



แบบขอคำรับรองการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการร้านอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ข้าพเจ้า.....ตำแหน่ง.....

อีเมล.....โทรศัพท์มือถือ.....

ชื่อสถานประกอบการที่ประสงค์เข้าร่วมโครงการ.....

สถานที่ตั้ง เลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

เขตการปกครอง (อบท./อบต.).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....เว็บไซต์.....

นิติบุคคลหรือทะเบียนพาณิชย์เลขที่.....วันหมดอายุ.....

ขนาดพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร จำนวนพนักงานทั้งหมด.....คน

ชื่อผู้ประกอบการ.....ตำแหน่ง.....

อีเมล.....โทรศัพท์มือถือ.....

คุณสมบัติของสถานประกอบการที่จะเข้าร่วมโครงการฯ (กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านได้ดำเนินการพร้อมเอกสารแนบ)

(.....) ๑) มีเอกสารแสดงการเป็นนิติบุคคลหรือมีทะเบียนพาณิชย์ประเภทการบริการด้านอาหารในภัตตาคาร/ร้านอาหาร ตามพระราชบัญญัติทะเบียนพาณิชย์ พ.ศ. ๒๕๔๙ (แนบเอกสารประกอบ)

(.....) ๒) มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ (ใบอนุญาตยังไม่หมดอายุ) (แนบเอกสารประกอบ) กรณียังไม่มีใบอนุญาต/หนังสือรับรองฯ แบบตรวจสอบสุขภาพอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

(.....) ๓) มีการดำเนินงานสอดคล้องตาม กฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ครบถ้วน (แนบเอกสารประกอบ (แบบตรวจสอบสุขภาพอาหารสำหรับร้านอาหาร ประเมินตนเอง))

(.....) ๔) ไม่อยู่ระหว่างการถูกกล่าวโทษหรือถูกตรวจสอบเรื่องร้องเรียนด้านสาธารณสุขหรือสิ่งแวดล้อม

(.....) ๕) ร้านอาหารที่สมัครเข้าร่วมโครงการฯ ต้องไม่มีเมนูอาหารที่ใช้ผลิตผลจากธรรมชาติที่ใกล้สูญพันธุ์ เช่น ปลากระเบนบางสายพันธุ์ ครัวปลา ปลาหูช้าง หรือที่มีการทารุณกรรมสัตว์ เช่น ตับฟัวการ์ หรือ ไข่จากไก่เลี้ยงกรง Cage/Battery Chicken เป็นต้น

มีความประสงค์ขอเข้าร่วมโครงการส่งเสริมการมีส่วนร่วมการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ร้านอาหาร (Green Restaurant)

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้แจ้งความประสงค์

วันที่

(ประทับตราสถานประกอบการ) –ถ้ามี-

สอบถามรายละเอียดโครงการฯ : ที่ปรึกษาโครงการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ศูนย์สิ่งแวดล้อม)

ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๒๘๘-๒๘๘/๑-๓ ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กทม. ๑๐๗๐๐

โทรศัพท์: ๐-๒๔๒๓-๙๔๑๐ โทรสาร ๐-๒๔๒๓-๙๔๐๙ อีเมล: envisdupro@gmail.com



แบบฟอร์มส่งข้อมูลเบื้องต้นและประเมินตนเอง
การบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ประเภทร้านอาหาร

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ชื่อสถานประกอบการ :

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับสถานประกอบการ

๑.๑ ที่ตั้งเลขที่.....หมู่ที่.....ซอย.....ถนน.....

แขวง/ตำบล.....เขต/อำเภอ.....

จังหวัด.....รหัสไปรษณีย์.....

เขตการปกครอง (อบท./อบต.).....

โทรศัพท์.....โทรสาร.....

เว็บไซต์.....(กรุณาระบุแผนที่สถานประกอบการ/ร้านอาหาร)

๑.๒ ชื่อผู้ให้ข้อมูล.....ตำแหน่ง.....

โทรศัพท์มือถือ.....อีเมล.....

๑.๓ ประเภทของการประกอบกิจการ

☐ ภัตตาคาร

☐ ร้านอาหารทั่วไป

☐ สวนอาหาร

๑.๔ เป็นนิติบุคคล/ทะเบียนพาณิชย์/เลขประจำตัวผู้เสียภาษี.....

ทุนจดทะเบียน.....บาท

๑.๕ ใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร เลขที่.....

ออกเมื่อวันที่.....หมดอายุวันที่.....ออกโดย.....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลพื้นฐาน

๒.๑ ช่วงเวลาที่ให้บริการ.....

ระยะเวลาทำงานเฉลี่ยของพนักงาน.....ชั่วโมง/วัน.....วัน/สัปดาห์

๒.๒ จำนวนผู้ให้บริการ.....คน/เดือน

๒.๓ ขนาดพื้นที่ทั้งหมด.....ตารางเมตร แบ่งเป็น

ขนาดพื้นที่ประกอบอาหาร.....ตารางเมตร ขนาดพื้นที่บริการ.....ตารางเมตร

๒.๔ สถานที่ติดต่อข้างเคียง.....

๒.๕ จำนวนพนักงาน ทั้งหมด.....คน แบ่งเป็น พ่อครัว.....คน ผู้ช่วยพ่อครัว.....คน พนักงานเสิร์ฟ.....คน

พนักงานเก็บเงิน.....คน พนักงานล้างจาน.....คน พนักงานทำความสะอาด.....คน

๒.๔ ได้รับการรับรองระบบการจัดการ หรือเกียรติบัตร ดังต่อไปนี้หรือไม่ (โปรดระบุ)

- ☐ อาหารสะอาดรสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste)สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....
- ☐ ร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q (Q Restaurant)สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....
- ☐ โครงการร่วมสะอาดในร้านอาหาร กรมอนามัยสิ้นสุดการรับรอง วันที่.....
- ☐ อื่น ๆ.....สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....
- ☐ อื่น ๆ.....สิ้นสุดการรับรอง วันที่.....

ปัจจุบัน สถานประกอบการอยู่ระหว่างการขอรับรองมาตรฐานด้านสิ่งแวดล้อมหรือไม่ (ถ้ามีโปรดระบุ)

(๑).....หน่วยงานให้การรับรอง.....

(๒).....หน่วยงานให้การรับรอง.....

ส่วนที่ ๓. การตรวจสอบการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ของร้านอาหารเบื้องต้น

