



สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 * มีผลใช้บังคับ 16 ธันวาคม 2561

เรียบเรียงโดย ลัดดาวรรณ ดอกแก้ว
นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

หมวด

1

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

อาทิ : สถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายและบริโภคอาหาร พื้น ผนัง เพดาน สะอาด แข็งแรง ไม่ชำรุด การระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ ล้วมสะอาด มีสภาพดี และเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน พื้นไม่มีน้ำขัง มีอ่างล้างมือและอุปกรณ์ล้างมือเพียงพอ มีการจัดการมูลฝอย และน้ำเสีย แยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน มีการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และ สัตว์เลี้ยง และมีมาตรการ อุปกรณ์หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย



หมวด

2

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

อาทิ : อาหารสดมีคุณภาพ สะอาดและปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิเหมาะสม เป็นสัดส่วน ไม่วางบนพื้น อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุดิบอาหารต้องปลอดภัยและได้ มาตรฐาน อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารให้สะอาดปลอดภัย น้ำดื่มหรือ เครื่องดื่มต้องมีคุณภาพและมาตรฐาน น้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องมีคุณภาพ ใช้ น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพ



หมวด

3

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

อาทิ : ภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย จัดเก็บในที่สะอาด จัดให้มี ซ้อนกลาง ตู้เย็นตู้แช่สะอาดและมีประสิทธิภาพในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร อุปกรณ์เตรียม ประกอบ ปรุงอาหารมีสภาพดีและปลอดภัย มีการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และจัดให้มีการฆ่าเชื้อภายหลังการทำสะอาด



หมวด

4

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

อาทิ : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ มีสุขภาพร่างกาย ที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรค ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด ล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



บทเฉพาะกาล

สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการ แก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายใน 180 วันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่กรณี

- สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงโดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย ภายใน 1 ปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ
- ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ภายใน 2 ปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

บทกำหนดโทษ

ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงนี้ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

*กฎกระทรวงออกตามมาตรา 6 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 แก้ไขเพิ่มเติมโดย (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560

