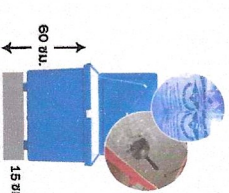


กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- ใช้น้ำเย็นที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาวดี มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก น้ำแข็งโดยเฉพาะ
- ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของ อย่างอื่นปนเข้า รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

● น้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตาม คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุ น้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาวดี



● สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุพิษ หรือวัตถุอันตราย เป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน



- ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี



- ห้ามใช้ถ้วยช้อน เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบ อาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ห้ามใช้เบกกาออล หรือเบกกีลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร

** เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง



หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

- ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ สะอาด ปลอดภัย สภาวดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในตู้สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกป้อง หรือป้องกันการปนเปื้อน



** จัดให้มีชั้นกลาง ในการรับภาชนะอาหารร่วมกับ**



- ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ ไมโครเวฟ และ อุปกรณ์อื่นๆ สะอาด สภาวดี ปลอดภัย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- ภาชนะอุปกรณ์ที่รองรับอาหาร ทำความสะอาด ต้องเก็บใน ที่ป้องกันสัตว์ แมลง น้ำโรคได้ ทำความสะอาดให้ ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม และ มีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลัง การทำความสะอาด

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบกิจการ ผู้สัมผัสอาหาร



- ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง **ในกรณีที่มีผู้ป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับปฏิบัติงานได้**
- ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรค ที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและ โรคผิวหนังที่นำรังแค วัณโรค อีสุกษะ วัณโรค และโรคอื่นๆ ตามประกาศ ส. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

** ต้องห้ามการอมนม ตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด**



** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ หลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร **

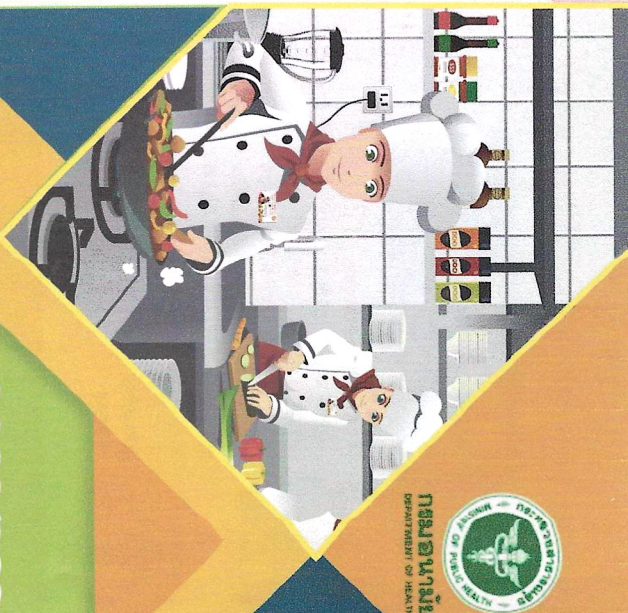
บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้บังคับใช้ (**ห้ามการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษว่าถูก ไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้รับใบอนุญาต โทษว่าถูกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ทำในกฎกระทรวงฯ โทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

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

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



QR code ช่องทางการสอบถาม
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจตนาประเพณี

สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ
ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค

● สถานที่จำหน่ายอาหาร อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้สำหรับหรือทางสาธารณชนที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ประกอบการบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับบริการบริโภค ณ ที่นั้น หรือไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



● บดกลบใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- พื้น พื้นผิว เพดาน ผนัง วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย
- การระบายอากาศ เพียงพอ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมมลพิษตามกฎหมาย
- แสงสว่าง เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ
- ** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารที่มีความเข้มแข็งอย่างมั่นคงทนทานที่จำหน่ายอาหาร **
- ที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถูกสุขลักษณะ
- ใต้โต๊ะหรือเบาะ ประอบ หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้น
- ไม่ต่ำกว่า 60 ซม. มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย
- ใต้โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง

● ส่วน มีสภาพดีพร้อมใช้ เพียงพอ ตามกฎหมายว่าด้วยกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดับสวอด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และเปิดแสงสว่างเพียงพอ

● อ่างล้างมือ ถูกสุขลักษณะ

● ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประดูเปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

● มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลสัตว์ ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ

● ก้องกันเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

● น้ำเสีย ระบายระบายน้ำได้ดี มีการแยกไขมัน

● ไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งที่ดี

● การป้องกันสัตว์ แมลงพาโรคร

● รวบรวมสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

● การป้องกันสัตว์เลี้ยง

● จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22 (1) สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ตั้งขึ้นก่อน 200 ตรม. ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีใช้บังคับ (ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

● อาหารสด มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ในวางบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

● **ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด**

● อาหารแห้ง ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

● อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย ได้มาตรฐานตามกฎหมาย

● อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

● มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับบริการบริโภคตามชนิดของอาหาร

● **ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ**

● มีการจัดทำสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

● **ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ การจัดทำสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร**

● น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

● กรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือเครื่องดื่มที่ปรุงรสว่าน้ำดื่ม ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.

● น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับประกอบอาหาร ต้องใช้ น้ำดื่มที่มีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด



โรคอุจจาระร่วง

เกิดจากการบริโภคอาหาร น้ำ น้ำแข็งที่ปนเปื้อน
เชื้อแบคทีเรีย ไวรัส พยาธิ การใช้มือหยิบจับของ
ที่ปนเปื้อนเชื้อแล้วนำเข้าปาก
แต่สาเหตุของการเกิดโรคอุจจาระร่วง
ส่วนใหญ่มักเกิดจาก

ไวรัสโรต้า และ โนโรไวรัส

อาการ



ท้องเสีย



มีไข้ อ่อนเพลีย



คลื่นไส้ อาเจียน



หน้ามืด ใจสั่น

กลุ่มเสี่ยง



ผู้มีระบบภูมิคุ้มกันอ่อนแอ เด็กและผู้สูงอายุ
ให้เด็กได้รับวัคซีนป้องกันเชื้อไวรัสโรต้าตามช่วงวัย

หากมีอาการรุนแรง
ควรรีบพาไปพบแพทย์ทันที
เพื่อป้องกันภาวะช็อกจากการขาดน้ำ

การป้องกัน



กินร้อน
รับประทานอาหาร
สะอาดปรุงสุกใหม่ๆ



ช้อนกลาง
ใช้ช้อนกลางตักอาหาร
ใส่จานตนเอง



ล้างมือ
ล้างมือให้สะอาด ก่อนปรุงอาหาร
ก่อนรับประทานอาหาร
และหลังเข้าห้องน้ำทุกครั้ง