

(ร่าง)

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
ในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.

.....

โดยที่กฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ กำหนดให้สถานประกอบกิจการต้องมีการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ ทั้งนี้ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ที่รัฐมนตรีประกาศกำหนด

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๒ แห่งกฎกระทรวงควบคุมสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๖๐ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข โดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

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

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดเก้าสิบวันนับแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค” หมายความว่า แมลงหรือสัตว์ รวมถึงไข่ ตัวอ่อน และดักแด้แมลง ที่อาจก่อให้เกิดปัญหาสาธารณสุข

“วิธีการที่เหมาะสม” หมายความว่า วิธีการต่างๆ ที่จำเป็นต้องใช้เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ โดยไม่ก่อให้เกิดปัญหาทางสาธารณสุข

“พื้นที่การผลิต” หมายความว่า บริเวณของอาคาร สิ่งอำนวยความสะดวกหรือพื้นที่ส่วนต่างๆ ที่ใช้เพื่อการผลิตหรือเชื่อมกับกระบวนการผลิต

ข้อ ๔ ประกาศนี้ กำหนดสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ออกเป็น ๔ กลุ่ม ตามบัญชีแนบท้าย และให้ดำเนินการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในประกาศนี้

ข้อ ๕ ให้สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มที่ ๑ ตามบัญชีแนบท้าย ดำเนินการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๕.๑ ผู้ดำเนินการกิจการต้องจัดการและบำรุงรักษาพื้นที่ประกอบกิจการด้วยมาตรการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันไม่ให้เป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๑) มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสิ่งของต่างๆ รวมถึงสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อมิให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) มีวิธีการที่เหมาะสมในการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้ามาในอาคารที่ใช้ในการประกอบกิจการ การป้องกันด้านโครงสร้างอาคาร รวมทั้งดูแลรักษาความสะอาดและซ่อมบำรุงพื้น ผนัง เพดานให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันการเป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

๕.๒ ผู้ดำเนินการกิจการต้องมีมาตรการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในกระบวนการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ

(๑) มีการตรวจสอบวัตถุดิบและส่วนผสมก่อนเข้าสู่กระบวนการผลิตเพื่อป้องกันการปนเปื้อนแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) จัดเก็บวัตถุดิบและส่วนผสมด้วยวิธีที่เหมาะสมและตรวจตราสม่ำเสมอ รวมทั้งมีการหมุนเวียนคลังวัตถุดิบและส่วนผสมอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) จัดเก็บ ดูแลรักษาทำความสะอาดเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะบรรจุ หรืออุปกรณ์ในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม เพื่อไม่ให้เป็นที่แหล่งดึงดูดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๔) กรณีที่มีการหมัก ตาก ผึ่ง หรือวิธีการอื่นใดภายนอกอาคาร ผู้ดำเนินการต้องดูแลอาหาร อุปกรณ์หรือภาชนะที่ใช้ ให้สะอาด ปกปิด และป้องกันมิให้เป็นแหล่งดึงดูดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๕) อาหารหรือยาที่ผลิตแล้ว ต้องเก็บรักษา ขนย้าย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งดึงดูด แหล่งอาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๖) ผู้ประกอบการต้องกำหนดกฎระเบียบ มิให้ผู้ปฏิบัติงานนำอาหารมาบริโภคในพื้นที่การผลิต และมาตรการอื่น เพื่อลดแหล่งอาหารและน้ำ และมีให้เป็นแหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๗) ผู้ดำเนินการกิจการต้องควบคุมมิให้สัตว์เลี้ยงในพื้นที่การผลิต เกือบ และจำหน่ายอาหารหรือยา

๕.๓ ผู้ดำเนินการกิจการต้องมีการจัดการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ

(๑) ระบบการระบายน้ำทิ้งจากพื้นที่ประกอบกิจการออกสู่ภายนอกอาคาร ต้องออกแบบให้สามารถป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้าไปในอาคาร

(๒) มีการจัดการมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล โดยมีให้มีมูลฝอยตกค้างในพื้นที่ประกอบกิจการ เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งดึงดูดและแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) มีการจัดการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี สะอาด และถูกสุขลักษณะ ประตูห้องน้ำห้องส้วมต้องไม่เปิดไปสู่พื้นที่ผลิตอาหารหรือยาโดยตรง โดยต้องเป็นห้องน้ำห้องส้วมที่ปิดได้สนิท หรือมีอุปกรณ์ที่บังคับให้ประตูปิดได้เอง ยกเว้นจะมีมาตรการที่ใช้ป้องกันการปนเปื้อนที่มีประสิทธิภาพ

๕.๔ ผู้ดำเนินการกิจการต้องจัดให้มีผู้ตรวจสอบ ควบคุม และเฝ้าระวังแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ที่มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลและการควบคุมแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ทั้งนี้ต้องมีการบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบและติดตามประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๖ ให้สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มที่ ๒ ตามบัญชีแนบท้าย ดำเนินการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๖.๑ ผู้ดำเนินการกิจการต้องจัดการและบำรุงรักษาพื้นที่ประกอบกิจการด้วยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันมิให้เป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๑) มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสิ่งของต่างๆ รวมถึงสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วให้เป็นระเบียบ สะอาด และถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) ภายในอาคารและห้องพักสำหรับผู้ให้บริการ ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมในการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค รวมทั้งซ่อมบำรุงพื้น ผนัง เพดานให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันการเป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) ดูแลรักษาความสะอาดห้องพัก อุปกรณ์ เครื่องนอน ผ้า màn พ้นพรม อย่างสม่ำเสมอ มิให้มีไรฝุ่น แมลงหรือสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๔) ตรวจสอบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคหรือร่องรอย ก่อนให้ผู้ให้บริการเข้าพัก หากพบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคหรือร่องรอย ห้ามเปิดให้เข้าห้องพักนั้น จนกว่าจะมีการกำจัดให้หมดไป

๖.๒ ผู้ดำเนินการต้องมีการจัดการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ

(๑) รางหรือที่ระบายน้ำทิ้งภายในสถานประกอบกิจการ สะอาด ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) มีการจัดการมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล โดยมีให้มีมูลฝอยตกค้างในพื้นที่ประกอบกิจการ เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งดึงดูดและแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) มีการจัดการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี สะอาด และถูกสุขลักษณะ

๖.๓ ผู้ดำเนินการต้องจัดให้มีผู้ตรวจสอบ ควบคุม และเฝ้าระวังแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ที่มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลและการควบคุมแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ทั้งนี้ต้องมีการบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบและติดตามประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๗ ให้สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มที่ ๓ ตามบัญชีแนบท้าย ดำเนินการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๗.๑ ผู้ดำเนินการต้องจัดการและบำรุงรักษาพื้นที่ประกอบกิจการด้วยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันมิให้เป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๑) มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสิ่งของต่างๆ รวมถึงสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อมิให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) ภายในอาคารต้องดูแล บำรุงรักษา อาคาร โครงสร้าง อุปกรณ์ เครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ รวมทั้งพื้นที่ที่มีการสัมผัสสัตว์และผลิตภัณฑ์ ให้อยู่ในสภาพที่สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ กรณีที่เป็นโรงเรือนปิด โรงฆ่าสัตว์และพื้นที่เก็บอาหารสัตว์ ต้องมีมาตรการที่เหมาะสมเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคเข้ามาในอาคารหรือโครงสร้าง

(๓) มีการกำจัดมูลสัตว์และเศษอาหาร การล้างรางอาหารและรางน้ำอย่างสม่ำเสมอ เพื่อมิให้มีเศษอาหารเก่าหรือมูลสัตว์สะสม

(๔) ต้องกั้นแยกพื้นที่ที่มีการชำแหละ ตัดแต่ง และบรรจุผลิตภัณฑ์ ออกจากส่วนอื่นๆ และห้ามมิให้มีสัตว์เลี้ยง รวมถึงมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพ ในการจัดเก็บ ขนย้ายและขนส่งเนื้อสัตว์ที่ผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งดึงดูดและแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

๗.๒ ผู้ดำเนินการต้องมีการจัดการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ

(๑) รางหรือที่ระบายน้ำทิ้งภายในสถานประกอบกิจการ สะอาด ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัยของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) มีการจัดการมูลฝอยที่ถูกหลักสุขาภิบาล โดยมีให้มีมูลฝอยตกค้างในพื้นที่ประกอบกิจการ เพื่อป้องกันการเป็นแหล่งดึงดูดและแหล่งเพาะพันธุ์แมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๓) มีการจัดการห้องน้ำ ห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดี สะอาด และถูก

สุขลักษณะ

(๔) สำหรับสถานประกอบกิจการเลี้ยงสัตว์ หากมีสัตว์ตาย ต้องกำจัดซากสัตว์ที่ถูกหลักสุขาภิบาล เพื่อป้องกันมิให้เป็นแหล่งดึงดูดของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค และไม่ก่อให้เกิดการแพร่ระบาดของโรคติดต่อ

๗.๓ ผู้ดำเนินการกิจการต้องจัดให้มีผู้ตรวจสอบ ควบคุม และเฝ้าระวังแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ที่มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลและการควบคุมแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ทั้งนี้ต้องมีการบันทึกข้อมูลผลการตรวจสอบและติดตามประเมินผลอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๘ ให้สถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ กลุ่มที่ ๔ ตามบัญชีแนบท้าย ดำเนินการป้องกันแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๘.๑ ผู้ดำเนินการกิจการต้องจัดการและบำรุงรักษาพื้นที่ประกอบกิจการด้วยวิธีการที่เหมาะสม เพื่อป้องกันมิให้เป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๑) มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานประกอบกิจการให้ถูกสุขลักษณะ จัดเก็บเครื่องจักร อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้และสิ่งของต่างๆ รวมถึงสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อมิให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

(๒) ภายในอาคาร ต้องดูแลรักษาความสะอาดและซ่อมบำรุงพื้น ผนัง เพดานให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันการเป็นที่อยู่อาศัยและแหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

๘.๒ จัดเก็บ ดูแลรักษาความสะอาดเครื่องจักร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ หรืออุปกรณ์ในกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม เพื่อมิให้เป็นแหล่งดึงดูด แหล่งเพาะพันธุ์ของแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

๘.๓ กรณีที่สถานประกอบกิจการมีการให้บริการอาหาร ผู้ดำเนินการกิจการต้องตรวจสอบและจัดเก็บวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค รวมถึงมีมาตรการที่มีประสิทธิภาพ เพื่อป้องกันอาหารที่ผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้วจากการเป็นแหล่งดึงดูดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค

๘.๔ ผู้ดำเนินการกิจการต้องมีการจัดการสุขาภิบาลที่ถูกสุขลักษณะ โดยให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับ ข้อ ๖.๒

๘.๕ ผู้ดำเนินการกิจการต้องมีการตรวจสอบ ควบคุมแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๙ ในกรณีที่พบแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคหรือรบกวน ผู้ดำเนินการกิจการต้องดำเนินการกำจัดด้วยวิธีการที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) กรณีใช้สารควบคุม กำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค ต้องใช้วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัยต่อบุคลากรทั้งภายในสถานประกอบกิจการและประชาชนโดยรอบ รวมทั้งต้องไม่ปนเปื้อนผลิตภัณฑ์ไม่ว่าในขณะใช้งานหรือเก็บ ทั้งนี้การใช้สารเคมีต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

(๒) กรณีกำจัดโดยใช้วิธีกล เช่น การใช้กับดักแสงไฟ กับดักหนู ต้องมีการปฏิบัติที่ดี สะอาด และปลอดภัย

(๓) กรณีกำจัดโดยใช้วิธีชีวภาพ ต้องเป็นวิธีการที่มีประสิทธิภาพต่อการกำจัดแมลงและสัตว์พาหะนำโรค สะอาด ปลอดภัย และไม่ส่งผลกระทบต่อประชาชนโดยรอบ

ประกาศ ณ วันที่.....

บัญชีแนบท้าย ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์การป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
ในสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ.

กำหนดสถานประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ออกเป็น ๔ กลุ่ม

กลุ่มที่ ๑. ได้แก่ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายชื่อกิจการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
	ประเภทกิจการลำดับที่ ๓ กิจการที่เกี่ยวกับอาหาร เครื่องดื่ม น้ำดื่ม ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร การเร่ขาย การขายในตลาด และการผลิตเพื่อบริโภคในครัวเรือน
๑	๓(๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำพริกแกง น้ำพริกปรุงสำเร็จ เต้าเจี้ยว ซีอิ๊ว น้ำจิ้ม หรือซอสปรุงรสชนิดต่างๆ
๒	๓(๒) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง จากสัตว์ ได้แก่ ปลา ร้า ปลาเจ่า กุ้งเจ่า ปลาสาม ปลาจ่อม แหนม หม่า ไส้กรอก กะปิ น้ำปลา หอยดอง น้ำเค็ม น้ำบูดู ไตปลา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
๓	๓(๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารหมัก ดอง แช่อิ่ม จากผัก ผลไม้ หรือพืชอย่างอื่น
๔	๓(๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด
๕	๓(๕) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุลูกชิ้น
๖	๓(๖) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เส้นหมี่ ขนมหุ้น กว๊านเตี๋ย เต้าฮวย เต้าหู้ วุ้นเส้น เกี๊ยมอี เนื้อสัตว์เทียม หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
๗	๓(๗) การผลิตบะหมี่ มักกะโรนี สปาเก็ตตี้ พาสตา หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน
๘	๓(๘) การผลิต ขนมหุ้งสด ขนมหุ้งแห้ง จันอับ ขนมหั้ว ขนมหอยอื่นๆ
๙	๓(๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำนม หรือผลิตภัณฑ์จากน้ำนมสัตว์
๑๐	๓(๑๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เนย เนยเทียม เนยผสม ผลิตภัณฑ์เนย ผลิตภัณฑ์เนยเทียม และผลิตภัณฑ์เนยผสม
๑๑	๓(๑๑) การผลิตไอศกรีม
๑๒	๓(๑๒) การคั่ว สะสม หรือแบ่งบรรจุกาแฟ
๑๓	๓(๑๓) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ใบชาแห้ง ชาผง หรือเครื่องดื่มชนิดผงอื่นๆ
๑๔	๓(๑๔) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ เอทิลแอลกอฮอล์ สุรา เบียร์ ไวน์ น้ำส้มสายชู ข้าวหมาก น้ำตาลเมา
๑๕	๓(๑๕) การผลิตน้ำกลั่น น้ำบริโภค น้ำดื่มจากเครื่องจำหน่ายอัตโนมัติ
๑๖	๓(๑๖) การผลิต สะสม แบ่งบรรจุ หรือขนส่งน้ำแข็ง
๑๗	๓(๑๗) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำอัดลม น้ำหวาน น้ำโซดา น้ำจากพืช ผัก ผลไม้ เครื่องดื่มชนิดต่างๆ บรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
๑๘	๓(๑๘) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารบรรจุกระป๋อง ขวด หรือภาชนะอื่นใด
๑๙	๓(๑๙) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ ผงชูรส หรือสารปรุงแต่งอาหาร
๒๐	๓(๒๐) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ น้ำตาล น้ำเชื่อม
๒๑	๓(๒๑) การผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุเบะแซ

๒๒	๓(๒๒) การแกะ ตัดแต่ง ล้างสัตว์น้ำ ที่มีใช้เป็นส่วนหนึ่งของกิจการห้องเย็น
๒๓	๓(๒๓) การประกอบกิจการห้องเย็นแช่แข็งอาหาร
๒๔	๓(๒๔) การเก็บ ถนอมอาหารด้วยเครื่องจักร
	ประเภทกิจการลำดับที่ ๔ กิจการที่เกี่ยวกับยา เวชภัณฑ์ อุปกรณ์การแพทย์ เครื่องสำอาง ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด
๒๕	๔(๑) การผลิต โม่ บด ผสม หรือบรรจุยา

กลุ่มที่ ๒ ได้แก่ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายชื่อกิจการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
	ประเภทกิจการลำดับที่ ๙ กิจการที่เกี่ยวกับการบริการ
๑	๙(๕) การประกอบกิจการโรงแรม สถานที่พักที่มีใช้โรงแรม ที่จัดไว้เพื่อให้บริการพักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน หรือกิจการอื่นในทำนองเดียวกัน

กลุ่มที่ ๓ ได้แก่ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพดังต่อไปนี้

ลำดับ	รายชื่อกิจการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม
	ประเภทกิจการลำดับที่ ๑ กิจการที่เกี่ยวกับการเลี้ยงสัตว์
๑	๑(๑) การเพาะพันธุ์ เลี้ยง และการอนุบาลสัตว์ทุกชนิด
๒	๑(๒) การประกอบกิจการเลี้ยง รวบรวมสัตว์ หรือธุรกิจอื่นใดอันมีลักษณะทำนองเดียวกัน เพื่อให้ประชาชนเข้าชม หรือเพื่อผลประโยชน์ของกิจการนั้น ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการเรียกเก็บค่าดูหรือค่าบริการในทางตรง หรือทางอ้อม หรือไม่ก็ตาม
	ประเภทกิจการลำดับที่ ๒ กิจการที่เกี่ยวกับสัตว์และผลิตภัณฑ์
๓	๒(๑) การฆ่า หรือชำแหละสัตว์ ยกเว้นในสถานที่จำหน่ายอาหาร เรขาย หรือขายในตลาด
๔	๒(๒) การหมัก ฟอก ตาก หรือสะสมหนังสัตว์ ขนสัตว์
๕	๒(๓) การสะสมเขา กระดุก หรือชิ้นส่วนสัตว์ที่ยังมีได้แปรรูป
๖	๒(๔) การเคี้ยวหนัง เอ็น หรือไขสัตว์
๗	๒(๕) การผลิตสิ่งของเครื่องใช้หรือผลิตภัณฑ์อื่นๆ จากเปลือก กระดอง กระดุก เขา หนัง ขนสัตว์หรือส่วนอื่นๆ ของสัตว์ ด้วยการต้ม นึ่ง ตาก เผาหรือกรรมวิธีใดๆ ซึ่งมีใช้เพื่อเป็นอาหาร
๘	๒(๖) การผลิต โม่ ปั่น บด ผสม บรรจุ สะสม หรือกระทำอื่นใดต่อสัตว์หรือพืชหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของสัตว์หรือพืชเพื่อเป็นอาหารสัตว์หรือส่วนประกอบของอาหารสัตว์

กลุ่มที่ ๔ ได้แก่ กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ที่ไม่ได้ระบุไว้ในกลุ่มที่ ๑ – ๓