

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
(ตามกฎหมายกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561)

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ใช้สำหรับตรวจประเมินร้านอาหาร ภัตตาคาร
สวนอาหาร ศูนย์อาหาร ร้านจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มชนิดต่างๆ ในโรงพยาบาล/โรงเรียน/โรงแรม/โรงงาน/เรือสำราญ/
Food Truck/รถไฟ/ท่าอากาศยาน เป็นต้น รวมถึงร้านอาหารในลักษณะอื่นๆ ที่คล้ายคลึงกัน

(ยกเว้นโรงครัวโรงพยาบาล โรงเรียนส่งเสริมสุขภาพมาตรฐานสากล แผงลอยจำหน่ายอาหารในที่หรือทางสาธารณะ การขายของในตลาด)

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไปของสถานที่จำหน่ายอาหาร :

1. ชื่อของสถานที่จำหน่ายอาหาร
2. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
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. ขนาดพื้นที่ของสถานที่จำหน่ายอาหาร น้อยกว่า 200 ตารางเมตร มากกว่า 200 ตารางเมตร
6. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ตรวจประเมิน จังหวัด
- ข้อมูลการยื่นคำขอฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร
เลขที่ ออกเมื่อวันที่
- ชื่อ-สกุล ผู้รับใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง
- ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด

ส่วนที่ 3 การรับรองมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

- SAN** : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
1. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร
 2. สถานประกอบการกิจการขอใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง จาก อปท.
 3. สถานประกอบการประเมินตนเองตามเกณฑ์มาตรฐาน จำนวน 20 ข้อ
 - หมวด 1 สถานที่ (จำนวน 10 ข้อ)
 - หมวด 2 อาหาร (จำนวน 5 ข้อ)
 - หมวด 3 ภาชนะ อุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่น ๆ (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 4 บุคคล (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร) (จำนวน 2 ข้อ)
 - หมวด 5 สัตว์ แมลงนโรค (จำนวน 1 ข้อ)

- SAN Plus** : ผ่านเกณฑ์การประเมินทุกข้อ ประกอบด้วย 3 ข้อ ดังนี้
1. ผ่านเกณฑ์การประเมินมาตรฐาน SAN
 2. ผ่านการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย (ผ่านร้อยละ 90)
 3. ผ่านเกณฑ์ 9 ข้อ Plus

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

1. ถูกต้องครบถ้วน : สถานที่จำหน่ายอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : สถานที่จำหน่ายอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และ
ไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร และไม่ขัดต่อกฎกระทรวงฯ

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	โต๊ะเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6.	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7.	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	8.	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				
	9.	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10.	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ผ่าน	ไม่ผ่าน	ไม่มีกิจกรรม	
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแชร์ร่วมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 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 และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**			บังคับ ต้องผ่าน	- ฝึก. 100% - ฝสอ. 80%
สัตว์ นำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
สรุปผลคะแนน						

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN Plus “สถานที่จำหน่ายอาหาร”

2. ตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร (จำนวน 10 ตัวอย่าง)

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

- 1. อาหารปรุงสำเร็จ จำนวน 5 ตัวอย่าง
- 2. ภาชนะ อุปกรณ์ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- 3. มือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง

ตัวอย่างอาหาร	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

ผลการตรวจจะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

3. เกณฑ์ประเมิน 9 ข้อ Plus : ต้องผ่านการประเมินทุกข้อ

ข้อกำหนดคุณลักษณะ ของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร	ผลการตรวจแนะนำ		คำแนะนำ
	ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	
1. ผู้สัมผัสอาหารทุกคนติดบัตร/แสดงหลักฐานผ่านการอบรม ตลอดเวลาในขณะที่ปฏิบัติงาน			
2. จัดบริการช้อนกลางให้แก่ผู้บริโภคทันที			
3. จัดบริการอ่างล้างมือพร้อมสบู่/อุปกรณ์ทำความสะอาดมือบนโต๊ะรับประทานอาหาร			
4. ใช้ผ้า และผลไม้ปลอดภัย : (เครื่องหมาย Q/การล้าง/การเฝ้าระวังด้วยชุดทดสอบ)			
5. จัดบริการเมนูสุขภาพ : อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา อย่างน้อย 1 เมนู			
6. ใช้เกลือหรือผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีนตามมาตรฐาน : เกลือ/น้ำปลา/ซีอิ๊ว			
7. จัดบริการส้วมผ่านเกณฑ์มาตรฐาน HAS			
8. ใช้ภาชนะปลอดภัยและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม : No Foam			
9. การสื่อสารความรู้ด้านสุขภาพ : อาหารปลอดภัย/โภชนาการ/อาหารไทยถิ่น กินเป็นยา			
รวม			

- ผลการตรวจประเมิน 1. ผ่าน
 2. ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

สรุปผลการประเมิน

- ไม่ผ่านเกณฑ์ ผ่าน SAN ผ่าน SAN Plus

รายชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN

“สถานที่จำหน่ายอาหาร”

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 :

2. มาตรฐาน SAN Plus

ลายมือชื่อ (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด/ศูนย์อนามัย)

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

ลายมือชื่อเจ้าของสถานที่จำหน่ายอาหาร

1. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
2. (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :

วันที่ตรวจประเมิน
