
เอกสารแนบที่ 73

ตัวอย่างแบบตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคาร

ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย

สนามบินสมัย



ที่ สธ ๐๔๒๘.๒๐.๔/๙๗

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
๙๙ หมู่ ๔ ตำบลบ่อผุด อำเภอกะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๓๒๐

๘ สิงหาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจร้านอาหารและเล้าจัน

เรียน ผู้อำนวยการสนาบบินสมุย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร ได้ตรวจสอบสุขาภิบาลร้านอาหาร และห้องรับรองผู้โดยสารภายในบริเวณสนาบบินสมุย ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖ สรุปผลการตรวจฯ ได้ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๔ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

๒. เล้าจันและจุดให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มจำนวน ๔ จุด ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

ด้านควบคุมโรคฯขอให้สนาบบินสมุยดำเนินการกำกับดูแลการให้บริการของร้านอาหารที่เปิดให้บริการภายในสนาบบินสมุยให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด ทั้งนี้ขอความร่วมมือเน้นย้ำร้านอาหาร เรื่องการรักษาสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร และทำความสะอาดพื้นผิวของส่วนจัดเตรียมอาหารอยู่เสมอ เพื่อความปลอดภัยของผู้โดยสารที่มาใช้บริการ และป้องกันสัตว์พาหะนำโรคและแมลงที่ก่อให้เกิดความรำคาญ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)

หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทร. ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

โทรสาร ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

E-mail : samulporthealth@gmail.com

To

ผู้อำนวยการสนาบบินสมุย
ที่ ๑๐/๐๘/๖๖

๑๐/๐๘/๖๖

สรุปผลการตรวจติดตามสุขาภิบาลร้านอาหาร สนามบินสมุย

ประจำเดือนกรกฎาคม ๒๕๖๖

| ลำดับ | ชื่อร้าน | ผลการตรวจ | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------|-----------|----------|
| ๑ | The Hut Restaurant | ผ่าน | |
| ๒ | Coco Café | ผ่าน | |
| ๓ | Island Drink | ผ่าน | |
| ๔ | Tasty Samui | ผ่าน | |
| ๕ | Baker Ilismo | ผ่าน | |
| ๖ | Daymoon Bar and Eatery | ผ่าน | |
| ๗ | Libra | ผ่าน | |
| ๘ | Hungry | ผ่าน | |
| ๙ | Libra Ice cream | ผ่าน | |
| ๑๐ | ข้าวหอม | ผ่าน | |
| ๑๑ | Noori India | ผ่าน | |
| ๑๒ | Here Coffee | ผ่าน | |
| ๑๓ | Grab | ผ่าน | |
| ๑๔ | Libra Gate ๖ | ผ่าน | |
| ๑๕ | Blue Ribbon Lounge เกท ๒-๓ | ผ่าน | |
| ๑๖ | Courtesy Corner เกท ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๑๗ | Blue Ribbon Lounge เกท ๖-๗ | ผ่าน | |
| ๑๘ | Courtesy Corner เกท ๖-๗ | ผ่าน | |



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... BKL (Blue Ribbon Long) Gate 1-2

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 25 JUL 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโด้ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแต่งสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง Terminal Operations

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner ... Gate 1-2 ...

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่... 25 JUL 2023 ...

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้นบริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับดื่มหรือดักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องมีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มิดชิด สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง ATO

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตุนอาหารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... B.R.L. (Blue Ribbon Lounge) Gate 6-7

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 25 JUL 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดากชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ผ่าน☐ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง ATO

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner Gate 6-7

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่ 25 JUL 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต้มน้ำ สำหรับดื่มหรือดักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การไต่ขยี้และน้ำไอโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาษชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ผ่าน☐ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรุ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด่านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง ATO

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



ที่ สธ ๐๔๒๘.๒๐.๔/๑๐๑

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
๙๙ หมู่ ๔ ตำบลบ่อผุด อำเภอเกาะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๓๒๐

๓ กันยายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจร้านอาหารและเล้าจัน

เรียน ผู้อำนวยการสนามบินสมุย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย ได้ตรวจสุขาภิบาลร้านอาหาร และห้องรับรองผู้โดยสารภายในบริเวณสนามบินสมุย ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖ สรุปผลการตรวจฯ ได้ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๗ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด
๒. เล้าจันและจุดให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มจำนวน ๔ จุด ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

ด้านควบคุมโรคฯขอให้สนามบินสมุยดำเนินการกำกับดูแลการให้บริการของร้านอาหารที่เปิดให้บริการภายในสนามบินสมุยให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัยของผู้โดยสารที่มาใช้บริการ ทั้งนี้ขอความร่วมมือเน้นย้ำร้านอาหาร ดังนี้

๑. ทำความสะอาดอ่างล้างมือ และจัดเตรียมสบู่เหลวล้างมือให้พร้อมใช้งาน
๒. การรักษาความสะอาดบริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค

และแมลงที่ก่อให้เกิดความรำคาญ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)

หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

To คุณศิริวิภา
กองควบคุมการป้องกันโรค
วัดไชยธาราราม

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทร. ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

โทรสาร ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

E-mail : samuiporthealth@gmail.com

สรุปผลการตรวจติดตามสุขาภิบาลร้านอาหาร สนามบินสมุย
ประจำเดือนสิงหาคม ๒๕๖๖

| ลำดับ | ชื่อร้าน | ผลการตรวจ | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------|-----------|--|
| ๑ | The Hut Restaurant | ผ่าน | |
| ๒ | Coco Café | ผ่าน | |
| ๓ | Island Drink | ผ่าน | |
| ๔ | Tasty Samui | ผ่าน | |
| ๕ | Baker Ilaimo | ผ่าน | |
| ๖ | Day moon Bar and Eatery | ผ่าน | |
| ๗ | Sooth Bar | ผ่าน | |
| ๘ | Libra Gate ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๙ | Hungry | ผ่าน | |
| ๑๐ | Libra Ice cream | ผ่าน | |
| ๑๑ | ข้าวหอม | ผ่าน | |
| ๑๒ | Coconut Bar | ผ่าน | |
| ๑๓ | KEBAB Express | ผ่าน | ร้านใหม่ ๑. จัดเตรียมผ้าสะอาดคลุมเชิงขณะ ไม่มีการใช้งาน ๒. ภาชนะ จาน ชามที่เตรียมใช้งาน ต้องมีผ้าสะอาดคลุม/เก็บในตู้ที่มีฝาปิด ๓. เครื่องปรุงใส่ในภาชนะที่มีฝาปิด |
| ๑๔ | Noori India | ผ่าน | |
| ๑๕ | Here Coffee | ผ่าน | |
| ๑๖ | Grab | ผ่าน | |
| ๑๗ | Libra Gate ๖ | ผ่าน | |
| ๑๘ | Blue Ribbon Lounge เกท ๒-๓ | ผ่าน | |
| ๑๙ | Courtesy Corner เกท ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๒๐ | Blue Ribbon Lounge เกท ๖-๗ | ผ่าน | |
| ๒๑ | Courtesy Corner เกท ๖-๗ | ผ่าน | |



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... KEBAB express เชียงใหม่ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่ 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารได้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับดับหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|------------------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขอน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยจะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | | | | อย.ร.ม.ร.อ. พ. ๕. ๒๕๖๗ |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

1) จัดซื้อถังขยะ / อุปกรณ์ (ในครัว และ บริเวณล้างจานหน้าร้าน)
 2) ท่อระบายน้ำ
 3) กลองไล่ผู้ปรุงผู้ปรุงอาหารให้เข้าที่

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ขำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นายจตุพงษ์ ถนอมสอาด)

ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่งงานสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....The Hut.....

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุย.....วันที่..... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับดื่มหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ผ่าน☐ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

ทำความสะอาดตู้เย็นและช่อง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรุ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด่านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 นายจตุรงค์ นามะสาต
 (.....)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาชีวอนามัย

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง ข้าราชการส่วนกลางฝ่ายปฏิบัติการ



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....CoCo Cafe.....

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่.....23 AUG 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตรหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่ | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระตาะชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสร สวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... นายนพพงศ์ วัฒนสมวงศ์)
 ตำแหน่งงานปฏิบัติการควบคุมโรคติดต่อ.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... รศ.สุวิมล ไชยสิทธิ์)
 ตำแหน่งเจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อ.....



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุข จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Island drink

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุข.....วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต้มน้ำ สำหรับคั้นหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Taste-ly Samui

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคและส่วนสนามบินสมุย...วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับดื่มหรือดักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขอน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นายสุพงษ์ หาดยสอาด)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการวิชาการผู้เฝ้าระวัง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (กตัญญูดี ไชยชนะ)
 ตำแหน่ง งานสิ่งแวดล้อมสหภาพปีเตอร์



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Baker iismo

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่ 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารได้โต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ไว้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ให้บริการ ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดานชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวสุพัตรา น้อมสอาด)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตุนอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Day Moon Bay

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ทำความสะอาด สำหรับดื่มหรือดักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขอน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดากชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... นายจตุรงค์ วัฒนสมศักดิ์)
 ตำแหน่งงานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... กตัญญู ใจงาม)
 ตำแหน่งงานสิ่งแวดล้อมสุขภาพปัสสาวะ



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตุนอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... South Box.....

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 23 AUG 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ทำความสะอาด สำหรับดื่มหรือดักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ดักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นายจตุพงษ์ หนองสาคร)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมสภาพแวดล้อม



แบบตรวจติดตามสาขาภิบาล กัดดาการร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... libra gate 1-2

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่ 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วัณขึ้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือควาในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... นายนฤพนธ์ งามอมหิต)...
 ตำแหน่งสำนักปฏิบัติการอาหารผู้โดยสาร.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... วัชรวิทย์ ใจอึ้งเื้อ)...
 ตำแหน่งจากสิ่งแวดล้อมสุขภาพเมืองสมุทร.....



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุข จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....Hungary.....

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุข.....วันที่.....23 AUG 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขอน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นายจตุพงศ์ อนอมสาค)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (กตัญญูดี เอกชีวะ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ดูแลความปลอดภัย



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... libra ice creamชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุย.....วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต้มายาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นายจตุรงค์ ถนอมสวัสดิ์)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาศาศอยู่โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (กตัญญู อภิรักษ์)
 ตำแหน่ง งานสิ่งแวดล้อมสุขาภิบาลชุมชน



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุข จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....ท่าอากาศยาน.....ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุข.....วันที่.....2.3. AUG 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดก็ได้ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดากชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... นายอรรถพงศ์ ดอนมสาธิต.)
 ตำแหน่งงานปฏิบัติการอาชีวอนามัยโดยสาร.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... กตัญญู ใจเอื้อ)
 ตำแหน่งงานสิ่งแวดล้อมสุขภาพปศุสัตว์.....



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตาดาร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุข จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Co Conyut Barชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุข.....วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางอภิญญา หอมกลิ่น)
 (.....งานปฏิบัติการสาธารณสุขโดยสหฯ)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....ภักดิ์ ภูริ.....)
 ตำแหน่งงานสิ่งแวดล้อมสุขภาพชุมชน.....



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ..... Noori Indiaชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่..... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารได้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ไว้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ให้บริการ ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ฝาน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

๒๔ กันยายน ๒๕๖๑

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจ)

(นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นายจตุพงศ์ ถนอมศักดิ์)

ตำแหน่งงานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....ព័ត៌មាន លេខ.....)

ตำแหน่งจากสิ่งแวดล้อมสหกรณ์นิคม.....



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมุข จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Here coffee

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมุข.....วันที่ 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ชะยะและน้ำไอโครก | ✓ | | | |
| 22. ชะยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังชะยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ลงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องมีที่รองรับกระดาษชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนุสรุ สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นายอัมพรศักดิ์ เกษมสุข)

ตำแหน่ง งานปฏิบัติการวิชาการผู้ตรวจฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(กตัญญู ออกรัง)

ตำแหน่ง งานสิ่งแวดล้อมสุขาภิบาลชุมชน



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตาดคาร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... GRABชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 23 AUG 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่นยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มิดชิด สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....libra Gate 6.....

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่ 23 AUG 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต้มายาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่สี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การไต่ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นายดุสิต ดอนมสาด)
 ตำแหน่ง งานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสาร

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (..... กิติคุณ ใจดี.....)
 ตำแหน่งงานสิ่งแวดล้อมและสุขภาพ.....



ที่ สธ ๐๔๒๘.๒๐.๔/๑๑๒

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
๙๙ หมู่ ๕ ตำบลบ่อผุด อำเภอเกาะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๓๒๐

๕ ตุลาคม ๒๕๖๖

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจร้านอาหารและเล้าจัน

เรียน ผู้อำนวยการสนามบินสมุย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร ได้ตรวจสุขาภิบาลร้านอาหาร และห้องรับรองผู้โดยสารภายในบริเวณสนามบินสมุย ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๖ สรุปผลการตรวจฯ ได้ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๘ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด
๒. เล้าจันและจุดให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มจำนวน ๔ จุด ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

ด้านควบคุมโรคฯขอให้สนามบินสมุยดำเนินการกำกับดูแลการให้บริการของร้านอาหารที่เปิดให้บริการภายในสนามบินให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัยของผู้โดยสารที่มาใช้บริการ ทั้งนี้ขอความร่วมมือเน้นย้ำร้านอาหาร ดังนี้

๑. ทำความสะอาดอ่างล้างมือ และจัดเตรียมสบู่เหลวล้างมือให้พร้อมใช้งาน
๒. ทำความสะอาดภายในตัวถังเก็บน้ำแข็งอย่างสม่ำเสมอ
๓. การรักษาความสะอาดบริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร เพื่อป้องกันสัตว์พาหะนำโรค

และแมลงที่ก่อให้เกิดความรำคาญ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

To คุณกษิณญา
เพื่อทราบและลงนามแทน
คุณกษิณญา
๒๖/๑๐/๖๖

(นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)

หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทร. ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

โทรสาร ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

E-mail : samuiporthealth@gmail.com

สรุปผลการตรวจติดตามสุขาภิบาลร้านอาหาร สนามบินสมุย
ประจำเดือนกันยายน ๒๕๖๖

| ลำดับ | ชื่อร้าน | ผลการตรวจ | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------|-----------|----------|
| ๑ | The Hut Restaurant | ผ่าน | |
| ๒ | Coco Café | ผ่าน | |
| ๓ | Island Drink | ผ่าน | |
| ๔ | Tasty Samui | ผ่าน | |
| ๕ | Baker lisimo | ผ่าน | |
| ๖ | Day moon Bar and Eatery | ผ่าน | |
| ๗ | Sooth Bar | ผ่าน | |
| ๘ | Libra Gate ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๙ | Hungry | ผ่าน | |
| ๑๐ | Libra Ice cream | ผ่าน | |
| ๑๑ | ข้าวหอม | ผ่าน | |
| ๑๒ | Coconut Bar | ผ่าน | |
| ๑๓ | KEBAB Express | ผ่าน | |
| ๑๔ | Noori India | ผ่าน | |
| ๑๕ | Here Coffee | ผ่าน | |
| ๑๖ | Grab | ผ่าน | |
| ๑๗ | Libra Gate ๖ | ผ่าน | |
| ๑๘ | Sooth Grab Inter | ผ่าน | |
| ๑๙ | Blue Ribbon Lounge เกท ๒-๓ | ผ่าน | |
| ๒๐ | Courtesy Corner เกท ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๒๑ | Blue Ribbon Lounge เกท ๖-๗ | ผ่าน | |
| ๒๒ | Courtesy Corner เกท ๖-๗ | ผ่าน | |



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner gate 6-7ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่ 28 SEP 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่พบ | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใสบริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง..... Lounge Agent.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชานาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด่านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Blue ribbon gate 6-7 (Lounge)ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 28 SEP 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตรสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่ | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและัดัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....Porter

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner gate 2-3ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่ 28 SEP 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. ใต้รับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. ใต้เตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิดกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องมีที่รองรับกระดาษชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวอนุสรุ สุวรรณฤกษ์)

ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)

ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)

(.....)

ตำแหน่ง.....



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตุนอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Blue Ribbon Lounge gate 2-3

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่ 28 SEP 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโด้ | | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแต่งสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ช้อน/ช้อน และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี | / | | | |
| 22. ชะยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาษาชำรุดผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



ព្រះរាជាណាចក្រកម្ពុជា
ជាតិ សាសនា ព្រះមហាក្សត្រ

លេខ ០៤២៨.២០.៥/១២០

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย
๙๙ หมู่ ๔ ตำบลบ่อผุด อำเภอเกาะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๒๒๐

๕ พฤศจิกายน ๒๕๖๖

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจร้านอาหารและเล้าจัน

เรียน ผู้อำนวยการสนามบินสมุย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาหาร ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย ได้ตรวจสุขาภิบาลร้านอาหาร และห้องรับรองผู้โดยสารภายในบริเวณสนามบินสมุย ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ สรุปผลการตรวจฯ ได้ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน ๑๘ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด
๒. เจ้าบ้านและจุดให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มจำนวน ๔ จุด ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

ด้านควบคุมโรคขอให้สนามบินสมุยดำเนินการกำกับดูแลการให้บริการของร้านอาหารที่เปิดให้บริการภายในสนามบินสมุยให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัยของผู้โดยสารที่มาใช้บริการ ทั้งนี้ขอความร่วมมือเน้นย้ำร้านอาหาร ดังนี้

๑. การล้างภาชนะ ๓ ขั้นตอน คือ แยกเศษอาหาร ล้างด้วยสารทำความสะอาดที่ได้มาตรฐาน และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย ๒ ครั้ง และมีการฆ่าเชื้อภาชนะ เช่น ตากแดด หรือแช่น้ำร้อน
๒. รักษาความสะอาดตู้เย็น ตู้แช่ ให้มีสภาพที่ดี และมีประสิทธิภาพเหมาะสมในการเก็บรักษาคุณภาพอาหาร

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

✓ For Terminal + UTM Commercial

[illegible]

115 ๕๕๓ + ๕๕๓๗ ๗๕๐

2005/05/07

(นางสาวอนุสรา สุวรรณฤกษ์)

หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

9.11.23

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ព្រះ. ០ ៧៧៤២ ៨៥១៤

โทรสาร ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

E-mail : samuiporthealth@gmail.com

สรุปผลการตรวจติดตามสุขาภิบาลร้านอาหาร สนามบินสมุย
ประจำเดือนตุลาคม ๒๕๖๖

| ลำดับ | ชื่อร้าน | ผลการตรวจ | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------|-----------|----------|
| ๑ | The Hut Restaurant | ผ่าน | |
| ๒ | Coco Café | ผ่าน | |
| ๓ | Island Drink | ผ่าน | |
| ๔ | Tasty Samui | ผ่าน | |
| ๕ | Baker Isimo | ผ่าน | |
| ๖ | Day moon Bar and Eatery | ผ่าน | |
| ๗ | Sooth Bar | ผ่าน | |
| ๘ | Libra Gate ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๙ | Hungry | ผ่าน | |
| ๑๐ | Libra Ice cream | ผ่าน | |
| ๑๑ | ข้าวหอม | ผ่าน | |
| ๑๒ | Coconut Bar | ผ่าน | |
| ๑๓ | KEBAB Express | ผ่าน | |
| ๑๔ | Noori India | ผ่าน | |
| ๑๕ | Here Coffee | ผ่าน | |
| ๑๖ | Grab | ผ่าน | |
| ๑๗ | Libra Gate ๖ | ผ่าน | |
| ๑๘ | Sooth Grab Inter | ผ่าน | |
| ๑๙ | Blue Ribbon Lounge เกท ๒-๓ | ผ่าน | |
| ๒๐ | Courtesy Corner เกท ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๒๑ | Blue Ribbon Lounge เกท ๖-๗ | ผ่าน | |
| ๒๒ | Courtesy Corner เกท ๖-๗ | ผ่าน | |



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รกเขินขายอาหาร

ด้านความคุ้มครองติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... The Hut Restaurantชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านความคุ้มครองและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่...27 OCT 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้นผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโตะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้นผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Checklist B: ทำอาภาตยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพมาลาอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

ทำความสะอาดตู้เก็บของให้เรียบร้อย

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนุสรุ สวรรณฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพการ กักตุนอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านความคุ้มครองติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... CoCo Cafeชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านความคุ้มครองและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้นผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้นผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ช่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดากชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนุสรุ สวรรคฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Island drinkชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วัสดุขึ้นอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีหอหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตุนอาหารรถเข็นขายอาหาร

ด้านความคุ้มครองติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Tasty Samuiชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านความคุ้มครองและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วัสดุขึ้นอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยจะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนุสรุ สุวรรณเกษ)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถขนถ่ายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Baker i/sim oชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่ 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Day moon bar

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Checklist B: ทำอาภาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. บ่อน/ชอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหารรถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Sooth Barชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้นผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Checklist B: ทำอากาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขั้ว/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยจะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและดัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรุ สวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านานู)
 ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถขนถ่ายอาหาร

ด้านความคุ้มครองติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... libra gate 1-2ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านความคุ้มครองและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่...27 OCT 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพมาลาอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนุสรุ สุวรรณเกษ)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพIMAL กักตุนอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านความคุ้มครองติดต่อระหว่างประเทศสมุย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ.....Hungry.....
 ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านความคุ้มครองและส่วนสนามบินสมุย.....วันที่.....27 OCT 2023.....

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ปรักดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไต้มน้ำ สำหรับดื่มหรือต้กเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Checklist B: ทำอาภาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขั้ว/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. กังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาษชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรุ สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าพนักงานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ...libre icecream

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย...วันที่...27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ปิดขึ้นอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีร่องรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและรัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรุ สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถขนถ่ายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... ท่าอากาศยานชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย...วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใต้โต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่ใช่ 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

Checklist B: ทำอาภาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | ✓ | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | ✓ | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | ✓ | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | ✓ | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | ✓ | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | ✓ | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | ✓ | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | ✓ | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | ✓ | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | ✓ | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่งโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... CaConut Bay

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผืน พาดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผืน พาดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแต่งสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ตั้งขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านานู)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหารรถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... KE BAB Expressชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

Checklist B: ทำอากาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. บ่อน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Nor Ki Indiaชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพใบ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... HERE coffeeชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโตะ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับคืบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่มีรั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนสุภา สุวรรณฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... GRABชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | / | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโตะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | / | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | / | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | / | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | / | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | / | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | / | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ได้มยาว สำหรับดับหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแต่งสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | / | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | / | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขั้ว/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่ควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหารรถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศสมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ...libra gate 6

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่...27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร | | | | |
| 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) | ✓ | | | |
| 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร | | | | |
| 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ | ✓ | | | |
| 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น | ✓ | | | |
| 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร | | | | |
| 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง | ✓ | | | |
| 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน | ✓ | | | |
| 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. | ✓ | | | |
| 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม | | | | |
| 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ | ✓ | | | |
| 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้านยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ | | | | |
| 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี | ✓ | | | |
| 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี | ✓ | | | |
| 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงในท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนิสรา สุวรรณฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ South Grab Inter Gate 6

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมย...วันที่ 27 OCT 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผืน เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผืน เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ไถ่ยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยจะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

ติดป้ายภาชนะใส่ผ้า

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ)..... (ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ขำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ)..... (ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



ที่ สธ ๐๔๒๘.๒๐.๔/๒

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
๙๙ หมู่ ๔ ตำบลบ่อผุด อำเภอเกาะสมุย
จังหวัดสุราษฎร์ธานี ๘๔๓๒๐

๘ มกราคม ๒๕๖๗

เรื่อง ขอแจ้งผลการตรวจร้านอาหารและเล้าจัน

เรียน ผู้อำนวยการสนามบินสมุย

สิ่งที่ส่งมาด้วย ผลการตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคาร ร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร จำนวน ๑ ชุด

ตามที่ ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร ได้ตรวจสุขาภิบาลร้านอาหาร และห้องรับรองผู้โดยสารภายในบริเวณสนามบินสมุย ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๖ สรุปผลการตรวจฯ ได้ดังนี้

๑. ร้านจำหน่ายอาหารจำนวน ๒๐ ร้าน ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด
๒. เล้าจันและจุดให้บริการอาหาร/เครื่องดื่มจำนวน ๔ จุด ผ่านเกณฑ์ทางกายภาพทั้งหมด

ด้านควบคุมโรคขอให้สนามบินสมุยดำเนินการกำกับดูแลการให้บริการของร้านอาหารที่เปิดให้บริการภายในสนามบินสมุยให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานอย่างเคร่งครัด เพื่อความปลอดภัยของผู้โดยสารที่มาใช้บริการ และป้องกันสัตว์พาหะนำโรคและแมลงที่ก่อให้เกิดความรำคาญ ทั้งนี้ขอความร่วมมือเน้นย้ำร้านอาหาร ดังนี้

๑) การจัดการแยกเศษอาหาร ผัก ผลไม้ ลูกมะพร้าว ออกจากขยะมูลฝอยประเภทอื่น และปิดฝาถังขยะหลังใช้งานทันที

๒) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาด มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบและพิจารณาดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

ขอแสดงความนับถือ

ATVN:

Terminal + USM Commercial
เมืองสงขลา ๒๐ ธ.ค.

(นางสาวอนุสรฯ สุวรรณฤกษ์)

หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร
จังหวัดสุราษฎร์ธานี

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศท่าอากาศยานสมุทร จังหวัดสุราษฎร์ธานี

โทร. ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

โทรสาร ๐ ๗๗๔๒ ๘๕๑๔

สรุปผลการตรวจติดตามสุขาภิบาลร้านอาหาร สนามบินสมุย
ประจำเดือนธันวาคม ๒๕๖๖

| ลำดับ | ชื่อร้าน | ผลการตรวจ | หมายเหตุ |
|-------|----------------------------|-----------|--|
| ๑ | The Hut Restaurant | ผ่าน | |
| ๒ | Coco Café | ผ่าน | |
| ๓ | Island Drink | ผ่าน | |
| ๔ | Tasty Samui | ผ่าน | |
| ๕ | Baker lisimo | ผ่าน | |
| ๖ | Day moon Bar and Eatery | ผ่าน | |
| ๗ | Sooth Bar | ผ่าน | |
| ๘ | Libra Gate ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๙ | Hungry | ผ่าน | |
| ๑๐ | Libra Ice cream | ผ่าน | |
| ๑๑ | ข้าวหอม | ผ่าน | |
| ๑๒ | Coconut Bar | ผ่าน | |
| ๑๓ | HERE Express (KEBAB) | ผ่าน | |
| ๑๔ | Noori India | ผ่าน | ๑. จัดเตรียมอุปกรณ์ด้ามยาวสำหรับ คีบหรือตักน้ำแข็ง |
| ๑๕ | Here Coffee | ผ่าน | |
| ๑๖ | Grab | ผ่าน | |
| ๑๗ | Libra Gate ๖ | ผ่าน | |
| ๑๘ | Sooth Grab Inter | ผ่าน | ๑. คัดแยกลูกมะพร้าวก่อนนำไปทิ้ง ๒. คัดแยกเปลือกผลไม้ออกจากขยะ ทั่วไป |
| ๑๙ | Libra ๔ (Samui Park) | ผ่าน | ร้านใหม่ |
| ๒๐ | HERE Beer (Samui Park) | ผ่าน | ร้านใหม่ |
| ๒๑ | Blue Ribbon Lounge เกท ๒-๓ | ผ่าน | |
| ๒๒ | Courtesy Corner เกท ๑-๒ | ผ่าน | |
| ๒๓ | Blue Ribbon Lounge เกท ๖-๗ | ผ่าน | |
| ๒๔ | Courtesy Corner เกท ๖-๗ | ผ่าน | |



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Blue Ribbon Lounge gate 2

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่... 26 DEC 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโตะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เหยียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-------------------------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ชอม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนสุรา สุวรรณเกษ)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
(.....)
ตำแหน่ง.....IA (SPK)

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขภาพ กักตักอาหาร รกเขินขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner gate 2-3ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 26 DEC 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | ✓ | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เชียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | ✓ | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจำ และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | ✓ | | | |

Checklist B: ทำอาภาตยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ขอน/ขอม และตะเกียบเก็บในที่ปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพมาลาอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ขำนาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล กักตักอาหาร รกเขินขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Blue Ribbon Lounge gate 6

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย...วันที่... 26 DEC 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม่วัสดุขึ้นอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่แตกแตงสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ข้อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยะและน้ำโสโครก | / | | | |
| 22. ขยะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยะทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัดได้ดี | / | | | |
| ส่วน | | | | |
| 25. ส่วนต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส่วนต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้างภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส่วนต้องไม่มีที่รองรับกระดาษาชำระผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขภาพอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเส้นให้สั้นอยู่เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรุง ต้องใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวอนุสรณ์ สุวรรณฤกษ์)
 ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (นางสาวพรทิพย์ ข่านาญ)
 ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
 (.....)
 ตำแหน่ง



แบบตรวจติดตามสุขาภิบาล ภัตตาคารร้านอาหาร รถเข็นขายอาหาร

ด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศ สมัย จ.สุราษฎร์ธานี

สถานที่ตรวจสอบ... Courtesy Corner gate 6-7

ชื่อผู้ตรวจสอบ...ด้านควบคุมโรคฯและส่วนสนามบินสมัย.....วันที่... 26 DEC 2023

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|---|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| สถานที่รับประทานอาหาร 1. พื้น ผนัง เพดานสะอาด (ไม่มีเศษขยะ เศษอาหาร คราบสกปรกหรือหยากไย่) 2. โต๊ะรับประทานอาหารแข็งแรง ไม่ชำรุดและสะอาด (ไม่มีเศษอาหารและคราบสกปรก) รวมทั้งไม่มีภาชนะใส่เศษอาหารใดโต๊ะ | / | | | |
| สถานที่เตรียมและปรุงอาหาร 3. พื้น ผนัง เพดานอยู่ในสภาพสะอาด มีการระบายอากาศดี และมีแสงสว่างเพียงพอ 4. ไม่เตรียมอาหารและปรุงอาหารบนพื้น 5. โต๊ะเตรียมและปรุงอาหารแข็งแรงสะอาด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6. เขียงอยู่ในสภาพสะอาดดี ไม่แตกร้าว หรือเป็นร่อง | / | | | |
| ตัวอย่างอาหาร 7. ผักสด ผลไม้ (ที่ใช้รับประทานได้เลย) ล้างและเก็บในภาชนะสะอาดที่ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 8. เนื้อสัตว์เก็บในตู้เย็น ถังแช่ หรือแช่น้ำแข็ง 9. การเก็บเนื้อสัตว์ ผักสดและผลไม้ต้องแยกใส่ภาชนะไม่ปะปนกัน 10. อาหารแห้งและอาหารกระป๋อง ต้องเก็บเป็นระเบียบในที่ไม้อับชื้น อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. 11. อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในตู้หรือภาชนะที่มีฝาปิดป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| น้ำดื่ม น้ำแข็ง และเครื่องดื่ม 12. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม เก็บในภาชนะ ที่สะอาดมีฝาปิดและมีทางน้ำสำหรับรินเทออกเฉพาะ ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 13. น้ำแข็งที่ขายบริโภค ต้องไม่มีอาหารหรือสิ่งของอื่นๆ แช่ปนอยู่ 14. น้ำแข็งเก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ด้ามยาว สำหรับคีบหรือตักเป็นประจํา และอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| ภาชนะ/อุปกรณ์ 15. จาน ชาม และช้อน ต้องทำด้วยสแตนเลสมีฝาปิด หรือกระเบื้องเคลือบไม่ตกแต่งสีหรือวัตถุอื่นที่ไม่มีสี 16. ภาชนะใส่น้ำส้ม น้ำปลา และน้ำจิ้มอื่นๆ รวมทั้งช้อนที่ใช้ตักต้องสะอาดและทำด้วยแก้ว หรือกระเบื้องเคลือบขาว หรือสแตนเลสที่มีฝาปิดและตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 17. ภาชนะอุปกรณ์ล้างด้วยวิธี 3 ขั้นตอนและอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 18. มีเครื่องล้างจานที่ทำงานได้ดี 19. จาน ชาม และแก้วน้ำ เก็บในตู้ที่มีฝาปิด หรือคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด ตั้งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |

Checklist B: ทำอากาศยาน

| เรื่อง | ผลการตรวจ | | | หมายเหตุ/แก้ไข |
|--|-----------|---------|-------|----------------|
| | ผ่าน | ไม่ผ่าน | ไม่มี | |
| 20. ข้อน/ซ่อม และตะเกียบเก็บในที่ปกปิด หรือเก็บโดยเอาตามขึ้นใน ภาชนะโปร่ง สะอาดซึ่งอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. | / | | | |
| 21. มีเครื่องดูดอากาศ (HOOD) ในเวลาปรุงอาหารที่ใช้การได้ดี ขยและน้ำไอโครก | / | | | |
| 22. ขยจะต้องมีการกำจัดทุกวัน | / | | | |
| 23. ถังขยทุกใบต้องไม่รั่วซึมหรือใส่ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝา ปิด | / | | | |
| 24. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจาก ห้องครัวและล้างภาชนะ/อุปกรณ์ลงสู่ท่อสาธารณะหรือแหล่งกำจัด ได้ดี | / | | | |
| ส้วม | | | | |
| 25. ส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 26. ส้วมต้องแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่ปรุงอาหาร ที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์และที่เก็บอาหารทุกชนิด | / | | | |
| 27. มีอ่างล้างมือที่สะอาด ใช้งานได้ดี มีสบู่ และน้ำใช้เพียงพอ | / | | | |
| 28. ในห้องส้วมต้องไม่มีที่รองรับกระดาดชำระผู้ปรง ผู้เสิร์ฟ | / | | | |
| 29. เจ้าของร้าน ผู้ปรุงอาหาร เคยผ่านการอบรมสุขาภิบาลอาหาร | / | | | |
| 30. ผู้ปรง ผู้เสิร์ฟ ต้องสวมเสื้อที่มีแขน สะอาดและตัดเล็บให้สั้นอยู่ เสมอ | / | | | |
| 31. ผู้ปรง ผู้เสิร์ฟ ต้องผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องแบบผู้ปรง ต้อง ใส่หมวกคลุมผมด้วย | / | | | |

สรุปผลการตรวจ

☒ ผ่าน

☐ ไม่ผ่าน

ข้อเสนอแนะ

.....
.....
.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวอนสร่า สุวรรณฤกษ์)
ตำแหน่ง หัวหน้าด้านควบคุมโรคติดต่อระหว่างประเทศฯ

(ลงชื่อ).....(ตัวแทนร้านฯ)
.....
ตำแหน่ง.....

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(นางสาวพรทิพย์ ชำนาญ)
ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่งานควบคุมโรคติดต่อประจำด้านฯ

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

(ลงชื่อ).....(ผู้ตรวจฯ)
(.....)
ตำแหน่ง

เอกสารแนบที่ 74

แผนงาน และบันทึกการประชุม
คณะกรรมการความปลอดภัยฯ /
รายงานการฝึกซ้อมดับเพลิง
และฝึกซ้อมอพยพหนีไฟ ประจำปี 2566

แผนงานคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน ตามbinสมย ประจำปี 2566

[illegible]

แผนงานคณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน สยามชินสวอย ประจำปี 2566

OSHA 1000 - Green for OSHA 1000, Yellow for OSHA 1000, and Red for OSHA 1000.

| ลำดับ | กิจกรรม | ตัวชี้วัดหลักประจำปีงบประมาณ | ผู้รับผิดชอบ | ระยะเวลา | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-------------------------------|------------------------------|--------------|----------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|-------|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|------|---|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|----|
| | | | | ม.ค. | | | | ก.พ. | | | | มี.ค. | | | | เม.ย. | | | | พ.ค. | | | | มิ.ย. | | | | ก.ค. | | | | ส.ค. | | | | ก.ย. | | | | ต.ย. | | | | ธ.ค. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | การตรวจติดตามและสรุปประเมินผล | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | </ |

ผู้จัดทำแผน
 (.....)
 ตำแหน่ง จอ.วิภาณี สยามชินสวอย
 วันที่ 26 / 01 / 2023

ผู้อนุมัติแผนงาน
 (.....)
 ตำแหน่ง ผู้อำนวยการสำนักงาน
 วันที่ 26 / 01 / 66

การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สหามบินสมุย ครั้งที่ 7/2566

วันที่ : 27 กรกฎาคม พ.ศ.2566

เวลา : 9.30 น. – 10.15 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลัดดา สารคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|----------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุตานิจวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณจตุตถกรณ์ | พรรณากิจ | กรรมการ |
| 3. คุณกัญญารักษ์ | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 4. คุณเปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 5. คุณสันติ | ปาน โลหิต | กรรมการ |
| 6. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |
| 7. คุณอิงลัดดา | สารคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|-------------|---------|
| 1. คุณอนุตร | เทือกสุบรรณ | กรรมการ |
| 2. คุณอลงกรณ์ | มากสวัสดิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 4. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 5. คุณสุพัทธมา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 6. คุณพรอุมมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 7. คุณนภาพรณ์ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |
| 8. คุณกนกธิชา | ยังแป้น | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|------------------|--|--------|--------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | 1.1 วันที่ 21-25 สิงหาคม 2566 จะมีการตรวจติดตามการขอใบรับรองการดำเนินการสนามบินสาธารณะ 1.2 การซ่อมบำรุงทางเลื่อนมีการอนุมัติให้ดำเนินการและคาดว่าจะสามารถใช้งานได้ในเดือนตุลาคม 1.3 เพิ่มเส้นทางการบิน DMK-USM โดยจะเริ่มให้บริการในวันที่ 29 ตุลาคม 2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 6/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.1การใช้งานสายพานบริเวณอาคารเช็คอิน -แผนก OSH นำเสนอให้มีการทำบันไดทางขึ้นลงเคาน์เตอร์และประสานงานกับส่วนพัฒนาสนามบินในการออกแบบบันไดเพื่อให้แผนกซ่อมบำรุงดำเนินการจัดทำต่อไป เพื่อทดลองใช้งาน -รายงานแนวนโยบายในการพัฒนาอาคารเช็คอิน โดยจะมีการปรับลดจำนวนเคาน์เตอร์ให้จำนวนและปรับขนาดให้เล็กลง -ขอให้ทำแบบสอบถามเกี่ยวกับการตัดขอบสายพานทุกเคาน์เตอร์อีกรอบ | | คุณอิงลิตดา | - | Open |
| ประธาน | | | | | |
| เลขานุการ | 3.2 การแต่งตั้งคปอ.ทดแทนตำแหน่งที่ว่าง 1) คุณสยามรัฐ ทานิสุทธิ์Manager- Ground Services 2) คุณอังศุมา เรืองศรี Officer - Cargo Operations - Manager Security จะเริ่มปฏิบัติงานประมาณเดือนกันยายน -เสนอให้เชิญเข้าร่วมประชุมคปอ.ระหว่างที่รอการแต่งตั้ง | | คุณอิงลิตดา | - | Close |
| ประธาน | | | | | |
| คุณเจตตรณ | | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|-------------------------|------------------|---------------------|-------------------------|--|--|----------|------------------|---------------------|---|------------------|----|---|----|---|-------------|----|---|----|---|--------------------------------|---|---|---|---|---------------|----|---|----|---|----------------|----|---|----|---|-------------|----|----|----|---|------------------|----|---|---|---|---------------------------|---|---|---|---|------------------|---|---|---|----|------------------|---|---|---|----|-------|---|---|---|--|-----|-----|----|-----|-------------|---|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.3 รายงานการตรวจวัดแสงสว่างในการทำงานประจำปี 2566 สรุปผลการตรวจวัดและประเมินผลความเข้มแสงสว่างแบบจุด <table><tr><th rowspan="2">ลำดับที่</th><th rowspan="2">สถานที่ตรวจวัด</th><th colspan="3">ตรวจวัดที่จุดปฏิบัติงาน</th></tr><tr><th>จำนวนจุด</th><th>ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน</th><th>ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน</th></tr><tr><td>1</td><td>Counter Check-in</td><td>28</td><td>0</td><td>28</td></tr><tr><td>2</td><td>Office Zone</td><td>21</td><td>1</td><td>20</td></tr><tr><td>3</td><td>สำนักงานไปรษณีย์และสำนักงานสวน</td><td>4</td><td>1</td><td>3</td></tr><tr><td>4</td><td>อาคารดับเพลิง</td><td>12</td><td>2</td><td>10</td></tr><tr><td>5</td><td>อาคารผู้โดยสาร</td><td>33</td><td>6</td><td>27</td></tr><tr><td>6</td><td>อาคารกักกัน</td><td>33</td><td>12</td><td>21</td></tr><tr><td>7</td><td>สำนักงานนายสถานี</td><td>12</td><td>9</td><td>3</td></tr><tr><td>8</td><td>ห้องบริหารงานอาคารสถานที่</td><td>7</td><td>2</td><td>5</td></tr><tr><td>9</td><td>ห้องเช่าอาคารสวน</td><td>3</td><td>0</td><td>3</td></tr><tr><td>10</td><td>รถขนส่งผู้โดยสาร</td><td>1</td><td>0</td><td>1</td></tr><tr><td>11</td><td>CARGO</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td></tr><tr><td></td><td>รวม</td><td>156</td><td>33</td><td>123</td></tr></table> -ไม่ผ่านมาตรฐานเนื่องจากการจัด lay out และชนิดของไฟที่ใช้ไม่เหมาะสมกับงาน | | ลำดับที่ | สถานที่ตรวจวัด | ตรวจวัดที่จุดปฏิบัติงาน | | | จำนวนจุด | ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน | ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน | 1 | Counter Check-in | 28 | 0 | 28 | 2 | Office Zone | 21 | 1 | 20 | 3 | สำนักงานไปรษณีย์และสำนักงานสวน | 4 | 1 | 3 | 4 | อาคารดับเพลิง | 12 | 2 | 10 | 5 | อาคารผู้โดยสาร | 33 | 6 | 27 | 6 | อาคารกักกัน | 33 | 12 | 21 | 7 | สำนักงานนายสถานี | 12 | 9 | 3 | 8 | ห้องบริหารงานอาคารสถานที่ | 7 | 2 | 5 | 9 | ห้องเช่าอาคารสวน | 3 | 0 | 3 | 10 | รถขนส่งผู้โดยสาร | 1 | 0 | 1 | 11 | CARGO | 2 | 0 | 2 | | รวม | 156 | 33 | 123 | คุณอิงลิศดา | - | Close |
| ลำดับที่ | สถานที่ตรวจวัด | ตรวจวัดที่จุดปฏิบัติงาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | จำนวนจุด | ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน | ไม่ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Counter Check-in | 28 | 0 | 28 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Office Zone | 21 | 1 | 20 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | สำนักงานไปรษณีย์และสำนักงานสวน | 4 | 1 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | อาคารดับเพลิง | 12 | 2 | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | อาคารผู้โดยสาร | 33 | 6 | 27 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | อาคารกักกัน | 33 | 12 | 21 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | สำนักงานนายสถานี | 12 | 9 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | ห้องบริหารงานอาคารสถานที่ | 7 | 2 | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | ห้องเช่าอาคารสวน | 3 | 0 | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | รถขนส่งผู้โดยสาร | 1 | 0 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | CARGO | 2 | 0 | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | รวม | 156 | 33 | 123 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.4 การสวมใส่เครื่องแต่งกายและอุปกรณ์ PPE ของพนักงานที่ปฏิบัติงานในลานจอดอากาศยาน -ภายในเดือนสิงหาคม จะมีการแจกจ่ายอุปกรณ์และชุดทำงานให้พนักงานครบถ้วน และมีการประสานงานให้เน้นย้ำเกี่ยวกับการแต่งกายให้เรียบร้อยและรัดกุม -ควรมีการกำหนดรูปแบบชุดทำงานให้ชัดเจน | | คุณอิงลิศดา | - | Close | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.5 ตะแกรงน้ำชำระบริเวณจุดเติมน้ำมันเบนซิน -จากการสำรวจพบว่าบางจุดใช้เหล็กบาง บางจุดใช้เหล็กหนา ซึ่งหน่วยงานซ่อมบำรุงแจ้งว่าจะต้องมีการสั่งซื้อวัสดุในการจัดทำ | | คุณอลงกรณ์ | - | Open | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.6 พื้นกระเบื้องแตกบริเวณ Gate 7 -จากการสำรวจพื้นที่ ยังพบว่ามีพื้นกระเบื้องแตกเพิ่มขึ้นในจุดอื่นๆ โดยได้ทำการแจ้งซ่อมเข้าไปในระบบ | | คุณอลงกรณ์ | - | Open | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
|------------------|---|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| - | - | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 4.1 ฝนสาดบริเวณ Gate 6 -มีช่วงว่างระหว่างผ้าใบกันฝน | | คุณกัญญารักษ์ | - | Open |
| เลขานุการ | 4.2 พื้นที่สูบบุหรี่บริเวณด้านข้าง CIT -จากการสำรวจพื้นที่พบว่ามีการสูบบุหรี่บริเวณด้านข้างอาคารและทั้งกันบูหรือลงบนพื้น | | คุณอิงลิคดา | - | Close |
| ประธาน | -หากพบอีกขอให้แจ้งเป็นอีเมลไปยังหัวหน้างานเพื่อทำการตัดเตือน | | | | |
| คุณจตุภรณ์ | 4.3 ขอความอนุเคราะห์ทำความสะอาดบันไดทางขึ้นสำนักงาน TRC เนื่องจากเริ่มเข้าฤดูฝน | | USMBD | - | Open |
| ประธาน | -ขอให้ประสานงานมายังสนามบินในช่วงที่มีฝนตก หากพบว่ามีตะไคร่น้ำ | | | | |
| คุณจตุภรณ์ | 4.4 ขยะปลิวออกมาบริเวณจุดสูบบุหรี่ด้านหน้าห้องช่างอากาศยาน | | คุณอิงลิคดา | - | Open |
| เลขานุการ | -มีการประสานงานไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการเปลี่ยนจุดสูบบุหรี่แบบที่ไม่มีช่องทิ้งขยะ | | | | |
| คุณสันติ | 4.5 หน่วยงานจำนวนมากบริเวณด้านหลังโรงจอดรถดับเพลิง | | คุณสันติ | - | Open |
| ประธาน | -พิจารณาซื้อเครื่องตัดหญ้าเพื่อให้หน่วยงานดับเพลิงดำเนินการ -สำหรับครั้งนี้ขอให้แจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อดำเนินการ | | | | |
| เลขานุการ | 4.6 ปัญหาเกี่ยวกับควันเข้ามาในสนามบิน | | - | - | - |
| ประธาน | หากมีปัญหากับควันให้แจ้งTerminalหรือแจ้งตำรวจโดยตรง | | | | |

(.....)

คุณอิงลิคดา สารคง
กรรมการและเลขานุการ

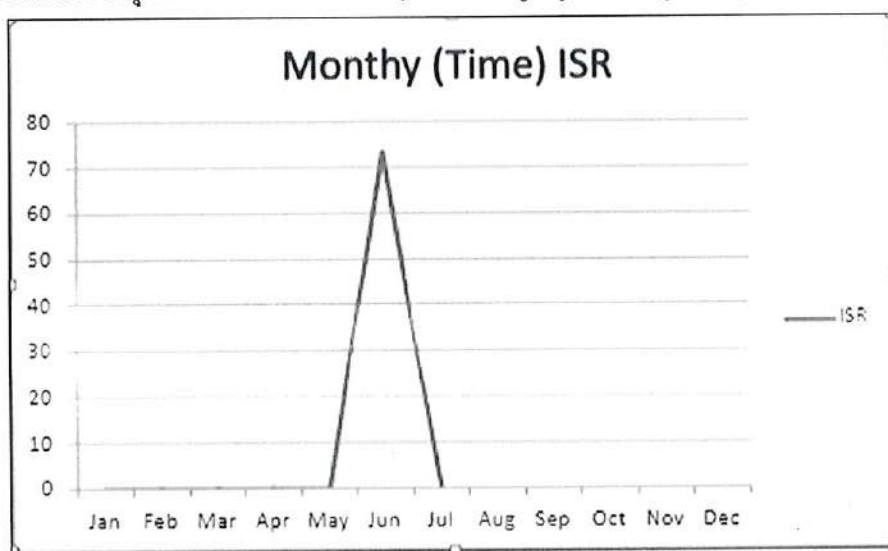
(.....)

คุณณัฐชยธร ณัฐสุตานิจวิภา
ประธานคปอ.

