



มาตรฐานการ

ท่องเที่ยวไทย

มาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว  
มาตรฐานเลขที่ มทท. ๓๑๕ : ๒๕๕๘

บทนำ

กรมการท่องเที่ยว กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา เป็นหน่วยงานที่มีภารกิจหลักในการพัฒนาและจัดทำมาตรฐานการท่องเที่ยว ในระยะสองปีที่ผ่านมาปริมาณนักท่องเที่ยวชาวมุสลิมเดินทางท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว

เวลารับประทานอาหารจึงต้องเลือกร้านอาหารฮาลาลที่ถูกต้องลักษณะ ถูกสุขบัญญัติแห่งศาสนาอิสลาม และได้รับการรับรองจากสถาบันที่เชื่อถือได้ ร้านอาหารฮาลาลในประเทศไทยมีจำนวนมากก็จริง แต่แต่ละร้านมีศักยภาพการให้บริการที่แตกต่างกัน เพื่อสร้างความพึงพอใจ การยอมรับ และความเชื่อถือ ร้านอาหารฮาลาลต้องปรับตัวเพื่อยกระดับมาตรฐานการให้บริการ ทำให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องรวมทั้งกรมการท่องเที่ยวต้องเข้ามากำหนดมาตรฐานร้านอาหารฮาลาล เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารฮาลาลมีคุณภาพการบริการที่สูงขึ้นและเป็นที่ยอมรับจากนานาชาติ ซึ่งในปี พ.ศ.๒๕๕๕ กรมการท่องเที่ยวได้จัดทำเพื่อประกาศใช้มาตรฐานการบริการอาหารฮาลาลเพื่อการท่องเที่ยว ผู้ที่ผ่านการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานจากกรมการท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารฮาลาลขนาดใหญ่ ทำให้ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กจำนวนมากมีข้อจำกัดบางอย่างไม่สามารถปฏิบัติได้ และมีความต้องการให้กรมการท่องเที่ยวปรับเกณฑ์ตัวชี้วัดบางตัวลง กรมการท่องเที่ยวได้ตระหนักและเห็นความสำคัญของกิจการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กดังกล่าว จึงร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิตศึกษาและจัดทำมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว เพื่อเปิดโอกาสให้ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กพัฒนาตัวเอง และเข้ารับการตรวจประเมินและรับรองมาตรฐาน ซึ่งเป็นการผลักดันให้ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กยกระดับคุณภาพการให้บริการ

## ๑. วัตถุประสงค์

๑.๑ เพื่อกำหนดปัจจัยตัวชี้วัดและเกณฑ์มาตรฐานสำหรับสถานประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

๑.๒ เพื่อสร้างคู่มือ/แบบตรวจประเมินคุณภาพ มาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

## ๒. บทนิยาม

ความหมายของคำที่ใช้ในมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

ร้านอาหาร หมายถึง สถานที่ที่มีการเตรียม ปูรง และจำหน่ายอาหารพร้อมเสิร์ฟเพื่อการบริโภค

อาหารฮาลาล หมายถึง สิ่งที่ได้รับการเตรียมและปูรงเพื่อการรับประทานโดยมีการใช้วัตถุดิบส่วนผสมและมีกระบวนการผลิตที่ถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม

ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว หมายถึง สถานที่ปูรง ประกอบ และจำหน่ายอาหารฮาลาลที่ถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม ที่มีจำนวนเก้าอี้ที่นั่งไม่เกิน 50 ที่นั่ง หรือมีพื้นที่ใช้สอยรวมไม่เกิน 200 ตารางเมตร

## ๓. เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

### ส่วนที่ ๑ เกณฑ์เบื้องต้นของร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

๑. ต้องมีครัวฮาลาลเท่านั้น กรณีที่มีครัวแต่ไม่ฮาลาลรวมอยู่จะไม่เข้าข่ายเกณฑ์มาตรฐานนี้

๒. ต้องเป็นสถานประกอบการร้านอาหารที่มีเฉพาะอาหารฮาลาลพร้อมเสิร์ฟจำหน่ายเท่านั้น

๓. มีเอกสารรับรองหรือเอกสารการจดทะเบียนในการดำเนินการด้านการประกอบหรือจำหน่ายอาหารจากหน่วยงานราชการ เช่น องค์กรปกครองท้องถิ่น สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ/จังหวัด สำนักงานสรรพากรพื้นที่ เป็นต้น

๔. ผู้ประกอบการต้องมีความรู้ความเข้าใจเรื่องอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี หรือผ่านเกณฑ์การอบรมการประกอบอาหารฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ผู้ที่รับรองในเรื่องความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารฮาลาลได้แก่ คณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด ในกรณีที่จังหวัดไม่มีคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัด สามารถให้คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยเป็นผู้รับรอง และผู้ให้การอบรมต้องจัดโดยสำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย หรือหน่วยงานที่คณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทยให้การรับรอง)

๕. กรณีที่ผู้ประกอบการไม่ใช่มุสลิม ต้องมีพนักงานมุสลิมอย่างน้อย ๑ คน เป็นหัวหน้าพนักงานคอยควบคุมในกระบวนการการจัดซื้อ เตรียม ปูรง และจำหน่ายอาหาร ทั้งนี้ต้องเป็นมุสลิมที่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องอาหารฮาลาลเป็นอย่างดี โดยผ่านการทดสอบหรือสัมภาษณ์จากคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย

๖. กระบวนการการจัดซื้อ จัดส่งวัตถุดิบทุกขั้นตอน ต้องไม่ปนเปื้อนกับสิ่งที่ไม่ฮาลาล

ส่วนที่ ๒ มาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว ประกอบด้วย ๘ องค์ประกอบ ๑๗ เกณฑ์ ๖3 ตัวชี้วัด คือ เกณฑ์มาตรฐานบังคับจะอยู่ในองค์ประกอบที่ ๑ มี ๓ ตัวชี้วัด ถ้าตัวชี้วัดข้อหนึ่งข้อใดไม่ผ่านถือว่าสถานประกอบการนั้นไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน ส่วนเกณฑ์ตอยยืนและส่งเสริมการท่องเที่ยว มี ๖0 ตัวชี้วัด สถานประกอบการต้องได้คะแนนไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐ ของคะแนนรวมทั้งหมด ซึ่งมีองค์ประกอบและรายละเอียดดังนี้

### องค์ประกอบที่ 1. วัตถุประสงค์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร

#### เกณฑ์ 1.1 เนื้อสัตว์

1.1.1 เนื้อสัตว์ทุกประเภท ต้องเป็นสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคตามบัญญัติอิสลาม และต้องเชือดตามบัญญัติอิสลาม (ฮล.๑)

ก) เป็นเนื้อสัตว์ที่อนุญาตให้บริโภคตามบัญญัติอิสลาม

ข) เป็นเนื้อสัตว์ที่เชือดตามบัญญัติอิสลาม

1.1.2 ต้องล้างเนื้อสัตว์ทุกประเภทให้สะอาดก่อนจัดเก็บ (ฮล. ๒)

1.1.3 เนื้อสัตว์ทุกประเภท สด สะอาด ถูกสุขลักษณะ สีไม่ซีด ไม่เปื่อยยุ่ย ไม่มีกลิ่น

1.1.4 เนื้อสัตว์ดิบต้องเก็บให้เป็นสัดส่วนในอุณหภูมิที่เหมาะสม

ก) จัดเก็บโดยแยกเป็นสัดส่วนแต่ละประเภทของเนื้อสัตว์

ข) จัดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม (อยู่ระหว่าง 3 – 10 องศาเซลเซียส)

#### เกณฑ์ 1.2 ไข่

1.2.1 สด สะอาด ไม่หมดอายุ

ก) ไข่มีความสด ไม่หมดอายุ

ข) ล้างไข่ให้สะอาดก่อนนำมาปรุงอาหาร

#### เกณฑ์ 1.3 ผัก ผลไม้

1.3.1 มีความสด สะอาด

ก) ผัก มีความสด สะอาด

ข) ไม่หั่นหรือปอกเปลือกผัก แล้วทิ้งไว้นานจนแห้ง

ค) ผลไม้ มีความสด สะอาด

ง) ไม่หั่นหรือปอกเปลือกผลไม้ แล้วทิ้งไว้นานจนแห้ง

1.3.2 จัดเก็บผัก/ผลไม้โดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน ไม่แช่เนื้อสัตว์ปนกับผัก/ผลไม้

ก) ผัก จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน

ข) ไม่แช่ผักปนกับเนื้อสัตว์

ค) ผักที่ปอกเปลือก/หั่นแล้ว ไม่รวมกับผักที่ยังไม่ได้ล้าง

ง) ผลไม้ จัดเก็บโดยจำแนกประเภทต่าง ๆ ให้เป็นสัดส่วน

จ) ไม่แช่ผลไม้ปนกับเนื้อสัตว์

ฉ) ผลไม้ที่ปอกเปลือก/หั่นแล้ว ไม่รวมกับผลไม้ที่ยังไม่ได้ล้าง

- 1.3.3 จัดเก็บผัก/ผลไม้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม (อยู่ที่ประมาณ 21 – 23 องศาเซลเซียส)
- ก) จัดเก็บผักในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- ข) จัดเก็บผลไม้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม

#### เกณฑ์ 1.4 วัตถุประสงค์แปรรูป และสารปรุงแต่ง

- 1.4.1 ต้องได้รับการรับรองฮาลาลจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง (ฮล. ๓)
- ก) วัตถุประสงค์ทุกชนิดต้องฮาลาล
- ข) สารปรุงแต่งทุกชนิดต้องฮาลาล
- 1.4.2 วัตถุประสงค์/สารปรุงแต่งที่ใช้ปรุงอาหาร จัดเก็บให้เป็นระเบียบ ใส่ภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ สะอาด มีฝาปิด และต้องมีการเปลี่ยนถ่ายอยู่เสมอ
- ก) วัตถุประสงค์/สารปรุงแต่งจัดเก็บเป็นระเบียบ
- ข) จัดเก็บในภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ
- ค) จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด
- ง) จัดเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด
- จ) มีการเปลี่ยนถ่ายอยู่เสมอ

#### เกณฑ์ 1.5 น้ำดื่ม น้ำใช้

- 1.5.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย
- ก) น้ำดื่มสะอาด ถูกสุขอนามัย ได้รับฉลาก อย.
- ข) น้ำใช้สะอาด ถูกสุขอนามัย
- 1.5.2 ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องสะอาด มีฝาปิด ตั้งวางสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร โดยประมาณ
- ก) ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่มต้องสะอาด
- ข) ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่มต้องมีฝาปิด
- ค) ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องตั้งอยู่สูงจากพื้น 60 ซม.โดยประมาณ วัดจากปากภาชนะถึงพื้น
- 1.5.3 ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ ถ้าต้องใช้ภาชนะตักน้ำหรือเครื่องดื่ม ภาชนะที่ตักต้องมีด้ามยาวพอเพื่อที่ไม่ให้มือสัมผัสน้ำ/เครื่องดื่ม และบริเวณที่วางขวดน้ำต้องสะอาด ไม่เปียกแฉะ
- ก) ภาชนะที่ใส่น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ต้องมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ ถ้าต้องใช้ภาชนะตักน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ภาชนะที่ตักต้องมีด้ามยาวพอเพื่อที่ไม่ให้มือสัมผัสน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม
- ข) บริเวณที่วางขวดน้ำต้องสะอาด ไม่เปียกแฉะ

#### เกณฑ์ 1.6 น้ำแข็ง

- 1.6.1 สะอาด ถูกสุขอนามัย เก็บในภาชนะที่สะอาด และมีฝาปิด
- ก) น้ำแข็งสะอาด ถูกสุขอนามัย
- ข) เก็บในภาชนะที่สะอาด

- ค) เก็บในภาชนะที่มีฝาปิด
- ง) น้ำแข็งที่บรรจุในถุงขนาดใหญ่ ต้องเทออกจากถุง

1.6.2 ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องวางอยู่สูงจากพื้น 60 เซนติเมตร พื้นที่วางภาชนะต้องสะอาด  
ไม่เปียกแฉะ

- ก) ภาชนะที่ใส่น้ำแข็งต้องวางอยู่สูงจากพื้นพอสมควร
- ข) พื้นบริเวณที่วางภาชนะต้องสะอาด ไม่เปียกแฉะ

1.6.3 ภาชนะที่ใช้ตัก/คิบน้ำแข็งต้องมีด้ามยาวพอที่จะไม่ให้มือสัมผัสกับน้ำแข็ง

- ก) ภาชนะที่ใช้ตัก/คิบน้ำแข็งต้องมีด้ามยาว
- ข) ภาชนะที่ใช้ตักทำด้วยสแตนเลส
- ค) ไม่แช่ภาชนะที่ใช้ตัก/คิบน้ำแข็ง

1.6.4 ไม่นำอาหาร ผัก ผลไม้ หรือสิ่งอื่นใดแช่ปนกับน้ำแข็งเพื่อบริโภค

องค์ประกอบที่ 2. สถานที่

เกณฑ์ 2.1 สถานที่ตั้งร้านอาหาร

2.1.1 ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ไม่มีมลภาวะ

เกณฑ์ 2.2 สถานที่เตรียม/ปรุงอาหาร

2.2.1 ถูกสุขลักษณะ มีระบบป้องกันแมลงวัน และไม่พบมูล/ไข่สัตว์พาหะนำโรค

- ก) มีระบบ/มาตรการป้องกันสัตว์/แมลงพาหะนำโรคทุกชนิด
- ข) ไม่พบมูล/ไข่ของแมลงสาบ/มูลของหนู
- ค) ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องปกปิดอาหาร
- ง) ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องปกปิดภาชนะ/อุปกรณ์
- จ) ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องปกปิดเครื่องปรุง

