

คู่มือ

การปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
สำหรับสาธารณสุขอำเภอ

1

ข้อกำหนด/มาตรฐาน ด้านสุขาภิบาลอาหาร



สุขภาพดี
เริ่มต้นที่นี่

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ



ชื่อหนังสือ : คู่มือการปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
สำหรับสาธารณสุขอำเภอ

จัดทำโดย : สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย
กระทรวงสาธารณสุข
โทรศัพท์ 02 590 4184, 02 590 4177
โทรสาร 02 590 4188

พิมพ์ครั้งที่ 1 : กันยายน 2556

จำนวนที่พิมพ์ : 3,000 เล่ม

พิมพ์ครั้งที่ 2 : สิงหาคม 2557

จำนวนที่พิมพ์ : 200 เล่ม

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด

คำนำ

ปัจจุบันความเจริญทางเศรษฐกิจ ความเป็นเขตเมือง และการพัฒนาประเทศไปสู่การเป็นประเทศอุตสาหกรรมใหม่ ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตของประชาชน การเคลื่อนย้ายของประชาชนจากชนบทสู่ศูนย์กลางของประเทศมากขึ้น ประชาชนส่วนใหญ่ทำงานนอกบ้าน วัฒนธรรมการบริโภคอาหารจึงเปลี่ยนจากการปรุง ประกอบอาหารเองภายในบ้าน เป็นการบริโภคอาหารนอกบ้าน อาหารปรุงสำเร็จ อาหารพร้อมรับประทานจากร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร แต่ก็ยังมีการซื้อวัตถุดิบจากตลาดสดไปทำอาหารจำหน่าย หรือซื้อมาปรุงเองบ้าง หากเกิดการเจ็บป่วยต้องเข้ารับการรักษาในโรงพยาบาล ทางโรงพยาบาลก็ต้องทำอาหารให้ผู้ป่วยรับประทาน ด้วย ความสะอาดปลอดภัยของวัตถุดิบ การเตรียม ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารจึงมีความสำคัญมาก ดังนั้น สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย จึงได้จัดทำข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร สะสมอาหาร และแนวทางการดำเนินงานพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ นักวิชาการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง พิจารณาใช้เป็นแนวทางการปฏิบัติการประสานงาน การนิเทศติดตามงานให้บรรลุเป้าหมายที่กำหนดไว้และเกิดประโยชน์สูงสุด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

กันยายน 2556



คำนำ

สารบัญ

- แนวคิด/หลักการสุขาภิบาลอาหาร 3
- ขั้นตอนการขอใบอนุญาต/การขอหนังสือรับรองการแจ้ง 19
- การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหารสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น 23

ภาคผนวก

- ภาคผนวกที่ 1 แบบตรวจร้านอาหาร 32
- ภาคผนวกที่ 2 แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร 33
- ภาคผนวกที่ 3 แบบสำรวจโรงอาหาร 34
- ภาคผนวกที่ 4 แบบสำรวจครัวโรงพยาบาล 39
- ภาคผนวกที่ 5 เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสด น่าซื้อ และแบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น่าซื้อ 44

เอกสารอ้างอิง

หน้า

1

2

3

19

23

32

33

34

39

44

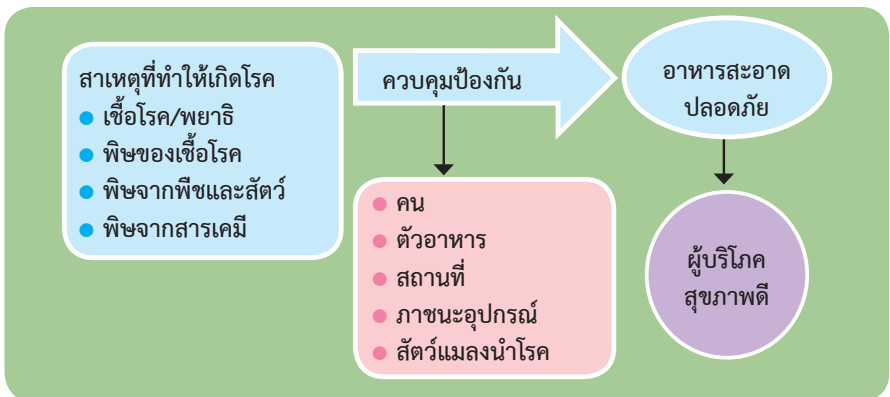
48

แนวคิดและหลักการสุขาภิบาลอาหาร

การสุขาภิบาลอาหาร (Food Sanitation) หมายถึง การบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค หนองพยาธิ และสารเคมีต่างๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค

การจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย ทำได้โดยการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ประุง ประกอบ การบริการอาหารมี 5 ปัจจัย คือ

1. ผู้สัมผัสอาหาร ได้แก่ ผู้เตรียม ประุง และให้บริการอาหาร
2. อาหาร ได้แก่ การเลือกซื้อ การประุง การเก็บ อาหาร น้ำแข็ง น้ำดื่ม และสารปรุงแต่งอาหารที่ถูกสุขลักษณะและได้มาตรฐาน
3. ภาชนะอุปกรณ์ ได้แก่ การเลือกใช้ การล้าง และการเก็บที่ถูกรวิธี
4. สถานที่ ได้แก่ สถานที่ประุง ประกอบ และจำหน่าย/บริการอาหารที่ถูกสุขลักษณะ
5. สัตว์แมลงนำโรค ได้แก่ การควบคุมป้องกันสัตว์แมลงนำโรคในบริเวณที่เตรียม ประุง และให้บริการอาหารให้ถูกสุขลักษณะ



แผนภูมิแสดง แนวคิดการจัดการและควบคุมอาหารให้สะอาด ปลอดภัย

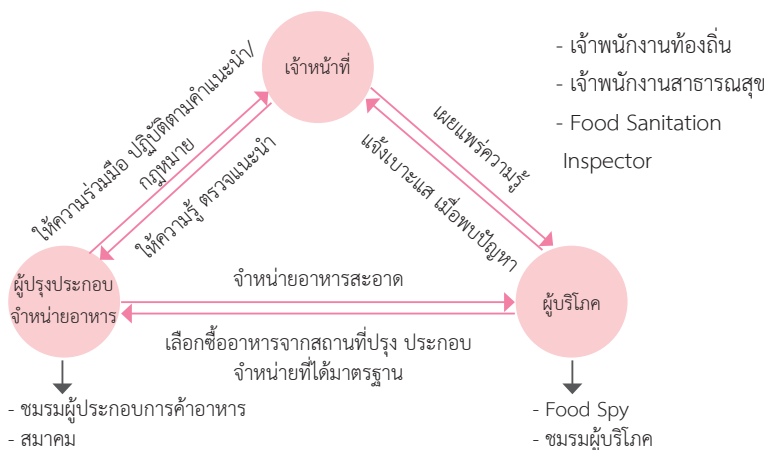
การควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร

การจัดการและควบคุมปัจจัยทั้ง 5 ที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งเป็นสาเหตุที่จะทำให้อาหารไม่สะอาด ต้องอาศัยความร่วมมือของภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่ หมายถึง เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ที่มีหน้าที่ในการจัดการอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการค้าอาหาร ตรวจสอบ แนะนำ ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารปฏิบัติตามข้อกำหนดกฎเกณฑ์ทางวิชาการ ทั้งยังมีหน้าที่เผยแพร่ความรู้ให้แก่กลุ่มผู้บริโภค ให้มีความรู้และรู้จักพิทักษ์สิทธิของผู้บริโภค หากมีเรื่องร้องเรียนจากผู้บริโภค เจ้าหน้าที่ก็ต้องรีบดำเนินการแก้ไข ให้ผู้ประกอบการค้าอาหารดำเนินการให้ถูกต้อง เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค

2. ผู้ประกอบการด้านอาหาร หมายถึง ผู้ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร ต้องปฏิบัติให้ได้มาตรฐาน หรือข้อกำหนดที่ทางราชการได้กำหนดไว้ หากปฏิบัติได้ถูกต้อง ก็จะได้การรับรองจากทางราชการ และเพื่อความเข้มแข็งของผู้ประกอบการค้าอาหาร ก็อาจมีการรวมตัวเป็นชมรม สมาคม เพื่อรวมกันดำเนินกิจกรรมให้บรรลุเป้าหมายของทางราชการ

3. ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทุกเพศ ทุกวัย ซึ่งต้องมีความรู้ในเรื่องการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย จากสถานที่ที่ได้มาตรฐาน และทำหน้าที่เป็น Food Spy (สายลับอาหารปลอดภัย) หากพบปัญหาจากสถานที่ผลิตหรือผู้ปรุง-ประกอบอาหารที่ปฏิบัติไม่ถูกต้อง มีผลต่อความปลอดภัยของอาหาร ก็ให้แจ้งเบาะแสหรือร้องเรียนต่อเจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบในพื้นที่นั้นๆ หรืออาจรวมตัวเป็นชมรมผู้บริโภค เพื่อพิทักษ์สิทธิ/ตอรอง กรณีที่ไม่ได้รับความเป็นธรรม



ข้อกำหนด/มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับร้านอาหาร

เพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภค ร้านอาหารจึงต้องจัดการปรับปรุง และดูแลร้านอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งมีข้อกำหนดทั้งหมด 15 ข้อ ดังต่อไปนี้

1. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน



2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)



4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้



9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
10. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

แผงลอยจำหน่ายอาหาร หมายถึง แคร่ แท่น โต๊ะ แผง รถเข็น หรือพาหนะอื่นใดที่ ขายอาหาร เครื่องดื่ม น้ำแข็ง โดยตั้งประจำที่ ซึ่งมีข้อกำหนดทางด้านสุขาภิบาลอาหาร ทั้งสิ้น 12 ข้อ โดยข้อกำหนดดังกล่าว เป็นข้อที่จำเป็น หากไม่มีอาจเกิดความเสี่ยง ทำให้อาหารมีการปนเปื้อน ก่อให้เกิดโรคระบบทางเดินอาหารแก่ผู้บริโภคได้ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำให้ความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.)
4. น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ
5. เครื่องดื่ม ต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม

11. ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีเลือดต้องปกปิดแผลให้มิดชิด



มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับโรงอาหาร

โรงอาหารของสถาบัน หมายถึง โรงอาหารในสถาบันการศึกษา และโรงอาหารทั่วไป ตามหน่วยงานต่างๆ เช่น โรงเรียน วิทยาลัย โรงงาน บริษัท ฯลฯ (ยกเว้นสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล) และสำหรับโรงอาหารที่มีร้านจำหน่ายย่อยๆ หลายร้าน ให้สำรวจแล้วสรุปลงในแบบผลการสำรวจโรงอาหาร (จำแนกตามร้านย่อย) ทุกร้านต้องได้มาตรฐานครบตามเกณฑ์การพิจารณามาตรฐาน ถ้ามีร้านใดร้านหนึ่งไม่ได้มาตรฐานก็คือว่าไม่ผ่านมาตรฐานในขั้นนั้น แล้วประเมินผลลงในแบบสำรวจฯ 1 ชุด สำหรับโรงอาหาร 1 แห่ง

การรับรองมาตรฐาน สำหรับโรงอาหาร ถ้าได้มาตรฐานระดับดีมาก และระดับดี จะได้รับใบรับรองของกรมอนามัย ซึ่งมีอายุการรับรองครั้งละ 1 ปี

มาตรฐานสำหรับโรงอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

1. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดทุกข้อ ครบ 30 ข้อ
2. มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์ ● ทุกข้อ ครบ 20 ข้อ

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร
ของสถาบันมีรายละเอียด ดังนี้คือ

ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

- 1. สะอาด เป็นระเบียบ
- 2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
- 3. มีการระบายอากาศที่ดี



ข. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

- 4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
- 5. มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี
- 6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
- 7. โต๊ะเตรียม-ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือ มอก.
- 9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง

10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.

● 11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

● 12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก

● 13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

● 14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแสร่วมไว้



ง. ภาชนะอุปกรณ์

● 15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบ ต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกขาว

● 16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้อง

● 17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือก้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีที่ระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง

19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

- 20. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



- 21. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

จ. การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

- 22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- 23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

- 24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

- 25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- 26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหารที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

- 27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- 28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีรูปแบบผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเน็ตคลุมผมด้วย
- 29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้



- 30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วย ในโรงพยาบาล

สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลหมายถึงสถานที่ปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล ซึ่งจำแนกโรงพยาบาลออกเป็น 2 ประเภท และแบ่งมาตรฐานตามประเภทของโรงพยาบาล ดังนี้

- โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป มีเกณฑ์การตัดสินมาตรฐาน ดังนี้

- มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานที่มีสัญลักษณ์ ■ ทุกข้อ ครบ 15 ข้อ

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานที่มีสัญลักษณ์ ■ ทุกข้อ และ ● ทุกข้อ ครบ 20 ข้อ

- โรงพยาบาลศูนย์ และโรงพยาบาลทั่วไป

- มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานที่มีสัญลักษณ์ ■ ทุกข้อ และ ● ทุกข้อ ครบ 20 ข้อ

- มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานทั้งหมดทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

การรับรองมาตรฐาน ถ้าได้มาตรฐานระดับดีมาก และดี จะได้รับใบรับรองของกรมอนามัยซึ่งมีอายุการรับรอง ครั้งละ 1 ปี

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล มีรายละเอียด ดังนี้คือ

ก. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

- 1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย

- 2. พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด



- 3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กรงด้วยมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ
- 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือ พัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี

ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม

- 6. อาหาร และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือ มอก.
- 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบและสะอาด ถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ซึ่งชั้นล่างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 12. การลำเลียงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด
- 13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.



ค. ภาชนะอุปกรณ์

■ 14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน

■ 15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน

■ 16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี

17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ

■ 18. ช้อน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด และปิดมิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

● 19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาดในที่มิดชิด และขณะที่ลำเลียงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปกปิด

● 20. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)



ง. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

■ 21. ใช้ถุงขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด

22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

23. มีบ่อดักเศษอาหารและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย

จ. ห้องน้ำ ห้องส้วม

■ 24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม

25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง-ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ

ฉ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

■ 26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ



● 27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกคลุมผมสีขาว

■ 28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

■ 29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน

ข. การเฝ้าระวังความสะอาดของอาหาร และภาชนะ

30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10^3 โคโลนี/ภาชนะ 1 ชิ้น/4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจไม่เกิน 2 เดือน)

มาตรฐานตลาดสด นำซื้อ

เกณฑ์มาตรฐานตลาดสด นำซื้อ กำหนดไว้ 3 ด้าน ได้แก่ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) และด้านคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) ตลาดที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานตลาดสด นำซื้อ ต้องผ่านเกณฑ์ทั้ง 3 ด้าน ซึ่งรายละเอียดของมาตรฐานมีดังนี้

มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health)

1. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอไม่ร้อนอบอ้าว หรืออับทึบ
2. มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้งรองรับมูลฝอยสาธารณะ และที่ตั้งที่รวบรวมมูลฝอยให้สะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ
3. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ
4. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับรางระบายน้ำรอบตลาดมีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขังไม่อุดตัน
5. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็น และมีการระบายอากาศดี
6. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด
7. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน
8. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ
9. ห้องส้วมแยกเพศชาย-หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน
10. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ให้เกะกะรกรุงรัง และไม่กีดขวางทางเดิน
11. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวข้องกับอาหารจะต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
12. ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
13. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และทำความสะอาดอยู่เสมอ
14. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะหรือออกสู่สิ่งแวดล้อม
15. โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาดทำด้วยวัสดุถาวรแข็งแรง ไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย
16. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวนและก่อความรำคาญ



17. มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด
18. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์
19. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค
20. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน
21. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ
22. ที่รวบรวมมูลฝอยถูกหลักสุขาภิบาลเพียงพอ และทำความสะอาดอยู่เสมอ
23. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน
24. ห้องส้วมชาย-หญิง ที่ปัสสาวะชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ต้องสะอาดใช้งานได้ มีจำนวนเพียงพอ และต้องอยู่ในที่เหมาะสม
25. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง
26. บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึม มีฝาปิด
27. มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรค อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
28. มีสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน
29. มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ ไม่ปะปนกัน
30. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้งานได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน
31. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ
32. มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร
33. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อย มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี
34. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร
35. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน

36. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร
37. มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป
38. มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย
39. จัดให้มีการฝึกอบรมผู้ขายของ และผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขภาพอนามัย
40. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)



มาตรฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety)

แผงขายอาหารในตลาดผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร ดังนี้

1. ตรวจไม่พบสารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)
2. ตรวจไม่พบสารกันรา (ชาลิซิลิก)
3. ตรวจไม่พบสารบอแรกซ์
4. ตรวจไม่พบสารฟอกขาว
5. ตรวจไม่พบยาฆ่าแมลง หรือตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย
6. ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดงในเนื้อหมู (ส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ)



มาตรฐานด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)

การพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) เจ้าของตลาดต้องจัดให้มีกิจกรรมด้านการคุ้มครองผู้บริโภค ดังนี้

1. จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โภชนาการ และสุขลักษณะของตลาด
2. จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ 5 ชนิด
3. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอกไว้อย่างชัดเจน



เกณฑ์การรับรองมาตรฐานตลาดสด นำซื้อ

ตลาดสดที่จะได้รับป้ายตลาดสด นำซื้อ ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ทั้ง 3 ด้าน
โดย

*** มาตรฐานระดับดี

1. ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม 17 ข้อ
2. ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทุกข้อ
3. ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

***** มาตรฐานระดับดีมาก

1. ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมระดับดี (ข้อ1-17) และต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม ข้อ 18-40 อีกอย่างน้อย 18 ข้อขึ้นไป
2. ต้องผ่านเกณฑ์ด้านความปลอดภัยของอาหารทุกข้อ
3. ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

ขั้นตอนการขอใบอนุญาต/การขอหนังสือรับรองการแจ้ง

ร้านอาหาร

ร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น (กรุงเทพมหานคร, เทศบาล, องค์การบริหารส่วนจังหวัด, องค์การบริหารส่วนตำบล และเมืองพัทยา) ดังนั้น การจะประกอบกิจการร้านอาหารต้องปฏิบัติ ดังนี้

- ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า 200 ตารางเมตร ต้องขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจึงจะเปิดดำเนินการได้ ใบอนุญาตจะมีอายุหนึ่งปี และการขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

- ร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตารางเมตร เมื่อเปิดดำเนินการ ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และเมื่อประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

- การยื่นคำขอใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต และการขอหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นได้ที่ส่วนราชการต่างๆ ดังนี้

- สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร)

- สำนักงานเทศบาล (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล)

- สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล)

- สำนักงานเมืองพัทยา (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเมืองพัทยา)

- ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

- ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารโดยไม่มีใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

- ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารโดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท

ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารต้องแสดงใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผย และเห็นได้ง่ายในบริเวณร้านอาหาร ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะให้ถูกกฎหมาย (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535) ต้องยื่นขออนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ สถานที่ต่อไปนี้

- สำนักงานเทศบาล เมื่ออยู่ในเขตเทศบาล
- สำนักงานเขต เมื่ออยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร
- สำนักงานเมืองพัทยา เมื่ออยู่ในเขตเมืองพัทยา
- ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเมื่ออยู่ในองค์การบริหารส่วนตำบล

การขออนุญาต

1. ยื่นคำขอใบอนุญาตพร้อมแนบหลักฐาน ดังนี้
 - รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัวไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นตาของผู้ขอรับใบอนุญาต ขนาด 1X1.5 นิ้ว จำนวน 2 รูป
 - สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจของผู้ขอรับใบอนุญาต
 - หลักฐานอื่นๆที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด
2. ต้องระบุพื้นที่ที่จะตั้งแผงลอย ชนิดของอาหารและกรรมวิธีการขายในคำขอใบอนุญาต
3. ผู้ที่ขายอาหารต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมหรือผ่านการทดสอบความรู้จากราชการส่วนท้องถิ่นตามเกณฑ์ของกรมอนามัย
4. ใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี นับจากวันออกใบอนุญาต

การปฏิบัติเมื่อได้รับใบอนุญาตแล้ว

1. ต้องขายตามวัน เวลา และพื้นที่ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ประเภทของอาหาร กรรมวิธีการขายเป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต ถ้าจะเปลี่ยนแปลงต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน
2. ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของท้องถิ่น และเงื่อนไขในใบอนุญาต
3. ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสอบสภาพแผงลอย
4. ต้องยื่นคำขอต่ออายุก่อนใบอนุญาตหมดอายุ

บทลงโทษ

1. ผู้ขายอาหารในที่ หรือทางสาธารณะโดยไม่มีใบอนุญาต มีโทษปรับไม่เกิน 2,000 บาท
2. ผู้ขายอาหารในที่ หรือทางสาธารณะไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่น มีโทษปรับไม่เกิน 1,000 บาท

ตลาด

ตลาดจัดเป็นสถานที่ซึ่งปกติจัดไว้ให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุม เพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ หรืออาหารอันมีสภาพเป็นของสด ประกอบหรือปรุงแล้วหรือของเสียง่าย ทั้งนี้ไม่ว่าจะมีการจำหน่ายสินค้าประเภทอื่นด้วยหรือไม่ก็ตาม และหมายความรวมถึงบริเวณซึ่งจัดไว้สำหรับให้ผู้ค้าใช้เป็นที่ชุมนุมเพื่อจำหน่ายสินค้าประเภทดังกล่าวเป็นประจำหรือเป็นครั้งคราวหรือตามวันที่กำหนด ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น (กรุงเทพมหานคร, เทศบาล, องค์การบริหารส่วนจังหวัด, องค์การบริหารส่วนตำบล และเมืองพัทยา) ดังนั้น การจะประกอบกิจการตลาดต้องปฏิบัติ ดังนี้

- ผู้ที่ต้องการจัดตั้งตลาด ต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน รวมทั้งผู้ที่ได้รับอนุญาตแล้ว จะเปลี่ยนแปลง ขยายหรือลดสถานที่ตลาด ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน จึงจะดำเนินการได้เว้นแต่ เป็นการจัดตั้งตลาดของกระทรวง ทบวง กรม ราชการส่วนท้องถิ่น หรือองค์การของรัฐที่จัดตั้งตามอำนาจหน้าที่ ไม่ต้องขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น อาจกำหนดเงื่อนไขเฉพาะที่ต้องปฏิบัติเป็นหนังสือก็ได้

- การยื่นคำขอใบอนุญาต ให้ยื่นได้ที่ส่วนราชการต่างๆ ดังนี้

- สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร (สำหรับตลาดที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร)

- สำนักงานเทศบาล (สำหรับตลาดที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล)

- สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล (สำหรับตลาดที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล)

- สำนักงานเมืองพัทยา (สำหรับตลาดที่ตั้งอยู่ในเขตเมืองพัทยา)

- ผู้ประกอบกิจการตลาดจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่ราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

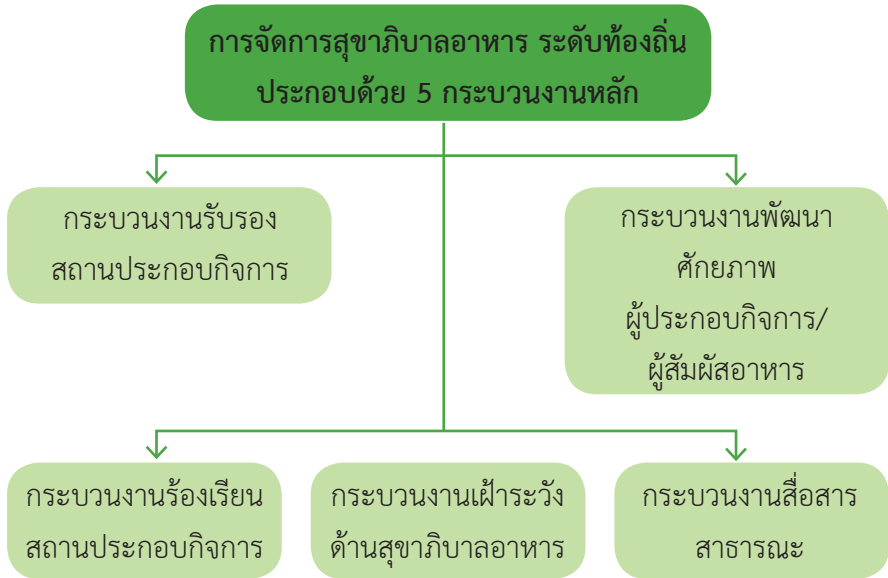
- ผู้ประกอบกิจการตลาดโดยไม่มีใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

การพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ มีหน้าที่รับผิดชอบในการส่งเสริมและสนับสนุนด้านวิชาการให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นในการควบคุม กำกับ ดูแลอาหารที่มีการปรุง ประกอบ และจำหน่ายจากสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้ง จากหน่วยงานองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นและปฏิบัติตามข้อกำหนดหรือเทศบัญญัติของท้องถิ่นให้ถูกสุขลักษณะ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากเชื้อโรค สารเคมีและสิ่งแปลกปลอมในการปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัยได้มีแผนงานการดำเนินงานพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการด้านอาหารเรื่อยมานับตั้งแต่ปีพ.ศ.2503 จนได้จัดตั้งสำนักงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร ในปี 2514 และจัดตั้งเป็นกองสุขาภิบาลอาหาร ในปี 2533 จนถึงปัจจุบันได้จัดตั้งเป็นสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ โดยมุ่งเน้นพัฒนามาตรฐานสถานประกอบการให้ได้มาตรฐาน Clean Food Good Taste ซึ่งมีองค์ประกอบด้านการจัดการสิ่งแวดล้อมที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ได้แก่ สถานที่จำหน่าย ตัวอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์แมลงนำโรค และผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ได้มาตรฐาน แต่การรักษาคุณภาพมาตรฐานให้ยั่งยืนต่อไปนั้น นอกจากมีระบบการจัดการ มีสถานประกอบกิจการที่ถูกสุขลักษณะ ถูกกฎหมาย มีกระบวนการ เครื่องมือที่เหมาะสมแล้ว หัวใจสำคัญที่จะทำให้ระบบดำเนินต่อไปอย่างยั่งยืนได้นั้นคือคนหรือบุคลากรในภาคีเครือข่ายดังกล่าว ผู้สัมผัสอาหารต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ให้บริการอย่างมืออาชีพรวมทั้งจิตสำนึกที่ดีในการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย โดยมีเจ้าหน้าที่ภาคราชการให้ความรู้และสนับสนุน ตรวจแนะนำเพื่อการปรับปรุง เพื่อส่งเสริมและผลักดันให้ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารเข้าสู่ระบบตามกฎหมาย

มาตรฐานการปฏิบัติงานสำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



กระบวนการรับรองสถานประกอบการกิจการ

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	- ผู้รับผิดชอบมีความรู้ทางด้านสาธารณสุขหรือผู้ที่มีความรู้ด้านสาธารณสุขที่หน่วยงานเห็นชอบ แต่งตั้ง	- คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบ	- นายกเทศมนตรี / ผู้บริหาร อปท.
2.	แต่งตั้งคณะกรรมการตรวจรับรอง	5 วัน	- คณะกรรมการจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในท้องถิ่น / บุคคลที่เป็นที่ยอมรับในท้องถิ่น	- คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการ	- จพง.สาธารณสุข/ จพง.ท้องถิ่น
3.	วางแผน/ประสานงาน	12 วัน	- แผนการดำเนินงาน		- ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้ง/ มอบหมายจาก อปท.
4.	ตรวจสอบแนะนำสถานประกอบการโดยพิจารณาตามเกณฑ์		ตรวจแนะนำตามมาตรฐานการรับรอง เช่น ตลาดสดน้ำซ้อ, Clean Food Good Taste, ก๊วยเตี่ยวอนามัย โดยใช้เกณฑ์มาตรฐานการรับรองบันทึกข้อแนะนำแบบแนะนำ 3 ตอน	- ทะเบียนสถานประกอบการกิจการเป้าหมาย	- ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้ง/ มอบหมายจาก อปท.
5.	ออกเอกสารการรับรอง	30 วัน	- ตามระบบการรับรองด้านต่างๆ	- ร้อยละที่ผ่านเกณฑ์รับรอง	- คณะทำงาน
6.	จัดทำทะเบียนการรับรอง	3 วัน	- ตามมาตรฐานงานทะเบียน	- ร้อยละที่ผ่านเกณฑ์รับรอง	- คณะทำงาน
7.	สรุปผลการดำเนินงาน	30 วัน	- สรุปผลการดำเนินงานได้ครอบคลุมประเด็น/เนื้อหา	- รายงานผลการดำเนินงาน	- คณะทำงาน
8.	ตรวจติดตาม	30 วัน	- กำหนดวิธีการติดตามต่ออายุใบอนุญาตและมาตรฐานการรับรอง	- รายงานผลการดำเนินงาน	- คณะทำงาน

กระบวนการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	- ผู้รับผิดชอบมีความรู้ ทางด้านสาธารณสุข หรือผู้ที่มีความรู้ด้าน สาธารณสุขที่หน่วยงาน เห็นชอบ แต่งตั้ง	- คำสั่ง แต่งตั้ง ผู้รับผิดชอบ	- นายกเทศมนตรี /ผู้บริหาร อปท.
2.	สำรวจทะเบียน/ รวบรวมข้อมูล	7 วัน	- มีทะเบียนรายชื่อ ผู้ประกอบการที่ ต้องควบคุม - ทะเบียนผู้สัมผัส อาหาร	- จำนวน/กลุ่ม ผู้ประกอบการที่ ต้อง อบรม	
3.	จัดทำโครงการ	15 วัน	- มีโครงการเป็นระบบ ระบุกลุ่มเป้าหมาย/ หลักสูตรระยะเวลา และแผนชัดเจน	- โครงการ พัฒนา ศักยภาพฯ	- ผู้ที่ได้รับ การแต่งตั้ง/ มอบหมาย จากผู้บริหาร
4.	เสนอขออนุมัติ			- โครงการ พัฒนา ศักยภาพฯ ที่ผ่านการ อนุมัติ	- คณะทำงาน
5.	แต่งตั้งคณะทำงาน	7 วัน		บันทึกข้อความ ผู้มีรายชื่อใน โครงการ	- ผู้บริหาร/ผู้ที่ ได้รับมอบหมาย
6.	เตรียมการก่อนอบรม	30 วัน	- มีแผนการดำเนินงาน และการประสานงาน การจัดเตรียมสถานที่ วิทยากร	- สถานที่ กำหนดการ อบรม	- คณะทำงาน

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐานคุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
7.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ดำเนินการอบรม</div>	1-7 วัน	- หลักสูตรอบรมการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรพัฒนาศักยภาพกลุ่มเป้าหมายต่างๆ ของกรมอนามัย	- เนื้อหาการอบรมเป็นไปตามหลักสูตรฯ กรมอนามัย	- คณะทำงาน
8.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">ประเมินผลการอบรม</div>		- มีการประเมินผลการอบรมตามแบบฟอร์มของกรมอนามัย	- อบรมครบตามหลักสูตรได้ - ประกาศนียบัตร - ไม่เข้ารับการอบรมต้องสอบประเมินเพื่อรับประกาศนียบัตร	- คณะทำงานและหน่วยงานภายนอกหรือมหาวิทยาลัยในพื้นที่ และหรือบริษัทเอกชน
9.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">มอบประกาศนียบัตร/บัตรประจำตัว</div>		- ประกาศนียบัตร/บัตรประจำตัว	- ประกาศนียบัตร/บัตรประจำตัว	- คณะทำงาน
10.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">จัดทำทะเบียนผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม</div>	1 วัน	- ทะเบียนตามมาตรฐานงานทะเบียน	- คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบ	- นายกเทศมนตรี/ผู้บริหาร อปท.
11.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">สรุปผลการดำเนินงาน</div>	30 วัน	- สรุปผลการดำเนินงานได้ครอบคลุมประเด็น / เนื้อหาการอบรม	- รายงานผลการดำเนินงาน	- คณะทำงาน

กระบวนการเรียนด้านสุขภาพอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	- ผู้รับผิดชอบ มีความรู้ทาง ด้านสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม	- ค่าส่งแต่งตั้ง ผู้รับผิดชอบ	- นายกเทศมนตรี /ผู้บริหาร อปท.
2.	กำหนดช่องทางการ รับเรื่อง	1 วัน	- ช่องทางที่หลากหลาย เข้าถึงง่าย	- อย่างน้อย 2 ช่องทาง	- ผู้ที่ได้รับ การแต่งตั้ง/ มอบหมาย
3.	รับเรื่องร้องเรียน	1 วัน	- มีผู้รับผิดชอบ รวบรวม มีระเบียบ/ ขั้นตอน/ แบบฟอร์มรับเรื่อง		- ผู้ที่ได้รับ การแต่งตั้ง/ มอบหมาย
4.	ลงทะเบียนรับเรื่อง	1 วัน	- มีผู้รับผิดชอบ รวบรวมมีระเบียบ / ขั้นตอน /แบบฟอร์ม รับเรื่อง		- ผู้บริหาร / ผู้ที่ ได้รับมอบหมาย
5.	ตรวจสอบ การพิจารณา		- หลักเกณฑ์การ ตรวจสอบและ ดำเนินการ หรือ แนวทางการแก้ ปัญหา		- ผู้รับผิดชอบ
6.	ประสานงาน ผู้เกี่ยวข้อง	5 วัน	- หนังสือ / เอกสาร		- ผู้รับผิดชอบ
7.	ดำเนินการแก้ปัญหา	30 วัน	- แนวทางการแก้ ปัญหาตามประเด็น - แผนการดำเนินการ การแก้ปัญหา	- เป็นไปตาม กฎหมาย และ หลักวิชาการ	- คณะทำงาน
8.	รายงานแจ้งผลการ ดำเนินงาน	7 วัน	- หนังสือ/เอกสาร/ บันทึก/โทรศัพท์ - รายงานผลการ ดำเนินงาน	- ผู้ร้องเรียน พอใจร้อยละ 80	- ผู้รับผิดชอบ
9.	สรุปผลการ ดำเนินงาน	30 วัน	- สรุปผลการดำเนิน งานได้ครอบคลุม ประเด็น/เนื้อหาการ ร้องเรียน	- รายงาน ผลการดำเนิน งาน	- ผู้รับผิดชอบ

กระบวนการเฝ้าระวังด้านสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	- ผู้รับผิดชอบมีความรู้ทางด้านสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	- คำสั่งแต่งตั้งผู้รับผิดชอบ	- นายกเทศมนตรี/ผู้บริหาร อปท.
2.	จัดทำโครงการ	7 วัน		- โครงการฯ	- ผู้ที่ได้รับ การแต่งตั้ง/มอบหมายจากผู้บริหาร
3.	แต่งตั้งคณะทำงาน (ถ้ามี)	7 วัน		- คำสั่งแต่งตั้งฯ	- ผู้บริหาร/ผู้ที่ได้รับมอบหมาย
4.	กำหนดประเด็นเฝ้าระวัง		- ประเด็นด้านสุขาภิบาลอาหาร ตามแนวทางการดำเนินงานตามกลุ่มเป้าหมายต่างๆ	- ประเด็นเฝ้าระวัง	- ผู้รับผิดชอบ
5.	กำหนดประชากรเป้าหมาย/นิยามต่างๆ		- ประชากรเป้าหมายประเด็นที่เฝ้าระวังชัดเจน	- นิยามต่างๆ	
6.	วางแผนดำเนินการ/สุ่มตัวอย่าง		- แผนการดำเนินงาน	- เป็นระบบต่อเนื่อง	
7.	คัดเลือกเครื่องมือ/วิธีการเก็บ		- เครื่องมือที่เก็บตัวอย่างได้ตรงตามประเด็น ใช้ง่าย สะดวก รวดเร็ว ประหยัด	- เครื่องมือครบถ้วน - มีวิธีการเก็บ	

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
8.	ประสานงานหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง		- หนังสือ/บันทึก		
9.	เก็บตัวอย่างตามเป้าหมาย		- ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง รวดเร็ว		
10.	รวบรวม/วิเคราะห์ข้อมูล		- ข้อมูลครบถ้วน ถูกต้อง รวดเร็ว		
11.	สรุปสถานการณ์ และ การแก้ปัญหา		- สรุปสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหารตามเป้าหมายที่กำหนด		
12.	รายงานสถานการณ์		- สรุปผลการดำเนินงานได้ครอบคลุมประเด็น/เนื้อหาการเฝ้าระวัง	- รายงานสถานการณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร	

กระบวนการงานสื่อสารสาธารณะด้านสุขาภิบาลอาหาร

ลำดับ	ผังกระบวนการ	ระยะเวลา	มาตรฐาน คุณภาพงาน	ตัวชี้วัด	ผู้รับผิดชอบ
1.	กำหนดผู้รับผิดชอบ	7 วัน	- ผู้รับผิดชอบมีความรู้ ทางด้านสาธารณสุข และสิ่งแวดล้อม	- ค่าสั่งแต่งตั้ง ผู้รับผิดชอบ	- นายเทศมนตรี /ผู้บริหาร อปท.
2.	แต่งตั้งคณะทำงาน	15 วัน	- กำหนดบทบาท หน้าที่		- ผู้ที่ได้รับการแต่งตั้ง/ มอบหมายจาก ผู้บริหาร
3.	ทำแผนสรุปรวบรวม ข้อคิดเห็นต่างๆ	7 วัน	- รวบรวมข้อมูลจาก ช่องทางต่างๆ และผู้มีส่วน ได้เสียรายงานเข้า ระดมสรุปรายงานการ รับรอง	- ภาคีเครือข่าย ผู้ประกอบ กิจการ, เจ้าหน้าที่, ประชาชน	- ผู้บริหารผู้ที่ได้ รับมอบหมาย
4.	กำหนด ประเด็นการสื่อสาร	15 วัน	- วิเคราะห์ปัญหาด้าน สุขาภิบาลอาหารและ ข้อเสนอแนะตามกลุ่ม เป้าหมายต่างๆ คัดเลือกวิธีการและ สื่อบุคคล	- ประเด็นการ สื่อสาร	- ผู้รับผิดชอบ
5.	ทำแผนงานการ สื่อสาร	30 วัน	- กลุ่มเป้าหมาย - ประเด็นการสื่อสาร - รูปแบบวิธีการ - ผู้นำ/นักสื่อสาร	- แผนการ สื่อสาร/แผน การจัดจ้าง	
6.	ดำเนินการสื่อสาร	1 วัน			
7.	ประเมินผล	1 วัน	- แบบประเมินผล ต่างๆ		
8.	สรุปผล การดำเนินงาน		- สรุปรายงานผลการ ประชาสัมพันธ์ด้าน สุขาภิบาลอาหาร		

ภาคผนวกที่ 1
แบบตรวจร้านอาหาร
แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อร้าน..... ชื่อเจ้าของร้าน..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

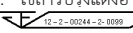
ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....รอยปรุ.....

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อร้าน..... ชื่อเจ้าของร้าน..... ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย..... จำนวนผู้ปรุง..... คน, ผู้เสิร์ฟ..... คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร..... คน
ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่..... ออกเมื่อวันที่..... โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน		
2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร  เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)		
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส		
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้		
9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล		
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม		
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด		
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		

ข้อแนะนำ.....

ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด..... วันที่ตรวจ..... เจ้าของร้าน.....
(.....)..... สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ภาคผนวกที่ 2
แบบตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหาร
แบบตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหารทางแคททีเรีย

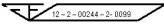
ชื่อเจ้าของแฉงลอย.....บริเวณที่ตั้งแฉงลอย.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....รอยปรุ.....

แบบตรวจแฉงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อเจ้าของแฉงลอย.....บริเวณที่ตั้งแฉงลอย.....เป็นพื้นที่ () ทางสาธารณะ () เอกชน
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุ.....คน, ผู้เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน
ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแฉงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. แฉงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบออาหาร 		
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด..... 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว..... 6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง.....		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์ การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ซ้อน ล้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ โปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อเสนอแนะ.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของร้าน.....
(.....) สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

ภาคผนวกที่ 3

แบบสำรวจร้านอาหาร

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำหรับร้านอาหาร ซึ่งหมายถึง สถานที่จัดบริการอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ โรงเรียน, สถาบันการศึกษา, บริษัท, โรงงาน, สำนักงาน ฯลฯ (ยกเว้น สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ซึ่งปรุง ประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาล)

มาตรฐานสำหรับร้านอาหาร แบ่งออกเป็น 2 ระดับ ดังนี้

1. มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดมาตรฐานทุกข้อครบ 30 ข้อ
2. มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดที่มีสัญลักษณ์

ทุกข้อ ครบ 20 ข้อ


- ชื่อร้านอาหาร.....
- ชื่อโรงเรียน, หน่วยงาน.....
- สังกัด.....จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน
- ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย.....
- ถนน.....ตำบล.....อำเภอ.....
- เขต (เทศบาล/อบต.).....จังหวัด.....
- จำนวนผู้รับบริการจากร้านอาหาร.....คน/วัน
- จำนวนผู้สัมผัสอาหาร.....คน
- การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย
- ลักษณะการให้บริการ
1. หน่วยงานดำเนินการเองทั้งหมด
2. ให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหาร จำนวน.....ราย
3. มีทั้ง 1 และ 2 จำนวน.....ราย

การจัดโครงการอาหารกลางวัน () มี จำนวนนักเรียนในโครงการ.....คน () ไม่มี

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

วิธีการใช้แบบสำรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย “ / “ ในช่องผลการสำรวจหลังชื่อมาตรฐานที่ต้องการตรวจสอบ ส่วนทศกรยการ ให้แสดงเครื่องหมาย “ X “ ในช่องผลการสำรวจหลังชื่อมาตรฐานที่ไม่ถูกต้องหรือไม่ครบถ้วน ให้แสดงเครื่องหมาย “ - “ ในช่องผลการสำรวจหลังชื่อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีการประเมินกิจกรรมที่ระบุไว้ในชื่อมาตรฐานและไม่เป็นปัญหา ด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในขั้นนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	<ol style="list-style-type: none"> 1. สะอาด เป็นระเบียบ 2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ 3. มีการระบายอากาศที่ดี 4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี 6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น 7. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 					
ข. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร						

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	<p>8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร ()</p> <p>9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง</p> <p>10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทมีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก</p> <p>13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทงเทรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้านสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้านสำหรับดัก หรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉวมไว้</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
จ . ภาชนะอุปกรณ์	<p>15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม แลามีฉนวนสีขาหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ทกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว</p> <p>16. ภาชนะใส่ส่วนผสมสเปรย์ น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว ไม้ฝาปิด และข้อันดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือ สแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด</p> <p>17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอนโดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อย่าง</p> <p>19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ภาชนะ ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด</p> <p>20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิดตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
<p>จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก</p> <p>ข. หียงน้ำ ห้องส้วม</p> <p>ค. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ</p>	<p>21. ต้องต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเพียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาปิดครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)</p> <p>22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด</p> <p>23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะบรรจุภาชนะหรือระบายน้ำสกปรกโดยตรง</p> <p>24. มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดีก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง</p> <p>25. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ</p> <p>26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ปรุงอาหารที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม</p> <p>27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อแขน</p> <p>28. ผู้ทำกินเบื่อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย</p> <p>29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพเป็นประจำให้ตรวจสอบได้</p> <p>30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง ฯลฯ</p>					

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร 0-2590-4184

ภาคผนวกที่ 4

แบบสำรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล
ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาลซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วยของโรงพยาบาลโดยมีหลักการเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้

1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป
 - 1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ ครบ 15 ข้อ
 - 1.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ
2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป
 - 2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ และ ครบ 20 ข้อ
 - 2.2 มาตรฐานดีมาก ต้องปฏิบัติตามข้อมาตรฐานทุกข้อ ครบ 30 ข้อ

ชื่อโรงพยาบาล..... สังกัด.....
 ประเภท (รพท. / รพท. / รพช.).....จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ)...../
 จำนวนผู้ป่วยนอก/ใน.....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด.....คน
 ที่อยู่ ถนน..... ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....
 เขต (เทศบาล/อบต.).....
 จำนวนผู้รับบริการจากสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล (เฉลี่ยต่อวัน)

1. ผู้ป่วยใน จำนวน.....คน
2. เจ้าหน้าที่ จำนวน.....คน
3. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน.....คน

จำนวนเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานในสถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล

1. นักโภชนาการ / โภชนากร จำนวน...../.....คน
2. ลูกจ้างประจำ จำนวน.....คน
3. ลูกจ้างชั่วคราว จำนวน.....คน
4. อื่นๆ (ระบุ) จำนวน.....คน

การยอมรับด้านสุขาภิบาลอาหาร () เคย เมื่อ..... () ไม่เคย

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

วิธีการใช้แบบสำรวจ ให้แสดงเครื่องหมาย “ / ” ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ถูกต้องครบถ้วนทุกรายการ ให้แสดงเครื่องหมาย “ X ” ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน ให้แสดงเครื่องหมาย “ - ” ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมูลมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีการมีไว้ในข้อมูลมาตรฐาน และไม่ป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. บริเวณที่เตรียม - บรุงอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> 1. สะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พิชขยะ หรือ บริเวณน้ำเสีย 2. พื้น พ่น ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด 3. โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้น โต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 4. มีการป้องกันแมลงวัน เช่น กระจับมุ้งลวด หรือเป็นห้องปรับอากาศ 5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี 6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร () 7. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 					
ข. ตัวอาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่ม						

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ค. ภาวะอุปกรณ์	<p>9. มีห้องเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ ที่โปร่งสะอาด จัดเป็นระเบียบและ ชั้นเก็บของชั้นล่างสุด ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>10. มีห้องเย็นหรือตู้เย็นเก็บอาหาร ขนาดที่เพียงพอ จัดเป็นระเบียบ และสะอาดถ้าเป็นห้องเย็นต้องมีชั้นวางของซึ่งชั้นล่างสุดต้องสูงจาก พื้นอย่างน้อย 30 ซม.</p> <p>11. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูง จากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>12. การล้างเสียงอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไปยังที่ต่างๆ ต้องมีการปกปิดให้ มิดชิด</p> <p>13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด และมีก๊อกหรือทางเทรียน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับต้กโดยเฉพาะ และ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.</p> <p>14. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น งาน ขาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส เบืองเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาว หรือสีอ่อน</p> <p>15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อ ออกจากกัน</p> <p>16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมี การฆ่าเชื้อโรค อ่างล้างภาชนะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และ ต้องมีท่อระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี</p> <p>17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการ ทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
จ. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	<p>18. ขอน ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือเก็บเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิดและขณะกำลังเอียงไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>19. งาน ขม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วย เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาดในมิดชิด และขณะกำลังเอียงไปให้ผู้ช่วยต้องมีการปิด</p> <p>20. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)</p> <p>21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด</p> <p>22. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ล้างสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง</p> <p>23. มีบ่อดักเศษอาหาร และดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนปล่อยลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย</p>					
จ. ท้องน้ำ ห้องส้วม	<p>24. ท้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม - ประที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมียางล้างเมื่อใช้การได้ในบริเวณห้องส้วม</p> <p>25. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือสำหรับผู้ปรุง - ผู้เสิร์ฟโดยเฉพาะ</p> <p>26. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ</p>					
จ. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	<p>27. ผู้ปรุงอาหารต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกคลุมผมสีขาว</p> <p>28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคผิวหนัง โดยมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
<p>เรื่อง</p> <p>ข. การเฝ้าระวังความเสี่ยงของอาหารและภาชนะ</p>	<p>29. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ขณะปฏิบัติงาน</p> <p>30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางด้านแบคทีเรียและต้องได้มาตรฐานคือ ตัวอย่างอาหารไม่เกิน 10^6 โคโลนี / กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะไม่เกิน 10^3 โคโลนี / ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยผลการตรวจทางห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสินใจ 2 เดือน)</p>					

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร 0-2590-4184

ภาคผนวกที่ 5
เกณฑ์การพิจารณาในการรับรองตลาดสด นำซื้อ

ด้านที่	เกณฑ์การพิจารณา	ระดับการรับรอง	
		ระดับดี (★★★)	ระดับดีมาก (★★★★)
1	ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ผ่านเกณฑ์การประเมิน 8 หมวด ดังนี้ 1. สุขลักษณะทั่วไปของตลาด 2. การจัดการมูลฝอย 3. การจัดการน้ำดื่ม น้ำใช้ 4. การจัดการน้ำเสีย 5. การจัดการสิ่งปฏิกูล 6. การป้องกัน ควบคุมสัตว์พาหะนำโรค 7. การจัดการบริหารด้านสิ่งแวดล้อม 8. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ขายและผู้ช่วยขาย ของในตลาด	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับดี ข้อ 1-17	ผ่านเกณฑ์ มาตรฐาน ระดับดี 17 ข้อ และอีก 18 ข้อ ขึ้นไป ในระดับดีมาก รวม 35-40 ข้อ
2	ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety) แผงจำหน่ายอาหารผ่านเกณฑ์การตรวจสอบสาร ปนเปื้อน ดังนี้ 2.1 ตรวจไม่พบสารปนเปื้อน 4 ชนิด ได้แก่ ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว 2.2 ยาฆ่าแมลงตรวจพบในเกณฑ์ที่ปลอดภัย 2.3 ตรวจไม่พบสารเร่งเนื้อแดง ในเนื้อหมู (ส่งตรวจ ทางห้องปฏิบัติการ)		
3	ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection) 3.1 จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคใน เรื่องเกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โภชนาการ และ สุขลักษณะของตลาด 3.2 จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพ 5 ชนิด (ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว, ยาฆ่าแมลง) และมี เจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ 3.3 จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการ ผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายบอก ไว้ชัดเจน		

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด น้ำซึ้อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดี (★★)		แบบประเมิน ต.1	
รายละเอียดที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ / คำแนะนำ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. ภายในตัวตลาดมีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ ไม่ร้อน อบอ้าว หรืออับทึบ			
2. มีการจัดการ ดูแล และควบคุมบริเวณแผง ทางเดิน ถนน ที่ตั้ง รองรับมูลฝอยสาธารณะ และที่ตั้งที่รวบรวมมูลฝอยให้สะอาด เรียบร้อยอยู่เสมอ			
3. ตลาดและบริเวณโดยรอบไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ			
4. รางระบายน้ำเสียภายในตลาดเป็นชนิดรางเปิด สำหรับรางระบายน้ำ รอบตลาดมีฝาปิดที่เปิดทำความสะอาดได้ และสามารถระบายน้ำได้ ไม่มีน้ำขัง ไม่อุดตัน			
5. ภายในห้องส้วมไม่มีกลิ่นเหม็น และมีการระบายอากาศดี			
6. ระบบเก็บกักอุจจาระถูกสุขลักษณะ ไม่ชำรุด			
7. มีการทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน			
8. มีน้ำใช้ที่สะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ			
9. ห้องส้วมแยกเพศ ชาย - หญิง ออกจากกันเป็นสัดส่วน			
10. มีการจัดวางสินค้า สิ่งของ วัสดุอุปกรณ์เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ให้ เกะกะรกรุงรัง และไม่กีดขวางทางเดิน			
11. สินค้าประเภทอาหารและเครื่องใช้ที่เกี่ยวกับอาหารจะต้องวางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.			
12. ให้มีการล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาล อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง			
13. มีที่รองรับมูลฝอยสาธารณะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอย่างเพียงพอ และ ทำความสะอาดอยู่เสมอ			
14. มีการดักมูลฝอยและบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ หรือออกสู่สิ่งแวดล้อม			
15. โครงสร้างอาคารตลาดมีความมั่นคง แข็งแรง ไม่ชำรุด พื้นตลาด ทำด้วย วัสดุถาวรแข็งแรงไม่ลื่น ทำความสะอาดง่าย			
16. มีการจัดการควบคุมป้องกันสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่ให้รบกวน และก่อความรำคาญ			
17. มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบ เรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม (Environmental Health) ระดับดีมาก (*****)		ผลการประเมิน		แบบประเมิน ตล.1
รายละเอียดที่ต้องประเมิน			หมายเหตุ / คำแนะนำ	
	ผ่าน	ไม่ผ่าน		
18. แผงขายสินค้ามีความเข้มของแสงสว่างไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์				
19. แผงขายสินค้าทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และไม่เป็นแหล่งอาศัยของสัตว์พาหะนำโรค				
20. จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน				
21. ที่รองรับมูลฝอยประจำแผงถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ				
22. ที่รวบรวมมูลฝอยถูกหลักสุขาภิบาล เพียงพอและทำความสะอาดอยู่เสมอ				
23. จัดให้มีที่เก็บน้ำสำรองหรือมีบริการน้ำสำรองไว้ให้เพียงพอต่อการใช้ในแต่ละวัน				
24. หอฉั้วม ชาย - หญิง ที่πίสสาวะชาย อ่างล้างมือพร้อมสบู่ ต้องสะอาดใช้การได้ มีจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่เหมาะสม				
25. มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วมอย่างน้อยวันละ 2 ครั้ง				
26. บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม้รั้วซึม และมีฝาปิด				
27. มีการป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงพาหะนำโรคอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง				
28. มีสัตว์และแมลงพาหะนำโรคไม่เกินเกณฑ์มาตรฐาน				
29. มีการจัดการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน				
30. มีชนิดและจำนวนเครื่องดับเพลิงที่เหมาะสม ใช้การได้ ติดตั้งในบริเวณที่เห็นง่ายและสะดวกต่อการนำมาใช้งาน				
31. จัดให้มีการบำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ภายในตลาดให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ				
32. มีการอำนวยความสะดวกด้านระบบการจราจร				
33. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องแต่งกายเรียบร้อยมีสุขวิทย์าส่วนบุคคลที่ดี				
34. ผู้ขายและผู้ช่วยขายของต้องปฏิบัติให้ถูกสุขลักษณะในการใช้กรรมวิธีการปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร				
35. จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
36. ทางเดินภายในอาคารตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร				
37. มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป				
38. มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ช่วยขายของผู้ช่วยขายของผู้บริโภคหรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย				
39. จัดให้มีการฝึกอบรมผู้ขายและผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม/สุขภาพอนามัย				
40. น้ำเสียที่ผ่านออกจากระบบจะต้องได้มาตรฐาน (สำหรับตลาดที่มีขนาดพื้นที่ ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป)				

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านความปลอดภัยอาหาร (Food Safety)			แบบ ตล.1
ชนิดสารปนเปื้อน	การรับรองผลการตรวจ กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. สารฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)			
2. สารกันรา (ซาลิซิลิก)			
3. สารบอแรกซ์			
4. สารฟอกขาว			
5. ยาฆ่าแมลง			
6. สารเร่งเนื้อแดง (ซาลูทามอล)			

แบบประเมินการพัฒนาและยกระดับตลาดสด นำชื่อ ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค (Consumer Protection)			แบบ ตล.1
เกณฑ์ที่ต้องประเมิน	ผลการประเมิน		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
1. จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภค ในเรื่องที่เกี่ยวกับอาหารปลอดภัย โฆษณาการ และสัญลักษณ์ของตลาด			
2. จัดให้มีจุดทดสอบสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายต่อ สุขภาพ 5 ชนิด (ฟอร์มาลิน, สารกันรา, สารบอแรกซ์, สารฟอกขาว, ยาฆ่าแมลง) และมี เจ้าหน้าที่ผ่านการอบรมประจำจุดทดสอบ			
3. จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการ ผู้บริโภคในตลาดสดอย่างน้อย 1 จุด และติดป้าย บอกไว้ชัดเจน			

เอกสารอ้างอิง

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2556. **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร.** โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2556. **ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร.** โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2552. **ข้อปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร.** โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก.

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2551. **คู่มือตลาดสด นำซื้อ.** พิมพ์ครั้งที่ 2. โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด.

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. 2554. **คู่มือขั้นตอนการปฏิบัติงานระบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ระดับท้องถิ่น.** โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ.

คณะผู้จัดทำ

ที่ปรึกษา

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. ดร.นายแพทย์พรเทพ ศิริวนารังสรรค์ | อธิบดีกรมอนามัย |
| 2. นายแพทย์ณรงค์ สายวงศ์ | รองอธิบดีกรมอนามัย |
| 3. นางนันทกา หนูเทพ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
รักษาราชการแทนผู้อำนวยการ
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ |

คณะผู้จัดทำ

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. นางสาวฉณัญญา เลิศสุโภชวณิชย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 2. นางจิรพรรณ พรหมลิขิตชัย | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 3. นางสาวนัยนา หาญโรดม | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |
| 4. นายรัชชผดุง ดำรงพิงคสกุล | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 5. นางสาวนัยนา ไข่เทียมวงศ์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
โทร 02 590 4184, 02 590 4177
FAX 02 590 4188



<http://foodsan.anamai.moph.go.th>