

## ประกาศกระทรวงสาธารณสุข

เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสด  
ในสถานที่จำหน่ายอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๑

โดยที่เป็นการสมควรกำหนดค่าอุณหภูมิที่เหมาะสมในการเก็บรักษาอาหารสดให้สะอาด ปลอดภัย  
เหมาะสมสำหรับการบริโภค

อาศัยอำนาจตามความในข้อ ๙ (๒) แห่งกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร  
พ.ศ. ๒๕๖๑ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข  
จึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ประกาศนี้เรียกว่า “ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ  
กำหนดอุณหภูมิในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑”

ข้อ ๒ ประกาศนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดสามสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษา  
เป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในประกาศนี้

“การแช่เย็น” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิ ๐ ถึง ๑๐ องศาเซลเซียส  
เหมาะสำหรับการเก็บในช่วงระยะเวลาสั้น

“การแช่เยือกแข็ง” หมายความว่า การเก็บรักษาอาหารสดไว้ในอุณหภูมิต่ำกว่าลบ  
๑๘ องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับการเก็บเป็นระยะเวลานาน

“การเก็บรักษา” หมายความว่า การยืดอายุของอาหารให้มีความสดยาวนานขึ้น เพื่อรักษา  
คุณภาพอาหารสดให้เหมาะสมสำหรับการนำมาปรุง ประกอบอาหาร

ข้อ ๔ อุณหภูมิ และระยะเวลาในการเก็บรักษาอาหารสดให้เป็นไปตามบัญชีแนบท้าย  
ประกาศนี้

ข้อ ๕ การเก็บรักษาอาหารสด ในตู้เย็น ตู้แช่ หรือห้องเย็น ต้องดำเนินการ ดังนี้

(๑) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาอาหารสดด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ  
โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด ฝาปิด หรือฝาเลื่อน ขอบยางไม่ชำรุด  
สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงอยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดไว้ตามบัญชีแนบท้ายประกาศนี้ และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนา  
เกิน ๑ นิ้ว

(๒) ห้องเย็น โครงสร้างภายในต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด พื้นไม่มีน้ำขัง ประตู  
และขอบยางสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด มีการจัดเก็บอาหารบนชั้นวางที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ เซนติเมตร  
และมีการติดตั้งอุปกรณ์การวัดอุณหภูมิที่สามารถอ่านค่าอุณหภูมิได้ตลอดเวลาจากภายนอก

ข้อ ๖ การจัดเก็บอาหารสดต้องมีการจัดวางอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป โดยต้องจัดวางแยกกันระหว่างเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผักสด หรือผลไม้ และต้องไม่ปะปนกับอาหารปรุงสำเร็จ พร้อมบริโภค และสิ่งอื่นที่ไม่ใช่อาหาร

ข้อ ๗ อาหารสดต้องจัดเก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทอาหาร และสามารถป้องกันการรั่วซึมและการปนเปื้อน เช่น กล่องใส่อาหาร ถังพลาสติก หรือพลาสติกห่ออาหาร

ประกาศ ณ วันที่ ๑๗ ธันวาคม พ.ศ. ๒๕๖๑

ปิยะสกล สกลสัตยาทร

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

บัญชีแนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการกำหนดอุณหภูมิต  
ในการเก็บรักษาอาหารสดในสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

ชนิดอาหาร	การแช่เย็น		การแช่เยือกแข็ง	
	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)	อุณหภูมิ (องศาเซลเซียส)	ระยะเวลา (วัน)
<b>เนื้อสัตว์สด เช่น หมู วัว แกะ แพะ เป็นต้น</b>				
- เนื้อเป็นชิ้น เช่น สเต็ก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้ออบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
<b>เนื้อสัตว์ปีกสด เช่น ไก่ เป็ด ไก่วง นก เป็นต้น</b>				
- เนื้อสัตว์ปีกทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
- เนื้อสัตว์ปีกเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๙ เดือน
- เครื่องใน เช่น กุ้ง ตับ หัวใจ ไส้ เป็นต้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๔ เดือน
<b>ปลาและอาหารทะเล</b>				
- ปลาทั้งตัว	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
- ปลาเป็นชิ้น	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ เดือน
- กุ้ง หอย ปู ปลาหมึก	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ วัน	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๖ เดือน
<b>ไข่</b>				
- ไข่สดทั้งใบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ไข่แดง ไข่ขาวดิบ	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๓ สัปดาห์	ต่ำกว่าลบ ๑๘ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๒ เดือน
<b>ผัก</b>				
- ผักกินใบ เช่น คื่นช่าย ผักกาด ผักชี	ไม่เกิน ๗ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินหัว เช่น มัน ขิง ข่า แครอท หอม ผีอก	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผักกินผล เช่น มะเขือ ผัก บวบ พริกสด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๑๐ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
<b>ผลไม้</b>				
- ผลไม้เปลือกหนา เช่น มะนาว ส้ม สับปะรด	ไม่เกิน ๑๐ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๒ สัปดาห์	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	
- ผลไม้เปลือกบาง เช่น องุ่น ละครุด ฝรั่ง มะม่วง	ไม่เกิน ๕ องศาเซลเซียส	ไม่เกิน ๕ วัน	ไม่ควรแช่เยือกแข็ง	