

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข



---

# ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

---





# คำนำ

การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ เป็นการค้าขายบนพื้นที่ ซึ่งเป็นของส่วนรวมประชาชนทุกคนมีสิทธิใช้สอยร่วมกัน ดังนั้นทางราชการจึงจำเป็นต้องมีการควบคุมดูแลอย่างเข้มงวด เพื่อป้องกันเหตุเดือดร้อนรำคาญแก่ประชาชนทั่วไป และเพื่อให้อาหารที่ขายมีความสะอาดปลอดภัย ส่วนผู้ที่จำหน่ายอาหารก็ต้องให้ความร่วมมือในการปฏิบัติตามกฎหมาย หลักเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด กรมอนามัยจึงได้จัดทำคู่มือเล่มนี้ขึ้นเพื่อเผยแพร่ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารให้แก่ผู้ที่จำหน่ายอาหารนำไปปรับปรุงแผงลอยจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐานมากขึ้น

**สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ**  
**กรมอนามัย**



บ๊อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร 1

# ข้อ 1

แผงลอยจำหน่ายอาหาร  
ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย  
มีสภาพดีเป็นระเบียบ อยู่สูงจาก  
พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร



2 บัญชีกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร



## ข้อ 2

อาหารปรุงสุก มีการปกปิด  
หรือมีการป้องกัน สัตว์แมลงนำโรค



4 บ่อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร





# ข้อ 3

สารปรุงแต่งอาหารต้องมี

เลขสารบบอาหาร

11-1-01722-2-0016



6 บัญชีกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร



บ๊อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร 7

## ข้อ 4

น้ำดื่ม ต้องเป็นน้ำที่สะอาด  
ใสในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด  
มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ





## ข้อ 5

เครื่องดื่ม ต้องใสในภาชนะ  
ที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตัก  
ที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทาง  
เทริน้ำ





ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร สำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร 11

## ข้อ 6

น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว ต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง







## ข้อ 7

ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้าง  
ภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด  
2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และ  
อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจาก  
พื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร





## ข้อ 8

ช้อน ส้อม ตะเกียบวาง  
ตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางนอนเป็น  
ระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด  
และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้น  
อย่างน้อย 60 เซนติเมตร





## ข้อ 9

มีการรวบรวมมูลฝอยและ  
เศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด





## ข้อ 10

ผู้สัมผัสอาหาร แต่งกาย  
สะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้อง  
ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก หรือ  
เน็ตคลุมผม







# ข้อ 11

ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับ  
อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว





## ข้อ 12

ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล  
ที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด



# แพ่งลอยจำหน่ายอาหาร ในที่หรือทางสาธารณะ

การจำหน่ายอาหารในที่หรือทาง  
สาธารณะให้ถูกกฎหมาย (พระราชบัญญัติ  
การสาธารณสุข พ.ศ.2535) ต้องยื่นขอ  
อนุญาตต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น ณ สถานที่  
ต่อไปนี้

- สำนักงานเทศบาล เมื่ออยู่ในเขต  
เทศบาล
- สำนักงานเขต เมื่ออยู่ในเขต  
กรุงเทพมหานคร

- สำนักงานเมืองพัทยา เมื่ออยู่ในเขตเมืองพัทยา
- ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล เมื่ออยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล

## การขออนุญาต

1. ยื่นคำขอใบอนุญาตพร้อมแนบหลักฐาน ดังนี้

- รูปถ่ายหน้าตรงครึ่งตัวไม่สวมหมวก ไม่สวมแว่นดำของผู้ขอรับใบอนุญาต ขนาด 1x1.5 นิ้ว จำนวน 2 รูป

- สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน/  
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ  
ของผู้ขอรับใบอนุญาต
- หลักฐานอื่น ๆ ที่เจ้าพนักงาน  
ท้องถิ่น กำหนด

2. ต้องระบุพื้นที่ที่จะตั้งแผงลอย ชนิด  
ของอาหารและกรรมวิธีการขาย ในคำขอใบ  
อนุญาต

3. ผู้ที่ขายอาหารต้องมีความรู้ด้าน  
สุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการอบรมหรือ  
ผ่านการทดสอบความรู้จากราชการส่วน  
ท้องถิ่นตามเกณฑ์ของกรมอนามัย

4. ใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี นับจากวัน  
ออกใบอนุญาต

## การปฏิบัติเมื่อได้รับใบอนุญาตแล้ว

1. ต้องขายตามวัน เวลา และพื้นที่  
ที่ได้รับอนุญาตเท่านั้น ประเภทของอาหาร  
กรรมวิธีการขายเป็นไปตามที่ได้รับอนุญาต  
ถ้าจะเปลี่ยนแปลงต้องได้รับอนุญาตจาก  
เจ้าพนักงานท้องถิ่นก่อน

2. ต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตาม  
หลักเกณฑ์ที่กำหนดไว้ในข้อกำหนดของ  
ท้องถิ่นและเงื่อนไขในใบอนุญาต

3. ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของ  
เจ้าหน้าที่ที่มาตรวจสภาพแผงลอย

4. ต้องยื่นคำขอต่ออายุก่อนใบ  
อนุญาตหมดอายุ

## บทลงโทษ

1. ผู้ขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ  
โดยไม่มีใบอนุญาต มีโทษปรับไม่เกิน 2,000  
บาท

2. ผู้ขายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ  
ไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดของราชการส่วน  
ท้องถิ่น มีโทษปรับไม่เกิน 1,000 บาท



## คู่มือผู้ประกอบการค้าแผงลอยจำหน่ายอาหาร

ชื่อ.....นามสกุล.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ใบอนุญาตเลขที่.....

ออกโดย.....

ออกเมื่อวันที่.....หมดอายุ.....

จำนวนผู้ปรุง.....คน ผู้เสิร์ฟ.....คน

ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน.....คน

เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ได้รับการตรวจสอบสภาพประจำปี จำนวน.....คน

เมื่อวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

## คำแนะนำของเจ้าหน้าที่ในการปรับปรุงแผนลอย

1 .....

2 .....

3 .....

4 .....

5 .....

6 .....

7 .....

8 .....

อาหารอร่อยอย่างเดียวไม่พอ ต้องสะอาดปลอดภัยด้วย

## ที่ปรึกษา

นันทกา หนูเทพ

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

รักษาการแทนผู้อำนวยการสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

นภพรรณ นันทพงษ์

หัวหน้ากลุ่มวิจัยและพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

## ผู้จัดทำ

อรสา เลิศสุโภชนิษฐ์

นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

## ผู้จัดพิมพ์

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

โทร 0-2590-4184 โทรสาร 0-2590-4188

พ.ศ. 2556 จำนวน 28,000 เล่ม

พ.ศ. 2556 จำนวน 12,000 เล่ม

พิมพ์ที่ : โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย จำกัด



กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี

[www.anamai.moph.go.th](http://www.anamai.moph.go.th)