

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่สะสมอาหาร”

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่สะสมอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินสถานที่สะสมอาหาร ได้แก่ ซุปเปอร์มาร์เก็ต มินิมาร์ท และร้านขายของชำ หมวด 8 พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 และที่แก้ไขเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่สะสมอาหาร

1. ชื่อของสถานที่สะสมอาหาร
2. ประเภทอาหารที่สะสมเพื่อจำหน่าย
3. ผู้ประกอบกิจการ (ผู้รับใบอนุญาต/ผู้ขอหนังสือรับรองการแจ้ง/ผู้ดูแล/ผู้จัดการ)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
4. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/จำหน่ายอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์)
จำนวน คน ผ่านการอบรมฯ จำนวน คน
5. ขนาดพื้นที่ของสถานที่สะสมอาหาร ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ☐ ใบอนุญาต ☐ หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่สะสมอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่สะสมอาหาร”

- ☐ **SAN : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้**
- ☐ 1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 - ☐ 2. สถานประกอบการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
 - ☐ 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - ☐ หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 9 ข้อ)
 - ☐ หมวด 2 อาหาร (จำนวน 6 ข้อ)
 - ☐ หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - ☐ หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - ☐ หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่สะสมอาหาร”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☐ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่สะสมอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่สะสมอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่สะสมอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่เก็บหรือขึ้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอเหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	ชั้นวางสินค้าแยกตามประเภท เป็นสัดส่วน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร หากมีการเตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ เตรียม และบริเวณที่จำหน่ายอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน ในบริเวณที่จำหน่ายสินค้า				
	6.	กรณีจัดบริการส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี แสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				
	8.	มีการจัดการน้ำเสีย กรณีน้ำเสียที่มีไขมันต้องมีการแยกไขมันโดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	9.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือถล่มดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีการจัดการสารเคมีที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนออกจากสินค้าประเภทอาหาร				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
อาหาร	10.	สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ หรือมีการรับรองจากหน่วยงานราชการ จัดเก็บสินค้าแยกตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร เป็นสัดส่วน ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ				
	11	อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมปรุง มีคุณภาพดี สะอาดปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถึงน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	17	กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังการทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผมที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ผปก. 100% - ผสอ. 80%

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สัตว์ แผลง น้ำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แผลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาใน บริเวณสถานที่สะสมอาหารและจำหน่ายสินค้า				
สรุปผลคะแนน						

ผลการตรวจประเมิน

☐ 1. ผ่าน

☐ 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ :

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN

“สถานที่สะสมอาหาร”

1. มาตรฐาน SAN

ลายมือชื่อ:

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :

จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :

จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :

จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :
2. (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน
