



## แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

### เพื่อออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

#### ข้อมูลสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ .....

สถานที่ตั้ง เลขที่..... หมู่ที่..... ตรอก/ซอย..... ถนน..... แขวง.....

เขต..... กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์..... โทรสาร.....

เลขรหัสประจำบ้าน .....

หนังสือรับรองการแจ้ง  ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เล่มที่..... เลขที่..... ปี.....

จำนวนพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร ชนิดหรือประเภทของอาหารที่จำหน่าย.....

#### ข้อมูลผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบการ (บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฯ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบการ หรือผู้จัดการ)

เจ้าของ  ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบการ ผู้จัดการสถานที่

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว).....

โทรศัพท์..... โทรสาร.....

ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่.....

ไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร และผู้ทำการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์)

จำนวน.....คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร.....คน

#### คำชี้แจง แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 16 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1 และหมวดที่ 4 (รวม 16 ข้อ)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร)</b>					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือเก็บศพ ที่ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น				
2	พื้นบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขังบนพื้น และทำความสะอาดง่าย				
3	ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย (กรณีมี)				
4	มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ ที่มีสภาพดี สะอาด ใช้งานได้ดี และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ให้ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
5	บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร และบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ต้องมีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ดังนี้ 1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (Lux) 3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) 5) ห้องส้วม ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) การติดตั้งหลอดไฟในบริเวณดังกล่าว ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้				
6	บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช่แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
7	บริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์				
8	ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม สำหรับโต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และมีสภาพดี				
9	โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด				
10	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เช่น มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจนและหยิบใช้งานได้สะดวก				
<b>หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)</b>					
11	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
12	ต้องมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ และมีการขนขยะไปทิ้งในพื้นที่ที่กำหนด อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง				
13	ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
14	ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้าง และที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
15	ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ				
16	ต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ เพื่อไม่ให้มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร และจำหน่ายอาหาร				

### สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบกิจการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1 และหมวดที่ 4 รวม 16 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

### สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

### ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....ผู้ขอรับใบอนุญาต/ผู้จัดแจ้ง/ผู้แทน  
(.....)

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน  
(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....ผู้ประเมิน  
(.....)

ตำแหน่ง.....

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน .....