

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
ชื่อหน่วยงาน สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข  
ที่อยู่ ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 7 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

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

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมการแพทย์

ชื่อหน่วยงาน กรมการแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/23 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 9 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบอดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ้) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมควบคุมโรค

ชื่อหน่วยงาน กรมควบคุมโรค กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/21 ถนน ดิวนนทน์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 9 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง		✓	ต้องทำความสะอาดรางระบายน้ำเป็นประจำ และควรกำหนดมาตรการห้ามกวาดเศษอาหารลงรางระบายน้ำ
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ		✓	บ่อดักไขมันยังใช้การไม่ได้ อยู่ในระหว่างการดำเนินการปรับปรุงซ่อมแซม
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
๓.๒ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง	✓		
๓.๓ อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	✓		
๓.๔ ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือไกล้ถึงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์

ชื่อหน่วยงาน กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/7 บำราศนราดรุณ ถนน ดิวนนันท ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 19 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบอดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
๓.๔ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	✓		
๓.๕ ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	✓		

### สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	✓		
๒. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ

ชื่อหน่วยงาน กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/44 หมู่ที่ 4 ซอย สาธารณสุข 8 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด

นนทบุรี

จำนวนร้าน 3 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและหรือไถ่ถึงขยะ			
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กองวิศวกรรมการแพทย์

ชื่อหน่วยงาน กองวิศวกรรมการแพทย์ กรมสนับสนุนบริการสุขภาพ กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/33 หมู่ที่ 4 ซอย สาธารณสุข 8 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 2 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ			
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมสุขภาพจิต

ชื่อหน่วยงาน กรมสุขภาพจิต กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/20 หมู่ที่ 4 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 4 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
๓.๔ ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ	✓		
๓.๕ ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค	✓		

### สัญลักษณ์ของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น	✓		
๒. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร กรมอนามัย

ชื่อหน่วยงาน กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/22 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 9 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง		✓	ต้องทำความสะอาดรางระบายน้ำเป็นประจำ และควรกำหนดมาตรการห้ามกวาดเศษอาหารลงรางระบายน้ำ
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ		✓	อยู่ในระหว่างการก่อสร้างปรับปรุงบ่อดักไขมัน
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ 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	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉอะแฉะ หรือไกล้ถึงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

ชื่อหน่วยงาน สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข

ที่อยู่ เลขที่ 88/24 ถนน ดิวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 9 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

ชื่อหน่วยงาน สำนักงานเทศบาลนครนนทบุรี

ที่อยู่ เลขที่ 1,3 ซอย รัตนาธิเบศร์ 6 ถนน รัตนาธิเบศร์ ตำบล บางกระสอ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 10 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ  
ชื่อหน่วยงาน สำนักงานคณะกรรมการป้องกันและปราบปรามการทุจริตแห่งชาติ  
ที่อยู่ เลขที่ 361 ถนน นนทบุรี - สนามบินน้ำ ตำบล ท่าทราย อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 3 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร ศูนย์อาหารกระทรวงพาณิชย์

ชื่อหน่วยงาน กระทรวงพาณิชย์

ที่อยู่ เลขที่ 563 ถนน นนทบุรี ตำบล บางกระสอ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 45 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ			
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บไว้ในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๖. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่นๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	✓		
๗. ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี  
ชื่อหน่วยงาน องค์การบริหารส่วนจังหวัดนนทบุรี  
ที่อยู่ ถนน รัตนวิเบศร์ ตำบล บางกระสอ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 15 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคนอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคนอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน		✓	จัดให้มีอ่างล้างมือ พร้อมสบู่หรือเจลล้างมือ
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคนอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคนอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอค์ศภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ		✓	มีระบบดักไขมันไม่เพียงพอ ควรเพิ่มจำนวนหรือขนาดให้ใหญ่ขึ้น
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
๓.๒ ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง	✓		
๓.๓ อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	✓		
๓.๔ ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน		✓	กำลังอยู่ในช่วงจัดทำเมนูสุขภาพ
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน		✓	ติดข้อความบริเวณหน้าร้านให้ชัดเจน
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร โรงพยาบาลศรีธัญญา

ชื่อหน่วยงาน โรงพยาบาลศรีธัญญา กรมสุขภาพจิต

ที่อยู่ เลขที่ 1 หมู่ที่ 4 ซอย ติวานนท์ 4 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 22 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคนอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคนอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคนอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคนอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๕. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บไว้ในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๖. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่นๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพ เหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร	✓		
๗. ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร สถาบันบาราศนราดรุร

ชื่อหน่วยงาน สถาบันบาราศนราดรุร กรมควบคุมโรค

ที่อยู่ เลขที่ 38 หมู่ที่ 4 ถนน ติวานนท์ ตำบล ตลาดขวัญ อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี

จำนวนร้าน 10 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบอดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ			
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร **วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์**

ชื่อหน่วยงาน **วิทยาลัยเทคโนโลยีปัญญาภิวัฒน์**

ที่อยู่ เลขที่ **20/29 ซอยงามวงศ์วาน 23 ถนนงามวงศ์วาน อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี**

