



ประกาศเทศบาลนครสมุทรปราการ
เรื่อง การดูแลสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ด้วยกระทรวงสาธารณสุข ได้ออกกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ โดยกำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหารปฏิบัติดังนี้

๑. พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย ผนังหรือเพดานสะอาดไม่ชำรุด มีแสงสว่าง การระบายอากาศที่เพียงพอ ที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือถูกสุขลักษณะ โต๊ะเตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร โต๊ะหรือเก้าอี้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง

๒. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร มีสภาพดี สะอาด มีจำนวนเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

๓. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ

๔. มีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย มีการระบายน้ำที่ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร แยกเศษอาหารก่อนทำความสะอาด มีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำที่ออกสู่ระบบระบายน้ำโดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพ

๕. มีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อย ตามหลักวิชาการ

๖. มีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกัน อัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

เทศบาลนครสมุทรปราการ จึงขอประกาศให้ผู้ประกอบการร้านอาหารปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หากผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามประกาศฉบับนี้จะมีความผิดตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ และที่แก้ไขเพิ่มเติม ตามมาตรา ๖๘ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

จึงประกาศมาเพื่อทราบและถือปฏิบัติโดยทั่วกัน

ประกาศ ณ วันที่ ๒๕ ธ.ค. ๒๕๖๖

(นายธนเสฏฐ์ อุดมวงค์ยนต์)
รองนายกเทศมนตรี ปฏิบัติราชการแทน
นายกเทศมนตรีนครสมุทรปราการ