มหานครแห่งความปลอดภัย
มหานครแห่งความสุข

คู่มือการตรวจรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร



รักกรุงเทพฯ ร่วมสร้างกรุงเทพฯ

กสอ.01/01/59

คู่มือการตรวจรับรอง มาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร



คำนำ

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ถือเป็นภารกิจสำคัญในการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร เพื่อควบคุมและพัฒนาการสุขาภิบาลอาหารทุกกลุ่มเป้าหมาย ทั้งในสถานที่จำหน่ายอาหารที่เป็นตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหารและ แผงลอย สอดรับกับยุทธศาสตร์ที่ ๒ ของยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย โดยสำนักอนามัยได้ร่วมมือกับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต ดำเนินการตรวจประเมินและให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างทางเลือกที่ดีกว่า และความเชื่อมั่นในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย มอบให้กับผู้บริโภค จากการดำเนินงานที่ผ่านมาพบปัญหาอุปสรรคสำคัญที่ส่งผลต่อความเชื่อมั่นในการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ทั้งในมุมมองของเจ้าหน้าที่ ผู้ประกอบการ รวมทั้งผู้บริโภค จากปัญหาดังกล่าวจะเห็นว่าการแก้ปัญหาด้านหนึ่งที่สามารถเริ่มได้ก่อนคือในส่วนของเจ้าหน้าที่ ซึ่งการดำเนินงานเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยนั้นจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ตรวจประเมินจะต้องดำเนินงานภายใต้มาตรฐานการปฏิบัติงานที่เป็นที่ยอมรับจากทุกฝ่าย ทั้งเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ผู้ประกอบการ และผู้บริโภค ในอันที่จะต้องสร้างให้เกิดความเชื่อมั่นในกระบวนการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตลอดจนระบบการให้การรับรองในภาพรวม

จากประเด็นดังกล่าวเป็นที่มาของการจัดทำ **คู่มือการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร** เพื่อสร้างความเข้าใจในงานมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรงเทพมหานคร และมีแนวทางที่ชัดเจนในการดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางของมาตรฐานเดียวกัน โดยได้รวบรวมเนื้อหาเกี่ยวกับความเป็นมาของการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย องค์ประกอบของการรับรอง รูปแบบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย แนวทางขั้นตอนการตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เพื่อสร้างคุณภาพมาตรฐานอาหารปลอดภัย ให้ได้รับการยอมรับจากทุกภาคส่วน ก่อให้เกิด กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย ให้เป็นจริงได้ในเร็ววัน อันจะนำมาซึ่งการคุ้มครองผู้บริโภค และพัฒนาคุณภาพชีวิตของประชาชนในด้านการบริโภคอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้ครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพมหานคร

สารบัญ

คำนำ

๑. การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ๑.๑ ความเป็นมา ๙
- ๑.๒ รูปแบบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ของกรุงเทพมหานคร ๑๕
- ๑.๓ เกณฑ์ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ๑๗

๒. การตรวจประเมิน เพื่อให้การรับรองมาตรฐาน อาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

- ๒.๑ เจ้าหน้าที่ตรวจประเมิน ๑๙
- ๒.๒ การเตรียมการก่อนออกตรวจประเมิน ๒๑
- ๒.๓ การตรวจประเมิน ๒๒
  - ด้านการเป็นสถานประกอบการตามกฎหมาย ว่าด้วยการสาธารณสุข ๒๓
  - ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ๒๔
  - ด้านคุณภาพอาหาร ๒๕
  - ด้านความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร ของผู้สัมผัสอาหาร ๒๘

๓. การจัดทำรายงานผลการตรวจประเมิน
เพื่อขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ๒๙

๔. การให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

- ๔.๑ การจัดทำใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ๓๓
- ๔.๒ เงื่อนไขการให้การรับรอง ๓๕

๕. การติดตามผลหลังการได้รับการรับรอง
และการต่ออายุการรับรอง ๓๗

รายการอ้างอิง ๓๘

ภาคผนวก

- ก. การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมี
และจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น ๓๙
- ข. แบบที่ใช้ในการตรวจประเมิน ๖๒
- ค. แบบรายงาน ๙๓

คณะผู้จัดทำ ๙๘

๑.
การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ความเป็นมา

ประชาชนที่พำนักอาศัยในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีเป็นจำนวนมาก ทั้งประชาชนชาวกรุงเทพมหานคร และประชาชนที่เข้ามาประกอบอาชีพ รวมทั้งนักท่องเที่ยว ซึ่งในการเลือกบริโภคอาหารจากร้านอาหารต่าง ๆ นอกจากจะสร้างความประทับใจในด้านความอร่อย สะอาด และมีคุณภาพแล้วยังเป็นการสร้างรายได้และส่งเสริมเศรษฐกิจในภาพรวมอีกด้วย หากการจำหน่ายอาหารขาดการดูแล เอาใจใส่ที่ดี ย่อมนำมาซึ่งอันตรายและพิษภัยจากอาหารในรูปแบบต่าง ๆ อันจะส่งผลกระทบต่อคุณภาพชีวิตของประชาชนและเศรษฐกิจในภาพรวมด้วยเช่นกัน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมากรุงเทพมหานคร ได้มีการกวดขัน ควบคุม ดูแลคุณภาพ

ความปลอดภัยของอาหารอย่างต่อเนื่อง ด้วยถือเป็นภารกิจสำคัญ อันจะส่งเสริมให้กรุงเทพมหานครเป็น **“เมืองแห่งการมีสุขภาพ และคุณภาพชีวิตที่ดี”** (Bangkok Healthy City) อย่างครอบคลุมและทั่วถึง

ในการประกอบปรุง จำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานคร มีการควบคุมสุขลักษณะ ความปลอดภัยของอาหาร ทั้งในกลุ่มผู้จำหน่ายอาหารในตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ทและคอนวิเนี่ยนสโตร์ ภัตตาคาร ร้านอาหาร โรงอาหารในสถานศึกษา หน่วยงาน รวมตลอดถึงแผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยใช้มาตรการดำเนินการสร้างความเชื่อมั่นในการบริโภคอาหาร เป็นการสร้างหลักประกันคุณภาพอาหาร ซึ่งกรุงเทพมหานครได้จัดทำแผนยุทธศาสตร์กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย และมีการเปิดตัวมาตั้งแต่ปี พ.ศ. ๒๕๔๘ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้ประชาชนมีสุขภาพดี บริโภคอาหารปลอดภัย ซึ่งได้กำหนดยุทธศาสตร์ ๓ ด้าน คือ

■ **ยุทธศาสตร์ที่ ๑** การปรับเปลี่ยนวิธีการทำงาน เน้นการใช้ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และการวางระบบการตรวจสอบ เฝ้าระวังการปนเปื้อนของอาหาร

■ **ยุทธศาสตร์ที่ ๒** การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค

■ **ยุทธศาสตร์ที่ ๓** การเปิดระบบให้ประชาชนมีส่วนร่วมอย่างกว้างขวาง



มาตรการ ตามยุทธศาสตร์ที่ ๒ : สร้างหลักประกันให้ประชาชนได้บริโภคอาหารปลอดภัย ได้แก่

๑. การส่งเสริมความรู้ผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหาร มีความรู้ด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และมีช่องทางการส่งเสริมความรู้ในรูปแบบการเข้ารับการอบรมและการศึกษาเรียนรู้ด้วยตัวเอง (self study) เมื่อผ่านการประเมินผลความรู้ตามเกณฑ์ที่กำหนดแล้ว กรุงเทพมหานครจะออกบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารให้ผู้ที่ผ่านการประเมินทุกคน ซึ่งบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร มีอายุ ๓ ปี

๒. การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยกำหนดเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร การตรวจประเมินตามเกณฑ์เพื่อให้การรับรอง การมอบป้ายรับรอง การจัดทำฐานข้อมูล รวมทั้งการส่งเสริมให้หน่วยงานภายนอก (สถาบันการศึกษา/ภาคเอกชน) เข้ามามีบทบาทในการตรวจรับรอง โดยให้มีกฎระเบียบในการรองรับผู้ตรวจประเมิน การตรวจรับรองการเป็นผู้ตรวจประเมิน ต่อไป

๓. การจัดทำระบบสารสนเทศด้านอาหารปลอดภัย ในทุกกลุ่มเป้าหมายสถานประกอบการ ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร โรงอาหารในโรงเรียน/สถานที่ราชการ แผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

ซึ่งกิจกรรมการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย เป็นการดำเนินงานภายใต้ยุทธศาสตร์ที่ ๒ การสร้างหลักประกันเพื่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภค ซึ่งผู้ประกอบการอาหารที่ได้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จะต้องผ่านการตรวจประเมินเกณฑ์สุขลักษณะทางด้านกายภาพ ด้านความปลอดภัยของอาหารทางด้านเคมี จุลชีววิทยา และการทดสอบความสะอาดในขั้นตอนการเตรียมปรุง ประกอบอาหาร ภาชนะ รวมทั้งมือผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้

มั่นใจได้ว่าอาหารที่จำหน่ายปราศจากเชื้อก่อโรคในระบบทางเดินอาหาร อีกทั้งผู้ประกอบการอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร นับเป็นการสร้างความมั่นใจได้ว่าผู้ประกอบการอาหาร มีความรู้ ความเข้าใจในการเตรียม ปรุง ประกอบอาหารที่สะอาดและปลอดภัย โดยสำนักอนามัยได้ร่วมมือกับสำนักงานเขตทั้ง ๕๐ เขต ดำเนินการตรวจสุขลักษณะทางด้านกายภาพ และคุณภาพอาหารที่จำหน่ายอย่างต่อเนื่อง และได้ให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยการมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ให้กับผู้ประกอบการตามกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ ตลาด ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร และแผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี มาตั้งแต่ปี ๒๕๔๘ และป้ายรับรองดังกล่าวมีอายุการรับรอง ๑ ปี

จากผลการดำเนินงานที่ผ่านมา ทำให้เห็นถึงสภาพปัญหาของการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ได้แก่ เจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานไม่เพียงพอในการติดตามตรวจประเมิน ควบคุม กำกับให้ผู้ประกอบการอาหารปฏิบัติตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยอย่างสม่ำเสมอ ผู้ประกอบการด้านอาหารไม่ตระหนัก และไม่ให้ความสำคัญในการมีส่วนร่วมแก้ไขปัญหาการปฏิบัติที่ถูกต้องตามมาตรฐานและสุขลักษณะที่ดี อีกทั้งขาดการประชาสัมพันธ์ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ทำให้ไม่เป็นที่รู้จักในกลุ่มผู้ประกอบการ และผู้บริโภค จึงจำเป็นที่กรุงเทพมหานคร โดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้แก่ สำนักอนามัยและสำนักงานเขตจะได้มีการพัฒนา ปรับปรุง มาตรการและเกณฑ์การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้เกิดความชัดเจนในการนำไปปฏิบัติ และสามารถสร้างความเชื่อมั่นในอาหารปลอดภัยได้อย่างแท้จริง รวมทั้งสร้างความเข้าใจให้กับเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องในการกำหนดเกณฑ์การตรวจประเมิน เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปด้วยความเรียบร้อย คล่องตัว และไม่เกิดความสับสน

ทำไมต้องมีป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

■ สร้างหลักประกันคุณภาพอาหารที่จำหน่ายในพื้นที่กรุงเทพมหานคร ครอบคลุมแผงจำหน่ายอาหารในตลาดซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ทและคอนวิเนี่ยนสโตร์ ร้านอาหาร และแผงจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี

■ เสริมความมั่นใจของผู้บริโภคในการเลือกบริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย

■ ยกระดับมาตรฐานการจำหน่ายอาหารในพื้นที่กรุงเทพมหานครเพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์ “กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย”

■ ตอบสนองต่อนโยบายด้านพัฒนาคุณภาพชีวิตของกรุงเทพมหานคร

ขั้นตอนการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ขั้นที่ ๑ สำรวจจำนวนสถานประกอบการอาหารในพื้นที่ พร้อมทั้งประชาสัมพันธ์เพื่อเชิญชวนผู้ประกอบการอาหารสมัครใจเข้าร่วมโครงการ

ขั้นที่ ๒ สำนักงานเขตประสานผู้ประกอบการอาหารที่สนใจขอรับการรับรองฯ และอาจแจ้งแผนการตรวจเยี่ยม/ตรวจประเมิน ก่อนมอบหมายให้เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินติดต่อกับผู้สมัครขอรับรองฯ เพื่อนัดหมายการตรวจ ณ สถานประกอบการ

ขั้นที่ ๓ ผู้ตรวจประเมินทำการตรวจสถานประกอบการตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และสรุปผลการพิจารณาตามแบบรายงานเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และส่งให้สำนักอนามัยภายใน ๓๐ วัน หลังทราบผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร

ขั้นที่ ๔ สำนักอนามัยรวบรวมข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้อง พิจารณาให้การรับรอง และจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ส่งกลับให้สำนักงานเขต ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่ได้รับเรื่องการขอรับการรับรองฯ

ขั้นที่ ๕ สำนักงานเขต แจ้งผลการตรวจรับรอง ให้ผู้ประกอบการอาหารทราบ พร้อมมอบป้ายรับรองฯ และผู้ที่ได้รับการรับรองลงลายมือชื่อในแบบรายงานการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

ขั้นที่ ๖ สำนักงานเขต รวบรวมและจัดทำแบบรายงานผลการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ส่งให้สำนักอนามัย

ขั้นที่ ๗ สำนักงานเขตติดตาม กวดขันให้ผู้ที่ได้รับการรับรองฯ ปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ เมื่อครบอายุการรับรองและผลการตรวจประเมินสถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองฯ ยังคงมีการรักษามาตรฐานอย่างต่อเนื่อง ให้ขอรับการต่ออายุการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย โดยส่งแบบรายงานการขอต่ออายุการรับรองฯ มาที่สำนักอนามัย เพื่อดำเนินการต่อไป



■ รูปแบบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร คือ ป้ายสัญลักษณ์ที่กรุงเทพมหานคร ออกให้เพื่อแสดงว่า สถานประกอบการอาหารนั้น เป็นสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และผลการตรวจประเมินผ่านเกณฑ์ ๓ องค์ประกอบหลัก ได้แก่ ด้านอาคารสถานที่ด้านอาหาร และด้านบุคลากรผู้สัมผัสอาหาร กล่าวคือ สถานที่เตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายอาหารถูกสุขลักษณะ และคุณภาพอาหารผ่านเกณฑ์ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร รวมทั้งผู้ประกอบการมีความรู้ความเข้าใจในการเตรียม ประกอบปรุง จำหน่ายอาหารที่สะอาด ปลอดภัย

องค์ประกอบ ลักษณะ ป้ายรับรองมาตรฐานอาหาร ปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เป็นใบรับรอง ขนาด A๔ ปั๊มนูนโลโก้ กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย



ชื่อร้านหรือผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ระดับมาตรฐานที่ได้

วัน เดือน ปี ที่สิ้นอายุการรับรอง

ลายมือชื่อผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

รหัสการรับรอง (เลขที่ สนอ.)
ในกลุ่มสถานประกอบการอาหารประเภทต่างๆ

สนอ.(ต.) : แผงค้าอาหารในตลาด
สนอ.(ซ.) : ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท (สถานที่สะสมจำหน่ายอาหาร)
สนอ.(ร.) : ร้านอาหาร โรงอาหารในหน่วยงาน
สนอ.(ผล.) : แผงลอยจำหน่ายอาหาร
00000 : รหัสลำดับสถานประกอบการที่ได้รับการรับรอง
YYYY : ปีที่ได้รับการรับรอง หรือต่ออายุการรับรอง

■ เกณฑ์ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

■ **ด้านการเป็นสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข**

๑. ได้รับอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข เพื่อให้สถานประกอบการอาหารที่อยู่ในพื้นที่กรุงเทพมหานครได้รับการควบคุม ดูแล ตามเจตนารมณ์ของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

■ **ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ**

๒. ผ่านเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ สำหรับสถานประกอบการประเภทต่าง ๆ เป็นการยกระดับสถานประกอบการให้สะอาดถูกสุขลักษณะ

■ **ด้านคุณภาพอาหาร**

๓. ตรวจคุณภาพอาหาร ด้วยชุดตรวจภาคสนาม (ทางเคมี จุลชีววิทยา แล้วแต่กรณี) อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย เพื่อสร้างความมั่นใจในคุณภาพอาหารที่จำหน่ายว่าไม่มีพิษภัยจากสารเคมีและเชื้อโรคที่จะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

■ **ด้านความรู้ ความเข้าใจ ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร**

๔. ผู้ประกอบการได้ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด เป็นการสร้างหลักประกันได้ว่าผู้ประกอบการมีความรู้ ความเข้าใจในการประกอบปรุง จำหน่ายอาหาร ให้สะอาดและปลอดภัย สำหรับผู้บริโภค

๒.
การตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

๒.๑ เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

เจ้าหน้าที่ตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จำเป็นต้องมีความรู้ ความสามารถในด้านการสุขาภิบาลอาหาร กล่าวคือ เป็นข้าราชการในตำแหน่ง นักวิชาการสุขาภิบาล หรือตำแหน่งเจ้าพนักงานสาธารณสุข ในฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขต หรือสำนักอนามัย หรือเป็นเจ้าหน้าที่ในหน่วยงาน สถาบัน ซึ่งกรุงเทพมหานครกำหนดให้การรับรองว่าสามารถเป็นผู้ตรวจให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครได้ โดยทีมผู้ตรวจประเมิน ควรมีลักษณะและการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ทีมผู้ตรวจประเมิน ต้องประกอบด้วยบุคลากรที่มีความรู้ทางเทคนิคของกิจกรรมเฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมิน หากผู้ตรวจไม่มีความรู้ในเชิงเทคนิคอาจมีผู้เชี่ยวชาญร่วมทีมไปด้วย ทีมผู้ตรวจประเมินต้องมีระดับความเข้าใจเพียงพอ ในการที่จะสร้างความมั่นใจว่าระบบของหน่วยงานที่ขอการรับรองมีการดำเนินงานตามกระบวนการหรือการให้บริการที่มีความสามารถได้อย่างเหมาะสม ภายใต้ขอบเขตที่ขอการรับรอง และทีมผู้ตรวจประเมินต้องได้รับการแต่งตั้งจากองค์กรอย่างเป็นทางการ

๒. ทีมผู้ตรวจประเมินต้องได้รับเอกสารการปฏิบัติงานที่เหมาะสมและข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการตรวจประเมินที่เป็นปัจจุบัน

๓. ทีมผู้ตรวจประเมินกับผู้ประกอบการ ต้องมีการประชุมร่วมกันก่อนที่ทีมผู้ตรวจจะกลับออกจากสถานประกอบการที่ถูกตรวจ ซึ่งทีมผู้ตรวจประเมินจะต้องมีการรายงานผลการตรวจประเมินคุณภาพกับมาตรฐานที่เป็นเกณฑ์การตรวจเบื้องต้น ให้กับผู้ประกอบการ การรายงานอาจเป็นทางวาจาหรือเป็นลายลักษณ์อักษรก็ได้ และต้องมีการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการได้สอบถามเกี่ยวกับสิ่งที่พบจากการตรวจประเมิน

๔. ทีมผู้ตรวจประเมิน ต้องจัดเตรียมรายงานสิ่งที่พบจากการตรวจประเมินให้กับสถานประกอบการ เพื่อแสดงผลความสอดคล้องกับข้อกำหนดที่เป็นเกณฑ์ การตัดสินใจต้องอยู่บนพื้นฐานของข้อมูลที่ได้จากการตรวจประเมินหรือข้อมูลที่เกี่ยวข้อง





๒.๒ การเตรียมการก่อนออกปฏิบัติงาน

เพื่อความพร้อม และการปฏิบัติงานที่มีประสิทธิภาพ อีกทั้งเป็นที่ยอมรับจากทุกภาคส่วน นอกจากคุณสมบัติต่าง ๆ ของเจ้าหน้าที่รับรองดังที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว จำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการเตรียมความพร้อมของเจ้าหน้าที่และอุปกรณ์การตรวจ ดังนี้

๑. จัดทำแผนการออกตรวจประเมิน กำหนดวัน เวลาและสถานที่ในการออกตรวจประเมิน

๒. เตรียมความพร้อมของเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจประเมิน ทั้งด้านความรู้ที่จำเป็นต้องใช้ การแต่งกายสุภาพ เหมาะสม พร้อมทั้งแสดงบัตรเจ้าหน้าที่ทุกครั้งที่ออกปฏิบัติงาน

๓. เตรียมข้อมูลของสถานประกอบการที่ขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ศึกษาข้อมูลเบื้องต้นของสถานประกอบการ

๔. จัดเตรียมเครื่องมือ อุปกรณ์การตรวจให้ครบถ้วน และเพียงพอ พร้อมทั้งแบบการตรวจประเมิน แบบการรายงานผลการตรวจต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง



๒.๓ การตรวจประเมิน เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

การปฏิบัติงานขณะตรวจรับรอง

ในการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เมื่อไปถึงสถานประกอบการจำหน่ายอาหารที่จะตรวจแล้ว ให้ดำเนินการตามขั้นตอนการปฏิบัติงานดังนี้

๑. เจ้าหน้าที่แนะนำตัวต่อผู้สถานประกอบการ แจ้งวัตถุประสงค์ของการตรวจประเมิน

๒. สอบถามและเรียกดูเอกสาร หลักฐานที่แสดงว่าเป็นสถานประกอบการอาหารตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข และการผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

๓. ดำเนินการตรวจสุขลักษณะทางด้านกายภาพโดยใช้แบบการตรวจของสถานประกอบการอาหารแต่ละประเภท

๔. เก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจคุณภาพอาหารทางด้านเคมีและจุลินทรีย์

๕. สรุปผลการตรวจเบื้องต้นให้ผู้ประกอบการอาหารทราบ





การตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

■ ด้านการเป็นสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข

การตรวจสอบหลักฐาน เอกสาร เพื่อแสดงว่าสถานประกอบการอาหารแห่งนั้น เป็นสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข โดยอาจขอดูใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ที่กรุงเทพมหานครออกให้ โดยบันทึกเลขที่ เล่มที่ใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองการแจ้ง หรือระบุว่าเป็นสถานประกอบการจำหน่ายอาหารในสถานที่ราชการ



■ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

การตรวจประเมินด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ให้พิจารณาจากเกณฑ์สุขลักษณะของสถานประกอบการประเภทต่างๆ ได้แก่ ซูเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท ร้านอาหาร แผงค้าอาหารในตลาด และแผงลอยจำหน่ายอาหารริมบาทวิถี โดยใช้แบบตรวจตามแบบฟอร์มการตรวจในภาคผนวก ข

ตารางที่ ๑ แสดงแนวทางการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ด้านสุขลักษณะ

ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
ตลาด	■ แบบตรวจประเมินตลาด ประเภทที่ ๑ เกณฑ์ ๖๖ ข้อย่อย (แบบระบุระดับ คะแนน ๐-๕) ■ แบบตรวจประเมินตลาด ประเภทที่ ๒ เกณฑ์ ๔๑ ข้อย่อย (แบบระบุระดับ คะแนน ๐-๕)	■ ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๖๐ ■ ผ่านเกณฑ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๗๐
ซูเปอร์มาร์เก็ต	แบบตรวจสุขลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภท ซูเปอร์มาร์เก็ต เกณฑ์ประเมิน ๓๐ ข้อย่อย	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
มินิมาร์ท	แบบตรวจสุขลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภท มินิมาร์ท เกณฑ์ประเมิน ๒๕ ข้อย่อย	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐

ประเภทสถานประกอบการ	แบบตรวจประเมินด้านสุขลักษณะ	เกณฑ์ผ่านการประเมินเพื่อให้การรับรองฯ
ร้านอาหาร/โรงอาหาร	แบบตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร เกณฑ์ประเมิน ๖๙ ข้อย่อย	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	แบบการตรวจแผงลอยตามข้อกำหนดสุขลักษณะพื้นฐาน ๑๐ ประการ เกณฑ์ประเมิน ๔๑ ข้อย่อย	ผ่านเกณฑ์ร้อยละ ๑๐๐

หมายเหตุ กรณีไม่มีกิจกรรมตามเกณฑ์การประเมินในข้อใด ไม่ต้องประเมินในข้อนั้น

■ ด้านคุณภาพอาหาร

การตรวจประเมินด้านคุณภาพอาหารทางด้านเคมี และมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร กำหนดให้ใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นในการตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

■ การตรวจวิเคราะห์ตัวอย่างอาหารทางด้านเคมี โดยการใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-kit) ต้องไม่พบการปนเปื้อนสารเคมีอันตราย ๔ ชนิด คือ สารบอแรกซ์ สารฟอกขาว กรดซาลิซิลิค สารฟอร์มาลีน

■ การตรวจวิเคราะห์มาตรฐานด้านจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI-๒) ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียไม่น้อยกว่าร้อยละ ๙๐

ผู้เก็บตัวอย่างอาหารและผู้ตรวจวิเคราะห์จะต้องมีความรู้ในการประเมินเบื้องต้นว่าอาหารใดที่มีความเสี่ยง และควรตรวจหาการปนเปื้อนสารเคมีชนิดใด

โดยกำหนดแนวทางในการสุ่มตัวอย่างตรวจวิเคราะห์ ดังนี้

ตารางที่ ๒ แสดงแนวทางการสุ่มตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมี และมาตรฐานด้านจุลินทรีย์ในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมือผู้สัมผัสอาหาร

ประเภทสถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
ตลาด	**กรณีแผงจำหน่ายวัตถุดิบอาหาร** ■ จำนวนแผงค้าในตลาดไม่เกิน ๑๐๐ แผง สุ่มเลือกแผงค้าเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๘๐ ของจำนวนแผงค้าทั้งหมด ■ จำนวนแผงค้าในตลาด ตั้งแต่ ๑๐๐-๒๐๐ แผง สุ่มเลือกแผงค้าเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๖๐ ของจำนวนแผงค้าทั้งหมด ■ จำนวนแผงค้าในตลาด มากกว่า ๒๐๐ แผง สุ่มเลือกแผงค้าเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร คิดเป็นร้อยละ ๕๐ ของจำนวนแผงค้าทั้งหมด **กรณีแผงจำหน่ายอาหารพร้อมบริโภค อาหารปรุงสำเร็จ** เก็บตัวอย่างอาหารจากแผงค้าทุกแผง โดยจำนวนตัวอย่างที่ตรวจวิเคราะห์ในแต่ละแผงค้า รวมกันทั้งคุณภาพอาหารด้านเคมี และด้านจุลินทรีย์ (SI-๒) (รวมอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร) ไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง

ประเภทสถานประกอบการ	แนวทางการเก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์
ซูเปอร์มาร์เก็ต	เก็บตัวอย่างตรวจรวมกันทั้งเคมี จุลินทรีย์ (SI-๒) (รวมภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร) ไม่น้อยกว่า ๒๐ ตัวอย่าง
มินิมาร์ท	เก็บตัวอย่างตรวจรวมกันทั้งเคมี จุลินทรีย์ (SI-๒) (รวมภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร) ไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้นสถานประกอบการจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
ร้านอาหาร/โรงอาหาร	เก็บตัวอย่างตรวจรวมกันทั้งเคมี จุลินทรีย์ (SI-๒) (รวมภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร) ไม่น้อยกว่า ๑๐ ตัวอย่าง (ยกเว้นสถานประกอบการจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)
แผงลอยจำหน่ายอาหาร	เก็บตัวอย่างตรวจวิเคราะห์รวมกันทั้งคุณภาพอาหารด้านเคมีและด้านจุลินทรีย์ (SI-๒) (รวมอาหาร ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร) ไม่น้อยกว่า ๕ ตัวอย่าง (ยกเว้น แผงลอยจำหน่ายอาหารบางประเภท ที่ไม่สามารถเก็บตัวอย่างได้ครบตามที่กำหนด)

หมายเหตุ ให้ส่งรายชื่อสถานประกอบการอาหาร เพื่อขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี ภายใน ๓๐ วัน นับแต่วันที่มีผลตรวจคุณภาพอาหาร อยู่ในเกณฑ์ปลอดภัย

กรณีมีการเก็บตัวอย่างอาหารส่งห้องปฏิบัติการ ผู้เก็บตัวอย่างอาหารต้องปฏิบัติการด้วยเทคนิควิธีปลอดเชื้อ หากตัวอย่างไม่สามารถส่งถึงห้องปฏิบัติการทดสอบได้ภายใน ๔ ชั่วโมง ต้องเก็บรักษาตัวอย่างอาหารโดยควบคุมอุณหภูมิในภาชนะที่เหมาะสม จดบันทึกชื่อ รหัสตัวอย่าง วัน เวลา และสถานที่เก็บในแบบรายงาน ทั้งฉลาก และเอกสารการส่งตัวอย่างให้ครบถ้วน

■ ด้านความรู้ในเรื่องการสุขาภิบาลอาหารของผู้สัมผัสอาหาร

การตรวจสอบบัตรผู้สัมผัสอาหาร ให้ขอดูบัตรผู้สัมผัสอาหารเพื่อแสดงว่าได้รับการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด

บุคลากรผู้สัมผัสอาหาร ต้องได้รับการอบรมหรือการเรียนรู้ด้วยตนเองด้านการสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรที่กรุงเทพมหานครกำหนด และผ่านการทดสอบความรู้ โดยได้รับหนังสือรับรองและบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร อย่างน้อย ๑ คน ต่อสถานประกอบการ โดยในการรายงานให้ระบุเลขบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหาร พร้อมรายชื่อผู้ที่ได้รับบัตรประจำตัวผู้สัมผัสอาหารด้วย



๓.

การจัดทำรายงานผลการตรวจประเมินเพื่อขอรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

เมื่อผู้ตรวจประเมินทำการตรวจสถานประกอบการตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครเรียบร้อยแล้ว ให้บันทึกผลการตรวจประเมิน และปฏิบัติ ดังนี้

■ **ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ** ตามแบบประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดการตรวจประเมิน ลงลายมือชื่อผู้ตรวจประเมินและผู้รับการประเมิน วัน เวลาที่ตรวจประเมินให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ **ด้านคุณภาพอาหาร** และการตรวจความสะอาดด้วยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น ตามแบบบันทึกผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดการตรวจวิเคราะห์ ระบุตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ผลการตรวจ ลงลายมือชื่อผู้รับรองผลการตรวจวิเคราะห์ วัน เวลาที่ตรวจวิเคราะห์ให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ สรุปรายละเอียดการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามแบบรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดสรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์ ลงลายมือชื่อผู้เสนอให้การรับรอง วัน เวลาที่เสนอรับรองให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ สรุปผลการพิจารณา

■ สรุปจำนวนที่ขอรับการรับรองทั้งหมด เฉพาะในแต่ละครั้งที่ขอรับการรับรองตามหนังสือที่นำส่งสำนักอนามัย (สอป. ๑)

■ การพิจารณาให้การรับรองรายใหม่ ตามแบบรายงานเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (สอป. ๒.๑)

■ กรณีขอต่ออายุการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (สอป. ๒.๒) (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ค)

โดยลงรายละเอียดข้อมูลการขอรับการรับรอง ลงลายมือชื่อผู้เสนอให้การรับรอง วัน เวลาที่เสนอขอรับรอง ตามแบบรายงานให้ครบถ้วน จากนั้นจัดทำหนังสือขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ส่งให้สำนักอนามัย โดยนำเรียนผู้อำนวยการสำนักอนามัย เพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ต่อไป

ทั้งนี้ ให้สำนักงานเขตนำส่งข้อมูลขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามแบบรายงาน ในช่องทาง E-mail : streetfood.bma@gmail.com ควบคู่ด้วย และการนำส่งทุกครั้งจะต้องมีหนังสือราชการที่สามารถอ้างอิงการขอรับการรับรองด้วยทุกครั้ง เพื่อสำนักอนามัยจะใช้เป็นหลักฐานในการออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



๔.
การให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

๔.๑ การจัดทำใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ในการจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร สำนักอนามัยจะดำเนินการขออนุญาตใช้ลายมือชื่อผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร เพื่อพิมพ์ประทับลงบนใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร พร้อมทั้งทำบัญชีควบคุมการออกใบรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ลายมือชื่อผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานครเรียบร้อยแล้ว

เมื่อสำนักงานเขตมีหนังสือประสานสำนักอนามัย เพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย สำนักอนามัยจะดำเนินการดังนี้

■ รวบรวมข้อมูล ตรวจสอบความถูกต้อง เมื่อพบว่าข้อมูลไม่ครบถ้วนให้รีบดำเนินการประสานขอข้อมูลจากสำนักงานเขต จนได้ข้อมูลที่ครบถ้วน ถูกต้อง ในการพิจารณาให้การรับรอง

■ จัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยส่งกลับให้สำนักงานเขต ภายใน ๑๕ วัน นับจากวันที่หน่วยรับผิดชอบของสำนักอนามัยในการออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานครได้รับเรื่องการขอรับการรับรองฯ โดยจัดทำหนังสือนำเรียนผู้อำนวยการเขตเพื่อขอส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย พร้อมแนบบัญชีรายชื่อผู้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ซึ่งระบุวันที่ออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ไว้ด้วย

■ สำนักอนามัยจะรวบรวมรายชื่อผู้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จัดทำฐานข้อมูลการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร และทำรายงานผลการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยนำเรียนผู้ว่าราชการกรุงเทพมหานคร

เมื่อสำนักงานเขตได้รับการประสานส่งป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยเรียบร้อยแล้ว สำนักงานเขตจะดำเนินการแจ้งผลการตรวจสอบการรับรองพร้อมมอบป้ายรับรองฯให้ผู้ประกอบการอาหารทราบ และผู้ที่ได้รับการรับรองลงลายมือชื่อในใบตอบรับ เก็บรวบรวมใส่แฟ้มไว้ที่สำนักงานเขตเพื่อใช้เป็นหลักฐานการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร



๔.๒ เงื่อนไขการให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ให้การรับรอง ๑ ปี นับจากวันที่สำนักอนามัยให้การรับรอง โดยให้การรับรองทางด้านสุขลักษณะทางกายภาพ คุณภาพอาหาร โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้นตามที่ได้มีการตรวจประเมิน และเก็บหลักฐานการตรวจประเมินไว้ที่สำนักงานเขต

ผู้ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย จะต้องรักษาคุณภาพมาตรฐานให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร โดยสำนักงานเขตจะต้องมีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอ และสำนักอนามัยจะมีการลงพื้นที่ตรวจ ควบคุม กำกับมาตรฐานอีกทางหนึ่ง

ในการตรวจติดตาม หากพบข้อบกพร่อง หรือไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย เจ้าหน้าที่จะให้ข้อแนะนำให้ปรับปรุงแก้ไข พร้อมดำเนินการพักการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยชั่วคราว จนกว่าจะได้มีการปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด



๕.

การติดตามผล หลังการได้รับการรับรอง และการต่ออายุการรับรอง

สำนักงานเขตติดตาม กวดขันให้ผู้ที่ได้รับการรับรองฯ ปฏิบัติอยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างสม่ำเสมอ และสำนักอนามัย จะมีการลงพื้นที่ตรวจควบคุม กำกับมาตรฐานอีกทางหนึ่ง

ในการตรวจติดตาม หากพบข้อบกพร่อง หรือไม่เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย เจ้าหน้าที่จะให้ข้อแนะนำให้ปรับปรุงแก้ไข พร้อมขอพักการใช้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยชั่วคราว จนกว่าจะได้มีการปรับปรุงให้เป็นไปตามเกณฑ์ที่กำหนด

เมื่อป้ายรับรองฯ ใกล้สิ้นอายุการรับรองฯ หรือสิ้นอายุการรับรองฯให้สำนักงานเขตตรวจประเมินสถานประกอบการตามเกณฑ์การรับรองฯ หากผลการตรวจสอบยังอยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน ให้จัดส่งรายชื่อให้สำนักอนามัย เพื่อต่ออายุการรับรองมาตรฐาน

อาหารปลอดภัย ตามแบบรายงานเพื่อขอต่ออายุการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (สอป. ๒.๒)

หมายเหตุ : การจัดทำแบบรายงาน และเก็บรวบรวมไว้เป็นหลักฐานให้ปฏิบัติเช่นเดียวกับการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร กล่าวคือ เมื่อผู้ตรวจประเมินทำการตรวจสถานประกอบการตามหลักเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร เรียบร้อยแล้ว ให้บันทึกผลการตรวจประเมิน และปฏิบัติดังนี้

■ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ ตามแบบประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพ (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดการตรวจประเมิน ลงลายมือชื่อผู้ตรวจประเมินและผู้รับการประเมิน วัน เวลาที่ตรวจประเมินให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ ด้านคุณภาพอาหาร และการตรวจความสะอาดด้วยชุดทดสอบหาโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น ตามแบบบันทึกผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดการตรวจวิเคราะห์ระบุตัวอย่างอาหารที่ตรวจ ผลการตรวจ ลงลายมือชื่อผู้รับรองผลการตรวจวิเคราะห์ วัน เวลาที่ตรวจวิเคราะห์ให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ สรุปรายละเอียดการตรวจประเมินเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามเกณฑ์รับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามแบบรายงานสรุปผลการตรวจประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัย (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ข) โดยลงรายละเอียดสรุปผลการตรวจประเมิน

ตามเกณฑ์ ลงลายมือชื่อผู้เสนอให้การรับรอง วัน เวลาที่เสนอรับรอง ให้ครบถ้วนตามแบบฟอร์ม จากนั้นเก็บรวบรวมใส่แฟ้มเก็บไว้ที่สำนักงานเขต เพื่อใช้เป็นหลักฐานในการติดตามตรวจสอบการตรวจเพื่อให้การรับรอง

■ สรุปผลการพิจารณา

■ สรุปจำนวนที่ขอรับการรับรองทั้งหมด เฉพาะในแต่ละครั้งที่ขอรับการรับรองตามหนังสือที่นำส่งสำนักอนามัย (สอป. ๑)

■ การพิจารณาให้การรับรองรายใหม่ ตามแบบรายงานเพื่อขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (สอป. ๒.๑)

■ กรณีขอต่ออายุการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (สอป. ๒.๒) (รายละเอียดดัง ภาคผนวก ค)

โดยลงรายละเอียดข้อมูลการขอรับการรับรอง ลงลายมือชื่อผู้เสนอให้การรับรอง วัน เวลาที่เสนอขอรับรอง ตามแบบรายงานให้ครบถ้วน จากนั้นจัดทำหนังสือขอรับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ส่งให้สำนักอนามัย โดยนำเรียนผู้อำนวยการสำนักอนามัย เพื่อจัดทำป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ต่อไป

ทั้งนี้ ให้สำนักงานเขต นำส่งข้อมูลขอรับการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย ตามแบบรายงาน ในช่องทาง E-mail : streetfood.bma@gmail.com ควบคู่ด้วยได้ แต่การนำส่งทุกครั้งจะต้องมีหนังสือราชการที่สามารถอ้างอิงการขอรับการรับรองด้วยทุกครั้ง เพื่อสำนักอนามัยจะใช้เป็นหลักฐานในการออกป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

รายการอ้างอิง

กรุงเทพมหานคร สำนักอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร. **คู่มือตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ด้วยชุดทดสอบรุ่นจิ๋ว**. ๒,๐๐๐ เล่ม: บจก.เอกพิมพ์ไท, ๒๕๕๘.

กรุงเทพมหานคร สำนักอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร. **คู่มือปฏิบัติงานสำหรับเจ้าหน้าที่ตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร**. ๕๐๐ เล่ม: บจก.เอช อาร์พริ้นซ์ แอนด์ เทรนนิ่ง, ๒๕๕๓.

กรุงเทพมหานคร สำนักอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร. **เลือกอาหารปลอดภัย สังเกตป้ายรับรองฯ**. ๑๐,๐๐๐ เล่ม: โรงพิมพ์สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ, ๒๕๕๒.

รังสรรค์ นิมิตสวรรค์. การสร้างมาตรฐานการตรวจสอบรับรองตามแนวทางสากล และ การสร้างมาตรฐานการตรวจสอบรับรองอาหารปลอดภัย. **เอกสารประกอบการบรรยาย ในการสัมมนาสร้างหลักประกันคุณภาพอาหารเพื่อพัฒนาคุณภาพชีวิตคนเมือง**. ๒๕๕๔.

ศิวาพร ศิวเวช. วัตถุเจือปนในผลิตภัณฑ์อาหาร: มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ กรุงเทพฯ, ๒๕๓๕.

สาธารณสุข, กระทรวง. กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์. เอกสารประกอบชุดทดสอบอาหาร

สาธารณสุข, กระทรวง กรมอนามัย กองสุขาภิบาลอาหาร. **คู่มือ วิชาการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับเจ้าหน้าที่**. ๑๐,๐๐๐ เล่ม. พิมพ์ครั้งที่ ๑: โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, ๒๕๔๑.

สาธารณสุข, กระทรวง กรมอนามัย กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ. **คู่มือ FOOD INSPECTOR**. ๑,๘๐๐ เล่ม. พิมพ์ครั้งที่ ๑: สำนักงานกิจการโรงพิมพ์ องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก, ๒๕๔๙.

สาธารณสุข, กระทรวง. สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กองควบคุมอาหาร. **คู่มือการตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมีและจุลินทรีย์**, ๒๕๕๑.

ภาคผนวก

ก.

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร ทางด้านเคมีและจุลินทรีย์ โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น

■ อันตรายในอาหาร

อาหารที่ปลอดภัยนั้นต้องปราศจากอันตราย ๓ ประการ คือ

๑. อันตรายทางกายภาพ ได้แก่ ยาง พลาสติก เศษแก้ว เศษโลหะ พลาสเตอร์ปิดแผล กรวด น็อตหรือเศษวัสดุต่าง ๆ ที่ปนเปื้อนในอาหาร ซึ่งอาจก่อให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพได้

๒. อันตรายทางเคมี เช่น สารเคมี น้ำยาล้างห้องน้ำ และสารพิษต่าง ๆ เป็นต้น

๓. อันตรายทางจุลินทรีย์ เช่น เชื้อรา ไวรัส และแบคทีเรีย เป็นต้น

■ อันตรายจากสารเคมีปนเปื้อนในอาหาร

ชนิดสารเคมี	อาหารกลุ่มเสี่ยง	อันตรายต่อผู้บริโภค
บอแรกซ์ (น้ำประสานทอง)	เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์(หมูบด ลูกชิ้น ปลาบด ทอดมัน เนื้อสด ไส้กรอก ฯลฯ) ผลไม้ดอง ทับทิมกรอบ ลอดช่อง	เป็นพิษต่อตับไต และระบบทางเดินอาหาร ถ้าได้รับในปริมาณมาก จะทำให้เกิดอาการคลื่นไส้ ช็อค และอาจเสียชีวิตได้
ฟอร์มาลิน (น้ำยาดองศพ)	ผักและผลไม้สดต่าง ๆเห็ดฟาง อาหารทะเลสด ปลาหมึกกรอบ ผ้าขี้ริ้ววัว	ปวดท้องอย่างรุนแรง อุจจาระร่วง อาเจียน หมดสติ และอาจเสียชีวิตได้
สารฟอกขาว (ผงซักมุ้ง)	ถั่วงอก ขิงซอย ยอดมะพร้าว อาหารหมักดอง(หน่อไม้ดอง) ทุเรียนกวน	เถ้ารับในปริมาณมาก จะทำให้เกิดอาการปวดท้อง อุจจาระร่วง หลอดลมหดตัว และเกิดอาการหอบหืด
สารกันรา	ผักและผลไม้ หมักดอง แหนม หมูยอ	มีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้

■ อันตรายจากการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

จุลินทรีย์ เป็นสิ่งมีชีวิตขนาดเล็กที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าต้องอาศัยกล้องจุลทรรศน์ จำแนกได้ ๖ ชนิด คือ แบคทีเรีย ยีสต์ รา โปรโตซัว สาหร่าย และไวรัส จุลินทรีย์ สามารถ แบ่งออกเป็น ๒ ประเภท

๑. จุลินทรีย์ที่เป็นประโยชน์ ได้แก่ สาหร่าย, เห็ด เป็นต้น

๒. จุลินทรีย์ที่เป็นโทษ แบ่งออกเป็น

- จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย เช่น ยีสต์ (Yeast), รา (Mold), อีโคไล (E.coli)
- จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษ เช่น โรคบิด (Shigellosis) เกิดจากเชื้อ Shigella
- จุลินทรีย์ที่ก่อให้เกิดโรคอื่นๆ เช่น ไวรัสตับอักเสบ เป็นต้น

■ อันตรายจากการปนเปื้อนเชื้อจุนลินทรีย์ก่อโรคในอาหาร

ชนิดเชื้อจุลินทรีย์	แหล่งที่พบเชื้อ	อันตรายต่อผู้บริโภค
อี.โคไล (E.coli)	พบในลำไส้ของมนุษย์และสัตว์เลือดอุ่น มักปนเปื้อนในน้ำที่ไม่สะอาด	มีอาการท้องร่วง ปวดท้องอย่างรุนแรง ถ่ายเป็นเลือด มีอาการตกเลือดในลำไส้ ลิ่มเลือดมีปริมาณลดลง
สแตบไฟโลคอกคัสออเรียส (Staphylococcus.aureus)	พบได้ในจมูก ลำคอ และที่แผล ปนเปื้อนไปกับอาหารโดยการสัมผัส ไอหรือจาม อาหารที่มักพบเชื้อคือขนมพาย ขนมปังไส้ครีม	เกิดอาการภายใน ๒๔ ชั่วโมง โดยมีอาการคลื่นไส้อย่างรุนแรง อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง ระยะฟักตัว ประมาณ ๑๒-๔๘ ชั่วโมง

ชนิดเชื้อจุลินทรีย์	แหล่งที่พบเชื้อ	อันตรายต่อผู้บริโภค
แซลโมเนลลา (Salmonella sp.)	มักพบการปนเปื้อนอยู่ตามธรรมชาติ ลำไส้ของสัตว์ต่างๆ อาหารที่พบว่ามีการปนเปื้อน คือ เนื้อและเครื่องในสัตว์ โดยเฉพาะเนื้อไก่ ไข่ และนมดิบ	เกิดอาการภายใน ๑๒-๓๖ ชั่วโมง โดยมีอาการคลื่นไส้อาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง และเป็นไข้
บาซิลลัส ซีเรียส (Bacillus cereus)	พบได้ในดิน ฝุ่น และน้ำ มักพบในธัญพืช โดยเฉพาะข้าว และแป้งข้าวโพด	เกิดอาการภายใน ๑-๑๖ ชั่วโมง โดยมีอาการอาเจียน ปวดท้อง ท้องร่วง ระยะฟักตัวของเชื้อประมาณ ๖-๒๔ ชั่วโมง
วิบริโอ พาราฮีโมไลติคัส (Vibrio parahaemolyticus)	อาหารทะเลที่เตรียมไม่สะอาด	เกิดอาการภายใน ๒-๔๘ ชั่วโมง โดยมีอาการท้องร่วง มีมูกปนเลือด คลื่นไส้อาเจียน และมีไข้ต่ำ



การใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

บอแรกซ์ Borax



บอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหาร ผลกระทบต่อสุขภาพ

เป็นพิษต่อไต ทำให้เกิดไตวายได้ สะสมในสมอง ทำให้ทางเดินอาหารเกิดการระคายเคือง ถ้าเป็นผู้ใหญ่ ได้รับสารบอแรกซ์ ๑๕ กรัม หรือเด็กได้รับ ๕ กรัมจะทำให้อาเจียนเป็นเลือด และอาจตายได้

ตัวอย่างเป้าหมาย

- เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ (หมูบด ปลาบด ลูกชิ้น หมูสด เนื้อสด ไส้กรอก ฯลฯ)
- ผลไม้ดอง ผลไม้แช่อิ่ม ผลไม้แห้ง



- ขนมหวานที่ทำจากแป้ง (ทับทิมกรอบ ลอดช่อง วุ้น ซาหริ่ม ฯลฯ)
- บะหมี่ แผ่นเกี๊ยว

วิธีการทดสอบบอแรกซ์ในอาหาร

๑. สับตัวอย่างให้เป็นชิ้นเล็ก ๆเท่าหัวไม้ขีดไฟ

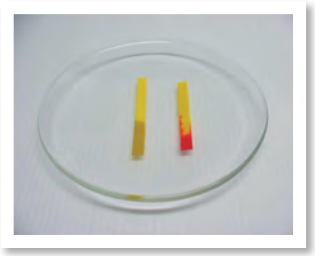
๒. ตักตัวอย่าง ๑ ช้อน ใส่ในถ้วยยา

๓. เติมน้ำยาทดสอบบอแรกซ์จนท่วมตัวอย่าง กวนให้เข้ากัน

๔. จุ่มกระดาษขมิ้นให้เปียกครึ่งแผ่น

๕. วางกระดาษขมิ้นบนจานกระเบื้องหรือแผ่นกระจก แล้วนำไปวางกลางแดด นาน ๑๐ นาที หรือใช้ที่เป่าผมเป่า ๑ นาที

การประเมินผล



- ถ้ากระดาษขมิ้นมีสีส้มจนถึงสีแดง แสดงว่า ตัวอย่างมีสารบอแรกซ์เจือปนอยู่
- ถ้ากระดาษขมิ้นมีสีอื่นที่ไม่ใช่สีส้ม หรือแดง แสดงว่าตัวอย่างไม่มีสารบอแรกซ์

ข้อควรระวัง

น้ำยาทดสอบบอแรกซ์ มีสภาพเป็นกรด หากหกเปื้อนส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายให้ล้างด้วยน้ำ และฟอกสบู่ให้สะอาด

ฟอร์มาลีน Formalin



■ ฟอร์มาลีนในอาหาร

หากบริโภคฟอร์มาลีนที่ปนเปื้อนในอาหารเป็นเวลานาน จะทำให้เกิดมะเร็งได้สัมผัสหรือสูดดม จะทำให้ผิวหนังอักเสบ ระคายเคืองที่ตา จมูก ระบบทางเดินหายใจ ถ้ารับประทาน ๓๐-๖๐ มิลลิลิตร จะทำให้เกิดอาการปวดท้องรุนแรง อาเจียน ท้องเดิน หมดสติ และเสียชีวิต

■ ตัวอย่างเป้าหมาย

- น้ำแช่อาหารทะเลสด และเนื้อสัตว์ต่างๆ (ผ้าขี้ริ้ว ขาไก่เลาะกระดูก แมงกะพรุน ฯลฯ)
- ผักสดชนิดต่างๆ (ถั่วฝักยาว เส้นมะละกอ เห็ดฟาง ขิงฝอย กระชายฝอย ฯลฯ)
- ผักที่มีกลิ่นแรง เช่น ผักชี ขึ้นฉ่าย ต้นหอม ผักกระเฉด ชะอม สะตอ เป็นตัวอย่าง ที่อาจพบฟอร์มัลดีไฮด์ในธรรมชาติ

หมายเหตุ ห้ามบดหรือหั่น ตัวอย่างเป้าหมายทุกชนิด

■ วิธีการทดสอบฟอร์มาลีนในอาหาร

- ■ ถ้าตัวอย่างเป็นของเหลวเทน้ำแช่อาหารลงในถ้วยยาพลาสติก ประมาณ ๕ มิลลิลิตร
- ■ ถ้าตัวอย่างไม่มีน้ำ ให้ใช้น้ำสะอาดล้างตัวอย่าง นำน้ำล้างใส่ลงในถ้วยยาพลาสติกประมาณ ๕ มิลลิลิตร

๑. ใช้หลอดหยดดูดน้ำตัวอย่างใส่ลงในขวดน้ำยาทดสอบที่ ๑ จนถึงขีดล่างของวงกลม แล้วเขย่าจนสารทดสอบในขวดละลายหมด

๒. ถ่ายของเหลวจากขวด สารทดสอบ ๒ เขย่าเล็กน้อย

๓. ถ่ายของเหลวจากขวดสารทดสอบ ๓ แล้วรีบปิดฝา แกว่งเบาๆ ให้ของเหลวเข้ากัน สังเกตสีที่เกิดขึ้น

■ การประเมินผล



ถ้าสารละลายเป็นสีชมพูถึงสีแดง แสดงว่ามีฟอร์มาลีนปนอยู่ในอาหารนั้น

■ ข้อควรระวัง

๑. ไม่ควรทดสอบอาหารประเภทที่มีกลิ่นฉุน เช่น ผักชะอม กระถิน ผักกระเฉด และสะตอเพราะผักกลุ่มนี้มีฟอร์มาลีนในธรรมชาติประมาณ ๔๐ มก./กก. อาหารทะเลที่ไม่สดจะมีกลิ่นเหม็น มีฟอร์มาลีนได้ประมาณ ๕ มก./กก.

๒. น้ำยาทดสอบฟอร์มาลีนมีสภาพเป็นกรด หากหกเปื้อนส่วนใดส่วนหนึ่งของร่างกายให้ล้างด้วยน้ำสะอาด และฟอกสบู่ให้สะอาด

สารฟอกขาวในอาหาร Sodium Hydrosulfite



■ ผลกระทบต่อสุขภาพ

ทำให้เกิดอาการหายใจขัด ความดันโลหิตต่ำ ปวดท้อง อาเจียน อุจจาระร่วง ผู้แพ้อย่างรุนแรง หรือผู้ป่วยโรคหอบหืดจะมีอาการช็อค หมดสติ และเสียชีวิต

■ ตัวอย่างเป้าหมาย

- น้ำตาลมะพร้าว หน่อไม้ดอง ทุเรียนกวน
- น้ำแช่ผักผลไม้ เช่น ถั่วงอก ขิงซอย กระท้อน ยอดมะพร้าว เป็นต้น
- ผ้าขี้ริ้ว ขาไก่ หนังหมูฝอย เอ็นหมู

■ วิธีการทดสอบสารฟอกขาวในอาหาร

๑. นำตัวอย่างใส่ในถ้วยพลาสติก ดังนี้

๑.๑ ตัวอย่างเป็นของเหลว หรือมีของเหลวผสมกับตัวอย่าง เทของเหลวลงในถ้วยพลาสติก ๕ มิลลิลิตร (ml)

๑.๒ ตัวอย่างเป็นของแข็ง ตักมาครึ่งช้อนชาใส่ในถ้วยพลาสติก เติมน้ำสะอาดประมาณ ๑๐ มิลลิลิตร (ml) บดตัวอย่างให้แตก ถ้าตัวอย่างเป็นผักผลไม้สด เติมน้ำพอท่วมตัวอย่าง แช่น้ำ ๑-๒ นาที (ไม่ต้องบด) นำน้ำแช่ ๕ มิลลิลิตรมาทดสอบ

๒.หยดน้ำยาทดสอบ จำนวน ๑-๓ หยด สังเกตสีของสารละลาย





■ การประเมินผล



- ถ้าสารละลายมีสีเทาหรือดำ แสดงว่ามีโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (ไม่อนุญาตให้ใช้)
- ถ้าสารละลายมีสีฟ้าอ่อนหรือเขียว แสดงว่าไม่มีโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์

สารกันรา Salicylic Acid



■ สารกันราในอาหาร ผลกระทบต่อสุขภาพ

ถ้าได้รับกรดซาลิซิลิคจนมีความเข้มข้นในเลือดถึง ๒๕-๓๕ มิลิกรัม/เลือด ๑๐๐ มิลลิลิตร จะมีอาการอาเจียน หูอื้อ มีไข้ และอาจถึงตายได้

ถ้าหากบริโภคปริมาณเล็กน้อยเป็นประจำ จะทำให้ร่างกายมีภูมิคุ้มกันต่ำและเกิดโรคแทรกซ้อนได้ง่าย

■ ตัวอย่างเป้าหมาย



- น้ำผักดอง (ผักกาดดอง หน่อไม้ดอง กระเทียมดอง ขิงดอง ฯลฯ)
- น้ำดองผลไม้ (มะม่วงดอง มะยมดอง มะกอกดอง ฯลฯ)

■ วิธีการทดสอบสารกันราในอาหาร

๑. เทน้ำดองผักหรือน้ำดองผลไม้ใส่ในถ้วยยาเบอร์ ๑ และเบอร์ ๒ ถ้วยละ ๕ มิลลิลิตร (ให้เบอร์ถ้วยยาก่อนใส่ตัวอย่าง)

๒. หยดน้ำยากรดซาลิซิลิค ๑ ลงถ้วยที่ ๒ จำนวน ๑๐ หยด

๓. เติมน้ำยากรดซาซิลิค ๒ ลงในถ้วยยาทั้ง ๒ ถ้วย ๆ หลอด (๑ ซี.ซี.) ดูสีจากด้านบนของถ้วยที่ ๑ ที่เกิดขึ้นทันที โดยไม่ต้องเขย่าให้เข้ากัน





■ การประเมินผล



- หากสีที่เกิดขึ้นเป็นสีม่วงดำในถ้วยที่ ๑ แสดงว่าตัวอย่างนั้นมีกรดซาลิซิลิคเจือปน
- ถ้าการสังเกตสีไม่ชัดเจน ให้เปรียบเทียบสีถ้วยที่ ๑ กับถ้วยที่ ๒ หากมีกรดซาลิซิลิคเจือปนถ้วยที่ ๑ ต้องมีเฉดสีม่วงเช่นเดียวกับถ้วยที่ ๒

■ ข้อควรระวัง

การทดสอบในขั้นตอนเติมน้ำยากรดซาลิซิลิค ๒ ลงในถ้วยทั้ง ๒ ไม่ควรเขย่า เนื่องจากจะทำให้สังเกตสีได้ยาก ให้ประเมินผลโดยสังเกตสีที่เกิดขึ้นจากด้านบนของถ้วยยา สามารถใช้ชุดทดสอบได้ทั้งอาหารสดและอาหารที่ทำให้สุกแล้ว

โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร (SI-๒)



■ โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

เชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นตัวบ่งชี้สภาวะการปนเปื้อนของอาหารลาภาชนะอุปกรณ์ว่าสะอาดหรือไม่ เนื่องจาก

๑. เป็น normal ora ในระบบทางเดินอาหารของคนและสัตว์เลือดอุ่น

๒. ปกติจะถูกขับออกมาพร้อมอุจจาระในจำนวนที่สม่ำเสมอ

■ ตัวอย่างเป้าหมาย

อาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะอุปกรณ์ (ช้อน-ส้อม ถ้วยน้ำ เขียง จานชาม) มือผู้สัมผัสอาหาร

■ ชุดอุปกรณ์การตรวจสอบ ประกอบด้วย

๑. น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-๒)

๒. ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว

๓.กรรไกร
๔.ปากคีบ
๕.คัทเตอร์
๖.แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
๗.ตะเกียงแอลกอฮอล์

หมายเหตุ

* อุปกรณ์ข้อ ๓,๔,๕ ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรคและลนไฟทุกครั้ง (Sterile technique.) ก่อนนำมาใช้

** น้ำยา SI-๒ ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้องเก็บได้นาน ๓ เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นได้นาน ๖ เดือน

■ ขั้นตอนการเตรียมอุปกรณ์การตรวจสอบ







๑. อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium)

๒. อุปกรณ์สำหรับใช้ในการตรวจสอบด้วยอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium)

๓. ทำความสะอาดพื้นถาดที่ใช้วางอุปกรณ์ด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ ๗๐%

๔. ทำความสะอาดมือทั้ง ๒ ข้างด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ ๗๐%

๕. ทำความสะอาดมีดสำหรับตัดแถบรัดปากขวดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ ๗๐%

๖. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดบริเวณแถบรัดปากขวดให้สะอาดด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ ๗๐%

๗. ตัดแถบรัดปากขวดให้ขาดด้วยมีดที่ทำความสะอาดแล้ว

๘. ใช้ปลายมีดเปิดแถบรัดปากขวดออก

๙. ทำความสะอาดรอบฝาขวดและคอขวดให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งด้วยสำลีชุบแอลกอฮอล์ ๗๐%

๑๐. ใช้นิ้วหัวแม่มือและนิ้วชี้หมุนฝาขวดให้คลายเกลียวออกโดยไม่ให้นิ้วมือโดนปากขวด

ก. การตรวสอบการปนเปื้อนของภาชนะอุปกรณ์และมือ





๑. นำไม้พันสำลีจุ่มลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

๒. นำไม้พันสำลีมาป้ายภาชนะและอุปกรณ์ที่จะตรวจโดยหมุนไม้ช้า ๆ กลางจานประมาณ ๔ ตารางนิ้ว (๒×๒นิ้ว) ซ้ำจุดเดิม ๓ ครั้ง

๓. จุ่มไม้พันสำลีลงในอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย หักไม้พันสำลีโดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากขวดแล้วหักปลายไม้กับปากขวด ปล่อยให้ส่วนที่มีสำลีอยู่ในอาหารตรวจเชื้อฯแล้วปิดฝา

๔.ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง (๒๕-๔๐ องศาเซลเซียส) เป็นเวลา ๑๗-๒๔ ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

*** หมายเหตุ** ทุกครั้งที่มีการเปิดปิดฝาขวดอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ควรลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

ข. วิธีการสวอป

■ **มือผู้สัมผัสอาหาร :** หงายฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ ๒ นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ ๑

■ **แก้วน้ำ :** สวอป ๑/๒ นิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก

■ **ช้อม - ส้อม :** สวอปที่ตัวช้อมส้อมทั้งภายในและภายนอกในส่วนที่สัมผัสอาหาร

■ **จาน ชาม ถ้วยขนม :** สวอปพื้นที่สัมผัสอาหารอาหาร ๒ × ๒ ตารางนิ้ว

■ **เขียง :** สวอปด้านที่ใช้งาน ๒ × ๒ ตารางนิ้ว

■ **ตะเกียบ :** สวอปตะเกียบ ๑ นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร

ค. วิธีการตรวจอาหาร

■ **อาหารแข็ง :** ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้วตัดอาหารให้มีขนาดเล็กลง และใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ ๑ กรัม

■ **อาหารเหลว :** ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้ว ตักอาหารประมาณ ๑ มิลลิลิตร ใส่ลงในขวดอาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง ๒๔ ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

■ การประเมินผลและรายงานผล

■ **ขวดที่ ๑** อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) สีม่วงใส ปราศจากเชื้อ



■ **ขวดที่ ๒** อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๑๗-๒๔ ชั่วโมง ให้ผลลบ (-) อาหารยังคงเป็นสีม่วงใสไม่เปลี่ยนแปลงแสดงว่าตัวอย่างไม่มีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์ม

■ **ขวดที่ ๓** อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๑๗-๒๔ ชั่วโมง ให้ผลบวก(+) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีม่วงปนเหลืองมีความขุ่นและแก๊สปุดขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

■ **ขวดที่ ๔** อาหารเหลวตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI Medium) หลังใส่ตัวอย่างทดสอบและบ่มไว้ที่อุณหภูมิห้องเป็นเวลา ๑๗-๒๔ ชั่วโมง ให้ผลบวกบวก (++) อาหารเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลือง มีความขุ่นและแก๊สปุดขึ้นเมื่อเขย่าเบา ๆ แสดงว่าตัวอย่างมีการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย





■ แนวทางแก้ปัญหาเมื่อตรวจพบสารปนเปื้อนในอาหาร

๑. แนะนำร้านค้าให้เลิกใช้สารปนเปื้อนที่ตรวจพบ เนื่องจากมีพิษต่อสุขภาพ ถ้าบริโภคอาหารนั้นเข้าไป

๒. เจ้าพนักงานสาธารณสุขมาเก็บตัวอย่าง ส่งตรวจที่ห้องปฏิบัติการต่อไป

■ ข้อกฎหมายที่เกี่ยวข้อง

■ บอแรกซ์

ประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) กำหนดให้บอแรกซ์เป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร ผู้ฝ่าฝืนมีโทษให้ปรับไม่เกิน ๒๐,๐๐๐ บาท

■ ฟอร์มาลีน

ประกาศกระทรวงสาธรณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) กำหนด **“ห้ามนำฟอร์มาลีนมาใช้ในอาหาร”**

■ สารฟอกขาว

ยังไม่มีข้อกำหนดห้ามไว้ ต่อการนำสารมาใส่ในอาหารจะใช้ได้เฉพาะสารที่อนุญาตไว้เท่านั้น

■ สารกันรา

ประกาศกระทรวงสาธรณสุขฉบับที่ ๑๕๑ (พ.ศ. ๒๕๓๖) กำหนด **“ห้ามใช้กรดซาลิซิลิคเป็นสารที่ห้ามใช้ในอาหาร”**

ภาคผนวก

ข.

แบบที่ใช้ในการตรวจประเมิน

■ ด้านสุขลักษณะทางกายภาพ

แบบตรวจประเมิน ตลาดประเภทที่ 1

ชื่อตลาด : ..... ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด : .....

ที่ตั้ง : ..... เขต : .....

สร้างเมื่อปี : ..... ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปี : ..... พื้นที่ : ..... ตร.ม.

ส่วนที่ 1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด จำนวน 66 ข้อ

ให้ระบุคะแนน ตั้งแต่ 0 - 5 ในช่องคะแนนที่ได้ (A) (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = น้อย, 0 = ต้องปรับปรุง)

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.1 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546					
1	<u>อาคารสิ่งปลูกสร้าง</u> ฝาผนังทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ และทำความสะอาดง่าย	1		0	ถ้าไม่มีฝาผนังให้ได้คะแนนเป็น 3 และระบุว่าไม่มี *
2	<u>การดำเนินกิจการตลาด</u> จัดให้มีเจ้าหน้าที่ของตลาดที่ผ่านการฝึกอบรมวิธีใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างง่ายไว้ประจำจุดทดสอบ	3		0	*
3	ห้องส้วมที่ถ่ายปัสสาวะก๊อกน้ำใช้และสาธารณูปโภคอื่นๆ ที่จัดไว้ต้องเปิดให้มีการใช้ได้ตลอดเวลาในขณะประกอบกิจการ	1		0	*
4	ให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นแนะนำให้ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดจัดให้มีคณะกรรมการตลาด เพื่อการมีส่วนร่วมเกี่ยวกับการดูแลรักษาความสะอาดเรียบร้อยภายในตลาด	1		0	*
5	ผู้จายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ต้องให้ความร่วมมือกับผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานท้องถิ่น ในการดำเนินการ ที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด ได้แก่ การดูแลความสะอาดของแผงจำหน่ายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และการอื่นๆ เช่น การฝึกอบรม ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ	1		0	*
6	ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามที่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด	2		0	*
7	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างและเก็บที่ถูกต้องทั้งก่อนและหลังการใช้งาน	2		0	*
ส่วนที่ 1.2 กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551					
8	**(ส่วนที่ 1.2.1)** <u>อาคารสิ่งปลูกสร้าง</u> ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตรอย่างน้อยหนึ่งทาง (ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ 1 ก.พ. 42)	2		0	*
9	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก มีที่นั่งขายแยกจากแผง	2		0	*
10	มีที่ล้างอาหารสดอย่างน้อย 1 จุด แต่ละจุดมีก๊อกน้ำไม่น้อยกว่า 3 ก๊อก (ก๊อกน้ำ 1 จุด ต่อแผงอาหารสด 30 แผง)	1		0	*
11	มีก๊อกน้ำประจำแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ และอาหารประเภทปรุงสำเร็จ	3		0	*
12	ต้องมีที่ขนถ่ายสินค้าตั้งอยู่ในบริเวณเอพาะมีพื้นที่เพียงพอ สะดวกต่อ การขนถ่ายสินค้า (ยกเว้นตลาดที่จัดตั้งขึ้นก่อนวันที่ 1 ก.พ. 42)	1		0	*
13	<u>**การดำเนินกิจการตลาด**</u> เปิดและปิดตลาดเป็นไปตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด	1		0	*

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
14	ตู้แสดงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละมีให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่พื้นตลาด	2		0	*
15	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่ยังไว้เพื่อจำหน่าย	2		0	*
16	ไม่จำหน่ายชำแหละสัตว์ใหญ่ในตลาด รวมทั้งชำหรือชำแหละสัตว์ในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคที่ติดมาจากสัตว์	1		0	*
17	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนอาจเป็นสาเหตุให้เป็นอันตรายต่อสุขภาพ	1		0	*
18	ไม่ก่อหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เสี่ยงต่อหรือเกิดอันตรายแก่ผู้อื่น	1		0	*
19	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือที่พักค้างคืน	2		0	*
20	ไม่กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุร้ายแรง มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	1		0	*
21	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าอาหาร	1		0	*
22	ไม่ต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น	3		0	*
23	อาหารที่จำหน่ายและสถานที่จำหน่ายอาหารต้องถูกสุขลักษณะ	1		0	0 หรือ 5 *
24	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 °C	2		0	*
25	ถ้ามีแผงจำหน่ายอาหารที่มีการปรุง ประกอบอาหาร ต้องจัดสถานที่ให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ	1		0	ถ้าไม่มีการปรุงอาหาร ไม่ต้องแผงเป็น 5 และของงานไม่มี *
26	(ส่วนที่ 1.2.2) อาหารสิ่งปลูกสร้าง ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง แข็งแรง	1		0	*
27	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงเหมาะสมกับ การระบายอากาศ	1		0	*
28	พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง ไม่ดูดซึมน้ำ เรียบ ล้างทำความสะอาดง่าย ไม่มีน้ำขัง และไม่ลื่น	1		0	*
29	ทางเดินภายในอาคารมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร (นับจากวันตลาดที่ยังสิ่งขึ้นก่อนวันที่ 1 ก.พ. 42)	2		0	*
30	เครื่องกั้นหรือสิ่งที่ตรวางทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข ไม่ให้เข้าไปในตลาดได้	2		0	ถ้าไม่มีเครื่องกั้น แต่ควบคุมสัตว์ได้ให้ถือว่าผ่าน *
31	การระบายอากาศเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ	1		0	*
32	ความเข้มของแสงในอาคารไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์	1		0	*
33	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียงทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1		0	*
34	มีที่เก็บสำรองน้ำที่เพียงพอ ถ้ามีแผงอาหารสด 50 แผงขึ้นไป ต้องมีที่สำรองน้ำอย่างน้อย 5 ลบ.ม ต่อแผงอาหารสด 100 แผง	1		0	ถ้าไม่มีที่สำรองน้ำแต่มีมาตรการอื่นให้ถือว่าผ่าน *

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
35	มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพปรับปรุงน้ำเสียให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร (ตามรายละเอียดแบบท้ายการตรวจประเมินฯ)	3		0	ให้ตรวจสอบระบบคุณภาพน้ำทิ้งเป็นสำคัญ *
36	ทางระบายน้ำต้องมีลักษณะที่สามารถตรวจสอบและทำความสะอาดได้ มีความลาดเอียงไม่ต่ำกว่า 1 ใน 200 หรือลาดเอียงเพียงพอให้น้ำทิ้งไหลเร็วไม่ต่ำกว่า 60 เซนติเมตรต่อวินาที	1		0	*
37	ติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร โดยส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นไม่เกิน 1.5 เมตร อยู่ในที่มองเห็น นำไปใช้งานได้สะดวก(ตามรายละเอียดแนบท้ายการตรวจประเมินฯ)	1		0	*
38	จัดให้มีห้องส้วม ที่มีสภาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร (ตามรายละเอียดแบบท้ายการตรวจประเมินฯ)	1		0	*
39	จัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยตามที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร (ตามรายละเอียดแนบท้ายการตรวจประเมินฯ)	2		0	*
40	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสม	1		0	*
41	การดำเนินกิจการตลาด จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน	2		0	*
42	บำรุงรักษาโครงสร้างต่างๆ ของตลาด ให้อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ดีตลอดเวลา	1		0	*
43	เก็บรวบรวมมูลฝอยในตลาด ดูแลความสะอาดของตะแกรงดักมูลฝอย บ่อดัก ไขมัน และทางระบายน้ำ ไม่ให้มีกลิ่นเหม็นทุกวัน	1		0	*
44	ดูแลห้องส้วม ที่มีสภาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดี	1		0	*
45	ล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน	1		0	*
46	ล้างตลาดตามหลักการสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละหนึ่งครั้ง	1		0	*
47	กำจัดสัตว์หรือแมลงพาหะนำโรคภายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง	1		0	*
48	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรกเป็น เหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์ แมลง พาหะนำโรค	2		0	*
49	ไม่ถ่ายเทหรือทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล นอกจากพื้นที่ที่จัดให้	2		0	*
50	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) วางสินค้าบนแผงหรือขอบเขตที่กำหนด ไม่วางล้ำแผง	2		0	*
51	วางสินค้าประเภทอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	1		0	*
52	ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	2		0	*
53	อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด และใช้ภาชนะ อุปกรณ์ที่สะอาด	3		0	*
54	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจ	1		0	*
55	ระหว่างขายสินค้าอาหารแต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย	2		0	*
56	ระหว่างขายสินค้าอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	3		0	*

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.3 เกณฑ์การตรวจประเมินป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย					
57	อาคารสิ่งปลูกสร้าง จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อที่อยู่ผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผงและมองเห็นชัดเจน	2		0	
58	การดำเนินกิจการตลาด มีผู้ดูแลรับผิดชอบในการรักษาความสะอาด ความเป็นระเบียบเรียบร้อย และความปลอดภัยของตลาด และมีการจัดการให้ตลาดสะอาดเรียบร้อยอยู่เสมอ	2		0	
59	มีที่รองรับมูลฝอยประจำแผงที่ถูกหลักสุขาภิบาลและทำความสะอาดอยู่เสมอ	1		0	
60	จัดให้มีผู้ทำความสะอาดห้องส้วม อย่างน้อย วันละ 2 ครั้ง	1		0	
61	บริเวณห้องส้วม มีที่รองรับมูลฝอยทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	1		0	
62	จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน	1		0	
63	มีการแยกประเภทมูลฝอยเป็นมูลฝอยสดและมูลฝอยทั่วไป	2		0	
64	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของผู้บริโภคหรืออื่น ๆ เช่น กิจกรรมการออกกำลังกาย	1		0	
65	จัดให้มีการฝึกอบรมผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดในด้านสุขนิสัย สิ่งแวดล้อม / สุขภาพอนามัย	1		0	
66	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) มีการปรุง ประกอบอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	1		0	
รวม				0	

สูตรที่ 1 กรณีออกใบอนุญาต / ต่ออายุใบอนุญาต (ส่วนที่ 1.1 และ 1.2 : ข้อ 1 - 56)

ผลการตรวจประเมิน = คะแนนรวม (WxA) x 100 = 0 x 100 = 0

คะแนนรวม(Wx5)ข้อ 1-56 425

สูตรที่ 2 กรณีรับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (ส่วนที่ 1.1 – 1.2 – 1.3 : ข้อ 1- 66)

ผลการตรวจประเมิน = คะแนนรวม (WxA) x 100 = 0 x 100 = 0

คะแนนรวม(Wx5)ข้อ 1-66 490

วิธีการคำนวณ : ให้นำน้ำหนักคะแนน (W) ในแต่ละข้อ คูณกับระดับคะแนนที่ได้ (A) ในแต่ละข้อ ได้คะแนน (B) และคะแนนรวม (C) จากนั้น นำคะแนนรวม (C) มาใส่ในสูตรการคำนวณเพื่อหาคะแนนเป็นร้อยละ (D)

ออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต คะแนนส่วนที่ 1 ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60

ระดับเพชร : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ ร้อยละ 80 – 100

ระดับทอง : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ ร้อยละ 60 – 79

ไม่ผ่านเกณฑ์ : ได้คะแนนส่วนที่ 1 น้อยกว่า ร้อยละ 60

ส่วนที่ 2. ด้านความปลอดภัยอาหาร

2.1 รายละเอียดการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	บอแร็กซ์		ฟอร์มาลิน		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลิน		ยาฆ่าแมลง			สีผสมอาหาร		รวม	
	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบปลอดภัย	พบไม่ปลอดภัย	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ
0														0	0

2.2 บันทึกกรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	อาหารที่ตรวจ	สารเคมีที่พบ	แหล่งรับซื้อ	การดำเนินการ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ส่วนที่ 3. ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

ให้ใส่คะแนน 1 ในข้อที่เห็นว่าดำเนินการถูกต้อง และใส่คะแนน 0 ในข้อที่เห็นว่าดำเนินการไม่ถูกต้อง

ข้อที่	รายละเอียด	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1	จัดให้มีสถานที่จัดบอร์ดให้ความรู้แก่ผู้บริโภคในเรื่องอาหารปลอดภัย โภชนาการ สุขลักษณะตลาด และข่าวสารอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง		
2	จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายไว้ชัดเจน		
3	ติดป้ายแสดงราคาสินค้า		

_____ ผู้ประเมิน _____ ผู้ประกอบการ

(_____) (_____)

_____ ตำแหน่ง _____ ตำแหน่ง

_____ วัน เดือน ปี ที่ประเมิน

สรุปผลการประเมิน

ส่วนที่ 1 ได้คะแนนร้อยละ 0 (กรณีออกใบอนุญาต) 0 (กรณียึดป้ายคืนเรียง)

ส่วนที่ 2 [ ] พบสารปนเปื้อน [/] ไม่พบสารปนเปื้อน

ส่วนที่ 3 [ ] ผ่าน [/] ไม่ผ่าน

สรุป กรณีที่ 1 [ ] ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต [/] ไม่ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต

กรณีที่ 2 [ ] ผ่านเกณฑ์ระดับเพชร [ ] ผ่านเกณฑ์ระดับทอง [/] ไม่ผ่านเกณฑ์

คำอธิบายการให้คะแนนการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 1 ในตารางโปรแกรม Excel

แบบตรวจประเมินได้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ "ส่วนที่ 1" และ "ส่วนที่ 2 และ 3" การให้คะแนนการประเมิน ให้ดำเนินการ ดังนี้

1. ให้ใส่ข้อมูลส่วนที่ 1 คือ ชื่อตลาด, ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด, ที่ตั้ง, เขต, สร้างเมื่อปี, ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปี, และขนาดพื้นที่ หน่วยเป็นตารางเมตร

2. ให้ใส่คะแนนการตรวจประเมินในช่องสีฟ้า ของส่วนที่ 1 (sheet ชื่อ ส่วนที่ 1) โดยระบุระดับคะแนน 0 - 5 ตามความเหมาะสม

3. ให้ใส่ข้อมูลในช่องสีฟ้า ของส่วนที่ 2 และ 3 (sheet ชื่อ ส่วนที่ 2 และ 3) โดย

   3.1 ส่วนที่ 2.1 ให้ระบุจำนวนตัวอย่างที่ตรวจสารปนเปื้อนในอาหารแต่ละชนิด และระบุจำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อน

   3.2 ส่วนที่ 2.2 ให้เติมรายละเอียดข้อมูล กรณีพบการปนเปื้อนในอาหาร

   3.3 ส่วนที่ 3 ให้ใส่ตัวเลข 1 หรือ 0 ในช่อง "ผลตรวจ" โดย ใส่ตัวเลข 1 เมื่อพบว่ามีการดำเนินการ และให้ใส่ตัวเลข 0 เมื่อพบว่า ไม่ดำเนินการ

(ตารางการตรวจประเมินนี้ ถูกตั้งค่าให้คำนวณโดยอัตโนมัติ กรุณากรอกข้อมูลตามเงื่อนไขที่กำหนดให้)

คำอธิบายการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 1

กรณีที่ 1 การออกใบอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาต พิจารณาจากส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 โดยดำเนินการดังนี้

ส่วนที่ 1 ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด

1. ให้ใส่คะแนนการตรวจประเมินในส่วนที่ 1.1 และ 1.2 จำนวน 56 ข้อ (ข้อ 1 - 56) ช่อง “ระดับคะแนนที่ได้ (A)”
2. ต้องได้คะแนนผลการประเมินส่วนที่ 1 (สูตรที่ 1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. ระดับคะแนนที่ได้ (A) ในแต่ละข้อต้องไม่น้อยกว่าระดับคะแนน 3
4. หากมีข้อใดได้คะแนนน้อยกว่าระดับคะแนน 3 ให้ปรับปรุงแก้ไข จึงจะสามารถออกใบอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาตได้
5. ข้อ 23 “อาหารที่ขายสะอาด ปลอดภัยตามหลักเกณฑ์กฎหมายว่าด้วยอาหาร ” ให้พิจารณาจากผลการตรวจประเมิน ส่วนที่ 2 ด้านความปลอดภัยอาหาร กรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร ให้ใส่ระดับคะแนนในช่อง“ระดับคะแนนที่ได้ (A)” เป็น “0” กรณีไม่พบสารปนเปื้อนฯ ให้ระดับคะแนนเป็น “5”

ส่วนที่ 2 ด้านความปลอดภัยอาหาร

6. ต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลีน ยาฆ่าแมลง และสีผสมอาหาร

กรณีที่ 2 การประเมินตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับเพชร และระดับทอง พิจารณาจากส่วนที่ 1 (ข้อ 1-66) ส่วนที่ 2 และส่วนที่ 3 โดยดำเนินการดังนี้

ส่วนที่ 1 ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด

1. ให้ใส่คะแนนการตรวจประเมินในส่วนที่ 1.1, 1.2 และ 1.3 จำนวน 66 ข้อ (ข้อ 1 - 66) ในช่อง “ระดับคะแนนที่ได้ (A)”
2. คำนวณคะแนนผลการประเมินส่วนที่ 1 โดยใช้สูตรที่ 2

ส่วนที่ 2 ด้านความปลอดภัยอาหาร

3. ต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลีน ยาฆ่าแมลง และสีผสมอาหาร

ส่วนที่ 3 ด้านการคุ้มครองผู้บริโภค

4. ต้องผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ (3 ข้อ)

เกณฑ์การพิจารณาเพื่อรับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐาน คือ

ระดับเพชร : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ร้อยละ 80 – 100
ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร
และผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

ระดับทอง : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ร้อยละ 60 – 79
ไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร
และผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคทุกข้อ

กรณี ได้คะแนนส่วนที่ 1 น้อยกว่าร้อยละ 60 พบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างน้อย 1 ตัวอย่าง หรือไม่ผ่านเกณฑ์ด้านการคุ้มครองผู้บริโภคอย่างน้อย 1 ข้อ ถือว่า **ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน** เพื่อรับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

รายละเอียดแนบท้ายการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 1

ข้อที่ 35 มีระบบบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพปรับปรุงน้ำเสียให้เป็นน้ำทิ้งที่มีคุณภาพตามกฎกระทรวง ฉบับที่ 51 (พ.ศ. 2541) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

อาคารประเภท ก คือ ตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 2,500 ตารางเมตรขึ้นไป
อาคารประเภท ข คือ ตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 1,500 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 2,500 ตารางเมตร
อาคารประเภท ค คือ ตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 1,000 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 1,500 ตารางเมตร
อาคารประเภท ง คือ ตลาดที่มีพื้นที่ตั้งแต่ 500 ตารางเมตร แต่ไม่ถึง 1,000 ตารางเมตร

มาตรฐานคุณภาพน้ำทิ้ง	อาคารประเภท			
	ก	ข	ค	ง
1. พีเอช	5-9	5-9	5-9	5-9
2. บีโอดี ไม่เกิน (มก./ลิตร)	20	30	40	50
3. ปริมาณสารแขวนลอย ไม่เกิน (มก./ลิตร)	30	40	50	50
4. ปริมาณสารละลายที่เพิ่มขึ้นจากน้ำใช้ ไม่เกิน (มก./ลิตร)	500	500	500	500
5. ปริมาณตะกอนหนัก ไม่เกิน (มก./ลิตร)	0.5	0.5	0.5	0.5
6. ทีเคเอ็น ไม่เกิน (มก./ลิตร)	35	35	40	40
7. ออร์แกนิก-ไนโตรเจน ไม่เกิน (มก./ลิตร)	10	10	15	15
8. แอมโมเนีย-ไนโตรเจน ไม่เกิน (มก./ลิตร)	-	-	25	25
9. น้ำมันและไขมัน ไม่เกิน (มก./ลิตร)	20	20	20	20
10. ซัลไฟด์ ไม่เกิน (มก./ลิตร)	1.0	1.0	3.0	4.0

ข้อที่ 37 ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถืออย่างใดอย่างหนึ่งตามชนิดและขนาดที่กำหนดไว้ในกฎกระทรวง ฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 สำหรับดับเพลิงที่เกิดจากประเภทของวัสดุที่มีในแต่ละชั้นไว้ 1 เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน 1,000 ตร.ม.ทุกระยะไม่เกิน 45 เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ 1 เครื่อง โดยติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน 1.50 เมตร ในที่มองเห็นสามารถอ่านคำแนะนำการใช้ได้ และสามารถนำไปใช้งานได้โดยสะดวกและต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลา ดังนี้

ชนิดของเครื่องดับเพลิง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า
1. โฟมเคมี	10 ลิตร
2. ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์	4 กิโลกรัม
3. ผงเคมีแห้ง	4 กิโลกรัม
4. เฮลอน (HALON 1211)	4 กิโลกรัม

ข้อที่ 38 จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามแบบและจำนวนที่กำหนดในกฎกระทรวงฉบับที่ 39 (พ.ศ. 2537) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

ชนิดหรือประเภทอาคาร	ห้องส้วม		อ่างล้างมือ
	ส้วม	ที่ปัสสาวะ	
ตลาดต่อพื้นที่อาคารทุก 200 ตารางเมตร			
- สำหรับผู้ชาย	1	2	1
- สำหรับผู้หญิง	2	-	1

ข้อที่ 39 จัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยตามที่กำหนดในกฎกระทรวง ฉบับที่ 44 (พ.ศ. 2538) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522 ดังนี้

- ผนังทำด้วยวัสดุถาวรและทนไฟ
- พื้นผิวภายในเรียบและกันน้ำซึม
- ต้องมีการป้องกันกลิ่นและน้ำฝน
- ต้องมีการระบายน้ำเสียจากขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลลงสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย
- ต้องมีการระบายอากาศและป้องกันน้ำเข้า
- ต้องมีความจุไม่น้อยกว่า 1.2 ลิตร ต่อพื้นที่ของอาคาร 1 ตารางเมตร
- ต้องจัดให้มีที่ที่สามารถขนย้ายขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลได้โดยสะดวก และต้องมีระยะห่างจากสถานที่ประกอบการและสถานที่เก็บอาหารไม่น้อยกว่า 4 เมตร แต่ถ้าที่รองรับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลมีขนาดความจุเกินกว่า 3 ลูกบาศก์เมตร ต้องมีระยะห่างจากสถานที่ดังกล่าวไม่น้อยกว่า 10 เมตร

แบบตรวจประเมิน ตลาดประเภทที่ 2

ชื่อตลาด : ..... ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด : .....

ที่ตั้ง : ..... เขต : .....

สร้างเมื่อปี : ..... ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปี : ..... พื้นที่ : .....ตร.ม.

ส่วนที่ 1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด จำนวน 41 ข้อ

ให้ระบุคะแนน ตั้งแต่ 0 – 5 ในช่องคะแนนที่ได้ (A) (5 = ดีมาก, 4 = ดี, 3 = ปานกลาง, 2 = พอใช้, 1 = น้อย, 0 = ต้องปรับปรุง)

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B) = (W x A)	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.1 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง ตลาด พ.ศ. 2546					
1	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาดต้องได้รับการตรวจสุขภาพตามที่ เจ้าพนักงานสาธารณสุขกำหนด ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สังคมรังเกียจหรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ	2		0	*
2	ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของในตลาด ต้องให้ความร่วมมือกับผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาด เจ้าพนักงานสาธารณสุข และเจ้าพนักงานท้องถิ่นในการดำเนินการที่เกี่ยวกับสุขลักษณะของตลาด ได้แก่ การจัดระเบียบและกฎเกณฑ์ในการรักษาความสะอาดของตลาด การจัดหมวดหมู่สินค้า การดูแลความสะอาดแผงขายสินค้า การรวบรวมมูลฝอย การล้างตลาด และการอื่น เช่น การฝึกอบรมผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ	1		0	*
3	การดำเนินการกิจการตลาด ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องจัดให้มีสถานที่ให้ความรู้แก่ผู้บริโภคภายในตลาด	2		0	*
4	จัดให้มีการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพอย่างน้อย 5 ชนิด ได้แก่ สารบอแรกซ์ สารฟอร์มาลิน สารไฮโดรซัลไฟต์ กรดซาลิซิลิค และสารตกค้างยาฆ่าแมลง โดยใช้เกณฑ์ความปลอดภัยของอาหารตามที่กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์กำหนด	3		0	*
5	จัดให้มีเจ้าหน้าที่ของตลาดที่ผ่านการฝึกอบรมวิธีใช้ชุดทดสอบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างง่ายไว้ประจำจุดทดสอบ	3		0	*
6	ห้ามวางสิ่งของที่ทางเดินในตลาด หรือวางบริเวณทางเข้าสู่ตลาด ทางเดิน และถนนรอบตลาด	2		0	*
7	การเปิดและปิดตลาด ให้เป็นไปตามเวลาที่ผู้ขอรับใบอนุญาตยื่นขอไว้ใน คำขอรับใบอนุญาต	1		0	*
8	การจัดวางสินค้าในตลาดต้องจัดวางการจำหน่ายสินค้าแต่ละประเภทให้เป็นหมวดหมู่ไม่ปะปนกัน แยกเป็นประเภทอาหารสดชนิดต่างๆ อาหารแปรรูป อาหารปรุงสำเร็จ และประเภทสินค้าที่ไม่ใช่อาหารเพื่อสะดวกในการดูแลความสะอาด และป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร ในกรณีที่เป็นอาหารสด ซึ่งอาจมีน้ำหรือของเหลวไหลหยดเลอะเทอะ ต้องมีการกั้นไม่ให้น้ำหรือของเหลวนั้นไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด และต้องจัดให้มีท่อหรือทางสำหรับระบายน้ำหรือของเหลวนั้นลงสู่ท่อระบายน้ำ โดยไม่ให้เปื้อนพื้นตลาด	1		0	*

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 – 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.2 กฎกระทรวงว่าด้วยสุขลักษณะของตลาด พ.ศ.2551					
9	**(ส่วนที่ 1.2.1)** อาคารสิ่งปลูกสร้าง จัดให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงอาหารสด แผงเนื้อสัตว์ชำแหละ และแผงจำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ	2		0	*
10	มีทางระบายน้ำจากจุดล้างแบบเปิด ผิวเรียบ มีความลาดเอียง	2		0	*
11	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาดใช้การได้ดี	2		0	*
12	ล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน	1		0	*
13	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่จำเป็นเพื่อจำหน่าย	2		0	*
14	ไม่จำหน่ายชำแหละสัตว์ใหญ่ในตลาด รวมทั้งจำหน่ายชำแหละสัตว์ในกรณีที่เกิดการระบาดของโรคที่ติดมาจากสัตว์	1		0	*
15	ไม่สะสมหรือทิ้งหมู่สิ่งหนึ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก เป็นเหตุรำคาญ เกิดมลพิษที่เป็นอันตราย หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์ แมลงพาหะนำโรค	2		0	*
16	ไม่ถ่ายเทหรือทิ้งสิ่งปฏิกูลออกจากพื้นที่ที่จัดให้	2		0	*
17	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนอาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	1		0	*
18	ไม่ก่อหรือจุดไฟในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้หรือเกิดอันตราย	1		0	*
19	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือที่พักค้างคืน	1		0	*
20	ไม่กระทำการอื่นใดที่อาจก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	1		0	*
21	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุอันตรายปะปนกับสินค้าอาหาร	1		0	*
22	วางสินค้าประเภทอาหารสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท	2		0	*
23	ไม่ต่อเติมแผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น	1		0	*
24	ถ้ามีการปรุง ประกอบอาหาร บริเวณแผงจำหน่ายอาหารต้องจัดสถานที่ให้เป็นสัดส่วน	1		0	ถ้าไม่มีการปรุงอาหารให้ได้คะแนนเป็น 5 และระบุว่า "ไม่มี" *
25	**(ส่วนที่ 1.2.2)** อาคารสิ่งปลูกสร้าง ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	2		0	*
26	บริเวณขายอาหารสดต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะ พื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ล้างทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีน้ำขัง เช่น พื้นคอนกรีต พื้นที่ปูด้วยคอนกรีตสำเร็จ หรือพื้นตลาดด้วยยางแอสฟัลท์	3		0	*
27	**แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. อาจเป็นแบบพับเก็บได้**	2		0	*
28	มีน้ำประปา หรือน้ำสะอาดเพียงพอ	1		0	*

ข้อที่	รายละเอียด	น้ำหนักคะแนน (W)	ระดับคะแนนที่ได้ (0 - 5) (A)	คะแนนที่ได้ (B)= (W x A)	หมายเหตุ
29	กรณีมีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็กคลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม ต้องอยู่ในสภาพมั่นคง แข็งแรง	1		0	ถ้าไม่มีโครงสร้างให้ได้คะแนนเต็ม 3 และระบุว่า "ไม่มี" *
30	จัดให้มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะและอ่างล้างมือตามที่เจ้าพนักงานท้องถิ่นกำหนด หรือจัดให้มีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชน หรือหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตอยู่ในบริเวณใกล้เคียงไม่เกิน 50 เมตร	3		0	*
31	จัดให้มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ	2		0	*
32	เก็บกวาดมูลฝอย ดูแลความสะอาดของละแกรงดักมูลฝอย รวมถึงกรณีมีบ่อดักไขมัน บ่อพักน้ำเสีย และทางระบายน้ำ ไม่ให้มีกลิ่นเหม็น	1		0	*
33	ดูแลแผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ห้ามผลมิให้ปล่อยน้ำหรือของเหลวจากแผงลงสู่พื้นตลาด	2		0	ถ้าไม่มีแผงจำหน่ายเนื้อสัตว์ ห้ามผลให้ได้คะแนนเต็ม 2 และระบุว่า "ไม่มี" *
34	อาหารที่ขายสะอาด ปลอดภัยตามหลักเกณฑ์กฎหมาย ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร	1		0	0 หรือ 5 *
35	ผู้ขายของและผู้ช่วยขาย (ด้านการปฏิบัติ) วางสินค้าบนแผงหรือของบนพื้นที่กำหนด ไม่วางล้ำแผง	2		0	*
36	ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพที่เป็นจริง	1		0	*
37	อาหารสดเฉพาะสัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส	3		0	*
38	อาหารปรุงสำเร็จต้องมีการปกปิด เครื่องใช้ อุปกรณ์สะอาด	3		0	*
39	เครื่องมือ เครื่องใช้ และภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ ต้องสะอาดและปลอดภัย มีการล้างและการเก็บที่ถูกต้องทั้งก่อนและหลังการใช้งาน	1		0	*
40	ระหว่างขายแต่งกายสุขภาพ สะอาด เรียบร้อย	2		0	*
41	ระหว่างขายสินค้าอาหารต้องปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	3		0	*
รวม				0	

สูตรการคำนวณ

ผลการตรวจประเมิน = $\frac{\text{คะแนนรวม (WxA)} \times 100}{\text{คะแนนรวม(Wx5)ข้อ 1-41}}$ = $\frac{0}{355} \times 100 =$ 0

วิธีการคำนวณ : ให้นำน้ำหนักคะแนน (W) ในแต่ละข้อ คูณกับระดับคะแนนที่ได้ (A) ในแต่ละข้อ ได้คะแนน (B) และคะแนนรวม (C) จากนั้น นำคะแนนรวม (C) มาใส่ในสูตรการคำนวณเพื่อคิดคะแนนเป็นร้อยละ (D)

กรณี ยกเว้นใบอนุญาต/ทะเบียนใบอนุญาต คะแนนสอบได้ 1 ในห้องการร้อยละ 60

กรณี กรณีรับใช้ยะรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ระดับเงิน : ได้คะแนนสอบได้ 1 ขึ้นไป ร้อยละ 80 – 100

ระดับทองแดง : ได้คะแนนสอบได้ 1 ขึ้นไป ร้อยละ 70 – 79

ไม่ผ่านเกณฑ์ : ได้คะแนนสอบได้ 1 น้อยกว่า ร้อยละ 60

ส่วนที่ 2. ด้านความปลอดภัยอาหาร

2.1 รายละเอียดการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลิน		ยาฆ่าแมลง			สีผสมอาหาร		รวม	
	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ ปลอดภัย	พบ ไม่ปลอดภัย	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ
0														0	0

2.2 บันทึกกรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-ลกุล	อาหารที่ตรวจ	สารเคมีที่พบ	แหล่งรับซื้อ	การดำเนินการ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ผู้ประเมิน ผู้ประกอบการ

( ) ( )

ตำแหน่ง ตำแหน่ง

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน

สรุปผลการประเมิน

ส่วนที่ 1 ได้คะแนนร้อยละ 0

ส่วนที่ 2 [ ] พบสารปนเปื้อน [/] ไม่พบสารปนเปื้อน

สรุป กรณีที่ 1 [ ] ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต [/] ไม่ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต

กรณีที่ 2 [ ] ผ่านเกณฑ์ระดับเงิน [ ] ผ่านเกณฑ์ระดับทองแดง [/] ไม่ผ่านเกณฑ์

คำอธิบายการให้คะแนนการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 2 ในตารางโปรแกรม Excel
แบบตรวจประเมินได้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ "ส่วนที่ 1" และ "ส่วนที่ 2" การให้คะแนนการประเมิน ให้ดำเนินการ ดังนี้
1. ให้ใส่ข้อมูลส่วนที่ 1 คือ ชื่อตลาด, ชื่อเจ้าของ/ผู้จัดการตลาด, ที่ตั้ง, เขต, สร้างเมื่อปี, ปรับปรุงครั้งสุดท้ายเมื่อปี, และขนาดพื้นที่ หน่วยเป็นตารางเมตร
2. ให้ใส่คะแนนการตรวจประเมินในช่องสีฟ้า ของส่วนที่ 1 (sheet ชื่อ ส่วนที่ 1) โดยระบุระดับคะแนน 0 - 5 ตามความเหมาะสม
3. ให้ใส่ข้อมูลในช่องสีฟ้า ของส่วนที่ 2 (sheet ชื่อ ส่วนที่ 2) โดย 3.1 ส่วนที่ 2.1 ให้ระบุจำนวนตัวอย่างที่ตรวจสารปนเปื้อนในอาหารแต่ละชนิด และระบุจำนวนตัวอย่างที่ตรวจพบการปนเปื้อน 3.2 ส่วนที่ 2.2 ให้เติมรายละเอียดข้อมูล กรณีพบการปนเปื้อนในอาหาร
(ตารางการตรวจประเมินนี้ ถูกตั้งค่าให้คำนวณโดยอัตโนมัติ กรุณากรอกข้อมูลตามเงื่อนไขที่กำหนดให้)

คำอธิบายการตรวจประเมินตลาดประเภทที่ 2

ส่วนที่ 1 ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมตลาด ให้ใช้สูตรการคำนวณ คือ

ผลการตรวจประเมิน = $\frac{\text{คะแนนรวม (WxA)}}{\text{คะแนนรวม(Wx5) ข้อ 1 - 41}} \times 100 = \frac{(C)}{355} \times 100 = (D)\ \%$

โดยดำเนินการ ดังนี้

1. ใส่คะแนนการตรวจประเมินในส่วนที่ 1.1 และส่วนที่ 1.2 (ข้อ 1 - 41) ในช่อง "ระดับคะแนนที่ได้ (A)"
2. นำคะแนนในช่อง "ระดับคะแนนที่ได้ (A)" คูณกับ ช่อง "**น้ำหนักคะแนน**(W)" เป็น "**คะแนนที่ได้** (B) = (W x A)"
3. รวมคะแนนที่ได้ (B) ตั้งแต่ ข้อ 1- 41 จะได้คะแนนรวมทั้งสิ้น ในช่อง "รวม" และนำคะแนนดังกล่าวใส่ในช่อง (C) ของสูตรการคำนวณ เพื่อคิดคะแนนเป็นเปอร์เซ็นต์
4. ข้อ 34 "อาหารที่ขายสะอาด ปลอดภัยตามหลักเกณฑ์กฎหมายว่าด้วยอาหาร" ให้พิจารณาจากผลการตรวจประเมินส่วนที่ 2 ด้านความปลอดภัยอาหาร กรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร ให้ใส่ระดับคะแนนในช่อง"ระดับคะแนนที่ได้ (A)" เป็น "0" กรณีไม่พบสารปนเปื้อนฯ ให้ระดับคะแนนเป็น "5"

ส่วนที่ 2 ด้านความปลอดภัยอาหาร

5. ต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลีน ยาฆ่าแมลง และสีผสมอาหาร

กรณีที่ 1 การออกใบอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาต พิจารณาจากส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 โดย

- ต้องได้คะแนนผลการประเมินส่วนที่ 1 (สูตรที่ 1) ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
- ระดับคะแนนที่ได้ (A) ในแต่ละข้อต้องไม่น้อยกว่าระดับคะแนน 3
- หากมีข้อใดได้คะแนนน้อยกว่าระดับคะแนน 3 ให้ปรับปรุงแก้ไข จึงจะสามารถออกใบอนุญาต หรือต่ออายุใบอนุญาตได้

กรณีที่ 2 การประเมินตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย ระดับเงิน และระดับทองแดง พิจารณาจากส่วนที่ 1 และส่วนที่ 2 โดยใช้**เกณฑ์การพิจารณาเพื่อรับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐาน** คือ

ระดับเงิน : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ร้อยละ 80 – 100 และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร

ระดับทองแดง : ได้คะแนนส่วนที่ 1 ตั้งแต่ร้อยละ 70 – 79 และไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร

กรณี ได้คะแนนส่วนที่ 1 น้อยกว่าร้อยละ 60 พบสารปนเปื้อนในอาหารอย่างน้อย 1 ตัวอย่าง ถือว่า **ไม่ผ่านเกณฑ์การประเมิน** เพื่อรับป้ายรับรองตลาดสะอาดได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย

แบบตรวจสุขลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภทซูเปอร์มาร์เก็ต

ชื่อสถานประกอบการ : ..... ชื่อสาขา : .....

ที่ตั้ง : ..... เขต : .....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

ชื่อผู้ดูแล : ..... พื้นที่ : ..... ตร.ม.

ส่วนที่ 1. ด้านสุขวิบาลสิ่งแวดล้อมสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 30 ข้อ

ข้อที่	รายละเอียด	ผลตรวจ	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.1 การรับสินค้า			
1	บริเวณรับสินค้า พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด วางสินค้าสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. แยกวางอาหารแต่ละประเภท และไม่เป็นทางออกของขยะ		
2	อาหาร/ สินค้าที่รับมาจำหน่ายต้องได้มาตรฐาน สะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ หรือมีการรับรองจากหน่วยงานราชการ		
ส่วนที่ 1.2 การเก็บสินค้า			
3	บริเวณเก็บสินค้า พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด มีชั้นวางแยกเก็บอาหารแต่ละประเภท และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
4	แยกเก็บสินค้า /อาหารที่หมดอายุ ชำรุด หรือรอการส่งคืน ในภาชนะหรือบริเวณที่แยกเฉพาะ และมีเครื่องหมาย/ป้ายแสดงชัดเจน		
5	มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ กรณีใช้เครื่องปรับอากาศ ต้องอยู่ในสภาพดี		
6	มีระบบการป้องกัน และควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค		
7	**แยกเก็บอาหารตามประเภทในอุณหภูมิที่เหมาะสม**		
8	ตู้แช่เย็น/ ตู้แช่แข็ง ทำด้วยวัสดุมีผิวเรียบ สภาพดี สะอาด และสามารถควบคุมอุณหภูมิให้อยู่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้		
9	มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ในบริเวณที่สามารถอ่านค่าได้สะดวก และมีระบบการตรวจเช็คอุณหภูมิอย่างสม่ำเสมอ		
10	สารเคมี หรือสารอันตราย เช่น ยาฆ่าแมลง ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะไม่ปะปนหรืออยู่ใกล้บริเวณที่เก็บสินค้าอาหาร		
11	มีระบบบันทึกข้อมูล การรับ-จ่ายสินค้า ในบริเวณเก็บสินค้า โดยระบุวัน เวลาที่รับ-จ่ายสินค้าชัดเจน และมีระบบหมุนเวียนสินค้า (First in First out : FIFO)		
ส่วนที่ 1.3 การเตรียม / ตัดแต่ง / การบรรจุหีบห่อ			
12	สถานที่เตรียม ตัดแต่ง และบรรจุหีบห่ออาหาร แยกเป็นสัดส่วน แยกประเภทอาหาร มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ รวมถึงมีระบบป้องกัน ควบคุม และกำจัดแมลงและสัตว์นำโรค		
13	เตรียม ตัดแต่งและบรรจุหีบห่ออาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. โต๊ะ วัสดุอุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้ทำด้วยวัสดุไม่เป็นสนิม มีสภาพดี สะอาด ไม่เป็นพิษ		
14	อ่างล้างอาหารมีสภาพดี สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
15	อ่างล้างมือ มีสภาพดี และมีอุปกรณ์ในการล้าง เช่น สบู่ และกระดาษ/ผ้าเช็ดมือ		

ข้อที่	รายละเอียด	ผลตรวจ	หมายเหตุ
16	รางระบายน้ำ และบ่อดักไขมัน ต้องมีสภาพดี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่อุดตัน และสามารถใช้งานได้ดี		
17	ที่ทองรับมูลฝอยมีฝาปิด สะอาด และถูกหลักสุขาภิบาล		
18	ห้องน้ำ ห้องส้วม สำหรับพนักงาน และผู้บริโภค ต้องแยกจากกัน มีสภาพดี สะอาด มีอ่างล้างมือ สบู่ และกระดาษ/ผ้าเช็ดมือ		
ส่วนที่ 1.4 การวางจำหน่าย			
19	บริเวณที่วางจำหน่ายอาหาร สะอาด มีสภาพดี มีชั้นวางแยกอาหารแต่ละประเภท เช่น อาหารแห้ง อาหารที่มีฝาปิดสนิท อาหารสุก และอาหารดิบ เป็นต้น		
20	โต๊ะ วัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการจำหน่ายอาหาร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย สะอาด และมีสภาพดี		
21	อาหารสด เช่น ผักสด เนื้อสัตว์ อาหารทะเล เป็นต้น ต้องวางจำหน่ายในภาชนะที่สะอาด ไม่ช้ำ แยกประเภทอาหารเป็นสัดส่วน วางในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และไม่แน่นเกินไป		
22	การวางจำหน่ายอาหารในตู้แช่เย็น/ตู้แช่แข็ง จัดวางสินค้าอย่างเป็นระเบียบ ไม่แน่นเกินไป แยกวางจำหน่ายอาหารแช่แข็งสำหรับคน และอาหารแช่แข็งสำหรับสัตว์		
23	ผัก ผลไม้ ที่วางจำหน่าย ต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบปนเปื้อนยาฆ่าแมลง		
24	อาหารทะเล เนื้อสัตว์สับ หรือผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ที่วางจำหน่ายต้องแช่เย็นหรือแช่น้ำแข็ง กรณีบรรจุหีบห่อ ต้องมีฉลากระบุวันผลิต วันหมดอายุ สถานที่ผลิต/บรรจุ และภาชนะที่บรรจุไม่ฉีกขาด		
25	อาหารพร้อมปรุง/ พร้อมบริโภค ต้องมีการปกปิด แยกสัดส่วนอาหารในหีบห่อขัดเจน วางในอุณหภูมิที่เหมาะสม ภาชนะบรรจุไม่ฉีกขาด และวางจำหน่ายวันต่อวัน		
26	โต๊ะ/ เคาน์เตอร์ และภาชนะบรรจุอาหารสำหรับสลัดบาร์ ต้องสะอาด มีสภาพดี มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และอยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม		
27	ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ วางจำหน่ายในภาชนะที่มีการปกปิด วางบนโต๊ะ หรือพื้นที่สะอาด มีสภาพดี และจัดอุปกรณ์ที่สะอาดสำหรับหยิบจับขนม		
ส่วนที่ 1.5 สุขวิทยาส่วนบุคคล			
28	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดีขณะปฏิบัติงาน เช่น สวมหมวก ผ้ากันเปื้อน ตัดเล็บสั้น ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่สูบบุหรี่ เป็นต้น		
29	ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นผู้ป่วยที่มีพาหะนำโรค หรือเป็นโรคติดต่อ และผ่านการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง		
30	ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรม หรือได้รับการรับรองในการปฏิบัติงานด้านอาหาร และมีการพัฒนาความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยด้านอาหารอย่างสม่ำเสมอ		
รวม			

ข้อแนะนำให้ปรับปรุง หรือแก้ไข :

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10

ผู้ตรวจ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ผู้ตรวจ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ผู้ประกอบการ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ส่วนที่ 2. การวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร

2.1 รายละเอียดการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	บอแรกซ์		ซาลิซิลิค		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลิน		ยาฆ่าแมลง			สีสมอาหาร		จรวย	
	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบปลอดภัย	พบไม่ปลอดภัย	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ

2.2 บันทึกกรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	อาหารที่ตรวจ	สารเคมีที่พบ	แหล่งรับซื้อ	การดำเนินการ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ส่วนที่ 3. การวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

3.1 รายละเอียดการตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	พบปนเปื้อน	ไม่พบปนเปื้อน	ร้อยละการปนเปื้อน	ร้อยละไม่ปนเปื้อน

3.2 บันทึกกรณีพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อตัวอย่าง	การดำเนินการ
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

_____ ผู้ประเมิน _____ ผู้ประกอบการ

(_____) (_____)

_____ ตำแหน่ง _____ ตำแหน่ง

_____ วัน เดือน ปี ที่ประเมิน

สรุปผลการตรวจประเมิน

ส่วนที่ 1 ได้คะแนนร้อยละ

ส่วนที่ 2 ☐ พบสารปนเปื้อน ☐ ไม่พบสารปนเปื้อน

ส่วนที่ 3 ☐ ร้อยละ (ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)

สรุป กรณีที่ 1 ☐ ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต

กรณีที่ 2 ☐ ผ่านเกณฑ์รับป้าย ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์รับป้าย

ตารางบันทึกผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

ชื่อสถานประกอบการ : ..... ชื่อสาขา : .....

ผลตรวจ test kit				ผลตรวจ SI-2			
ชื่อตัวอย่าง	สารปนเปื้อน	Post.	Neg.	ชื่อตัวอย่าง		Post.	Neg.
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			
8				8			
9				9			
10				10			
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
รวม				รวม			
คิดเป็นร้อยละ				คิดเป็นร้อยละ			

แบบตรวจสุขลักษณะในสถานที่สะสมอาหาร ประเภทมินิมาร์ท

ชื่อสถานประกอบการ : ..... ชื่อสาขา : .....

ที่ตั้ง : ..... เขต : .....

โทรศัพท์ : ..... โทรสาร : .....

ชื่อผู้ดูแล : ..... พื้นที่ : .....ตร.ม.

ส่วนที่ 1. ด้านสุขาภิบาลสิ่งแวดล้อมสถานที่สะสมอาหาร จำนวน 25 ข้อ

ข้อที่	รายละเอียด	ผลตรวจ	หมายเหตุ
ส่วนที่ 1.1 สุขลักษณะของสถานที่สะสมอาหาร			
1	อาคารต้องมีความมั่นคง แข็งแรง พื้น ผนัง เพดาน มีสภาพดี สะอาด		
2	มีชั้นวางสินค้า ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดี แข็งแรง ชั้นล่างสูงจากพื้น อย่างน้อย 15 ซม.		
3	จัดให้มีแสงสว่างที่เพียงพอต่อการประกอบกิจการ		
4	มีระบบการระบายอากาศที่เหมาะสม ไม่อับชื้น การมีใช้เครื่องปรับอากาศต้องอยู่ในสภาพดี		
5	กรณีมีการเตรียมอาหาร พื้นที่บริเวณเตรียมอาหาร และวัสดุที่ใช้ต้องสะอาด มีสภาพดีทำความสะอาดง่าย เตรียมอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. มีอ่างล้างอาหาร ที่ระบายน้ำที่ดี		
6	มีการป้องกันและควบคุมแมลง/สัตว์นำโรค		
7	มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ระบายไปสู่ที่บำบัดก่อนลงสู่ท่อน้ำทิ้งสาธารณะ		
8	กรณีปรุงที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน ต้องมีช่องดักไขมันที่ใช้การได้ดี		
ส่วนที่ 1.2 สุขลักษณะส่วนบุคคล			
9	ผู้สัมผัสอาหารมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่สังคมรังเกียจ โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ รวมทั้งมีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี		
10	**ขณะเตรียม ปรุงอาหาร/เครื่องดื่ม หรือจำหน่ายอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผม**		
11	เจ้าของหรือผู้ดูแลหรือผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร		
ส่วนที่ 1.3 สุขลักษณะอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา หรือสะสมอาหาร			
12	จัดวางสินค้าเป็นสัดส่วน แยกประเภทของสินค้าเพื่อป้องกันการปนเปื้อน โดยเฉพาะสินค้าที่เป็นสารเคมี ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร		
13	ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น สินค้าอาหารในภาชนะที่ปิดสนิทวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. สินค้าอาหารในภาชนะที่ไม่ปิดสนิทหรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม. อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดและมีฝาปิด		

ข้อที่	รายละเอียด	ผลตรวจ	หมายเหตุ
14	เก็บรักษาอาหารแห้ง อาหารในภาชนะปิดสนิท และอาหารที่ต้องควบคุมอุณหภูมิอย่างเป็นระเบียบในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับชนิดของอาหาร และไม่แน่นเกินไป		
15	จัดเก็บ ขนส่ง และวางจำหน่ายน้ำแข็งสำหรับบริโภคอย่างถูกสุขลักษณะ		
16	สินค้าต้องมีระบบหมุนเวียนตามอายุของผลิตภัณฑ์ และไม่วางจำหน่ายสินค้าที่ทำรุดเสียหาย มีลักษณะผิดปกติ หรือหมดอายุ		
17	แยกสินค้าที่ทำรุด หมดอายุ หรือรอส่งคืนในบริเวณเฉพาะและมีป้ายบอกชัดเจน		
18	ดูแลรักษาบริเวณที่วางสินค้าให้สะอาดและมีสภาพดี และต้องทำความสะอาดบริเวณที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังใช้งาน		
ส่วนที่ 1.4 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องอำนวยความสะดวกอื่นๆ			
19	มีน้ำใช้ที่สะอาด เพียงพอ สำหรับล้างภาชนะและอุปกรณ์		
20	ภาชนะ อุปกรณ์ และวัสดุที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหารต้องปลอดภัย สะอาดทำความสะอาดง่าย ล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ		
21	โครงสร้างภายในตู้เย็นและตู้แช่อาหาร มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตามเกณฑ์ที่กำหนดได้		
22	ที่รองรับมูลฝอยมีฝาปิด สะอาด และถูกหลักสุขาภิบาล		
23	มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี และสามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็ว		
24	ผัก ผลไม้ ที่วางจำหน่าย ต้องสด ไม่เหี่ยว ไม่มีคราบปนเปื้อนยาฆ่าแมลง		
25	กรณีจัดให้มีห้องน้ำ – ห้องส้วม ประตูต้องไม่เปิดเข้าสู่พื้นที่เตรียมอาหารต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือ		
	รวม		

ข้อแนะนำให้ปรับปรุง หรือแก้ไข :

1. .....
2. .....
3. .....
4. .....
5. .....

ผู้ตรวจ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....

ผู้ประกอบการ.....
(.....) ตำแหน่ง
.....

ผู้ตรวจ.....
(.....)
ตำแหน่ง.....
วัน/ เดือน/ ปี ที่ตรวจประเมิน.....

ส่วนที่ 2. การวิเคราะห์หาสารปนเปื้อนในอาหาร

2.1 รายละเอียดการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	บอแรกซ์		ซาลิซิลิค		สารฟอกขาว		ฟอร์มาลีน		ยาฆ่าแมลง			สีสมอาหาร		รวม	
	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบปลอดภัย	พบไม่ปลอดภัย	ตรวจ	พบ	ตรวจ	พบ

2.2 บันทึกกรณีพบสารปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	อาหารที่ตรวจ	สารเคมีที่พบ	แหล่งรับซื้อ	การดำเนินการ
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

ส่วนที่ 3. การวิเคราะห์โคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร

3.1 รายละเอียดการตรวจวิเคราะห์หาโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

จำนวนตัวอย่างที่ตรวจ	พบปนเปื้อน	ไม่พบปนเปื้อน	ร้อยละการปนเปื้อน	ร้อยละไม่ปนเปื้อน

3.2 บันทึกกรณีพบโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

ลำดับ	ชื่อตัวอย่าง	การดำเนินการ
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

ผู้ประเมิน _____ ผู้ประกอบการ _____

(_____) (_____)

ตำแหน่ง _____ ตำแหน่ง _____

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน _____

สรุปผลการตรวจประเมิน

ส่วนที่ 1 ได้คะแนนร้อยละ

ส่วนที่ 2 พบสารปนเปื้อน ไม่พบสารปนเปื้อน

ส่วนที่ 3 ร้อยละ (ไม่พบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรีย)

สรุป กรณีที่ 1 ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต ไม่ผ่านเกณฑ์ได้รับใบอนุญาต

กรณีที่ 2 ผ่านเกณฑ์รับป้าย ไม่ผ่านเกณฑ์รับป้าย

ตารางบันทึกผลการตรวจหาสารปนเปื้อนในอาหาร และผลการตรวจวิเคราะห์หาแบคทีเรียปนเปื้อนในอาหาร

ชื่อสถานประกอบการ : ..... ชื่อสาขา : .....

ผลตรวจ test kit				ผลตรวจ SI-2			
ชื่อตัวอย่าง	สารปนเปื้อน	Post.	Neg.	ชื่อตัวอย่าง		Post.	Neg.
1				1			
2				2			
3				3			
4				4			
5				5			
6				6			
7				7			
8				8			
9				9			
10				10			
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
รวม				รวม			
คิดเป็นร้อยละ				คิดเป็นร้อยละ			

ผู้ประเมิน _____

(_____)

ตำแหน่ง _____

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน _____

แบบตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับสถานที่จำหน่ายอาหาร
หน่วยงาน.....

1. ชื่อเจ้าของร้าน / ผู้จัดการร้าน (นาย / นาง / นางสาว).....นามสกุล.....
2. ชื่อร้าน.....เบอร์โทรศัพท์.....แฟกซ์.....
   เลขที่ใบอนุญาต.....เลขรหัสประจำบ้านของร้าน.....
3. สถานที่ตั้งร้าน.....รหัสไปรษณีย์.....
4. ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....
5. จำนวนผู้ประกอบปรุงอาหาร (พ่อครัว , แม่ครัว).....คน
   5.1 เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน 5.2 ไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน
6. จำนวนพนักงาน (พนักงานเสิร์ฟ , พนักงานล้างทำความสะอาด).....คน
   6.1 เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน 6.2 ไม่เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร.....คน
7. เคยได้รับประกาศนียบัตร / ป้ายรับรองอาหารปลอดภัย จาก.....พ.ศ. .....
8. จำนวนโต๊ะ.....ตัว จำนวนเก้าอี้.....ตัว จำนวนห้องน้ำ (หญิง).....ห้อง (ชาย).....ห้อง

เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	ผลตรวจ	ข้อบกพร่อง
1. สถานที่รับประทานอาหาร		
1.1 อยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร	.....	.....
1.2 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่มีรอยแตกร้าว ไม่ชำรุด	.....	.....
1.3 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีฝุ่นละออง เชื้อรา หยากไย่	.....	.....
1.4 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ฝุ่น เชื้อรา	.....	.....
1.5 การระบายอากาศเพียงพอ (หากมีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดตั้งเครื่องหมาย " ห้ามสูบบุหรี่ ")	.....	.....
2. สถานที่เตรียมประกอบปรุงหรือห้องครัว		
2.1 พื้นทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่มีรอยแตกร้าว ไม่ชำรุด	.....	.....
2.2 ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด ไม่มีฝุ่นละออง เชื้อรา หยากไย่	.....	.....
2.3 เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่มีหยากไย่ ฝุ่น เชื้อรา	.....	.....
2.4 การระบายอากาศเพียงพอ บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน / ปล่องระบายควัน ซึ่งสูงเพียงพอไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ	.....	.....
2.5 แสงสว่างพอเพียงสามารถมองเห็นสิ่งปนเปื้อนในอาหารได้	.....	.....

เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	ผลตรวจ	ข้อบกพร่อง
3. การเตรียมประกอบ – ปรุง		
3.1 มีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกวิธี ก่อนนำมาประกอบปรุง	.....	.....
3.2 เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ไม่เตรียมบนพื้นหรือหน้าห้องน้ำ-ห้องส้วม	.....	.....
4. อาหารสด		
4.1 มีการตรวจสอบ คัดเลือกส่วนที่เสียทิ้งไป ก่อนนำมาประกอบปรุง	.....	.....
4.2 ได้รับการล้างให้สะอาด เก็บแยกประเภทอาหารและแช่เย็นในอุณหภูมิที่เหมาะสม	.....	.....
4.3 ตู้เย็นเก็บอาหารสามารถใช้การได้ดี	.....	.....
- อาหารดิบ (เนื้อสัตว์ต่าง ๆ) อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส		
- อาหารที่เตรียมประกอบปรุง เก็บอุณหภูมิไม่เกิน 7.2 องศาเซลเซียส		
4.4 มีการป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค	.....	.....
5. อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร		
5.1 อาหารแห้งต้องมีสภาพดี ไม่ขึ้นรา	.....	.....
5.2 อาหารแห้งเก็บในที่แห้ง ไม่อับชื้น เป็นสัดส่วน สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้	.....	.....
5.3 อาหารกระป๋องและสารปรุงแต่งอาหารต้องมีฉลากอาหารถูกต้อง มีเครื่องหมาย อย. หรือ มอก. หรือเป็นอาหารที่ได้รับการส่งเสริมจากทางราชการที่สามารถตรวจสอบได้	.....	.....
6. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
6.1 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิดเพื่อป้องกันฝุ่นละออง สัตว์และแมลงนำโรคและมีการอุ่นอาหารทุกๆ 2 ชั่วโมง	.....	.....
6.2 วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	.....	.....
7. น้ำดื่ม - น้ำแข็งสำหรับบริโภค		
7.1 รับซื้อน้ำดื่ม – น้ำแข็ง จากโรงงานที่ได้มาตรฐานผ่าน GMP จาก อย. หรือมีเครื่องทำน้ำแข็งที่ถูกสุขลักษณะ (ทำจากน้ำที่ผ่านกรรมวิธี ฆ่าเชื้อโรคแล้ว)	.....	.....
7.2 มีการขนส่งถูกสุขลักษณะเพื่อลดการปนเปื้อน	.....	.....
7.3 ภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งสะอาด ปากภาชนะอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	.....	.....
7.4 ใช้อุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตัก	.....	.....
7.5 ไม่แช่สิ่งของอื่นใดในภาชนะที่บรรจุน้ำแข็งที่ใช้ดื่ม	.....	.....
7.6 จัดให้มีน้ำดื่ม น้ำใช้ปรุงอาหารที่สะอาดและเพียงพอ	.....	.....

เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	ผลตรวจ	ข้อบกพร่อง
8. ภาชนะอุปกรณ์		
8.1 ช้อน ส้อม ตะเกียบ สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะ โปร่ง สะอาด วางอยู่บนพื้น/วางให้เป็นระเบียบ	.....	.....
8.2 ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารชนิดนั้น และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.หรือเก็บในตู้ที่มีฝาปิด	.....	.....
8.3 เขียง และมีด ต้องมีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างอาหารสุกและอาหารดิบ	.....	.....
9. การล้างภาชนะอุปกรณ์		
9.1 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธี 3 ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง) หรือล้างด้วยเครื่องล้างจานอัตโนมัติ	.....	.....
9.2 อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. (วัดจากขอบบนภาชนะ)	.....	.....
9.3 ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดแล้วไม่ใช้ผ้าเช็ด	.....	.....
9.4 ภาชนะที่ทำความสะอาดแล้วต้องผ่านการฆ่าเชื้อด้วยความร้อน/สารเคมี หรือวิธีอื่น ๆ ที่เหมาะสม	.....	.....
9.5 จัดพื้นที่ล้างทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์แยกเป็นสัดส่วน	.....	.....
10. การติดตั้งถังก๊าซหุงต้มและอุปกรณ์ครับเพลิง		
10.1 ห้ามใช้ก๊าซเป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรุงอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร	.....	.....
10.2 ถังก๊าซหุงต้ม ท่อและอุปกรณ์ต่างๆ ที่ต่อเข้าถังก๊าซหุงต้มต้องได้มาตรฐานของสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือมีหนังสือรับรองมาตรฐานจากสถาบันที่เชื่อถือได้จากต่างประเทศ	.....	.....
10.3 กรณีที่มีก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง รวมกันเกิน 250 ลิตร จะต้องวางระบบท่อก๊าซ และตั้งถังก๊าซหุงต้มเป็นกลุ่มเพื่อการใช้ก๊าซในระบบท่อก๊าซ	.....	.....
10.4 การตั้งวางถังก๊าซหุงต้ม ต้องตั้งตรงให้ลิ้นเปิด – ปิดอยู่ข้างบน ถ้าเป็นลิ้นเปิด – ปิดแบบที่มีฝาครอบ ต้องมีฝาครอบตลอดเวลา	.....	.....
10.5 บริเวณที่ตั้งและเก็บถังก๊าซหุงต้มต้องอยู่ที่ชั้นระดับพื้นดิน (กรณีมีปริมาณก๊าซรวมกันเกิน 2,000 ลิตร ต้องมีระบบท่อและอุปกรณ์ของแต่ละกลุ่มแยกจากกัน มีระยะห่างระหว่างกลุ่มไม่น้อยกว่า 20 เมตร และต้องติดตั้งเครื่องส่งสัญญาณเมื่อก๊าซรั่ว บริเวณที่ตั้งถังกับและจ่ายก๊าซอย่างน้อยบริเวณละ 1 เครื่อง)	.....	.....
10.6 ติดตั้งเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" และมีป้ายคำเตือนและป้ายบอกวิธีปฏิบัติเมื่อเกิดรั่วบริเวณที่เก็บถังก๊าซและห้องปรุงประกอบอาหารที่ใช้ก๊าซ	.....	.....
10.7 ติดตั้งถังดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี บริเวณที่มองเห็นชัดเจนและหยิบใช้งานได้สะดวกอย่างน้อย 1 เครื่อง	.....	.....

เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	ผลตรวจ	ข้อบกพร่อง
11. สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร		
11.1 สวมเสื้อผ้าสะอาด มีแขน ใส่รองเท้าหุ้มส้น	.....	.....
11.2 ผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผมมิดชิด	.....	.....
11.3 ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมประกอบปรุงอาหาร	.....	.....
11.4 ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	.....	.....
11.5 ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร	.....	.....
11.6 ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลเรียบร้อยและสวมถุงมืออีกชั้นหนึ่ง ให้มิดชิด	.....	.....
11.7 ผู้สัมผัสอาหารตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ ไม่ใส่เครื่องประดับที่นิ้วมือและข้อมือ	.....	.....
11.8 ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องมีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ต้องตรวจสุขภาพโดยมีแพทย์รับรอง อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง	.....	.....
11.9 ผู้สัมผัสอาหารทุกคนต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของกรุงเทพมหานคร	.....	.....
12. ถังรองรับมูลฝอย		
12.1 ขนาดเหมาะสม ไม่รั่วซึม ไม่มีน้ำเสียจากขยะไหลเลอะเทอะ	.....	.....
12.2 มีฝาปิดมิดชิด เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค	.....	.....
12.3 มีการใช้ถุงพลาสติกใส่ในถังอีกชั้นหนึ่ง	.....	.....
12.4 มีที่พักขยะที่ถูกสุขลักษณะ เพื่อรอการเก็บขน	.....	.....
13. การบำบัดน้ำเสีย		
13.1 รางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง	.....	.....
13.2 รางระบายน้ำเสีย สะอาด ไม่มีเศษอาหารตกค้าง มีการทำความสะอาดทุกวัน	.....	.....
13.3 มีการติดตั้งบ่อดักไขมัน	.....	.....
13.4 บ่อดักไขมันมีประสิทธิภาพ ใช้งานได้ดี	.....	.....
13.5 ร้านอาหารที่มีพื้นที่มากกว่า 200 ตรม. ต้องจัดให้มีระบบบำบัดน้ำเสียที่ได้มาตรฐานน้ำทิ้ง	.....	.....
14. ห้องสุขา		
14.1 ห้องสุขาแยกเพศหญิง – ชาย และมีสัญลักษณ์แสดงไว้ชัดเจน มีจำนวนเพียงพอ	.....	.....
14.2 พื้นผนัง เพดานทำด้วยวัสดุคงทน แข็งแรง ไม่ลื่นไม่ดูดหรือซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพแห้งและสะอาด	.....	.....
14.3 สุขภัณฑ์ เช่น อ่างล้างมือ โถส้วม ภาชนะเก็บกักน้ำ ภาชนะตักน้ำ ก๊อกน้ำ สายฉีด ชักโครก ฯลฯ อยู่ในสภาพที่ใช้การได้ดี สะอาด ไม่มีคราบสกปรก	.....	.....
14.4 มีน้ำสะอาดพอเพียงสำหรับชำระล้างและทำความสะอาด ตลอดเวลาที่เปิดให้บริการ	.....	.....
14.5 ภายในห้องสุขาไม่มีกลิ่นเหม็น มีการระบายอากาศดีและมีแสงสว่างอย่างเพียงพอ	.....	.....

เกณฑ์มาตรฐานด้านสุขลักษณะ	ผลตรวจ	ข้อบกพร่อง
14.6 ระบบเก็บกักหรือบำบัดสิ่งปฏิกูลอยู่ในสภาพสมบูรณ์ ใช้งานได้ดี และมีท่อระบายอากาศ	.....	.....
14.7 มีถังรองรับมูลฝอยที่สะอาด อยู่ในสภาพดีไม่รั่วซึม มีฝาปิด	.....	.....
14.8 มีเจ้าหน้าที่ทำความสะอาดประจำ และดูแลความสะอาดอยู่เสมอ	.....	.....
15. การบริการอื่น ๆ		
15.1 กรณีที่มีผ้าเช็ดหน้าให้บริการต้องทำความสะอาด และผ่านความร้อนฆ่าเชื้อโรค หรือการบริการอื่นใดให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	.....	.....

ข้อแนะนำ.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

ผู้นำตรวจ .....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ประเมิน 1. ..... ตำแหน่ง.....

2. ..... ตำแหน่ง .....

3. ..... ตำแหน่ง.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

แบบฟอร์มการตรวจแผงลอยตามข้อกำหนดสุขลักษณะพื้นฐาน ๑๐ ประการ

สำนักงานเขต ..... ชื่อจุดทำการค้า .....

ชื่อ-สกุล เจ้าของแผง ..... เลขที่ใบอนุญาต ..... อาหารที่จำหน่าย ..... วันที่ตรวจ .....

ข้อ	ข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	ผลการตรวจ	ข้อแนะนำ
๑	**พื้นแผงลอยวางอาหารและเครื่องดื่ม**		
	๑.๑ มีสภาพดี แข็งแรง เป็นระเบียบ ทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ตั้งอยู่บนโครงสร้างที่แข็งแรง		
	๑.๒ ชั้นที่วางอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะสะอาดอยู่เสมอ อยู่สูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุไม่ซึมน้ำ เช่น สแตนเลส โฟเมก้า		
	๑.๓ จัดสิ่งของบนพื้นแผงเป็นระเบียบ		
	๑.๔ หัวพื้นแผงสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
	๑.๕ มีสภาพสะอาด		
๒	**อาหารที่วางจำหน่ายทุกชนิดมีการปกปิดป้องกันฝุ่นละออง แมลงและสัตว์นำโรค**		
	๒.๑ วางอาหารปรุงสุกในที่ปกปิด ป้องกันฝุ่นและแมลง(มีการปกปิดครบถ้วน)		
	๒.๒ อาหารสดเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสดแช่ในน้ำแข็ง		
	๒.๓ วางอาหารสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร		
๓	**สารปรุงแต่งอาหารและเครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้ม น้ำปลา ฯลฯ**		
	๓.๑ ต้องมีเลขทะเบียนด้านอาหาร(เครื่องหมาย อย.)ในกรณีที่บรรจุภาชนะปิดสนิท		
	๓.๒ ภาชนะที่ใส่และช้อนตัก ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสมีฝาปิด		
	๓.๓ วางไว้บนแผงหรือโต๊ะตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร		
๔	**น้ำดื่มและเครื่องดื่ม**		
	๔.๑ น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด บรรจุขวดที่มีเครื่องหมาย อย.หรือน้ำต้มสุกใส่ภาชนะมีฝาปิดและมีก๊อก		
	๔.๒ น้ำหวานชนิดต่างๆ หรือน้ำผลไม้อื่นๆ บรรจุภาชนะปิดสนิทมีเครื่องหมาย อย. หากบรรจุในขวดแก้ว ขวดโหล หรือภาชนะสแตนเลส ต้องมีฝาปิดและมีวิธีการนำเครื่องดื่มออกจากภาชนะ โดยไม่มีการปนเปื้อน		
๕	**น้ำแข็งสำหรับบริโภค**		
	๕.๑ เป็นน้ำแข็งที่สะอาด		
	๕.๒ ต้องเก็บใส่ภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิด		
	๕.๓ ปากภาชนะใส่น้ำแข็งอยู่สูงจากพื้น ๔๐ เซนติเมตร		
	๕.๔ มีอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งโดยเฉพาะหรือใช้อุปกรณ์คีบ		
	๕.๕ ต้องไม่นำอาหารหรือของอื่นแช่ในภาชนะเก็บน้ำแข็ง		
๖	**จาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่นๆ**		
	๖.๑ ทำด้วยวัสดุที่ไม่มีพิษ ไม่สะลายด้วยความร้อน กรด ด่าง ไม่ตกแต่งสีภายในผิวภาชนะที่สัมผัสอาหาร เช่น ทำด้วยสแตนเลส แก้ว พลาสติก กระเบื้องเคลือบขาว ไม่ตกแต่งสีหรือลวดลายภายใน		
	๖.๒ ตะเกียบทำด้วยพลาสติกขาว หรือไม้ที่ไม่มีเชื้อรา		
	๖.๓ เชียงทำด้วยพลาสติกขาว หากเป็นไม้ต้องมีสภาพดี ไม่มีรอยแตกร้าว ผิวเรียบ สะอาด มีฝาครอบคลุม ป้องกันการปนเปื้อน มีการแยกภาชนะ (เช่น เชียง มีด ฯลฯ) ระหว่างอาหารสุก อาหารดิบ		

กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร หน้า ๑

ข้อ	ข้อกำหนดพื้นฐานสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหารที่ถูกสุขลักษณะ	ผลการตรวจ	ข้อแนะนำ
	๖.๔ มีการเตรียมจาน ชาม ช้อน ส้อม ตะเกียบ และภาชนะอื่นๆ ให้เพียงพอต่อการจำหน่ายอาหารในแต่ละครั้ง		
๗	**การล้างจาน ชาม ช้อน หรือภาชนะอื่นใด**		
	๗.๑ ห้ามล้างจาน ชาม ช้อน หรือภาชนะอื่นใดในที่หรือทางสาธารณะโดยเด็ดขาด		
	๗.๒ กรณีมีการล้างภาชนะที่อื่นที่ไม่ใช่ที่หรือทางสาธารณะ ต้องปฏิบัติ ดังนี้		
	๗.๒.๑ ล้างด้วยวิธี ๓ ขั้นตอน (ล้างด้วยน้ำยาล้างจานแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง) ห้ามใช้ผงซักฟอก		
	๗.๒.๒ อุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๒๐ เซนติเมตร (วัดจากขอบบนภาชนะ)		
	๗.๒.๓ น้ำล้างจาน ชาม และภาชนะอื่นๆ ให้ผ่านตะแกรงดักเศษอาหารหรือมีบ่อดักไขมัน		
๘	**การเก็บภาชนะอุปกรณ์**		
	๘.๑ จาน ชาม ถ้วย แก้ว ที่เตรียมไว้สำหรับใส่อาหาร เก็บในลักษณะคว่ำ ตลอดเวลา		
	๘.๒ ช้อน ส้อม ตะเกียบ เก็บในภาชนะโปร่งสะอาด โดยเอาด้ามขึ้นข้างบน		
	๘.๓ ภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๒๐ เซนติเมตร		
	๘.๔ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ต้องสะอาด และมีการป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่ง		
	๘.๕ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้แล้วและรอทำความสะอาด ต้องจัดทำภาชนะสำหรับรองรับที่มีขนาดเหมาะสม ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค		
๙	**ถังรองรับเศษอาหาร**		
	๙.๑ มีขนาดเหมาะสม		
	๙.๒ ไม่รั่วซึม		
	๙.๓ ปิดฝาตลอดเวลา		
	๙.๔ มีการใช้ถุงพลาสติกใสในถังอีกชั้นหนึ่ง		
๑๐	**ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้ปรุง ผู้ช่วยปรุง ผู้เสิร์ฟอาหาร)**		
	๑๐.๑ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน		
	๑๐.๒ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวมหมวกหรือเนทคลุมผมตลอดเวลา		
	๑๐.๓ ตัดเล็บสั้นและรักษามือให้สะอาดอยู่เสมอ		
	๑๐.๔ ถ้ามีบาดแผลที่มือต้องปกปิดบาดแผลด้วยพลาสเตอร์ และสวมถุงมือ		
	๑๐.๕ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ห้ามใช้มือจับโดยตรง หรือสวมถุงมือที่ถูกต้องจับอาหาร		
	๑๐.๖ การชิมอาหารถูกสุขลักษณะ มีการใช้ช้อนและถ้วยสำหรับชิมโดยเฉพาะ		
	๑๐.๗ มีการใช้ช้อนกลางในการบริการอาหารให้ลูกค้า		
	๑๐.๘ ผ่านการฝึกอบรมการสุขาภิบาลอาหารแล้ว		

ลงชื่อเจ้าของแผง / ..... ลงชื่อเจ้าหน้าที่ / .....
ผู้รับทราบผลการตรวจประเมิน ผู้ตรวจประเมิน

วัน เดือน ปี ที่รับทราบผลการตรวจ ...../...../..... วัน เดือน ปี ที่ตรวจ ...../...../.....

■ ด้านคุณภาพอาหาร

แบบรายงานผลการตรวจคุณภาพอาหาร ทางด้านเคมี และจุลชีววิทยา

สำนักงานเขต	
ชื่อสถานประกอบการ	**ชื่อผู้ประกอบการ**
ประเภทสถานประกอบการ	**ประเภทอาหารที่จำหน่าย**

๑. การตรวจคุณภาพอาหารโดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)

ลำดับ	ตัวอย่างอาหารที่เก็บ	เพื่อตรวจวิเคราะห์				ผลการตรวจ		หมายเหตุ
		บอแรกซ์	ฟอร์มาลิน	สารฟอกขาว	สารกันรา	ปลอดภัย	ไม่ปลอดภัย	

๒. การตรวจคุณภาพอาหารทางด้านจุลชีววิทยา

ลำดับ	สิ่งที่ตรวจ	ผลการตรวจ				
	(มือผู้สัมผัสอาหาร, ภาชนะอุปกรณ์, ตัวอย่างอาหาร)	ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียเบื้องต้น (SI ๒)		ส่งตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการ		
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ผ่าน	ไม่ผ่าน	รายละเอียดผลการตรวจที่ไม่ผ่าน

ผู้มอบตัวอย่าง ..... ลงชื่อผู้รับทราบผล .....
(.....) (.....)

ผู้เก็บตัวอย่าง ..... ลงชื่อผู้รายงานผล .....
(.....) (.....)

วันที่เก็บตัวอย่าง ..... วันที่รายงานผล .....

ภาคผนวก

ค.

แบบรายงาน

แบบรายงานผลการดำเนินงานตามตัวชี้วัดเชิงยุทธศาสตร์ (บูรณาการ) (สอป.๑)
"ร้อยละความสำเร็จในการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี" (ร้อยละ ๖๐)
ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๕๙

เดือน .....

สำนักงานเขต .....

ลำดับ	ข้อมูลสถานประกอบการอาหาร[๑]		จำนวนสถานประกอบการอาหารที่ได้รับการส่งเสริมผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (ราย)			หมายเหตุ
	ประเภทสถานประกอบการ	จำนวนทั้งหมด(ราย)	ได้รับป้ายรับรองฯ[๒]	ขอรับป้ายรับรองฯรายใหม่[๓]	ขอต่ออายุป้ายรับรองฯ[๓]	
๑	สถานที่จำหน่ายอาหาร					
๒	ซูเปอร์มาร์เก็ต					
๓	มินิมาร์ท					
๔	ตลาดประเภทที่ ๑					
๕	ตลาดประเภทที่ ๒					
๖	แผงลอยจำหน่ายอาหาร					
*	จำนวนจุดผ่อนผัน ..... จุด ข้อมูลจำนวนผู้ได้รับใบอนุญาตจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ ทั้งหมด ..... ราย					
*	ประเภทผู้ค้าแผงลอย	จำนวนผู้ค้าแผงลอยจำหน่ายอาหาร (ราย)				
		จำนวนทั้งหมด	ผ่านการอบรมฯ[๔] (บัตรผู้สัมผัสอาหารยังไม่หมดอายุ)	เคยผ่านการอบรมฯ (บัตรผู้สัมผัสอาหารหมดอายุ)	ยังไม่เคยได้รับการอบรมฯ	
	- ผู้ค้าที่ได้รับใบอนุญาต					
	- ผู้ช่วยจำหน่ายฯ					

คำชี้แจงเพิ่มเติม :
๑. สถานประกอบการอาหาร หมายถึงสถานประกอบการอาหารที่ได้รับใบอนุญาต ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ (กรณีมีการเปลี่ยนแปลงข้อมูล ขอให้ระบุในช่องหมายเหตุ และแนบรายละเอียดการเปลี่ยนแปลงมาด้วยทุกครั้ง)
๒. สถานประกอบการได้รับป้ายรับรองฯ หมายถึง สถานประกอบการที่ได้รับป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี แล้ว และยังไม่สิ้นอายุการรับรองฯ
๓. จำนวนสถานประกอบการที่ขอรับป้ายรับรองฯ รายใหม่ และขอต่ออายุป้ายรับรองฯ: ให้รายงานข้อมูลเฉพาะเดือนนั้นๆ หากเดือนใด ไม่มีการขอรับการรับรอง ให้ระบุคำว่า "ไม่มี"
๔. จำนวนผู้ค้าแผงลอยที่ผ่านการอบรมฯ : เป็นจำนวนผู้ค้าแผงลอยที่มีบัตรผู้สัมผัสอาหารที่ยังไม่หมดอายุ (รายงานข้อมูลเป็นยอดสะสม)
๕. ผู้รายงาน ควรเป็นหัวหน้าฝ่ายหรือข้าราชการที่รับผิดชอบการดำเนินงาน
๖. ส่งข้อมูลในรูปแบบหนังสือราชการ พร้อมทั้งส่งข้อมูลเป็นไฟล์ดิจิตอล ทาง e-mail : streetfood.bma@gmail.com

ผู้รายงาน .....
(.....)

แบบรายงานข้อมูลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี รายใหม่ (สอป.๒.๑)

สำนักงานเขต .....

ประเภทสถานประกอบการ .....

ลำดับ	ชื่อร้าน	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย	ผลการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี			
					เป็นสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทางด้านกายภาพ	ผ่านเกณฑ์คุณภาพอาหาร	ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร
					ระบุ เลขที่ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง	ระบุวันเดือนปีที่ตรวจ	ระบุวันเดือนปีที่ตรวจ	ระบุชื่อ-สกุล และเลขที่บัตรผู้ผ่านอบรมอาหาร

คำชี้แจงเพิ่มเติม : ๑. ขอให้รายงานข้อมูลให้ครบถ้วนตามแบบรายงาน

๒. ให้ลงชื่อผู้รายงานให้ครบทุกหน้า โดยผู้รายงาน ควรเป็นหัวหน้าฝ่ายหรือข้าราชการที่รับผิดชอบการดำเนินงาน

๓. ส่งข้อมูลในรูปแบบหนังสือราชการ พร้อมทั้งส่งข้อมูลทาง e-mail : streetfood.bma@gmail.com

ผู้รายงาน .....

วันที่รายงาน .....

แบบรายงานข้อมูลการส่งเสริมให้สถานประกอบการอาหารมีการพัฒนาผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี รายต่ออายุ (สอป.๒.๒)

สำนักงานเขต .....

ประเภทสถานประกอบการ .....

ลำดับ	เลขที่ สนอ./ วันที่สิ้นอายุการรับรองฯ	ชื่อร้าน	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย	ผลการประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี			
						เป็นสถานประกอบการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข	ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะทางด้านกายภาพ	ผ่านเกณฑ์คุณภาพอาหาร	ผ่านการอบรมด้านการสุขาภิบาลอาหาร
						ระบุ เลขที่ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง	ระบุวันเดือนปีที่ตรวจ	ระบุวันเดือนปีที่ตรวจ	ระบุชื่อ-สกุล และเลขที่บัตรผู้สัมผัสอาหาร

คำชี้แจงเพิ่มเติม : ๑. ขอให้รายงานข้อมูลให้ครบถ้วนตามแบบรายงาน

๒. ให้ลงชื่อผู้รายงานให้ครบทุกหน้า โดยผู้รายงาน ควรเป็นหัวหน้าฝ่ายหรือข้าราชการที่รับผิดชอบการดำเนินงาน

๓. ส่งข้อมูลในรูปแบบหนังสือราชการ พร้อมทั้งส่งข้อมูลทาง e-mail : streetfood.bma@gmail.com

ผู้รายงาน .....

วันที่รายงาน .....

แบบรายงานการส่งมอบป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (สอป. ๒.๓)

สำนักงานเขต ประเภท

วันที่ออกป้ายรับรองฯ วันที่สิ้นอายุการรับรองฯ

รายชื่อสถานประกอบการอาหารอาหารที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร ระดับดี (รายใหม่ /รายต่ออายุการรับรองฯ)

ลำดับ	เลขที่สนอ.	ชื่อร้าน	ชื่อ-สกุล ผู้ประกอบการ	ที่อยู่/ที่ตั้งร้าน	อาหารที่จำหน่าย	**ลายมือชื่อผู้รับป้ายฯ**	วันที่รับป้ายฯ

คณะผู้จัดทำ
คู่มือการตรวจรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย
ของกรุงเทพมหานคร

■ ที่ปรึกษา

นายชวินทร์	ศิรินาค	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นายขจิต	ชัชวานิชย์	รองผู้อำนวยการสำนักอนามัย
นางวันพร	ศรีเลิศ	ผู้อำนวยการกองสุขาภิบาลอาหาร

■ คณะผู้จัดทำ

นางสาวพัชรี	อมรสิน	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการพิเศษ หัวหน้ากลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
นางสาวสุกัญญา	ทองเกลี้ยง	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นายผดุงศักดิ์	แจ้งดี	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวณัฐยาภรณ์	สร้อยนาค	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวปิยะมาศ	คงมั่น	นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ
นางสาวสายใจ	อุ่นจิตร	นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

■ ผู้จัดพิมพ์

กลุ่มงานสุขาภิบาลการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
โทร. ๐ ๒๖๔๐ ๙๙๘๑-๒ ต่อ ๑๓ หรือ หมายเลขโทรศัพท์ภายใน ๒๗๙๗
โทรสาร ๐ ๒๖๔๐ ๙๙๘๒

พิมพ์ครั้งที่ ๑/๒๕๕๙ จำนวน ๕๐๐ เล่ม

โดย บริษัท อัพทรูยู ครีเอทนิว จำกัด
๔๘/๘๔ ต.บางกร่าง อ.เมือง จ.นนทบุรี ๑๑๐๐๐
โทร. ๐๒-๙๖๔-๘๔๘๔, ๐๘๕-๘๔๕-๘๔๖๘


กรุงเทพฯเมืองอาหารปลอดภัย
Bangkok Food Safety City



สำนักอนามัย
กรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย
โทรศัพท์ 0 2640 9981-2
www.bangkok.go.th/health
healthybangkok

METRO TV
โทรทัศน์มหานคร
รับชมได้ทางช่อง PSI 221

ทุกข์ร้อน ทุกปัญหา โทรมา
ศูนย์ กทม.
1555