

เอกสารแนบ1.ตารางควบคุมจัดการสุขอนามัยอาหารเครื่องดื่มตัว

ยตนเอง (餐飲衛生營業自主檢查表)

วันที่กรอกตาราง 填表日期： วันที่ 年 เดือน 月 ปี 日

		หัวข้อประเมินผล 評核項目	ก่อนเปิดร้าน 營業前	หลังเปิดร้าน 營業後	หมายเหตุ 備註
1. 煮調作業場所衛生 (一)	1	สถานที่ประกอบอาหารให้รักษาความสะอาดและจัดเป็นระเบียบเรียบร้อย 工作檯面應保持清潔及整齊。			
	2	สภาพแวดล้อมของสถานที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น ฝาผนัง พื้นควรรักษาให้สะอาด 牆壁、地面等作業環境應保持清潔。			
	3	เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ล้างทำความสะอาด และใช้ฆ่าเชื้อโรค และผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด ควรเก็บรักษาไว้ในพื้นที่เฉพาะ และเก็บแยกออกจากอาหารและวัตถุดิบทำอาหาร 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	ห้องเย็นควรรักษาความเย็นที่อุณหภูมิต่ำกว่า7°C ห้องแช่แข็งแสดงอุณหภูมิที่ต่ำกว่า-18°C และมีตัวบ่งชี้อุณหภูมิ 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。			
	5	อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วให้เก็บป้องกันจากฝุ่น จากสิ่งปนเปื้อน และเก็บไว้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม 已製備之菜餚有防塵、防異物侵入措施且貯存於 適當溫度。			
	6	ขณะทำงานพนักงานที่กำลังทำงานอยู่ไม่ควรสูบบุหรี่ เคี้ยวหมาก ดมเสมหะตามอำเภอใจ เกาศีรษะ หรือเปื้อนหลัง และอื่นๆ ซึ่งเป็นพฤติกรรมที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในอาหารได้ 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。			

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">II. การจัดการความปลอดภัยด้านอาหาร</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">(二) 食材管理</p>	1	<p>จัดทำบันทึกวัตถุดิบทำอาหารที่รับเข้าและออกไป</p> <p>建立食材進出貨記錄。</p>			
	2	<p>ควรจัดการวัตถุดิบทำอาหารที่เข้ามาก่อนได้ใช้งานออกไปก่อน</p> <p>食材應實施先進先出管理。</p>			
	3	<p>วัตถุดิบที่ทำอาหารไม่เกินกว่าวันหมดอายุ</p> <p>食材未逾有效日期。</p>			
	4	<p>การเก็บวัตถุดิบควรวางให้พ้นจากพื้นดินห่างจากผนัง</p> <p>食材存放應離地離牆。</p>			
	5	<p>อาหารดิบอาหารสุกควรเก็บแยกออกจากกัน</p> <p>ป้องกันการปนเปื้อนจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุก</p> <p>生熟食應分區存放，避免交叉污染。</p>			
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">III. สุขอนามัยส่วนบุคคลของเจ้าหน้าที่ที่ทำงาน</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">(三) 員工個人衛生</p>	1	<p>เจ้าหน้าที่ที่ทำงานต้องสวมใส่เสื้อผ้าหมวกทำงานที่สะอาดเรียบร้อย</p> <p>เพื่อป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร 工作人員須穿戴整潔之工作衣帽，以防污染食品。</p>			
	2	<p>รักษาสุขลักษณะที่ดีให้เป็นนิสัย ไม้ไว้เล็บ ทาสีเล็บ ไม้สวมใส่เครื่องประดับ</p> <p>ผู้ที่มีบาดแผลที่มีมือยาเตรียมอาหารหรือประกอบอาหาร</p> <p>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。</p>			
	3	<p>สิ่งของส่วนบุคคลไม่ควรวางไว้ตรงบริเวณสถานที่ประกอบ(จัดเตรียม)อาหาร</p> <p>私人物品不得放置於食品作業(製備)場所。</p>			
	4	<p>เจ้าหน้าที่ที่ทำงานด้านอาหาร</p> <p>ให้เข้ารับการฝึกอบรมการดูแลจัดการคุณภาพและสุขอนามัย</p> <p>ความปลอดภัยของอาหารเป็นประจำ</p> <p>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。</p>			

(四、設備器具管理)	IV. การจัดการด้านสุขอนามัยของภาชนะบรรจุอาหาร	1	อุปกรณ์เครื่องใช้ที่ใช้บรรจุอาหารควรมีพื้นผิวสัมผัสที่ราบเรียบ 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	อุปกรณ์บนโต๊ะอาหารให้ทำความสะอาดไม่ให้มีรอยคราบ คราบน้ำ หรือเชื้อรา 餐具清潔無污點、水漬或發霉。			
		3	บรรจุภัณฑ์ของอาหาร ระหว่างการขนส่งและการจำหน่ายควรหลีกเลี่ยงไม่ให้มีการแปรสภาพหรือมีสิ่งปนเปื้อน 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	อุปกรณ์เครื่องใช้ ภาชนะบรรจุ และผ้าทำความสะอาด ที่นำมาใช้ซ้ำ ควรมีวิธีการทำความสะอาด การฆ่าเชื้อโรคอย่างเหมาะสม เมื่อจำเป็นให้ผ่านการฆ่าเชื้อโรคที่ได้ผลมีประสิทธิภาพ 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、廢棄物及病媒防治)	V. การกำจัดของเสียและการป้องกันพาหะนำโรค	1	พื้นที่ที่จัดเก็บเศษขยะ เศษอาหาร น้ำมันที่ใช้แล้ว ควรรักษาความสะอาดบริเวณโดยรอบ และถังเก็บมีฝาปิด 垃圾、廚餘、廢油放置區四周保持清潔，且桶子要加蓋。			
		2	ประตูหน้าต่างมุ้งลวดไม่มีการชำรุดเสียหาย ป้องกันสัตว์พาหะนำโรคที่จะเข้ามา(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	ใช้น้ำยาคลอรีน 200ppm ทำความสะอาดสภาพแวดล้อมเป็นประจำ 200ppm 定期以 200 ppm 有效氯消毒水清潔環境。			

※จากข้อมูลด้านบนสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสมของหน่วยงาน

以上資料可以依據實務面作適度的調整。

เจ้าหน้าที่ควบคุมสุขอนามัยลงชื่อ
(管衛人員簽章) :

หัวหน้างานลงชื่อ
(督導人員簽章) :