



เคล็ด (ไม่) ลับ กับร้านอาหาร

สุขลักษณะของสถานที่

สถานที่ประกอบปรุง



- ✓ พื้น ผนังหรือเพดาน ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ทำความสะอาดง่าย
- ✓ มีการระบายอากาศเพียงพอ
- ✓ มีแสงสว่างเพียงพอ
- ✓ มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือ
- ✓ โถ้ประกอบปรุงสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



- ✓ ถังขยะมีฝาปิดมิดชิด และมีการแยกเศษอาหาร
- ✓ รางระบายน้ำสภาพดี ไม่มีน้ำขังและเศษอาหารตกค้าง
- ✓ ติดตั้งถังดับเพลิงหรือบ่อดับเพลิง
- ✓ มีอุปกรณ์หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

สถานที่รับประทานอาหาร



- ✓ โถ้ แก้ว สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด



- ✓ มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ห้องน้ำห้องส้วม



- ✓ มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ
- ✓ สะอาด มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
- ✓ แยกเป็นสัดส่วน



มีมาตรการ

- ✓ ป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย



ดูรายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ. ๒๕๖๐ และประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้อง ตาม QR Code

ออกแบบโดย นางสาวสุจิตรา ขำคม พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานมัย กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์/โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5

