



# บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักอนามัย (กองสุขาภิบาลอาหาร โทร./โทรสาร. ๐ ๒๕๘๐ ๐๙๕๕)

ที่ กท ๐๗๑๔/ ๑๒๗๙

วันที่ ๒ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๖

เรื่อง แจ้งข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมหกรรมอาหาร งานแสดงสินค้าอาหาร หรืองานอีเว้นท์ที่มีการจำหน่ายอาหาร และแนวทางปฏิบัติ

เรียน ผู้อำนวยการเขต

ตามที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครได้มีนโยบาย กรุงเทพฯ ๙ ดี (นโยบาย ๙ มิติ) ใน “มิติสร้างสรรค์ดี” นโยบายที่ ๐๓๖ ดึงอัตลักษณ์ สร้างเศรษฐกิจ ๕๐ ย่านทั่วกรุงเทพฯ นโยบายที่ ๑๑๖ ๑๒ เทศกาลตลอดปี ทั่วกรุงเทพฯ และ “มิติเศรษฐกิจดี” นโยบายที่ ๑๒๔ ตลาดนัดชุมชน ตลาดนัดเขต ซึ่งตาม Action Plan ของนโยบายดังกล่าวเกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแสดงผลและจำหน่ายสินค้าอาหาร นั้น

สำนักอนามัยพิจารณาแล้วเห็นว่า เพื่อเป็นการดูแลด้านการสุขาภิบาลอาหารในพื้นที่ กรุงเทพมหานครให้เป็นไปตามกฎหมายที่เกี่ยวข้อง และเป็นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับกรุงเทพมหานคร จึงขอความร่วมมือสำนักงานเขต พิจารณาดำเนินการในกรณีที่มีการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจในพื้นที่ เช่น งานมหกรรมอาหาร งานแสดงสินค้าอาหาร หรืองานอีเว้นท์ที่มีการจำหน่ายอาหารในพื้นที่ ดังนี้

๑. หน่วยงานผู้จัดงานควรจัดประชุมชี้แจงเรื่องแนวทางปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ให้กับผู้ประกอบการอาหารทุกรายทราบก่อนวันจัดงาน

๒. สำนักงานเขต โดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ตรวจสอบประเมินตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานมหกรรมอาหาร งานแสดงสินค้าอาหาร หรืองานอีเว้นท์ที่มีการจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ รวมถึงสุ่มตรวจคุณภาพอาหารที่จำหน่าย และความสะอาดของภาชนะและมือผู้สัมผัสอาหาร หากพบข้อบกพร่องให้พิจารณาดำเนินการตามอำนาจหน้าที่ต่อไป รายละเอียดปรากฏตาม QR code ท้ายหนังสือ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

(นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ)

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

ปฏิบัติราชการแทนผู้อำนวยการสำนักอนามัย



ข้อกำหนด



ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร  
สำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม  
ในงานมหกรรมอาหาร หรือ หรืองานแสดงสินค้าอาหาร



กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมบริโภค

- 😊 อาหารที่นำมาให้บริการประชาชน ต้องวางรอบริการ ไม่เกิน ๔ ชม. นับจากเวลาที่ปรุงประกอบอาหารแล้วเสร็จ
- 😊 อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะใส่อาหาร ที่มาให้บริการต้องจัดวางบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. มีการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสิ่งสกปรกจากสภาพแวดล้อม ไม่ควรวางกองบนพื้น
- 😊 ควรใช้ภาชนะหรือกล่องบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมหรือพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว
- 😊 น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. โดยจัดวางเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม.

กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบปรุงประกอบ ณ จุดจำหน่าย

...วัตถุดิบอาหาร...

- ♥ ห้ามวางวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารบนพื้นโดยตรง ควรจัดหาภาชนะรองรับ
- ♥ ล้างวัตถุดิบทุกชนิดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารเสมอ
- ♥ กรณีมีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ ให้จัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เตรียมรอปรุงประกอบอาหารในภาชนะที่มีน้ำแข็งหรือตู้แช่เพื่อรักษาอุณหภูมิไม่ให้เนื้อสัตว์เน่าเสีย

...สารปรุงแต่งอาหาร/เครื่องปรุงรส...

- ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)
- ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิด

...อาหารปรุงสำเร็จ...

- ♥ อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ ซม.
- ♥ ไม่ควรวางรอบริการเกิน ๔ ชั่วโมง และควรอุ่นอาหารทุก ๒ ชั่วโมง

### ...น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็งสำหรับบริโภค...

- ♥ น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในขวดแก้ว ขวดโพลหรือภาชนะสเตนเลส ต้องมีฝาปิด และการรินเครื่องดื่มออกจากภาชนะ ต้องไม่มีการปนเปื้อน
- ♥ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ใช้อุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะหรือใช้อุปกรณ์คีบ ไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ปนกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค และไม่วางกระสอบน้ำแข็งบนพื้น

### ...ภาชนะอุปกรณ์...

- ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับประเภทของอาหาร
- ไม่ควรมีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ในบริเวณงาน ควรนำภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วกลับไปล้างทำความสะอาดที่บ้าน/ร้านของตนเอง

### ...การจัดการขยะและสถานที่ ...

- ♥ จัดการขยะและเศษอาหารที่เกิดจากการเตรียม ประกอบปรุงและให้บริการอาหาร โดยทิ้งในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค
- ♥ ไม่ทิ้งเศษอาหารลงบนพื้นและวางระบายน้ำสาธารณะ
- ♥ จัดเก็บอุปกรณ์สิ่งของและทำความสะอาดบริเวณเตรียมประกอบ ปรุง และให้บริการอาหาร ทุกครั้งหลังเลิกให้บริการ

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

- แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือตาข่ายคลุมผม สวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้อง ตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร
- รักษาความสะอาดมือและเล็บอยู่เสมอ ถ้ามีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสติกและสวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี
- ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หรือสวมถุงมือชนิด food grade ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง
- ชิมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ

\*\*\*\*\*

ด้วยความปรารถนาดี

จาก

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

[www.foodsanitation.bangkok.go.th](http://www.foodsanitation.bangkok.go.th)



กองสุขาภิบาลอาหาร