

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. ประเภทอาหารที่สะสมเพื่อจำหน่าย
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 บริเวณที่เก็บหรือขึ้นวางอาหาร 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 วัตถุเจือปนอาหาร 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 และถึงน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 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 แมลง นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงเข้ามาใน บริเวณสถานที่สะสมอาหารและจำหน่ายสินค้า				
สรุปผลคะแนน						

ผลการตรวจประเมิน

☐ 1. ผ่าน

☐ 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ :

สรุปผลการประเมิน

☐ ไม่ผ่านเกณฑ์

☐ ผ่าน SAN

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 :
4. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :

จังหวัด :
5. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง :

หน่วยงานที่ตรวจประเมิน :

จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง
2. (ชื่อ-สกุล) :

ตำแหน่ง

วันที่ตรวจประเมิน