

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงประกาศว่าด้วยหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพ และการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้เหมาะสมสอดคล้องกับสถานการณ์โรคโควิด 19 เป็นโรคติดต่อที่ต้องเฝ้าระวัง เพื่อให้ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และมาตรการด้านสุขลักษณะได้อย่างถูกต้อง สามารถป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดต่อได้

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) และ (๓) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิกประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารด้วยวิธีการต่าง ๆ เช่น ทอด แง ต้ม ผัด ตุ่น นึ่ง เคี้ยว เผา ย่าง ปิ้ง กวน ฉาบ อบ รมควัน หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แซนด์วิช ซูชิ ผักผลไม้ตัดแต่ง หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อมีการสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อ หรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“ผู้ติดเชื้อ” หมายความว่า ผู้ติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“โรคติดเชื้อไวรัส” หมายความว่า โรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโรคโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

“ระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม รวมทั้งการให้บริการโดยปกติของดาวเทียมและระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ประกอบการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำประกอบหรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภท ต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหารหรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๖ ผู้ประกอบกิจการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้าง วัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษา คุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน กรณีที่มีการระบาดของ โรคติดต่อที่เกิดจากอาหาร และน้ำเป็นสื่อ ต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้าง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกร่วมบริโภคนั้น เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิ ต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส และต้องจัดเก็บ ที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๗ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการจำหน่าย อาหารที่จัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไป บริโภคที่อื่นต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสม กับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตาม ที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งาน ระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ

ข้อ ๘ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบให้บริการ จัดส่งอาหาร ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภท และปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุ รายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

(๒) บรรจุภัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้าง ที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค

ข้อ ๙ ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ผู้ประกอบกิจการ ต้องดูแลให้เกิดสุขลักษณะ ของผู้สัมผัสอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือ ต้องทำแผลและปิดบาดแผล ให้มิดชิด สวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด และอยู่ในสภาพที่สามารถป้องกันการปนเปื้อน สู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในกรณีฝึกหัดหรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลา เมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ข้อ ๑๐ ผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดให้มีมาตรการด้านสุขลักษณะป้องกันความเสี่ยงจากโรค ติดเชื้อไวรัส ดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่สัมผัสบ่อยหรือ สัมผัสร่วม เช่น พื้น ผนัง ลูกบิดประตู โตะ แก้วน้ำดื่ม จาน ชาม ช้อน มีด ด้วยน้ำยา ทำความสะอาด รวมทั้งดูแลความสะอาดห้องน้ำและห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ถูกสุขลักษณะเป็นประจำ ทุกวัน

(๒) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ เจ็ดสิบวางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการให้บริการจำหน่าย อาหารประเภทปรุงสำเร็จ และที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร

(๓) จัดให้มีระบบระบายอากาศในอาคารที่ดีและเพียงพอ โดยวิธีธรรมชาติหรือโดยวิธีกลก็ได้ โดยอัตราการระบายอากาศต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแล ตรวจสอบ บำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอให้อยู่ในสภาพดี และใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๔) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด โดยจัดโต๊ะรับประทานอาหารให้มีระยะห่างที่มีความเหมาะสม กรณีจัดบริการอาหารรูปแบบผู้บริโภครับประทานเอง เช่น จัดบริการอาหารแบบบุฟเฟต์ ต้องจัดบริการถาดหรืออุปกรณ์ที่สามารถป้องกันการสัมผัสร่วมให้กับผู้บริโภคในขณะที่ใช้บริการ หรือตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๕) จัดให้มีมาตรการให้ผู้สัมผัสอาหาร ผู้มาติดต่อ และผู้ใช้บริการ มีการล้างมือ และสวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้าให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นแต่ในขณะที่รับประทานอาหาร และควรจัดให้มีมาตรการสำหรับผู้มาใช้บริการที่เป็นกลุ่มเสี่ยง เช่น ผู้สูงอายุ ผู้ป่วยด้วยโรคระบบทางเดินหายใจ ให้สวมหน้ากากอนามัย หรือหน้ากากผ้า ตลอดระยะเวลาที่อยู่ในสถานประกอบกิจการ เว้นแต่ในขณะที่รับประทานอาหาร

(๖) ผู้ประกอบกิจการ ต้องกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร ผู้มาติดต่อ และผู้ใช้บริการ โดยให้ประเมินตนเองก่อนเข้าทำงานทุกวัน ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดหรือตามมาตรการที่หน่วยงานราชการกำหนด หากพบว่า มีอาการป่วยด้วยโรคติดเชื้อไวรัส ให้ปฏิบัติตามมาตรการ ข้อ ๑๑ (๑)

ข้อ ๑๑ กรณีพบผู้สัมผัสอาหาร หรือผู้มาใช้บริการป่วยด้วยโรคติดเชื้อไวรัส ให้ผู้ประกอบกิจการ จัดให้มีมาตรการด้านสุขลักษณะป้องกันความเสี่ยงเพิ่มเติม จนกว่าจะพ้นระยะเวลาการแพร่เชื้อตามที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด ดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการ ต้องดำเนินการส่งผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยด้วยโรคติดเชื้อไวรัส เข้ารับการรักษาทันทีก่อนกลับมาปฏิบัติงาน และหยุดการดำเนินกิจการในส่วนที่เกี่ยวข้องทันทีเป็นการชั่วคราว เพื่อทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค โดยเฉพาะบริเวณที่คาดว่าพบผู้ป่วยอยู่ในสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภทปรุงสำเร็จ และให้แจ้งต่อเจ้าพนักงานควบคุมโรค หรือรายงานต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุขโดยทันที และปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด

(๒) ผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดการมูลฝอยประเภทที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย สารคัดหลั่ง เช่น หน้ากากอนามัย กระดาษทิชชู ชุดตรวจและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยการติดเชื้อที่ใช้งานแล้ว ในบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อและบริเวณที่เกี่ยวข้อง โดยจัดที่ทิ้งมูลฝอยติดเชื้อเป็นการเฉพาะ แยกเก็บรวบรวมและทำลายเชื้อโรค โดยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก ก้นน้ำได้ ไม่รั่วซึม จำนวนสองชั้น ถุงชั้นแรกให้ราดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หรือน้ำยาฟอกขาว จากนั้นมัดปากถุงให้แน่น แล้วซ้อนด้วยถุงแดง สำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้ออีกหนึ่งชั้น มัดปากถุงให้แน่นอีกครั้ง หากไม่มีถุงแดงต้องมีข้อความ “มูลฝอยติดเชื้อ” ปรากฏบนถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ และให้เก็บรวบรวมแยกไว้เฉพาะตามท้องที่องค์การปกครองส่วนท้องถิ่นกำหนด

(๓) ผู้ประกอบกิจการ ต้องเพิ่มความถี่ในการทำความสะอาด พื้นและพื้นผิวสัมผัสบ่อย ๆ จุดสัมผัสร่วม และห้องน้ำ และกำจัดมูลฝอยทุกวัน โดยเฉพาะจุดเสี่ยงในบริเวณที่พบผู้สัมผัสอาหาร ติดเชื้อไวรัส หรือหลังการให้บริการ

(๔) ผู้ประกอบกิจการ ต้องล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด ด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และฆ่าเชื้อโรค ด้วยวิธีการแช่ในน้ำร้อนแปดสิบองศาเซลเซียส เป็นเวลาสองนาที่ หรือแช่ในน้ำผสมสารละลายคลอรีน ที่มีความเข้มข้นห้าสิบส่วนในล้านส่วน (ไม่เกินสองร้อยส่วนในล้านส่วน) เป็นเวลาไม่น้อยกว่า ๑ นาที่ แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบหรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๕) ผู้ประกอบกิจการ ต้องเพิ่มการดูแลระบบระบายอากาศ ให้มีการถ่ายเทอากาศบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อทันที และปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้น โดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ และห้องส้วมให้เปิดพัดลมดูดอากาศออกตลอดเวลาการใช้งานภายในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้มีการถ่ายเทอากาศบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อทันที และปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้น โดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ

(๖) ผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดให้มีระยะห่างระหว่างบุคคล ในบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อ และบริเวณที่เกี่ยวข้อง หรือมีมาตรการลดการรวมกลุ่มในพื้นที่ปฏิบัติงาน ไม่น้อยกว่าหนึ่งเมตร หรือมาตรการอื่นที่เหมาะสม ตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขแนะนำ และให้แจ้งกิจกรรมที่ต้องมีการรวมกลุ่มกันของผู้ปฏิบัติงาน โดยเฉพาะในช่วงการรับประทานอาหารของผู้ปฏิบัติงาน

ข้อ ๑๒ ผู้ประกอบกิจการ ต้องประเมินตนเองด้านสุขลักษณะ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัส ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด อย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง ก่อนการต่ออายุใบอนุญาต หรือในกรณีที่มีความเสี่ยง เพื่อการเฝ้าระวังความเสี่ยงจากโรคติดเชื้อไวรัสและป้องกันมิให้เกิดผลกระทบ หรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๓ ให้ผู้ดำเนินกิจการ ต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขกำหนด หรือใช้มาตรการอื่นตามที่ราชการกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๗ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะ
ของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๕

๑. วิธีการใช้ความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาสำหรับอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง

วิธีการใช้ความร้อน ควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ	อุณหภูมิ การใช้ความร้อน	ระยะเวลา การใช้ความร้อน
๑. การอุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็ง ประเภทอาหารปรุงสำเร็จ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที
๒. การอุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที
๓. การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที

๒. วิธีการและขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้

วิธีการ	ขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้
๑. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการใช้น้ำไหล	แช่ผักและผลไม้ในน้ำสะอาดสิบห้านาที และเปิดน้ำไหล โดยใช้มือถูไปมาบนใบหรือผิวของผัก ผลไม้ นานประมาณสองนาที
๒. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการ ผสมเบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู	ใช้เบกกิ้งโซดา (โซเดียมไบคาร์บอเนต) หรือผงฟู ในอัตราส่วนครึ่งช้อนโต๊ะผสมน้ำสะอาดสิบลิตร แช่ผักและผลไม้สิบห้านาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด
๓. ล้างด้วยน้ำสะอาด ด้วยวิธีการ ผสมน้ำส้มสายชู	ใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้นร้อยละห้าของกรดน้ำส้ม ในอัตราส่วนหนึ่งช้อนโต๊ะ ผสมน้ำสะอาดสี่ลิตร แช่ผักและผลไม้ สิบห้านาที และล้างผักและผลไม้ด้วยน้ำสะอาด