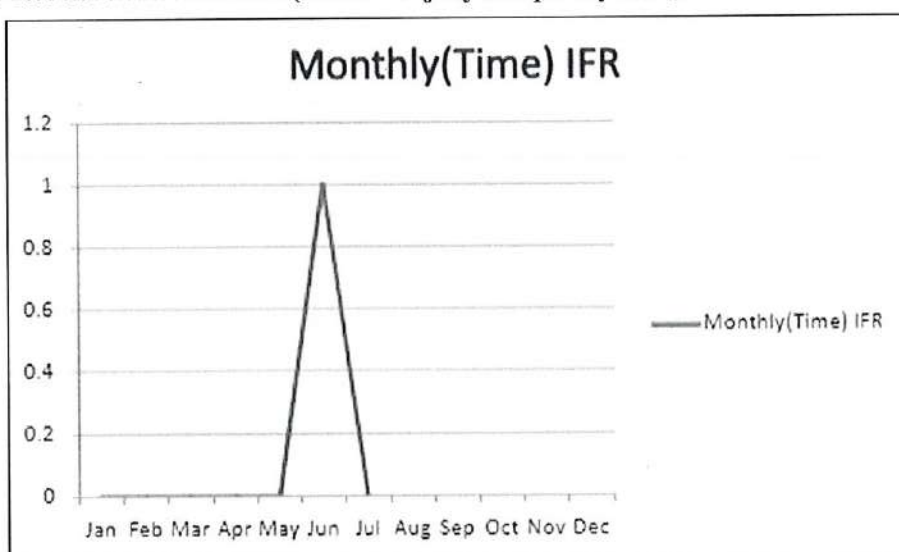
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | | | | |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |
| | Total Accident | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Total Employee(s) | 237 | 237 | 244 | 246 | 246 | 244 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Staffs Man Hours per Month | 39816 | 37920 | 42944 | 33728 | 41664 | 40992 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Monthly(Time) IFR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | | | | | |
| | Day lost | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ISR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.165 | 0 | | | | | |
| | Property Damage Event | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | | |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สานามบินสมุย ครั้งที่ 8/2566

วันที่ : 30 สิงหาคม พ.ศ.2566

เวลา : 10.00 น. – 11.00 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลิตดา สาระคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|-----------------|----------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุตานิจวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณจตุภรณ์ | พรรณากิจ | กรรมการ |
| 4. คุณกัญญาภัก | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 5. คุณสันติ | ปานโลหิต | กรรมการ |
| 6. คุณพัชราพร | วรวัตร | กรรมการ |
| 7. คุณกนกธิดา | ยังแป้น | กรรมการ |
| 8. คุณพรอุมมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 9. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 10. คุณอิงลิตดา | สาระคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|-------------|---------|
| 1. คุณอนุตร | เทือกสุบรรณ | กรรมการ |
| 2. คุณอลงกรณ์ | มากสวัสดิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 4. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 5. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 6. คุณสุพัทธมา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 7. คุณนภาพรณ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|------------------|---|--------|--------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | 1.1 วันที่ 18-29 กันยายน 2566 จะมีการ Audit ในเรื่อง การเติมน้ำมัน 1.2 วันที่ 25-29 กันยายน 2566 จะมีการ Audit เกี่ยวกับ Facility โดย CAAT 1.3 วันที่ 1 กันยายน 2566 จะมีผู้รับเหมาเข้ามาเริ่ม ดำเนินการก่อสร้าง AC 2 | | - | - | - |
| | 1.4 วันที่ 7 กันยายน 2566 ขอเชิญพนักงานเข้าร่วมพิธีไหว้ศาล | | | | |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 7/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 7/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.1 แบบสอบถามเกี่ยวกับการตัดขอบสายพานทุก เคาน์เตอร์ -จากการทำแบบสอบถามพนักงานเห็นด้วยกับการตัด ขอบสายพานทุกเคาน์เตอร์ -ได้รับแจ้งจากที่ประชุม AAOC จะมีการปรับขนาด เคาน์เตอร์ให้มีขนาดเล็กลง และจัดให้มีทางเข้า | | USMBD | - | Open |
| ประธาน | -ส่วนสนามบินจะดำเนินการสรุปโครงการที่จะจัดทำ ในปีหน้า ซึ่งคาดว่าจะมีการจัดทำภายใน 2 ปี -ขอให้ติดตามความคืบหน้าในการแก้ไข | | | | |
| เลขานุการ | 3.2 ตระแกรงน้ำชำระบริเวณจุดเติมน้ำมันเบนซิน (สถานี) -หน่วยงานซ่อมบำรุงดำเนินการซ่อมแซมตะแกรง เรียบร้อย หากมีการชำระเพิ่มเติมขอให้แจ้งซ่อมต่อไป | | คุณเอลงกรณ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|---|--------|-----------------|----------|--------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.3 พื้นที่กระเบื้องแตกบริเวณ Gate 7 | | คุณกัญญารักษ์ | - | Close |
| ประธาน | -ยังคงมีกระเบื้องแตกเพิ่มขึ้นซึ่งอาจจะก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้ | | | | |
| | -ได้รับนโยบายในการปรับปรุงพื้นที่บริเวณ Gate 6/7 เพื่อให้สามารถรองรับผู้โดยสารได้เพิ่มขึ้น | | | | |
| | -หากพบว่ามีการชำรุดขอให้แจ้งซ่อมเข้าระบบ | | | | |
| เลขานุการ | 3.4 ฝนสาดบริเวณ Gate 6 | | คุณกัญญารักษ์ | - | Open |
| คุณกัญญารักษ์ | -ปรับจุดติดตั้งม่านกันฝนเพื่อป้องกันฝนสาดเข้ามาบริเวณคอมพิวเตอร์ | | | | |
| | -ขอให้พนักงานใช้ผ้าคลุมคอมพิวเตอร์หลังเลิกงาน | | | | |
| เลขานุการ | 3.5 ขอความอนุเคราะห์ทำความสะอาดบันไดทางขึ้นสำนักงาน TRC เนื่องจากเริ่มเข้าสู่ฤดูฝน | | คุณอิงลิธดา | - | Close |
| | -หากฝนตก/มีน้ำขัง จนเป็นตะไคร่น้ำขอให้แจ้งมายังส่วนสนามบินเพื่อดำเนินการแก้ไขต่อไป | | | | |
| เลขานุการ | 3.6 ขยะปลิวออกมาบริเวณจุดสูบบุหรี่ด้านหน้าห้องช่างอากาศยาน | | คุณอิงลิธดา | - | Closse |
| | -ดำเนินการเปลี่ยนที่เขี่ยบุหรี่แบบที่ไม่มีที่ทิ้งขยะ โดยขยะสามารถทิ้งได้บริเวณถังขยะที่สนามบินจัดเตรียมไว้ให้ | | | | |
| เลขานุการ | 3.7 หนูขึ้นจำนวนมากบริเวณด้านหลังโรงจอดรถดับเพลิง | | คุณสันติ | - | Close |
| | -หน่วยงานดับเพลิงใช้เครื่องตัดหญ้าจากหน่วยงานสวนและดำเนินการตัดโดยพนักงานดับเพลิงเรียบร้อย | | | | |
| ประธาน | -จะดำเนินการจัดซื้อเครื่องตัดหญ้าให้หน่วยงานใช้งานโดยเฉพาะ | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
|------------------|--|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 4.1 IQSMS NO#99892 (On 19JUL23 flight PG961 USM-SIN Loader found 1 heavy luggage that had solar cells panel inside and weighed over 32 kilograms(42 kilograms). TRC contacted the supervisor on duty to find out the solution for the luggage. The supervisor received information from Check-in Counter that the passenger didn't have any luggage to move their belongings, so they authorized the luggage to load the aircraft as usual. Finally, TRC acknowledges the information and continues the loading process.) | | คุณสยามรัฐ | - | Open |
| คุณสยามรัฐ | -เป็นกระเป๋าที่มีโซลาร์เซลล์ซึ่งไม่สามารถแยกออกมาได้ | | | | |
| เลขานุการ | -ตามกฎหมายแรงงานฯ ผู้ขายสามารถยกของหนักได้ไม่เกิน 55 กิโลกรัม โดยจากรายงานสามารถสนับสนุนเกี่ยวกับการยกของที่ถูกต้อง | | | | |
| คุณสยามรัฐ | -ขอสอบถามพนักงานที่ปฏิบัติงาน และขอให้ส่งรายงานมาที่ส่วนบริการภาคพื้น และจะมาแจ้งแนวทางการแก้ไขในการประชุมครั้งต่อไป | | | | |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 5.1 การตรวจสอบอันดับเพลิงประจำเดือน -พบว่าพนักงานนำสิ่งของมาแขวนที่อันดับเพลิง รวมถึงมีสิ่งกีดขวาง ซึ่งตามกฎหมายห้ามมีสิ่งกีดขวางที่อันดับเพลิง เพื่อให้สามารถใช้งานได้ทันทั่วทั้งในกรณีฉุกเฉิน | | คุณสันติ | - | Close |
| เลขานุการ | -เบื้องต้นได้ประสานงานไปทาง BAGS ซึ่งได้ดำเนินการแก้ไขเรียบร้อยแล้ว | | | | |
| คุณกัญญารักษ์ | 5.2 การติดตั้งพัดลม Big Fan จำนวน 16 ตัว -เริ่มดำเนินการติดตั้งวันที่ 12-18 ตุลาคม 2566 ตั้งแต่เวลา 21.00 น. – 4.00 น. โดยติดบริเวณที่ผู้โดยสารขึ้นรถและบริเวณที่พนักงานนั่งเช็คอิน | | คุณกัญญารักษ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
|-----------------------------|---|--------|---------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณอังศุมา ประธาน | 5.3 พื้นที่ Cargo มีจุดที่ชำรุด - เนื่องจากมีการแบ่งพื้นที่ดูแล/พื้นที่เช่า ซึ่งอาจจะเกิดการสับสนในการดำเนินการ - เบื้องต้นหากสิ่งของหรือพื้นที่ชำรุดขอให้แจ้งซ่อมเข้าระบบ และทางสนามบินจะพิจารณาในการดำเนินการต่อไป | | คุณอังศุมา | - | Open |
| คุณอังศุมา ประธาน | 5.4 พื้นที่บริเวณด้านข้าง Cargo มีช่องเปิดอาจจะมียีลต์ว่ล่อยคตลนเข้ามาอาศัย - ขอให้ส่งแมล์เพื่อทางสนามบินจะจัดช่างเข้าไปตรวจสอบพื้นที่ | | คุณอังศุมา | - | Open |
| คุณจตุตถกรณ์ | 5.5 วันที่ 25-28 กันยายน 2566 จะมีการ Audit ซึ่ง อาจจะมีการเข้าไปดูพื้นที่ Cargo ด้วย | | คุณจตุตถกรณ์ | - | Close |
| คุณจตุตถกรณ์ ประธาน | 5.6 การซ่อมแซมสายพานลำเลียงกระเป๋าบริเวณ L4/L5 - อยู่ในโครงการที่สนามบินกำลังดำเนินการ | | USMBD | - | Close |
| คุณสยามรัฐ คุณกัญญารักษ์ | 5.7 แมวภายในสนามบิน - อันดับแรกขอให้ทุกคนงดให้อาหารเพื่อป้องกันไม่ให้แมวอยู่ในสนามบิน | | - | - | Close |
| คุณกนกธิดา ประธาน | 5.8 การเปลี่ยนเก้าอี้เข็นเนื่องจากมีบางตัวชำรุด - หากมีเก้าอี้ชำรุดขอให้แจ้งซ่อมเข้าระบบ - ส่วนสนามบินจะมีการตั้งงบประมาณในการเปลี่ยนเก้าอี้ต่อไป | | คุณกนกธิดา | - | Open |
| คุณกนกธิดา ประธาน | 5.9 กลิ่นน้ำบำบัด - เนื่องจากมีการนำน้ำจากบ่อบำบัดมาใช้รดน้ำต้นไม้ - พิจารณพื้นที่ในการใช้น้ำรดต้นไม้เพื่อไม่ให้ส่งกลิ่นรบกวน | | คุณกัญญารักษ์ | - | Close |

(.....)

คุณอิงลัดดา สารคง
กรรมการและเลขานุการ

(.....)

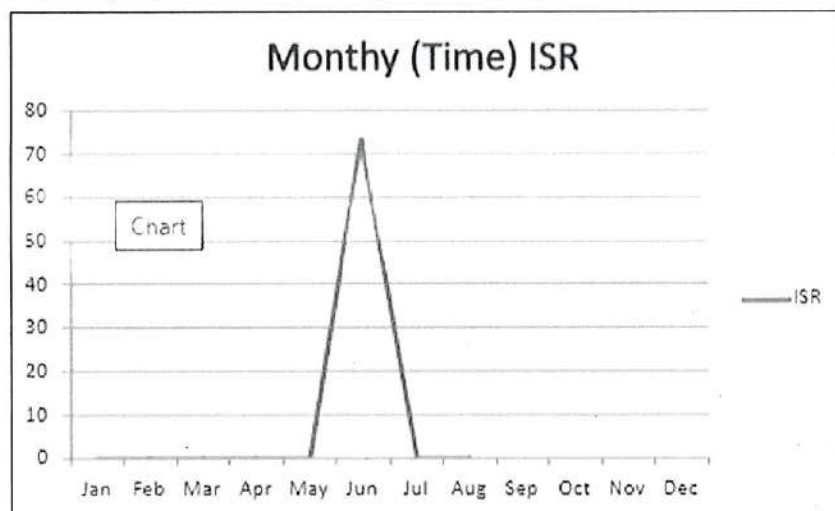
คุณณัฐชัยพร ณัฐสุตานจิวิภา
ประธานคปอ.

01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

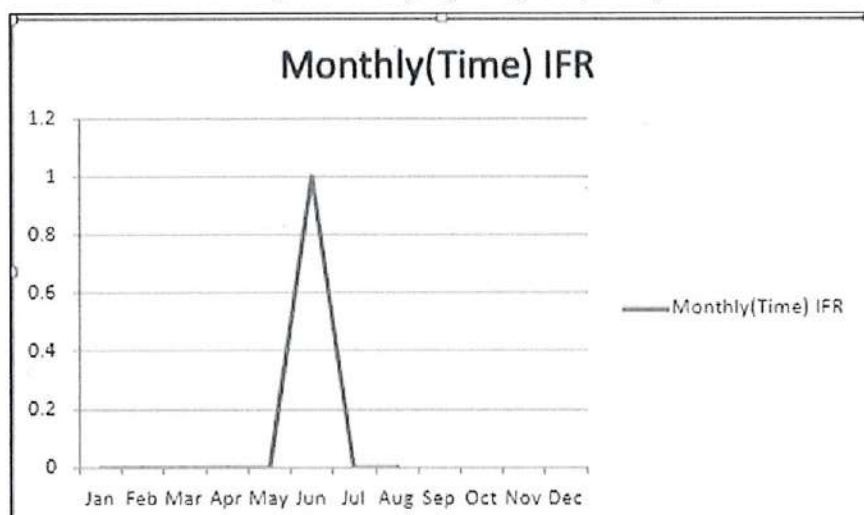
| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | | |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |
| Total Accident | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total Employee(s) | | 237 | 237 | 244 | 246 | 246 | 244 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Staffs Man Hours per Month | | 39816 | 37920 | 42944 | 33726 | 41664 | 40992 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Monthly(Time) IFR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | | | | |
| Day lost | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| ISR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.185 | 0 | 0 | | | | |
| Property Damage Event | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | | | | |

S

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สนามบินสมุย ครั้งที่ 9/2566

วันที่ : 22 กันยายน พ.ศ.2566

เวลา : 14.00 น. – 15.00 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงศักดิ์ สารคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|-----------------|----------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุตานิจวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณตันติ | ปาน โลहित | กรรมการ |
| 4. คุณเกษธิชา | ยังแป้น | กรรมการ |
| 5. คุณพรอุมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 6. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 7. คุณอิงศักดิ์ | สารคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|-------------|---------|
| 1. คุณอนุตร | เทือกสุบรรณ | กรรมการ |
| 2. คุณเอลงกรณ์ | มากสวัสดิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 4. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 5. คุณเจตบุตร | พรณากิจ | กรรมการ |
| 6. คุณกัญญารักษ์ | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 7. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |
| 8. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 9. คุณสุพัสมา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 10. คุณนภาพร | ทองพัฒน์ | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|---|---|--------|--------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | <p>1.1 ปิด Control Post 2 อย่างเป็นทางการ ตั้งแต่วันที่ 20 กันยายน 2566 จนถึงวันที่ 30 เมษายน 2567 โดยสามารถเข้าออกที่ AC3</p> <p>1.2 Free VISA ตั้งแต่วันที่ 25 กันยายน 2566 ถึงวันที่ 29 กุมภาพันธ์ 2567</p> <p>1.3 หน่วยงาน Security จะมีการซ้อมแผนเผชิญเหตุ ประมาณสัปดาห์ที่ 4 ของเดือนตุลาคม และซ้อมแผนฉุกเฉินของดับเพลิงประมาณปลายเดือนพฤศจิกายน</p> <p>1.4 CAAT จะมีการออกทัศนามบินวันที่ 25-29 กันยายน 2566</p> | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 8/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 8/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ ประธาน | <p>3.1 ความคืบหน้าในการแก้ไขเคาน์เตอร์เช็คอิน</p> <p>-สนามบินสมุยได้มีการจัดทำงบประมาณในการพัฒนาสนามบิน</p> <p>-จัดให้มีการใช้ KIOSK มากขึ้น</p> <p>-ผู้บริหารมีการประชุมร่วมกันเกี่ยวกับการใช้ระบบที่บริเวณเคาน์เตอร์เช็คอิน</p> <p>-ติดตามความคืบหน้าในการปรับปรุงอย่างต่อเนื่อง</p> <p>-สอบถามพื้นที่ปฏิบัติงานภายหลังการติดตั้ง Big Fan</p> <p>-มีเงาบริเวณที่ติดตั้ง Big Fan</p> <p>-ขอให้คลปอ.ไปสำรวจร่วมกัน</p> | | USMBD | - | Open |
| ประธาน คุณกนกธิดา ประธาน เลขานุการ | <p>3.2 ฝนสาธาณบริเวณ Gate 6</p> <p>-หน่วยงานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสารประธาน</p> <p>หน่วยงานบริการทั่วไปในการปรับจุดติดตั้งผ้าใบกันฝน</p> | | คุณกัญญารักษ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|--|--------|-----------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.3 การแก้ไข IQSMS NO#99892 | | คุณสยามรัฐ | - | Open |
| | -คุณสยามรัฐขอประสานผู้เกี่ยวข้องและจะแจ้งในที่ประชุมครั้งถัดไป | | | | |
| เลขานุการ | 3.4 พื้นที่ Cargo มีจุดที่ชำรุด | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| | -หน่วยงานซ่อมบำรุงดำเนินการซ่อมแซมจุดที่ชำรุดให้เรียบร้อย | | | | |
| ประธาน | -สนามบินสนับสนุนช่างในการเข้าตรวจสอบและดำเนินการ หากมีค่าใช้จ่ายในการซื้อวัสดุจะต้องเป็นความรับผิดชอบของ Cargo | | | | |
| เลขานุการ | 3.5 พื้นที่บริเวณด้านข้าง Cargo มีช่องเปิดอาจจะมีสัตว์เลื้อยคลานเข้ามาอาศัย | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| | -หน่วยงานซ่อมบำรุงดำเนินการซ่อมแซมจุดที่ชำรุดให้เรียบร้อย | | | | |
| เลขานุการ | 3.6 การเปลี่ยนแก๊สเชื้อเพลิงเนื่องจากมีบางตัวชำรุด | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| คุณกณธิชา | -ทำการแจ้งซ่อมเข้าระบบและมีช่างเข้ามาตรวจสอบแต่ยังดำเนินการไม่แล้วเสร็จ | | | | |
| ประธาน | -ขอให้ส่งเมลล์เพิ่มเติมมายังหน่วยงานปฏิบัติการอาคารผู้โดยสารเพื่อติดตามความคืบหน้า | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
|------------------|---|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 4.1 IQSMS #104577 | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| ประธาน | -ฝนสาตปลั๊กไฟบริเวณ Gate 5 ซึ่งเสี่ยงต่อการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร | | คุณอิงลัดดา | - | Open |
| เลขานุการ | 4.2 เรื่อง การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟประจำปี 2566 | | | | |
| ประธาน | <div><div>2017</div><div>2018</div><div>2019</div><div>2020</div><div>2021</div><div>2022</div><div>2023</div></div> <div><div>• Ground</div><div>• สำนักงานพาณิชย์</div><div>• Stations</div><div>• Samui Park NO.3</div><div>• Samui Park NO.11</div><div>• Gate 3</div><div>• ???</div></div> <p>-ขอความคิดเห็นคปอ.ในการกำหนดพื้นที่สำหรับการฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟประจำปี 2566</p> <p>-เสนอให้จัดบริเวณสำนักงานราชการบริเวณ Gate 6 เนื่องจากเป็นพื้นที่ที่มีการจัดเก็บเอกสารจำนวนมาก ซึ่งเป็นเชื้อเพลิง และเป็นพื้นที่ที่ยังไม่เคยทำการฝึกซ้อมฯ ประมาณสัปดาห์ที่2ของเดือนธันวาคม</p> | | | | |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณกณธิชา | 5.1 น้ำที่ใช้อุปโภคภายในสนามบินมีสีเหลือง | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| ประธาน | -น้ำที่ใช้ในสนามบินมีสีเหลืองและมีกลิ่นเหม็น | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| คุณกณธิชา | -เนื่องจากน้ำดิบที่นำมาผลิตน้ำประปามีจำนวนน้อย ทำให้ส่งผลต่อการผลิตน้ำ | | | | |
| ประธาน | 5.2 แสงสว่างบริเวณอาคารเช็คน | | คุณอังศุมา | - | Open |
| คุณอังศุมา | -สำรวจไฟเพิ่มเติมบริเวณ Main Gate และ Meetin Point เพิ่มเติม | | | | |
| ประธาน | 5.3 พื้นที่บริเวณหน้า Cargo ขำรุค | | | | |
| | -ขอให้ส่ง E-mail มายังส่วนสนามบินเพื่อให้สนามบินพิจารณาเกี่ยวกับการดำเนินการซึ่งอาจจะมีค่าใช้จ่าย | | | | |

(.....)

คุณอิงลัดดา สารคง
กรรมการและเลขานุการ

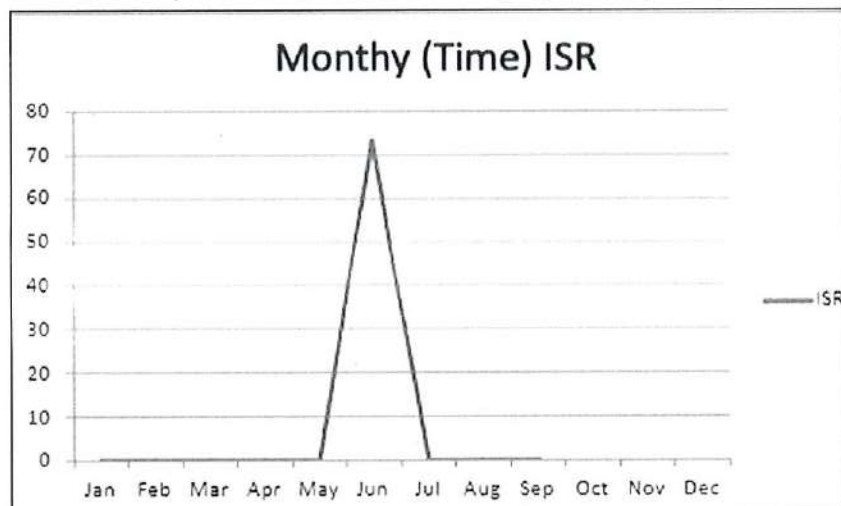
(.....)

คุณณัฐชัยธร ณัฐสุตานจิวิภา
ประธานคปอ.

