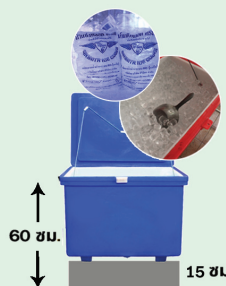


กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ใช้น้ำแข็งที่สะอาด** มีคุณภาพมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- **เก็บในภาชนะที่สะอาด** สภาพดี มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับจับหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ
- **ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของ** อย่างอื่นไปแช่ รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

- **น้ำใช้** ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตาม คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุ น้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาพดี



- **สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจ เป็นอันตรายต่ออาหาร** โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน



- **ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี**



- **ห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบ อาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร**

- **ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร**



** เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง



หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



- **ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้** สะอาด ปลอดภัย ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อน

** จัดให้มีช่องกลาง ในการรับประทานอาหารร่วมกัน**



- **ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาอบไมโครเวฟ และ อุปกรณ์อื่นๆ** สะอาด สภาพดี ปลอดภัย

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ภาชนะอุปกรณ์ที่รอการทำความสะอาด** ต้องเก็บใน ที่ป้องกันสัตว์ แมลงนำโรคได้ ทำความสะอาดให้ ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม และ มีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลัง การทำความสะอาด

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร



- **ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง** **ในกรณีเจ็บป่วย ต้อง หยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้**

- **ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรค** ที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและ อาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีและซี และโรคอื่นๆ ตามประกาศ สร. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



** ต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด**

** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร **

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (**ผ่านการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

- **ผู้ประกอบการ** โดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุก ไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- **ผู้ประกอบการ** โดยไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- **ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ** โทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

● พิมพ์ครั้งที่ 1/2561 จำนวน 28,000 แผ่น ● พิมพ์ที่ บริษัท ทีเอส อินเทอร์เน็ต จำกัด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

Restaurant

QR code ช่องทางการสอบถาม
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจตนาถนอม

สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ
ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค



● สถานที่จำหน่ายอาหาร

อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



ผู้ประกอบ
กิจการ



ผู้สัมผัส
อาหาร

**** บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป ****

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



- **พื้น พนัก เพลาน** สะอาด วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- **การระบายอากาศ** เพียงพอ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- **แสงสว่าง** เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ



**** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร****



- **ที่ล้างมือ** และอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถูกสุขลักษณะ
- **โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร** ต้องสูงจากพื้น

ไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย

- **โต๊ะหรือเก้าอี้** ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



- **ส้วม** มีสภาพดีพร้อมใช้ เพียงพอ ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ



- **อ่างล้างมือ** ถูกสุขลักษณะ

- **ต้องแยกเป็นสัดส่วน** โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร



- **มูลฝอย** ถังรองรับมูลฝอยสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอย ให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

- **น้ำเสีย** มีระบบระบายน้ำได้ดี มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทิ้งได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



- **การป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค** รวมถึงสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

- **การป้องกันอัคคีภัย** จากการใช้อิฐเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



บทเฉพาะกาล : ข้อ 22 (1) สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- **อาหารสด** มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน



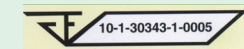
****ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด****



- **อาหารแห้ง** ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

● อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมาย



- **อาหารประเภทปรุงสำเร็จ** ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

****ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ****

มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

****ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร****



- **น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท** ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาด ก่อนนำมาให้บริการ

กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

- **น้ำดื่มและน้ำที่ใช้การปรุงประกอบอาหาร** ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

