



แบบตรวจสอบลักษณะสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต
เพื่อให้การรับรองมาตรฐานความปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ข้อมูลสถานประกอบกิจการ

ชื่อสถานประกอบกิจการ

สถานที่ตั้ง เลขที่ หมู่ที่ ตรอก/ซอย ถนน แขวง

เขต กรุงเทพมหานคร เลขรหัสประจำบ้าน

โทรศัพท์ โทรสาร e-mail address

 หนังสือรับรองการแจ้ง ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร เล่มที่ เลขที่ ปี

จำนวนพื้นที่ประกอบกิจการ ตารางเมตร

ข้อมูลผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร

1. ผู้ประกอบกิจการ (บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฯ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบกิจการ หรือผู้จัดการ)

 เจ้าของ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบกิจการ ผู้จัดการสถานที่

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว)

โทรศัพท์ โทรสาร e-mail address

 ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่..... ไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร : คน

คำชี้แจง แบบตรวจสอบลักษณะฯ มีจำนวน 76 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1-8 (รวม 76 ข้อ)

- ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-7 (ข้อ 1-69)

- ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-7 (ข้อ 1-69) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 7 ในข้อ 70-71 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ

- ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-8 (ข้อ 1-76)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องผลการตรวจกรณีไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะ ผ่าน หรือ ไม่ผ่าน เท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ตั้ง					
1	ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร				
หมวดที่ 2 สุขลักษณะสถานที่ และขั้นตอนการรับสินค้า					
2	พื้น ทำด้วยวัสดุถาวรทำความสะอาดง่าย				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
3	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
4	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
5	บริเวณการรับสินค้าอาหารสดแยกจากสินค้าประเภทอื่นหรือรับสินค้าต่างเวลากัน				
6	ไม่วางสินค้าประเภทอาหารโดยตรงกับพื้นต้องมีวัสดุรองรับ				
7	ทำความสะอาดรถเข็น ตะกร้า ภาชนะใส่อาหารด้วยวิธีการที่ถูกสัญลักษณ์ทุกครั้งที่ใช้ขนส่งอาหาร				
8	ทำความสะอาดบริเวณรับสินค้าทุกครั้งภายหลังขนอาหารเสร็จ				
9	ไม่ใช้บริเวณรับสินค้าเป็นทางเก็บขนมูลฝอย หากจำเป็นต้องกำหนดเวลาใช้งานแตกต่างกัน และทำความสะอาดภายหลังใช้งาน				
10	จัดเก็บอาหารสดภายในระยะเวลาไม่เกิน 30 นาที หลังจากรับสินค้า				
11	รถเข็นขนส่งอาหารต้องไม่ใช่ปะปนกับรถเก็บขนมูลฝอย				
หมวดที่ 3 สัญลักษณ์สถานที่ และขั้นตอนการเก็บสินค้า					
12	พื้น ทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย				
13	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
14	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสัญลักษณ์				
15	เก็บสินค้าเป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า สินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
16	จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
17	แยกอาหารหรือสินค้าที่หมดอายุ หรือ ชำรุด ที่รอการเก็บกลับคืนในบริเวณหรือภาชนะที่แยกเฉพาะ และมีป้ายแสดงอย่างชัดเจน				
18	ตู้แช่เย็นหรือตู้แช่แข็ง หรือ ห้องแช่เย็นหรือห้องแช่แข็ง มีสภาพดี สะอาด ถูกต้องด้วยสัญลักษณ์ สามารถควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้				
19	อาหารเนื้อสัตว์ดิบ หรือ ปลา หรืออาหารทะเล รวมทั้งผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
20	นม และผลิตภัณฑ์พาสเจอร์ไรซ์ และอาหารพร้อมปรุง เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
21	อาหารแช่แข็ง เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
22	ผัก ผลไม้ เก็บที่อุณหภูมิที่เหมาะสมกับการรักษาคุณภาพ				
23	อาหารแห้ง และอาหารในภาชนะปิดสนิทเก็บที่อุณหภูมิห้อง				
หมวดที่ 4 สุขลักษณะสถานที่ และขั้นตอนการตัดแต่ง การปรุง และการบรรจุหีบห่อ					
24	พื้น ทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย				
25	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
26	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
27	จัดสิ่งของและอุปกรณ์ให้สะอาด และเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ				
28	แยกสินค้าให้เป็นสัดส่วน ตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้				
29	โต๊ะที่ใช้เตรียมตัดแต่งอาหาร ทำด้วยสแตนเลสหรือวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ สภาพดี แข็งแรง สะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
30	วัสดุ อุปกรณ์/ภาชนะที่ใช้ในการตัดแต่งอาหารทุกชนิด ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด ต้องแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์ดิบและเนื้อสัตว์สุก ผักผลไม้				
31	อ่างล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีผิวเรียบ สภาพดี แข็งแรง สะอาด และระบายน้ำได้ดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
32	อ่างล้างมือ มีสภาพดี สะอาด ระบายน้ำได้ดี มีก๊อกน้ำสภาพดี เปิดปิดโดยไม่ใช้มือสัมผัส มีสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระดาษเช็ดมือ หรือ อุปกรณ์ทำให้มือแห้ง				
33	มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
34	อาหารดิบหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาด ก่อนและหลังการตัดแต่งและต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อ ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากตัดแต่ง และบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสมทันที				
หมวดที่ 5 สุขลักษณะสถานที่ และขั้นตอนการวางจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร					
35	พื้น ทำด้วยวัสดุถาวร ทำความสะอาดง่าย				
36	มีแสงสว่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
37	มีการระบายอากาศเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
38	อาหารทุกชนิด ต้องมีฉลากแสดงชื่อ - ชนิดอาหาร วันที่ผลิต/บรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิต/บรรจุ				
39	อาหารหรือสินค้าที่รับมาวางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ				
40	อาหารดิบที่บรรจุในภาชนะปิดมิดชิดต้องไม่ฉีกขาดหรือรั่วซึม และวางอย่างมีระเบียบเป็นสัดส่วน ไม่วางแน่นจนเกินไป				
41	อาหารแห้ง หรือ อาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิท วางบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ และไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุดเสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ				
42	อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เนื้อปลา อาหารทะเล และผลิตภัณฑ์ วางจำหน่ายแยกจากอาหารที่ปรุงสุกแล้ว ปลาและอาหารทะเลดิบทุกชนิดวางจำหน่าย โดยแช่บนหรือในน้ำแข็ง หรือ น้ำผสมน้ำแข็ง หรือในตู้แช่เย็น/แช่แข็ง ในกระบะใส่อาหารที่มีสภาพดี สะอาด				
43	สัตว์น้ำที่มีชีวิต วางจำหน่ายแยกเป็นสัดส่วน ในภาชนะที่ไม่รั่วซึม สะอาด				
44	เนื้อปลาที่ชำแหละแล้ว มีสภาพดี วางจำหน่ายในภาชนะ หรือวัสดุอื่นที่นำความเย็นได้ดี สะอาด วางบนน้ำแข็ง และไม่วางเนื้อปลาซ้อนกันเกินกว่า 1 ชั้น				
45	อาหารพร้อมปรุงต้องแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ โดยบรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนประกอบอื่น ในภาชนะรวมเดียวกัน				
46	สไลด์ผักสด จัดวางบนโต๊ะหรือชั้นวาง สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ที่อุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ภาชนะบรรจุผักผลไม้ ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สภาพดี สะอาด มีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนจากการไอจาม (Sneeze Guard) โดยมีช่องว่างจากขอบถึงเคาน์เตอร์ไม่เกิน 30 เซนติเมตร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
47	ผัก ผลไม้ ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้น หรือกล่อง หรือกระบะ ที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี สะอาด และแยกตามประเภทไม่ปะปนกัน รวมทั้งไม่วางจำหน่ายผัก ผลไม้ที่เน่าเสียหรือขึ้นรา				
48	ไซดิบ ต้องบรรจุในภาชนะกระดาษหรือพลาสติก หากพบว่ามี การแตกชำรุดของไซ้ ต้องเก็บออกทันที และมีการทำความสะอาดชั้นที่วางจำหน่ายอยู่เสมอ				
49	ขนมอบ(เบเกอรี่) ขนมหวานอื่นๆ ให้วางบนโต๊ะ หรือชั้น หรือถาดที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ส่วนขนมที่ไม่ได้บรรจุในถุงหรือกล่อง ต้องวางจำหน่ายในตู้หรือมีการปกปิด				
50	อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงชนิดแช่แข็ง ต้องบรรจุปิดสนิท และมีป้าย/เครื่องหมาย แสดงว่าเป็นอาหารสัตว์เลี้ยง มีตู้แช่แยกเฉพาะจากอาหารสำหรับคนบริโภค				
51	การจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จหรือพร้อมบริโภค ต้องปรุงจำหน่ายวันต่อวัน และวางบนโต๊ะหรือชั้น ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีการปกปิด และอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
52	รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับเนื้อสัตว์ดิบ และผลิตภัณฑ์ ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส				
53	รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับนม และผลิตภัณฑ์และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรค ด้วยระบบพาสเจอร์ไรซ์ ที่อุณหภูมิ 5 องศาเซลเซียส				
54	รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับอาหารพร้อมปรุง ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 7 องศาเซลเซียส				
55	รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับผักผลไม้ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 10 องศาเซลเซียส				
56	รักษาอุณหภูมิของตู้เย็นหรือตู้แช่สำหรับไอศกรีม และอาหารแช่แข็ง/อื่นๆ ที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส				
57	จัดให้มีภาชนะอุปกรณ์หยิบจับอาหาร/บรรจุอาหาร สภาพดี สะอาด และเพียงพอสำหรับผู้บริโภค พร้อมทั้งมีคำเตือน สำหรับผู้บริโภคเพื่อป้องกันการหยิบจับอาหารด้วยมือ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
58	จัดให้มีอ่างล้างมือในบริเวณที่ผู้บริโภคเลือกซื้ออาหารได้เอง สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร พร้อมสบู่เหลวหรือสบู่ผสมน้ำยาฆ่าเชื้อโรค กระจาดเช็ดมือ และต้องล้างทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน				
59	น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
60	ในกรณีที่จัดน้ำดื่มไว้บริการต้องเป็นน้ำดื่มที่สะอาด มีภาชนะที่จัดน้ำดื่มที่เป็นแบบครั้งเดียว				
หมวดที่ 6 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)					
61	ผู้ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ				
62	เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ต้องผ่านการฝึกอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร				
63	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี				
64	ขณะเตรียมปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม				
หมวดที่ 7 ระบบการสุขาภิบาล					
65	รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกัน และการกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค				
66	มีระบบการระบายน้ำอย่างเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
67	รักษาบอดักไขมัน หรือ ที่ดักไขมัน ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา				
68	มีส้วมที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ รักษาส้วมให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะอยู่เสมอ				
69	มีที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่เพียงพอ และถูกต้องด้วยสุขลักษณะ				
หมวดที่ 8 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
70	ไม่มีเหตุรำคาญจากการประกอบกิจการ เช่น คว้น กลิ่น และเสียง (ข้อมาตรฐานหลัก)				
71	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม (ข้อมาตรฐานหลัก)				
72	เลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
73	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่น ๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
74	มีการนำขยะอาหาร วัสดุบดเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
75	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
76	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการกิจการ ต้องผ่านเกณฑ์การประเมิน ดังนี้

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-69 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์

ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว

ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว

ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ข้อ 70-76

(ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

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

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง
วัน เดือน ปีที่ประเมิน