กฎกระทรวง
ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๒๒)
ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร
พ.ศ. ๒๕๒๒[๑]

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ มาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ผู้ใดประสงค์จะขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๑ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.๑

ข้อ ๒ ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ต้องแนบหลักฐานประกอบการขอรับใบอนุญาตดังต่อไปนี้ จำนวนสองชุด

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร ชนิด ขนาด (แรงม้า) และคำรับรองที่จะแสดงให้เชื่อถือได้ว่าอาหารที่ผลิตนั้นจะมีคุณภาพหรือมาตรฐานตามที่กำหนดและปลอดภัยในการบริโภค

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงาน และสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

(๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานที่ถูกต้องตามมาตราส่วน โดยแสดงรายการดังต่อไปนี้

(ก) รูปด้านหน้า ด้านข้าง แปลนพื้น และรูปตัด ของอาคารที่ใช้ในการผลิต

(ข) การแบ่งกั้นห้องหรือเนื้อที่หรือบริเวณโดยแยกเป็นส่วนสัดสำหรับการผลิตอาหารแต่ละประเภท เพื่อใช้เก็บวัตถุดิบ ใช้เป็นบริเวณผลิตอาหาร บริเวณติดตั้งเครื่องจักร บริเวณบรรจุ บริเวณเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และบริเวณอื่น ๆ พื้นและผนังบริเวณดังกล่าวต้องสร้างด้วยวัสดุที่ง่ายต่อการทำความสะอาด และให้แสดงระดับพื้นของห้องผลิตอาหารเป็นแบบลาดเอียงลงสู่ทางระบายน้ำเพื่อสะดวกในการทำความสะอาด

(ค) ท่อหรือทางระบายน้ำ ระบบและกรรมวิธีกำจัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง โดยมีรายละเอียดในการคำนวณ พร้อมทั้งแจ้งขนาดของท่อหรือทางระบายน้ำและทิศทางของน้ำไหลภายในโรงงานจนออกนอกโรงงานโดยรายละเอียด ถ้ามีทางระบายน้ำสาธารณะอยู่ใกล้เคียงบริเวณที่ผลิตอาหารก็ให้แสดงทางระบายน้ำทิ้งไปสู่ทางระบายน้ำสาธารณะด้วย

ข้อ ๒/๑[๒] ผู้ขอรับใบอนุญาตตามข้อ ๑ ซึ่งผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามมาตรา ๖ (๗) ต้องผ่านการตรวจประเมินว่าปฏิบัติได้ตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด การตรวจประเมินให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

---

[๑] ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๙๖/ตอนที่ ๑๙๓/ฉบับพิเศษ หน้า ๑/๒๒ พฤศจิกายน ๒๕๒๒

[๒] ข้อ ๒/ ๑ เพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

ข้อ ๓ ใบอนุญาตผลิตอาหารให้ใช้แบบ อ. ๒ ท้ายกฎกระทรวงนี้

ข้อ ๔ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารจะต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องรักษาบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว สถานที่เก็บวัตถุดิบและบริเวณอื่น ๆ ให้สะอาดถูกสุขลักษณะ และสามารถป้องกันมิให้แมลง หรือสิ่งอื่นเข้ามาปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุดิบ หรืออาหารที่ผลิตแล้ว และจัดให้มีแสงสว่างและการถ่ายเทอากาศอย่างเพียงพอตามความจำเป็น

(๒) จัดเครื่องมือเครื่องใช้ชนิดที่เหมาะสมกับงานที่จะใช้ และให้มีการป้องกันเครื่องมือเครื่องใช้ ไม่ให้ปะปนหรือเปรอะเปื้อนกับวัตถุหรือสิ่งสกปรก เครื่องมือและเครื่องใช้ที่จะใช้ทำอาหารต้องทำด้วยโลหะหรือวัสดุที่ปลอดภัยตามหลักวิชาการสำหรับการผลิตอาหารประเภทนั้น ๆ

(๓) จัดห้องน้ำ ห้องส้วม และเครื่องสุขภัณฑ์พร้อมด้วยสบู่สำหรับล้างมือให้เพียงพอแก่จำนวนคนงาน และให้มีการรักษาความสะอาด พร้อมทั้งใช้ยาฆ่าเชื้อโรคเป็นประจำวันด้วย

(๔) รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ตาม (๓) ตลอดจนอาคารโรงงานให้อยู่ในสภาพที่เรียบร้อยและสะอาดถูกสุขลักษณะอยู่เสมอ

(๕) จัดให้มีที่เก็บขยะมูลฝอยให้เพียงพอและสะอาดถูกสุขลักษณะตลอดจนใช้วิธีที่เหมาะสมในการกำจัดขยะมูลฝอย และเขม่าควัน

(๖) น้ำที่ใช้ในการผลิตอาหารต้องเป็นน้ำสะอาดบริโภคได้ตามคุณภาพหรือมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข และน้ำที่ใช้ภายในอาคารโรงงานต้องเป็นน้ำสะอาด

(๗) จัดให้คนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารใช้เครื่องแต่งกายที่สะอาดเหมาะสมกับประเภทของงานที่ทำอยู่ เช่น ใช้ผ้ากันเปื้อน รองเท้ากันน้ำ ถุงมือ ผ้าคลุมผม

(๘) ต้องห้ามคนงานที่มีบาดแผลหรือมีอาการของโรคที่อาจแพร่เชื้อไปกับอาหารได้ทำหน้าที่ที่จะต้องสัมผัสกับอาหารที่ผลิตในระยะนั้น

(๙) ไม่ใช้ จ้าง วาน คนไร้ความสามารถหรือมีจิตฟั่นเฟือน หรือคนซึ่งเป็นพาหะของโรค หรือซึ่งเป็นโรคดังต่อไปนี้ ปฏิบัติงานในสถานที่ที่ระบุไว้ในใบอนุญาต

(ก) โรคเรื้อน

(ข) วัณโรคในระยะอันตราย

(ค) โรคติดยาเสพติด

(ง) โรคพิษสุราเรื้อรัง

(จ) โรคเท้าช้าง

(ฉ) โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

(๑๐) รับคนงานที่ปรุงหรือผลิตอาหารเฉพาะผู้มีใบรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรมว่าไม่เป็นโรคตาม (๙)

(๑๑) จัดให้คนงานได้รับการตรวจร่างกาย โดยผู้ประกอบวิชาชีพเวชกรรม อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง และให้เก็บเอกสารการตรวจร่างกายไว้เป็นหลักฐาน

(๑๒) ต้องห้ามหรือป้องกันมิให้บุคคลใดกระทำการอย่างใดอย่างหนึ่งอันพึงรังเกียจต่อการรักษาความสะอาดในการผลิตอาหาร เช่น สูบบุหรี่ บ้วนน้ำลาย บ้วนน้ำหมาก ในบริเวณที่ผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหาร ที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๓) ต้องป้องกันดูแลมิให้มิสัตว์ทุกชนิดภายในบริเวณที่ใช้ทำการผลิต บรรจุ หรือเก็บอาหารที่ผลิตแล้ว และสถานที่เก็บวัตถุดิบ

(๑๔) ต้องติดป้ายข้อความตาม (๑๒) และ (๑๓) ไว้ในที่สามารถมองเห็นได้ชัดเจนในบริเวณดังกล่าว

ข้อ ๕ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๓ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.๓

การอนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร ผู้อนุญาตจะแสดงไว้ในรายการต่ออายุใบอนุญาตในใบอนุญาตเดิม หรือจะออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิมให้ใหม่ก็ได้

ในการขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารที่รัฐมนตรีประกาศกำหนดวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหารตามมาตรา ๖ (๗) ให้นำความในข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม เว้นแต่จะได้มีหลักฐานอื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด[๓]

ข้อ ๖ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะขอรับใบแทนใบอนุญาต ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๔ ท้ายกฎกระทรวงนี้ พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.๔

การอนุญาตคำขอใบแทนใบอนุญาต ให้ผู้อนุญาตออกใบอนุญาตตามแบบใบอนุญาตเดิม แต่ให้กำกับคำว่า “ใบแทน” ไว้ที่ด้านหน้าด้วย

ข้อ ๗ ผู้รับอนุญาตผลิตอาหารผู้ใดประสงค์จะย้ายสถานที่ผลิต หรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ยื่นคำขอตามแบบ อ.๕ ท้ายกฎกระทรวงนี้พร้อมด้วยหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบ อ.๕

การอนุญาตให้ย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้ผู้อนุญาตแสดงการอนุญาตไว้ในใบอนุญาตผลิตอาหารหรือใบแทน

ในการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ให้นำความในข้อ ๒ และข้อ ๒/๑ มาใช้บังคับโดยอนุโลม[๔]

ข้อ ๘[๕] การยื่นคำขอตามกฎกระทรวงนี้ ให้ยื่น ณ สถานที่ ดังต่อไปนี้

(๑) กรุงเทพมหานคร ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

---

[๓] ข้อ ๕ วรรคสาม เพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

[๔] ข้อ ๗ วรรคสาม แก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

[๕] ข้อ ๘ แก้ไขเพิ่มเติมโดยกฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

(๒) จังหวัดอื่น ให้ยื่น ณ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่โรงงานผลิตอาหารนั้นตั้งอยู่ หรือสถานที่อื่นตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๗ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๒๒

บุญสม มาร์ติน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

[เอกสารแนบท้าย]

๑. คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร
๒. ใบอนุญาตผลิตอาหาร
๓. คำขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหาร
๔. คำขอใบแทนใบอนุญาตผลิตอาหาร
๕. คำขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร

(ดูข้อมูลจากภาพกฎหมาย)

สำนักงานคณะกรรมการกฤษฎีกา

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากมาตรา ๑๔ มาตรา ๑๘ มาตรา ๒๑ และมาตรา ๒๒ แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ บัญญัติว่า การขออนุญาตและการอนุญาตให้ตั้งโรงงานผลิตอาหารเพื่อจำหน่ายการขอต่ออายุใบอนุญาต การขอใบแทนใบอนุญาต การขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตอาหารหรือสถานที่เก็บอาหารตลอดจนเงื่อนไขที่ผู้รับอนุญาตพึงปฏิบัติให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎกระทรวง จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

กฎกระทรวง ฉบับที่ ๑๒ (พ.ศ. ๒๕๔๘) ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒[๖]

หมายเหตุ :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ เนื่องจากได้มีการกำหนดให้การผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย ต้องเป็นไปตามที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็นวิธีการที่ดีในการผลิตอาหารตามแนวทางซึ่งเป็นที่ยอมรับของสากล ดังนั้น เพื่อให้มีมาตรการในการคุ้มครองความปลอดภัยของผู้บริโภคให้มีประสิทธิภาพดียิ่งขึ้น และเป็นการยกระดับมาตรฐานการผลิตในประเทศให้ทัดเทียมและสอดคล้องกับระบบสากล ตลอดทั้งเพื่อเป็นประโยชน์ในการแข่งขันทางการค้าสมควรกำหนดให้การขออนุญาตผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การขอต่ออายุใบอนุญาตผลิตอาหารและการขออนุญาตย้ายสถานที่ผลิตหรือสถานที่เก็บอาหาร ต้องผ่านการตรวจประเมินตามหลักเกณฑ์ที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด ประกอบกับเพื่ออำนวยความสะดวกในการยื่นคำขอ ณ สถานที่อื่นได้ตามที่เลขาธิการคณะกรรมการอาหารและยาประกาศกำหนด จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

พรมนัส/ปรับปรุง
๒๐ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๒

[๖] ราชกิจจานุเบกษา เล่ม ๑๒๒ /ตอนที่ ๘๑ ก /หน้า ๑๓/๑๕ กันยายน ๒๕๔๘