

แบบฟอร์มการตรวจสอบ

อาหาร



กรมอนามัยสิ่งแวดล้อม (Environmental Health Dept.)
เมืองแอลบูเคอร์คี กองงานคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค
(Consumer Health Protection Division)
One Civic Plaza - Room 3023
Albuquerque, NM 87103
โทรศัพท์: (505)768-2600 โทรสาร: (505)768-2698

ชื่อสถานบริการ:
ผลการตรวจสอบ:
การดำเนินการ:

วันที่:
เวลาเข้า:
เวลาออก:

สถานประกอบการ:	ที่อยู่:	เมือง/รัฐ: แอลบูเคอร์คี นิวเม็กซิโก (NM)	รหัสไปรษณีย์:	โทรศัพท์:
ใบอนุญาต #:	วันหมดอายุของใบอนุญาต:	วัตถุประสงค์ของการตรวจสอบ:	ID ของสถานบริการ:	หมายเลขกิจกรรม:

การควบคุมดูแล คะแนน

1	มีผู้รับผิดชอบอยู่ในสถานที่ โดยแสดงให้เห็นว่ามีความรู้ และปฏิบัติหน้าที่ต่างๆ	(2-101, 102, 103)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	3
---	---	-------------------	--	---

สุขภาพของพนักงาน คะแนน

2	ฝ่ายบริหารจัดการ พนักงานที่ดูแลด้านอาหาร และพนักงานแบบมีเงื่อนไขมีความรู้ ความรับผิดชอบ และการรายงาน	(2-103, 201)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6
3	มีการใช้ข้อจำกัดและข้อห้ามที่เหมาะสม	(2-102, 103, 2-201.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6

มาตรฐานสุขลักษณะที่ดี คะแนน

4	การรับประทานอาหาร การชิมอาหาร การดื่มเครื่องดื่ม หรือการใช้ยาสูบมีความเหมาะสม	(2-401.11, 3-301.12)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	3
5	ไม่มีสารคัดหลั่งจากตา จมูก และปาก	(2-401.12)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	3

การป้องกันการปนเปื้อนจากมือ คะแนน

6	มือสะอาดและมีการล้างมืออย่างเหมาะสม	(2-301.11,12,14,15,16)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่พบ 6
7	ไม่มีการใช้มือเปล่าสัมผัสอาหารที่พร้อมรับประทาน หรือมีการปฏิบัติตามกระบวนการอื่นๆ ที่ผ่านการอนุมัติล่วงหน้าอย่างเหมาะสม	(3-301.11, 3-801.11(D))	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ 6
8	มีการจัดหาอ่างล้างมือให้เหมาะสมและเข้าถึงได้ง่าย	(5-202, 203, 204, 205, 6-3)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6

แหล่งที่มาที่ผ่านการอนุมัติ คะแนน

9	อาหารมาจากแหล่งที่มาที่ผ่านการอนุมัติ	(3-201, 202, 5-101.13)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6
10	ได้รับอาหารในอุณหภูมิที่เหมาะสม	(3-202.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ 6
11	อาหารอยู่ในสภาพดี ปลอดภัย และไม่มีสิ่งเจือปน	(3-101.11, 3-202.15)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6
12	มีบันทึกที่จำเป็น: ป้ายแสดงข้อมูลสดวันที่มีผลออก การกำจัดปรสิตร	(3-202, 203, 402.)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ 6

การป้องกันจากการปนเปื้อน คะแนน

13	มีการแยกเก็บและป้องกันอาหาร	(3-302, 304, 306)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง 6
14	พื้นผิวที่สัมผัสกับอาหาร: มีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรค	(4-501, 601, 602, 702, 703)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง 6
15	มีการจัดการอย่างเหมาะสมกับอาหารที่ส่งคืน อาหารที่เสิร์ฟไปก่อนหน้านั้น อาหารที่มีการปรับแก้บรรจุภัณฑ์ และอาหารที่ไม่ปลอดภัย	(3-306.14, 3-701.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	6

อาหารที่อาจเป็นอันตราย (ระยะเวลา/อุณหภูมิ) คะแนน

16	ระยะเวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารมีความเหมาะสม	(3-401.11-12)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้แจงแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ 6
----	--	---------------	--	-----------------------

17	กระบวนการอันอาหารที่เก็บในอุณหภูมิสูงมีความเหมาะสม	(3-403.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
18	ระยะเวลาและอุณหภูมิในการทำให้เย็นมีความเหมาะสม	(3-501.14)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
19	อุณหภูมิของอาหารที่เก็บในอุณหภูมิสูงมีความเหมาะสม	(3-501.16)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
20	อุณหภูมิของอาหารที่เก็บในอุณหภูมิต่ำมีความเหมาะสม	(3-501.16)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
21	การทำเครื่องหมายวันที่และการจัดการมีความเหมาะสม	(3-501.17-18)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
22	ระยะเวลาตามการควบคุมของสาธารณสุข: กระบวนการและบันทึก	(3-501.19)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	6
การแจ้งให้ผู้บริโภคทราบ					คะแนน
23	มีการแจ้งให้ผู้บริโภคทราบเกี่ยวกับอาหารดิบหรือกึ่งสุกกึ่งดิบ	(3-603.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
ประชากรที่มีความอ่อนไหวสูง					คะแนน
24	มีการใช้อาหารที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์และไม่มีการจำหน่ายอาหารต้องห้าม	(3-801.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
สารเคมี					คะแนน
25	มีการใช้สารปรุงแต่งอาหารที่ผ่านการอนุมัติและเหมาะสม	(3-202.12, 3-302.14)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
26	มีการระบุ จัดเก็บ และใช้วัตถุพิษอย่างเหมาะสม	(7-101, 102, 201-209, 301)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		6
การดำเนินการตามกระบวนการที่ผ่านการอนุมัติ					คะแนน
27	มีการปฏิบัติตามการอนุญาตนอกเหนือข้อบังคับ กรรรมวิธีเฉพาะ และแผนงาน HACCP (103,201)	(3-404,502,4-204,8-103,201)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
อาหารและน้ำที่ปลอดภัย					คะแนน
28	มีการใช้ไข่ที่ผ่านการฆ่าเชื้อแบบพาสเจอร์ไรส์ในส่วนที่กำหนด	(3-302.13)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		6
29	น้ำและน้ำแข็งมาจากแหล่งที่มาที่ผ่านการอนุมัติ	(3-202, 5-101,102,104)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		6
30	กรรมวิธีเฉพาะได้รับการอนุญาตนอกเหนือข้อบังคับแล้ว	(8-103.11)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	1
การควบคุมอุณหภูมิอาหาร					คะแนน
31	มีการใช้วิธีหาค่าความเย็นที่เหมาะสม โดยมีอุปกรณ์ควบคุมความเย็นเพียงพอ	(3-501, 4-301)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
32	อาหารประเภทพืชผักสำหรับเก็บในอุณหภูมิสูงได้รับการปรุงสุกอย่างเหมาะสม	(3-401)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
33	มีการใช้วิธีละลายอาหารแช่แข็งที่ผ่านการอนุมัติ	(3-501)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่	ไม่เกี่ยวข้อง ไม่พบ	3
34	มีการจัดหาเทอร์โมมิเตอร์ที่มีความแม่นยำมาใช้	(4-203,204,302, 502)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
การระบุข้อมูลอาหาร					คะแนน
35	มีการติดฉลากอาหารที่เหมาะสมบนภาชนะบรรจุใหม่ (202,203,302,305,601,602)	(3-	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		1
การป้องกันการปนเปื้อนในอาหาร					คะแนน
36	ไม่มีแมลง หนู และสัตว์อยู่ในสถานที่	(2-403,6-202,501)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
37	มีการป้องกันการปนเปื้อนขณะประกอบอาหาร จัดเก็บอาหาร และนำอาหารออกจำหน่าย	(3-202,303-307,6-404)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
38	ความสะอาดส่วนบุคคล	(2-302,303,304)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
39	ผ้าเช็ดทำความสะอาด: มีการใช้และจัดเก็บอย่างเหมาะสม	(3-304, 4-101,901)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
40	มีการล้างผักและผลไม้	(3-302, 7-204)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		3
การใช้อุปกรณ์ห้าครวอย่างเหมาะสม					คะแนน
41	อุปกรณ์ห้าครวที่อยู่ระหว่างใช้งาน: มีการจัดเก็บอย่างเหมาะสม	(3-304)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		1
42	อุปกรณ์ห้าครว เครื่องมือ และผ้าปูโต๊ะ: มีการจัดเก็บ ตกแกง และจัดการอย่างเหมาะสม	(4-801-803,901,903,904)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		1
43	สิ่งของแบบใช้ครั้งเดียว/ให้บริการครั้งเดียว: มีการจัดเก็บและใช้งานอย่างเหมาะสม	(4-502,903,904)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ ชี้ แก่ไขแล้วในสถานที่		1

44	มีการใช้ถุงมืออย่างเหมาะสม	(3-304)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	3
อุปกรณ์ท่าครวี เครื่องมือ และแผงจำหน่าย				
คะแนน				
45	พื้นผิวที่สัมผัสและไม่สัมผัสกับอาหารซึ่งทำความสะอาดได้ มีการออกแบบ สร้าง และใช้งานอย่างเหมาะสม 101,102,201,202,204, 302,401,402,501,502,603,902)	(3-304,4- 302,401,402,501,502,603,902)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	1
46	สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับล้างเครื่องใช้: มีการติดตั้ง ดูแลรักษา ใช้งาน พร้อมแผ่นตรวจวัดความสะอาด 203,204,301,302,501,603)	(4-	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	3
47	พื้นผิวที่ไม่สัมผัสกับอาหารมีความสะอาด	(4-601,602)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	1
สิ่งอำนวยความสะดวกที่จับต้องได้				
คะแนน				
48	มีน้ำร้อนและน้ำเย็นให้ใช้งานโดยมีแรงดันที่เหมาะสม	(5-103,104)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	3
49	มีการติดตั้งระบบท่อน้ำพร้อมอุปกรณ์ป้องกันการไหลย้อนกลับที่เหมาะสม	(5-101,201-205,301-304)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	6
50	มีการทาสีผนังและน้ำเสียน้อยอย่างเหมาะสม	(5-401-403)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	6
51	สิ่งอำนวยความสะดวกในห้องน้ำ : มีการสร้าง จัดหามาเติม และทำความสะอาดอย่างเหมาะสม 202,302,402,501)	(5-203,501,6-	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	3
52	มีการทาสีผนัง/สิ่งของที่ไม่ใช้แล้วอย่างเหมาะสมและมีการดูแลรักษาสิ่งอำนวยความสะดวก	(5-501-503, 6-202)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	1
53	มีการติดตั้ง ดูแลรักษา และทำความสะอาดสิ่งอำนวยความสะดวกที่จับต้องได้ 101,102,201,202,501)	(4-301,401,803,6-	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	1
54	มีระบบระบายอากาศและแสงสว่างที่เพียงพอในพื้นที่ที่กำหนด 305,403,501)	(4-202,204,301,6-202,303-	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	1
55	ใบอนุญาตให้ดำเนินการ	(9-6-1-7)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์ แก้ไขแล้วในสถานที่	2 1 4
56	การปิดสถานประกอบการทันที - เนื่องจากคาดว่าจะมีสิ่งคุกคามสุขภาพ	(9-6-1-7)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์	2 1 4
57	พบการละเมิดกฎข้อบังคับหรือไม่	(9-6-1-1)	เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์	0
58	ผลการสืบสวนตามข้อร้องเรียน		เข้าเกณฑ์ ไม่เข้าเกณฑ์	0
ข้อคิดเห็น				
ผู้ตรวจสอบ:		ติดตามผล: ใช่ ไม่ (วงกลมหนึ่งอัน)		วันที่ติดตามผล:
ผู้รับผิดชอบ (ลายมือชื่อ)		วันที่:		
