**คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข**
**เรื่อง การคั่ว สะสม แบ่งบรรจุเมล็ดกาแฟ**
**พ.ศ. ๒๕๖๖**

---

โดยที่สมควรกำหนดคำแนะนำกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพเกี่ยวกับการคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุกาแฟ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ เพื่อควบคุมดูแลมิให้เกิดผลกระทบต่อสุขภาพ สภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมของประชาชน และเพื่อควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลของกระบวนการคั่ว สะสม แบ่งบรรจุเมล็ดกาแฟให้สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงมีมติให้ออกคำแนะนำในคราวการประชุมครั้งที่ ๑๔๓-๓/๒๕๖๖ เมื่อวันที่ ๒๕ สิงหาคม ๒๕๖๖ จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นในการออกข้อบัญญัติท้องถิ่นเพื่อควบคุมสถานประกอบกิจการปฏิบัติตามคำแนะนำการคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุเมล็ดกาแฟ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ใช้ประกอบกิจการคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุเมล็ดกาแฟ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“ผลกาแฟ” หมายถึง ผลกาแฟ ภายในจะมีเมล็ด ๒ เมล็ดประกบกัน เมื่อสุกจะมีสีแดงสดคล้ายผลเชอรี่

“เมล็ดกาแฟ” หมายถึง ผลกาแฟที่นำเปลือก เนื้อ และกะลาออกแล้ว

“คั่วเมล็ดกาแฟ” หมายถึง การนำเมล็ดกาแฟ มาผ่านกระบวนการ ให้ความร้อนในอุณหภูมิและเวลาที่เหมาะสม จนเกิดการเปลี่ยนแปลงสารดั้งเดิมในเมล็ดกาแฟให้กลายไปเป็นสารที่ให้กลิ่นและรสชาติอันพึงประสงค์ ยกตัวอย่างเช่น การคั่วอ่อน การคั่วกลาง และการคั่วเข้ม

ข้อ ๒ สถานประกอบกิจการ ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพซึ่งออกตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขแล้ว และปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นที่ออกตามคำแนะนำนี้

ข้อ ๓ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและลักษณะอาคาร

(๑) สถานประกอบกิจการ ควรตั้งห่างจากแหล่งชุมชนหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย โรงเลี้ยงสัตว์ แหล่งโสโครก ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย อย่างน้อยหนึ่งร้อยเมตร และบริเวณโดยรอบอาคาร สะอาด ไม่มีน้ำขัง มีการระบายน้ำและระบบบำบัดน้ำเสียก่อนปล่อยทิ้งในที่หรือทางสาธารณะ และการจัดการมูลฝอยที่มีประสิทธิภาพ

(๒) สถานประกอบกิจการ ควรมีพื้น ผนัง เพดาน ก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ลื่น ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรก เชื้อโรค และพาหะนำโรค มีมาตรการป้องกันสัตว์ พาหะนำโรค หรือสัตว์เลี้ยง เข้ามาสู่บริเวณผลิต สะสม และแบ่งบรรจุเมล็ดกาแฟ

(๓) สถาน ...

(๓) สถานประกอบกิจการ ควรมีการแบ่งพื้นที่ดำเนินกิจการอย่างเป็นสัดส่วนและแยกตามกระบวนการผลิต เช่น พื้นที่รับวัตถุดิบ พื้นที่แกะและล้างผลกาแฟ พื้นที่คั่วเมล็ดกาแฟ พื้นที่แบ่งบรรจุ พื้นที่จัดเก็บเมล็ดกาแฟ

(๔) สถานประกอบกิจการ ควรมีระบบระบายอากาศ หรือระบบบำบัดกลิ่นที่เกิดจากกระบวนการผลิต คั่วเมล็ดกาแฟ ที่เพียงพอและเหมาะสมกับขนาดของสถานประกอบกิจการ และไม่ก่อให้เกิดกลิ่นรบกวนสู่ชุมชนใกล้เคียง หรือจัดทำแนวกันชนโดยรอบสถานประกอบกิจการ เช่น ต้นไม้ ที่มีความสูงเพียงพอที่จะป้องกันหรือดูดซับกลิ่นจากการประกอบกิจการ

(๕) สถานประกอบกิจการ ควรมีรางระบายน้ำฝนและน้ำเสีย และตะแกรงกรองเศษวัสดุ การบำบัดน้ำเสีย และมีการทำความสะอาด บำรุงรักษาอาคาร รวมทั้งพื้นที่ใช้สอยอื่น ๆ เป็นประจำ

ข้อ ๔ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต

(๑) เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้และอุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับวัตถุดิบหรือผลิตภัณฑ์ และสามารถล้างทำความสะอาดได้ง่าย

(๒) เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ จัดวางให้เป็นระเบียบ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร กรณีหากมีความจำเป็นที่ต้องวางไว้ต่ำกว่าหกสิบเซนติเมตร ควรมีมาตรการในการป้องกันการปนเปื้อนและจัดเก็บในภาชนะที่ปิดมิดชิด มีการทำความสะอาด บำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีทุกครั้งหลังการใช้งาน

(๓) สถานประกอบกิจการ มีมาตรการป้องกันอันตรายจากเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ในการผลิต เช่น ป้ายคำเตือนหรือคำแนะนำในการป้องกันอันตรายจากอุปกรณ์ เครื่องมือ หรือเครื่องจักร ทั้งนี้ การจัดวางหรือการจัดเก็บเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ ควรจัดวางเป็นระเบียบ ไม่กีดขวางทางเดินและการปฏิบัติงาน มีการทำความสะอาด ดูแล ตรวจสอบ และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีตลอดเวลา

ข้อ ๕ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต

๕.๑ กระบวนการผลิตเมล็ดกาแฟ

สถานที่หรือบริเวณการผลิตเมล็ดกาแฟ แบ่งพื้นที่เป็นสัดส่วน แยกกิจกรรมพื้นที่เปียกและแห้งออกจากกัน พื้นที่เปียก มีตะแกรงบนท่อหรือรางระบายน้ำ เพื่อไม่ให้เศษเมล็ดกาแฟตกค้าง ไม่มีน้ำขัง ทำความสะอาดบริเวณโดยรอบอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีการจัดการเศษวัสดุ มูลฝอย น้ำเสีย และกลิ่นที่อาจเกิดจากกระบวนการอย่างเหมาะสม ส่วนพื้นที่แห้ง ให้คำนึงการระบายอากาศ และการรักษาความสะอาดของพื้นที่

(๑) กระบวนการล้างและคัดผลกาแฟ ล้างในภาชนะหรือบ่อซีเมนต์ที่ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม และทำความสะอาดภาชนะหรือบ่อให้สะอาดอยู่เสมอ

(๒) การแปรรูปผลกาแฟ ไม่ว่าจะเป็นกระบวนการแบบเปียก (wet) / แบบแห้ง (dry) / โม่ /หมัก /สี มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ เครื่องมือ และเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพดี ไม่เสี่ยงต่อการปนเปื้อนจากสนิมหรือน้ำมันหล่อลื่น

(๓) การล้างกำจัดเมือกเมล็ดกาแฟ ล้างในภาชนะหรือบ่อซีเมนต์สำหรับแช่เมล็ดกาแฟเพื่อล้างกำจัดเมือก ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี มีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม และทำความสะอาดภาชนะหรือบ่อแช่เมล็ดกาแฟให้สะอาดอยู่เสมอ

(๔) การตากเมล็ดกาแฟ บริเวณตากเมล็ดกาแฟ ควรเป็นพื้นเรียบหรือปูด้วยแผ่นรองยกสูงจากพื้น ที่สะอาด ไม่ดูดซับน้ำ มีอากาศถ่ายเทดี และทำความสะอาดได้ง่าย

(๕) การคัดแยกเมล็ดกาแฟ ควรมีการระบายอากาศและแสงสว่างที่เพียงพอ

(๖) การเก็บ สะสม เมล็ดกาแฟ

สถานประกอบ...

สถานประกอบกิจการ มีการจัดการสุขลักษณะสถานที่ในการเก็บ สะสม เมล็ดกาแฟที่ผ่านกระบวนการข้างต้น ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(ก) บรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุเมล็ดกาแฟ สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ปราศจากสิ่งที่เป็นอันตรายและกลิ่นไม่พึงประสงค์ เช่น กระสอบ ถุงพลาสติก ที่สามารถป้องกันความชื้น ความร้อน และแสง เพื่อควบคุมคุณภาพของเมล็ดกาแฟ

(ข) บรรจุภัณฑ์บรรจุเมล็ดกาแฟ เก็บสูงจากพื้นเพื่อป้องกันความชื้นและการรักษาคุณภาพและกลิ่นกาแฟ หากไม่สามารถวางสูงจากพื้นได้ให้ใช้วัสดุที่สามารถป้องกันความชื้น-ปูรองพื้นก่อนวางบรรจุภัณฑ์และจัดเรียงให้ห่างจากผนังเพียงพอเพื่อให้เกิดการระบายอากาศ และสะดวกต่อการทำความสะอาด

(ค) สถานที่เก็บสะสมเมล็ดกาแฟ สะอาด แห้ง ไม่มีน้ำขัง อากาศถ่ายเทสะดวก ไม่อับชื้น มีระบบป้องกันความชื้นจากภายนอก และมีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค

๕.๒ กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ สะสม แบ่งบรรจุ

(๑) กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ

(ก) สถานที่ใช้คั่วเมล็ดกาแฟ สะอาด แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

(ข) เครื่องจักรหรืออุปกรณ์สำหรับคั่วกาแฟ สะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพที่ดีพร้อมใช้งาน

(ค) เมล็ดกาแฟที่จะนำไปใช้ในกระบวนการคั่ว มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย ไม่เป็นเชื้อรา

(ง) กระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ ควรมีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ เช่น มีระบบดูดกลิ่นหรือ บำบัดกลิ่น หรือ กำจัดควันที่เกิดจากกระบวนการคั่วเมล็ดกาแฟ ก่อนปล่อยสู่ภายนอก

(๒) กระบวนการบรรจุเมล็ดกาแฟหลังคั่ว

(ก) โต๊ะหรือสถานที่บรรจุเมล็ดกาแฟ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี พื้นผิวเรียบ

(ข) ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บรรจุเมล็ดกาแฟ ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย สะอาด ปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและควบคุมคุณภาพเมล็ดกาแฟจากอากาศ ความชื้น ความร้อน และแสง และการแสดงฉลากถูกต้อง

(๓) การเก็บ สะสมเมล็ดกาแฟ

(ก) ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุเมล็ดกาแฟ เก็บสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่ปิดสนิท และมีความจำเป็นที่ต้องวางไว้ต่ำกว่าหกสิบเซนติเมตร จะต้องจัดเก็บบนฐานรองที่มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ไม่วางบนพื้นโดยตรงเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) สถานที่เก็บรักษาหรือสะสมเมล็ดกาแฟ สะอาด มีอากาศถ่ายเทสะดวก แห้ง ไม่อับชื้น ไม่ถูกแสงแดดเพื่อป้องกันเมล็ดกาแฟเสื่อมสภาพ และจัดเก็บแยกเป็นสัดส่วนจากแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกหรือมีกลิ่น

(๔) กระบวนการขนส่ง

กระบวนการขนส่ง ขนย้ายภาชนะบรรจุเมล็ดกาแฟ พาหนะขนส่งต้องปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน การเสื่อมสภาพของเมล็ดกาแฟ และการตกกระแทกทำให้ภาชนะบรรจุชำรุดเสียหาย

ข้อ ๖ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๖.๑ จัดให้มีน้ำใช้ที่สะอาด และมีปริมาณเพียงพอสำหรับใช้ในกระบวนการผลิต และการประกอบกิจการ

๖.๒ จัดให้มีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเพียงพอกับปริมาณมูลฝอย รวมทั้งดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ มีการกำจัดมูลฝอยอย่างถูกหลักสุขาภิบาล

๖.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ สภาพพร้อมใช้งาน และถูกสุขอนามัยก่อนเข้าสู่ส่วนกระบวนการผลิต

๖.๔ จัดให้มีห้องส้วม สะอาด ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ และมีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ ตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง โดยต้องแยกออกจากบริเวณกระบวนการผลิต หรือประตูห้องส้วมไม่เปิดตรงสู่บริเวณในกระบวนการผลิต และมีการดูแลรักษาความสะอาดให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ

๖.๕ จัดให้มีระบบการระบายน้ำที่ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษเมล็ดกาแฟตกค้าง มีระบบการบำบัดหรือการปรับปรุงคุณภาพน้ำเสียได้มาตรฐานตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

ข้อ ๗ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

(๑) ผู้ปฏิบัติงาน มีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้ หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

(๒) ในขณะปฏิบัติงาน ผู้ปฏิบัติงานปฏิบัติ ดังนี้

(ก) สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการผลิต เช่น สวมเสื้อมีแขน หมวกหรือที่คลุมผม ผ้ากันเปื้อน หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลาย และรองเท้าที่สะอาด ก่อนเข้าสู่บริเวณการผลิต และตลอดระยะเวลาการทำงาน

(ข) มือและเล็บ สะอาดอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งทั้งก่อนและหลังปฏิบัติงานและหลังจากสัมผัสสิ่งปนเปื้อน เช่น ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งหลังออกจากห้องส้วม

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

(ง) ในกรณีที่มีบาดแผล ควรใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และกรณีมีบาดแผลที่มือให้สวมถุงมือทับอีกชั้น โดยถุงมืออยู่ในสภาพดี สะอาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

(จ) ห้ามบริโภคอาหาร เครื่องดื่ม และห้ามสูบบุหรี่ ในบริเวณกระบวนการผลิต

(๓) ในกรณีที่สถานประกอบกิจการมีการจัดชุดปฏิบัติงานในส่วนกระบวนการผลิตให้กับผู้ปฏิบัติงาน จัดให้มีที่เก็บเสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว แยกเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณกระบวนการผลิต

(๔) มีวิธีการหรือข้อปฏิบัติสำหรับผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตที่มีความจำเป็นต้องเข้าในบริเวณผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

ข้อ ๘ หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย อาชีวอนามัย และการป้องกันเหตุรำคาญ

(๑) จัดให้มีมาตรการป้องกันและระงับอัคคีภัยตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

(๒) จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลาพร้อมผู้รับผิดชอบ ทั้งนี้ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๓) จัดให้มี ...

(๓) จัดให้มีสภาพการทำงานให้เหมาะสมกับผู้ปฏิบัติงานและสภาพแวดล้อมที่ปลอดภัยและถูกสุขลักษณะตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๔) จัดให้มีมาตรการป้องกันและควบคุมเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ

(๕) จัดให้มีมาตรการป้องกันอันตรายจากที่อับอากาศ ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับที่อับอากาศ

ให้ไว้ ณ วันที่๒๒ กันยายน ๒๕๖๖

(นายณรงค์ สายวงศ์)
รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข
หัวหน้ากลุ่มภารกิจด้านพัฒนาการสาธารณสุข
ประธานกรรมการสาธารณสุข