

แบบตรวจสอบลักษณะอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต

กรุงเทพมหานคร

ชื่อห้างสรรพสินค้า.....สาขา.....
 ที่อยู่.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....
 ชื่อผู้ดูแลซูเปอร์มาร์เก็ต.....

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|---|--------|----------|
| I. การรับสินค้า | | |
| 1.1 บริเวณที่ใช้รับสินค้า | | |
| (1) พื้นผิวเรียบ สภาพดี สะอาด | | |
| (2) แยกบริเวณรับสินค้าอาหาร ออกจากสินค้าอื่น | | |
| (3) ไม่วางสินค้าอาหารบนพื้นโดยตรง ชนถ่ายสินค้าอาหารด้วยรถเข็นมีล้อที่ใช้เฉพาะกับอาหาร | | |
| (4) อาหารสดพวกเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ ต้องนำเข้าเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม ภายใน 10 นาทีหลังจากรับสินค้า | | |
| (5) ต้องทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้ง หลังจากชนถ่ายอาหารเสร็จ | | |
| (6) ต้องไม่เป็นทางออกของขยะ หากจำเป็นต้องขนขยะต้องใช้เวลาต่างกัน และทำความสะอาดหลังจากใช้ขนขยะทุกครั้ง | | |
| (7) รถเข็นที่ใช้ขนส่งอาหาร ต้องไม่ใช่ปะปนกับรถขนขยะ | | |
| 1.2 อาหาร/สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้มาตรฐานสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือมีการรับรองจากหน่วยราชการ เช่น กรมปศุสัตว์ กรมประมง กรมวิชาการเกษตร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ เป็นต้น | | |
| II. การเก็บสินค้า | | |
| 2.1 บริเวณที่ใช้เก็บสินค้าอาหารแห้ง | | |
| (1) พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด | | |
| (2) มีชั้น/ที่วาง เก็บอาหารแยกเป็นแต่ละประเภท มีสัดส่วนเฉพาะ และสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร | | |
| (3) แยกอาหาร/สินค้าทั้งหมดอายุ หรือชำรุด/รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะและมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงบอกชัดเจน | | |
| (4) มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ | | |
| (5) มีระบบกำจัดและป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค | | |
| (6) ต้องแยกเก็บสารเคมีที่เป็นพิษ เช่น สารเคมีทำความสะอาด ยารฆ่าแมลง เป็นต้น เป็นสัดส่วนเฉพาะ ไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่ใช้เก็บอาหาร | | |



| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในรูปเปอร์มาเก็ด | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|--|--------|----------|
| 2.2 อุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บอาหารแต่ละชนิด | | |
| (1) อาหารเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา/อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| (2) นมและผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| (3) อาหารพร้อมปรุง ต้องเก็บที่อุณหภูมิเท่ากับ หรือต่ำกว่า 7° C | | |
| (4) อาหารแช่แข็ง เก็บในตู้/ห้องแช่แข็ง อุณหภูมิต่ำกว่า - 18° C | | |
| (5) ผักกินใบ ผลไม้เมืองหนาว ต้องเก็บที่อุณหภูมิเท่ากับ หรือต่ำกว่า 10° C ส่วนผักที่กินหัว/ราก ต้องเก็บที่อุณหภูมิห้องในภาชนะที่แห้งสะอาด | | |
| (6) อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิท เก็บในอุณหภูมิห้อง | | |
| 2.3 ตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง/ห้องแช่เย็น/ห้องแช่แข็ง | | |
| (1) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้ | | |
| (2) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว | | |
| (3) กรณีเป็นห้องเย็น พื้นต้องแห้งสะอาดและไม่วางอาหารบนพื้น | | |
| (4) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด | | |
| (5) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก | | |
| (6) มีการตรวจเช็คระดับอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่มองเห็นได้ชัดเจน | | |
| (7) มีพนักงานตรวจเช็คอุณหภูมิตามเวลาที่กำหนด | | |
| 2.4 ต้องมีระบบการบันทึกข้อมูล การรับ-จ่ายสินค้า อาหารตามประเภทชนิดอาหาร วัน เวลาที่รับ/จ่ายที่ชัดเจน | | |
| 2.5 ต้องมีระบบหมุนเวียนสินค้าอาหาร โดยสินค้าอาหารที่ได้รับเข้ามา ก่อนต้องนำมาจำหน่ายก่อน (First in First Out: FIFO) | | |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในรูปเปอร์มาเก็ต | ผลตรวจ | | | | หมายเหตุ |
|---|-------------------|---------------|--------------|------------------------|----------|
| | ห้องเนื้อสัตว์ดิบ | ห้องอาหารทะเล | ห้องผักผลไม้ | ห้องอาหารปรุง (Delied) | |
| III. การเตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงและการบรรจุหีบห่อ | | | | | |
| 3.1 สถานที่เตรียม/ตัดแต่ง/ปรุงอาหารเพื่อจำหน่าย | | | | | |
| (1) ต้องแยกเป็นสัดส่วน และแยกระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ และผัก-ผลไม้ | | | | | |
| (2) มีแสงสว่าง และการระบายอากาศที่ดี | | | | | |
| (3) มีระบบกำจัด และป้องกันสัตว์แมลงนำโรค | | | | | |
| 3.2 โต๊ะที่ใช้เตรียม/ตัดแต่งอาหาร | | | | | |
| (1) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่เป็นพิษ เรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี สะอาด | | | | | |
| (2) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | | | | | |
| (3) ต้องทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลังการใช้งาน | | | | | |
| 3.3 วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด | | | | | |
| (มีด เขียง เครื่องบด/ปั่น ภาชนะ) | | | | | |
| (1) ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สภาพดี สะอาด | | | | | |
| (2) ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบ เนื้อสัตว์สุก ผัก ผลไม้ | | | | | |
| (3) ต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อน/หลัง การใช้งาน | | | | | |
| (4) ต้องเก็บให้ถูกสุขลักษณะ | | | | | |
| 3.4 อ่างล้างอาหาร | | | | | |
| (1) ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สภาพดี สะอาด | | | | | |
| (2) ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร | | | | | |
| (3) ก๊อกน้ำมีสภาพดี มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี | | | | | |
| (4) ต้องแยกระหว่างอาหารเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้สด | | | | | |
| 3.5 อ่างล้างมือ | | | | | |
| (1) มีสภาพดี มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี | | | | | |
| (2) มีสบู่และกระดาษเช็ดมือ | | | | | |
| (3) มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ | | | | | |
| 3.6 ท่อน้ำและรางระบายน้ำทิ้ง | | | | | |
| (1) ต้องมีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร ไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง | | | | | |
| (2) บ่อดักไขมันไม่มีกลิ่น และไม่มีไขมันสะสม | | | | | |
| 3.7 ถังขยะใส่เศษอาหาร | | | | | |
| (1) ต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด | | | | | |
| (2) ต้องใช้ถุงพลาสติกรองรับด้านในถัง | | | | | |
| (3) ต้องมีรถเข็นขยะเฉพาะ | | | | | |
| 3.8 อาหารดิบ/วัตถุดิบ ทุกชนิดต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด | | | | | |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในรูปเปอร์มาเก็ด | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|--|--------|----------|
| IV. สุขลักษณะที่ดีในการวางจำหน่ายอาหาร | | |
| 4.1 สภาพทั่วไป | | |
| (1) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกตามประเภทและเหมาะสมกับชนิดอาหาร | | |
| (2) พื้น ผนัง เพดานต้องทำด้วยวัสดุเรียบ สภาพดี สะอาด | | |
| (3) มีแสงสว่างที่เพียงพอและมีการระบายอากาศที่ดี | | |
| (4) มีระบบป้องกันและกำจัดสัตว์แมลงนำโรค | | |
| (5) ห้องน้ำห้องล้างสำหรับผู้บริโภคนและพนักงานต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา | | |
| 4.2 บริเวณที่วางจำหน่ายอาหารแห้ง/อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท | | |
| (1) โครงสร้างภายในของชั้น โຕีตะหรือที่วางอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด | | |
| (2) วางจำหน่ายอาหารแยกตามประเภทบนชั้นโຕีตะ/หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็งที่สูงจากพื้นเพียงพอที่จะทำความสะอาดพื้นข้างโຕีตะชั้นได้ และพื้นโຕีตะชั้นต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก | | |
| (3) การวางจำหน่ายอาหารต้องแยกชั้นวางให้ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ | | |
| (4) อาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบการหมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์ (First In First Out) | | |
| (5) ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ | | |
| 4.3 บริเวณที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ดิบ/ปลา อาหารทะเลดิบ และผลิตภัณฑ์ | | |
| 4.3.1 บริเวณทั่วไป | | |
| (1) โຕีตะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหาร ต้องมีสภาพดี ผิวเรียบ สะอาด | | |
| (2) ต้องทำความสะอาดโຕีตะ/เคาน์เตอร์/ตู้/กระบะใส่อาหารทุกวัน หรือทุกครั้งที่พบการหก/รั่วของเนื้อสัตว์หรือน้ำจากเนื้อสัตว์ | | |
| (3) ต้องเติมน้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารดิบ ทดแทนส่วนที่ละลายเป็นน้ำไปและต้องมีทางระบายน้ำออกจากภาชนะบรรจุอาหารนั้น | | |
| (4) อ่างล้างอาหาร | | |
| ก. ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สภาพดี สะอาด | | |
| ข. อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | |
| ค. ก๊อกน้ำมีสภาพดี มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี | | |
| (5) อ่างล้างมือสำหรับพนักงาน | | |
| ก. มีสภาพดี มีน้ำใช้ และระบายน้ำได้ดี | | |
| ข. มีสบู่และกระดาษเช็ดมือ | | |
| ค. มีถังขยะที่ถูกสุขลักษณะ | | |
| (6) ท่อน้ำและรางระบายน้ำทิ้ง | | |
| ก. มีสภาพดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร ไม่มีการอุดตัน ไม่มีน้ำขัง | | |
| ข. บ่อดักไขมันไม่มีกลิ่น และไม่มีไขมันสะสม | | |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|---|--------|----------|
| (7) ดังขยะใส่เศษอาหาร ก. มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ข. ต้องใช้ถุงพลาสติกกรองรับด้านในถัง ค. ต้องมีรถเข็นขยะเฉพาะ | | |
| 4.3.2 ภาชนะอุปกรณ์ (มีด/เขียง/เครื่องบด/หั่น/เครื่องชั่ง) (1) ต้องทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุอื่นที่ไม่เป็นพิษ สภาพดี ไม่ดูด ซีมน้ำ สะอาด | | |
| (2) แยกใช้ระหว่างอาหารเนื้อสัตว์ดิบและสุก | | |
| (3) ต้องล้างทำความสะอาดระหว่างใช้งาน หรือก่อนและหลังการ ปฏิบัติงานทุกวัน | | |
| 4.3.3 บริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง (1) มีภาชนะหยิบจับอาหาร/บรรจุอาหารที่ทำจากวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สภาพดี สะอาด | | |
| (2) มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค พร้อมสบู่ กระดาษเช็ดมือและ ถังขยะ | | |
| 4.3.4 การวางจำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง (1) อาหารดิบต้องบรรจุในภาชนะปิดมิดชิด ไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม วางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป | | |
| (2) อาหารทุกชนิดต้องมีฉลากแสดง ชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/ บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ | | |
| (3) เนื้อสัตว์ดิบทุกชนิดห้ามวางจำหน่ายเกิน 2 วัน นับจากวันผลิต | | |
| (4) ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดต้องวางจำหน่ายโดยแช่ใน น้ำแข็ง/น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่แข็ง | | |
| (5) สัตว์น้ำที่มีชีวิต ต้องวางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วนในภาชนะที่ไม่ รั่วซึม สะอาด | | |
| (6) เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว ควรวางจำหน่ายในภาชนะหรือวัสดุอื่น ที่นำความเย็นได้ดี ไม่หนาจนกวางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อ ปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น | | |
| (7) เนื้อสัตว์ ปลาและอาหารทะเลที่ปรุงสุกแล้วต้องวางจำหน่าย แยกจากกันอย่างเด็ดขาดจากเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ | | |
| (8) อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก เป็นต้น แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่นในภาชนะรวม เดียวกัน และต้องมีฉลากระบุชนิด ส่วนประกอบ วันผลิต/วัน หมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ | | |
| (9) ไซ้ดิบ ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติกที่สามารถ ป้องกันการแตกชำรุดได้ หากพบว่ามี การแตกชำรุดของไซ้ ต้อง เก็บออกทันทีและทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่าย | | |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในซูเปอร์มาร์เก็ต | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|--|--------|----------|
| (10) อาหารสัตว์เลี้ยง ทั้งชนิดบรรจุปิดสนิทและแช่แข็งต้องมีป้าย/เครื่องหมายแสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง แยกวางเป็นสัดส่วน จากอาหารสำหรับคนบริโภค | | |
| 4.4 ตู้แช่เย็น/แช่แข็งที่วางจำหน่ายอาหาร | | |
| (1) โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้ | | |
| (2) ไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า 1 นิ้ว | | |
| (3) ประตูและขอบยางห้องเย็น/ตู้เย็น/ตู้แช่แข็งมีสภาพดี สะอาด | | |
| (4) มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก | | |
| (5) มีการตรวจเช็คระดับอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ อย่างน้อยทุก 2 ชั่วโมง และมีตารางบันทึกอุณหภูมิที่มองเห็นได้ชัดเจน | | |
| (6) มีพนักงานตรวจเช็คอุณหภูมิตามเวลาที่กำหนด | | |
| (7) อุณหภูมิของตู้เย็น สำหรับวางจำหน่ายอาหารชนิดต่าง ๆ | | |
| ก. ตู้จำหน่ายอาหารเนื้อสัตว์ดิบและผลิตภัณฑ์ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| ข. ตู้จำหน่ายนมและผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| ค. ตู้จำหน่ายอาหารขนม/ของหวานที่มีส่วนผสมของไข่ กระทิ ในปริมาณสูง เช่น สังขยา น้ำสลัด เป็นต้น ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| ง. ตู้จำหน่ายอาหารพร้อมปรุง ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับ หรือต่ำกว่า 7° C | | |
| จ. ผักผลไม้ที่เหี่ยวเฉา/ผลไม้เมืองหนาว ต้องมีอุณหภูมิเท่ากับหรือต่ำกว่า 10° C | | |
| ฉ. ตู้แช่แข็งสำหรับไอศกรีมและอาหารแช่แข็ง/อื่น ๆ ต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่า -18° C | | |
| 4.5 บริเวณที่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ | | |
| (1) ใต้/ชั้น/กล่อง/กระบะที่บรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ เรียบ มีสภาพดี สะอาด | | |
| (2) ผัก ผลไม้ชนิดที่กินหัวหรือราก วางจำหน่ายแยกตามประเภท ไม่ปะปนกัน และไม่วางแน่นจนเกินไปบนโต๊ะ/กล่องที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | |
| (3) ไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่ช้ำ เน่าเสีย ชื้นรา | | |
| 4.6 บริเวณที่วางจำหน่ายขนมอบ (Bakery)/ขนมหวานอื่น ๆ | | |
| (1) บริเวณสถานที่ผลิตขนมอบต้องได้มาตรฐาน GMP ของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ระดับ <input type="checkbox"/> พอใช้ <input type="checkbox"/> ดี <input type="checkbox"/> ดีมาก ปีที่ได้รับ..... | | |

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในรูปเปอร์มาเก็ต | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|--|--------|----------|
| (2) โต๊ะ/ชั้น/ถาดที่บรรจุขนมต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด | | |
| (3) ขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุง/กล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้ที่มีการปกปิด | | |
| (4) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เป็นพิษ สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับอาหารสำหรับผู้บริโภค | | |
| (5) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน และจัดให้มีพนักงานดูแลรับผิดชอบในการจำหน่ายและช่วยเหลือลูกค้า | | |
| 4.7 บริเวณที่จำหน่ายสลัดผักสด | | |
| (1) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุผัก ผลไม้ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษนำความเย็นได้ดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด | | |
| (2) มีซุ้ม/เคาน์เตอร์ที่วางผักต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และมี Sneeze guard* โดยให้มีช่องว่างจากขอบ Sneeze guard* ถึงพื้นเคาน์เตอร์ไม่เกิน 30 ซม. | | |
| (3) ผัก ผลไม้ต้องแยกบรรจุตามประเภท ไม่ปะปนกัน หากใช้น้ำแข็ง ต้องฝังภาชนะบรรจุในน้ำแข็งให้ลึกเกินกว่าครึ่งหนึ่งของความสูงของภาชนะบรรจุ | | |
| (4) ไม่วางจำหน่ายอาหารชนิดอื่นที่ไม่ใช่ส่วนประกอบของสลัดผัก ในบริเวณที่จำหน่ายสลัดผัก | | |
| (5) น้ำสลัดที่ไม่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางจำหน่ายโดยมีการปกปิดที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5° C | | |
| (6) ต้องจัดให้มีภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่เป็นพิษ สะอาด และเพียงพอในการหยิบจับ/ตัก/บรรจุอาหารสำหรับผู้บริโภค | | |
| (7) ต้องจัดให้มีคำเตือนสำหรับผู้บริโภค "ห้ามหยิบจับอาหารด้วยมือ" วางไว้ในบริเวณที่เห็นได้ชัดเจน | | |
| (8) การเติมอาหารต้องเปลี่ยนภาชนะใหม่ ไม่นำอาหารมาเติมในภาชนะบรรจุเดิม | | |
| 4.8 บริเวณที่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภค | | |
| (1) โต๊ะ/เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุอาหารต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ มีสภาพดี สะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | |
| (2) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภคต้องมีการปกปิดขณะวางจำหน่าย ในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละชนิด อาหารบริโภคเย็น ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5° C อาหารบริโภคร้อนต้องเก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60° C | | |

*Sneeze guard หมายถึง ซุ้มลักษณะคล้ายหลังคาที่มีแผ่นพลาสติกกั้นลงมาด้านล่าง มีช่องเปิดให้ตักอาหารได้ เหนือพื้นโต๊ะ/เคาน์เตอร์

| ข้อกำหนดสุขลักษณะอาหารในรูปเปอร์มาเก็ต | ผลตรวจ | หมายเหตุ |
|---|--------|----------|
| (3) ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ได้มาตรฐานสำหรับใช้บรรจุอาหารเท่านั้น | | |
| (4) อาหารปรุงสำเร็จ/พร้อมบริโภคจะต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน | | |
| V. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร | | |
| 5.1 ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน | | |
| 5.2 ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำ และสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังหยิบจับสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร | | |
| 5.3 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงานได้แก่ ตัดเล็บสั้น ไม่สวมใส่เครื่องประดับ เช่น แหวน กำไล นาฬิกา เป็นต้น ไม่แคะ แกะ เกา อวัยวะต่าง ๆ ของร่างกาย ไม่ไอ จาม และไม่สูบบุหรี่ | | |
| 5.4 ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง | | |
| 5.5 ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มือ ต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย และอาจใช้ถุงมือในขณะปฏิบัติงาน | | |
| 5.6 ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการตรวจสุขภาพ และมีใบรับรองการตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง และต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร หรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่น ๆ | | |
| 5.7 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการฝึกอบรม และได้รับการรับรองในเรื่องการปฏิบัติเพื่อให้อาหารปลอดภัย และได้รับการฝึกอบรมสม่ำเสมอ เพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถให้ดีขึ้น | | |

ข้อแนะนำ.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....

(.....) วันที่ตรวจ.....

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการจำหน่ายสินค้าในซูเปอร์มาร์เก็ต สถานที่เก็บสะสมอาหารหรือน้ำแข็ง

1. กฎหมายที่ใช้ในการควบคุมกำกับดูแล การจำหน่ายสะสมอาหาร ในซูเปอร์มาร์เก็ต ในมินิมาร์ทในคอนวีนีเยนสโตร์ หรือร้านขายของชำ ซึ่งมีการจำหน่ายอาหารพร้อมปรุงอาหารสำเร็จรูป ของกรุงเทพมหานคร มีดังนี้

1.1 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งมีกฎหมายลูก คือ ข้อบัญญัติเทศบาล เรื่อง การควบคุมการค้าอาหาร หรือน้ำแข็งในสถานที่เอกชน เน้นรายละเอียดให้ผู้ประกอบการค้าดังกล่าวปฏิบัติ สรุปได้ดังนี้

1.1.1 ห้ามมิให้ผู้ใดตั้งหรือใช้สถานที่เอกชนเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือสะสมอาหารเว้นแต่จะได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น (กรณีพื้นที่เกินกว่า 200 ตารางเมตร หากพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องแจ้งเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง) (มาตรา 38 แห่ง พ.ร.บ. การสาธารณสุข พ.ศ. 2535)

1.1.2 ผู้ขอรับใบอนุญาต หรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องจัดเตรียมสถานที่ให้ได้สุทธลักษณะตามเงื่อนไขและลักษณะของกิจการดังนี้

ก. สถานที่สะสมอาหารมีลักษณะดังต่อไปนี้

1. ไม่ตั้งอยู่ที่ที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ใกล้ชิดกับที่ฝังหรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูลที่เลี้ยงสัตว์หรือที่อื่น ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

2. พื้นทำด้วยวัสดุถาวรและน้ำซังอยู่ไม่ได้

3. จัดให้มีรางระบายน้ำทำด้วยวัสดุถาวร เพื่อให้ น้ำไหลไปสู่รางระบายน้ำสาธารณะหรือบ่อน้ำโสโครกได้สะดวก ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด หรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

4. จัดให้มีแสงสว่างและระบายอากาศเพียงพอ ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ

5. จัดให้มีส้วมที่ได้สุทธลักษณะจำนวนเพียงพอและตั้งอยู่ในที่ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นชอบ

6. ถ้าจะขยายหรือเปลี่ยนแปลงสถานที่ประกอบการค้า และทำให้สุทธลักษณะของสถานที่เปลี่ยนแปลงไปด้วยแล้ว จะต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

7. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุทธลักษณะตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ หรือตามคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น

ข. สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้

1. จัดสถานที่และปฏิบัติให้มีลักษณะตามข้อ ก.

2. จัดให้มีโต๊ะ เก้าอี้ หรือที่นั่งอย่างอื่นให้สะอาดและเป็นระเบียบอยู่เสมอ

3. ผนังและบริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย

4. จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ในการประกอบปรุง การเก็บและการบริโภคไว้ให้เพียงพอ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

5. จัดให้มีที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ เครื่องใช้ต่าง ๆ ให้เพียงพอตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

6. จัดให้มีที่ล้างมือ ที่ได้สุทธลักษณะ และจำนวนเพียงพอตาม คำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

7. ในกรณีที่เจ้าพนักงานสาธารณสุข เห็นสมควรจัดให้มีที่พักน้ำไฮโดรหรือที่ดักไขมัน หรือ การกระทำอื่นใดอันเป็นการกำจัดน้ำไฮโดร ก็ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่ง เจ้าพนักงานท้องถิ่น

1.1.3 ข้อบัญญัติเทศบาล เรื่อง ควบคุมการค้าอาหารหรือน้ำแข็ง ในสถานที่เอกชน กล่าวถึง การบำรุงรักษาสถานที่และของใช้ทั้งหมดให้สะอาดเรียบร้อยรวมทั้งการขนส่งหรือ การเก็บมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลดังนี้

1. รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ
2. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยและปฏิกูลที่ได้สุลักษณะ
3. กำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลตามข้อบังคับของท้องถิ่น หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุข แนะนำ หรือตามคำสั่งของผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร
4. รักษาส่วนให้ได้สุลักษณะอยู่เสมอ
5. ถ้ามีสัตว์ที่ฆ่าเป็นอาหาร ต้องแยกให้อยู่ในที่อันเหมาะสม
6. จัดวางสิ่งของเครื่องใช้ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และ รักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
7. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

1.1.4 และระหว่างการดำเนินการจำหน่ายในการทำประกอบ ปปรุง สะสมอาหาร หรือจำหน่ายให้ ปฏิบัติดังต่อไปนี้

1. วาง เก็บ หรือสะสมอาหารในที่สะอาดซึ่งป้องกัน สัตว์นำโรคได้
2. ผู้รับใบอนุญาตและผู้ประกอบกิจการต้องแต่งกาย ให้สะอาดเรียบร้อย
3. ในกรณีที่มีผ้าเย็บให้บริการต้องทำความสะอาดและผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรคให้ถูกต้อง ด้วยสุลักษณะ
4. จัดให้มีน้ำสะอาดไว้ให้เพียงพอ
5. ใช้เครื่องปกปิดอาหารตลอดถึงภาชนะเครื่องใช้สำหรับทำประกอบปรุงอาหารให้ป้องกัน สุนัขและสัตว์นำโรคได้ ตลอดจน รักษาเครื่องปกปิดนั้นให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ
6. ใช้ภาชนะที่สะอาดสำหรับใส่หรือปรุงอาหาร โดย รักษาให้สะอาดอยู่เสมอ
7. เก็บน้ำแข็งบริโภคไว้ในที่สุลักษณะ แยกออกจากอาหารอื่น
8. การทูป บดน้ำแข็ง ต้องระมัดระวังความสะอาดและป้องกันมิให้มีเสียงอันเป็นเหตุรำคาญ แก่ผู้อื่น
9. ใช้ภาชนะหรือวัตถุที่สะอาดใส่หรือห่ออาหารให้แก่ผู้ซื้อ
10. ไม่จ้างหรือใช้บุคคลที่ป่วยหรือมีเหตุควรเชื่อว่าป่วย เป็นโรคติดต่อทำประกอบปรุง ขายอาหารหรือน้ำแข็ง
11. ไม่ขายอาหารให้ผู้ป่วยเป็นโรคติดต่อที่มีสภาพน่ารังเกียจบริโภคในสถานที่ที่ได้รับอนุญาต
12. ปฏิบัติการอื่น ๆ ให้ต้องด้วยสุลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข หรือตามคำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

2. ในส่วนของคุณภาพอาหารและมาตรฐานของอาหารที่จำหน่ายนั้น กฎหมายที่ใช้ คือ

2.1 พระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับต่าง ๆ มีเนื้อหา ดังนี้

2.1.1 เนื่องจากสถานที่ซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นสถานที่จำหน่ายสินค้าพร้อมบริโภครวมและสินค้าพร้อมปรุงเป็นส่วนใหญ่ กฎหมายท้องถิ่นและกฎหมายควบคุมอาหารของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จึงเน้นไปที่สถานที่จำหน่ายอาหารในเรื่อง ของการเก็บ การวางโชว์ และคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน และคุณภาพตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 และประกาศกระทรวงดังกล่าว

2.1.2 การควบคุมฉลาก มีประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 237 พ.ศ. 2544 เรื่อง การแสดงฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที ลงวันที่ 20 สิงหาคม 2544 กล่าวถึง

- อาหารพร้อมปรุงและอาหารพร้อมบริโภค ต้องมีข้อความภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยภาษาต่างประเทศต้องแสดงสอดคล้องกับภาษาไทย ต้องมีรายละเอียดชื่ออาหาร เลขสารบบอาหาร ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต แบ่งบรรจุหรือจัดจำหน่าย น้ำหนักสุทธิ ส่วนประกอบที่สำคัญ วันเดือนและปีที่หมดอายุ/วันที่ผลิต คำแนะนำในการเก็บรักษา (ถ้ามี) วัตถุปรุงแต่งที่ใช้

3. ข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการตรวจสอบซูเปอร์มาร์เก็ตของราชการส่วนท้องถิ่น คือ

การตรวจในลักษณะชุดเฉพาะกิจ ซึ่งประกอบด้วย ผู้แทนราชการส่วนท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด กลุ่มคุ้มครองผู้บริโภค กลุ่มสนับสนุนวิชาการที่เกี่ยวกับงานสุขาภิบาล หรือผู้แทนกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์/กรมอนามัย โดยออกตรวจสอบตามแบบตรวจสอบลักษณะและแบบเก็บตัวอย่างอาหารพร้อมปรุงและอาหารพร้อมบริโภค ดังนี้

1. ตรวจสอบการสุขาภิบาลอาหารของสถานที่เก็บ บรรจุ หีบห่อ และเก็บวัตถุดิบ การวางโชว์ การปกปิดอาหาร การกำจัดขยะและสิ่งปฏิกูล สุขอนามัยส่วนบุคคล อุณหภูมิที่เก็บและวางโชว์อาหาร การควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค ฯลฯ

2. ตรวจฉลากของอาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูป พร้อมบริโภค

3. ตรวจสอบสารเคมีที่อาจปนเปื้อนอาหาร ได้แก่ สารฟอร์มาลิน สารฟอกขาว สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก ยาฆ่าแมลง สารเร่งเนื้อแดง

4. ตรวจสอบทางชีววิทยา กรณีสงสัยว่าอาหารไม่บริสุทธิ์ น่าเสีย หรือเก็บในอุณหภูมิสูงที่ไม่เหมาะสมก็อาจเก็บตัวอย่างส่งตรวจหาแบคทีเรียที่อาจเป็นอันตราย เช่น Salmonellae, V.cholerae, S.aureus, E.coil, Total plat count เป็นต้น

5. การตรวจสอบอุณหภูมิในตู้โชว์อาหาร

- อาหารพร้อมปรุง เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า หรือเท่ากับ 7° C

- อาหารพร้อมบริโภคแบบร้อน ประเภทแกง/ผัด/ต้ม เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60° C หากวางที่

อุณหภูมิห้องปกติ ต้องอุ่นให้ร้อนจนเดือดทุก ๆ 2 ชั่วโมง

- อาหารพร้อมบริโภคแบบเย็น ประเภทสลัด แซนด์วิช น้ำผลไม้ เก็บในที่ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 5° C

สำนักงาน กทม. และกระทรวงสาธารณสุข
ศูนย์ราชการนครนายก
เบอร์ 0008-0000-0000
กึ่งกลางระหว่างถนนพหลโยธินและถนนวิภาวดีรังสิต