



แบบคำขอรับใบอนุญาตสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

ประเภท สละสมอาหาร

ลักษณะการประกอบกิจการ จำหน่ายและสละสมอาหาร ช่วงเวลา

คำขอเลขที่ ๐๑๗ / ๖๕๖๔

(เจ้าหน้าที่กรอก)

เขียนที่ เทศบาลตำบลแม่ริม

วันที่ 1 เดือน มิถุนายน พ.ศ. ๖๕๖๔

๑. ข้าพเจ้า น. ศุภเชษฐาภรณ์ จาริณี วัน/เดือน/ปีเกิด □□-□□-□□□□

อายุ บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ □-□□□□-□□□□□□-□□-□ สัญชาติ

โดยผู้มีอำนาจลงนามแทนนิติบุคคลปรากฏตาม

ที่อยู่ตามทะเบียนบ้าน

เลขที่ 51/1 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย

ชุมชน/หมู่บ้าน แขวง/ตำบล ริมใต้

เขต/อำเภอ แม่ริม จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๕๓-๘๖๐๗๐๔ (๐๖๕๐๙๘๕๘๙)

ที่อยู่สถานประกอบการ

เลขที่ 51/1 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย

ชุมชน/หมู่บ้าน แขวง/ตำบล ริมใต้

เขต/อำเภอ แม่ริม จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๕๓ ๘๖๐๗๐๔

ที่อยู่จัดส่งเอกสาร

เลขที่ 51/1 หมู่ที่ 7 ตรอก/ซอย

ชุมชน/หมู่บ้าน แขวง/ตำบล ริมใต้

เขต/อำเภอ แม่ริม จังหวัด เชียงใหม่ หมายเลขโทรศัพท์ ๐๕๓ ๘๖๐๗๐๔

๒. พร้อมคำขอนี้ ข้าพเจ้าได้แนบเอกสารหลักฐานต่างๆ มาด้วยแล้ว ดังนี้

- ☐ สำเนาบัตรประจำตัวประชาชนของผู้ประกอบการ
- ☐ สำเนาทะเบียนบ้านของผู้ประกอบการ
- ☒ สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนเป็นนิติบุคคล (ถ้ามี)
- ☒ ใบมอบอำนาจ (ในกรณีที่มีการมอบอำนาจ)
- ☐ สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร หรือใบอนุญาตตามกฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง
- ☐ หนังสือยินยอมให้ใช้อาคาร (กรณีเช่าอาคาร)
- ☐ เอกสารหลักฐานอื่นๆ ตามที่ราชการส่วนท้องถิ่นประกาศกำหนด คือ

๑.)

๒.)

ขอรับรองว่าข้อความในคำขอนี้เป็นความจริงทุกประการ

(ลงชื่อ) น. ศุภเชษฐาภรณ์ จาริณี ผู้ขอรับใบอนุญาต

(น. ศุภเชษฐาภรณ์ จาริณี)

ส่วนของเจ้าหน้าที่
ใบรับคำขอใบอนุญาตกิจการสถานที่จำหน่ายหรือสถานที่สะสมอาหาร
ประเภท จำหน่ายและสะสมอาหาร

คำขอเลขที่ 017/2564 ได้รับเรื่องเมื่อวันที่ 1 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2564

ตรวจสอบแล้ว เอกสารหลักฐาน ☒ ครบ
☐ ไม่ครบ

๑.) _____

๒.) _____

๓.) _____

ดังนั้น กรุณานำเอกสารหลักฐานที่ยังไม่ครบทั้งหมดมายื่นต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่นภายใน ๗ วัน
นับตั้งแต่วันนี้เป็นต้นไป

(ลงชื่อ) อริย์ งาม

(นางวิชันท์ จุลบุตร)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
ตำแหน่ง _____

เลขที่ ES๒๕๖๔๐๑-๐๑๑

หนังสือมอบอำนาจ

บริษัท คัมเสื่อตระการ จำกัด

๕๑/๑ ม.๗ ต.ริมใต้ อ.แมริม

จ.เชียงใหม่ ๕๐๑๘๐

วันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๖๔

ข้าพเจ้า นางสาวกชกร ไชยบุตร กรรมการผู้มีอำนาจ บริษัท คัมเสื่อตระการ จำกัด (สำนักงานใหญ่) ตั้งอยู่ที่ ๕๑/๑ หมู่ ๗ ตำบลริมใต้ อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ เป็นผู้มอบอำนาจ

ขอมอบอำนาจให้ นายพักรั้ว เพชรอนันท์สกุล ที่อยู่ ๖๖/๑ ม.๕ ต.ทุ่งปี่ อ.แม่วาง จ.เชียงใหม่ เป็นผู้รับมอบอำนาจให้ดำเนินการติดต่อเทศบาลแมริม อ.แมริม จ.เชียงใหม่ เพื่อขอใบอนุญาตจัดตั้งที่สะสมอาหาร ในนามของ บริษัท คัมเสื่อตระการ จำกัด

การใดที่ผู้รับมอบอำนาจกระทำตามที่ข้าพเจ้าได้มอบหมายตามหนังสือมอบอำนาจฉบับนี้ให้ถือว่าเป็นการกระทำการแทนข้าพเจ้าทุกประการ

หนังสือมอบอำนาจฉบับนี้ข้าพเจ้าได้ลงลายมือชื่อพร้อมประทับตราบริษัทสำคัญของบริษัทต่อหน้าพยาน

ลงชื่อ.....ผู้มอบอำนาจ

(นางสาวกชกร ไชยบุตร)

บริษัท คัมเสื่อตระการ จำกัด

นาง คัมเสื่อตระการ จำกัด

ลงชื่อ.....ผู้รับมอบอำนาจ

(นายพักรั้ว เพชรอนันท์สกุล)

ลงชื่อ.....พยาน

(นางอรพิน ชินวัตร)

ลงชื่อ.....พยาน

(นางสาวรัชดาภรณ์ ชัยวงศ์แสน)

ที่ ขม. 017644



สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทจังหวัดเชียงใหม่
กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์

หนังสือรับรอง

ขอรับรองว่าบริษัทนี้ ได้จดทะเบียนเป็นนิติบุคคล ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์
เมื่อวันที่ 10 พฤษภาคม 2543 ทะเบียนนิติบุคคลเลขที่ 0345543000160

ปรากฏข้อความในรายการตามเอกสารทะเบียนนิติบุคคล ณ วันออกหนังสือนี้ ดังนี้

1. ชื่อบริษัท บริษัท คุ่มเลือดระการ จำกัด

2. กรรมการของบริษัทมี 1 คน ตามรายชื่อดังต่อไปนี้

1. พันเอกหญิงกษกร ไชยบุตร/

เอกสารฉบับนี้ไม่สามารถนำไปประกอบการดำเนินการ

3. จำนวนหรือชื่อกรรมการซึ่งลงชื่อผูกพันบริษัทได้คือ กรรมการหนึ่งคนลงลายมือชื่อและ

ประทับตราบริษัท/

4.ทุนจดทะเบียน 30,000,000.00 บาท / สามสิบล้านบาทถ้วน/

5. สำนักงานใหญ่ ตั้งอยู่เลขที่ 51/1 หมู่ที่ 7 ตำบลริมใต้ อำเภอแมริ่ม จังหวัดเชียงใหม่/

สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (1) เลขที่ 11/1 ถนนมูลเมือง ตำบลพระสิงห์ อำเภอเมืองเชียงใหม่ จังหวัดเชียงใหม่/

สำนักงานสาขา ตั้งอยู่ (2) เลขที่ 118/88 หมู่ที่ 7 ตำบลกะทู้ อำเภอกะทู้ จังหวัดภูเก็ต/

6. วัตถุประสงค์ของบริษัทมี 26 ข้อ ดังปรากฏในสำเนาเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรองนี้ จำนวน 2 แผ่น
โดยมีลายมือชื่อนายทะเบียนซึ่งรับรองเอกสารและประทับตราสำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัทเป็นสำคัญ

เอกสารฉบับนี้ใช้สำหรับ.....

ออกให้ ณ วันที่ 5 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2563



(นางสาวจิราภรณ์ สวัสดิ์ธนาภรณ์)

นายทะเบียน

รับรองสำเนาถูกต้อง

Dm

คำเตือน : ผู้ใช้ควรตรวจสอบข้อความครบถ้วนหนังสือรับรองฉบับนี้ทุกครั้ง

(กษกร ไชยบุตร)



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

จัดพิมพ์ เมื่อเวลา 14:45 น.

โทร. 02 528 7600

“จับเข่า ส่งเสริม”
Creative Services
สายด่วน 1570 www.dbd.go.th

บริษัท คุ่มเลือดระการ จำกัด
1000000000

ที่ ชน. 017644

ออกให้ ณ วันที่ 5 เดือน สิงหาคม พ.ศ. 2563

ว.บ.

รายละเอียดวัตถุประสงค์



วัตถุประสงค์ทั่วไป

- (1) ซื้อ จัดหา รับ เช่า เช่าซื้อ ถือกรรมสิทธิ์ ครอบครอง ปรับปรุง ใช้อย่างอื่น และการจัดการโดยประการอื่น ซึ่งทรัพย์สินใด ๆ ตลอดจนดอกผลของทรัพย์สินนั้น
- (2) ขาย โอน จำนอง จำนำ แลกเปลี่ยน และจำหน่ายทรัพย์สินโดยประการอื่น
- (3) เป็นนายหน้า ตัวแทน ตัวแทนค่าต่างในกิจการและธุรกิจทุกประเภท เว้นแต่ในธุรกิจประกันภัยการหาสมาชิกให้สมาคมและการค้าหลักทรัพย์
- (4) กู้ยืมเงิน เบิกเงินเกินบัญชีจากธนาคาร นิติบุคคล หรือสถาบันการเงินอื่น และให้กู้ยืมเงินหรือให้เครดิตด้วยวิธีการอื่นโดยจะมีหลักประกันหรือไม่ก็ตาม รวมทั้งการรับ ออก โอน และสละหลังตัวเงินหรือตราสารที่เปลี่ยนมือได้อย่างอื่น เว้นแต่ใน ธุรกิจธนาคาร ธุรกิจเงินทุน และธุรกิจเครดิตฟองซิเอร์
- (5) ทำการจัดตั้งสำนักงานสาขาหรือแต่งตั้งตัวแทน ทั้งภายในและภายนอกประเทศ
- (6) เข้าเป็นหุ้นส่วนจำกัดความรับผิดชอบในหุ้นส่วนจำกัด เป็นผู้ถือหุ้นในบริษัทจำกัด และบริษัทมหาชนจำกัด
- (7) ประกอบกิจการรับเหมาก่อสร้างอาคาร อาคารพาณิชย์ อาคารที่พักอาศัย สถานที่ทำการ ถนน สะพาน เขื่อน อุโมงค์ และงานก่อสร้างอย่างอื่นทุกชนิด รวมทั้งรับทำงานโยธาทุกประเภท
- (8) ประกอบกิจการโรงแรม กัสดาคาร บาร์ ในท้องถิ่น
- (9) ประกอบกิจการขนส่งและขนถ่ายสินค้า และคนโดยสารทั้งทางบก ทางน้ำ ทางอากาศ ทั้งภายในประเทศ และระหว่างประเทศ รวมทั้งรับบริการนำของออกจากท่าเรือตามพิธีศุลกากรและการจัดการระวางการขนส่งทุกชนิดดำเนินการ
- (10) ประกอบกิจการนำเที่ยว รวมทั้งธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการนำเที่ยวทุกชนิด
- (11) ประกอบกิจการซื้อขายแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ (เมื่อได้รับอนุญาตจากกระทรวงการคลังแล้ว)
- (12) ประกอบกิจการบริการจัดเก็บ รวบรวม จัดทำ จัดพิมพ์และเผยแพร่สถิติ ข้อมูลในทางเกษตรกรรม อุตสาหกรรมพาณิชย์กรรม การเงิน การตลาด รวมทั้งวิเคราะห์และประเมินผลในการดำเนินธุรกิจ
- (13) ประกอบกิจการบริการทางด้านกฎหมาย ทางบัญชี ทางวิศวกรรม ทางสถาปัตยกรรม รวมทั้งกิจการโฆษณา
- (14) ประกอบธุรกิจบริการรับค่าประกันหนี้สิน ความรับผิดชอบ และการปฏิบัติตามสัญญาของบุคคลอื่น รวมทั้งรับบริการค่าประกันบุคคลซึ่งเดินทางเข้ามาในประเทศหรือเดินทางออกไปต่างประเทศตามกฎหมายว่าด้วย คนเข้าเมือง กฎหมายว่าด้วยภาษีอากรและกฎหมายอื่น
- (15) ประกอบธุรกิจบริการรับเป็นที่ปรึกษาและให้คำแนะนำปัญหาเกี่ยวกับด้านบริหารงานพาณิชย์กรรม อุตสาหกรรม รวมทั้งปัญหาการผลิต การตลาดและจัดจำหน่าย
- (16) ประกอบธุรกิจบริการรับเป็นผู้จัดการและดูแลผลประโยชน์ เก็บผลประโยชน์และจัดการทรัพย์สินให้บุคคลอื่น
- (17) ประกอบกิจการโรงพยาบาลเอกชน สถานพยาบาล รับรักษาคนไข้และผู้ป่วยเจ็บ รับทำการฝึกสอน และอบรมทางด้านวิชาการเกี่ยวกับการแพทย์ การอนามัย
- (18) ประกอบกิจการจัดสร้างและจัดจำหน่ายภาพยนตร์ โรงภาพยนตร์ และโรงมหรสพอื่น สถานที่ตากอากาศ สนามกีฬา สรวายน้ำ โบว์ลิ่ง
- (19) ประกอบกิจการให้บริการซ่อมแซม บำรุงรักษา ตรวจสอบ อัดฉีด พ่นน้ำยากันสนิมสำหรับยานพาหนะทุกประเภท รวมทั้งบริการติดตั้ง ตรวจสอบ และแก้ไขอุปกรณ์ ป้องกันวินาศภัยทุกประเภท
- (20) ประกอบกิจการซักรีดเสื้อผ้า ตัดผม แต่งผม เสริมสวย
- (21) ประกอบกิจการรับจ้างถ่ายรูป ล้างอัด ขยายรูป รวมทั้งเอกสาร
- (22) ประกอบกิจการสถานบริการอาบอบนวด
- (23) ประกอบกิจการประมูลเพื่อรับจ้างทำของ ตามวัตถุประสงค์ทั้งหมด ให้แก่บุคคล คณะบุคคล นิติบุคคล ส่วนราชการและองค์การของรัฐ

เอกสารฉบับนี้ใช้สำหรับ.....

รับรองสำเนาถูกต้อง

[Signature]

(กชกร ไชยบุตร)



กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

“จับชีพ ไม่รังสี ใจบริการ”
Creative Services
สายด่วน 1570 www.dbd.go.th

บริษัท คุ่มเลือดระการ จำกัด
[Signature]

สำเนาเอกสารแนบท้ายหนังสือรับรอง


นายทะเบียน

วัตถุประสงค์ของ ห้างหุ้นส่วน/บริษัท นี้ มี...26.....ข้อ ดังนี้

(24) ประกอบกิจการส่วนตัวสาธารณะ

(25) ประกอบกิจการรับจัดแสดงละครเวทีหรือการแสดงที่ต้องใช้คนแสดงร่วมกับสัตว์หรือการอื่น ๆ ที่
เกี่ยวข้องกับการการแสดงของสวนสัตว์สาธารณะ และการดำเนินคดีใด ๆ ได้(26) ประกอบกิจการ ซื้อ ขาย รับเลี้ยง ฝากเลี้ยง หรือ แลกเปลี่ยนสัตว์ทึ่กระทำความผิดในประเทศไทย
ประเทศ

เอกสารฉบับนี้ใช้สำหรับ.....

รับรองสำเนาถูกต้อง



(กษกร ไชยบุตร)

บริษัท คุ่มเลือดธรรการ จำกัด

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กระทรวงพาณิชย์
Department of Business Development
Ministry of Commerce

"จับมือ ไม่รังเกียจ ใจบริการ"

Creative Services

สายด่วน 1570 www.dbd.go.th



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลแม่มริม

ที่ /๒๕๖๓

วันที่

เรื่อง รายงานผลการตรวจสอบสภาพของสถานที่ประกอบกิจการเพื่อประกอบกิจการพิจารณาอนุญาต

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลแม่มริม

ตามที่เทศบาลตำบลแม่มริมได้รับคำขอและได้ออกใบรับคำขอ ใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
ประเภท ใบอนุญาตจัดตั้งร้านค้า ๑. (2.2) ร้าน ร้านอาหารต้มยำ นั้น

จากการตรวจสอบสภาพด้านสุขลักษณะของสถานที่ เครื่องมือหรืออุปกรณ์ ระบบกำจัดหรือบำบัดของเสียและ
อื่นๆ ของสถานที่ประกอบกิจการดังกล่าวแล้ว เมื่อวันที่.....พบว่า

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
๑. การจัดตั้ง ใช้ และดูแล สถานที่และสุขลักษณะของ บริเวณที่ใช้จำหน่ายอาหารที่ จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร ที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุง อาหาร	๑. ที่ตั้งต้องห่างจากบริเวณที่น่าจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพ เช่น ที่ฝัง เมา หรือ เก็บศพ ที่เท ทิ้งสิ่งปฏิกูล ที่เลี้ยงสัตว์ สถานที่ที่สกปรก หรือแหล่งที่นำ รังเกียจหรือที่อื่นใด ซึ่งเจ้าพนักงานสาธารณสุขเห็นว่าเป็นอันตรายต่อสุขภาพ	✓	
	๒. พื้นที่ทำด้วยวัสดุ แข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	✓	
	๓. กรณีที่มีผนัง ผนังทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด และไม่ชำรุด	✓	
	๔. กรณีมีเพดาน เพดานทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด และไม่ชำรุด	✓	
	๕. มีการระบายอากาศเพียงพอ และติดเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่	✓	
	๖. บริเวณที่ปรุงอาหารต้องมีเครื่องดูดควัน พัดลม ปล่องระบายควันสูง เพียงพอ ไม่ก่อให้เกิดเหตุรำคาญ	✓	
	๗. มีแสงสว่างเพียงพอ	✓	
	๘. โต๊ะ เก้าอี้ ทำด้วยวัสดุแข็งแรง สะอาด ไม่ชำรุด	✓	
	๙. จัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการล้างมือในบริเวณเตรียม ปรุง และ ประกอบอาหาร	✓	
	๑๐. โต๊ะเตรียม ปรุง ผนังเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดี	✓	
	๑๑. โต๊ะสำหรับเตรียมหรือปรุงอาหารอุปกรณ์ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๑๒. สถานที่ประกอบกิจการต้องไม่ก่อให้เกิดมลภาวะต่อสิ่งแวดล้อม ในกรณีที่มี น้ำเสียต้องจัดให้มีการดักเศษอาหาร ดักไขมันก่อนระบายน้ำทิ้ง	✓	
	๑๓. จัดให้มีบริเวณและที่สำหรับทำความสะอาดภาชนะตลอดจนอุปกรณ์ เครื่องใช้ต่างๆ และทางระบายน้ำเสีย ระบายน้ำได้ดีไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษ อาหารตกค้าง ยากต่อการทำความสะอาดและบำรุงรักษา	✓	
	๑๔. จัดให้มีที่รองรับมูลฝอยที่เพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะ	✓	
	๑๕. จัดให้มีห้องส้วมเพียงพอและถูกต้องด้วยสุขลักษณะตามเกณฑ์มาตรฐาน กรมอนามัยและกฎกระทรวง พ.ศ.๒๕๕๕	✓	
๒. สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการจำหน่าย ทำ ประกอบ ปรุง เก็บรักษา หรือเสิร์ฟอาหาร	๑. ใช้สารปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น อย. หรือ มอก.	✓	
	๒. เก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหาร ประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส และเก็บ แยกประเภทเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือในห้องส้วม	✓	
	๓. อาหารแห้งและสารปรุงแต่งอาหาร ให้เก็บในที่แห้งไม่อับชื้น สามารถ ป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้	✓	
	๔. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้น อย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องมีการควบคุมคุณภาพอาหารปรุงสำเร็จให้ ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร	✓	
	๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด มีคุณภาพมาตรฐานเป็นไปตามมาตรฐาน กระทรวงสาธารณสุข และเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม	✓	

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
	สำหรับคืบ หรือ ตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแชร์ร่วมไว้	✓	
	๗. น้ำดื่ม เครื่องดื่มสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ตักที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกน้ำ หรือทางเทริน้ำ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
๓. ภาชนะ อุปกรณ์ น้ำใช้ และของใช้อื่นๆ	๑. น้ำใช้เป็นน้ำประปา หรือน้ำอื่นใดที่ผ่านการปรับปรุงได้มาตรฐานเทียบเท่า น้ำประปา และอยู่ในภาชนะบรรจุที่สะอาด	✓	
	๒. ตู้เย็นหรือตู้แช่ มีประสิทธิภาพ และต้องสะอาด	✓	
	๓. ภาชนะบรรจุอาหารหรือบรรจุเครื่องปรุงรส ต้องสะอาดและทำจากวัสดุที่ปลอดภัยเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท	✓	
	๔. ภาชนะบรรจุอาหาร เช่น จาน ชาม แก้วน้ำ ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๕. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในแนวนอน เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๖. เชียงและมิด ต้องมีสภาพดี สะอาด แยกใช้ตามประเภทอาหาร เช่น แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓	
	๗. อาหารที่รับประทานร่วมกันต้องจัดให้มีช้อนกลาง	✓	
	๘. แก้วน้ำที่ใช้แล้วต้องล้างให้สะอาด ก่อนนำมาใช้ใหม่	✓	
	๙. ภาชนะที่รอการล้าง และเศษอาหาร ต้องเก็บในที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้	✓	
	๑๐. ล้างภาชนะอุปกรณ์ทุกประเภทให้สะอาด ด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน และน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลจากก๊อก และผึ่งให้แห้ง	✓	
	๑๑. อุปกรณ์การล้างต้องสะอาด อยู่ในสภาพดีและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร	✓	
	๑๒. ภาชนะอุปกรณ์ที่ล้างทำความสะอาดต้องมีการป้องกัน ไม่ให้มีการปนเปื้อน	✓	
	๑๓. ห้ามใช้แก๊สเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะรับประทานอาหาร	✓	
	๑๔. ห้ามใช้เมทิลแอลกอฮอล์ในการอุ่นอาหารบนโต๊ะรับประทานอาหาร	✓	
	๑๕. ต้องจัดให้มีเครื่องมือดับเพลิงติดตั้งไว้ในที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก มีระบบป้องกันอัคคีภัยตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร และถังแก๊สต้องได้มาตรฐาน	✓	
	๑๖. กรณีที่จัดให้มีห้องส้วมต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่สำหรับล้างมือด้วย ทั้งนี้ประตูห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมอาหาร		
๔. การป้องกันเหตุรำคาญ และการป้องกันโรคติดต่อ	๑. รักษาสถานที่ให้สะอาดอยู่เสมอ รวมทั้งจัดให้มีการป้องกันและกำจัดสัตว์และแมลงนำโรค	✓	
	๒. ต้องมีการดูแลรักษาความสะอาดที่รองรับมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลไม่ให้เป็นที่เพาะพันธุ์แมลงและสัตว์นำโรคได้ และต้องมีการกำจัดมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องด้วยสุลักษณะ	✓	
	๓. รักษาส่วนให้ถูกต้องด้วยสุลักษณะเสมอ	✓	
	๔. จัดสิ่งของเครื่องใช้และอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และรักษาให้สะอาดอยู่เสมอ	✓	
	๕. กรณีมีการปรุงอาหาร ให้มีระบบระบายกลิ่นและควันเพียงพอที่จะไม่ก่อเหตุรำคาญ	✓	
๕. สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหาร	๑. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง โดยต้องมีใบรับรองแพทย์ว่าไม่เป็นโรคติดต่อหรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ หรือไม่เป็นพาหะนำโรคติดต่อ	✓	
	๒. ขณะเตรียมปรุงอาหาร และเครื่องดื่ม ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใ้ผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือตาข่ายคลุมผมตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน	✓	
	๓. เจ้าของ หรือผู้ดูแล หรือผู้ประกอบการ หรือผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการฝึกอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารจากองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น หรือหน่วยงาน	✓	

