

คำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข

ฉบับที่ 2 / 2548

เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่สะสมอาหาร ประเภทร้านมินิมาร์ท

ปัจจุบันคนไทยได้ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตจากภาคเกษตรไปเป็นแบบเมืองหรือกึ่งเมือง กอปรกับได้รับวัฒนธรรมตะวันตกมากขึ้น ทำให้มีร้านค้าประเภทสะดวกซื้อ ในลักษณะมินิมาร์ท (Minimart) มีการจำหน่ายสินค้าหลากหลายตั้งแต่ของใช้ต่าง ๆ ไปจนถึงสินค้าประเภทอาหาร ทั้งอาหารพร้อมบริโภคและเครื่องดื่ม หากมิได้ควบคุมดูแลในด้านสุขลักษณะที่ดี อาจเป็นแหล่ง แพร่กระจายโรคได้ ซึ่งกิจการดังกล่าวนี้ถูกควบคุมในลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

เพื่อประโยชน์ในการควบคุมหรือกำกับดูแลสถานที่สะสมอาหาร ประเภทร้านมินิมาร์ท ราชการส่วนท้องถิ่นอาจพิจารณาอนุญาตและออกข้อกำหนดของท้องถิ่น กำหนดหลักเกณฑ์ และมาตรฐานด้านสุขลักษณะ การประกอบกิจการให้ผู้ดำเนินกิจการต้องปฏิบัติตามมาตรา 40 (1) - (7) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 10(3) และ(4) แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คณะกรรมการสาธารณสุข จึงออกคำแนะนำไว้ดังนี้

1. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับการจัดและการดูแลรักษาสถานที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารหรือที่ใช้สะสมอาหาร

1.1. อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด

1.2. มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุด มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดได้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ

1.3. จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น

1.4. หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี

1.5. มีการป้องกัน และควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค

2. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหารและ ผู้ให้บริการ

2.1. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ อันได้แก่ อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย โรคบิด ไข้สุกใส ไข้หัด โรคคางทูม วัณโรคในระยะอันตราย โรคเรื้อนในระยะติดต่อหรือในระยะที่ปรากฏอาการเป็นที่รังเกียจแก่สังคม โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจต่อสังคม โรคไวรัสตับอักเสบนชนิดเอ โรคไข้หวัดใหญ่ ซึ่งรวมถึงโรคไข้หวัดใหญ่ที่ติดต่อมาจากสัตว์ และโรคติดต่อที่ต้องแจ้งความตามกฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อ และมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี

2.2. ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องคั้มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากั้นเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม

2.3. เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร

3. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษาหรือเสสมอาหาร

3.1. จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็น สารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร

3.2. ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. อาหารและเครื่องคั้มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด

3.3. เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้อง ส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ต้องเก็บในตู้เย็น โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่นั่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องคั้ม ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ไอศกรีมและอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ลบ 18 องศาเซลเซียส

3.4. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่าย น้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ

3.5. สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์

3.6. ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหายหมดอายุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ

3.7. แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติโดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน

3.8. ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี และต้องทำความสะอาดบริเวณที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน

4. หลักเกณฑ์เกี่ยวกับสุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้และของใช้อื่น ๆ

4.1. มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์

4.2. ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร

4.3. วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ

4.4. โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว ประตูและขอบยาง ตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด

4.5. มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล

4.6. มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง

4.7. ในกรณี ที่จัดให้มีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร

4.8. มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนปล่อยลงสู่ท่อน้ำทิ้งสาธารณะหรือระบบบำบัดน้ำเสียรวม ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน ต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี และมีการกำจัดไขมันเป็นประจำ

กรณี ที่ราชการส่วนท้องถิ่น ได้ออกข้อกำหนดของท้องถิ่นว่าด้วยหลักเกณฑ์ ด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านมินิมาร์ท ควรจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ และประชุมชี้แจง ข้อกำหนดของท้องถิ่นดังกล่าวเพื่อให้ผู้ประกอบการได้ทราบโดยทั่วกัน ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ ในการบังคับใช้ต่อไป

ให้ไว้ ณ วันที่ 27 กรกฎาคม พ.ศ. 2548

สำเนาคุณบับ

ศุภมล ศรีสุขวัฒนา

(นายศุภมล ศรีสุขวัฒนา)

ผู้อำนวยการศูนย์บริหารกฎหมายสาธารณสุข

วิชัย เทียนถาวร

(นายวิชัย เทียนถาวร)

ปลัดกระทรวงสาธารณสุข

ประธานคณะกรรมการสาธารณสุข