

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 4 /2549

เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่สะสมอาหาร
ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยในเขตเมืองได้ปรับเปลี่ยนไป ทำให้ต้องมีการพึ่งพาสถานที่จำหน่ายสินค้าประเภทอาหารและของใช้ที่หลากหลาย จากเดิมที่มีเพียงร้านเล็ก ๆ ที่เรียกว่า “ร้านขายของชำหรือโชห่วย” ตั้งอยู่ใกล้ ๆ บ้าน กลายเป็นร้านค้าในรูปแบบอื่น ๆ เช่น ร้านสะดวกซื้อ ร้านซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งมีสินค้าและบริการเพิ่มขึ้น ตามความต้องการของผู้บริโภค ทั้งที่เป็นอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค หรือต้องนำไปปรุงประกอบอาหาร หรือเป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร ซึ่งกิจการดังกล่าวนี้ถูกควบคุมในลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดังนั้น จึงมีความจำเป็นที่จะต้องควบคุมสถานที่เหล่านี้ โดยเฉพาะส่วนที่เกี่ยวข้องกับสินค้าประเภทอาหาร ตั้งแต่ขั้นตอนการรับสินค้า การเก็บสินค้า การเตรียมการตัดแต่ง การปรุง การบรรจุหีบห่อ การวางจำหน่าย รวมถึงการดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร และการจัดการของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการต่าง ๆ เพื่อมิให้เกิดปัญหาสาธารณสุขสิ่งแวดล้อมและเป็นแหล่งแพร่กระจายโรคทางเดินอาหารและน้ำได้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10 (3) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงมีมติในคราวการประชุมครั้งที่ 43-3/2549 เมื่อวันที่ 27 มิถุนายน 2549 เห็นชอบให้ออกคำแนะนำไว้ ดังต่อไปนี้

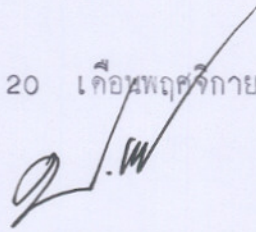
ข้อ 1 กรณีที่ในเขตราชการส่วนท้องถิ่นใด มีการประกอบกิจการสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดท้องถิ่น กำหนดประเภทของสถานที่สะสมอาหารตามลักษณะของสถานที่ประกอบกิจการ ตามมาตรา 40 (1) เพื่อให้ผู้ประกอบการต้องขออนุญาตหรือขอหนังสือรับรองการแจ้งก่อนการประกอบกิจการ ตามมาตรา 38 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

ข้อ 2 เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานประกอบกิจการข้างต้น ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และเงื่อนไขทั่วไป ให้ผู้ดำเนินการต้องปฏิบัติ ตามมาตรา 40 (2)-(7) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ตามหลักเกณฑ์ในการควบคุมการประกอบกิจการ ที่แนบมาพร้อมนี้ได้ ตามความเหมาะสมของแต่ละพื้นที่

ข้อ 3 สถานประกอบการที่ตั้งอยู่ในเขตที่กฎหมายว่าด้วยการผังเมือง หรือกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารมีผลใช้บังคับ จะต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการนั้นและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้องด้วยแล้วแต่กรณี

ข้อ 4 กรณีที่ราชการส่วนท้องถิ่นได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยหลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ตแล้ว ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจงข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 20 เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2549



(นายปราชญ์ บุญขวงศ์วิโรจน์)

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

หลักเกณฑ์ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

1. หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการรับสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 1.1 พื้นบริเวณที่รับสินค้ามีพื้นผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง และสะอาด
- 1.2 ให้มีการแยกบริเวณการรับสินค้าที่เป็นอาหารสดออกจากสินค้าประเภทอื่น หรือหากเป็นพื้นที่หรือบริเวณเดียวกัน การรับสินค้าที่เป็นอาหารสดให้กระทำต่างเวลากับสินค้าประเภทอื่น
- 1.3 ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้น ต้องมีวัสดุรองรับ
- 1.4 ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสุขลักษณะทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร และจัดให้มีการตรวจหาเชื้อจุลินทรีย์ โดยวิธีการป้ายด้วยไม้พ่นสำลีเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ (swab) ภาชนะที่บรรจุอาหารและรถเข็นอาหาร อย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
- 1.5 ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง ภายหลังขนอาหารเสร็จ
- 1.6 ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน
- 1.7 อาหารสดต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท ตามข้อ 2 โดยเร็วที่สุดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า
- 1.8 รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย

2. หลักเกณฑ์สุขลักษณะที่เกี่ยวกับสถานที่และขั้นตอนการเก็บสินค้า ให้เป็นดังนี้

- 2.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง ต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ
- 2.2 เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร
- 2.3 จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร
- 2.4 แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน

2.5 เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมแต่ละประเภท ดังนี้

2.5.1 อาหารเนื้อสัตว์ดิบหรือปลาหรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.5.2 นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

2.5.3 อาหารแช่แข็งให้เก็บในตู้หรือห้องแช่แข็ง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

2.5.4 ผัก ผลไม้ ต้องเก็บรักษาที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ

2.5.5 อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท ให้เก็บรักษาที่อุณหภูมิห้อง

3. หลักเกณฑ์สุขลักษณะและขั้นตอนการเตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อ ให้เป็นดังนี้

3.1 บริเวณที่ใช้เตรียม การตัดแต่ง การปรุงและการบรรจุหีบห่อสินค้าประเภทอาหารต้องมี พื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

3.2 แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบและผัก ผลไม้

3.3 โต๊ะที่ใช้เตรียม ตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ ไม่ดูดซับน้ำ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน

3.4 มีอ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี แข็งแรง สะอาดและระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แยกระหว่างอ่างล้างอาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักผลไม้สด และภาชนะอุปกรณ์ และมีการทำความสะอาดก่อนและหลังการใช้งาน

3.5 อ่างล้างมือมีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรืออุปกรณ์ทำให้มือแห้ง

3.6 มีถังเก็บรวบรวมมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ

3.7 อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตามข้อ 2.5 ทันที

4. หลักเกณฑ์สัญลักษณ์และขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร ให้เป็นดังนี้

4.1 การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภท ตามความเหมาะสมกับชนิดอาหาร บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารต้องมีพื้น ผนัง เพดานสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ

4.2 อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ

4.3 อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ เช่น (ก) หน่วยงานราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม เป็นต้น หรือ (ข) ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพของซูเปอร์มาร์เก็ต หรือ (ค) ห้องปฏิบัติการของเอกชนที่ได้รับการรับรองจากราชการ

4.4 จัดวางอาหารแต่ละประเภทเพื่อจำหน่ายให้จัดวาง ให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ ดังนี้

4.4.1 อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม และวางอย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน และไม่วางแน่นจนเกินไป

4.4.2 อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท ให้วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษและต้องไม่วางจำหน่าย อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ

4.4.3 อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเลและผลิตภัณฑ์ ให้วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่าย โดยแช่บนหรือในน้ำแข็งหรือน้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง โดยวางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกระบะใส่อาหาร ที่มีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด รวมทั้งต้องทำความสะอาดโต๊ะหรือชั้น หรือตู้หรือกระบะใส่อาหารทุกวันหรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์

4.4.4 สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด

4.4.5 เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ให้วางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาดวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น

4.4.6 อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวมเดียวกัน

4.4.7 สลัดผักสด ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นวาง และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร นำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด โต๊ะหรือชั้นวางต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze guard) โดยให้มีช่องว่างจากขอบอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม ถึงพื้นชั้นวางไม่เกิน 30 เซนติเมตร แยกบรรจุผักหรือผลไม้ตามประเภทไม่ปะปนกันในตู้ที่มีอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส หากใช้น้ำแข็งต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็ง ให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผักในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก สำหรับน้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ให้เปลี่ยนภาชนะใหม่ทุกครั้งที่เติมอาหาร โดยไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม

4.4.8 ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือกล่องหรือกระบะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา

4.4.9 ไข่ดิบ (ในกรณีที่วางจำหน่ายร่วมกับอาหารประเภทอื่น) ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกซำรุดของไข่ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ

4.4.10 ขนมอบ (เบเกอรี่) ขนมหวานอื่น ๆ ให้วางบนโต๊ะหรือชั้นหรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด

4.4.11 อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิทและมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค

4.5 การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวันและวางบนโต๊ะหรือชั้นที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการปกปิดและอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม คือ อาหารบริโภคเย็นต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส อาหารบริโภคร้อน ต้องอุ่นให้ร้อน โดยวัดอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารนั้นได้ไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส

4.6 ศึกษาดูงานของศูนย์เรียนรู้เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตสินค้าเกษตร

ลำดับ	ประเภทอาหาร	ดูงานภายในศูนย์/ผู้เข้า
1	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์	5 องศาเซลเซียส
2	นมและผลิตภัณฑ์และเครื่องสำอางสำหรับใช้โรยตัว	5 องศาเซลเซียส
3	อาหารพร้อมปรุง	ต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส
4	ผัก ผลไม้	ต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส
5	โยเกิร์ตและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ	ต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส

5. ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามส่วนบุคคล ดังนี้

5.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องไม่รับประทานยาที่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อร่างกาย หรือไม่รับประทานยาที่เป็นโรคติดต่ออื่น ได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้ไทฟอยด์ ไข้หวัดใหญ่ วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่เรื้อรังของสังคม โรคไวรัสตับอักเสบชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคในสัตว์ที่อยู่ในพื้นที่หรือต้องสัมผัสกับสัตว์ และโรคติดต่อที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ

5.2 ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาล เช่น ใช้วัสดุอุปกรณ์หรือภาชนะในการหยิบจับอาหารปรุงสุก ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง สวมถุงมือสำหรับหยิบจับและล้างมือก่อนปฏิบัติงาน ภาชนะบรรจุอาหาร น้ำดื่ม และภาชนะสัมผัสกับผลิตภัณฑ์ปรุง

5.3 ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องปรุงต้องล้างภาชนะสะอาด สวมเสื้อกาวน์ ใ้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือปิดผมด้วยผ้าคลุมผม

5.4 เจ้าหน้าที่ผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

6. ผู้ใช้ศูนย์เรียนรู้ต้องแต่งกายให้เหมาะสม สวมหน้ากากอนามัยสำหรับใส่หน้ากากด้านหน้าอาหาร ต้องมีลักษณะดังนี้

6.1 โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาดสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ไม่เป็นที่อยู่ในขณะปฏิบัติงานได้

6.2 ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว

6.3 กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องไม่มีน้ำแฉะและ สะอาด และไม่วางอาหารบนพื้น

6.4 ประตูและขอบยางห้องเย็นหรือตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด

6.5 มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

6.6 มีการตรวจวัดอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่สามารถ ตรวจสอบได้

7. วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการคัดแต่งอาหารทุกชนิด เช่น มีด เขียง เครื่องบด/หั่น ภาชนะเป็นต้น ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และเนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ให้ล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน หลังและระหว่างการใช้งาน และเก็บให้ถูกสุขลักษณะ รวมทั้งมีการป้องกันอันตรายจากเครื่องบด/หั่นขณะใช้งาน

8. จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค ในบริเวณที่จัดสำหรับผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง เช่น อาหารประเภทสลัด ขนมอบ เป็นต้น และมีการล้างอย่างน้อยทุก 4 ชั่วโมง และจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค เพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน รวมทั้งให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้าในบริเวณนั้นด้วย

9. จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

10. คุณภาพน้ำดื่มหรือน้ำใช้หรือน้ำแข็ง ให้เป็นดังนี้

10.1 ในกรณีที่จืดน้ำดื่มไว้บริการ ต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่ใส่น้ำที่เป็นแบบใช้ครั้งเดียว

10.2 มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

10.3 น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่า น้ำแข็งสำหรับบริโภค

11. ต้องจัดให้มีระบบการสุขาภิบาล ดังนี้

11.1 ระบบระบายน้ำทั้งต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และรางหรือท่อระบายน้ำไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง

11.2 มีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี มีการดักไขมัน และทำความสะอาดเป็นประจำ

11.3 ห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและพนักงานต้องแยกจากกันมีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใ้การได้ดีและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

11.4 มีการจัดการมูลฝอย โดยต้องมีถังแยกเก็บประเภทมูลฝอยสด (Garbage) หรือ มูลฝอยที่ย่อยสลายได้ และมูลฝอยแห้ง (Rubbish) หรือมูลฝอยที่ไม่สามารถย่อยสลายได้ และมีป้าย บอกอย่างชัดเจน ถังเก็บรวบรวมมูลฝอยต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับ ด้านในถัง และมีรถเก็บขนมูลฝอยโดยเฉพาะ ไม่ใช่ร่วมกับรถขนอาหาร

12. มีระบบการควบคุม ป้องกัน และกำจัดสัตว์ แมลงนำโรคว่ามีประสิทธิภาพ
