ที่ ตก ๐๐๒๓.๓/ว ๙๐

สำนักงานส่งเสริมการปกครองท้องถิ่นจังหวัดตาก
ถนนพหลโยธิน ตก ๖๓๐๐๐

๒๙ มกราคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอความร่วมมือในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษกรณีข้าวมันไก่

เรียน ท้องถิ่นอำเภอทุกอำเภอ นายกองค์การบริหารส่วนจังหวัดตาก นายกเทศมนตรีนครแม่สอด และนายกเทศมนตรีเมืองตาก

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก ที่ สธ ๐๙๑๙.๐๖/๑๗๒ ลงวันที่ ๒๒ มกราคม ๒๕๕๘ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลกแจ้งว่า ตามที่ได้มีข่าวกรณีการเกิดเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะมีสาเหตุจากการบริโภคข้าวมันไก่อย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้เกิดเหตุการณ์ระบาดในภาคเหนือ และภาคอีสานในหลายจังหวัด โดยข้อมูลเบื้องต้น สาเหตุส่วนใหญ่มาจากข้าวมันไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่ เพื่อเป็นการป้องกันและควบคุมเหตุการณ์การระบาดด้วยโรคอาหารเป็นพิษกรณีข้าวมันไก่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข ได้จัดทำคำแนะนำสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวมันไก่ และแนวทางการปฏิบัติสำหรับราชการท้องถิ่น ในการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ จึงให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และคำแนะนำแก่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเพื่อการกำกับดูแลร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมทั้งการให้ความรู้แก่โรงเรียนในการจัดเตรียมอาหารกลางวันให้นักเรียน รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ สำหรับอำเภอให้แจ้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ทราบต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายยุทธนา สายสิงห์ทอง)
ท้องถิ่นจังหวัดตาก

กลุ่มงานส่งเสริมและพัฒนาท้องถิ่น
โทร/ โทรสาร ๐-๕๕๕๑-๔๔๘๓ ต่อ ๓

การปฏิบัติ ของ สถจ.ตาก
☐ ง.บห. ☐ ก.มท.
☑ ก.พถ. ☐ ก.กร.
☐ ก.งน.
ลงชื่อ..... ผู้สั่งการ
วันที่ 27 ส.ค. 2558

สถจ.ตาก
เลขที่รับ 1039
วันที่ 27 ส.ค. 2558
เวลา.....น.

ที่ สธ ๐๙๑๙.๐๖/๑๗๒

ศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก
ตู้ ปณ ๒๐๖ ปณจ พิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๒๒ มกราคม ๒๕๕๘

เรื่อง ขอความร่วมมือในการป้องกันและควบคุมการแพร่ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษกรณีข้าวมันไก่

เรียน ท้องถิ่นจังหวัดตาก

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.สถานการณ์และความเสี่ยงโรคอาหารเป็นพิษที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไก่ จำนวน ๑ ชุด
๒.คำแนะนำสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวมันไก่ จำนวน ๑ ฉบับ
๓.แนวทางการปฏิบัติสำหรับราชการส่วนท้องถิ่นฯ จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ได้มีข่าวกรณีการเกิดเหตุการณ์ระบาดของโรคอาหารเป็นพิษ โดยเฉพาะมีสาเหตุจากการบริโภคข้าวมันไก่อย่างต่อเนื่อง ซึ่งได้เกิดเหตุการณ์การระบาดในภาคเหนือและภาคอีสานในหลายจังหวัด โดยข้อมูลเบื้องต้น สาเหตุส่วนใหญ่มาจากข้าวมันไก่และผลิตภัณฑ์จากไก่ เพื่อเป็นการป้องกันและควบคุมเหตุการณ์การระบาดด้วยโรคอาหารเป็นพิษกรณีข้าวมันไก่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ร่วมกับศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข ได้จัดทำคำแนะนำสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวมันไก่ และแนวทางการปฏิบัติสำหรับราชการท้องถิ่น ในการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ นั้น

ในการนี้ ศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก ใคร่ขอความร่วมมือ ประชาสัมพันธ์ให้ความรู้และคำแนะนำแก่เจ้าหน้าที่ท้องถิ่นเพื่อการกำกับ ดูแลร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร รวมทั้งการให้ความรู้แก่โรงเรียนในการจัดเตรียมอาหารกลางวันให้เด็กนักเรียน รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วยพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการต่อไปด้วย จะเป็นพระคุณ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวลินดา สิริภูบาล)
นักวิชาการสาธารณสุขเชี่ยวชาญ รักษาราชการแทน
ผู้อำนวยการศูนย์อนามัยที่ ๙ พิษณุโลก

กลุ่มพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อม
โทร. ๐ ๕๕๒๙ ๙๒๘๐ ต่อ ๑๔๖
โทรสาร ๐ ๕๕๒๙ ๙๒๘๕
Email : hpc9@anamai.mail.go.th

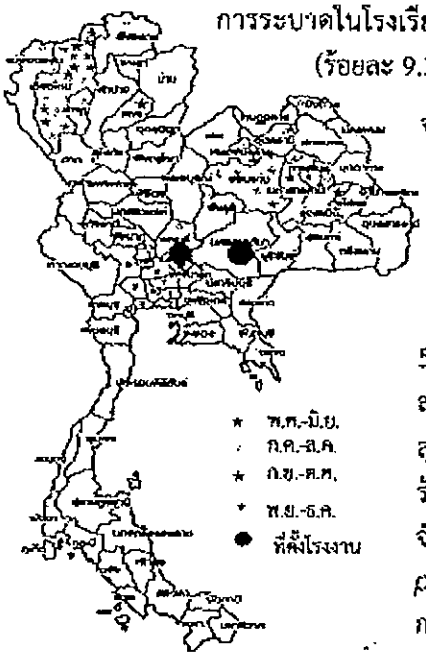
ก.พถ.
เลขที่ 181
วันที่ 28 ส.ค. 2558

โรคอาหารเป็นพิษที่เกี่ยวข้องกับข้าวมันไก่ ในประเทศไทย ตั้งแต่ 1 มกราคม – 31 ธันวาคม 2557: สถานการณ์และความเสี่ยง

สถานการณ์โรค

ตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม ถึงวันที่ 31 ธันวาคม 2557 กรมควบคุมโรคได้รับรายงานผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษผ่านทางระบบรายงาน 506 จำนวนทั้งสิ้น 128,082 ราย คิดเป็นอัตราป่วย 199 ต่อประชากรแสนคน ไม่มีรายงานผู้เสียชีวิต ร้อยละ 0.5 ของจำนวนผู้ป่วยดังกล่าวมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการที่สามารถระบุเชื้อก่อโรคได้ โดยพบว่าเชื้อ*Vibrio parahaemolyticus* มากที่สุด (ร้อยละ 0.2) รองลงมาคือ *Salmonella spp.*(ร้อยละ0.1)และ*Staphylococcus spp.*(ร้อยละ0.1)

จากการวิเคราะห์สถานการณ์การระบาดของโรคอาหารเป็นพิษจากฐานข้อมูลการรับแจ้งและตรวจสอบข่าวการระบาด (Outbreak verification) พบว่าตลอดปี 2557 มีการรายงานการระบาดทั้งสิ้น 173 เหตุการณ์ (มีจำนวนผู้ป่วยทั้งสิ้น 9,132 ราย) ในจำนวนนี้ มี 43 เหตุการณ์ (ร้อยละ 24.8) ที่สงสัยว่าแหล่งโรคมีความเกี่ยวข้องกับอาหารประเภทข้าวมันไก่ (มีจำนวนผู้ป่วยทั้งสิ้น 2,680 ราย) ทั้ง 43 เหตุการณ์ถูกรายงานมาในช่วงเดือน พฤษภาคม – ธันวาคม 2557 โดยเดือนที่มีการรายงานเหตุการณ์มากที่สุดคือเดือน พฤศจิกายน – ธันวาคม 2557 มีจำนวนทั้งสิ้น 16 เหตุการณ์ (ร้อยละ 37) กระจายใน 15 จังหวัดทั่วประเทศ จังหวัดที่มีการรายงานระบาดของโรคอาหารเป็นพิษมากที่สุดคือ จังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวนเหตุการณ์ทั้งสิ้น 18 เหตุการณ์ คิดเป็นร้อยละ 41.9 (ผู้ป่วย 997 ราย) รองลงมาคือจังหวัดกาฬสินธุ์ จำนวน 7 เหตุการณ์ คิดเป็นร้อยละ 16.3 (ผู้ป่วย 490 ราย) จังหวัดขอนแก่น จำนวน 4 เหตุการณ์คิดเป็นร้อยละ 9.3 (ผู้ป่วย 243 ราย) แบ่งตามพื้นที่รับผิดชอบ พบว่าอยู่ในพื้นที่รับผิดชอบของสคร.10 ทั้งสิ้น 23 เหตุการณ์ (ร้อยละ 53.5) สคร.6 จำนวน 17 เหตุการณ์ (ร้อยละ 39.5) สคร.อื่นๆอีก 3 เหตุการณ์ (ร้อยละ 7) ดังแสดงในรูปที่ 1 จากการตรวจสอบพบเกิดการระบาดในโรงเรียนจำนวน 39 เหตุการณ์ (ร้อยละ 90.7) ในชุมชน 4 เหตุการณ์ (ร้อยละ 9.3)



แผนที่แสดง การกระจายของเหตุการณ์โรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุมาจากข้าวมันไก่ ตั้งแต่ พ.ค.-ธ.ค. 2557

จากผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการในอุจจาระผู้ป่วยด้วยวิธีเพาะเชื้อ พบเชื้อสาเหตุของโรคอาหารเป็นพิษคือ *Vibrio parahaemolyticus* ทั้งสิ้น 27 เหตุการณ์ (ร้อยละ 62.8) รองลงมา คือ *Salmonella spp.*

สำนักระบาดวิทยาร่วมกับสำนักงานป้องกันควบคุมโรคที่ 5 6 และ 10 และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่เกี่ยวข้องได้ทำการสอบสวนโรคอาหารเป็นพิษตามเส้นทางอาหารและวัตถุดิบโดยการสุ่มเก็บตัวอย่างส่วนประกอบวัตถุดิบที่นำมาทำข้าวมันไก่ตั้งแต่ระดับร้านค้าไก่สดรายย่อยในตลาด และร้านค้าไก่สดขายส่งในระดับจังหวัด ผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการพบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ในเลือดไก่ต้มซึ่งเป็นเชื้อเดียวกับที่ทำให้เกิดการระบาดครั้งนี้ จากการสอบสวนทำให้พบแหล่งของเลือดไก่ต้มที่พบจากร้านค้าขายปลีกทั้งหมด 5 แห่ง กระจายไป 3 จังหวัด ได้แก่ เชียงใหม่ ร้อยเอ็ด และขอนแก่น โดยให้ผลบวกต่อเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* ซึ่งเป็นเลือดไก่ต้มที่มาจากโรงงานเดียวกัน 3

ตัวอย่าง (เป็นโรงงานสาขาสระบุรี 2 ตัวอย่าง และสาขานครราชสีมา 1 ตัวอย่าง) และได้ทำการสุ่มเก็บตัวอย่างในโรงงานแปรรูปไก่ในส่วนการผลิตเลือดไก่ต้ม 5 แห่งในจังหวัดสระบุรี เพชรบูรณ์และนครราชสีมา ผลพบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus* จากเลือดดิบที่อยู่ในรางเลือดของโรงงานสาขานครราชสีมา และยังพบเชื้อชนิดเดียวกันนี้จากการสุ่ม Swab ในรถขนส่งของโรงงานอื่นๆ อีกด้วย

การประเมินความเสี่ยง

จากผลการสอบสวนของสำนักระบาดวิทยาพบเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus*เป็นเชื้อก่อโรคที่เป็นสาเหตุหลักทำให้เกิดการระบาดของโรคอาหารเป็นพิษครั้งนี้ โดยพบการปนเปื้อนเชื้ออยู่ในวัตถุดิบที่เป็นเลือดไก่ต้มซึ่งเป็นส่วนประกอบในข้าวมันไก่ ทั้งที่ร้านค้าปลายทางและต้นทางในโรงงานแปรรูปไก่ในส่วนของกระบวนการผลิตเลือดไก่ต้ม รวมทั้งการปนเปื้อนในระบบการขนส่งที่ไม่มีการควบคุมความเย็นตลอดเส้นทาง จากข้อมูลดังกล่าวได้มีการแจ้งสถานการณ์ให้แก่ผู้ที่เกี่ยวข้องทราบเพื่อดำเนินการเฝ้าระวังและปรับปรุงจุดเสี่ยงที่อาจเป็นแหล่งรังโรคได้ แต่ก็ยังไม่สามารถระบุได้แน่ชัดว่าเชื้อเข้ามาปนเปื้อนในระบบการแปรรูปไก่ได้อย่างไร จากสถานการณ์คาดว่าจะยังพบผู้ป่วยโรคอาหารเป็นพิษที่มีสาเหตุหลักจากเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus*เพราะโรงงานยังคงผลิตเลือดไก่กระจายไปยังภูมิภาคต่างๆ เนื่องจากยังเป็นที่ต้องการของตลาดในร้านค้าขายข้าวมันไก่ในชุมชน และโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน รวมทั้งอาหารอื่นๆ ที่ใช้เลือดไก่ต้มเป็นส่วนประกอบ

แหล่งข้อมูล สำนักระบาดวิทยา กรมควบคุมโรค

คำแนะนำสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวมันไก่

หมวด	ข้อแนะนำสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทข้าวมันไก่
สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย	1.สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีสภาพดี สะอาด เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. 2.ร้าน/แผงลอยต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารและต้องทำความสะอาดร้าน/แผงทุกวัน ก่อนและภายหลังการจำหน่าย
วัตถุดิบ ได้แก่ ข้าว/เนื้อไก่/เลือดไก่/เครื่องในไก่/วัตถุดิบอื่นๆ	1.ข้าวมันต้องอุ่นให้ร้อนตลอดเวลา 2.ไก่ที่แขวนในตู้จำหน่าย ต้องนำไปลวกซ้ำในน้ำเดือด ประมาณ 15 วินาที หรือจำกัดเวลาจำหน่ายไม่เกิน 4 ชั่วโมงสำหรับไก่แต่ละตัว 3.ไก่ต้องแล่เป็นส่วนๆแยกต่างหากเฉพาะที่จะใช้หมดใน 2 ชั่วโมง โดยสวมถุงมือระหว่างแล่ และควรเปลี่ยนถุงมือทุก 4 ชั่วโมง 4.เลือดไก่ที่เป็นก้อนจะต้องนำมาต้มอีกครั้งในน้ำเดือด นาน 5 นาที ก่อนจำหน่าย 5.เครื่องในไก่ จะต้องนำมาต้มอีกครั้งในน้ำเดือด นาน 1 นาที ก่อนจำหน่าย 6.แตงกวา ผักชี ต้องล้างให้สะอาดและหั่นตัดเฉพาะที่ต้องการใช้ 7.น้ำจิ้มต้องทำใหม่ทุกวัน และควรต้มให้ร้อนเพื่อฆ่าเชื้อโรค 8.สารปรุงแต่งอาหาร เช่น ซีอิ๊ว น้ำส้มสายชู น้ำปลา ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)
ภาชนะ อุปกรณ์	1.เขียงและมีดต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก (ใช้มีด เขียง สำหรับหั่นแล่เฉพาะ) และมีฝาชีครอบปิดเมื่อพักใช้งาน 2.ภาชนะใส่น้ำจิ้มและช้อนตักต้องสะอาด และมีการปกปิด 3.ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่โปร่งสะอาด และมีการปกปิด 4.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล ควรแช่ด้วยน้ำร้อน 82-100 องศาเซลเซียส ไม่น้อยกว่า 30 วินาที และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
ผู้สัมผัสอาหาร	1.ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับ หรือสวมถุงมือในขณะหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว 2.แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมให้มิดชิด 3.มือและเล็บต้องสะอาด ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีหรือต่อเล็บ กรณีมีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิดแล้วสวมถุงมือที่สะอาดปฏิบัติงาน 4.ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น แหวน กำไล สร้อยข้อมือ 5.ต้องได้รับการอบรมหรือมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร
การรักษาสิ่งแวดล้อม	1.มีการรวบรวมขยะมูลฝอย เศษอาหาร ไขมัน เพื่อนำไปกำจัดตามความเหมาะสมและถูกหลักสุขาภิบาล 2.มีมาตรการควบคุมและป้องกันสัตว์แมลงนำโรค เช่น ติดมุ้งลวด การใช้กับดัก การใช้อุปกรณ์ช่วยไล่ออกจากบริเวณเตรียม ปรุง จำหน่าย เป็นต้น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

แนวทางการปฏิบัติสำหรับราชการส่วนท้องถิ่น ในการกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

๑. สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

๑. ตามมาตรา ๓๘ กฎหมายกำหนดให้ ผู้ที่ต้องการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหาร ต้องขออนุญาตและต้องแจ้งไว้ คือ

- กรณีจัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาดต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

- กรณีที่จัดตั้งสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร และมิใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

๒. ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ตามมาตรา ๔๐ เพื่อประโยชน์ในการกำกับ ดูแล สถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหาร ที่ได้รับใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้งได้ดังนี้

- กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่าย/สะสมอาหาร ตามประเภทของอาหาร หรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบ หรือตามวิธีการจำหน่าย

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้และดูแลรักษาสถานที่สุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร(บริเวณที่วางอาหารเพื่อขายหน้าร้าน) ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร (ที่รับประทานอาหาร) ที่ใช้ทำประกอบ ปรุงอาหาร (บริเวณครัว) และที่ใช้สะสมอาหาร บริเวณห้อง/ที่เก็บอาหาร วัตถุดิบของร้าน

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ เช่น การกำหนดให้มีระบบการระบายควันที่เกิดจากการปรุงอาหาร (เช่น ปล่องระบายควันที่มีพัดลมดูดอากาศ) ระบบบำบัดน้ำเสียและการกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอย รวมทั้งระบบการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร เช่น การเก็บตัวอย่างอาหาร สวมมือผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ เป็นประจำ เป็นต้น

- กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร ถ้าราชการส่วนท้องถิ่นเห็นเป็นการจำเป็นเพื่อการควบคุมสุขลักษณะหรือเพื่อการป้องกันโรคติดต่อ ก็กำหนดเวลาจำหน่ายอาหารของสถานที่จำหน่าย/สะสมอาหารได้

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงและผู้ให้บริการ หมายถึง สุขลักษณะส่วนบุคคลในเรื่องการแต่งกาย สุขนิสัยเกี่ยวกับการเสิร์ฟอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ตลอดจนการตรวจสุขภาพร่างกายประจำปีเพื่อป้องกันมิให้เป็นพาหะของโรค

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหร กรรมวิธีการทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร และการจำหน่าย เช่น วิธีการล้างทำความสะอาดผักสด การหีบห่ออาหาร การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จเพื่อป้องกันแมลงวันและสิ่งปนเปื้อนอื่นๆ การใช้เชียงไม่ปะปนกันระหว่างอาหารดิบกับอาหารสุก การห้ามมิให้นำอาหารเหลือค้างมาจำหน่ายในวันต่อไป เป็นต้น

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ เช่น ข้อกำหนดเกี่ยวกับภาชนะอุปกรณ์ที่ควรใช้หรือห้ามใช้ การทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ และการจัดเก็บที่ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งระบบน้ำใช้ เป็นต้น

๒.การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

๑. เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแล ที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนทั่วไป ตามมาตรา ๔๑ ซึ่งผู้ที่จำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดย

ลักษณะวิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งที่ใดเป็นปกติหรือเร่ขาย จะต้องขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะระบุชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่าย สถานที่ที่จะจัดวางสินค้า และเงื่อนไขอื่นๆ ที่เห็นสมควรไว้ในใบอนุญาตก็ได้ (ตามมาตรา ๔๓ วรรคสอง) ทั้งนี้เพราะการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภท โดยเฉพาะเรื่องอาหาร น้ำดื่ม จะมีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ง่าย และเกี่ยวพันกับลักษณะวิธีการขายประเภทสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายหรือสถานที่จัดวางสินค้า ซึ่งอาจจะทำให้เกิดการแพร่กระจายหรือมีการระบาดของโรคได้ง่าย

๒. เพื่อประโยชน์ในการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กฎหมายให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นได้ตามมาตรา ๔๓ ดังนี้

- กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า สุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการทำ ปรุง ประกอบ จำหน่าย หรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่างๆ

- หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการเร่ขายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อยและป้องกันการปนเปื้อนกรณีที่จำหน่ายอาหาร

- กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า ทั้งนี้เพราะการจำหน่ายสินค้าในที่สาธารณะหรือบนทางเท้า บนถนนหนทาง อาจจำเป็นต้องกำหนดเวลาให้จำหน่ายได้ เพื่อประโยชน์ในการดูแลรักษาความสะอาด และไม่ก่อให้เกิดปัญหาจราจรด้วย

- กำหนดการอื่นใดที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันเหตุรำคาญและโรคติดต่อ

๓. นอกจากนี้ยังให้อำนาจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วยความเห็นชอบจากเจ้าพนักงานจราจรในการประกาศเขตได้ดังนี้

๑. กำหนดให้บริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าว

- เป็นเขตห้ามจำหน่ายหรือซื้อสินค้าโดยเด็ดขาด ซึ่งหมายถึงว่าผู้ใดขายสินค้าหรือซื้อสินค้าในเขตดังกล่าวมีความผิด

- เป็นเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท เช่น ในพื้นที่ที่สกปรกมีฝุ่นละอองมากก็อาจกำหนดให้ห้ามขายสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่มได้

- เป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา เช่น เวลาที่การจราจรหนาแน่น ก็อาจห้ามขายได้

- เป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้า โดยวิธีการจำหน่ายในลักษณะใดลักษณะหนึ่ง หรือกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการและเงื่อนไขในการจำหน่าย ณ บริเวณนั้น เช่น ในบริเวณริมฝั่งแม่น้ำ ลำคลอง อาจกำหนดเงื่อนไขไม่ให้ผู้จำหน่ายอาหารทิ้งน้ำเสียหรือขยะมูลฝอยหรือเศษอาหารลงแม่น้ำลำคลองโดยตรง หรือกำหนดให้ผู้เร่ขายอาหารบางชนิด ไม่ตักแบ่งบรรจุถุงพลาสติกขณะเร่ขาย แต่ให้บรรจุให้เรียบร้อยจากที่ผลิตเลยก็ได้ เป็นต้น

๒. การกำหนดเขตดังกล่าวตามข้อ ๑ จะต้องปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย ณ ที่ทำการของราชการส่วนท้องถิ่น และบริเวณที่จะกำหนดเขต โดยต้องกำหนดวันที่จะบังคับไว้แต่ต้องไม่น้อยกว่า ๑๕ วัน นับแต่วันประกาศ

ทั้งนี้เพื่อให้เป็นเกิดความปลอดภัยด้านอาหารสำหรับประชาชนผู้บริโภค ให้ราชการส่วนท้องถิ่นบังคับใช้ข้อกำหนดท้องถิ่นดังกล่าว และเร่งรัดการแนะนำ และออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามมาตรา ๓๘ และมาตรา ๔๓

เรียบเรียงโดย ศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข กรมอนามัย