



ประกาศโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง  
เรื่อง เปิดประมูลร้านจำหน่ายร้านอาหารและเครื่องดื่มในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง

ด้วยโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง มีความประสงค์จะให้เช่าพื้นที่เพื่อให้ผู้สนใจ ประกอบกิจการดำเนินธุรกิจประเภทร้านอาหารและเครื่องดื่ม ภายในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ซึ่งมีร้านอยู่ในอาคารจำนวน ๔ ร้าน ประกอบด้วย

- ร้านที่ ๑ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง
- ร้านที่ ๒ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและเมนูประเภทเส้น
- ร้านที่ ๓ ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง
- ร้านที่ ๔ ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้

**ผู้เข้าเสนอราคาจะต้องมีคุณสมบัติดังต่อไปนี้**

๑. เป็นผู้มีอาชีพหรือเคยมีอาชีพจำหน่ายอาหารตามที่โรงพยาบาลเปิดให้มีการประมูล
๒. เป็นผู้มีคุณสมบัติเรียบร้อย
๓. ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ
๔. สัญชาติไทย อายุ ๒๐ ปีขึ้นไป
๕. ผู้ประกอบการไม่มีสิทธินำทรัพย์สินที่เช่าออกให้ผู้อื่นเช่าช่วง หรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าโดยตรงหรือทางอ้อม และจะไม่ทำการดัดแปลง หรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจาก “ผู้อนุญาต” และหาก “ผู้ประกอบการ” ได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใดตามที่ได้รับความยินยอมแล้ว “ผู้ประกอบการ” ยอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นให้ตกเป็นของ “ผู้อนุญาต” นับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น
๖. ผู้มีสิทธิประมูลสามารถประมูลได้ ๑ คน / ๑ ร้าน เท่านั้น
๗. สำหรับผู้ประกอบการรายเดิมต้องไม่ประพฤติผิดข้อตกลงหรือเป็นหนี้ค้างชำระกับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง จนถึงวันรับสมัคร
๘. ผู้ประกอบการต้องเข้าอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารหลังจาก ทำสัญญาเช่ากับโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง และโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง แจ้งให้เข้าอบรม

**หลักฐานประกอบการประมูล**

๑. สำเนาบัตรประชาชน จำนวน ๑ ฉบับ
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน จำนวน ๑ ฉบับ
๓. ประกาศนียบัตรหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรือหนังสือรับรองการผ่านอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร หรืออื่นๆ (ถ้ามี)
๔. ใบรับรองแพทย์ จากสถานพยาบาลของรัฐสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ออกไม่เกิน ๓ เดือน โดยมีรายการตรวจดังนี้

- วัคซีนโรค
- อหิวาตกโรค
- ไข้สวกใส
- โรคเรื้อน
- โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ
- โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส

ทั้งนี้ โดยมีรายละเอียดเงื่อนไขในการจำหน่าย ตามรายละเอียดแนบท้ายประกาศ

ผู้สนใจสามารถติดต่อสอบถามรายละเอียด และรับใบสมัครได้ที่อาคารผู้ป่วยนอกหลังใหม่ ชั้น ๓  
ชั้น ๓ กลุ่มงานบริหารทั่วไป งานพัสดุ

สมัครได้ตั้งแต่วันที่ ๒๐ - ๒๔ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

ประกาศรายชื่อผู้มีสิทธิประมูลเสนอราคา ในวันที่ ๒๘ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖

เปิดการประมูลเสนอราคาในวันที่ ๓๐ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖ เวลา ๑๐.๓๐น. - ๑๒.๐๐ น.  
ณ ห้องประชุม ๔ ชั้น ๓ อาคารผู้ป่วยนอกหลังใหม่ โรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง

ประกาศ ณ วันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นางสาวจริญญา แสงจันทร์)

นายแพทย์เชี่ยวชาญ (ด้านเวชกรรม) รักษาการในตำแหน่ง

ผู้อำนวยการโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดนครศรีธรรมราช

เอกสารแนบท้ายประกาศ ๑

ลำดับ	รายการ	ราคาเริ่มต้นประมูล (ร้านละ)
๑	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทข้าวราดแกง	๓,๐๐๐.-บาท
๒	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยวและเมนูประเภทเส้น	
๓	ร้านจำหน่ายอาหารประเภทอาหารตามสั่ง	
๔	ร้านจำหน่ายเครื่องดื่ม ขนมหวาน และผลไม้	

	แนวรั้วโรงพยาบาล	ลานจอดรถจักรยานยนต์
--	------------------	---------------------

อาคารอุบัติเหตุฉุกเฉิน

ร้านอาหารที่เปิดประมูล

ร้านที่ ๑	พื้นที่ ๑๖.๘ ตร.ม	
ร้านที่ ๒	พื้นที่ ๑๖.๘ ตร.ม	
ร้านที่ ๓	พื้นที่ ๒๑ ตร.ม	
ร้านที่ ๔	พื้นที่ ๒๑ ตร.ม	

ที่นั่ง  
ร้านอาหาร

ร้านค้าสวัสดิการ
ห้องน้ำ

รายละเอียดแนบท้ายประกาศ  
เรื่อง เปิดประมูลร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล  
ฉบับลงวันที่ ๑๕ พฤศจิกายน พ.ศ.๒๕๖๖

เงื่อนไขการประมูลร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง ผู้ได้รับการพิจารณา เรียกว่า  
“ผู้ประกอบการ”

๑. ราคาประมูลร้านจำหน่ายอาหาร บริเวณริมรั้วด้านข้างหลังอาคารอุบัติเหตุเงิน ในราคาเริ่มต้น  
ร้านละ ๓,๐๐๐.- บาท (สามพันบาทถ้วน)

๒. ผู้ประกอบการต้องจ่ายค่าเช่าร้าน เป็นรายเดือน กำหนดชำระภายในวันที่ ๕ ถัดไปของ  
ทุกเดือน

๓. ผู้ประกอบการ ต้องจ่ายเงินมัดจำ ค่าร้านจำหน่ายอาหารให้กับโรงพยาบาลในวันทำสัญญา  
จำนวน ๒ เดือน ของราคาประมูล

๔. สัญญาอนุญาตประกอบกิจการร้านอาหารโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง มีระยะเวลา  
กำหนด ไม่เกิน ๑ ปี นับจากวันลงนามในสัญญาเช่า

๕. ผู้ประกอบการ ต้องยินยอมปฏิบัติตามหลักเกณฑ์หรือข้อกำหนดที่ผู้ให้เช่ากำหนดดังต่อไปนี้  
หากมีการเปลี่ยนแปลงต้องได้รับความยินยอมจากผู้ให้เช่าก่อน

๕.๑ ประเภทอาหารที่นำมาจำหน่ายและราคาที่กำหนดต้องเป็นไปตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด

๕.๒ ห้าม “ผู้ประกอบการ” จำหน่ายอาหารเกินราคาที่กำหนดแต่ละชนิด (เอกสารแนบท้าย  
ประกาศ ๒)

๕.๓ ให้ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารได้ในระหว่างเวลา ๐๕.๐๐ - ๒๐.๐๐ น. ของทุกวัน

๕.๔ ห้าม “ผู้ประกอบการ” หยุดจำหน่ายอาหารเกิน ๕ วันทำการต่อเดือน เว้นได้รับอนุญาต  
จากผู้ให้เช่า

๕.๕ ห้ามนำภาชนะไปล้างนอกบริเวณที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๖ ห้ามทิ้งน้ำเสียที่เกิดจากการล้างภาชนะหรือจากการประกอบอาหารลงในคูระบายน้ำ

๕.๗ ให้ “ผู้ประกอบการ” ปฏิบัติตามระเบียบให้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ  
ตามที่ผู้ให้เช่ากำหนด

๕.๘ ให้ “ผู้ประกอบการ” ปฏิบัติตามการทำความสะอาดร้านจำหน่ายอาหารในโรงพยาบาล  
ทุกวัน/ทุกครั้ง ที่ประกอบและจำหน่ายอาหารเสร็จ และให้ทำความสะอาดแผงจำหน่ายอาหาร และตู้ไขมัน  
ทิ้งทุกวัน

๕.๙ “ผู้ประกอบการ” ต้องจัดถุงดำเพื่อใส่ขยะ และทิ้งขยะตามสถานที่ที่โรงพยาบาลจัดให้

๕.๑๐ ให้ “ผู้ประกอบการ” แต่งกายตามหลักเกณฑ์การแต่งกายตามที่โรงพยาบาลกำหนด

๕.๑๑ “ผู้ประกอบการ” ต้องชำระค่าน้ำ เหม่าจ่าย เป็นเงิน ๑๐๐ บาท/ร้าน/เดือน

๕.๑๒ “ผู้ประกอบการ” ต้องชำระค่าไฟฟ้า ตามจำนวนหน่วยที่ใช้จริง จากมิเตอร์ค่าไฟฟ้า

๖. “ผู้ประกอบการ” ไม่มีสิทธินำร้านจำหน่ายอาหารที่ได้รับการพิจารณาให้เป็นผู้เช่า ออกให้  
ผู้อื่นเช่าช่วงหรือทำนิติกรรมใดๆ กับผู้อื่น ในอันที่จะเป็นผลก่อให้เกิดความผูกพันในทรัพย์สินที่เช่า ไม่ว่าโดยตรง  
หรือโดยทางอ้อม หากผู้ให้เช่าตรวจสอบได้ว่าผู้อื่นเช่าช่วง ผู้ให้เช่ายกเลิกสัญญาเช่าทันที โดยไม่จำเป็นต้องแจ้ง  
ล่วงหน้า

๓. “ผู้ประกอบการ” จะไม่ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมทรัพย์สินที่เช่าไม่ว่าทั้งหมดหรือบางส่วน เว้นแต่จะได้รับความยินยอมเป็นหนังสือจากผู้ให้เช่า และหากผู้เช่าได้ทำการดัดแปลงหรือต่อเติมสิ่งใด ตามที่ได้รับ ความยินยอมเมื่อใดแล้ว ผู้เช่ายอมยกกรรมสิทธิ์ในทรัพย์สินสิ่งนั้นตกเป็นของผู้ให้เช่านับแต่เมื่อนั้นด้วยทั้งสิ้น

๔. เมื่อ “ผู้ประกอบการ” กระทำผิดสัญญาข้อหนึ่งข้อใด ผู้ให้เช่ามีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที และผู้เช่ายอมชดใช้ค่าฤชาธรรมเนียมกับค่าทนายความตลอดจนค่าพาหนะและค่าใช้จ่ายในการติดต่อทวงถาม ให้แก่ผู้เช่าจนครบกำหนด หากมีความเสียหายดังกล่าวเกิดขึ้นเพราะผู้เช่าเป็นฝ่ายผิดสัญญา

๕. “ผู้ประกอบการ” จะต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับสำหรับร้านจำหน่ายอาหาร ในโรงพยาบาลสมเด็จพระยุพราชฉวาง (รายละเอียดแนบท้าย ๑)

**ผลการพิจารณาผู้เช่า ถือผลการตัดสินของคณะกรรมการเป็นที่สิ้นสุด**

หลักสุขาภิบาลและมาตรฐานอื่นๆ ที่ผู้ประกอบการต้องปฏิบัติตาม

๑. สุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย

- ๑.๑ พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษอาหาร ขยะหรือหรือคราบสกปรก
- ๑.๒ ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก หรือใบแมลงมุม
- ๑.๓ การจัดการระบายอากาศ กรณีการใช้พัดลมดูดอากาศ และปล่องควันระบายอากาศ ต้องทำความสะอาดปล่องระบายควันเป็นประจำ ไม่ให้มีคราบไขมันสะสม
- ๑.๔ โต๊ะที่ใช้เตรียมประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหารต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร ต้องไม่เตรียมปรุง ประกอบอาหารบนพื้น หรือบริเวณหน้าห้องส้วม
- ๑.๕ การจัดการมูลฝอย ต้องมีถังรองรับมูลฝอย มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด มีขนาดเหมาะสม เพียงพอสำหรับมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร โดยถังรองรับมูลฝอยควรใช้แบบเท้าเหยียบ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนมือของผู้สัมผัสอาหาร
- ๑.๖ มีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น
- ๑.๗ ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบที่ตั้งถังรองรับมูลฝอยต้องสะอาด โดยดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ
- ๑.๘ ต้องมีการระบายน้ำได้ดีจากห้องครัว ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร
- ๑.๙ ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำทำความสะอาด ป้องกันไม่ให้เศษอาหารทำให้เกิดปัญหาการอุดตันที่ระบายน้ำทิ้ง กลิ่นเหม็น เหตุรำคาญ หรือแหล่งพาหนะนำโรคที่เกิดจากการหมักหมมของน้ำมัน
- ๑.๑๐ ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน ผู้ประกอบการร้านค้าจะต้องดักไขมันในถังดักไขมัน และล้างทำความสะอาดถังดักไขมันทุกวัน
- ๑.๑๑ ต้องป้องกันไม่ให้มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยเข้ามาในบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร
- ๑.๑๒ กรณีที่มีการใช้สารเคมี เพื่อป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยต้องปฏิบัติอย่างระมัดระวัง โดยใช่วิธีที่เหมาะสม ถูกสุขลักษณะ และปลอดภัย
- ๑.๑๓ มาตรการป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ผู้ประกอบการร้านค้าต้องมีความรู้เกี่ยวกับการใช้ถังดับเพลิง สามารถใช้ถังดับเพลิงได้ถูกต้อง

## ๒. สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

๒.๑ อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหารต้องเป็นอาหารที่มีคุณภาพดีสะอาดและปลอดภัย  
ต่อผู้บริโภค

๒.๒ อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น  
หรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน

๒.๓ อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

๒.๔ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหารและสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการ  
การประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัยและได้มาตรฐาน

๒.๕ อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน  
รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ เซนติเมตร

๒.๖ มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิด  
ของอาหาร

๒.๗ มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร

๒.๘ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมี  
คุณภาพและมาตรฐาน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๑๕ เซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของ  
ภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย  
ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๒๐ เซนติเมตร  
ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุง เครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภค ที่กรมอนามัยกำหนด  
หรือผลิตจากบริษัทที่ได้รับการรับรองมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

๒.๙ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ คุณภาพน้ำบริโภค  
ที่กรมอนามัยกำหนด หรือผลิตจากบริษัทที่ได้การรับรองมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.)

## ๓. การจัดการเกี่ยวกับการใช้น้ำ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๓.๑ น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปาที่มีคุณภาพ

๓.๒ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

๓.๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุ  
ที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุ  
จากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุงจำหน่ายและ  
บริโภคอาหาร

๓.๔ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทาน  
อาหารในสถานที่จำหน่าย

## ๔. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

๔.๑ การจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

๔.๑.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับ  
อาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๔.๑.๒ มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

๔.๑.๓ จัดให้มีชั้นกลางสำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

๔.๑.๔ ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่นๆ ต้องสะอาด มีสภาพดีไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

๔.๑.๕ ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรือ อุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาดมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

#### ๔.๒ การจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

๔.๒.๑ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์ และแมลงนำโรคได้

๔.๒.๒ มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต

๔.๒.๓ จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด เช่น กว๊าก แดด หรือใช้เครื่องอบ

#### ๕. สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้

๕.๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจหรือโรคอื่นๆ ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

๕.๒ ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

๕.๓ ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหารให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใดๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

๕.๔ ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องสวมหน้ากากป้องกัน และหมวกที่มีสีขาวเท่านั้น

๕.๕ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา โดยรับการอบรมจากโรงพยาบาลหลังจากที่ได้รับการประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาล

๕.๖ ผู้ประกอบการต้องดำเนินการขออนุญาตประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาลต่อท้องถิ่น ในเขตของโรงพยาบาลหลังจากที่ได้รับการประกอบกิจการร้านค้าในโรงพยาบาล

#### ๖. หลักเกณฑ์และข้อบังคับในการประกอบกิจการร้านอาหาร

๖.๑ ผู้ประกอบกิจการต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของโรงพยาบาลอย่างเคร่งครัด

๖.๒ ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากพลาสติกและโฟมบรรจุอาหาร (นโยบายโรงพยาบาลห้ามการใช้ภาชนะพลาสติกและโฟมในการบรรจุอาหาร ควรใช้กระดาษหรือกล่องชานอ้อย

๖.๓ ห้ามเลี้ยงสัตว์เลี้ยงในโรงพยาบาลหรือบริเวณร้านค้า

๖.๔ ห้ามสูบบุหรี่ในโรงพยาบาลหรือบริเวณร้านค้า