

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

สาระสำคัญ

กฎกระทรวงฯ มีผลใช้บังคับภายใน 180 วัน นับจากวันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป (มีผลใช้บังคับวันที่ 16 ธันวาคม 2561)

บทเฉพาะกาล

1. สถานที่จำหน่ายอาหารพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ต้องจัดให้มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับ ป้องกันอัคคีภัย ภายใน 1 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2562)

2. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด ภายใน 2 ปี (วันที่ 16 ธ.ค. 2563)

ผู้ที่ต้องปฏิบัติตามกฎหมาย

1. เจ้าพนักงานท้องถิ่น ต้องบังคับใช้กฎหมาย อย่างเคร่งครัด

2. ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการให้ ถูกสุขลักษณะและ ต้องผ่านการอบรม ตามหลักสูตรที่กำหนด

3. ผู้ประกอบกิจการ ต้องขอใบอนุญาตหรือ หนังสือรับรองการแจ้ง

สาระสำคัญของกฎกระทรวง

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- พื้น ผนัง เพดาน การระบายอากาศ แสงสว่าง น้ำเสีย มูลฝอย ส้วม อ่างล้างมือ การป้องกัน ควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค
- การป้องกันอัคคีภัย

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหารกรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- น้ำดื่ม น้ำใช้ น้ำแข็ง ถูกต้องตามข้อกำหนด
- การห้ามใช้ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้อื่นๆ

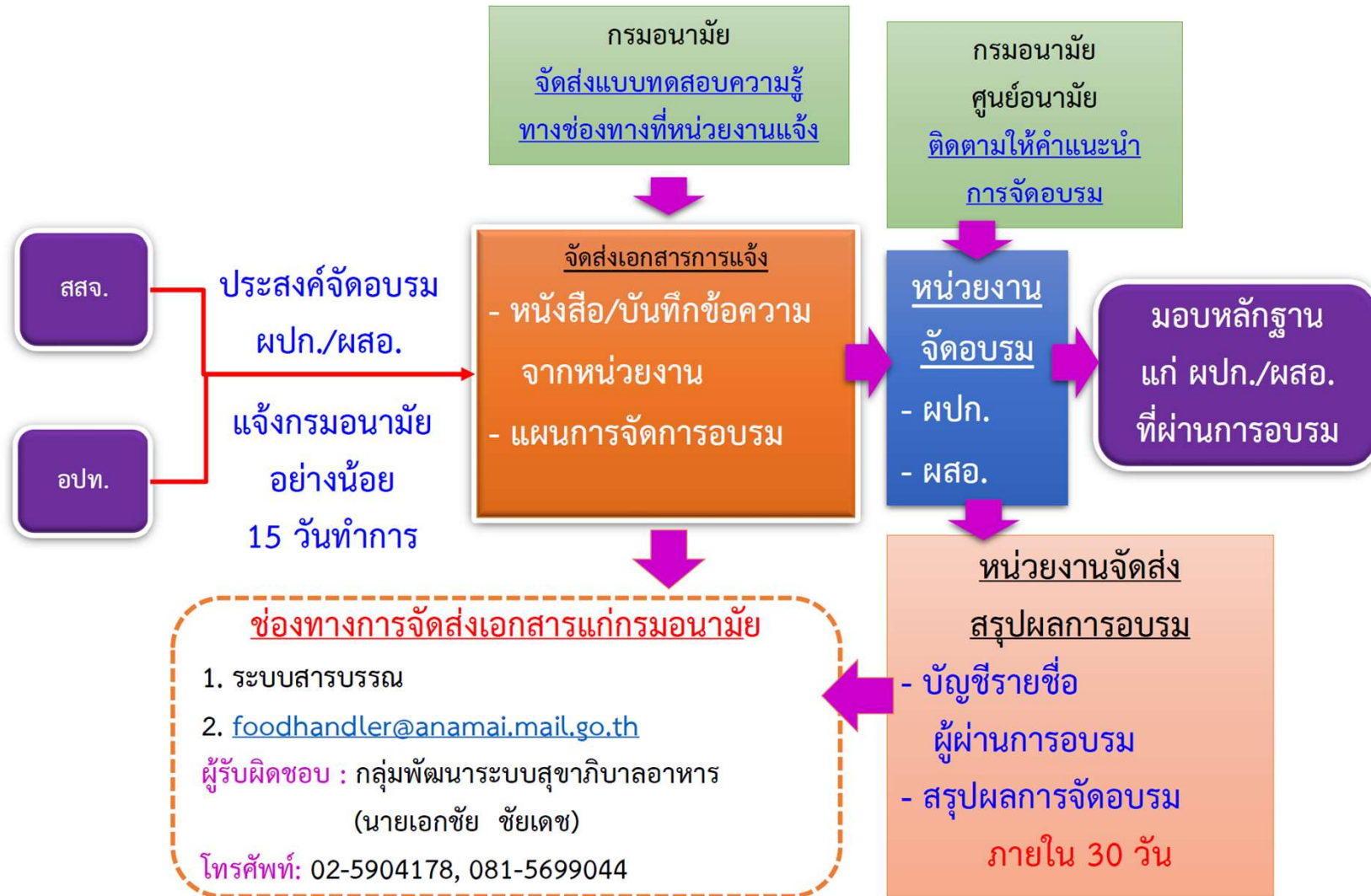
- ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้สะอาดปลอดภัย
- ต้องจัดให้มีช่องกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

- มีสุขภาพแข็งแรง
- ผู้ประกอบกิจการต้องเข้ารับการอบรม และมีหน้าที่จัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตน เข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่ประกาศกระทรวงสาธารณสุขกำหนด



ขั้นตอนการแจ้งกรมอนามัย/จัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น



ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร





ใบรับรองนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นางสาวนันทาทอร อังกี

ได้ผ่านการอบรม

หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร

เมื่อวันที่ ๑๙ เมษายน ๒๕๖๒

ขอให้นำความรู้ไปปฏิบัติให้เกิดประโยชน์แก่สังคมต่อไป

(นายอมร วงศ์วรรณ)

ปลัดเทศบาลนครหาดใหญ่ ปฏิบัติหน้าที่

นายกเทศมนตรีนครหาดใหญ่

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการ

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)



สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

ขอมอบวุฒิบัตรฉบับนี้ให้ไว้เพื่อแสดงว่า

นางหทัยรัตน์ ศรีพลพรรค

ได้ผ่านการอบรม หลักสูตรการสุขาภิบาลสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ของกรมอนามัย

ให้ไว้ ณ วันที่ ๘ เดือน ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๕๙

ร้อยเอก 

(ภูริวีรวัฒน์ โชคเกิด)

นายแพทย์สาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่

โลโก้ หน่วยงาน

(ชื่อหน่วยงานที่จัดการอบรม)

ขอรับรองว่า

ชื่อ - สกุล

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้สัมผัสอาหาร

ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ให้ไว้ ณ วันที่

(.....)

(มีอำนาจลงนาม)

(ประทับตราของหน่วยงานจัดการอบรม)

ข้อ 21 (2) การอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร Certified Food Handler Card



เทศบาลนครนนทบุรี
Nonthaburi Municipality

ผู้ได้รับอนุญาต :

น.ส.วรรณธิดา อุดมทรัพย์
Miss Wanthida Audomsap

ผู้อนุมัติ :

นายสมนึก อนเดชากุล
(นายกเทศมนตรีนครนนทบุรี)

D2561/02465



บัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร Certified Food Handler Card

เงื่อนไขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร (Terms and Conditions)

- ต้องแขวนบัตรนี้ทุกครั้งและตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน
(This card must be presented along the time of work)
- ผู้แขวนบัตรและรูปในบัตรจะต้องเป็นบุคคลเดียวกัน
- กรณีบัตรสูญหายหรือชำรุด จะต้องเสียค่าทำบัตรใหม่ใบละ 100 บาท
- หากเก็บได้โปรดส่งคืนที่ สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี
ถ.รัตนวิเบศร์ ต.บางกระสอบ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทร. 0 2580 0867

วันที่ออกบัตร
Issued Date 24/5/2561

บัตรหมดอายุ
Expiration Date 23/5/2564

เอกสารหมายเลข A-6

ตัวอย่างบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร สำหรับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น
ออกให้แก่ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(ด้านหน้า)

โลโก้
หน่วยงาน

บัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

รหัสราชการส่วนท้องถิ่น/
ลำดับที่

เลขที่.....

รูปถ่าย
(ประทับตรา
หน่วยงาน)

ชื่อราชการส่วนท้องถิ่น.....
(ชื่อ) (สกุล)

.....
(ผู้บริหารราชการส่วนท้องถิ่นนาม)

(ด้านหลัง)

เงื่อนไขบัตรประจำตัว ผู้สัมผัสอาหาร

ต้องติดบัตรประจำตัวทุกครั้ง
ที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร
(...สามารถระบุเงื่อนไขเพิ่มเติมตามความเหมาะสม...)

วันที่ออกบัตร

บัตรหมดอายุ

ผู้สัมผัสอาหาร

ผู้เตรียมอาหาร



ผู้ปรุงประกอบ



ผู้จำหน่ายอาหาร



ผู้เสิร์ฟอาหาร



ผู้ล้างภาชนะ อุปกรณ์

