



ที่ ชม ๕๔๔๐๔/ ๓๑๓

สำนักงานเทศบาลตำบลหาดง  
๙๙๙ ม.๓ ต.หาดง ๕๐๒๓๐

๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ประชาสัมพันธ์เรื่องการตรวจประเมินการสุขาภิบาลร้านอาหารในเขตเทศบาลตำบลหาดง

เรียน

ตามที่ กระทรวงสาธารณสุขได้กำหนดนโยบายความปลอดภัยด้านอาหารโดยร้านอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน รวมถึงศูนย์พัฒนาเด็กเล็กจะต้องผ่านเกณฑ์ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และผ่านการตรวจสอบความสะอาดด้านแบคทีเรีย ซึ่งเป็นเชื้อที่ทำให้เกิดโรกระบบทางเดินอาหาร เช่น อูจจาระร่วง โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ และชุดทดสอบ Food Test kit นั้น

เทศบาลตำบลหาดง ในฐานะดูแลงานคุ้มครองผู้บริโภค ซึ่งมีหน้าที่ดูแลให้สถานประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน รวมถึงศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภายในเขตเทศบาลตำบลหาดง ให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์ข้อกำหนดสุขาภิบาลอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมให้ร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน รวมถึงศูนย์พัฒนาเด็กเล็กภายในเขตเทศบาลตำบลหาดงให้ได้มาตรฐานตามที่กฎหมายได้กำหนดไว้ เทศบาลหาดงจึงขอประชาสัมพันธ์ให้ผู้ประกอบการในเขตพื้นที่ทราบ เพื่อเตรียมความพร้อมรับการประเมินการสุขาภิบาลร้านอาหารทั้งทางด้านกายภาพและชีวภาพ ต่อไป

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายจำรูญ เร่งถนอมทรัพย์)  
นายกเทศมนตรีตำบลหาดง

## เกล็ดความรู้

กฎหมายที่ผู้ประกอบการควรรู้ และไม่ควรมองข้าม

(มือใหม่เปิดร้านอาหาร)

จะเปิดร้านอาหารต้องขออนุญาต หรือมีข้อกำหนดกฎบังคับอะไรบ้างที่ผู้ประกอบการต้องดำเนินการ บทความนี้มีคำตอบ เพราะเรารวมกฎหมาย ข้อกำหนด กฎบังคับ ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการเปิดร้านอาหารมาแบ่งปันซึ่งสำคัญทุกข้อ ถ้าไม่ทำให้ถูกต้องแต่แรกมีบทลงโทษทางกฎหมายทั้งจำ ทั้งปรับ

กฎหมายด้านสาธารณสุข เรื่องพื้นฐานทุกร้านอาหารต้องเคลียร์

- กฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑
- กฎหมายแรงงานอย่างมองข้ามเรื่องนี้
- กฎหมายด้านสาธารณสุข เรื่องพื้นฐานทุกร้านอาหารต้องเคลียร์

ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ระบุว่าร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหารอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่น ได้แก่ กรุงเทพมหานคร, เทศบาล, สุขาภิบาล, องค์การบริหารส่วนจังหวัด, องค์การบริหารส่วนตำบล และเมืองพัทยา ดังนั้นผู้ที่ประกอบกิจการร้านอาหารต้องปฏิบัติตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข ดังนี้

ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า ๒๐๐ ตารางเมตร ต้องขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจึงจะเปิดดำเนินการได้ ใบอนุญาตจะมีอายุหนึ่งปี และการขอต่ออายุใบอนุญาตจะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ

ร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร เมื่อเปิดดำเนินการต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และเมื่อประสงค์จะเลิกกิจการ หรือโอนกิจการให้แก่บุคคลอื่น ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย การยื่นคำขอใบอนุญาต การต่ออายุใบอนุญาต และการขอหนังสือรับรองการแจ้ง ให้ยื่นได้ที่ส่วนราชการต่างๆ ดังนี้

- สำนักงานเขตของกรุงเทพมหานคร (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร)
- สำนักงานเทศบาล (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลนั้นๆ)
- สำนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล (สำหรับร้านที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบลนั้นๆ)
- สำนักงานเมืองพัทยา (สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเมืองพัทยา)
- ผู้ประกอบกิจการจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่ราชการส่วนท้องถิ่นนั้นๆกำหนด
- ประกอบกิจการร้านอาหารโดยไม่มีใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน หกเดือน หรือปรับ

ไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

- ประกอบกิจการร้านอาหารโดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือน หรือปรับไม่เกินห้าพันบาท

- ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารต้องแสดงใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ในบริเวณร้านอาหาร ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

กฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หรือที่มักเรียกกันว่าหลักสุขาภิบาลอาหาร ก็เป็นอีกหนึ่งข้อบังคับที่ทุกร้านอาหารต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด ถ้าใครละเลยมีบทลงโทษอะไรบ้างไปดูกัน

**หมวด ๑ เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อ ๑ สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น พื้นที่ใช้ทำประกอบปรุงอาหาร ต้องสะอาด แข็งแรง ไม่ชำรุดระบายน้ำอากาศเพียงพอ มีแสงสว่างที่เหมาะสม มีที่ล้างมือ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่เหมาะสม โต๊ะที่ใช้เตรียมอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร มีสภาพดี

ข้อ ๒ ในส่วนของสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ที่สภาพดีพร้อมใช้ และจำนวนเพียงพอ สะอาด ระบายน้ำดี แยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่ประกอบอาหาร เว้นแต่จัดการส้วมให้สะอาดเสมอ มีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ประตูส้วมปิดตลอดเวลา มีอ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ และเพียงพอ

ข้อ ๓ มีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยอย่างดี

ข้อ ๔ ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ระบายน้ำดี ไม่มีเศษอาหาร แยกเศษอาหาร แยกไขมัน ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ระบบระบายน้ำ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ข้อ ๕ ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์แมลงน ำโรค และสัตว์เลี้ยง

ข้อ ๖ ต้องมีเครื่องมือป้องกันอัคคีภัย

#### หมวด ๒ สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดที่มาปรุง ต้องคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วนปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือที่อาจท ำให้อาหารเปื้อน

ข้อ ๘ อาหารแห้งต้องไม่มีการปนเปื้อน ในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท เครื่องปรุงรส ต้องได้มาตรฐาน

ข้อ ๙ อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๐ น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่ปิดสนิท วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดภายนอกภาชนะก่อนให้บริการ ถ้าเป็นเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร

ข้อ ๑๑ ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ของกรมอนามัย

ข้อ ๑๒ ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง เช่น สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ไม่ระบายน้ำจากถังสู่พื้นที่วางภาชนะ ใช้อุปกรณ์คีบหรือตักน้ำแข็ง สะอาดมีด้ามจับ ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของไปแช่ร่วมกับน้ำแข็ง สำหรับบริโภค

ข้อ ๑๓ เกี่ยวกับน้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา ถ้าไม่มีให้ใช้น้ำคุณภาพเทียบเท่า

ข้อ ๑๔ สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ ต้องติดฉลาก ป้ายให้เห็นชัดเจน คำเตือน แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำ หรือจำหน่ายอาหาร ห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี

ข้อ ๑๕ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการท ำ ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๖ ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร เว้นแต่เป็นแอลกอฮอล์แข็ง

#### หมวด ๓ เกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๗ ต้องใช้วัสดุปลอดภัย สภาพดี เก็บวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ให้มีช่องกลาง ตูเย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ ไมโครเวฟ ต้องสภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ ๑๘ เก็บอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงน าโรคได้ ฆ่าเชื้อภาชนะ หลังทำความสะอาด สามารถเรียนรู้ เทคนิคการจัดเก็บวัตถุดิบอย่างมืออาชีพ ในคอร์สเรียนออนไลน์ฟรี! ซึ่งจะสอนวิธีการเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภทที่ถูกต้อง และคงคุณภาพวัตถุดิบให้สดใหม่อยู่เสมอ

หมวด ๔ เกี่ยวกับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร และการปรับปรุงตามกฎกระทรวง

ข้อ ๑๙ ต้องสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะน าโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่เสื้อผ้า อุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด ป้องกันปนเปื้อนสู่อาหารได้ ต้องล้างมือ ไม่กระทำการใด ๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร หรือเกิดโรค

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับให้แก้ไขปรับปรุงภายใน ๑๘๐ วัน นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่ ถ้าสถานที่นั้นมีพื้นที่ไม่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตรให้แก้ไขภายใน ๑ ปี ส่วนการดำเนินการตามข้อ ๒๑ ในส่วนการอบรมตามเกณฑ์ฯ นั้นให้ดำเนินการภายใน ๒ ปี สำหรับบตลงโทษกรณีที่ร้านอาหารไม่ได้ปฏิบัติตามกฎกระทรวงฉบับนี้นั้นไม่ได้ระบุเรื่องบตลงโทษไว้ แต่สามารถอาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. ๒๕๖๐ มาใช้ลงโทษได้ นั่นคือต้องระวางปรับ ๕๐,๐๐๐ บาท

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม  
เทศบาลตำบลหางดง