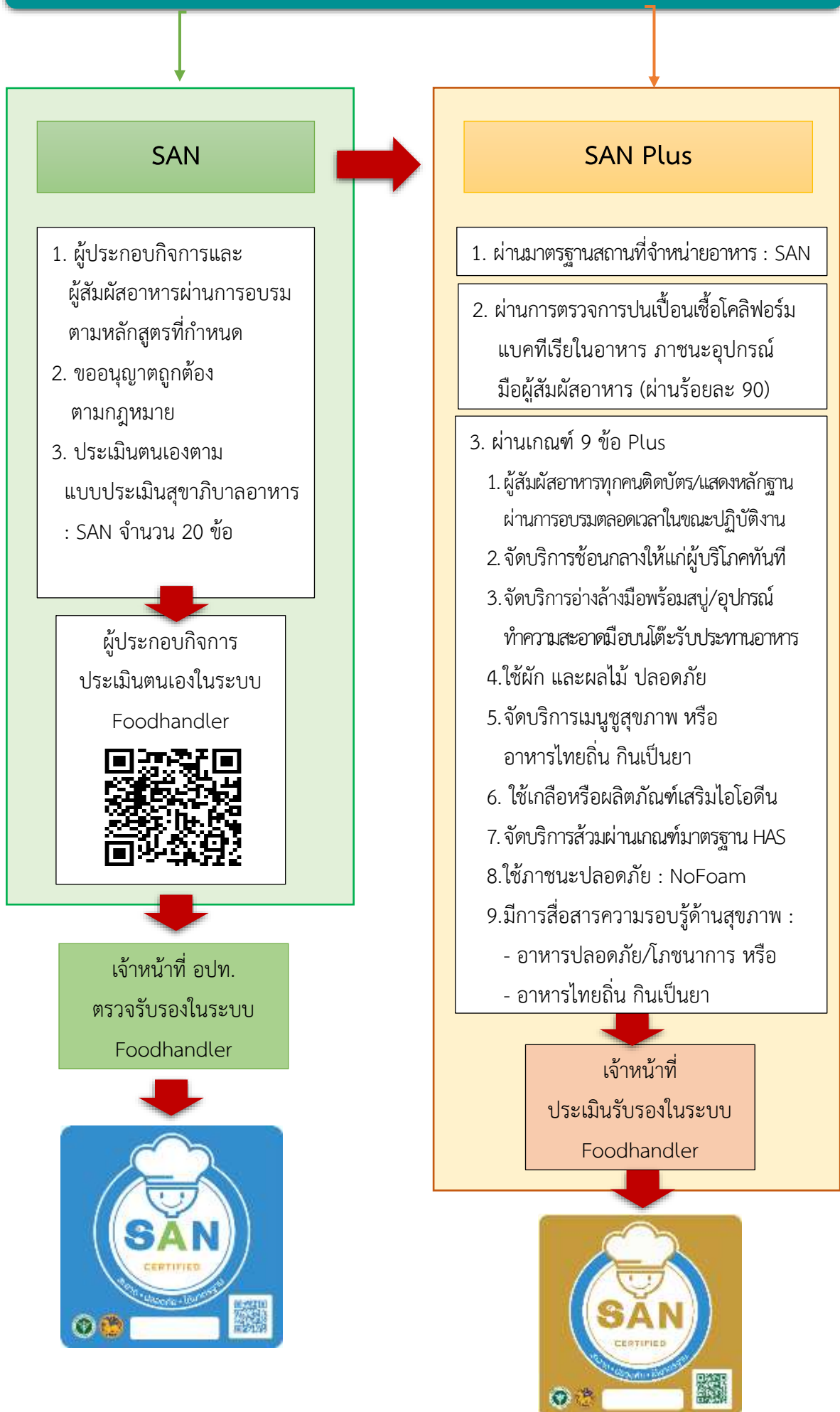


แนวทางการรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่จำหน่ายอาหาร



แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านจำหน่ายอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/ Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

(ยกเว้นโรงครัวโรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพมาตรฐานสากล แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

☐ **SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**

- ☐ 1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
- ☐ 2. สถานประกอบการกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
- ☐ 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - ☐ หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - ☐ หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - ☐ หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - ☐ หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - ☐ หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)

☐ **SAN Plus : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**

- ☐ 1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
- ☐ 2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)
- ☐ 3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7.	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	8.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				
	9.	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีระบบระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ผปก. 100% - ผสอ. 80%
สัตว์ นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

ข้อสังเกต :

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

ผลการตรวจประเมิน ☐ 1. ผ่าน
☐ 2. ไม่ผ่าน

3. เกณฑ์ประเมิน 9 ข้อ Plus : ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรม ตลอดเวลาในขณะปฏิบัติงาน			
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที			
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือบนโต๊ะรับประทานอาหาร			
4. ใช้ผ้าก๊และผลไม้ปลอดภัย : (เครื่องหมาย Q/การล้าง/การเผารั้วด้วยชุดทดสอบ)			
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา อย่างน้อย 1 เมนู			
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว			
7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS			
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam			
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/โภชนาการ/อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา			
รวม			

ผลการตรวจประเมิน ☐ 1. ผ่าน
☐ 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN
“สถานที่จำหน่ายอาหาร”

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
2. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน

รายละเอียดแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	สถานที่ตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารถูกต้องตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย อย่างน้อย 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. พื้นในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น (ข้อ 3 (1)) 2. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน (ข้อ 3 (2)) 3. บริเวณหรือชั้นวางอาหารสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (ข้อ 3 (1))
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ มีใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	1. บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น (ข้อ 3 (3)) 2. บริเวณสถานที่รับประทานอาหาร/จำหน่ายอาหาร เป็นเขตปลอดบุหรี่ และมีสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ (ข้อ 3 (3)) 3. สถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องใช้หลอดไฟแสงธรรมชาติกลางวัน (Day Light) ไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริง และในแต่ละบริเวณมีค่าความเข้มของแสงสว่าง ดังนี้ (ข้อ 3 (4)) 3.1 บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ 3.2 บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			3.3 บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ 3.4 ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ 3.5 ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์ 3.6 ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์
	4	โต๊ะเตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะ อุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. โต๊ะเตรียมอาหาร ปรงอาหาร ประกอบอาหาร จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม (ข้อ 3 (6))
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก (ข้อ 3 (7)) 2. มีการทำความสะอาดโต๊ะรับประทานอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อโรคทันทีหลังให้บริการ (ข้อ 11 (3))
	6.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน	1. สถานที่จำหน่ายและบริโภคอาหาร มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริโภคอาหาร สำหรับผู้บริโภค (ข้อ 3 (5)) 2. บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร มีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ข้อ 3 (5))
	7.	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกต้อง สุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	1. ส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ (ข้อ 4 (1)) 2. ส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง (ข้อ 4 (2)) 3. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา (ข้อ 4 (3)) 4. ส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่าย บริโภคอาหาร และที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ (ข้อ 4 (4))

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			5. ส้วมหากอยู่ในบริเวณที่เชื่อมต่อกับสถานที่จำหน่ายอาหารและบริโภคอาหารต้องมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น ประตูส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากั้น ม่าน หรือมู่ลี่ เป็นต้น
	8.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	1. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด (ข้อ 5) 2. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก 3. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น 4. มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน
	9.	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีวางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	1. มีท่อหรือวางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง (ข้อ 6 (1)) 2. มีระบบดักไขมัน /การบำบัดน้ำเสีย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม ก่อนระบายทิ้งสู่ท่อหรือทางสาธารณะ (ข้อ 6 (3)) 3. กรณีพื้นที่สถานที่จำหน่ายอาหารจัดเป็นแหล่งกำเนิดมลพิษต้องมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำทิ้งเป็นประจำ (ข้อ 6 (3))
	10.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน	1. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย ที่เหมาะสมกับขนาดของสถานที่จำหน่ายอาหาร ติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และมีการตรวจสอบเป็นประจำ (ข้อ 8) 2. ไม่ใช่ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร (ข้อ 17) 3. ไม่ใช่เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร (ข้อ 17) 4. กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.950-2547 (ข้อ 17) 5. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน (ข้อ 16) 6. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร (ข้อ 16)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารสด (ข้อ 9 (1)) 1.1 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ 1.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ 1.3 จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 1.4 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ทั้งนี้ ให้เก็บที่อุณหภูมิตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร. พ.ศ. 2561 (ข้อ 9 (2)) 2. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเทสะดวก และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ข้อ 10 (1))
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ต้องปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย./เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร (ข้อ 10 (2))
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร (ข้อ 11 (1)) 2. อาหารปรุงสำเร็จที่รอการจำหน่าย ต้องดำเนินการตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2566 ได้แก่ (ข้อ 11 (2)) 2.1 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิไม่น้อยกว่า 63 องศาเซลเซียส กรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง 2.2 อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส หรือกรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
			3. กรณีน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ (ข้อ 12) 4. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง (ข้อ 13) 5. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. (ข้อ 14 (1)) 2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถุง) ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด (ข้อ 14 (2)) 3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บริเวณที่วาง ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ (ข้อ 14 (2)) 4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ และที่คีบต้องใส่ในภาชนะที่เหมาะสมหรือปักเอาด้ามขึ้นในถังน้ำแข็ง (ข้อ 14 (3)) 5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค (ข้อ 14 (4))
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมสำหรับใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข (ข้อ 15 (1)) 2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ (ข้อ 15 (2))

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน	1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น (ข้อ 19 (1, 2)) 2. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด เช่น (ข้อ 19 (1, 2)) 2.1 เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ 2.2 เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด 2.3 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร 2.4 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2.5 ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร (ข้อ 19 (4)) 2.6 ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด (ข้อ 19 (5)) 3. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน เช่น จัดจุดบริการช้อนกลาง หรือเสิร์ฟพร้อมอาหารทันที (ข้อ 19 (3))
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด	1. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร (ข้อ 6 (2)) (ข้อ 20 (1)) 2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน (ข้อ 20 (2)) 3. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช้ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร (ข้อ 20 (3))

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ (ข้อ 21 (1)) 2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน (ข้อ 20 (1)) 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ (ข้อ 20 (3)) 5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (ข้อ 20 (4)) 6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร (ข้อ 20 (4))
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**	1. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารตามกฎหมายกำหนด (ข้อ 20 (2)) 2. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน (ข้อ 20 (2))
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	มีมาตรการหรือระบบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคทั้งภายในและภายนอกอาคาร และ ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลื้อย (ข้อ 7) 1. ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร 2. ในพื้นที่จำหน่ายอาหารและรับประทานอาหาร