



## แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่เสิร์ฟอาหาร ประเภทมินิมาร์ท/ร้านขายของชำ

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### ข้อมูลสถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ ..... สาขา .....

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

เขต ..... กรุงเทพมหานคร เลขรหัสประจำบ้าน .....

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

หนังสือรับรองการแจ้ง  ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่เสิร์ฟอาหาร 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 32 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 6 (รวม 32 ข้อ)

- ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-25)

- ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-25) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 6 ในข้อ 26-27 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ

- ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-6 (ข้อ 1-32)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง</b>					
1	ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร				แผนที่ตั้ง, คำแนะนำของเจ้าพนักงาน-สาธารณสุข
2	อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด				
3	พื้นทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย				
4	มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
5	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				เครื่องวัดแสง
6	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
7	มีส่วนที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ				แบบบันทึกการทำความสะดวก
8	มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
9	รักษาบ่อตกไขมันหรือที่ตกไขมันให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา				
10	มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแข็งแรง ชั้นล่างสุดมีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร มีลักษณะโปร่ง เพื่อให้สามารถทำความสะอาดใต้ชั้นวางสินค้าได้ ยกเว้นกรณีบริเวณที่วางสินค้าที่มีน้ำหนักมาก อาจใช้ชั้นที่มีลักษณะทึบ				
11	กรณีที่มีการเตรียมอาหาร สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศที่เหมาะสม ที่เตรียมทำอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะดวกง่าย มีอ่างสำหรับล้างอาหาร สูงจากพื้น ไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการระบายน้ำได้ดี				
12	จัดวางสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน สารเคมีกำจัดแมลงสำหรับใช้ในครัวเรือน ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนกับอาหาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
13	ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุง ประกอบต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด				แผนควบคุมการทำงานของพนักงาน ข้อกำหนดในการจัดวางสินค้า
14	มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก รวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง				แผนการดูแลรักษา ซ่อมบำรุง บันทึกการตรวจสอบสภาพเครื่องดับเพลิง
15	ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี และต้องทำความสะอาดบริเวณที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน				ตารางบันทึกการทำมาสะอาด / ผู้รับผิดชอบ
<b>หมวดที่ 2 สุขลักษณะอาหาร</b>					
16	เก็บรักษาอาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิท ที่อุณหภูมิห้อง ส่วนสินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิต้องเก็บในตู้เย็น โดยจัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบเป็นสัดส่วนไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น สินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ไอศกรีมและอาหารแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส				แผนหรือเอกสารการตรวจสอบอุณหภูมิ
17	มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งและภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็งต้องสะอาดและจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ				แผนหรือการดูแล ล้างทำความสะอาด ภาชนะบรรจุ
18	สินค้าประเภทอาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์ ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุดเสียหาย หมดยุ หรือที่มีลักษณะผิดปกติ แยกสินค้าที่หมดยุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้ายหรือเครื่องหมายบอกชัดเจน				
<b>หมวดที่ 3 ภาชนะอุปกรณ์</b>					
19	วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ				ป้ายแสดงชื่อภาชนะและอุปกรณ์
20	โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว ประตูและขอบยางตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด				แผนการดูแลรักษา ซ่อมบำรุง ตลอดจน การทำความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่
21	รักษาและจัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ				แผนการดูแลรักษา

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวดที่ 4 แผลงและสัตว์นำโรค</b>					
22	รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค				แผนการป้องกันและกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค
<b>หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)</b>					
23	ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่มต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม				
24	เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรมฯ หรือบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร
25	ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ				ใบรับรองแพทย์
<b>หมวดที่ 6 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</b>					
26	ไม่มีเหตุน้ำเสียจากการประกอบกิจการ เช่น ควัน กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)				
27	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)				
28	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
29	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอันตรายย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
30	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
31	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
32	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-25 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ข้อ 26-32

(ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์  ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว  ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว  ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

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

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

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน  
(.....)  
ตำแหน่ง .....  
วัน เดือน ปี ที่ประเมิน .....