



BMA

กรุงเทพมหานคร

BANGKOK METROPOLITAN ADMINISTRATION

คู่มือ

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

ในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565



คู่มือ

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร

ในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง

สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565



ที่ปรึกษา

นายสุนทร สุนทรชาติ

ผู้อำนวยการสำนักอนามัย

นางภาวิณี รุ่งทนต์กิจ

รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย

นางพริษา สมชัยยานนท์

ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

คณะผู้จัดทำ

นางสาวใจหนึ่ง นวมงาม

หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร

นางวิไลรัตน์ เชี่ยวชาญ

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

นางสาวสุพัตรา สระคำจันทร์

นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ

นางสาววันทนา ณะกองโย

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

นางสาวสุดารัตน์ สุวรรณวงศ์

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

นางสาววิชรารมณ เอศววิกุล

นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

ชื่อหนังสือ

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

พื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

ISBN

978-616-272-226-4

หน่วยงานเรียบเรียง

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

พิมพ์ครั้งที่ 1

จำนวน 200 เล่ม

พิมพ์ที่

บริษัท เอช อาร์ พรินซ์ แอนด์ เทรนนิง จำกัด

คำนำ

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ฉบับนี้จัดทำขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสนับสนุนให้เจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมนำไปเป็นแนวทางในการดำเนินงานพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารของสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปตามมาตรฐานตามที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 บัญญัติไว้

คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 เนื้อหาประกอบด้วย หลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 รายละเอียดของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 และคำอธิบายบทบัญญัติตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

กองสุขาภิบาลอาหารหวังเป็นอย่างยิ่งว่า คู่มือฉบับนี้จะเป็นประโยชน์แก่เจ้าพนักงานตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ทั้งผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารได้นำแนวทางไปพัฒนาและปรับปรุงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานอันจะส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่ได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

มีนาคม 2566

สารบัญ

	หน้า
ส่วนที่ 1 หลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อรองรับ ข้อบัญญัติ กรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565	1
• บทนำ	1
• นิยาม	2
• บทกำหนดโทษ	5
• บทบาทหน้าที่	6
ส่วนที่ 2 รายละเอียดของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565	8
•สาระสำคัญของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครฯ	8
• ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครฯ ฉบับลงราชกิจจานุเบกษา	10
ส่วนที่ 3 คำอธิบายบทบัญญัติตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565	30
• การบังคับใช้	30
• หมวด 1 การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	30
• หมวด 2 ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร	31
• หมวด 3 ลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร	45
• หมวด 4 ลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ	64
• หมวด 5 ลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร	70
• หมวด 6 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้ง และการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร	76
• บทเฉพาะกาล	90
บรรณานุกรม	91
ภาคผนวก	
• กฎหมายที่เกี่ยวข้อง	92

หลักเกณฑ์การพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อรองรับข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

บทนำ

กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดมาตรการในการจัดการสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารเพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งมีผลให้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ในส่วนที่เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหารไม่สอดคล้องกับกฎกระทรวงดังกล่าว รวมถึงมีความจำเป็นต้องกำหนดรายละเอียดการดำเนินการให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง จึงสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องมีการควบคุมกำกับดูแลภายในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงดังกล่าว

ดังนั้น กรุงเทพมหานครจึงได้ออกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา 55 มาตรา 56 มาตรา 58 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ประกอบกับมาตรา 97 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการกรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 โดยความเห็นชอบของสภากรุงเทพมหานคร และผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร (นายขจิต ชัชวานิชย์ ปลัดกรุงเทพมหานคร ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร) ได้ลงนามในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร

เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ลงวันที่ 7 เมษายน 2565 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเล่มที่ 139 ตอนพิเศษ 130 ง ลงวันที่ 9 มิถุนายน 2565 มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา เป็นต้นไป โดยมีบทบัญญัติแบ่งออกเป็น 6 หมวด ประกอบด้วย หมวดที่ 1 การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวดที่ 2 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร หมวดที่ 3 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร หมวดที่ 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร และหมวดที่ 6 หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ซึ่งผู้ประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารต้องปฏิบัติให้เป็นไปตามบทบัญญัตินี้ดังกล่าว อย่างเคร่งครัด สำนักอนามัย โดยกองสุขาภิบาลอาหาร กรุงเทพมหานคร จึงได้จัดทำคู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่กรุงเทพมหานคร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พื้นที่กรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2565 เพื่อให้เจ้าหน้าที่ใช้เป็นแนวทางปฏิบัติงานในการตรวจสอบ ควบคุม กำกับสถานประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ปฏิบัติให้เป็นไปตามข้อบัญญัติดังกล่าว

นิยาม

ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบ หรือปรุงสำเร็จ พร้อมทั้งจะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลง และเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“อาหารพร้อมปรุง”หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุงเป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่งและให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมาย จะต้องประกอบด้วย 3 องค์ประกอบ ดังนี้

1. เป็นสถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่ใช้ประโยชน์ได้ เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน (สถานที่ผลิตอาหาร/ครัวการบิน) เป็นต้น โดยจะต้องเป็นที่ตั้งของเอกชนหรือส่วนราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐรูปแบบใหม่ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ หรือตลาด (ที่หรือทางสาธารณะ หมายถึง สถานที่ที่มีใช้ที่เอกชน และประชาชนสามารถเข้าใช้สอยและสัญจรได้) และ

2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ

3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที

ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

ดังนั้น สถานที่จำหน่ายอาหาร จึงครอบคลุมกิจการร้านอาหารที่เป็นลักษณะร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านข้าวแกง ร้านก๋วยเตี๋ยว ร้านกาแฟ เครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ โรงอาหาร ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล หรือร้านค้าสวัสดิการที่มีการจำหน่ายอาหารที่ตั้งอยู่ในพื้นที่ของหน่วยงานราชการ หรือองค์กรรัฐวิสาหกิจต่าง ๆ หรือร้านอาหารในลักษณะอื่น ๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ เช่น งานมหกรรมอาหาร งานแสดงสินค้าที่มีการจำหน่ายอาหาร ของหน่วยงานภาครัฐหรือเอกชน ก็เข้าข่ายตามนิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร นอกจากนี้ food truck ที่จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มที่จอดหรือจัดตั้งอยู่ในพื้นที่ของเอกชนก็เข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารเช่นกัน

กรณีที่ไม่เข้าข่าย “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 คือ กรณีของร้านค้าสวัสดิการ โรงอาหารในสถาบันต่าง ๆ เช่น โรงเรียน โรงพยาบาล โรงงาน ศูนย์เด็กเล็ก โรงทาน โรงเจ เป็นต้น ที่ให้บริการอาหารฟรี (ไม่เสียค่าใช้จ่าย) ไม่ต้องขออนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร แต่ควรแจ้งฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ สำนักงานเขต เพื่อตรวจสอบควบคุมสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร เช่น สถานที่ปรุงประกอบอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค ให้เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายด้วย

“**สถานที่สะสมอาหาร**” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้เพื่อหรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

“**สิ่งปฏิกูล**” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะของคน หรือสิ่งอื่นใดที่ปนเปื้อนอุจจาระหรือปัสสาวะ

“**มูลฝอย**” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ถุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร แก้ว มูลสัตว์ ขากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาดจากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อมูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ตึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับผู้ค้าใช้เป็นที่พักชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย เสิร์ฟ เก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

บทกำหนดโทษ

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

1. มาตรา 72 ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามมาตรา 38 ซึ่งมีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร โดยไม่ได้รับใบอนุญาต **ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท**

ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตามวรรคหนึ่ง ซึ่งมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง **ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท**

2. ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ที่ออกตามความในมาตรา 40 (2) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดตั้ง ใช้ และดูแลรักษาสถานที่และสุขลักษณะของบริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหาร ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร หรือที่ใช้สะสมอาหาร หรือ มาตรา 40 (3) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการป้องกันมิให้เกิดเหตุรำคาญและการป้องกันโรคติดต่อ มีโทษตามมาตรา 73 วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ผู้ใดฝ่าฝืนข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่องสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ที่ออกตามความในมาตรา 40 (5) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและผู้ให้บริการ หรือ มาตรา 40 (6) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือสะสมอาหาร หรือ มาตรา 40 (7) กำหนดหลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ มีโทษตามมาตรา 73 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 25,000 บาท

บทบาทหน้าที่ของกรุงเทพมหานคร (สำนักงานเขต และสำนักอนามัย)

1. ประชาสัมพันธ์ และชี้แจงผู้ประกอบการด้านอาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบให้ทราบถึงเนื้อหาข้อกำหนดในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ขั้นตอนและวิธีการปรับปรุงพัฒนาให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในข้อบัญญัติ และประชาสัมพันธ์ให้ประชาชนในพื้นที่รับผิดชอบได้ทราบถึงเนื้อหาของข้อกำหนดในข้อบัญญัติ และขั้นตอนการขออนุญาตในกรณีจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่

2. สำรวจ และให้คำแนะนำ ให้สถานที่จำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่รับผิดชอบพัฒนาให้ถูกต้องตามข้อกำหนดในข้อบัญญัติ

3. จัดทำแผนการตรวจประเมินสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี เพื่อให้การกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติถูกต้องเป็นไปตามที่กฎหมายกำหนด

4. ยกย่องชมเชย สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้มีการปรับปรุง พัฒนาตามข้อกำหนดในข้อบัญญัติ

บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบกิจการ ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ก่อนในวันที่ข้อบัญญัติฉบับนี้ใช้บังคับ ต้องดำเนินการปรับปรุงหรือแก้ไขสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เป็นไปข้อกำหนดในข้อบัญญัตินี้

2. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

3. ผู้ที่ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารรายใหม่ ควรศึกษาขั้นตอนต่าง ๆ ในการขอใบอนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง และรายละเอียดข้อกำหนดในข้อบัญญัตินี้ หรือศึกษาขั้นตอนต่าง ๆ ทางออนไลน์ ผ่านระบบศูนย์รับคำขออนุญาตของกรุงเทพมหานคร (BMA OSS)

**รายละเอียดของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2565**

โครงสร้างของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด	ข้อ	รายละเอียด
บทนำ	1-5	- กำหนดให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษา - กำหนดให้ยกเลิกข้อบัญญัติสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. 2545 - กำหนดนิยามภายใต้ข้อบัญญัติฯ นี้ - กำหนดให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร รักษาการตามข้อบัญญัติฯ นี้
หมวด 1	6-8	การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
หมวด 2	9-21 (10-15)	สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ส่วนที่ 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร
หมวด 3	22-33 (22-31)	สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร ส่วนที่ 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร

หมวด	ข้อ	รายละเอียด
หมวด 4	34-37	สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ
หมวด 5	38	สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
หมวด 6	39-63	หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
บทเฉพาะกาล	64-66	กำหนดให้ผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติฯ พ.ศ. 2545 ซึ่งถูกยกเลิกดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ข้อบัญญัติฯ นี้ใช้บังคับ

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ฉบับราชกิจจานุเบกษา

ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร
พ.ศ. 2565

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่
จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารให้เหมาะสมยิ่งขึ้น

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 40 มาตรา 48 มาตรา 50 มาตรา 54 มาตรา
55 มาตรา 56 มาตรา 58 และมาตรา 65 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข
พ.ศ. 2535 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3)
พ.ศ. 2560 ประกอบกับมาตรา 97 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการ
กรุงเทพมหานคร พ.ศ. 2528 กรุงเทพมหานคร โดยความเห็นชอบของ
สภากรุงเทพมหานคร จึงตราข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครขึ้นไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ 1 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้เรียกว่า “ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร
เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565”

ข้อ 2 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศ
ในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ 3 ให้ยกเลิกข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและ
สถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545

บรรดาข้อบัญญัติ เทศบัญญัติ กฎ ข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใด
ซึ่งขัดหรือแย้งในส่วนของข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ได้ตราไว้แล้ว ให้ใช้ข้อบัญญัติ
กรุงเทพมหานครนี้แทน

ข้อ 4 ในข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้

“อาหารสด” หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์
ผัก หรือผลไม้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ
หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารแห้ง” หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการ อบ ร่มควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและ เก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

“อาหารพร้อมปรุง” หมายความว่า อาหารที่ได้จัดเตรียมส่วนประกอบต่าง ๆ บรรจุไว้ในหน่วยภาชนะที่พร้อมจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค เพื่อนำไปปรุง เป็นอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งโดยเฉพาะ

“เครื่องปรุงรส” หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้ง เครื่องเทศ สมุนไพร หรือมีสตาร์ด

“วัตถุดิบอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือ เป็นส่วนประกอบ ที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่งและให้หมายความรวมถึงวัตถุ ที่มีได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและ จำหน่ายอาหารให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่เสวยอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือ ของแห้งหรืออาหารในรูปลักษณะอื่นใด ซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบหรือปรุง เพื่อบริโภคในภายหลัง

“สิ่งปฏิกูล” หมายความว่า อุจจาระหรือปัสสาวะของคน หรือสิ่งอื่นใด ที่ปนเปื้อนอุจจาระหรือปัสสาวะ

“มูลฝอย” หมายความว่า เศษกระดาษ เศษผ้า เศษอาหาร เศษสินค้า เศษวัตถุ ทุงพลาสติก ภาชนะที่ใส่อาหาร แก้ว มูลสัตว์ ชากสัตว์ หรือสิ่งอื่นใดที่เก็บกวาด จากถนน ตลาด ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่น และหมายความรวมถึงมูลฝอยติดเชื้อ มูลฝอยที่เป็นพิษหรืออันตรายจากชุมชน

“ที่หรือทางสาธารณะ” หมายความว่า สถานที่หรือทางซึ่งมิใช่เป็นของเอกชนและประชาชนสามารถใช้ประโยชน์หรือสัญจรได้

“อาคาร” หมายความว่า ดึก บ้าน เรือน โรง ร้าน แพ คลังสินค้า สำนักงาน หรือสิ่งที่สร้างขึ้นอย่างอื่นซึ่งบุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้

“ตลาด” หมายความว่า สถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อนเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียน่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่พักผ่อน เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย เสิร์ฟ เก็บหรือสะสมอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“เจ้าพนักงานท้องถิ่น” หมายความว่า ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

ข้อ 5 ให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครรักษาการตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ และให้มีอำนาจออกข้อบังคับ ระเบียบ ประกาศ หรือคำสั่งอื่นใด เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้

หมวด 1

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 6 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใดซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง ตามที่กำหนดไว้ในหมวด 6

ข้อ 7 ความในข้อ 6 ไม่ใช่บังคับแก่การประกอบการ ดังนี้

(1) การประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

(2) การขายของในตลาด

(3) การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

ข้อ 8 ผู้ใดประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องจัดสถานที่สำหรับประกอบกิจการและดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามที่กำหนดไว้ในหมวด 2

หมวด 2

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 9 ผู้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์การจัดตั้งและดูแลรักษาสถานที่ตลอดจนสิ่งอื่นสำหรับประกอบกิจการ และดำเนินการให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามที่กำหนดไว้ในส่วนที่ 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร และส่วนที่ 2 สถานที่สะสมอาหาร ทั้งนี้ ที่ตั้งของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร ต้องอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย

ส่วนที่ 1

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับ ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ 12 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

ข้อ 13 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ก่อนการทำความสะอาด

(3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพ ไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับ ป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ส่วนที่ 2

สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 16 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้รับ เก็บสะสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและ แสงสว่างเพียงพอ

(2) แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะ สินค้าที่เป็นสารเคมีต้องมีพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้า ประเภทอาหาร

(3) จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหาร ที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้า ประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบ เซนติเมตร

(4) จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอ การเก็บกลับคืนและมีป้ายแสดงชัดเจน

(5) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร โຕะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ

(6) กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล

ข้อ 17 สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง

(2) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ 18 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงานและลูกค้า ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

(3) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณเตรียม ตัดแต่ง และแบ่งบรรจุหีบห่ออาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม

(4) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ลดการสัมผัส โดยมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

ข้อ 19 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบ

ตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย

ข้อ 20 สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

ข้อ 21 สถานที่สะสมอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย

หมวด 3

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 1

สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 22 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ 23 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ 24 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภท
ปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และ
มีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย
สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ
กำหนด

(3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวง
สาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ 25 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ใน
สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิว
ภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่ได้นำน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่ม
ที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน
โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับ
ปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 26 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์
คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ 27 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์
ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า
หกสิบเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วาง
ในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณ
ที่วางภาชนะ

(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด
และมีด้ามจับ

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแชร์รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ 28 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ 29 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ 30 ห้ามใช้ภาชนะหุ้มห่อเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 31 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ส่วนที่ 2

สถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 32 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ

(2) อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่าง ๆ

(3) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

(4) เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน

(5) กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

(6) อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถังพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

(7) อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ

ข้อ 33 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้หรือน้ำแข็งดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

(3) น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

หมวด 4

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 34 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(2) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ 35 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด

ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

ข้อ 36 สถานที่สะสมอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(2) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร

(3) ตู้เย็น ตู้แช่หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

ข้อ 37 สถานที่สะสมอาหารที่มีการตัดแต่งอาหาร ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอกการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด

ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามหลักวิชาการ

หมวด 5

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 38 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ในกรณีที่ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้

(2.1) กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

(2.2) กรณีสถานที่สะสมอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กรุงเทพมหานครกำหนด

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(5) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น รวมทั้งระเบียบ ข้อบังคับ และประกาศ กรุงเทพมหานคร

หมวด 6

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 39 ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร ให้ยื่นคำขอ รับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น สำนักงานเขตที่สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตั้งอยู่

ข้อ 40 การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร และการดำเนินการอื่นที่เกี่ยวข้อง ให้เป็นไปตามแบบที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครประกาศกำหนด

ข้อ 41 การยื่นคำขอตามหมวดนี้อาจดำเนินการผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์ แทนการมายื่นด้วยตนเอง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กรุงเทพมหานคร ประกาศกำหนด

ส่วนที่ 1

การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 42 เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอพร้อมรายการเอกสาร หรือหลักฐานตามข้อ 40 แล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกใบรับแจ้งการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 43 ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสาร หรือหลักฐานที่ยื่น พร้อมคำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไมอาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการตามแบบที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครประกาศกำหนด

ข้อ 44 ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสาร หรือหลักฐานเพิ่มเติมตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ 43 ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอ พร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ 45 การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่น พร้อมคำขอตามข้อ 40 เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไมอาจดำเนินการแก้ไขได้ ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ 46 เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้แก่ผู้แจ้งภายในเจ็ดวันทำการนับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบภายในเจ็ดวันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง เพื่อให้ผู้แจ้งมาชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้แจ้งไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

ข้อ 47 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องชำระค่าธรรมเนียมรายปีตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ก่อนครบรอบปีนับแต่วันที่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โดยไม่ต้องมีการต่ออายุหนังสือรับรองการแจ้ง

ข้อ 48 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ดำเนินกิจการตลอดเวลาที่ดำเนินกิจการ

ข้อ 49 เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะแก้ไขรายการในหนังสือรับรองการแจ้งให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 50 ในกรณีที่หนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งยื่นคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 51 เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบ ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

ข้อ 52 เมื่อผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งประสงค์จะโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นให้ยื่นคำขอโอนการดำเนินกิจการเพื่อแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

ส่วนที่ 2

การขอและการออกใบอนุญาต

ข้อ 53 ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอให้ถูกต้องครบถ้วน หากเห็นว่าคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันที

ถ้าเป็นกรณีที่สามารถแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมได้ในขณะนั้น ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมให้ครบถ้วน

ถ้าเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้บันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาให้ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการตามแบบที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครประกาศกำหนด

ข้อ 54 ในกรณีที่ผู้ยื่นคำขอไม่แก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติมตามที่ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอแจ้งให้ทราบหรือตามที่ปรากฏในบันทึกที่จัดทำตามข้อ 53 ให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอ พร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย

ผู้ยื่นคำขออาจอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอตามวรรคหนึ่งภายในระยะเวลาที่กำหนดไว้ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครองหรืออาจยื่นคำขอใหม่ก็ได้

ข้อ 55 การตรวจสอบคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอตามข้อ 40 เมื่อข้อเท็จจริงปรากฏว่าผู้มีหน้าที่รับคำขอทราบโดยชัดแจ้งในขณะรับคำขอว่าการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารของผู้ยื่นคำขอขัดต่อหลักเกณฑ์ที่กฎหมายกำหนด และเป็นกรณีที่ไม่อาจดำเนินการแก้ไขได้ให้ผู้มีหน้าที่รับคำขอปฏิเสธคำขอดังกล่าว

ข้อ 56 เมื่อผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอ ได้รับคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องครบถ้วนแล้ว ให้ดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นอาจดำเนินการด้วยตนเอง หรือมอบหมายให้เจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นเป็นผู้ดำเนินการได้

ในกรณีที่มีสภาพถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะแล้ว ให้เจ้าหน้าที่สรุปเสนอเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อพิจารณาอนุญาตต่อไป หรือกรณีถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใด ๆ เพิ่มเติมเป็นการเฉพาะราย อาจเสนอความเห็นพิจารณาออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไขได้

ในกรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ให้แนะนำผู้ขออนุญาต ให้แก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วน และแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นมีคำสั่งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงภายในระยะเวลาที่กำหนด

ข้อ 57 เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่เสิร์ฟอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ได้รับอนุญาตทราบภายในเจ็ดวัน นับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ได้รับอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมภายในสิบห้า วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวผู้ได้รับอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียม ให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกการอนุญาตนั้น

เมื่อครบกำหนดเวลาตามที่ระบุไว้ในคู่มือประชาชนตามกฎหมายว่าด้วยการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการแล้ว หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นยังพิจารณาไม่แล้วเสร็จให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบเป็นหนังสือถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุกเจ็ดวันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมทั้งส่งสำเนาการแจ้งดังกล่าวให้คณะกรรมการพัฒนาระบบราชการทราบทุกครั้ง

ข้อ 58 ใบอนุญาตมีอายุหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต

ข้อ 59 ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะขอต่ออายุใบอนุญาต ให้ดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้ ทั้งนี้ อัตราค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

หากผู้ได้รับใบอนุญาตประสงค์จะชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาต แทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตตามวรรคหนึ่ง ต้องชำระค่าธรรมเนียมไม่เกินเก้าสิบวันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อกรุงเทพมหานครได้รับค่าธรรมเนียมเรียบร้อยแล้วให้ออกใบอนุญาตพร้อมหลักฐานการรับเงินให้แก่ผู้ขอต่ออายุใบอนุญาต ในกรณีมีเหตุที่ไม่สามารถออกใบอนุญาตได้ ผู้ได้รับใบอนุญาตสามารถนำหลักฐานการรับเงินที่ได้รับจากกรุงเทพมหานครมาใช้แทนใบอนุญาตได้

ให้ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครประกาศให้มีช่องทางสำหรับร้องการชำระค่าธรรมเนียม ตามมาตรา 4 แห่งพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. 2564 ให้แล้วเสร็จภายในหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ใช้บังคับ

ข้อ 60 ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ

ข้อ 61 ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ประสงค์จะแก้ไขรายการในใบอนุญาตให้ยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข้อ 62 กรณีใบอนุญาตสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ ผู้ได้รับใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย ถูกทำลาย หรือชำรุดในสาระสำคัญ

ข้อ 63 ผู้ได้รับใบอนุญาตที่ไม่ประสงค์จะประกอบการอีกต่อไป ให้ยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นตามแบบที่ผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครประกาศกำหนด ก่อนถึงกำหนดเสียค่าธรรมเนียมครั้งต่อไป

บทเฉพาะกาล

ข้อ 64 ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ซึ่งถูกยกเลิก ให้ดำเนินการต่อไปเสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาตหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ ทั้งนี้ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ใช้บังคับ

ข้อ 65 บรรดาคำขอใด ๆ ที่ได้ยื่นไว้ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ซึ่งถูกยกเลิก และยังอยู่ในระหว่างการพิจารณาของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ถือว่าเป็นคำขอตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้โดยอนุโลม

ข้อ 66 คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขซึ่งส่งโดยอาศัยอำนาจตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ให้บังคับต่อไปได้เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้

ประกาศ ณ วันที่ 7 เมษายน พ.ศ. 2565

ขจิต ชัชวานิชย์

ปลัดกรุงเทพมหานคร

ปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

หมายเหตุ : เหตุผลในการประกาศใช้ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครฉบับนี้ คือ โดยที่กระทรวงสาธารณสุขได้ออกกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 กำหนดมาตรการในการจัดการสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค ซึ่งมีผลให้หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับสถานที่จำหน่ายอาหารไม่สอดคล้องกับกฎกระทรวงดังกล่าว รวมถึงมีความจำเป็นต้องกำหนดรายละเอียดการดำเนินการให้สอดคล้องกับสภาพความเป็นจริง จึงสมควรปรับปรุงหลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดการสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารที่ต้องมีการควบคุมกำกับดูแลภายในเขตกรุงเทพมหานคร ให้สอดคล้องกับกฎกระทรวงดังกล่าว รวมถึงปรับปรุงในส่วน of สถานที่สะสมอาหารให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นจริง จึงจำเป็นต้องตราข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้

ประกาศในราชกิจจานุเบกษา

เล่มที่ 139 ตอนพิเศษ 130 ง ลงวันที่ 9 มิถุนายน 2565

คำอธิบายบทบัญญัติตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565

การบังคับใช้ :

ข้อ 2 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

คำอธิบาย : ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2565 มีผลบังคับใช้วันที่ 10 มิถุนายน พ.ศ. 2565 เป็นต้นไป กรณีผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ซึ่งถูกยกเลิก ให้ดำเนินการต่อไปเสมือนเป็นผู้ที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ ทั้งนี้ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ ภายในหนึ่งปี นับแต่วันที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครฉบับนี้ใช้บังคับ (ดำเนินการภายในวันที่ 9 มิถุนายน พ.ศ. 2566)

หมวด 1

การจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 6 ผู้ใดจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในอาคารหรือพื้นที่ใด ซึ่งมีพื้นที่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ถ้าสถานที่ดังกล่าวมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นเพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการจัดตั้ง ตามที่กำหนดไว้ในหมวด 6

คำอธิบาย : ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง (พื้นที่สถานประกอบกิจการมีขนาดไม่เกิน 200 ตารางเมตร) หรือใบอนุญาต (พื้นที่สถานประกอบกิจการมีขนาดเกิน 200 ตารางเมตร) จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ สำนักงานเขตที่สถานประกอบการตั้งอยู่ หรือยื่นคำขอออนไลน์ผ่านระบบศูนย์รับคำขออนุญาตของกรุงเทพมหานคร (BMA OSS)

หมวด 2

สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร

ส่วนที่ 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 10 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

คำอธิบาย : พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร มีลักษณะดังนี้

1) ต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหาร ขยะ หรือคราบสกปรก

2) ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะเรียบ สภาพดี ไม่ชำรุด ไม่ดูดซึมน้ำ ไม่เป็นร่อง/รอยแตก ไม่ลื่น และสามารถทำความสะอาดง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำพื้นมีหลายชนิด เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ กระเบื้องยาง หินขัด เป็นต้น



(2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

คำอธิบาย : ผนังหรือเพดาน มีลักษณะดังนี้

1) ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือหยากไย่

2) ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีลักษณะผิวเรียบ ไม่ชำรุด สามารถทำความสะอาดได้ง่าย

วัสดุที่แข็งแรงที่ใช้ทำผนัง เช่น คอนกรีตผิวเรียบ กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น โดยผนังหรือเพดานควรมีสื่ออ่อน เพื่อช่วยให้บริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร สว่าง ไม่มีมืดทึบ และสามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย

(3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

คำอธิบาย : การจัดการระบายอากาศ และการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ มีดังนี้

1) ต้องมีระบบระบายอากาศที่เพียงพอ สามารถระบายกลิ่น ความชื้น และความร้อนได้ดี มีประสิทธิภาพ สามารถทำงานได้ตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ เช่น ปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น

ในกรณีมีการใช้พัดลมดูดอากาศ และปล่องระบายควัน ต้องทำความสะอาด ปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม และต้องติดตั้งให้ระบบระบายอากาศทั้งไม่ก่อให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนผู้อยู่อาศัยในบริเวณใกล้เคียง

2) ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ โดยมีเครื่องหมายแสดงไว้ให้เห็นได้โดยชัดเจนว่าเป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่ และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561 กำหนดรายละเอียดดังนี้

ข้อ 4 (4.3.2.3) สถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ที่มีระบบปรับอากาศ เป็นสถานที่สาธารณะที่ทำให้มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่และบริเวณทั้งหมดซึ่งใช้ประกอบการกิจของสถานที่นั้น ทั้งภายในและภายนอกอาคาร โรงเรือน หรือสิ่งปลูกสร้าง บริเวณที่จัดไว้ให้ผู้มารับบริการใช้ประโยชน์ร่วมกัน ไม่ว่าจะมียุ้วล้อมหรือไม่ก็ตามเป็นเขตปลอดบุหรี่

ข้อ 6 (6.4) บริเวณที่จำหน่าย หรือให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่ม ของสถานที่จำหน่ายอาหาร เครื่องดื่ม หรืออาหารและเครื่องดื่มที่ไม่มีระบบปรับอากาศ เป็นสถานที่สาธารณะที่มีการคุ้มครองสุขภาพของผู้ไม่สูบบุหรี่ โดยกำหนดให้พื้นที่เฉพาะส่วนที่ระบุ รวมถึงบริเวณทั้งหมดซึ่งวัดจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตูหน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศเป็นระยะทาง 5 เมตร เป็นเขตปลอดบุหรี่ โดยการวัดระยะ 5 เมตร ให้วัดระยะจากพื้นที่ที่ระบุ หรือจากประตู หน้าต่าง ทางเข้า ทางออก ท่อหรือช่องระบายอากาศออกไป 5 เมตร

ทั้งนี้ ต้องติดแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. พระราชบัญญัติควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ พ.ศ. 2560
2. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดประเภทหรือชื่อของสถานที่สาธารณะ สถานที่ทำงาน และยานพาหนะให้ส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดของสถานที่และยานพาหนะเป็นเขตปลอดบุหรี่ หรือเขตสูบบุหรี่ในเขตปลอดบุหรี่ พ.ศ. 2561
3. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง ลักษณะและวิธีการในการแสดงเครื่องหมายเขตปลอดบุหรี่และเครื่องหมายเขตสูบบุหรี่ พ.ศ. 2561

(4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

คำอธิบาย : มีการจัดการแสงสว่าง ดังนี้

- 1) มีการจัดการให้มีค่าความเข้มของแสงสว่างภายในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เพียงพอในแต่ละบริเวณ โดยติดตั้งหลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light) ที่ได้มาตรฐานเพื่อให้ได้ค่าความเข้มของแสงสว่างในแต่ละบริเวณเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ดังนี้

บริเวณในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง ต้องมีไม่น้อยกว่า (ลักซ์ (lux))
(1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบปรุงประกอบอาหาร	300
(2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์	215
(3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	300
(4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	100
(5) ห้องส้วม	100

กรณีพื้นที่ตามข้อ (1) และ (2) ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้ เพื่อป้องกันอุบัติเหตุเมื่อหลอดไฟแตกหรือชำรุด ซึ่งอาจโดนร่างกายผู้สัมผัสอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนลงไปในอาหาร

2) วิธีการตรวจวัดค่าความเข้มของแสงสว่าง ให้เป็นไปตามแนวปฏิบัติที่สอดคล้องกับกฎหมายว่าด้วยการกำหนดมาตรฐานในการบริหาร และการจัดการด้านความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเกี่ยวกับแสงสว่าง

2.1) ตรวจวัดความเข้มของแสงสว่าง ในบริเวณพื้นที่ทั่วไป และบริเวณที่ผู้ปฏิบัติงานต้องทำงานที่ต้องใช้สายตามองเฉพาะจุด หรือต้องใช้สายตาอยู่กับที่ในการทำงานในสภาพการทำงานปกติ และในช่วงเวลาที่มีแสงสว่างตามธรรมชาติน้อยที่สุด

2.2) ใช้เครื่องวัดแสงที่ได้มาตรฐาน CIE 1931 ของคณะกรรมการวิชาการระหว่างประเทศว่าด้วยความส่องสว่าง (International Commission on Illumination) หรือ ISO/CIE 10527 หรือเทียบเท่า และก่อนเริ่มการตรวจวัดต้องปรับให้เครื่องวัดแสงอ่านค่าที่ศูนย์ (Photometer Zeroing)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับ ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม



คำอธิบาย : มีการจัดการที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือ ดังนี้

1) จัดให้มีที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ใช้การได้ดี และมีสบู่หรือสารเคมีสำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา ในบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบปรุงอาหาร และสถานที่บริโภคอาหาร ทั้งนี้ ห้ามใช้อ่างล้างมือล้างสิ่งของอื่นสำหรับก๊อกน้ำ ควรมีที่เปิด - ปิด ที่มีลักษณะไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนจากมือที่สกปรกและมือที่สะอาดแล้ว โดยอาจจะใช้ก๊อกน้ำที่มีระบบเปิด - ปิด อัตโนมัติหรือรูปแบบที่ไม่ต้องใช้มือ เช่น ใช้เท้า หรือเข่า ในการเปิด - ปิด

2) ในกรณีสถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น แอลกอฮอล์เจลสำหรับทำความสะอาดมือ หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดมือแบบไม่ต้องล้างน้ำออก

(6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

คำอธิบาย : โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร มีลักษณะดังนี้

- 1) สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 2) สะอาด มีผิวเรียบ มีสภาพดี ไม่ชำรุด หรือเป็นสนิม ทำด้วยวัสดุที่สามารถทำความสะอาดได้ง่าย



ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร และต้องไม่เป็นที่สะสมของเชื้อจุลินทรีย์ เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟเมก้า กระเบื้องเคลือบ เป็นต้น ผิวของโต๊ะไม่ควรเป็นวัสดุที่ทำจากไม้ ทั้งนี้ ต้องไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าห้องส้วม

(7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด



คำอธิบาย : โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารมีลักษณะ ดังนี้

- 1) สะอาด ไม่มีเศษคราบอาหาร หรือคราบสกปรก
- 2) มีสภาพดี ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง เช่น ทนความชื้น ความร้อน และน้ำหนัก กดทับ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่หลุดลอกหรือชำรุด ไม่มีขอกมูมที่ก่อให้เกิดการสะสมของเศษอาหาร และที่ซ่อนตัวของสัตว์พาหะนำโรคต่าง ๆ เช่น แมลงสาบ และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย

ข้อ 11 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม สำหรับพนักงาน และลูกค้า ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

คำอธิบาย : ในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารมีการจัดสถานที่ไว้สำหรับผู้ซื้อเข้ามาบริโภคอาหาร ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีห้องส้วมหรือจัดหาห้องส้วมสาธารณะ บริเวณใกล้เคียงไว้บริการ โดยห้องส้วมมีลักษณะ ดังนี้

- 1) สะอาด สภาพดีพร้อมใช้งาน และมีน้ำใช้ตลอดระยะเวลาที่ให้บริการ
- 2) มีจำนวนเพียงพอสำหรับให้บริการในสถานที่จำหน่ายอาหารตามอัตราส่วน ดังนี้

จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ห้องถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ห้องถ่ายอุจจาระ (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
น้อยกว่า 20	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่*				
20 – 30	ให้มีห้องถ่ายอุจจาระ 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่*				
31 – 50	1	1	1	2	1
51 – 70	2	2	2	4	2
71 – 100	3	3	3	6	3
มากกว่า 100	ให้เพิ่มห้องส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า 71 – 100 ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ที่นั่ง				

หมายเหตุ : * ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. กฎกระทรวงฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

2. กฎกระทรวง กำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหาร และหรือเครื่องดื่มและสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

คำอธิบาย : มีการจัดการห้องส้วม เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติตนด้านสุขอนามัย ป้องกันการปนเปื้อนและไม่ให้เป็นแหล่งแพร่กระจายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และเป็นที่น่ารังเกียจ และป้องกันการเกิดอุบัติเหตุจากการใช้ห้องส้วม ดังนี้

1) สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง พื้นระบายน้ำได้ดี
2) มีการระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่นเหม็น โดยมีช่องระบายอากาศไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 ของพื้นที่ห้อง หรือมีพัดลมระบายอากาศในจำนวนที่สามารถระบายอากาศ ได้อย่างเพียงพอ

3) มีความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (lux)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง กำหนดค่าความเข้มของแสงสว่างในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

(3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

คำอธิบาย : ห้องส้วมต้องจัดให้มีอ่างล้างมือ ลักษณะดังนี้

1) ถูกสุขลักษณะ สะอาด ใช้งานได้ดี ไม่มีคราบสกปรก
2) มีอุปกรณ์สำหรับล้างมือ เช่น มีสบู่หรือน้ำยาล้างมือ กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง จำนวนเพียงพอ ตลอดระยะเวลาให้บริการ

(4) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา



คำอธิบาย : มีการจัดการห้องส้วม เพื่อป้องกันสิ่งสกปรก หรือเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคปนเปื้อนมาสู่อาหาร ภาชนะ อุปกรณ์ ดังนี้

1) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วนโดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์

2) ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น

สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหารขนาดเล็กประเภทตึกแถวคูหาเดียว ที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมไปอยู่บริเวณอื่นที่เป็นสัดส่วนได้ กำหนดให้ต้องปิดประตูห้องส้วมไว้ตลอดเวลา ต้องมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม โดยต้องมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ

ข้อ 12 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยการเก็บ ขน และกำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย



คำอธิบาย : มีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย ดังนี้

- 1) ถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเหมาะสม เพียงพอสำหรับรองรับมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยถังรองรับมูลฝอยควรใช้แบบเท้าเหยียบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนมือของผู้สัมผัสอาหาร
- 2) มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
- 3) ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอย ต้องสะอาด โดยดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ เพื่อเป็นการควบคุม กำจัดแหล่งอาหารของสัตว์และแมลงนำโรค และไม่ให้เป็นที่สะสมของสิ่งสกปรกและเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค และเป็นการเก็บรวบรวม มูลฝอยและการคัดแยกเศษอาหารที่จะนำไปสู่การกำจัดที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล ซึ่งมูลฝอยแต่ละประเภทมีวิธีการกำจัดที่แตกต่างกัน บางชนิดอาจนำไปใช้ซ้ำหรือ หมุนเวียนมาใช้ใหม่ได้ จะช่วยลดปริมาณมูลฝอยรวมที่ต้องกำจัดได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง การเก็บ ขน และ กำจัดสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย พ.ศ. 2544

ข้อ 13 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้าง ในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

คำอธิบาย : มีการจัดการระบายน้ำทิ้ง ดังนี้

1) มีท่อหรือรางระบายน้ำ ที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว สามารถทำความสะอาด ได้ง่าย

2) ไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยต้องระบาย น้ำทิ้งจากห้องครัว และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

(2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ก่อนการทำความสะอาด

คำอธิบาย : มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อน การทำความสะอาด เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการทำความสะอาด ลดการเจริญเติบโตของ เชื้อจุลินทรีย์ และป้องกันไม่ให้เศษอาหารอุดตันท่อระบายน้ำทิ้ง ทำให้เกิดกลิ่นเหม็น เกิดเหตุรำคาญ หรือเป็นแหล่งพาหะนำโรคที่เกิดจากการหมักหมมของน้ำมัน

(3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพ ไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ



คำอธิบาย : มีการจัดการน้ำทิ้งก่อนการระบายน้ำ เพื่อเป็นการบำบัดน้ำเสียจากสถานที่จำหน่ายอาหารขั้นต้น เพื่อให้ง่ายต่อการนำไปบำบัดและกำจัดต่อไป และเพื่อลดการก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ดังนี้

1) ติดตั้งถังดักไขมันหรือ บ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน เพื่อแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ

2) น้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ โดยค่ามาตรฐานน้ำทิ้งอาคารประเภทภัตตาคาร/ร้านอาหารต้องได้มาตรฐาน ตามประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด (ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548)

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน 2548

2. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดประเภทของอาคารเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม (ฉบับที่ 2) ลงวันที่ 3 พฤศจิกายน 2554

3. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดอาคารประเภท ค. เป็นแหล่งกำเนิดมลพิษที่จะต้องถูกควบคุมการปล่อยน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม พ.ศ. 2564 ลงวันที่ 29 ตุลาคม 2564

4. ประกาศกระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เรื่อง กำหนดมาตรฐานควบคุมการระบายน้ำทิ้งจากอาคารบางประเภทและบางขนาด (ลงวันที่ 7 พฤศจิกายน พ.ศ. 2548)

5. ประกาศคณะกรรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยจำนวนอาคารและจำนวนห้องของอาคารหรือกลุ่มของอาคารวิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ (ลงวันที่ 10 มกราคม พ.ศ. 2550)

ข้อ 14 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ

คำอธิบาย : มาตรการในการป้องกัน สัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร โดยต้องจัดให้มี

1) การป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เพื่อสุขลักษณะที่ดี ดังนี้

1.1) จัดให้มีการจัดการสิ่งแวดล้อมบริเวณโดยรอบสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อไม่ให้เอื้อต่อการเป็นแหล่งเพาะพันธุ์ แหล่งอาศัย และแหล่งอาหารของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย

1.2) จัดให้มีการป้องกันด้านโครงสร้างอาคารและการซ่อมบำรุง รักษา ดูแล ให้อยู่ในสภาพดี เพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เข้าสู่อาคาร ป้องกันการกัดแทะ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัย

1.3) ผู้ประกอบกิจการต้องมีการจัดการให้สถานประกอบการถูกสุขลักษณะ เพื่อลดแหล่งอาหาร และน้ำ และไม่ให้เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย

1.4) กรณีที่มีการใช้สารเคมี เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ต้องปฏิบัติตามอย่างระมัดระวัง โดยใช้วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

2) การกำจัดแมลงและสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคในสถานที่จำหน่ายอาหาร ในกรณีที่พบตัวหรือร่องรอย ผู้ประกอบกิจการต้องกำจัดสัตว์ แมลงนำโรค โดยใช้วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยวัตถุอันตราย และกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

ตัวอย่างมาตรการ เช่น เครื่องดับเพลิง โดยในปัจจุบันเครื่องดับเพลิงมีหลายรูปแบบ เช่น ชนิดที่ใช้แสงไฟแล้วใช้ไฟฟ้าช็อตหรือกาวดัก ชนิดที่พ่นสารฆ่าแมลงออกมาตามระยะเวลา ในกรณีมีการเลือกใช้ต้องเลือกประเภท วิธีกำจัดให้เหมาะสมกับสถานที่จำหน่ายอาหาร และปลอดภัยต่อมนุษย์ และไม่เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร

ข้อ 15 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร



คำอธิบาย : มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ดังนี้

กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 หมวด 1 แบบและวิธีการเกี่ยวกับการติดตั้งระบบการป้องกันอัคคีภัย มีรายละเอียด ดังนี้

1) กำหนดให้อาคารต้องมีวิธีการเกี่ยวกับการป้องกันอัคคีภัย ตามข้อ 3 อาคารต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างน้อยหนึ่งตามชนิด และขนาดที่กำหนดไว้ในตาราง สำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ 1 เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน 1,000 ตารางเมตร ทุกระยะไม่เกิน 45 เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ 1 เครื่อง

ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า
(1) โฟมเคมี	10 ลิตร
(2) ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	4 กิโลกรัม
(3) ผงเคมีแห้ง	4 กิโลกรัม
(4) เฮลอน (HALON 1211)	4 กิโลกรัม

ในกรณีอาคารที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้นด้วย และระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ อย่างน้อยต้องประกอบด้วย

(1) อุปกรณ์แจ้งเหตุที่มีทั้งระบบแจ้งเหตุอัตโนมัติและระบบแจ้งเหตุที่ใช้มือ เพื่อให้อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทำงาน

(2) อุปกรณ์ส่งสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ที่สามารถส่งเสียงหรือสัญญาณ ให้คนที่อยู่ในอาคารได้ยินหรือทราบอย่างทั่วถึงเพื่อให้หนีไฟ

2) การติดตั้งเครื่องดับเพลิง ต้องติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน 1.50 เมตร ในที่มองเห็น สามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถนำไปใช้งานได้โดยสะดวก และต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา

3) กรณีที่อาคารมีความสูงตั้งแต่ 2 ชั้นขึ้นไป ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้น ในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร ในแต่ละชั้นต้องมีป้ายบอกชั้นและป้ายบอกทางหนีไฟ ด้วยตัวอักษรขนาดที่มีความสูงไม่น้อยกว่า 10 เซนติเมตร หรือสัญลักษณ์ที่อยู่ใน ตำแหน่งที่จะมองเห็นได้ชัดเจนตลอดเวลา และต้องมีแสงสว่างจากระบบไฟฟ้า ฉากเงินเพียงพอที่จะมองเห็นช่องทางหนีไฟได้ชัดเจนขณะเพลิงไหม้

ทั้งนี้ ผู้ประกอบกิจการต้องตรวจสอบประสิทธิภาพการใช้งานของเครื่องดับเพลิง เป็นประจำทุกเดือน

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : กฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความใน พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

หมวด 3

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ 22 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

คำอธิบาย : อาหารสดที่นำมาปรุงประกอบอาหาร จะต้องดำเนินการดังนี้

- 1) มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัย
- 2) มีการล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ ดังนี้

2.1) ผัก ผลไม้ ต้องไม่มีคราบสารพิษที่ใช้ในการเกษตร ไม่มีสีขาวผิดปกติ หรือได้รับการรับรองจากหน่วยงานราชการ และต้องมีการล้างด้วยวิธีการที่เหมาะสม ดังนี้

- ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการใช้น้ำไหล แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาด 15 นาที และเปิดน้ำไหล โดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผัก ผลไม้ นานประมาณ 2 นาที (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 25-60)

- ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู ในอัตราส่วน 1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาด 10 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 90-95)

- ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมน้ำส้มสายชู ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้นร้อยละ 5 ของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาด 4 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 60-84)

2.2) เนื้อสัตว์สด ต้องมีสีแดงตามธรรมชาติ ไม่มีสีเขียวคล้ำหรือกลิ่นเน่าเสีย และมีสีแดงผิดปกติ หรือมีลักษณะผิดปกติของอาหารนั้น ๆ

(2)อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด



คำอธิบาย : มีการเก็บรักษาอาหารสดในอุณหภูมิที่เหมาะสม ตามชนิดของอาหาร เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ดังนี้

1) อุณหภูมิ และระยะเวลาที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
<u>เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น</u>				
- เนื้อเป็นชิ้น เช่น สตีก	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน
- เนื้อบด	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 6 เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 4 เดือน

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง นก เป็นต้น				
- เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน
- เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 9 เดือน
- เครื่องใน เช่น กื่น ตับ หัวใจ ไล่ เป็นต้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 4 เดือน
ปลาและอาหารทะเล				
- ปลาทั้งตัว	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 6 เดือน
- ปลาเป็นชิ้น	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 3 เดือน
- กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 วัน	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 6 เดือน
ไข่				
- ไข่สดทั้งใบ	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 3 สัปดาห์	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 12 เดือน
ผัก				
- ผักกินใบ เช่น คื่นหี ผักกาด ผักชี	ไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินหัว เช่น มัน ขิง ข่า แครอท หอม ผือก	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 10 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินผล เช่น มะเขือ บวบ พริกสด	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 10 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
ผลไม้				
- ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด	ไม่เกิน 10 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 2 สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ละครุด ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	ไม่เกิน 5 วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	

2) การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการดังนี้

2.1) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ดังตารางข้างต้น และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว

ในการเก็บวัตถุดิบในถังน้ำแข็ง ควรใส่ไว้ในภาชนะที่ปิดสนิท และแบ่งพื้นที่การจัดเก็บ ระหว่างเนื้อสัตว์ ผักสด กับอาหารปรุงสุก และต้องมีปริมาณน้ำแข็งเพียงพอ เพื่อรักษาอุณหภูมิของอาหารตามเกณฑ์ที่กำหนด ทั้งนี้ ต้องไม่นำน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารสดมาบริโภค

2.2) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

3) การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

4) อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถังพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อ 23 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม



คำอธิบาย : มีการจัดการอาหารแห้ง เพื่อควบคุมวัตถุดิบอาหารให้มีคุณภาพ ดังนี้

1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน โดยต้องไม่มีเชื้อรา ไม่มีสีผิดปกติของอาหารนั้น

2) มีการจัดเก็บอาหารแห้งอย่างเหมาะสม โดยเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ ชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร



คำอธิบาย : มีการจัดการอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร ดังนี้

- 1) ต้องมีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหารที่ผ่านการตรวจรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือเครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- 2) ขึ้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร
- 3) ต้องมีการป้องกันการปนเปื้อนหลังจากเปิดใช้ มีการถ่ายเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิด และเก็บในตู้เย็น

ข้อ 24 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

- (1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร



คำอธิบาย : อาหารประเภทปรุงสำเร็จ มีการจัดการดังนี้

- 1) เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับประเภทอาหาร
- 2) มีการป้องกันการปนเปื้อน โดยเก็บในภาชนะที่มีฝาปิดสนิท หรือมีตู้เก็บอาหาร (Display) ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละอองและสัตว์นำโรค รวมถึงละอองเสมหะจากผู้ซื้อ และผู้จำหน่ายอาหารได้
- 3) ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

(2) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศ กำหนด

คำอธิบาย : มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการ จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2565 ดังนี้

1) นิยาม

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำให้ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่ม ชนิดต่างๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือ ปรุงอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ทอด แกง ต้ม ผัด ตุ่น นึ่ง เคี้ยว เผา ย่าง ปิ้ง กวน ฉาบ อบ รมควัน หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารปรุงสำเร็จที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แซนด์วิช ซูชิ ผัก ผลไม้ตัดแต่ง หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภค ตามประเภทของอาหาร

2) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังนี้

2.1) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อน ที่เหมาะสมในการทำประกอบหรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

2.2) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่า 63 องศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตาม (2) ดังกล่าว ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง ในระยะเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหารหรือจำหน่ายอาหาร ตามตาราง ดังนี้

วิธีการใช้ความร้อนควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ	อุณหภูมิการใช้ความร้อน	ระยะเวลาการใช้ความร้อน	ระยะเวลาที่จัดเก็บ ณ อุณหภูมิห้อง
1. การอุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็งประเภทอาหาร ปรุงสำเร็จ	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 1 นาที	ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
2. การอุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 1 นาที	ไม่เกิน 2 ชั่วโมง
3. การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ	ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่า 1 นาที	ไม่เกิน 2 ชั่วโมง

3) การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องดำเนินการดังนี้

3.1) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้างตามตาราง ดังนี้

วิธีการ	ขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้
1. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการใช้น้ำไหล	แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาด 15 นาที และเปิดน้ำไหลโดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผักผลไม้ นานประมาณ 2 นาที (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 25-60)
2. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู	ใช้เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟูในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาด 10 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 90-95)
3. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการผสมน้ำส้มสายชู	ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5% ในอัตราส่วนหนึ่งช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาด 4 ลิตร แช่ผักและผลไม้ 15 นาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด (ลดสารตกค้างได้ร้อยละ 60-84)

3.2) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนและจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

3.3) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

3.4) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส และต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

4) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ที่มีการนำกัญชา หรือกัญชงมาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ให้ดำเนินการเพิ่มเติม ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุทธลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2565 ดังนี้

4.1) แสดงข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

4.2) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ทั้งหมด

4.3) แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีกัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบ โดยแสดงข้อความดังต่อไปนี้

(ก) บุคคลที่มีอายุต่ำกว่ายี่สิบปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ควรงดเว้นรับประทาน

(ข) ถ้ามีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที และถ้ามีอาการรุนแรงให้ปรึกษาหรือพบแพทย์โดยเร็ว

(ค) ผู้ที่แพ้กัญชา หรือกัญชง ควรงดเว้นรับประทาน

(ง) รับประทานแล้วเกิดอาการง่วง ซึม ให้หลีกเลี่ยงการขับขี่ยานพาหนะหรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล

(จ) ข้อความอื่นที่กฎหมาย หรือทางราชการกำหนด

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

(1) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุทธลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2565

(2) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุทธลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ 2) พ.ศ. 2565

(3) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ ตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

คำอธิบาย : มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2565 ดังนี้

1) นิยาม

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อมีการสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

2) การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการจำหน่ายอาหารที่จัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่น ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

2.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหารและจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

2.2) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค

2.3) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งานระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จและอาหารดิบ

3) การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบให้บริการจัดส่งอาหาร ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

3.1) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

3.2) บรรจุภัณฑ์หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสม ก่อนถึงมือผู้บริโภค



กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2565

ข้อ 25 น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่คือน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด



คำอธิบาย : มีการจัดการน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ดังนี้

- 1) น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
 - ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยมีเลขสารบบอาหาร (เครื่องหมาย อย.) ที่ผ่านการตรวจรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
 - ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร เนื่องจากน้ำดื่มและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีน้ำหนักมาก ถ้าจัดวางบนชั้นสูงในปริมาณมากจะทำให้ชั้นรองรับน้ำหนักไม่ไหวอาจพังลงมาได้ ประกอบกับบรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทอยู่แล้ว จึงกำหนดความสูงไว้ที่ 15 เซนติเมตร เพื่อให้สามารถปฏิบัติได้จริง

- ต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาด ก่อนนำมาให้บริการ

2) น้ำดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย

- ต้องสะอาด บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด (มีฝาปิด) และป้องกันการปนเปื้อน โดยมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดัก โดยเฉพาะ

- ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

3) น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด โดยเป็นไปตามประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปา ดื่มได้ พ.ศ. 2553

ข้อ 26 การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

คำอธิบาย : มีการจัดการน้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร โดยต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด โดยเป็นไปตาม ประกาศกรมอนามัย เรื่อง เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. 2553 เพื่อควบคุม คุณภาพน้ำ และป้องกันการปนเปื้อนจากน้ำที่ใช้ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

ข้อ 27 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้



(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

คำอธิบาย : มีการจัดการน้ำแข็งที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังนี้

1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยน้ำแข็งต้องได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา และต้องเลือกประเภทน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภค เช่น น้ำแข็งหลอด หรือน้ำแข็งเกล็ด เป็นต้น

2) กรณีมีเครื่องผลิตน้ำแข็ง ต้องปฏิบัติตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 78 (พ.ศ. 2527) เรื่อง น้ำแข็ง

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ



คำอธิบาย : มีการจัดเก็บน้ำแข็ง เพื่อควบคุมความสะอาดของน้ำแข็ง หลังการผลิตที่นำมาใช้หรือบริการให้กับผู้บริโภค ดังนี้

- 1) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
- 2) ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน หรือบริเวณที่มีน้ำแฉะ
- 3) ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค
- 4) ต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

คำอธิบาย : ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคืบ หรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และควรจัดให้มีภาชนะ หรืออุปกรณ์สำหรับใส่อุปกรณ์สำหรับคืบหรือตักน้ำแข็ง เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากมือหรืออันตรายทางกายภาพ เช่น เศษแก้วจากการใช้แก้วตักน้ำแข็ง

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค



คำอธิบาย : ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากอาหารและภาชนะอุปกรณ์ เพราะจะทำให้น้ำแข็งปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรค หรือสิ่งสกปรกจากพื้นผิวภายนอกของภาชนะ

ข้อ 28 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

คำอธิบาย : มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ดังนี้

- 1) ต้องใช้น้ำประปา หรือ
- 2) ในกรณีพื้นที่ที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปา หรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(2) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

คำอธิบาย : ภาชนะบรรจุน้ำใช้ ต้องมีลักษณะดังนี้

- 1) สะอาด ปลอดภัย และมีสภาพดี
- 2) มีการทำความสะอาดภาชนะบรรจุน้ำใช้ ให้สะอาดอยู่เสมอ

ข้อ 29 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหาร มาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

คำอธิบาย : มีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร เพื่อป้องกันสารเคมีที่เป็นอันตรายปนเปื้อนสู่อาหาร และเตรียมความพร้อมเมื่อได้รับอันตรายจากสารเคมีชนิดนั้น ๆ ดังนี้

1) ติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว

2) ต้องแยกบริเวณจัดเก็บเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

3) ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร มาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหาร มาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ 30 ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

คำอธิบาย : ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อควบคุมป้องกันอันตรายจากการใช้ก๊าซในสถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น การเกิดเหตุการณ์ก๊าซรั่ว ไฟไหม้ หรือก๊าซระเบิดที่เกิดจากถังก๊าซหรือท่อส่งไม่ได้มาตรฐาน

ข้อ 31 ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบปรุง หรือ อุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลិតภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

คำอธิบาย : มีการจัดการวัสดุที่ใช้เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร ดังนี้

1) ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เนื่องจากเมทิลแอลกอฮอล์เป็นอันตรายต่อสุขภาพและอาจถึงแก่ชีวิต เพราะเมทิลแอลกอฮอล์มีความเป็นพิษสูง การเข้าสู่ร่างกายไม่ว่าจะโดยการหายใจ หรือรับประทานในปริมาณ 30 มิลลิลิตร จะทำให้ตาบอด หรือปริมาณ 100 มิลลิลิตร จะทำให้เสียชีวิต

2) สามารถใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

มาตรฐานที่เกี่ยวข้อง : มอก. 950-2547 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง (เป็นมาตรฐานบังคับที่ต้องขออนุญาตกับสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม)

หมวด 4

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ 34 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

คำอธิบาย : มีการจัดการภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ดังนี้

1) ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท เช่น สเตนเลส กระเบื้องเคลือบสีขาว แก้ว เมลามีนสีขาวหรืออ่อน เป็นต้น

- กรณีการใช้พลาสติกต้องเป็นไปตามมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

- กรณีภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม สายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม หรือเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือสเตนเลส (ชนิด 18-8) โดยต้องมีฝาปิด

- กรณีใช้หม้อก๋วยเตี๋ยว ต้องได้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเครื่องใช้เหล็กกล้าไร้สนิม : ภาชนะหุงต้มที่มีรอยประสานขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐาน มอก. (มอก. 2440-2552) ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 4043 (พ.ศ. 2552)

2) สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยเก็บในสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด

3) เขียง มีด อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้หั่นจับอาหาร ต้องแยกใช้ตามประเภทอาหาร เช่น เนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผักสด ผลไม้ โดยมีฝาชี หรืออุปกรณ์ครอบปกปิดในขณะที่ไม่ได้ใช้งาน

หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ

โดยต้องคำนึงถึงวัสดุสำหรับอาหารร้อน อาหารที่มีไขมันสูง และต้องเป็นวัสดุที่เหมาะสมกับวิธีการล้างทำความสะอาด เช่น ล้างด้วยมือ ล้างด้วยเครื่องล้างจาน หลักในการเลือกภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ มีดังนี้

- ต้องไม่ทำ หรือประกอบด้วยวัสดุที่เป็นพิษ เช่น ไม่ทำจากวัสดุใช้แล้ว ไม่มีการแต่งสีในส่วนที่จะสัมผัสอาหาร เพราะอาจมีสารพิษตกค้างจากสารเคมีต่าง ๆ และโลหะหนักในสีหลุดออกมาปนเปื้อนกับอาหารได้
- ต้องมีความแข็งแรงทนทาน ไม่ชำรุด สึกหรอ หรือแตกกะเทาะ เป็นสนิมง่าย ทนต่อการกัดกร่อนของอาหารที่มีรสเปรี้ยว และเค็มจัดได้
- รูปแบบทำความสะอาดง่าย และปลอดภัยต่อการนำไปใช้ มีผิวเรียบ ไม่มีร่อง ซอก หรือมุม ปากไม่แคบ กันไม่ลึก
- ป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ภาชนะเก็บน้ำดื่มต้องมีฝาปิด มีก๊อก เป็นต้น

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง :

1. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 435) พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุที่ทำจากพลาสติก

2. มาตรฐาน มอก. (มอก. 2440-2552) ตามประกาศกระทรวงอุตสาหกรรม ฉบับที่ 4043 (พ.ศ. 2552)

(2) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร



คำอธิบาย : มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม ดังนี้

1) จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาด เป็นต้น จัดเก็บในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรง หรือจัดเก็บในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาดและมีการปกปิด เช่น ตู้ กล่อง ที่มีฝาปิด เป็นต้น

2) ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่ง สะอาด หรือวางเรียง เป็นระเบียบไปทางเดียวกันในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด

ในการจัดเก็บ หรือจัดวางภาชนะ อุปกรณ์ ต้องทำให้ภาชนะแห้งก่อนจัดเก็บ ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร ห้ามใช้ผ้าในการเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ เพราะอาจจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนข้ามได้ ทั้งนี้ ต้องหมั่นทำความสะอาดพื้นผิว หรือภาชนะ สำหรับจัดวาง หรือเก็บภาชนะ อุปกรณ์ อยู่เสมอด้วย

และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ในภาชนะ หรือสถานที่ที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร และ มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อน เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

(3) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

คำอธิบาย : ต้องจัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกันทุกชนิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนและแพร่กระจายโรคติดต่อที่มาจากน้ำลายปนเปื้อนลงสู่อาหาร เช่น โรคหัด โรคคางทูม โรคจากไวรัสตับอักเสบบี เป็นต้น

(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

คำอธิบาย : มีการจัดการตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ให้สะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร เพื่อชะลอหรือป้องกันการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ โดย

1) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิดหรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว

2) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตูและขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

ข้อ 35 สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รื้อการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

คำอธิบาย : ต้องจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รื้อการทำความสะอาดเพื่อป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคมาคืบเขี่ยและกินเศษอาหาร ซึ่งจะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่อภาชนะ และเกิดการแพร่กระจายเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคได้ โดย

1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องมีภาชนะรองรับ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

2) มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต



คำอธิบาย : ต้องทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต โดยกำจัดเศษอาหารและล้างด้วยน้ำเปล่าก่อนนำไปล้างด้วยวิธีการล้างอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดย

ขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำผสมสารทำความสะอาด เพื่อล้างคราบไขมัน เศษอาหาร และสิ่งสกปรกที่ติดค้างอยู่ โดยใช้ฟองน้ำ ผ้าสะอาด หรือแผ่นใยสังเคราะห์ช่วยในการทำความสะอาด

ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล เพื่อล้างสารทำความสะอาดและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด

วิธีการล้างอาจใช้วิธีการล้างด้วยมือ หรือวิธีการล้างด้วยเครื่องล้างภาชนะ หรือวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่าในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

กรณีใช้เครื่องล้างจาน ต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารแรงแห้ง สารขจัดคราบตะกรัน ควรมีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และต้องมีใบรับรองความปลอดภัย ต้องควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อภาชนะ

(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด

ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และ เครื่องใช้ให้เป็นไปตามที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

คำอธิบาย : วิธีการการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด เพื่อลดจำนวนจุลินทรีย์และสิ่งมีชีวิตอื่นบนภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีดังนี้

- 1) ตากแดด หรือใช้เครื่องอบ
- 2) แช่น้ำร้อนที่อุณหภูมิ 80 - 100 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที หรือ
- 3) แช่น้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (ppm.) ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน (ppm.) อุณหภูมิ 38 องศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที หรือ
- 4) แช่ในสารเคมีที่ใช้สำหรับฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์อื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่าในการฆ่าเชื้อ เป็นเวลาอย่างน้อย 2 นาที

กรณีมีการใช้เครื่องลวกซอสต้ม ต้องหมั่นทำความสะอาดและเปลี่ยนน้ำเป็นประจำ โดยน้ำที่ใช้ลวกควรเป็นน้ำอ่อน เพื่อไม่ให้เกิดตะกรันในเครื่องลวก สำหรับน้ำต้องมีอุณหภูมิไม่น้อยกว่า 80 องศาเซลเซียส นอกจากนี้ต้องมีการต่อสายดินเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟดูดหรือไฟรั่ว

หมวด 5

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ 38 ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

คำอธิบาย : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติดังนี้

1) มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

2) ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคติดต่อตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สวกไส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่นํารังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส (หนังสือสำนักอนามัยที่ กท 0714/11089 ลงวันที่ 23 พฤศจิกายน 2565 เรื่อง ขอความเห็นชอบรายชื่อโรคติดต่อที่กรุงเทพมหานครกำหนดตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565)

ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

3) ในกรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

4) ได้รับการตรวจสุขภาพ และมีหนังสือรับรองจากแพทย์ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง โดยใบรับรองแพทย์ให้ใช้ได้ 1 เดือน นับจากวันที่ตรวจร่างกาย เพื่อยืนยันว่าไม่ป่วยเป็นโรคหรือเป็นพาหะนำโรค โดยมีวิธีการตรวจสุขภาพประกอบด้วย

รายการ	รายละเอียดการตรวจ
1. การตรวจสุขภาพทั่วไปโดยแพทย์	เพื่อตรวจสุขภาพโดยทั่วไป เช่น ดูโรคผิวหนัง
2. ตรวจเอกซเรย์ปอด (X-ray) หรือ ตรวจเสมหะ (AFB) ตรวจคอ	เพื่อตรวจสุขภาพปอด เช่น วัณโรค เพื่อตรวจดูการอักเสบของคอ
3. ตรวจเลือด	เพื่อตรวจไวรัสตับอักเสบนิดเอ
4. ตรวจอุจจาระ หรือ rectal swab culture	เพื่อหาไข่พยาธิ และเชื้อไทฟอยด์ และเพื่อตรวจหาเชื้อที่ทำให้เกิดโรคติดต่อทางอาหารและน้ำที่สำคัญ เช่น <i>Salmonella</i> , <i>Shigella</i> , <i>Vibrio Cholera</i> และพยาธิต่างๆ

ในกรณีพบว่าผู้สัมผัสอาหารมีอาการท้องเสีย มีไข้ อาเจียน ตัวเหลือง ตาเหลือง หรือเจ็บคอร่วมกับมีไข้ เจ้าพนักงานสาธารณสุขสามารถกำหนดให้ผู้ประกอบกิจการนำผู้สัมผัสอาหารไปตรวจสุขภาพเป็นกรณีพิเศษได้

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร ดังต่อไปนี้

(2.1) กรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กระทรวงสาธารณสุขประกาศกำหนด

คำอธิบาย : ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการดังนี้

1. ผู้ประกอบกิจการมีหน้าที่เข้ารับการอบรมและจัดให้ผู้สัมผัสอาหารของตนเข้ารับการอบรมทุกคน ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 โดยสามารถเข้ารับการอบรมแบบในห้องอบรม Class room หรือผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลแบบมีวิทยากรบรรยาย หรือแบบใช้สื่อวีดิทัศน์ของกรมอนามัย ได้ที่หน่วยงานที่ขึ้นทะเบียนกับกรมอนามัย หรือประสานเข้ารับการอบรมได้ที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตพื้นที่

2. ผู้ประกอบกิจการหรือผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมแล้ว ต้องนำหลักฐานการรับรองผ่านการอบรมมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่สถานประกอบการตั้งอยู่ และต้องจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานประกอบการของตนพร้อมที่จะให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือผู้ซึ่งได้รับการแต่งตั้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นตรวจสอบได้

กฎหมายที่เกี่ยวข้อง : ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้



คำอธิบาย : ผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร ดังนี้

1) รักษาความสะอาดของร่างกาย
2) แต่งกายสะอาด สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ โดยสวมใส่เสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมให้มิดชิด

3) ผู้ปรุงอาหารต้องสวมใส่ผ้ากันเปื้อน หรือมีรูปแบบที่สะอาด โดยควรเป็นสีขาวหรือสีอ่อน เพื่อให้สามารถมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ตลอดระยะเวลาที่ปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร

(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิด การปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค



คำอธิบาย : ผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่อาหาร ดังนี้

1) ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง ก่อนการเตรียม ประกอบ บรรจุ และจำหน่ายอาหาร หลังออกจากห้องส้วม และหลังจากจับสิ่งสกปรก

2) ปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ โดย

2.1) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด เช่น ทัพพี คีมคีบอาหาร ช้อนตัก ตะเกียบคีบ ถังมือ เป็นต้น

2.2) หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี โดยมือผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่สัมผัสกับส่วนที่สัมผัสอาหาร

3) ไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค
โดย

3.1) ไม่ใช้มือหยิบจับ หรือสัมผัสอาหารโดยตรง

3.2) กรณีที่มีบาดแผลที่มือต้องทำแผลและปิดพลาสติกกันน้ำให้มิดชิด
ควรหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหารจนกว่าบาดแผลจะหายดี หรือ
ใส่ถุงมือทับอีกชั้นหนึ่งให้เรียบร้อยก่อนปฏิบัติงาน พลาสติกที่ใช้ควรใช้แบบสีสว่าง
หรือสดสี เพื่อให้เห็นได้ง่ายกรณีหลุดออก

3.3) ไม่ไว้เล็บยาว ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับที่ข้อมือ และนิ้ว

3.4) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลาย
ให้ถูกต้องตลอดเวลา เมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

3.5) ไม่สูบบุหรี่ ในขณะที่ปรุง-ประกอบอาหาร

3.6) การชิมอาหารในขณะที่ปรุงต้องตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิมต่างหาก

3.7) ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา หรือสัมผัสอวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย
ในขณะที่ปฏิบัติงาน

และผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดให้มีมาตรการด้านสุขลักษณะป้องกันความเสี่ยง
จากโรคติดเชื้อไวรัส ดังต่อไปนี้

1) จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้
ที่สัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วม เช่น พื้น ผนัง ลูกบิดประตู โต๊ะ เก้าอี้ ที่กดน้ำดื่ม
จาน ชาม ช้อน มีด ด้วยน้ำยาทำความสะอาด รวมทั้งดูแลความสะอาดห้องน้ำและ
ห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำทุกวัน

2) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มี
อ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์
(แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 70) วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวก
และเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ
และที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร

3) จัดให้มีระบบระบายอากาศในอาคารที่ดีและเพียงพอ โดยวิธีธรรมชาติ หรือโดยวิธีกลก็ได้ โดยอัตราการระบายอากาศต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องและต้องดูแล ตรวจสอบ บำรุงรักษาระบบ ระบายอากาศอย่างสม่ำเสมอให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

4) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด โดยจัดโต๊ะรับประทานอาหารให้มีระยะห่าง ที่มีความเหมาะสม กรณีจัดบริการอาหารมีรูปแบบผู้บริโภคบริการตนเอง เช่น จัดบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ ต้องจัดให้ถุงมือหรืออุปกรณ์ที่สามารถป้องกันการสัมผัสร่วมให้กับผู้บริโภคในขณะใช้บริการหรือตามคำแนะนำของเจ้าพนักงาน สาธารณสุข

5) จัดให้มีมาตรการให้ผู้สัมผัสอาหาร ผู้มาติดต่อ และผู้ใช้บริการ มีการล้างมือ และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นแต่ในขณะ รับประทานอาหาร และควรจัดให้มีมาตรการสำหรับผู้มาใช้บริการที่เป็นกลุ่มเสี่ยง เช่น ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ ให้สวมหน้ากากอนามัย หรือ หน้ากากผ้า ตลอดระยะเวลาที่อยู่ในสถานประกอบการ เว้นแต่ในขณะ รับประทานอาหาร

6) ผู้ประกอบกิจการ ต้องกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร ผู้มาติดต่อ และผู้ใช้บริการโดยให้ประเมินตนเองก่อนเข้าทำงานทุกวัน ผ่านระบบเทคโนโลยี ดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดหรือตามมาตรการที่หน่วยงานราชการกำหนด

หมวด 6

หลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขเกี่ยวกับการแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง
การขอและการออกใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
และสถานที่สะสมอาหาร

ข้อ 39 ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร
ให้ยื่นคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น
ณ สำนักงานเขตที่สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารตั้งอยู่

คำอธิบาย : ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารต้องยื่นคำขอรับ
หนังสือรับรองการแจ้ง (พื้นที่สถานประกอบกิจการมีขนาดไม่เกิน 200 ตารางเมตร)
หรือใบอนุญาต (พื้นที่สถานประกอบกิจการมีขนาดเกิน 200 ตารางเมตร)
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร พร้อมแสดงหลักฐานฉบับจริงที่นำมาประกอบ
การพิจารณา ดังนี้

1. บัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน (ฉบับเจ้าบ้าน)
ของผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (กรณีเป็นคนต่างด้าว
แสดงหนังสือเดินทางและใบอนุญาตทำงาน)
2. ใบสำคัญการเปลี่ยนชื่อ/ทะเบียนสมรส กรณีมีการเปลี่ยนแปลงชื่อตัว/
ชื่อสกุล/คำนำหน้านาม
3. หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมบัตรประจำตัวประชาชน
ของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็น
นิติบุคคล)
4. สำเนาทะเบียนบ้าน (ฉบับเจ้าบ้าน) ของบ้านที่ใช้เป็นที่ตั้งสถานประกอบการ
5. ใบคู่มือจดทะเบียนรถที่แสดงการได้รับอนุญาตให้ใช้รถที่ทำการแก้ไข
เพิ่มเติมหรือดัดแปลงตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ (กรณีประกอบกิจการในลักษณะ
ฟู้ดทรัค)
6. หนังสือแจ้งการใช้ประโยชน์ที่ดินหรือเปลี่ยนแปลงการใช้ประโยชน์ที่ดิน
ในเขตผังเมืองรวมกรุงเทพมหานครที่ได้รับการรับรองจากเจ้าหน้าที่แล้ว (กรณีพื้นที่
ประกอบการมากกว่า 200 ตารางเมตร)

7. หลักฐานการอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารที่แสดงว่าอาคารดังกล่าวสามารถใช้ประกอบกิจการตามที่ขออนุญาตได้ (กรณีพื้นที่ประกอบการมากกว่า 300 ตารางเมตร)

8. หลักฐานรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

และแนบสำเนาหลักฐานประกอบการพิจารณา ดังนี้

1. หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจแสดงบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเอง หากมีการมอบหลายช่วงจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจทุกช่วง โดยช่วงสุดท้ายต้องเป็นเอกสารฉบับจริง)

2. หลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิในการใช้อาคารหรือพื้นที่เป็นสถานประกอบการ เช่น หนังสือยินยอมให้ใช้พื้นที่ โฉนดที่ดิน สัญญาซื้อขายสัญญาเช่า เป็นต้น

3. หนังสือยินยอมการให้ใช้รถจากผู้ถือกรรมสิทธิ์หรือผู้ครอบครองรถ (กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไม่ได้เป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์หรือผู้ครอบครองรถและประกอบกิจการในลักษณะผู้ขับรถ)

4. ใบรับรองแพทย์การตรวจโรคของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่แสดงว่า สุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อโรคผิวหนังที่นำรังเกียจ

5. แผนที่สังเขป แสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

6. แผนผังหรือภาพถ่ายบริเวณภายในและภายนอกของสถานประกอบการ

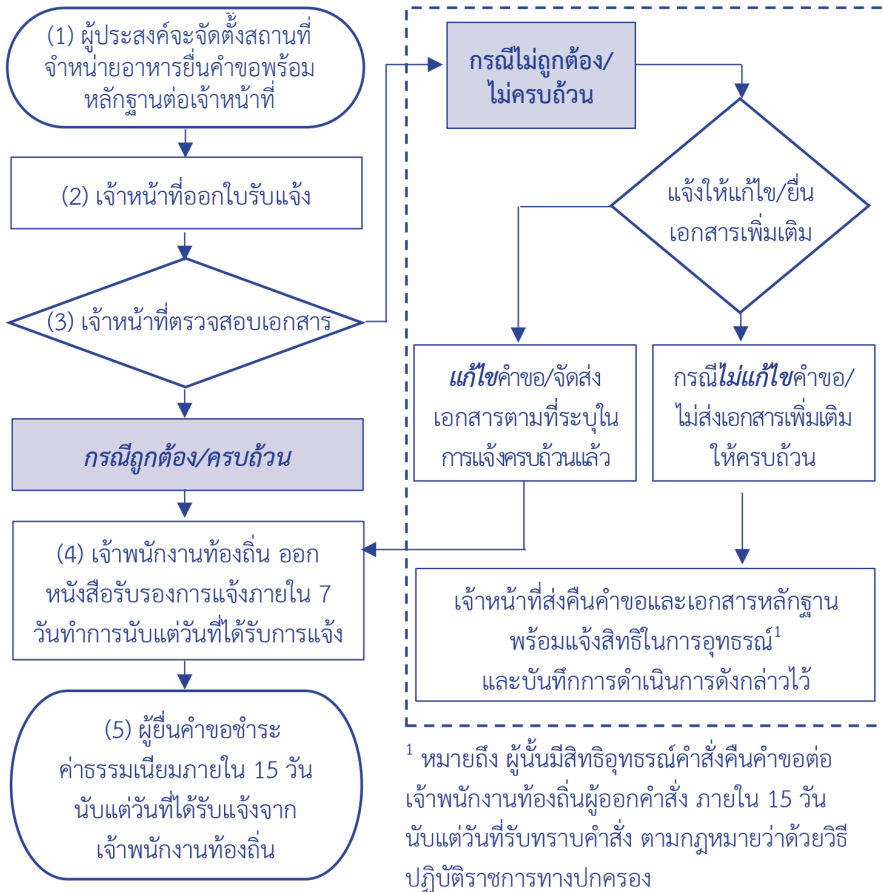
ข้อ 41 การยื่นคำขอตามหมวดนี้อาจดำเนินการผ่านทางสื่ออิเล็กทรอนิกส์แทนการมายื่นด้วยตนเอง ตามหลักเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กรุงเทพมหานครประกาศกำหนด

คำอธิบาย : ผู้ประสงค์จะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารสามารถยื่นคำขอจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร พร้อมแนบไฟล์เอกสารประกอบ ผ่านระบบศูนย์รับคำขออนุญาตของกรุงเทพมหานคร (BMA OSS) ทางออนไลน์ได้ โดยจะมีผลเช่นเดียวกับการมายื่นคำขอด้วยตนเอง ณ สำนักงานเขต

ส่วนที่ 1

การแจ้งและการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการแจ้ง และการออกหนังสือรับรองการแจ้ง



หมายเหตุ เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง ผู้อำนวยการเขต

รายละเอียดขั้นตอนการแจ้ง และการออกหนังสือรับรองการแจ้ง

1. ผู้รับผิดชอบรับคำขอรับหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ผู้ประกอบการยื่นขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

2. ผู้รับผิดชอบออกใบรับแจ้งภายในวันที่รับแจ้ง (ข้อ 42) ใบรับแจ้งดังกล่าวให้ใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งเป็นการชั่วคราวในระหว่างที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นยังมิได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

3. ผู้รับผิดชอบตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอทันที

3.1 หากเอกสารถูกต้องครบถ้วน เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง (ข้อ 46)

3.2 หากคำขอไม่ถูกต้องหรือยังขาดเอกสารหรือหลักฐานใด ให้แจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบทันทีเพื่อดำเนินการ หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการ (ข้อ 43)

3.3 หากผู้ยื่นคำขอไม่ดำเนินการแก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม ให้ผู้รับผิดชอบในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอ พร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย (ข้อ 44 วรรคหนึ่ง)

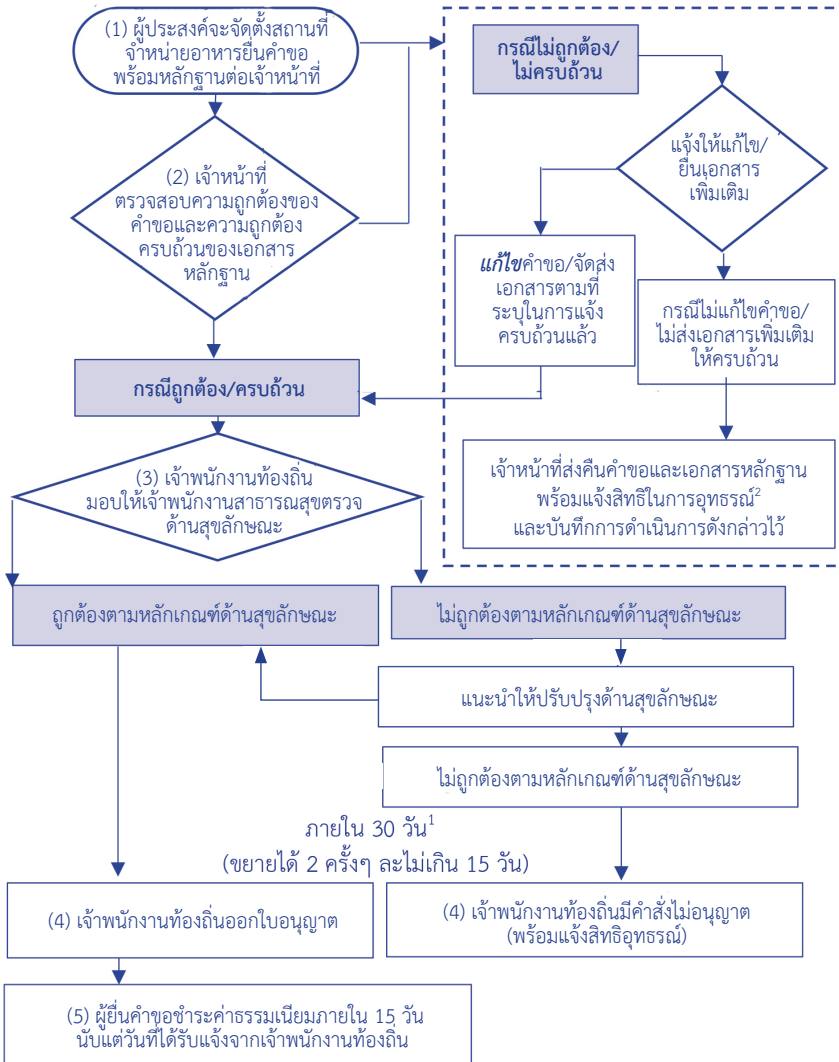
4. การออกหนังสือรับรองการแจ้ง

เมื่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้ออกหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารแล้ว ให้แจ้งผู้ยื่นคำขอทราบภายใน 7 วันนับแต่วันที่ออกหนังสือรับรองการแจ้ง เพื่อให้ผู้แจ้งมาชำระค่าธรรมเนียมภายใน 15 วันนับแต่วันที่รับแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวแล้วผู้แจ้งไม่ชำระค่าธรรมเนียมให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกหนังสือรับรองการแจ้งนั้น

ส่วนที่ 2

การขอและการออกใบอนุญาต

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาต



หมายเหตุ เจ้าพนักงานท้องถิ่น หมายถึง ผู้อำนวยการเขต

¹ หมายถึง เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องดำเนินการให้แล้วเสร็จภายใน 30 วัน นับแต่วันได้รับคำขอถูกต้องและครบถ้วน ในกรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในระยะเวลาที่กฎหมายกำหนดให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน และแจ้งให้ผู้ยื่นคำขอทราบภายใน 7 วัน นับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ ทั้งนี้หากเจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาไม่แล้วเสร็จให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ยื่นคำขอทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุก 7 วัน จนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จ พร้อมสำเนาแจ้งคณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ ทราบทุกครั้ง ตามพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558

² หมายถึง ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์คำสั่งคืนคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นผู้ออกคำสั่งภายใน 15 วันนับแต่วันที่รับทราบคำสั่ง ตามกฎหมายว่าด้วยวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง

³ หมายถึง ผู้นั้นมีสิทธิอุทธรณ์คำสั่งไม่ออกใบอนุญาตหรือไม่อนุญาตให้ต่ออายุใบอนุญาตต่อคณะกรรมการพิจารณาอุทธรณ์ ภายใน 30 วันนับแต่วันรับทราบคำสั่ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

รายละเอียดขั้นตอนการยื่นขอใบอนุญาต

1. ผู้รับผิดชอบรับคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ผู้ประกอบการยื่นคำขอต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น

2. ผู้รับผิดชอบตรวจสอบความถูกต้องและความครบถ้วนของคำขอและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่ยื่นพร้อมคำขอทันที

2.1 หากเอกสารไม่ถูกต้อง/ไม่ครบถ้วน เจ้าหน้าที่แจ้งต่อผู้ยื่นคำขอให้แก้ไข/เพิ่มเติม หากไม่สามารถดำเนินการได้ในขณะนั้น ให้จัดทำบันทึกความบกพร่องและรายการเอกสารหรือหลักฐานที่จะต้องยื่นเพิ่มเติม พร้อมทั้งกำหนดระยะเวลาที่ผู้ยื่นคำขอจะต้องดำเนินการแก้ไขหรือยื่นเพิ่มเติมไว้ในบันทึกดังกล่าวด้วย และให้ผู้มีหน้าที่ในการรับคำขอและผู้ยื่นคำขอลงนามไว้ในบันทึกการตรวจสอบคำขอรับบริการ (ข้อ 53)

2.2 หากผู้ยื่นคำขอไม่ดำเนินการแก้ไขเพิ่มเติมคำขอหรือไม่ส่งเอกสารหรือหลักฐานเพิ่มเติม ให้ผู้รับผิดชอบในการรับคำขอคืนคำขอให้แก่ผู้ยื่นคำขอ พร้อมทั้งแจ้งเหตุแห่งการคืนคำขอเป็นหนังสือให้ทราบด้วย (ข้อ 54 วรรคหนึ่ง)

3. ผู้รับผิดชอบจะต้องตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร พ.ศ.2565 ภายใน 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอ และเมื่อผู้รับผิดชอบดำเนินการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะแล้ว ให้ทำรายงานและเสนอความเห็นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นได้เป็น 2 กรณี ดังนี้

3.1 กรณีที่มีสภาพถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะแล้ว หรือกรณีถูกต้องครบถ้วนแต่สมควรให้มีการปฏิบัติการใด ๆ เพิ่มเติมเป็นการเฉพาะราย ให้เสนอความเห็น “สมควรออกใบอนุญาต” หรือ “สมควรออกใบอนุญาตโดยมีเงื่อนไข” ได้

3.2 กรณีที่มีสภาพไม่ถูกต้องครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ให้มีคำแนะนำให้ผู้ขออนุญาตแก้ไขปรับปรุงให้ถูกต้องครบถ้วนภายในระยะเวลาอันสมควร ถ้าผู้ขออนุญาตไม่ปฏิบัติหรือปฏิบัติไม่ถูกต้องตามคำแนะนำให้เสนอความเห็น “ไม่สมควรออกใบอนุญาต” พร้อมด้วยเหตุผลดังกล่าว

4. การออกใบอนุญาต/แจ้งคำสั่งไม่อนุญาต

4.1 เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องออกใบอนุญาต หรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผล ให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อบัญญัติ (มาตรา 56 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

ในกรณีที่มิเหตุจำเป็นที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งไม่อนุญาตได้ภายในกำหนดเวลาข้างต้น ให้ขยายเวลาออกไปได้อีกไม่เกิน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลาดังกล่าว หรือตามที่ได้ขยายเวลาแล้วนั้นแล้วแต่กรณี (มาตรา 56 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข

พ.ศ. 2535) หากยังไม่สามารถดำเนินการได้แล้วเสร็จให้แจ้งเป็นหนังสือให้ผู้ขออนุญาตทราบถึงเหตุแห่งความล่าช้าทุก 7 วันจนกว่าจะพิจารณาแล้วเสร็จพร้อมส่งสำเนาการแจ้งดังกล่าวให้คณะกรรมการพัฒนาระบบราชการ ทราบทุกครั้ง (ข้อ 57)

4.2 กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นได้พิจารณาอนุญาตให้จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารแล้ว ให้มีหนังสือแจ้งการอนุญาตแก่ผู้ขออนุญาตทราบ ภายใน 7 วันนับแต่วันที่พิจารณาแล้วเสร็จ เพื่อให้ผู้ได้รับอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมภายใน 15 วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดระยะเวลาดังกล่าวผู้ได้รับอนุญาตไม่ชำระค่าธรรมเนียม ให้ถือว่าผู้นั้นไม่ประสงค์จะประกอบกิจการ ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นยกเลิกการอนุญาตนั้น

4.3 กรณีที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นไม่ออกใบอนุญาต ก่อนจะมีคำสั่ง ไม่ออกใบอนุญาตนั้น เจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องมีหนังสือแจ้งข้อเท็จจริงและเหตุที่จะไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการเพื่อให้ผู้ขออนุญาตได้มีโอกาสดำเนินการคัดค้านหรือชี้แจงแสดงหลักฐานของตนภายในกำหนดเวลาอันสมควร (มาตรา 30 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539) โดยหากล่วงเลยกำหนดเวลาดังกล่าวแล้ว ผู้ขออนุญาตไม่แจ้งความเห็นใด ๆ หรือมีการแจ้งความเห็น แต่ผู้รับผิดชอบเห็นว่าไม่มีเหตุผลเพียงพอ เจ้าพนักงานท้องถิ่นจึงออก “คำสั่ง ไม่อนุญาต” (มาตรา 56 วรรคสอง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535) โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องระบุนิติการใช้สิทธิอุทธรณ์ (มาตรา 40 แห่งพระราชบัญญัติวิธีปฏิบัติราชการทางปกครอง พ.ศ. 2539) ต่อรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ตามมาตรา 66 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ไว้ในคำสั่งดังกล่าวด้วย

รายละเอียดขั้นตอนการต่ออายุใบอนุญาต

1. ใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี นับแต่วันที่ออกใบอนุญาต
2. การขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตไม่เกิน 90 วันก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เมื่อได้ยื่นคำขอพร้อมชำระค่าธรรมเนียมแล้วให้ประกอบกิจการต่อไปได้จนกว่าเจ้าพนักงานท้องถิ่นจะสั่งไม่ต่ออายุใบอนุญาต

3. หากยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหลังใบอนุญาตสิ้นอายุแล้ว ต้องดำเนินการขออนุญาตใหม่

4. การต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารสามารถดำเนินการตามพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. 2564 ได้ โดยผู้รับใบอนุญาตสามารถชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตได้ ซึ่งในกรณีดังกล่าวสำนักงานเขตไม่สามารถเรียกให้ผู้รับใบอนุญาตยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตหรือหลักฐานประกอบการยื่นคำขอได้ เว้นแต่การแสดงใบอนุญาตฉบับเดิมเพื่อขอชำระค่าธรรมเนียม และเมื่อผู้ประกอบการชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแล้ว ให้ถือว่าผู้ประกอบการได้รับอนุญาตตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติมแล้ว ทั้งนี้ เพื่อให้การกำกับดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารให้ปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎหมาย สำนักงานเขตควรจัดทำแผนการตรวจสอบสุลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารประจำปี ซึ่งอาจตรวจสอบสุลักษณะก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุหรือภายหลังการต่ออายุใบอนุญาตก็ได้

การชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตที่ดำเนินการตามพระราชกฤษฎีกากำหนดให้ผู้รับใบอนุญาตชำระค่าธรรมเนียมการต่ออายุใบอนุญาตแทนการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาต พ.ศ. 2564 ให้ถือว่าผู้รับใบอนุญาตได้ให้การรับรองเอกสารหลักฐานที่เคยยื่นไว้เพื่อประกอบคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาต ว่ามิได้มีการเปลี่ยนแปลงผิดไปจากที่ได้รับอนุญาตไว้เดิม หรือมิได้มีการเปลี่ยนแปลงลักษณะการประกอบกิจการในส่วนสำคัญ

กรณีผู้รับใบอนุญาตมีการเปลี่ยนแปลง ขยาย หรือลดการประกอบกิจการ สถานที่ หรือเครื่องจักร หรือเปลี่ยนแปลงลักษณะการประกอบกิจการในส่วนสำคัญ จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน จึงจะดำเนินการได้

การวัดขนาดพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหาร

การวัดขนาดพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหาร เพื่อใช้ประกอบการพิจารณาอนุญาต และคิดค่าธรรมเนียมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ต้องวัดพื้นที่ทั้งหมดที่นำมายื่นคำขอประกอบกิจการตามเอกสารยื่นคำขอ โดยในการพิจารณาการวัดขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหารว่ามีขนาดเกินหรือไม่เกิน 200 ตารางเมตรนั้น ต้องวัดตามขนาดของพื้นที่ ดังนี้

- 1) พื้นที่ที่ใช้จำหน่ายอาหาร
- 2) พื้นที่ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร
- 3) พื้นที่ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร
- 4) พื้นที่ที่ใช้เสิร์ฟอาหาร

รวมถึงพื้นที่ต่อเนื่อง เช่น ห้องส้วม โดยพื้นที่ดังกล่าวจะนับเป็นพื้นที่ที่นำมายื่นคำขอประกอบกิจการทั้งหมดตามเอกสารยื่นคำขอ

ทั้งนี้ นอกจากการพิจารณาขนาดของพื้นที่ใช้ประกอบคิดค่าธรรมเนียมในการออกใบอนุญาตแล้ว ประเด็นสำคัญที่ราชการส่วนท้องถิ่นจะดำเนินการ คือ การควบคุมดูแลการดำเนินกิจการให้ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค เนื่องจากการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเป็นกิจการที่มีความเสี่ยงซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของโรคและสุขภาพของประชาชน

หมายเหตุ : ในกรณีการคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคารหรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำตามประกาศกรมการควบคุมมลพิษ เรื่อง การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอย จำนวนอาคาร และจำนวนห้องของอาคาร หรือกลุ่มของอาคาร วิธีการเก็บตัวอย่างน้ำ ที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 29 มกราคม พ.ศ. 2550 ได้กำหนดไว้ ดังนี้

ข้อ 1(6) พื้นที่ใช้สอยของภัตตาคารหรือร้านอาหาร ให้ถือตามเนื้อที่ที่ระบุในใบอนุญาตให้ใช้สถานที่ที่เป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ในกรณีที่มีการใช้ประโยชน์จากอาคารตาม ข้อ 1(6) ไม่ตรงกับใบอนุญาตที่ได้รับหรือ คำขอจดทะเบียน

ให้คิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยของอาคารตาม ข้อ 1(6) จากพื้นที่ใช้สอยของอาคารทุกชั้น และให้นำพื้นที่ที่เกี่ยวข้องเนื่องกับกิจการทั้งที่อยู่ภายในและภายนอกอาคารนั้นมารวมคำนวณด้วย แต่ไม่ให้นำพื้นที่ซึ่งเป็นอาคารจอดรถยนต์ หรือพื้นที่จอดรถยนต์มาคำนวณรวม

ข้อ 2 การคิดคำนวณพื้นที่ใช้สอยของกลุ่มอาคาร ให้คิดคำนวณจากอาคาร ซึ่งตั้งอยู่ในพื้นที่ต่อเนื่องและอยู่ในโครงการเดียวกันตามวิธีการที่กำหนดไว้ในข้อ 1(6)

แนวทางในการพิจารณาอนุญาตการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและวัตถุดิบ ในลักษณะ food truck

การประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและวัตถุดิบในลักษณะ food truck เข้าข่ายเป็นการประกอบกิจการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขซึ่งผู้ประกอบการกิจการต้องขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น โดยเจ้าพนักงานท้องถิ่นต้องพิจารณาตามลักษณะของการประกอบกิจการ ลักษณะของสถานที่ตั้ง วิธีการจำหน่าย ชนิดหรือประเภทสินค้าที่จำหน่าย โดยมีหลักในการพิจารณาอนุญาต ดังนี้

1. พิจารณาประเภทของสินค้าที่จำหน่ายว่าเข้าข่ายตามคำนิยามของ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หรือ “สถานที่สะสมอาหาร” ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดังนี้

“สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

“สถานที่สะสมอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้สำหรับเก็บอาหารอันมีสภาพเป็นของสดหรือของแห้งในรูปลักษณะอื่นใดซึ่งผู้ซื้อต้องนำไปทำ ประกอบ หรือปรุงเพื่อบริโภคในภายหลัง

เมื่อพิจารณาตามคำนิยามแล้วจะพบว่า food truck ที่จำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่มจะเข้าข่ายเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ส่วน food truck ที่จำหน่ายอาหารสด ผัก ผลไม้ หรือวัตถุดิบ เช่น รถพุ่มพวง จะเข้าข่ายเป็นสถานที่สะสมอาหาร

2. พิจารณาสถานที่ประกอบกิจการ หาก food truck จอดหรือจัดตั้งอยู่ในสถานที่เอกชน พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 กำหนดให้ผู้ที่ต้องการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารในสถานที่เอกชนต้องได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง **ก่อน** เริ่มประกอบกิจการแล้วแต่กรณี

3. พิจารณานาณาดพื้นที่ของการประกอบกิจการ โดยพิจารณานาณาดพื้นที่ของรถที่ใช้ประกอบกิจการรวมถึงพื้นที่ส่วนอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการ เช่น พื้นที่สำหรับการตั้งวางโต๊ะเพื่อการบริโภคของลูกค้า (ถ้ามี) พื้นที่สำหรับวางถังขยะไว้บริการลูกค้า เป็นต้น

4. กรณีการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารและวัตถุดิบในลักษณะ food truck ที่มีการทำการค้าข้ามเขตจังหวัดหรือข้ามเขตพื้นที่ พิจารณาตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 55 กำหนดว่า ใบอนุญาตที่ออกตามพระราชบัญญัตินี้ให้ใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของส่วนราชการท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น ดังนั้น หากผู้ประกอบการขับรถไปเร่ขายหรือจอดจำหน่ายอาหารในพื้นที่ใด ผู้ประกอบการต้องขอรับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นที่ส่วนราชการท้องถิ่นนั้น ๆ ทุกแห่งที่ไปให้บริการ เนื่องจากการจำหน่ายสินค้าอาหารในลักษณะเคลื่อนที่ มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนของเชื้อโรคและสิ่งสกปรกได้ง่ายในอาหาร เช่น ฝุ่นละอองจากการวิ่งของรถ สัตว์และแมลงนำโรค เป็นต้น

5. กรณีผู้ประกอบการประสงค์จะยื่นขออนุญาตประกอบกิจการ food truck จำนวนหลายคัน ต้องยื่นขออนุญาตแยกเป็นรายคัน โดยยื่นเอกสารเพื่อประกอบการพิจารณาอนุญาต ดังนี้

5.1 ใบคู่มือจดทะเบียนรถที่แสดงการได้รับอนุญาตให้ใช้รถที่ทำการแก้ไขเพิ่มเติมหรือดัดแปลงตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์ พร้อมภาพถ่ายรถที่ใช้ประกอบกิจการ

5.2 ค่าขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหารแล้วแต่กรณี พร้อมแสดงและแนบหลักฐานประกอบการพิจารณา ดังนี้

หลักฐานที่ต้องนำมาแสดง (ฉบับจริง)

(1) บัตรประจำตัวประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้าน (ฉบับเจ้าบ้าน) ของผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง (กรณีเป็นคนต่างด้าวแสดงหนังสือเดินทางและใบอนุญาตทำงาน)

(2) ใบสำคัญการเปลี่ยนชื่อ/ทะเบียนสมรส กรณีมีการเปลี่ยนแปลงชื่อตัว/ชื่อสกุล/คำนำหน้านาม

(3) หนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล พร้อมบัตรประจำตัวประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งเป็นนิติบุคคล)

(4) สำเนาทะเบียนบ้าน (ฉบับเจ้าบ้าน) ของบ้านที่ใช้เป็นที่ตั้งสถานประกอบการ

(5) ใบคู่มือจดทะเบียนรถที่แสดงการได้รับอนุญาตให้ใช้รถที่ทำการแก้ไขเพิ่มเติมหรือดัดแปลงตามกฎหมายว่าด้วยรถยนต์

(6) หลักฐานรับรองผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

และหลักฐานที่ต้องแนบ (ฉบับสำเนา)

(1) หนังสือมอบอำนาจ พร้อมสำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจแสดงบัตรประจำตัวประชาชน (กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถมายื่นคำขอด้วยตนเอง หากมีการมอบหลายช่วงจะต้องมีหนังสือมอบอำนาจทุกช่วง โดยช่วงสุดท้ายต้องเป็นเอกสารฉบับจริง)

(2) หลักฐานแสดงกรรมสิทธิ์หรือสิทธิในการใช้อาคารหรือพื้นที่เป็นสถานประกอบการ เช่น หนังสือยินยอมให้ใช้พื้นที่ โฉนดที่ดิน สัญญาซื้อขาย สัญญาเช่า เป็นต้น

(3) หนังสือยินยอมการให้ใช้รถจากผู้ถือกรรมสิทธิ์หรือผู้ครอบครองรถ (กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไม่ได้เป็นผู้ถือกรรมสิทธิ์หรือผู้ครอบครองรถ)

(4) ใบรับรองแพทย์การตรวจโรคของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่แสดงว่า สุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อโรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ

(5) แผนที่สังเขป แสดงสถานที่ตั้งสถานประกอบการ

(6) แผนผังหรือภาพถ่ายบริเวณภายในและภายนอกของสถานประกอบการ

6. ขั้นตอนในการพิจารณาอนุญาตให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม และพระราชบัญญัติการอำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558

ข้อ 64 65 และ 66 ผู้ประกอบกิจการที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ซึ่งถูกยกเลิกให้ดำเนินกิจการต่อไป และให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและสะสมอาหาร พ.ศ. 2565 ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้ใช้บังคับ (ภายในวันที่ 10 มิถุนายน 2566) ทั้งนี้ บรรดาข้อใด ๆ ที่ได้ยื่นไว้ซึ่งถูกยกเลิกและยังอยู่ในระหว่างการพิจารณาของเจ้าพนักงานท้องถิ่น ให้ถือเป็นคำขอตามข้อบัญญัติฯ นี้โดยอนุโลม รวมถึง คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือเจ้าพนักงานสาธารณสุขซึ่งสั่งโดยอาศัยอำนาจตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2545 ให้บังคับต่อไปได้เท่าที่ไม่ขัดหรือแย้งกับข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครนี้

บรรณานุกรม

- กองกฎหมาย กรมอนามัย. 2558. คู่มือสำหรับประชาชนตามพระราชบัญญัติ
อำนวยความสะดวกในการพิจารณาอนุญาตของทางราชการ พ.ศ. 2558.
แหล่งที่มา: <https://laws.anamai.moph.go.th/th/mnl-ppl-2558>,
24 พฤศจิกายน 2565.
- สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2561. คู่มือการ
ดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามบทบัญญัติ
ของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561.
พิมพ์ครั้งที่ 1. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย, กรุงเทพฯ

ภาคผนวก

รวมกฎหมายที่เกี่ยวข้อง



กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
เลขที่ 10 อาคารสำนักงานเขตราชเทวี ชั้น 8 ถนนพญาไท แขวงทุ่งพญาไท
เขตราชเทวี กรุงเทพฯ 10400

โทรศัพท์ 0 2035 1861-2 โทรสาร 0 2035 1861-2 ต่อ 5

อีเมล foodsanitation.bangkok@gmail.com

เว็บไซต์ www.foodsanitation.bangkok.go.th

 www.facebook.com/foodsanitation.bma

