เรื่องเสร็จที่ ๒๓ /๒๕๖๒[๑]

บันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย
เรื่อง การจำหน่ายอาหารในพื้นที่ก่อสร้างหรือบ้านพักคนงานก่อสร้าง และการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จในโรงอาหารภายในโรงงานต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

บริษัท A ได้มีหนังสือเพื่อขอหารือเกี่ยวกับการปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยมีรายละเอียดดังนี้

เนื่องด้วย A เป็นหน่วยงาน Update กฎหมายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงานให้กับสถานประกอบกิจการและโรงงานผ่านทางเว็ปไซต์ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยสนับสนุนและส่งเสริมให้สถานประกอบกิจการและโรงงานต่างๆ ได้ปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัยฯ ได้อย่างครอบคลุม ครบถ้วนตามเจตนารมณ์ของการประกาศใช้กฎหมาย และด้วยกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาวันที่ ๒๐ มิถุนายน พ.ศ. ๒๕๖๑ ที่ผ่านมา มีข้อสงสัยบางประการในการปฏิบัติตามกฎหมาย จึงขอสอบถามเพื่อจะได้นำความรู้ไปประชาสัมพันธ์ให้แก่สถานประกอบกิจการและโรงงานต่างๆ ได้รับทราบและปฏิบัติได้อย่างถูกต้อง ดังนี้

๑. ร้านค้าขายอาหารซึ่งมีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร ซึ่งเป็นร้านค้าชั่วคราวที่อยู่ในพื้นที่ก่อสร้างหรือบ้านพักคนงานก่อสร้าง ต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือไม่

๒. โรงงานที่มีโรงอาหาร ที่นำอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วจากข้างนอกเข้ามาขาย โดยภายในโรงอาหารไม่มีการประกอบอาหารแต่อย่างไร โรงงานเข้าข่ายต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือไม่

(๑) ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

<u>พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕</u>

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาตรา ๔ กำหนดความหมายของ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม โดยมีเจตนารมณ์ในการควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เช่น โครงสร้างอาคาร ภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาการจำหน่ายอาหาร ตลอดจนระบบกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย เป็นต้น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการแพร่ระบาดของเชื้อโรคและสุขภาพของผู้บริโภคได้

มาตรา ๓๘[๒] กำหนดว่าผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน

---

[๑] ส่งพร้อมหนังสือ ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔/ ๒๖๗๖ ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๖๒ ซึ่งกรมอนามัยมีถึงบริษัท A

[๒] มาตรา ๓๘ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมิใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๗ ก่อนการจัดตั้ง

ท้องถิ่นตามมาตรา ๕๖ ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๗ ก่อนการจัดตั้ง

มาตรา ๓๙[๓] กำหนดว่า ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

<u>กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑</u>

ในกฎกระทรวงนี้มีบทบัญญัติให้สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการให้ถูกสุขลักษณะ ซึ่งมีสาระสำคัญ ดังนี้ หมวด ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร การจัดการส้วม การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย หมวด ๒ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ทั้งนี้ มีเจตนารมณ์เพื่อควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้มีการดำเนินการให้ถูกสุขลักษณะป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งการป้องกันความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ อันจะเป็นประโยชน์ในการคุ้มครองสุขภาพของประชาชนและการอนามัยสิ่งแวดล้อม ซึ่งหากผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารฝ่าฝืนหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามกฎกระทรวงนี้จะมีโทษปรับ ไม่เกินห้าหมื่นบาท ตามมาตรา ๖๘ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

(๒) ความเห็นในประเด็นข้อหารือ

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม มาตรา ๔ กำหนดความหมายของ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มิใช่ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม โดยมีเจตนารมณ์ในการควบคุมดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เช่น โครงสร้างอาคาร ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ และสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา การจำหน่ายอาหาร ตลอดจนระบบกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย เป็นต้น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการแพร่ระบาดของเชื้อโรคและสุขภาพของผู้บริโภคได้ จากข้อเท็จจริงดังกล่าวข้างต้น

๑. ร้านค้าขายอาหารมีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารซึ่งเป็นร้านค้าชั่วคราวที่อยู่ในพื้นที่ก่อสร้างหรือบ้านพักคนงานก่อสร้าง ลักษณะของการประกอบการดังกล่าวมีลักษณะเป็นไปตามขอบเขตความหมายของ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติแห่งพระราชบัญญัตินี้ ดังนั้น ผู้ประกอบการร้านขายอาหารต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามมาตรา ๓๘ โดยผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารในพื้นที่ก่อสร้างหรือบ้านพักคนงานก่อสร้างซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งต่อไป และต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นหรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามบทบัญญัติมาตรา ๓๙ รวมถึงกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ด้วย

---

[๓] มาตรา ๓๙ ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา ๕๖ หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา ๔๘ และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา ๓๘ ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อบัญญัติท้องถิ่นตามมาตรา ๔๐ หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

๒. กรณี โรงอาหารภายในโรงงานมีลักษณะการประกอบกิจการโดยการนำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วจากข้างนอกเข้ามาจำหน่ายในโรงอาหารโดยไม่มีการประกอบอาหารแต่อย่างไร ถึงแม้ลักษณะการดำเนินการดังกล่าวจะไม่มีการประกอบหรือปรุงอาหารภายในบริเวณโรงอาหารก็ตาม แต่มีการจำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที โดยอาหารที่นำมาจำหน่ายมีลักษณะเป็นอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ซึ่งจะต้องมีกรรมวิธีในการรักษาสภาพอาหารดังกล่าว เช่น การอุ่นให้ร้อนเพื่อเป็นการรักษาสภาพอาหารให้ปลอดภัย รวมถึงมีการจัดสถานที่ไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้นด้วย ลักษณะดังกล่าวจึงเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารตามมาตรา ๔ แห่ง พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งในการดำเนินกิจการต้องมีการควบคุมดูแลการประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ เช่น การเก็บรักษา การจัดการอาหารปรุงสำเร็จที่นำมาจำหน่าย สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การล้างทำความสะอาด สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการผู้สัมผัสอาหาร ระบบกำจัดของเสียและสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย และสุขลักษณะของสถานที่โครงสร้างอาคาร เป็นต้น ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อการแพร่ระบาดของเชื้อโรคและสุขภาพของผู้บริโภคได้ ดังนั้น ผู้ที่นำอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วจากภายนอกเข้ามาขายในโรงอาหารภายในโรงงานต้องปฏิบัติตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามบทบัญญัติมาตรา ๓๘ ซึ่งในการขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจดำเนินการได้เป็น ๒ กรณี ขึ้นอยู่กับข้อเท็จจริงของลักษณะของการประกอบกิจการ คือ กรณีที่ ๑ โรงงานเป็นผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพียงรายเดียวในลักษณะศูนย์จำหน่ายอาหาร กรณีที่ ๒ ผู้ค้ารายย่อยแต่ละรายเป็นผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

กรมอนามัย
ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข
๒๙ มีนาคม ๒๕๖๒

หมายเหตุ : ท่านสามารถศึกษาแนวทางการตอบข้อหารือในประเด็นอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขได้ที่เว็บไซต์ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข หรือสแกนได้ที่คิวอาร์โค้ดนี้