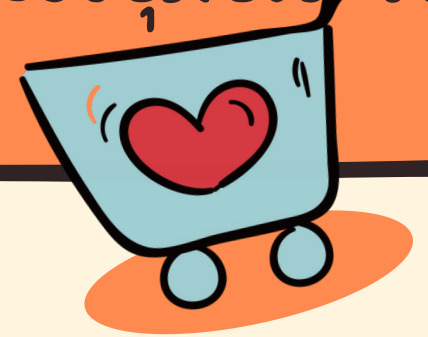


# มินิมาร์ท...มาตรฐาน ไม่มินิ



มินิมาร์ท เป็นสถานประกอบการด้านอาหารอีกรูปแบบหนึ่งที่มีพื้นที่ไม่มากนัก จำหน่ายสินค้าอุปโภคและบริโภคในลักษณะวางปลีก ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชน จึงสะดวกซื้อสำหรับผู้บริโภค ดังนั้น จึงต้องมีมาตรฐาน ดังนี้



## มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

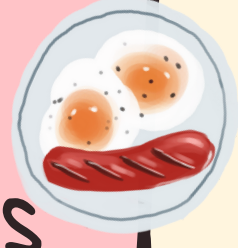
1. สถานที่สะอาด ระบายอากาศดี มีแสงสว่างเพียงพอ

2. ชั้นวางสินค้าสะอาด แข็งแรง วางสินค้าแยกประเภท เป็นสัดส่วน



3. ไม่เก็บสินค้าสารเคมีปะปนกับสินค้าอาหาร แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดในบริเวณเฉพาะ

4. อาหารและเครื่องดื่มพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



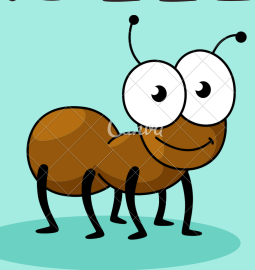
5. ตู้เย็นหรือตู้แช่อาหารสะอาด จัดวางสินค้า เป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน มีอุณหภูมิเหมาะสม



6. มีถังขยะ ปอดักไขมัน ใช้น้ำที่ถูกต้องสุขลักษณะ ท่อน้ำหรือรางระบายน้ำมีประสิทธิภาพ



7. มีระบบป้องกันและกำจัดแมลง และสัตว์นำโรคที่มีประสิทธิภาพ



8. พนักงานมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายสะอาด มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ และผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร



## มาตรการป้องกันโรค COVID-19

1. พนักงาน/ผู้ใช้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัย/หน้ากากผ้าตลอดเวลา
2. ล้างมือด้วยสบู่/เจลแอลกอฮอล์
3. มีมาตรการคัดกรองพนักงานและผู้ใช้บริการ
4. เว้นระยะห่างระหว่างบุคคล อย่างน้อย 1 เมตร
5. มีระบบลงทะเบียนผู้ใช้บริการ



Food Sanitation Division Health Department BMA

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

