9. มีถังขยะที่สะอาด มีฝาปิด ไม่รั่วซึม มีการใช้ถุงพลาสติกสวมในถังอีกชั้นหนึ่ง

10. ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้เสิร์ฟ)

- ต้องสวมเสื้อมีแขน สะอาด สวมหมวกหรือเนทคลุมผม ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมรองเท้าหุ้มส้นตลอดเวลาที่จำหน่ายอาหาร
- ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ไม่ใช้มือจับโดยตรง
- ตัดเล็บมือให้สั้น ไม่ทาสีเล็บ และรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ
- ไม่สูบบุหรี่ ไม่ขบเคี้ยวหรือรับประทานอาหาร ขณะเตรียมทำประกอบปรุงอาหาร และไม่ไอจามรดอาหาร

ห้าม! ผู้จำหน่าย และผู้ช่วยจำหน่ายอาหาร ประกอบกิจการเมื่อเป็นโรคติดต่อหรือเป็นพาหะของโรคติดต่อ ดังนี้

1. วัณโรค
2. อหิวาตกโรค
3. ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์)
4. โรคบิด
5. ไข้สุกใส
6. โรคคางทูม
7. โรคเรื้อน
8. โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
9. โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส
10. โรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

โทรศัพท์ 0 2640 9981-2 โทรสาร 0 2640 9981-2 กด 5

www.foodsanitation.bangkok.go.th

www.bangkok.go.th/health

www.facebook.com/health/bangkok

มหานครแห่งความสุข

สุขลักษณะที่ดี 10 ประการ ของ ผู้จำหน่ายอาหาร ริมบาทวิถี

รักกรุงเทพฯ ร่วมสร้างกรุงเทพฯ

กสอ.02/08/58

10 .indd 2 18/9/2558 10:46:27

สุขลักษณะที่ดี 10 ประการ
ของ ผู้จำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

1. แผงลอย รถเข็น มีสภาพดี พื้นหรือชั้นวางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. จัดสิ่งของเป็นระเบียบและสะอาดอยู่เสมอ

2. อาหารที่จำหน่าย วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีภาชนะหรือวัสดุสำหรับปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค

3. เครื่องปรุงรส ได้มาตรฐานเครื่องหมาย อย. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

4. น้ำดื่มและเครื่องดื่ม ต้องใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีอุปกรณ์ตักที่มีด้ามยาวหรือมีทางเทรินน้ำ

5. น้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นแช่ไปในน้ำแข็ง

6. ภาชนะเครื่องใช้และวัสดุที่สัมผัสอาหารต่างๆ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ไม่ละลายด้วยความร้อน กรด ด่าง ไม่ตกแต่งสีภายในบริเวณผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร เขียงทำด้วยพลาสติกขาว หรือไม้ที่มีสภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว ผิวเรียบสะอาด มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อน

7. การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหารหรือไขมันลงพื้นหรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ

8. การเก็บรักษาภาชนะอุปกรณ์ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- จาน ชาม ถ้วย แก้ว เก็บในลักษณะคว่ำ
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเรียงนอนให้ด้ามหันไปในทางเดียวกัน