หัวข้อ	รายละเอียด	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
	สังกัดกระทรวงสาธารณสุข		
	๔. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้งก่อนปฏิบัติงาน และ ภายหลังการใช้ห้องน้ำ ห้องส้วม และภายหลังสัมผัสสิ่งสกปรก	✓	
	๕. ผู้สัมผัสอาหารใช้วัสดุอุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารปรุงสุก เช่น ที่คีบ ที่ตัก หรือถุงมือ เป็นต้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารโดยตรง	✓	
	๖. ผู้สัมผัสอาหารถ้ามีแผลที่มีมือ ต้องปิดพลาสติกกันน้ำให้เรียบร้อย และต้อง ใช้ถุงมือในขณะที่ปฏิบัติงาน หรือหยุดปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสกับอาหาร	✓	
	๗. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับอาหาร	✓	
	๘. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องตัดเล็บสั้นและสะอาดอยู่เสมอ ไม่ทาสีเล็บ	✓	
	๙. ห้ามใช้ทิฟฟี่ หรือช้อน ชิมอาหารโดยตรงในการชิมอาหาร และต้องเปลี่ยน ใหม่ทุกครั้งที่ปรุงอาหาร การชิมอาหารต้องไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร	✓	
	๑๐. การเสิร์ฟอาหาร ต้องเสิร์ฟให้ถูกสุขลักษณะ ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนใน อาหาร	✓	
	๑๑. มีการป้องกันการปนเปื้อนอาหารจากการไอ จาม หรือพูดคุย ผู้สัมผัส อาหารต้องมีพฤติกรรมที่ถูกสุขลักษณะ	✓	

ฉะนั้น จึงมีความเห็นว่า

☒

สมควรออกใบอนุญาต โดยมีเงื่อนไขดังนี้

๑).....

๒).....

๓).....

☐

ไม่สมควรออกใบอนุญาต เนื่องจาก.....

รับทราบ ลงชื่อ.....
(.....)

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ
(นางวิชนนัท จุฑบุตร)

ผู้อำนวยการกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เจ้าพนักงานสาธารณสุข

โดยมีค่าธรรมเนียม.....บาท

☒

อนุมัติ

☐

ไม่อนุมัติ

(ลงชื่อ).....
(นายวิริยุทธ ปิ่นแก้ว)
ปลัดเทศบาล ปฏิบัติหน้าที่
นายกเทศมนตรีตำบลบ่อแก้ว
เจ้าพนักงานท้องถิ่น

ได้รับเงินจาก.....

เพื่อชำระค่าธรรมเนียมใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

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

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

หนังสือรับรองฯ เลขที่...../.....เงิน.....บาท ลงวันที่...../...../.....สิ้นอายุวันที่...../...../.....