

ประชาสัมพันธ์ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารทุกท่านทราบ

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
* มีผลบังคับใช้ 16 ธ.ค. 61

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมสถานที่จำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งลดผลกระทบจากเหตุรำคาญจากกลิ่น น้ำเสีย ขยะ

บทเฉพาะกาล

1. ในกรณีสถานที่จำหน่ายอาหาร ที่ตั้งขึ้นก่อนปี 200 ค.ร.ร.แม่สรวย ให้ดำเนินการแก้ไขปรับปรุง โดยต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือ เครื่องมือสำหรับป้องกันลัดขี้ก๊วย ภายใน 1 ปี (16 ธ.ค. 62)
2. ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดภายใน 2 ปี (16 ธ.ค. 63)

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- เพื่อควบคุมการปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหารให้ถูกสุขลักษณะและอาหารต้องมีคุณภาพสะอาด ปลอดภัย ป้องกันการปนเปื้อนรวมทั้งภาชนะที่ใส่หรือบรรจุต้องสะอาด และได้มาตรฐาน

บทกำหนดโทษ

- ผู้ใดประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาตต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ผู้ใดประกอบการสถานที่จำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ผู้ใดฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องมืออื่น ๆ

- เพื่อจัดการดูแลภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องมือให้สะอาดปลอดภัย และเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

- เพื่อควบคุมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารให้มีสุขลักษณะส่วนบุคคล โดยมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ และมีความรู้ในเรื่องการจัดการอาหารให้สะอาดปลอดภัย เช่น ผ่านการอบรมตามหลักสูตรผู้ประกอบการ และการและผู้สัมผัสอาหาร ฯ