

# แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถเร่จำหน่ายอาหาร

## คำนิยาม

**รถเร่จำหน่ายอาหาร** คือ ยานพาหนะทุกชนิดที่ใช้ในการขนส่งทางบกซึ่งเดินด้วยกำลังเครื่องยนต์ กำลังไฟฟ้า หรือพลังงานอื่น และหมายความรวมถึงรถพ่วงของรถนั้นด้วย ยกเว้นรถไฟ เพื่อการเร่ขายอาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ และอาหารแปรรูป แบบไม่ประจำที่

**“อาหารสด”** หมายความว่า อาหารประเภทสัตว์ เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และของอื่น ๆ ที่มีสภาพเป็นของสด

**“อาหารปรุงสำเร็จ”** หมายความว่า อาหารที่ได้ผ่านการทำประกอบหรือปรุงสำเร็จพร้อมที่จะรับประทานได้ รวมทั้งของหวานและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ

**“อาหารแปรรูป”** หมายความว่า อาหารสดที่แปรรูป ทำให้แห้งหรือหมักดองหรือในรูปอื่นๆรวมทั้งที่ใช้สารปรุงแต่งอาหาร

**หมายเหตุ** กรณีรถเร่จำหน่ายอาหารปรุงสำเร็จ และมีการปรุงประกอบ ให้ใช้ข้อกำหนดแผงลอยจำหน่ายอาหาร ประกอบการพิจารณาร่วมด้วย

## แบบตรวจแนะนำตามข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถจำหน่ายอาหาร

ชื่อ-สกุลเจ้าของรถ.....ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ประเภทรถที่ใช้เรขายอาหาร ( )รถยนต์กระบะ ( )รถจักรยานยนต์ต่อพ่วงข้าง ( )รถสามล้อ/ชาเล้ง ( )จักรยานยนต์ ( )อื่นๆ ระบุ.....

พื้นที่เรขายอาหาร.....

ข้อกำหนดพื้นฐานสุขลักษณะสำหรับรถจำหน่ายอาหาร	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ผ่าน	ไม่ผ่าน	
๑.โครงสร้างของรถต้องมั่นคง แข็งแรง และสามารถปิดหรือคลุม ขณะฝนตกได้			
๒.ชั้นวางอาหารต้องทำมาจากวัสดุที่ แข็งแรง ผิวเรียบ น้ำไม่ซัง ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม เป็นต้น			
๓.ภายในตัวรถ ชั้น และภาชนะวางสินค้าต้องสะอาด จัดเป็นระเบียบ ไม่มีคราบสกปรกสะสม ไม่พบร่องรอยสัตว์และแมลงนำโรค มีการทำความสะอาดเป็นประจำอย่างน้อยสัปดาห์ละ ๑ ครั้ง			
๔.อาหารที่จำหน่ายต้องสะอาด ปลอดภัย สามารถระบุแหล่งที่มาได้ หรือจากแหล่งที่ได้การรับรองจากราชการ			
๕.อาหารสดต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนตามประเภท โดยเฉพาะ อาหารทะเล เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ และแยกอาหารสดกับอาหารปรุงสำเร็จออกจากกัน			
๖.เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล ต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม หรือแช่ในน้ำแข็งตลอดเวลา			
๗.อาหารปรุงสำเร็จต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และห้ามนำอาหารปรุงสำเร็จที่เหลือข้ามวันมาจำหน่าย			
๘.อาหารแห้งต้องไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย			
๙.อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีสภาพดี มีฉลาก และยังไม่หมดอายุ			
๑๐.ภาชนะบรรจุอาหารต้องสะอาด ทำจากวัสดุที่ปลอดภัย และเหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท			
๑๑.ภาชนะแช่เนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาหารทะเล และอุปกรณ์อื่นที่ใช้ในระหว่างจำหน่าย เช่น เขียง มีด ต้องล้างทำความสะอาดทุกวันหลังเลิกขาย			
๑๒.มีการรวบรวมมูลฝอยและเศษอาหารใส่ถุงพลาสติก หรือถังขยะ เพื่อนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล			
๑๓.ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ มีสุขลักษณะส่วนบุคคลที่ดี เช่น มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน			
๑๔. ผู้ขายของและผู้ช่วยขายของ มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร หรือผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารตามหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร			

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย