

แบบตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว

สถานที่จำหน่าย ร้านอาหาร ชื่อ..... แผงลอย ชื่อ..... การเป็นเฟรนไชส์ เป็นยี่ห้อ..... ไม่เป็น
 ชื่อเจ้าของร้าน/แผง..... บริเวณที่ตั้ง.....
 ชื่ออาหารที่จำหน่าย..... จำนวนผู้ปรุงคน, ผู้เสิร์ฟคน
 มีป้ายรับรองมาตรฐานร้านก๋วยเตี๋ยวนามัย เลขที่ ออกให้เมื่อวันที่ ไม่มีป้ายรับรอง ฯ
 ครั้งที่ตรวจ.....วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....

เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ผ่าน (1)	ไม่ผ่าน (0)	
1) วัตถุประสงค์/ก๋วยเตี๋ยว			
1. เส้นก๋วยเตี๋ยวมาจากโรงงานที่ผลิตได้มาตรฐาน GMP หรือไม่มีวัตถุประสงค์เสียเกินมาตรฐาน			
2. วัตถุประสงค์อื่นๆ มีคุณภาพ หรือมาตรฐานผ่านเกณฑ์การทดสอบสารเคมี ดังต่อไปนี้			
2.1 เนื้อสัตว์ (ลูกชิ้น ปลาหมึกกรอบ เนื้อหมู ฯลฯ) ปราศจากสารปลอมปนต้องห้าม เช่น สารบอแรกซ์ สารกันรา เป็นต้น และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม			
2.2 ผักต่างๆ (ถั่วงอก ต้นหอม ผักชี ผักบุ้ง ฯลฯ) ปราศจากสารปลอมปนต้องห้าม เช่น สารฟอกขาว สารฟอร์มาลิน ไม่มีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างในระดับที่เกินมาตรฐาน และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม			
2.3 ถ้วยปน พริกปน ไม่มีการปนเปื้อนสารอะฟลาทอกซินในระดับที่เกินมาตรฐาน หรือมีการคัดแยกวัตถุดิบที่มีคุณภาพดี ไม่มีรา และเปลี่ยนใหม่ทุก ๆ 3-5 วัน และมีวิธีการจัดเก็บที่เหมาะสม หรือเลือกซื้อจากแหล่งที่มีการควบคุมคุณภาพ			
3. เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากสัตว์ ต้องปรุงสุกด้วยความร้อน อาหารที่ปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค			
4. สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา ต้องมีเลขสารบบอาหาร(อย.)			
5. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำแข็ง ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด			
5.1 มีที่ตักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อก หรือทางเทริน้ำ			
5.2 น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาวและต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็งที่ใช้บริโภค			

เกณฑ์มาตรฐานสถานที่จำหน่ายอาหารประเภทก๋วยเตี๋ยว	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
	ผ่าน (1)	ไม่ผ่าน (0)	
2) ภาชนะ/อุปกรณ์			
6. หม้อก๋วยเตี๋ยวสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุด			
7. ภาชนะใส่อาหาร เครื่องปรุง และช้อนตัก ต้องสะอาด ปลอดภัย ไม่เป็นพลาสติก/โลหะที่ถูกต้องกร่อนง่าย และมีการปกปิด			
8. เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก			
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด			
10. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
3) ด้านสถานที่จำหน่ายอาหาร			
11. สถานที่ปรุงจำหน่ายอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีสภาพดี สะอาดเป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. แผงลอยต้องตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมได้รับการอนุญาตจากท้องถิ่น			
4) ด้านการรักษาสิ่งแวดล้อม			
12. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหาร ไขมัน เพื่อนำไปกำจัด มีการควบคุมและป้องกันสัตว์แมลงนำโรค			
5) ผู้สัมผัสอาหาร			
13. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด ตัดเล็บสั้นและไม่ทาเล็บ สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด และต้องใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว			
14. ผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร			

ข้อแนะนำ

.....

.....

(ลายเซ็น)ผู้ตรวจตำแหน่ง/สังกัด.....(ลายเซ็น)เจ้าของสถานประกอบการ.....

(.....) (.....)