



เลขรับ ๒๑๐๙/๒๔  
วันที่ 13/๑๒/๒๔  
เวลา.....

ที่ ขย ๐๐๒๓.๑๔/๓๒๒

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น  
อำเภอเทพสถิต จังหวัดชัยภูมิ  
ถนนสุรนารายณ์ ขย ๓๖๒๓๐

๙ ธันวาคม ๒๕๖๔

เรื่อง ส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔ และคำแนะนำ คณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน อธิบดีกรมอนามัยในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด - 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเทพสถิต และนายกองค้การบริหารส่วนตำบลทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือสำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิ ที่ ขย ๐๐๒๓.๓/๑๐๗๒๒ ลงวันที่ ๙ ธันวาคม ๒๕๖๔ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยสำนักงานส่งเสริมการปกครองส่วนท้องถิ่นจังหวัดชัยภูมิแจ้งว่า กรมอนามัย ได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ภายใต้อำนาจความรับผิดชอบของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการสาธารณสุขแห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๒ ฉบับ ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔
๒. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงานอธิบดีกรมอนามัย ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด - 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด พ.ศ. ๒๕๖๔

จึงขอส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุขฯ และคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุขฯ ประชาสัมพันธ์ให้กับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่รับผิดชอบได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน รายละเอียดปรากฏตามสำเนาหนังสือที่ส่งมาพร้อมนี้

เรียน นายศ อิบต.บ้านไร่  
เพื่อโปรดทราบ  
แจ้ง.....

จึงเรียนมาเพื่อทราบและดำเนินการต่อไป

เห็นควรพิจารณาดำเนินการต่อไป  
(นางสาววลินดา จังโกฏี)  
เจ้าพนักงานธุรการ ชำนาญงาน

ขอแสดงความนับถือ  
  
(นายสุภสิทธิ์ ทะคำ)  
ท้องถิ่นอำเภอเทพสถิต

จ.อ.  
(นายวุฒิ ทุ่งกุล)  
หัวหน้าสำนักงานปลัด  
(นายศุภกฤษ สุวานเจริญ)  
รองปลัดองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านไร่

(นายมนะชัย สัตถิราษฎร์)

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นอำเภอ  
โทร ๐-๔๔๘๕-๕๐๖๖

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์  
สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ เขตกลาง กรุงเทพฯ

นางสาว...  
09511004

เลขที่... ๐๑๒๓๔๕๖๗

นางสาว...  
09511004

นางสาว...  
09511004



ขอแสดงความนับถือ

จึงเรียนมาเพื่อพิจารณาต่อไป

ในการปฏิบัติงาน ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลดเอกสาร QR Code รายละเอียดปรากฏด้านล่าง  
1. เพื่อให้อาสาสมัครสามารถลงทะเบียนและสมัครเข้ารับการฉีดวัคซีนได้  
2. เพื่อให้อาสาสมัครสามารถลงทะเบียนและสมัครเข้ารับการฉีดวัคซีนได้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ ควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของร้านอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานประกอบการ พ.ศ. ๒๕๖๔

๒. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๓. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ ควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของร้านอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานประกอบการ พ.ศ. ๒๕๖๔

๔. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๕. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๖. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๗. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๘. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

๙. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อาสาสมัครงานอินทรีย์  
อนามัย ในการควบคุมคุณภาพและจัดการสุขลักษณะของร้านอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔



นางสาว...  
09511004



สำนักข่าวกองทัพบก ราชกิจจานุเบกษา  
 ชื่อหนังสือ ราชกิจจานุเบกษา  
 รับเลขที่ 27806-  
 ลงวันที่ 07 มิ.ย. 2564  
 หน้า

ที่ สธ ๐๙๐๘.๐๗ / ๒๕๖๔

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข  
 ถนนติวานนท์ จังหวัดนนทบุรี ๑๑๐๐๐

๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๔

เรื่อง ส่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ สุขลักษณะของ  
 กิจการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔ และคำแนะนำ  
 คณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน อธิบดีกรมอนามัยในการควบคุม  
 ป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด-19 (Coronavirus Disease 2019  
 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด พ.ศ. ๒๕๖๔

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดทุกจังหวัด

ด้วยกรมอนามัยได้พัฒนากฎหมายที่เกี่ยวข้องด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามพระราชบัญญัติ  
 การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ภายใต้ความรับผิดชอบของสำนักสุขาภิบาลอาหาร  
 และน้ำ และได้ผ่านการพิจารณาจากคณะกรรมการสาธารณสุข แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕  
 และที่แก้ไขเพิ่มเติม จำนวน ๒ ฉบับ ดังนี้

๑. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและ  
 การจัดการสุขลักษณะของกิจการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔
๒. คำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน  
 อธิบดีกรมอนามัย ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด-19  
 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด พ.ศ. ๒๕๖๔

กรมอนามัย ในฐานะกรรมการและเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุข ขอส่งประกาศ  
 กระทรวงสาธารณสุข และคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข เพื่อขอความอนุเคราะห์ประชาสัมพันธ์ให้กับ  
 องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ที่รับผิดชอบได้นำไปใช้ประโยชน์ในการปฏิบัติงาน ทั้งนี้ สามารถดาวน์โหลด  
 เอกสารได้ที่ QR Code ด้านล่างนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นายสุวรรณชัย วัฒนายิ่งเจริญชัย)

อธิบดีกรมอนามัย

กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการสาธารณสุข

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

โทร. ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๗๘

โทรสาร ๐ ๒๕๙๐ ๔๑๘๘



ประกาศกระทรวงสาธารณสุข  
 และคำแนะนำคณะกรรมการสาธารณสุข



“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ข้อ ๔ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้าง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน



(๒) บรรจุกัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค

ข้อ ๘ สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือ ต้องทำแผลและปิดบาดแผลให้มิดชิด สวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด และอยู่ในสภาพดีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในกรณีฉีกขาดหรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ข้อ ๙ กรณีพบว่า มีผู้ติดเชื้อมาใช้บริการสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือมีผู้ติดเชื้อในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีพื้นที่ติดต่อกัน ซึ่งอยู่ในระยะแพร่เชื้อตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด เข้ามาใช้บริการในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ และดำเนินการตามมาตรการเพิ่มเติมดังต่อไปนี้

(๑) หยุดการดำเนินกิจการในส่วนที่เกี่ยวข้องทันทีเป็นการชั่วคราว ตามที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด หรือคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อทำความสะอาดสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เครื่องปรับอากาศ หรือระบบระบายอากาศ แล้วจึงเปิดการดำเนินการได้

(๒) จัดให้มีการทำความสะอาด พื้น ผนังด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู แก้วน้ำ โต๊ะ ที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร

(๓) จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๔) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด ลดการสัมผัส ลดการรวมกลุ่มในพื้นที่จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จและพื้นที่ให้บริการอย่างน้อยหนึ่งคนต่อสี่ตารางเมตร หรือมีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อยหนึ่งเมตร เว้นแต่จะมีมาตรการป้องกันรูปแบบอื่นตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข





ข้อ ๑๐ กรณีพบว่าผู้ติดเชื้อในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตาม การตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ ข้อ ๙ และดำเนินการตามมาตรการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) ให้เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อย่างน้อยทุกสองชั่วโมง หรือหลังการให้บริการ โดยเฉพาะในจุดเสี่ยงหรือจุดที่มีการสัมผัสร่วม

(๒) ให้เพิ่มการดูแลการระบายอากาศในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้มีการถ่ายเทอากาศบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อทันที และปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้น โดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ

(๓) ให้มีการจัดการมูลฝอยประเภทที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย สารคัดหลั่ง เช่น หน้ากากอนามัย กระจาดทิชชู ชุดตรวจและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยการติดเชื้อ SARS-CoV-2 (เชื้อก่อโรค COVID-19) แบบตรวจหาแอนติเจนด้วยตนเอง (COVID-19 Antigen test self-test kits) ที่ใช้งานแล้วในแผนกที่มีผู้สัมผัสอาหารติดเชื้อและบริเวณที่เกี่ยวข้อง ให้จัดที่ทิ้งมูลฝอยติดเชื้อเป็นการเฉพาะ แยกเก็บรวบรวม และทำลายเชื้อไวรัส โดยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่ทำจากพลาสติก หรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม จำนวนสองชั้น ถุงชั้นแรกให้ราดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หรือน้ำยาฟอกขาว จากนั้นมัดปากถุง ให้แน่นแล้วซ้อนด้วยถุงแดงสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้ออีกหนึ่งชั้นมัดปากถุง ให้แน่นอีกครั้ง หากไม่มีถุงแดงต้องมีข้อความ “มูลฝอยติดเชื้อ” ปรากฏบนถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ

มูลฝอยติดเชื้อตามวรรคหนึ่ง ให้เก็บรวบรวมเพื่อรอการเก็บขนและกำจัดแบบมูลฝอยติดเชื้อ หรือเก็บรวบรวมแยกไว้เฉพาะตามที่องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด และจัดให้มีเจ้าหน้าที่กำกับดูแล การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้ออย่างเคร่งครัด

(๔) ให้ผู้ประกอบการดำเนินการควบคุมผู้สัมผัสอาหารในการเดินทางระหว่างที่ทำงานกับที่พักอาศัย ห้ามผู้สัมผัสอาหารแวะระหว่างการเดินทาง เมื่อถึงที่พักอาศัยแล้วต้องอยู่ภายในที่พักอาศัย เท่านั้น หรือปฏิบัติตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ประกอบการลดมาตรการจากข้อ ๑๐ หรือข้อ ๙ เป็นข้อ ๘ ข้อ ๗ ข้อ ๖ ข้อ ๕ และข้อ ๔ แล้วแต่กรณี เมื่อประวัติผู้ติดเชื้อพ้นระยะแพร่เชื้อตามที่กรมควบคุมโรค กำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข





คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข  
เรื่อง แนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน อธิบดีกรมอนามัย  
ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19  
(Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) สำหรับกิจการตลาด  
พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่สมควรกำหนดแนวทางการใช้อำนาจของเจ้าพนักงาน ในการควบคุมป้องกันความเสี่ยง  
จากโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19)) ตามกฎกระทรวง  
ว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด เพื่อให้การบังคับใช้กฎหมายเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเป็นไปในแนวทางเดียวกัน

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๐ (๓) และ (๔) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕  
คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำต่อราชการส่วนท้องถิ่นและเจ้าพนักงานท้องถิ่นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ในคำแนะนำนี้

“ผู้ประกอบการกิจการตลาด” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ที่ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด หรือผู้ซึ่ง  
รับผิดชอบดำเนินการเกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด

“เจ้าพนักงาน” หมายความว่า เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับ  
แต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

“กฎกระทรวง” หมายความว่า กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ. ๒๕๕๑

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019  
(COVID-19))

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019  
(COVID-19))

“ระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้และให้หมายความรวมถึง  
ข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ระบบอินเทอร์เน็ต หรือ  
โครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อ  
กันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๒ ในกรณีที่ไม่พบผู้ติดเชื้อทั้งในตลาดและในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ซึ่งเป็นที่ตั้ง  
ของตลาด และในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีพื้นที่ติดต่อกันนั้น แต่ยังพบการระบาดของเชื้อไวรัส  
ภายในประเทศและต่างประเทศ ให้เจ้าพนักงาน ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการกิจการตลาดปฏิบัติตามพระราชบัญญัติ  
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ กฎกระทรวง ข้อบัญญัติท้องถิ่น หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ที่กำหนดไว้  
เกี่ยวกับการประกอบการกิจการตลาดอย่างเคร่งครัด

ข้อ ๓ ในกรณีที่ไม่พบผู้ติดเชื้อในตลาด แต่พบว่าผู้ติดเชื้อในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น  
หรือในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นอื่นที่มีพื้นที่ติดต่อกัน เจ้าพนักงานท้องถิ่นโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงาน  
สาธารณสุข อาจใช้อำนาจตามข้อ ๑๔ ข้อ ๑๕ ข้อ ๑๙ (๔) ข้อ ๒๐ (๓) ข้อ ๒๒ (๗) ข้อ ๒๓ (๑) และ ข้อ ๒๔ (๒) (๓)  
แห่งกฎกระทรวง ออกข้อกำหนดด้านสุขลักษณะที่เหมาะสมกับสถานการณ์การระบาดของเชื้อไวรัสได้



(๙) จัดให้มีภาชนะบรรจุ หรือภาชนะรองรับที่เหมาะสมและเพียงพอกับประเภทและปริมาณของมูลฝอย โดยจัดเก็บให้มีมิดชิด นำไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ และทำความสะอาดภาชนะบรรจุหรือภาชนะรองรับ รวมถึงบริเวณที่ตั้งภาชนะนั้นอย่างสม่ำเสมอ

(๑๐) จัดให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ ๒ ครั้ง โดยทำความสะอาดสถานประกอบการบริการ บริเวณพื้น ทางเดิน ด้วยน้ำยาทำความสะอาดหรือน้ำยาฆ่าเชื้อเป็นประจำทุกวัน จนกว่าจะพ้นระยะเวลาการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสจากผู้ติดเชื้อตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด

(๑๑) กรณีที่ตลาดมีการจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคให้นำมาตรการในประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร มาใช้ในควบคุมป้องกันตามความเหมาะสม

(๑๒) จัดให้มีการเฝ้าระวังโรค โดยการประเมินการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด 19 ของการประกอบการกิจการตลาด ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัย กำหนด เช่น ไทยสต็อปโควิดพลัส (Thai Stop COVID Plus)

ในการออกคำสั่งตาม (๑) - (๑๒) นี้ ให้เจ้าพนักงานพิจารณาปรับเปลี่ยนมาตรการได้ตามสถานการณ์การแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสได้ และให้ยกเลิกคำสั่งเมื่อพ้นระยะเวลาการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสตามหลักเกณฑ์ที่กรมควบคุมโรคกำหนดด้วย ทั้งนี้ อาจร่วมกับผู้ประกอบการตลาดในการส่งเสริมให้ผู้ชายและผู้ช่วยชายของในตลาดทุกคนให้ได้รับวัคซีนป้องกันการติดเชื้อไวรัส และจัดทำนโยบายหรือแผนเผชิญเหตุกรณีพบผู้ติดเชื้อในตลาดจำนวนมาก

ข้อ ๕ ในกรณีที่ปรากฏแก่อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัยว่าการประกอบการกิจการตลาดเป็นแหล่งแพร่ระบาดของเชื้อไวรัส ตามข้อ ๔ และเจ้าพนักงานยังมีได้ออกคำสั่งหรือมาตรการในคำสั่งนั้น ยังไม่สามารถควบคุมป้องกันการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสได้เท่าที่ควร ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย ออกคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ประกอบการตลาดนั้น ระงับการกระทำหรือให้กระทำการใด ๆ เพิ่มเติม เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายนั้นได้ตามที่เห็นสมควร ทั้งนี้ ให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้นทราบด้วย

ถ้าผู้ประกอบการตลาดซึ่งได้รับคำสั่งตามวรรคหนึ่งแล้วไม่ปฏิบัติตามคำสั่งภายในระยะเวลาตามสมควร อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย จะสั่งให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติการใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือป้องกันความเสียหายดังกล่าวนั้นแทนก็ได้ ในการนี้ ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขต้องใช้ความระมัดระวังตามสมควรแก่เหตุการณ์ และผู้ประกอบการตลาดที่ได้รับคำสั่งดังกล่าวต้องเป็นผู้เสียค่าใช้จ่ายสำหรับกรานั้น

ในจังหวัดอื่นนอกจากกรุงเทพมหานคร ให้อธิบดีกรมอนามัย หรือผู้ซึ่งได้รับมอบอำนาจจากอธิบดีกรมอนามัย แจ้งแก่ผู้ว่าราชการจังหวัดสั่งให้นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดปฏิบัติการตามความในวรรคสอง สำหรับในเขตท้องที่จังหวัดนั้น

ข้อ ๖ ในการพิจารณาออกคำสั่งตามข้อ ๕ อธิบดีกรมอนามัยอาจให้คณะกรรมการสาธารณสุขจังหวัดหรือคณะกรรมการสาธารณสุขกรุงเทพมหานคร แล้วแต่กรณี ตรวจสอบข้อเท็จจริง หรือให้ความเห็นเพื่อประกอบการพิจารณาโดยไม่ชักช้าก็ได้

ល្អបទល្មើសរបស់កងកម្លាំង  
ល្អបទល្មើសរបស់កងកម្លាំង  
(ឆ្នាំ១៩៧៤ រដ្ឋប្រឹក្សាភិបាល)



ឧបនាយករដ្ឋមន្ត្រី វេ ជួន ណារ៉ុន

លេខបទល្មើស្តីពីការរំលោភបំពានបទល្មើសរបស់កងកម្លាំង  
ល្អបទល្មើស្តីពីការរំលោភបំពានបទល្មើសរបស់កងកម្លាំង  
ល្អបទល្មើស្តីពីការរំលោភបំពានបទល្មើសរបស់កងកម្លាំង