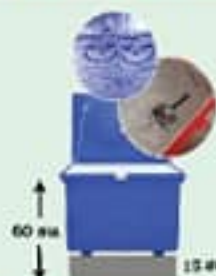


## กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ใช้ผ้าเช็ดที่สะอาด** มีคุณภาพมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- **เก็บในภาชนะที่สะอาด** สภาพดี มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้านสำหรับหยิบหรือตัก ผ้าเช็ดโดยเฉพาะ
- **ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของ** อื่นๆ ขึ้นไปเก็บรวมกับผ้าเช็ดที่หยิบหรือตัก

● **น้ำใช้** ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาพดี



● **สารเคมี** สารทำความสะอาด วัตถุพิษ หรือวัตถุอาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน



● **ห้ามเก็บภาชนะบรรจุสารเคมี** ภาชนะบรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี



● **ห้ามใช้เก้าอี้หุงต้ม** เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

● **ห้ามใช้แก๊สหรือแก๊สเหลว** เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



\*\* เชนแอนด์เป็นกรณีของแอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง



## หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



- **ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้** สะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อน

\*\* จัดให้มีชั้นกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน\*\*



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

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

## กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- **ภาชนะอุปกรณ์หรือภาชนะทำความสะอาด** ต้องเก็บในที่ป้องกันสัตว์ แมลงพาโรครีได้ ทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม และมีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำทำความสะอาด

## หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร



● ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง \*\*ในกรณีเจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้\*\*

- **ผู้สัมผัสอาหาร** ต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส โรคผิวหนังที่บ่งชี้ถึง ไวรัสตับอักเสบบีและซี และโรคอื่นๆ ตามประกาศ สธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



\*\* ต้องห้ามการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด\*\*

\*\* ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร \*\*

บทเฉพาะกาล - ถึง 22(2) ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการตามข้อกำหนด 2 (2) นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (\*\*ห้ามการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 \*\*)

### บทกำหนดโทษ

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

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

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

# กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



QR code ช่องทางการสอบถาม  
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ  
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

### เจตนากรณี

สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค



#### • สถานที่จำหน่ายอาหาร

อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่มีที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้เป็นบริเวณไว้สำหรับบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



ผู้ประกอบกิจการ



ผู้สัมผัสอาหาร

\*\* ปังฉบับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป \*\*

### หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



- พื้น ผนัง เพดาน สะอาด วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- การระบายอากาศ เพียงพอ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- แสงสว่าง เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ



\*\* ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการกำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร \*\*



- ที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถูกสุขลักษณะ
- ใต้เตรียม ปรุง ประกอบ หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย

- ใต้หรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



• **สวม** มีสภาพดีพร้อมใช้ เพียงพอ ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่มสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ



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



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

- **น้ำเสีย** มีระบบระบายน้ำที่ดี มีการแยกโถปัสสาวะไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และไปทิ้งได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



- **การป้องกันสัตว์ แมลงพาโรค** รวมถึงสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ
- **การป้องกันอภิศัก** จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



บทเฉพาะกาล - ถึง 22 (๒) สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 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 หรือบริเวณที่อาจกักอาหารปนเปื้อน



\*\* ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด \*\*



- **อาหารแห้ง** ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

#### • อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท

เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมาย



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



มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

\*\*ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ\*\*

มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

\*\*ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร\*\*



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

กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 ซม.

- **น้ำดื่มและน้ำที่ใช้การปรุงประกอบอาหาร** ต้องใช้ น้ำที่มีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

