



แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่เสสมอาหาร

เพื่อ ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง ขอดำเนินใบอนุญาต กรณีอื่นๆ ระบุ

ข้อมูลสถานประกอบการกิจการ

ชื่อสถานประกอบการ

สาขา

สถานที่ตั้ง เลขที่ หมู่ที่ ตรอก/ซอย ถนน

แขวง เขต กรุงเทพมหานคร เลขรหัสประจำบ้าน

โทรศัพท์ โทรสาร E-mail Address

หนังสือรับรองการแจ้ง ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่เสสมอาหาร 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 31 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1-5 (รวม 31 ข้อ)

2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ

- กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน

- ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวด 1 สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่รับ เก็บ เสสม เตรียม ตัดแต่ง แบ่งบรรจุหีบห่อ และจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่ายเช่น บริเวณหรือสถานที่ที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย				
2	พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี แข็งแรง สะอาด มีการระบายอากาศและแสงสว่างเพียงพอ				
3	แบ่งพื้นที่เก็บสินค้าให้เป็นสัดส่วน แยกตามประเภทสินค้า โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ต้องแยกพื้นที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
4	จัดชั้นวางอาหารแยกประเภทเป็นสัดส่วน กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร กรณีสินค้าประเภทอาหารที่บรรจุในภาชนะไม่ปิดสนิทต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร				
5	จัดให้มีบริเวณหรือพื้นที่เก็บสินค้าอาหารที่หมดอายุหรือชำรุดที่รอการเก็บกลับคืน และมีป้ายแสดงชัดเจน				
6	กรณีที่มีการตัดแต่งอาหาร โต๊ะที่ใช้ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี มีที่ล้างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกสุขลักษณะ และมีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ				
7	กรณีมีการจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์สดที่ผู้บริโภคสามารถเลือกหยิบเองได้ ให้จัดให้มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ เว้นแต่ไม่มีพื้นที่เพียงพอ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดที่เหมาะสม หรืออุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนเฉพาะบุคคล				
8	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย				

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษาอาหาร และการจำหน่ายอาหาร

9	อาหารที่อยู่ในภาชนะปิดสนิทต้องแสดง ชื่อ ชนิดอาหาร วันที่ผลิตหรือบรรจุ วันหมดอายุ และสถานที่ผลิตหรือบรรจุ				
10	อาหารที่วางจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย และระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรองมาตรฐานจากองค์กรต่างๆ				
11	ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ				
12	เก็บรักษาอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทตามหลักวิชาการ และแยกเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน				
13	กรณีมีการตัดแต่งอาหาร อาหารสดหรือวัตถุดิบทุกชนิด ต้องล้างให้สะอาดก่อนและหลังการตัดแต่ง และต้องบรรจุในภาชนะหรือหีบห่อที่ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สะอาด หลังจากการตัดแต่งและบรรจุแล้วต้องเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม				
14	อาหารพร้อมปรุงต้องวางจำหน่ายแยกส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ดิบ ปลาและอาหารทะเลดิบ บรรจุในภาชนะเฉพาะ เช่น ถูพลาสติก แล้วจึงบรรจุรวมกับส่วนในภาชนะรวมเดียวกัน				
15	อาหารแห้งหรืออาหารในภาชนะบรรจุปิดสนิทให้วางจำหน่ายบนชั้นหรือโต๊ะที่ทำจากวัสดุที่ไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร ผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด ห่างจากสินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษ				
16	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาดปลอดภัย และสภาพดี				
17	น้ำแข็งที่ใช้แช่อาหารต้องสะอาด และมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

18	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม				
----	--	--	--	--	--

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
19	ภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องใช้ วางในที่สะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสามสิบเซนติเมตร				
20	ตู้เย็น ตู้แช่หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพ ในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
21	กรณีมีการตัดแต่งอาหาร 1) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ 2) มีการทำความสะอาด อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ที่ถูกสุกสุก และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต 3) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากทำความสะอาด ทั้งนี้ สารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ให้เป็นไปตามหลักวิชาการ				

หมวด 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)

22	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
23	แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอย และบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ และมีการขนขยะไปทิ้งในพื้นที่ที่กำหนดอย่างน้อยวันละ 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 และต้องดูแลรักษาความสะอาด ถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ				
27	มีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ				

หมวด 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)

28	ผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่างрязกึ่ง หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กรุงเทพมหานครกำหนด ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้				
----	--	--	--	--	--

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
29	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่กรุงเทพมหานครกำหนด				
30	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้				
31	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ บรรจุ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค				

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ ต้องผ่านการประเมินหมวดที่ 1- 5 รวม 31 ข้อ

ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่มีกิจกรรม ข้อ

สรุปผลการประเมินการออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

ผ่านเกณฑ์

ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)ผู้ขอรับใบอนุญาต/ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้แทน

(.....)

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง

วัน เดือน ปีที่ประเมิน