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็งประเภทอาหารปรุงสำเร็จ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที
๒. การอุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที
๓. การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที

๒. วิธีการและขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้

วิธีการ	ขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้
๑. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการใช้น้ำไหล	แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาดสิบห้านาที และเปิดน้ำไหลโดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผัก ผลไม้ นานประมาณสองนาที
๒. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู	ใช้เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟูในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาดสิบลิตร แช่ผักและผลไม้สิบห้านาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
๓. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมน้ำส้มสายชู	ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้นร้อยละห้าของกรดน้ำส้มในอัตราส่วนหนึ่งช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาดสี่ลิตร แช่ผักและผลไม้สิบห้านาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด