คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
เรื่อง การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม
จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น
พ.ศ. ๒๕๖๕

---

โดยที่สมควรกำหนดคำแนะนำกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเกี่ยวกับการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพและสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงมีมติให้ออกคำแนะนำในคราวการประชุมครั้งที่ ๑๓๘-๓/๒๕๖๕ เมื่อวันพฤหัสบดีที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕ จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่น เพื่อควบคุมสถานประกอบกิจการปฏิบัติตามคำแนะนำการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุอาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“หมัก” หมายถึง กระบวนการที่อาศัยการทำงานของจุลินทรีย์ เช่น แบคทีเรีย ยีสต์ รา เป็นตัวย่อยสลายวัตถุดิบต่าง ๆ เพื่อให้วัตถุดิบเปลี่ยนเป็นผลิตภัณฑ์ที่ต้องการ เช่น หมักกิมจิผักกาดขาว หมักกิมจิหัวไชเท้า

“ดอง” หมายถึง การแช่หรือหมักผัก ผลไม้ หรือสิ่งต่าง ๆ ไว้ในน้ำส้ม น้ำเกลือ เพื่อเก็บรักษาไว้ให้อยู่ได้นาน ๆ เช่น ดองผัก ดองผลไม้

“แช่อิ่ม” หมายถึง การแช่ผลไม้หรือสิ่งต่าง ๆ ในน้ำเชื่อมเข้มข้นจนอิ่มน้ำตาล เช่น มะม่วงแช่อิ่ม กระท้อนแช่อิ่ม

ข้อ ๒ สถานประกอบกิจการ ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพซึ่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับลักษณะอาคารประกอบกิจการ

(๑) อาคารประกอบกิจการและบริเวณโดยรอบอาคาร สะอาด ไม่มีน้ำขัง มีการระบายน้ำและติดตั้งตะแกรงดักเศษมูลฝอยที่มีประสิทธิภาพ รวมทั้งมีระบบบำบัดมลพิษอากาศ หรือระบบระบายอากาศที่เพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวน หรือมีแนวกันชนโดยรอบสถานประกอบกิจการ เช่น ต้นไม้ เพื่อป้องกันกลิ่นจากการประกอบกิจการ

(๒) อาคารประกอบกิจการสามารถป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่บริเวณผลิต หรือมีมาตรการป้องกันสัตว์ และแมลง สัมผัสอาหาร

(๓) พื้น ผนัง เพดานของอาคารประกอบกิจการ ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบและไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

(๔) สถานประกอบกิจการมีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการอย่างเป็นสัดส่วน เช่น พื้นที่รับวัตถุดิบ พื้นที่หมัก ดอง แช่อิ่ม พื้นที่แบ่งบรรจุ พื้นที่จัดเก็บ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

(๑) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิตทำจากวัสดุที่มีผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ล้างทำความสะอาดได้ง่ายและต้องไม่ทำปฏิกิริยากับอาหารอันอาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

(๒) เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ จัดวางให้เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา และพร้อมใช้งานในครั้งต่อไป

(๓) สถานประกอบกิจการ มีระบบป้องกันอันตราย และป้ายคำเตือนหรือคำแนะนำในการป้องกันอันตรายจากอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักรนั้น ทั้งนี้ การจัดวางหรือการจัดเก็บอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักร ควรเป็นระเบียบ ไม่กีดขวางทางเดินและการปฏิบัติงาน และต้องมีการดูแล ตรวจสอบและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

(๑) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

(ก) วัตถุดิบต้องมีคุณภาพดี เช่น สะอาด สด ไม่เน่าเสีย หรือปราศจากตำหนิ หรือรอยช้ำ

(ข) ต้องมีการล้างหรือทำความสะอาดวัตถุดิบ หรือวิธีการอื่นใด เพื่อขจัดสิ่งสกปรก หรือสิ่งปนเปื้อนที่อาจติดหรือปนมากับวัตถุดิบนั้น

(ค) การตัดแต่งวัตถุดิบ ต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร

(ง) มีการจัดเก็บวัตถุดิบ อย่างเหมาะสม แยกตามประเภทของวัตถุดิบ สามารถป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค

(๒) กระบวนการหมัก ดอง แช่อิ่ม

(ก) กระบวนการหมัก ดอง แช่อิ่ม ทำสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(ข) ส่วนผสมที่ใช้ในการหมัก ดอง แช่อิ่ม เช่น เกลือ น้ำตาลทราย สะอาด แยกเก็บเป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ รวมถึงมีระบบการนำไปใช้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นไปตามลำดับ

(ค) หากมีการใช้วัตถุเจือปนอาหารต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(ง) ภาชนะ ถัง และบ่อที่ใช้ในกระบวนการหมัก ดอง แช่อิ่ม ต้องสะอาด มีสภาพดี ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(จ) สถานที่จัดเก็บภาชนะ ถังที่ใช้ในกระบวนการหมัก ดอง แช่อิ่ม ควรแยกเป็นสัดส่วน ป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งมีมาตรการป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค มีการตรวจพื้นที่โดยรอบสม่ำเสมอ

(ฉ) มีการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามระยะเวลาที่เหมาะสมของกระบวนการหมัก ดอง แช่อิ่ม

(๓) กระบวนการบรรจุ

(ก) ต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุและฉลากต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๔) กระบวนการเก็บผลิตภัณฑ์

(ก) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อยหกสิบเซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) เก็บรักษาในที่สะอาด แห้ง มีอากาศถ่ายเทสะดวก ไม่ถูกแสงแดดเพื่อป้องกันการเสื่อมสภาพ และเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามประเภทของอาหาร

(๕) กระบวนการขนส่ง

กระบวนการขนย้าย ขนส่งต้องมีความระมัดระวังเพื่อป้องกันการตกกระแทกทำให้ภาชนะบรรจุชำรุดเสียหาย ส่งผลให้เกิดการปนเปื้อนและการเสื่อมสภาพ

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

(๑) น้ำที่ใช้ในกระบวนการผลิต สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับใช้ในการประกอบการ

(๒) จัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพพร้อมใช้งานและมีจำนวนที่เพียงพอพร้อมสบู่ที่ถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่ส่วนกระบวนการผลิต

(๓) จัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม และอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะพร้อมสบู่ตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยแยกออกจากบริเวณกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิต และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ

(๔) มีการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียจากสถานประกอบกิจการโดยน้ำทิ้งจากสถานประกอบกิจการก่อนระบายสู่แหล่งน้ำสาธารณะ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๕) มูลฝอยในกระบวนการผลิต เช่น ชิ้นส่วนที่เหลือจากการผลิต จัดให้มีภาชนะรองรับที่มีฝาปิดที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณ รวมทั้งมีการทำความสะอาดภาชนะและบริเวณที่เก็บภาชนะนั้นอยู่เสมอ และมีการกำจัดมูลฝอยอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

(๑) ผู้ปฏิบัติงาน มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้ หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

(๒) ในขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานปฏิบัติ ดังนี้

(ก) สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เช่น สวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ้ากันเปื้อน หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัยและรองเท้าที่สะอาดก่อนเข้าสู่บริเวณกระบวนการผลิต และตลอดระยะเวลาการทำงาน

(ข) มือและเล็บ สะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานและหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อน เช่น ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังออกจากห้องน้ำ

(ค) ไม่สวมเครื่องประดับต่าง ๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่น ๆ ที่อาจมีการสะสมของเชื้อโรค

(ง) ในกรณีที่มีบาดแผล ควรใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และกรณีมีบาดแผลที่มือให้สวมถุงมือทับอีกชั้น โดยถุงมืออยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(จ) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณกระบวนการผลิต

(๓) ในกรณีที่สถานประกอบกิจการมีการจัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน จัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว เป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

(๔) มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอกที่เข้าบริเวณผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

(๑) จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๒) จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลาพร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๓) จัดให้มีสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) จัดให้มีมาตรการป้องกันและควบคุมเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ

(๕) จัดให้มีการจัดการสารเคมีที่ใช้ในสถานประกอบกิจการ เช่น สารเคมีกำจัดแมลง สารเคมีที่ใช้ทำความสะอาด สารเคมีที่ใช้ในการซ่อมบำรุง โดยจะต้องมีข้อมูลเกี่ยวกับชนิดของสารเคมี ข้อมูลความปลอดภัยของสารเคมี (Safety Data Sheet, SDS) มีป้ายบ่งชี้หรือฉลากที่ชัดเจนป้องกันการนำไปใช้ผิดพลาด จัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนลงสู่ผลิตภัณฑ์ ตามที่กำหนดไว้ในกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตรายและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๖) จัดให้มีมาตรการป้องกันอันตรายจากที่อับอากาศ ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับที่อับอากาศ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๕

(นายณรงค์ สายวงศ์)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข
ประธานกรรมการสาธารณสุข