แบบสำรวจโรงอาหาร

ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ชื่อโรงอาหาร.....

ชื่อหน่วยงาน.....

ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย..... ถนน.....

ตำบล/แขวง..... อำเภอ/เขต..... จังหวัด.....

จำนวนร้าน ..... ร้าน

จำนวนผู้สัมผัสอาหาร ..... คน

ผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร..... คน จากหน่วยงาน/สถาบัน.....

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน** : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง** : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ			
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่			
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ			
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน			
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด			
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร			
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน			
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร			
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.			
๒. สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร			
๒.๑ พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย			
๒.๒ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร และไม่มีน้ำขังบนพื้น			
๒.๓ ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่			
๒.๔ มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น			
๒.๕ มีอ่างล้างมือที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
๒.๖ ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้าห้องส้วม			
๒.๗ โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๒.๘ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียมประกอบหรือปรุงอาหาร			
๒.๙ ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตรายมาใช้บรรจุอาหาร			
๒.๑๐ สารเคมีที่เป็นพิษ หรืออันตราย มีการจัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน			
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร			
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด			
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก			

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น			
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง			
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ			
๓. ห้องส้วม			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ			
๓.๒ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง			
๓.๓ อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
๓.๔ ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มูลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น			
๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่) อย่างน้อย ๒๑๕ Lux มีที่ครอบหลอดไฟ			
๔.๒ บริเวณเตรียม ปรุงอาหาร อย่างน้อย ๓๐๐ Lux มีที่ครอบหลอดไฟ			
๔.๓ บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย ๓๐๐ Lux			
๔.๔ ห้องแช่เย็น อย่างน้อย ๑๐๐ Lux			
๔.๕ ห้องเก็บอาหาร อย่างน้อย ๑๐๐ Lux			
๔.๖ ห้องส้วม อย่างน้อย ๑๐๐ Lux			

สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดธรรมชาติ			
๑.๒ เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส			
๑.๓ เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ			
๑.๔ อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอมเก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๑.๕ อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง			
๑.๖ อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑.๗ อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น			
๑.๘ อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่าย หรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิ ๖๐ องศาเซลเซียส ขึ้นไป			
๑.๙ อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น (เช่น สลัด ซูชิ เป็นต้น) เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส			
๑.๑๐ อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น			
๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)			
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ			
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ			
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.			
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข			
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี			
๓. น้ำแข็ง			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)			
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือใกล้ถังขยะ			
๓.๔ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ			
๓.๕ ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค			

สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น			
๒. เขียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้			
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด			
๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บคว่ำในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๖. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่นๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร			
๗. ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด			
การล้างภาชนะอุปกรณ์			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.			
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.			
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน			
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ			

สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น			
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด			
๓. กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร			
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด			
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม			
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้			
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค			
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะปฏิบัติงาน			

ด้านโภชนาการ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูชูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ – ๒ เมนูต่อร้าน			
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของโรงอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน			
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน			
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน			
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ			