กลุ่มงานอนามัยสิ่งแวดล้อมและอาชีวอนามัย

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดตราด

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

* มีผลบังคับใช้ 16 ธ.ค. 61

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจาก กลิ่น น้ำเสีย ขยะ

บทเฉพาะกาล

1.ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง โดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย ภายใน 1 ปี (16 ธ.ค. 62)

2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดภายใน 2 ปี (16 ธ.ค. 63)

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งภาชนะที่ใส่หรือบรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ

- เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ให้สะอาดปลอดภัย และเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- เพื่อควบคุมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาดปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ฯ

บทกำหนดโทษ

- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

น้ำเสีย/สัตว์นำโรค/อัคคีภัย

น้ำเสีย

ระบายน้ำได้ดี
มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ
และเครื่องใช้ก่อนทำความสะอาด
มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง
ออกสู่ระบบระบายน้ำ ตามกฎหมายว่าด้วย
การส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

การป้องกันสัตว์แมลงนำโรค

รวมถึงสัตว์เลี้ยง ตามหลักวิชาการ

ป้องกันอัคคีภัย

จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(1) สถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตรม.
ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง ภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้
บังคับ (ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561

หมวด 4
สุขลักษณะส่วนบุคคลผู้สัมผัสอาหาร

ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง

** ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อน
จึงกลับมาปฏิบัติงานได้ **

ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค
โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สุกใส
โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ไวรัสตับอักเสบเอ และโรคอื่นๆตามประกาศ สธ.
และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด

**** ต้องผ่านการอบรม ตามหลักเกณฑ์ และวิธีการ ****

** ประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง กำหนดหลักเกณฑ์และวิธีการอบรมผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. .....**

บทเฉพาะกาล : ข้อ 22(2) การอบรมผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร
ให้ดำเนินการภายในกำหนด 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ
(**ดำเนินการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

ประกอบกิจการ ไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

ประกอบกิจการ ไม่ได้รับใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท

ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ระวางโทษ ปรับไม่เกิน 50,000 บาท

กรมอนามัย DEPARTMENT OF HEALTH สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

งานสุขาภิบาลอาหาร

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และ มาตรฐาน CFGT /CFGT PLUS

ได้รับอนุญาต/จดแจ้ง

ผ่านกฎกระทรวง 19 ข้อ

ผ่านด้านแบคทีเรีย SI-2 9/10 ต.ย.

ได้รับอนุญาต/จดแจ้ง

ผ่านกฎกระทรวง 19 ข้อ

ผ่านด้านแบคทีเรีย SI-2 9/10 ต.ย.

น้ำและน้ำแข็งไม่พบแบคทีเรีย

ไม่พบสารปนเปื้อน

มีเมนูคู่เมืองตราด

มีเมนูชูสุขภาพ ลด หวาน มัน เค็ม

แบบตรวจสถานที่จำหน่ายอาหาร จ.ตราด

แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และมาตรฐาน CFGT /CFGT PLUS

เพื่อพัฒนาจังหวัดตราดให้เป็น "เมืองแห่งความสุขสีเขียว ท่องเที่ยวอย่างปลอดภัย" (Trat Green city for Safety Trip)

ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร.....ชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร.....

เลขที่.....ตรอก/ซอย.....หมู่.....ถนน.....ตำบล.....

เทศบาล/อบต. .....อำเภอ.....จังหวัด.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน ผู้เสิร์ฟ.....คน (ผู้สัมผัสอาหาร) ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน

ขนาดพื้นที่ ( ) เกิน 200 ตร.ม. ( ) ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาต/รับจดแจ้งเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

วันเดือนปีที่ตรวจประเมิน วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....หน่วยงานที่ตรวจประเมิน.....

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลตรวจ ถูกต้อง☑ ไม่ถูกต้อง☒	หมายเหตุ
หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร		
อาหาร		
9.อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูงจากพื้น		
12.ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง เช่น ละอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซ.ม. ปากของภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่ระบายน้ำจากถังสู่พื้นที่วางภาชนะ ใช้อุปกรณ์ตักหรือตักน้ำแข็ง สะอาดมีด้ามจับ ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค		

แบบรายงานการสำรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร จังหวัดตราด

หน่วยงาน.....อำเภอ.....จังหวัดตราด วันเดือนปีที่รายงาน..... รายงานไตรมาสละ 1 ครั้ง

หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	มีใบอนุญาต/จดแจ้งฉบับ(ป.พ.(มี=1ไม่มี=0)	ผลการตรวจประเมินรายข้อ(0=ไม่ผ่าน/1=ผ่าน/2=ผ่านอย่างมีเงื่อนไข)																ผ่านเกณฑ์ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่าน=1 ไม่ผ่าน = 0	สมัคร Clean Food Good Taste (Trat Green City) 0=ไม่สมัคร 1=สมัคร	ได้รับClean Food Good Taste PLUS (Trat Green City) 0=ไม่ได้รับ 1=ได้รับ	ผลการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในมือ						สรุปตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือ ภาชนะ อาหาร (จำนวน)	สรุปตรวจเฝ้าระวังสุขลักษณะ ในมือ ภาชนะ อาหาร(จำนวน)	สรุปร้อยละที่ตรวจไม่พบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในมือ ภาชนะ อาหาร	ผลการตรวจ				
				สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร							สุขลักษณะของอาหาร									ภาชนะ																	
				1.สถานที่	2.ส้วม	3.มุมล้างมือ	4.น้ำเสีย	5.สัตว์และสัตว์พาหะ	6.ป้องกันอันตรายจากสัตว์	7.ป้องกันอันตรายจากสัตว์	8.อาหารสด	9.อาหารแห้ง	10.อาหารปรุงสำเร็จ	11.น้ำดื่ม น้ำแข็ง	12.น้ำใช้ประกอบอาหาร	13.น้ำใช้คุณภาพน้ำประปา	14.สารเคมี	15.ห้ามใช้น้ำตะเพิ่มเพิ่มสมโภชอาหาร	16.ห้ามใช้มนทอลหรือสมบัติเป็นเชื้อเพลิง	17.ภาชนะอุปกรณ์	18.การทำความสะอาดภาชนะ	19.สุขลักษณะส่วนบุคคล				ร้านเนื้อสัตว์ตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)	ร้านตรวจมือที่ไม่ทน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)	ร้านอาหารที่ตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)	ร้านอาหารที่ไม่ทน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)	ร้านอาหารที่ตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)	ร้านอาหารที่ไม่ทน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย(S2)				ร้านเนื้อสัตว์ที่ตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (a11)	ร้านเนื้อสัตว์ที่ไม่ทน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (a11)	ร้านอาหารที่ตรวจ เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (a11)	ร้านอาหารที่ไม่ทน เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (a11)

ประชุมชี้แจงผ่านระบบ VDO conference วันที่ 7 ธันวาคม 2561 เวลา 10.00 น.