

แบบคำขอแจ้ง
จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม

เลขที่รับ 041 / 2564

วันที่ 7 มิ.ย 64

เวลา.....

เขียนที่ เทศบาลตำบลแมริม

วันที่ 7 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564

๑. ข้าพเจ้า นายสวัสดิ์ จันทร์สวัสดิ์ อายุ 64 ปี สัญชาติ ไทย
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ 3509900573439 โดยผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคล
ปรากฏตาม.....

ที่อยู่ตามทะเบียนบ้าน

เลขที่ 88 หมู่ที่ 12 ตรอก/ซอย ถนน
ชุมชน/หมู่บ้าน แขวง/ตำบล บ้านท่าแพง เขต/อำเภอ บ้านท่าแพง
จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ 0818812629

ที่อยู่สถานประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ ร้านแปงอติกรเขมอร์
เลขที่ 9091 หมู่ที่ 1 ตรอก/ซอย ถนน
ชุมชน/หมู่บ้าน แขวง/ตำบล บ้านท่าแพง เขต/อำเภอ บ้านท่าแพง
จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ 083-299291 0805010043 *

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) สวัสดิ์
นายสวัสดิ์ จันทร์สวัสดิ์ ผู้ขอรับหนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนของเจ้าหน้าที่

ใบรับแจ้ง

ชื่อสถานประกอบกิจการ ร้านปลวสดพันธ์ ประเภท..... มีพื้นที่..... ตารางเมตร
ตั้งอยู่เลขที่ 90-91 หมู่ที่ 1 ตำบล วังใหม่ อำเภอ นบพิตำ จังหวัด นครศรีธรรมราช
หมายเลขโทรศัพท์ 053-299291

เลขที่ 041/64 ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ 7 เดือน ธันวาคม พ.ศ. 2564

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☒ ครบ

☐ ไม่ครบ

๑.)

๒.)

๓.)

(ลงชื่อ) วิมล ใจ
(นางวิมล ใจ)
ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม



កំរ. /២៥៦៣

วันที่

เรียน นายกเทศมนตรีเทศบาลตำบลแม่ริม

ตามที่เทศบาลตำบลแมริได้รับคำขอ และได้ออกใบรับคำขอ ใบคำขอแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
ประเภท..... นึ่งส้ม รวงแจ่ว การจัดตั้งวัดถ้ำ ๗ () ร้าน เปลวพิณเบเกอร์ นั้น

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

แบบตรวจร้านอาหาร

แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

[illegible]

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....เบเกอรี่.....จำนวนผู้ปรุง.....3.....คน,ผู้เสิร์ฟ.....-.....คน,ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....1.....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. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๘. เชียงและมัต 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.....

สมัคร
(.....)

เจ้าของ/ผู้ครอบครอง

ลงชื่อ.....

ผู้ตรวจ
(นางวันนันท จุลบุตร)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

โดยมีค่าธรรมเนียม.....บาท

☒ อนุมัติ

☐ ไม่อนุมัติ

(ลงชื่อ).....(นายวิฑูรย์ บินแก้ว).....

(ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่.....)

ตำแหน่ง.....นายกเทศมนตรีตำบลแม่ริม.....

เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ได้รับเงินจาก.....

เพื่อชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

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

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

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