

(สำเนาฉบับ)

ใบอนุญาตประกอบกิจการตลาด

เล่มที่ ๑ เลขที่ ๓/๒๕๖๓

อนุญาตให้ [redacted] อายุ ๔๙ ปี สัญชาติ ไทย
อยู่บ้านเลขที่ [redacted] หมู่ที่ ๗ ตรอก/ซอย - ถนน -
ตำบล/แขวง ร่อนพิบูลย์ อำเภอ/เขต ร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช
โทรศัพท์ [redacted]

ข้อ ๑ ประกอบกิจการตลาด ประเภทที่ ๑ โดยใช้ชื่อตลาดว่า ตลาดสดเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์
ตั้งอยู่เลขที่ ๑๑๑ หมู่ที่ ๗ ตรอก/ซอย - ถนน -
ตำบล/แขวง ร่อนพิบูลย์ อำเภอ/เขต ร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช
โทรศัพท์ [redacted] โทรสาร - มีพื้นที่ประกอบการ ๑,๗๕๐ ตารางเมตร
มีจำนวนแผงในตลาด ๑๕๐ แผง ทั้งนี้ได้รับการยกเว้นค่าธรรมเนียมใบอนุญาต ๖,๐๐๐.-บาท (หกพันบาทถ้วน)
ตาม (กฎกระทรวงยกเว้นค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาตและหนังสือรับรองการแจ้ง ตามกฎกระทรวงกำหนด
ค่าธรรมเนียมการออกใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้งและการให้บริการในการจัดการสิ่งปฏิกูลหรือมูลฝอย
พ.ศ.๒๕๕๙ พ.ศ.๒๕๖๔)

ข้อ ๒ ต้องปฏิบัติตาม เทศบัญญัติเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์ เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๕๘

(๑) ต้องปฏิบัติตาม เทศบัญญัติเทศบาลตำบลร่อนพิบูลย์ เรื่อง ตลาด พ.ศ. ๒๕๖๔

(๒) ต้องปฏิบัติตามระเบียบข้อปฏิบัติของตลาดสดน้ำซ้อ กระทรวงมหาดไทย

ใบอนุญาตฉบับนี้ให้ใช้ได้จนถึง วันที่ ๑๒ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ออกให้ ณ วันที่ ๑๑ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๖

ลงชื่อ.....

(นายณรงค์ แซ่ใช้)

นายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

รายการต่ออายุใบอนุญาตและเสียค่าธรรมเนียม

วัน/เดือน/ปี ที่ออกใบอนุญาต	วัน/เดือน/ปี ที่หมดอายุ	ใบเสร็จรับเงิน			ลงลายมือชื่อ เจ้าพนักงานท้องถิ่น
		เล่มที่	เลขที่	วัน/เดือน/ปี	
๑๒ กรกฎาคม ๖๕	๑๑ กรกฎาคม ๖๖	-	-	-	

คำเตือน ๑) ต้องแสดงใบอนุญาตนี้ไว้ในที่เปิดเผย เห็นได้ง่าย ณ สถานที่ที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบกิจการ

๒) ต้องต่ออายุใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ มิฉะนั้น ต้องชำระค่าปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ ๒๐

๓) ๓๓๖๖๖๖



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการงานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

ที่ นศ ๕๒๕๐๔/๕๖๒

วันที่ ๑๔ กรกฎาคม ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบสภาพของตลาดใหม่เพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต

เรียน เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ตามที่เทศบาลตำบลร่องพินูลย์ ได้รับคำขอต่อใบอนุญาต ตลาดประเภทที่ ๑ (ตลาดใหม่) และได้ออกใบรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตเลขที่ ๐๒๓/๖๕ ลงวันที่ ๕ 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 ให้มีการทำความสะอาดบริเวณที่ชำแหละเนื้อสัตว์หรืออาหารสดทุกครั้งหลังขายเสร็จเพื่อไม่ให้เกิดความรำคาญ เป็นมลพิษ หรือเกิดการระบาดของโรคติดต่อ
๒. ให้ปฏิบัติตามมาตรการป้องกันโรคโควิด-๑๙ ตามแนวทางของกระทรวงสาธารณสุขและคำสั่งจังหวัดนครศรีธรรมราชที่เกี่ยวข้อง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลร่องพินูลย์

- เพื่อโปรดทราบ

- เพื่อดำเนินการตามบันทึก

(นางรวิพร ฤทธิชัย)

ปลัดเทศบาลตำบลร่องพินูลย์

21 ก.ค. 2565

เห็นควรอนุมัติ

(นายสุเทพ ฤทธิชัย)

รองนายกเทศมนตรีตำบลร่องพินูลย์

21 ก.ค. 2565

อภช ๒๕๖๕

(นางสาวภาณี ชาญปรีชา)

ผู้ช่วยนักวิชาการสุขาภิบาล

ทราบ

(นายณรงค์ แซ่โฮ)

นายกเทศมนตรีตำบลร่องพินูลย์

21 ก.ค. 2565

เอกสารแนบท้าย
รายงานผลการตรวจสอบสภาพของตลาดใหม่เพื่อประกอบการพิจารณาขอต่อใบอนุญาต
ตลาดประเภทที่ ๑
(ตลาดสดเทศบาลตำบลร่องพินุลย์)

วันที่ ๑๑ กรกฎาคม ๒๕๖๕



เลขที่รับ.....

คำขอต่ออายุ
ใบอนุญาตจัดตั้งตลาด

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เลขที่รับ 023
วันที่ 05/7/2565
ผู้รับ ก.ช.

เขียนที่.....เทศบาลเมืองลพบุรี

วันที่ ๕ เดือน กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๕

ข้าพเจ้า.....อายุ 49 ปี สัญชาติ ไทย
เลขประจำตัวประชาชนเลขที่.....อยู่บ้านเลขที่.....หมู่ที่ 7
ตรอก/ซอย.....ถนน.....ตำบล ร่อนพิบูลย์
อำเภอ ร่อนพิบูลย์ จังหวัด นครศรีธรรมราช หมายเลขโทรศัพท์.....

ขอยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตประกอบกิจการ

☐ ตลาดประเภทที่ ๑ ได้แก่ ตลาดที่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

☐ ตลาดประเภทที่ ๒ ได้แก่ ตลาดที่ไม่มีโครงสร้างอาคาร โดยมีพื้นที่ประกอบการ.....ตารางเมตร

ตั้งอยู่ ณ เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

ตำบล.....อำเภอ.....จังหวัด.....โทรศัพท์.....

ต่อนายกเทศมนตรีตำบลร่อนพิบูลย์

พร้อมคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่าง ๆ มาด้วยแล้วคือ

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

ขอรับรองว่าข้อความในแบบคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

ลงชื่อ.....น.ส. รณพร งาม.....ผู้ขอรับใบอนุญาต
(.....น.ส. รณพร งาม.....)

บัตรประจำตัวประชาชน Thai National ID Card
เลขประจำตัวประชาชน Identification Number [REDACTED]
ชื่อตัวและชื่อสกุล [REDACTED]
Name Miss Saniou
Last name Chutong
Date of Birth [REDACTED]
ศาสนา ศาสนา [REDACTED]
ต.ร่อนพิบูลย์ อ.ร่อนพิบูลย์
25 ต.ค. 2564 25 ต.ค. 2572
วันออกบัตร วันหมดอายุ
25-Oct-2021 (นายอนันต์ จงจิระ) 25 Oct. 2029
Date of Issue Date of Expiry
8013-02-10250841

BORA-10.8-06-2563
[REDACTED]
ME3-1509705-16
ประเทศไทย
THAILAND

เลขาฯ สกต.๘

[REDACTED]

เลขรหัสประจำบ้าน [REDACTED] รายการเกี่ยวกับบ้าน อำเภอรัตนพิบูลย์ เล่มที่ 1
 รายการที่ [REDACTED] สำนักทะเบียน
 ตำบลรัตนพิบูลย์ อำเภอรัตนพิบูลย์ จังหวัดนครศรีธรรมราช

ชื่อหมู่บ้าน [REDACTED] ชื่อบ้าน [REDACTED]
 ประเภทบ้าน บ้าน ลักษณะบ้าน [REDACTED]
 วันเดือนปีที่กำหนดบ้านเลขที่ 17 พ.ค. 2539

ลงชื่อ [REDACTED] นายทะเบียน
 นายนัน นิตธรรมวุฒิ
 วันเดือนปีที่พิมพ์ทะเบียนบ้าน 13 ม.ค. 2543

เล่มที่ 1 รายการบุคคลในบ้านของเลขรหัสประจำบ้าน [REDACTED] ลำดับที่ 1
 ชื่อ [REDACTED] สัญชาติ ไทย เพศหญิง

เลขประจำตัวประชาชน [REDACTED] สถานภาพ เจ้าบ้าน เกิดเมื่อ 26 ต.ค. 2516
 มารดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ [REDACTED] สัญชาติ ไทย
 บิดาผู้ให้กำเนิด ชื่อ [REDACTED] สัญชาติ ไทย

* มาจาก [REDACTED] นายทะเบียน
 ฐานข้อมูลการทะเบียนราษฎร
 เข้ามาอยู่ในบ้านนี้เมื่อ 2 ก.พ. 2542 นายนัน นิตธรรมวุฒิ
 ** ไปที่ [REDACTED] นายทะเบียน

3
 17 พ.ค. 2539
 8

[REDACTED]
 8



แบบตรวจสอบสุขลักษณะตลาดประเภทที่ 1

ชื่อสถานประกอบการ : ตลาดสดเทศบาลตำบลเมืองจันทร์
ชื่อผู้ขอรับ/ถือใบอนุญาต : [Redacted]
เลขที่ใบอนุญาต : 4/2564 ใบอนุญาตสิ้นอายุวันที่ : 11 ต.ค. 65
ชื่อผู้ดูแล/ผู้รับผิดชอบสถานที่ :
ที่ตั้งตลาด : 111 เขต - ขนาดพื้นที่ 1.156 ตร.ม.
โทรศัพท์ : [Redacted] โทรสาร :
ผู้สัมผัสอาหาร : คน ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร : คน
จำนวนแผงรวมทั้งหมด : แผง จำนวนแผงจำหน่ายอาหาร : แผง

วัตถุประสงค์ในการตรวจ

- ☒ ตรวจสอบเพื่อออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต
☐ ตรวจสอบเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

คำชี้แจง ให้ใส่เครื่องหมาย ✓ ลงในช่องผลการตรวจ

- การตรวจเพื่อออกใบอนุญาตหรือต่ออายุใบอนุญาต : ให้ประเมินทุกข้อในหมวด 1 - 3 (รวม 44 ข้อ)
- การตรวจเพื่อให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย : ให้ประเมินทุกข้อ ในหมวด 1 - 5 (รวม 55 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	ถนนรอบอาคารตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร และมีทางเข้าออกบริเวณตลาดกว้างไม่น้อยกว่า 4 เมตร อย่างน้อยหนึ่งทาง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
3	ตัวอาคารตลาดทำด้วยวัสดุถาวร มั่นคง และแข็งแรง				
4	หลังคาสร้างด้วยวัสดุทนไฟ แข็งแรงทนทาน ความสูงของหลังคา เหมาะกับการระบายอากาศ				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
5	พื้นสะอาด ทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ ไม่มีน้ำขัง และไม่มีสิ่ง				
6	ทางเดินภายในตลาดมีความกว้างไม่น้อยกว่า 2 เมตร				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
7	มีเครื่องกันทำด้วยวัสดุถาวร สามารถป้องกันสัตว์ เช่น สุนัข มิให้เข้าไปในตลาด				
8	การระบายอากาศภายในตลาดเพียงพอ เหมาะสม ไม่มีกลิ่นเหม็นอับ				
9	ความเข้มของแสงสว่างในอาคารตลาดไม่น้อยกว่า 200 ลักซ์				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
10	แผงจำหน่ายสินค้าประเภทอาหารทำด้วยวัสดุถาวร เรียบ มีความลาดเอียง ทำความสะอาดง่าย มีความสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.5 ตารางเมตร มีทางเข้าออกสะดวก และมีที่นั่งสำหรับผู้ขาย ผู้ขายของแยกต่างหากจากแผง				ใช้เครื่องมือตรวจวัด
11	มีน้ำปะปาหรือน้ำสะอาดแบบระบบท่อน้ำอย่างเพียงพอสำหรับการล้างสินค้าหรือล้างมือ				
12	มีระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง และทางระบายน้ำตามกฎหมายว่าด้วยการ ควบคุมอาคาร และมีตะแกรงดักมูลฝอยและบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี				รายงานผลการตรวจ วิเคราะห์คุณภาพน้ำทิ้ง
13	มีเครื่องดับเพลิงตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร ติดตั้งไว้ในบริเวณที่มองเห็นได้ง่าย				
14	มีที่ขนถ่ายสินค้าโดยเฉพาะ มีพื้นที่เพียงพอ และสะดวกต่อการขนถ่ายสินค้า และการรักษาความสะอาด				
15	มีห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ และมีจำนวนตามที่กำหนดไว้ ในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
16	มีที่เก็บรวบรวมหรือที่รองรับมูลฝอยที่ถูกสุขลักษณะ ตั้งอยู่นอกตัวอาคาร				
17	จัดให้มีที่จอดรถอย่างเหมาะสมตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร				
หมวดที่ 2 การดำเนินกิจการตลาด					
18	จัดวางสินค้าเป็นหมวดหมู่				
19	มีการเก็บกวาดมูลฝอยและดูแลความสะอาดของบ่อดักไขมัน ระบบบำบัดน้ำเสียหรือน้ำทิ้ง ทางระบายน้ำ เป็นประจำทุกวัน				
20	ดูแลห้องส้วม ที่ปัสสาวะ และอ่างล้างมือให้อยู่ในสภาพที่สะอาด ใช้การได้ดี และเปิดให้ใช้ตลอดเวลาที่เปิดตลาด				แผน/ตารางการ ทำความสะอาด
21	มีการล้างทำความสะอาดตลาดเป็นประจำทุกวัน และล้างตลาดตามหลักสุขาภิบาลอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
22	มีการกำจัดสัตว์หรือแมลงนำโรคภายในตลาดอย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง				แผนการทำงาน
23	แผงจำหน่ายอาหารประเภทเนื้อสัตว์ชำแหละ ต้องมีทางระบายน้ำหรือของเหลว ลงสู่ทางระบายน้ำหลักของตลาด ไม่ปล่อยน้ำหรือของเหลวไหลจากแผงลงสู่พื้นตลาด				
24	ไม่นำสัตว์ทุกชนิดเข้าไปในตลาด เว้นแต่สัตว์ที่นำไปขังไว้ในที่ขังสัตว์เพื่อจำหน่าย				
25	ไม่ฆ่าหรือชำแหละสัตว์ใหญ่หรือสัตว์ปีกในตลาด				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
26	ไม่สะสมหรือหมักหมมสิ่งสิ่งใดในตลาด จนทำให้ตลาดสกปรก รกรุงรัง เป็นเหตุรำคาญ หรือเป็นที่เพาะพันธุ์สัตว์หรือแมลงนำโรค				
27	ไม่ทิ้งมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูลในที่อื่นใดนอกจากที่ซึ่งจัดไว้สำหรับรองรับมูลฝอยหรือสิ่งปฏิกูล				
28	ไม่ทำให้น้ำใช้ในตลาดเกิดความสกปรกจนเป็นเหตุให้เป็นหรืออาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ				
29	ไม่ก่อไฟหรือจุดไฟไว้ในลักษณะซึ่งอาจเป็นที่เดือดร้อนหรือเกิดอันตรายต่อผู้อื่น				
30	ไม่ใช้ตลาดเป็นที่พักอาศัยหรือที่พักค้างคืน				
31	ผู้ได้รับใบอนุญาตจัดตั้งตลาดต้องไม่ทำการและต้องดูแลมิให้ผู้ใดทำการอันก่อให้เกิดเหตุรำคาญ มลพิษที่เป็นอันตราย หรือการระบาดของโรคติดต่อ				
หมวดที่ 3 ผู้ขายและผู้ช่วยขายในตลาด					
32	ผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร				ใบรับรองผ่านการอบรม
33	มีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ โรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือไม่เป็นพาหะของโรคติดต่อ และตรวจสุขภาพอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง				ใบรับรองแพทย์
34	วางสินค้าบนแผง ไม่วางสินค้าล้ำแผง ไม่ต่อเติมแผงสินค้า				ใช้เครื่องมือตรวจ
35	ไม่วางสินค้าประเภทวัตถุดิบอันตรายปะปนกับสินค้าประเภทอาหาร				
36	วางสินค้าประเภทอาหาร เครื่องดื่ม และภาชนะอุปกรณ์ สูงจากพื้นตลาดไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				ใช้เครื่องมือตรวจ
37	ไม่เก็บสินค้าประเภทอาหารไว้ใต้แผงจำหน่ายสินค้า เว้นแต่อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท หรือปกปิดมิดชิด				
38	ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพที่เป็นจริง				
39	แต่งกายสุภาพ สะอาด เรียบร้อย และปฏิบัติตามหลักสุขอนามัยส่วนบุคคล				
40	อาหารที่จำหน่ายสะอาดและปลอดภัยตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร				
41	อาหารสะอาด สัตว์ เนื้อสัตว์ และอาหารทะเลต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิไม่เกิน 5 องศาเซลเซียส ในตู้เย็นหรือแช่น้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ				ใช้เครื่องมือตรวจ
42	การจำหน่ายอาหารประเภทปรุงสำเร็จ ต้องใช้เครื่องใช้ ภาชนะที่สะอาด มีอุปกรณ์ปกปิดอาหาร				
43	แผงจำหน่ายอาหารที่มีการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร จัดสถานที่ไว้เป็นสัดส่วน หรือปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหาร				
44	เครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่ใช้ สะอาดและปลอดภัย				

ข้อที่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบ	ผลการตรวจ			หมายเหตุ
		ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
หมวดที่ 4 การคุ้มครองผู้บริโภค					
45	มีหมายเลขแผง ชื่อผู้ขายของ ติดตั้งประจำแผง				
46	มีตู้แสดงความคิดเห็นจากประชาชน				
47	มีเครื่องชั่งกลางที่ได้มาตรฐานไว้บริการผู้บริโภคในตลาด อย่างน้อย 1 จุด และติดป้ายไว้ชัดเจน				
48	มีกลุ่ม/ชมรมผู้ประกอบการตลาด ผู้ขายของ ผู้ช่วยขายของ ผู้บริโภคหรืออื่นๆ เช่น กิจกรรมออกกำลังกาย				ชื่อกลุ่ม/ชมรม รายชื่อสมาชิก
หมวดที่ 5 การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม					
49	เลือกใช้วัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม หรือได้รับการรับรองมาตรฐานด้านความปลอดภัย				
50	ไม่ใช้ภาชนะที่มาจากโฟม				
51	ไม่มีเหตุรำคาญจากวัน กลิ่น และเสียงจากการประกอบกิจการ				
52	มีการคัดแยกขยะ เช่น ขยะรีไซเคิล ขยะทั่วไป ขยะเศษอาหาร ขยะอินทรีย์ย่อยสลายได้อื่นๆ และขยะอันตราย เป็นต้น				
53	มีการนำขยะอาหาร วัตถุดิบเหลือใช้ ไปใช้ให้เกิดประโยชน์				
54	เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดหรือการกำจัดแมลง สัตว์นำโรคที่มีวิธีหรือ ส่วนประกอบจากธรรมชาติ				
55	มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะมาใส่อาหารเองได้				

สรุปผลการตรวจ

1. กรณีการออกใบอนุญาต/ต่ออายุใบอนุญาต (ข้อ 1 - 44)

การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่ผ่านเกณฑ์ ข้อ

ไม่มีกิจกรรม ข้อ

☐ ผ่านเกณฑ์ ☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2. กรณีการให้การรับรองมาตรฐานอาหารปลอดภัย

2.1 การตรวจสอบลักษณะของสถานประกอบการ (ผ่านเกณฑ์ร้อยละ 100)

ระดับ 3 ดาว (ข้อ 1 - 48)	ระดับ 4 ดาว (ข้อ 1 - 52)	ระดับ 5 ดาว (ข้อ 1 - 55)
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 ส่วนการส่งตรวจทางห้องปฏิบัติการ ให้เป็นไปตามมาตรฐาน (กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์)

☐ ผ่านเกณฑ์

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

2.3 ผู้สัมผัสอาหารผ่านการประเมินผลความรู้ตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

(ระดับ 3 ดาว ผ่านการประเมินฯ 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/
(.....) ผู้รับอนุญาต/ผู้แทน

ลงชื่อ ผู้ประเมิน
(.....)
ตำแหน่ง

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