2.2.2 พื้น ผนัง เพดาน และบริเวณที่ปรุงอาหารมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

- ก) พื้นแห้ง สะอาด ไม่ลื่น
- ข) ผนัง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไม่มีคราบน้ำมัน
- ค) เพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ ไม่มีคราบน้ำมัน

2.2.3 พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ มีสภาพดี

- ก) พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ
- ข) พื้นไม่มีรอยแตกเป็นร่องลึก หรือรอบแตกขนาดใหญ่

2.2.4 จัดวางภาชนะ วัสดุ อุปกรณ์เป็นระเบียบ วางอยู่สูงจากพื้นพอประมาณ และต้อง

ปกปิดให้เรียบร้อยเพื่อความสะอาด

- ก) จัดวางภาชนะ วัสดุ/อุปกรณ์เป็นระเบียบ
- ข) จัดวางภาชนะ วัสดุ/อุปกรณ์สูงจากพื้นพอประมาณ

- ค) ปกปิดภาชนะ วัสดุ/อุปกรณ์เรียบร้อยเพื่อความสะอาด
- ง) ไม่พบขวดยาฆ่าแมลงหรือสารมีพิษในบริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร
- จ) ไม่วางไม้กวาด/ไม้ถูพื้นในบริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร
- 2.2.5 ตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่วัตถุดิบ สะอาด/มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ
  - ก) จัดวางสิ่งของในตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ อย่างเป็นระเบียบ
  - ข) ขอบยางประตูตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ ไม่เป็นเชื้อรา
  - ค) ภายในตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ ไม่มีคราบน้ำแข็งจับหนา
  - ง) ภายในตู้เย็น ตู้แช่ ถังแช่ ไม่มีเศษอาหารตกหล่น/หมักหมม

มทพ. ๓๑๕ : ๒๕๕๘

- ๖ -

- 2.2.6 บริเวณเตาไฟมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ
  - ก) บริเวณเตาไฟไม่มีคราบน้ำมันจับหนา
  - ข) บริเวณเตาไฟไม่มีเศษอาหารหมักหมม
- 2.2.7 มีระบบระบายอากาศที่ดี ภายในครัวไม่ร้อนจนส่งผลกระทบต่อสุขภาพของบุคลากร
- 2.2.8 มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะแก่การเตรียม/ปรุงอาหาร
- 2.2.9 โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย และสะอาด
  - ก) โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ
  - ข) โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหาร มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ
  - ค) ถ้าเป็นโต๊ะไม้ ให้ปูด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย
- 2.2.10 พื้นโต๊ะที่ใช้เตรียม/ปรุงอาหาร ควรสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร โดยประมาณ
  - ก) โต๊ะเตรียม/ปรุงอาหารสูงจากพื้น 60 เซนติเมตร
  - ข) ไม่วางวัตถุดิบกับพื้น
- 2.2.11 ไม่เตรียม/ปรุงอาหารในห้องสุขา
- 2.2.12 บริเวณหรือใกล้ที่เตรียม/ปรุงอาหาร ต้องไม่พบสัตว์เลี้ยง

### เกณฑ์ 2.3 สถานที่รับประทานอาหาร

- 2.3.1 ถูกสุขลักษณะ บรรยากาศโดยรวมเหมาะกับการเป็นสถานที่รับประทานอาหาร
  - ก) มีระบบ/มาตรการป้องกันสัตว์/แมลงพาหะนำโรคทุกชนิด
  - ข) ไม่พบมูล/ไข่ของแมลงสาบ หรือมูลของหนู
  - ค) ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องปกปิดภาชนะ/อุปกรณ์
  - ง) ในกรณีที่เป็นสถานที่เปิด ต้องปกปิดเครื่องปรุง
  - จ) มีระบบระบายอากาศที่ดี ไม่มีกลิ่น ควันฟุ้งกระจาย
  - ฉ) มีแสงสว่างเพียงพอที่จะเห็นอาหารที่จะรับประทาน
- 2.3.2 พื้นห้อง ผนัง เพดาน สะอาด/มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ
  - ก) พื้นห้องไม่มีเศษอาหาร ขยะหรือคราบสกปรก
  - ข) ผนังไม่มีฝุ่น หยากใย ทำความสะอาดสม่ำเสมอ

ค) เพดานไม่มีฝุ่น หยากใย ทำความสะอาดสม่ำเสมอ

2.3.3 โต๊ะ เก้าอี้ ภาชนะ อุปกรณ์ และของใช้ ีความเป็นระเบียบ จัดวางเป็นหมวดหมู่ แยกประเภทให้เรียบร้อย

ก) จัดวางโต๊ะ เก้าอี้ เป็นระเบียบ

ข) จัดวางภาชนะ อุปกรณ์ และของใช้เป็นหมวดหมู่และเป็นระเบียบ

ค) ไม่วางขวดยาฆ่าแมลง/วัตถุที่อาจมีพิษในบริเวณที่รับประทานอาหาร

2.3.4 โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง ไม่ชำรุด ผ่าบุโต๊ะ (ถ้ามี) สะอาด ไม่ชำรุด มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

ก) โต๊ะ เก้าอี้ ผ่าบุโต๊ะ (ถ้ามี) ไม่ชำรุด/ขาด

ข) โต๊ะ เก้าอี้ ผ่าบุโต๊ะ (ถ้ามี) สะอาด

2.3.5 ช้อน ส้อม มีด (สแตนเลส) ตะเกียบ ใส่ในภาชนะให้เรียบร้อย มีฝาปิด

ก) ช้อน ส้อม มีด (สแตนเลส) ตะเกียบ ใส่ในภาชนะเรียบร้อย มีฝาปิด

ข) กรณีภาชนะที่ใส่เป็นชนิดตั้ง ให้ใส่ช้อน ส้อม มีด (สแตนเลส) เอาด้ามขึ้นบน

ค) ตะเกียบควรจัดเป็นคู่ ๆ บรรจุของที่สะอาด

ง) ทำความสะอาดกล่องบรรจุสม่ำเสมอ

มทท. ๓๑๕ : ๒๕๕๘

- ๗ -

2.3.6 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามสูบบุหรี่” และดูแลไม่ให้มีการสูบบุหรี่

2.3.7 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามนำสุรา หรือ สิ่งมีนเมา” เข้ามาในร้าน

2.3.8 ติดป้ายข้อความหรือป้ายสัญลักษณ์ “ห้ามนำสัตว์เลี้ยงทุกชนิดเข้าในร้าน” หรือมีมาตรการห้ามนำสัตว์เลี้ยงเข้าในบริเวณหรือใกล้ที่รับประทานอาหาร

## เกณฑ์ 2.4 ห้องสุขา

2.4.1 ต้องอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสมของสถานที่จำหน่ายอาหาร ประตูห้องสุขาไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร และสถานที่รับประทานอาหาร

ก) ห้องสุขาตั้งอยู่ในพื้นที่ที่เหมาะสม

ข) ประตูห้องสุขาไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม/ปรุงอาหาร

ค) ถ้าประตูห้องสุขาเปิดสู่บริเวณที่รับประทานอาหาร ต้องมีฉากกั้น

2.4.2 ีความสะอาด ถูกสุขลักษณะ ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์

ก) พื้นห้องสุขาแห้ง ไม่ลื่น

ข) ห้องสุขาสะอาด และมีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ

ค) ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นไม่พึงประสงค์

2.4.3 มีอ่างล้างมือ มีสบู่เหลว กระจกเช็ดมือไว้บริการ

ก) มีอ่างล้างมือ มีน้ำไว้บริการ

ข) มีสบู่เหลวไว้บริการ

ค) มีกระจกเช็ดมือไว้บริการ

2.4.4 มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิด วางไว้ในห้องสุขา

ก) มีถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม

ข) ถังขยะมีฝาปิด

2.4.5 มีสายฉีดชำระภายในห้องน้ำ หรือมีน้ำสำหรับชำระ

### องค์ประกอบที่ 3. การจัดการครัวและส่วนบริการ

#### เกณฑ์ 3.1 การจัดเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จและวัสดุที่ใช้งาน

3.1.1 ไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง และภาชนะบรรจุต้องมีฝาปิด หรือมีวัสดุคลุม

ก) ไม่ตั้งอาหารที่ปรุงเสร็จไว้นานเกิน 2 ชั่วโมง

ข) อาหารที่ปรุงเสร็จ ใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด/มีวัสดุคลุม

3.1.2 จัดเก็บอาหารให้เหมาะสมกับประเภทอาหาร และภาชนะจัดเก็บต้องไม่สร้างสารพิษให้กับอาหาร

ก) ไม่ใช้ภาชนะพลาสติก/เมลามีนด้อยคุณภาพตักอาหารร้อน

ข) ภาชนะพลาสติก/เมลามีนที่เป็นสี ต้องไม่มีรอยถลอก/สีไม่ซีดจาง

ค) เครื่องกระป๋องที่เปิดใช้แล้ว ต้องเปลี่ยนถ่ายใส่ภาชนะที่ไม่สร้างสารพิษ

#### เกณฑ์ 3.2 การล้าง/ทำความสะอาด

3.2.1 ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ด้วยสบู่/น้ำยาที่ถูกต้องตามบัญญัติอิสลาม แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง ครั้งสุดท้ายเป็นการล้างด้วยน้ำไหลผ่าน

ก) ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ด้วยสบู่ หรือน้ำยาที่ถูกต้องตามบัญญัติอิสลาม

ข) ล้างครั้งสุดท้าย ล้างด้วยน้ำไหลผ่าน

มทพ. ๓๓๕ : ๒๕๕๘

- ๘ -

3.2.2 ใช้อ่างล้างภาชนะ/อุปกรณ์ที่อยู่สูงจากพื้น มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี

ก) อ่างล้างภาชนะ/อุปกรณ์อยู่สูงจากพื้นพอสมควร

ข) ท่อรับน้ำ ก๊อกน้ำ อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน

3.2.3 ไม่เทเศษอาหารลงในรางระบายน้ำ

ก) ไม่เทเศษอาหารลงในรางระบายน้ำ

ข) ใช้อุปกรณ์ปาดเศษอาหารลงในภาชนะรองรับ (ถุ/ถัง) ก่อนนำภาชนะไปล้าง

3.2.4 มีระบบกำจัดไขมัน และมีการตักไขมันทิ้งอย่างสม่ำเสมอ

ก) มีระบบกำจัดไขมัน

ข) ไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

ค) มีการตักไขมันจากบ่อกำจัดทิ้งอย่างสม่ำเสมอ

3.2.5 พื้นบริเวณที่ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ ต้องอยู่ในสภาพที่ดี มีการทำความสะอาดสม่ำเสมอ



- ก) พื้นบริเวณที่ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี
- ข) หมั่นทำความสะอาดพื้นบริเวณที่ล้างภาชนะ/อุปกรณ์สม่ำเสมอ

3.2.6 มีตะแกรงปิดรางระบายน้ำ สามารถทำความสะอาดได้ง่าย และทำความสะอาดสม่ำเสมอ

- ก) รางระบายน้ำ มีตะแกรงปิด
- ข) หมั่นทำความสะอาดรางระบายน้ำสม่ำเสมอ

#### **องค์ประกอบที่ 4. ภาชนะและอุปกรณ์**

##### **เกณฑ์ 4.1 วัสดุที่ใช้งาน**

4.1.1 ภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้งานทุกชิ้นต้องผลิตจากวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย มีความเหมาะสมกับการใช้งาน

- ก) ไม่ใช้ตะแกรงพลาสติก เชือกฟาง ยางรัด (หนังสติก) มัดอาหารร้อน
- ข) ไม่ใช้ภาชนะเมลามีนด้อยคุณภาพดักข้าว/อาหารร้อน
- ค) ไม่ใช้ภาชนะเมลามีนที่เก่า สีซีด หรือมีรอยขีด

4.1.2 มีการตรวจสอบภาชนะ/อุปกรณ์ให้สามารถใช้งานได้อย่างปลอดภัย

- ก) หมั่นตรวจสอบเชิง ด้ามจับอุปกรณ์ที่เป็นไม้ไม่ให้มีเชื้อรา
- ข) ผ้าเช็ดภาชนะ/อุปกรณ์ ไม่มีเชื้อรา
- ค) ฟองน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ/อุปกรณ์ ไม่มีเชื้อรา
- ง) หม้อทุกใบต้องมีฝาปิด และสามารถปิดได้สนิท

#### **องค์ประกอบ 5. บุคลากร**

##### **เกณฑ์ 5.1 ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียม ปรง เสิร์ฟ)**

5.1.1 แต่งกายสะอาด เรียบร้อย เหมาะสม ไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม ต้องสวมเสื้อมีแขน ต้องใส่หมวกหรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ

- ก) ผู้เตรียม/ปรง แต่งกายเรียบร้อย ไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม
- ข) ผู้เตรียม/ปรง แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ค) ผู้เตรียม/ปรง ใส่หมวก หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ

มทท. ๓๑๕ : ๒๕๕๘

- ๙ -

- ง) ผู้เสิร์ฟแต่งกายเรียบร้อย ไม่ขัดต่อบัญญัติอิสลาม
- จ) ผู้เสิร์ฟแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน
- ฉ) ผู้เสิร์ฟใส่หมวก หรือผ้าคลุมผม หรือผ้าฮิญาบ

5.1.2 พนักงานเตรียม/ปรง/เสิร์ฟอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี ใช้อุปกรณ์หยิบ/จับอาหารที่ปรุงเสร็จอย่างถูกวิธี

- ก) มีสุขนิสัยที่ดี ไม่ล้าง แคะ แกะ เกา ขณะเตรียม/ปรง/เสิร์ฟอาหาร
- ข) ใช้อุปกรณ์ในการหยิบ/จับอาหารที่ปรุงเสร็จอย่างถูกวิธี

- 5.1.3 พนักงานเตรียม/ปรุง/เสิร์ฟอาหาร มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง
  - ก) ไม่เป็นโรคติดต่อทางเดินหายใจ
  - ข) ไม่เป็นโรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัสทุกชนิด
  - ค) ไม่เป็นโรคพยาธิ
  - ง) ไม่เป็นโรคผิวหนัง เช่น หิด หูด
  - จ) มีการตรวจสุขภาพประจำปี มีหลักฐานตรวจสอบได้
- 5.1.4 ให้บริการอย่างรวดเร็ว
- 5.1.5 ต้องผ่านการอบรมหลักการสุขาภิบาลด้านอาหาร

## **องค์ประกอบที่ 6. การใช้บริการ**

### **เกณฑ์ 6.1 การบริการ**

- 6.1.1 มีป้าย/เมนูอาหารพร้อมระบุราคาที่เป็นธรรม
- 6.1.2 สามารถให้ข้อมูลเกี่ยวกับมัสดิในบริเวณใกล้เคียงได้

## **องค์ประกอบที่ 7. ความปลอดภัย**

### **เกณฑ์ 7.1 การจัดการด้านความปลอดภัย**

- 7.1.1 ต้องวางถังเก็บบนพื้นเรียบ หรือระบบเชื้อเพลิงต้องวางในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นแก๊สถังใหญ่ ให้มีสายรัดหรืออุปกรณ์ยึดถังแก๊สไม่ให้ล้มได้ง่าย สายแก๊สต้องเก็บให้เป็นระเบียบ
  - ก) ถังแก๊สหรือระบบเชื้อเพลิงวางอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม และบนพื้นเรียบ
  - ข) ถังแก๊สขนาดใหญ่ต้องมีสายรัด เพื่อกันล้ม
  - ค) เก็บสายแก๊สให้เป็นระเบียบ
- 7.1.2 ต้องมีอุปกรณ์ป้องกันและระงับอัคคีภัยติดตั้งไว้ ณ บริเวณที่ที่เหมาะสม และสามารถหยิบใช้ได้สะดวก
  - ก) ถังดับเพลิงติดตั้งไว้ ณ สถานที่ที่เหมาะสม
  - ข) ถังดับเพลิงที่ติดตั้งมีความเหมาะสมกับประเภทของไฟที่ต้องการดับ
  - ค) มีจำนวนเพียงพอ และสามารถใช้งานได้ดี

## **องค์ประกอบที่ 8. ที่กำขัฒมูลฝอย**

### **เกณฑ์ 8.1 แนวทางการปฏิบัติ**

- 8.1.1 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม มีฝาปิด มีการแยกประเภทมูลฝอยและเศษอาหาร มัดปากถุงให้แน่นก่อนนำไปทิ้ง
  - ก) ถังขยะไม่รั่วซึม
  - ข) ถังขยะมีฝาปิด
  - ค) มีการแยกมูลฝอยกับเศษอาหาร

สถานประกอบการที่ผ่านเกณฑ์การตรวจประเมิน จะได้รับเกียรติบัตรรับรองและสามารถใช้เครื่องหมายรับรองที่ออกโดยกรมการท่องเที่ยวกระทรวงท่องเที่ยวและกีฬา เป็นเวลา 2 ปี

## การตรวจประเมินและรับรองมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

มาตรฐานในการตรวจประเมินแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่

**ส่วนที่ 1** เกณฑ์เบื้องต้นของร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว มี ๖ ข้อ

**ส่วนที่ 2** เกณฑ์ตรวจมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งเป็น ๒ เกณฑ์ คือ

**๒.๑ เกณฑ์บังคับ** จำนวน ๓ ตัวชี้วัด สถานประกอบการที่จะขอรับการตรวจประเมิน จะต้องผ่านทุกข้อ

**๒.๒ เกณฑ์ตอยยิบัน (สุขลักษณะ) และส่งเสริมการท่องเที่ยว** มี 8 องค์ประกอบ 17 เกณฑ์ 6๐ ตัวชี้วัด

ทั้งนี้ร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว จะต้องปฏิบัติตามหลักพื้นฐานฮาลาล (Halal Basic Standard) เป็นระดับมาตรฐานที่ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว ต้องมีและต้องปฏิบัติตาม เนื่องจากเป็นเรื่องของหลักบัญญัติของศาสนา โดยทุกตัวชี้วัดต้องผ่าน จะขาดตัวชี้วัดตัวหนึ่งตัวใดไม่ได้ เช่นเดียวกับตัวชี้วัดด้านตอยยิบัน (สุขลักษณะ) และมาตรฐานส่งเสริมการท่องเที่ยว เป็นมาตรฐานส่งเสริมให้ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยวต้องมีและควรปฏิบัติ เนื่องจากเป็นเรื่องที่เกี่ยวกับกฎหมาย ได้แก่ พระราชบัญญัติอาหาร พระราชบัญญัติควบคุมอาหาร พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม พระราชบัญญัติป้องกันและระงับอัคคีภัย และพระราชบัญญัติเทศกิจ ตลอดจนเป็นมาตรฐานที่ผู้ประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว ควรดำเนินการเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพและยกระดับคุณภาพการบริการ สร้างมูลค่าเพิ่ม อีกทั้งยังเป็นการพัฒนาช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับสากล รองรับการท่องเที่ยวในระดับนานาชาติ

โดยตัวชี้วัดด้านสุขลักษณะ (ตอยยิบัน) และตัวชี้วัดการบริการเพื่อการท่องเที่ยว สถานประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว ต้องได้คะแนนรวมไม่น้อยกว่าร้อยละ 70 ของคะแนนรวมทั้งหมดจึงจะถือว่าผ่านเกณฑ์มาตรฐาน

### วิธีการคิดคะแนนส่วนที่ 2

การประเมินให้คะแนนตัวชี้วัดมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว แบ่งออกเป็น ๒ ขั้นตอน มีตัวชี้วัดย่อยทั้งหมด ๑๕๔ ตัวชี้วัด คิดค่าคะแนนตัวชี้วัดละ ๑ คะแนน รวมเป็น ๑๕๔ คะแนน ดังนี้

**ขั้นตอนที่ ๑** เกณฑ์บังคับ สถานประกอบการร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว ที่สนใจจะขอรับการรับรองมาตรฐาน จะต้องผ่านเกณฑ์บังคับมีทั้งหมด ๓ ตัวชี้วัด ซึ่งสถานประกอบการจะต้องมีคุณสมบัติ “ผ่าน” การประเมินทั้ง ๓ ตัวชี้วัด ขาดข้อใดข้อหนึ่งเพียง ๑ ข้อ จะไม่ประเมินมาตรฐานต่อไป

ขั้นตอนที่ ๒ เกณฑ์ตัวชี้วัดมีคำตอบเป็น “ผ่านเกณฑ์” หรือ “ไม่ผ่านเกณฑ์” มีทั้งหมด ๕๗ ตัวชี้วัด มีคะแนนรวม = ๑๕๔ คะแนน ตามตัวชี้วัดย่อย ค่าคะแนนที่ผ่านการประเมินไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐

การประมวลผลการให้คะแนน ตัวชี้วัดมาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว จะนำค่าคะแนนที่ได้หรือผ่านเกณฑ์ คูณด้วย 100 หาดด้วยจำนวนเต็มของตัวชี้วัดย่อย

$$\text{ผลการคำนวณ} = \frac{\text{คะแนนที่ได้} \times 100}{\text{คะแนนเต็ม}} \quad \text{หรือ} \quad \frac{\text{คะแนนที่ได้} \times 100}{154}$$

ผลการคำนวณได้เป็นค่าร้อยละ

หากผลการคำนวณดังกล่าวได้น้อยกว่าร้อยละ 70 (ผ่านตัวชี้วัดน้อยกว่า ๑๐8 ตัวชี้วัด) ถือว่าไม่ผ่านการประเมิน

หากผลการคำนวณดังกล่าวได้ร้อยละ 70 ขึ้นไป (ผ่านตัวชี้วัดตั้งแต่ ๑๐8 ตัวชี้วัดขึ้นไป) ถือว่าผ่านการประเมิน

.....

มาตรฐานเลขที่ ๓๑๕ : ๒๕๕๘ มาตรฐานร้านอาหารฮาลาลขนาดเล็กเพื่อการท่องเที่ยว

กลุ่มมาตรฐานการท่องเที่ยว

สำนักพัฒนาบริการท่องเที่ยว

กรมการท่องเที่ยว

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา

รหัสประจำมาตรฐาน

มทท. ๓๑๕ : ๒๕๕๘

TTS 315 : 2015