

การรับรองมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร : สถานที่สะสมอาหาร

1. ซูเปอร์มาร์เก็ต
2. มินิมาร์ท
3. ร้านขายของชำ

SAN

1. ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนด
2. ขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย
3. ประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสถานที่จำหน่ายอาหารจำนวน 20 ข้อ

ผู้ประกอบกิจการ
ประเมินตนเองในระบบ
Foodhandler



เจ้าหน้าที่ อปท.
ตรวจรับรองในระบบ
Foodhandler



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. ประเภทอาหารที่สะสม/จำหน่าย
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 บริเวณที่เก็บหรือชั้นวางอาหาร 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 กรณีน้ำเสียที่มีไขมันต้องมีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	9.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือถล่มเพิง 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 สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (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 และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 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	- ฝึก. 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 :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

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

รายละเอียดแบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร SAN : “สถานที่สะสมอาหาร”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข	1. สถานที่ตั้งสถานที่สะสมอาหารถูกต้องตามกฎหมาย ไม่อยู่ในที่หรือทางสาธารณะ ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย อย่างน้อย 100 เมตร หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น กำแพง ต้นไม้ หรือวัสดุอื่นใดที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 2. บริเวณที่รับสินค้าภายในร้านมีพื้นผิวเรียบ สะอาด บริเวณที่รับ-ส่ง และวางสินค้าต้องไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อนสู่สินค้าประเภทอาหาร และไม่วางสินค้าประเภทอาหารบนพื้น
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณที่เก็บหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ	1. พื้นในบริเวณสถานที่เก็บสินค้า/อาหาร ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย ไม่มีน้ำขัง ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหารบนพื้น 2. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่ 3. บริเวณหรือชั้นวางอาหาร/สินค้า ทำด้วยวัสดุแข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สะอาด ไม่มีฝุ่นละออง 4. มีการจัดวางสินค้าประเภทต่าง ๆ เป็นสัดส่วน แยกตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหารจะต้องไม่วางใกล้สินค้าประเภทสารเคมี/อาหารสัตว์/วัตถุมีพิษ และมีการทำความสะอาดชั้นวางเป็นประจำ
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ	1. บริเวณที่เก็บสินค้าและจำหน่ายสินค้า มีการจัดการระบายอากาศเพียงพอ ไม่อับชื้น เช่น มีเครื่องปรับอากาศ พัดลมดูดอากาศ หรือการเปิดประตูเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนของอากาศ เป็นต้น 2. บริเวณที่จำหน่ายสินค้ามีแสงสว่างเพียงพอ เช่น ใช้หลอดไฟประเภทแสงธรรมชาติกลางวัน (Daylight) 3. ต้องไม่มีการใช้แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างไปจากสภาพจริง 4. มีสัญลักษณ์เขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	4	ชั้นวางสินค้าแยกตามประเภท เป็นสัดส่วน และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร หากมีการเตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ เตรียม และบริเวณที่จำหน่ายอาหาร ต้องสะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. ชั้นวางสินค้าเพื่อจำหน่ายมีการแยกตามประเภทเป็นสัดส่วน เช่น สินค้าประเภทอาหาร จะต้องไม่วางใกล้สินค้ากลุ่มสารเคมี หรือวัตถุมีพิษ หรืออาหารสัตว์ เป็นต้น 2. ชั้นวางสินค้าประเภทอาหารหรือเครื่องดื่มที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร 3. กรณีจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง สถานที่เตรียม หรือจำหน่ายอาหารพร้อมปรุง โต๊ะ และบริเวณเตรียมอาหาร สะอาด มีสภาพดี ผิวเรียบ ไม่ดูดซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และไม่พบคราบสกปรกของเศษอาหาร 4. อ่างล้างอาหารจะต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร แยกใช้ระหว่างอาหารเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ หรือมีการทำความสะอาดอ่างล้างอาหารด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดก่อนทำความสะอาดสินค้าแต่ละประเภท 5. มีการทำความสะอาดที่เตรียมอาหาร/อ่างล้างอาหารทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน
	5	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน ในบริเวณที่จำหน่ายสินค้า	จัดให้มีจุดบริการล้างมือในพื้นที่จำหน่ายอาหาร/สินค้า โดยเฉพาะกลุ่มสินค้าประเภทอาหารสด อาหารพร้อมปรุง ที่จะต้องมีการใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารร่วมกัน เช่น 1. อ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรือ 2. อุปกรณ์ทำความสะอาดมือ เช่น เจลแอลกอฮอล์ ความเข้มข้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 70
	6.	กรณีจัดบริการส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี แสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน	1. ส้วม และอ่างล้างมือ มีสภาพที่พร้อมใช้งานตลอดระยะเวลาให้บริการ 2. ส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง 3. มีอ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี มีสบู่ใช้ตลอดเวลา 4. ส้วม แยกเป็นสัดส่วน และประตูต้องปิดตลอดเวลา จากบริเวณที่เก็บ เตรียม จำหน่ายบริโภคอาหาร และที่เก็บภาชนะ อุปกรณ์ 5. ส้วมหากอยู่ในบริเวณที่เชื่อมต่อกับบริการที่มีการจำหน่ายอาหารควรมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม เช่น ประตูส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากกั้น/ม่าน/มู่ลี่ เป็นต้น

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	7.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล	1. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี จำนวนเพียงพอ ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด 2. บริเวณรอบถังมูลฝอย สะอาด และคราบสกปรก 3. มีการจัดเก็บมูลฝอยและนำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาลทุกวัน และไม่มีเศษขยะตกค้าง
	8.	มีการจัดการน้ำเสีย กรณีน้ำเสียที่มีไขมันต้องมีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ	1. กรณีจำหน่ายอาหารสด หรือมีถังน้ำแข็ง หรืออุปกรณ์เก็บความเย็น ควรมีถังหรือท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง 2. มีระบบดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ด้วยวิธีการที่เหมาะสม ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ท่อหรือทางสาธารณะ
	9.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือถังดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และมีการจัดการสารเคมีที่แยกเก็บเป็นสัดส่วนออกจากสินค้าประเภทอาหาร	1. มีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัย ที่เหมาะสมกับขนาดของสถานที่ และติดตั้งในตำแหน่งที่สามารถหยิบใช้ได้สะดวก และมีการตรวจสอบเป็นประจำ 2. สินค้าประเภทสารเคมีที่เป็นพิษหรือวัตถุอันตราย จัดเก็บแยกออกจากบริเวณที่ เตรียมจำหน่ายสินค้าประเภทอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน 3. ไม่นำภาชนะบรรจุสารเคมี มาใช้บรรจุอาหาร
อาหาร	10	สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ หรือมีการรับรองจากหน่วยงานราชการ จัดเก็บสินค้าแยกตามประเภท โดยเฉพาะสินค้าประเภทอาหาร เป็นสัดส่วน ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ	1. สินค้าที่จำหน่ายสามารถระบุแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้ เช่น มีเครื่องหมาย ออย. / เครื่องหมาย มอก. / เครื่องหมายรับรองจากหน่วยงานราชการ / แหล่งจำหน่ายสินค้าได้รับการอนุญาตจากหน่วยงานราชการ 2. มีการจัดเก็บสินค้าแยกตามประเภท และมีระบบการหมุนเวียนการจัดเก็บและจำหน่ายสินค้า (First in First out) ตามอายุของสินค้าหรือผลิตภัณฑ์อาหาร 3. ไม่วางจำหน่ายสินค้าที่หมดอายุ หรือมีลักษณะที่ผิดปกติ กรณีสินค้าใกล้หมดอายุหรือชำรุดหรือรอการส่งคืนต้องเก็บบริเวณที่เฉพาะ และมีการติดป้าย/เครื่องหมายบอกที่ชัดเจน 4. อาหารสำหรับสัตว์เลี้ยง/สารเคมี/วัตถุมีพิษ ต้องแยกวางจำหน่ายจากอาหารสำหรับคนบริโภคอย่างเด็ดขาด

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	11	อาหารสด อาหารแห้ง อาหารพร้อมปรุง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารสด ต้องมีการจัดการดังนี้ 1.1 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผัก ผลไม้ สะอาด ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ 1.2 จัดเก็บอาหารสดในภาชนะสะอาด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 1.3 เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส 2. อาหารแห้ง ไม่พบเชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด อากาศถ่ายเท สะดวก และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 3. อาหารพร้อมปรุง ต้องเตรียมและวางจำหน่าย บนโต๊ะที่ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง สะอาด ผิวเรียบ ทำความสะอาดง่าย และสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร
	12	อาหารแห้ง เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มใน ภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วย อาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร	1. อาหารที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เช่น เครื่องปรุงรส วัตถุดิบอาหาร น้ำดื่ม/ เครื่องดื่ม ที่ต้องปลอดภัยได้มาตรฐาน เช่น มีเครื่องหมาย อย./มอก./เครื่องหมายอื่นที่ หน่วยงานราชการรับรอง 2. ที่จัดเก็บ/จัดวางจำหน่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร 3. กรณีสินค้าประเภทนม ผลิตภัณฑ์นม ที่ผ่านการฆ่าเชื้อด้วยระบบพาสเจอร์ไรส์ เก็บและ วางจำหน่ายที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส กรณีอาหารกลุ่มแช่เยือกแข็ง เช่น ไอศกรีม อาหารแช่เยือกแข็ง เก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า -18 องศาเซลเซียส
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่ เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม วัตถุดิบอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร 2. อาหารปรุงสำเร็จ/อาหารถุง ที่รอการจำหน่าย กรณีเก็บที่อุณหภูมิห้องต้องมีการอุ่นซ้ำ/การ จัดเตรียมอาหารและวางจำหน่ายระยะเวลา ไม่เกิน 2 ชั่วโมง 3. กรณีจำหน่ายน้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท ภาชนะบรรจุ สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ หรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ 4. กรณีอาหารประเภทขนมอบ (Bakery) ต้องวางจำหน่ายบนชั้นหรือในตู้ที่มีการปกปิด ป้องกันการปนเปื้อน มีอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารที่เหมาะสมและเพียงพอ 5. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. น้ำแข็ง ผลิตจากแหล่งผลิตที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนด เช่น เครื่องหมาย อย. หรือมีเครื่องทำน้ำแข็งที่ได้มาตรฐานมีการตรวจสอบคุณภาพน้ำแข็ง/ตู้ผลิตที่เหมาะสม 2. น้ำแข็ง เก็บในภาชนะ (ถัง/ถัง) ที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด 3. ภาชนะบรรจุน้ำแข็ง วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร จากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร บริเวณที่วาง ไม่มีน้ำขังแฉะและ หรือวางใกล้ถังขยะ 4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ 5. ไม่นำอาหารหรือสิ่งของ ไปแช่รวมในถังน้ำแข็งสำหรับบริโภค
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี	1. น้ำใช้ เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่ผ่านการปรับปรุงคุณภาพน้ำให้เหมาะสมสำหรับใช้ในสถานที่เสิร์ฟอาหาร ตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข 2. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
ภาชนะอุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร	1. ภาชนะ อุปกรณ์ จัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กล่องที่มีฝาปิด เป็นต้น 2. ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด เช่น เขียง สะอาด มีสภาพดี มีการแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ ผัก และผลไม้ 3. ตู้เย็น/ตู้แช่/อุปกรณ์เก็บรักษาความเย็น มีขนาดที่เพียงพอ สะอาด ประตูละช่องบานมีสภาพดี มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพ/อุณหภูมิของอาหาร และไม่มีน้ำแข็งเกาะหนาเกิน 1 นิ้ว 4. ตู้อบ/เตาอบ/เตาไมโครเวฟ/อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ สะอาด มีสภาพดี และไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ
	17	กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังการทำความสะอาด	1. มีการแยกเศษอาหารออกก่อนการทำความสะอาด และ ใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 30 เซนติเมตร 2. ล้างภาชนะ อุปกรณ์ ด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด อย่างน้อย 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะที่ได้มาตรฐาน 3. กรณีเกิดโรคติดต่อมีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน/ใช้เครื่องอบ เป็นต้น ไม่ใช่ผ้าเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ ที่สัมผัสอาหาร

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	รายละเอียดของข้อกำหนด
บุคคล	18	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยา ส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น	1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพตามข้อบัญญัติท้องถิ่นในปีนั้น ๆ ให้ตรวจสอบได้ 2. มีสุขภาพดี ไม่แสดงอาการเจ็บป่วย ในขณะที่ปฏิบัติงาน 3. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ กรณีจำหน่ายอาหารควรสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ 4. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร เช่น อาหารสด อาหารปรุงสำเร็จ 5. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือกระทำใด ๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารในขณะที่ปฏิบัติงานด้านอาหาร
	19	ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการหรือหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
สัตว์ แมลง นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณสถานที่สะสมอาหารและจำหน่ายสินค้า	มีมาตรการหรือระบบป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคทั้งภายในและภายนอกอาคาร และ ไม่พบสัตว์/แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง 1. ในบริเวณที่เตรียมหรือจัดเก็บอาหารพร้อมปรุง 2. ในพื้นที่จัดเก็บ/สะสมอาหาร/จำหน่ายสินค้า/จำหน่ายอาหาร