คู่มือ

พัฒนา “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี
Nonthaburi Municipality

คู่มือ

พัฒนา “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑

สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี
Nonthaburi Municipality

คำนำ

คู่มือ พัฒนา “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ซึ่งออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติมฉบับที่ ๓ พ.ศ. ๒๕๖๐ จัดทำขึ้นเพื่อส่งเสริมให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ประชาชนผู้บริโภค รวมถึงผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการด้านอาหารได้นำไปเป็นแนวทางในการพัฒนาหรือปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

เทศบาลนครนนทบุรี โดยสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม ได้รวบรวมองค์ความรู้เกี่ยวกับข้อกฎหมาย มาตรฐาน และข้อกำหนดต่างๆ ที่เกี่ยวข้องที่กำหนดไว้ พร้อมทั้งจัดทำคำอธิบายความหมาย และรายละเอียดของข้อกำหนดแต่ละข้อไว้ในคู่มือนี้ เทศบาลนครนนทบุรีหวังเป็นอย่างยิ่งว่าคู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร ประชาชน และผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ได้นำแนวทางไปพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน อันจะส่งผลดีให้แก่ผู้บริโภคให้ได้รับบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลนครนนทบุรี

สารบัญ

	หน้า
สถานที่จำหน่ายอาหาร ความหมาย	๑
หมวดที่ ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	๑
หมวดที่ ๒ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	๘
หมวดที่ ๓ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ	๑๒
หมวดที่ ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร	๑๓
บรรณานุกรม	๑๕
คณะผู้จัดทำ	๑๖

เจตนารมณ์
สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค ลดความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ

สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561
บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๖ ธันวาคม พ.ศ.๒๕๖๑ เป็นต้นไป

หมวดที่ ๑
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

• สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร

- **พื้น** ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- **ผนังหรือเพดาน** ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด
- **การระบายอากาศ** เพียงพอ และ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

ดำเนินการเขตปลอดบุหรี่ (แห่งพระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. ๒๕๖๐) ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร

สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่มีระบบปรับอากาศ

เป็นสถานที่สาธารณะที่ให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบการกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคารโรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างบริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมีรั้วล้อมหรือไม่ก็ตามเป็นเขตปลอดบุหรี่

เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน

- ณ ทางเข้าหลักของสถานที่สาธารณะ
- บริเวณพื้นที่นอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะ ในจำนวนที่เหมาะสม
- ณ ทางเข้าหลักของอาคาร โรงเรือนหรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะ
- ภายในและตาดฟ้าของอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะ ในจำนวนที่เหมาะสม

บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่ไม่มีระบบปรับอากาศ

สถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง ๕ เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่

กรณีพื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุไว้ของสถานที่นั้น เป็นเขตปลอดบุหรี่

เครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ ติดแสดงไว้โดยเปิดเผย มองเห็นได้ชัดเจน

- ณ ทางเข้าหลักของอาคารโรงเรือน พื้นที่ใต้หลังคา หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะ
- ภายในและตาดฟ้าของอาคาร หรือโรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้างของสถานที่สาธารณะ ในจำนวนที่เหมาะสม

- **แสงสว่าง** เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ โดยประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ บริเวณต่างๆ ดังนี้

บริเวณต่างๆในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า
๑. ค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร ณ บริเวณต่างๆ	๓๐๐ ลักซ์ (lux)
๒. บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์	๒๑๕ ลักซ์ (lux)
๓. บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	๓๐๐ ลักซ์ (lux)
๔. ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	๑๐๐ ลักซ์ (lux)
๕. ห้องส้วม	๑๐๐ ลักซ์ (lux)

พื้นที่ตามข้อ ๑ และ ๒ ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้

- **ที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือ** ที่ถูกสุขลักษณะ กรณีบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลล้างมือ ที่พร้อมใช้งาน

- **โต๊ะเตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร** ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

- **โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร** ต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงและไม่ชำรุด

ส้วม ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

โดยจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม ดังนี้

- มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีจำนวนเพียงพอ

- สะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ลักซ์ (Lux)

- มีอ่างล้างมือที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

- ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมทำประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้าง และที่เก็บภาชนะอุปกรณ์

จำนวนส้วม และอ่างล้างมือที่เพียงพอ

ตาม กฎกระทรวงฉบับที่ ๖๓ (พ.ศ. ๒๕๕๑) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒ และ กฎกระทรวง กำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มและสถานีบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. ๒๕๕๕

จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ห้องถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ห้องถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
น้อยกว่า ๒๐	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่*				
๒๐ – ๓๐	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ และที่ปัสสาวะ ๑ ที่*				
๓๑ – ๕๐	๑	๑	๑	๒	๑
๕๑ – ๗๐	๒	๒	๒	๔	๒
๗๑ – ๑๐๐	๓	๓	๓	๖	๓
มากกว่า ๑๐๐	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ ๑ ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า ๗๑ – ๑๐๐ ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่งสำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๓๐ ที่นั่ง				

หมายเหตุ : * ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง

มีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

การจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย

- มีระบบระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง
- แยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด
- มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ เช่น ใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นๆ และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

มาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง

ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร และในพื้นที่รับประทานอาหาร

มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายควบคุมอาคาร

มาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำประกอบการ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ดังนี้

กฎกระทรวง ฉบับที่ ๓๙ (พ.ศ. ๒๕๓๗) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. ๒๕๒๒ หมวด ๑ แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบป้องกันอัคคีภัย

๑) กำหนดให้อาคารต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัย ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงชนิดมือถือตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ในตาราง สำหรับดับเพลิงที่มิใช่จากประแกสของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ ๑ เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ทุกระยะไม่เกิน ๔๕ เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ ๑ เครื่อง

*** ในกรณีอาคารที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้นด้วย และระบบสัญญาณสีดับเพลิงไหม้ อย่างน้อยต้องประกอบด้วย

(๑) อุปกรณ์แจ้งเหตุที่มีทั้งระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติและระบบแจ้งเหตุที่ใช้มือเพื่อให้อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน

(๒) อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณให้คนที่อยู่ในอาคารได้ยินหรือหรายอย่างทั่วถึงเพื่อให้หนีไฟ

๒) การติดตั้งเครื่องดับเพลิง ต้องติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน ๑.๕๐ เมตร ในที่มองเห็นสามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถนำไปใช้งานได้โดยสะดวก และต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

๓) ในกรณีที่อาคารมีความสูงตั้งแต่ ๒ ชั้น ขึ้นไป และที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้น ในหลังเดียวกันเกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ในแต่ละชั้นต้องมีป้ายบอกชั้นและป้ายบอกทางหนีไฟด้วยตัวอักษรขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า ๑๐ เซนติเมตร หรือสัญลักษณ์สื่อยู่ในตำแหน่งที่จะมองเห็นได้ชัดเจนตลอดเวลา และต้องมีแสงสว่างจากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินเพียงพอที่จะมองเห็นช่องทางหนีไฟได้ชัดเจนขณะเพลิงไหม้

ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ขนาดบรรจุ ไม่น้อยกว่า
(๑) โฟมเคมี	๑๐ ลิตร
(๒) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	๔ กิโลกรัม
(๓) ผงเคมีแห้ง	๔ กิโลกรัม
(๔) เฮลอน (HALON ๑๒๑๑)	๔ กิโลกรัม

*** สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ภายในวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๒ ***

หมวดที่ ๒
สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

อาหารสดมีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

• **อาหารสด** ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเนื้อสัตว์สดเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

รายละเอียดตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

• **อาหารแห้ง** สะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร

- อาหารในภาชนะที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องปลอดภัยได้มาตรฐาน เช่น มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

• **อาหารประเภทปรุงสำเร็จ** เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

- มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

- การจำหน่ายหรือจัดบริการอาหารต้องจัดวางแยกตามประเภทของอาหาร ไม่ปะปนกัน เช่น อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ผลไม้ พร้อมบริโภค และแยกเป็นสัดส่วนจากอาหารดิบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม

• น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพและมาตรฐานและมีเลขสารบบอาหาร (อย.) วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

• น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

**น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.

น้ำแข็ง

• น้ำแข็ง ต้องสะอาด และมีคุณภาพ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.) โดยน้ำแข็งต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP และต้องเลือกประเภทน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภค เช่น น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งเกล็ด เป็นต้น

• เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

• ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ ในถังน้ำแข็งต้องไม่มีการนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

น้ำใช้

เป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และมีสภาพดี

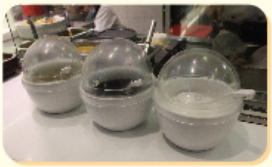
การจัดการสารเคมี

การจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ต้องมีการจัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหารและมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน ต้องห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตรายมาใช้บรรจุอาหาร

***ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

***ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวดที่ ๓
ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



- ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม ดังนี้

- เขียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก
- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด

- มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

- ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

- ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด

- จัดให้มีช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน

การทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

- ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
- ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ โดยใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร
- มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต โดยล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน
- จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด เช่น การตากแดด หรือใช้เครื่องอบ และการแช่ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐-๑๐๐ องศาเซลเซียส

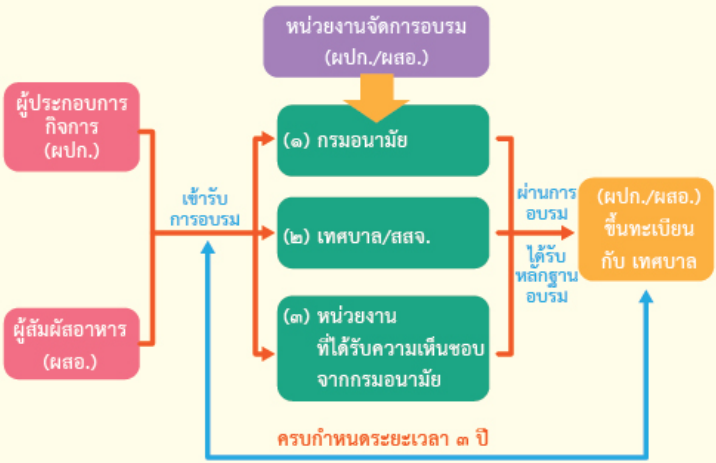
หมวดที่ ๔
สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ปฏิบัติตามสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

- ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง **ในกรณีที่เจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติได้**
- ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดติอไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบชนิดเอ และโรคอื่นๆ ตามประกาศ สธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

• มีหลักฐานผ่านการอบรม ตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

ขั้นตอนการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร



บทเฉพาะกาล : ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมภายในวันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๓

บทกำหนดโทษ

๑. ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท

๒. ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

๓. ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ โทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

บรรณานุกรม

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข.๒๕๖๑.คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารตามบทบัญญัติ "กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑" (ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕) (พิมพ์ครั้งที่ ๑) กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ชุมชนสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

1. นายสมนึก ธนเดชากุล	นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
2. นายวุฒิชัย มะสี	รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
3. นายธนพงศ์ ธนเดชากุล	รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
4. นายวรวุฒิ ศรีนนท์	รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
5. นายประสิทธิพงศ์ ดีวาจิน	รองนายกเทศมนตรีนครนนทบุรี
6. นางจันทร์เพ็ญ เจนกิจณรงค์	ปลัดเทศบาลนครนนทบุรี
7. นางสาวสุกัญญา สุขการณ์	รองปลัดเทศบาลนครนนทบุรี
8. นายวิศิษฐ์ ประยูรสวัสดิ์เดช	รองปลัดเทศบาลนครนนทบุรี
9. นายศราวุธ ธรรมแสง	รองปลัดเทศบาลนครนนทบุรี

คณะผู้จัดทำ

1. นางมรกฎ บัวแตง	ผู้อำนวยการสำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
2. นายเพิ่มพงษ์ พุ่มวิเศษ	ผู้อำนวยการส่วนส่งเสริมอนามัยสิ่งแวดล้อม
3. นางสาวพรรษ์สุดา ไก่แก้ว	หัวหน้าฝ่ายสุขาภิบาลและคุณภาพสิ่งแวดล้อม
4. นางสาวรุ้งลาวัณย์ พรรณขาม	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ
5. นางสาวทวีพร รัตนพฤกษ์	ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล
6. นางสาวพรพิมล เหล่าคุณค่า	ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

กลุ่มงานสุขาภิบาล สำนักการสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลนครนนทบุรี
เลขที่ 3 ถนนรัตนาธิเบศร์ ตำบลบางกระสอ อำเภอเมืองนนทบุรี จังหวัดนนทบุรี 11000
โทรศัพท์ : 0 2589 0500 ต่อ 1207 โทรสาร : 0 2589 0503
www.nakornnont.go.th