

## ประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๙)

ออกตามความในพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑

เรื่อง กำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ

โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 2 การบริการอาหาร

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๓(๑) แห่งพระราชบัญญัติการมาตรฐานแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๑ คณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง จึงออกประกาศกำหนดมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร - เล่ม 2 การบริการอาหาร มาตรฐานเลขที่ มตช. 22002 เล่ม 2-2569 ดังมีรายละเอียดแนบท้ายประกาศนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันที่ประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ กุมภาพันธ์ พ.ศ. ๒๕๖๙

เอกนิติ รมยานนท์

เลขาธิการสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

ประธานกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง

**ข้อมูลมาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาติ**  
**แนบท้ายประกาศคณะกรรมการกำหนดมาตรฐานด้านการตรวจสอบและรับรอง**  
**ฉบับที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๙)**

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ชื่อมาตรฐาน    | : โปรแกรมพื้นฐานด้านความปลอดภัยของอาหาร – เล่ม 2 การบริการอาหาร<br>PREREQUISITE PROGRAMMES ON FOOD SAFETY – PART 2: CATERING                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| มาตรฐานเลขที่  | : มตช. 22002 เล่ม 2-2569                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| ผู้จัดทำ       | : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| กรรมการวิชาการ | : -                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ขอบข่าย        | <p>: มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ใช้ร่วมกับมาตรฐาน ISO 22002-100 โดยระบุข้อกำหนดสำหรับการจัดทำ การดำเนินการ และรักษาไว้ซึ่งโปรแกรมพื้นฐาน (Prerequisite Programmes – PRPs) เพื่อควบคุมอันตรายด้านความปลอดภัยของอาหารในการบริการอาหารสำหรับผู้บริโภคในพื้นที่บริการอาหารหรือซื้อกลับบ้าน ทั้งนี้คำว่า "food service" มีความหมายเดียวกันกับ "Catering Services"</p> <p>มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ สามารถใช้ได้กับร้านอาหาร โรงแรม รถขายอาหาร (Food trucks) เครื่องจำหน่ายสินค้าอัตโนมัติ สถาบัน สถานที่ทำงาน (โรงอาหารของโรงเรียนหรือโรงงาน) การบริการผู้โดยสารบนยานพาหนะที่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการสัมผัสอาหาร (เช่น การปรุงอาหาร การผสม การปรุง การเตรียมอาหาร การอุ่นร้อน) เกิดขึ้น ณ สถานที่สำหรับบริโภคในพื้นที่บริการอาหารหรือซื้อกลับบ้าน ซึ่งรวมถึงกิจกรรมการแปรรูปเล็กน้อย ณ จุดบริการย่อย (เช่น การหั่น การแบ่งส่วน การอุ่นร้อน)</p> <p>มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ สามารถใช้ได้กับทุกองค์กร โดยไม่คำนึงถึงขนาดและความซับซ้อน</p> <p>มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ไม่สามารถประยุกต์ใช้กับครัวที่ให้บริการอาหารนอกสถานที่หรือครัวในระดับอุตสาหกรรมที่ผลิตอาหารซึ่งไม่ได้จัดเตรียมไว้เพื่อการบริโภคทันที</p> <p>ตัวอย่าง ครัวนอกสถานที่ซึ่งผลิตอาหารที่จะจัดส่งให้กับร้านอาหาร โรงแรม หรือบริการจัดเลี้ยงบนยานพาหนะ ในกรณีนี้ สามารถประยุกต์ใช้มาตรฐาน ISO 22002-1 ได้</p> <p>มาตรฐานการตรวจสอบและรับรองแห่งชาตินี้ ไม่สามารถประยุกต์ใช้กับส่วนอื่น ๆ ของห่วงโซ่อุปทานอาหาร</p> |

การยกเว้นข้อกำหนดใด ๆ สามารถทำได้หากมีเหตุผลสนับสนุนที่เพียงพอเพื่อให้แน่ใจว่าข้อยกเว้นดังกล่าวจะไม่ส่งผลกระทบต่อความปลอดภัยของอาหาร

เนื้อหาประกอบด้วย : บททั่วไป ขอบข่าย มาตรฐานอ้างอิง ศัพท์และนิยามศัพท์ การก่อสร้างและผังอาคาร การออกแบบและผังการจัดวางสิ่งอำนวยความสะดวกและพื้นที่ทำงาน สาธารณูปโภค การควบคุมสัตว์พาหะนำโรค การจัดการขยะ ส่วนของอาหารที่รับประทานไม่ได้ (FLW) ความเหมาะสมของอุปกรณ์และการบำรุงรักษา การจัดการวัสดุที่จัดซื้อ การเก็บรักษา รวมถึงการจัดเก็บในคลังสินค้า และการขนส่ง มาตรการป้องกันการปนเปื้อน การทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค สุขอนามัยส่วนบุคคลและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับพนักงาน ข้อมูลผลิตภัณฑ์และผู้บริโภค การป้องกันอาหารจากการปนเปื้อนโดยเจตนา และอาหารปลอม การเตรียมการ ภาคผนวก

จำนวนหน้า : ๑๑ หน้า

ISBN : (e-book) 978-616-627-938-2

ICS : 03.080.30, 67.020

สถานที่จัดเก็บ : ห้องสมุดสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐  
โทรศัพท์ ๐ ๒๔๓๐ ๖๘๓๔ ต่อ ๒

สถานที่จำหน่าย : สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม  
ถนนพระรามที่ ๖ กรุงเทพมหานคร ๑๐๕๐๐  
<https://www.tisi.go.th>