

ร้านอาหารจะต้องปรับตัวอย่างไรเมื่อกฎหมายกำหนดให้ร้านอาหารต้องมีมาตรฐาน

อ.ภก.ปรุฬห์ รุจณธำรงค์
ศูนย์สารสนเทศทางยาและคุ้มครองผู้บริโภค
คณะเภสัชศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

ขณะนี้กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ซึ่งอาศัยอำนาจตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 มีผลใช้บังคับตั้งแต่วันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ.2561 ที่ผ่านมากฎกระทรวงฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนได้รับความปลอดภัยจากการบริโภคอาหารในร้านอาหาร อาหารที่จำหน่ายในร้านอาหารนั้นจะต้องมีความปลอดภัยจากเชื้อโรคที่ปนเปื้อนในอาหาร ปลอดภัยจากสารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งป้องกันความเสี่ยงจากการแพร่ระบาดของเชื้อโรคที่อาศัยอาหารหรือน้ำเป็นสื่อในการแพร่ระบาด จึงได้กำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร¹ ส่งผลให้ร้านอาหารไม่ว่าจะเป็นระดับภัตตาคาร ร้านอาหาร (เช่น ร้านอาหารของสถานศึกษา) ร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล ศูนย์อาหาร ร้านเครื่องดื่ม งานมหกรรมอาหาร ร้านที่มีซุ้มหรือแผงประจำชัดเจน จะต้องเตรียมตัวปรับปรุงร้านของตนเองให้มีมาตรฐาน ส่วนสถานที่แจกจ่ายอาหารโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย จะไม่อยู่ภายใต้กฎกระทรวงนี้

หากร้านอาหารมีขนาดเกิน 200 ตารางเมตร ต้องได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น หากไม่เกิน 200 ตารางเมตร ต้องมีหนังสือรับรองการแจ้ง² นอกจากนี้ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (ก่อนวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ.2561) ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามมาตรฐานที่กำหนดกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลาหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ (ภายใน 7 มิถุนายน พ.ศ.2562)

มาตรฐานของร้านอาหาร

หลักการทั่วไปจะต้องพิจารณาถึงเรื่องความสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด มีคุณภาพมาตรฐาน โดยเฉพาะคุณภาพหรือมาตรฐานที่มีกฎหมายกำหนดเกี่ยวกับเรื่องนั้น หรือมีประสิทธิภาพเหมาะสมกับการนำมาใช้งาน

¹ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม

² พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.2535 มาตรา 38 ส่วนบทลงโทษจะพิจารณาจากพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 มาตรา 72 ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติการสาธารณสุข (ฉบับที่ 3) พ.ศ. 2560 กล่าวคือ กรณีพื้นที่เกิน 200 ตารางเมตร แล้วไม่ได้รับอนุญาตต่อระวางโทษจำคุกไม่เกิน 6 เดือน หรือปรับไม่เกิน 50,000 บาท กรณีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต่อระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 เดือน หรือปรับไม่เกิน 25,000 บาท

1. ด้านบุคคล

ก่อนที่จะเข้าสู่วงการร้านอาหาร กฎหมายกำหนดให้พ่อครัว แม่ครัว คนบริการอาหาร จะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับบุคคลในสถานที่จำหน่ายอาหาร ดังที่แสดงในตารางที่ 1 ต้องมีความรู้โดยรับการอบรมจากหน่วยงานจัดการอบรม ซึ่งอาจเป็นกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงานที่ได้รับความเห็นชอบจากกรมอนามัย ให้เป็นหน่วยงานจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เป็นระยะเวลารวม 6 ชั่วโมง ในเรื่องดังที่แสดงในตารางที่ 2³

ตารางที่ 1 ข้อกำหนดเกี่ยวกับบุคคลในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนด	ผู้ประกอบการ	ผู้สัมผัสอาหาร
ต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่นในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้	/	/
ต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา	/	/
ต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้	/	/
ต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปิ้ง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค	/	/
ปฏิบัติตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	/	/

ตารางที่ 2 หลักสูตรการอบรมสำหรับผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

หลักสูตรสำหรับผู้ประกอบการ	หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร
1. หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย	1. หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
2. มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร	
3. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร	2. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
4. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร	3. กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
5. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ	4. การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

ถ้าสถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2561 ต้องได้รับการอบรมภายใน 16 ธันวาคม พ.ศ.2563 อีกทั้ง ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีระยะเวลาในการอบรมไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 โดยต้องผ่านเกณฑ์ร้อยละ 80

³ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561

2. ด้านสถานที่

บริเวณที่ประกอบอาหารหรือปรุงอาหาร บริเวณที่จำหน่ายอาหาร หรือบริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องมีมาตรฐานตามข้อกำหนดในตารางที่ 3

ตารางที่ 3 ข้อกำหนดด้านสถานที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนด	บริเวณในร้านอาหาร		
	ประกอบอาหารหรือ ปรุงอาหาร	ที่จำหน่ายอาหาร	ที่บริโภค อาหาร
พื้นต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย	/		
ถ้ามีผนังหรือเพดานต้องสะอาด ต้องทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด	/	/	/
มีการระบายอากาศเพียงพอ รมัถระวังเรื่องพื้นที่และการติดป้ายห้ามสูบบุหรี่ และพื้นที่ให้สูบบุหรี่ได้	/	/	/
มีแสงสว่างเหมาะสม	ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์	ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (รวมถึงการจัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟต์)	/
มีที่ล้างมือ อุปกรณ์สำหรับล้างมือ ถ้าไม่มีที่ล้างมือต้องมีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม	/		/

ตัวอย่างสิ่งที่อาจจะต้องเตรียมตัวในอนาคต เช่น ความสว่างภายในร้านต้องมีความสว่างเพียงพอที่จะมองเห็นอาหารได้ชัดเจน

บริเวณที่ใช้รับประทานอาหาร เช่น โต๊ะรับประทานอาหาร จะมีเตาแก๊สหุงต้มเพื่อประกอบอาหารในจุดนั้นไม่ได้ อาจจะต้องใช้เตาไฟฟ้าแทน อย่างไรก็ตาม กฎหมายไม่ได้ห้ามเรื่องการใช้เตาถ่านซึ่งอาจจะยังจำเป็นต้องใช้ในร้านอาหารจำพวกปิ้งย่าง หรือมีการลวกต้มบางอย่าง

หลายท่านอาจเคยไปร้านอาหารแล้วพบว่าไม่มีส้วม หรือมีไม่เพียงพอ หรือไม่พร้อมใช้งาน ซึ่งในความเป็นจริงแล้วสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม โดยต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีจำนวนเพียงพอ⁴ ต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการ

⁴ ปัจจุบันจะพิจารณาตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 63 (พ.ศ. 2551) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 และกฎกระทรวงกำหนดส้วมที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องต้ม และสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555 ออกตามความในพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ.2535

ระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ มีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ แยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ตารางที่ 4 จำนวนส้วมสำหรับร้านจำหน่ายอาหารหรือเครื่องดื่ม

จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง	
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)
20-30	ให้มีส้วม 1 ที่ อ่างล้างมือ 1 ที่ และที่ปัสสาวะ 1 ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง				
31-50	1	1	1	2	1
71-50	2	2	2	4	2
71-100	3	3	3	6	3
มากกว่า 100	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ 1 ที่ (จากจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า 71 – 100 ที่นั่ง) ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุก ๆ 30 ที่นั่ง				

กรณีอื่นที่ร้านอาหารต้องเตรียมการ คือ

1. ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย เช่น ถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม้รั้วซึม ไม้ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
2. ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย คือ ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำ ความสะอาด ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
3. ต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยวตามหลักวิชาการ
4. ต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษหรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

3. ด้านอาหาร

หลักการทั่วไปต้องนึกถึงความสะอาดและความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในด้านวัตถุดิบ ภาชนะบรรจุหรือกระบวนการปรุงอาหาร ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน อีกทั้งร้านอาหารยังต้องคำนึงถึงสิ่งดังต่อไปนี้

1. อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัย
ต่อผู้บริโภค การเก็บรักษาอาหารสด ต้องเก็บตามอุณหภูมิที่กำหนด⁵

2. อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

3. อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน
รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด
ปลอดภัย ตลอดจนมีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่กำหนด เช่น อาหารต้ม แกงเก็บที่
อุณหภูมิตั้งแต่ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป หรือถ้าเก็บอุณหภูมิห้องต้องอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง ภายในตู้อาหารต้องมีที่
ครอบหลอดไฟ เพื่อป้องกันเศษหลอดไฟที่แตกตกลงไปในอาหาร

4. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท (เช่น อาหารที่บรรจุในกระป๋อง) เครื่องปรุงรส สิ่งนำมาประกอบ
หรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร นั้นหมายความว่า สิ่งนำมาใช้
ในการปรุงอาหารอาจต้องพิจารณาว่ามีเลขสารบบอาหารในเบื้องต้นด้วย และต้องระวังการปนเปื้อนหรือวิธีการ
เก็บรักษาภายหลังการเปิดใช้

5. น้ำที่ใช้ทำอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

6. น้ำใช้ทั่วไปต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่า
น้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

7. การอุ่นอาหาร เดิมที่เคยใช้เมทิลแอลกอฮอล์ (เมทานอล) เป็นเชื้อเพลิงในการอุ่นอาหาร ต่อไปนี้จะ
ห้ามใช้อีก ดังนั้นจึงต้องสิ่งอื่นมาใช้ทดแทนเพื่ออุ่นอาหาร เช่น สามารถใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็น
เชื้อเพลิง เตาถ่าน

8. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ไม่วางที่พื้น หากเป็นประเภทที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท เช่น ในขวด กระป๋อง
ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร แต่ถ้าไม่ใช่พวกที่อยู่ในภาชนะปิดสนิท เช่น พวกที่ต้องต้ก ปรุง
จำหน่าย ต้องสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร

9. น้ำแข็งที่ใช้รับประทานต้องเลือกน้ำแข็งที่ใช้สำหรับบริโภค ห้ามเป็นน้ำแข็งที่แชร์ร่วมกับอย่างอื่น
ภาชนะที่เก็บน้ำแข็งต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60
เซนติเมตร มีที่คิบบหรือตักโดยเฉพาะและต้องมีด้ามจับ

4. ด้านอุปกรณ์และภาชนะ

อุปกรณ์และภาชนะเป็นส่วนที่สำคัญที่สัมผัสกับอาหาร จึงต้องมีการควบคุมเพื่อให้เกิดความเชื่อมั่นว่า
อาหารที่รับประทานนั้นจะไม่เกิดการปนเปื้อนจากสิ่งที่เป็นอันตราย และป้องกันการแพร่โรคติดต่อระหว่างกัน
ซึ่งร้านอาหารจะต้องเตรียมการดังนี้

1. อุปกรณ์หรือภาชนะบรรจุต่าง ๆ ที่นำมาใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย สภาพดี ไม่ชำรุด
2. จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

⁵ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่าย
อาหาร พ.ศ. 2561

3. ห้ามนำภาชนะบรรจุบรรจุสารเคมีหรือสารทำความสะอาด มาใช้บรรจุอาหาร ในขณะเดียวกันก็ห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

4. การจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

5. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอกการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

6. มีการทำความสะอาดอย่างเหมาะสม และใช้สารทำความสะอาดอย่างเหมาะสม มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด เช่น การตากแดดหรือใช้เครื่องอบ แช่วด้วยน้ำร้อน ที่อุณหภูมิ 80-100 องศาเซลเซียสเป็นเวลา ไม่น้อยกว่า 30 วินาที

ประเด็นที่กล่าวมาข้างต้นนี้ เป็นแค่เพียงจุดเริ่มต้นเล็กน้อยเท่านั้น ยังคงมีรายละเอียดอีกมาก และมีอีกหลายประเด็นที่จะตามมาในอนาคต หากท่านสนใจรายละเอียดสามารถติดตามข้อมูลได้ที่ สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



http://foodsafety.anamai.moph.go.th/more_news.php?cid=244&filename=Law_61

บรรณานุกรม

- กฎกระทรวงกำหนดส่วนที่ต้องด้วยสุขลักษณะในร้านจำหน่ายอาหารและหรือเครื่องดื่ม และสถานบริการการจำหน่ายน้ำมันเชื้อเพลิงหรือก๊าซสำหรับยานพาหนะ พ.ศ. 2555. (2555). *ราชกิจจานุเบกษา*, 129(62 ก), 15-18.
- กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561. (2561). *ราชกิจจานุเบกษา*, 136(ตอนพิเศษ 23 ง), 9-10.
- กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข. (2561). *คู่มือการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร "สถานที่จำหน่ายอาหาร" ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร*. นนทบุรี: โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561. (2561). *ราชกิจจานุเบกษา*, 136(ตอนพิเศษ 23 ง), 11-12.
- ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561. (2561). *ราชกิจจานุเบกษา*, 136(ตอนพิเศษ 23 ง), 13-18.