คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์
ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม
พ.ศ. ๒๕๖๒

ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ข้อ ๓ (๒) กำหนดให้การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อมเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๓๑ ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขนั้น คณะกรรมการสาธารณสุขในคราวการประชุม ครั้งที่ ๑๒๐-๖/๒๕๖๒ เมื่อวันที่ ๒๖ กันยายน ๒๕๖๒ มีมติให้ออกคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม เพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการปฏิบัติตามกฎหมาย ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ประเภท ปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“ปลาร้า” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ เติมข้าวคั่วที่บดละเอียด รำข้าว หรือรำข้าวคั่ว ก่อนหรือหลังการหมักปลากับเกลือ โดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

“ปลาส้ม” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ ข้าวเจ้าสุกหรือข้าวเหนียวนึ่ง อาจเติมส่วนผสมอื่น เช่น กระเทียม พริกไทย จนมีรสเปรี้ยวโดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

“ปลาจ่อม” หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการหมักปลากับเกลือ หรือน้ำปลา หรือเติมส่วนผสมอื่น โดยมีระยะเวลาการหมักที่เหมาะสม

ข้อ ๒ สถานประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพซึ่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขแล้ว และควรปฏิบัติตามคำแนะนำนี้

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคาร

อาคารและบริเวณโดยรอบมีลักษณะดังต่อไปนี้

๓.๑ อาคารประกอบการต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค มีการระบายน้ำและตะแกรงดักเศษขยะที่มีประสิทธิภาพ บริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง

๓.๒ วางผังการใช้พื้นที่ภายในอาคารอย่างเป็นสัดส่วน มีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อน และไม่มีการสะสมสิ่งของใช้แล้วหรือเหลือใช้

๓.๓ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

๔.๑ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และต้องไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบและอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๔.๒ เครื่องมือ...

๔.๒ เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ ต้องจัดวางให้เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา และพร้อมใช้งานในครั้งต่อไป

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

๕.๑ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม ต้องสะอาด มีคุณภาพดี รับมาจากแหล่งที่เชื่อถือได้ มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสมหรือตู้เย็นเพื่อรักษาความสดและคุณภาพ

๕.๒ การล้างทำความสะอาดและตัดแต่งวัตถุดิบก่อนที่จะนำมาผลิต เช่น การขอดเกล็ด ตัดหัว ควักไส้ ต้องมีการแยกน้ำเสียและของเสียเพื่อง่ายต่อการจัดการ

๕.๓ ส่วนผสมที่ใช้ในกระบวนการผลิต เช่น เกลือ กระเทียม ข้าวคั่ว น้ำปลา ต้องสะอาดมีคุณภาพดี แยกเก็บให้เป็นสัดส่วน รวมทั้งภาชนะที่ใช้ในการจัดเก็บต้องสะอาดและป้องกันการปนเปื้อนได้

๕.๔ การใช้วัตถุเจือปนอาหาร ให้ใช้ปริมาณตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง วัตถุเจือปนอาหาร

๕.๕ กระบวนการผลิตปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม ต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และทำความสะอาดบริเวณการผลิตหลังการผลิตทุกครั้ง

๕.๖ กรณีการหมักปลาร้า สถานที่จัดเก็บถังหมักควรแยกเป็นสัดส่วน ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค มีการตรวจตราบริเวณพื้นที่โดยรอบสม่ำเสมอ

๕.๗ บรรจุภัณฑ์ เช่น ขวดบรรจุน้ำปลาร้า ถุงพลาสติก ต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

๕.๘ ผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ผ่านการปรุงสุก ภาชนะบรรจุต้องระบุฉลากตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ฉลาก และเพิ่มข้อความ “ปรุงสุก ก่อนบริโภค” หรือข้อความอื่นใดที่มีความหมายใกล้เคียง

๕.๙ มีการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์จากการผลิตปลาร้า ปลาส้ม ปลาจ่อม อย่างเหมาะสม เช่น เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางผลิตภัณฑ์สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน เป็นต้น

๕.๑๐ ต้องดูแลความเป็นระเบียบและรักษาความสะอาดบริเวณการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีการสะสมของที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิต และต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคเข้ามาในบริเวณการผลิต

๕.๑๑ กระบวนการผลิตที่ทำให้เกิดกลิ่นหรือควัน เช่น กระบวนการต้มน้ำปลาร้า ต้องมีมาตรการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๖.๑ น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิตที่สัมผัสกับอาหารต้องมีปริมาณและคุณภาพที่เหมาะสม ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคของกรมอนามัย

๖.๒ จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่ส่วนกระบวนการผลิต

๖.๓ จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือหน้าห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะพร้อมสบู่ โดยต้องแยกออกจากบริเวณกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิต และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ

๖.๔ สารเคมีทำความสะอาดต้องใช้ในปริมาณและวิธีตามที่ระบุไว้ในฉลาก และการเก็บสารเคมีควรเก็บแยกจากบริเวณที่เก็บอาหารและมีป้ายบ่งชี้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์

๖.๕ มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากสถานประกอบกิจการก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญหรือส่งผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน

๖.๖ มูลฝอยในกระบวนการผลิต เช่น ชิ้นส่วนที่เหลือจากการผลิต ต้องจัดให้มีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณ รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ ทั้งนี้ต้องมีการกำจัดมูลฝอยอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

๖.๗ ในกรณี...

๖.๗ ในกรณีที่สถานประกอบการมีการจัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน ต้องจัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว เป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่น่ารังเกียจและมีการตรวจสุขภาพประจำปีเพื่อป้องกันโรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด โดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข กรณีเจ็บป่วยไม่สบายจากโรคดังกล่าวข้างต้น หรือมีอาการ ไอ จาม ท้องเสีย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

๗.๒ ในขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังนี้

(๑) ต้องสวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ้ากันเปื้อน หน้ากากอนามัยและรองเท้าที่สะอาด ก่อนเข้าสู่บริเวณกระบวนการผลิต และตลอดระยะเวลาการทำงาน

(๒) มือและเล็บต้องสะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงาน และหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อน เช่น ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ

(๓) ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ที่อาจมีการสะสมของเชื้อโรค

(๔) ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และกรณีมีบาดแผลที่มือให้สวมถุงมือทับอีกชั้น โดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(๕) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณกระบวนการผลิต

๗.๓ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณกระบวนการผลิต ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

๘.๑ จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๘.๒ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลาพร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๘.๓ จัดให้มีสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๑ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๒

(นายสุขุม กาญจนพิมาย)
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข