

## เกณฑ์ Clean Food Good Taste Plus

พัฒนาร้านจำหน่ายอาหารให้ได้มาตรฐาน“ร้านอาหารไทยปลอดภัย สุขภาพดี”  
ศูนย์อนามัยละ ๕ แห่ง (โดยเฉพาะจังหวัดที่มีแหล่งท่องเที่ยว) ดังนี้

๑. ต้องผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)
  - เกณฑ์ทางกายภาพ ได้ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ๑๕ ข้อ
  - เกณฑ์ทางแบคทีเรีย โดยการใช้ชุดทดสอบตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย อ.๑๓ จำนวน ๑๐ ตัวอย่าง ไม่พบการปนเปื้อน ๙๐ % ขึ้นไป
    - ตรวจอาหาร/น้ำ/น้ำแข็ง จำนวน ๕ ตัวอย่าง
    - ตรวจภาชนะอุปกรณ์ จำนวน ๓ ตัวอย่าง
    - ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒ ตัวอย่าง
๒. มีช่องกลางสำหรับผู้บริโภค
  - มีช่องกลางไว้บริการ/เสิร์ฟมาพร้อมอาหารโดยไม่ต้องร้องขอ หรือมีข้อความ/สิ่งแสดงให้รู้ว่ามีบริการเสิร์ฟช่องกลางให้กับผู้บริโภค
๓. มีอ่างล้างมือสำหรับผู้บริโภค
  - จัดให้มีอ่างล้างมือที่สะอาดพร้อมสบู่ สำหรับผู้บริโภคใช้ได้โดยสะดวกและเพียงพอ
๔. ส่วนในร้านอาหารผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS (Healthy Accessibility Safety) ๑๖ ข้อ
  - โดยเน้น ๓ เรื่อง คือ
    - ความสะอาด (H)
    - ความเพียงพอ (A)
    - ความปลอดภัย (S)
๕. ผักสดปลอดภัยพิษฆ่าแมลง
  - ผักสด ซื้อมาจากแหล่งที่ปลอดภัย เชื่อถือได้ หรือได้รับการตรวจว่าผักสดปลอดภัยพิษฆ่าแมลง
  - แนะนำวิธีการล้างผัก
๖. ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมและมีบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
  - ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหารของกรมอนามัย หรือผ่านการทดสอบความรู้จากหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่น และต้องติดบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารทุกครั้งที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร
๗. ใช้ถุงมือสัมผัสอาหาร
  - ผู้สัมผัสอาหารใช้ถุงมือหยิบหรือจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว