







กชม




ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม ในงานมหกรรมอาหาร หรือ งานแสดงสินค้าอาหาร

กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบพร้อมบริโภค



-  อาหารที่นำมาให้บริการประชาชนต้องวางรอบริการ **ไม่เกิน ๒ ชั่วโมง** นับจากเวลาที่ปรุงประกอบอาหารแล้วเสร็จ
-  อาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะใส่อาหาร ที่มาให้บริการต้องจัดวางบนโต๊ะสูงจากพื้น **อย่างน้อย ๖๐ ซม.** มีการป้องกันการปนเปื้อนจากฝุ่นละออง และสิ่งสกปรกจากสภาพแวดล้อม ไม่ควรวางกองบนพื้น
-  ควรใช้ภาชนะหรือกล่องบรรจุอาหารที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ไม่ควรใช้ภาชนะที่ทำจากโฟมหรือพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว
-  น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเครื่องหมาย อย. โดยจัดวางเป็นระเบียบสูงจากพื้น **อย่างน้อย ๑๕ ซม.**

กรณีให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแบบปรุงประกอบ ณ จุดจำหน่าย



...วัตถุดิบอาหาร...

-  ห้ามวางวัตถุดิบที่นำมาปรุงประกอบอาหารบนพื้นโดยตรง ควรจัดหาภาชนะรองรับ
-  ล้างวัตถุดิบทุกชนิดให้สะอาดก่อนนำมาปรุงประกอบอาหารเสมอ
-  กรณีมีข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบให้จัดเก็บเนื้อสัตว์ที่เตรียมรอปรุงประกอบอาหารในภาชนะที่มีน้ำแข็งหรือตู้แช่เพื่อรักษาอุณหภูมิ **ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส** ไม่ให้เนื้อสัตว์เน่าเสีย

...สารปรุงแต่งอาหาร/เครื่องปรุงรส...

-  ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมายอย.)
-  ภาชนะที่ใส่เครื่องปรุงรสต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิด

...อาหารปรุงสำเร็จ...

-  อาหารปรุงสำเร็จที่วางรอให้บริการ ต้องมีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง แมลง และสัตว์นำโรค วางสูงจากพื้น **อย่างน้อย ๖๐ ซม.**
-  ไม่ควรวางรอบริการเกิน **๒ ชั่วโมง** และต้องอุ่นอาหารให้ร้อน เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ ก่อนจำหน่าย

...น้ำดื่ม เครื่องดื่ม และน้ำแข็งสำหรับบริโภค...



น้ำดื่มและเครื่องดื่มที่บรรจุในขวดแก้ว ขวดโพลีหรือภาชนะสเตนเลส ต้องมีฝาปิด และการรินเครื่องดื่มออกจากภาชนะ ต้องไม่มีการปนเปื้อน



น้ำแข็งสำหรับบริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้น **อย่างน้อย ๖๐ ซม.** ใช้อุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะหรือใช้อุปกรณ์คีบ ไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ปนกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค และไม่วางกระสอบน้ำแข็งบนพื้น

...ภาชนะอุปกรณ์...



ใช้ภาชนะอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย และเหมาะสมกับประเภทของอาหาร



ไม่ควรมีการล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์ในบริเวณงาน ควรนำภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วกลับไปล้างทำความสะอาดที่บ้าน/ร้านของตนเอง

...การจัดการขยะและสถานที่ ...



จัดการขยะและเศษอาหารที่เกิดจากการเตรียม ประกอบปรุงและให้บริการอาหาร โดยทิ้งในถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดเพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค ไม่ทิ้งเศษอาหารลงบนพื้นและวางระบายน้ำสาธารณะ



จัดเก็บอุปกรณ์สิ่งของและทำความสะอาดบริเวณเตรียมประกอบ ปรุง และให้บริการอาหารทุกครั้งหลังเลิกให้บริการ

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



แต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนใส่ผ้ากันเปื้อนและหมวกหรือตาข่ายคลุมผมสวมใส่หน้ากากผ้าหรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร



รักษาความสะอาดมือและเล็บอยู่เสมอ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสติกและสวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด อยู่ในสภาพดี



ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว หรือสวมถุงมือชนิด food grade ห้ามใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง



ชิมอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ

ด้วยความปรารถนาดี

จาก

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

www.foodsanitation.bangkok.go.th



อ้างอิง ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะ ของการจำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ลงวันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