

แบบฟอร์มตรวจสอบด้วยตนเองสำหรับธุรกิจด้านสุขอนามัยด้านอาหารเครื่องดื่ม

餐 飲 衛 生 營 業 自 主 檢 查 表

ผู้กรอกแบบฟอร์ม 填表人：

วันที่กรอกแบบฟอร์ม 填表日期：

ปี 年 เดือน 月 วัน 日

		รายการประเมิน 評核項目	營業前	營業後	備註
一、 การทำอาหาร ปรับแต่ง ทำ อุตสาหกรรม สนาม สถานที่ อารักขา เกิด 烹 調 作 業 場 所 衛 生	1	พื้นผิวการทำงานควรได้รับการดูแลให้สะอาดและเป็นระเบียบเรียบร้อย 工作檯面應保持清潔及整齊			
	2	และสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ ควรรักษาความสะอาด 牆壁、地面等作業環境應保持清潔			
	3	เครื่องจักรและอุปกรณ์ทำความสะอาดที่ใช้ในการทำ ความสะอาด และฆ่าเชื้อควรจัดเก็บไว้ในพื้นที่เฉพาะและจัดเก็บแยกต่างหากจากอาหารและวัตถุดิบ 清潔、清洗及消毒用機具及清潔用品應專區存放，並與食品及原物料分開存放			
	4	อุปกรณ์ ภาชนะ และเศษผ้าที่ใช้ซ้ำควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยวิธีที่เหมาะสม หากจำเป็น ควรฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於適當溫度			
	5	อุณหภูมิของตู้เย็นจะอยู่ที่ต่ำกว่า7°C อุณหภูมิช่องแช่แข็งจะแสดงต่ำกว่า -18°C และมีตัวแสดงอุณหภูมิ 冷藏庫維持在 7°C 以下、冷凍庫顯示於-18°C 以下，且有溫度指示計			
二、 อาหาร วัสดุ หลอด เหตุผล 食 材	1	จัดทำบันทึกการนำเข้าและส่งออกอาหาร 建立食材進出貨記錄			
	2	ส่วนผสมควรได้รับการจัดการในลักษณะเข้าก่อนออกก่อน 食材應落實先進先出管理			
	3	ส่วนผสมยังไม่หมดอายุ 食材未逾有效日期			
	4	ควรเก็บอาหารไว้บนพื้นและห่างจากผนัง 食材存放應離地離牆放置			

管 理	5	อาหารดิบและอาหารปรุงสุกควรจัดเก็บในพื้นที่แยกกันเพื่อหลีกเลี่ยงการปนเปื้อนข้าม 生熟食應分區存放，避免交叉污染			
三、 ฝึกซ้อม บุคลากร สุขภาพ นิสัย 從業人員衛 生習慣	1	พนักงานต้องสวมชุดทำงานและหมวกที่สะอาดเพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品			
	2	รักษาสุขอนามัยที่ดี ห้ามทำเล็บ ทาเล็บ หรือสวมเครื่องประดับ ไม่อนุญาตให้ผู้ที่มีบาดแผลที่มือเตรียมอาหาร 保持良好衛生習慣，不蓄留指甲、塗指甲油及佩帶飾物，手部有傷口者不得調製食品			
	3	ห้ามพนักงานมีพฤติกรรมที่อาจปนเปื้อนอาหาร เช่น การสูบบุหรี่ เคี้ยวหมาก หมากฝรั่ง ถ่มน้ำลาย เกาศีรษะ หลังเปล่า เป็นต้น ในที่ทำงาน 工作人員於工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、隨地吐痰、抓頭、裸背等可能污染食品之行為			
	4	ไม่อนุญาตให้นำสิ่งของส่วนตัวเข้าไปในพื้นที่จัดการอาหาร (จัดเตรียม) 私人物品不得放置於食品作業（製備）場所			
	5	ผู้สัมผัสอาหารได้รับการศึกษาและการฝึกอบรมอย่างสม่ำเสมอเกี่ยวกับความปลอดภัยของอาหาร สุขอนามัย และการจัดการคุณภาพ 食品從業人員，定期接受食品安全、衛生及品質管理之教育訓練			
四、 ติดตั้ง เตรียมตัว อุปกรณ์ เครื่องมือ หลอด เหตุผล 設備 器具 管理	1	พื้นผิวสัมผัสของเครื่องใช้ควรเรียบเสมอ ไม่มีรอยบุบหรือรอยแตก และรักษาความสะอาด 盛裝食品器具之接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，並保持清潔。			
	2	จานสะอาดปราศจากคราบ คราบน้ำ หรือเชื้อรา 餐具清潔無污點、水漬或發霉			
	3	บรรจุภัณฑ์อาหารควรป้องกันการเสื่อมสภาพหรือการปนเปื้อนของผลิตภัณฑ์ระหว่างการเก็บรักษา การขนส่ง และการขาย 食品之包裝，應避免產品於貯運及銷售過程中變質或污染。			
	4	อุปกรณ์ ภาชนะ และเศษผ้าที่ใช้ซ้ำควรทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยวิธีที่เหมาะสม หากจำเป็น ควรฆ่าเชื้ออย่างมีประสิทธิภาพ 重複使用之器具、容器及抹布，應以適當方式清潔、消毒； 必要時，應經有效殺菌處理			
五、 ของเสีย	1	รักษาพื้นที่รอบๆ ขยะ ขยะในครัว และน้ำมันเสียให้สะอาด และต้องปิดฝาถัง 垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋			

ถูกทอดทิ้ง สิ่ง และ ป่วย สื่อ ปกป้อง กฏ 廢 棄 物 及 病 媒 防 治	2	มุ้งลวดหน้าต่างและประตูไม่เสียหายเพื่อป้องกันการบุกรุกของพาหะนำโรค (เช่น แมลงสาบ หนู แมลงวัน) 紗窗紗門無破損，防止病媒(如蟑螂、老鼠、蒼蠅)侵入			
	3	ทำความสะอาดสิ่งแวดล้อมอย่างสม่ำเสมอด้วยน้ำ/แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อที่มีคลอรีน 200 ppm 定期以 200 ppm 有效氯消毒水/酒精清潔環境			

※รายการประเมินข้างต้นสามารถปรับเปลี่ยนได้อย่างเหมาะสมตามลักษณะการปฏิบัติ。

以上評核項目可以依據實務面作適度的調整。