



เคล็ด(ไม่)ลับ กับ ร้านอาหาร : สุขลักษณะของอาหาร



เรียบเรียงโดย
สัตตวารรณ ดอกแก้ว
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

สถานที่จำหน่ายอาหาร **ต้อง** มีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสดให้ถูกต้อง
ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
และประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

รายละเอียดเพิ่มเติม สแกนคิวอาร์โค้ด ที่นี่



กฎหมายที่เกี่ยวข้อง

เก็บอาหารสด ถูกสุขลักษณะ ตามหลัก 3 ส



สัดส่วน

เก็บเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน แยกกันระหว่างเนื้อสัตว์
อาหารทะเลสด ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับ
อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

สะอาดปลอดภัย

เก็บในภาชนะบรรจุอาหารโดยเฉพาะที่สะอาด
มีการปกปิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

สิ่งแวดล้อมเหมาะสม

เก็บอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท
ในห้องเย็น ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บความเย็นอื่นๆ
ต้องไม่เก็บอาหารแน่น หรือซ้อนกันมากจนเกินไป

อุณหภูมิที่เหมาะสม ในการเก็บอาหารสด



แช่เย็น **10** องศาเซลเซียส
ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส
ผักกินหัว ผักกินผล
ผลไม้เปลือกหนา



แช่เย็น **7** องศาเซลเซียส
ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส
ผักกินใบ
เช่น คะน้า ผักชี ผักกาด



แช่เย็น **5** องศาเซลเซียส
ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส
เนื้อสัตว์สด ปลา อาหารทะเล
ใช้สด ผลไม้เปลือกบาง

เก็บแช่แข็ง ต่ำกว่า **-18** องศาเซลเซียส



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400
โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5



@ foodsanitation



Food Sanitation Division Health Department BMA