

**แบบตรวจด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับซูเปอร์มาร์เกต**

ชื่อร้าน.....สาขา.....  
 ที่ตั้ง.....  
 เจ้าของ/ผู้ดูแล.....โทรศัพท์.....โทรสาร.....  
 จำนวนพนักงาน.....คน ใบอนุญาตเลขที่.....ออกโดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
<p><b>หมวด ๑ การขนส่ง การรับ การเก็บและการเตรียมอาหารเพื่อจำหน่าย</b></p> <p><b>ก. การขนส่งสินค้า ต้องดำเนินการให้เหมาะสมกับสภาพอาหารแต่ละชนิด</b></p> <p>๑. อาหารเนื้อสัตว์สด/ปลา/อาหารทะเล นมและผลิตภัณฑ์นม จะต้องเก็บที่อุณหภูมิ ๕ °C หรือต่ำกว่า ตลอดเวลาระหว่างการขนส่ง</p> <p>๒. อาหารแช่แข็ง จะต้องเก็บในตู้แช่แข็งตลอดเวลาระหว่างการขนส่ง</p> <p>๓. อาหารแห้งต่างๆ จะต้องบรรจุในภาชนะที่ป้องกันความชื้นได้ และพาหนะที่ใช้ขนส่งต้องสะอาดไม่อับชื้น ไม่มีสัตว์แมลงนำโรคอาศัยอยู่</p> <p>๔. อาหารกระป๋อง/อาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิท จะต้องมีการป้องกันไม่ให้เกิดการแตกชำรุดเสียหายระหว่างการขนส่ง</p>		
<p><b>ข. การรับสินค้า</b></p> <p>๑. พื้นที่ใช้รับสินค้า หรือใช้เก็บสินค้าชั่วคราว จะต้องสะอาดจัดให้ถูกสุขลักษณะ ไม่เป็นแหล่งสะสมของสัตว์แมลงนำโรค</p> <p>๒. มีพื้นที่เพียงพอที่จะแยกการวางอาหารเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และอาหารแห้งออกจากกัน</p> <p>๓. ตรวจสอบอุณหภูมิ และลักษณะทางกายภาพของอาหารทุกชนิด ขณะสินค้ามาถึง</p>		
<p><b>ค. การเก็บสินค้า</b></p> <p>๑. อาหารทุกชนิดจะต้องเก็บในสถานที่และอุณหภูมิที่เหมาะสม และแยกประเภทออกจากกัน</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารเนื้อสัตว์สด/ปลา/อาหารทะเล/นมและผลิตภัณฑ์ เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า ๕ °C หรือแช่ในน้ำแข็งตลอดระยะเวลาการเก็บ</li> <li>- อาหารแช่เยือกแข็งทุกประเภท เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -๑๘ °C</li> <li>- ผักสด ผลไม้ เก็บตามความเหมาะสมตามประเภท</li> <li>- อาหารแห้ง เก็บในภาชนะที่โปร่ง สะอาดไม่อับชื้น วางบนชั้น หรือโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๓๐ ซม.</li> </ul>		

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
<b>ง. การเตรียม/ตัดแต่งและการบรรจุหีบห่อ</b> ๑. บริเวณและสถานที่เตรียม ตัด/แต่งอาหารจะต้องสะอาดและจัดเป็นระเบียบ มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่ดี มีระบบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคทั้งภายในและภายนอกอาคาร		
๒. โต๊ะที่ใช้ในการเตรียม ตัด/แต่งอาหารจะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม. ทำด้วยวัสดุเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ สภาพดีทำความสะอาดง่าย และทำความสะอาดทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน		
๓. แยกบริเวณหรือโต๊ะที่ใช้เตรียม ตัด/แต่งอาหารเนื้อสัตว์สด ออกจากบริเวณที่ใช้กับผัก ผลไม้ เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (cross contamination)		
๔. วัสดุ ภาชนะที่ใช้ในการเตรียม/ตัดแต่งอาหาร ต้องเป็นวัสดุที่ปลอดภัย มีสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย และมีการล้างและเก็บที่ถูกสุขลักษณะ		
๕. อ่างล้างอาหารจะต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร แยกใช้ระหว่างอาหารเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ น้ำที่ใช้ล้างอาหารต้องได้คุณภาพมาตรฐานน้ำดื่ม		
๖. ท่อน้ำและรางระบายน้ำที่จะต้องมีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ไม่มีการอุดตัน และมีบ่อดักไขมัน/เศษอาหารก่อนที่จะปล่อยน้ำเสีย ลงสู่ระบบบำบัดหรือท่อสาธารณะ		
๗. มีถังขยะที่มีขนาดพอเหมาะ และมีฝาปิดขณะไม่ได้ใช้งาน และต้องนำขยะไปกำจัดทุกวัน		
๘. มีน้ำใช้ที่สะอาด ปลอดภัย ได้คุณภาพมาตรฐานน้ำดื่ม		
๙. มีอ่างล้างมือและวัสดุอุปกรณ์ เช่น สบู่ กระดาษทิชชู ถังขยะ ที่เพียงพอ ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน		
๑๐. อาหารเนื้อสัตว์สดที่ตัดแต่งเป็นชิ้น ต้องบรรจุในภาชนะที่ปกปิดมิดชิด ป้องกันการรั่วซึมของน้ำจากเนื้อสัตว์สู่อาหารอื่นๆ ได้		
๑๑. การบรรจุอาหารพร้อมปรุง ต้องแยกบรรจุเนื้อสัตว์สดในภาชนะที่ปกปิดมิดชิด ก่อนบรรจุรวมกับอาหารอื่น		
๑๒. ภาชนะที่ใช้บรรจุอาหาร ต้องไม่ทำด้วยวัสดุที่เป็นพิษ มีสภาพดี ป้องกันการรั่วซึมของอาหารได้		
<b>หมวด ๒ การจัดวางจำหน่ายอาหาร</b> <b>ก. บริเวณที่จัดวางอาหารและผลิตภัณฑ์</b> ๑. พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่วางจำหน่ายสินค้าอาหาร มีสภาพดี สะอาด มีแสงสว่างเพียงพอ มีการระบายอากาศดี ไม่อับชื้น กรณีใช้เครื่องปรับอากาศต้องอยู่ในสภาพดี ไม่มีน้ำหยดหรือสิ่งสกปรกตกลงมาปนเปื้อนอาหาร		

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
<p>๒. โครงสร้างภายในของชั้นวางสินค้า ต้องทำด้วยวัสดุเรียบ ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี และชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม. แข็งแรงไม่ชำรุด ไม่เป็นที่สะสมของสัตว์แมลงนำโรค จัดให้มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เพียงพอ</p>		
<p>๓. ตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งต้องทำด้วยวัสดุที่มีผิวเรียบ มีสภาพดี ไม่ดูดซึมน้ำ สะอาด สามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ในเกณฑ์ที่กำหนดได้ ตู้แช่แข็งต้องไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน ๑ นิ้ว</p>		
<p>๔. ประตูและขอบยางตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง ต้องอยู่ในสภาพดี สะอาด</p>		
<p>๕. มีการติดตั้งเทอร์โมมิเตอร์ไว้ในบริเวณที่สามารถอ่านอุณหภูมิได้สะดวกจากภายนอก ต้องตรวจเช็คระดับอุณหภูมิอยู่เสมอ อย่างน้อยวันละ ๒ ครั้ง อุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับตู้เย็น (Chiller) จะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าหรือเท่ากับ ๘ °C และตู้แช่แข็ง (Freezer) จะต้องมีอุณหภูมิต่ำกว่าหรือเท่ากับ -๑๘ °C ตลอดเวลา</p>		
<p><b>ข. อาหารและผลิตภัณฑ์</b></p> <p>๑. อาหารทุกชนิดต้องจัดวางบนชั้นหรือในตู้เย็น/ตู้แช่แข็ง อย่างมีระเบียบ เป็นสัดส่วน ไม่แน่นจนเกินไป เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ง่ายต่อการเลือกหยิบอาหาร และไม่ให้เป็นแหล่งสะสมของแมลงและสัตว์นำโรค และมีอุณหภูมิที่เหมาะสม (ตามข้อ ๑ ค. การเก็บสินค้า)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อาหารปรุงสุก พร้อมบริโภค ต้องวางบนโต๊ะสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.</li> <li>- อาหารบรรจุในภาชนะปิดสนิท ต้องวางบนชั้นสูงจากพื้นอย่างน้อย ๑๕ ซม.</li> <li>- อาหารประเภทขนมอบ (Bakery) ต้องวางจำหน่ายบนชั้นหรือในตู้ที่มีการปกปิดป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม มีอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอ</li> <li>- อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยงต้องแยกวางจำหน่ายจากอาหารสำหรับคนบริโภคอย่างเด็ดขาด</li> </ul>		
<p>๒. อาหารที่วางจำหน่ายทุกประเภทต้องจัดให้มีระบบหมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุผลิตภัณฑ์ (First In First Out)</p>		
<p>๓. อาหารปรุงสุกทุกชนิดและอาหารเนื้อสัตว์สดต้องวางจำหน่ายแยกกันอย่างเด็ดขาด เพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้าม (Cross contamination)</p>		
<p>๔. ไม่วางจำหน่ายอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ชำรุดเสียหาย หรืออาหารหมดอายุ</p>		
<p>๕. อาหารที่บรรจุในภาชนะทุกชนิด ต้องมีฉลากอาหารแสดงให้เห็นชัดเจนในส่วนประกอบของอาหาร ได้แก่ ชื่อของผลิตภัณฑ์ น้ำหนักสุทธิหรือปริมาตรของผลิตภัณฑ์ ชื่อ-ที่อยู่ของบริษัทผู้ผลิต ผู้นำเข้า ผู้ปรุง และผู้กระจายสินค้า ประเทศผู้ผลิตสินค้า ชนิดของส่วนประกอบ/สัดส่วนต่าง ๆ ของอาหาร และวัน-เวลาที่ผลิตหรือหมดอายุ</p>		

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร	ผลการตรวจ	หมายเหตุ
<b>ค. สิ่งอำนวยความสะดวก</b>		
๑. จัดให้มีอ่างสำหรับล้างทำความสะอาดเนื้อสัตว์/อาหารทะเล ในกรณีที่ชำแหละเนื้อสัตว์เพื่อจำหน่ายตามความต้องการของผู้บริโภค และต้องมีบ่อดักไขมัน/เศษอาหาร ก่อนที่จะระบายน้ำทิ้งลงสู่ท่อสาธารณะ		
๒. มีอ่างล้างมือและวัสดุอุปกรณ์ เช่น สบู่ กระดาษทิชชู ถังขยะ ที่เพียงพอ ในบริเวณที่ปฏิบัติงาน		
๓. วัสดุ/อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ประเภท มีด เขียง เครื่องบด/หั่น เนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ จะต้องมีความสะอาด ไม่เป็นพิษ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารปรุงสุก และจะต้องล้างทำความสะอาด และฆ่าเชื้อโรคทุกครั้งหลังการใช้งาน		
๔. จัดให้มีถังขยะที่เพียงพอ และใช้ถุงพลาสติกรองรับในถังขยะ เพื่อให้สะอาดและง่ายในการนำไปกำจัด และจะต้องนำไปทิ้งและทำความสะอาดถังขยะทุกวัน		
๕. มีการควบคุมสัตว์แมลงนำโรค โดยใช้เครื่องดักแมลงด้วยวิธีการต่างๆ เช่น แสงไฟ คลื่นเสียง หรือใช้เครื่องมือประเภทต่าง ๆ ติดตั้งไว้ในบริเวณทางเข้า หรือบริเวณที่จัดวางจำหน่ายสินค้าอาหาร		
<b>หมวด ๓ ผู้สัมผัสอาหาร</b>		
๑. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ดี ในขณะที่เตรียม ปรุง และจำหน่ายอาหารทุกประเภท ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนใส่ผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผม		
๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อระบบทางเดินอาหาร หรือระบบทางเดินหายใจ หรือพาหะนำเชื้อโรคอื่นๆ		
๓. ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร		

หมายเหตุ ดูรายละเอียดเพิ่มเติมในคู่มือการจัดบริการอาหารในซูเปอร์มาร์เกต

ข้อแนะนำ.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

ลงชื่อ.....เจ้าของ/ผู้ดูแล

ลงชื่อ.....ผู้ตรวจ  
 วันที่ตรวจ.....

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย