

แบบตรวจสอบสุขภาพอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. ขนาดพื้นที่ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
3. การขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งราชการส่วนท้องถิ่น
- เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- เลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
4. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
5. จำนวนผู้ประกอบการ คน จำนวนผู้สัมผัสอาหาร คน
- ผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร คน จากหน่วยงาน/สถาบัน

- คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ
- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องและครบถ้วน
 - **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
 ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
 - **ไม่มีกิจกรรม :** สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขภาพอาหาร
 ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อนี้

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1.1 สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วย การควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ 				
4. มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน				
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด				
6. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
8. ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร				
9. ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.				

1.2 สถานที่เตรียม ปรง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร และไม่มีน้ำขังบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม				
7. โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
8. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียม ประกอบหรือปรงอาหาร				
9. ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย มาใช้บรรจุอาหาร				
10. สารเคมีที่เป็นพิษ หรืออันตราย มีการจัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรง จำหน่าย และบริโภคอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
11. มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ หรือปรงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
12. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
13. บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
14. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
15. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
16. มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ				



1.3 ห้องส้วม

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ 				
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์ ค่าความเข้มของแสงสว่าง	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหาร แบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) อย่างน้อย 215 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณเตรียม ปรุงอาหาร อย่างน้อย 300 Lux มีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 300 Lux				
4. ห้องแช่เย็น อย่างน้อย 100 Lux				
5. ห้องเก็บอาหาร อย่างน้อย 100 Lux				
6. ห้องส้วม อย่างน้อย 100 Lux				

หมวด 2 สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
4. อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง 				
6. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่าย หรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ขึ้นไป				
9. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น (เช่น สลัด ซูชิ เป็นต้น) เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1.1 ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
1.2 พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.และ				
2. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
2.1 ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
2.2 เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. 2553 หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.				
4. น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
5. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				

2.3 น้ำแข็ง

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)				
2. เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 				
3. บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะหรือใกล้ถังขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ				
5. ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอื่น ๆ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค				

หมวด 3 สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ ถังที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เหยียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
6. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ เต้าอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
9. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.				
10. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังจากการทำความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือ ใช้เครื่องอบ 				

หมวด 4 สัญลักษณ์ส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น				
2. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด				
3. กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร				
4. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด				
5. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม				
6. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผมหรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้				
7. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
8. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือ การกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ปฏิบัติงาน				

ข้อแนะนำ

.....

ลายมือชื่อ

ผู้ตรวจ ตำแหน่ง หน่วยงาน

เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร วันที่ตรวจแนะนำ
