



## แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่เสสมอาหาร

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

### ข้อมูลสถานประกอบการกิจการ

ชื่อสถานประกอบการกิจการ ..... สาขา .....

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

เขต ..... กรุงเทพมหานคร เลขที่สประจำบ้าน .....

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

หนังสือรับรองการแจ้ง  ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่เสสมอาหาร เล่มที่ ..... เลขที่ ..... ปี .....

จำนวนพื้นที่ประกอบการกิจการ.....ตารางเมตร

### ข้อมูลผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

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 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 32-38 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ

- ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-6 (ข้อ 1-38)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
<b>หมวด 1 สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่รับ เก็บ เสสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร</b>					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ในที่ที่ไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย				
2	พื้นผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ				
3	แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องแยกพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
4	จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
5	จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน และมีป้ายแสดงชัดเจน				
6	กรณีที่มีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ				
7	กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล				
8	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย				
<b>หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร และการจำหน่ายอาหาร</b>					
9	อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ				
10	อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ				
11	ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ				
12	เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน				
13	กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิดต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
14	อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลา และอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถุงพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนในภาชนะรวมเดียวกัน				
15	อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ				
16	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาดปลอดภัย และสภาพดี				
17	น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
<b>หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ</b>					
18	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม				
19	ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร				
20	ผู้เย็บ ตั้มหรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพ ในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
21	กรณีมีการตัดแต่งอาหาร 1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ 2) มีการทำความสะอาด อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต 3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ให้เป็นไปตามหลักวิชาการ				
<b>หมวด 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)</b>					
22	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
23	แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถึงร่องรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ และมีการขนขยะไปทิ้งในพื้นที่ที่กำหนด อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง				
24	กรณีการตัดแต่งอาหารต้องมีการระบายน้ำได้ดี มีตะแกรงดักเศษอาหาร และไม่มีน้ำขัง และมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม				
25	ต้องจัดให้มีส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณเตรียม ตัดแต่ง และแบ่งบรรจุหีบห่ออาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา				
26	ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์ล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และต้องดูแลรักษาความสะอาดถึงร่องรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ				
27	มีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ				
<b>หมวด 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)</b>					
28	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้				
29	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กรุงเทพมหานครกำหนด				
30	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
31	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค				
<b>หมวดที่ 6 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม</b>					
32	ไม่มีเหตุรำคาญ จากควันทัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ				
33	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม				
34	เลือกใช้วัสดุที่ทนทานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
35	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
36	มีการนำขยะที่คัดแยกไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
37	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
38	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

**การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ**

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

สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อให้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

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

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) .....ผู้ขอรับใบอนุญาต/ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้แทน  
(.....)

(ลงชื่อ) .....ผู้ประเมิน  
(.....)

ตำแหน่ง .....

(ลงชื่อ) .....ผู้ประเมิน  
(.....)

ตำแหน่ง .....

วัน เดือน ปีที่ประเมิน .....