

บันทึกการตอบข้อหารือกรมอนามัย
เรื่อง แนวทางการพิจารณาการประกอบกิจการเพาะเห็ดและการอบเห็ด

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ล. ได้มีหนังสือด่วนที่สุด ที่ ลพ ๐๐๓๒.๑๑/๔๕๓๘ ลงวันที่ ๗ ธันวาคม ๒๕๖๔ เพื่อขอหารือ เรื่อง การประกอบกิจการเพาะเห็ดและการอบเห็ดว่าเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพหรือไม่ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ด้วยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ล. ได้รับหนังสือจากเทศบาลตำบล กรณีเทศบาลตำบล ได้รับเรื่องร้องเรียนเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการโรงเพาะเห็ดและอบเห็ดของนางสาว อ. ซึ่งผู้ร้องได้รับผลกระทบจากกลิ่นเหม็นจากการเพาะเห็ด และเสียงดังจากเครื่องอบเห็ด และจากการลงพื้นที่ตรวจสอบสถานประกอบกิจการของเทศบาลตำบล เห็นว่าการประกอบกิจการดังกล่าว เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพที่จะต้องยื่นขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น จึงขอหารือในประเด็นต่อไปนี้

ข้อ ๑ การประกอบกิจการเพาะเห็ดและการอบเห็ด เป็นกิจการที่เกี่ยวกับอาหารประเภทการผลิต สะสม หรือแปรรูปอาหารจากพืชโดยการตาก นึ่ง อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใดตามข้อ ๓ ๓. (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ หรือไม่ อย่างไร

ข้อ ๒ หากเป็นการเพาะเห็ดเพื่อจำหน่ายเห็ดสด โดยไม่มีการอบเห็ดหรือวิธีอื่นใดตามข้อ ๑. การประกอบกิจการดังกล่าวจะเป็นหรือเข้าข่ายกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ หรือไม่ อย่างไร

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ล. จึงขอความอนุเคราะห์กองกฎหมาย กรมอนามัย หารือเพื่อเป็นแนวทางปฏิบัติและเพื่อให้การพิจารณาของเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นไปด้วยความถูกต้อง สอดคล้องตามเจตนารมณ์แห่งกฎหมายและประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย

ข้อเท็จจริงเพิ่มเติม

กรมอนามัยได้ประสานงานกับเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ล. เพื่อสอบถามข้อมูลข้อเท็จจริงเพิ่มเติมทราบว่า การประกอบกิจการโรงเพาะเห็ดของนางสาว อ. มีลักษณะการดำเนินกิจการ คือนำวัสดุเพาะเชื้อสำหรับการเพาะเห็ดมาผสมกันและบรรจุในถุงพลาสติก นำไปนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ทำการใส่เชื้อจากหัวเชื้อเห็ดเข้าไปในปากถุง หลังจากนั้นบ่มเชื้อกระตุ้นให้เห็ดออกดอกและเก็บดอกเห็ดสด (เห็ดโคนญี่ปุ่น) ไปจำหน่ายนอกจากนี้ ยังได้มีการนำดอกเห็ดสดไปแปรรูปด้วยวิธีการอบให้แห้งด้วยเครื่องจักร แล้วนำไปจำหน่ายเป็นเห็ดอบแห้งด้วย

กรมอนามัยได้วิเคราะห์ข้อเท็จจริงประกอบกับข้อมูลกฎหมายแล้ว เห็นว่า ให้ราชการส่วนท้องถิ่นพิจารณาตามข้อเท็จจริงประกอบกับข้อมูลกฎหมายเป็นสำคัญ ดังนี้

ความเห็นในประเด็นข้อหารือ

๑. หากมีการดำเนินกิจกรรมในลักษณะสร้างโรงเรือนเพาะเห็ด มีการนำวัสดุเพาะเชื้อสำหรับการเพาะเห็ด เช่น ขี้เลื่อยไม้ยางพาราแห้งหรือขี้เลื่อยไม้เนื้ออ่อน รำอ่อน น้ำตาลทราย ปูนขาว ยิปซัม ดีเกลือ เป็นต้น มาผสมกันและบรรจุในถุงพลาสติก นำไปนึ่งฆ่าเชื้อจุลินทรีย์ ทำการใส่เชื้อเห็ดเข้าไปในถุงพลาสติก หลังจากนั้นบ่มเชื้อกระตุ้นให้เห็ดออกดอก หรืออาจมีการใช้ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ภายในโรงเพาะเห็ด ทั้งนี้ กระบวนการขั้นตอนเพาะเห็ดขึ้นอยู่กับชนิดของเห็ดที่เพาะปลูกด้วย และเมื่อเห็ดออกดอกแล้ว

^๑ ส่งพร้อมหนังสือ ที่ สธ ๐๙๔๕.๐๔/๒๕๓๔ ลงวันที่ ๘ เมษายน ๒๕๖๕ ซึ่งกรมอนามัยมีถึงสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ล.

ได้มีการเก็บดอกเห็ดสดไปจำหน่าย กรณีนี้ ไม่เข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด ตามข้อ ๓ ๓. (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เนื่องจากการดำเนินกิจกรรมในลักษณะดังกล่าวนี้ถือเป็นการเพาะปลูกหรือ ผลิตพืชผลทางการเกษตร ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของกฎหมายอื่นอยู่แล้ว เช่น พระราชบัญญัติส่งเสริม วิชาชีพวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี พ.ศ. ๒๕๕๑ กฎกระทรวงกำหนดมาตรฐานสินค้าเกษตรสำหรับหลักปฏิบัติ สำหรับการผลิตเชื้อเห็ดเป็นมาตรฐานบังคับ พ.ศ. ๒๕๖๐ เป็นต้น อย่างไรก็ตาม แม้ว่าการเพาะเห็ดสด เพื่อจำหน่ายจะไม่เข้าข่ายกิจการที่ต้องขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมาย ว่าด้วยการสาธารณสุข แต่หากการดำเนินกิจกรรมดังกล่าวก่อให้เกิดเหตุรำคาญตามความในมาตรา ๒๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีอำนาจ ตามพระราชบัญญัติเดียวกันนี้ ในการจัดการเหตุรำคาญที่เกิดขึ้นได้

๒. กรณีที่มีการจัดให้มีสถานที่หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ เพื่อนำดอกเห็ดสด มาวางจำหน่าย ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง กรณีนี้ถือว่าเข้าข่าย “สถานที่ สะสมอาหาร” ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ซึ่งผู้ดำเนินการต้องขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรอง การแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นด้วย แล้วแต่กรณี

๓. กรณีที่มีการเก็บดอกเห็ดสดนำไปแปรรูปโดยการอบแห้งด้วยเครื่องจักร และจำหน่าย เป็นเห็ดอบแห้ง กรณีนี้ ถือว่าเข้าข่ายเป็นกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภทการผลิต สะสม หรือแบ่งบรรจุ อาหารจากพืชหรือสัตว์โดยการตาก บด นึ่ง ต้ม ตุ่น เคี้ยว กวน ฉาบ ทอด อบ รมควัน ปิ้ง ย่าง เผา หรือวิธีอื่นใด ตามข้อ ๓ ๓. (๔) ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ พ.ศ. ๒๕๕๘ และที่แก้ไขเพิ่มเติม หากราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อบัญญัติท้องถิ่นกำหนดให้เป็นประเภทกิจการที่ต้องมี การควบคุมในเขตพื้นที่ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นแล้ว ตามความในมาตรา ๓๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ผู้ใดจะประกอบกิจการดังกล่าวในลักษณะที่เป็นการค้าต้องได้รับใบอนุญาต จากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

กองกฎหมาย กรมอนามัย

๘ เมษายน ๒๕๖๕

หมายเหตุ : ท่านสามารถศึกษาแนวทางการตอบข้อหารือในประเด็นอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกฎหมาย ว่าด้วยการสาธารณสุข ได้ที่เว็บไซต์กองกฎหมาย กรมอนามัย หรือสแกนได้ที่คิวอาร์โค้ดนี้

