



กฎหมายใหม่ที่เจ้าของร้านอาหารต้องรู้

ปัจจุบันคนไทยนิยมใช้บริการอาหารนอกบ้านมากขึ้น ธุรกิจอาหารจึงเติบโตอย่างรวดเร็ว หากไม่มีการควบคุม สุขลักษณะอาจทำให้อาหารมีการปนเปื้อนจากเชื้อโรคและสารเคมีได้ กระทรวงสาธารณสุขจึงได้ออกกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อกำหนดมาตรการควบคุมสุขลักษณะ ซึ่งมีผลบังคับตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป โดยมีเนื้อหาครอบคลุมสุขลักษณะด้านสถานที่ วัตถุดิบอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และได้ออกประกาศฯ ที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

1

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง **กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** เมื่อวันที่ ๒๕ มกราคม ๒๕๖๒ มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นต้นไป เพื่อจัดการให้สถานที่จำหน่ายอาหารมี สภาพแวดล้อมที่เหมาะสมในการปฏิบัติงาน และเหมาะสมกับลักษณะการประกอบกิจการ และความปลอดภัยต่ออาหารเพื่อให้มองเห็นสภาพ สิ่งปนเปื้อน และสีของอาหารที่ไม่ผิดไปจากธรรมชาติได้อย่างชัดเจน และยังช่วยป้องกันการเกิดอุบัติเหตุในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น บริเวณ พื้นที่เตรียมวัตถุดิบ ปิ้ง ประกอบอาหาร บริเวณพื้นที่ทำการล้าง เก็บภาชนะอุปกรณ์ เป็นต้น หากมีการติดตั้งหลอดไฟต้องใช้แบบแสง ธรรมชาติกลางวัน (Day light) ที่ได้มาตรฐาน และมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้

2

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง **หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561** เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2562 มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 24 กุมภาพันธ์ 2562 เป็นต้นไป เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามของอาหารสดประเภทต่าง และสะสม/เก็บรักษาอาหารสด ที่อุณหภูมิเหมาะสมสำหรับการ นำไปปรุง/ประกอบ หรือบริโภค ซึ่งอุณหภูมิและระยะเวลาในการเก็บอาหารสดจะแตกต่างกันตามชนิดอาหาร รวมถึงวิธี การเก็บรักษาและการจัดเก็บอาหารสดในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น

3

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง **หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561** เมื่อวันที่ 25 มกราคม 2562 มีผลใช้บังคับวันที่ 25 เมษายน 2562 เป็นต้นไป เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัส-อาหารมีความรู้ ทักษะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสามารถนำไปปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนสู่ อาหาร ซึ่งมี 2 หลักสูตร ได้แก่ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ (เจ้าของ/ผู้ดูแล) ระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 6 ชั่วโมง และหลักสูตร การอบรมผู้สัมผัสอาหาร (ลูกจ้าง/พนักงาน) ระยะเวลาการอบรมไม่น้อยกว่า 3 ชั่วโมง โดยผู้ผ่านการอบรมจะได้รับหลักฐานรับรองผ่าน การอบรม มีอายุใช้ได้ 3 ปีนับแต่วันผ่านการอบรม

หากเจ้าของร้านอาหารเปิด
ร้านอาหารซึ่งมีพื้นที่เกิน
200 ตารางเมตร
โดย **ไม่ได้รับใบอนุญาต** ต้อง
ระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน
หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

หากเปิดร้านอาหารซึ่งมีพื้นที่
ไม่เกิน 200 ตารางเมตร
โดย **ไม่มีหนังสือรับรอง**
การแจ้ง ต้องระวางโทษ
จำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือ
ปรับไม่เกิน 25,000 บาท

และหากไม่ปฏิบัติตาม
กฎกระทรวงและประกาศที่
เกี่ยวข้อง ต้องระวางโทษ
ปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ประชาชน มีส่วนร่วมในการควบคุมให้ธุรกิจร้านอาหารปฏิบัติตามกฎหมายได้ โดยร่วมเฝ้าระวังและแจ้งเบาะแสได้ที่
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร และฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตทุกเขต
ทุกคน มีส่วนร่วมในการควบคุม ป้องกัน ให้อาหารที่จำหน่ายมีความสะอาด และปลอดภัย

ที่มา คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 เลขที่ 10 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท เขตราชเทวี กทม. 10400 | โทรศัพท์ 0-2035-1861-2 โทรสาร 0-2035-1861-2 ต่อ 5

