บริษัท ท่าอากาศยานไทย จำกัด (มหาชน)
Airports of Thailand Public Company Limited

ส่วนงาน ฝวล. (สสส.โทร. 56307)

ที่ 200 /64 วันที่ 30 เม.ย.64

เรื่อง รายงานผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ณ สทย.

เรียน ผอก.ฝวล.

1. ตามที่ ฝวล.ได้ประสาน สำนักงานเขตดอนเมือง (ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล) เพื่อดำเนินการตรวจประเมินสุขาภิบาลอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบและจำหน่ายอาหาร และสุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการร้านค้าจำหน่ายอาหาร ณ สทย. ครั้งที่ 1/2564 ตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 เมื่อวันอังคารที่ 25 มี.ค.64 เวลา 09.00 - 12.00 น. นั้น

2. สำนักงานเขตดอนเมืองโดยฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ได้แจ้งผลการตรวจประเมินการสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร ณ สทย. (เอกสารแนบ) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

ลำดับ	วิธีการตรวจประเมิน	จำนวน	ผลการตรวจประเมิน
1	ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ	18 ราย	เป็นไปตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย ทั้ง 18 ราย
2	สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit)	20 ตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อนจากสารเคมี
3	ตรวจประเมินด้านจุลชีววิทยา (โคลิฟอร์มแบคทีเรีย)	25 ตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
4	ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำบริโภค (ตู้น้ำดื่มในโรงอาหาร สทย.) โดยใช้ชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็ง (อ.11)	4 ตัวอย่าง	ไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

3. เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรค สสส. จึงขอความร่วมมือให้ สทย. ดำเนินกวนขันให้ผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสาธารณสุข เรื่อง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตาม หมวด 4 เรื่อง สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารโดยเคร่งครัด

จึงเรียนมาเพื่อทราบและเสนอ สทย. พิจารณาดำเนินการตามข้อ 3. ต่อไป

ผอก.สสส.ฝวล.

เสนอ สทย.

เพื่อทราบและพิจารณาดำเนินการตามข้อ 3. ต่อไป

ผอก.ฝวล.

30 เม.ย.64

ฝ่ายสิ่งแวดล้อม
รับที่ 918
วันที่ 27 เม.ย. 64
เวลา 16.11 น.

บริษัท ท่าอากาศยานไทย จำกัด (มหาชน)
เลขรับ 4721
วันที่ 27 เม.ย. 64
1533

ที่ กท ๖๔๐๔/ ๒๔๖๗

สำนักงานเขตดอนเมือง
๙๙๙ ถนนเวิดวุฒากาศ กทม. ๑๐๒๑๐

๒๖ เมษายน ๒๕๖๔

เรื่อง แจ้งผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหาร

เรียน กรรมการผู้อำนวยการใหญ่บริษัทท่าอากาศยานไทย จำกัด (มหาชน)

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. แบบรายงานตรวจคุณภาพอาหาร จำนวน ๑ ฉบับ
๒. กฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ จำนวน ๑ ฉบับ
๓. แบบฟอร์มลงข้อมูลผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ด้วยสำนักงานเขตดอนเมือง ได้ดำเนินการตรวจประเมินการสุขาภิบาลอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารรวมทั้งสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test Kit) และด้านจุลชีววิทยาโดยใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (SI๒) ตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในตัวอย่างอาหาร ภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหารของท่าน เมื่อวันที่ ๒๕ มีนาคม ๒๕๖๔ โดยมีนายปฐมพงศ์ จงรักษ์ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่สิ่งแวดล้อมอาวุโส ๕ ฝ่ายสิ่งแวดล้อมเป็นผู้นำตรวจ

สำนักงานเขตดอนเมือง ขอแจ้งผลการตรวจประเมินสุขาภิบาลสถานที่จำหน่ายอาหารและผลการสุ่มเก็บตัวอย่างอาหารตรวจวิเคราะห์ด้วยชุดสอบเบื้องต้น ดังนี้

๑. ตรวจประเมินด้านสุขลักษณะของสถานประกอบการ ด้านสุขลักษณะเป็นไปตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

๒. สุ่มตรวจวิเคราะห์คุณภาพอาหารทางด้านเคมี โดยใช้ชุดทดสอบเบื้องต้น (Test-Kit) จำนวน ๒๐ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อน และด้านจุลชีววิทยาตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย จำนวน ๒๕ ตัวอย่าง ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

๓. สุ่มตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็งและน้ำดื่มบริโภค จำนวน ๔ ตัวอย่าง โดยใช้ชุดทดสอบเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำแข็ง (อ.๑๑) ผลการตรวจไม่พบการปนเปื้อน

เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดี และลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สำนักงานเขตดอนเมือง จึงขอความร่วมมือจากท่าน ได้กวดขันให้ผู้จำหน่ายอาหารปฏิบัติให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่าย พ.ศ. ๒๕๖๑ และให้ผู้ประกอบการ ผู้สัมผัสอาหารปฏิบัติตาม หมวด ๔ สุขลักษณะของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารโดยเคร่งครัด

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

- รอก.ฝวล., สสว.ทราบ

(นางสุวรรณี ศิริมุกลิมานนท์)
ผู้ช่วยผู้อำนวยการเขต ปฏิบัติราชการแทน
ผู้อำนวยการเขตดอนเมือง

ผอก.ฝวล.
28 เม.ย. 64

ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล
โทร./โทรสาร ๐ ๒๕๖๕ ๙๔๐๗

- นายปฐมพงศ์ ตำแหน่ง

* แจ้งรันคำทบทวน

ทราบ
28 เม.ย. 64

แบบฟอร์มลงข้อมูลผู้ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อสถานที่.....ชื่อผู้ประกอบการ.....

อาคารเลขที่.....ถนน.....แขวง.....เขตดอนเมือง กรุงเทพมหานคร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุลผู้ประกอบกิจการที่ผ่านการอบรม/เลขที่บัตรผู้สัมผัสอาหาร	ชื่อ-สกุลผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรม/เลขที่บัตรผู้สัมผัสอาหาร	ชื่อ-สกุลผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ไม่ผ่านการอบรม

กฎกระทรวง

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

พ.ศ. ๒๕๖๑

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๕ วรรคหนึ่ง และมาตรา ๖ วรรคหนึ่ง แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขโดยคำแนะนำของคณะกรรมการสาธารณสุข ออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ กฎกระทรวงนี้ให้ใช้บังคับเมื่อพ้นกำหนดหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันประกาศในราชกิจจานุเบกษาเป็นต้นไป

ข้อ ๒ ในกฎกระทรวงนี้

"อาหารสด" หมายความว่า อาหารที่มีสภาพเป็นของสด เช่น เนื้อสัตว์ ผัก หรือผลไม้

"อาหารประเภทปรุงสำเร็จ" หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำ ประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่าง ๆ

"อาหารแห้ง" หมายความว่า อาหารที่ผ่านกระบวนการทำให้แห้ง โดยการอบ รมควัน ตากแห้ง หรือวิธีการอื่นใด เพื่อลดปริมาณความชื้นที่มีอยู่ในอาหารลงและเก็บรักษาไว้ได้นานขึ้น

"เครื่องปรุงรส" หมายความว่า สิ่งที่ใช้ในกระบวนการปรุงอาหารให้มีรูปแบบ รสชาติ หรือกลิ่นรสชวนรับประทาน เช่น เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส รวมทั้งเครื่องเทศ สมุนไพร หรือมัสตาร์ด

"วัตถุเจือปนอาหาร" หมายความว่า วัตถุที่ตามปกติมิได้ใช้เป็นอาหารหรือเป็นส่วนประกอบที่สำคัญของอาหาร แต่ใช้เจือปนในอาหารเพื่อประโยชน์ในการผลิต การบรรจุ การเก็บรักษา หรือการขนส่ง และให้หมายความรวมถึงวัตถุที่มิได้เจือปนในอาหาร แต่บรรจุรวมอยู่กับอาหารเพื่อประโยชน์ดังกล่าวข้างต้น เช่น วัตถุกันชื้น วัตถุดูดออกซิเจน

"ผู้ประกอบกิจการ" หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับ หรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

"ผู้สัมผัสอาหาร" หมายความว่า บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวด ๑
สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร ดังต่อไปนี้

(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง ไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย

(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และในกรณีที่สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นสถานที่สาธารณะ ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ ต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ ทั้งนี้ ตามที่รัฐมนตรี โดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอ สำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม

(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า หกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี

(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด

ข้อ ๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ

(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่าง เพียงพอ

(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ

(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมี การจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา

ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอย ที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแล รักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ ทั้งนี้

การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ดังต่อไปนี้

(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร

(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด

(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ

ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ

ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร

หมวด ๒
สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็นอาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้อาหารปนเปื้อน ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และมีการเก็บอย่างเหมาะสม

(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับอาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร

(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร ตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหารตามที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ

ในกรณีที่เป็นน้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่ายต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๓ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด

ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร

(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ

(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ

(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข

(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี

ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาดวัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร

ข้อ ๑๗ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ ๑๘ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

หมวด ๓
สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม

(๓) จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน

(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

(๕) ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด

ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ ดังต่อไปนี้

(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้

(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกสุขลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต

(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด

ให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศในราชกิจจานุเบกษากำหนดสารที่ห้ามใช้ในการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้

หมวด ๔
สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะดังต่อไปนี้

(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีที่เจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้

(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา

(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้

(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียม ประกอบ ปรุง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค

(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๒ สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลาหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่กรณี ดังต่อไปนี้

(๑) การดำเนินการตามข้อ ๘ ของสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามข้อ ๘ ภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

(๒) การดำเนินการตามข้อ ๒๑ (๒) ให้ดำเนินการภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๓๑ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๑
ปิยะสกล สกลสัตยาทร
รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข

<u>หมายเหตุ</u> :- เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง โดยเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบสำคัญต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

เดม = 20
รว = 25
อ.11. = 4.

แบบตรวจ สอ.03

แบบตรวจสุขลักษณะสถานที่จำหน่ายอาหาร

เพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัยของกรุงเทพมหานคร

<u>ข้อมูลสถานประกอบกิจการ</u>

ชื่อสถานประกอบกิจการ ...สโมสรการท่องเที่ยว...

สถานที่ตั้ง เลขที่...333... หมู่ที่...-... ตรอก/ซอย...-... ถนน...ศิลวุฒาภาศ... แขวง...สีลม...

เขต...ดอนเมือง... กรุงเทพมหานคร โทรศัพท์...081-7711896... โทรสาร...-...

เลขรหัสประจำบ้าน ...-...

☐ หนังสือรับรองการแจ้ง ☑ ใบอนุญาต จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เล่มที่...260201... เลขที่...1... ปี...2549...

จำนวนพื้นที่ประกอบการ...ตารางเมตร ชนิดหรือประเภทของอาหารที่จำหน่าย...อาหารผสมผสมไทย...

<u>ข้อมูลผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร</u>

1. ผู้ประกอบกิจการ (บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งฯ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบกิจการ หรือผู้จัดการ)

☐ เจ้าของ ☑ ผู้ดูแล ผู้แทนผู้ประกอบกิจการ ผู้จัดการสถานที่

ชื่อ-นามสกุล (นาย/นาง/นางสาว) ...ผไททุณ ...มนะกนิษร...

โทรศัพท์...081-7711896... โทรสาร...-...

☑ ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร เมื่อวันที่...

☐ ไม่ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. ผู้สัมผัสอาหาร (ผู้จำหน่ายอาหาร ผู้ปรุงอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร และผู้ทำการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์)

จำนวน...3...คน ผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร...-...คน

<u>คำชี้แจง</u> แบบตรวจสุขลักษณะฯ มีจำนวน 57 ข้อ

1. ให้ประเมินทุกข้อในหมวดที่ 1- 6 (รวม 57 ข้อ)
   - ระดับ 3 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-50)
   - ระดับ 4 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-5 (ข้อ 1-50) และผ่านเกณฑ์หมวดที่ 6 ในข้อ 51-52 และข้ออื่นรวมกันอย่างน้อย 4 ข้อ
   - ระดับ 5 ดาว ต้องผ่านเกณฑ์หมวดที่ 1-6 (ข้อ 1-57)
2. ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจ
   - กรณีไม่มีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการประกอบกิจการ ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาคำนวณผลการประเมิน
   - ช่องไม่มีกิจกรรมที่เป็นสีทึบ หมายถึง ให้ประเมินเฉพาะผ่าน หรือไม่ผ่านเท่านั้น

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 สถานที่ (สถานที่ตั้ง สถานที่และบริเวณที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร จำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร)					
1	บริเวณโดยรอบทั่วไปสะอาด เป็นระเบียบ ตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เผา หรือเก็บศพ ที่เทสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ หรือที่อื่นใดที่เจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่น้อยกว่า 100 เมตร เว้นแต่สามารถปรับปรุงสถานที่ให้ถูกต้องด้วยสุขลักษณะ ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุขหรือคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น	✓			
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) 2) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหวร จัดวางอาหาร แบบบริการตนเองหรือบุฟเฟต์ ไม่น้อยกว่า 215 ลักซ์ (Lux) 3) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่า 300 ลักซ์ (Lux) 4) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) 5) ห้องส้วม ไม่น้อยกว่า 100 ลักซ์ (Lux) การติดตั้งหลอดไฟในบริเวณดังกล่าว ต้องมีที่ครอบป้องกันที่สามารถทำความสะอาดได้	✓ ✓ ✓ ✓ ✓			
6	บริเวณที่ประกอบหรือปรุงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ ไม่มีสิ่งของที่ไม่ใช้แล้วหรือไม่เกี่ยวข้องกับการทำอาหาร ต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
7	บริเวณที่บริโภคอาหาร ต้องจัดให้มีที่ล้างมือที่มีสภาพดี สะอาด พร้อมใช้งาน และอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่เพียงพอ เช่น น้ำสะอาด สบู่ล้างมือ เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสม เช่น เจลแอลกอฮอล์	✓			
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 จัดเก็บในตู้ภาชนะที่มีฝาปิด รวมทั้งวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
17	อาหารประเภทปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ต้องมีการจัดวางเป็นสัดส่วน	✓			
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	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
26	ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาด และมีด้ามจับ และห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค	✓			
27	น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา และภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี	✓			
28	สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร ต้องมีการจัดเก็บแยกบริเวณเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติภัยจากสารดังกล่าว และห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร	✓			
29	สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีบริการให้ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร เช่น ร้านหมูกระทะ ร้านชาบู ร้านสุกี้ ให้ใช้อุปกรณ์ให้ความร้อนแก่อาหาร เช่น เตาแม่เหล็กไฟฟ้า เตาไฟฟ้า และเตาถ่าน ที่สะอาด ปลอดภัย ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องมีมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหารและห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร	✓			
หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ					
30	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่างๆ ต้องสะอาด และทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท มีสภาพดี ไม่ชำรุด	✓			
31	มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม	✓			
32	ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	✓			
33	ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้องสะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
34	จัดให้มีช้อนกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน	✓			
35	ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอการทำความสะอาด ต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร	✓			
36	จัดให้มีบริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ให้เพียงพอ อุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	✓			
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	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
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	✓			
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	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
53	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้	✓			
54	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น	✓			
55	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์	✓			
56	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรค ที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ	✓			ยกเลิกกิจกรรม
57	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				ไม่มีกิจกรรม

สรุปผลการตรวจ

การตรวจสุขลักษณะของสถานประกอบกิจการ

1) ด้านสุขลักษณะ ข้อ 1-50 (ระดับ 3 ดาว)

ผ่านเกณฑ์ 50 ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ - ข้อ

ไม่มีกิจกรรม - ข้อ

2) ด้านบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมข้อ 51-57 (ระดับ 4 ดาว และ 5 ดาว)

ผ่านเกณฑ์ 6 ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ - ข้อ

สรุปผลการตรวจประเมินเพื่อให้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์ ☐ ผ่านเกณฑ์ ระดับ 3 ดาว ☑ ผ่านเกณฑ์ ระดับ 4 ดาว ☐ ผ่านเกณฑ์ ระดับ 5 ดาว

ข้อแนะนำการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

(ลงชื่อ) ..... ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้แทน

(.....)

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง นักวิทยาศาสตร์การแพทย์

(ลงชื่อ) ..... ผู้ประเมิน

(.....)

ตำแหน่ง .....

วัน เดือน ปี ที่ประเมิน 25 ส.ค. 64

แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร

สำนักงานเขตดอนเมือง

วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

แบบ ขป.2

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ หรือ ชื่อ - สกุลผู้ขาย	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ชนิดอาหารที่ตรวจ	สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ	Lot.No. ที่ผลิต/เลขที่ อย.	การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมี									ด้านจุลชีววิทยา		ผลการตรวจ		ให้คำแนะนำ (ครั้ง)	ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น(ราย)	ดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับ(ราย)	ส่งฟ้องศาล (ราย)	หมายเหตุ
							บอแรกซ์	ฟอร์มาลิน	สารฟอกขาว	สารกันรา	ยาฆ่าแมลง	สีสังเคราะห์	สารโพลาร์	กรดแร่อิสระ	ไฮโดรเท	Si ๒	อ.๑๑	Positive	Negative					
	ร้านอาหาร	สมาคมสโมสรท่าอากาศยาน	เลขที่ ๓๓๓																					
		นางบุญเลี้ยน ลังมะศรี	ถนนเชิดวุฒากาศ	๑. หมูบด			๑												๑					
			แขวงสีกัน	๒. กุ้งสด				๑											๑					
				๓. (มือ)นางบุญเลี้ยน												๑			๑					
		นางชุติมา ลันธนะกุล		๑. ถั่วงอก					๑										๑					
				๒. น้ำส้มสายชู										๑					๑					
				๓. คะเกียบ					๑										๑					
				๔. เกลือ(ตราปรุงพิพย์)											๑				๑					
				๕(มือ)นางชุติมา												๑			๑					
		นางยุพิน เสหสุข		๑. น้ำส้มสายชู										๑					๑					
				๒. เกลือ(ตราหหาร)											๑				๑					
				๓. คะเกียบ					๑										๑					
				๔. ปลาเส้น			๑												๑					
				๕(มือ)นางยุพิน												๑			๑					

๓

หมายเหตุ ๑. ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีหรือด้านจุลชีววิทยา

๒. ผลการตรวจใส่หมายเลข๑ ในช่อง Positive หรือ Negative ตามผลการตรวจวิเคราะห์

๓. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็น Positive ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการดำเนินการทางกฎหมายด้วย

๔.อาหารกลุ่มเสี่ยง

<u>บอแรกซ์</u> : เนื้อหมู หมูบด ลูกชิ้น, <u>ฟอร์มาลิน</u> : ผ้าขี้ริ้ว สไบนาง ปลาหมึกกรอบ เล็บมือนาง, <u>สารฟอกขาว</u> : ถั่วงอก จิงจอย เล็บมือนาง สไบนาง, <u>สารกันรา</u> : บ๊วยดอง ผักกาดดอง จิงดอง กระเทียมดอง

<u>ยาฆ่าแมลง</u> : กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ไหระพา คะน้า กวางตุ้ง แตงกวา ผักบุ้งจีน ผักชี ผักกาดขาว พริกขี้หนู ส้มป่าเข้าจากจีน แก้มมังกร, <u>สีสังเคราะห์</u> : กุ้งแห้ง กุนเชียง ไส้กรอก

<u>สารโพลาร์</u> : น้ำมันทอดอาหาร, <u>กรดแร่อิสระ</u> : น้ำส้มสายชู, <u>ไฮโดเรท</u> : เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน, <u>Si๒</u> : ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร

<u>ไนเตรท</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>ไนไตรท์</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>วัตถุกันเสีย</u> : เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน ลอดช่อง

ผู้ตรวจวิเคราะห์ .....

(...นางสาวณสวรรณ โพธิ์เจริญ.....)

.....นักวิทยาศาสตร์.....

เกม. ร 2

52-10.

แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร

สำนักงานเขตดอนเมือง

วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

แบบ ขป.2

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ หรือ ชื่อ - สกุลผู้ขาย	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ชนิดอาหารที่ตรวจ	สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ	Lot.No. ที่ผลิต/เลขที่ ลย.	การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมี									ด้านจุลชีววิทยา		ผลการตรวจ		ให้คำแนะนำ (ครั้ง)	ออกคำสั่งเจ้าหน้างานท้องถิ่น(ราย)	ดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับ(ราย)	ส่งฟ้องศาล (ราย)	หมายเหตุ
							บอแรกซ์	ฟอร์มาลี	สารฟอกขาว	สารกันรา	ยาฆ่าแมลง	สีสังเคราะห์	สารโพลาร์	กรดแร่อิสระ	ไฮโดเดท	Si ๒	อ.๑๑	Positive	Negative					
		นางอำนวย บรรชวนชิต		๑. ผัดรุ้บเส้บ												๑			๑					
				๒. ผัดสายบัว												๑			๑					
				๓. (มือ)นางอำนวย												๑			๑					
		นางสาวอภิรดี ปิ่นทอง		๑. กุ้งสด				๑											๑					
				๒. น้ำส้มสายชู										๑					๑					
				๓. (มือ)น.สอภิรดี												๑			๑					
		นางจอมขวัญ ศรีอนันต์		๑. แดงกวาผัดไข่												๑			๑					
				๒. หมูทอด												๑			๑					
				๓. น้ำส้ม												๑			๑					
		นางสาวนภาพร แก้วหาวงษ์		๑. ผัดฟักทองใส่ไข่												๑			๑					
				๒. ผัดถั่วงอก												๑			๑					
				๓. (มือ)น.ส.นภาพร												๑			๑					

12

หมายเหตุ ๑. ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีหรือด้านจุลชีววิทยา

๒. ผลการตรวจใส่หมายเลข๑ ในช่องPositive หรือ Negative ตามผลการตรวจวิเคราะห์

๓. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็น Positive ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการดำเนินการทางกฎหมายด้วย

๔.อาหารกลุ่มเสี่ยง

<u>บอแรกซ์</u> : เนื้อหมู หมูบด ลูกชิ้น, <u>ฟอร์มาลิน</u> : ผักชี้รี้ร สไบนาง ปลาหมึกกรอบ เส้นมีอนาง, <u>สารฟอกขาว</u> : ถั่วงอก ขิงซอย เส้นมีอนาง สไบนาง, <u>สารกันรา</u> : บ๊วยดอง ผักกาดดอง ขิงดอง กระเทียมดอง

<u>ยาฆ่าแมลง</u> : กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว โหระพา คะน้า กวางตุ้ง แดงกวา ผักบุ้งจีน ผักชี ผักกาดขาว พริกขี้หนู ส้มป่นเข้าจากจีน แก้วมังกร, <u>สีสังเคราะห์</u> : กุ้งแห้ง กุนเชียง ไส้กรอก

<u>สารโพลาร์</u> : น้ำมันทอดอาหาร, <u>กรดแร่อิสระ</u> : น้ำส้มสายชู, <u>ไฮโดเดท</u> : เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน, <u>SI๒</u> : ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร

<u>ไนเตรท</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>ไนไตรท์</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>วัตถุกันเสีย</u> : เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน ลอดช่อง

ผู้ตรวจวิเคราะห์ .....

(...นางสาวกมลรรณ โพธิ์เจริญ.....)

.....นักวิทยาศาสตร์.....

แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร

สำนักงานเขตดอนเมือง

วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

แบบ ขป.2

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ หรือ ชื่อ - สกุลผู้ขาย	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ชนิดอาหารที่ตรวจ	สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ	Lot.No. ที่ผลิต/เลขที่ อย.	การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมี									ด้านจุลชีววิทยา		ผลการตรวจ		ให้คำแนะนำ (ครั้ง)	ออกคำสั่งเจ้าหน้างานท้องถิ่น(ราย)	ดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับ(ราย)	ส่งฟ้องศาล (ราย)	หมายเหตุ
							บอแรกซ์	ฟอร์มาลิน	สารฟอกขาว	สารกันรา	ยาฆ่าแมลง	สีสังเคราะห์	สารโพลาร์	กรดแร่อิสระ	ไอโอเดท	Si ๒	อ.๑๑	Positive	Negative					
		นางรรพัญญา เล็กปิกหุน		๑. ถั่วงอก					๑										๑					
				๒. เห็ดหูหนูขาว					๑										๑					
				๓. หมูคุ้น												๑			๑					
				๔. (มือ)นางรรพัญญา												๑			๑					
		นางชูศรี วัฒนเชจร		๑. ถั่วงอก					๑										๑					
				๒. (มือ)นางชูศรี												๑			๑					
		นางสาวเพชร พระสอน		๑. กุนเชียงหอด												๑			๑					
				๒. น้ำส้มสายชู										๑					๑					
				๓. (มือ)น.ส.เพชร																				
		นางสาวปทิตตา ยังประดิฐ์		๑. ขาหมู												๑			๑					
				๒. (มือ)น.ส.ปทิตตา												๑			๑					

๑๑

หมายเหตุ ๑. ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีหรือด้านจุลชีววิทยา

๒. ผลการตรวจใส่หมายเลข๑ ในช่องPositive หรือ Negative ตามผลการตรวจวิเคราะห์

๓. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็น Positive ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการดำเนินการทางกฎหมายด้วย

๔.อาหารที่สุ่มเสี่ยง

<u>บอแรกซ์</u> : เนื้อหมู หมูบด ลูกชิ้น, <u>ฟอร์มาลิน</u> : ผักชี้รั้ว สไบบาง ปลาหมึกกรอบ เล็บมือนาง, <u>สารฟอกขาว</u> : ถั่วงอก ขิงซอย เล็บมือนาง สไบนาง, <u>สารกันรา</u> : บ๊วยดอง ผักกาดดอง ขิงดอง กระเทียมดอง

<u>ยาฆ่าแมลง</u> : กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ไหระหา คะน้า กวางตุ้ง แตงกวา ผักบุ้งจีน ผักชี ผักกาดขาว พริกขี้หนู ส้มนำเข้าจากจีน แก้วมังกร, <u>สีสังเคราะห์</u> : กุ้งแห้ง กุนเชียง ไส้กรอก

<u>สารโพลาร์</u> : น้ำมันทอดอาหาร, <u>กรดแร่อิสระ</u> : น้ำส้มสายชู, <u>ไอโอเดท</u> : เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน, <u>Si๒</u> : กากชะ มือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร

<u>ไนเตรท</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>ไนไตรท์</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>วัตถุกันเสีย</u> : เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน ลอดช่อง

ผู้ตรวจวิเคราะห์ .....

(....นางสาวกมลวรรณ ไพฐิ์เจริญ.....)

.....นักวิทยาศาสตร์.....

แผ่ 2
รวม 5
อ.ท. 3

แบบ ขป.2

แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร

สำนักงาน.เขตดอนเมือง

วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ หรือ ชื่อ - สกุลผู้ขาย	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ชนิดอาหารที่ตรวจ	สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ	Lot.No. ที่ผลิต/เลขที่ จย.	การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมี									ด้านจุลชีววิทยา		ผลการตรวจ		ให้คำแนะนำ (ครั้ง)	ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น(ราย)	ดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับ(ราย)	ส่งฟ้องศาล (ราย)	หมายเหตุ
							บอแรกซ์	ฟอร์มาลี	สารฟอกขาว	สารกันรา	ยาฆ่าแมลง	สีสังเคราะห์	สารโพลาร์	กรดแร่อิสระ	ไฮโดเคท	Si b	อ.๑๑	Positive	Negative					
		นางสาวธิดา		๑. น้ำแข็ง													๑		๑					
				๒. (มือ)น.ส.ธิดา												๑			๑					
		นางสาวสรัญพร แสงใจ		๑.น้ำแข็ง													๑		๑					
				๒. (มือ)น.ส.สรัญพร												๑			๑					
		นางสาวอภิชา ถิรวัฒนากร		๑. น้ำแข็ง													๑		๑					
				๒. (มือ)น.สอภิชา												๑			๑					
		นางสาวอุนล สืบสาย		๑. หมูบด			๑												๑					
		นางสาวกาญจนา พงศ์ทอง		๑. น้ำมัน									๑						๑					
				๒. (มือ)น.สกาญจนา												๑			๑					
				๓. (มือ)นายกิตติพงษ์												๑			๑					

10

หมายเหตุ ๑. ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีหรือด้านจุลชีววิทยา

๒. ผลการตรวจใส่หมายเลข๑ ในช่องPositive หรือ Negative ตามผลการตรวจวิเคราะห์

๓. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็น Positive ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการดำเนินการทางกฎหมายด้วย

๔.อาหารกลุ่มเสี่ยง

<u>บอแรกซ์</u> : เนื้อหมู หมูบด ลูกชิ้น, <u>ฟอร์มาลิน</u> : ผ้าขี้ริ้ว สไบนาง ปลาหมึกกรอบ เล็บมือนาง, <u>สารฟอกขาว</u> : ถั่งงอก จิงจอ เล็บมือนาง สไบนาง, <u>สารกันรา</u> : บ๊วยดอง ผักกาดดอง ขิงดอง กระเทียมดอง

<u>ยาฆ่าแมลง</u> : กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว โหระพา คะน้า กวางตุ้ง ผงกวา ผักบุ้งจีน ผักชี ผักกาดขาว พริกขี้หนู ส้มนำเข้าจากจีน แก้วมังกร, <u>สีสังเคราะห์</u> : กุ้งแห้ง กุนเชียง ไส้กรอก

<u>สารโพลาร์</u> : น้ำมันทอดอาหาร, <u>กรดแร่อิสระ</u> : น้ำส้มสายชู, <u>ไฮโดเคท</u> : เกลือบริโภคเสริมไอโอดีน, <u>Si b</u> : ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร

<u>ไนเตรท</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>ไนไตรท์</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>วัตถุกันเสีย</u> : เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน ลอดช่อง

ผู้ตรวจวิเคราะห์ .....

(...นางสาวกมลวรรณ โพธิ์เจริญ.....)

.....นักวิทยาศาสตร์.....

เล่ม ๒.
SIะ - 1
อ - 11 5

แบบรายงานการตรวจคุณภาพอาหาร

สำนักงานเขตดอนเมือง

วันที่ ๒๕ มีนาคม พ.ศ. ๒๕๖๔

แบบ ขป.2

ลำดับที่	ประเภทสถานที่ประกอบการ	ชื่อสถานประกอบการ หรือ ชื่อ - สกุลผู้ขาย	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ชนิดอาหารที่ตรวจ	สถานที่ผลิต/แหล่งรับซื้อ	Lot.No. ที่ผลิต/เลขที่ รย.	การตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมี									ด้านจุลชีววิทยา		ผลการตรวจ		ให้คำแนะนำ (ครั้ง)	ออกคำสั่งเจ้าพนักงานท้องถิ่น(ราย)	ดำเนินคดีเปรียบเทียบปรับ(ราย)	ส่งฟ้องศาล (ราย)	หมายเหตุ
							บอแรกซ์	ฟอร์มาลิน	สารฟอกขาว	สารกันรา	ยาฆ่าแมลง	สีสังเคราะห์	สารโพลาร์	กรดแร่อิสระ	ไอโอเดท	Si ๒	อ.๑๑	Positive	Negative					
		ร้านก๋วยเตี๋ยวคั่วไก่		๑. กุนเชียง			๑												๑					
				๒. ไส้กรอก			๑												๑					
		นางณัฐวิภา ทรัพย์แดง		๑. น้ำแข็ง													๑		๑					
				๒. (มือนายกุศลพัฒน์												๑			๑					

4

หมายเหตุ ๑. ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการตรวจวิเคราะห์อาหารด้านเคมีหรือด้านจุลชีววิทยา

๒. ผลการตรวจใส่หมายเลข๑ ในช่อง Positive หรือ Negative ตามผลการตรวจวิเคราะห์

๓. กรณีผลการตรวจวิเคราะห์เป็น Positive ให้ใส่หมายเลข ๑ ในช่องการดำเนินการทางกฎหมายด้วย

๔อาหารกลุ่มเสี่ยง

<u>บอแรกซ์</u> : เนื้อหมู หมูบด สูกชิ้น, <u>ฟอร์มาลิน</u> : ผ้าขี้ริ้ว สไบนาง ปลาหมึกกรอบ เล็บมือนาง, <u>สารฟอกขาว</u> : ถั่วงอก จิงจอ เล็บมือนาง สไบนาง, <u>สารกันรา</u> : บ๊วยดอง ผักกาดดอง จิงดอง กระเทียมดอง

<u>ยาฆ่าแมลง</u> : กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว โหระพา คะน้า กวางตุ้ง แตงกวา ผักบุ้งจีน ผักชี ผักกาดขาว พริกขี้หนู ลิ้นปี่เข้าจากจีน แก้วมังกร, <u>สีสังเคราะห์</u> : กุ้งแห้ง กุนเชียง ไส้กรอก

<u>สารโพลาร์</u> : น้ำมันทอดอาหาร, <u>กรดแร่อิสระ</u> : น้ำส้มสายชู, <u>ไอโอเดท</u> : เกลือเสริมไอโอดีน, <u>Si๒</u> : ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร อาหาร

<u>ไนเตรท</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>ไนไตรท์</u> : ไส้กรอก กุนเชียง แหนม, <u>วัตถุกันเสีย</u> : เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นขนมจีน สอดช่อง

ผู้ตรวจวิเคราะห์ .....

(....นางสาวณสรรณ์ พรีเจริญ.....)

.....นักวิทยาศาสตร์.....