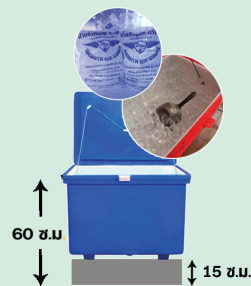


กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ใช้น้ำแข็งที่สะอาด** มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- **เก็บในภาชนะที่สะอาด** สภาพดี มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับจับหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
- **ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของ** อย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

● **น้ำใช้** ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่า น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาพดี



- **สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร** โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน
- **ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี**



- **ห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร** ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



- **ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร**

**** เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง**

หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



- **ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้** สะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุดจัดเก็บในที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อน



- **ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาอบไมโครเวฟ และอุปกรณ์อื่นๆ** สะอาด สภาพดี ปลอดภัย



**** จัดให้มีช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน****

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ภาชนะอุปกรณ์ที่รื้อการทำความสะอาด** ต้องเก็บในที่ป้องกันสัตว์แมลงนำโรคได้ ทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม และมีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร



- **ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง** **ในกรณีที่เจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้**

- **ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรค** ที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคผิวหนังที่นำรังเกียจ ไวรัสตับอักเสบบีและโรคอื่นๆ ตามประกาศ สธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



**** ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด****

**** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ****

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารต้องดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (**ผ่านการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

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

● **พิมพ์ครั้งที่ 2/2563 จำนวน 20,000 แผ่น**

● **พิมพ์ที่ศูนย์สื่อและสิ่งพิมพ์แก้วเจ้าจอม มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนสุนันทา**

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

Restaurant

ผู้พิทักษ์อนามัย
รอบรู้สุขภาพ

QR code ช่องทางการสอบถามกฎกระทรวง
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจตนารมณ์

สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค



● **สถานที่จำหน่ายอาหาร**
อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันทีทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



ผู้ประกอบ
กิจการ



ผู้สัมผัส
อาหาร

** บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป **

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



- **พื้น พนัก เพลดาน** สะอาด วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- **การระบายอากาศ** เพียงพอ และต้องปฏิบัติตาม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- **แสงสว่าง** เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ



** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร**



- **ที่ล้างมือ** และอุปกรณ์สำหรับล้างมือถูกสุขลักษณะ
- **โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร** ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย

● **โต๊ะหรือเก้าอี้** ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



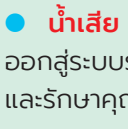
● **ส้วม** มีสภาพดีพร้อมใช้ เพียงพอ ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มสะอาดพื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ



- **อ่างล้างมือ** ถูกสุขลักษณะ
- **ต้องแยกเป็นสัดส่วน** โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร



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



● **น้ำเสีย** มีระบบระบายน้ำได้ดี มีการแยกไขมัน ไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทิ้งได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



- **การป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค** รวมถึงสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ
- **การป้องกันอัคคีภัย** จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



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

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

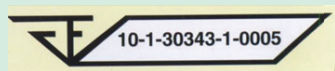


● **อาหารสด** มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อ ผู้บริโภค เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด



● **อาหารแห้ง** ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม



● **อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท**
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



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

มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับบริโภคตามชนิดของอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร



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

กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะ ที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

● **น้ำดื่มและน้ำที่ใช้การปรุงประกอบอาหาร** ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

