

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

1. ข้อมูลทั่วไป

- 1.1 ชื่อเจ้าของแผง/พาหนะ
เบอร์ติดต่อ
- 1.2 บริเวณที่ตั้งแผง/พาหนะ
ตรอก/ซอย หมู่ที่ ตำบล อำเภอ
จังหวัด
- 1.3 เป็นพื้นที่ ☐ ทางสาธารณะ ☐ เอกชน
- 1.4 ประเภทอาหารที่จำหน่าย (ระบุ)
- 1.5 จำนวนผู้ปรุง ประกอบ เสิร์ฟ จำหน่าย คน
- 1.6 จำนวนผู้ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร คน
- 1.7 การขออนุญาต ☐ ไม่ขออนุญาต ☐ ขออนุญาต ระบุใบอนุญาตเลขที่

2. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร: SAN “การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

ให้แสดงเครื่องหมาย ☒ ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน : เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : ไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำ
เพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งหรือจำหน่ายอาหารขออนุญาตถูกต้องตามกฎหมาย				
	2	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร จัดให้มีอุปกรณ์ในการปกปิดอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อน ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ทำความสะอาดง่าย และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	4	แผง/พาหนะ/บริเวณที่จำหน่ายอาหาร มีแสงสว่างเพียงพอเหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้มองเห็นอาหาร ต่างจากสภาพความเป็นจริง				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
อาหาร	5.	กรณีจัดสถานที่สำหรับบริโภคอาหาร โต๊ะหรือเก้าอี้ สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6.	จัดให้มีถัง/อุปกรณ์รองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล และไม่ทิ้งมูลฝอยในที่หรือทางสาธารณะ				
	7.	มีการจัดการน้ำเสีย/ถังรองรับน้ำเสีย ไม่ระบายน้ำทิ้งประเภทไขมันลงสู่ทางสาธารณะโดยตรง				
	8.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่ถูกสุขลักษณะ พร้อมใช้งาน บริเวณที่จำหน่ายอาหาร				
	9.	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูง จากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	10.	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	11.	อาหารปรุงสำเร็จ เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12.	ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จ แยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก				
ภาชนะ อุปกรณ์	13.	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค ถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14.	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
	15.	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	16.	มีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
	17.	กรณีมีการล้างภาชนะ อุปกรณ์ ล้างด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร กรณีเกิดโรคติดต่อจัดให้มีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังการทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยา ส่วนบุคคลที่ดี เช่น แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน/มีเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กรมอนามัยกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ผบก. 100% - ผสอ. 80%
สัตว์ แมลง นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาในบริเวณที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

ข้อสังเกต :
.....

รายชื่อผู้ตรวจประเมินมาตรฐาน SAN
“การจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ”

ลายมือชื่อ:

- ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :จังหวัด :
- ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :จังหวัด :
- ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของแผงจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ

- (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง
- (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง

วันที่ตรวจประเมิน
