

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๔

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการ การควบคุมคุณภาพและการจัดการ  
สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้สะอาด ปลอดภัย สำหรับการบริโภค  
และเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อบางชนิด เช่น เชื้อไวรัสโคโรนา 2019  
หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๑๑ (๒) และ (๓) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่  
จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการ  
สาธารณสุข จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ  
การควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่  
จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๔”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบ หรือปรุงสำเร็จ  
พร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

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

“อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน” หมายความว่า อาหารประเภทปรุงสำเร็จ  
ที่ไม่ผ่านกระบวนการใช้ความร้อนในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เช่น สลัด แซนด์วิช ชูชิ ผัก  
ผลไม้ตัดแต่ง หรือด้วยรูปแบบอื่นใด

“การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ” หมายความว่า การจัดการสุขลักษณะ  
ของกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหารประเภท  
ปรุงสำเร็จให้เหมาะสมสำหรับการนำไปบริโภคตามประเภทของอาหาร

“การให้บริการจัดส่งอาหาร” หมายความว่า การให้บริการขนส่งอาหารประเภทปรุงสำเร็จ  
จากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ผู้ซื้อมีการสั่งซื้อไว้ล่วงหน้า โดยการขนส่งด้วยยานพาหนะของสถานที่  
จำหน่ายอาหารหรือด้วยวิธีการอื่นใดที่จัดไว้สำหรับการจัดส่งนั้น

“ภาชนะบรรจุอาหาร” หมายความว่า วัตถุที่ใช้บรรจุอาหารไม่ว่าด้วยการใส่หรือห่อหรือด้วยวิธีการอื่นใด และให้หมายความรวมถึงฝาหรือจุกด้วย

“เชื้อไวรัส” หมายความว่า เชื้อไวรัสโคโรนา 2019 หรือโควิด 19 (Coronavirus Disease 2019 (COVID-19))

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

“ผู้ประกอบการกิจการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปิ้ง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

ข้อ ๔ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ด้วยวิธีใช้ความร้อนที่เหมาะสมในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้พร้อมบริโภค ตามประเภทของอาหาร

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

อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมงในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร และต้องทำการอุ่นอาหารให้ร้อนด้วยวิธีที่เหมาะสม เช่น การให้ความร้อนโดยตรง ไมโครเวฟ หรือด้วยรูปแบบอื่นใด ก่อนนำไปจัดบริการเสิร์ฟอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

ข้อ ๕ การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องดำเนินการดังต่อไปนี้

(๑) การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องล้างวัตถุดิบอาหาร เช่น ผัก ผลไม้ ให้สะอาด เหมาะสมตามประเภทของผัก ผลไม้ และจัดเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่มีการปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยวิธีการและขั้นตอนในการล้าง ตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

(๒) วัตถุดิบประเภทอาหารที่ปรุงสุกพร้อมบริโภค เช่น ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง ผัก ผลไม้ ผลิตภัณฑ์จากนม ที่รอกระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องเก็บรักษาคุณภาพอาหารในภาชนะบรรจุที่สะอาด มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

และจัดเก็บในตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นที่สามารถควบคุมอุณหภูมิต่ำกว่าห้องสาคเซลเซียส

(๓) กระบวนการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหาร ห้ามใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง

(๔) อาหารประเภทปรุงสำเร็จประเภทไม่ใช้ความร้อน ต้องจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิของอาหารให้เย็นอยู่เสมอที่อุณหภูมิต่ำกว่าห้องสาคเซลเซียส

การจัดเก็บอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามวรรคหนึ่ง ต้องจัดเก็บที่อุณหภูมิห้องในระยะเวลาไม่เกินสองชั่วโมง ในระหว่างการจัดเตรียมหรือจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สุขลักษณะการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบของการจำหน่ายอาหาร โดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร และการจำหน่ายโดยนำไปบริโภคที่อื่น ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องบรรจุในภาชนะบรรจุอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีการปิดมิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมกับประเภทของอาหาร และจัดวางในบริเวณที่สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) การจัดวางอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบตั้งโชว์ ต้องจัดให้ปิดมิดชิด เช่น ใช้ฝาปิด ตู้ครอบอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในระหว่างการหยิบจับหรือสัมผัสอาหารของผู้บริโภค เป็นไปตามที่กรมอนามัยกำหนด

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

(ก) จาน ชาม ถ้วย และแก้วน้ำ จัดเก็บในภาชนะ หรือตะแกรง หรือในบริเวณสะอาด ต้องจัดเก็บโดยวางคว่ำหรือจัดวางให้เป็นระเบียบ และมีการปกปิดให้มิดชิดเพื่อป้องกันการปนเปื้อน

(ข) ช้อน ส้อม และตะเกียบ ต้องวางตั้งโดยเอาด้ามขึ้นหรือวางเรียงในภาชนะที่สะอาด เป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และในการหยิบจับต้องไม่สัมผัสบริเวณที่สัมผัสอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(ค) เขียง มีด และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับหยิบจับหรือสัมผัสอาหาร ต้องแยกใช้ ระหว่างอาหารประเภทปรุงสำเร็จ อาหารดิบ ผัก ผลไม้ และวัตถุดิบอาหาร

ข้อ ๗ สุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในรูปแบบการให้บริการ จัดส่งอาหาร ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

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

(๒) บรรจุกัณฑ์ หรือกล่อง หรืออุปกรณ์ในการบรรจุอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องมีโครงสร้างที่แข็งแรง ปิดมิดชิด เพื่อป้องกันการปนเปื้อน และต้องสามารถเก็บรักษาอุณหภูมิและคุณภาพของอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้อยู่ในช่วงที่เหมาะสมก่อนถึงมือผู้บริโภค

ข้อ ๘ สุขลักษณะของผู้สัมผัสอาหาร ในการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องดำเนินการ ดังต่อไปนี้

(๑) แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม ให้มิดชิดหรือมีอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๒) รักษาความสะอาดของมือและเล็บ หากมีบาดแผลที่มือ ต้องทำแผลและปิดบาดแผล ให้มิดชิด สวมถุงมือทับอีกชั้นหนึ่ง โดยถุงมือต้องสะอาด และอยู่ในสภาพดีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ในกรณีฉีกขาดหรือปนเปื้อนสิ่งสกปรกควรเปลี่ยนทุกสี่ชั่วโมง

(๓) สวมใส่หน้ากากผ้า หรือหน้ากากอนามัย หรืออุปกรณ์ป้องกันน้ำลายให้ถูกต้องตลอดเวลา เมื่อปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

ข้อ ๙ กรณีพบว่า มีผู้ติดเชื้อมาใช้บริการสถานที่จำหน่ายอาหาร หรือมีผู้ติดเชื้อในเขตองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นนั้น หรือองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นที่มีพื้นที่ติดต่อกัน ซึ่งอยู่ในระยะแพร่เชื้อ ตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด เข้ามาใช้บริการในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ และดำเนินการตามมาตรการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) หยุดการดำเนินกิจการในส่วนที่เกี่ยวข้องทันทีเป็นการชั่วคราว ตามที่คณะกรรมการโรคติดต่อจังหวัด หรือคณะกรรมการโรคติดต่อกรุงเทพมหานครกำหนด เพื่อทำความสะอาดสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ เครื่องปรับอากาศ หรือระบบระบายอากาศ แล้วจึงเปิดการดำเนินการได้

(๒) จัดให้มีการทำความสะอาด พื้น ผนังด้วยน้ำยาทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อยหรือสัมผัสร่วมกัน เช่น ลูกบิดประตู เก้าอี้ โต๊ะ ที่นั่งสำหรับรับประทานอาหาร

(๓) จัดให้มีการระบายอากาศที่ดีและเพียงพอ กรณีมีระบบปรับอากาศต้องมีอัตราการระบายอากาศ เป็นไปตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารและกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง ดูแลบำรุงรักษาระบบปรับอากาศอย่างสม่ำเสมอ ตรวจสอบให้อยู่ในสภาพดี และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

(๔) จัดให้มีมาตรการลดความแออัด ลดการสัมผัส ลดการรวมกลุ่มในพื้นที่จำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จและพื้นที่ให้บริการอย่างน้อยหนึ่งคนต่อสี่ตารางเมตร หรือมีมาตรการเว้นระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อยหนึ่งเมตร เว้นแต่จะมีมาตรการป้องกันรูปแบบอื่นตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๕) จัดให้มีการทำความสะอาด เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ อุปกรณ์ เกี่ยวกับกระบวนการทำ ประกอบ ปปรุงอาหาร และจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่มีการสัมผัสบ่อย หรือสัมผัสร่วมกัน ก่อนและหลังการจำหน่ายอาหาร หรือให้บริการทุกครั้ง ด้วยน้ำยาล้างจานให้สะอาด และแช่ในน้ำร้อน แปรสปีดองศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่าสองนาทีก่อน หรือแช่ในน้ำผสมสารประกอบคลอรีน ที่มีความเข้มข้นห้าสิบส่วนในล้านส่วน (part per million - ppm) ไม่เกินสองร้อยส่วนในล้านส่วน (part per million - ppm) ที่อุณหภูมิสามสิบแปดองศาเซลเซียส เป็นเวลาไม่น้อยกว่าสองนาทีก่อน แล้วล้างน้ำให้สะอาด อบ หรือผึ่งให้แห้งก่อนใช้ใส่อาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๖) จัดให้มีอ่างล้างมือพร้อมน้ำและสบู่อย่างเพียงพอ หากไม่สามารถจัดให้มีอ่างล้างมือได้ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ แอลกอฮอล์เข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละเจ็ดสิบ วางไว้ในจุดที่สามารถใช้ได้อย่างสะดวกและเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณที่มีการทำ ประกอบ ปปรุงอาหาร หรือบริเวณที่ให้บริการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ

(๗) จัดให้มีอุปกรณ์รับประทานอาหารแบบส่วนบุคคล ได้แก่ ภาชนะ เครื่องปรุงรส

(๘) จัดบริการจำหน่ายอาหารในรูปแบบการให้ผู้ใช้บริการ หยิบ ตักอาหารด้วยตนเอง

(๙) ให้ผู้สัมผัสอาหารและผู้ให้บริการ สวมหน้ากากอนามัยหรือหน้ากากผ้า ให้ถูกต้องตลอดเวลา เว้นแต่ในขณะรับประทานอาหาร

(๑๐) จัดให้มีการวัดอุณหภูมิของผู้สัมผัสอาหารและผู้มาใช้บริการ และมีการลงทะเบียนเข้าและออกจากสถานที่จำหน่ายอาหาร ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด เช่น ไทยชนะ หรือ ใช้การบันทึกข้อมูล

(๑๑) ให้ผู้ประกอบการกิจการกำกับ ดูแล คัดกรองผู้สัมผัสอาหาร โดยให้ผู้สัมผัสอาหารประเมินตนเองก่อนเข้าทำงานทุกวัน ผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยเซฟไทย (Thai Save Thai) หรือผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด หากพบว่ามีอาการป่วย จากเชื้อไวรัสหรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อภายในระยะเวลาที่อาจมีความเสี่ยงในการเป็นผู้ติดเชื้อให้หยุดปฏิบัติงานทันที กรณีผู้มาติดต่อมีประวัติเข้าไปในสถานที่เสี่ยง หรือสัมผัสใกล้ชิดผู้ติดเชื้อภายในระยะเวลาที่อาจมีความเสี่ยงในการเป็นผู้ติดเชื้อให้งดเข้าไปในสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๑๒) ให้ผู้ประกอบการจัดให้มีการตรวจหาเชื้อไวรัสให้แก่ผู้สัมผัสอาหารตามความเหมาะสม กรณีตรวจแล้วได้ผลที่มีความเป็นไปได้มากที่สุดที่จะเป็นผู้ติดเชื้อ ให้รายงานต่อเจ้าหน้าที่สาธารณสุข โดยทันที และปฏิบัติตามมาตรการควบคุมโรคตามที่กฎหมายว่าด้วยโรคติดต่อกำหนด

(๑๓) ให้ผู้ประกอบการดำเนินการเฝ้าระวังโดยการประเมินสุ่มลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร ในการปฏิบัติตามมาตรการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคติดต่ออันตรายหรือเชื้อไวรัสผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลตามที่กรมอนามัยกำหนด เช่น ไทยสต็อปโควิดพลัส (Thai Stop COVID Plus) หรือผ่านระบบเทคโนโลยีดิจิทัลที่ทางราชการกำหนด

ข้อ ๑๐ กรณีพบว่าผู้ติดเชื้อในสถานที่จำหน่ายอาหาร ให้ผู้ประกอบการดำเนินการตามข้อ ๔ ข้อ ๕ ข้อ ๖ ข้อ ๗ ข้อ ๘ ข้อ ๙ และดำเนินการตามมาตรการเพิ่มเติม ดังต่อไปนี้

(๑) ให้เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จอย่างน้อยทุกสองชั่วโมง หรือหลังการให้บริการ โดยเฉพาะในจุดเสี่ยงหรือจุดที่มีการสัมผัสร่วม

(๒) ให้เพิ่มการดูแลการระบายอากาศในบริเวณการจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้มีการถ่ายเทอากาศบริเวณที่พบผู้ติดเชื้อทันที และปรับปรุงระบบระบายอากาศให้ดียิ่งขึ้นโดยอาจติดตั้งอุปกรณ์เพิ่ม เช่น เครื่องกรองอากาศ หรือพัดลมดูดอากาศให้เพียงพอ

(๓) ให้มีการจัดการมูลฝอยประเภทที่ปนเปื้อนน้ำมูก น้ำลาย สารคัดหลั่ง เช่น หน้ากากอนามัย กระดาษทิชชู ชุดตรวจและน้ำยาที่เกี่ยวข้องกับการวินิจฉัยการติดเชื้อ SARS-CoV-2 (เชื้อก่อโรค COVID-19) แบบตรวจหาแอนติเจนด้วยตนเอง (COVID-19 Antigen test self-test kits) ที่ใช้งานแล้วในแผนกที่มีผู้สัมผัสอาหารติดเชื้อและบริเวณที่เกี่ยวข้อง ให้จัดที่ทิ้งมูลฝอยติดเชื้อเป็นการเฉพาะ แยกเก็บรวบรวม และทำลายเชื้อไวรัส โดยใส่ถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อที่ทำจากพลาสติกหรือวัสดุอื่นที่มีความเหนียวไม่ฉีกขาดง่าย ทนทานต่อสารเคมีและการรับน้ำหนัก กันน้ำได้ ไม่รั่วซึม และไม่ดูดซึม จำนวนสองชั้น ชั้นแรกให้ราดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ หรือน้ำยาฟอกขาว จากนั้นมัดปากถุงให้แน่นแล้วซ้อนด้วยถุงแดงสำหรับบรรจุมูลฝอยติดเชื้ออีกหนึ่งชั้นมัดปากถุง ให้แน่นอีกครั้ง หากไม่มีถุงแดงต้องมีข้อความ “มูลฝอยติดเชื้อ” ปรากฏบนถุงบรรจุมูลฝอยติดเชื้อ

มูลฝอยติดเชื้อตามวรรคหนึ่ง ให้เก็บรวบรวมเพื่อรอการเก็บขนและกำจัดแบบมูลฝอยติดเชื้อหรือเก็บรวบรวมแยกไว้เฉพาะตามท้องที่ครปกรองส่วนท้องถิ่นกำหนด และจัดให้มีเจ้าหน้าที่กำกับดูแล การจัดการมูลฝอยติดเชื้อ ให้เป็นไปตามกฎกระทรวงว่าด้วยการกำจัดมูลฝอยติดเชื้ออย่างเคร่งครัด

(๔) ให้ผู้ประกอบการดำเนินการควบคุมผู้สัมผัสอาหารในการเดินทางระหว่างที่ทำงานกับที่พักอาศัย ห้ามผู้สัมผัสอาหารแวะระหว่างการเดินทาง เมื่อถึงที่พักอาศัยแล้วต้องอยู่ภายในที่พักอาศัยเท่านั้น หรือปฏิบัติตามมาตรการที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด

ข้อ ๑๑ ให้ผู้ประกอบการลดมาตรการจากข้อ ๑๐ หรือข้อ ๙ เป็นข้อ ๘ ข้อ ๗ ข้อ ๖ ข้อ ๕ และข้อ ๔ แล้วแต่กรณี เมื่อประวัติผู้ติดเชื้อพ้นระยะแพร่เชื้อตามที่กรมควบคุมโรคกำหนด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๙ ตุลาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

สาธิต ปิตุเตชะ

รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงสาธารณสุข ปฏิบัติราชการแทน

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

## เอกสารแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ วิธีการ ควบคุมคุณภาพและการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร  
ประเภทปรุงสำเร็จ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๔

๑. วิธีการใช้ความร้อน อุณหภูมิ และระยะเวลาสำหรับอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จที่จัดเก็บที่อุณหภูมิห้อง

| วิธีการใช้ความร้อน<br>ควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จ            | อุณหภูมิ<br>การใช้ความร้อน      | ระยะเวลา<br>การใช้ความร้อน |
|--|---------------------------------|----------------------------|
| ๑. การอุ่นร้อนหรือละลายน้ำแข็งประเภท<br>อาหารปรุงสำเร็จ      | ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส | ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที       |
| ๒. การอุ่นร้อนอาหารปรุงสำเร็จ<br>ที่เก็บรักษาที่อุณหภูมิปกติ | ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส | ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที       |
| ๓. การอุ่นอาหารด้วยไมโครเวฟ                                  | ไม่น้อยกว่าเจ็ดสิบสองศาเซลเซียส | ไม่น้อยกว่าหนึ่งนาที       |

๒. วิธีการและขั้นตอนในการล้างผักและผลไม้

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