



# คู่มือมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร

## “สถานที่จำหน่ายอาหาร

(ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)



"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย" (Clean Food Good Taste)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข



# มาตรฐาน การสุขาภิบาลอาหาร

## สถานที่จำหน่ายอาหาร

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่  
จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# Agenda

01

ความหมายของการสุขาภิบาลอาหารและ  
หลักการสุขาภิบาลอาหาร

02

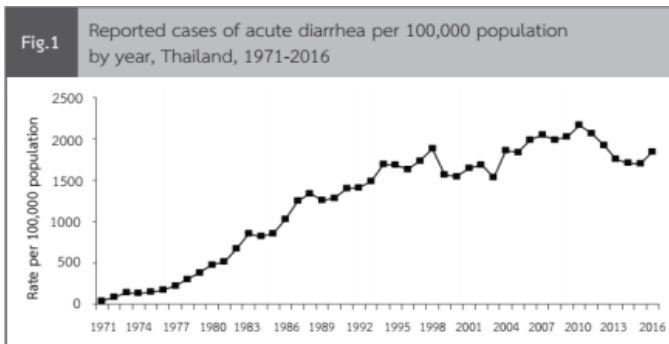
อันตรายที่พบในอาหาร และปัจจัยที่ทำให้  
อาหารเกิดการปนเปื้อน

03

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร

# สถานการณ์ : สถานที่ยำหน่ายอาหาร

## การเกิดโรคติดต่อ



## การพบสิ่งปนเปื้อน



## พฤติกรรมผู้บริโภค







กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# ความหมายของ.....การสุขาภิบาลอาหาร

การบริหารจัดการ และ การควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากร

ที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหาร

เพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่มีพิษต่าง ๆ



**ซึ่งเป็นอันตราย หรือ อาจเป็นอันตราย**  
**ต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย**  
**และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค**





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# หลักการสุขาภิบาลอาหาร

อะไรคือสาเหตุที่ทำให้  
อาหารไม่สะอาดปลอดภัย???

1

บุคคล

2

อาหาร

3

ภาชนะ อุปกรณ์

4

สถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร

5

สัตว์และแมลงนำโรค





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก



เลือกซื้อผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน

# ปนเปื้อน จากแหล่งผลิต



ปุ๋ยเคมี



สารกำจัดศัตรูพืช



ฮอร์โมน/ยาปฏิชีวนะ





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# ปนเปื้อนจากการ เก็บเกี่ยว/ฆ่า/ชำแหละ



---

สถานที่ไม่ถูกสุขลักษณะ

---

ผู้ปฏิบัติงาน

แต่งตัวไม่ถูกสุขลักษณะ





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# ปนเปื้อนจากการ **ขนส่ง**



---

ต้องมีการควบคุมอุณหภูมิเพื่อคง  
ความสด/และป้องกันการเจริญเติบโต  
ของเชื้อโรค

---

ปกปิดมิดชิด ป้องกันการปนเปื้อน



กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# ปนเปื้อนจากการจำหน่ายในตลาด

ตลาดไม่ถูกสุขลักษณะ



เลือกซื้อสินค้าจากตลาดที่ได้การรับรองมาตรฐาน





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# ปนเปื้อนจากการ **สูง**ลักษณะในการบริโภค



- ไม่ล้างมือ
- ไม่ใช่ช้อนกลางหรือใช้ภาชนะร่วมกัน
- โอ จาม รดอาหาร  
เป็นต้น





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# อันตราย ที่เกิดจาก

อาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย

อันตรายทาง  
**กายภาพ**

อันตรายทาง  
**เคมี**

อันตรายทาง  
**ชีวภาพ**



กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# อันตรายด้าน “กายภาพ”

- เส้นผม เศษเล็บ
- ไม้ แก้ว โลหะ หิน พลาสติก
- กระจุก แมลง ส่วนของแมลง
- เมล็ดผลไม้ เศษเปลือกไม้
- ลวดเย็บกระดาษ เข็มกลัด





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# อันตรายด้าน “เคมี”

## เติมลงไปโดย เจตนา

### สารปรุงแต่งอาหาร เครื่องปรุงอาหาร

- น้ำปลา
- น้ำส้มสายชู
- ซอส
- ผงปรุงรส
- ฯลฯ

### วัตถุเจือปนในอาหาร

- บอแรกซ์
- ฟออสฟอรัส
- ฟอกขาว
- กันรา
- เร่งเนื้อแดง
- สารฟอสฟอรัสในน้ำมันทอดซ้ำ

## เติมลงไปโดย มิได้เจตนา

เช่น

สารเคมีทางการเกษตร

สารพิษที่อยู่ในสิ่งแวดล้อม

สารเคมีทำความสะอาด

โลหะหนักจากหมึกพิมพ์

น้ำเสียจากโรงงานอุตสาหกรรม

สารเคมีจากวัสดุหรือภาชนะที่สัมผัสอาหาร





กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# การป้องกัน...จากอันตรายด้าน “เคมี”

**สารปรุงแต่ง** - ใช้ตามชนิดและปริมาณที่เหมาะสม

**วัตถุเจือปน** - ไม่นำสารเคมีที่ไม่ได้รับการอนุญาตให้ใช้กับอาหารมาเจือปน ได้แก่บอแรกซ์

ฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารกันรา สารเร่งเนื้อแดง

**น้ำมัน** - เลือกใช้น้ำมันให้เหมาะสมกับประเภทการทำอาหาร เช่น การทอด ควรใช้น้ำมันปาล์ม และ  
ผัดควรใช้น้ำมันถั่วเหลือง

- เปลี่ยนน้ำมันบ่อยขึ้น เมื่อทอดอาหารประเภทเนื้อสัตว์ที่มีส่วนผสมของเกลือหรือเครื่องปรุง  
รสปริมาณมาก

- เลือกซื้อน้ำมันประกอบอาหารจากแหล่งที่เชื่อถือได้และมีเครื่องหมายรับรองเท่านั้น (อ.ย.)

**ห้าม ใช้น้ำมัน “ลูกหมู”**

**ภาชนะ** - เลือกภาชนะสำหรับใช้กับอาหารเท่านั้น (food grade) และมีเครื่องหมายรับรองมาตรฐาน  
เช่น มอก.



กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# อันตรายด้าน “ชีวภาพ”

## โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย

อหิวาตกโรค

โรคบิด จากเชื้อชิเกลลา (Shigellosis)

ไอ้ไทฟอยด์

โรคอุจจาระร่วง จากเชื้อ *Vibrio parahaemolyticus*.

โรคอาหารเป็นพิษ จากเชื้อ *Clostridium botulinum*.

โรคอาหารเป็นพิษ จากเชื้อ *Staphylococcus aureus*.

## โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส

โรคตับอักเสบ ชนิด A

โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19)

## โรคที่เกิดจากปรสิต

โรคบิดอะมีบา

พยาธิไส้เดือน

พยาธิใบไม้ในตับ

พยาธิตัวตืด

## พิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ

อะฟลาทอกซิน (Aflatoxin)

เห็ดพิษ

กลอยเป็นพิษ

สารพิษในปลาปักเป้า



กรมอนามัย  
ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก

# การป้องกัน...จากอันตรายด้านชีวภาพ

โรคที่เกิดจากเชื้อแบคทีเรีย

โรคที่เกิดจากเชื้อไวรัส

โรคที่เกิดจากปรสิต

**ยึดหลัก**

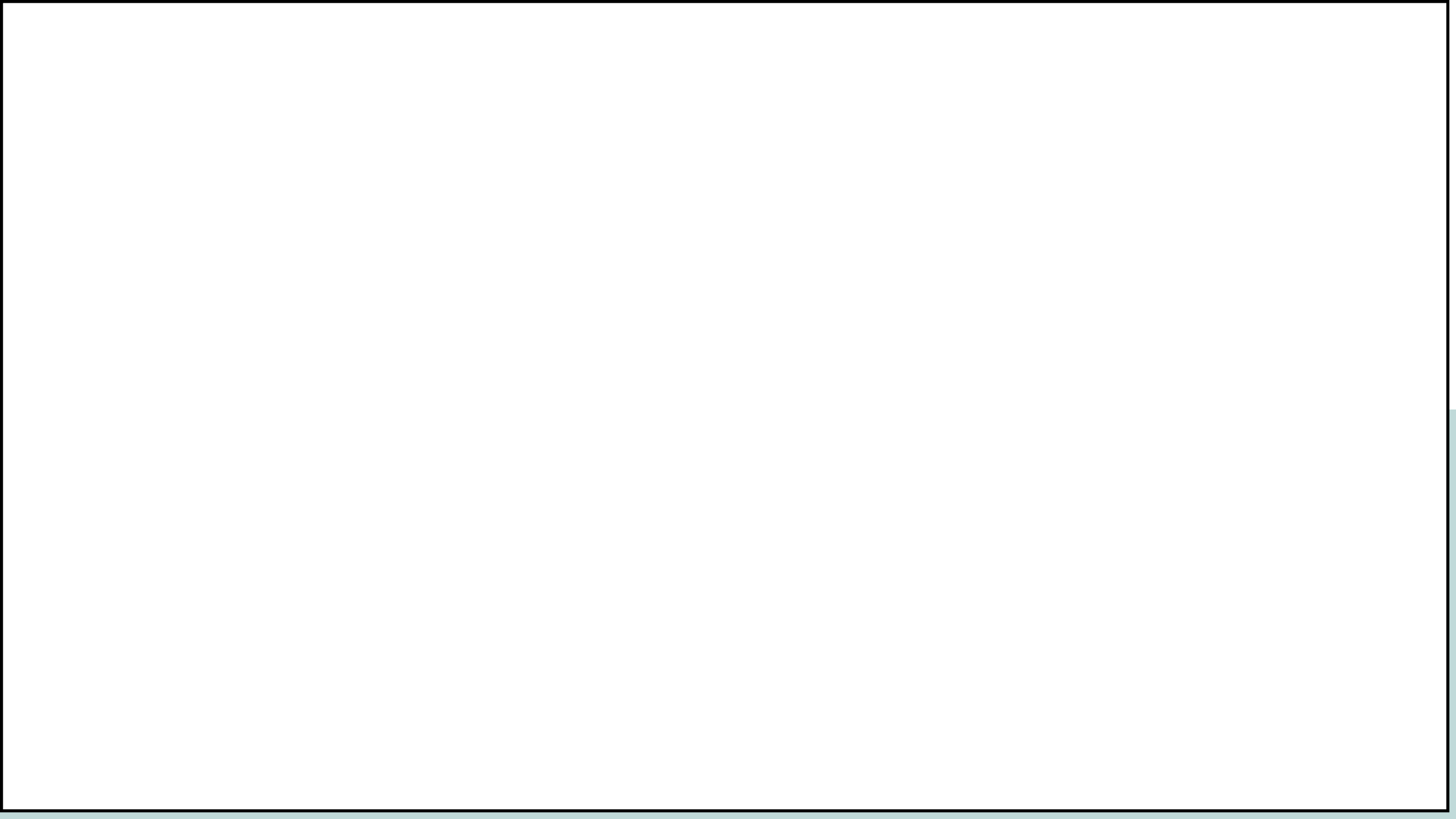
- ✓ **รักษาอนามัยส่วนบุคคล**
  - ✓ กินร้อน
  - ✓ ช้อนกลาง
  - ✓ ล้างมือ

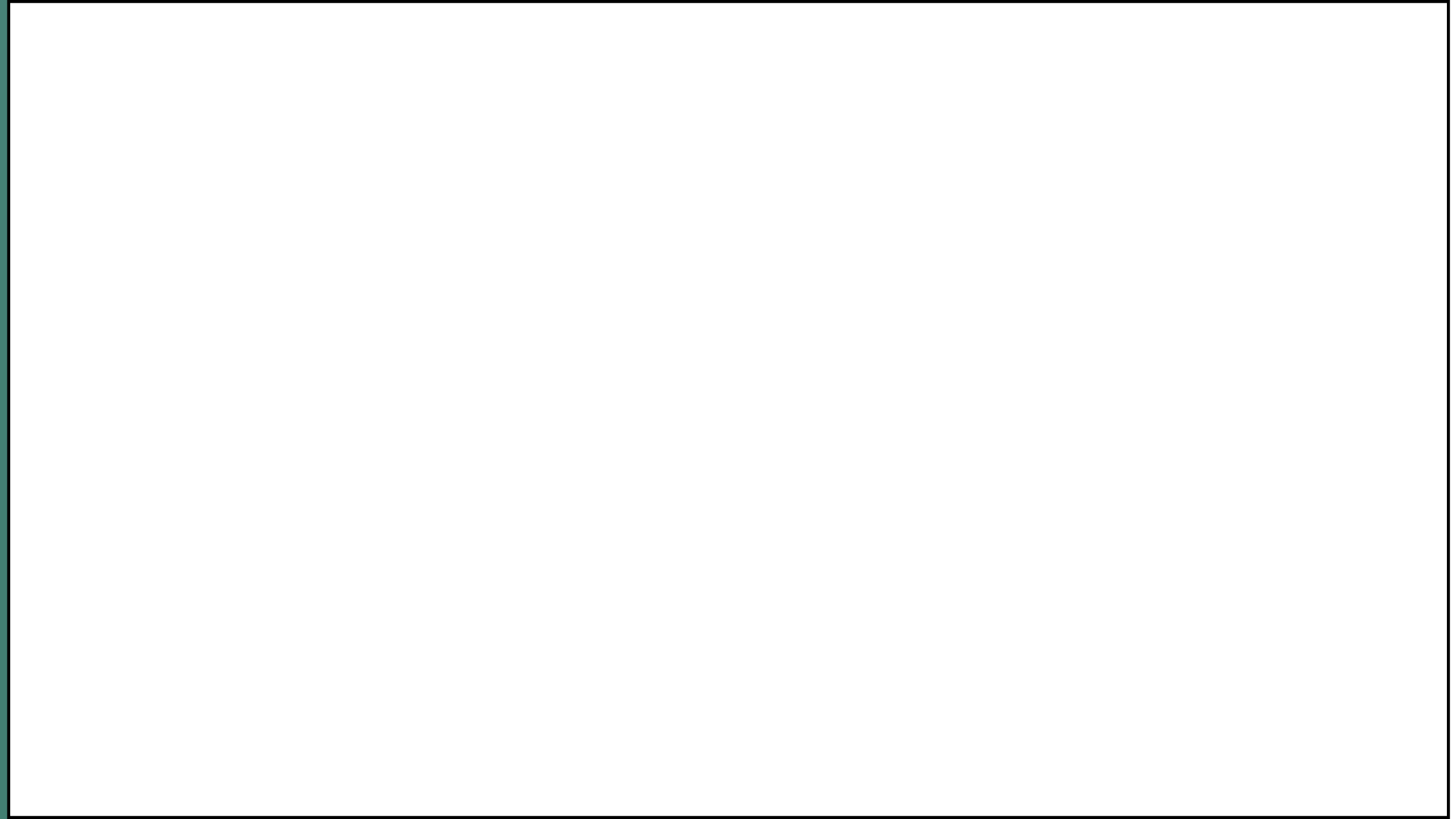
พิษของพืชและสัตว์ตามธรรมชาติ

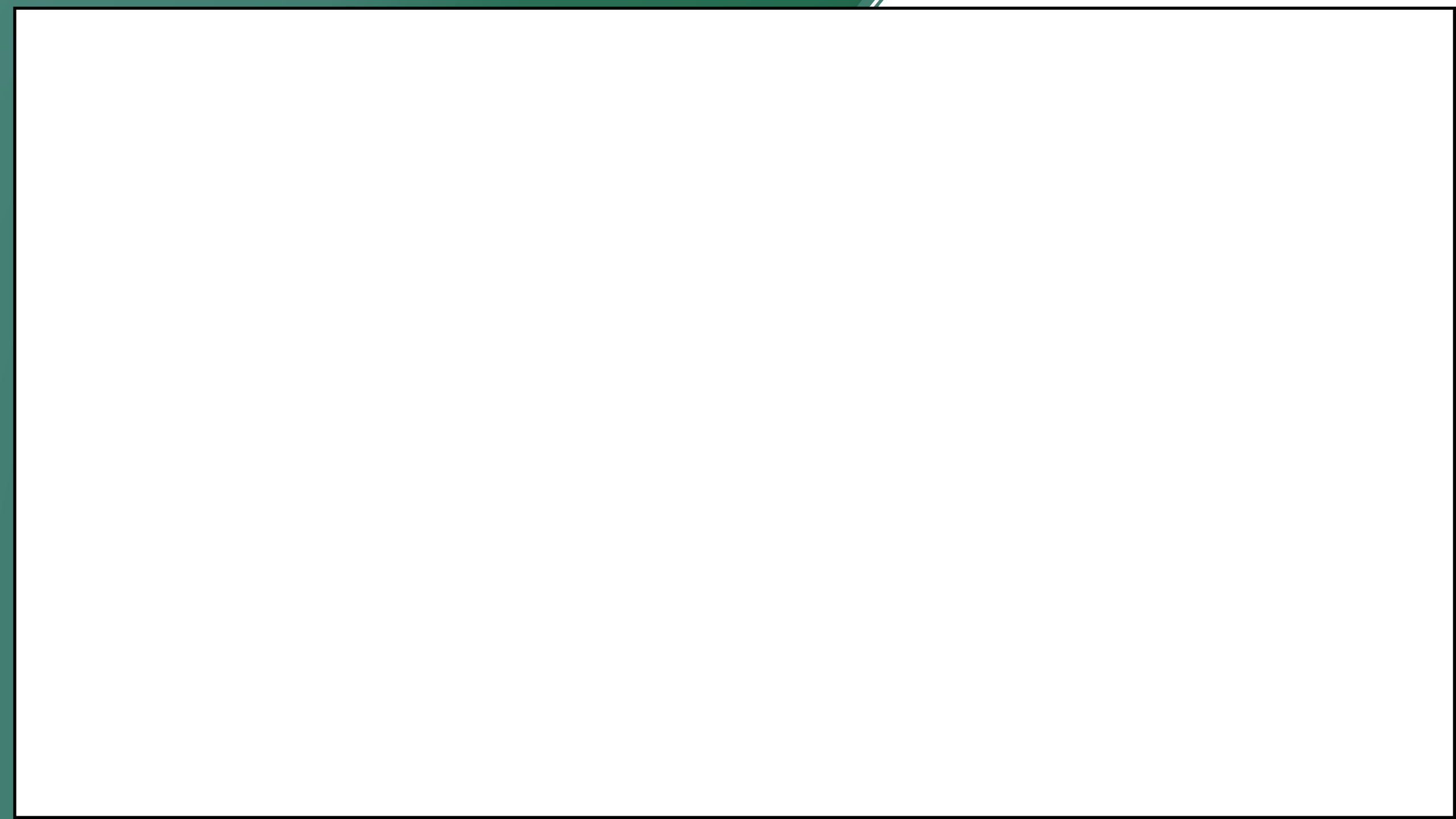
**ยึดหลัก**

- ✓ **Sure?** *ตรวจสอบให้ดีกว่า “ใช่”*
- ✓ **รู้วิธี “ทำลายสารพิษ”**
- ✓ **ล้างให้สะอาด**
- ✓ **ปรุงให้สุก**









# หมวดที่ 1

## การจัดการ

## สถานที่จำหน่าย

## อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องส้วม

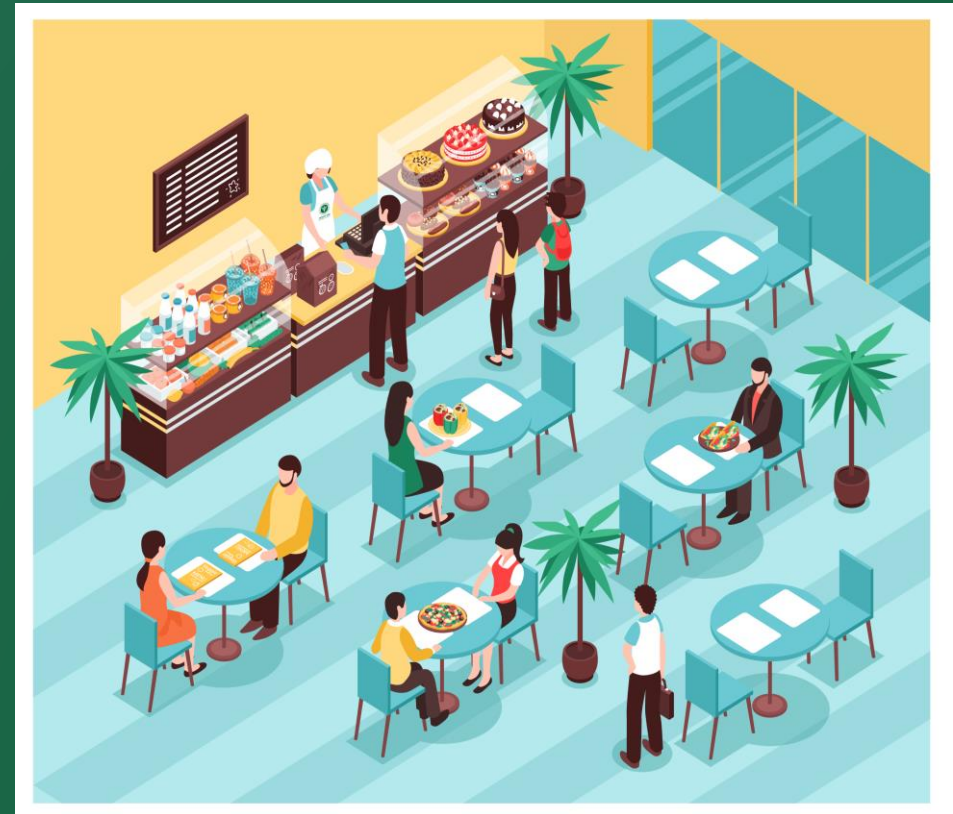
✓ ค่าความเข้มของแสงสว่าง



# หมวดที่ 1

## การจัดการ สถานที่จำหน่าย อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร



# บริเวณที่จำหน่าย และ บริโภคอาหาร

1

พื้นที่ สะอาด ไม่มีขยะ เศษอาหาร  
ระหว่างให้บริการ



2

ผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่



3

## สถานที่จำหน่ายอาหาร เป็นเขตปลอดบุหรี่



- ✓ บริเวณที่มีระบบปรับอากาศ (เป็นเขตปลอดบุหรี่ทั้งหมด)
- ✓ บริเวณที่ไม่มีระบบปรับอากาศ (สามารถจัดพื้นที่สูบบุหรี่ได้)

ปฏิบัติตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ



4

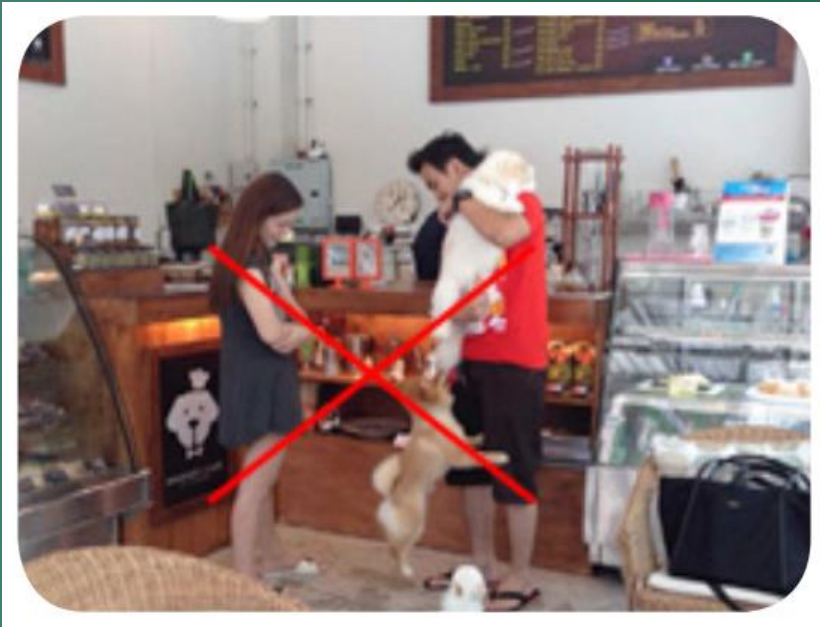
## มี อ่างล้างมือ / อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ



ในพื้นที่จำหน่ายอาหาร และ บริโภคอาหาร

5

โต๊ะ เก้าอี้ ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่  
ชำรุด ไม่มีคราบสกปรก



6

ไม่พบ สัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง  
พื้นที่รับประทานอาหาร



7

## จัดบริการช้อนกลาง (อาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน)



จัดจุดบริการช้อนกลาง หรือ จัดเสิร์ฟพร้อมอาหาร



8

ห้ามใช้ ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะ  
หรือ ที่รับประทานอาหาร



9



มอก. 950-2547

ใช้แอลกอฮอล์แข็ง ที่ได้มาตรฐาน มอก.  
เป็นเชื้อเพลิง ในการอุ่น/ปรุงอาหาร

# มี มาตรการ หรือ อุปกรณ์ หรือ เครื่องมือ ป้องกันอัคคีภัย ในสถานที่จำหน่ายอาหาร



baan ABEYOND.COM

## เลือกใช้ถังดับเพลิง ให้ถูกประเภท ปลอดภัยกว่า

CENTRALRETAIL

ลักษณะของเชื้อเพลิง	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของแข็ง เช่น ไม้ กระดาษ ผ้า พลาสติก	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของเหลวที่ระเหย เช่น น้ำมัน ก๊าซ ฟิล์มโฟลว	เพลิงไหม้ที่เกิดจากวัสดุและอุปกรณ์ไฟฟ้า (TWP) ไหม้ เช่น TV วิทยุ โทรทัศน์	เพลิงไหม้ที่เกิดจากเชื้อเพลิงของแข็ง เช่น อลูมิเนียม แมกนีเซียม	เพลิงไหม้ที่เกิดจากน้ำมันที่ใช้ในครัวอาหาร เช่น น้ำมันพืช น้ำมันหมู
ผงเคมีแห้ง (Dry Chemical)	✓	✓	✓	✗	✗
น้ำยาห่อระเหย (Halotron)	✓	✓	✓	✗	✗
โฟม (Foam)	✓	✓	✗	✗	✗
คาร์บอนไดออกไซด์ (CO2)	✗	✓	✓	✗	✗
น้ำสะสมแรงดัน (Water Pressure)	✓	✗	✗	✗	✗
เคมีสูตรน้ำ (Water Chemical)	✓	✓	✓	✓	✓

**วิธีใช้ถังดับเพลิง**

ดึง สลัก ให้หลุดออก

ปลอดภัย ย้ายฉีด ถังดับเพลิง

กด คับบับ ถังดับเพลิง

ส่าย ปลายสาย ไปที่ฐานเชื้อเพลิง

☎ : 1308 | 🌐 : baanandbeyond.com | 📞 : @baanandbeyondth | 📺 : baanandbeyondTH



# หมวดที่ 1

## การจัดการ สถานที่จำหน่าย อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร





# บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

1



2



**พื้น** ทำด้วยวัสดุแข็งแรงไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย

สะอาด ไม่มีน้ำขัง ขยะ เศษอาหาร

# บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

3

ผนัง เพดาน สะอาด  
ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน



4

การระบายอากาศเพียงพอ



มีปล่องระบายควัน / พัดลมดูดอากาศ



5

มีอ่างล้างมือ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร



สะอาดไม่สกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ล้างมือตลอดเวลา

6

โต๊ะเตรียม ประกอบปรุงอาหาร  
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



7

ไม่เตรียม ประกอบปรุงอาหาร  
บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม

สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก



8

ไม่พบ

สัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง



บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

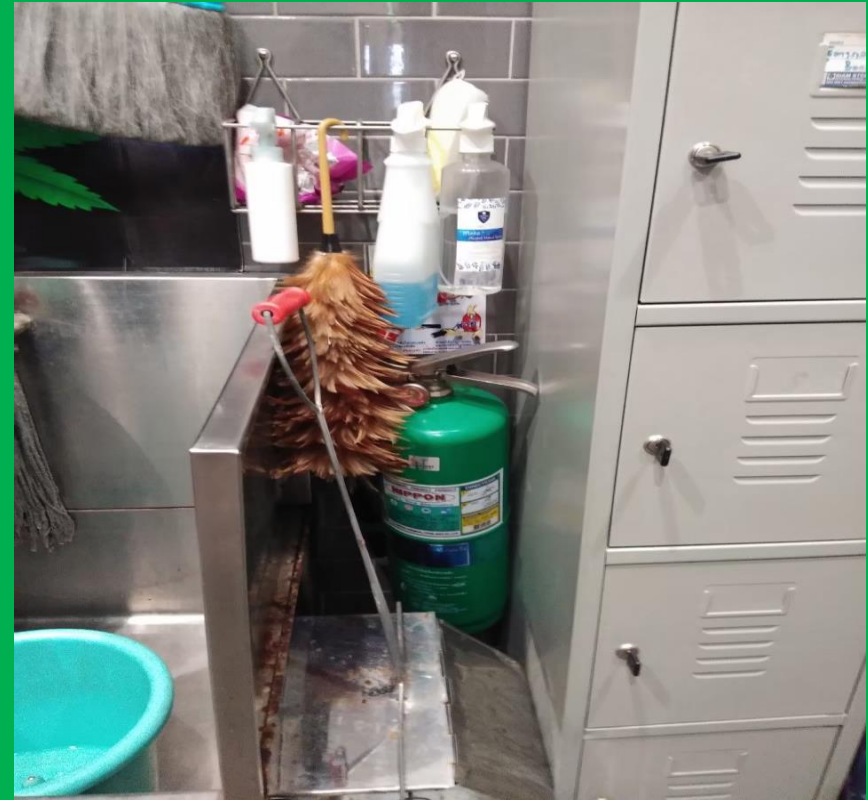
๑

สารเคมี จัดเก็บแยกจาก  
ที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร



มีการติดฉลากหรือป้ายสารเคมีที่ชัดเจน

10



ไม่นำภาชนะบรรจุ สารเคมี  
มาบรรจุอาหาร

## การจัดการขยะ



11

ถังขยะ สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด

12

บริเวณถังขยะ สะอาด ไม่สกปรก  
ไม่มีขยะตกค้าง

13

แยกเศษอาหาร ออกจากขยะประเภทอื่น



14

ท่อ ระบายน้ำ  
ระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง

15

มีบ่อดักไขมัน หรือ การบำบัดน้ำเสียก่อน  
ระบายทิ้งสู่สาธารณะ



การจัดการน้ำเสีย





# หมวดที่ 1

## การจัดการ

## สถานที่จำหน่าย

## อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องสุขา



## การจัดการล้าง



1

ห้องล้าง อ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ พร้อมใช้งานตลอดเวลาที่ให้บริการ

2

สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีน้ำขัง คราบสกปรก

3

อ่างล้างมือ ใช้งานได้ดี สะอาด ไม่สกปรก มีสบู่ใช้ตลอดเวลา

4

แยกเป็นสัดส่วน ประตูต้องปิดตลอดเวลา จากที่เก็บ เตรียม ปรง ประกอบ จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร

# หมวดที่ 1

## การจัดการ

## สถานที่จำหน่าย

## อาหาร

✓ บริเวณที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

✓ บริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร

✓ บริเวณห้องส้วม

✓ ค่าความเข้มของแสงสว่าง

# การจัดการ ความเข้ม ของแสงสว่าง

บริเวณต่าง ๆ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร	ค่าความเข้มของแสงสว่าง ไม่น้อยกว่า
1. บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปิ้ง ประกอบอาหาร	300 ลักซ์ (lux)
2. บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์	215 ลักซ์ (lux)
3. บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์	300 ลักซ์ (lux)
4. ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง	100 ลักซ์ (lux)
5. ห้องส้วม	100 ลักซ์ (lux)



บริเวณ (1) จุดจำหน่ายอาหาร (2) จุดให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์)  
และ บริเวณที่เตรียม ปิ้งอาหาร มีที่ครอบหลอดไฟ





การจัดการ  
ความเข้ม  
ของแสงสว่าง



# หมวดที่ 2

## การจัดการ

## สุขลักษณะของ

## อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร  
การเก็บรักษาอาหาร  
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

- ✓ น้ำแข็ง

# หมวดที่ 2

## การจัดการ

## สุขลักษณะของ

## อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร  
การเก็บรักษาอาหาร  
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค





1

เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย  
ลักษณะผิดธรรมชาติ



2

เนื้อสัตว์สด เก็บที่อุณหภูมิ  
ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส



เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



เนื้อสัตว์สด  
ผักสด  
ผลไม้สด

มีการล้าง  
ก่อนนำมา  
ปรุงอาหาร

## วิธีการล้างผัก และ ผลไม้



กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย  
DEPARTMENT OF HEALTH

### ล้างน้ำไหล

แช่น้ำนาน 15 นาที จากนั้นเปิดน้ำไหล  
แรงพอประมาณ คลี่ใบผัก ผลไม้  
ถูไปมา ประมาณ 2 นาที

1

ลดสารตกค้างได้ 25-63%



2

ผงฟู หรือ เบกกิ้งโซดา  
(โซเดียมไบคาร์บอเนต)  
1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา  
10 ลิตร แช่นาน 15 นาที จากนั้นล้าง  
ด้วยน้ำสะอาด

ลดสารตกค้างได้ 90-95%

### น้ำส้มสายชู

น้ำส้มสายชู 5% 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร  
แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด

3

ลดสารตกค้างได้ 60-84%



4

อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา  
สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม



เก็บในภาชนะ สะอาด  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5

อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท



มีเครื่องหมาย อย. / มอก. /  
เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง

## การจัดการอาหารปรุงสำเร็จ



1

เก็บในภาชนะสะอาด เหมาะสมกับอาหาร วางสูง  
จากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

2

ปกปิดอาหารด้วยวิธีที่ป้องกันการปนเปื้อน เช่น ตู้  
ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น

3

อาหารประเภท ต้ม / แฉก เก็บที่  
อุณหภูมิสูงกว่า 63 องศาเซลเซียส หรือ  
เก็บที่อุณหภูมิห้องมีการอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง

4

อาหารประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น  
เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส  
กรณี เก็บที่อุณหภูมิห้องไม่เกิน 2 ชั่วโมง



# หมวดที่ 2

## การจัดการ

## สุขลักษณะของ

## อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร  
การเก็บรักษาอาหาร  
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้



1

ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)

2

ภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก  
เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร



น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ใน  
ภาชนะ  
บรรจุปิดสนิท



3

ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อก /  
ทางเทริน้ำ / มีอุปกรณ์ที่มีด้ามตัดโดยเฉพาะ

4

ภาชนะบรรจุ วางสูงจากพื้น  
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5

น้ำที่ใช้ บรรจุ ประกอบอาหาร เครื่องดื่ม  
สะอาดได้มาตรฐาน  
ตามที่หน่วยงานราชการรับรอง



น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่  
ไม่ได้บรรจุ  
ในภาชนะปิดสนิท



6

- (1) เป็นน้ำประปา
- (2) น้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่

7

ภาชนะบรรจุ น้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี

## การจัดการ น้ำใช้





# หมวดที่ 2

## การจัดการ

## สุขลักษณะของ

## อาหาร

(การทำ ประกอบ ประชุมอาหาร  
การเก็บรักษาอาหาร  
การจำหน่ายอาหาร)

- ✓ อาหารสด อาหารแห้ง
- ✓ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

- ✓ น้ำดื่ม และ น้ำใช้

- ✓ น้ำแข็ง

1

สะอาด ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด  
เช่น เครื่องหมาย อย.

2

เก็บในภาชนะมีฝาปิด สะอาด ไม่มีคราบสกปรก

3

ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร  
จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้น  
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร  
บริเวณที่วางภาชนะ  
ไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ ไม่วางใกล้ถังขยะ

## การจัดการ น้ำแข็ง



4

ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม  
สำหรับตัก หรือ ตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

5

ไม่นำอาหาร สิ่งของ  
ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค



## การจัดการ น้ำแข็ง



15 cm.

15 cm



# หมวดที่ 3

การจัดการ

สุขลักษณะ

ภาชนะ อุปกรณ์

เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ การเลือกใช้

ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

✓ การล้างทำความสะอาด

ภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้อื่น ๆ

# การจัดการภาชนะ อุปกรณ์



เนื้อสัตว์สุก

เนื้อสัตว์ดิบ

ผัก ผลไม้

1

จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด  
เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น

2

เขียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่าง  
เนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผักและผลไม้

3

เครื่องปรุงรส เช่น  
น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม  
ใส่ภาชนะที่ปลอดภัย เช่น  
แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว  
มีฝาปิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน

## การจัดการภาชนะ อุปกรณ์

4

ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น / วางเป็น  
ระเบียบทิศทางเดียวกัน  
ภาชนะสะอาด ไม่มีคราบสกปรก  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

5

จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ  
เก็บไว้ใน ภาชนะ ตะแกรง สะอาด  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร





## การจัดการภาชนะ อุปกรณ์



6

ตู้เย็น ตู้แช่ อุปกรณ์เก็บความเย็น  
มีขนาดเพียงพอ สะอาด  
มีสภาพดี ไม่ชำรุด เหมาะสม  
สำหรับเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

7

ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ  
อุปกรณ์ปรุง ประกอบอาหาร  
ด้วยความร้อนอื่น ๆ  
สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด

8

บริเวณ / อ่างล้าง ภาชนะ อุปกรณ์  
สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร

9

มีการแยกเศษอาหาร ก่อนทำความสะอาด  
ใส่ในภาชนะรองรับ  
วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

10

ล้างภาชนะ ด้วยน้ำยาล้างจาน  
ล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง  
หรือ ล้างด้วยน้ำไหล  
หรือ ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน

## การล้าง ภาชนะ อุปกรณ์



09.06.2005 09:37

11

มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์  
ภายหลังทำความสะอาด

- ✓ ตากแดด
- ✓ แช่น้ำร้อน / ใช้เครื่องอบลมร้อน  
อุณหภูมิอย่างน้อย 80 องศาเซลเซียส  
เป็นเวลา 2 นาที
- ✓ แช่น้ำผสมสารละลายคลอรีน  
ความเข้มข้น 50 ส่วนในล้านส่วน (50 PPM)  
เป็นเวลา 1 นาที (ไม่เกิน 200 ส่วนในล้านส่วน)
- ✓ ใช้สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อโรคติดต่อ

## การล้าง ภาชนะ อุปกรณ์





# หมวดที่ 4

สุขลักษณะ  
ส่วนบุคคล

ผู้ประกอบการ  
ผู้สัมผัสอาหาร

1

มีหลักฐานการตรวจสุขภาพ

2

มีสุขภาพดี ไม่มีอาการเจ็บป่วย  
ในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร



3

สถานที่จำหน่ายอาหาร

✓ มีทะเบียนผู้ผ่านการอบรม

✓ หลักฐานผ่านการอบรม

ของพนักงานทุกคน

จากหน่วยงานจัดการอบรม





สุขลักษณะส่วนบุคคล  
ผู้สัมผัสอาหาร

4

แต่งกายสะอาด  
สวมเสื้อมีแขน / เครื่องแบบ  
สวมหมวก / เน้นคลุมผม / วิธีการ  
ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน

5

มีสุขนิสัยที่ดี ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ  
ไม่สูบบุหรี่ ไม่กระทำการใด ๆ  
ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร  
ในขณะที่ปฏิบัติงาน

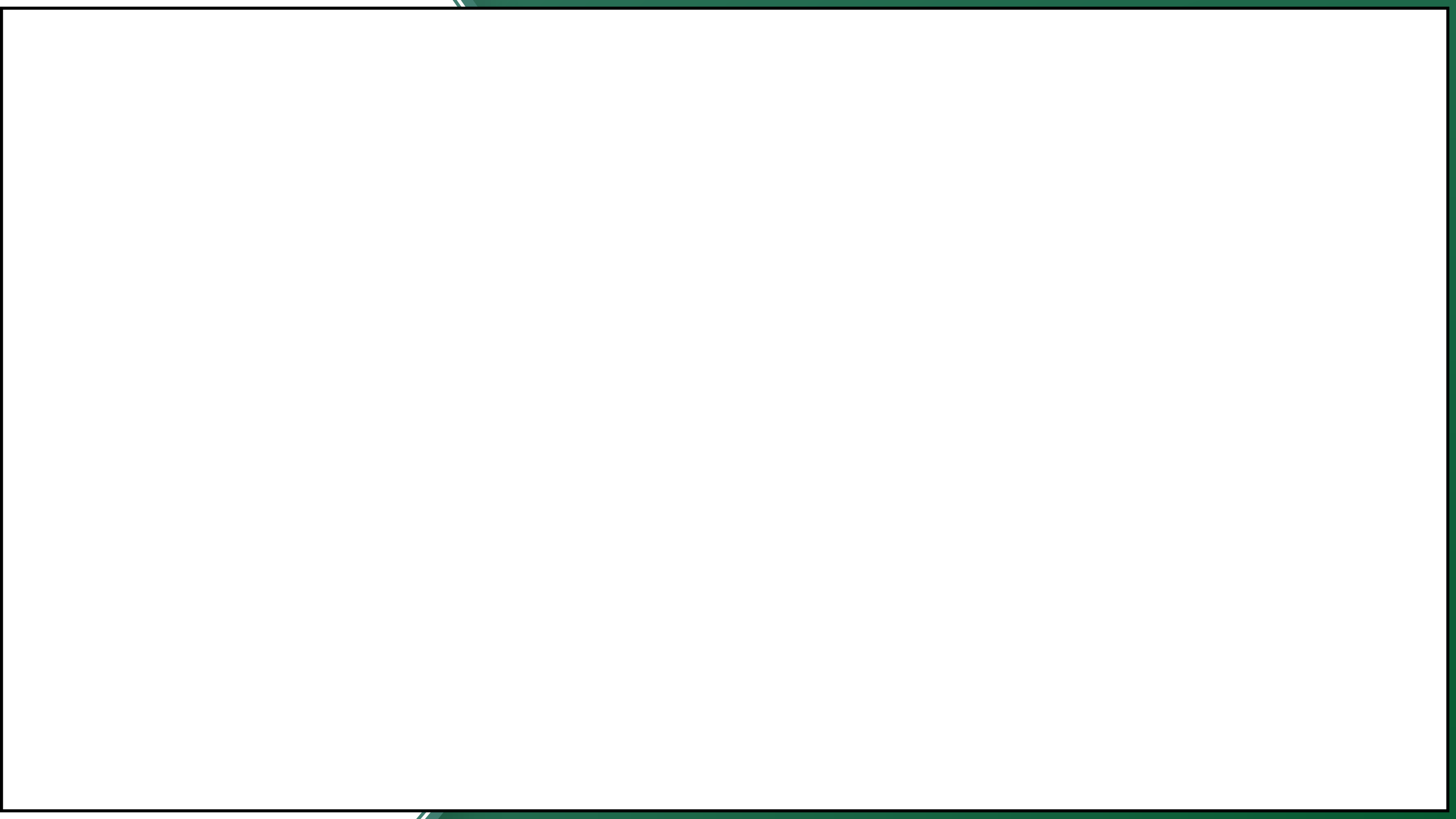


6

ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารปรุง  
สำเร็จพร้อมบริโภค

ไม่หยิบจับอาหารด้วยมือเปล่า











**กรมอนามัย**  
DEPARTMENT OF HEALTH

กรมอนามัย ส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี