



แนวทางการบังคับใช้กฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เพื่อควบคุมสุขลักษณะของโรงครัว และร้านอาหารในโรงพยาบาล

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาตรา ๔ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับกรบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม มาตรา ๓๘ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช้เป็นการขายของในตลาดต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ ก่อนการจัดตั้ง ซึ่งหลักการพิจารณาอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม นั้น ราชการส่วนท้องถิ่นจะต้องพิจารณาจากข้อเท็จจริงประกอบกับข้อกำหนดเป็นสำคัญ ดังนี้

๑. โรงครัวของโรงพยาบาล

๑.๑ การปรุงประกอบอาหารภายในโรงครัวของโรงพยาบาล สำหรับให้ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาล โดยที่ผู้ป่วยไม่สามารถเลือกเมนูอาหารได้เอง แพทย์จะเป็นผู้สั่งอาหารให้กับผู้ป่วย ซึ่งถือเป็นกระบวนการหนึ่งในการรักษา ไม่ได้เป็นการจำหน่ายอาหารให้กับผู้ป่วย ในกรณีนี้ไม่เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จึงไม่ต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๓๘ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม และไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้วย แต่ทั้งนี้เพื่อเป็นการคุ้มครองดูแลสุขภาพของผู้ป่วย โรงพยาบาลสามารถนำหลักเกณฑ์ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ มาปฏิบัติให้ถูกต้องตามสุขลักษณะของสถานที่ที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารภายในโรงพยาบาลด้วยก็ได้

๑.๒ การปรุงประกอบอาหารภายในโรงครัวของโรงพยาบาล มีการจำหน่ายอาหารให้กับผู้ป่วย โดยผู้ป่วยสามารถเลือกเมนูอาหารได้เองและมีการเก็บค่าอาหารจากผู้ป่วย ในกรณีนี้เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ดังนั้น ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังกล่าวข้างต้น ที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่หากสถานที่จำหน่ายอาหารมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนเริ่มประกอบกิจการแล้วแต่กรณีตามมาตรา ๓๘ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม รวมถึงต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งด้วย

๒. ร้านอาหารในโรงพยาบาล

ร้านอาหารที่จัดให้บริการสำหรับเจ้าหน้าที่ ญาติผู้ป่วย และผู้รับบริการทั่วไป มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ มีลักษณะของการจำหน่ายอาหารให้เจ้าหน้าที่ ญาติผู้ป่วย และผู้รับบริการทั่วไป ซึ่งเป็นบุคคลภายนอกสามารถบริโภคได้ทันที รวมทั้งมีพื้นที่ไว้สำหรับการบริโภคด้วย ในกรณีนี้เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรา ๔ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ดังนั้น ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังกล่าวข้างต้น ที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับใบอนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น แต่หากสถานที่จำหน่ายอาหารมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขอรับหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนเริ่มประกอบกิจการแล้วแต่กรณีตามมาตรา ๓๘ ของพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม รวมถึงต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งด้วย

๓. ผู้ที่มีหน้าที่เตรียม ประกอบ ปรุง เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาล

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ผู้สัมผัสอาหาร หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ดังนั้น ผู้ที่มีหน้าที่เตรียม ประกอบ ปรุง เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ป่วยในโรงพยาบาลจึงเป็นผู้สัมผัสอาหารตามนิยามดังกล่าว ต้องปฏิบัติตามดังนี้

๓.๑ ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่ในโรงครัวของโรงพยาบาลที่ประกอบอาหารสำหรับให้ผู้ป่วยที่เข้ารับการรักษาที่โรงพยาบาล โดยที่ผู้ป่วยไม่สามารถเลือกเมนูอาหารได้เอง แพทย์จะเป็นผู้สั่งอาหารให้กับผู้ป่วย ลักษณะดังกล่าวโรงครัวของโรงพยาบาลจะไม่เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งไม่อยู่ภายใต้บังคับของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนั้น ผู้ที่มีหน้าที่เตรียม ประกอบ ปรุง เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ป่วย จึงไม่ต้องอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร

๓.๒ ผู้สัมผัสอาหารที่ปฏิบัติหน้าที่ในโรงครัวของโรงพยาบาลที่ประกอบอาหาร และมีการจำหน่ายอาหารให้กับผู้ป่วย โดยที่ผู้ป่วยสามารถเลือกเมนูอาหารได้เองและมีการเก็บค่าอาหารจากผู้ป่วย ลักษณะดังกล่าวโรงครัวของโรงพยาบาลจะเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนั้น ผู้ที่มีหน้าที่เตรียม ประกอบ ปรุง เสิร์ฟอาหารให้กับผู้ป่วย ต้องเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร