

มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

1. สถานที่รับประทาน เตรียม-ปรุง-ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน

- ผู้ขายต้องจัดและดูแลบริเวณสถานที่รับประทานอาหารและสถานที่เตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายอาหาร โต๊ะ เก้าอี้ ให้สะอาดเป็นระเบียบอยู่เสมอ
- พื้นควรมีลักษณะผิวเรียบ ไม่ลื่น ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง ไม่มีเศษขยะ
- เพดานและผนัง ควรทาสีอ่อน บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร ควรทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม อยู่ในสภาพดีไม่ชำรุด
- ในบริเวณที่ปรุงอาหาร มีการระบายอากาศที่ดี มีพัดลมดูดอากาศหรือปล่องระบายควัน

2. ไม่เตรียม-ปรุงอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียม-ปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- ต้องไม่เตรียม หรือวางอาหาร ภาชนะใส่อาหาร รวมถึงการหัน การล้าง การเก็บอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องน้ำ ห้องส้วม
- ต้องเตรียมและปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และทำด้วยวัสดุผิวเรียบทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส

3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น มีเลขสารบบอาหาร (อย.), เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

- เครื่องปรุงรสที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น เก็บในภาชนะสะอาด มีฝาปิด หรือใช้ฝาซีครอบ
- ภาชนะที่ใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ต้องใช้กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว และมีฝาปิด
- ข้อนटक ต้องใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว

4. อาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส

- ควรแยกเก็บอาหารประเภทต่างๆ ดังนี้
- ผักสด / ผลไม้สด ก่อนล้างทำความสะอาด
 - ผักสด / ผลไม้สด หลังจากล้างทำความสะอาดแล้ว
 - เนื้อสัตว์สดที่ไม่ใช่อาหารทะเล
 - เนื้อสัตว์สดประเภทอาหารทะเล
 - อาหารที่พร้อมบริโภค

5. อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก

6. น้ำดื่ม น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้

- น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ต้องสะอาดมีเครื่องหมาย อย. บรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตเพื่อใช้ในการบริโภคโดยเฉพาะ สะอาด เมื่อละลายแล้วไม่มีเศษตะกอน และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแฉ่รวมไว้
- ภาชนะที่ใส่ต้องสะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด เก็บความเย็นได้ดี
- ต้องมีอุปกรณ์สำหรับตักหรือตัก มีด้ามยาวเพียงพอ โดยมีมือไม่สัมผัสกับน้ำแข็ง

7. การล้างอุปกรณ์ภาชนะใส่อาหาร ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- แยกภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว
- กำจัดเศษอาหาร แล้วล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ ขัดถูคราบสกปรกและไขมันออกแล้วล้างออก ด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง โดยน้ำที่ใช้ล้างต้องเปลี่ยนให้สะอาดเสมอ หรือล้างด้วยน้ำไหลโดยเปิดก๊อกให้น้ำไหลผ่านภาชนะแล้วล้างให้สะอาด
- เมื่อล้างเสร็จควรคว่ำให้แห้งในที่แห้ง โปร่งสะอาด และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือผึ่งแดดให้แห้ง แล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด

8. เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

- เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าว ไม่เป็นร่อง สะอาด ไม่มีรา ไม่มีคราบไขมัน หรือคราบสกปรกฝังแน่น
- เชียงและมัต ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ ห้ามใช้ปะปนกัน
- ล้างเชียง มัต ให้สะอาด ทั้งก่อน-หลัง และระหว่างใช้งานเป็นระยะ และผึ่งให้แห้งในที่โปร่ง โดยวางให้ได้รับแสงแดด
- ใช้ผ้าซีทรอบเพื่อป้องกันสัตว์และแมลง ห้ามใช้ผ้าหรือผ้าห่มอับปิดเพราะทำให้อับชื้น

9. ภาชนะอุปกรณ์

- ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น กระจ่างเคลือบขาว แก้ว สแตนเลส เมลามีนสีขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ทกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
- ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องเก็บวางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะที่โปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. การหยิบจับ ต้องจับเฉพาะด้านเท่านั้น
- ไม่ใช่โฟมบรรจุอาหาร

10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

- ใช้ถังขยะที่มีฝาปิดมิดชิดและไม่รั่วซึม โดยใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในถังขยะ เมื่อเก็บไปกำจัดต้องมัดปากถุงให้แน่นก่อน
- การระบายน้ำเสีย ต้องมีท่อหรือรางระบายน้ำที่ใช้การได้ดี ไม่แตกร้าว ไม่อุดตัน มีการดักกรองเศษอาหาร โดยเฉพาะบริเวณที่ประกอบอาหาร และที่ล้างภาชนะอุปกรณ์
- มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมัน ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่ท่อระบายน้ำหรือระบบบำบัดน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร

- ต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี มีสบู่เหลวสำหรับล้างมือใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหาร

- ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียมอาหาร ผู้ล้างภาชนะ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสีขาว และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม
- ต้องล้างมือด้วยน้ำยาล้างมือให้สะอาดอยู่เสมอ
- ห้ามใช้มือหยิบจับ สัมผัสอาหารโดยตรง ต้องใช้อุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย ในการหยิบจับอาหาร เช่น ที่คีบ ทัพพี
- ถ้ามีบาดแผลต้องปกปิดแผลให้มิดชิด ถ้าเป็นบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง ต้องหยุดปฏิบัติงานที่ต้องสัมผัสอาหาร
- มีสุขนิสัยที่ดี ต้องตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับนิ้วมือและข้อมือ ไม่สูบบุหรี่หรือดื่มเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ขณะปฏิบัติงาน
- ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

* มีป้ายแสดงราคาอาหารให้เห็นอย่างชัดเจนและได้มาตรฐาน

การตรวจประเมินมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ตรวจสอบคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร ตรวจทุก 3 เดือน

1. การตรวจทางแบคทีเรีย

- การตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างอาหาร ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 10 ตัวอย่าง
- เกณฑ์การผ่านด้านแบคทีเรีย ต้องไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย 90%

2. การตรวจสารปนเปื้อน

- วัตถุติดที่ใช้ในการประกอบอาหารต้องปลอดภัยจากการปนเปื้อน เช่น สารฟอกขาว ฟอรัมาลีน สารกันรา บอแรกซ์ สารกำจัดศัตรูพืช และน้ำมันที่ใช้ทอดอาหาร