

แบบตรวจแนะนำ

มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในโรงแรม

โรงแรม ห้องครัว วันที่ตรวจ

ที่อยู่ หมู่ ซอย ถนนอำเภอ จังหวัด

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	คำแนะนำ
บริเวณรับอาหาร/วัตถุดิบ	1) บริเวณรับอาหารสดและวัตถุดิบต่างๆ มีสภาพดี สะอาด		
	2) แยกรับอาหารเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร และไม่วางอาหารสัมผัสกับพื้นโดยตรง		
บริเวณที่เตรียม - บรรจุ	3) พื้น อยู่ในสภาพดี สะอาด เรียบ ระบายน้ำได้ดี		
	4) ผนังและเพดาน พื้นผิวเรียบ อยู่ในสภาพดี แข็งแรง สะอาด		
	5) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด		
	6) มีแสงสว่างเพียงพอ และหลอดไฟต้องมีฝาครอบที่สะอาด		
	7) ทางเข้า - ออกสำหรับการขนส่งวัตถุดิบ อาหารพร้อมบริโภค และขยะ ต้องแยกจากกันหรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อน		
	8) ห้องเตรียม - บรรจุ ประกอบอาหารแยกเป็นสัดส่วนตามประเภทของอาหาร		
	9) โต๊ะสำหรับเตรียม - บรรจุ ทำจากวัสดุคงทน และสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	คำแนะนำ
	10) อาหารและภาชนะที่ใส่อาหาร วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 11) มีอ่างล้างมือ สบู่หรือน้ำยาล้างมือ และกระดาษสำหรับเช็ดมือ 12) ไม่มีสัตว์แมลงนำโรค และมีมาตรการในการควบคุม ป้องกัน 13) ท่อหรือรางระบายน้ำมีสภาพดี ไม่แตกรั่ว ระบายน้ำได้ดี 14) มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี 15) มีการรวบรวมขยะอย่างถูกสุขลักษณะ		
วัตถุดิบ อาหาร น้ำ และน้ำแข็ง	16) วัตถุดิบที่นำมาใช้ปรุง ประกอบอาหารต้องใหม่ สด มีคุณภาพดี และมีระบบหมุนเวียนอาหารตามลำดับอายุ (first in first out) 17) แยกเก็บเป็นสัดส่วน มีการป้องกันปนเปื้อน ในอุณหภูมิที่เหมาะสม 17.1) ห้องสำหรับเก็บอาหารแห้ง โปร่ง สะอาด จัดเป็นระเบียบ และชั้นเก็บของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. 17.2) ห้องเย็นสำหรับเก็บอาหาร หรือตู้เย็นเก็บอาหาร มีประสิทธิภาพ จัดเป็นระเบียบ และสะอาด กรณีห้องเย็น ชั้นวางของชั้นล่างสุดต้องสูงจากพื้น 15 ซม. 17.3) อาหารพร้อมบริโภคต้องเก็บที่อุณหภูมิต่ำกว่า 5 °C หรือสูงกว่า 60 °C หรือต้องบริโภคภายใน 2 ชั่วโมง และวางสูงจากพื้น 60 ซม. 18) อาหาร น้ำดื่ม และเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	คำแนะนำ
	19) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด บรรจุในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกมไว		
ภาชนะ/อุปกรณ์	20) ทำด้วยวัสดุที่ปลอดภัย แยกใช้ตามประเภทของอาหาร 21) ใช้เครื่องล้างภาชนะที่มีประสิทธิภาพ หรือมีการล้างตามหลักสุขาภิบาลอาหาร 22) เก็บเป็นระเบียบ และมีการปกปิด 23) มีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ถูกต้อง		
ผู้สัมผัสอาหาร	24) มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะของโรค 25) แต่งกายสะอาด ถูกต้อง 26) มีเสื้อกาวน์/บริเวณที่เก็บเสื้อผ้า, ของใช้ส่วนตัวเป็นสัดส่วน 27) สุขอนามัยส่วนบุคคล 28) ต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร		
ห้องน้ำห้องส้วม	29) มีห้องน้ำห้องส้วมสำหรับผู้สัมผัสอาหาร แยกเพศ สะอาด สภาพดี 30) ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียมปรุง 31) มีอ่างล้างมือพร้อมสบู่ และกระดาษเช็ดมือ		

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการตรวจ	คำแนะนำ
บริเวณที่รับประทานอาหาร	32) พื้น ผนัง เพดาน อยู่ในสภาพดี สะอาด		
	33) มีการระบายอากาศที่ดี		
	34) ไม่มีสัตว์ แมลงนำโรค		
	35) การเก็บอุปกรณ์สำหรับให้บริการ		
	36) อาหารพร้อมบริโภคต้องมีการปกปิด และเก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม		

การตรวจวิเคราะห์แบคทีเรีย

ตัวอย่างอาหาร

- เก็บตาม line อาหาร (buffet, สลัด, เบเกอรี่) line ละ 5 ตัวอย่าง
- น้ำ และน้ำแข็ง ณ จุดรับประทานอาหาร 3 ตัวอย่าง

ภาชนะ ณ จุดรับประทานอาหาร 3 ตัวอย่าง

มือผู้สัมผัสอาหาร ครึ่งละ 2 คน