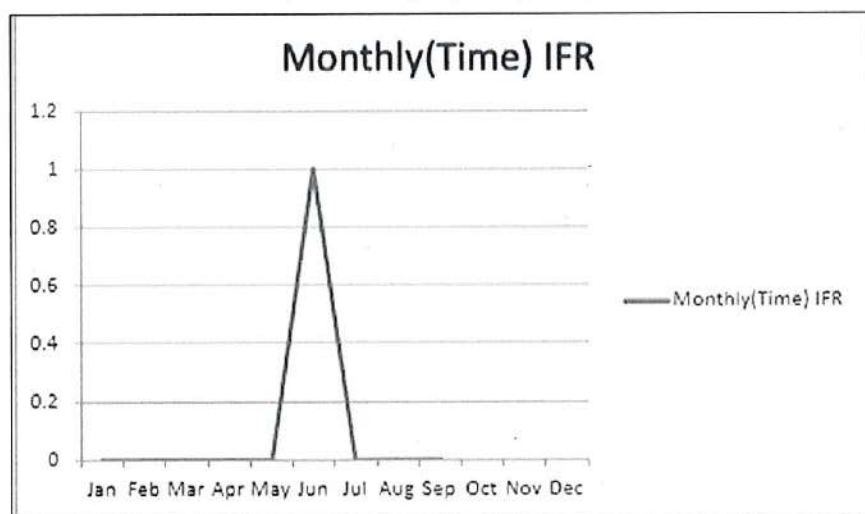
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Total Accident | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Total Employee(s) | 237 | 237 | 244 | 248 | 248 | 244 | 266 | 266 | 266 | 0 | 0 | 0 |
| | Staffs Man Hours per Month | 39816 | 37920 | 42944 | 33728 | 41664 | 40992 | 42560 | 44688 | 44688 | 0 | 0 | 0 |
| | Monthly(Time) IFR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Day lost | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | ISR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.185 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Property Damage Event | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สหามบินสมุย ครั้งที่ 10/2566

วันที่ : 16 ตุลาคม พ.ศ.2566

เวลา : 14.00 น. – 15.30 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลัดดา สาระคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|----------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุตานิจวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 3. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ์ | กรรมการ |
| 4. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 5. คุณจตุภรณ์ | พรรณาภิจ | กรรมการ |
| 6. คุณกัญญากัก | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 7. คุณสันห์พิชญ์ | ธนุบรรพ์ | กรรมการ |
| 8. คุณสันติ | ปานโลหิต | กรรมการ |
| 9. คุณนภาภรณ์ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |
| 10. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |
| 11. คุณสุพัสณา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 12. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 13. คุณอิงลัดดา | สาระคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|---------------|-----------|---------|
| 1. คุณอลงกรณ์ | มากสวาสดี | กรรมการ |
| 2. คุณกนธิชา | ยังเป็น | กรรมการ |
| 3. คุณพรอุมมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 4. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|---------------------|--|--------|--------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | 1.1 แนะนำ คปอ. ทดแทนตำแหน่งที่ว่าง 1 ท่าน คุณสัณฑ์พิชญ์ ธนุบรรพ์ 1.2 วันที่ 29 ต.ค. 2566 จะมีการเปิดเส้นทางการบิน USM-DMK-USM วันละ 3 เที่ยวบิน ซึ่งจะมีการ คำนวณเที่ยวบินแรกในวันดังกล่าว | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 9/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 9/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ ประธาน | 3.1 ความคืบหน้าในการแก้ไขเคาน์เตอร์เช็คอิน -สนามบินมีโครงการพัฒนาสนามบินประมาณ 40 โครงการ ซึ่งจะมีความชัดเจนในปี 2567 เนื่องจากอยู่ ระหว่างการพิจารณาเลือกใช้ระบบที่ใช้ในการเช็คอิน | | USMBD | - | Open |
| เลขานุการ | 3.2 การแก้ไข IQSMS NO#99892 -อยู่ระหว่างการประสานงานเพื่อปิดรายงาน | | คุณสยามรัฐ | - | Close |
| เลขานุการ | 3.3 การเปลี่ยน/ซ่อมแซม เก้าอี้ที่อาคารเช็คอิน เนื่องจากมีบางตัวชำรุด -หน่วยงานซ่อมบำรุงมีการซ่อมแซมไปบางส่วน เนื่องจากอยู่ระหว่างการรอวัสดุ -มีการตั้งงบประมาณสำหรับซื้อเก้าอี้ในปี 2567 ในขนาดที่เล็กลง | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| คุณกัญญาภัก | 3.4 การแก้ไข IQSMS #104577 -หน่วยซ่อมบำรุงดำเนินการย้ายจุดติดตั้งปลั๊กไฟเพื่อ ไม่ให้อยู่ในจุดที่โดนน้ำ -หากพบเจอสิ่งที่ไม่ปลอดภัยและจำเป็นต้องแก้ไข ทันทีสามารถแจ้งได้ที่ 061-4143698 (Terminal Operations) ตลอดเวลาทำการ | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|---|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.5 การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ ประจำปี 2566 -จากการประชุมครั้งที่ 9/2566 ได้มีมติที่ประชุมให้มีการฝึกซ้อมอพยพหนีไฟที่สำนักงานตรวจคนเข้าเมือง ได้มีการสำรวจพื้นที่และประสานงานกับเจ้าหน้าที่เพื่อแจ้งการฝึกซ้อมดังกล่าว ในวันที่ 14 ธ.ค.2566 | | คุณอิงลิตดา | - | Close |
| เลขานุการ | 3.6 แสงสว่างบริเวณอาคารเชคอิน/ Main Gate / Meetin Point -หน่วยงานซ่อมบำรุงมีรอบในการทำความสะอาดปีละ 1 ครั้ง | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| คุณกัญญลักษณ์ | -เนื่องจากโคมไฟใหญ่เสีย จึงทำให้แสงสว่างไม่เพียงพอ ซึ่งจะมีการเปลี่ยนหลอดไฟพร้อมกับการทำความสะอาดโคมไฟ | | | | |
| ประธาน | -ขอให้หน่วยงานซ่อมบำรุงพิจารณาเพิ่มรอบในการทำความสะอาดเป็นปีละ 2 ครั้ง | | | | |
| เลขานุการ | 3.7 พื้นที่ Cargo มีจุดที่ชำรุด -หน่วยงานซ่อมบำรุงดำเนินการซ่อมแซมจุดที่ชำรุดให้เรียบร้อย | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 4.1 พิจารณาทบทวนนโยบายความปลอดภัยฯ ประจำปี 2566 มติที่ประชุม ยืนยันการใช้นโยบายปัจจุบัน | | คปอ. | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
|------------------|---|--------|--------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 5.1 ปลวกบริเวณห้องบริฟ | | คุณสยามรัฐ | - | Close |
| ประธาน | -ส่วนงานบริการผู้โดยสารมีการจัดเป็นประจำทุกเดือน | | | | |
| ประธาน | -เสนอให้รื้อห้องดังกล่าวเนื่องจากปลวกอาจจะอยู่ด้านล่างและทำการกำจัดปลวก และเปลี่ยนไปใช้พื้นที่อื่นแทน | | | | |
| เลขานุการ | 5.2 บริเวณเคาน์เตอร์มีกลิ่นมูลแมว | | คปอ. | - | Close |
| ประธาน | -ขอความร่วมมือพนักงานงดให้อาหารเพื่อตัดวงจรชีวิต และป้องกันไม่ให้แมวเข้ามาอีก | | | | |
| ประธาน | -ก่อนหน้าีสถานมบินมีการนำแมวไปส่งมูลนิธิโดยสถานมบินจ่ายค่าใช้จ่าย | | | | |
| คุณกัญญากัก | -ปัจจุบันมูลนิธิรับแมวเข้าไปดูแล | | | | |
| คุณนภาพรณัฏ | 5.3 น้ำที่ใช้ภายในสถานมบินมีกลิ่นไม่พึงประสงค์ | | USMBD | - | Close |
| ประธาน | -สถานมบินมีแผนในการจัดทำโครงการผลิตน้ำประปา ซึ่งน้ำมีกลิ่นเนื่องจากน้ำดิบที่นำมาผลิตมีจำนวนน้อย | | | | |
| ประธาน | 5.4 ผลการติดตั้ง Big Fan | | คุณอิงลัดดา | - | Open |
| คุณกัญญากัก | -ส่วนพัฒนาสถานมบินกำลังออกแบบเพื่อดึงไฟลงมาให้อยู่ต่ำกว่าพัดลมเพื่อไม่ให้เกิดเงา และนำพัดลมบริเวณหัวเสาออก | | | | |
| ประธาน | -นำ Big Fan ออกไปติดตั้งบริเวณอาคารผู้โดยสารตามแผนเดิม | | | | |
| คุณนภาพรณัฏ | -แสงไปกระทบที่หน้าจอคอมพิวเตอร์ทำให้เกิดเงา | | | | |
| คุณกัญญากัก | มติที่ประชุม นำ Big Fan ที่ติดตั้งบริเวณพนักงานเช็คอิน ออก และรอการปรับปรุงแสงสว่าง ส่วนพัดลมบริเวณหัวเสายังคงใช้งานต่อไป | | | | |
| คุณกัญญากัก | -เบื้องต้นขอปิดพัดลมบริเวณZone พนักงานเพื่อลดเงาที่เกิดขึ้น | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
|------------------|---|--------|--------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณพิทักษ์ | 5.5 รถที่ขับสวนบริเวณถนนด้านหลัง Samui Park | | คุณอิงลิธดา | - | Open |
| คุณสัณห์พิชญ์ | -เนื่องจากปัจจุบันรถที่ขับสวนทางกันมีความเสี่ยงต่อการเกิดอุบัติเหตุ | | | | |
| เลขานุการ | -มีความเป็นห่วงว่ารถที่ขับสวนจะตกลงมาตรงทางลาด เสนอให้ใช้สัญลักษณ์จราจรที่เตือนเกี่ยวกับการตกไหล่ทาง | | | | |
| ประธาน | -ก่อนหน้านั้นหน่วยงานซ่อมบำรุงได้ติดต่อหน่วยงานภายนอกเข้ามาสำรวจเกี่ยวกับการจัดทำสัญลักษณ์จราจร | | | | |
| คุณกัญญากัต | 5.6จากที่กทท.มาตรวจสั่งอำนวยความสะดวกภายในสนามบิน | | คุณพิทักษ์ | - | Close |
| | -มีข้อแนะนำเกี่ยวกับการจัดอบรมการช่วยเหลือผู้โดยสาร รวมถึงการปรับปรุงป้ายต่างๆบริเวณเคาน์เตอร์ LPWCHR | | | | |

(.....)

คุณอิงลิธดา สาระคง
กรรมการและเลขานุการ

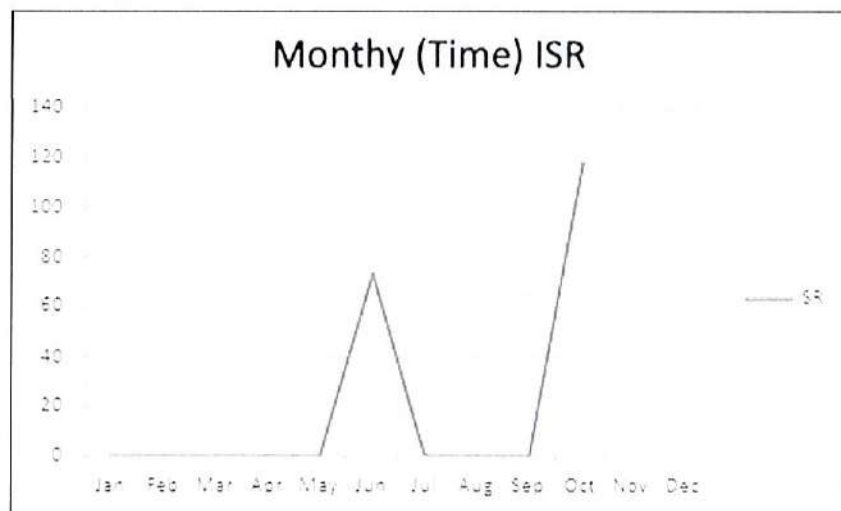
(.....)

คุณณัฐชัยธร ณัฐสุตานิจวิภา
ประธานคปอ.

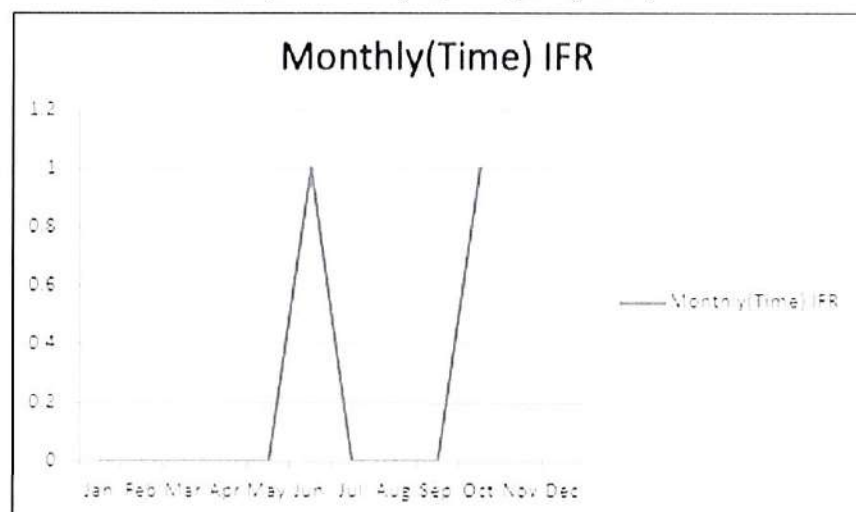
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-----|-----|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Total Accident | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Total Employee(s) | 237 | 237 | 244 | 246 | 246 | 244 | 266 | 266 | 266 | 266 | 0 | 0 |
| | Staffs Man Hours per Month | 39816 | 37920 | 42944 | 33726 | 41664 | 40992 | 42560 | 44688 | 44688 | 42560 | 0 | 0 |
| | Monthly(Time) IFR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 |
| | Day lost | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 |
| | ISR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.185 | 0 | 0 | 0 | 117.46 | 0 | 0 |
| | Property Damage Event | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สนามบินสมุย ครั้งที่ 11/2566

วันที่ : 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2566

เวลา : 14.00 น. – 15.00 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลัดดา สาระคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|---------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุคนิฉวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 3. คุณจตุตถกรณ์ | พรรณากิจ | กรรมการ |
| 4. คุณกัญญาภัก | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 5. คุณสันห์พิชญ์ | ธนุบรรพ์ | กรรมการ |
| 6. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 7. คุณสันติ | ปานโลหิต | กรรมการ |
| 8. คุณนภาพรณ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |
| 9. คุณกนธิชา | ยังแป้น | กรรมการ |
| 10. คุณพรอุมมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 11. คุณสุพัสชา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 12. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 13. คุณอิงลัดดา | สาระคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|------------|---------|
| 1. คุณอลงกรณ์ | มากสวาสดี | กรรมการ |
| 2. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 4. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|---------------------------|---|--------|---------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน คุณกัญญากัก | <p>1.1 การปรับปรุงเคาน์เตอร์เช็คอินเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากไม่มีช่องทางเข้า-ออกเคาน์เตอร์ ซึ่งตอนนี้อยู่ระหว่างการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างอาคาร เคาน์เตอร์เช็คอิน สายพาน เพื่อให้เป็นการปรับเปลี่ยนอย่างครอบคลุมทั้งระบบ คาดว่าจะเป็นงบประมาณของ BAM และจะเริ่มดำเนินการประมาณไตรมาสแรกของปี 2567</p> <p>-จะมีการส่งเมลล์สอบถามต้องการของผู้ใช้งานเกี่ยวกับเคาน์เตอร์เช็คอิน และจำนวนเคาน์เตอร์จะมีจำนวนลดลง เนื่องจากจะมีการจัดช่องทางเข้า-ออกเคาน์เตอร์</p> | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 10/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 10/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | <p>3.1 ความคืบหน้าในการแก้ไขเคาน์เตอร์เช็คอิน</p> <p>-ส่วนสนามบินดำเนินการจัดซื้อเก้าอี้ที่มีขนาดฐานล้อเล็กลง เพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดอุบัติเหตุ</p> <p>-มีการสลับเก้าอี้ใหม่จากเคาน์เตอร์ 17-21 มาใช้งานที่เคาน์เตอร์ Supervisor (มีทางเข้า-ออก) ซึ่งเมื่อมีการเปิดใช้เคาน์เตอร์ดังกล่าวจะต้องนำเก้าอี้ไปสลับคืนเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุบริเวณเคาน์เตอร์เช็คอิน ซึ่งมีพื้นที่จำกัด</p> | | BH | - | Open |
| เลขานุการ | <p>3.2 การพิจารณาเพิ่มรอบในการทำความสะอาดโคมไฟเป็นปีละ 2 ครั้ง</p> <p>-หน่วยงานซ่อมบำรุงแจ้งว่าสามารถเพิ่มรอบการทำความสะอาดโคมไฟเป็นปีละ 2 ครั้ง หรือหากพบว่ามีสภาพสกปรกสามารถแจ้งก่อนเวลาได้ ในขนาดที่เล็กลง</p> | | คุณสยามรัฐ | - | Close |
| | | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|--|--------|-----------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.3 ผลการติดตั้ง Big Fan | | คุณอิงลัดดา | - | Close |
| คุณกณธิชา | -ปิดการใช้งาน Big Fan ในจุดที่พนักงานนั่ง | | | | |
| ประธาน | -เมื่อปิดการใช้งาน Big Fan ทำให้ลดอาการตาข่ายลง | | | | |
| คุณกัญญากัก | -พิจารณานำ Big Fan ไปติดตั้งที่ตำแหน่งอื่น | | | | |
| เลขานุการ | -อยู่ระหว่างการเขียนแบบเพื่อปรับไฟให้ต่ำลง | | | | |
| เลขานุการ | 3.4 รถที่ขับสวนบริเวณถนนด้านหลัง Samui Park | | คุณอิงลัดดา | - | Open |
| | -ประสานงานหน่วยงานซ่อมบำรุงโดยจะต้องมีการ | | | | |
| | สั่งซื้อ ซึ่งไม่ติดปัญหาเรื่องการติดตั้ง | | | | |
| | -ส่วนโครงการป้ายจราจรต่างๆอยู่ระหว่างการเสนอ | | | | |
| | งบประมาณ | | | | |
| ประธาน | -ตรวจสอบเรื่องค่าใช้จ่ายและนำเสนอ BH เพื่อจัดซื้อ | | | | |
| | ต่อไป | | | | |
| เลขานุการ | 3.5การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ ประจำปี | | คุณอิงลัดดา | - | Close |
| | 2566 | | | | |
| | -ได้รับหนังสือเห็นชอบจากสำนักงานสวัสดิการและ | | | | |
| | คุ้มครองแรงงาน ให้สนามบินสมุยสามารถจัดฝึกซ้อม | | | | |
| | ดับเพลิงและอพยพหนีไฟได้เองในวันที่ 14 ธันวาคม | | | | |
| | 2566 บริเวณสำนักงานตรวจคนเข้าเมือง | | | | |
| | -จัดประชุมเตรียมความพร้อมฯในวันที่ 4 ธันวาคม | | | | |
| | 2566 เวลา 10.00-12.00 น. | | | | |
| | -ขอความร่วมมือคปอ.หรือตัวแทนเข้าร่วมประเมินการ | | | | |
| | ฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
|--------------------------------|--|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| - | - | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณสันทัดพิชญ์ | 5.1 ความร้อนบริเวณจุดตรวจค้น International -ได้รับข้อมูลจากพนักงานบริเวณจุดตรวจค้นที่มีความร้อนสะสม เนื่องจากผนังด้านข้างแสงแดดส่องและฝ้าเพดานต่ำซึ่งส่งผลต่อการไหลเวียนอากาศ โดยจะร้อนที่สุดช่วงเวลา 13.00-16.00 น. บริเวณจุดเปิดกระเป๋าติดห้อง Private Search และจำนวนผู้โดยสารก็เป็นปัจจัยเสริม -เสนอให้มีการคิดพัฒนาระบายอากาศ ทาสีผนังสะท้อนแสง คิดพัฒนาเพิ่ม หรือปลุกต้นไม้ | | คุณอิงศักดิ์ | - | Open |
| ประธาน เลขานุการ | 5.2 กันสาดบริเวณอาคารดับเพลิง -ดำเนินการซ่อมเบื้องต้นและได้แจ้งซ่อมเข้าระบบ | | คุณสันติ | - | Close |
| คุณพิทักษ์ | 5.3 รถจักรยานยนต์จอดบริเวณสำนักงานรักษาความปลอดภัย -มีการจอดครดไม่เรียบร้อยและอาจจะก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้ | | คุณอิงศักดิ์ | - | Close |
| ประธาน คุณอังศุมา ประธาน | 5.4 จุดที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายบริเวณคลังสินค้า -เมื่อแจ้งซ่อมเข้าระบบเรียบร้อยแล้วและขอให้สรุปแจ้งเป็นอีเมลล์ให้คปอ.รับทราบ | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| คุณนภาพร ประธาน | 5.5 น้ำในภายในสนามบินมีกลิ่น -ส่วนสนามบินมีการตรวจวัดคุณภาพน้ำทุกวัน -หากพบว่ามีกลิ่นไม่พึงประสงค์ขอให้แจ้งมายังสนามบินเพื่อเข้าตรวจสอบ | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| คุณกณธิชา เลขานุการ | 5.6 ผู้โดยสารสูบบุหรี่บริเวณด้านหน้าห้องจำหน่ายบัตรโดยสาร -มีการติดตั้งป้ายห้ามสูบบุหรี่บริเวณด้านหน้า | | คุณอิงศักดิ์ | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
|------------------|---|--------|--------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณจตุตถกรณ์ | 5.7 การอบรมอป.หัวหน้างาน/อป.บริหาร -พนักงานไม่ผ่านการอบรมดังกล่าวทำให้ได้ finding ซึ่งขอเสนอแนะให้จัดหลักสูตรดังกล่าวที่สนามบิน สมุย เพื่อลดค่าใช้จ่ายและระยะเวลาในการเดินทาง -ได้รับประชาสัมพันธ์แบบทั่วไป จึงขอให้ระบุมาให้ชัดเจนหรือเชิงบังคับตามที่กฎหมายกำหนด | | คุณอิงลัดดา | - | Open |
| เลขานุการ | -นำข้อมูลไปเสนอที่ประชุม OSH เพื่อหาแนวทางการแก้ไข | | | | |
| คุณจตุตถกรณ์ | 5.8 ฝนเริ่มตักหนักขอให้พิจารณาเข้าทำความสะอาด บันไดด้านหน้าสำนักงาน TRC | | คุณกัญญาภัก | - | Open |
| ประธาน | -แจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการทำความสะอาด | | คุณอิงลัดดา | - | Open |
| ประธาน | 5.9 เสนอให้มีการปรึกษาแผนก OSH ถึงตำแหน่งประธานคปอ.ควรจะเป็นผู้บริหารสนามบินโดยตรง ซึ่งจะมีความเหมาะสมในการสั่งการต่างๆ | | | | |

(.....)

คุณอิงลัดดา สาระคง
กรรมการและเลขานุการ

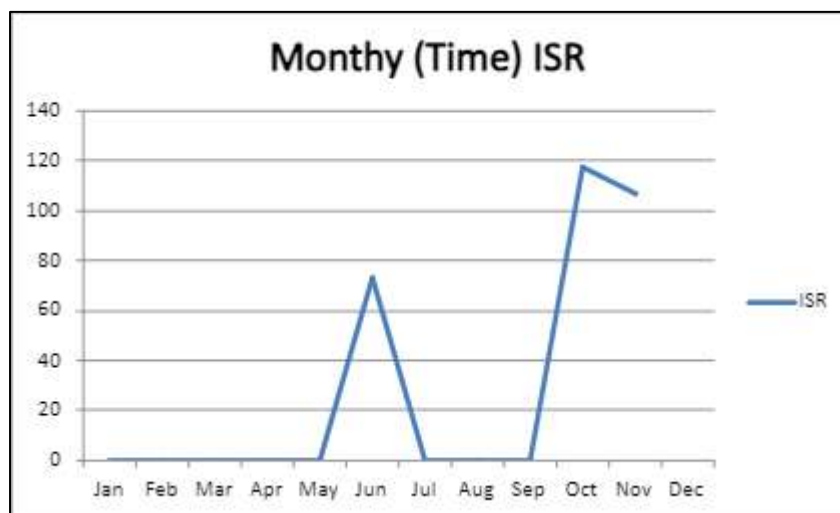
(.....)

คุณณัฐชัยธร ณัฐสุตานิจวิภา
ประธานคปอ.

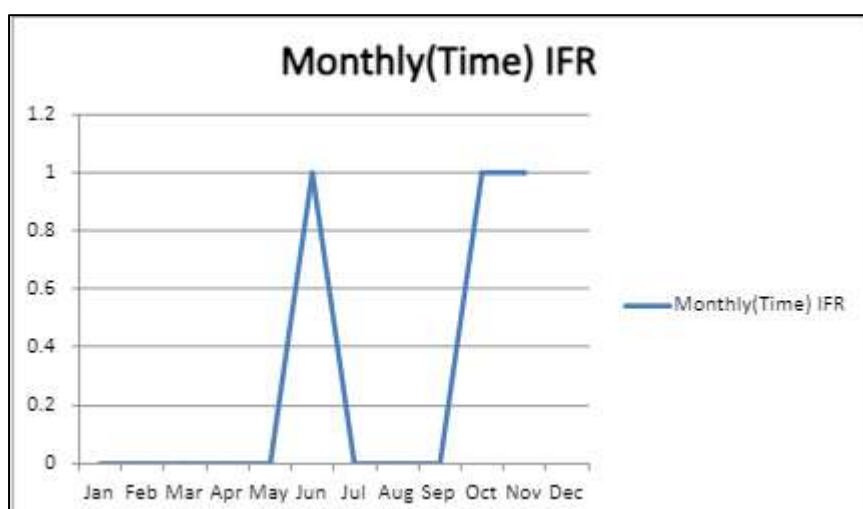
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|-----|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total Accident | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| Total Employee (s) | | 237 | 237 | 244 | 248 | 248 | 244 | 266 | 266 | 266 | 266 | 266 | 0 |
| Staffs Man Hours per Month | | 39816 | 37920 | 42944 | 33728 | 41664 | 40992 | 42560 | 44688 | 44688 | 42560 | 46816 | 0 |
| Monthly(Time) IFR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| Day lost | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 |
| ISR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.185 | 0 | 0 | 0 | 117.48 | 106.8 | 0 |
| Property Damage Event | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สนามบินสมุย ครั้งที่ 11/2566

วันที่ : 30 พฤศจิกายน พ.ศ.2566

เวลา : 14.00 น. – 15.00 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลิตตา สารคง

รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|-------------------|----------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุตานิจวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณพิทักษ์ | สีเหนียง | กรรมการ |
| 3. คุณจตุตถกรณ์ | พรรณากิจ | กรรมการ |
| 4. คุณกัญญารักษ์ | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 5. คุณสันหิ์พิชญ์ | ธนุบรรพ์ | กรรมการ |
| 6. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 7. คุณสันติ | ปานโลหิต | กรรมการ |
| 8. คุณนภาพรณ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |
| 9. คุณกนธิชา | ยังแป้น | กรรมการ |
| 10. คุณพรอุมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |
| 11. คุณสุพัสมา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 12. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 13. คุณอิงลิตตา | สารคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|------------|---------|
| 1. คุณเอลงกรณ์ | มากสวัสดิ์ | กรรมการ |
| 2. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ | กรรมการ |
| 3. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 4. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|-----------------------------|---|--------|---------------------------------------|----------|--------------------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน คุณกัญญารักษ์ | <p>1.1 การปรับปรุงเคาน์เตอร์เช็คอินเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุเนื่องจากไม่มีช่องทางเข้า-ออกเคาน์เตอร์ ซึ่งตอนนี้อยู่ระหว่างการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างอาคาร เคาน์เตอร์เช็คอิน สายพาน เพื่อให้เป็นการปรับเปลี่ยนอย่างครอบคลุมทั้งระบบ คาดว่าจะเป็นงบประมาณของ BAM และจะเริ่มดำเนินการประมาณไตรมาสแรกของปี 2567</p> <p>-จะมีการส่งเมลล์สอบถามความต้องการของผู้ใช้งานเกี่ยวกับเคาน์เตอร์เช็คอิน และจำนวนเคาน์เตอร์จะมีจำนวนลดลง เนื่องจากจะมีการจัดช่องทางเข้า-ออกเคาน์เตอร์</p> | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 10/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 10/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | <p>3.1 ความคืบหน้าในการแก้ไขเคาน์เตอร์เช็คอิน</p> <p>-ส่วนสนามบินดำเนินการจัดซื้อเก้าอี้ที่มีขนาดฐานล้อเล็กลง เพื่อลดความเสี่ยงที่จะเกิดอุบัติเหตุ</p> <p>-มีการสลับเก้าอี้ใหม่จากเคาน์เตอร์ 17-21 มาใช้งานที่เคาน์เตอร์ Supervisor (มีทางเข้า-ออก) ซึ่งเมื่อมีการเปิดใช้เคาน์เตอร์ดังกล่าวจะต้องนำเก้าอี้ไปสลับคืนเพื่อป้องกันการเกิดอุบัติเหตุบริเวณเคาน์เตอร์เช็คอิน ซึ่งมีพื้นที่จำกัด</p> | | BH | - | Open |
| เลขานุการ | <p>3.2 การพิจารณาเพิ่มรอบในการทำความสะอาดโคมไฟเป็นปีละ 2 ครั้ง</p> <p>-หน่วยงานซ่อมบำรุงแจ้งว่าสามารถเพิ่มรอบการทำความสะอาดโคมไฟเป็นปีละ 2 ครั้ง หรือหากพบว่าสภาพสกปรกสามารถแจ้งก่อนเวลาได้</p> <p>ในขนาดที่เล็กลง</p> | | คุณสยามรัฐ คุณอลงกรณ์ | - | Close Close |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|--|--------|-----------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.3 ผลการติดตั้ง Big Fan | | คุณอิงกัฏดา | - | Close |
| คุณกณธิชา | -ปิดการใช้งาน Big Fan ในจุดที่พนักงานนั่ง | | | | |
| ประธาน | -เมื่อปิดการใช้งาน Big Fan ทำให้สลดอาการตาลายลง | | | | |
| คุณกัญญลักษณ์ | -พิจารณานำ Big Fan ไปติดตั้งที่ตำแหน่งอื่น | | | | |
| เลขานุการ | -อยู่ระหว่างการเขียนแบบเพื่อปรับไฟให้ต่ำลง | | | | |
| | 3.4 รถที่ขับสวนบริเวณถนนด้านหลัง Samui Park | | คุณอิงกัฏดา | - | Open |
| | -ประสานงานหน่วยงานซ่อมบำรุง โดยจะต้องมีการ | | | | |
| | สั่งซื้อ ซึ่งไม่ติดปัญหาเรื่องการติดตั้ง | | | | |
| | -ส่วนโครงการป้ายจราจรต่างๆอยู่ระหว่างการเสนอ | | | | |
| | งบประมาณ | | | | |
| ประธาน | -ตรวจสอบเรื่องค่าใช้จ่ายและนำเสนอ BH เพื่อจัดซื้อ | | | | |
| | ต่อไป | | | | |
| เลขานุการ | 3.5การฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ ประจำปี | | คุณอิงกัฏดา | - | Close |
| | 2566 | | | | |
| | -ได้รับหนังสือเห็นชอบจากสำนักงานสวัสดิการและ | | | | |
| | คุ้มครองแรงงาน ให้สนามบินสมุยสามารถจัดฝึกซ้อม | | | | |
| | ดับเพลิงและอพยพหนีไฟได้เองในวันที่ 14 ธันวาคม | | | | |
| | 2566 บริเวณสำนักงานตรวจคนเข้าเมือง | | | | |
| | -จัดประชุมเตรียมความพร้อมๆในวันที่ 4 ธันวาคม | | | | |
| | 2566 เวลา 10.00-12.00 น. | | | | |
| | -ขอความร่วมมือคปอ.หรือตัวแทนเข้าร่วมประเมิณการ | | | | |
| | ฝึกซ้อมดับเพลิงและอพยพหนีไฟ | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
|--------------------------------|---|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| - | - | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณสันทัดพิชญ์ | 5.1 ความร้อนบริเวณจุดตรวจค้น International -ได้รับข้อมูลจากพนักงานบริเวณจุดตรวจค้นที่มีความร้อนสะสม เนื่องจากผนังด้านข้างแสงแดดส่องและฝ้าเพดานต่ำซึ่งส่งผลต่อการไหลเวียนอากาศ โดยจะร้อนที่สุดช่วงเวลา 13.00-16.00 น. บริเวณจุดเปิดกระเป๋าคิดห้อง Private Search และจำนวนผู้โดยสารก็เป็นปัจจัยเสริม -เสนอให้มีการติดตั้งลมระบายอากาศ ทาสีผนังสะท้อนแสง ติดพัดลมเพิ่ม หรือปลูกต้นไม้ | | คุณอิงลิธดา | - | Open |
| ประธาน เลขานุการ | 5.2 กันสาดบริเวณอาคารดับเพลิง -ดำเนินการซ่อมเบื้องต้นและได้แจ้งซ่อมเข้าระบบ | | คุณสันติ | - | Close |
| คุณพิทักษ์ | 5.3 รถจักรยานยนต์จอดบริเวณสำนักงานรักษาความปลอดภัย -มีการจอดรถไม่เรียบร้อยและอาจจะก่อให้เกิดอุบัติเหตุได้ | | คุณอิงลิธดา | - | Close |
| ประธาน คุณอังสุมา ประธาน | 5.4 จุดที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายบริเวณคลังสินค้า -เมื่อแจ้งซ่อมเข้าระบบเรียบร้อยแล้วขอให้สรุปแจ้งเป็นอีเมลล์ให้คปอ.รับทราบ | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| คุณนภาพร ประธาน | 5.5 น้ำใช้ภายในสนามบินมีกลิ่น -ส่วนสนามบินมีการตรวจวัดคุณภาพน้ำทุกวัน -หากพบว่ามีกลิ่นไม่พึงประสงค์ขอให้แจ้งมายังสนามบินเพื่อเข้าตรวจสอบ | | คุณอลงกรณ์ | - | Close |
| คุณกณธิชา เลขานุการ | 5.6 ผู้โดยสารสูบบุหรี่บริเวณด้านหน้าห้องจำหน่ายบัตรโดยสาร -มีการติดตั้งป้ายห้ามสูบบุหรี่บริเวณด้านหน้า | | คุณอิงลิธดา | - | Close |

| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
|------------------|---|--------|---------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณจุฑาภรณ์ | 5.7 การอบรมอป.หัวหน้างาน/อป.บริหาร -พนักงานไม่ผ่านการอบรมดังกล่าวทำให้ได้ finding ซึ่งขอเสนอแนะให้จัดหลักสูตรดังกล่าวที่สนามบิน สมุย เพื่อลดค่าใช้จ่ายและระยะเวลาในการเดินทาง -ได้รับประชาสัมพันธ์แบบทั่วไป จึงขอให้ระบุนำให้ชัดเจนหรือเชิงบังคับตามที่กฎหมายกำหนด | | คุณอิงลิตดา | - | Open |
| เลขานุการ | -นำข้อมูลไปเสนอที่ประชุม OSH เพื่อหาแนวทางการแก้ไข | | | | |
| คุณจุฑาภรณ์ | 5.8 ฟนเริ่มตทหนักขอให้อพิจารณาเข้าทำความสะอาด บันไดด้านหน้าสำนักงาน TRC | | คุณกัญญารักษ์ | - | Open |
| ประธาน | -แจ้งหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการทำความสะอาด | | คุณอิงลิตดา | - | Open |
| ประธาน | 5.9 เสนอให้มีการปรึกษาแผนก OSH ถึงตำแหน่งประธานคปอ.ควรจะเป็นผู้บริหารสนามบินโดยตรง ซึ่งจะมีความเหมาะสมในการสั่งการต่างๆ | | | | |

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

คุณอิงลิตดา สาระคง
กรรมการและเลขานุการ

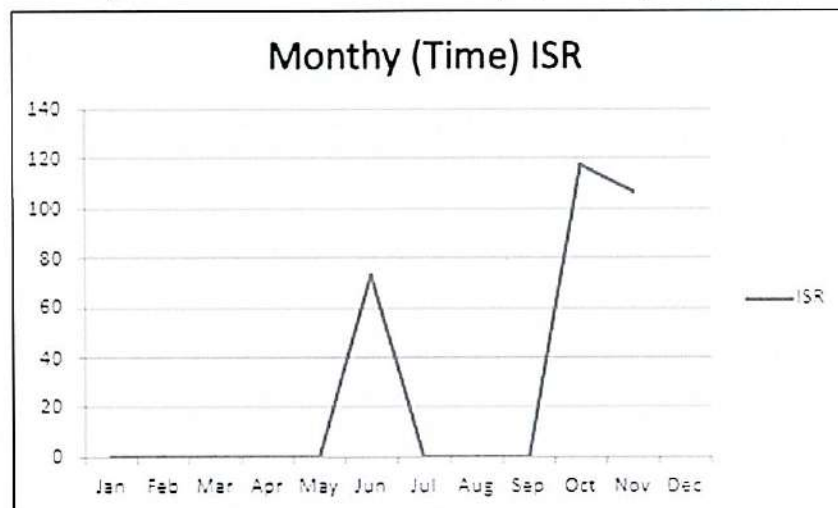
(..........)

คุณณัฐชัยธร ณัฐสุตานิจวิภา
ประธานคปอ.

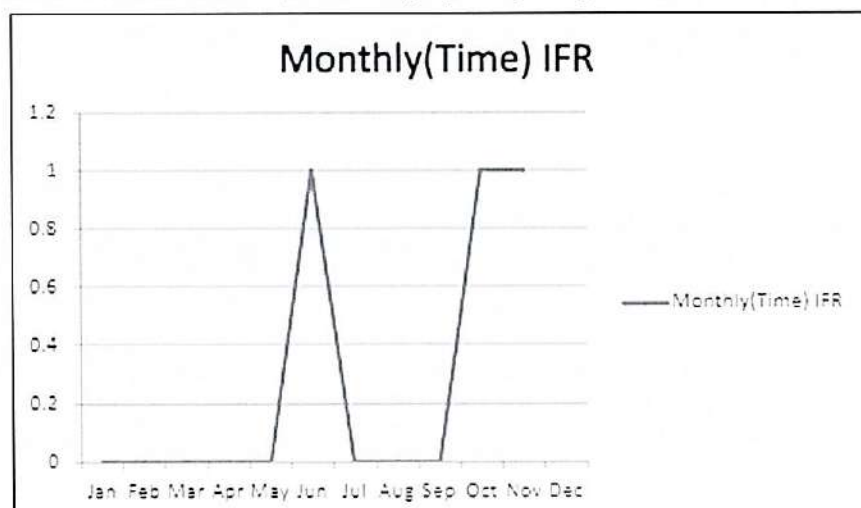
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|-----|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Total Accident | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| Total Employee(s) | | 237 | 237 | 244 | 245 | 245 | 244 | 256 | 256 | 256 | 256 | 256 | 0 |
| Staffs Man Hours per Month | | 39516 | 37920 | 42944 | 33725 | 41664 | 40992 | 42560 | 44655 | 44655 | 42560 | 46516 | 0 |
| Monthly(Time) IFR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| Day lost | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 |
| ISR | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.155 | 0 | 0 | 0 | 117.46 | 106.5 | 0 |
| Property Damage Event | | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



การประชุม : คณะกรรมการความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน สนามบินสมุย ครั้งที่ 12/2566

วันที่ : 21 ธันวาคม พ.ศ.2566

เวลา : 14.00 น. – 15.30 น.

สถานที่ : ห้องประชุม 2

ผู้จัดบันทึกการประชุม : คุณอิงลัดดา สาระคง


รายชื่อผู้เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|---------------|---------------------|
| 1. คุณณัฐชัยธร | ณัฐสุคนิฉวิภา | ประธานคณะกรรมการ |
| 2. คุณพิทักษ์ | สีหนึ่ง | กรรมการ |
| 3. คุณสันต์พิชญ์ | ธนบุรพ์ | กรรมการ |
| 4. คุณสันติ | ปาน โลหิต | กรรมการ |
| 5. คุณเนภาภรณ์ | ทองพัฒน์ | กรรมการ |
| 6. คุณกนกธิดา | ยังแป้น | กรรมการ |
| 7. คุณอังศุมา | เรืองศรี | กรรมการ |
| 8. คุณอิงลัดดา | สาระคง | กรรมการและเลขานุการ |

รายชื่อผู้ไม่เข้าร่วมประชุม

| ชื่อ | นามสกุล | ตำแหน่ง |
|------------------|-------------|---------|
| 1. คุณเอลงกรณ์ | มากสวาสดี | กรรมการ |
| 2. คุณสยามรัฐ | ทานิสุทธิ์ | กรรมการ |
| 3. คุณกานต์พิชชา | ไพเราะ | กรรมการ |
| 4. คุณจตุภรณ์ | พรธนากิจ | กรรมการ |
| 5. คุณกัญญาภัก | รวมทรัพย์ | กรรมการ |
| 6. คุณสุพัชฌา | ขวัญเกลี้ยง | กรรมการ |
| 7. คุณพัชฎาพร | วรวัตร | กรรมการ |
| 8. คุณปวเรศ | ทองตัน | กรรมการ |
| 9. คุณพรอุมา | ทองทิพย์ | กรรมการ |

| วาระการประชุมที่ | 1 | เรื่อง | ประธานแจ้งให้ที่ประชุมทราบ | | |
|------------------|--|--------|---------------------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | <p>1.1 เนื่องจากมีการปรับเปลี่ยนตำแหน่งจึงขอให้แต่งตั้งผู้จัดการสนามบินเป็นประธานคปอ. ทดแทน เพื่อให้เหมาะสมในการประสานงาน</p> <p>1.2 จำนวนเที่ยวบินเพิ่มมากขึ้น สนามบินมีการจัดทำช่องทางสำหรับ Oversize Baggage (เปิดใช้ในกรณีที่สายพานเสียหรือเที่ยวบินต่อเนื่อง) หากเปิดใช้จะต้องมีรปภ.หรือ CCTV</p> <p>1.3 วันที่ 24-25 ธ.ค. 2566 จะมีนักเรียนจากโรงเรียนบ้านบ่อผุดมาทำการแสดงเนื่องในเทศกาลวันคริสต์มาส ด้อนรับผู้โดยสารบริเวณขาเข้าด้านหน้าห้อง CIP</p> <p>1.4 วันที่ 25 ธ.ค.2566 -15 ม.ค.2567 บริเวณ Samui Park จะมีดนตรีสด ประสานงานส่วน Commercial เน้นยัร้านค้าห้ามสูบบุหรี่บริเวณที่นำโต๊ะเก้าอี้มาจัดวางด้านนอกร้าน</p> | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 2 | เรื่อง | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 11/2566 | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| ประธาน | รับรองรายงานการประชุมครั้งที่ 11/2566 | | - | - | - |
| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.1 ความคืบหน้าในการแก้ไขเคาน์เตอร์เช็คอิน | | BH | - | Open |
| คุณกณธิชา | -เบื้องต้นได้เปลี่ยนเก้าอี้บริเวณเคาน์เตอร์เช็คอิน | | | | |
| คุณนภาพรณัฏ | -เก้าอี้ใช้งานได้ดี แต่เก้าอี้เบาะเวลาลุกเร็วๆก็จะคว่ำได้ | | | | |
| | -หากนั่งไม่เต็มเก้าอี้ก็จะคว่ำได้ ซึ่งขึ้นอยู่กับการใช้งานของพนักงานแต่ละคน | | | | |
| คุณพิทักษ์ | -โดยรวมแล้วสามารถใช้งานได้ดี | | | | |
| | ในขนาดที่เล็กลง | | | | |
| ประธาน | -มีการประชุมระหว่าง BAM กับ BA ในการปรับปรุงเคาน์เตอร์โดยจัดให้มีทางเข้า | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------|--|--------|-----------------|------------|-------|--------------|-----|---|--|-------|----------|-----------|---|----------------|-------|----------|----------|---|---------------------|-------|----------|----------|---|-----------------|-------|----------|----------|-----|--|--|--|-----------|--|--|--|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.2 รถที่ขับสวนบริเวณถนนด้านหลัง Samui Park -จัดหาป้ายจำกัดความเร็วที่มีไฟกระพริบเพื่อติดตั้งบริเวณถนน | | คุณอิงลิธดา | - | Close | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| |  <table border="1"><thead><tr><th>ลำดับ</th><th>รายละเอียด</th><th>จำนวน</th><th>ราคาต่อหน่วย</th><th>รวม</th></tr></thead><tbody><tr><td>1</td><td>ป้ายจำกัดความเร็ว 20 กม./ชม. ไฟกระพริบ</td><td>2 ชุด</td><td>8,500.00</td><td>17,000.00</td></tr><tr><td>2</td><td>งานติดตั้งป้าย</td><td>2 ชุด</td><td>4,000.00</td><td>8,000.00</td></tr><tr><td>3</td><td>งานติดตั้งไฟกระพริบ</td><td>2 ชุด</td><td>4,000.00</td><td>8,000.00</td></tr><tr><td>4</td><td>งานติดตั้งสายไฟ</td><td>2 ชุด</td><td>4,000.00</td><td>8,000.00</td></tr><tr><td>รวม</td><td></td><td></td><td></td><td>37,000.00</td></tr></tbody></table> | | ลำดับ | รายละเอียด | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวม | 1 | ป้ายจำกัดความเร็ว 20 กม./ชม. ไฟกระพริบ | 2 ชุด | 8,500.00 | 17,000.00 | 2 | งานติดตั้งป้าย | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | 3 | งานติดตั้งไฟกระพริบ | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | 4 | งานติดตั้งสายไฟ | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | รวม | | | | 37,000.00 | | | |
| ลำดับ | รายละเอียด | จำนวน | ราคาต่อหน่วย | รวม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | ป้ายจำกัดความเร็ว 20 กม./ชม. ไฟกระพริบ | 2 ชุด | 8,500.00 | 17,000.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | งานติดตั้งป้าย | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | งานติดตั้งไฟกระพริบ | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | งานติดตั้งสายไฟ | 2 ชุด | 4,000.00 | 8,000.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| รวม | | | | 37,000.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ประธาน | -ประธานจะประสานงานกับผู้รู้เกี่ยวกับป้ายดังกล่าว | | คุณอิงลิธดา | - | Open | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.3 ความร้อนบริเวณจุดตรวจค้น International -จากการไปสำรวจพื้นที่ร่วมกับหน่วยงานสวน แจ้งว่า | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | ไม่สามารถปลูกต้นไม้ได้เนื่องจากพื้นที่ที่จำกัดและเป็นพื้นที่ในร่ม | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| คุณสันทัดพิชญ์ | -ประสาน Terminal แจ้งว่ามีพัดลมซึ่งสามารถติดตั้งเพิ่มได้ในจุดที่เปิดกระเป๋ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | -เสนอให้พิจารณาในการจัดทำระแนงไม้เพื่อป้องกันความร้อน | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ประธาน | -ขอให้ประสานงานหน่วยงานซ่อมบำรุงในการติดตั้งพัดลมและจัดทำระแนงไม้ด้านข้างผนัง | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.4 จุดที่อาจจะก่อให้เกิดอันตรายบริเวณคลังสินค้า | | คุณอลงกรณ์ | - | Open | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| คุณอังศุมา | -หน่วยงานซ่อมบำรุงได้ไปสำรวจพื้นที่และขอเข้าดำเนินการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ประธาน | -สนาบบินช่วยสนับสนุนในการดำเนินการ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | -เมื่อแจ้งซ่อมเข้าระบบแล้วขอให้สรุปส่งอีเมลล์ให้ BZ/USMBD และ cc.คปอ. เพื่อรับทราบและติดตามต่อไป | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| เลขานุการ | 3.5 การอบรมอป.หัวหน้างาน/อป.บริหาร -นำเสนอขอติดขัดเกี่ยวกับการจัดอบรมในที่ประชุม OSH Meeting 1/2566 เพื่อให้มีการแจ้งให้ชัดเจนในการเข้าร่วมอบรมตามกฎหมาย | | คุณอิงลิธดา | - | Close | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| วาระการประชุมที่ | 3 | เรื่อง | ติดตามการประชุม | | |
|------------------|---|--------|-------------------------|----------|-------|
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 3.6 ฝ่ายเริ่มตทหนักขอใหพิจารณาเข้าทำความสะอาดบันไดด้านหน้าสำนักงาน TRC | | คุณอิงลัดดา | - | Close |
| เลขานุการ | -ประสานหน่วยงานรักษาความสะอาดเพื่ดำเนินการเป็นครั้งๆไปเมื่อมีน้ำขังซึ่งอาจจะเกิดเป็นตะไคร่น้ำได้ | | คุณอิงลัดดา | - | Close |
| เลขานุการ | 3.7 เสนอให้มีการปรึกษาแผนก OSH ถึงตำแหน่งประธานคปอ.ควรจะเป็นผู้บริหารสนามบินโดยตรงซึ่งจะมีความเหมาะสมในการสั่งการต่างๆ | | | | |
| | -รออนั่งสือแต่งตั้ง | | | | |
| วาระการประชุมที่ | 4 | เรื่อง | เสนอเพื่อทราบและพิจารณา | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| เลขานุการ | 4.1 การก่อสร้าง/ซ่อมแซม/ต่อเติม ที่ส่งผลกระทบต่อพนักงานที่กำลังปฏิบัติงาน | | คุณอิงลัดดา | - | Close |
| ประธาน | -ขอให้พิจารณาช่วงเวลาในการก่อสร้าง/ต่อเติมเพื่อไม่ให้กระทบต่อการทำงานของพนักงานในสำนักงาน | | | | |
| | -สามารถแจ้งผู้จัดการส่วนซ่อมบำรุงเพื่อเปลี่ยนช่วงเวลาการทำงานหรือทำงานล่วงเวลาทดแทนในส่วนที่จะส่งผลกระทบต่อพนักงานอื่นๆ | | | | |
| วาระการประชุมที่ | 5 | เรื่อง | อื่นๆ | | |
| ผู้แจ้ง | รายละเอียด | | ดำเนินการโดย | กรอบเวลา | สถานะ |
| คุณพิทักษ์ | 5.1 เรื่อง แจ้งซ่อมห้อง Store (Gate3) | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| | -มีการส่งอีเมลไปยังหน่วยงานซ่อมบำรุงและอยู่ระหว่างการติดตาม | | | | |
| คุณอังศุมา | 5.2 เรื่อง แสงสว่างบริเวณทางเดินบริเวณด้านหน้าคลังสินค้า | | คุณอลงกรณ์ | - | Open |
| | -ไฟบริเวณดังกล่าวไม่ติด ส่งผลต่อพนักงานที่เดินผ่านบริเวณดังกล่าว | | | | |
| คุณกณธิชา | 5.3 เรื่อง ทางเลื่อนบริเวณทางขึ้น Meeting | | - | - | - |
| ประธาน | -ได้รับแจ้งว่ามีผู้โดยสารสะดุดบริเวณทางเลื่อน | | | | |
| คุณสัทพ์พิชญ์ | -มีการติดตั้งป้ายเตือนบริเวณทางเลื่อน | | | | |
| ประธาน | -เสนอให้ติดตั้งเสาเพื่อป้องกันไม่ให้รถเข็นเข้าไป | | | | |
| | -จุดประสงค์ทางเลื่อนเพื่อช่วยลดแรงในการขึ้นรถ | | | | |

(.....[REDACTED].....)

