

แบบคำขอแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เลขที่รับ 042/2564

วันที่ 21 ธ.ค. 64

เวลา.....

เขียนที่ เทศบาลตำบลแมริม

วันที่ 21 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

๑. ข้าพเจ้า นาย อดิศักดิ์ วัฒนวิทย์ อายุ 53 ปี สัญชาติ ไทย
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3500800011155 โดยผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
ปรากฏตาม.....

ที่อยู่ตามทะเบียนบ้าน

เลขที่ 71/24 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย ถนน ไร่สีสุก
ชุมชน/หมู่บ้าน.....แขวง/ตำบล ไร่สีสุก เขต/อำเภอ วัฒนวิทย์
จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ 081-1800029

ที่อยู่สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ ร้าน ดอว์รี่เม้ง
เลขที่ 71/24 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย ถนน ไร่สีสุก
ชุมชน/หมู่บ้าน.....แขวง/ตำบล ไร่สีสุก เขต/อำเภอ วัฒนวิทย์
จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ 081-1800029

ที่อยู่จัดส่งเอกสาร

เลขที่.....หมู่ที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....
ชุมชน/หมู่บ้าน.....แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....
จังหวัด.....หมายเลขโทรศัพท์.....

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

- ☒ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ประกอบการ
- ☐ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ (ถ้ามี)
- ☐ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (ถ้ามี)
- ☐ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ

๑.).....

๒.).....

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) อดิศักดิ์ วัฒนวิทย์ ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง
(.....)

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบการ ร้าน ดงวิมว้า ประเภท ร้านแต่งและเสริมผม มีพื้นที่.....ตารางเมตร
ตั้งอยู่เลขที่ 71/24 หมู่ที่ ๗ ตำบล วังใหม่ อำเภอ แม่ระมาด จังหวัด ตาก
หมายเลขโทรศัพท์ 081-1800029

เลขที่ 042/8504 ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ ๒1 เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๒564

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☒ ครบ
☐ ไม่ครบ

๑.)

๒.)

๓.)

(ลงชื่อ) วิภา ฐิต
(นางวิชนันท์ จุลบุตร)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลแม่มริ

ที่ /๒๕๖๓

วันที่

เรื่อง รายงานผลการตรวจสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบกิจการพิจารณาอนุญาต

เรียน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลแม่มริ

ตามที่เทศบาลตำบลแม่มริได้รับคำขอ และได้ออกไปรับคำขอ ใบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท หน่วยบริการอาหารจานด่วน (1.3) ร้าน ครัววันหน้า นั้น

จากการตรวจสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสีย และอื่น ๆ ของสถานที่ประกอบกิจการดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่.....พบว่า

แบบตรวจร้านอาหาร

แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเภทอาหารที่จำหน่าย ก๋วยเตี๋ยว จำนวนผู้ปรุง.....1.....คน,ผู้เสิร์ฟ.....1.....คน,ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน ขนาดพื้นที่ () เกิน ๒๐๐ ตร.ม. (☒) ไม่เกิน ๒๐๐ ตร.ม.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	ไม่มีในสถานประกอบการ	หมายเหตุ
๑. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	☒		
๒. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	☒		
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	☒		
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส	☒		
๕. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	☒		
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	☒		
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	☒		
๘. เหยียงและมิด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	☒		
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	☒		

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	ไม่มีในสถานประกอบการ	หมายเหตุ
๑๐. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	✓		
๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	✓		
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด	✓		
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		

ข้อเสนอแนะ

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า

☒ สมควรออกใบอนุญาต โดยมีเงื่อนไขดังนี้

๑).....

๒).....

☐ ไม่สมควรออกใบอนุญาต เนื่องจาก.....

รับทราบ ลงชื่อ จ. วัชรวิทย์ เจ้าของ/ผู้ครอบครอง
(.....)

ลงชื่อ อ. วัชรวิทย์ ผู้ตรวจ
(นางวิชานันท์ จุลบุตร)

ผู้อำนวยการสำนักงานสุขาภิบาลและสิ่งแวดล้อม
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

โดยมีค่าธรรมเนียม.....บาท

☐ อนุมัติ

☐ ไม่อนุมัติ

(ลงชื่อ) X อ. วัชรวิทย์
(นางอำไพพรรณ ทับทอง)

ตำแหน่ง นายกเทศมนตรีตำบลเมริม

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ได้รับเงินจาก.....

เพื่อชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ใบเสร็จเบ็ดเสร็จ เล่มที่.....เลขที่.....ลงวันที่...../...../.....จำนวนเงิน.....บาท

ชำระเกินกำหนด ค่าปรับตามใบเสร็จ เล่มที่.....เลขที่.....เงิน.....บาท ลงวันที่...../...../.....

หนังสือรับรองฯ เลขที่...../.....เงิน.....บาท ลงวันที่...../...../..... สิ้นอายุ...../...../.....