

**คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข**  
**เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการการผลิต สละม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็ง พ.ศ. ๒๕๕๘**

.....

การประกอบกิจการผลิตน้ำแข็ง เป็นกิจการหนึ่งที่ตั้งเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ซึ่งการประกอบกิจการประเภทนี้ยังมีการขยายการผลิตอย่างต่อเนื่อง กระจายทั่วทุกภูมิภาคของประเทศ มีทั้งกิจการขนาดเล็ก ขนาดกลาง และขนาดใหญ่ เนื่องจากประเทศไทยมีภูมิอากาศแบบร้อนชื้น ประชาชนส่วนใหญ่ ทุกกลุ่มวัยจึงนิยมบริโภคน้ำแข็งกันอย่างแพร่หลาย ความต้องการบริโภคน้ำแข็งจึงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ น้ำแข็งมีการนำมาใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ เช่น การใช้แช่อาหารสด เพื่อถนอมอาหาร ชะลอการเน่าเสีย การบดผสมกับเนื้อในการทำลูกชิ้น เป็นต้น หากกระบวนการผลิตไม่ปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล หรือไม่ควบคุมดูแลในด้านสุขลักษณะ ทั้งการผลิต การขนส่ง การเก็บรักษา และจำหน่ายอย่างดีแล้ว อาจเกิดการปนเปื้อนและเป็นแหล่งแพร่กระจายของจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค เป็นสาเหตุที่ก่อให้เกิดอาการป่วยจากโรคติดเชื้อในระบบทางเดินอาหาร ส่งผลกระทบต่อสุขภาพอนามัยของผู้บริโภคได้ ดังนั้นเพื่อความปลอดภัยในการบริโภคน้ำแข็ง การควบคุม ดูแล ให้สถานประกอบกิจการปฏิบัติตามหลักการสุขาภิบาล ตั้งแต่กระบวนการผลิต การบรรจุ การขนส่ง และการจำหน่าย จึงเป็นสิ่งสำคัญและจำเป็นอย่างยิ่ง

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ออกข้อกำหนดท้องถิ่นไว้ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ ๑ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิตน้ำแข็ง

ส่วนที่ ๒ หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะในการควบคุมการประกอบกิจการสละม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็ง

ในคำแนะนำนี้

“สถานประกอบกิจการ” หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการเกี่ยวกับการผลิต ตัด บด ไม่สละม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งเพื่อการจำหน่าย ยกเว้นการผลิตเพื่อใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร และเพื่อบริโภคในครัวเรือน

“น้ำแข็ง” หมายถึง น้ำที่นำมาผ่านกระบวนการทำความเย็นจนแข็งตัวเป็นก้อน เช่น น้ำแข็งของน้ำแข็งหลอด น้ำแข็งบด เป็นต้น

“ค้าส่ง” หมายถึง การประกอบธุรกิจโดยการขายสินค้าในจำนวนมากให้แก่ผู้ซื้อ เพื่อนำไปขายให้แก่ผู้บริโภคหรือนำไปให้บริการต่อ

ส่วนที่ ๑  
หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ  
ในการควบคุมการประกอบกิจการการผลิต

.....

๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้ง และสุขลักษณะอาคารที่ใช้ในการผลิต

๑.๑ ตั้งอยู่ห่างจากชุมชน หรือสาธารณสถาน ได้แก่ สถานศึกษา ศาสนสถาน โบราณสถาน สถานพยาบาล หรือสถานที่อื่นๆ ตามกฎหมายว่าด้วยโรงงาน กฎหมายว่าด้วยผังเมือง และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และอยู่ห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษหรือแหล่งที่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับผลิตภัณฑ์ เช่น โรงบำบัดน้ำเสีย สถานที่กำจัดมูลฝอย เมรุเผาศพ สถานที่ผลิตวัตถุมีพิษ สถานที่เลี้ยงสัตว์ เป็นต้น

โดยมิให้ใช้บังคับกับสถานประกอบการที่ตั้งขึ้นก่อนวันที่ข้อกำหนดท้องถิ่นใช้บังคับและมีข้อจำกัดเรื่องสถานที่ตั้ง ทั้งนี้ ต้องมีการป้องกันเหตุรำคาญ และผลกระทบต่อสุขภาพแก่ผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียงอย่างมีประสิทธิภาพ

๑.๒ อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบ ควรมีลักษณะดังต่อไปนี้

๑.๒.๑ อาคารผลิตและบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูลมูลฝอย และมีระบบระบายน้ำอยู่ในสภาพดี

๑.๒.๒ ในกรณีที่อาคารผลิตอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่มีสภาพไม่เหมาะสม อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน ต้องมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการป้องกันการปนเปื้อน

๑.๒.๓ อาคารผลิตมีขนาดเหมาะสม มีการออกแบบและก่อสร้างในลักษณะที่ง่ายต่อการทำความสะอาด บำรุงรักษา แยกบริเวณผลิตให้เป็นสัดส่วน เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๑.๒.๔ พื้น ผนัง เพดานของอาคารผลิต ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๒.๕ จัดให้มีพื้นที่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้ในการผลิตให้เป็นไปตามสายงานการผลิตแต่ละประเภท

๑.๒.๖ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการปฏิบัติงาน หลอดไฟในอาคารผลิตต้องมีครอบป้องกัน และมีการระบายอากาศที่เหมาะสม

๑.๒.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรในการผลิต

๒.๑ ภาชนะ และอุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องไม่เป็นสนิม ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็งที่อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

๒.๒ ออกแบบและติดตั้งเครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักรที่ใช้อย่างเหมาะสม เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น

๒.๓ ถังเก็บกักน้ำดิบ ท่อส่งน้ำ และเครื่องมืออื่นๆ ต้องอยู่ในสภาพดี และไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนระหว่างการผลิต

### ๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการผลิต และขนส่ง

๓.๑ การดำเนินการทุกขั้นตอนจะต้องมีการควบคุมตามหลักสุขาภิบาลที่ดีตั้งแต่การตรวจสอบคุณภาพ น้ำดิบ การส่งน้ำ การจัดเตรียม การผลิต การบรรจุ การเก็บรักษาน้ำแข็ง

๓.๑.๑ น้ำที่ใช้ในการผลิต น้ำที่ใช้แช่สำหรับถอดน้ำแข็งออกจากช่อง ต้องมีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำบริโภค มีการตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ

๓.๑.๒ น้ำแข็งที่ผลิตต้องมีการขนย้าย เก็บรักษาและนำไปใช้ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะ

๓.๑.๓ มีการควบคุมและจัดทำบันทึกความเข้มข้นของคลอรีนคงเหลือในน้ำ บริเวณจุดต่างๆ ของกระบวนการผลิต เช่น อ่างคลอรีนสำหรับจุ่มรองเท้าบูท น้ำในบ่อแช่ช่อง น้ำสำหรับล้างพื้น เป็นต้น

๓.๑.๔ จัดทำบันทึกและรายงานผลการตรวจวิเคราะห์คุณภาพน้ำแข็ง เพื่อให้สามารถทวนสอบได้

๓.๑.๕ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องน้ำแข็ง

๓.๒ ในการขนส่งน้ำแข็งให้มีภาชนะรองรับไม่วางกับพื้นโดยตรง และพาหนะขนส่งต้องสะอาด มีการทำลายเชื้อพื้นผิวพาหนะก่อนการขนส่งทุกครั้ง

### ๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบกิจการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณผลิต หรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณผลิต

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณผลิตและอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม กำจัดสัตว์และแมลงพาหะนำโรค ในสถานประกอบกิจการ

๔.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณอาคารผลิต

๔.๖ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๔.๗ จัดให้มีการบำบัดน้ำเสีย ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ และกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

๔.๘ จัดให้มีทางระบายน้ำทิ้ง และสิ่งโสโครกอย่างมีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต

๔.๙ การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบต่อความเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

### ๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น ผนัง เพดานและบริเวณอาคารสถานที่ผลิตต้องทำความสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี รวมทั้งมีการจัดทำบันทึกการทำความสะอาดเป็นประจำ

๕.๒ ถังเก็บกักน้ำ ระบบปรับปรุงคุณภาพน้ำ ท่อส่งน้ำ เครื่องมือ อุปกรณ์ และเครื่องจักร ต้องมีการบำรุงรักษา และทำความสะอาด ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๕.๓ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดิบกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๔ สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักร ตลอดจนเคมีวัตถุที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสอบสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานในกระบวนการผลิตทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อผ้ามีแขนที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๖.๒.๒ ตัดเล็บมือให้สั้นอยู่เสมอ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการ

ปนเปื้อน

๖.๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สายสร้อย ต่างหู และอื่นๆ ขณะปฏิบัติงาน

๖.๒.๔ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องใช้ที่ปิดแผลชนิดกันน้ำ และสวมถุงมือทับอีกชั้นขณะปฏิบัติงาน โดยถุงมือต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์

๖.๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณผลิต เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณผลิต

๖.๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ในบริเวณปฏิบัติงานเกี่ยวกับการผลิต

๖.๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณการผลิต

๖.๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบาย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการผลิต

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๖.๔ ผู้ไม่เกี่ยวข้องกับการบวนการผลิตหรือบุคคลภายนอก ที่เข้าบริเวณผลิต ต้องปฏิบัติตัวเช่นเดียวกับผู้ปฏิบัติงานในบริเวณผลิต

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ จัดให้มีป้ายสัญลักษณ์เตือนภัย สัญญาณแจ้งเหตุอันตราย และข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัย ติดตั้งตามตำแหน่งต่างๆที่สำคัญ รวมถึงจัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักร และอื่นๆ

๗.๒ จัดให้มีระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้และมีเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสมใช้การได้ดี ตั้งอยู่ตำแหน่งที่สามารถใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว และผู้ปฏิบัติงานสามารถใช้อุปกรณ์ได้อย่างถูกต้อง

๗.๓ มีการป้องกันอันตรายจากเสียงดัง ภายในสถานประกอบการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๔ มีการป้องกันอันตรายจากสารเคมี และกลิ่นสารเคมีในบริเวณการผลิต จากการประกอบกิจการให้เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

๗.๕ มีมาตรการความปลอดภัยเกี่ยวกับระบบทำความเย็นที่ใช้แอมโมเนียเป็นสารทำความเย็นในโรงงานให้เป็นไปตาม กฎหมายว่าด้วยโรงงาน

๗.๖ มีมาตรการ หรือแนวทางการปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงาน หรือกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน หรืออุบัติเหตุ เช่น เหตุเพลิงไหม้ สารเคมีรั่วไหล ที่อาจมีผลต่อชีวิต ทรัพย์สิน หรือสิ่งแวดล้อม สถานประกอบการต้องแจ้งหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องทราบทันที และมีมาตรการในการควบคุมให้ผู้ปฏิบัติงานทุกคนถือปฏิบัติโดยเคร่งครัด เช่น

๗.๖.๑ จัดทำผังอพยพ แสดงที่ตั้งทางหนีไฟหรือทางฉุกเฉิน

๗.๖.๒ ต้องมีความรู้ในการรับมือกับเหตุฉุกเฉิน

๗.๖.๓ จัดให้มีการปฐมพยาบาลเบื้องต้น การดูแลสุขภาพอนามัยสำหรับผู้ปฏิบัติงาน กรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน

๗.๖.๔ มีระบบแจ้งเตือนหรือแผนความปลอดภัย และมีการซ้อมแผนกรณีเกิดเหตุฉุกเฉิน เช่นเพลิงไหม้ หรือ สารเคมีรั่วไหล เป็นต้น

๗.๗ จัดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ปฏิบัติงานประจำปีของผู้ปฏิบัติงานที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับปัจจัยเสี่ยง เพื่อประเมินผลกระทบต่อสุขภาพจากการปฏิบัติงาน ตามกฎหมายว่าด้วยความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

๗.๘ จัดให้มีห้องพยาบาลหรือชุดปฐมพยาบาลเบื้องต้นไว้ในสถานประกอบกิจการและพร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

## ส่วนที่ ๒

### หลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ

#### ในการควบคุมการประกอบกิจการการสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง

#### ๑. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะอาคาร

๑.๑ อาคารและบริเวณโดยรอบอาคารสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีการสะสมสิ่งของที่ไม่ใช้แล้ว สิ่งปฏิกูล และมูลฝอย

๑.๒ พื้น ผนัง เพดานของอาคาร ต้องก่อสร้างด้วยวัสดุที่คงทน เรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซับน้ำ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค

๑.๓ สถานที่สะสม แบ่งบรรจุ จำหน่าย ต้องแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกับที่อยู่อาศัยหรือการประกอบกิจการอื่นๆ เพื่อให้ป้องกันการปนเปื้อน

๑.๔ จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

๑.๕ ห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณที่สะสม และแบ่งบรรจุน้ำแข็ง

๑.๗ พื้นผิวบริเวณปฏิบัติงานที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง และทำความสะอาดได้ง่าย และมีความสูงในระดับที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสิ่งสกปรกสู่น้ำแข็ง เช่น กรณีเป็นโต๊ะ ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.

กรณียกพื้น ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ ซม.

#### ๒. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้บรรจุ

๒.๑ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ทำจากวัสดุที่ปลอดภัยไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง อยู่ในสภาพดี ไม่เป็นสนิม

๒.๒ วัสดุที่ใช้คลุมหรือห่อหุ้มน้ำแข็ง ควรมีสภาพดี สะอาด ไม่เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อโรค และป้องกันการปนเปื้อนได้

๒.๓ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งต้องสะอาด มีสภาพดี ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับน้ำแข็ง

๒.๔ ภาชนะบรรจุน้ำแข็งเพื่อจำหน่ายต้องสะอาด ใช้บรรจุเฉพาะน้ำแข็งเท่านั้น ไม่เคยใช้บรรจุสิ่งของอื่น และต้องมีฉลากระบุชื่อ ที่อยู่ของสถานที่ผลิต และมีเลขสารบบตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่า

ด้วยเรื่องน้ำแข็ง ในกรณีที่ได้รับมาจากโรงผลิตแล้วนำมาแบ่งบรรจุขายต้องมีหลักฐานให้ทราบถึงแหล่งที่มาของน้ำแข็งได้

### ๓. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการควบคุมกระบวนการและการขนส่ง

๓.๑ การสะสม แบ่งบรรจุ การขนส่งและจำหน่ายน้ำแข็ง ต้องมีภาชนะบรรจุหรือวัสดุปกคลุมหรือห่อหุ้มอย่างมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

๓.๒ พาหนะที่ใช้ในการขนส่งต้องสะอาดโดยเฉพาะส่วนที่บรรจุทุกผลิตภัณฑ์ต้องมีการทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ หากมีการนำไปบรรจุทุกสิ่งของอื่นๆต้องมีการทำความสะอาดก่อนนำมาใช้ขนส่งน้ำแข็ง

### ๔. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล

๔.๑ น้ำใช้ภายในสถานประกอบการต้องเป็นน้ำสะอาดและจัดให้มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามความจำเป็น

๔.๒ จัดให้มีห้องส้วมโดยต้องแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็งหรือไม่เปิดตรงสู่บริเวณบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ และค้ำส่งน้ำแข็ง

๔.๓ จัดให้มีอ่างล้างมือหน้าห้องส้วม มีสบู่และมีอุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้งที่ถูกสุขอนามัย

๔.๔ จัดให้มีมาตรการป้องกัน ควบคุม และกำจัดสัตว์ แมลงพาหะนำโรค ในสถานประกอบการอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล

๔.๕ จัดให้มีภาชนะรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ มีจำนวนเพียงพอ โดยจัดวางในบริเวณที่เหมาะสม ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่อวัตถุดิบ ภาชนะอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์

๔.๖ จัดให้มีรางระบายน้ำที่มีประสิทธิภาพ เหมาะสม และไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการสะสม แบ่งบรรจุ

๔.๗ การดำเนินกิจกรรมต่างๆ ของสถานประกอบการ จัดให้มีมาตรการป้องกัน เพื่อไม่ทำให้เกิดผลกระทบจนเป็นเหตุรำคาญ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน และผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง

### ๕. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

๕.๑ พื้น และบริเวณอาคารสถานที่ต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอและบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

๕.๒ ถังเก็บกักน้ำ ต้องมีสภาพดี มีการทำความสะอาด ตามกำหนดเวลาที่เหมาะสม

๕.๓ เครื่องมือ อุปกรณ์ และภาชนะบรรจุ ต้องมีการตรวจสอบสภาพและบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ ให้อยู่ในสภาพดี ทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังการใช้งาน

๕.๔ การใช้สารเคมีในการล้างทำความสะอาด ต้องอยู่ภายใต้เงื่อนไขที่ปลอดภัย และการเก็บรักษาวัตถุดังกล่าวจะต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน

๕.๕ สารหล่อลื่นเครื่องมือ เครื่องจักร ต้องเป็นสารที่อนุญาตให้ใช้ในกระบวนการผลิตอาหาร

### ๖. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปฏิบัติงาน

๖.๑ ผู้ปฏิบัติงานต้องไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคนำรังเกียจ หรือมีบาดแผลอันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ และมีการตรวจสุขภาพประจำปี

๖.๒ ผู้ปฏิบัติงานทุกคน ขณะปฏิบัติงานต้องปฏิบัติ ดังต่อไปนี้

๖.๒.๑ สวมเสื้อผ้าที่สะอาด เสื้อผ้าที่สวมที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่ผลิตภัณฑ์ได้

๖.๒.๒ ตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ และล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนเริ่มปฏิบัติงานและหลังการ

ปนเปื้อน

๖.๒.๓ ไม่สวมเครื่องประดับต่างๆ เช่น แหวน สายข้อมือ สายสิญจน์ สร้อย ต่างหู และอื่นๆ ขณะปฏิบัติงาน

๖.๒.๔ ใช้ถุงมือที่อยู่ในสภาพสมบูรณ์ และสะอาด ถูกสุขลักษณะ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีสารละลายหลุดออกมาปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ ในกรณีที่มีบาดแผลต้องผู้ใช้ที่ปิดแผลชนิดกั้นน้ำก่อนสวมถุงมือ

๖.๒.๕ มีการทำความสะอาดรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ เช่น การจุ่มรองเท้าในสารละลายคลอรีนก่อนเข้าบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ

๖.๒.๖ ไม่บริโภคอาหารและเครื่องดื่ม ไม่สูบบุหรี่ ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน

๖.๒.๗ เสื้อผ้า เครื่องใช้ส่วนตัว มีที่เก็บเป็นสัดส่วนและแยกจากบริเวณสะสม แบ่งบรรจุ น้ำแข็ง

๖.๒.๘ กรณีเจ็บป่วยไม่สบาย ต้องหยุดงานจนกว่าจะหาย หรือปรับเปลี่ยนหน้าที่ที่ไม่เกี่ยวกับกระบวนการสะสมแบ่งบรรจุ น้ำแข็ง

๖.๓ ผู้ปฏิบัติงานต้องได้รับการอบรม หรือการแนะนำ เกี่ยวกับสุขอนามัยที่ดีและความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

๗. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับความปลอดภัย และการจัดบริการสำหรับผู้ปฏิบัติงาน

๗.๑ จัดให้มีระบบการป้องกันอุบัติเหตุจากเครื่องจักรและอื่นๆ

๗.๒ จัดให้มีอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคลที่เหมาะสมต่อการปฏิบัติงาน

๘. กรณีราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดท้องถิ่น เรื่อง การควบคุมการประกอบกิจการการผลิต สะสม แบ่งบรรจุ และค้าส่งน้ำแข็งแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าว เพื่อให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ทราบทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๕ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๘

อำนาจ กาจันะ

(นายอำนาจ กาจันะ)

รองปลัดกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

สำเนาถูกต้อง



(นายสมชาย ตูแก้ว)

ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข