

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ
สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหารให้เหมาะสมสอดคล้องกับสภาวะโรคติดต่อที่เปลี่ยนแปลงไป และการนำกัญชา หรือกัญชง มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารเพื่อการจำหน่าย เพื่อให้ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และมาตรการด้านสุขลักษณะได้อย่างถูกต้อง สามารถป้องกันการแพร่กระจายของโรคติดต่อและไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอนามัย

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

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๖”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ให้ยกเลิก

(๑) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕

(๒) ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร (ฉบับที่ ๒) พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้อ ๔ ในประกาศนี้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

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

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แซนด์วิช ซูชิ ผัก ผลไม้ตัดแต่ง ของหวาน เครื่องดื่ม หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อมีการสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่จำหน่ายอาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

“โรคติดต่อ” หมายความว่า โรคที่เกิดจากเชื้อโรคหรือพิษของเชื้อโรคซึ่งสามารถแพร่โดยทางตรงหรือทางอ้อมมาสู่คน

“ระบบเทคโนโลยีดิจิทัล” หมายความว่า การนำระบบเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ และให้หมายความรวมถึงข้อมูลและการสื่อสารที่เกิดจากการให้บริการหรือการประยุกต์ใช้เครือข่ายคอมพิวเตอร์ ระบบอินเทอร์เน็ต หรือโครงข่ายโทรคมนาคม และระบบเครือข่ายที่คล้ายคลึงกันที่เชื่อมต่อกันเป็นการทั่วไป

ข้อ ๕ ผู้ประกอบการกิจการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อนดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีการใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำประกอบหรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

(๒) การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จในภาชนะที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ตามประเภทของอาหาร และควบคุมอุณหภูมิการเก็บรักษาให้อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทต้ม แกง ตุ่น นึ่ง เป็นต้น ให้ร้อนที่อุณหภูมิสูงกว่าหกสิบสามองศาเซลเซียส

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ ก่อนนำไปจัดบริการ เสิร์ฟอาหารหรือจำหน่ายอาหารตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ หรือด้วยวิธีการอื่นใดที่สามารถควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้เหมาะสมตามประเภทของอาหารได้ ทั้งนี้ เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ต้องเป็นไปตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการกำหนดเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร

ข้อ ๖ ผู้ประกอบกิจการต้องควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้างตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้ กรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อต้องจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรค

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนมที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อนต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้าองศาเซลเซียส หรือจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่สามารถควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้เหมาะสมตามประเภทของอาหารในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ เกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเป็นไปตามประกาศกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ว่าด้วยการกำหนดเกณฑ์คุณภาพทางจุลชีววิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร

ข้อ ๗ ผู้ประกอบกิจการที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ที่มีการนำกัญชาหรือกัญชงที่ได้ตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกำหนด มาใช้เป็นส่วนประกอบในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องดำเนินการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) แสดงข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ว่าเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่มีการใช้กัญชาหรือกัญชงเป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) แสดงรายการอาหารที่มีการใช้กัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบในอาหารประเภทปรุงสำเร็จทั้งหมด

(๓) แสดงข้อแนะนำความปลอดภัยในการบริโภคอาหารที่มีกัญชา หรือกัญชง เป็นส่วนประกอบ โดยแสดงข้อความ ดังต่อไปนี้

(ก) บุคคลที่มีอายุต่ำกว่ายี่สิบปี สตรีมีครรภ์ และสตรีให้นมบุตร ควรงดเว้นรับประทาน

(ข) ถ้ามีอาการผิดปกติ ควรหยุดรับประทานทันที และถ้ามีอาการรุนแรงให้ปรึกษาหรือพบแพทย์โดยเร็ว

(ค) ผู้ที่แพ้กลูตา หรือกลูตาง ควรงดเว้นรับประทาน

(ง) รับประทานแล้วเกิดอาการง่วง ซึม ให้หลีกเลี่ยงการขับขียานพาหนะหรือทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักรกล

(จ) ข้อความอื่นที่กฎหมาย หรือทางราชการกำหนด

ข้อ ๘ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบของการจำหน่ายอาหาร โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่น ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

(๓) ภาชนะบรรจุอาหารหรืออุปกรณ์ ในการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องสะอาด เหมาะสม และเพียงพอกับการปฏิบัติงาน จัดเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน และแยกใช้งานระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ

ข้อ ๙ ผู้ประกอบกิจการ ที่มีการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการให้บริการจัดส่งอาหาร ต้องจัดการสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและปริมาณของอาหาร มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการจัดส่ง และต้องระบุรายละเอียดกำกับที่ภาชนะบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ หรือด้วยวิธีการอื่นใดที่สามารถสื่อสารให้ผู้บริโภคได้ เช่น ชื่ออาหาร ข้อมูลวันที่ผลิตอาหาร วิธีการจัดเก็บอาหาร ข้อเสนอแนะสำหรับผู้ซื้อ

(๒) บรรจุภัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสม

ข้อ ๑๐ ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ผู้ประกอบกิจการ ต้องดูแลให้เกิดสุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือ ต้องทำแผลและปิดบาดแผลให้มิดชิด สวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด และอยู่ในสภาพดีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในกรณีฝึกขาดหรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลาเมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ข้อ ๑๑ ผู้ประกอบกิจการ ต้องจัดให้มีมาตรการด้านสุขลักษณะป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อดังต่อไปนี้

(๑) จัดให้มีการทำความสะอาดสถานที่ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่สัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วม เช่น พื้น ผนัง ลูกบิดประตู โตะ แก้ว ที่กดน้ำดื่ม จาน ชาม ช้อน มีด ด้วยน้ำยาทำความสะอาด รวมทั้งดูแลความสะอาดห้องน้ำและห้องส้วม ให้อยู่ในสภาพที่ถูกลักษณะเป็นประจำทุกวัน หากพบผู้สัมผัสอาหารป่วยด้วยโรคติดต่อ ให้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคทันที

(๒) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบวางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ และที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร

(๓) จัดให้มีระบบระบายอากาศในอาคารที่ดีและเพียงพอ โดยวิธีธรรมชาติหรือโดยวิธีกลก็ได้ โดยอัตราการระบายอากาศต้องเป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง และต้องดูแล ตรวจสอบ บำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอให้อยู่ในสภาพดี ใช้งานได้ อย่างมีประสิทธิภาพ โดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ และห้องส้วมให้เปิดพัดลมดูดอากาศออกตลอดเวลาการใช้งาน และให้เพิ่มการดูแลระบบระบายอากาศหรือปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้นหากพบผู้สัมผัสอาหารป่วยด้วยโรคติดต่อ

(๔) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด โดยจัดโต๊ะรับประทานอาหาร หรือจัดระยะห่างระหว่างบุคคล ให้มีระยะห่างที่มีความเหมาะสม หากพบผู้ป่วยด้วยโรคติดต่อ ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๕) จัดให้มีการล้างภาชนะและอุปกรณ์ให้สะอาด ด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาดและฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการแช่ในน้ำร้อนแปดสิบองศาเซลเซียส เป็นเวลาสองนาทีก่อนใช้น้ำผสมสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้นห้าสิบส่วนในล้านส่วน (ไม่เกินสองร้อยส่วนในล้านส่วน) เป็นเวลาไม่น้อยกว่าหนึ่งนาทีก่อนล้างน้ำให้สะอาด หรือใช้สารเคมีสำหรับฆ่าเชื้อโรคติดต่อ ก่อนใช้ใส่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๖) ผู้ประกอบกิจการ ต้องกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร หากพบว่ามีอาการเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อต้องหยุดปฏิบัติงาน และให้ดำเนินการส่งผู้สัมผัสอาหารที่ป่วยเข้ารับการรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

ข้อ ๑๒ ผู้ประกอบกิจการ ต้องประเมินตนเองด้านสุขลักษณะ และมาตรการป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อ ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนดอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง หรือในกรณีที่มีความเสี่ยงเพื่อการเฝ้าระวังความเสี่ยงจากโรคติดต่อ และป้องกันมิให้เกิดผลกระทบหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

ข้อ ๑๓ ผู้ประกอบกิจการ ต้องปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด หรือตามที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขกำหนด หรือใช้มาตรการอื่นตามที่ราชการกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข
เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร
ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร
พ.ศ. ๒๕๖๖

๑. วิธีการใช้ความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาสำหรับอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง

วิธีการใช้ความร้อน ควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ	อุณหภูมิ การใช้ความร้อน	ระยะเวลา การใช้ความร้อน
๑. การอุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็งประเภท อาหารปรุงสำเร็จ	ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส	ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที
๒. การอุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จ ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิกปกติ	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
๔. ล้างด้วยสารเคมีสำหรับการล้างผักและ ผลไม้	ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารเคมีสำหรับการล้างผักและ ผลไม้จากผู้ผลิต