



# เทศบัญญัติเทศบาลเมืองสะเตงนอก

## เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๕๗



งานนิติการ

ฝ่ายบริหารงานทั่วไป

โทร. 073-264-542



บันทึกหลักการและเหตุผล  
ประกอบร่างเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสะเตงนอก  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

หลักการ

ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอก เรื่องการจำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓ และจัดทำเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสะเตงนอก เรื่อง การจำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓... เพื่อให้สอดคล้องและเหมาะสมกับสภาวะการณ์ในปัจจุบัน

เหตุผล

เนื่องจาก กระทรวงมหาดไทยได้ประกาศเปลี่ยนแปลงฐานะจากเทศบาลตำบลสะเตงนอกเป็นเทศบาลเมืองสะเตงนอกตั้งแต่วันที่ ๘ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๕๔ ไปแล้วนั้น เพื่อให้สอดคล้องตามประกาศดังกล่าวเทศบาลเมืองสะเตงนอกเห็นเป็นการสมควรให้มีการยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลสะเตงนอก เรื่อง การจำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓ และจัดทำเทศบัญญัติเทศบาลเมืองสะเตงนอก เรื่อง การจำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓... เพื่อกำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้เป็นปัจจุบัน ตราเทศบัญญัติโดยอาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ (แก้ไขเพิ่มเติมถึงฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ ซึ่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ให้กระทำได้โดยตราเป็นเทศบัญญัติ จึงตราเทศบัญญัตินี้



เทศบัญญัติเทศบาลเมืองเสเตงนอก  
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๑๗...

โดยเป็นการสมควรตราเทศบัญญัติเทศบาลเมืองเสเตงนอก ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร ในเขตเทศบาลเมืองเสเตงนอก

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๖๐ มาตรา ๖๑ มาตรา ๖๒ และมาตรา ๖๓ แห่งพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ. ๒๔๙๖ ที่แก้ไขเพิ่มเติมถึง (ฉบับที่ ๑๓) พ.ศ. ๒๕๕๒ ประกอบ มาตรา ๔๐ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๕ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย เทศบาลเมืองเสเตงนอก โดยความเห็นชอบของสภาเทศบาลเมืองเสเตงนอกและผู้ว่าราชการจังหวัดยะลา จึงตราเทศบัญญัติไว้ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ เทศบัญญัตินี้เรียกว่า เทศบัญญัติเทศบาลเมืองเสเตงนอก เรื่องสถานที่สะสมอาหาร และสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๑๗.....

ข้อ ๒ เทศบัญญัตินี้ให้บังคับในเขตเทศบาลเมืองเสเตงนอก ตั้งแต่เมื่อประกาศไว้โดยเปิดเผย ณ สำนักงานเทศบาลเมืองเสเตงนอกแล้วเจ็ดวัน

ข้อ ๓ นับตั้งแต่เทศบัญญัตินี้มีผลบังคับใช้ ให้ยกเลิกเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเสเตงนอก เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๕๓

บรรดาเทศบัญญัติ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศหรือคำสั่งอื่นใดในส่วนที่ตราไว้ก่อนเทศบัญญัตินี้ หรือซึ่งขัดหรือแย้งกับเทศบัญญัตินี้ให้ใช้เทศบัญญัตินี้แทน

ข้อ ๔ ในเทศบัญญัตินี้

“อาหาร” หมายความว่า ของกินหรือเครื่องค้ำจุนชีวิต ได้แก่

(๑) วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าด้วยวิธีใดๆ หรือในลักษณะใดๆ แต่ไม่รวมถึงยา วัตถุที่ออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท หรือยาเสพติดให้โทษตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นแล้วแต่กรณี

(๒) วัตถุที่มุ่งหมาย สำหรับใช้หรือใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตอาหาร รวมถึงวัตถุดิบอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหาร อันมีสภาพเป็นของสด หรือของแห้ง หรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะ และหมายความรวมถึงสิ่งอื่นใดซึ่งเป็นสิ่งโสโครกหรือมีกลิ่นเหม็น

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้าถุงพลาสติกภาชนะที่ใส่อาหาร ถัง มูลสัตว์ หรือซากสัตว์ รวมตลอดถึงสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งก่อสร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือใช้สอยได้

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์ หรือใช้สัญจรได้

“เทศบาล” หมายความว่า เทศบาลเมืองสะเตงนอก

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า นายกเทศมนตรีเมืองสะเตงนอก

“เจ้าพนักงานสาธารณสุข” หมายความว่า เจ้าพนักงานซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขให้ปฏิบัติการตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

“ผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ข้าราชการหรือพนักงานส่วนท้องถิ่นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นแต่งตั้งโดยอาศัยอำนาจตามมาตรา ๔๔ วรรค ๒ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ เพื่อให้ปฏิบัติหน้าที่ตามมาตรา ๔๔ วรรคแรก ในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นนั้น ในเรื่องใดหรือทุกเรื่องก็ได้

ข้อ ๕ ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสวยอาหารในอาคารหรือในพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตรต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง

ข้อ ๖ ความในข้อ ๕ ไม่ใช่บังคับแก่กรณีดังต่อไปนี้

(๑) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(๒) การขายของในตลาด

(๓) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ ๗ ผู้ดำเนินการสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้ดังนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้และดูแลรักษาสถานที่ และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

(๑.๑) สถานที่รับประทานอาหาร และสถานที่เตรียมอาหาร ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร

๑) พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๒) ผนังที่ผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๓) ผนังที่มีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๔) มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ บริเวณที่ปรุง

อาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ช่องระบายควันสูงเพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ

๕) มีแสงสว่างเพียงพอ

๖) โถงเก็บน้ำทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด

๗) จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง ประกอบอาหาร

๘) โถงเตรียมปรุงผนังเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดี

๙) เตรียม ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ไม่เตรียมบนพื้นและ

ในบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำห้องส้วม

๑๐) ถังแก๊สเชื้อเพลิงในการปรุงอาหารต้องให้มาตรฐาน

๑๑) ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร

๑๒) มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ไม่ให้เกินเกณฑ์ที่กำหนด

/ (๑.๒) ห้องส้วม...

(๑.๒) ห้องส้วม

- ๑) สถานที่จำหน่ายอาหารต้องจัดให้มีห้องส้วมไว้บริการจำนวนเพียงพอตาม พ.ร.บ.ความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕
  - ๒) กรณีที่มีห้องส้วม ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ใช้การได้ดี
  - ๓) กรณีมีห้องส้วม ต้องมีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้การได้ดีและมีสบู่หรือน้ำยาล้างมือใช้ตลอดเวลา
  - ๔) กรณีมีห้องส้วม ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วนประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุงประกอบอาหารที่เก็บอาหาร ที่ล้างภาชนะและเก็บอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา
- (๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ
- (๒.๑) กรณีมีทางระบายน้ำเสีย ทางระบายน้ำเสียต้องง่ายต่อการทำความสะอาดและการบำรุงรักษา ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหารตกค้าง
  - (๒.๒) สถานที่ประกอบการต้องไม่ก่อให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มีน้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนการระบายน้ำทิ้ง
  - (๒.๓) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด
  - (๒.๔) ทำความสะอาดถังรองรับมูลฝอย ตามระยะเวลาที่เหมาะสม อย่างน้อยวันละ ๑ ครั้ง
  - (๒.๕) การรวบรวมมูลฝอยก่อนกำจัด ต้องมีการจัดเก็บอย่างมิดชิด
- (๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ

- (๓.๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนและมีการป้องกันไม่ให้เส้นผมปนเปื้อนในอาหาร
- (๓.๒) ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมที่สะอาดขณะปฏิบัติงานและต้องไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือ ข้อมือ หรือที่หู
- (๓.๓) ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารที่ปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภคโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์หรือถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอช่วยในการหยิบจับ
- (๓.๔) ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร
- (๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารต้องตัดเล็บสั้น และสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ
- (๓.๖) ห้ามใช้ทัพพีหรือช้อนชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยนใหม่ทุกครั้ง ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร
- (๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิด และสวมถุงมือที่สะอาดอยู่เสมอ หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร
- (๓.๘) การเสิร์ฟอาหารต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาคาร
- (๓.๙) มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัสอาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ
- (๓.๑๐) ขณะปฏิบัติงาน ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมี เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส หัด คางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่น่ารังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจแก่สังคม ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ ไข้หวัดใหญ่รวมถึงไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนดโดยคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด
- (๓.๑๑) ผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นและตรวจสอบได้

(๓.๑๒) ผู้สัมผัสอาหาร ผู้จัดการหรือผู้ควบคุมต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หน่วยราชการหรือองค์กรอื่นๆ ตามหลักสูตรที่ผ่านการรับรองจากกรมอนามัย

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปิ้ง เก็บรักษา

(๔.๑) อาหารสดที่นำมาปรุงต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๔.๒) อาหารต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ

(๔.๓) อาหารสดมีการเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บแยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น หรือในห้องล่วม

(๔.๔) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๔.๕) ส่วนผสมเครื่องปรุงรสและอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องปลอดภัยมีเครื่องหมายได้รับจากทางราชการ

(๔.๖) อาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดอาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๔.๗) ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร เช่น ต้องมีการอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง เป็นต้น

(๔.๘) ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทาน

(๔.๙) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องสะอาดใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อคน้ำหรือทางเทริน้ำ

(๔.๑๐) น้ำแข็งมีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐานกระทรวงสาธารณสุข เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือดักโดยเฉพาะ น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมไว้

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์น้ำใช้และของใช้อื่นๆ

(๕.๑) ตู้น้ำดื่มหรือตู้แช่มีประสิทธิภาพและต้องสะอาด

(๕.๒) ภาชนะบรรจุอาหาร หรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

(๕.๓) ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕.๔) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอนเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕.๕) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทของอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์ดิบ และผลไม้

(๕.๖) อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง

(๕.๗) ไม่ใช้แก้วน้ำร่วมกัน แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างด้วยวิธีที่ถูกลักษณะ ตามข้อ (๕.๘- ข้อ ๕.๑๑) ก่อนนำมาใช้ใหม่

(๕.๘) ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหารต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๕.๙) ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภท ให้สะอาดด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง

(๕.๑๐) อุปกรณ์การล้างต้องสะอาดอยู่ในสภาพดีและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕.๑๑) ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้ว ต้องมีการป้องกันไม่ให้มีการปนเปื้อน

(๕.๑๒) น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปาและภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด

ข้อ ๘ ผู้ดำเนินการกิจการสถานที่สะสมอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตาม ประเภทของกิจการที่กำหนดไว้ดังต่อไปนี้

(๑) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้ จำหน่ายที่ใช้เตรียม ตัดแต่ง บรรจุหีบห่อ หรือที่สะสมอาหาร

(๑.๑) พื้นบริเวณที่ใช้รับสินค้ามีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และสะอาด

(๑.๒) แยกบริเวณรับสินค้าอาหารสดออกจากสินค้าอื่น กรณีใช้พื้นที่เดียวกันต้องไม่รับสินค้าประเภทอาหารสดพร้อมกับสินค้าประเภทอื่น ต้องทำความสะอาดพื้นที่หลังใช้งาน

(๑.๓) การขนถ่ายสินค้า ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรงต้องมีอุปกรณ์รองรับ

(๑.๔) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากขนถ่ายอาหารเสร็จ โดยมีการ กำหนดวิธีการปฏิบัติที่ชัดเจน

(๑.๕) บริเวณรับสินค้าต้องไม่เป็นทางออกของมูลฝอยหากจำเป็นต้องใช้ขมมูลฝอยต้องใช้ เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขมมูลฝอยทุกครั้ง

(๑.๖) พื้น ผนัง เพดาน ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๑.๗) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีชั้นที่วางอาหารแยกประเภท เป็นสัดส่วนและสูงจาก พื้นอย่างน้อย ๓๐ เซนติเมตร

(๑.๘) แยกอาหาร/สินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะ ที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน

(๑.๙) บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้งมีการระบายอากาศที่ดี และแสงสว่างเพียงพอ

(๑.๑๐) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด สารเคมีกำจัดแมลง เป็นต้น ให้เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหารแห้ง

(๑.๑๑) สถานที่เตรียม / ตัดแต่ง / บรรจุอาหาร ต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้

(๑.๑๒) สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/บรรจุอาหาร มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี

(๑.๑๓) โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับ อาหาร เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนหลังการใช้งาน

(๑.๑๔) วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำ ปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งานต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ และเครื่องบด/หั่น มีการป้องกันอันตราย ขณะใช้งาน

(๑.๑๕) อ่างล้างอาหาร/อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำ ปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และสามารถระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร ก๊อกน้ำมีสภาพดี ต้องแยกระหว่างอ่างล้างอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ อ่างล้างผักผลไม้ และอ่างล้างภาชนะ อุปกรณ์ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

(๑.๑๗) อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด มีน้ำใช้และระบายน้ำได้ดี ก๊อกน้ำมีสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช่มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรคและกระดาษเช็ดมือหรืออุปกรณ์ที่ทำให้มือแห้ง มีถังรองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

(๑.๑๘) ห้องน้ำห้องส้วม มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

(๒) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ

(๒.๑) ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร รางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

(๒.๒) บ่อดักไขมันใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

(๒.๓) มีการแยกประเภทมูลฝอยและมีป้ายชี้บ่งชัดเจน

(๒.๔) ถังรองรับมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด และต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านในถัง

(๒.๕) มีรถเข็นมูลฝอยเฉพาะ

(๒.๖) มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

(๓) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหารผู้สัมผัสอาหารและผู้ให้บริการ

(๓.๑) ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้าก๊ับเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน

(๓.๒) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงานภายหลังการใช้ห้องน้ำ

ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก

(๓.๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน

(๓.๔) ผู้สัมผัสอาหารให้ใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือ ถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช่มือ หยิบจับอาหารโดยตรง

(๓.๕) ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย และต้องใช้ถุงมือ ในขณะที่ปฏิบัติงาน

(๓.๖) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหารหรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำโรคอื่น ๆ ผู้สัมผัสอาหารแผนกอาหารที่เข้างานใหม่ต้องตรวจสุขภาพ และทำ Rectal swab

(๓.๗) ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมจากผู้เชี่ยวชาญหรือได้รับการฝึกอบรม เรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอเพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น

(๔) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือเสิร์ฟอาหาร

(๔.๑) อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม โดยเร็วที่สุดภายใน ๓๐ นาที หลังจากรับสินค้า

(๔.๒) อาหาร / สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้รับมาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ

(๔.๓) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ นม และ ผลิตภัณฑ์พลาสติกเจอร์โรส อาหารพร้อมปรุงต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๔.๔) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘ องศาเซลเซียส

(๔.๕) ผัก ผลไม้ ต้องเก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

(๔.๖) อาหารแห้ง เก็บในที่แห้งไม่อับชื้นสามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้



(๔.๗) อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้ว ต้องเก็บเข้าตู้เย็นทันที

(๔.๘) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดของอาหาร

(๔.๙) พื้น ผนัง เพดานบริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด

(๔.๑๐) บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีแสงสว่างที่เพียงพอ และมีการระบายอากาศที่ดี

(๔.๑๑) ชั้นหรือโต๊ะวางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด

(๔.๑๒) ต้องมีการทำความสะอาดบริเวณที่วางสินค้าและโดยรอบ

(๔.๑๓) การวางจำหน่ายอาหาร ต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

(๔.๑๔) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่

ผิดปกติ

(๔.๑๕) ต้องทำความสะอาดโต๊ะ/เคาน์เตอร์/กระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่ว ของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

(๔.๑๖) อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีดขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป

(๔.๑๗) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลาก แสดงชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

(๔.๑๘) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่ในน้ำแข็ง/น้ำผสม น้ำแข็งหรือในตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง

(๔.๑๙) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

(๔.๒๐) เนื้อปลาที่ชำแหละต้องวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาดได้ดี ไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า ๑ ชั้น และต้องวางภาชนะบนน้ำแข็ง

(๔.๒๑) อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ ปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ต้องวางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว

(๔.๒๒) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(๔.๒๓) ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย

(๔.๒๔) อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

(๔.๒๕) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่องด้วยมือติดไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจนและจัดให้พนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า

(๔.๒๖) การจำหน่ายสลัดผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้หรือตู้แช่ อุณหภูมิ ๕ องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝัภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งของความสูงของภาชนะ

(๔.๒๗) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก

(๔.๒๘) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

(๔.๒๙) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และมีป้ายบอกเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดอย่างน้อย ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๐) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน

(๔.๓๑) การเติมอาหารเปลี่ยนภาชนะใหม่ ต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

(๔.๓๒) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่ายในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อนต้องอุ่นให้ร้อนที่อุณหภูมิถึงกลางกว่า ๗๔ องศาเซลเซียส นานกว่า ๒ นาที ทุก ๔ ชั่วโมง

(๔.๓๓) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาดได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น

(๔.๓๔) อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน

(๔.๓๕) วางจำหน่ายผัก ผลไม้ แยกตามประเภทไม่ปะปนกันสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

ไม่วางจำหน่ายผักผลไม้ที่เน่าเสียขึ้นรา

(๔.๓๖) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด คุณภาพเทียบเท่ากับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

(๔.๓๗) ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด ภาชนะที่ใส่ดื่มต้องเป็นแบบใช้ครั้งเดียว

(๕) หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่นๆ

(๕.๑) โต๊ะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร และภาชนะอื่นๆ ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.

(๕.๒) โต๊ะ/เคาน์เตอร์จำหน่ายสลัดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลาย โดยให้มีช่องว่างจากอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนน้ำลายถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน ๓๐ ซม.

(๕.๓) ต้องทำความสะอาดรถขนส่งตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งและมีการตรวจหาเชื้อแบคทีเรียโดยวิธีการสวอป ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถขนส่งอาหาร อย่างน้อยปีละ ๒ ครั้ง

(๕.๔) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนมูลฝอย

(๕.๕) น้ำใช้สำหรับล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ต้องสะอาด

(๕.๖) ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็งที่ใช้เก็บหรือวางจำหน่ายอาหาร

(๖) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบมีสภาพดี สะอาดสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้

๑) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๗ นิ้ว

๒) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำเฉาะและ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

๓) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

๔) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

๕) มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก ๒ ชั่วโมง และมีตารางบันทึก

อุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

(๗) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่างๆ

๑) ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๒) ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์ และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพลาสมาเจอร์ไรส์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส

๓) ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า ๗ องศาเซลเซียส

๔) ตู้จำหน่ายผัก ผลไม้ ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า ๑๐ องศาเซลเซียส

๕) ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็งอื่นๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ องศาเซลเซียส

(๘) ภาชนะอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก และต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งานหรือก่อนและหลังการปฏิบัติงานทุกวัน

(๙) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภคพร้อมสบู่กระดาษเช็ดมือและถังรองรับมูลฝอยในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง