

**แบบสำรวจสถานการณ์และความพร้อมขององค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ในการพัฒนาสถานที่จำหน่ายอาหาร**  
ตามข้อกำหนดในกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

\*\*\*\*\*

๑. ชื่อหน่วยงาน ..... จังหวัด .....

๒. ข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร (ข้อมูล ๓ ปีย้อนหลัง)

ปีงบประมาณ	สถานการณ์ของสถานที่จำหน่ายอาหาร (สถานที่จำหน่ายอาหาร หมายถึง อาคาร สถานที่ หรือบริเวณใดๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะ ที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จ และจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม)			
	ทั้งหมด	ขออนุญาตฯ	ขอหนังสือรับรองการแจ้ง	ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน
๒๕๕๙				
๒๕๖๐				
๒๕๖๑				

๓. สถานการณ์ความพร้อมของสถานที่จำหน่ายอาหารต่อข้อกำหนดในกระทรวง

**หมวด ๑ สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร**

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
ข้อ ๓ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับสถานที่และบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหารจำหน่ายอาหาร และบริโภคอาหาร			
(๑) พื้นบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรงไม่ชำรุด และทำความสะอาดง่าย			
(๒) ในกรณีที่มีผนังหรือเพดาน ผนังหรือเพดานต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด			
(๓) มีการระบายอากาศเพียงพอ และต้องปฏิบัติตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ			
(๔) มีแสงสว่างเพียงพอตามความเหมาะสมในแต่ละบริเวณ (๑) บริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานเตรียมวัตถุดิบ ปรุง ประกอบอาหาร ๔๐๐ lux (๒) บริเวณพื้นที่จำหน่ายอาหาร จัดวางอาหารแบบบริการตนเอง หรือบุฟเฟ่ต์ ๒๑๕ lux (๓) บริเวณพื้นที่ทำการล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ ๓๐๐ lux (๔) ห้องแช่เย็น และห้องเก็บอาหารแห้ง ๑๐๐ lux เครื่องวัดความเข้มแสงสว่างของ อปท. <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี			
(๕) มีที่ล้างมือและอุปกรณ์สำหรับล้างมือที่ถูกต้องสุขลักษณะสำหรับสถานที่และบริเวณสำหรับใช้ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร และบริโภคอาหาร เว้นแต่สถานที่หรือบริเวณบริโภคอาหารไม่มีพื้นที่เพียงพอสำหรับจัดให้มีที่ล้างมือ ต้องจัดให้มีอุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือที่เหมาะสมที่ล้างมือของ สปก. <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี อุปกรณ์สำหรับทำความสะอาดมือ สปก. <input type="checkbox"/> เจลล้างมือ <input type="checkbox"/> อื่นๆ ...			
(๖) โต๊ะที่ใช้เตรียม ประกอบหรือปรุงอาหาร หรือจำหน่ายอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย และมีสภาพดี			
(๗) โต๊ะหรือเก้าอี้ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง และไม่ชำรุด			

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ																																									
<p>ข้อ ๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วมดังต่อไปนี้</p>																																												
<p>(๑) ต้องจัดให้มีหรือจัดหาห้องส้วมที่มีสภาพดี พร้อมใช้ และมีจำนวนเพียงพอ</p> <table border="1" data-bbox="193 376 826 689"> <thead> <tr> <th rowspan="2">จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)</th> <th colspan="3">ห้องส้วมชาย</th> <th colspan="2">ห้องส้วมหญิง</th> </tr> <tr> <th>ส้วม (ที่)</th> <th>อ่างล้างมือ (ที่)</th> <th>ที่ปัสสาวะ (ที่)</th> <th>ส้วม (ที่)</th> <th>อ่างล้างมือ (ที่)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>๒๐ - ๓๐</td> <td colspan="5">ให้มีส้วม ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ และที่ปัสสาวะ ๑ ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง</td> </tr> <tr> <td>๓๑ - ๕๐</td> <td>๑</td> <td>๑</td> <td>๑</td> <td>๒</td> <td>๑</td> </tr> <tr> <td>๕๑ - ๕๐</td> <td>๒</td> <td>๒</td> <td>๒</td> <td>๔</td> <td>๒</td> </tr> <tr> <td>๗๑ - ๑๐๐</td> <td>๓</td> <td>๓</td> <td>๓</td> <td>๖</td> <td>๓</td> </tr> <tr> <td>มากกว่า ๑๐๐</td> <td colspan="5">ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ ๑ ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๓๐ ที่นั่ง</td> </tr> </tbody> </table>	จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)	ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง		ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	๒๐ - ๓๐	ให้มีส้วม ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ และที่ปัสสาวะ ๑ ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง					๓๑ - ๕๐	๑	๑	๑	๒	๑	๕๑ - ๕๐	๒	๒	๒	๔	๒	๗๑ - ๑๐๐	๓	๓	๓	๖	๓	มากกว่า ๑๐๐	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ ๑ ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๓๐ ที่นั่ง							
จำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้า (ที่นั่ง)		ห้องส้วมชาย			ห้องส้วมหญิง																																							
	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)	ที่ปัสสาวะ (ที่)	ส้วม (ที่)	อ่างล้างมือ (ที่)																																							
๒๐ - ๓๐	ให้มีส้วม ๑ ที่ อ่างล้างมือ ๑ ที่ และที่ปัสสาวะ ๑ ที่ ใช้ร่วมกันระหว่างเพศชายและเพศหญิง																																											
๓๑ - ๕๐	๑	๑	๑	๒	๑																																							
๕๑ - ๕๐	๒	๒	๒	๔	๒																																							
๗๑ - ๑๐๐	๓	๓	๓	๖	๓																																							
มากกว่า ๑๐๐	ให้เพิ่มส้วม อ่างล้างมือ และที่ปัสสาวะ อย่างละ ๑ ที่ ทั้งห้องส้วมชายและห้องส้วมหญิง ต่อจำนวนที่นั่ง สำหรับจำนวนที่นั่งสำหรับลูกค้าที่เพิ่มขึ้นทุกๆ ๓๐ ที่นั่ง																																											
<p>(๒) ห้องส้วมต้องสะอาด พื้นระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง มีการระบายอากาศที่ดี และมีแสงสว่างไม่น้อยกว่า ๑๐๐ lux</p>																																												
<p>(๓) มีอ่างล้างมือที่ถูกสุขลักษณะและมีอุปกรณ์สำหรับล้างมือจำนวนเพียงพอ</p>																																												
<p>(๔) ห้องส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน โดยประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่เตรียม ทำ ประกอบหรือปรุงอาหาร ที่เก็บ ที่จำหน่าย ที่บริโภคอาหาร ที่ล้างและที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ เว้นแต่จะมีการจัดการห้องส้วมให้สะอาดอยู่เสมอ และมีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ทั้งนี้ ประตูห้องส้วมต้องปิดตลอดเวลา</p>																																												
<p>ข้อ ๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอย โดยมีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำ มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยประเภทอื่น และต้องดูแลรักษาความสะอาดถังรองรับมูลฝอยและบริเวณโดยรอบตัวถังรองรับมูลฝอยอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>ทั้งนี้ การจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยและถังรองรับมูลฝอยให้เป็นไปตามข้อบัญญัติท้องถิ่นเกี่ยวกับการจัดการมูลฝอยในสถานที่จำหน่ายอาหาร</p> <p>ข้อบัญญัติการจัดการมูลฝอยของ อปท. <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี</p>																																												
<p>ข้อ ๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำเสียดังต่อไปนี้</p>																																												
<p>(๑) ต้องมีการระบายน้ำได้ดี ไม่มีน้ำขัง และไม่มีเศษอาหารตกค้างในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร</p>																																												
<p>(๒) ต้องมีการแยกเศษอาหารออกจากภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ก่อนการทำความสะอาด</p>																																												
<p>(๓) ต้องมีการแยกไขมันไปกำจัดก่อนระบายน้ำทิ้ง ออกสู่ระบบระบายน้ำ โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่นที่มีประสิทธิภาพไม่ต่ำกว่าการบำบัดด้วยถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน และน้ำทิ้งต้องได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยการส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ</p>																																												

ประเด็น	เป็นไป ตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไป ตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
ข้อบัญญัติบังคับใช้ของ อปท. <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี การตรวจน้ำทิ้งของ สปก. <input type="checkbox"/> ตรวจ <input type="checkbox"/> ไม่เคยตรวจ			
ข้อ ๗ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการในการป้องกัน สัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลื้อยตามหลักวิชาการ			
ข้อ ๘ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีมาตรการ อุปกรณ์ หรือเครื่องมือสำหรับป้องกันอัตรภัยจากการใช้เชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหาร เครื่องมือป้องกันอัตรภัยของ สปก. <input type="checkbox"/> โฟมเคมี <input type="checkbox"/> ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ <input type="checkbox"/> ผงเคมีแห้ง <input type="checkbox"/> อื่นๆ			

หมวด ๒ สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำ ประกอบ หรือปรุง การเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร

ประเด็น	เป็นไป ตาม ข้อกำหนด	ไม่เป็นไป ตาม ข้อกำหนด	หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
ข้อ ๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับ อาหารสด ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) อาหารสดที่นำมาประกอบและปรุงอาหาร ต้องเป็น อาหารสดที่มีคุณภาพดี สะอาด และปลอดภัยต่อผู้บริโภค			
(๒) อาหารสดต้องเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม และเก็บ เป็นสัดส่วน มีการปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือบริเวณที่อาจทำให้ อาหารปนเปื้อน (เอกสารแนบท้าย) เครื่องวัดอุณหภูมิของ อปท. <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี			
ข้อ ๑๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับ อาหารแห้ง อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส และวัตถุเจือปนอาหาร ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) อาหารแห้งต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่มีการปนเปื้อน และ มีการเก็บอย่างเหมาะสม			
(๒) อาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร และสิ่งอื่นที่นำมาใช้ในกระบวนการ ประกอบหรือปรุงอาหารต้องปลอดภัย และได้มาตรฐานตาม กฎหมายว่าด้วยอาหาร			
ข้อ ๑๑ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับ อาหารประเภทปรุงสำเร็จตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) อาหารประเภทปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย และมีการป้องกันการปนเปื้อน รวมทั้งวางสูงจาก พื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร			
(๒) มีการควบคุมคุณภาพอาหารประเภทปรุงสำเร็จให้สะอาด ปลอดภัยสำหรับการบริโภคตามชนิดของอาหาร			
(๓) มีการจัดการสุขลักษณะของการจำหน่ายอาหาร			
ข้อ ๑๒ น้ำดื่มหรือเครื่องดื่มที่เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิด สนิทที่ใช้ในสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีคุณภาพและ			

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร และต้องทำความสะอาดพื้นผิวภายนอกของภาชนะบรรจุให้สะอาดก่อนนำมาให้บริการ			
<p>ในกรณีที่ใช้น้ำดื่มที่ไม่ได้เป็นอาหารในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทหรือเครื่องดื่มที่ปรุงจำหน่าย ต้องบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และป้องกันการปนเปื้อน โดยต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ทั้งนี้ น้ำดื่มและน้ำที่ใช้สำหรับปรุงเครื่องดื่มต้องมีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด (ประกาศกรมอนามัย เรื่อง <u>เกณฑ์คุณภาพน้ำประปาดื่มได้ พ.ศ. ๒๕๕๓</u>)</p> <p>อปท. ตรวจน้ำผ่านเกณฑ์ประปาดื่มได้ <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี</p>			
ข้อ ๑๓ การทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์คุณภาพน้ำบริโภคที่กรมอนามัยกำหนด			
ข้อ ๑๔ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) ใช้น้ำแข็งที่สะอาดและมีคุณภาพมาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร			
(๒) เก็บในภาชนะที่สะอาด สภาพดี มีฝาปิด และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าสิบห้าเซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร ไม่วางในบริเวณที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อน และต้องไม่ระบายน้ำจากถังน้ำแข็งลงสู่พื้นบริเวณที่วางภาชนะ			
(๓) ใช้อุปกรณ์สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ โดยอุปกรณ์ต้องสะอาดและมีด้ามจับ			
(๔) ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค			
ข้อ ๑๕ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับน้ำใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) น้ำใช้ต้องเป็นน้ำประปา ยกเว้นในท้องถิ่นที่ไม่มีน้ำประปาให้ใช้น้ำที่มีคุณภาพเทียบเท่าน้ำประปาหรือเป็นไปตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข			
(๒) ภาชนะบรรจุน้ำใช้ต้องสะอาด ปลอดภัย และสภาพดี			
ข้อ ๑๖ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร โดยติดฉลากและป้ายให้เห็นชัดเจน พร้อมทั้งมีคำเตือนและคำแนะนำเมื่อเกิดอุบัติเหตุจากสารดังกล่าว และการจัดเก็บต้องแยกบริเวณเป็นสัดส่วนต่างหากจากบริเวณที่ใช้ทำ ประกอบ ปรุง จำหน่าย และบริโภคอาหาร			

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
ในกรณีที่มีการเปลี่ยนถ่ายสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหารจากภาชนะบรรจุเดิม ห้ามนำภาชนะบรรจุนั้นมาใช้บรรจุอาหาร และห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ หรือวัตถุที่อาจเป็นอันตรายต่ออาหาร			
ข้อ ๑๗ ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ หรือปรุงอาหารบนโต๊ะหรือที่รับประทานอาหาร ในสถานที่จำหน่ายอาหาร สปก.ใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงบนโต๊ะอาหาร <input type="checkbox"/> มี <input type="checkbox"/> ไม่มี รูปแบบก๊าซเชื้อเพลิง <input type="checkbox"/> ถังก๊าซ <input type="checkbox"/> ก๊าซระบบท่อ <input type="checkbox"/> ก๊าซกระป๋อง <input type="checkbox"/> หรืออื่นๆ .....			
ข้อ ๑๘ ห้ามใช้เมทานอลหรือเมทิลแอลกอฮอล์เป็นเชื้อเพลิง ในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหาร เว้นแต่เป็นการใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับใช้เป็นเชื้อเพลิง ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวต้องมีมาตรฐาน ตามกฎหมายว่าด้วยมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม			

หมวด ๓ สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
ข้อ ๑๙ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับ ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			
(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ต่าง ๆ ต้องสะอาดและทำ จากวัสดุที่ปลอดภัย เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภทมี สภาพดี ไม่ชำรุด และมีการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม			
(๒) มีการจัดเก็บภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ไว้ในที่สะอาด โดยวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่าหกสิบเซนติเมตร และมีการ ปกปิดหรือป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสม			
(๓) จัดให้มีชั้นกลาง สำหรับอาหารที่รับประทานร่วมกัน			
(๔) ตู้เย็น ตู้แช่ หรืออุปกรณ์เก็บรักษาคุณภาพอาหารด้วยความเย็นอื่น ๆ ต้องสะอาด มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมี ประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร			
(๕) ตู้อบ เตาย่าง เตาไมโครเวฟ อุปกรณ์ประกอบหรือปรุง อาหารด้วยความร้อนอื่น ๆ หรืออุปกรณ์เตรียมอาหาร ต้อง สะอาด มีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สภาพดี และไม่ชำรุด			
ข้อ ๒๐ สถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับการ ทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ ตาม หลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้			

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
(๑) ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่รอกการทำความสะอาดต้องเก็บในที่ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้			
(๒) มีการทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ที่ถูกลักษณะ และใช้สารทำความสะอาดที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามคำแนะนำการใช้สารทำความสะอาดนั้น ๆ จากผู้ผลิต			
(๓) จัดให้มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้ภายหลังการทำความสะอาด วิธีการฆ่าเชื้อของ สปก. เช่น <input type="checkbox"/> ไม่มี <input type="checkbox"/> ล้างน้ำร้อน <input type="checkbox"/> น้ำปูนคลอรีน <input type="checkbox"/> อื่นๆ ระบุ .....			

หมวด ๔ สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

ประเด็น	เป็นไปตามข้อกำหนด	ไม่เป็นไปตามข้อกำหนด	หมายเหตุ/ข้อเสนอแนะ
ข้อ ๒๑ ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ ดังต่อไปนี้			
(๑) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องมีสุขภาพร่างกายแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อหรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ หรือโรคอื่น ๆ ตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น ในกรณีเจ็บป่วยต้องหยุดปฏิบัติงานและรักษาให้หายก่อนจึงกลับมาปฏิบัติงานได้ โรคติดต่อ เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวก ไข้หวัด คางทูม วัณโรค โรคเรื้อน ไวรัสตับอักเสบบี เป็นต้น			
(๒) ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา (ข้อ ๔.๒)			
(๓) ผู้สัมผัสอาหารต้องรักษาความสะอาดของร่างกาย สวมใส่เสื้อผ้าและอุปกรณ์ป้องกันที่สะอาดและสามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้			
(๔) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือและปฏิบัติตนในการเตรียมประกอบ ประง จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร ให้ถูกสุขลักษณะ และไม่กระทำการใด ๆ ที่จะทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหารหรือก่อให้เกิดโรค			
(๕) ปฏิบัติการอื่นใดเกี่ยวกับสุขลักษณะตามที่กำหนดในข้อบัญญัติท้องถิ่น			

๔. สถานการณ์การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร

๔.๑ หน่วยงานของท่านได้จัดการอบรมการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร หรือไม่

- (๑) ไม่ได้ดำเนินการ  (๒) ดำเนินการจัดอบรมเอง (๓)  ดำเนินการจัดอบรมร่วมกับหน่วยงานอื่น (ระบุ) .....  (๔) รูปแบบอื่นๆ .....

๔.๒ รูปแบบของการจัดการอบรมพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและสัมผัสอาหาร

(๑) หลักสูตรกรมอนามัย ให้ระบุหลักสูตร/รายวิชา/เอกสารการอบรม/จำนวนผู้เข้ารับการอบรม

<input type="checkbox"/> หลักสูตรผู้ประกอบการ (๖ ชั่วโมง)	<input type="checkbox"/> หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร (๓ ชั่วโมง)
<p>ระบุรายวิชาที่สอน</p> <p><input type="checkbox"/> (๑) หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย</p> <p><input type="checkbox"/> (๒) มาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารฯ</p> <p><input type="checkbox"/> (๓) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๔) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๕) การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๖) การฝึกปฏิบัติ ระบุเรื่อง .....</p> <p><input type="checkbox"/> (๗) อื่นๆ ระบุ .....</p>	<p>ระบุรายวิชาที่สอน</p> <p><input type="checkbox"/> (๑) หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๒) สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๓) กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร</p> <p><input type="checkbox"/> (๔) การฝึกปฏิบัติ ระบุเรื่อง .....</p> <p><input type="checkbox"/> (๕) อื่นๆ ระบุ .....</p>

(๒) หลักสูตรของหน่วยงาน ให้ระบุหลักสูตร/รายวิชา/

ระบุรายวิชาและระยะเวลาที่สอน .....

๔.๓ สื่อหรือเอกสารสำหรับผู้เข้ารับการอบรม

(๑) ไม่มี  (๒) มี ให้ระบุรูปแบบของสื่อ/เอกสาร .....

๕.๔ วิทยากรในการอบรม ๑.  จบอนามัยสิ่งแวดล้อม ๒. ผ่านอบรม  FSI  BFSI ๓.  อื่นๆ .....  
จากหน่วยงาน .....

๕.๕ ระบุจำนวนผู้เข้ารับการอบรม

ปี	วิธีจัดอบรม (คน)	วิธีเรียนรู้ด้วยตนเอง (คน)	วิธีอื่นๆ ..... (คน)	ยังไม่ผ่านการอบรม (คน)
๒๕๕๙				
๒๕๖๐				
๒๕๖๑				

๕.๖ การประเมินผลผู้เข้ารับการอบรม

(๑) ไม่ได้ประเมินผลฯ  (๒) ประเมินผลโดยการทดสอบความรู้ ( ใช้ชุดทดสอบกรมอนามัย หรือ  ชุดทดสอบอื่นๆ ระบุ .....

๕.๗ การมอบเอกสารหลักฐานแก่ผู้ผ่านการอบรม

(๑) ไม่ได้มอบฯ  (๒) มอบวุฒิบัตร  (๓) มอบบัตรผู้สัมผัสอาหาร  (๔) อื่นๆ(ระบุ) .....

๕.๘ การจัดทำทะเบียนผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

(๑) ไม่ได้จัดทำทะเบียน  (๒) จัดทำทะเบียน รูปแบบ.....

๕.๙ โดยปกติหน่วยงานของท่านตั้งงบประมาณเพื่อดำเนินการการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการฯ หรือไม่

(๑) ไม่ได้ตั้งงบประมาณ  (๒) ตั้งงบประมาณเองทุกปี  (๓) อื่นๆ (ระบุ) .....

๕.๑๐ อปท. สามารถส่งเสริมให้ผู้ประกอบการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมฯ ได้ทันภายในเวลา ๒ ปี หรือไม่

(๑) ไม่สามารถดำเนินการได้  (๒) สามารถดำเนินการได้ด้วยตนเอง

๔.๑๑ เจ้าหน้าที่ในกองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม มีคุณสมบัติอย่างไรอย่างหนึ่ง ดังต่อไปนี้ หรือไม่

- (๑) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขานามัยสิ่งแวดล้อม/สุขาภิบาลสิ่งแวดล้อม/วิทยาศาสตร์สุขภาพ  
จำนวน ..... คน
- (๒) จบการศึกษาไม่ต่ำกว่าปริญญาตรี สาขาอื่นๆ

ลำดับ	สาขาวิชาที่จบ	จำนวน (คน)
๑		
๒		
๓		

- (๒) ผ่านการอบรมหลักสูตรของกรมอนามัย
- (๒.๑) FSI ปี ..... จำนวน ..... คน
- (๒.๒) BFSI ปี ..... จำนวน ..... คน

๕. หน่วยงานของท่านกำหนดให้มีการตรวจสอบสุขภาพผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เช่น อหิวาตกโรค ไข้รากสาดน้อย บิด ไข้สวกใส ทืด คางทูม วัณโรค โรคเรื้อน ไวรัสตับอักเสบบีชนิดเอ เป็นต้น ก่อนการยื่นเอกสารเพื่อขออนุญาตฯ

- ๕.๑ ไม่ดำเนินการ
- ๕.๒ ดำเนินการ  (๑) ผปก.ตรวจ  (๒) อปท.ตรวจ  (๓) อื่นๆ ระบุ ....  
กรณี อปท. ตรวจระบุที่มาค่าใช้จ่ายในการตรวจ  (๑) อปท.  (๒) ผปก.  (๓) อื่นๆ ระบุ .....  
ระบุค่าใช้จ่ายกรณี ผปก. จ่ายเอง เสียค่าใช้จ่าย ..... บาท

๖. ข้อเสนอแนะในการสนับสนุนกฎกระทรวงสุลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑

.....

.....

.....

\*\*\*\*\*

โปรดส่งคืนสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย ภายใน วันที่ ๑๖ พ.ย. ๒๕๖๑

ตอบแบบสำรวจแบบออนไลน์ได้ที่ : <https://goo.gl/yhmbtr>

หรือ QR Code



ดาวน์โหลดแบบสอบถามได้ที่

<https://goo.gl/๕&TDPo>



- ช่องทางการส่งแบบสอบถาม: ๑. โทรสารหมายเลข ๐๒-๕๙๐๔๑๘๖, ๔๑๘๘
๒. E-mail : [ekkachai.c@anamai.mail.go.th](mailto:ekkachai.c@anamai.mail.go.th)
๓. Line ID : ekk\_doh

ผู้ประสานงาน: นายเอกชัย ชัยเดช นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ

โทร ๐๒-๕๙๐๔๑๗๘, ๐๘๑-๕๖๙๙๐๔๔

**ขอบคุณสำหรับการตอบแบบสอบถาม**