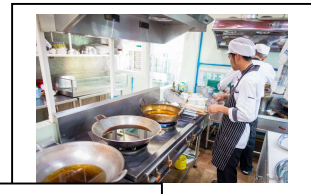




คู่มือการตรวจรับรองมาตรฐาน Clean Food Good Taste
ของโรงพยาบาลบางพลี



บทนำ

1. หลักการและเหตุผล

ด้วยรัฐบาลและกระทรวงสาธารณสุข สนับสนุนส่งเสริมให้ประชาชน มีการสร้างเสริมสุขภาพและมีหลักประกันสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข ซึ่งทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบดังกล่าว จึงกำหนดให้มีระบบการสร้างสุขภาพ ที่เป็นรูปธรรมสนองต่อนโยบายรัฐบาล ทั้งด้านสุขภาพ สังคมและเศรษฐกิจ สำหรับด้านความปลอดภัยของอาหาร อีกทั้งธุรกิจการท่องเที่ยวของไทยเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศเป็นจำนวนมากและรัฐบาล มีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยว การบริการด้านอาหาร และการส่งเสริม อุตสาหกรรมด้านอาหาร เพื่อส่งออกในภูมิภาคนี้ จึงมีการกำหนดนโยบาย ให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยวและส่งเสริมให้ภาค เอกชนและองค์กร ประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆ เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย ปัจจุบันเรื่องอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อ ธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการ ไม่ปลอดภัย จนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบต่อ ธุรกิจการท่องเที่ยว ฉะนั้น จึงได้มีการ จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการ ควบคุม กำกับ และตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยมาตรการทางกฎหมายร่วมกับ การประสานงานของภาครัฐ ภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร และแผงลอย จำหน่ายอาหาร
- 2.2 ส่งเสริมการจัดบริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะ โดยมีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและ ชาวต่างประเทศ
- 2.3 ส่งเสริมให้ท้องถิ่นจัดการการบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อม ในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค
- 2.4 เป็นไปตามแนวทางการประเมินคุณธรรมและความโปร่งใสของหน่วยงานภาครัฐ (Integrity and Transparency Assessment: ITA)

3. เป้าหมายการดำเนินงาน

สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร อันได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและโรงอาหารที่จำหน่ายในทุกพื้นที่ของประเทศ

4. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการจัดบริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัยแก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

2. ลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

คำนำ

ด้วย โรงพยาบาลบางพลี เป็นหน่วยงานระดับภูมิภาคที่รับนโยบายอาหารสะอาด รสชาติอร่อย ที่ต้องปฏิบัติงานตามแนวทางของโครงการให้บรรลุวัตถุประสงค์ที่กำหนด

ดังนั้น เพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ร่วมโครงการได้มีหลักเกณฑ์ในการปฏิบัติที่ชัดเจน กลุ่มงานเวชกรรมสังคม จึงได้จัดทำคู่มือขึ้นเพื่อให้ผู้ร่วมโครงการได้ใช้เป็นแนวปฏิบัติต่อไป

กลุ่มงานเวชกรรมสังคม

มกราคม 2561

สารบัญ

	หน้า
1. อำนวยการที่ตามโครงการ	1
2. การดำเนินงานตามโครงการ	1-4
3. หลักเกณฑ์มาตรฐานในการมอบป้าย	5-10

1. อำนาจหน้าที่ตามโครงการ

โรงพยาบาลบางพลี หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาค เป็นหน่วยงาน ผู้ปฏิบัติงาน ผู้ดูแล ควบคุม กำกับ ตรวจสอบและประเมินผลให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คือ

1) อาศัยอำนาจตามมาตรา 40/มาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น/เทศบัญญัติ กำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร และสำหรับให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

2) อาศัยอำนาจตามมาตรา 38/มาตรา 41 แห่งพระราชบัญญัติ การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการ ออกหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร โดยพิจารณาหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เหมาะสม ตามข้อกำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารแล้วแต่กรณี

3) อาศัยอำนาจตามมาตรา 42 แห่งพระราชบัญญัติการ สาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดเขตควบคุม การจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ เพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบ เรียบร้อย

4) เพื่อเป็นการปรับปรุงสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย อาหาร มีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย อย่างต่อเนื่องและเป็นเกียรติคุณ หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น ส่วนภูมิภาค ภาคเอกชน และองค์กร ประชาชน จัดทำโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) ในพื้นที่รับผิดชอบ

2. การดำเนินงานตามโครงการ

ขั้นตอนการดำเนินงานตามโครงการ มีดังนี้

(ก) ประชุมชี้แจงผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับ

- รายละเอียดวัตถุประสงค์และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการ ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย

อาหาร

- สมัครเข้าร่วมโครงการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย

- ต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่

ท้องถิ่น

- หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการตรวจตัดสิน
 - หลักเกณฑ์ตามข้อกำหนดมาตรฐานด้านสุขาภิบาล อาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ตามเทศบัญญัติของ ราชการส่วนท้องถิ่นหรือกรมอนามัย

- เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรีย ด้วยน้ำยาตรวจการปนเปื้อนขั้นต้น (อ.13)

(ข) เปิดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ โดย ร่วมกับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หรือองค์กรประชาชนที่สนใจ

(ค) คณะกรรมการโครงการระดับภูมิภาคและท้องถิ่นที่ประกอบด้วย เจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรประชาชนร่วมกัน ตรวจแนะนำ และตรวจตัดสินโดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ มาตรฐานทางแบคทีเรีย ตามที่กำหนดไว้

(ง) ดำเนินการประกันคุณภาพ โดยมีการตรวจติดตามประเมินผล ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรอง มาตรฐานอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง (เข้าร่วมโครงการ, ต่ออายุป้าย)

(จ) หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น สามารถรับ เรื่องรางวัลรุกข์และแก้ไขปัญหา

(ฉ) เมื่อตรวจตัดสินให้สถานประกอบการค้าอาหาร ได้รับป้ายสัญลักษณ์แล้ว ในการมอบป้ายจะต้องระบุชื่อสถานประกอบการ วันที่ เดือน และปี ที่หมดอายุบนป้ายด้วย

(ช) สำหรับการประชาสัมพันธ์ป้าย เจ้าของสถานประกอบการ สามารถจัดทำป้ายไปตามขนาดที่ ต้องการได้ โดยรูปแบบไม่แตกต่างจาก รูปแบบกรมอนามัย รวมถึงต้องเสียค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ด้วย

หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับรอง มาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของ ท้องถิ่น หรือมาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติหรือข้อบังคับตำบล ประกอบด้วย

- 1) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของทางราชการ ส่วนท้องถิ่น
- 2) ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของท้องถิ่น หรือของ กรมอนามัย เช่น
 - ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 15 ข้อ
 - แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ
 - โรงอาหารมีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 30 ข้อ

2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

- ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
- โดยผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้อง ไม่พบการปนเปื้อน ร้อยละ 90 ขึ้นไป

3. การจำหน่ายศูนย์อาหาร สถานที่จำหน่ายจะต้องผ่านเกณฑ์ ท้องถิ่นหรือกรมอนามัย (15 ข้อ) และผ่านเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย จะได้ป้ายขนาดเล็ก 1 แผ่นต่อ 1 ป้าย
4. โรงอาหารในโรงเรียนหรือสถาบันต่างๆ จะต้องทำตาม หลักเกณฑ์ของกรมอนามัยให้ได้มาตรฐาน จะได้ป้ายขนาดใหญ่
5. โรงครัวโรงพยาบาล และการจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล จะต้องปฏิบัติตามเกณฑ์ของกรมอนามัย
6. ซูเปอร์มาร์เก็ต ปั้มน้ำมัน หรือร้านสะดวกซื้อต่างๆ จะต้อง ปฏิบัติตามเกณฑ์สถานประกอบการกรมอนามัยจึงจะได้มาตรฐาน

สิ่งสนับสนุนและรางวัลความสำเร็จ

1. จากกรมอนามัย โดยสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัยที่ 1-12

- 1) ป้ายสัญลักษณ์ “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”



← 50 cm →

↑ 50 cm ↓

สำหรับร้านจำหน่ายอาหาร/โรงอาหาร
ซูเปอร์มาร์เก็ต และมินิมาร์ท



← 30 cm →

↑ 30 cm ↓

สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร และแผงใน
ศูนย์อาหาร (Food Center)

- 2) ชุดตรวจทดสอบความสะอาดของแบคทีเรีย (อ.13)



- 3) คู่มือการดำเนินงาน
 - 4) แบบสำรวจและแบบตรวจต่าง ๆ
2. ภาคเอกชน ติดต่อผ่านศูนย์อนามัยที่ 1-12 ประกอบด้วย
- 1) นายาล้างจาน
 - 2) ผ้ากันเปื้อน
 - 3) อื่น ๆ ตามศูนย์อนามัยที่ 1-12 ได้แจ้งเบื้องต้น

3. หลักเกณฑ์มาตรฐานในการมอบป้าย “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย”



❖ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

- ๑ สถานที่รับประทานอาหาร เตรียม – ปิ้ง – ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน
- ๒ ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๓ ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของอาหารทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- ๔ อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส
- ๕ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแทรกมไว้
- ๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะ ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๘ เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- ๙ ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๑๐ มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- ๑๑ ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- ๑๒ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ๑๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- ๑๔ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- ๑๕ ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

2. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

- ๑ แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๒ อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์และแมลงนำโรค
- ๓ สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- ๔ น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดมิดชิดหรือทางเทริน้ำ
- ๕ เครื่องดื่ม ต้องใสภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ
- ๖ น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว และต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง
- ๗ ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- ๘ ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม
- ๙ มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด
- ๑๐ ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- ๑๑ ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว
- ๑๒ ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

3. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

- ๑ สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป
 - 1.1 สะอาด เป็นระเบียบ
 - 1.2 โถ๊ะ เก้าอี้สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
 - 1.3 มีการระบายอากาศที่ดี
- ๒ บริเวณที่เตรียม – ปรุงอาหาร
 - 2.1 สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
 - 2.2 มีการระบายอากาศ รวมทั้งกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
 - 2.3 ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
 - 2.4 โถ๊ะเตรียม – ปรุง และผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโถ๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

๓ ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม

- 3.1 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
- 3.2 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็นห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
- 3.3 อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
- 3.4 อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 3.5 มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก
- 3.6 น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีก๊อกหรือทางรินน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 3.7 น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวมไว้

๔ ภาชนะอุปกรณ์

- 4.1 ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วย วัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว
- 4.2 ภาชนะใส่น้ำดื่มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่นๆ ต้องใสในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด
- 4.3 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 4.4 ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง
- 4.5 จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด
- 4.6 ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 4.7 เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน มีผ้าเช็ดขอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

๕ การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

- 5.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด
- 5.2 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดีไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง
- 5.3 มีปอดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้งานได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

๖ ห้องน้ำ ห้องส้วม

- 6.1 ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ
- 6.2 ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม – ปรงอาหาร ที่ล้างและเก็บภาชนะ อุปกรณ์ ที่เก็บอาหารและต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี อยู่ในบริเวณห้องส้วม

๗ ผู้ปรง ผู้เสิร์ฟ

- 7.1 แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- 7.2 ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรงจะต้องใส่หมวกหรือเน็คคลุมผมด้วย
- 7.3 ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรงจะต้องมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ให้ตรวจสอบได้
- 7.4 มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรงเสร็จแล้วโดยตรง

❖ เกณฑ์การตรวจรับรองมาตรฐาน

1. ร้านอาหาร

หลักเกณฑ์

1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร 15 ข้อ
2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการใช้น้ำยา SI-2 ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไปประกอบด้วย
 - ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

การรับรองมาตรฐาน ได้รับป้าย Clean Food Good Taste ขนาดใหญ่ 1 ป้าย /1 ร้าน

2. แผงลอยจำหน่ายอาหาร

หลักเกณฑ์

1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร 12 ข้อ
2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการใช้น้ำยา SI-2 ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไปประกอบด้วย
 - ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

การรับรองมาตรฐาน ได้รับป้าย Clean Food Good Taste ขนาดเล็ก 1 ป้าย / 1 แผง

3. โรงอาหารโรงเรียน/สถานศึกษา/สถานประกอบการ

หลักเกณฑ์

1. ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร 30 ข้อ
2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการใช้น้ำยา SI-2 ตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน 10 ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน 90% ขึ้นไปประกอบด้วย
 - ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
 - ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

การรับรองมาตรฐาน

- ระดับดี ได้รับประกาศนียบัตรมาตรฐานระดับดี ของกรมอนามัย
- ระดับดีมาก ได้รับป้าย Clean Food Good Taste ขนาดใหญ่ 1 ป้าย / 1 โรง

และใบประกาศนียบัตรโรงอาหารมาตรฐานระดับดีมากของกรมอนามัย

เอกสารอ้างอิง

- คู่มืออาหารสะอาด รสชาติอร่อย สำนักงานสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข