

## คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 4 /2549

### เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทชุปเปอร์มาร์เก็ต

\*\*\*\*\*

ปัจจุบันวิธีชีวิตของคนไทยในเขตเมืองได้ปรับเปลี่ยนไป ทำให้ต้องมีการพึงพาสถานที่จำหน่ายสินค้า ประเภทอาหารและของใช้ที่หลากหลาย จากเดิมที่มีเพียงร้านเล็ก ๆ ที่เรียกว่า “ร้านขายของชำหรือโภชนาการ” ตั้งอยู่ใกล้ ๆ บ้าน กลายมาเป็นร้านค้าในรูปแบบอื่น ๆ เช่น ร้านสะดวกซื้อ ร้านชุปเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งมีสินค้าและบริการเพิ่มขึ้น ตามความต้องการของผู้บริโภค ทั้งที่เป็นอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือต้องนำไปปรุงประกอบอาหาร หรือเป็นวัตถุอุดิปประกอบอาหาร ซึ่งกิจการดังกล่าวมีลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะควบคุมสถานที่เหล่านี้ โดยเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับสินค้าประเภทอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการรับสินค้า การเก็บสินค้า การเตรียม การตัดแต่ง การปรุง การบรรจุหีบห่อ การวางจำหน่าย รวมถึงการคุ้มครองสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ลิ้มลองอาหาร และการจัดการของเสียที่เกิดขึ้นจากการกระบวนการต่าง ๆ เพื่อมิให้เกิดปัญหาสาธารณสุขสิ่งแวดล้อมและเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคทางเดินอาหารและน้ำได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (3) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงมีมติในการประชุมครั้งที่ 43-3/2549 เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2549 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำไว้ดังต่อไปนี้

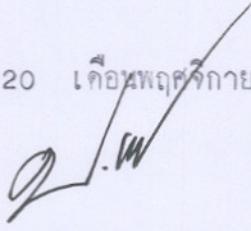
ข้อ 1 กรณีที่ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการสถานที่สะสมอาหาร ประเภทชุปเปอร์มาร์เก็ต ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดท้องถิ่น กำหนดประเภทของสถานที่สะสมอาหารตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ ตามมาตรา 40 (1) เพื่อให้ผู้ประกอบกิจการต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการประกอบกิจการ ตามมาตรา 38 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบกิจการข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินกิจการต้องปฏิบัติตามมาตรา 40 (2)-(7) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตามหลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ ที่แนบมาพร้อมนี้ได้ ตามความเหมาะสมแต่ละพื้นที่

ข้อ 3 สถานประกอบกิจการที่ตั้งอยู่ในเขตที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมือง หรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนี้และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วยແล้าแต่กรณี

ข้อ 4 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทชุปเปอร์มาร์เก็ตแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบกิจการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 เดือนพฤษภาคม พ.ศ.2549



(นายประชญ บุณยวงศ์โรจน์)  
ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

## หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทชุปปะร์มาร์เก็ต

\*\*\*\*\*

### 1. หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

1.1 พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง และสะอาด

1.2 ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลา กับสินค้าประเภทอื่น

1.3 ไม่ว่างสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ

1.4 ทำความสะอาดคราบไข่ ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้บนส่วนอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลทรรศน์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พันสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง

1.5 ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังขนอาหารเสร็จ

1.6 ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขยะมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน

1.7 อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ 2 โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า

1.8 รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช้ปะปนกับรถเก็บขยะมูลฝอย

### 2. หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็นดังนี้

2.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

2.2 เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสาบ รับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

2.3 จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

2.4 แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

**2.5 เก็บรักษาอาหาร ในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้**

2.5.1 อาหารเนื้อสัตว์คิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.5.2 นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปูรุ่ง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.5.3 อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

2.5.4 ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

2.5.5 อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

3. หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปูรุงและการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้

3.1 บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปูรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมีพื้น พนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

3.2 แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้านอกสัตว์คิบและผัก ผลไม้

3.3 โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวนิ่มน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อน และหลังการใช้งาน

3.4 มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาดและระนาบยน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์คิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลัง การใช้งาน

3.5 อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสมุนไพรหรือสมุนไนยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดที่มีอ่องแหวง

3.6 มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

3.7 อาหารคิบหรือวัสดุคิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุ ในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ 2.5 ทันที

4. หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการวางแผนจานวนค้าประเภทอาหาร ให้เป็นดังนี้

4.1 การวางแผนจานวนอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริโภคที่วางแผนจานวนอาหารต้องมีพื้น พนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

4.2 อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

4.3 อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางแผนจานวนอาหารต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของชุมปะเปรอร์มาร์เก็ต หรือ (ก) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

4.4 จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจานวนให้จัดวาง ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ดังนี้

4.4.1 อาหารคึบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่มีสีขาวหรือร้าวซึม และวางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน และไม่วางແเน่นจนเกินไป

4.4.2 อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือ โต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวนิ่ม มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วาง จานวนอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

4.4.3 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจานวนแยกจาก อาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลคึบทุกชนิดต้องวางแผนจานวน โดย เช่นบนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำเย็น หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบน โต๊ะหรือชั้นหรือระบบใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวนิ่ม สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาด โต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือระบบใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พนักงานหัก/รัวของ เนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

4.4.4 สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางแผนจานวนแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่ร้าวซึม สะอาด

4.4.5 เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจานวนในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่ทำความสะอาด ได้ สะอาด วางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาช้อนกันเกินกว่า 1 ช้อน

4.4.6 อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์คึบ ปลาและอาหารทะเลคึบ โดย บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น และจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

4.4.7 สลัคผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยา กับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวนิ่ม ไม่คุณชีม น้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวาง ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดย ให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม ถึงพื้นชั้นวาง ไม่เกิน 30 เซนติเมตร แยกบรรจุ ผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะ บรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่ว่างจานน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ ส่วนประกอบของสลัคผักในบริเวณที่จานน่ายสลัคผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวาง จานน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เดินอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมใน ภาชนะบรรจุเดิม

4.4.8 ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือกล่องหรือกระเบื้องที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยา กับ อาหาร สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้ง ไม่วาง จานน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

4.4.9 ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจานน่ายรวมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษ หรือพลาสติก หากพบว่ามีการแตกชำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจานน่าย อยู่เสมอ

4.4.10 ขนมอบ (เบนเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ ไม่ทำปฏิกิริยา กับอาหาร ผิวนิ่ม น้ำ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจานน่ายในตู้ หรือมีการปิดปิด

4.4.11 อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแห้งแข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดง ว่า เป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แห้งแยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

4.5 การจานน่ายอาหารปูรุ่งสำเร็จร้อมบริโภค ต้องปูรุ่งจานน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะ หรือชั้นที่สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการปิดปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภค เย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุด กึ่งกลางอาหารนั้น “ได้ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส”

ԱՐԵՎԱՏՅԱՆ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ

ՀԱՐՄԱՆԱՑՈՒԹՅՈՒՆ ԵՎ ՍԱԿԱՆԻ ԱՐԴՅՈՒՆՈՒՅՆ ԱՌԱՋԱԿԱՐԱՆ

ԱՐԵՎԱՏՅԱՆ ՀԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

9. Գլուխության պահանջման առավելագույն ժամանակը՝ առավելագույն առավելացման ժամանակը՝ առավելագույն առավելացման ժամանակը՝ առավելագույն առավելացման ժամանակը՝

ՏԱՐԱԾՈՒՅԹՆԵՐԻ

የፌዴራል ሰነድ በመስቀል የሚከተሉት ነው፡፡

## የዚህ በቃላይ የወጪ እና የወጪ አገልግሎት

ՀԵՂԻԿԱՆԱԿ ԽՈՐԴՈՒԹՅՈՒՆ ԱԼԵՔՍԱՆԴՐԻՆԵՐԸ ԵՎ ԱՐՄԵՆԻԱՆ ՀԱՅՈՒԹՅՈՒՆ

## ԱՐԴՅՈՒՆՎԱՐԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԽԵՏԱԿ ԼԻԳՈՒ

2.5. Անհաջողության պատճենագիրը

ՕՄՄԱՏԸՆ ՈՒԾԵԼԵՐԵՐԻ ԱՅՍԻ ՏԵՇԵՐԵԲՆ ԽՈՎԱԿԱՑՄԱՆ ՀԱՅԻ ՀԱՅԱՏԵՐԵՐԵՐԻ ՄԱՅԻՆ 15

5. **မြန်မာနိုင်ငြပ်မှုပေးသွေးချုပ်မှု**

Ա	Անդամակցություն	Հայաստանի Հանրապետություն	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ
Բ	Անդամակցություն	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ
Գ	Անդամակցություն	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ
Դ	Անդամակցություն	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ
Ե	Անդամակցություն	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ	ՀՀ Նախագահի կողմէն ստուգական համար՝ 10-18-001-Հ

6.2 ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว

6.3 กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแข็งและ สะอาด และไม่ว่างอาหารบนพื้น

6.4 ประตูและขอบบางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

6.5 มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

6.6 มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถตรวจสอบได้

7. วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เครื่องบด/หั่น ภาชนะเป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์คิบ และเนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน หลังและระหว่างการใช้งาน และเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

8. จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ยินจันอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอในการยินจันอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหาร ได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ข้นมอน เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง และจัดให้มีกำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการยินจันอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจัดหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

9. จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหาร ได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมสนับสนุนหรือสนับสนุนน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้ง ก่อนและหลังใช้งาน

10. คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

10.1 ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มน้ำที่สะอาด มีภาชนะที่ใช้ดื่มน้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

10.2 มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

10.3 น้ำแข็งที่ใช้ เช่นอาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค

11. ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

11.1 ระบบระบายน้ำทึบต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มี การอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

11.2 มีบ่อคั่งไนมันที่ใช้การได้ดี มีการตักไนมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

11.3 ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บกพร่องและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสนับใช้ตลอดเวลา

11.4 มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือ มูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้าย บอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวมรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่ร้าวซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับ ด้านในถัง และมีร่องเก็บขั้นมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช้ร่วมกับ坛ขยะอาหาร

12. มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคอย่างมีประสิทธิภาพ

\*\*\*\*\*