

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม



โรงงานหมักรวมอาหาร หรือ งานแสดงสินค้าอาหาร

กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมบริโภค

- อาหารที่นำมาให้บริการประชาชน ต้องวางรอบริการ ไม่เกิน 4 ชม. นับจากเวลาที่ปรุงประกอบ อาหารแล้วเสร็จ
- อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะใส่อาหาร ที่มาให้บริการต้องจัดวางบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง และสิ่งสกปรกจากสภาพแวดล้อม ไม่ควรวางกองบน พื้น
- ควรใช้ภาชนะหรือกล่องบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจาก โฟมหรือพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว
- น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. โดยจัดวางเป็นระเบียบสูง จากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.



กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบปรุงประกอบ ณ จุดจำหน่าย

...วัตถุดิบอาหาร...

- ห้ามวางวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารบนพื้น โดยตรง ควรจัดหาภาชนะรองรับ
- ล้างวัตถุดิบทุกชนิดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารเสมอ
- กรณีมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ให้จัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เตรียมรอปรุงประกอบอาหารในภาชนะที่มี น้ำแข็งหรือตู้แช่เพื่อรักษาอุณหภูมิไม่ให้เนื้อสัตว์เน่าเสีย



...สารปรุงแต่งอาหาร/เครื่องปรุงรส...

- ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)
- ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิด



...อาหารปรุงสำเร็จ...

- อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูง จากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.
- ไม่ควรวางรอบริการเกิน 4 ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก 2 ชั่วโมง



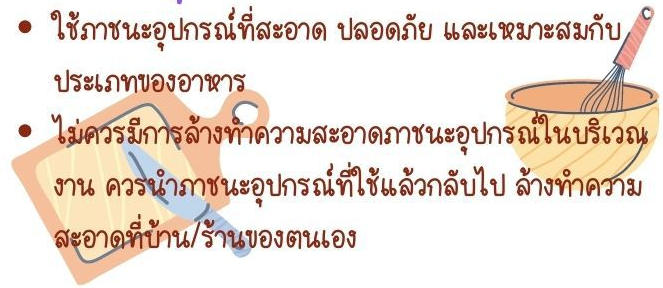
...น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็งสำหรับบริโภค...

- น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในขวดแก้ว ขวดโหลหรือภาชนะสแตนเลส ต้องมีฝาปิด และการริน เครื่องดื่มออกจากภาชนะ ต้องไม่มีการปนเปื้อน
- น้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ปากภาชนะใส่ น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. ใช้อุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะหรือใช้อุปกรณ์คีบ ไม่นำอาหาร หรือของอื่นแช่ปนกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค และไม่วางกระสอบน้ำแข็งบนพื้น



...ภาชนะอุปกรณ์...

- ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับประเภทของอาหาร
- ไม่ควรมีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ในบริเวณงาน ควรนำภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วกลับไป ล้างทำความสะอาดที่บ้าน/ร้านของตนเอง



...การจัดการขยะและส้วมที่ ...

- จัดการขยะและเศษอาหารที่เกิดจากการเตรียม ประกอบปรุงและให้บริการอาหาร โดยทิ้งในถังขยะ ที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค
- ไม่ทิ้งเศษอาหารลงบนพื้นและวางระบายน้ำสาธารณะ
- จัดเก็บอุปกรณ์สิ่งของและทำความสะอาดบริเวณเตรียมประกอบ ปรุง และให้บริการอาหาร ทุกครั้งหลังเลิกให้บริการ

...ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้ล้าง และผู้ให้บริการ)...

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือตาข่ายคลุมผม สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้อง ตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับ อาหาร
- รักษาความสะอาดมือและเล็บอยู่เสมอ ถ้ามีบาดแผลที่มีเลือด ต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสติก และสวมถุงมือที่ป้องกันหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี
- ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หรือสวมถุงมือชนิด food grade ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง
- ซิมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ



ด้วยความปรารถนาดีจาก

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานอัยย กรุงเทพมหานคร

www.FoodSanitation.bangkok.go.th



เรียบเรียงโดย... กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักงานอัยย

ออกแบบโดย...นางสาววิราพรรณ ชินบุตร

พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข กองสุขาภิบาลอาหาร