จำนวนร้าน **10** ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย  ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)

ต้องปรับปรุง

**สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคร้านอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคร้านอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 และบริเวณหน้าต่างห้องส้วม	✓		
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคร้านอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบอดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟ่ต์) 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	✓		

สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		

**แบบสำรวจโรงอาหาร**  
**ตามเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)**

ชื่อโรงอาหาร บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด  
ชื่อหน่วยงาน บริษัท ไทยโตชิบาอุตสาหกรรม จำกัด  
ที่อยู่ เลขที่ 129/1-5 ถนน ติวานนท์ ตำบล ท่าทราย อำเภอ เมือง จังหวัด นนทบุรี  
จำนวนร้าน 9 ร้าน

**คำชี้แจง :** ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสัญลักษณ์

- **ถูกต้องครบถ้วน :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์ได้  
ถูกต้องและครบถ้วน
- **ต้องปรับปรุง :** สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสัญลักษณ์  
ผู้ตรวจแนะนำควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตาม  
ข้อกำหนด

**สรุปผลการสำรวจ**

- ผ่านเกณฑ์มาตรฐานโรงอาหารคุณภาพ สะอาด ปลอดภัย (GREEN Canteen)
- ต้องปรับปรุง

### สัญลักษณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. สถานที่จำหน่าย และบริโภคาอาหาร</b>			
๑.๑ พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ	✓		
๑.๒ ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่	✓		
๑.๓ ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	✓		
๑.๔ มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคาอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือ ในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือที่พร้อมใช้งาน	✓		
๑.๕ โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคาอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด	✓		
๑.๖ ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๗ มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน	✓		
๑.๘ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร	✓		
๑.๙ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิงในการทำประกอบ ปิ้ง หรืออุ่นอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ต้องได้มาตรฐาน มอก.	✓		
<b>๒. สถานที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร</b>			
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 ปิ้ง จำหน่าย และบริโภคาอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน	✓		
๒.๑๑ มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๒.๑๒ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด	✓		
๒.๑๓ บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก	✓		
๒.๑๔ มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น	✓		
๒.๑๕ ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง	✓		
๒.๑๖ มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ	✓		
<b>๓. ห้องส้วม</b>			
๓.๑ มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลาให้บริการ	✓		
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 มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น	✓		
<b>๔. ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ</b>			
๔.๑ บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหารแบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) 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	✓		

**สัญลักษณ์ของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร**

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
<b>๑. อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค</b>			
๑.๑ เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ	✓		
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.	✓		
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	✓		
<b>๒. น้ำดื่ม และน้ำใช้</b>			
๒.๑ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ			
๑) ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)	✓		
๒) พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และ	✓		
๒.๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท			
๑) ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ	✓		
๒) เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๒.๓ น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาที่ได้ของกรมอนามัย พ.ศ. ๒๕๕๓ หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.	✓		
๒.๔ น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มีระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	✓		
๒.๕ ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี	✓		
<b>๓. น้ำแข็ง</b>			
๓.๑ น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)	✓		

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๓.๒ เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๓.๓ บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขังเฉาะและ หรือ ใกล้เคียงขยะ	✓		
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. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักผลไม้	✓		
๓. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภทแก้ว กระจ่างเคลือบขาว และมีฝาปิด	✓		
๔. ซ้อน 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 เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด	✓		
<b>การล้างภาชนะอุปกรณ์</b>			
๘. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.	✓		
๙. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำ ความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.	✓		
๑๐. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะ อุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน	✓		
๑๑. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำ ความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ	✓		

**สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. มีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้ตามข้อบัญญัติท้องถิ่น	✓		
๒. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	✓		
๓. กรณีมีบาดแผลที่มีต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	✓		
๔. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตามหลักสูตรสุขภาพอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่กำหนด	✓		
๕. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	✓		
๖. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่นที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้	✓		
๗. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค	✓		
๘. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือการกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงาน	✓		

**ด้านโภชนาการ**

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	
๑. โรงอาหารจัดบริการเมนูสุขภาพ อย่างน้อยวันละ ๑ - ๒ เมนูต่อร้าน	✓		
๒. ร้านอาหารไม่น้อยกว่าครึ่งหนึ่งของร้านอาหารมีรายการอาหารที่มีผักเป็นส่วนประกอบหลักบริการทุกวัน และมีร้านจำหน่ายผลไม้สดอย่างน้อย ๑ ร้าน	✓		
๓. หน้าร้านมีข้อความประชาสัมพันธ์ “หวานน้อยสั่งได้ มันน้อยสั่งได้ เค็มน้อยสั่งได้” อย่างชัดเจน	✓		
๔. ลดขนาดของภาชนะใส่เครื่องปรุง และไม่จัดวางเครื่องปรุงไว้หน้าร้านแต่ละร้าน	✓		
๕. โรงอาหารมีสื่อส่งเสริมด้านอาหารและโภชนาการ	✓		