

สำเนาฉบับ

แบบ สอ.6



หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่ 2 เลขที่ 13 / 2567

(1) เจ้าพนักงานท้องถิ่นออกหนังสือรับรองการแจ้งให้ชื่อ..... อายุ 65 ปี
สัญชาติ ไทย หมายเลขบัตรประชาชน..... เลขที่อยู่.....
ตำบล ในเวียง อำเภอ เมืองแพร่ จังหวัด แพร่ หมายเลขโทรศัพท์ 092-8942459
ชื่อสถานประกอบกิจการ..... ประเภท อาหารตามสั่ง
มีพื้นที่ 15 ตารางเมตร ตั้งอยู่เลขที่ 1/20 ตรอก ยันตรกิจโกศล 1 ตำบล ในเวียง อำเภอ เมืองแพร่
จังหวัด แพร่ หมายเลขโทรศัพท์ 092-8942459

เสียค่าธรรมเนียมปีละ 300 บาท (สามร้อยบาทถ้วน) ตามหมายเลขใบเสร็จรับเงิน
เลขที่ RCPT-03092/67 ลงวันที่ 24 มกราคม พ.ศ. 2567

- (2) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขที่กำหนดในเทศบัญญัติ
เทศบาลเมืองแพร่ เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ. 2543
- (3) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขเฉพาะดังต่อไปนี้ด้วย คือ
ให้ปฏิบัติตามกฎกระทรวงหรือประกาศที่ออกตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535
- (4) หนังสือรับรองการแจ้งฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่ 13 เดือน กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567



15 ก.พ. 2567

.....	พิมพ์/ทาน
.....	ตรวจ/ร่าง
.....	หัวหน้างาน
.....	หัวหน้าฝ่าย
.....	ผอ.กองสาธารณสุข
.....	รองปลัด
.....	ปลัด

คำเตือน

- (1) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งนี้ไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ง่าย
ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ หากฝ่าฝืนมีโทษปรับไม่เกิน 2,500 บาท
- (2) ผู้รับหนังสือรับรองการแจ้งต้องเสียค่าธรรมเนียมต่อราชการส่วนท้องถิ่นทุกปีตามกำหนดเวลาหาก
ฝ่าฝืนจะต้องเสียค่าปรับเพิ่มอีกร้อยละสิบของค่าธรรมเนียมที่ค้างชำระ

แบบคำขอต่อใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งฯ

เขียนที่.....เทศบาลเมืองแพร่

วันที่ 22 เดือน ๒๕ พ.ศ. ๖๕

ข้าพเจ้า.....อายุ ๖๕ ปี สัญชาติ ไทย

อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย 1 ถนน ยี่สารกิตติ ๖๕

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....จังหวัด.....

หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต่อใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งการประกอบกิจการ

สถานที่ตั้งเลขที่ 1๕๐ ถนน ยี่สารกิตติ ๖๕ ตรอก/ซอย 1 ตำบลในเวียง

อำเภอเมืองแพร่ จังหวัดแพร่ ชื่อการค้า อานารทวงษ์ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๙๒๘๙๔๒๔๕๙

(.....) สถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร ประเภท.....อานารทวงษ์

โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....16 ตารางเมตร

(.....) กิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ประเภท.....

ขนาดพื้นที่.....มีคนงาน.....คน ใช้เครื่องจักรขนาด.....แรงม้า

(.....) กิจการตลาด ที่มีการจำหน่าย.....(เป็นประจำ/เป็นครั้งคราว/ตามวันนัด)

(.....) กิจการจำหน่ายสินค้าในที่/ทางสาธารณะ จำหน่ายสินค้าประเภท.....

ณ บริเวณ.....ถนน.....โดยวิธีการ.....

(.....) กิจการรับทำการเก็บขนหรือกำจัดสิ่งปฏิกูลมูลฝอยโดยทำเป็นธุรกิจ ประเภท

☐ เก็บขนสิ่งปฏิกูลโดยมีแหล่งกำจัดที่.....

☐ เก็บขนและกำจัดสิ่งปฏิกูล โดยมีระบบกำจัดอยู่ที่.....

☐ เก็บขนมูลฝอย โดยมีแหล่งกำจัดที่.....

☐ เก็บขนและกำจัดมูลฝอย โดยมีแหล่งกำจัดที่.....

ต่อนายกเทศมนตรีเมืองแพร่พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานและเอกสารมาด้วย ดังนี้คือ

๑) สำเนาบัตรประจำตัว(ประชาชน/ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ).....ฉบับ

๒) สำเนาทะเบียนบ้าน.....ฉบับ

๓) หลักฐานการอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง คือ

๓.๑

๓.๒

๔)

๕)



ข้าพเจ้าขอรับรองว่า ข้อความในแบบคำขอตบอใบอนุญาตนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) วิจิตร วัฒนศิริ ผู้ขอตบอใบอนุญาต
(.....)

ความเห็นเจ้าหน้าที่ - เห็นควรอนุญาตให้ขอตบอใบอนุญาต เพราะหลักฐานที่ส่งมาครบถ้วน
.....
.....

ความเห็นของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

จากการตรวจสอบสถานประกอบการ

(✓) เห็นสมควรอนุญาต และควรกำหนดเงื่อนไขดังนี้ ให้ปฏิบัติตามข้อบัญญัติที่กำหนดในเทศบัญญัติ
.....
.....

() เห็นควรไม่อนุญาต เพราะ

เรียน นายกเทศมนตรีเมืองแพร่
- เพื่อโปรดทราบและพิจารณา

(ลงชื่อ) วิจิตร วัฒนศิริ เจ้าพนักงานสาธารณสุข
(นายอนุวัฒน์ ใจจิก)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขปฏิบัติงาน วันที่ 13 / ๑๒ / ๖2
รักษาการ

(นายอนุวัฒน์ ใจจิก)

รองปลัดเทศบาล รักษาการแทน

ปลัดเทศบาลเมืองแพร่
15 ก.พ. 2567

คำสั่งของเจ้าพนักงานท้องถิ่น

พยานหลักฐานที่ส่งมาครบถ้วน รักษาการ
ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

(.....) อนุญาตให้ประกอบกิจการได้

(.....) ไม่อนุญาตให้ประกอบกิจการ

(ลงชื่อ) วิจิตร วัฒนศิริ เจ้าพนักงานท้องถิ่น

(นายอนุวัฒน์ ใจจิก)

ตำแหน่ง นายกเทศมนตรีเมืองแพร่ วันที่ 13 / ๑๒ / ๖2



แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านอาหาร ภัตตาคาร สวนอาหาร ศูนย์อาหาร โรงอาหาร สถานที่ประกอบอาหารผู้ป่วยในโรงพยาบาล ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/รถยนต์/รถไฟ/เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน และในกรณีของการประกอบกิจการจำหน่ายอาหารเฉพาะกิจ (Event) งานมหกรรมอาหาร งานเกษตรแฟร์ ของหน่วยงานภาครัฐ หรือ เอกชน (ยกเว้นแผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ)

นิยามของสถานที่จำหน่ายอาหาร	คำอธิบายขอบเขตของสถานที่จำหน่ายอาหาร
พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 “สถานที่จำหน่ายอาหาร” หมายความว่า อาคาร สถานที่ หรือ บริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่ หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหาร หรือ ประงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม	สถานประกอบกิจการด้านอาหารที่เข้าข่ายสถานที่จำหน่ายอาหารตามกฎหมายกระทรวงจะต้องมี ๓ องค์ประกอบ คือ 1. เป็นอาคาร สถานที่ หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้ที่หรือทางสาธารณะ โดยต้องเป็นพื้นที่เอกชน ที่สามารถเข้าไปใช้ประโยชน์และมีความเหมาะสมสำหรับประกอบกิจการอาหาร เช่น อาคาร รถยนต์ เรือ/เรือสำราญ รถไฟ เครื่องบิน/ท่าอากาศยาน เป็นต้น และรวมถึงในกรณีจัดตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ของหน่วยงานราชการ รัฐวิสาหกิจ องค์การมหาชน และหน่วยงานของรัฐอื่น ๆ 2. มีการประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จพร้อมบริโภค และ 3. มีการจำหน่ายอาหาร ณ สถานที่นั้น โดยผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือนำไปบริโภคที่อื่น

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

- ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร ต.บ. ๑๖๖
- ประเภทอาหารที่จำหน่าย อาหารตามสั่ง
- ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน 1 คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน - คน
- ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน 1 คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน - คน
- ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร ☒ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
- ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน ท.บ. ๑๖๖ จังหวัด นนทบุรี
ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☒ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย - หมู่ที่ ๕ ถนน ถนนพหลโยธิน
ตำบล/แขวง บางบัว อำเภอ/เขต บางบัว จังหวัด นนทบุรี

ส่วนที่ 3 แบบตรวจมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร” จำนวน 74 ข้อ

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินแนะนำให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

หมวด 1 สถานที่จำหน่ายอาหาร (จำนวน 35 ข้อ)

1.1 บริเวณที่จำหน่าย และบริเวณอาหาร (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น สะอาด ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓			
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓			
3. เป็นเขตปลอดบุหรี่ ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓			
4. มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ในพื้นที่บริเวณอาหาร	✓			
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่ใช้บริเวณอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีการสกปรก	✓			
6. ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓			
7. จัดบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓			
8. ไม่ใช้ภาชนะหุ้ม เป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร	✓			
9. ไม่ใช้เมทานอล/เมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการปรุง/อุ่นอาหาร กรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งเป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓			
10. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย	✓			
รวม				

1.2 บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 15 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย	✓			
2. พื้น สะอาด ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น	✓			
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่หรือคราบน้ำมัน	✓			
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และ หรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น	✓			
5. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	✓			
6. โต๊ะ ที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	✓			
7. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าต่างส้วม	✓			
8. ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	✓			

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
9. สารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓			
10. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร	✓			
11. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓			
12. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และควรรบสกปรก	✓			
13. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓			
14. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓			
15. มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ	✓			
รวม	✓			

1.3 บริเวณห้องส้วม (จำนวน 4 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ห้องส้วม และอ่างล้างมือ มีจำนวนเพียงพอ มีสภาพพร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓			
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง	✓			
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา	✓			
4. ห้องส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม ปรุง ประกอบ จำหน่าย และบริโภคอาหาร	✓			
รวม				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในบริเวณต่างๆ (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณที่จำหน่ายอาหาร/ให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) แสงสว่างฯ อย่างน้อย 215 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	✓			
2. บริเวณที่เตรียม ปรุงอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์ และมีที่ครอบหลอดไฟ	✓			
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ แสงสว่างฯ อย่างน้อย 300 ลักซ์	✓			
4. ห้องแช่เย็น แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์	✓			
5. ห้องเก็บอาหาร แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์	✓			
6. ห้องส้วม แสงสว่างฯ อย่างน้อย 100 ลักซ์	✓			
รวม				

หมวด 2 อาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร (จำนวน 22 ข้อ)

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค (จำนวน 10 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	☒			
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	☒			
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ	☒			
4. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	☒			
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง	☒			
6. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	☒			
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกัน การปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น	☒			
8. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ที่รอการจำหน่าย หรือบริการ ประเภท ดม/แกง เก็บที่อุณหภูมิสูงกว่า 60 องศาเซลเซียส	☒			
9. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ประเภท สลัด ซูชิ เป็นต้น เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส	☒			
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น	☒			
รวม				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้ (จำนวน 7 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ</u>				
1. ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
2. พื้นผิวภายนอกของภาชนะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร				
<u>น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท</u>				
3. ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
4. ภาชนะบรรจุ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
5. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม สะอาด ได้มาตรฐานตามที่หน่วยงานราชการรับรอง				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
น้ำใช้				
6. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าหน้าที่	✓			
7. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓			
รวม				

2.3 น้ำแข็ง (จำนวน 5 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็ง ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย ออย.	✓			
2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด	✓			
3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร บริเวณที่วางภาชนะ ไม่มีน้ำขังเฉาะแฉะ หรือวางใกล้ถังขยะ	✓			
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	✓			
5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	✓			
รวม				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 11 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	✓			
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้	✓			
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะที่ปลอดภัย เช่น แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด/การปกปิด	✓			
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	✓			
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหารเก็บในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	✓			
6. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	✓			
7. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด	✓			

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่สำหรับล้างภาชนะฯ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร				
9. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร				
10. ล้างภาชนะฯ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะฯ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น				
รวม				

หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 6 ข้อ)

ข้อกำหนดสุขลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ			คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้			✓	
2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓			
3. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด ทุกคน	✓			
4. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓			
5. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓			
6. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น คัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร	✓			

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

.....

.....

ลายมือชื่อ :

ผู้ตรวจ (ชื่อ-สกุล) : กชกร วัชราน ตำแหน่ง : นอ. รพ. ๓๖

หน่วยงาน : ทช. ๓๖ จังหวัด : ๓๖

เจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

วันที่ตรวจแนะนำ



ใบเสร็จรับเงิน
(สำเนา)
เทศบาลเมืองแพร่

เลขที่ RCPT-03092/67
วันที่ 24 มกราคม 2567

ได้รับเงินจาก นายพิพัฒน์ วชิรพงศ์ปกรณ์

ลำดับ	รายการ	รหัสบัญชี	จำนวนเงิน (บาท)	หมายเหตุ
1	ค่าธรรมเนียมในการออกหนังสือรับรองการแจ้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสะสมอาหาร	4401030108.001	300.00	ชำระค่าธรรมเนียมการขอต่อหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ร้านอาหารตามสั่ง
รวมเงิน			300.00	
ตัวอักษร (สามร้อยบาทถ้วน)				

ไว้เป็นการถูกต้องแล้ว

ลงชื่อ


(นายอนวัடன் ไช้จิก)
เจ้าพนักงานสาธารณสุข
30.11.67

ผู้รับเงิน

ตรวจสอบผู้ประกอบการในเขตเทศบาลเมืองแพร่
ที่มาขอต่อใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งฯประจำปี พ.ศ. 2567

ในวันที่ 9 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2567

ร้านอาหารตามสั่งคุณพิพัฒน์ ตรอก ยันตรกิจโกศล 1

