



สุขลักษณะส่วนบุคคลของ ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบการ

กับ

ผู้สัมผัสอาหาร

เจ้าของกิจการ ผู้จัดการ
และผู้ดูแลการดำเนินการ
ของสถานที่จำหน่ายอาหาร



ผู้เตรียมอาหาร ผู้ปรุง-ประกอบ
ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย ผู้เก็บและล้าง
ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

หน้าที่

1 ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ

2 เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้ประกอบการ และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารของตนเข้ารับการ
อบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร
ดูรายละเอียดหน่วยจัดอบรมที่ได้รับความนิยม
จากกรมอนามัย ได้ที่



3 จัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม
ทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหารของตนเพื่อให้
เจ้าหน้าที่ตรวจสอบได้

1 ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง
ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ

2 เข้ารับการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับ
ผู้สัมผัสอาหาร และปฏิบัติตามให้ถูกสุขลักษณะ ดังนี้

👍 การเตรียมตัวก่อนปรุงและจำหน่ายอาหาร

1 ต้องแต่งกายให้สะอาด สวมเสื้อมีแขน สวมชุดกันเปื้อน
สีขาว สวมหมวกคลุมผมสวมหน้ากากผ้าหรือหน้ากาก
อนามัย และสวมรองเท้านิรภัย

2 ล้างมือให้สะอาดด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนการเตรียม
ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร และหลังจาก
ห้องส้วม หรือจับสิ่งสกปรก

3 ตัดเล็บให้สั้น ไม่สวมเครื่องประดับ เช่น นาฬิกา
ข้อมือ แหวน เป็นต้น

4 กรณีที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด

การปฏิบัติตน

👍 ระหว่างการปรุงและประกอบอาหาร

1 ทุกครั้งที่ไอ หรือจาม ต้องใช้ผ้าสะอาดปิดปาก จมูก
ทุกครั้ง

2 ไม่พูดคุย หรือสูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง ประกอบอาหาร
และหลีกเลี่ยงการใช้มือและ แทะ เกา สัมผัสอวัยวะต่างๆ
ของร่างกาย

3 การชิมอาหาร ต้องใช้ช้อนชิมอาหารโดยเฉพาะ

การปฏิบัติตน

👍 ขณะจำหน่ายอาหารและเสิร์ฟอาหาร

1 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

2 การหยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี



ดูรายละเอียดข้อมูลเพิ่มเติมที่

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ.
๒๕๖๑ และประกาศกระทรวงที่เกี่ยวข้อง ตาม QR Code



สำนักอนามัยกรุงเทพมหานคร



@Foodsanitation



Food Sanitation Division Health Department BMA

