แบบตรวจสุขลักษณะแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ชื่อ-สกุล ผู้ถือใบอนุญาต ..... **ประเภทอาหารที่จำหน่าย**.....

ชื่อจุดผ่อนผัน ..... **สำนักงานเขต** .....

เลขที่ใบอนุญาต ..... **ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่**.....

เลขที่แผง (ถ้ามี) .....

ผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จำนวน .....**คน** **ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน** .....**คน**

โทรศัพท์ ..... E-mail Address.....

<u>คำชี้แจง</u> แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 38 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 6 (รวม 38 ข้อ)
- ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-31)
- ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-31) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 6 ในข้อ 32-33 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ
- ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-6 (ข้อ 1-38)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สุขลักษณะแผงสำหรับวางขาย และบริเวณที่ตั้ง)					
1	แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น ทำด้วยวัตถุที่แข็งแรง อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
2	จัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าและทรัพย์สินใดๆ เป็นระเบียบเรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร				
3	รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้า				
4	ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้หรือคอกต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ ประกอบการค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด				
5	ไม่ใช้เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
6	ที่เตรียม ทำ ประกอบ ปรุง และแผงวางจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง และเก็บอาหาร				
7	มีการเก็บวัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบการค้าออกจากบริเวณที่ได้รับอนุญาตทุกครั้งหลังเลิกทำการค้า				
หมวดที่ 2 อาหาร (สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร)					
8	มีการปกปิดอาหาร เครื่องปรุงอาหาร ภาชนะใส่อาหาร เครื่องมือเครื่องใช้สำหรับประกอบอาหารด้วยอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันฝุ่นละออง แมลงวัน สัตว์และสิ่งซึ่งเป็นพาหะนำโรค รวมทั้งดูแลรักษาให้สะอาด และใช้การได้ดีอยู่เสมอ				
9	อาหารสด และอาหารพร้อมบริโภค เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสดแช่ในถังน้ำแข็ง เป็นต้น				
10	สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องปรุงรส ต้องได้มาตรฐาน เช่น มีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)				
11	น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ได้มาตรฐาน บรรจุในภาชนะมีฝาปิด กรณีที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย อย.)				
12	ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ ปรุง แช่ ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์				
การจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง					
13	น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ				
14	จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
15	มีอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ หรือใช้อุปกรณ์คีบ และต้องไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
หมวดที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ (สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ)					
16	ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร				
17	การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหาร หรือไขมันลงพื้น หรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ				
18	รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค					
19	จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ				
20	ไม่มีการถ่ายเททิ้งมูลฝอยลงในท่อ หรือทางระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ				
21	มีมาตรการป้องกันและควบคุมแมลงและสัตว์นำโรคของแผงสำหรับวางขายและบริเวณที่ตั้งแผง				
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าฯ)					
22	ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าฯ (ผู้สัมผัสอาหาร)มีสัญชาติไทย				
23	มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไข้สุกใส โรคคางทูม โรคเรื้อน โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส และหยุดประกอบการค้าเมื่อมีอาการ หรือสงสัยว่าเป็นโรคติดต่อ หรือเมื่อตรวจพบว่าเป็นพาหะของโรคติดต่อ และโรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด				
24	ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารแล้ว หรือสอบผ่านหลักสูตรการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร				
25	แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย สวมเสื้อที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าหุ้มส้น และสวมหมวกหรือเนทคลุมผม				
26	รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกลวก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือ หรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย				
27	ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะเตรียม ทำ ประกอบปรุงหรือจำหน่ายอาหาร หรือไม่ไอจามรดบนอาหาร				
28	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารหรือสวมถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร				
29	ใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมอาหารโดยเฉพาะ และมีการทำความสะอาดอุปกรณ์อยู่เสมอ				
30	มีการใช้ช้อนกลางในการบริการอาหารให้ลูกค้า				
31	ต้องติดบัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาตหรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าไว้ที่หน้าอกซ้ายตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า				
หมวดที่ 6 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
32	ไม่มีเหตุเดือดร้อนรำคาญ จากควัน กลิ่น เสียงจากการประกอบกิจการ				
34	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม				
33	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
35	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
36	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
37	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด หรือสารกำจัดแมลงสัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
38	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการ

1. ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-31 (ระดับ 3 ดาว)
   ผ่านเกณฑ์.....ข้อ
   ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ
   ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

2. ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมข้อ 32-38
   (ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)
   ผ่านเกณฑ์.....ข้อ
   ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

❒ **ไม่ผ่านเกณฑ์** ❒ **ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว** ❒ **ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว** ❒ **ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว**

ข้อแนะนำการปรับปรุง หรือแก้ไข

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

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

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

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