



แบบตรวจสอบสัญลักษณ์แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

เพื่อ ออกใบอนุญาต ขอต้ออายุใบอนุญาต กรณีอื่นๆ ระบุ

ชื่อ-สกุล ผู้ถือใบอนุญาต ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ชื่อจุดผ่อนผัน สำนักงานเขต

เลขที่ใบอนุญาต ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่.....

เลขที่แผง (ถ้ามี)

ผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า จำนวนคน ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร จำนวนคน

โทรศัพท์ E-mail Address.....

คำชี้แจง แบบตรวจสอบสัญลักษณ์ฯ มีจำนวน 28 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1-5 (รวม 28 ข้อ)
2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
 - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรมและไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
 - ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สัญลักษณ์แผงสำหรับวางขาย และบริเวณที่ตั้ง)					
1	แผงสำหรับวางขาย เช่น แคร่ แทน โต๊ะ รถเข็น ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
2	จัดวางสิ่งของ อุปกรณ์ประกอบการค้าและทรัพย์สินใดๆ เป็นระเบียบ เรียบร้อย ไม่ยื่นล้ำบริเวณที่กำหนด รวมทั้งตัวผู้ค้าต้องไม่ล้ำลงมาในผิวจราจร				
3	รักษาความสะอาดบริเวณที่จำหน่ายสินค้าอยู่เสมอทั้งในระหว่างทำการค้าและหลังจากเลิกทำการค้า				
4	ห้ามกระทำการใดๆ กับต้นไม้หรือคอกต้นไม้ เช่น พาด ติดตั้ง วางแผงค้า หรือเกาะเกี่ยวสายไฟฟ้า หลอดไฟฟ้าหรืออุปกรณ์ ประกอบการค้า รวมตลอดถึงการตอกตะปู ผูกเชือกหรือยึดสิ่งหนึ่งสิ่งใดโดยเด็ดขาด				
5	ไม่ใช่เครื่องกำเนิดไฟฟ้า เครื่องขยายเสียงหรือเปิดวิทยุเทปที่ก่อให้เกิดเสียงดังจนเกิดเหตุรำคาญแก่ผู้อื่น				
6	ที่เตรียม ทำ ประกอบ ปู และแผงวางจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร และจัดให้มีการป้องกันอันตรายต่อสุขภาพ รวมทั้งป้องกันไม่ให้เกิดเหตุรำคาญเนื่องจากการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปู และเก็บอาหาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
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 ออย.)				
11	น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ได้มาตรฐาน บรรจุในภาชนะมีฝาปิด กรณีที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (เครื่องหมาย ออย.)				
12	ใช้น้ำสะอาดในการทำ ประกอบ ปรุง แช่ว ล้างอาหาร เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์				
การจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง					
13	น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด ถูกสุขลักษณะ				
14	จัดเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิดมิดชิดปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
15	มีอุปกรณ์ค้ำยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ หรือใช้อุปกรณ์คืบ และต้องไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็งสำหรับบริโภค				
หมวดที่ 3 ภาชนะและอุปกรณ์ (สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ)					
16	ใช้วัสดุ เครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ที่สะอาด ปลอดภัย สำหรับใส่หรือเตรียม ทำ ประกอบ ปรุง และจำหน่ายอาหาร				
17	การจำหน่ายอาหารที่ต้องมีการล้างเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะ และอุปกรณ์ ต้องไม่ถ่ายเทน้ำที่มีเศษอาหาร หรือไขมันลงพื้น หรือลงสู่ท่อหรือทางระบายน้ำสาธารณะ				
18	รักษาเครื่องมือ เครื่องใช้ ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหารให้สะอาดและใช้การได้ดีอยู่เสมอ				
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)					
19	จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะไว้ให้เพียงพอ				
20	ไม่มีการถ่ายเททั้งมูลฝอยลงในท่อ หรือทางระบายน้ำ หรือทางสาธารณะ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า)					
21	ผู้จำหน่ายสินค้า และผู้ช่วยจำหน่ายสินค้า (ผู้สัมผัสอาหาร) มีสัญชาติไทย				
22	มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ ได้แก่ วัณโรค อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย (ไทฟอยด์) โรคบิด ไขสุกใส โรคคางทูม				
	โรคเรื้อรัง โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ โรคตับอักเสบที่เกิดจากไวรัส และหยุดประกอบการค้าเมื่อมีอาการ หรือสงสัยว่าเป็นโรคติดต่อ หรือเมื่อตรวจพบว่าเป็นพาหะของโรคติดต่อ และโรคอื่นๆ ตามที่ทางราชการกำหนด				
23	ผ่านการอบรมการสุขาภิบาลอาหารแล้ว หรือสอบผ่านหลักสูตรการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านสุขาภิบาลอาหาร				
24	แต่งกายสะอาด สุภาพเรียบร้อย สวมเสื้อที่มีแขน สวมผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมรองเท้าน้ำบู๊ต และสวมหมวกหรือเนทคลุมผม				
25	รักษาความสะอาดมือและเล็บ ถ้ามีบาดแผล หรือถูกสกวก หรือระคายเคืองผิวหนัง บริเวณมือ หรือนิ้วมือต้องทำแผลให้เรียบร้อย				
26	ไม่สูบบุหรี่ ขบเคี้ยว รับประทานอาหารในขณะที่เตรียม ทำ ประกอบ บรรจุหรือจำหน่ายอาหาร หรือไม่ไถ่จามรดบนอาหาร				
27	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารหรือสวมถุงมือสำหรับหยิบจับอาหาร				
28	ต้องติดบัตรประจำตัวผู้ได้รับใบอนุญาตหรือบัตรประจำตัวผู้ช่วยจำหน่ายสินค้าไว้ที่หน้าอกซ้ายตลอดเวลาที่จำหน่ายสินค้า				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1-5 รวม 28 ข้อ

ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์.....ข้อ

ไม่มีกิจกรรม.....ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมิน

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อแนะนำการปรับปรุง หรือแก้ไข

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

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

(ลงชื่อ) ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง

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