



แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่เสสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ

เพื่อ ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ต่ออายุใบอนุญาต กรณีอื่นๆ ระบุ

ข้อมูลสถานประกอบการกิจการ

ชื่อสถานประกอบการกิจการ สาขา

สถานที่ตั้ง เลขที่ หมู่ที่ ตรอก/ซอย ถนน แขวง

เขต กรุงเทพมหานคร เลขรหัสประจำบ้าน

โทรศัพท์.....โทรสาร.....E-mail Address

หนังสือรับรองการแจ้ง ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่เสสมอาหาร เล่มที่ เลขที่ ปี

จำนวนพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

ข้อมูลผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบการ(บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฯ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบการ หรือผู้จัดการ)

เจ้าของ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบการ ผู้จัดการสถานที่

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว)

โทรศัพท์.....โทรสาร.....e-mail address

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่.....

ไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร : คน

คำชี้แจง แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 11 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1-4 (รวม 11 ข้อ)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง					
1	ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร				แผนที่ตั้ง, คำแนะนำของเจ้าพนักงาน- สาธารณสุข
2	พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
3	มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
4	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				เครื่องวัดแสง
5	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
6	มีส่วนที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์อยู่เสมอ				แบบบันทึกการทำความสะอาด
7	มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
8	รักษาบ่อดักไขมันหรือที่ดักไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา				
หมวดที่ 2 ภาชนะอุปกรณ์					
9	รักษาและจัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ				แผนการดูแลรักษา
หมวดที่ 3 แมลงและสัตว์นำโรค					
10	รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค				แผนการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค
หมวดที่ 4 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)					
11	ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ				ใบรับรองแพทย์

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-4 รวม 11 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....
.....
.....
.....

(ลงชื่อ) ผู้ขออนุญาต/ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน
(.....)

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)

ตำแหน่ง

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน