



ที่ รย ๕๒๑๐๕/ว ๑๔๙๑

สำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง

ถนนเทศบาล ๒ อ.แกลง รย ๒๑๑๑๐

๒๙ ตุลาคม ๒๕๖๓

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

เรียน ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้สัมผัสอาหาร

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและ

ผู้สัมผัสอาหาร

จำนวน ๒ ฉบับ

๒. ใบตอบรับเข้าร่วมโครงการ

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลตำบลเมืองแกลง จัดทำโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีการจัดอบรมให้ความรู้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะลดโอกาสที่ประชาชนจะเกิดโรคจากการบริโภคอาหาร จำนวน ๒ รุ่น

- รุ่นที่ ๑ สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ในวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป เป้าหมายจำนวน ๕๐ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง ชั้น ๓

- รุ่นที่ ๒ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป เป้าหมายจำนวน ๑๐๐ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง ชั้น ๓

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินการดังกล่าวเป็นไปด้วยความเรียบร้อยและบรรลุวัตถุประสงค์ จึงใคร่ขอเชิญท่านเข้าร่วมโครงการ โดยขอให้ส่งแบบตอบรับภายในวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ รายละเอียดตามสิ่งที่ส่งมาด้วย โดยมอบหมายนางสาวพรรณมา บำรุง ตำแหน่งนักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ เบอร์โทรศัพท์ติดต่o ๐๘๓ - ๖๑๕๖๔๗๑ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ และดำเนินการต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นายคีสิน กุสสถานภาพ)

รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

นายกเทศมนตรีตำบลเมืองแกลง

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

โทร. ๐-๓๘๖๗-๕๒๒๒ ต่อ ๒๐๗ และ ๒๑๐

โทรสาร ๐-๓๘๖๗-๑๒๐๙

www.muangklang.com

กำหนดการอบรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

รุ่นที่ ๑ ผู้ประกอบการร้านอาหาร

วันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อหลักการสุขาภิบาลอาหาร และอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแกลง
เวลา ๑๐.๐๐ - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแกลง
เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐.๔๕ น.	รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา ๑๐.๔๕ - ๑๑.๑๕ น.	บรรยายหัวข้อมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (ต่อ) โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแกลง
เวลา ๑๑.๑๕ - ๑๒.๑๕ น.	บรรยายหัวข้อสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรจากโรงพยาบาลแกลง
เวลา ๑๒.๑๕ - ๑๓.๐๐ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๓.๐๐ - ๑๔.๐๐ น.	บรรยายหัวข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากรจากกองสาธารณสุข เทศบาลตำบลเมืองแกลง
เวลา ๑๔.๐๐ - ๑๔.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อการบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากรจากโรงพยาบาลแกลง
เวลา ๑๔.๓๐ - ๑๔.๔๕ น.	รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา ๑๔.๔๕ - ๑๕.๑๕ น.	บรรยายหัวข้อการบริหารจัดการสถานประกอบกิจการด้านอาหาร (ต่อ) โดยวิทยากรจากโรงพยาบาลแกลง
เวลา ๑๕.๑๕ - ๑๖.๐๐ น.	สาธิตและฝึกปฏิบัติ การล้างผักที่ถูกต้องวิธี การล้างมือ การหยิบจับอาหาร เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ โดยวิทยากรจากกองสาธารณสุข เทศบาลตำบลเมืองแกลง
เวลา ๑๖.๐๐ - ๑๖.๓๐ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

กำหนดการอบรมโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

รุ่นที่ ๒ ผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

เวลา ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น.	ลงทะเบียน/ทดสอบความรู้ก่อนการอบรม
เวลา ๐๙.๐๐ - ๐๙.๔๕ น.	บรรยายหัวข้อหลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร ในสถาน ประกอบกิจการด้านอาหาร โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแกลง
เวลา ๐๙.๔๕ - ๑๐.๓๐ น.	บรรยายหัวข้อสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรจากสำนักงานสาธารณสุขอำเภอแกลง
เวลา ๑๐.๓๐ - ๑๐. ๔๕ น.	รับประทานอาหารว่างและเครื่องดื่ม
เวลา ๑๐.๔๕ - ๑๑.๔๕ น.	บรรยายหัวข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร โดยวิทยากรจากกองสาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลเมืองแกลง
เวลา ๑๑.๔๕ - ๑๒.๔๕ น.	รับประทานอาหารกลางวัน
เวลา ๑๒.๔๕ - ๑๓.๔๕ น.	สาธิตและฝึกปฏิบัติ การล้างผักที่ถูกต้องวิธี การล้างมือ การหยิบ จับอาหาร เทคนิคการตรวจทางด้านชีวภาพ โดยใช้ชุดทดสอบ SI-๒ โดยวิทยากรจากกองสาธารณสุขฯ เทศบาลตำบลเมืองแกลง
เวลา ๑๓.๔๕ - ๑๔.๑๕ น.	ทำแบบทดสอบหลังการอบรม

ใบตอบรับเข้าร่วมการอบรม

โครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

วันที่ ๒๔ และ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง ชั้น ๓

เรื่อง ตอบรับเข้าร่วมการอบรม

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเมืองแกลง

ตามที่เทศบาลตำบลเมืองแกลง จะจัดทำโครงการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยมีการจัดอบรมให้ความรู้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งจะลดโอกาสที่ประชาชนจะเกิดโรคจากการบริโภคอาหาร จำนวน ๒ รุ่น

- รุ่นที่ ๑ สำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ในวันที่ ๒๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป เป้าหมายจำนวน ๕๐ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง ชั้น ๓

- รุ่นที่ ๒ สำหรับผู้สัมผัสอาหาร ในวันที่ ๒๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๓ เวลา ๐๘.๓๐ น. เป็นต้นไป เป้าหมายจำนวน ๑๐๐ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองแกลง ชั้น ๓

ทั้งนี้ได้เชิญผู้ประกอบการร้านอาหารและผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการของท่าน เข้าร่วมอบรมตามวันและเวลาดังกล่าว รายละเอียดทราบแล้วนั้น

- ร้าน.....ยินดีเข้าร่วมโครงการ จำนวน.....คน ดังนี้
- ๑.....รุ่นที่.....
- ๒.....รุ่นที่.....
- ๓.....รุ่นที่.....

- ไม่สามารถเข้าร่วมโครงการได้
- เนื่องจาก.....

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ลงชื่อ

(.....)

กรุณาส่งแบบตอบรับกลับคืน กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลเมืองแกลง
หมายเลขโทรสาร ๐๓๘ - ๖๗๑๒๐๙ ภายในวันที่ ๑๘ พฤศจิกายน ๒๕๖๓

E-mail : or_panna@hotmail.com

หมายเหตุ : สำหรับผู้ที่เข้าร่วมอบรมกรุณานำรูปถ่ายขนาด ๑ นิ้วมาในวันอบรม เพื่อทำบัตรประจำตัว
ผู้ผ่านการอบรม

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- ใช้น้ำแข็งที่สะอาด มีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
- เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาวดี มีฝาปิด ใช้น้ำอุณหภูมิที่สะอาด มีดื่มสำหรับดื่มหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ
- คำน้ำอาหารหรือสิ่งของ อย่างอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

• น้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา ในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปา ให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพ เทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาวดี



• สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุพิษ หรือวัตถุอันตรายต้องอาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้ชัดเจน



• ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี ยาอันตรายอาหาร และภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี



• ห้ามใช้ก๊าซหุงต้ม เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

• ห้ามใช้เบเกออบ หรือเบเกออบแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



** เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้ปิ้งเนื้อเพียงอย่างเดียว

หมวดที่ 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ



- ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ สะอาด ปลอดภัย สภาวดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อน

** จัดให้มีช่องกลาง ในการรับประทานอาหารร่วมกัน**



- ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เตาอบ เตาอบไมโครเวฟ และอุปกรณ์อื่นๆ สะอาด สภาวดี ปลอดภัย



สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561



- ภาชนะอุปกรณ์ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ป้องกันสัตว์ แผลงป่าโรคได้ ทำความสะอาดให้ถูกสุขลักษณะ ใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม และมีการฆ่าเชื้อ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร



• ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง **ในกรณีที่เจ็บป่วย ต้องหยุดปฏิบัติงาน และรักษาให้หายก่อนจึงกลับมารับปฏิบัติงานได้**

• ผู้สัมผัสอาหารต้องไม่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย ผิด ใช้สุกใส โรคผิวหนังที่พบบ่อย วัณโรคชนิดเฉียบพลัน และโรคอื่นๆ ตามประกาศ สธ. และโรคตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด



** ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กำหนด**

** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับหลักเกณฑ์และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร **

บทเฉพาะกาล - บอ 22(2) ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ต้องดำเนินการทบทวนใหม่ทุก 2 ปี นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (**ห้ามการอบรมภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2563 **)

บทกำหนดโทษ

- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้ยื่นหนังสือรับรองการแจ้ง โทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท
- ประกอบกิจการ โดยไม่ได้ยื่นใบอนุญาต โทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท
- ฝ่าฝืนกฎกระทรวงฯ โทษปรับไม่เกิน 50,000 บาท

• จิมพีซีซีที 1/2561 จำนวน 28,000 แผ่น • จิมพีซี บีซีที จีเอส อินเทอร์เน็ต จำกัด

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย

กฎกระทรวง สุขลักษณะของ สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561



QR code ช่องทางการสอบถาม
กฎกระทรวงสุขลักษณะของ
สถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

เจตนาฉบับนี้ สถานที่จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ ไม่เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค



● สถานที่จำหน่ายอาหาร
อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่ไม่ใช่หรือทาง
สาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร
อบสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที
ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่าย โดยจัดให้มีบริเวณไว้
สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม



ผู้ประกอบ
กิจการ



ผู้สัมผัส
อาหาร

** บังคับใช้ตั้งแต่วันที่ 16 ธันวาคม 2561 เป็นต้นไป **

หมวดที่ 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร



- พื้น ผนัง เพดาน สะอาด วัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด
และทำความสะอาดง่าย
- การระบายอากาศ เพียงพอ และต้องปฏิบัติตาม
กฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ
- แสงสว่าง เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ



** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการห้ามสูบบุหรี่
ทำความสะอาดของสิ่งของในสถานที่จำหน่ายอาหาร **



- ที่ล้างมือ และอุปกรณ์สำหรับล้างมือ
ถูกสุขลักษณะ
- ใต้เตรียม ปรุง ประกอบ หรือ
จำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 ซม. มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย
- ใต้หรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้อง
สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



- ส้วม มีสภาพพร้อมใช้ เพียงพอ ตามกฎหมายว่าด้วย
กำหนดส้วมที่ติดตั้งด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและ
หรือเครื่องดื่มสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีกระเบื้อง
อากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ
- ข้างล้างมือ ถูกสุขลักษณะ
- ต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณ
ที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร
- มูลฝอย ถังรองรับมูลฝอยสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ
มีฝาปิดมิดชิด แยกเก็บอาหารจากมูลฝอย ให้ปฏิบัติตามฉลาก
ท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ป่าเสีย มีระบบระบายน้ำที่ดี มีการแยกไขมัน
ไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และ
ปากทิ้งได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษา
คุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- การป้องกันสัตว์ แมลงพาโรค
รวมถึงสัตว์รบกวนตามหลักวิชาการ
- การป้องกันอัคคีภัย
จากการใช้เชื้อเพลิงในการปรุง ประกอบอาหาร



บทเฉพาะกาล - บิด 22 (1) สถานที่จำหน่ายอาหาร
ที่มีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตร.ม. ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุง
ภายใน 1 ปี นับตั้งแต่วันที่กฎกระทรวงมีใช้บังคับ
(ดำเนินการให้แล้วเสร็จ ภายในวันที่ 16 ธันวาคม 2562)

หมวดที่ 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธี การทำ ประกอบหรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

- อาหารสด มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อ
ผู้บริโภค เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน
มีการปกปิด ใว้างบนพื้น หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหาร
ปนเปื้อน
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับ
หลักเกณฑ์และวิธีการกำหนดอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสด **



- อาหารแห้ง ต้องสะอาด ปลอดภัย
ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม
- อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้
ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย
ได้มาตรฐานตามกฎหมาย
- อาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องเก็บในภาชนะที่
สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน วางสูง
จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.



มีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้สะอาด
ปลอดภัย สำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร

** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการ
การควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จ **

มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

** ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับการ
การจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร **



- น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
ต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร
ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 ซม. และต้อง
ทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาด
ก่อนนำมาให้บริการ
- กรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท
หรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะ
ที่สะอาด มีการปกปิดและป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้น
ไม่น้อยกว่า 60 ซม.
- น้ำดื่มและน้ำที่ใช้การปรุงประกอบอาหาร ต้องใช้
น้ำที่มีคุณภาพ ไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่
กรมอนามัยกำหนด

