

แบบตรวจสอบสถานประกอบการประเภทมินิมาร์ท

ชื่อร้าน.....สาขา.....

ที่ตั้ง.....

เจ้าของ/ผู้ดูแล.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....

จำนวนพนักงาน.....คน ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งเลขที่.....

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
หมวด ๑ การรับสินค้าภายในร้าน		
๑. บริเวณที่รับสินค้าภายในร้านมีพื้นผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด		
๒. บริเวณที่วางสินค้าต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร		
๓. ไม่วางผลิตภัณฑ์อาหารสัมผัสกับพื้น		
หมวด ๒ การเก็บสินค้า		
๔. พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่เก็บสินค้า มีสภาพดี สะอาด ชื้นวางสินค้าทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี แข็งแรง ไม่ชำรุด		
๕. มีชั้นวางที่เก็บสินค้าแยกเป็นแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน และสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. ในกรณีที่สินค้าที่มีน้ำหนักมากให้เก็บสินค้าในลักษณะที่ไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนและสามารถทำความสะอาดบริเวณที่เก็บได้		
๖. บริเวณที่เก็บสินค้ามีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น และแสงสว่างเพียงพอ		
๗. อาหารแห้งและอาหารในภาชนะปิดสนิทเก็บที่อุณหภูมิห้อง		
๘. แยกสินค้าที่หมดอายุหรือชำรุดหรือการส่งคืนในบริเวณเฉพาะ และแยกส่วนจากสินค้าปกติ โดยมีป้าย/เครื่องหมายบอกชัดเจน		
หมวด ๓ การเตรียมอาหาร		
๙. สถานที่เตรียมอาหารต้องสะอาด มีแสงสว่าง มีการระบายอากาศที่ดี		
๑๐. การเตรียมอาหารต้องทำสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๑๑. ที่เตรียมอาหารต้องทำด้วยวัสดุคงทน ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดี ทำความสะอาดง่าย		
๑๒. มีการทำความสะอาดที่เตรียมอาหารทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน		
๑๓. วัสดุ ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้เตรียมและจำหน่ายอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ล้างทำความสะอาดได้ง่าย และมีการล้างและเก็บอย่างถูกสุขลักษณะ		
๑๔. อาหารและเครื่องดื่มที่พร้อมบริโภคต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด		
๑๕. มีอ่างสำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์มีสภาพดีและสะอาด สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า ๖๐ ซม. และมีการระบายน้ำได้ดี		
๑๖. มีน้ำใช้ที่สะอาด สำหรับล้างอาหารและอุปกรณ์		



ข้อเสนอแนะ/หมายเหตุ

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
หมวด ๔ การสุขาภิบาล ๑๗. ในกรณีที่มีห้องน้ำในร้านต้องจัดให้มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีหน้าห้องน้ำ และมีสบู่สำหรับล้างมืออยู่บริเวณอ่าง ๑๘. มีที่รองรับมูลฝอยที่สะอาด ถูกหลักสุขาภิบาล ๑๙. มีท่อหรือรางระบายน้ำทิ้ง ที่มีสภาพดี ไม่มีการอุดตัน ๒๐. ในกรณีที่มีการปรุง ประกอบอาหารที่มีไขมันหรือน้ำมัน ต้องมีบ่อดักไขมันที่ใช้การได้ดี ๒๑. มีการป้องกันและควบคุมสัตว์แมลงนำโรค ๒๒. มีเครื่องดับเพลิงที่ใช้การได้ดี ตั้งอยู่ตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวกรวดเร็ว และพนักงานสามารถใช้ได้อย่างถูกต้อง		
หมวด ๕ การจำหน่ายสินค้า ๒๓. พื้น พนัก เหยดาน บริเวณที่จำหน่ายสินค้า มีสภาพดี สะอาด ๒๔. มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น กรณีที่ใช้เครื่องปรับอากาศต้องดูแลบำรุงรักษาให้อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่มีหยดน้ำหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเป็นอาหาร ๒๕. สินค้าทั่วไปต้องจัดวางแยกเป็นแต่ละประเภท เป็นสัดส่วน ๒๖. สินค้าที่เป็นสารเคมี เช่น น้ำยาทำความสะอาดครัวเรือน ยาฆ่าแมลง เป็นต้น ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนเฉพาะ ห้ามปะปนกับสินค้าประเภทอาหารไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนสู่อาหาร ๒๗. ชั้นวางสินค้าต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. แข็งแรงไม่ชำรุด ยกเว้นสินค้าประเภทอาหารในภาชนะไม่บรรจุปิดสนิท หรืออาหารที่มีการปรุงประกอบ ต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ๒๘. อาหารที่วางจำหน่ายต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์ ๒๙. ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุด เสียหาย หมดอายุ หรือที่มีลักษณะที่ผิดปกติ ๓๐. มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็ง และภาชนะที่ใช้สำหรับขนถ่ายน้ำแข็ง ต้องสะอาด และจัดเก็บอุปกรณ์อย่างถูกสุขลักษณะ		
หมวด ๖ สินค้าที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ ๓๑. โครงสร้างภายในตู้เย็นหรือตู้แช่ต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ภายในเกณฑ์ที่กำหนดได้ และตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกินกว่า ๑ นิ้ว ๓๒. ประตูและขอบยาง ตู้เย็น/ตู้แช่/ห้องเย็น ต้องมีสภาพดี สะอาด		

ข้อเสนอแนะ/หมายเหตุ

ข้อกำหนดด้านสุขลักษณะ	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
๓๓. มีการจัดวางอาหารอย่างเป็นระเบียบ เป็นสัดส่วน และไม่แน่นจนเกินไป และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม - นม ผลิตภัณฑ์นม และเครื่องดื่มที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ต้องเก็บและวางจำหน่ายในอุณหภูมิต่ำกว่า ๕° C - ไอศกรีม และอาหารประเภทแช่แข็งต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า - ๑๘° C		
หมวด ๗ ผู้สัมผัสอาหาร ๓๔. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีสุขวิสัยส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียมปรุง เครื่องดื่มหรือผักสด ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใฝ่ผ้า ก้นเปื้อน และสวมหมวกคลุมผม		
๓๕. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการฝึกอบรมในด้านสุขาภิบาลอาหาร		

ข้อเสนอแนะ

ลงชื่อ.....เจ้าของ/ผู้ดูแล ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ

วันที่ตรวจ.....

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