โปรดทำเครื่องหมาย (✓) ในประเด็นที่สถานประกอบการของท่านได้ดำเนินการ

ประเด็น	ยังไม่มี	มี	มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ
(๑) การจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น มีการเลือกซื้อวัตถุดิบที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีการเลือกซื้อวัตถุดิบจากผู้ผลิต มีการวางแผนเลือกซื้อวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหารลดปริมาณขยะหีบห่อบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น			
(๒) การจัดเก็บวัตถุดิบ เช่น มีวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบเพื่อลดปริมาณขยะอาหารลดปริมาณขยะหีบห่อ เป็นต้น			
(๓) การเตรียมวัตถุดิบและการปรุงอาหาร เช่น มีการออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด มีการจัดทำมาตรฐานขั้นตอนการปรุงอาหาร หลีกเลี่ยงการจัดตกแต่งจานอาหารด้วยวัตถุดิบที่รับประทานไม่ได้ ปริมาณอาหารที่เสิร์ฟต่อจานมีความเหมาะสมกับลูกค้าที่มาใช้บริการ เป็นต้น			
(๔) การสร้างเอกลักษณ์ทางด้านร้านอาหารที่มิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น มีการจัดสภาพแวดล้อมภายในและภายนอก ให้มีการพึ่งพาธรรมชาติ มีการตกแต่งร้านด้วยวัสดุที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เลือกใช้วัสดุ/ของใช้สิ้นเปลืองที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เลือกใช้สารเคมีเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เป็นต้น			
(๕) การให้บริการ/การเสิร์ฟ เพื่อลดการใช้ทรัพยากรหรือลดขยะตั้งแต่ต้นทาง เช่น มีขั้นตอนป้องกันการรับคำสั่งอาหารผิดพลาด มีวิธีการสร้างสรรค์ที่จะลดการให้บริการวัสดุสิ้นเปลืองบนโต๊ะอาหาร หลีกเลี่ยงการให้บริการด้วยภาชนะที่ใช้ครั้งเดียวแล้วทิ้งมีบริการน้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่ช่วยลดขยะบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น			
(๖) การให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มแบบนำกลับบ้านและแบบจัดส่ง ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น มีนโยบายให้ลูกค้านำภาชนะหรือแก้วน้ำมาใส่อาหารเองได้ เลือกใช้ บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ห้ามใช้ภาชนะที่ทำจากโฟม เป็นต้น			
(๗) การจัดการพลังงาน เช่น มีกิจกรรมการลดการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง ในสถานประกอบการ และมีการบำรุงรักษาอุปกรณ์ต่าง ๆ ให้ใช้งานได้อย่างมี			

ประเด็น	ยังไม่มี	มี	มีสำเนาเอกสาร/หลักฐาน/ภาพประกอบ
ประสิทธิภาพ อยู่ในสภาพพร้อมใช้ มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์เครื่องใช้ไฟฟ้าที่ประหยัด มีเทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้เกิดการใช้เชื้อเพลิงอย่างประหยัด มีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้พลังงานไฟฟ้า/เชื้อเพลิง เป็นต้น			
(๘) การจัดการน้ำ/น้ำเสีย เช่น มีการดำเนินกิจกรรมลดการใช้น้ำ-และมีการตรวจสอบให้มีสภาพพร้อมใช้ ไม่มีจุดรั่วไหล มีการใช้เทคโนโลยีหรืออุปกรณ์ที่ช่วยให้ประหยัดน้ำมีการรวบรวมข้อมูลหรือสถิติการใช้น้ำ เป็นต้น			
(๙) การจัดการขยะ/ของเสีย เช่น จัดให้มีที่พักขยะเพื่อรอการส่งกำจัดและกำหนดรอบการส่งกำจัดตามความถี่ที่เหมาะสม คัดแยกขยะแต่ละประเภทตามที่เกิดขึ้นในสถานประกอบการ ชั่งและบันทึกน้ำหนักขยะแต่ละประเภทก่อนส่งกำจัด มีผู้รับกำจัดขยะที่ถูกต้องตามกฎหมาย เป็นต้น			
(๑๐) การจัดการมลพิษอากาศและเสียง เช่น มีระบบดักจับควันและกลิ่น/เสียงจากประกอบอาหารและพื้นที่จอดรถ ป้องกัน ติดตาม ตรวจสอบ ไม่ให้เป็นเหตุให้เกิดความเดือดร้อนรำคาญทั้งในพื้นที่ทำงาน พื้นที่รับประทานอาหาร และชุมชนข้างเคียง เป็นต้น			
(๑๑) การกำหนดแนวทาง เป้าหมาย และการมีส่วนร่วมของพนักงาน เช่น มีแนวทางหรือเป้าหมายด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม มีทีมรับผิดชอบด้านสิ่งแวดล้อม มีช่องทางเพื่อติดตามและตรวจสอบการดำเนินงานร่วมกัน มีการอบรมหรือให้ความรู้ด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงาน เป็นต้น			
(๑๒) การมีส่วนร่วมของพนักงานและผู้ให้บริการ เช่น มีการสื่อสารด้านการบริการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมให้กับพนักงานและผู้มาใช้บริการอย่างทั่วถึง มีช่องทางสำหรับให้พนักงานมีส่วนร่วมแสดงความคิดเห็น มีการจัดกิจกรรมหรือขอความร่วมมือผู้มาใช้บริการเพื่อสร้างการมีส่วนร่วม เป็นต้น			
(๑๓) ความปลอดภัย เช่น มีอุปกรณ์ป้องกันอัคคีภัย มีการอบรมและซ้อมป้องกันอัคคีภัยทุกปีตามที่กฎหมายกำหนด เป็นต้น			
(๑๔) ความรับผิดชอบต่อท้องถิ่น ชุมชน และสังคม เช่น มีการจ้างงานพนักงานที่มีภูมิลำเนาในจังหวัดที่สถานประกอบการตั้งอยู่ สนับสนุนผลิตภัณฑ์ในชุมชนเพื่อนำมาจำหน่ายภายในสถานประกอบการ มีการนำ วัสดุดิบเหลือใช้/ อาหารเหลือ / ขยะอาหารจากสถานประกอบการ ไปใช้ในเกิดประโยชน์ เป็นต้น			

หมายเหตุ กรณี มีสำเนาเอกสาร/ หลักฐาน/ ภาพประกอบ ตามที่ท่านได้มีการดำเนินการ มาพร้อมกับแบบประเมินเบื้องต้น

ส่วนที่ ๔. ข้อมูลการบริจจาคอาหารส่วนเกิน

หน่วยงานที่รับบริจจาคอาหาร

- ๑).....
- ๒).....

ส่วนที่ ๕. นโยบาย มาตรการ หรือแนวทางที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

สถานประกอบการของท่านมีนโยบาย มาตรการ หรือแนวทางการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมหรือไม่

☐ ไม่มี

☐ มี (โปรดแนบรายละเอียดนโยบาย มาตรการ หรือแนวทางการดำเนินงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมของสถานประกอบการ)

ส่วนที่ ๖. เอกสารและหลักฐานที่เกี่ยวข้อง โปรดกาเครื่องหมาย (☐) ตามเอกสารที่แนบมาด้วย

☐ สำเนาหนังสือจดทะเบียนนิติบุคคล/ทะเบียนพาณิชย์

☐ สำเนาใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร

☐ สำเนาเอกสาร/หลักฐาน/ภาพประกอบประเด็นใน ส่วนที่ ๓ พร้อมคำอธิบาย

☐ สำเนา/รายงานอื่น ๆ.....

*** คำรับรอง: ข้าพเจ้าขอรับรองว่าข้อมูลที่ให้ไว้ต่อกรมส่งเสริมคุณภาพสิ่งแวดล้อมเป็นความจริงทุกประการ
สถานประกอบการพร้อมจะให้ความร่วมมือและเข้าร่วมดำเนินโครงการ จนบรรลุตามวัตถุประสงค์ตามระยะเวลาที่กำหนดไว้
เพื่อพัฒนาองค์กรมุ่งสู่ร้านอาหารที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และยินดีเปิดเผยข้อมูลที่เหมาะสมเพื่อเป็นประโยชน์ในการขยายผล
โครงการฯ ต่อไป

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้ให้ข้อมูลประสานงาน

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง.....

ผู้บริหาร/ผู้มีอำนาจลงนามของสถานประกอบการ

(ประทับตราสถานประกอบการ) -ถ้ามี-

สอบถามรายละเอียดโครงการฯ : ที่ปรึกษาโครงการฯ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต (ศูนย์สิ่งแวดล้อม)

ศูนย์สิ่งแวดล้อม คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

๒๘๘-๒๘๘/๑-๓ ถนนสีรินธร แขวงบางพลัด เขตบางพลัด กทม. ๑๐๗๐๐

โทรศัพท์: ๐-๒๔๒๓-๙๔๑๐ โทรสาร ๐-๒๔๒๓-๙๔๐๙ อีเมล: envisdupro@gmail.com

แบบตรวจสอบสุขภาพอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อสถานที่จำหน่ายอาหาร.....
2. ขนาดพื้นที่ ☐ น้อยกว่า 200 ตารางเมตร ☐ มากกว่า 200 ตารางเมตร
3. การขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งราชการส่วนท้องถิ่น.....
 เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
 เลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน.....
 ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
4. ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....
5. จำนวนผู้ประกอบการ คน จำนวนผู้สัมผัสอาหาร คน
 ผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร คน จากหน่วยงาน/สถาบัน

คำชี้แจง : ให้แสดงเครื่องหมาย ✓ ในช่องผลการตรวจประเมินตนเองตามข้อกำหนดสุขลักษณะ

ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการให้เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องและครบถ้วน

ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารดำเนินการไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ ต้องการคำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด

ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่พบปัญหาด้านสุขภาพอาหาร ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานขั้นนั้น

หมวด 1 สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1.1 สถานที่จำหน่าย และบริโภคอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร ในระหว่างให้บริการ				
2. ผนังหรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
3. ดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุม ผลิตภัณฑ์ยาสูบ 				
4. มีอ่างล้างมือในพื้นที่บริโภคอาหารที่แยกจากห้องส้วม สะอาดและมีสบู่ใช้ตลอดเวลา หรือในกรณีมีพื้นที่ไม่เพียงพอ จัดให้มีอุปกรณ์สำหรับการทำความสะอาดมือ เช่น เจลล้างมือ ที่พร้อมใช้งาน				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
5. โต๊ะหรือเก้าอี้ สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ไม่มีเศษอาหาร คราบสกปรก และไม่ชำรุด				
6. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่รับประทานอาหาร				
7. มีบริการช้อนกลาง สำหรับอาหารที่ต้องรับประทานร่วมกัน				
8. ห้ามใช้ผ้าเช็ดตัวเป็นเช็ดเช็ดเพื่อกำจัดคราบสกปรกบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร				
9. ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเช็ดเช็ดเพื่อกำจัดคราบสกปรกบนโต๊ะหรือบริเวณที่รับประทานอาหาร *** ในกรณีใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเช็ดเช็ดเพื่อกำจัดคราบสกปรก ต้องได้มาตรฐาน มอก.				

1.2 สถานที่เตรียม ปูง ประกอบอาหาร

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. พื้น ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดได้ง่าย				
2. พื้น ไม่มีเศษขยะ หรือเศษอาหาร และไม่มีน้ำขังบนพื้น				
3. ผนัง หรือเพดาน สะอาด ไม่มีหยากไย่				
4. มีการระบายอากาศเพียงพอ เช่น มีปล่องระบายควัน และหรือพัดลมดูดอากาศ หรือเครื่องปรับอากาศ เป็นต้น				
5. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และ มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
6. ไม่เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหารบนพื้น และ บริเวณหน้าห้องครัว				
7. โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบ หรือปรุงอาหาร สะอาด มีสภาพดี ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
8. ไม่พบสัตว์และแมลงนำโรค สัตว์เลี้ยง ในพื้นที่เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร				
9. ห้ามนำภาชนะบรรจุสารเคมีที่เป็นพิษหรืออันตราย มาใช้บรรจุอาหาร				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
10. สารเคมีที่เป็นพิษ หรืออันตราย มีการจัดเก็บแยกออกจาก บริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรง จำหน่าย และบริโภคอาหาร และมีการติดฉลากหรือป้ายที่ชัดเจน				
11. มีมาตรการ หรืออุปกรณ์ หรือเครื่องมือ สำหรับป้องกันอัคคีภัยจากการใช้เชื้อเพลิง ใน การทำ ประกอบ หรือปรงอาหาร ตาม กฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร 				
12. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
13. บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
14. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
15. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
16. มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ				
12. มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด				
13. บริเวณรอบถังมูลฝอยต้องสะอาด ไม่มีเศษขยะตกค้าง และคราบสกปรก				
14. มีการแยกเศษอาหาร ออกจากมูลฝอยประเภทอื่น				
15. ท่อหรือรางระบายน้ำ สามารถระบายน้ำได้ดี ไม่มีเศษอาหารตกค้าง				
16. มีถังดักไขมัน หรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดน้ำเสีย ก่อนระบายทิ้งออกสู่ระบบระบายน้ำสาธารณะ				

1.3 ห้องส้วม

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. มีห้องส้วม และอ่างล้างมือจำนวนเพียงพอ และมีสภาพที่พร้อมใช้งาน ตลอดระยะเวลา ให้บริการ 				

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
2. ห้องส้วม สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก และน้ำขัง				
3. อ่างล้างมือ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก ใช้การได้ดี และ มีสบู่ใช้ตลอดเวลา				
4. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุง-เก็บ-จำหน่าย-บริโภคอาหาร และ ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ *** ในกรณีที่ไม่สามารถแยกห้องส้วมเป็นสัดส่วนข้างต้นได้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา และมีฉากปิดกั้น เช่น มู่ลี่ ม่านพลาสติก เป็นต้น				

1.4 ค่าความเข้มของแสงสว่างในพื้นที่ต่างๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. บริเวณจำหน่ายอาหาร และหรือให้บริการอาหาร แบบบริการตนเอง (บุฟเฟต์) อย่างน้อย 215 Lux				
มีที่ครอบหลอดไฟ				
2. บริเวณเตรียม ปรุงอาหาร อย่างน้อย 300 Lux				
มีที่ครอบหลอดไฟ				
3. บริเวณที่ล้างภาชนะอุปกรณ์ อย่างน้อย 300 Lux				
มีที่ครอบหลอดไฟ				
4. ห้องแช่เย็น อย่างน้อย 100 Lux				
5. ห้องเก็บอาหาร อย่างน้อย 100 Lux				
๖. ห้องส้วม อย่างน้อย 100 Lux				

หมวด 2 สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

2.1 อาหารสด อาหารแห้ง และอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. เนื้อสัตว์สด สะอาด มีคุณภาพดี ไม่มีกลิ่นเน่าเสีย หรือลักษณะผิดปกติ				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
2. เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
3. เนื้อสัตว์สด ผัก และผลไม้สด มีการล้าง ก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ				
4. อาหารแห้งไม่พบ เชื้อรา สิ่งสกปรก สิ่งแปลกปลอม เก็บในภาชนะสะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย., มอก. หรือ เครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง				
6. อาหารปรุงสำเร็จ เก็บในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับอาหาร และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
7. อาหารปรุงสำเร็จ มีการปกปิดด้วยวิธีที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ เช่น ตู้ ภาชนะที่มีฝาปิด เป็นต้น				
8. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคร้อนที่รอการจำหน่ายหรือบริการ เช่น อาหารประเภท ต้ม/แกง เก็บที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส ขึ้นไป				
9. อาหารปรุงสำเร็จ สำหรับบริโภคเย็น (เช่น สลัด ซูชิ เป็นต้น) เก็บที่อุณหภูมิ ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส				
10. อาหารสด อาหารแห้ง อาหารปรุงสำเร็จ เก็บแยกเป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้น				

2.2 น้ำดื่ม และน้ำใช้

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ในภาชนะบรรจุปิดสนิทที่ให้บริการ				
1.1 ได้มาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.)				
1.2 พื้นผิวภายนอกของภาชนะต้องสะอาด ไม่มีคราบสกปรก เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม.และ				
2. น้ำดื่มหรือเครื่องดื่ม ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุปิดสนิท				
2.1 ภาชนะบรรจุสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือ มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักโดยเฉพาะ				
2.2 เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
3. น้ำที่ใช้สำหรับปรุง ประกอบอาหาร หรือเครื่องดื่ม ต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ของ กรมอนามัย พ.ศ. 2553 หรือ ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน อย.				
4. น้ำใช้อื่นๆ เป็นน้ำประปา หรือในกรณีท้องถิ่นที่ไม่มี ระบบประปาต้องมีการปรับปรุงคุณภาพน้ำตามคำแนะนำ ของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
5. ภาชนะบรรจุน้ำใช้ สะอาด มีสภาพดี				

2.3 น้ำแข็ง

ข้อกำหนดสัญลักษณ์	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. น้ำแข็งสำหรับบริโภค ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน หรือ ดำเนินการ ตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (อย.)				
2. เก็บในภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 15 ซม. และจากปากขอบภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
3. บริเวณที่วางภาชนะ หรือถังเก็บน้ำแข็ง ต้องไม่มีน้ำขัง เอะอะแอะ หรือไถ่ถึงขยะ				
4. ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็ง โดยเฉพาะ				
5. ห้ามนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่รวมในถังน้ำแข็ง สำหรับบริโภค				

หมวด 3 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้องครบถ้วน	ต้องปรับปรุง	ไม่มีกิจกรรม	
1. ภาชนะ อุปกรณ์ มีการจัดเก็บในที่สะอาด มีการปกปิด เช่น ตู้ กลังที่มีฝาปิด เป็นต้น				
2. เชียง สะอาด มีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้				
3. เครื่องปรุงรส เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ใส่ในภาชนะประเภท แก้ว กระเบื้องเคลือบขาว และมีฝาปิด				
4. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาด ไม่มีคราบสกปรก สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
5. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ ที่จัดไว้บริการอาหาร เก็บไว้ในภาชนะหรือตะแกรงที่สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
6. ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาความเย็นอื่น ๆ ต้องมีขนาดที่เพียงพอ สะอาด มีสภาพดี และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร				
7. ตู้อบ เตาอบ เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุงอาหาร ด้วยความร้อนอื่นๆ ต้องสะอาด สภาพดี ไม่ชำรุด				
การล้างภาชนะอุปกรณ์				
8. ที่ล้างภาชนะ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.				
9. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ มีการแยกเศษอาหาร ออกก่อนการทำความสะอาด และใส่ในภาชนะรองรับ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.				
10. ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ล้างด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล หรือใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน				
11. มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ภายหลังการทำความสะอาด เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน หรือแช่น้ำคลอรีน หรือใช้เครื่องอบ				



หมวด 4 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจประเมินตนเอง			หมายเหตุ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
1. มีหลักฐานการตรวจสอบสุขภาพในปีก่อนให้ตรวจสอบได้ ตาม ข้อบัญญัติท้องถิ่น				
2. ไม่แสดงอาการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำ เป็นสื่อ ในขณะที่ปฏิบัติงาน และให้หยุดงานจนกว่าจะรักษาให้ หายขาด				
3. กรณีมีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด และไม่ ปฏิบัติงาน ที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร				
4. มีทะเบียน หรือหลักฐานผ่านการอบรมทุกคน ตาม หลักสูตร สุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานจัดการอบรมที่ กำหนด				
5. ผู้ปรุง ประกอบอาหาร ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมี แขน ใส่ผ้ากันเปื้อนหรือมีเครื่องแบบ และสวมหมวกหรือเน็ต คลุมผม				
6. ผู้เตรียม ผู้เสิร์ฟ ผู้จำหน่าย และผู้ล้างภาชนะอุปกรณ์ ต้อง แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือมีเครื่องแบบ และสวม หมวกหรือเน็ตคลุมผมหรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการ ปนเปื้อนได้				
7. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค				
8. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ ไม่สูบบุหรี่ หรือ การกระทำใดๆ ที่จะก่อให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร ในขณะที่ ปฏิบัติงาน				

ที่มา : กรมอนามัย

ลงชื่อ.....

(.....)

ตำแหน่ง

ผู้บริหาร/ผู้มีอำนาจลงนามของสถานประกอบการ