



**ภาคผนวก**

**ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่**

**Copyright © by Chiang Mai University**

**All rights reserved**

## ภาคผนวก ก

## รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา  
บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญญา ภาควิชาการบริหารและประเมินโครงการ  
บัณฑิตวิทยาลัย  
มหาวิทยาลัยนอร์ท-เชียงใหม่
3. นางสาวนิติกานต์ หมั่นสุข งานสุขาภิบาลอาหาร  
โรงพยาบาลแม่สะเรียง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ภาคผนวก ข

แบบสอบถามความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร  
 สำหรับการศึกษาเรื่อง ความรู้และการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร  
 ของผู้สัมผัสอาหารในร้านจำหน่ายอาหาร

## คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้ใช้เก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาเท่านั้น จึงไม่กระทบกระเทือนต่อการปฏิบัติงานของผู้ตอบแต่อย่างใด
2. แบบสอบถามนี้แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ
  - ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป จำนวน 13 ข้อ
  - ส่วนที่ 2 ความรู้ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านการเตรียม การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 20 ข้อ
  - ส่วนที่ 3 การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเตรียม การปรุงอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 25 ข้อ
3. กรุณาอ่านคำถามให้ชัดเจนและตอบคำถามตามความเป็นจริง คำตอบที่เป็นจริงเท่านั้นที่เป็นประโยชน์ในการศึกษา

## ตัวอย่างแบบสอบถาม

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป (กรุณาทำเครื่องหมาย X หรือเติมข้อความในช่องว่างให้ตรงกับความเป็นจริง)

สำหรับผู้ศึกษา

1. เพศ 
  1. [ ] ชาย
  2. [ ] หญิง
2. ท่านมีอายุในปัจจุบัน..... ปี
3. ท่านจบการศึกษาระดับ 
  1. [ ] ประถมศึกษา
  2. [ ] มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.3 หรือ มศ.3)
  3. [ ] มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.6 หรือ มศ.5)
  4. [ ] อนุปริญญา
  5. [ ] ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า
  6. [ ] อื่น ๆ ระบุ.....
4.
5. ท่านทำหน้าที่ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) 
  1. [ ] เตรียมวัตถุดิบเพื่อรอการปรุง
  2. [ ] ปรุงอาหาร (คือการนำวัตถุดิบมาปรุงแต่งให้เป็นอาหารสุกหรือทำเป็นอาหารสำเร็จรูปพร้อมที่จะรับประทานได้)
  3. [ ] เสิร์ฟอาหาร
  4. [ ] อื่น ๆ ระบุ.....
6.
7.
8.
9.
10.
11.
12.
13. ท่านมีโรคประจำตัวหรือไม่ 
  1. [ ] ไม่มี
  2. [ ] มี ระบุ.....

ส่วนที่ 2 แบบสอบถามความรู้ ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านการเตรียม การปรุงอาหาร และ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร

กรุณาทำเครื่องหมาย X ในข้อที่ท่านคิดว่าถูกต้องที่สุด

สำหรับผู้ศึกษา

1. อาหารประเภทผัก ควรมีการเตรียมตามข้อใด 
  1. [ ] ล้างน้ำสะอาด ไม่ต้องลอกใบเป็นส่วน ๆ
  2. [ ] แช่น้ำสะอาดทิ้งไว้นาน ๆ
  3. [ ] ล้างด้วยน้ำสะอาด คลี่ใบออกและใช้มือถูบริเวณใบผัก
  4. [ ] ล้างทุกครั้ง แต่ล้างอย่างไรก็ได้
2. การปรุงอาหารประเภทผัก ควรทำตามข้อใด 
  1. [ ] ปรุงให้สุกโดยใช้ไฟแรงระยะเวลาสั้น
  2. [ ] ต้มผักไว้นาน ๆ เพื่อรักษาคุณค่าอาหาร
  3. [ ] ลวกผักใช้เวลานาน ๆ เพื่อลดปริมาณสารพิษตกค้าง
  4. [ ] ปรุงอย่างไรก็ได้ให้ลูกค้าพอใจ
3. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ควรเตรียมตามตัวเลือกใด 
  1. [ ] ไม่ต้องล้างก่อนปรุง หั่นเป็นชิ้นหนา ๆ
  2. [ ] เลาะกระดูกที่ไม่ต้องการออก ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นหนา ๆ
  3. [ ] ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นหนา ๆ
  4. [ ] ล้างให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีที่จะใช้ปรุงได้ ไม่ควรหั่นหนา
5. การเตรียมอาหารแห้ง เช่น หัวหอม กระเทียม หรือถั่วลิสง ควรทำตามตัวเลือกใด 
  1. [ ] ล้างให้สะอาด คัดส่วนที่เน่าหรือขึ้นราทิ้ง
  2. [ ] ล้างให้สะอาด ขัดถูเฉพาะส่วนด้านนอก
  3. [ ] ไม่ต้องล้าง แกะเปลือกด้านนอกออก ใช้ปรุงอาหารได้เลย
  4. [ ] ไม่ต้องล้าง คัดส่วนที่เน่าหรือขึ้นราทิ้ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

9. ข้อที่ถูกต้องในการเตรียม-ปรุงอาหารคือข้อใด

1. [ ] เตรียมบนพื้นห้อง
2. [ ] เตรียมบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
3. [ ] เตรียมบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
4. [ ] เตรียมบน โต๊ะใกล้ห้องน้ำ ห้องส้วม เพื่อความสะดวกในการเก็บล้าง

11. ผู้สัมผัสอาหารสามารถแพร่เชื้อโรคสู่ผู้บริโภคได้อย่างไร

1. [ ] โรคติดต่อที่แพร่ทางน้ำมูก น้ำลาย เมื่อพูดคุย ไอ จาม รดอาหาร
2. [ ] ทางบาดแผลของผู้สัมผัสอาหาร
3. [ ] จากการใช้มือหยิบจับอาหารสดและอาหารที่ปรุงสุกแล้ว
4. [ ] ทำตามวิธีใดก็แพร่เชื้อได้เท่ากัน

12. การแต่งกายที่เหมาะสมในระหว่างการเตรียมและปรุงอาหาร

1. [ ] เสื้อผ้าสะอาด สวมเสื้อไม่มีแขน
2. [ ] สวมเสื้อมีแขน ผ่ากันเป็นนีสขาว และหมวกหรือตาข่ายคลุมผมให้เรียบร้อย
3. [ ] เสื้อผ้าสะอาดก็เพียงพอ
4. [ ] เสื้อผ้าสะอาดและใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน และนาฬิกาได้

14. หากมีบาดแผล ฝี หนองที่มือ หรือนิ้วมือ ควรปฏิบัติอย่างไร

1. [ ] ปฏิบัติงานตามปกติ โดยไม่มีการปกปิดแผล
2. [ ] ปฏิบัติงานตามปกติ แต่ใช้น้ำยาฆ่าเชื้อล้างแผลก่อนปฏิบัติงาน
3. [ ] ปฏิบัติงานตามปกติ ใช้น้ำสะอาดล้างแผลก็พอ
4. [ ] หลีกเลี่ยงหรือหยุดการปฏิบัติงานที่จะสัมผัสอาหาร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

16. สุขวิทยาที่ดีในการเสิร์ฟอาหาร ควรทำอะไร

1. [ ] เสิร์ฟน้ำโดยจับปากแก้ว กรณีถือแก้วหลายใบ
2. [ ] พุด คุย ไอจาม รดอาหาร ในขณะที่เสิร์ฟอาหาร
3. [ ] เสิร์ฟจาน ชาม ไม่ให้นิ้วมือสัมผัสภาชนะส่วนที่สัมผัสอาหาร
4. [ ] หยิบช้อน ส้อม ส่วนใดก็ได้

20. เชื้อโรคตามข้อใดเกิดจากการไอ จาม รดอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

1. [ ] เชื้อไวรัส
2. [ ] เชื้อรา
3. [ ] เชื้อแบคทีเรีย
4. [ ] ปาราสิต

ส่วนที่ 3 แบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ในด้านการเตรียม การปรุงอาหาร และ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร (กรุณาทำเครื่องหมาย X ในข้อที่ตรงกับความเป็นจริง)

กิจกรรม	ไม่เคยปฏิบัติเลย	ปฏิบัติเป็นบางครั้ง	ปฏิบัติเป็นประจำ	สำหรับผู้วิจัย
1. ท่านล้างผักด้วยน้ำสะอาด ก่อนที่จะปรุง				
2. ท่านล้างเนื้อสัตว์ให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดี				
3. ท่านปรุงเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ				
4. ท่านล้างเปลือกไข่ให้สะอาดก่อนตอกไข่				

กิจกรรม	ไม่เคย ปฏิบัติเลย	ปฏิบัติเป็น บางครั้ง	ปฏิบัติเป็น ประจำ	สำหรับ ผู้วิจัย
5. ท่านไม่ล้างหัวหอม กระเทียม ก่อนนำไป ปรุง				
6. ท่านนำอาหารกระป๋อง ไปอุ่นให้เดือด ก่อน เปิดใช้				
.				
.				
25. ท่านทำความสะอาดสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารสม่ำเสมอ				

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



## ภาคผนวก ก

พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ภูมิพลอดุลยเดช ป.ร.

ให้ไว้ ณ วันที่ 29 มีนาคม พ.ศ. 2535

เป็นปีที่ 47 ในรัชกาลปัจจุบัน

พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่า โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขและกฎหมายว่าด้วยการควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย จึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ทำหน้าที่รัฐสภา ดังต่อไปนี้

มาตรา 1 พระราชบัญญัตินี้เรียกว่า พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

มาตรา 2(1) พระราชบัญญัตินี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

มาตรา 3 ให้ยกเลิก

- (1) พระราชบัญญัติสาธารณสุข พุทธศักราช 2484
- (2) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ 2) พุทธศักราช 2495
- (3) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พุทธศักราช 2497
- (4) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ 4) พุทธศักราช 2505
- (5) พระราชบัญญัติสาธารณสุข (ฉบับที่ 5) พุทธศักราช 2527
- (6) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย พุทธศักราช 2480
- (7) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย (ฉบับที่ 2) พุทธศักราช 2484
- (8) พระราชบัญญัติควบคุมการใช้อุจจาระเป็นปุ๋ย (ฉบับที่ 3) พุทธศักราช 2497

มาตรา 4 ในพระราชบัญญัตินี้

สิ่งปฏิกูล หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่ง

โสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

มูลฝอย หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร เถ้า มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น

ที่หรือทางสาธารณะ หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือใช้สัญจรได้

อาคาร หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้าสำนักงานหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

ตลาด หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสี้ยว ทั้งนี้ ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

สถานที่สะสมอาหาร หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

ราชการส่วนท้องถิ่น หมายความว่า เทศบาล สุขาภิบาล องค์การบริหารส่วนจังหวัด กรุงเทพมหานคร เมืองพัทยา หรือองค์การปกครองท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่น

ข้อกำหนดของท้องถิ่น หมายความว่า ข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับซึ่งตราขึ้นโดยราชการส่วนท้องถิ่น

เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายความว่า

- (1) นายกเทศมนตรีสำหรับในเขตเทศบาล
- (2) ประธานกรรมการสุขาภิบาลสำหรับในเขตสุขาภิบาล
- (3) ผู้ว่าราชการจังหวัดสำหรับในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด

(4) ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครสำหรับในเขตกรุงเทพมหานคร

(5) ปลัดเมืองพัทยาสำหรับในเขตเมืองพัทยา

(6) หัวหน้าผู้บริหารท้องถิ่นขององค์กรปกครองท้องถิ่นอื่นที่กฎหมายกำหนดให้เป็นราชการส่วนท้องถิ่นสำหรับในเขตราชการส่วนท้องถิ่นนั้น

เจ้าพนักงานสาธารณสุข หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับแต่งตั้งให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

คณะกรรมการ หมายความว่า คณะกรรมการสาธารณสุข

รัฐมนตรี หมายความว่า รัฐมนตรีผู้รักษาการตามพระราชบัญญัตินี้

มาตรา 5 ให้รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขรักษาการตามพระราชบัญญัตินี้ และให้มีอำนาจแต่งตั้งเจ้าพนักงานสาธารณสุข กับออกกฎกระทรวงกำหนดค่าธรรมเนียมหรือยกเว้นค่าธรรมเนียม และกำหนดกิจการอื่นเพื่อปฏิบัติการตามพระราชบัญญัตินี้

กฎกระทรวงนั้น เมื่อได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาแล้วให้ใช้บังคับได้

## หมวด 8

### ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

มาตรา 34 ห้ามมิให้ผู้ใดจัดตั้งตลาด เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

การเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่หรือบริเวณที่ใช้เป็นตลาดภายหลังจากที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดตามวรรคหนึ่งแล้ว จะกระทำได้อต่อเมื่อได้รับอนุญาตเป็นหนังสือจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56

ความในมาตรานี้มิให้ใช้บังคับแก่กระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่นหรือองค์กรของรัฐที่ได้จัดตั้งตลาดขึ้นตามอำนาจหน้าที่ แต่ในการดำเนินกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติเช่นเดียวกับผู้รับใบอนุญาตตามบทบัญญัติอื่นแห่งพระราชบัญญัตินี้ด้วย และให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดเงื่อนไขเป็นหนังสือให้ผู้จัดตั้งตลาดตามวรรคนี้ปฏิบัติเป็นการเฉพาะรายก็ได้

มาตรา 35 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลตลาด ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(1) กำหนดที่ตั้ง เนื้อที่ แผนผังและหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสิ่งปลูกสร้างและสุขลักษณะ

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดสถานที่ การวางสิ่งของและการอื่นที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการตลาด

(3) กำหนดเวลาเปิดและปิดตลาด

(4) กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้รับใบอนุญาตให้จัดตั้งตลาดปฏิบัติเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาดให้ถูกต้องตามสุขลักษณะและอนามัย การจัดให้มีที่รวบรวมหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอยการระบายน้ำทิ้ง การระบายอากาศ การจัดให้มีการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันการระบาดของโรคติดต่อ

มาตรา 36 ผู้ใดขายของหรือช่วยขายของในตลาด ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา 37

มาตรา 37 เพื่อประโยชน์ในการกำกับดูแลการขายของในตลาดให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการเพื่อให้ผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดปฏิบัติให้ถูกต้องเกี่ยวกับการรักษาความสะอาดบริเวณที่ขายของ สุขลักษณะส่วนบุคคล และสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ประุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้และของใช้ต่าง ๆ

มาตรา 38 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรและมีใช่เป็นการขายของในตลาด ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 56 ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 47 ก่อนการจัดตั้ง

มาตรา 39 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งได้รับใบอนุญาตตามมาตรา 56 หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามมาตรา 48 และผู้จำหน่าย ทำ ประกอบ ประุง เก็บหรือสะสมอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา 38 ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตามมาตรา 40 หรือเงื่อนไขที่กำหนดไว้ในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

มาตรา 40 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือได้รับหนังสือรับรองการแจ้งให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นดังต่อไปนี้

(1) กำหนดประเภทของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามประเภทของอาหารหรือตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการหรือตามวิธีการจำหน่าย

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ไร่ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของ บริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือ ที่ใช้เสิร์ฟอาหาร

(3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(4) กำหนดเวลาจำหน่ายอาหาร

(5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร และผู้ให้บริการ

(6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือเสิร์ฟอาหาร

(7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ภาชนะ และของใช้อื่น ๆ

## หมวด 9

### การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

มาตรา 41 เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีหน้าที่ควบคุมดูแลที่หรือทางสาธารณะเพื่อประโยชน์ ไร่สอยของประชาชน ไร่ไป

ห้ามมิให้ผู้ใดจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ไร่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยลักษณะ วิธีการจัดวางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติหรือเร่ขาย เว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงาน ท้องถิ่นตามมาตรา 56

ในการออกใบอนุญาตตามวรรคสอง ไร่เจ้าพนักงานท้องถิ่นระบุชนิด หรือประเภทของ สินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้า และสถานที่ที่จะจัดวางสินค้าเพื่อจำหน่ายในกรณีที่จะมีการจัด วางสินค้าในที่หนึ่งใดเป็นปกติ รวมทั้งจะกำหนดเงื่อนไขอย่างใดตามที่เห็นสมควรไว้ใน ใบอนุญาตด้วยก็ได้

การเปลี่ยนแปลงชนิดหรือประเภทของสินค้า ลักษณะวิธีการจำหน่ายสินค้าหรือสถานที่ จัดวางสินค้าให้แตกต่าง ไร่จากที่ระบุไว้ในใบอนุญาต จะกระทำได้ต่อเมื่อผู้รับใบอนุญาตได้แจ้งต่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น และเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้จัดแจ้งการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวไว้ในใบอนุญาต แล้ว

มาตรา 42 ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วยความเห็นชอบของเจ้าพนักงานจรรยาบรรณมีอำนาจออกประกาศดังต่อไปนี้

(1) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตห้ามจำหน่ายหรือซื้อสินค้าโดยเด็ดขาด

(2) กำหนดบริเวณที่หรือทางสาธารณะหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของพื้นที่ดังกล่าวเป็นเขตที่ห้ามจำหน่ายสินค้าบางชนิดหรือบางประเภท หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าตามกำหนดเวลา หรือเป็นเขตห้ามจำหน่ายสินค้าโดยวิธีการจำหน่ายในลักษณะใดลักษณะหนึ่งหรือกำหนดหลักเกณฑ์วิธีการ และเงื่อนไขในการจำหน่ายสินค้าในบริเวณนั้น

ในการดำเนินการตาม (1) หรือ (2) ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นปิดประกาศไว้ในที่เปิดเผย สถานที่ทำการของราชการส่วนท้องถิ่นและบริเวณที่จะกำหนดเป็นเขตตาม (1) หรือ (2) แล้วแต่กรณี และต้องกำหนดวันที่จะบังคับตามประกาศนั้นมีให้น้อยกว่าสิบห้าวันนับแต่วันประกาศ

มาตรา 43 เพื่อประโยชน์ของประชาชนและการควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่น ดังต่อไปนี้

(1) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายหรือผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า

(2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะในการใช้ กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบปรุง เก็บหรือสะสมอาหารหรือสินค้าอื่น รวมทั้งการรักษาความสะอาดของภาชนะ น้ำใช้ และของใช้ต่างๆ

(3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดวางสินค้าและการระบายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

(4) กำหนดเวลาสำหรับการจำหน่ายสินค้า

(5) กำหนดการอื่นที่จำเป็นเพื่อการรักษาความสะอาดและป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ



## หมวด 10

## อำนาจหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุข

มาตรา 44 เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและเจ้าพนักงานสาธารณสุขมีอำนาจดังต่อไปนี้

- (1) มีหนังสือเรียกบุคคลใด ๆ มาให้ถ้อยคำหรือแจ้งข้อเท็จจริง หรือทำคำชี้แจงเป็นหนังสือหรือให้ส่งเอกสารหลักฐานใดเพื่อตรวจสอบหรือเพื่อประกอบการพิจารณา
- (2) เข้าไปในอาคารหรือสถานที่ใด ๆ ในเวลาระหว่างพระอาทิตย์ขึ้นและพระอาทิตย์ตก หรือในเวลาทำการเพื่อตรวจสอบหรือควบคุมให้เป็นไปตามข้อกำหนดของท้องถิ่น หรือตามพระราชบัญญัตินี้ ในการนี้ ให้มีอำนาจสอบถามข้อเท็จจริงหรือเรียกหนังสือรับรองการแจ้งหรือหลักฐานที่เกี่ยวข้องจากเจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารหรือสถานที่นั้น
- (3) แนะนำให้ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งปฏิบัติให้ถูกต้องตามเงื่อนไขในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งหรือตามข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือตามพระราชบัญญัตินี้
- (4) ยึดหรืออายัดสิ่งของใด ๆ ที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพของประชาชนเพื่อประโยชน์ในการดำเนินคดีหรือนำไปทำลายในกรณีจำเป็น
- (5) เก็บหรือนำสินค้าหรือสิ่งของใด ๆ ที่สงสัยว่าจะไม่ถูกสุขลักษณะหรือจะก่อให้เกิดเหตุรำคาญจากอาคารหรือสถานที่ใด ๆ เป็นปริมาณตามสมควรเพื่อเป็นตัวอย่างในการตรวจสอบตามความจำเป็นได้โดยไม่ต้องใช้ราคา

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจแต่งตั้งข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นเพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามวรรคหนึ่งในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้นในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น บุคคลดังกล่าวจะต้องแสดงบัตรประจำตัวตามแบบที่กำหนดในกฎกระทรวงต่อบุคคลซึ่งเกี่ยวข้องในขณะปฏิบัติหน้าที่ด้วย และให้บุคคลซึ่งเกี่ยวข้องอำนวยความสะดวกตามสมควร

มาตรา 45 ในกรณีที่ปรากฏว่าผู้ดำเนินกิจการใด ๆ ตามที่ระบุไว้ในพระราชบัญญัตินี้ ปฏิบัติไม่ถูกต้องตามพระราชบัญญัตินี้ กฎกระทรวง ข้อกำหนดของท้องถิ่นหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ หรือคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่กำหนดไว้เกี่ยวกับการดำเนินกิจการนั้น

ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้ดำเนินกิจการนั้นแก้ไขหรือปรับปรุงให้ถูกต้องได้ และถ้าผู้ดำเนินกิจการไม่แก้ไข หรือถ้าการดำเนินกิจการนั้นจะก่อให้เกิดหรือมีเหตุอันควรสงสัยว่าจะเกิดอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งให้ผู้นั้นหยุดดำเนินกิจการนั้นไว้ทันทีเป็นการชั่วคราวจนกว่าจะเป็นที่พอใจแก่เจ้าพนักงานท้องถิ่นว่าปราศจากอันตรายแล้วก็ได้

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามวรรคหนึ่ง ให้กำหนดระยะเวลาที่จะต้องปฏิบัติตามคำสั่งไว้ตามสมควรแต่ต้องไม่น้อยกว่าเจ็ดวัน เว้นแต่เป็นกรณีที่มีคำสั่งให้หยุดดำเนินกิจการทันที และต้องทำเป็นหนังสือแจ้งให้ผู้ดำเนินกิจการซึ่งจะต้องปฏิบัติตามคำสั่งทราบ ในกรณีที่ไม่มีพบผู้ดำเนินกิจการหรือผู้ดำเนินกิจการไม่ยอมรับคำสั่งดังกล่าว ให้ส่งคำสั่งโดยทางไปรษณีย์ลงทะเบียนตอบรับหรือปิดคำสั่งนั้นไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ง่าย ณ ภูมิลำเนาหรือสำนักทำการงานของผู้ดำเนินกิจการ และให้ถือว่าผู้นั้นได้ทราบคำสั่งแล้ว ตั้งแต่เวลาที่คำสั่งไปถึงหรือวันปิดคำสั่งแล้วแต่กรณี

มาตรา 46 ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขตรวจพบเหตุที่ไม่ถูกต้องหรือมีการกระทำใด ๆ ที่ฝ่าฝืนต่อบทแห่งพระราชบัญญัตินี้หรือข้อกำหนดของท้องถิ่น ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ต่อไปโดยไม่ชักช้า

ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเหตุตามวรรคหนึ่งจะมีผลกระทบต่อสภาวะความเป็นอยู่ที่เหมาะสมกับการดำรงชีพของประชาชน หรือจะเป็นอันตรายอย่างร้ายแรงต่อสุขภาพของประชาชนเป็นส่วนรวมซึ่งสมควรจะดำเนินการแก้ไขโดยเร่งด่วน ให้เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีอำนาจออกคำสั่งให้ผู้กระทำการไม่ถูกต้องหรือฝ่าฝืนดังกล่าวแก้ไขหรือระงับเหตุนั้น หรือดำเนินการใด ๆ เพื่อแก้ไขหรือระงับเหตุนั้นได้ตามสมควร แล้วให้แจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ

มาตรา 47 ในการปฏิบัติหน้าที่ตามพระราชบัญญัตินี้ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่น เจ้าพนักงานสาธารณสุข และผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 44 เป็นเจ้าพนักงานตามประมวลกฎหมายอาญา และเพื่อประโยชน์ในการจับกุมหรือปราบปรามผู้กระทำความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นและผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นพนักงานฝ่ายปกครองหรือตำรวจตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา



## หมวด 13

## ค่าธรรมเนียมและค่าปรับ

มาตรา 63 ให้ราชการส่วนท้องถิ่นมีอำนาจออกข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียมตามหลักเกณฑ์ วิธีการ เงื่อนไข และไม่เกินอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง

มาตรา 64 บรรดาค่าธรรมเนียมและค่าปรับตามพระราชบัญญัตินี้ให้เป็นรายได้ของราชการส่วนท้องถิ่น

มาตรา 65 ในกรณีที่มีข้อกำหนดของท้องถิ่นกำหนดค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินการที่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อนดำเนินการหรือต้องได้รับใบอนุญาตตามพระราชบัญญัตินี้ ให้ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตมีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามอัตราและตามระยะเวลาที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่นตลอดเวลาที่ยังดำเนินการนั้น ถ้ามิได้เสียค่าธรรมเนียมภายในเวลาที่กำหนด ให้ชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นอีกร้อยละยี่สิบของจำนวนค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ เว้นแต่ผู้แจ้งหรือผู้ได้รับใบอนุญาตจะได้ออกเลิกการดำเนินการนั้นก่อนถึงกำหนดการเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไปตามที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น

ในกรณีที่ผู้มีหน้าที่ต้องเสียค่าธรรมเนียมตามวรรคหนึ่งค้างชำระค่าธรรมเนียมติดต่อกันเกินกว่าสองครั้ง ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจสั่งให้ผู้นั้นหยุดการดำเนินการไว้จนกว่าจะได้เสียค่าธรรมเนียมและค่าปรับจนครบจำนวน

## หมวด 14

## การอุทธรณ์

มาตรา 66 ในกรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งตามมาตรา 21 มาตรา 22 มาตรา 27 วรรคหนึ่ง มาตรา 28 วรรคหนึ่ง หรือวรรคสามมาตรา 45 มาตรา 48 วรรคห้า มาตรา 52 หรือมาตรา 65 วรรคสองหรือมีคำสั่งในเรื่องการไม่ออกใบอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตหรือเพิกถอนใบอนุญาตตามบทแห่งพระราชบัญญัตินี้ หรือในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขมีคำสั่งตามมาตรา 46 วรรคสอง ถ้าผู้ที่ได้รับคำสั่งไม่พอใจคำสั่งดังกล่าว ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์ต่อรัฐมนตรีภายในสามสิบวันนับแต่วันทราบคำสั่ง

การอุทธรณ์ตามวรรคหนึ่งไม่เป็นเหตุทุเลาการบังคับตามคำสั่ง เว้นแต่รัฐมนตรีจะเห็นสมควรให้มีการทุเลาการบังคับตามคำสั่งนั้นไว้ชั่วคราว

มาตรา 67 การพิจารณาอุทธรณ์ตามมาตรา 66 ให้รัฐมนตรีพิจารณาโดยไม่ชักช้า คำสั่งของรัฐมนตรีให้เป็นที่สุด

### หมวด 15

#### บทกำหนดโทษ

มาตรา 68 ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงซึ่งออกตามมาตรา 6 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

มาตรา 69 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของอธิบดีกรมอนามัยตามมาตรา 8 วรรคหนึ่ง โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามมาตรา 8 วรรคสอง หรือนายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดตามมาตรา 8 วรรคสาม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 70 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของคณะกรรมการหรือคณะอนุกรรมการตามมาตรา 17 โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 71 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 19 มาตรา 33 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 34 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 72 ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรโดยไม่ได้รับใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 73 ผู้ใดฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่นซึ่งออกตามความในมาตรา 20 (5) มาตรา 32 (2) มาตรา 35 (1) หรือ (4) หรือมาตรา 40 (2) หรือ (3) ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดฝ่าฝืนข้อกำหนดของท้องถิ่นซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัตินี้นอกจากที่บัญญัติไว้ในวรรคหนึ่งหรือในมาตรา 37 หรือมาตรา 43 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าพันบาท

มาตรา 74 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 21 มาตรา 22 มาตรา 27 วรรคหนึ่ง หรือมาตรา 28 วรรคหนึ่งหรือวรรคสาม โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 23 มาตรา 27 วรรคสอง หรือมาตรา 28 วรรคสอง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือนหรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 75 เจ้าของหรือผู้ครอบครองอาคารผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 24 วรรคสอง ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท และปรับอีกไม่เกินวันละห้าร้อยบาทตลอดเวลาที่ยังฝ่าฝืน

มาตรา 76 ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดไว้ในใบอนุญาตตามมาตรา 33 วรรคสอง หรือมาตรา 41 วรรคสาม ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท

มาตรา 77 ผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 41 วรรคสอง หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 42 (1) ต้องระวางโทษปรับไม่เกินสองพันบาท

มาตรา 78 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 36 หรือฝ่าฝืนประกาศของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 42 (2) หรือ ข้อกำหนดของท้องถิ่นที่ออกตามมาตรา 43 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินหนึ่งพันบาท

มาตรา 79 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามหนังสือเรียก หรือไม่ยอมแจ้งข้อเท็จจริงหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐาน หรือขัดขวางหรือไม่อำนวยความสะดวกในการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 44 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 80 ผู้ดำเนินกิจการผู้ใดดำเนินกิจการในระหว่างที่มีคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นให้หยุดดำเนินกิจการ หรือไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามมาตรา 45 มาตรา 52 หรือมาตรา 65 วรรคสองโดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่ปรับไม่หมิ่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกไม่เกินวันละห้าพันบาทตลอดเวลาที่ยังไม่ปฏิบัติตามคำสั่ง

มาตรา 81 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามคำสั่งของเจ้าพนักงานสาธารณสุขตามมาตรา 46 วรรคสอง โดยไม่มีเหตุหรือข้อแก้ตัวอันสมควร หรือขัดขวางการปฏิบัติหน้าที่ของเจ้าพนักงานสาธารณสุข ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสองเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาทหรือทั้งจำทั้งปรับ

มาตรา 82 ผู้ใดไม่ปฏิบัติตามมาตรา 49 หรือมาตรา 50 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

มาตรา 83 ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดฝ่าฝืนมาตรา 57 หรือมาตรา 58 ต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

มาตรา 84 ผู้รับใบอนุญาตผู้ใดดำเนินการในระหว่างถูกสั่งพักใช้ใบอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับและปรับอีกไม่เกินวันละห้าพันบาทตลอดเวลาที่ยังฝ่าฝืน

มาตรา 85 ให้มีคณะกรรมการเปรียบเทียบคดี

(1) ในเขตกรุงเทพมหานครประกอบด้วย ผู้แทนกรุงเทพมหานคร ผู้แทนสำนักงานอัยการสูงสุด และผู้แทน กรมตำรวจ

(2) ในเขตจังหวัดอื่นประกอบด้วยผู้ว่าราชการจังหวัด อัยการจังหวัด และผู้กำกับการตำรวจภูธรจังหวัด

บรรดาความผิดตามพระราชบัญญัตินี้ ถ้าเห็นว่าผู้ต้องหาไม่ควรได้รับโทษถึงจำคุกหรือไม่ควรถูกฟ้องร้อง ให้คณะกรรมการเปรียบเทียบคดีมีอำนาจเปรียบเทียบ

สำหรับความผิดที่มีโทษปรับสถานเดียว หรือมีโทษจำคุกไม่เกินหนึ่งเดือน หรือปรับไม่เกินสองพันบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือผู้ซึ่งเจ้าพนักงานท้องถิ่นมอบหมายมีอำนาจเปรียบเทียบได้ด้วย

เมื่อได้เสียค่าปรับตามที่เปรียบเทียบภายในสามสิบวันนับแต่วันที่มีการเปรียบเทียบ ให้ถือว่าคดีเลิกกันตามประมวลกฎหมายวิธีพิจารณาความอาญา

ถ้าผู้ต้องหาไม่ยินยอมตามที่เปรียบเทียบหรือยินยอมแล้วไม่ชำระเงินค่าปรับภายในกำหนดเวลาดังกล่าว ให้ดำเนินคดีต่อไป

ผู้รับสนองพระบรมราชโองการ

อนันต์ ปิ่นيارชุน

นายกรัฐมนตรี

## ภาคผนวก ง

สูตรการคำนวณหาความเชื่อมั่นโดยวิธีของคูเดอร์ ริชาร์ดสัน  
และหาความเชื่อมั่นโดยวิธีสัมประสิทธิ์อัลฟาของครอนบาค

วิธีการหาค่าความเชื่อมั่นของคูเดอร์ ริชาร์ดสัน (Kuder-Richardson) สูตร KR 20 ในกรณีที่รวบรวมข้อมูลจากประชากร มีรายละเอียดดังนี้ (สมศักดิ์ ภู่วิภาดาบรรณ, 2546)

$$r = \frac{K}{K-1} \left( 1 - \frac{\sum pq}{\sigma^2} \right)$$

เมื่อ  $r$  = ดัชนีความเชื่อถือได้ของแบบสอบถาม

$K$  = จำนวนข้อในแบบสอบถาม

$p$  = สัดส่วนของคนที่ตอบถูก

$q$  = สัดส่วนของคนที่ตอบผิด หรือ  $1 - p$

$\sigma^2$  = ความแปรปรวนของคะแนนที่ได้จากแบบสอบถามทั้งฉบับของคนทั้งหมด ที่ทำแบบทดสอบ

การคำนวณค่า  $\sigma^2$  คำนวณจากสูตรต่อไปนี้

$$\sigma^2 = \frac{\sum f x^2}{N} - \left( \frac{\sum x}{N} \right)^2 \quad \text{หรือ} \quad \frac{\sum X^2}{N} - \left( \frac{\sum x}{N} \right)^2$$

วิธีการหาค่าความเชื่อมั่นของสัมประสิทธิ์อัลฟาครอนบาค (Coefficient Alpha Conbach)  
 ในกรณีที่รวบรวมข้อมูลจากประชากร มีรายละเอียดดังนี้ (สมศักดิ์ ภู่วิภาคารวรรณ, 2546)

$$\alpha = \frac{K}{K-1} \left( 1 - \frac{\sum \sigma_i^2}{\sigma_t^2} \right)$$

เมื่อ  $\alpha$  = ดัชนีความเชื่อถือได้ของแบบสอบถามหรือสัมประสิทธิ์อัลฟา

$K$  = จำนวนข้อของแบบสอบถาม

$\sigma_i^2$  = ความแปรปรวนของแบบสอบถามแต่ละข้อ

$\sigma_t^2$  = ความแปรปรวนของคะแนนทั้งฉบับของคนทั้งหมดที่ทำแบบสอบถาม

การคำนวณความแปรปรวนของคะแนนแต่ละข้อ

$$\sigma_i^2 = \frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}$$

คำนวณความแปรปรวนของคะแนนทั้งฉบับของคนทั้งหมดที่ทำแบบสอบถาม

$$\sigma_t^2 = \frac{n \sum x^2 - (\sum x)^2}{n(n-1)}$$

การคำนวณหาสัมประสิทธิ์สหสัมพันธ์แบบเพียร์สัน (Pearson product – Moment Correlation Coefficient : r) มีรายละเอียดดังนี้ (ยูทูป ไทวอร์รณ, 2545)

$$r_{xy} = \frac{N \sum xy - (\sum x)(\sum y)}{\sqrt{[(N \sum x^2) - (\sum x)^2] [N(\sum y^2) - (\sum y)^2]}}$$

เมื่อ N = จำนวนตัวอย่าง

$\sum x$  = ผลรวมของข้อมูลที่วัดได้จากชุด x

$\sum y$  = ผลรวมของข้อมูลที่วัดได้จากชุด y

$\sum x^2$  = ผลรวมของกำลังสองจากข้อมูลชุด x

$\sum y^2$  = ผลรวมของกำลังสองจากข้อมูลชุด y

$\sum xy$  = ผลรวมของผลคูณระหว่างข้อมูล x และ y

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved



# เรื่องน่ารู้

## สำหรับ ผู้สัมผัสอาหาร



จัดทำโดย  
นางสาวณริศา ใจแก้ว  
โภชนศาสตร์ศึกษา  
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ผู้สัมผัสอาหารเป็นบุคคลสำคัญในการที่จะทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย ดังนั้นควรเป็นผู้ที่มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เนื่องจากผู้สัมผัสอาหาร อาจแพร่โรคไปสู่ผู้บริโภคได้โดย

1. เป็นพาหะของโรค หมายถึง เป็นผู้ที่มีเชื้อโรคอยู่ในตัวแต่ไม่แสดงอาการ สามารถแพร่เชื้อโรคสู่อาหารได้ เช่นเดียวกับผู้ที่ป่วยโรคและมีอาการ

2. จากโรคที่สามารถติดต่อได้ทางสัมผัส เช่น เป็นโรคอุจจาระร่วง บิด ไทฟอยด์ เชื้อโรคอาจติดไปกับมือของผู้สัมผัสอาหารได้ หากไม่ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่หลังจากถ่ายอุจจาระ ปัสสาวะ ส่วนโรคหวัด วัณโรค เป็นโรคติดต่อที่แพร่ทางน้ำมูก น้ำลายของผู้ป่วย เมื่อพูดคุยหรือไอจามรดอาหาร

3. ทางบาดแผล ผู้สัมผัสอาหารเป็นแผล ฟิหนอง เชื้อโรคอาจปนเปื้อนในอาหารระหว่างการเตรียม-ปรุงได้

4. พฤติกรรมในการปรุงประกอบ และจำหน่ายอาหารไม่ถูกต้อง ถึงแม้ผู้ที่สัมผัสอาหารมีสุขภาพดี เช่น ใช้มือหยิบจับอาหาร ก็อาจทำให้อาหารถูกปนเปื้อนด้วยเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้

**สุขนิสัยที่ดีของผู้สัมผัสอาหาร**

◇ ◇ ◇ ◇ ◇ ◇

- ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว ใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผมให้เรียบร้อย ล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่ก่อนทำอาหารทุกครั้ง และไม่ควรใส่เครื่องประดับขณะปฏิบัติ

- เตรียม หรือปรุงอาหารบนโต๊ะซึ่งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ใช้ผ้าที่สะอาดปิดปากและจมูกทุกครั้งที่ไอ จาม และถ้าต้องการชิมอาหารในขณะปรุง ต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก



- หลักสำคัญในการเสิร์ฟอาหารต้องไม่ให้อาหารที่ปรุงรสสุกแล้วถูกปนเปื้อนเชื้อโรคโดยนั้นคือไม่พูด คุย หรือไอ จามรดอาหาร เมื่อจะไอจามให้รีบหันหน้าไปทางอื่น และควรใช้มือป้องปากไม่ให้ น้ำมูก น้ำลายกระเด็นไปไกล และก็ต้องล้างมือทันที ในกรณีที่เป็นหวัดมีน้ำมูกตลอดเวลาไม่ควรทำงาน





## การเตรียม ประงอาหารที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร



### ☆ ผัก - ผลไม้

ผัก - ผลไม้ มักจะพบปัญหาตกค้างของ วัตถุมีพิษทางการเกษตรหรือไข่พยาธิที่ติดมา กับปุ๋ยที่ใช้รดผัก วิธีการล้างผักสดหรือผลไม้ที่ ถูกต้องและมีประสิทธิภาพด้วยวิธีการต่อไปนี้

- ล้างผักหรือผลไม้ในน้ำที่ก๊อกที่เปิดให้ไหล ผ่านตลอดเวลา ผักควรลอกเป็นส่วน ๆ พร้อม ถูใบหรือผักผลไม้ไปมาเพื่อทำความสะอาด 3-5 นาที น้ำที่ไหลจะชะล้างเอายาฆ่าแมลงออกไปประมาณร้อยละ 60 ของปริมาณที่ติดมากับ อาหาร

- แช่ผักผลไม้ในน้ำผสม น้ำส้มสายชูใน อัตราส่วน 8:1 แช่ผักไว้ 5 นาทีแล้วล้างออกด้วยน้ำที่ก๊อก ไหล เพื่อล้างน้ำส้มสายชูออก วิธีนี้กำจัดยาฆ่าแมลงออกได้ ร้อยละ 80-90



- แช่ผักและผลไม้ในน้ำยาล้างผัก 5 - 10 นาที แล้วล้างออกด้วยน้ำสะอาด ช่วยกำจัด ยาฆ่าแมลงในผักผลไม้ได้ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 60

- แช่ผักและผลไม้ในน้ำใส่กรดต่างทับทิม จนเป็นสีชมพูอ่อน ๆ ไว้ 15 นาที ช่วยกำจัดยา ฆ่าแมลงได้ประมาณร้อยละ 30 - 40

### ☆ การเตรียมปรุง ไข่



ก่อนตอกไข่ ควรล้างเปลือกไข่ให้ สะอาดก่อนเพื่อป้องกันเชื้อโรคที่อาจติดมากับ เปลือกไข่ออกมาปนเปื้อนกับเนื้อไข่ ควรเก็บไข่ ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 5-7 °C ในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วนเฉพาะ

### ☆ ถั่วเมล็ดแห้งและธัญพืชต่าง ๆ

- การเตรียมปรุง อาหารแห้ง ก่อนนำไป ประง ควรล้างทำความสะอาดก่อนโดยเฉพาะ พวก หัวหอม หัวกระเทียม ถั่วลิสง ควรแกะ เปลือกออก ในกรณีที่มีส่วนเน่าหรือขึ้นราควร กัดทิ้ง เพราะสารพิษของเชื้อราไม่สามารถ ทำลายได้ด้วยความร้อนขนาดหุงต้ม แล้วจึงนำ ไปล้างให้สะอาด การเก็บควรตากให้แห้งสนิท เสียก่อนแล้วจึงนำมาเก็บในภาชนะที่สะอาด มี ฝาปิด และไม่อับชื้น สำหรับหอม กระเทียม แวนไว้ในที่โปร่ง



### ☆ เนื้อสัตว์

- การปรุงเนื้อสัตว์ต้องปรุงให้สุกโดยทั่ว ถึงทั้งชิ้นของเนื้อสัตว์ เพื่อเป็นการทำลายเชื้อ โรคที่ติดมากับอาหารดิบ

เจียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่าง เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้



คนปรุงอาหาร ประกอบอาหาร

คนเสิร์ฟอาหาร

คนจำหน่ายอาหาร

แหล่งข้อมูล: กองสุขาภิบาลอาหาร  
กระทรวงสาธารณสุข

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวณริศา ใจแก้ว
วัน เดือน ปี เกิด	17 กุมภาพันธ์ 2519
ประวัติการศึกษา	มัธยมศึกษา โรงเรียนแม่สะเรียงบริพัตรศึกษา จังหวัดแม่ฮ่องสอน
2536	ประกาศนียบัตรพนักงานเภสัชกรรม
2538	วิทยาลัยการสาธารณสุขสิรินธร จังหวัดพิษณุโลก
2545	ปริญญาตรีสาธารณสุขศาสตรบัณฑิต การคุ้มครองผู้บริโภคทางสาธารณสุข มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช
ประสบการณ์การทำงาน	
2538- 2543	ฝ่ายเภสัชกรรม โรงพยาบาลปาย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
2543- 2547	งานคุ้มครองผู้บริโภค สำนักงานสาธารณสุขอำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน
2547-ปัจจุบัน	ฝ่ายเภสัชกรรม โรงพยาบาลแม่สะเรียง จังหวัดแม่ฮ่องสอน