

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด

ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสดให้สะอาด ปลอดภัย
เหมาะสมสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข
จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ
กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา
เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“การแช่เย็น” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิ ๐ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส
เหมาะสำหรับการเก็บในช่วงระยะเวลาสั้น

“การแช่เยือกแข็ง” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าลบ
๑๘ องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บเป็นระยะเวลานาน

“การเก็บรักษา” หมายความว่า การยืดอายุของอาหารให้มีความสดยาวนานขึ้น เพื่อรักษา
คุณภาพอาหารสดให้เหมาะสมสำหรับการนำมาปรุง ประกอบอาหาร

ข้อ ๔ อุณหภูมิ และระยะเวลาในการเก็บรักษาอาหารสดให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้าย
ประกาศนี้

ข้อ ๕ การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ
โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด
สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนา
เกิน ๑ นิ้ว

(๒) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตู
และขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร
และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

ข้อ ๖ การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถังพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิต
ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น				
- เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้ออบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง นก เป็นต้น				
- เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๙ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
ปลาและอาหารทะเล				
- ปลาทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- ปลาเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ เดือน
- กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
ไข่				
- ไข่สดทั้งใบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ สัปดาห์	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
ผัก				
- ผักกินใบ เช่น คะน้า ผักกาด ผักชี	ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินหัว เช่น มัน ขิง ข่า แครอท หอม ผีอก	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินผล เช่น มะเขือ ฝัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้				
- ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ละครุด ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	