

ภาคผนวก ก.

แบบตรวจแพลงลอยจำหน่ายอาหาร
แบบตรวจแพลงลอยจำหน่ายอาหารทางเบคทีเรีย

ชื่อเจ้าของแพลงลอย..... บวิเวณที่ตั้งแพลงลอย..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล								

ฉีกตรงรอยปูรุ.....

แบบตรวจแพลงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อเจ้าของแพลงลอย..... บวิเวณที่ตั้งแพลงลอย..... เป็นพื้นที่ () ทางสาธารณะ () เอกชน
ประเภทอาหารที่จำหน่าย..... จำนวนผู้ป่วย..... คน ผู้เลิร์ฟ..... คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร..... คน
ใบอนุญาตเลขที่..... ออกเมื่อวันที่..... โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแพลงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. แพลงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปูรุสุกมีการปอกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปูรุ่งแต่งอาหาร ต้องมีเลขสารบบอาหาร จ/v/11-1-01722-2-0016		
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปอกปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ		
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปอกปิด และมีหัวที่มีdamaya หรือก๊อกหรือทางเทรินน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค		
6.1 ต้องสะอาด _____		
6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. _____		
6.3 ที่ตักน้ำแข็งมีdamaya _____		
6.4 ต้องไม่น้ำอาหาร หรือลิ่งของอย่างอื่นไปแซะไว้ในน้ำแข็ง _____		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำให้หมด และอุปกรณ์ การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ข้อน ส้ม ตะเกียง วางตั้งเอาด้านขึ้นในภาชนะโปรดร่วงสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปรดร่วงสะอาดและมีการปอกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรับรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้ล้มผ้าอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อ米เห็น ผู้ปูรุ่งต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมคอม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปูรุ่งสำเร็จแล้ว		
12. ผู้ล้มผ้าอาหารที่มีนาดแพลงลอยที่มือ ต้องปอกปิดแพลงลอยให้มิดชิด		

ข้อแนะนำ.....

.....

.....

ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/ลังกัด..... วันที่ตรวจ..... เจ้าของแพลงลอย.....

(.....)

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย