

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

ในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ให้สถานประกอบกิจการต้องมีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ แห่งกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุขจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค” หมายความว่า แมลงหรือสัตว์ และให้หมายความรวมถึงไข่ ตัวอ่อน และดักแด้ของแมลงและสัตว์ที่อาจก่อให้เกิดโรคหรือปัญหาด้านสาธารณสุข

“วิธีการที่เหมาะสม” หมายความว่า วิธีการจัดการต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์โดยไม่ก่อให้เกิดปัญหาด้านสาธารณสุข

“พื้นที่การผลิต” หมายความว่า บริเวณของอาคาร สิ่งอำนวยความสะดวกหรือพื้นที่ส่วนต่าง ๆ ที่ใช้เพื่อการผลิตหรือที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต

“สถานประกอบกิจการ” หมายความว่า สถานที่ที่ใช้ในการประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่ออกตามความในมาตรา ๓๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดให้เป็นกิจการที่ต้องควบคุมในท้องถิ่น ตามมาตรา ๓๒ (๑) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ดำเนินกิจการ” หมายความว่า เจ้าของ หรือผู้ซึ่งรับผิดชอบในการดำเนินการของสถานประกอบกิจการนั้น

ข้อ ๔ ให้ผู้ดำเนินกิจการสถานประกอบกิจการดำเนินการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่ตั้งและอาคารสถานประกอบกิจการ ผู้ดำเนินกิจการต้องมีการจัดการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

(ก) สถานที่ตั้งของสถานประกอบกิจการควรอยู่ห่างจากแหล่งที่อาจเป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค เช่น แหล่งมูลฝอย แหล่งน้ำท่วมขัง หรือมีมาตรการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(ข) ออกแบบอาคารให้มีมาตรการป้องกันด้านโครงสร้างอาคาร การระบายน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และการระบายอากาศ โดยให้คำนึงถึงการป้องกันการเข้าอยู่อาศัยและการเข้าออกของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค หรือมีมาตรการป้องกันกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(ค) ดูแล บำรุงรักษาพื้น ผนัง เพดาน และสภาพแวดล้อมภายในสถานประกอบกิจการ ให้สะอาดอยู่ในสภาพดี มิให้เป็นที่อยู่อาศัย แหล่งเพาะพันธุ์และมีทางเข้าออกของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ง) ตรวจสอบและทำความสะอาดพื้นที่อาคารหรือบริเวณที่อาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์แมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างสม่ำเสมอ

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับกระบวนการผลิตและเครื่องมือ เครื่องใช้ ผู้ดำเนินกิจการต้องมีการจัดการให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ ดังนี้

(ก) พื้นที่การผลิต พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์ ต้องสะอาด และบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี

(ข) จัดเก็บวัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ทั้งที่ใช้งาน และที่ไม่ได้ใช้งาน ให้เป็นระเบียบ เป็นหมวดหมู่ มิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ค) วัตถุดิบ ผลิตภัณฑ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ไม่จำเป็นต้องใช้งาน หรือที่ไม่เกี่ยวข้องกับกระบวนการผลิต ไม่ให้เก็บสะสมไว้ในพื้นที่การผลิตเพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ง) ตรวจตราทางเข้าออกของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะพื้นที่การผลิต พื้นที่จัดเก็บวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์

(จ) ติดตั้งป้ายเตือนหรือเขตห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าไปในบริเวณส่วนการผลิต

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการสุขาภิบาล ผู้ดำเนินกิจการต้องมีการจัดการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

(ก) รางหรือท่อระบายน้ำเสียและน้ำทิ้งภายในสถานประกอบกิจการต้องระบายได้ดี และไม่มีเศษอาหารตกค้างเพื่อมิให้เป็นแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค กรณีมีบ่อดักไขมัน ต้องมีการดักไขมันด้วย

(ข) มีการจัดการมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล จัดเก็บรวบรวมมูลฝอยในภาชนะรองรับที่ปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม ภาชนะรองรับมูลฝอยเพียงพอกับปริมาณมูลฝอย ทำความสะอาดภาชนะรองรับ

มูลฝอยและบริเวณที่เก็บภาชนะอยู่เสมอ รวมทั้งนำไปกำจัดอย่างถูกสุขลักษณะ ดูแลมิให้มูลฝอยตกค้าง จนอาจเป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ค) สถานประกอบกิจการที่มีโรงอาหารหรือห้องครัว หรือมีการสะสมอาหาร ต้องดำเนินการ ให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบ จัดเก็บวัสดุคืบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหาร มิให้มีการปนเปื้อนจากแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และมีมาตรการป้องกันอาหารที่ผลิตเสร็จแล้ว มิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๔) หลักเกณฑ์ในการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ผู้ดำเนินกิจการ ต้องตรวจสอบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการอย่างสม่ำเสมอ กรณีที่พบแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคหรือร่องรอยให้ดำเนินการกำจัดด้วยวิธีการ ดังนี้

(ก) กรณีใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ต้องใช้วิธีการ ที่เหมาะสมถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อบุคลากรทั้งภายในสถานประกอบกิจการและประชาชน โดยรอบ รวมทั้งต้องไม่ให้ปนเปื้อนวัสดุคืบและผลิตภัณฑ์ไม่ว่าในขณะใช้งานหรือเก็บ ทั้งนี้ การใช้สารเคมี ต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(ข) กรณีการป้องกันและกำจัดโดยใช้วิธีกลหรือไฟฟ้า เช่น การใช้กับดักแสงไฟ กับดักหนู ต้องมีการปฏิบัติที่ดี สะอาด และปลอดภัย

(ค) กรณีการป้องกันและกำจัดโดยใช้วิธีชีวภาพ ต้องเป็นวิธีการที่สะอาด ปลอดภัย มีประสิทธิภาพต่อการกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และไม่ส่งผลกระทบต่อประชาชนโดยรอบ

ข้อ ๕ ให้ผู้ดำเนินกิจการสถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๑ ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ดำเนินการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในข้อ ๔ และหลักเกณฑ์เพิ่มเติมดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) พื้น ผนัง โรงเรือนเลี้ยงสัตว์แบบปิด โรงฆ่าสัตว์ สถานที่ฆ่าและสัตว์ ต้องสะอาด ไม่มีช่องโหว่หรือรูที่อาจเป็นทางเข้าออกของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค หรือมีมาตรการป้องกัน ด้านอาคาร มิให้แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้ามาในอาคาร ทั้งนี้ รางหรือท่อระบายน้ำเสีย ต้องมีตะแกรงป้องกันด้วย

(๒) ให้กันแยกพื้นที่ที่มีการฆ่า ฆ่าและ ตัดแต่ง และบรรจุผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ออกจากส่วนอื่น ๆ มีการแบ่งแยกพื้นที่การผลิตที่เปียกและแห้งออกจากกันอย่างชัดเจน และห้ามมิให้มีสัตว์เลี้ยงเข้ามาในพื้นที่ รวมถึงมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการจัดเก็บ ขนย้าย และขนส่งเนื้อสัตว์หรือชิ้นส่วนจากสัตว์ ที่ผลิตเสร็จแล้ว เพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) พื้นผิวที่สัมผัสเนื้อสัตว์หรือชิ้นส่วนจากสัตว์ เช่น พื้นผิวที่ทำการฆ่าและ ตัดแต่ง ให้ใช้วัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย ไม่ขรุขระ ไม่มีรูพรุนที่จะทำให้เศษอาหารติดค้างและยากต่อการกำจัด ทำให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๔) ดูแลพื้นที่จัดเก็บอาหารสัตว์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอย่างสม่ำเสมอ รวมทั้งมีการจัดเก็บยา ฮอร์โมน และสารเคมีอื่น ๆ ในที่ปิดมิดชิด ปลอดภัย และสะอาด

(๕) กำจัดมูลสัตว์ เศษอาหาร และล้างทำความสะอาดรางอาหาร รางน้ำ คอกสัตว์หรือกรงเลี้ยงสัตว์อย่างสม่ำเสมอ มิให้มีมูลสัตว์หรือเศษอาหารตกค้างและสะสม รวมทั้งจัดการมูลฝอยติดเชื้อ เช่น เชื้อฉีดยา ยาฆ่าเชื้อโรคให้เหมาะสม

(๖) ต้องทำความสะอาดสถานที่จัดเก็บมูลฝอยทุกวัน และนำมูลฝอยออกไปกำจัดทุกวัน ไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๗) ทำการป้องกัน และกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ทั้งภายในและบริเวณโดยรอบ โรงเรือนเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ และสถานที่ฆ่าหละสัตว์อย่างสม่ำเสมอ การใช้สารเคมีควบคุมกำจัด ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายให้ใช้ในโรงงานผลิตภัณฑ์อาหาร ขณะนำไปใช้ต้องกระทำอย่างระมัดระวัง ไม่ให้ปนเปื้อนกับเนื้อสัตว์ ชิ้นส่วนหรือผลิตภัณฑ์จากสัตว์

(๘) สำหรับสถานประกอบกิจการประเภทการเพาะพันธุ์ เลี้ยง อนุบาลสัตว์ และการรวบรวมสัตว์ เพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อผลประโยชน์ของกิจการ หากมีสัตว์ตาย ต้องกำจัดซากสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล ป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และไม่ก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ

ข้อ ๖ ให้ผู้ดำเนินกิจการสถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๒ ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ดำเนินการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในข้อ ๔ และหลักเกณฑ์เพิ่มเติมดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) พื้น ผนัง อาคาร สะอาด และมีมาตรการป้องกันด้านอาคาร มิให้แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้ามาในอาคาร

(๒) รางหรือท่อระบายน้ำเสียภายในสถานประกอบกิจการต้องมีตะแกรงกรองเศษอาหารและมีมาตรการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคจากรางหรือท่อระบายน้ำเสียมิให้เข้าสู่อาคาร ทั้งนี้ระบบระบายน้ำเสียและน้ำทิ้งจากพื้นที่ประกอบกิจการออกสู่ภายนอกอาคารต้องออกแบบให้มีการระบายได้ดี เพื่อมิให้มีสิ่งตกค้าง และให้สามารถป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้าไปในอาคาร

(๓) มีการแบ่งแยกพื้นที่การผลิตที่เปียกและแห้งออกจากกันอย่างชัดเจน รวมถึงมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพในการจัดเก็บ ขนย้าย และขนส่งผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแล้ว เพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๔) ต้องมีมาตรการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ ดังนี้

(ก) มีการตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิต เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ข) จัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสมด้วยวิธีที่เหมาะสมและตรวจตราสม่ำเสมอ รวมทั้งมีการหมุนเวียนคลังวัตถุดิบและส่วนผสมอย่างมีประสิทธิภาพ

(ค) กรณีที่มีการหมัก ตาก ผึ่ง หรือวิธีการอื่นใดภายนอกอาคาร ต้องดูแลอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ ให้สะอาด ปกปิด และป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ง) อาหารหรือยาที่ผลิตแล้ว ต้องเก็บรักษา ขนย้าย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม ที่สามารถป้องกันมิให้เป็นแหล่งอาหาร แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(จ) มิให้ผู้ปฏิบัติงานนำอาหารมาบริโภคในพื้นที่การผลิต เพื่อลดแหล่งอาหารและน้ำ และมีให้เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(ฉ) ต้องควบคุมมิให้มีสัตว์เลี้ยงในพื้นที่การผลิต เก็บ และจำหน่ายอาหารหรือยา

(๕) ประตูห้องน้ำห้องส้วมในสถานประกอบกิจการ ต้องไม่เปิดไปสู่พื้นที่การผลิตอาหารหรือยา โดยตรง โดยต้องเป็นห้องน้ำห้องส้วมที่ปิดได้สนิท หรือมีอุปกรณ์ที่บังคับให้ประตูปิดและเปิดได้เอง ยกเว้นจะมีมาตรการอื่นที่ใช้ป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ

(๖) ต้องจัดให้มีการบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคและติดตามประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ

(๗) การใช้สารเคมีป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานประกอบกิจการ ต้องเป็นชนิดที่กฎหมายให้ใช้ในโรงงานผลิตภัณฑอาหาร เมื่อนำไปใช้ต้องกระทำอย่างระมัดระวัง ไม่ให้ปนเปื้อนกับอาหารหรือยา

ข้อ ๗ ให้ผู้ดำเนินกิจการสถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๓ ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ ดำเนินการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ในข้อ ๔ และหลักเกณฑ์เพิ่มเติมดังต่อไปนี้ด้วย

(๑) ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมในการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ภายในอาคาร ห้องพักสำหรับผู้ให้บริการ ห้องครัว และห้องอาหาร รวมทั้งซ่อมบำรุงพื้น ผนัง เพดาน ให้อยู่ในสภาพดี มิให้เป็นแหล่งที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) ต้องดูแลรักษาความสะอาดห้องพัก อุปกรณ์ เครื่องนอน ฝ้าม่าน พื้นพรม อย่างสม่ำเสมอ มิให้มีไรฝุ่น และแมลงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) ต้องตรวจสอบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ก่อนให้ผู้ให้บริการเข้าพัก หากพบตัวแมลง และสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคหรือร่องรอย ห้ามเปิดให้เข้าห้องพักนั้น จนกว่าจะมีการกำจัดให้หมดไป

(๔) ต้องจัดให้มีการบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และติดตามประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ

ประกาศ ณ วันที่ ๑๙ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
ในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๔

สถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๑ กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

| | |
|---|--|
| ๑. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์เลี้ยง | |
| (๑) | การเพาะพันธุ์ เลี้ยง และการอนุบาลสัตว์ทุกชนิด |
| (๒) | การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์ หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกัน เพื่อให้ประชาชนเข้าชมหรือเพื่อผลประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการเรียกเก็บค่าดูหรือค่าบริการในทางตรงหรือทางอ้อม หรือไม่ก็ตาม |
| ๒. กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์ | |
| (๑) | การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เร่ขาย หรือขายในตลาด |

สถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๒ กิจการในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

| | |
|---|---|
| ๓. กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน | |
| (๑) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่าง ๆ |
| (๒) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาสาม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเคย น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน |
| (๓) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แห่ส้ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น |
| (๔) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รุมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด |
| (๕) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ ลูกชิ้น |
| (๖) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ เส้นหมี่ ขนมหุ้น ก๋วยเตี๋ยว เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี๋ เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน |
| (๗) | การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน |
| (๘) | การผลิต ขนมหุ้งสด ขนมหุ้งแห้ง จันอับ ขนมหีบเยาะ ขนมหอบอื่น ๆ |
| (๙) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ น้่านม หรือผลิตภัณฑ์จากน้่านมสัตว์ |
| (๑๐) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ เนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม |
| (๑๑) | การผลิตไอศกรีม |
| (๑๒) | การคั่ว สดสม หรือแบ่งบรรจุกาแฟ |
| (๑๓) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่น ๆ |
| (๑๔) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา |
| (๑๕) | การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภค น้ำดื่มจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ |
| (๑๖) | การผลิต สดสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง |
| (๑๗) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ บรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด |
| (๑๘) | การผลิต สดสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด |

| | |
|--|--|
| ๓. กิจกรรมที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน | |
| (๑๙) | การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร |
| (๒๐) | การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำตาล น้ำเชื่อม |
| (๒๑) | การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ แปะแซ |
| (๒๒) | การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่มีไข่เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น |
| (๒๓) | การประกอบกิจการห้องเย็นแช่แข็งอาหาร |
| (๒๔) | การเก็บ ถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร |
| ๔. กิจกรรมที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด | |
| (๑) | การผลิต ไม้ บด ผสม หรือบรรจุยา |

สถานประกอบกิจการกลุ่มที่ ๓ กิจกรรมในข้อ ๓ แห่งประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ ดังต่อไปนี้

| | |
|--|---|
| ๔. กิจกรรมที่เกี่ยวกับการบริการ | |
| (๕) | การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่มีใช้โรงแรม ที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน |