

(สำเนาฉบับ)



ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด

เล่มที่ ๑ เลขที่ ๕/๒๕๖๔

อนุญาตให้ [REDACTED] อายุ ๔๔ ปี สัญชาติ ไทย
อยู่บ้านเลขที่ [REDACTED] หมู่ที่ [REDACTED] - ตรอก/ซอย ๑ ถนน พัฒนา
ตำบล/แขวง ตลาดเหนือ อำเภอ/เขต เมืองภูเก็ต จังหวัด ภูเก็ต
โทรศัพท์ [REDACTED]

ข้อ ๑ ประกอบกิจการตลาด ประเภทที่ ๑ โดยใช้ชื่อตลาดว่า ตลาดรุ่งเรือง
ตั้งอยู่เลขที่ ๑๔๓ - ๑๔๕ หมู่ที่ ๑๒ ตรอก/ซอย - ถนน - ตำบล/แขวง ร่อนพิบูลย์ อำเภอ/เขต ร่อนพิบูลย์
จังหวัด นครศรีธรรมราช โทรศัพท์ [REDACTED] โทรสาร- มีพื้นที่ประกอบการ ๓๐๐ งาน
มีจำนวนแผงในตลาด ๒๐ แผง

ทั้งนี้ได้รับการยกเว้นค่าธรรมเนียมใบอนุญาต ๓,๐๐๐.- บาท (สามพันบาทถ้วน)
ตาม (กฎกระทรวงยกเว้นค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎกระทรวงกำหนด
ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งและการให้บริการในการจัดการสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย
พ.ศ.๒๕๕๔ พ.ศ.๒๕๖๔)

ข้อ ๒ ผู้ได้รับอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ต้องปฏิบัติตาม เทศบัญญัติเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์ เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๕๘
- (๒) ต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อปฏิบัติของตลาดสดน่าซื้อ กระทรวงมหาดไทย

ใบอนุญาตฉบับนี้ออกให้เมื่อวันที่ ๒๖ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕.

ใบอนุญาตฉบับนี้สิ้นสุดอายุเมื่อวันที่ ๑๒ เดือน พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๖๖.

ลงชื่อ.....
(นายณรงค์ แซ่เซ่)
นายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบอนุญาต	วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุ	ใบเสร็จรับเงิน			ลงลายมือชื่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	วัน/เดือน/ปี	
๒๖ กรกฎาคม ๖๕	๑๒ พฤษภาคม ๖๖	-	-	-	

คำเตือน ๑) ต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ

๒) ต้องต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ที่ นศ ๕๒๕๐๔/ ๕๓๖

วันที่ ๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบสภาพของตลาดรุ่งเรืองเพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต

เรียน เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ตามที่เทศบาลตำบลร่องงิ้วได้รับคำขอต่อใบอนุญาต ตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดรุ่งเรือง) และได้ออกใบรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตเลขที่ ๐๒๗ ลงวันที่ ๑๙ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕ นั้น

จากการประเมินมาตรฐานของตลาดประเภทที่ ๑ แล้ว พบว่า

☒ ครบถ้วนถูกต้องตามที่กำหนดไว้ในมาตรฐานตลาดประเภทที่ ๑ ตามกฎกระทรวงว่าด้วย
สุขลักษณะของตลาด พ.ศ.๒๕๕๑

☐ ไม่ครบ ดังนี้

๑.....

๒.....

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า ☐ ไม่สมควรอนุญาต

☐ สมควรอนุญาต

☒ สมควรอนุญาตโดยมีเงื่อนไข ดังนี้

๑. ให้ดูแลความสะอาดของบริเวณตลาดนั้น ให้มีการทำความสะอาดบริเวณที่ชำแหละ
เนื้อสัตว์หรืออาหารสดทุกครั้งหลังขายเสร็จเพื่อไม่ให้เกิดความรำคาญ เป็นมลพิษ หรือเกิดการระบาดของโรคติดต่อ

๒. ให้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด-๑๙ ตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุขและ
คำสั่งจังหวัดนครราชสีมาที่เกี่ยวข้อง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลร่องงิ้ว

- เพื่อโปรดทราบ

- ติดตามผลการปฏิบัติตามเงื่อนไข

(นางจรรีรัตน์ กุลเจริญ)

ปลัดเทศบาลตำบลร่องงิ้ว

ภาณี ชาติไทย

(นางสาวภาณี ชาติไทย)

ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

อนุญาต

๒๕ กรกฎาคม ๒๕๖๕

(นายณรงค์ แซ่โฮ)

นายกเทศมนตรีตำบลร่องงิ้ว

26 ก.ค. 2565

๒๕ ก.ค. ๖๕

เอกสารแนบท้าย
รายงานผลการตรวจสอบสภาพของตลาดใหม่เพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต
ตลาดประเภทที่ ๑
(ตลาดสดรุ่งเรือง)

วันที่ ๒๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕



เลขที่รับ.....

คำขอต่ออายุ
ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	
เลขที่	096/65
วันที่	19 / 7 / 65 เวลา 14.30 น. ตล.๓
ผู้รับ	ป.ร.

เขียนที่.....ตลาดน้ำมอริส...

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า..... 26 อายุ 49 ปี สัญชาติ ไทย
เลขประจำตัวประชาชนเลขที่..... อยู่บ้านเลขที่..... หมู่ที่ 12
ตรอก/ซอย..... ถนน..... ตำบล.....
อำเภอ..... จังหวัด..... หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

- ☐ ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร
☒ ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

ตั้งอยู่ ณ เลขที่ 85/5 หมู่ที่ 12 ตรอก/ซอย..... ถนน.....
ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ต่อนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน หรือข้าราชการ หรือพนักงานรัฐวิสาหกิจ ของผู้ขอรับ
ใบอนุญาตตลาด
๒. สำเนาทะเบียนบ้าน ของผู้ขอรับใบอนุญาต
๓. ใบอนุญาตเดิม
๔. ใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียมเก็บ ขน มูลฝอย
๕. อื่นๆ

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

รับเงินตามใบเสร็จ	
เลขที่ RCP	00471/65
จำนวนเงิน	1200 บาท
วันที่	19 / 7 / 65

ลงชื่อ.....ผู้ขอรับใบอนุญาต

บัตรประจำตัวประชาชน Thai National ID Card
เลขประจำตัวประชาชน Identification Number [REDACTED]

ชื่อตัวและชื่อสกุล นาม [REDACTED]
Name Mrs. Suwimol
Last name Chumpong
เกิดวัน [REDACTED]
Date of Birth [REDACTED]
ศาสนา พุทธ
ที่ [REDACTED] 2 ต. ร่อนพิบูลย์ อ. ร่อนพิบูลย์ จ. นครศรีธรรมราช
3 มิ.ย. 2559 วันที่ออกบัตร 17 ธ.ค. 2567 วันบัตรหมดอายุ
3 Jun. 2016 (ลาสิทธิ์ บัญชีใส่บัตร) 17 Dec. 2024 Date of Expiry
Date of Issue เจ้าพนักงานออกบัตร 8013-04-06031118

BORA-7.2-03-2559

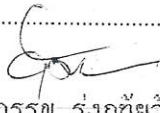


JT3-1020341-74



คำทักท้วง

[REDACTED]

รายการเกี่ยวกับบ้าน		เล่มที่ 1
เลขรหัสประจำบ้าน [REDACTED]	สำนักทะเบียน	ท้องถื่น เทศบาลตำบลร้อนพิบูลย์
รายการที่อยู่ [REDACTED]		
ตำบลร้อนพิบูลย์ อำเภอร้อนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช		
ชื่อหมู่บ้าน	จานเรียว	ชื่อบ้าน
ประเภทบ้าน	บ้าน	ลักษณะบ้าน
		ตึกเดี่ยว
วันเดือนปีที่กำหนดบ้านเลขที่ 12 ธันวาคม 2549		
ลงชื่อ		นายทะเบียน
(นางจิระวรรณ รุ่งกัญวัฒน์)		
วันเดือนปีที่พิมพ์ทะเบียนบ้าน 12 ธันวาคม 2549		

1

เล่มที่ 1	รายการบุคคลในบ้านของเลขรหัสประจำบ้าน 8080-000312-8	ลำดับที่ 12
ชื่อ [REDACTED]	สัญชาติ ไทย	เพศ หญิง
เลขประจำตัวประชาชน [REDACTED]	พ่อาศัย	เกิดเมื่อ [REDACTED]
มารดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ [REDACTED]	[REDACTED]	สัญชาติ ไทย
บิดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ [REDACTED]	[REDACTED]	สัญชาติ ไทย
* มาจาก 34 ถ.รัตนวิบูลย์ ต.หาดใหญ่		นายทะเบียน
อ.หาดใหญ่ จ.สงขลา เมื่อ 3 มี.ย. 2559		(น.ส.เจษดา อาจไพรินทร์)
** ไปที่		นายทะเบียน

13



แบบตรวจสอบลักษณะตลาดประเภทที่ 2 (ตลาดนัด)

ชื่อสถานประกอบการ : ตลาดนัดท่าเรือพหลโยธิน
ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต : [REDACTED]
เลขที่ใบอนุญาต : ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ :
ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ :
ที่ตั้งตลาด : 805/5 เขต ขนาดพื้นที่ 7 ไร่ 1 ตร.ม.
โทรศัพท์ [REDACTED] โทรสาร :
ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : คน
จำนวนแผงรวมทั้งหมด : 90 แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร : 100 แผง

วัตถุประสงค์ในการตรวจ

- ☐ ตรวจเพื่อออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
- ☐ ตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องผลการตรวจ

1. การตรวจเพื่อออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต : ให้ประเมินทุกข้อในหมวด 1 - 3 (รวม 35 ข้อ)
2. การตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย : ให้ประเมินทุกข้อ ในหมวด 1 - 5 (รวม 46 ข้อ)

* หมวด 1 - 3 กรณีไม่มีกิจกรรมที่ส่งผลกระทบต่อสุขาภิบาลอาหาร ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่มีกิจกรรม และไม่นำมาพิจารณาผลการประเมิน

* หมวดที่ 4 - 5 กรณีไม่มีกิจกรรมให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องไม่ผ่าน

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 1 โครงสร้างตลาด					
1	ที่ตั้งของตลาดอยู่ห่างไม่น้อยกว่า 100 เมตร จากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษของเสีย	✓			
2	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	บริเวณสำหรับผู้ขายของประเภทอาหารสด ต้องจัดให้เป็นสัดส่วนโดยเฉพาะพื้นเรียบ แข็งแรง ไม่ลื่น ไม่มีน้ำขัง	✓			
4	แผงจำหน่ายสินค้าอาหารทำด้วยวัสดุแข็งแรงที่มีผิวเรียบ มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
5	มีน้ำปะปาหรือน้ำสะอาดอย่างเพียงพอและจัดการให้มีที่ล้างทำความสะอาดอาหารและภาชนะในบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร	✓			
6	มีทางระบายน้ำจากจุดที่มีที่ล้าง โดยเป็นรางแบบเปิดทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีความลาดเอียง มีตะแกรงดักมูลฝอยก่อนระบายน้ำออกสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งน้ำสาธารณะ	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
7	กณที่มีโครงสร้างเฉพาะเสาและหลังคา โครงเหล็ก คลุมผ้าใบ เต็นท์ ร่ม หรือสิ่งอื่นใดในลักษณะเดียวกัน ต้องอยู่ในสภาพที่มั่นคง แข็งแรง	✓			
8	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมนอกสถานที่ขายของ หรือมีส้วมเคลื่อนที่ ส้วมสาธารณะ ส้วมเอกชนหรือส้วมของหน่วยงานราชการที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ อยู่ในบริเวณใกล้เคียงโดยมีระยะห่างจากตลาดไม่เกิน 50 เมตร	✓			
9	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยอย่างเพียงพอ เหมาะสม และถูกสุขลักษณะ	✓			
หมวดที่ 2 การดำเนินการกิจการตลาด					
10	จัดวางสินค้าให้เป็นหมวดหมู่	✓			
11	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบายน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน	✓			
12	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด	✓			แผน/ตารางการทำความสะอาด
13	จัดให้มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน	✓			แผนการทำงาน
14	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลว ลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวฯ หลจากแผงลงสู่พื้นตลาด	✓			
15	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย	✓			
16	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด	✓			
17	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค	✓			
18	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล	✓			
19	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓			
20	ไม่ก่อไฟหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายต่อผู้อื่น	✓			
21	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือที่พักค้างคืน	✓			
22	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดทำการอันก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด					
23	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร			✓	ใบรับรองผ่านการอบรม
24	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง			✓	ใบรับรองแพทย์
25	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
26	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุดิบอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร	✓			
27	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
28	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือปกปิดมิดชิด	✓			
29	ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง	✓			
30	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล	✓			
31	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร	✓			
32	อาหารสะอาด สัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเลต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ	✓			ใช้เครื่องมือตรวจวัด
33	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร	✓			
34	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน และปฏิบัติตามถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร	✓			
35	เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย	✓			
หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค					
36	จัดให้มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง ชัดเจน				
37	จัดให้มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
38	จัดให้มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาดอย่างน้อย 1 จุดและติดป้ายไว้ชัดเจน				
39	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมออกกกำลังกาย				
หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
40	เลือกใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัยที่เชื่อถือได้				
41	ไม่ใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม	✓			
42	ไม่มีเหตุรำคาญจากวัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ	✓			
43	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอันตรายย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น	✓			

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
44	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
45	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
46	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

1. กรณีการออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต (ข้อ 1 - 35)

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่มีกิจกรรม ข้อ

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2. กรณีการให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.1 การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

ระดับ 3 ดาว (ข้อ 1 - 39)	ระดับ 4 ดาว (ข้อ 1 - 43)	ระดับ 5 ดาว (ข้อ 1 - 46)
ผ่านเกณฑ์ ข้อ	ผ่านเกณฑ์ ข้อ	ผ่านเกณฑ์ ข้อ
ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ	ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ	ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ
ไม่มีกิจกรรม ข้อ	ไม่มีกิจกรรม ข้อ	ไม่มีกิจกรรม ข้อ

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2.2 การตรวจคุณภาพอาหาร

1) ด้านเคมี โดยสุ่มตรวจอาหารด้วยชุดทดสอบเบื้องต้น ต้องไม่พบสารปนเปื้อนในอาหาร ได้แก่ สารบอแรกซ์ กรดซาลิซิลิก สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน และอื่นๆ

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2) ด้านจุลินทรีย์ โดยการสุ่มตรวจอาหาร มือ และภาชนะอุปกรณ์ด้วยชุดทดสอบหาเชื้อโคลิฟอร์ม แบคทีเรียเบื้องต้น พบการปนเปื้อนได้ไม่เกินร้อยละ 10 ของตัวอย่างที่สุ่มตรวจ ส่วนการส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการให้เป็นไปตามมาตรฐาน (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์)

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

(ระดับ 3 ดาว ผ่านการประเมิน ร้อยละ 50 /ระดับ 4 และ 5 ดาว ผ่านการประเมินร้อยละ 100)

☐ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

สรุปผลการรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย (ผ่านเกณฑ์ข้อ 2 ทุกข้อ)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 3 ดาว)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 4 ดาว)

☐ ผ่านเกณฑ์ (ระดับ 5 ดาว)

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

ข้อเสนอแนะการปรับปรุง หรือแก้ไข

.....

.....

.....

.....

ลงชื่อ ผู้ขออนุญาต/
(.....) บอญญาต/ผู้แทน

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง
วัน เดือน ปี ที่ประเมิน