ที่ กท ๗๘๐๔/ ๐๘๗๗

สำนักงานเขตหลักสี่
๙๙๙ ถนนแจ้งวัฒนะ กทม. ๑๐๒๑๐

๒๐ พฤษภาคม ๒๕๖๖

เรื่อง แจ้งผลตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

เรียน ผู้จัดการศูนย์อาหารการประปานครหลวง

อ้างถึง หนังสือสำนักงานเขตหลักสี่ ที่ กท ๗๘๐๔/๑๑๙๓ ลงวันที่ ๒๐ มีนาคม ๒๕๖๖

ตามหนังสือที่อ้างถึง ขอความร่วมมือตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ความละเอียดแจ้งแล้ว นั้น

บัดนี้ สำนักงานเขตหลักสี่ ได้ดำเนินการตรวจประเมินสุขลักษณะทางด้านกายภาพและเฝ้าระวังคุณภาพอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร ผลการตรวจด้านกายภาพ พบว่า ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน ส่วนผลการตรวจด้านคุณภาพอาหาร ได้ดำเนินการเก็บตัวอย่างเพื่อตรวจวิเคราะห์ จำนวน ๑๓ ตัวอย่าง ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน ๓ ตัวอย่าง ได้แก่ น้ำแข็ง ซึ่งตรวจพบว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียปนเปื้อน จำนวน ๒ ตัวอย่าง และน้ำมันตรวจพบว่ามีสารโพลาร์ รายละเอียดปรากฏตาม QR code ท้ายหนังสือนี้ จึงมีคำแนะนำให้ดำเนินการปรับปรุงแก้ไข ดังนี้

๑. กรณีปรับปรุงแก้ไขเรื่องน้ำแข็ง

๑.๑ บริเวณสถานที่จำหน่ายต้องสะอาดไม่มีน้ำขัง ตั้งอยู่ห่างจากแหล่งที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ

๑.๒ ไม่นำสิ่งของอย่างอื่นลงไปแช่ปนในน้ำแข็งสำหรับบริโภค และภาชนะที่ใช้บรรจุน้ำแข็งต้องสะอาดมีฝาปิด ตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม.เพื่อป้องกันการปนเปื้อนเชื้อโรคมาสู่น้ำแข็ง

๑.๓ มีอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง

๑.๔ ผู้จำหน่ายหรือผู้เสริฟต้องมีสุขอนามัยส่วนบุคคลที่ดี แต่งกายสะอาด และใช้อุปกรณ์ในการคีบหรือตักน้ำแข็งเสมอ

๒. กรณีปรับปรุงแก้ไขเรื่องน้ำมัน

๒.๑ ไม่ควรใช้น้ำมันทอดซ้ำ เนื่องจากการนำกลับมาใช้ซ้ำคุณภาพของน้ำมันจะเสื่อมลง ทั้งสี กลิ่น รสชาติ และความหนืดมากขึ้น จึงทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างและปฏิกิริยาทางเคมีของน้ำมันเกิดเป็นสารโพลาร์ ซึ่งเป็นสาเหตุทำให้เกิดโรคความดันโลหิตสูงและหลอดเลือดหัวใจ และสาร PAHs ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งอีกด้วย

๒.๒ งดเติมน้ำมันใหม่ลงในน้ำมันเก่า เพราะจะยิ่งเร่งให้น้ำมันเสื่อมสภาพเร็วขึ้น

๒.๓ เลือกน้ำมันประกอบอาหารที่มีฉลากแสดงเลขสารบบอาหาร ๑๓ หลัก

๒.๔ น้ำมันที่ใช้ทอดควรใช้น้ำมันปาล์มโอเลอิน หรือน้ำมันมะพร้าว

ทั้งนี้ จึงแจ้งให้ท่านแจ้งผู้ค้าปฏิบัติให้ถูกต้องตามคำแนะนำดังกล่าวข้างต้น เพื่อให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ และข้อบัญญัติกรุงเทพมหานคร เรื่อง สถานที่จำหน่าย

/อาหาร...

อาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๕ ภายในกำหนด ๑๕ วัน นับแต่วันที่ได้รับหนังสือฉบับนี้ พร้อมนี้ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตหลักสี่ จะเข้าเก็บตัวอย่างอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์ซ้ำในลำดับถัดไป

จึงเรียนมาเพื่อดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายอัมรินทร์ จารุตามระ)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตหลักสี่

ผลการตรวจประเมิน

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๗๖ ๑๔๔๐

แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อมูลสถานประกอบกิจการ

ชื่อสถานประกอบกิจการ :	การประปานครหลวง		
ที่ตั้งสถานประกอบกิจการ :	เลขที่ 400 ถ.ประชาชื่น แขวงทุ่งสองห้อง เขตหลักสี่ กรุงเทพมหานคร		
โทรศัพท์ :		โทรสาร :	
พิกัดแผนที่ทางภูมิศาตร์ :	,	เลขรหัสประจำบ้าน :	10360025951
เลขที่ใบอนุญาต :	เล่มที่ 413101 เลขที่ 001 ปี 2557	ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ :	2 กรกฎาคม 2564
พื้นที่ประกอบกิจการ :	590.00	ชนิดหรือประเภทของอาหารที่จำหน่าย :	ข้าวราดแกง,ก๋วยเตี๋ยว,ขนมหวานและเครื่องดื่ม

ข้อมูลผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ผู้ประกอบกิจการ

ประเภทผู้ประกอบกิจการ :	หน่วยงานของรัฐ	ชื่อเจ้าของ :	การประปานครหลวง
ผู้ดูแล/ผู้แทนผู้ประกอบกิจการ/ผู้จัดการสถานที่ :			
โทรศัพท์ :		โทรสาร :	
เลขที่บัตรประจำตัวผู้ประกอบกิจการ :		บัตรสิ้นอายุวันที่ :	

ผู้ประกอบกิจการ

จำนวน :	0	ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร :	0
เลขที่ป้ายรับรองฯ :	B 66 41 7 00873	วันหมดอายุป้ายรับรองฯ :	24 เมษายน 2567

วัตถุประสงค์ในการตรวจ : ตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

วันที่ประเมิน : 20 เมษายน 2566

คะแนนที่ได้ : ผ่านเกณฑ์ 48 ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ 0 ข้อ

ไม่มีกิจกรรม 2 ข้อ

รวมทั้งหมด 48 ข้อ ร้อยละ 100

ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม(7 ข้อ) ผ่านเกณฑ์ 5 ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ 2 ข้อ

สรุปผลการตรวจ : ผ่าน

ระดับที่ได้ : 4 ดาว

ผ่านเกณฑ์ 48 ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ 0 ข้อ

ไม่มีกิจกรรม 2 ข้อ

ผู้นำตรวจ : นางสาววรรษมน ศรีพนม

ตำแหน่ง : นักวิชาการสุขาภิบาลปฏิบัติการ

หมายเหตุ :

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร)					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ในที่ที่จะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย เช่น บริเวณหรือสถานที่กำจัดสิ่งปฏิกูลและมูลฝอย	/			
2	พื้นบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด ไม่มีน้ำขังบนพื้น และทำความสะอาดง่าย	/			
3	ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย (กรณีมี)	/			
4	มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน พัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ ที่มีสภาพดี สะอาด ใช้งานได้ดี และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ให้ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	/			
5	บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร และบริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ต้องมีค่าความเข้มของแสงสว่างเพียงพอ ดังนี้				
	1) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) มีที่ครอบหลอดไฟ	/			
	2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (Lux) มีที่ครอบหลอดไฟ	/			
	3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux)	/			
	4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux)	/			
	5) ห้องส้วม ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux)	/			
6	บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ	/			
7	บริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์	/			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
8	ไม่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร บนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม สำหรับโต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย เรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษ ทนต่อการกัดกร่อน และมีสภาพดี	/			
9	โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด	/			
10	ต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร เช่น มีการติดตั้งเครื่องดับเพลิงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดไว้ในบริเวณที่มองเห็นชัดเจนและหยิบใช้งานได้สะดวก	/			
หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร					
11	อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี ไม่มีสี กลิ่นและลักษณะที่ผิดปกติไปจากธรรมชาติของอาหารนั้นๆ สะอาดและปลอดภัยต่อผู้บริโภค และมีการล้างทำความสะอาดวัตถุดิบอย่างถูกวิธี ก่อนนำมาประกอบปรุงอาหาร	/			
12	อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เช่น เนื้อสัตว์สดต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ผักสดต้องเก็บในอุณหภูมิไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส	/			
13	ต้องมีการจัดเก็บอาหารสดเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน	/			
14	อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และจัดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด หรือเก็บในที่อากาศถ่ายเท ไม่อับชื้น จัดวางในบริเวณที่สะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	/			
15	อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของหน่วยงานราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.)	/			
16	อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหาร และมีการป้องกันการปนเปื้อน เช่น จัดเก็บในตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	/			
17	อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการจัดวางเป็นสัดส่วน	/			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
18	อาหารประเภทปรุงสำเร็จสำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่ายหรือบริการ เช่น อาหารประเภทต้ม แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียสขึ้นไป ในกรณีที่เก็บในอุณหภูมิห้อง ต้องนำอาหารมาอุ่นซ้ำทุก 2 ชั่วโมง และการอุ่นอาหารประเภทปรุงสำเร็จแบบใช้ความร้อน ต้องอุ่นให้ร้อนอย่างทั่วถึง โดยอุณหภูมิ ณ จุดกึ่งกลางอาหารต้องไม่น้อยกว่า 74 องศาเซลเซียส	/			
19	อาหารประเภทปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น เช่น อาหารพร้อมบริโภคประเภทสลัด ซูชิ ผลไม้ตัดแต่ง รวมถึงอาหารที่มีส่วนผสมของไข่ นม กะทิ ในปริมาณสูง เช่น สังขยา น้ำสลัด เป็นต้น ต้องเก็บในสภาวะที่เย็นตลอดเวลา ที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	/			
20	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร และผิวภายนอกของภาชนะบรรจุสะอาด อยู่ในสภาพดี	/			
21	น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำหรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	/			
22	น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับเตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารและเครื่องดื่ม ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด	/			
23	น้ำแข็งสำหรับบริโภคต้องสะอาด และมีคุณภาพ มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	/			
24	ต้องจัดเก็บน้ำแข็งในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	/			
25	ภาชนะสำหรับจัดเก็บน้ำแข็ง ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ	/			
26	ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค	/			
27	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี	/			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
28	สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ต้องมีการจัดเก็บแยกบริเวณเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าวและห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร	/			
29	สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริการให้ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร เช่น ร้านหมูกระทะ ร้านชาบู ร้านสุกี้ ให้ใช้อุปกรณ์ให้ความร้อนแก่อาหาร เช่น เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เตาไฟฟ้า และเตาถ่าน ที่สะอาด ปลอดภัยในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารและห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร			/	
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ					
30	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด	/			
31	มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และหลังการใช้งานแต่ละวันจะมีการจัดเก็บที่มีการปกปิดหรือหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมโดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	/			
32	ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	/			
33	ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด	/			
34	จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน			/	
35	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	/			
36	จัดให้มีบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้เพียงพอ อุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	/			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
37	มีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด และต้องมีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ โดยการล้าง 3 ขั้นตอน ขั้นแรก ล้างด้วยสารทำความสะอาดภาชนะ ขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และขั้นตอนที่ 3 มีการฆ่าเชื้อโรค ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด แช่น้ำร้อน แช่น้ำคลอรีน ใช้เครื่องอบ การใช้เครื่องล้างจานต้องเป็นชนิดที่ได้มาตรฐานสากล สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการล้าง เช่น น้ำยาล้าง สารเร่งแห้ง สารขจัดคราบตะกรัน ควรมีมาตรฐานเหมาะสมกับภาชนะ และต้องมีใบรับรองความปลอดภัย ต้องควบคุมอุณหภูมิของน้ำล้างสุดท้ายให้ไม่ต่ำกว่า 80 องศาเซลเซียส เพื่อให้เกิดการฆ่าเชื้อภาชนะ มีการใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้นๆ จากผู้ผลิต	/			
38	ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมันหรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม	/			
หมวดที่ 4 ระบบการสุขาภิบาล (การจัดการมูลฝอย น้ำเสีย ห้องส้วม และการป้องกัน ควบคุมแมลงและสัตว์นำโรค)					
39	ต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และสามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	/			
40	ต้องมีการแยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ และมีการขนขยะไปทิ้งในพื้นที่ที่กำหนด อย่างน้อยวันละ 1 ครั้ง	/			
41	ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร	/			
42	ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วม ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีจำนวนเพียงพอ ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา	/			
43	ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างเพียงพอ มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ	/			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
44	ต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ เพื่อไม่ให้มีสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร และจำหน่ายอาหาร	/			
หมวดที่ 5 สุขลักษณะส่วนบุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร)					
45	ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่นๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้	/			
46	ผู้ประกอบกิจการต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการ	/			
47	ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร และจัดทำบัญชีรายชื่อของผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมทุกคนเก็บไว้ ณ สถานที่จำหน่ายอาหาร	/			
48	ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้	/			
49	ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือได้ถูกต้องตามขั้นตอนที่กระทรวงสาธารณสุขกำหนด และมีการล้างตามช่วงเวลาที่เหมาะสม	/			
50	ผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ เช่น ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ตัดเล็บสั้นและสะอาด ไม่ทาสีเล็บ ไม่สวมเครื่องประดับ ไม่สูบบุหรี่ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค	/			
หมวดที่ 6 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
51	ไม่มีเหตุรำคาญจากควัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ	/			
52	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม	/			
53	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้	/			
54	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น	/			
55	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์	/			
56	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ		/		
57	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้		/		

การตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหาร

สำนักงานเขต :หลักสี่

ชื่อสถานประกอบการ :การประปานครหลวง

ที่ตั้ง :400 ถ.ประชาชื่น

วันที่เก็บตัวอย่าง : 20 เมษายน 2566

วัตถุประสงค์การตรวจ :
ตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

ชื่อ-สกุลผู้ประกอบการ :นาย

ประเภทสถานประกอบการ :ร้านอาหารพื้นที่เกิน 200 ตร.ม.

เจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ :วรรษมน ศรีพนม

วิธีการตรวจวิเคราะห์ :ชุดทดสอบเบื้องต้น(Test Kit)

ผลการตรวจสอบ

ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	ผลการตรวจ				
		บอแรกซ์	กรดซาลิซิลิค (สารกันรา)	สารโพลาร์	SI-2	อ.11
น.ส.วันตะนา แสวงพันธ์ (ร้านเครื่องดื่ม Cha Mai)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
น้ำแข็ง (ร้านเครื่องดื่ม Cha Mai)	น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิทหรือน้ำแข็ง	-	-	-	-	ไม่ผ่าน
น.ส.สุดาวัลย์ แต่งทรัพย์ (ร้านติ๊ก ข้าวราดแกง)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
น้ำมัน (ร้านติ๊ก ข้าวราดแกง)	น้ำมันและไขมัน	-	-	ไม่ผ่าน	-	-
คุณสุกานดา ราชเสน (ร้านFarm Kitchen)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
ผัดไส้กรอก (ร้านFarm Kitchen)	อาหารพร้อมบริโภค	-	-	-	ผ่าน	-

ตัวอย่างอาหารที่ตรวจ	พารามิเตอร์ที่ตรวจ	ผลการตรวจ				
		บอแรกซ์	กรดซาลิซิลิค (สารกันรา)	สารโพลาร์	SI-2	อ.11
คุณพรสวรรค์ ทิลาเนียม (ร้านลูกชิ้นเมืองทอง)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
นายสมภพ ศรีธนจิตต์ (ก๋วยเตี๋ยวลุงพุฒิ)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
ลูกชิ้นหมู (ก๋วยเตี๋ยวลุงพุฒิ)	ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ (แปรรูปแล้ว)	ผ่าน	-	-	-	-
นางประพีร์ อนันต์ (ร้านคุณอ้อย)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
ผักกาดดอง (ร้านคุณอ้อย)	พืชผักผลไม้และผลิตภัณฑ์	-	ผ่าน	-	-	-
คุณพรทิพย์ ชูวงศ์ (ร้านกาแฟสด)	มือผู้สัมผัสอาหาร	-	-	-	ผ่าน	-
น้ำแข็ง (ร้านกาแฟสด)	น้ำดื่มในภาชนะบรรจุไม่ปิดสนิทหรือน้ำแข็ง	-	-	-	-	ไม่ผ่าน

ผลการตรวจสอบ :

ผ่าน/10ไม่ผ่าน/3

ข้อบกพร่องที่ต้องปรับปรุงแก้ไข