เรื่องเสร็จที่ ๒๕ /๒๕๖๙[๑]

บันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย
เรื่อง การประกอบ ปรุง เตรียมวัตถุดิบทำก๋วยเตี๋ยวในอาคารบ้านพักอาศัยแล้วนำไป
ประกอบ ปรุง และจำหน่าย ณ สถานที่อื่น

หน่วยงาน A มีหนังสือ ถึงประธานคณะกรรมการสาธารณสุข เพื่อขอหารือกรณีการประกอบ ปรุง เตรียมวัตถุดิบทำก๋วยเตี๋ยวในอาคารบ้านพักอาศัยแล้วนำไปประกอบ ปรุง และจำหน่าย ณ สถานที่อื่น โดยมีรายละเอียด ดังนี้

๑. ลักษณะของการดำเนินกิจการ :

- ในบริเวณอาคารบ้านพักอาศัย มีการนำไก่ชิ้นและตีนไก่มาต้มหรือตุ๋นเป็นน้ำซุปก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ หม้อ มีการจัดเตรียมวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว เช่น ผักสด เครื่องปรุง กระเทียมเจียว รวมถึงวัตถุดิบที่ต้มสุกแล้ว เช่น ไก่ฉีก ตีนไก่และวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว จากนั้นจะนำน้ำซุปที่ได้จากการต้มหรือตุ๋นไก่มาตักใส่ถุงเตรียมขนย้าย และจัดเตรียมขึ้นรถ เพื่อนำไปประกอบ ปรุง และจำหน่ายเป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ในรูปแบบขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง ณ สถานที่อื่น ทั้งนี้ ในบริเวณอาคารบ้านพักอาศัย ยังไม่มีการประกอบ ปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวที่อยู่ในรูปแบบพร้อมทาน ไม่มีการจำหน่ายแบบขายปลีก และไม่มีลักษณะของการผลิตในปริมาณมากเพื่อขายส่ง

- ในบริเวณสถานที่ที่จำหน่ายก๋วยเตี๋ยว มีการนำน้ำซุปและวัตถุดิบที่เป็นส่วนประกอบในการทำก๋วยเตี๋ยวที่เตรียมมาจากบ้านพักอาศัย มาทำการประกอบ ปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวพร้อมบริโภค และจำหน่ายให้ผู้ซื้อ ณ บริเวณที่หรือทางสาธารณะ ซึ่งสถานที่ที่จำหน่ายนั้น ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะด้วยแล้ว

๒. หน่วยงาน A เห็นว่า กิจกรรมที่ได้ดำเนินการ ณ บริเวณอาคารบ้านพักอาศัย ที่มีการนำไก่ชิ้นและตีนไก่มาต้มหรือตุ๋นเป็นน้ำซุปก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ หม้อ มีการจัดเตรียมวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว เช่น ผักสด เครื่องปรุง กระเทียมเจียว รวมถึงวัตถุดิบที่ต้มสุกแล้ว เช่น ไก่ฉีก ตีนไก่และวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว จากนั้นจะนำน้ำซุปที่ได้จากการต้มหรือตุ๋นไก่ มาตักใส่ถุงเตรียมขนย้าย และจัดเตรียมขึ้นรถ เพื่อนำไปประกอบ ปรุง และจำหน่ายเป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว ในรูปแบบขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง ณ สถานที่อื่น เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพประเภท “การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารจากพืชหรือสัตว์ โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ต้น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด” ซึ่งผู้ดำเนินกิจการยังไม่ได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามความในมาตรา ๓๓ วรรคหนึ่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงได้ส่งดำเนินคดีฐานประกอบกิจการโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ซึ่งต่อมาศาลอาญาตลิ่งชัน ได้มีคำพิพากษาคดีหมายเลขแดงที่ อ ๑๕๙๐/๒๕๖๗๐ ว่า “จำเลยมีความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ มาตรา ๗๑ วางโทษปรับ ๑,๐๐๐ บาท จำเลยให้การรับสารภาพ เป็นประโยชน์แก่การพิจารณามีเหตุบรรเทาโทษ ลดโทษให้ตามประมวลกฎหมายอาญา มาตรา ๗๘ คงปรับ ๕๐๐ บาท...” ทั้งนี้ ผู้ประกอบกิจการได้ชำระค่าปรับต่อศาลแล้ว

หน่วยงาน A พิจารณาตามข้อเท็จจริงข้างต้นแล้ว ยังไม่มีแนวทางการพิจารณาขอบเขตของกิจการที่ชัดเจน อาจเกิดการตีความได้หลากหลาย ประกอบกับอาจปรากฏกรณีการประกอบกิจการในลักษณะทำนองเดียวกันกับข้อหารือดังกล่าวในพื้นที่อื่นของ หน่วยงาน A ดังนั้น เพื่อให้เกิดการพิจารณากำกับดูแลกิจการในลักษณะดังกล่าวมีความรอบคอบ เกิดความชัดเจนในการตีความข้อกฎหมาย และเพื่อเป็นแนวทางให้กับเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานให้เป็นไปในทิศทางเดียวกัน หน่วยงาน A จึงขอหารือต่อคณะกรรมการสาธารณสุข ดังนี้

ข้อหารือที่ ๑ : การเตรียมน้ำซุปก๋วยเตี๋ยว และเตรียมวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบในการทำก๋วยเตี๋ยวในบริเวณอาคารบ้านพักอาศัย แล้วนำไปประกอบ ปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวในรูปแบบขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง ณ สถานที่อื่น ที่ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะด้วยแล้ว ลักษณะดังกล่าว

---

[๑] ส่งพร้อมหนังสือ ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔/ ลงวันที่ สิงหาคม ๒๕๖๙ ซึ่งกรมอนามัยมีถึงหน่วยงาน A

ถือได้ว่า เป็นขั้นตอนการเตรียมอาหาร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ หรือถือว่าเข้าข่ายเป็นการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท ๓ (๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารจากพืชหรือสัตว์ โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ๋น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด หรือไม่ อย่างไร

ข้อหารือที่ ๒ : การพิจารณาขอบเขตลักษณะการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท ๓ (๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารจากพืชหรือสัตว์ โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ต้น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด มีขอบเขตในการพิจารณาลักษณะกิจการอย่างไร เช่น จะต้องเป็นอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานต้องพิจารณาขนาดของกิจการ ปริมาณการผลิต หรือลักษณะการจำหน่ายแบบขายส่งด้วยหรือไม่ อย่างไร

ข้อหารือที่ ๓ : การพิจารณาขอบเขตของกิจการผลิตอาหาร ซึ่งทางคู่มือแนวทางการควบคุมกิจการที่เป็นตรายต่อสุขภาพ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับปรับปรุง) ได้อธิบายแนวทางในการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพในกลุ่มกิจการที่ ๓ กิจการเกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่มฯ โดยมีหลักเกณฑ์ในการพิจารณาขอบเขตของ “กิจการผลิตอาหาร” หมายถึง สถานที่ผลิตอาหารจะด้วยวิธีการใดวิธีการหนึ่งจนเป็นอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป และต้องจำหน่ายแบบขายส่ง มิใช่การจำหน่ายปลีกที่ผู้บริโภคซื้อเพื่อบริโภคเอง ซึ่งได้มีบทบัญญัติในหมวด ๘ และหมวด ๙ ควบคุมอยู่แล้ว กรณีการพิจารณาขอบเขตของคำว่า “อาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูป” ของกิจการผลิตอาหาร มีแนวทางหรือหลักเกณฑ์ในการพิจารณาอย่างไร และกรณีการประกอบปรุงอาหาร โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ๋น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควันปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด หากยังไม่อยู่ในรูปแบบพร้อมจำหน่ายหรือพร้อมรับประทาน จะเข้าข่ายเป็นการผลิตอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปตามขอบเขตความหมายดังกล่าวหรือไม่ อย่างไร

กรมอนามัย ได้พิจารณาข้อเท็จจริง ข้อมูลทางด้านวิชาการ วิเคราะห์กฎหมายที่เกี่ยวข้อง และนำเสนอประเด็นข้อหารือดังกล่าวต่อคณะอนุกรรมการขับเคลื่อนและให้ความเห็นประเด็นข้อกฎหมาย ในการประชุมครั้งที่ ๒-๑/๒๕๖๙ เมื่อวันที่ ๒๓ กรกฎาคม ๒๕๖๙ มีความเห็นดังนี้

ความเห็นข้อหารือที่ ๑ : เมื่อพิจารณาลักษณะการดำเนินกิจกรรมตามที่หารือมานี้ พบว่า ณ อาคารบ้านพักอาศัยที่มีการนำไก่ชิ้นและตีนไก่มาต้มหรือตุ๋นเป็นน้ำซุปก๋วยเตี๋ยว จำนวน ๑ หม้อ มีการจัดเตรียมวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว เช่น ผักสด เครื่องปรุง กระเทียมเจียว รวมถึงวัตถุดิบที่ต้มสุกแล้ว เช่น ไก่ฉีก ตีนไก่และวัตถุดิบอื่นที่เป็นส่วนประกอบการในการทำก๋วยเตี๋ยว จากนั้นจะนำน้ำซุปที่ได้จากการต้มหรือตุ๋นไก่มาตักใส่ถุงเตรียมขนย้าย และจัดเตรียมขึ้นรถ เพื่อนำไปประกอบ ปรุง และจำหน่ายเป็นอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวในรูปแบบขายปลีกให้กับผู้บริโภคโดยตรง ณ สถานที่อื่น ทั้งนี้ ในบริเวณอาคารบ้านพักอาศัย ยังไม่มีการประกอบปรุงเป็นก๋วยเตี๋ยวที่อยู่ในรูปแบบพร้อมทาน ไม่มีการจำหน่ายแบบขายปลีก และไม่มีลักษณะของการผลิตในปริมาณมากเพื่อขายส่ง จากข้อเท็จจริงนี้ ณ อาคารบ้านพักอาศัยดังกล่าว **ไม่เข้าข่าย**ตามคำนิยาม **“สถานที่จำหน่ายอาหาร”** และ**“สถานที่สะสมอาหาร”** ตามมาตรา ๔[๒] แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึง**ไม่เข้าข่าย**ต้องยื่นขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้ง**สถานที่จำหน่ายอาหาร** โดยมีแนวทางการพิจารณาว่าเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามความในมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัตินี้ **จะต้องประกอบด้วย ๓ องค์ประกอบ** ดังนี้

(๑) เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ (ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ)

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

[๒] **มาตรา ๔** ในพระราชบัญญัตินี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

(๒) มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค

(๓) มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นหรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

เมื่อพิจารณา **"กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ"** ในพระราชบัญญัตินี้ **มิได้มีบทบัญญัติกำหนดนิยาม** ไว้อย่างชัดเจน ตามหมวด ๗ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มาตรา ๓๑[๓] ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข มีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดให้กิจการใดเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ แต่ประกาศกระทรวงฯ ฉบับนี้ มิได้กำหนดขอบเขตความหมายของการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพไว้เป็นการเฉพาะ และมิได้กำหนดขนาดของกิจการไว้แต่อย่างใด ทั้งนี้ ในการพิจารณาจึงต้องคำนึงถึง ๒ ส่วน กล่าวคือ ๑. พิจารณาจากคำหรือข้อความตามตัวบทกฎหมาย โดยคณะกรรมการสาธารณสุขได้วางแนวทางไว้ว่า เนื่องจากกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเป็นกฎหมายอาญาที่มีบทกำหนดโทษปรับหรือจำคุก หรือทั้งจำทั้งปรับ จึงต้องตีความตัวบทกฎหมายอย่างเคร่งครัด และ ๒. พิจารณาจากลักษณะของกิจกรรมหรือการกระทำที่มีความเสี่ยงและอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้ปฏิบัติงาน ลูกค้า ชุมชนหรือสิ่งแวดล้อม ซึ่งต้องชั่งน้ำหนักระหว่างผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นกับประชาชนที่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง รวมทั้งการคำนึงถึงความเป็นไปได้ในทางปฏิบัติในการออกใบอนุญาตประกอบกิจการซึ่งอาจขัดหรือแย้งกับกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วย อาทิ กฎหมายว่าด้วยอาคาร กฎหมายว่าด้วยการจัดสรรที่ดินเพื่อปลูกสร้างบ้านพักอาศัย รวมถึงต้องคำนึงความสอดคล้องกับบริบทของพื้นที่และสภาวะทางสังคมไทย ประโยชน์ของผู้ประกอบกิจการ ไม่สร้างภาระเกินสมควรแก่ผู้ประกอบกิจการ ดังนั้น คณะอนุกรรมการฯ จึงเห็นว่า ณ อาคารบ้านพักอาศัยที่มีลักษณะการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวข้างต้นนี้ แม้มีข้อเท็จจริงการดำเนินกิจกรรมที่สามารถตีความตามตัวบทแล้วสามารถตีความว่าเข้าข่ายขอบเขตความหมายของกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ในข้อ ๓ ของ ๓. (๔) "การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารจากพืชหรือสัตว์ โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ๋น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด" แต่เมื่อพิจารณาประกอบกับลักษณะของกิจกรรมหรือการกระทำที่มีความเสี่ยงและอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้ปฏิบัติงาน ลูกค้า ชุมชนหรือสิ่งแวดล้อม แล้ว เห็นว่า ณ อาคารบ้านพักอาศัยที่มีลักษณะการดำเนินกิจกรรมตามที่กล่าวมานี้ เป็นเพียงกระบวนการหรือขั้นตอนการเตรียมอาหารเพื่อนำไปจำหน่าย ณ สถานที่อื่น อีกทั้งมีการดำเนินการในปริมาณไม่มาก จึงเห็นว่า**ไม่เข้าข่าย**ต้องขอรับใบอนุญาตประกอบ**กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ**ประเภท "การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารจากพืชหรือสัตว์ โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ๋น เคี่ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด" แต่ ณ ปลายทางซึ่งเป็นสถานที่ที่มีการประกอบหรือปรุงอาหารและจำหน่ายให้ผู้บริโภค โดยได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะแล้วนั้น ในการออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต เจ้าพนักงานท้องถิ่นควรต้องกำหนดเงื่อนไขเพิ่มเติมเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตปฏิบัติเกี่ยวกับการเตรียม ปรุงประกอบอาหาร ณ ที่อาคารบ้านพักอาศัยให้ถูกสุขลักษณะและต้องมีมาตรการป้องกันเหตุรำคาญ โดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๓๙[๔] แห่งพระราชบัญญัติ

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

[๓] **มาตรา ๓๑** ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการมีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดให้กิจการใดเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

พระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

[๔] **มาตรา ๓๙** การออกคำสั่งทางปกครองเจ้าหน้าที่อาจกำหนดเงื่อนไขใด ๆ ได้เท่าที่จำเป็นเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของกฎหมาย เว้นแต่กฎหมายจะกำหนดข้อจำกัดดุลพินิจเป็นอย่างอื่น

การกำหนดเงื่อนไขตามวรรคหนึ่ง ให้หมายความรวมถึงการกำหนดเงื่อนไขในกรณีดังต่อไปนี้ ตามความเหมาะสมแก่กรณีด้วย

(๑) การกำหนดให้สิทธิหรือภาระหน้าที่เริ่มมีผลหรือสิ้นผล ณ เวลาใดเวลาหนึ่ง

(๒) การกำหนดให้การเริ่มมีผลหรือสิ้นผลของสิทธิหรือภาระหน้าที่ต้องขึ้นอยู่กับเหตุการณ์ในอนาคตที่ไม่แน่นอน

(๓) ข้อสงวนสิทธิที่จะยกเลิกคำสั่งทางปกครอง

(๔) การกำหนดให้ผู้ได้รับประโยชน์ต้องกระทำหรืองดเว้นกระทำหรือต้องมีภาระหน้าที่หรือยอมรับภาระหน้าที่หรือความรับผิดชอบบางประการ หรือการกำหนดข้อความในการจัดให้มี เปลี่ยนแปลง หรือเพิ่มข้อกำหนดดังกล่าว

วิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. ๒๕๓๙ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หรือมาตรา ๔๑ วรรคสาม[๕] แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม แล้วแต่กรณี

ความเห็นข้อหารือที่ ๒ - ๓ : พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาตรา ๓๑ ให้อำนาจรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข มีอำนาจประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดให้กิจการใดเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งได้ออกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ แต่ประกาศกระทรวงฯ ฉบับนี้ มิได้กำหนดขอบเขตความหมายของการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพไว้เป็นการเฉพาะ และมิได้กำหนดขนาดของกิจการไว้แต่อย่างใด นอกจากนี้ พระราชบัญญัตินี้ มิได้กำหนดนิยาม คำว่า “อาหารสำเร็จรูป” และ “อาหารกึ่งสำเร็จรูป” ไว้เป็นการเฉพาะ ทั้งนี้ เมื่อสืบค้นข้อมูลทางด้านวิชาการและกฎหมายว่าด้วยอาหาร พบว่า

“อาหารสำเร็จรูป” หมายถึง อาหารที่ผ่านกระบวนการแปรรูป เช่น การทำให้สุก หมักดอง ตากแห้ง และพร้อมบริโภค รวมถึงอาหารที่ผ่านการปรุงสุกแล้ว และต้องนำมาอุ่น ก่อนบริโภค

“อาหารกึ่งสำเร็จรูป” หมายถึง อาหารที่ผ่านกรรมวิธีและปรุงแต่งมาบ้างแล้ว และใช้รับประทานหลังจากผ่านวิธีการอย่างง่าย ๆ และใช้เวลาสั้นโดยการเติมน้ำร้อน การต้ม หรือการเติมอาหารอื่นลงไป

ดังนั้น เมื่อกฎหมายมิได้มีบทบัญญัติกำหนดขอบเขตความหมายของการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพไว้อย่างชัดเจน **จึงเห็นควรให้ราชการส่วนท้องถิ่นพิจารณาจากข้อเท็จจริงลักษณะของการดำเนินกิจการและนำมาวิเคราะห์ประกอบกับบทบัญญัติกฎหมายเป็นสำคัญ ซึ่งจะต้องพิจารณาเป็นรายกรณีไป โดยมีหลักในการประกอบการพิจารณา ๒ ส่วน** คือ ๑. พิจารณาจากคำหรือข้อความตามตัวบทกฎหมาย โดยคณะกรรมการสาธารณสุขได้วางแนวทางไว้ว่า เนื่องจากกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเป็นกฎหมายอาญาที่มีบทกำหนดโทษปรับหรือจำคุก หรือทั้งจำทั้งปรับ จึงต้องตีความตัวบทกฎหมายอย่างเคร่งครัด และ ๒. พิจารณาจากลักษณะของกิจกรรมหรือการกระทำที่มีความเสี่ยงและอาจก่อให้เกิดผลกระทบต่อผู้ปฏิบัติงาน ลูกค้า ชุมชน หรือสิ่งแวดล้อม ทั้งนี้ สามารถศึกษาข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่คู่มือ “แนวทางการควบคุมกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม (ฉบับปรับปรุง)” ดาวน์โหลดทางเว็บไซต์กองกฎหมาย กรมอนามัย และคู่มือ “การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑” ดาวน์โหลดทางเว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

กรมอนามัย
กองกฎหมาย
สิงหาคม ๒๕๖๙

หมายเหตุ : - ความเห็นในประเด็นข้อหารือดังกล่าวข้างต้น เป็นเพียงความเห็นที่ยึดตามหลักการและเจตนารมณ์ของกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติสำหรับราชการส่วนท้องถิ่นเท่านั้น ไม่สามารถใช้อ้างอิงเป็นหลักฐาน เพื่อดำเนินการคดีต่อศาลได้

- ท่านสามารถศึกษาแนวทางการตอบข้อหารือในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ได้ที่เว็บไซต์กองกฎหมาย กรมอนามัย หรือสแกนได้ที่คิวอาร์โค้ดนี้

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม

[๕] มาตรา ๔๑ วรรค ๓ ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของสินค้าลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้า เพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตด้วยก็ได้