กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

# มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

โดย กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

# มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหาร

➢ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน Clean Food Good Taste

**การรับรองเกณฑ์มาตรฐาน CFGT อายุการรับรอง 1 ปี**

ระดับพื้นฐาน

1. ข้อกำหนดกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 74 ข้อ
2. ข้อกำหนดชีวภาพ (SI-2) 10 ตัวอย่าง

ระดับก้าวหน้า

1. ผู้สัมผัสอาหารติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที
3. จัดบริการอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค
4. ใช้ผัก และผลไม้ปลอดภัย
5. มีเมนูชูสุขภาพ อย่างน้อย 1 เมนู
6. ใช้เกลือ/ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน
7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
9. การสื่อสารความรอบรู้ด้านสุขภาพ (HL)

# มาตรฐาน Clean Food Good Taste

**การรับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste**

- ผ่านข้อกำหนดกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 (ออกตามความในพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

  **จำนวน 4 หมวด (74 ข้อ)**

  **หมวด 1** : สุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

  **หมวด 2** : สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

  **หมวด 3** : สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ (จำนวน 11 ข้อ)

  **หมวด 4** : สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

# หมวด 1
# สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(1) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(2) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นสถานที่สาธารณะตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

# กำหนดรูปแบบของหลอดไฟ สุขลักษณะ และ ความปลอดภัย

## (4) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ

**ติดตั้งหลอดไฟต้องใช้หลอดไฟแบบแสงธรรมชาติกลางวัน (Day light)**

**บริเวณที่ต้องมีครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้**

- บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร
- บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือ บุฟเฟต์

(เหตุผล: เพื่อป้องกันอุบัติเหตุเมื่อหลอดไฟแตก ซึ่งอาจโดนตัวผู้สัมผัสอาหาร และป้องกันการปนเปื้อนลงไปในอาหาร)

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(5) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(6) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(7) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และ ไม่ชำรุด

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(1) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(2) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

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

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย และถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(1) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(2) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(3) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำโดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ

# หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

# หมวด 2

## สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์

(1) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสด ที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(2) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(2) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และ มีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

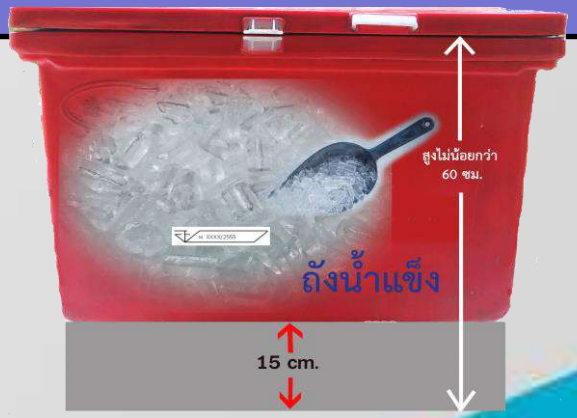
# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(2) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ



# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(4) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

# หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร การปรุง การเก็บ การจำหน่าย

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร บนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

# หมวด 3
# สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะอุปกรณ์และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

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

เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้

ใช้เขียงเสร็จทุกครั้ง อย่าลืม! ใช้ฝาชีครอบเขียงกันแมลงด้วยนะคะ

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(2) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิด หรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(4) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(5) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(2) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

# หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

แนวทาง : 1) ตากแดด หรือใช้เครื่องอบ หรือ

2) แช่ด้วยน้ำร้อนที่อุณหภูมิ 80 – 100 °C เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 30 วินาที หรือ

3) แช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีน ที่มีความเข้มข้น 50 ppm. (ไม่เกิน 200 ppm.) อุณหภูมิ 38 °C เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 นาที หรือ

4) แช่ในสารเคมีที่ใช้สำหรับฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์ อื่น ๆ ที่มีประสิทธิภาพเทียบเท่า

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

# หมวด 4
# สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร

# หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

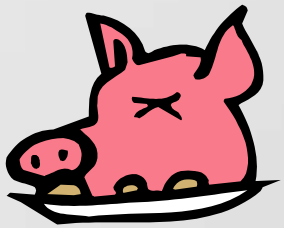
**ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังนี้**

(1) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

# โรคที่ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารไม่ควรเป็น

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วย
โรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค
โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น...



อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส หัด คางทูม
วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อ
โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบเอ ไข้หวัดใหญ่
(รวมถึงที่ติดต่อจากสัตว์) และโรคอื่น ๆตามประกาศ
กระทรวง สธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

**หากเจ็บป่วยให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายเป็นปกติ**

# หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(2) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

# หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(3) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

# หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการ

กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

(4) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

**<u>เกณฑ์ทางแบคทีเรีย</u>** โดยการใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2) ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง **ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไป**

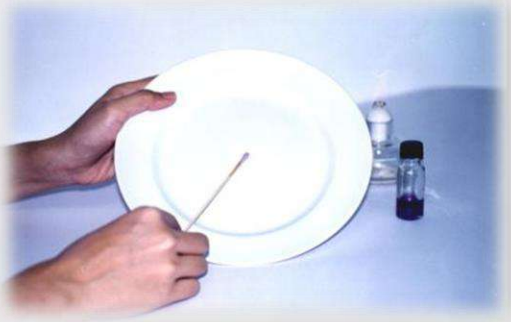
- ตรวจอาหาร / น้ำ / น้ำแข็ง จำนวน 5 ตัวอย่าง

- ตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง

- ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

# การใช้ชุดทดสอบ อ 13 (SI-2)

ตรวจสอบอาหาร



ตรวจสอบภาชนะ

ตรวจสอบมือผู้สัมผัสอาหาร

( อาหาร 5 ตัวอย่าง, ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมือผู้สัมผัสอาหาร 2 ตัวอย่าง )

# การอ่านและรายงานผล

ดูผลจากสีของอาหารตรวจเชื้อหลังจากตั้งไว้ 24 ชั่วโมง

ถ้าสีเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและฟองแก๊สปุดขึ้น แสดงว่า อาหาร ภาชนะ หรือมือผู้สัมผัสอาหาร มีการปนเปื้อนของเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

(ถ้าตั้งไว้ 24 ชั่วโมง ไม่เปลี่ยนสี ให้ตั้งไว้ต่ออีก 24 ชั่วโมง รวมเป็น 48 ชั่วโมง)

# Thank You

ประเทศไทย THAILAND
วันเด็กแห่งชาติ ๒๕๕๖ NATIONAL CHILDREN'S DAY 2013