

แบบตรวจสอบสถานที่จำหน่ายหรือสะสมอาหาร

ชื่อสถานประกอบการ..... ชื่อเจ้าของสถานประกอบการ

จำนวนลูกจ้าง คน วันที่เข้าตรวจ

เกณฑ์พิจารณาอนุญาต	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	เข้าเกณฑ์	ไม่เข้าเกณฑ์	
<p>1. การจัดและการดูแลรักษาสถานที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร</p> <p>1.1 อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้นผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด</p> <p>1.2 มีชั้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ</p> <p>1.3 จัดให้มีแสงสว่างเพียงพอต่อการประกอบกิจการ และมีระบบระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น</p> <p>1.4 หากมีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมอาหารสูงจากพื้นไม่เกิน 60 ซม. มีอ่างสำหรับล้างอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี</p> <p>1.5 มีการป้องกันและควบคุมสัตว์และแมลงนำโรค</p> <p>1.6 ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพที่แข็งแรง มีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สัมคมรังเกียจ</p> <p>1.7 ขณะปรุงอาหารต้องแต่งกายถูกต้องตามหลักสุขนิตยส่วนบุคคล</p> <p>2. ด้านสุขลักษณะอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุงและเก็บรักษาหรือสะสมอาหาร</p> <p>2.1 จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร</p> <p>2.2 ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. อาหารและเครื่องคั้นที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด</p> <p>2.3 การเก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทที่อุณหภูมิห้องส่วนสินค้าที่ต้องการควบคุมอุณหภูมิต้องเก็บในตู้เย็น โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบเป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องคั้นที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพลาสมาเจอร์ไรด์ต้องอยู่ในอุณหภูมิต่ำกว่า 5</p>			

ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ผ่านเกณฑ์	ไม่เข้าเกณฑ์	
<p>องศาเซลเซียส ไอศกรีมและอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บอุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส</p> <p>2.4 มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งและภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็งต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ</p> <p>2.5 สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับ อายุผลิตภัณฑ์</p> <p>2.6 ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะผิดปกติ</p> <p>2.7 แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน</p> <p>3. สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่น ๆ</p> <p>3.1 มีน้ำใช้ที่สะอาดสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์</p> <p>3.2 ในกรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำ หรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเป็นอาหาร</p> <p>3.3 วัสดุ/ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหารต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างสะอาดทำความสะอาดได้ง่าย</p> <p>3.4 โครงสร้างในตู้เย็นตู้แช่ต้องอยู่ในสภาพดี สามารถควบคุมอุณหภูมิได้ สะอาด</p> <p>3.5 มีที่รองรับขยะมูลฝอยที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล</p> <p>3.6 มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี</p> <p>3.7 กรณีมีห้องส้วม ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี</p> <p>3.8 มีที่ระบายน้ำทิ้งที่ถูกต้อง</p>			

อื่น ๆ

.....

.....

ลงชื่อ

(.....)

เจ้าของสถานประกอบการ

ลงชื่อ

(.....)

เจ้าพนักงานสาธารณสุข/