คุณอิงลิคดา สาระคง
กรรมการและเลขานุการ

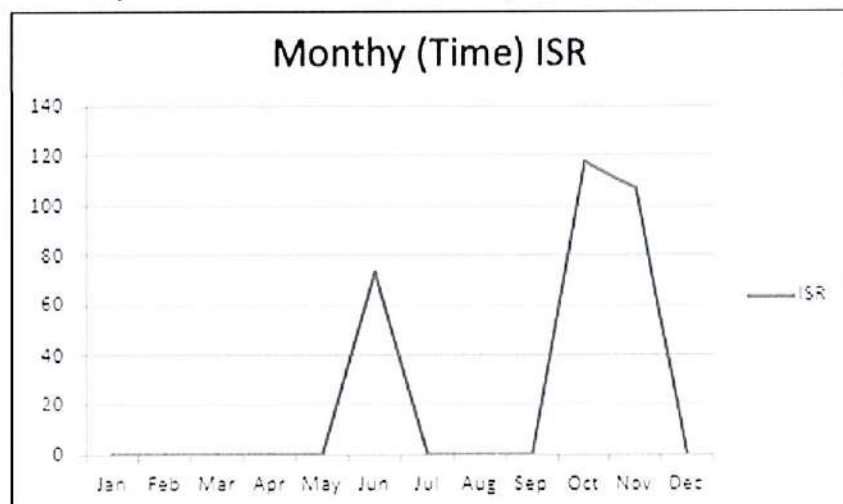
(.....[REDACTED].....)

คุณณัฏฐ์ชัยธร ณัฐสุตานิจวิภา
ประธานคปอ. 11/01/๒๕

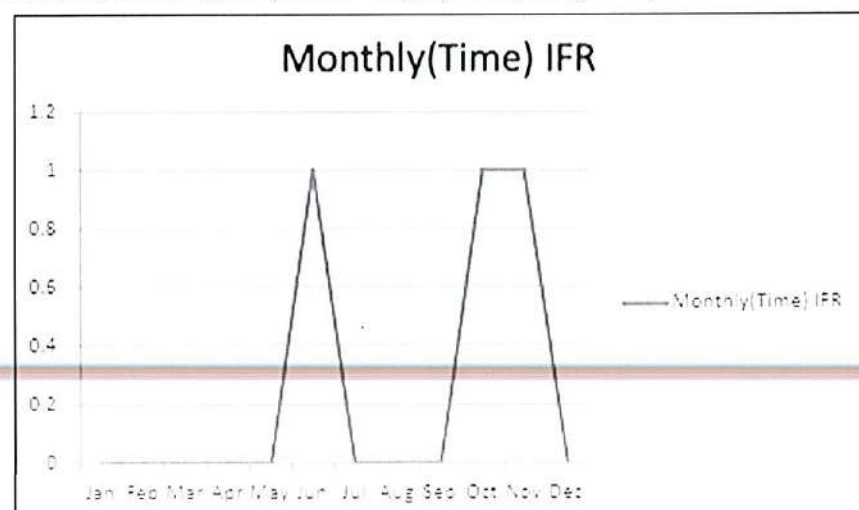
01. ข้อมูล สถิติการเกิดอุบัติเหตุ

| Accident occurrence from work in 2023 | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|----------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|
| No. | Department | Jan | Feb | Mar | Apr | May | Jun | Jul | Aug | Sep | Oct | Nov | Dec |
| 1 | Airports | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 2 | Cargo and Charter | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 3 | Corporate Information Technology | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 4 | Corporate Safety and Security | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 5 | Ground Operations | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| 6 | Network and Fleet Management | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 7 | Office of President | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 8 | Sales | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 9 | Technical | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | Total Accident | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | Total Employee(s) | 237 | 237 | 244 | 246 | 246 | 244 | 266 | 266 | 266 | 266 | 266 | 270 |
| | Staffs Man Hours per Month | 39516 | 37920 | 42944 | 33726 | 41664 | 40992 | 42560 | 44688 | 44688 | 42560 | 46516 | 43200 |
| | Monthly(Time) IFR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 |
| | Day lost | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 | 0 | 5 | 5 | 0 |
| | ISR | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 73.165 | 0 | 0 | 0 | 117.46 | 106.6 | 0 |
| | Property Damage Event | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |

02. กราฟแสดงผล อัตราความรุนแรงของการบาดเจ็บ (I.S.R = Injury Severity Rate)



03. กราฟแสดงผล อัตราความถี่การบาดเจ็บ (I.F.R. = Injury Frequency Rate)



เอกสารแนบที่ 75

เอกสารการฝึกอบรมหลักสูตรความปลอดภัย
อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
สำหรับพนักงาน

บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)



ปฐมนิเทศพนักงานใหม่ ORIENTATION



แผนกพัฒนาบุคลากร ฝ่ายทรัพยากรบุคคล

learning_development@bangkokair.com

**ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและ
สภาพแวดล้อมในการทำงาน**

หมวดที่ 1

ความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยอาชีวอนามัย
และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

คำจำกัดความที่ควรรู้

- ความปลอดภัย Safety หมายถึง สภาพการณ์ที่ปราศจากภัย อันตราย บาดเจ็บเสี่ยงภัยและการสูญเสีย
- สุขภาพ (อาชีวอนามัย) Health หมายถึง การดูแลสุขภาพอนามัย(กายและใจ)
- สภาพแวดล้อม สิ่งแวดล้อม Environment หมายถึง การทำงานที่มีภาพแวดล้อมที่ดี ไม่เป็นปัจจัยก่อให้เกิด อันตราย
- ลักษณะอันตราย(Hazard) หมายถึง แหล่งหรือสภาพการณ์ที่มีโอกาสทำให้เกิดอันตรายต่อคนเราในลักษณะของการบาดเจ็บ เจ็บป่วย ความเสียหายต่อทรัพย์สิน สภาพแวดล้อมในการทำงานหรือทั้งหมดที่กล่าวมา

คำจำกัดความที่ควรรู้

- อุบัติการณ์ (Incident) หมายถึงเหตุการณ์ที่ไม่พึงประสงค์แต่เมื่อเกิดขึ้นแล้วมีผลทำให้เกิดอุบัติเหตุหรือ อาจหมายถึง เหตุการณ์ เกือบเกิดอุบัติเหตุ
- เหตุการณ์เกือบเกิดอุบัติเหตุ (Nearmiss) หมายถึง เหตุการณ์ ผิดปกติเมื่อเกิดขึ้นแล้วมีแนวโน้มที่จะก่อให้เกิดอุบัติเหตุ
- โรคจากการทำงานหรือโรคจากการประกอบอาชีพ หมายถึงการเจ็บป่วยของคนงาน ลูกจ้างหรือผู้ใช้แรงงานที่เป็นผลสืบเนื่องจากการทำงานในสถานที่ทำงาน" รักษาผลประโยชน์ของนายจ้าง"

Incident , Near Miss and Accident



- อุบัติเหตุจากการทำงาน (Accident) หมายถึง เหตุการณ์ ที่เกิดขึ้นโดยบังเอิญ ไม่ได้คาดคิดและไม่ได้ควบคุมไว้ก่อน ทำให้เกิดการ บาดเจ็บ พิการ เสียชีวิต หรืออาจทำให้ทรัพย์สินเสียหาย
- อุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล Personal Protective Equipment (PPE) หมายถึง สิ่งใดสิ่งหนึ่งที่นำมาสวมใส่ลงบนอวัยวะส่วนหนึ่งส่วนใดของร่างกาย หรือหลายส่วนรวมกัน โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อป้องกันอวัยวะส่วนนั้นของร่างกาย ไม่ให้ประสบอันตรายจากสิ่งหนึ่งสิ่งใด หรืออาจกล่าวได้ว่าเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการป้องกันอันตรายอันเกิดจากสภาพ

ตัวอย่างอุบัติเหตุที่มักพบอยู่เสมอในการปฏิบัติงาน

ตัวอย่างอุบัติเหตุที่มักพบอยู่เสมอในการปฏิบัติงาน เช่น

- การวางสิ่งของ อุปกรณ์ในการทำงาน สายไฟฟ้าเกะกะทางเดิน ทำให้สะดุดล้ม
- เตะลิ้นชักตู้ที่เปิดทิ้งไว้
- พื้นหรือพื้นที่ที่ปฏิบัติงานเปียกน้ำ มีคราบน้ำมันสกปรก ทำให้ลื่นล้ม
- ปลดอยผยารู้งริง เมื่อต้องทำงานกับเครื่องจักรส่วนที่หมุนได้อาจพันหรือตึงผมเข้าไป
- ยกของหนักไม่ถูกวิธี เกิดการบาดเจ็บขึ้น

ลักษณะการก่ออุบัติเหตุของคนงานเก่า

ขาดพื้นฐานความรับผิดชอบต่องานที่ดีมักจะก่ออุบัติเหตุให้ผู้อื่นรับเคราะห์

- (1) ถอดเซฟการ์ด หรือฝาครอบนิรภัยของเครื่องจักรออก
- (2) ถอดป้าย แผ่นบอก ข้อดี หมายเลข หรือแผงวงจรควบคุมออก
- (3) เปลี่ยนแปลงทิศทางการทำงานของเครื่อง จาก Spec เดิมของระบบ
- (4) ซ่อมแซมโดยใช้อะไหล่ หรือชิ้นส่วนอื่นที่ผิดพลาด
- (5) ถอดกลไกของระบบควบคุม แล้วไม่ต่อเข้าอย่างเดิม เพราะคิดว่าตนรู้ดีแล้ว

ลักษณะการก่ออุบัติเหตุของคนงานใหม่

คนงานใหม่มักจะเป็นคนก่อและตัวรับผลของอุบัติเหตุอยู่เสมอ เช่น

- (1) ความไม่รู้อะไรเลยในเครื่องจักรกล ผังโรงงานและระบบงาน
- (2) ความไม่ใส่ใจต่อการทำงานเท่าที่ควร
- (3) ความตั้งใจมาก เน้นหนักไปทางด้านเทคนิคและเนื้อหาของงานจนลืมนึกถึงความปลอดภัยในการทำงาน
- (4) ความรีบร้อน อยากให้งานเสร็จจนลืมปฏิบัติตามขั้นตอนที่ปลอดภัย
- (5) ความอยากรู้อยากเห็น ทำให้ชอบลองผิดลองถูก

คนงานเยาวชนและคนงานอ่อนวัย

ในที่นี้คนงานอ่อนวัย หมายถึงคนงานที่มีอายุระหว่าง 15-20 ปี หรือ 18-20 ปี
ลักษณะของแรงงานเยาวชนและคนงานอ่อนวัยคือ

- (ก) ทางด้านร่างกาย ส่วนสูง พละกำลัง เกิดช้า และหมดแรงได้ง่าย
- (ข) ทางด้านฝีมือ ยังขาดความชำนาญ ความคล่องแคล่วยังมีไม่มาก
- (ค) ทางด้านจิตใจ ความคิดใช้เหตุผลยังไม่ดีพอ
- (ง) ทางด้านสังคม เขาไม่ใช้กัน ตนเองก็จะพลอยเลิกใช้ไปด้วย

คนงานสูงอายุ

- คนงานสูงอายุ ได้แก่คนงานที่มีอายุเกิน 50 ปีขึ้นไป (บางแห่งอาจกำหนดตั้งแต่ 40-50 ปี)
- อุบัติเหตุส่วนใหญ่มาจากเหตุสุดวิสัย เช่น หมุดกำลังลง อ่านค่าผิดพลาด หกล้ม ฯลฯ ซึ่งมีใช้มีสาเหตุมาจากความประมาท หรือรู้เท่าไม่ถึงการณ์ แต่เกิดจากความบกพร่องทางร่างกายเป็นส่วนใหญ่

ความพึงพอใจมีผลต่อคุณภาพงาน

สภาพต่างๆ ที่ก่อให้เกิดความรำคาญใจแก่คนงาน ได้แก่

- (1) สภาพห้องน้ำห้องส้วมที่ชำรุดสกปรกมีน้ำขัง ราคไม่ลง มีข้อความและรูปภาพเปรอะไปหมด
- (2) ไม่มีน้ำล้างมือหรือมีแต่ไม่เพียงพอ ก๊อกน้ำรั่วทิ้งไม่มีการซ่อมแซม
- (3) ทางเดินที่คับแคบ
- (4) การแก้ไขการระบายอากาศให้ดีขึ้น
- (5) เครื่องจักรที่ชำรุด หลุด หลวมไปบ้าง โดยยังคงใช้งาน
- (6) ความล่าช้า และยุ่งยากในการเบิกจ่ายวัสดุ เครื่องมือทำงาน

รูปแสดงร้อยละการประสบอันตรายหรือเจ็บป่วย
เนื่องจากการทำงาน จำแนกตามอวัยวะที่ได้รับอันตราย
สูงสุด 10 อันดับแรก



วงจรชีวิตใน 24 ชั่วโมงกับการประเมินอันตรายของพนักงาน



๑ 7 1 แบบจำลองสาเหตุที่ทำให้เกิดความเสียหายของ ILCI (International Loss Control Institute)



เช่น การขาดการควบคุม

- ไม่มีการสอนหรืออบรมเกี่ยวกับความปลอดภัย
- ไม่มีการบังคับให้ปฏิบัติตามกฎหมายความปลอดภัย
- ไม่มีการวางแผนและเตรียมงานด้านความปลอดภัยไว้

สาเหตุพื้นฐาน (Basic Causes)

คือ สาเหตุที่แท้จริงที่อยู่เบื้องหลังการกระทำหรือสภาพการณ์ที่ต่ำกว่ามาตรฐานจึงเกิดขึ้น สาเหตุพื้นฐานแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

- ปัจจัยจากบุคคล เช่น ขาดความรู้ ขาดความสามารถทั้งทางร่างกายและทางจิตใจ มีความเครียด
- ปัจจัยจากงาน หรือสภาพแวดล้อมในการทำงาน เช่น การออกแบบทางวิศวกรรมไม่ดี การควบคุมการจัดซื้อไม่เพียงพอ เครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุไม่เพียงพอ

สาเหตุในขณะนั้น

การกระทำที่ไม่ได้มาตรฐาน ตัวอย่างเช่น

- ไม่ใส่ใจต่อการห้ามเตือนต่าง ๆ
- เล่นคลกขณะทำงาน
- ทำการยกหรือเคลื่อนย้ายวัสดุด้วยท่าทางหรือวิธีการที่ไม่ปลอดภัย
- ไม่สวมใส่อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยบุคคลที่จัดให้



สภาพแวดล้อมในการทำงานที่ไม่ได้มาตรฐาน ตัวอย่างเช่น

- การกองวัสดุสูงเกินไป และการซ้อนวัสดุไม่ถูกวิธี
- การจัดเก็บสารเคมี สารไวไฟต่าง ๆ ไม่เหมาะสม
- แสงสว่างไม่เหมาะสม เช่น แสงอาจไม่เพียงพอ หรือแสงจ้าเกินไป



เหตุการณ์ผิดปกติหรืออุบัติการณ์ / การสัมผัส (Incident / Contact)

- คือ เหตุการณ์ที่เกิดขึ้นก่อนเกิดความสูญเสีย เมื่อสาเหตุซึ่งก่อให้เกิดอุบัติเหตุปรากฏขึ้นย่อมเป็นช่องทางที่ทำให้มีการสัมผัสแหล่งของพลังงานซึ่งสูงกว่าค่าขีดจำกัดของร่างกายหรือโครงสร้าง ตัวอย่างของการถ่ายทอดพลังงาน เช่น การชน การกระแทก ถูกหนีบ ถูกตัด การสัมผัสกับพลังงานไฟฟ้า ความร้อน ความเย็น



ความสูญเสีย (Loss)

- เป็นผลที่เกิดขึ้นเมื่อมีเหตุการณ์ผิดปกติหรือการสัมผัส ผลที่เกิดขึ้นอาจเป็นเรื่องเล็กน้อยไปจนถึงขั้นเสียชีวิตหรือเสียหายทั้งโรงงานก็ได้



11.1



การสัมผัสอันตราย/Contact

1. กระแทก ชน ครูด ถาก เลียดสี
2. หนีบ บีบ อัด ทับ
3. บาด ตัด เฉือน ฟัน ฉีก
4. ทิ่มแทง เจาะ ช่วน เกี้ยว เสียบ
5. กัดกร่อน ระบายเคือง
6. ลวก ไหม้
7. ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าดูด
8. หล่นใส่ หล่นทับ ล้มทับ เลื่อนทับ
9. กระเด็นใส่ ตัดใส่ ละบดใส่ ฟาดใส่ ฟุ้งชน เลื่อนชน
10. ตกจากที่สูง (กระแทก)



สิ่งแวดล้อมในการทำงานที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่อยู่ล้อมรอบตัวผู้ประกอบอาชีพหรือคนงานในขณะทำงาน อันอาจรวมถึง อากาศที่หายใจ แสงสว่าง ความสั่นสะเทือน รังสี ความร้อน ความเย็น ก๊าซ ไอสาร ฝุ่น พุ่ม ละออง และสารเคมีอื่น ๆ เชื้อโรคและสัตว์ต่าง ๆ นอกจากนี้ยังรวมถึง สภาพการทำงานที่ซ้ำซาก การเร่งรีบทำงาน แบ่งได้ 4 ประเภท คือ กายภาพ เคมี ชีวภาพและจิตวิทยาสังคม



1 สิ่งแวดล้อมทางกายภาพ

- มีหลายชนิด เช่น เสียงดัง ความสั่นสะเทือน ความร้อน ความเย็น รังสี แสงสว่าง ความกดดันบรรยากาศ รังสีชนิดแตกตัว และบริเวณสถานที่ทำงาน เป็นต้น สิ่งแวดล้อมทางกายภาพนี้จำเป็นต้องมีเกณฑ์เพื่อพิจารณาถึงระดับของการเสี่ยงอันตรายของคนที่ทำงานเกี่ยวข้อง



2 สิ่งแวดล้อมทางเคมี

- ได้แก่ สารเคมีชนิดต่าง ๆ ที่ใช้เป็นวัตถุดิบ หรือผลผลิต หรือของเสียที่ต้องกำจัด โดยทั่วไปสารเคมีดังกล่าวอาจจะอยู่ในรูปก๊าซ ไอ ฝุ่น พุ่ม
- ควัน ละออง หรืออยู่ในรูปของเหลว เช่น สารตัวทำละลาย (Solvents) ตัวอย่างสารเคมี เช่น ก๊าซคาร์บอนมอนอกไซด์ ตะกั่ว แมงกานีส โปรท เบนซิน คาร์บอน เตตระคลอไรด์ แอลเบสตอส ฝุ่นฝ้าย ฯลฯ



3 สิ่งแวดล้อมทางชีวภาพ

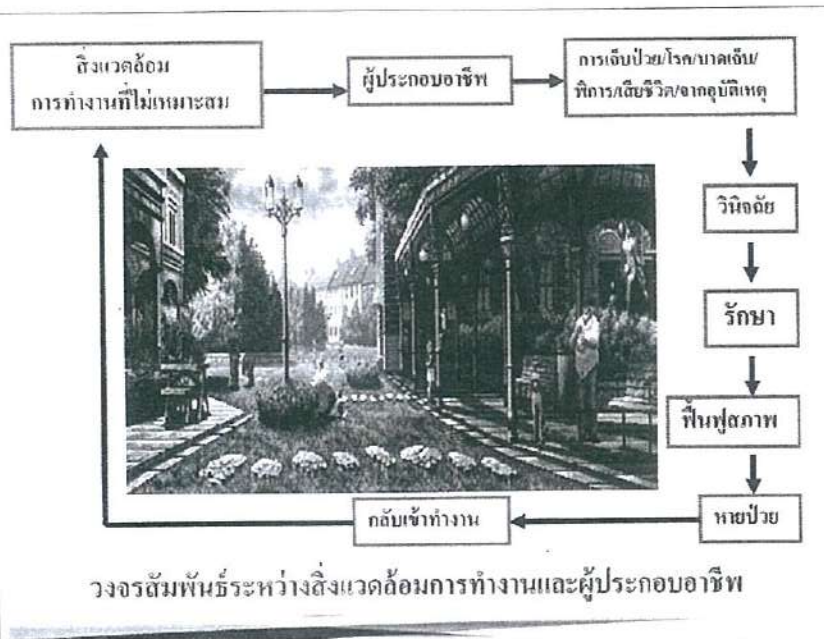


- มีทั้งชนิดที่มีชีวิตและไม่มีชีวิต เช่น ไวรัส แบคทีเรีย เชื้อรา พยาธิ และสัตว์อื่น ๆ เช่น งู เป็นต้น นอกจากนี้ยังอาจรวมถึงฝุ่นเส้นใยพืช ฝุ่นไม้ ฝุ่นฝ้าย และฝุ่นเมล็ดพืชต่าง ๆ ด้วย

4 สิ่งแวดล้อมทางจิตวิทยาสังคม



- หมายถึง สิ่งแวดล้อมที่ครอบคลุมเกี่ยวกับจิตวิทยาสังคมและเศรษฐกิจการทำงาน เช่น งานที่ต้องเร่งรัดทำงานแข่งกับเวลา การทำงานล่วงเวลา ค่าจ้างที่ไม่เหมาะสม การทำงานที่ซ้ำซากจำเจ การอยู่หรือร่วมงานกับเพื่อนร่วมงานที่แปลกหน้า เป็นต้น



อุบัติเหตุจากการทำงานในสำนักงาน

อุบัติเหตุจากการทำงานในสำนักงาน

- การพลัดตกหกล้ม
 - การเดินหรือสะดุดตาข่าย
 - เก้าอี้ล้ม
 - การตกจากที่สูง
- การยกของและการเคลื่อนย้ายวัสดุในสำนักงาน
- การถูกชนหรือการชนกับสิ่งของ
- วัตถุตกลงมากระแทก
- การเกี่ยวหรือการรบกวน
- การประสบอันตรายจากสาเหตุอื่น ได้แก่ การถูกของแหลมมีคมทิ่มตำ ฯลฯ



การควบคุมและป้องกันอันตราย แบ่งออก 3 ด้าน

1 ด้านวิศวกรรม engineering

- การใช้ความรู้ด้านวิศวกรรมศาสตร์ ในการคำนวณและออกแบบเครื่องจักรเครื่องมือ ที่มีสภาพการใช้งานที่ปลอดภัยที่สุด การติดตั้งเครื่องป้องกันอันตรายให้แก่ส่วนที่เคลื่อนไหวหรืออันตรายของเครื่องจักร



2 ด้านความรู้ความปลอดภัย education

- การให้การศึกษาหรือการฝึกอบรมหรือนำพนักงาน หัวหน้างาน ตลอดจนผู้ที่เกี่ยวข้องในการทำงานให้มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการป้องกันอุบัติเหตุและเสริมสร้างความปลอดภัย



3 ด้านการใช้กฎข้อบังคับ enforcement

- การกำหนดวิธีการทำงานอย่างปลอดภัยและมาตรการควบคุมบังคับให้คนงานปฏิบัติตาม เป็นระเบียบปฏิบัติที่ต้องประกาศให้ทราบทั่วกัน หากผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตามจะต้องถูกลงโทษ เพื่อให้เกิดความสำนึกและหลีกเลี่ยงการทำงานที่ไม่ถูกต้องหรืออันตราย



หลักการควบคุมป้องกันโรคจากการทำงาน 3 ด้าน

1. การควบคุมและป้องกันที่แหล่งกำเนิด (source)

- หรือ ต้นเหตุที่ทำให้เกิดอันตราย เป็นการควบคุมไม่ให้สารเป็นพิษ หรือ สิ่งคุกคามต่อสุขภาพอนามัย ของผู้ปฏิบัติงานแพร่กระจายออกไปสู่ บรรยากาศการทำงาน เช่น การเปลี่ยนแปลงกระบวนการผลิต การใช้ระบบระบายอากาศ เฉพาะที่ดูดเอาสารเป็นพิษให้ ออกจากแหล่งนั้น
- “เป็นวิธีการป้องกันการประสบอันตรายจากการทำงานที่ควรเลือกเป็นลำดับแรกและมีประสิทธิภาพที่สุด”



2 การควบคุมและป้องกันที่ทางผ่านของอันตราย (path)

- เป็นการควบคุมอันตรายไม่ว่าจะเป็นสารเป็นพิษที่อยู่ในอากาศ หรือ ทางเดินของเสียงที่มาจากแหล่งกำเนิดของเสียง โดยการใช้วิธีการระบายอากาศทั่วไป การตรวจสภาพสิ่งแวดล้อมในการทำงาน หรือ การติดตั้งสัญญาณเตือนภัย



3 การ ควบคุม และ ป้องกันที่ตัวผู้ปฏิบัติงาน (receiver)

- เป็นการควบคุม ไม่ให้ผู้ปฏิบัติงานได้รับอันตรายจากการสัมผัสกับสารเป็นพิษ จนเกิดความเจ็บป่วย เช่น การใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล (Personal Protective Equipment: PPE) การให้การศึกษา และฝึกอบรม การตรวจสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน



Personal Protective Equipment (PPE) Usage and Care.

การใช้และบำรุงรักษาอุปกรณ์ป้องกันอันตรายส่วนบุคคล



หมวก

- เป็นอุปกรณ์สำหรับสวมใส่ลงบนศีรษะเพื่อป้องกันไม่ให้ศีรษะได้รับอันตรายจากการตกกระทบ การกระแทก การเจาะทะลุของของแข็ง และกระแสไฟฟ้าปริมาณน้อยๆได้ นิรภัย
- การบำรุงรักษาหมวกนิรภัย
 - 1. ก่อนใช้งานทุกครั้งควรตรวจสอบรอยร้าว
 - 2. เช็ดทำความสะอาดทุกวันหลังใช้งาน
 - 3. ตรวจสอบในหมวกอยู่เสมอ
 - 4. ควรมีสำรอง ชับเหงื่อ รองในหมวก
 - 5. ไม่ควรพาสีลงบนหมวก
 - 6. ไม่ควรเก็บไว้ในที่ร้อนหรือถูกทิ้งไว้กลางแดด

อุปกรณ์ป้องกันใบหน้าและดวงตา

- เป็นการป้องกันอันตรายเนื่องจากเศษผงหรือสิ่งต่าง ๆ กระเด็นเข้าสู่ดวงตา และใบหน้า หรือ
- การบำรุงรักษาอุปกรณ์ป้องกันใบหน้าดวงตา
 1. ทำความสะอาดด้วยน้ำสบู่ทุกครั้งทั้งก่อนและหลัง ใช้งาน
 2. อย่าวางเลนส์สัมผัสกับผิวพื้นต่างๆ
 3. เกือบในที่ไม่อบอ้าว ไม่ร้อน ไม่มีฝุ่น
 4. ตรวจสอบความชัดของเลนส์อยู่เสมอ
 5. หากมีชิ้นส่วนชำรุดควรเปลี่ยนทันทีป้องกันรังสีที่เป็นอันตรายต่อสายตา

อุปกรณ์ป้องกันระบบการได้ยิน

- เป็นอุปกรณ์ที่สวมใส่เพื่อลดความดังของเสียงที่จะมากระทบต่อแก้วหู กระดุกหู ซึ่งเป็นการป้องกันหรือลดอันตราย ที่มีต่อระบบการได้ยิน และ ผลพลอยได้ ยังสามารถป้องกันเศษวัสดุที่จะกระเด็นเข้าหูได้อีก
- การบำรุงรักษาอุปกรณ์ป้องกันระบบการได้ยิน
 1. ทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งานโดยใช้น้ำอุ่น สบู่อ่อน แล้วใช้ผ้าสะอาด เช็ดให้แห้ง ยกเว้นแบบโฟมจำเป็นต้องทิ้ง
 2. ไม่เก็บไว้ในที่มีอุณหภูมิสูง
 3. ใช้เป็นของเฉพาะแต่ละบุคคล



อุปกรณ์ป้องกันมือและแขน

- เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ป้องกันอันตรายที่เกิดจากสิ่งแวดล้อมรอบตัว ได้แก่ การตัด ขีดข่วน ถูกสารเคมี ไฟฟ้าดูด ถูกความร้อนหรือไฟไหม้
- การบำรุงรักษาอุปกรณ์ป้องกันมือ
 1. เลือกใช้ถุงมือให้เหมาะสมกับประเภทของงานเพื่อให้มีอายุการใช้งานที่ยาวนาน และมีประสิทธิภาพในการป้องกันอันตราย
 2. ทำความสะอาดทุกครั้งหลังการใช้งาน
 3. ใช้สเปรย์ซักฟอกและน้ำสะอาด สำหรับถุงมือที่ซักล้างได้ ส่วนถุงมือประเภทอื่นๆ ให้ทำความสะอาดตามคู่มือและคำแนะนำ
 4. เก็บไว้ในที่ไม้อร้อน ไม่มีฝุ่นและสารเคมี
 5. หากขาดมียูให้เปลี่ยน

อุปกรณ์ป้องกันเฉพาะงาน

- เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการป้องกันบริเวณลำตัว ซึ่งเป็นพื้นที่ส่วนใหญ่ของร่างกายโดยอาจปกคลุมทั้งหมดหรือเฉพาะบางส่วน ได้แก่ อุปกรณ์ป้องกัน หน้าอก ท้อง ลำตัว
- การบำรุงรักษาอุปกรณ์ชุดป้องกัน
 1. ทำความสะอาดทุกครั้งหลังเลิกใช้งาน
 2. การเช็ด ล้าง ทำความสะอาดนั้น ให้ทำตามคำแนะนำของบริษัทผู้ผลิต เช่น ชุดป้องกันการติดไฟ เมื่อทำการซักล้าง จะทำให้สารป้องกันการติดไฟ ของใยผ้าเสื่อมสภาพลงไป
 3. เก็บในบริเวณที่เหมาะสม เช่น อุณหภูมิพอเหมาะ ปราศจากฝุ่น และสารเคมี รบกวน

อุปกรณ์ป้องกันเท้า

- อุปกรณ์ป้องกันเท้ามีไว้สำหรับป้องกันส่วนของเท้า นิ้วเท้า ตลอดจนหน้าแข้ง ไม่ให้สัมผัสกับอันตรายจากการปฏิบัติงาน เช่น การตกกระแทก ทับ หนีบ อัด ทิ่ม แทงจากวัตถุต่างๆ รวมทั้งป้องกันความร้อนและสารเคมี
- การบำรุงรองเท้านิรภัย
 1. ทำความสะอาดทุกวันหลังใช้งานโดยการขัดฝุ่น เช็ด
 2. ทำความสะอาดทุกๆสัปดาห์ แล้วเช็ดด้วยน้ำสะอาดใส่กระดาษหนังสือพิมพ์เพื่อ ดูดความชื้น นำรองเท้าไปตากแดดคร่าวๆ
 3. ห้ามเหยียบสิ่งรองเท้าเด็ดขาด
 4. ผู้ปฏิบัติงานควรมีรองเท้านิรภัยเป็นของประจำตัว
 5. หากชำรุดบอกเจ้าหน้าที่ความปลอดภัยทันที

เมื่อเกิดอุบัติเหตุขึ้น ในระหว่างการปฏิบัติงานพนักงาน ต้องปฏิบัติอย่างไร

- เมื่อเกิดอุบัติเหตุขึ้นกับตัวพนักงานหรือเพื่อนร่วมงาน
- ให้แจ้งต่อ หัวหน้างานหรือ ผู้บังคับบัญชาทราบอย่างรวดเร็วทุกครั้ง โดยไม่ลังเล เพราะถือเป็นความปลอดภัยในชีวิตและความรวดเร็วในการ นำตัวส่งต่อไปยัง ห้องพยาบาลหรือโรงพยาบาลใกล้เคียง
- ทำไมจึงต้องมีการสอบสวนอุบัติเหตุ เหตุผลที่ดีที่สุดในการสอบสวนอุบัติเหตุ
 - เพื่อต้องการหาสาเหตุที่แท้จริงของอุบัติเหตุ
 - เพื่อหาแนวทางป้องกันไม่ให้เกิดอุบัติเหตุซ้ำอีก

วิธีปฏิบัติของพนักงานเพื่อป้องกันอุบัติเหตุและความสูญเสีย

วิธีปฏิบัติของพนักงานเพื่อป้องกันอุบัติเหตุและความสูญเสีย

1. ศึกษากฎระเบียบความปลอดภัยให้เข้าใจและปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด
2. ศึกษาวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้องและปฏิบัติตามอย่างต่อเนื่องสม่ำเสมอ
3. ศึกษาหาความรู้ในการทำงานที่ถูกต้อง
4. ตรวจสอบคำแนะนำหรือการสั่งสอนจากหัวหน้างาน หากไม่เข้าใจให้สอบถาม ก่อน
5. เมื่อพบเห็นสิ่งผิดปกติที่ปล่อยไว้แล้วอาจจะเป็นอันตรายต่อผู้อื่นหรือ ตนเองให้รีบแจ้งและแก้ไขทันที
6. เข้าร่วมในการทำกิจกรรมต่างๆ เกี่ยวกับความปลอดภัยที่หน่วยงาน จัดขึ้นเพื่อฝึกทักษะและความชำนาญ เช่น การฝึกซ้อมดับเพลิง
7. ใช้อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลตลอดเวลาขณะ ปฏิบัติงาน

สถานที่ทำงาน เป็นหน้าที่ของทุกคนที่ต้องร่วมมือกัน ดำเนินการ
ทางด้านสุขภาพอนามัยและความปลอดภัยในการทำงาน

ระบบบริหาร ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน



สรุปบทเรียน

1. สาเหตุสำคัญของการเกิดอุบัติเหตุ เกิดจากการกระทำของคนและสภาพการณ์
2. การควบคุมและป้องกันอันตราย ด้านวิศวกรรม ให้ความรู้ มีข้อบังคับ
3. หลักการควบคุมป้องกันโรคจากการทำงาน ที่แหล่งกำเนิด ทางผ่าน ตัวผู้รับ
4. ผลของการสูญเสียจากอุบัติเหตุ มีทั้งทางตรงและทางอ้อม
5. วิธีปฏิบัติของพนักงานเพื่อป้องกันอุบัติเหตุและความสูญเสีย ศึกษาการทำงาน และให้ความร่วมมือการทำกิจกรรมด้านความปลอดภัย
6. การปฏิบัติเมื่อเกิดอุบัติเหตุ รายงานหัวหน้างานเพื่อหาทางช่วยเหลือ

หมวดที่ 2

กฎหมายความปลอดภัย อาชีวอนามัย
และสภาพแวดล้อมในการทำงาน



พระราชบัญญัติ
ความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพ
ในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔

- พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพ
ในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔

- พระราชบัญญัติคุ้มครองแรงงาน 2541

(กฎกระทรวง กำหนดมาตรฐานในการบริหารแล
จัดการฯ ที่เกี่ยวข้อง)



พระราชบัญญัติ
คุ้มครองแรงงาน
พ.ศ. ๒๕๔๑



กฎกระทรวง

กฎกระทรวงว่าด้วยการจัดสวัสดิการ พ.ศ. 2548

สาระสำคัญของกฎหมาย

- ให้นายจ้างจัดให้มี
 - น้ำสะอาดสำหรับดื่มไม่น้อยกว่าหนึ่งกิโลกรัมต่อ 20 คน เศษของ 20 คนถ้าเกินยี่สิบคนให้ถือเป็น 20 คน
 - ห้องน้ำและห้องส้วม-ชายและลูกจ้างหญิง คนพิการแยกไว้โดยเฉพาะ
- ให้นายจ้างจัดให้มีสิ่งจำเป็นในการปฐมพยาบาลและยานพาหนะซึ่งพร้อมที่จะนำลูกจ้างส่งสถานพยาบาลเพื่อให้การรักษาพยาบาลได้โดยพลัน

กฎกระทรวงตรวจสอบสุขภาพ พ.ศ. 2547

- จัดให้ลูกจ้างได้รับการตรวจสอบสุขภาพจากแพทย์วิชาชีพเฉพาะทาง
- จัดให้ลูกจ้างได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามกำหนดระยะเวลา
- จัดให้มีสมุดสุขภาพประจำตัวลูกจ้าง
- จัดเก็บบันทึกผลตรวจสอบสุขภาพไม่น้อยกว่า 2 ปี
- ให้นายจ้างส่งผลการตรวจเมื่อพบความผิดปกติหรือเจ็บป่วย

กฎกระทรวง กำหนดอัตราน้ำหนัก พ.ศ.2547

ให้นายจ้างให้ลูกจ้างแต่ละคน ยก แบก หาม หาบ ทูน ลาก หรือเข็นของหนัก ไม่เกินอัตราน้ำหนักโดยเฉลี่ยต่อลูกจ้าง 1 คน ดังนี้

- 20 กิโลกรัม สำหรับลูกจ้าง-เด็กหญิงอายุตั้งแต่ 15-18 ปีแต่ยังไม่ถึง 18 ปี
- 25 กิโลกรัม สำหรับลูกจ้างซึ่งเป็นเด็กชายอายุตั้งแต่ 15ปีแต่ยังไม่ถึง 18ปี
- 25 กิโลกรัม สำหรับลูกจ้างหญิง
- 55 กิโลกรัม สำหรับลูกจ้างชาย

กรณีมีน้ำหนักเกินกว่าที่กำหนดไว้ให้นายจ้างจัดให้มีและให้ลูกจ้างใช้เครื่องทุ่นแรงที่เหมาะสม

การเคลื่อนย้ายวัสดุด้วยมือเปล่า (ต่อ)

- การยกวัสดุ
- ยืนโดยให้เท้าข้างหนึ่งอยู่ด้านข้างของวัสดุ เท้าอีกข้างหนึ่งอยู่ด้านหลังวัสดุ
- พยายามยืดหลังให้ตรงที่สุดเท่าที่จะทำได้
- เวลายกให้แขนและข้อศอกชิดลำตัวให้มากที่สุด
- จับวัสดุด้วยอุ้งมือให้มั่น
- ก้มหน้าให้โค้งชิดอก
- ให้น้ำหนักตัวลงบนเท้าทั้งสอง
- เมื่อยกวัสดุขึ้นแล้วไม่ควรบิดเอี้ยวตัวเพื่อวางสิ่งของ ควรหันไปทั้งตัว



กฎกระทรวง รังสี ไอออน พ.ศ.2547

- จัดให้มีอุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคลตามมาตรฐาน
- จัดให้ผู้ปฏิบัติที่ทำงานกับรังสีได้รับการอบรมก่อนรับหน้าที่ตามแบบและ วิธีการที่อธิบดีกรมสวัสดิการคุ้มครองแรงงานกำหนด
- จัดทำแนวปฏิบัติ ข้อบังคับ กฎ หรือระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยใน การทำงานเกี่ยวกับรังสี ปิดประกาศโดยเปิดเผย

กฎกระทรวง อับอากาศ พ.ศ.2547

- สถานที่อับอากาศ หมายถึง ที่ที่มีทางเข้าออกจำกัด มีการระบายอากาศธรรมชาติไม่เพียงพอทำให้อากาศที่อยู่ภายในไม่ถูกสุขลักษณะ ซึ่งอาจเป็นที่สะสมของสารเป็นพิษ สารไวไฟรวมถึงออกซิเจนไม่เพียงพอ สถานที่ดังกล่าว เช่น ท่อ โพรง อุโมงค์ ถ้ำ ถัง ไส้ลม ห้องใต้ดิน หรือห้องที่มีลักษณะคล้ายกัน
- ทำป้ายแจ้งข้อความ "ที่อับอากาศอันตรายห้ามเข้า" บริเวณทางเข้าออกที่อับอากาศทุกแห่งพร้อมสิ่งปิดกัน

กฎกระทรวง ประดาน้ำ พ.ศ.2548

- จัดให้ลูกจ้างได้รับการตรวจสอบสุขภาพตามหลักเกณฑ์
- ลูกจ้างที่ทำงานประดาน้ำต้องมีอายุไม่ต่ำกว่า 18 ปีบริบูรณ์
- จัดให้มีพยาบาลเวชศาสตร์แพทย์เวชศาสตร์ใต้น้ำและอุปกรณ์
- จัดให้มีบริการการปฐมพยาบาลเบื้องต้นและออกซิเจน 100% พร้อมหน้ากากช่วยหายใจ
- ลูกจ้างอาจปฏิเสธการดำน้ำในคราวใดก็ได้

กฎกระทรวง ความร้อน แสงสว่าง เสียง พ.ศ.2549

- ความร้อน แนวทางแก้ไข

- กรณีเกินมาตรฐานปรับปรุงแก้ไขทางด้านวิศวกรรม

- กรณีปรับปรุงแก้ไขไม่ได้

- ต้องปิดประกาศเตือนให้ลูกจ้างทราบและจัดอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลให้ลูกจ้างสวมใส่ตลอดเวลาที่ทำงาน



- แสงสว่างแนวทางแก้ไข

- ในกรณีแสงสว่างมากกว่ากำหนดให้นายจ้างจัดให้มีฉาก แผ่นฟิล์มกรองแสง หรือมาตรการอื่นที่เหมาะสม

- กรณีปรับปรุงแก้ไขไม่ได้

- ให้จัดอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคล
 - ให้ลูกจ้างสวมใส่ตลอดเวลาที่ทำงาน



| ความถี่เสียง | ประเภทสถานที่ |
|--------------|--|
| ในสำนักงาน | |
| 100-300 | ครัว หางสินค้า บ้านใกล้ |
| 300-750 | ห้องประชุม สำนักงาน ห้องคอมพิวเตอร์ |
| 750-1500 | ห้องเรียนแบบ ห้องเรียนแบบ |
| ในโรงงาน | |
| 150-300 | บริเวณใกล้ท่อ บริเวณงานเชื่อม |
| | งานเลื่อยจักรหรือ |
| 300-750 | บริเวณที่เชื่อม คัดเลือก หรืองานที่ประปราย |
| 750-1500 | บริเวณที่เชื่อม หรืองานที่ประปราย |
| 1500-3000 | งานที่ใช้ความประปรายอย่างมาก |
| ในโรงเรียน | |
| 150-300 | โรงพิมพ์ ห้องเรียน ทางเดินบ้านใกล้ |
| 300-750 | ห้องเรียน |
| 750-1500 | ห้องเรียนแบบ ห้องเรียนแบบ |
| ในบ้าน | |
| 100-200 | ชุดล้าง วิศวกรรมบ้าน |
| 200-500 | เครื่องใช้ในบ้าน |
| 500-1000 | ด้านหน้าห้อง เข็มกลัด |

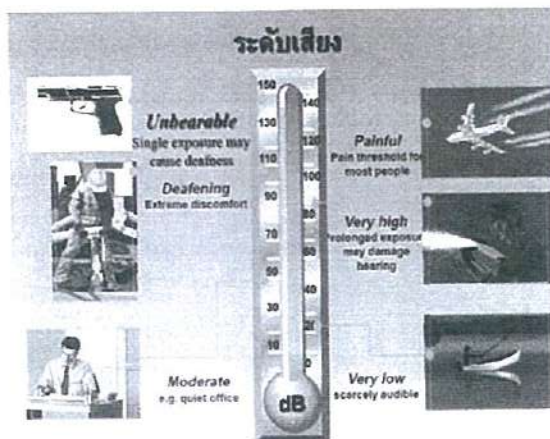
- เสียงแนวทางแก้ไข

- กรณีสภาวะการทำงานมีระดับเสียงเกินมาตรฐานที่กำหนดให้นายจ้างปรับปรุงแก้ไขที่แหล่งกำเนิด หรือทางผ่าน

- หากปรับปรุงแก้ไขไม่ได้

- ให้จัดอุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัยส่วนบุคคลให้พนักงานสวมใส่ตลอดเวลาการทำงาน





กฎกระทรวงการกำหนดมาตรฐานในการบริหารฯ พ.ศ.2549 (ฉบับที่ 1)

- ขอบเขตของกฎหมายและการบังคับใช้
 - ประเภท 4 การขนส่งคนโดยสารหรือสินค้าโดยทางบก ทางน้ำ อากาศ
 - ประเภท 13 สำนักงานที่ปฏิบัติงานสนับสนุนสถานประกอบกิจการตาม (ประเภท 1 - 12)

ตามกฎหมายมาตรฐานบริหารความปลอดภัยฯ ลูกจ้างสามารถเข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารได้ ตามหลักเกณฑ์และวิธีการเลือกตั้งกรรมการผู้แทนลูกจ้าง ในสัด คปอ.

- นายจ้างแต่งตั้งลูกจ้างระดับปฏิบัติการที่ไม่ประสงค์สมัคร เป็นกรรมการระดับปฏิบัติการ จำนวนไม่น้อยกว่า 3 คน และไม่เกิน 5 คน ให้เป็น กกต.
- ปิดประกาศรายชื่อ กกต.ให้พนักงานทราบภายใน 3 วัน ให้ กกต. กำหนดวัน เวลา สถานที่รับสมัคร จำนวนผู้แทนลูกจ้าง ภายใน 5 วัน

- ให้กกต.การเลือกตั้งแจ้งผลการเลือกตั้ง ให้นายจ้างทราบภายใน 3 วัน นับแต่วันสิ้นสุดการเลือกตั้ง
 - ส่งสำเนารายชื่อ คปอ.และหน้าที่รับผิดชอบภายใน 15 วัน นับแต่วันที่แต่งตั้ง
 - ให้นายจ้างเก็บสำเนาทันทีกรายงานการดำเนินงานและรายงานการประชุม ไม่น้อย กว่า 2 ปี พร้อมให้พนักงานตรวจแรงงานตรวจสอบ

• **หน้าที่ คปอ. 11 ข้อ (การบริหารฯ พ.ศ. 2549)**

- พิจารณาแผนงานและนโยบาย
- รายงานและเสนอมาตรการปรับปรุงแก้ไข
- ส่งเสริม สนับสนุน กิจกรรมความปลอดภัย
- พิจารณาคู่มือความปลอดภัย
- สำรวจความปลอดภัย เดือนละ 1 ครั้ง
- พิจารณาโครงการ / แผนการฝึกอบรม
- วางระบบรายงานสภาพไม่ปลอดภัย
- ติดตามความคืบหน้าเสนอนายจ้าง

• **หน้าที่ คปอ. 11 ข้อ (การบริหารฯ พ.ศ. 2549) (ต่อ)**

- รายงานผลประจำปี ปัญหา เสนอแนะ
- ประเมินผลงานประจำปี
- ปฏิบัติงานความปลอดภัยตามนายจ้างมอบหมาย

การดำเนินการหน้าที่ คปอ. 11 ข้อ (การบริหารฯ พ.ศ. 2549)
(ต่อ)

- **สาระสำคัญของกฎหมายกำหนดให้นายจ้างดำเนินการดังนี้**
- 1 จัดให้มี ข้อบังคับ และคู่มือ ว่าด้วยความปลอดภัยในการทำงาน
- 2 ลูกจ้างใหม่และที่เปลี่ยนงานให้อบรมลูกจ้างมีความรู้ตาม ข้อบังคับ และคู่มือฯ ก่อนปฏิบัติงาน
- 3 กรณีสั่งให้ลูกจ้างไปทำงานที่อื่นอาจเป็นอันตรายต่อลูกจ้างให้ แจ้งข้อมูลอันตรายและ วิธีป้องกันให้ลูกจ้างทราบก่อนทำงาน

กฎกระทรวงก่อสร้าง พ.ศ.2551

งานก่อสร้าง หมายถึง การประกอบการเกี่ยวกับการ
ก่อสร้าง อาคาร สนามบิน ทางรถไฟ ทางเรือ ทางน้ำ ถนน โทรศัพท์
ก๊าซ หรือประปา และ หมายรวมถึงการต่อเติม ซ่อมแซม ซ่อม
บำรุง ตัดแปลงหรือรื้อถอนอาคารหรือสิ่งก่อสร้างนั้นๆ

• **สาระสำคัญของกฎหมาย**

- ให้จัดทำรั้วหรือคอกกั้นและปิดประกาศแสดงเขตก่อสร้าง
- ห้ามลูกจ้างเข้าพักอาศัยในอาคารที่กำลังก่อสร้าง
- การทำงานสูงเกิน 2 เมตรขึ้นไปต้องสร้างนั่งร้าน
- กำหนดให้นายจ้างมีหน้าที่ป้องกันมิให้ลูกจ้างตก จากที่สูง

กฎกระทรวง เครื่องจักร บันจัน หม้อน้ำ พ.ศ.2552

- สารสำคัญของกฎหมาย กำหนดเรื่องความปลอดภัยในการทำงานกับเครื่องจักร ดังนี้
 - ลูกจ้างที่ทำงานต้องแต่งกายเรียบร้อย รัดกุม
 - เมื่อมีการติดตั้ง ซ่อมแซมและตรวจสอบเครื่องจักร ต้อง
 - จัดให้มีป้ายเตือน เพื่อป้องกันอันตรายในบริเวณเครื่อง
 - จักรและสวิตช์เครื่องจักร
 - การประกอบ ติดตั้งซ่อมแซมและการทำงานของเครื่องจักร
 - ต้องมีวิศวกรเป็น ผู้รับรอง
 - ลูกจ้างที่ทำงานเกี่ยวกับเครื่องจักร ต้องตรวจสอบ
 - เครื่องจักร

ลิฟต์

- การใช้ลิฟต์ นายจ้างต้องมีการดำเนินการและปฏิบัติ ดังนี้
- มีมาตรการป้องกันอันตรายในการใช้ การซ่อมบำรุง การตรวจสอบ หรือการทดสอบ
- มีการตรวจสอบก่อนการใช้งานทุกวัน และตรวจสอบระบบความปลอดภัยและเป็นประจำทุกเดือน
- ต้องมีป้ายบอกพิกัดการใช้งาน มีระบบเตือนและระบบตัดการทำงานเมื่อใช้ลิฟต์เกินพิกัด การป้องกันไม่ให้ลิฟต์เคลื่อนที่กรณีประตูยังไม่ปิด
- มีการทดสอบลิฟต์โดยวิศวกรอย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

บันจัน

- กำหนดเรื่องความปลอดภัยในการทำงานกับบันจัน ดังนี้
- นายจ้างที่ใช้ ประกอบ ทดสอบ ซ่อมบำรุง และตรวจสอบบันจัน ต้อง ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานที่ผู้ผลิตบันจันกำหนดกรณีไม่มีคู่มือการใช้งาน ต้องให้วิศวกรกำหนดขึ้น
- ต้องมีการทดสอบบันจัน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- ห้ามใช้เชือกถวดเหล็กกล้าที่ชำรุด บกพร่อง ที่เข้าลักษณะห้ามใช้
- ต้องมีสัญญาณเสียงและแสงเตือน ขณะบันจันกำลังทำงาน

หม้อน้ำ

- กำหนดเรื่องความปลอดภัยในการทำงานกับหม้อน้ำ ดังนี้
- กำหนดให้มีการตรวจสอบหม้อน้ำประจำปีและหลังซ่อมส่วนสำคัญโดยมีวิศวกรรับรองผลการตรวจ
- การติดตั้งหม้อน้ำต้องถูกหลักวิชาการ ด้านวิศวกรรม
-
-

เครื่องเชื่อมไฟฟ้าและเครื่องเชื่อมก๊าซ

- การใช้เครื่องเชื่อมไฟฟ้าและเครื่องเชื่อมก๊าซ นายจ้างต้องมีการดำเนินการและปฏิบัติ ดังนี้
- ก่อนทำงานเชื่อมต้องจัดให้มีเครื่องดับเพลิงมือถือ อุปกรณ์คุ้มครองความปลอดภัย มีฉากกันจากประกายไฟและแสงจ้า และบริเวณนั้นต้องไม่มี วัสดุติดไฟวางอยู่
- มีมาตรการความปลอดภัย และห้ามผู้ที่ไม่มีหน้าที่เข้าไปบริเวณทำงานเชื่อม
- ถังบรรจุก๊าซไวไฟต้องจัดเก็บในสถานที่ที่มีการระบายอากาศดี ห่างจากแหล่งความร้อนหรือประกายไฟ ไม่มีความสั่นสะเทือน สภาพของถัง

กฎกระทรวงการกำหนดมาตรฐานฯ พ.ศ.2553
(ฉบับที่ 2)

หมวดที่ 1/1 ระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในการทำงาน

- สถานประกอบกิจการที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป ให้นายจ้างจัดให้มีระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในการทำงาน อย่างน้อยต้องประกอบด้วย
1. นโยบายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ในการทำงาน
 2. โครงสร้างการบริหารด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

กฎกระทรวงมาตรฐาน ฯ พ.ศ.2553 (ฉบับที่ 2) (ต่อ)

3. แผนงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อม ในการทำงาน
 4. การประเมินผลและการทบทวนการจัดการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
 5. การดำเนินการปรับปรุงด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน
 6. ให้นายจ้างปรับปรุงและพัฒนาระบบการจัดการด้านความปลอดภัยในการทำงาน อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
- บังคับเมื่อพ้น 180 วันนับแต่วันประกาศ ฯ (5 มกราคม 2554)

พระราชบัญญัติความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน พ.ศ. ๒๕๕๔

- การป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ 2555
- สารเคมีอันตราย ลงวันที่ 29 พ.ย. 56

- คำจำกัดความที่ควรรู้

“ความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน” หมายความว่า การกระทำหรือสภาพการทำงานซึ่งปลอดจากเหตุอันจะทำให้เกิดการประสพอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจหรือสุขภาพอนามัยอันเนื่องมาจากการทำงานหรือเกี่ยวกับการทำงาน

พ.ร.บ.ความปลอดภัยและอาชีวอนามัยฯ ที่ลูกจ้างควรรู้ (ต่อ)

- สถานประกอบกิจการ หมายความว่า หน่วยงานแต่ละแห่งของนายจ้างที่มีลูกจ้างทำงานอยู่ในหน่วยงาน
- "นายจ้าง" หมายความว่า นายจ้างตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและให้หมายความรวมถึงผู้ประกอบการซึ่งยอมให้บุคคลหนึ่งบุคคลใดมาทำงานหรือทำผลประโยชน์ให้แก่หรือในสถานประกอบกิจการไม่ว่าการทำงานหรือการทำผลประโยชน์นั้นจะเป็นส่วนหนึ่งส่วนใดหรือทั้งหมดในกระบวนการผลิตหรือธุรกิจในความรับผิดชอบของผู้ประกอบ กิจการนั้นหรือไม่ก็ตาม

"ลูกจ้าง" หมายความว่า ลูกจ้างตามกฎหมายว่าด้วยการคุ้มครองแรงงานและให้หมายความรวมถึงผู้ซึ่งได้รับความยินยอมให้ทำงานหรือทำผลประโยชน์ให้แก่หรือในสถานประกอบกิจการของนายจ้างไม่ว่าจะเรียกชื่ออย่างไรก็ตาม

• มาตรา 16

ลูกจ้างทุกคนต้องได้รับการฝึกอบรมความปลอดภัยอาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานเพื่อให้บริหารจัดการและดำเนินการด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมใน การทำงานได้อย่างปลอดภัย

- ในกรณีที่นายจ้างรับลูกจ้างเข้าทำงานเปลี่ยนงาน เปลี่ยนสถานที่ทำงาน หรือเปลี่ยนแปลงเครื่องจักรหรืออุปกรณ์ ซึ่งอาจทำให้ลูกจ้างได้รับอันตรายต่อชีวิต ร่างกาย จิตใจ หรือสุขภาพอนามัยให้จัด ให้มีการฝึกอบรมลูกจ้างทุกคนก่อนการเริ่มทำงาน

• มาตรา 22

ลูกจ้างมีหน้าที่สวมใส่และดูแลรักษา PPE ที่นายจ้างกำหนดให้ใส่ตามสภาพและลักษณะงานตลอดเวลาทำงาน หากลูกจ้าง ไม่สวมใส่ PPE ตามกฎ ให้นายจ้างสั่งลูกจ้างหยุดการทำงานจนกว่า ลูกจ้างจะใส่ PPE

- ผู้ใดฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม จำคุกไม่เกิน 3 เดือนปรับไม่เกิน 1 แสน หรือ ทั้งจำทั้งปรับ

กฎกระทรวง การป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ 2555

• สำคัญ

ให้นายจ้างจัดให้ระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยและต้องดูแลระบบป้องกันและระงับอัคคีภัยให้อยู่สภาพพร้อมใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและปลอดภัย ให้นายจ้างจัดทำป้ายข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการดับเพลิงและอพยพหนีไฟและปิดประกาศให้เห็นได้อย่างชัดเจน

กฎกระทรวง การป้องกันและระงับอัคคีภัย พ.ศ 2555 (ต่อ)

- ลูกจ้างตั้งแต่, 10 ขึ้นไปให้นายจ้างจัดให้แผนป้องกันและระงับอัคคีภัย ประกอบการตรวจตรา การอบรม การณรงค์ป้องกันอัคคีภัย การดับเพลิง การอพยพหนีไฟและการบรรเทาทุกข์
- ในกรณีที่นายจ้างสั่งให้ลูกจ้างทำงานที่มีลักษณะงานหรือไปทำงาน ณ สถานที่ที่เสี่ยงต่อการเกิดอัคคีภัยให้นายจ้างแจ้งข้อปฏิบัติเกี่ยวกับความปลอดภัยในการทำงานให้ลูกจ้างทราบก่อนการปฏิบัติงาน
- ให้นายจ้างจัดให้มีเส้นทางหนีไฟทุกชั้นของอาคาร ชั้นละสองเส้นทาง, และไปจุดที่ปลอดภัยภายในเวลาไม่เกิน 5 นาที



Class A Fire คือไฟไหม้ทั่วไป คือเกิดเหตุไฟไหม้บนผิววัสดุติดไฟทั่วไป เช่น ไม้ เสื้อผ้า ขาง

Class B Fire คือไฟไหม้บนของเหลวที่ติดไฟได้ เช่น น้ำมันเชื้อเพลิง ไฮโดรคาร์บอน

Class C Fire คือไฟไหม้ที่เกิดจากไฟฟ้า หรืออุปกรณ์ไฟฟ้า คือต้องหาทางตัดแหล่งไฟฟ้าให้ได้ก่อน



RECHARGE



195 psi

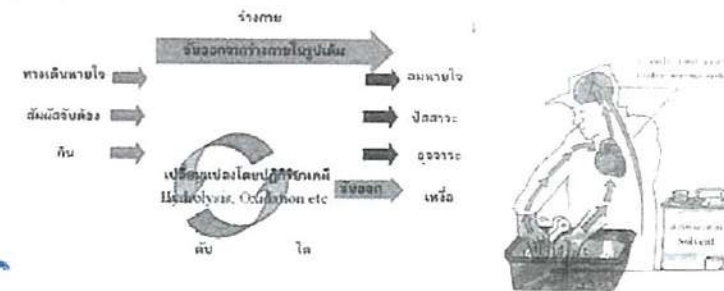


OVERCHARGE

กฎกระทรวง สารเคมีอันตราย ลงวันที่ 29 พ.ย. 56 (ต่อ)

- ให้นายจ้างจัดให้มีการปิดฉลากที่เป็นภาษาไทยมีขนาดใหญ่พอสมควร อ่านง่ายคงทน ไว้ที่หีบห่อบรรจุภัณฑ์ ภาชนะบรรจุ หรือวัสดุห่อหุ้มสารเคมีอันตราย
- ให้นายจ้างจัดให้มีป้ายห้าม ป้ายให้ปฏิบัติ หรือป้ายเตือนในการทำงานเกี่ยวกับ สารเคมีอันตรายไว้ในที่เปิดเผยเห็นได้ชัดเจน ณ สถานที่ทำงานของลูกจ้าง
- ให้นายจ้างปิดประกาศหรือจัดทำป้ายแจ้งข้อความ "ห้ามสูบบุหรี่ รับประทานอาหารหรือเครื่องดื่ม ประกอบอาหารหรือเก็บอาหาร"
- ในบริเวณที่ลูกจ้างทำงานเกี่ยวกับสารเคมีอันตราย ให้นายจ้าง

กระบวนการเมื่อสารเคมีเข้าสู่ร่างกาย



สรุปบทเรียน

- ทราบกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เช่น ก่อสร้าง ระวังอัคคีภัย ฯลฯ
- ทราบบทลงโทษหากละเลยหรือไม่ปฏิบัติตามที่กำหนด
- ปฏิบัติงานได้อย่างถูกต้องและปลอดภัย

หมวดที่ 3

ข้อบังคับว่าด้วยความปลอดภัยอาชีวอนามัย
และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

นโยบายด้านความปลอดภัย

- ถือว่ามีความสำคัญต่อการบริหาร เป็นแนวทางการปฏิบัติงาน ที่ต้องมีความชัดเจนในวัตถุประสงค์ ว่าใครจะทำอะไร เมื่อไร ทำได้ และอย่างไร เพื่อให้สอดคล้องกับแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงและนำไปปฏิบัติ
 - ข้อบังคับข้อกำหนดที่ตั้งขึ้นสำหรับบังคับให้พนักงานปฏิบัติตาม
 - กฎ - ข้อบังคับต่าง ๆ ที่บริษัทกำหนดขึ้น
 - ระเบียบ - ข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน หรือข้อพึงปฏิบัติ

ข้อบังคับในการทำงาน

คือ เอกสารที่นายจ้างแต่ละสถานประกอบการ จัดตั้งจัดให้มีขึ้น เพื่อกำหนดนโยบาย สิทธิ หน้าที่ และแนวทางปฏิบัติต่อกันระหว่าง นายจ้างกับพนักงาน

- ข้อบังคับเกี่ยวกับการทำงาน จึงเปรียบเสมือน “กฎหมายภายในองค์กร” ที่ใช้บังคับระหว่างนายจ้างกับพนักงาน ซึ่งหากได้กำหนดไว้อย่างถูกต้องและครบถ้วน ก็จะทำให้การบริหารงานบุคคลของนายจ้างเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพ

สิทธิและหน้าที่ของนายจ้างและพนักงานด้านความปลอดภัยในการทำงาน

สำนักงานหรือธุรกิจ

- จัดเตรียมเอกสารหรือวัสดุควรจัดแยกตามหน่วยงาน
- เพื่อความสะดวกและปลอดภัยในการค้นหาหรือย้าย
- เพิ่มความระมัดระวังในการหยิบจับวัสดุ ป้องกันการกระแทก หรือการเกิดบาดเจ็บ
- ปฏิบัติตามคำแนะนำการเคลื่อนย้ายวัสดุด้วยมือเปล่า
- การค้นหาเอกสาร หรืออุปกรณ์ภายในตู้เก็บของ หากสิ่งของอยู่ชั้นล่างควรย่อเข้าแทนการย่อตัว

เครื่องใช้สำนักงาน

- สิ่งของมีคมควรเก็บเข้าช่องแล้วนำส่วนแหลมคมชี้ลงหรือวางราบ
- การแกะหลอดเย็บกระดาษควรใช้ที่ดึงหลอดเย็บกระดาษ ไม่ควรใช้ฟันมือ หรือเล็บ
- ต้องศึกษาวิธีการใช้และใช้เครื่องสำนักงานด้วยความระมัดระวัง
- อย่าถอดอุปกรณ์ป้องกันสำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีอันตรายโดยเด็ดขาดควรติดต่อช่างมาแก้ไข
- หลังเลิกงานทุกวันให้ปิดไฟฟ้าทุกดวงและตัดวงจรไฟฟ้าภายในห้องทำงาน

การใช้ลิฟต์

- ตัวลิฟต์ต้องอยู่ในระดับเดียวกับพื้น
- การใช้ลิฟต์ต้องใช้ความระมัดระวัง
- ไม่ใช้ลิฟต์ที่รับน้ำหนักเกินการรับได้
- ห้ามใช้มือดันประตูลิฟต์เพื่อรบกวนคนอื่นควรใช้ปุ่มควบคุม
- ห้ามใช้ลิฟต์ขณะเกิดเพลิงไหม้โดยเด็ดขาด ให้ใช้บันไดเท่านั้น
- หากติดอยู่ในลิฟต์ ให้ปฏิบัติตามข้อแนะนำภายในลิฟต์

แม่บ้าน / ทำความสะอาด

- ควรใช้ถุงมือผ้าในการจับต้องของที่มีความร้อน และต้องมีความระมัดระวัง
- การจัดเก็บขยะควรใช้ถุงมือให้เหมาะสมกับงาน
- ทำความสะอาดพื้นสำนักงานให้สะอาดอยู่เสมอและใช้อุปกรณ์ทำความสะอาดให้ถูกวิธี
- เมื่อพบเห็นถังขยะเต็ม ควรนำไปทิ้งยังที่จัดตั้ง
- การปิดกวาดเก็บขยะมูลฝอยในบริเวณที่มีฝุ่นละอองมากควรมีผ้าปิดจมูกป้องกันฝุ่น

บันไดภายในอาคาร

- บันไดประจำอาคารจะต้องสะอาดไม่ลื่น และปราศจากสิ่งกีดขวาง
- ควรเก็บเศษวัสดุที่ตกอยู่ตามขั้นบันไดให้เรียบร้อย
- ควรจัดให้มีพรมหรือที่เช็ดเท้าบริเวณเชิงบันได
- ควรจัดให้ติดแถบกันลื่นที่บันไดให้มั่นคง
- ขณะขึ้นหรือลงบันได ควรใช้สายตามองขั้นบันไดที่จะก้าวเดินไป
- ควรใช้ความระมัดระวังทุกครั้งในการขึ้นหรือลงบันได
- ควรขึ้นหรือลงบันไดทางด้านขวาของบันไดทุกครั้ง

การใช้บันได (ชนิดเคลื่อนย้ายได้)

- บันไดพาดต้อง แข็ง แรง และมียางกันลื่น
- บันไดใช้ขึ้นต้องมีตัวล็อกขาที่กางและล็อกได้
- พื้นที่วางบันไดต้องเรียบและสม่ำเสมอปราศจากหลุมบ่อ
- การพาดบันไดควรมีที่ยึดเหนี่ยวหัวและท้ายบันไดหรือมีคนช่วยจับ ยึดไว้
- ขณะปีนขึ้นหรือลงบันไดให้มองไปข้างหน้าและทำงานในท่าทางที่เหมาะสม

ไฟฟ้า/สายไฟฟ้าและอุปกรณ์

- อุปกรณ์ไฟฟ้าในอาคารทุกชนิดมีสภาพเรียบร้อย
- สภาพสายไฟฟ้าในอาคารจะต้องมีฉนวนหุ้มเรียบร้อย ไม่ผุกร่อน
- อุปกรณ์ไฟฟ้าที่ติดตั้งไว้ในอาคารทั้งหมด ต้องอยู่ในสภาพเรียบร้อย
- สวิตช์ตัดตอนใหญ่ประจำอาคาร สายไฟฟ้าภายในสวิตช์ต้องไม่หลวม คลอน
- สวิตช์ตัดตอนย่อยในอาคารจะต้องใช้ฟิวส์ตะกั่ว ห้ามใช้ลวดทองแดง แทนฟิวส์ตะกั่ว

งานเชื่อมโลหะ

- บริเวณที่ทำการเชื่อมโลหะทุกประเภทจะต้องมีการระบายอากาศที่ดีและถูกต้อง
- สถานที่ที่ใช้ในการปฏิบัติงานเชื่อมโลหะต้องมีความปลอดภัยต่อวัสดุไวไฟหรือวัตถุระเบิด
- เจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานเชื่อมโลหะต้องใช้อุปกรณ์ ป้องกันอันตรายให้ถูกต้องขณะทำงานเชื่อมโลหะทุกครั้ง
- จะต้องทำการตรวจสอบอุปกรณ์เครื่องวัดความดันสายยาง ท่อทางอุปกรณ์หัวเชื่อม

การใช้ก๊าซหุงต้มอย่างปลอดภัย

- วางถังแก๊สในลักษณะตั้งตรง เสมอ ห้ามวางนอนหรือเอน
- หลังจากติดตั้งทุกครั้ง ควรตรวจสอบรอยรั่วด้วยน้ำสบู่
- ควรติดตั้งอุปกรณ์แก๊สในห้องที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก
- สำหรับเตาแก๊สซึ่งไม่มีที่จุดไฟอัตโนมัติ ต้องจุดไม้ขีดไฟก่อนแล้วจึงเปิดแก๊สที่เตา
- ไม่ควรตั้งเตาแก๊สในสถานที่ที่มีลมแรง
- เมื่อเสร็จการใช้งานทุกครั้งต้องปิดแก๊สที่หัวปรับและที่เตาแก๊สเสมอ



ถังบรรจุก๊าซที่มีความดัน

- วางถังก๊าซตั้งขึ้นและมีที่ผูกยึดป้องกันล้มหรือมีช่องตะแกรงไฟ
- ถังก๊าซต่างชนิดกัน ต้องวางแยกจากกันและมีชื่อชนิดของก๊าซบอกที่ถังชัดเจน
- มีฝาครอบวาล์วสวมอยู่และปิดแน่นด้วยมือขณะไม่ได้ใช้งาน
- ต้องวางห่างจากแหล่งความร้อน บันได ลิฟต์ และทางออก
- ถังต้องไม่เป็นสนิม หรือไม่ถูกกัดกร่อน
- พื้นที่ตั้งวางไม่เปียก หรือชื้นแฉะ



ความปลอดภัยในการใช้เครื่องจักร

- ก่อนใช้เครื่องจักรผู้ปฏิบัติงานจะต้องตรวจการ์ดป้องกันอันตรายของเครื่องจักรให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยก่อนใช้งาน กำจัดขยะประเภทไวไฟ
- การใช้เครื่องจักรจะต้องใช้ตามคู่มือหรือขั้นตอนที่กำหนด
- ไม่ควรใช้เกินกำลังเครื่องจักร หรือเกินพิกัดอัตราบรรทุก
- ห้ามใช้เครื่องจักรที่มีสภาพชำรุดจนกว่าจะแก้ไขเรียบร้อย
- ในระหว่างที่รอการซ่อมแซมควรจัดทำป้ายห้ามใช้เครื่องจักรให้เห็นเด่นชัด เพื่อบอกถึงสภาพไม่พร้อมใช้งาน

ความปลอดภัยในงานก่อสร้าง

- แบ่งออกเป็น 2 ประเภทดังนี้
- ความปลอดภัยของสถานที่
- ต้องทำการปิดกั้นบริเวณโดยรอบสถานที่ที่จะดำเนินการก่อสร้าง
- ห้ามนำบุคคลภายนอกเข้าบริเวณก่อสร้างโดยมิได้รับอนุญาตจากบริษัท หรือผู้ควบคุมงานก่อสร้าง
- ติดป้ายเตือนภัย เช่น "อันตรายห้ามเข้าในบริเวณเขตก่อสร้าง" หรือ "ปลอดภัยไว้ก่อน"

ความปลอดภัยในงานก่อสร้าง (ต่อ)

- ความปลอดภัยต่อบุคคล
- สวมใส่อุปกรณ์ความปลอดภัยส่วนบุคคล และใช้อุปกรณ์ป้องกันอันตรายอื่น ๆ ที่บริษัทฯ จัดให้อย่างถูกประเภท และใช้อย่างถูกวิธี
- ดูแลและตรวจสอบเครื่องมือเครื่องใช้และวัสดุอุปกรณ์ในการทำงานอย่างสม่ำเสมอ
- หากพบว่ามี สภาพไม่สมบูรณ์ พอที่จะใช้งาน หรืออยู่ในสภาพที่ไม่ปลอดภัย ต้องรีบ รายงานต่อหัวหน้างานและงดใช้งานชั่วคราว จนกว่าจะได้รับการแก้ไขให้เรียบร้อย

การเคลื่อนย้ายวัสดุด้วยมือเปล่า

- สวมถุงมือเวลาจะทำการเคลื่อนย้ายวัสดุทุกครั้ง
- สวมรองเท้านิรภัยป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นกับขาและเท้า
- ถ้าวัสดุที่จะยกขึ้น เปียกน้ำ เปื้อนน้ำมันควรเช็ดออกเสียก่อน
- สำรววัสดุที่จะยกนั้น ๆ ดูว่ามีอันตรายหรือไม่ป้องกันอันตรายก่อนปฏิบัติ

Journal of Management Education 32(1) 10-11

-

- ทำนั่งขับรถที่ถูกต้อง**
มีเบาะสำหรับปรับความสูงและพนักพิง

© 2004 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 255: 103–110

- ปฏิบัติงานตามข้อบังคับ คู่มือที่บริษัทกำหนดไว้ได้อย่างถูกต้อง
- ทราบแหล่งข้อมูลในการติดตามกิจกรรมด้านความปลอดภัยของบริษัทฯ
- เข้ามีส่วนร่วมกิจกรรมด้านความปลอดภัยได้ตามบทบาทหน้าที่

เอกสารแนบที่ 76

นโยบายความปลอดภัย

อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน

บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด (มหาชน)

ประกาศ

สำนักกรรมการผู้อำนวยการใหญ่

ที่ 15 /2565

เรื่อง นโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน ประจำปี 2566

ด้วย บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) (บริษัทฯ) คำนึงถึงความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานต่อพนักงาน ผู้รับเหมา และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกภาคส่วน บริษัทฯ มีความมุ่งมั่นดำเนินงาน ด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดนโยบายไว้ ดังนี้

1. บริษัทฯ มุ่งมั่นปฏิบัติตามกฎหมายด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน รวมถึงมาตรฐานสากล และข้อกำหนดขององค์กรที่เกี่ยวข้อง ให้เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน
2. บริษัทฯ ถือว่าความปลอดภัยในการทำงานเป็นหน้าที่รับผิดชอบในการปฏิบัติงานของพนักงานทุกคน มุ่งมั่นสร้างวัฒนธรรมความปลอดภัย เน้นภาวะผู้นำ มีการให้คำปรึกษาและการมีส่วนร่วมของพนักงาน ผู้รับเหมา และ ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความปลอดภัยในทุกขั้นตอนการปฏิบัติงาน
3. บริษัทฯ มุ่งมั่น การป้องกันความสูญเสียที่อาจเกิดขึ้นจากอุบัติเหตุ การบาดเจ็บ และการเจ็บป่วยจากการทำงานโดยส่งเสริมให้มีการปรับปรุงสภาพแวดล้อมในการทำงานและวิธีการปฏิบัติงานให้เกิดความปลอดภัย และการบริหารจัดการความเสี่ยงอย่างต่อเนื่อง
4. บริษัทฯ มีการพัฒนาพนักงานทุกระดับให้มีความรู้และมีส่วนร่วมในกิจกรรมต่างๆ ในการดำเนินงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน
5. บริษัทฯ ให้การสนับสนุนทรัพยากรทุกด้านอย่างเหมาะสมและเพียงพอ ประยุกต์ใช้ระบบการจัดการแบบบูรณาการ และการใช้เทคโนโลยี เพื่อปรับปรุงกระบวนการทำงานให้มีประสิทธิภาพ ในการดำเนินงานด้านความปลอดภัย อาชีวอนามัยและสภาพแวดล้อมในการทำงาน

จึงประกาศมาให้ทราบและถือปฏิบัติโดยทั่วกันให้ยกเลิกประกาศ บริษัท การบินกรุงเทพ จำกัด(มหาชน) ระเบียบว่าด้วยความปลอดภัยในการทำงาน นโยบายความปลอดภัย อาชีวอนามัย และสภาพแวดล้อมในการทำงาน ลงวันที่ 1 มิถุนายน 2560 โดยให้ใช้ ประกาศฉบับนี้ แทน

ทั้งนี้ ตั้งแต่ วันที่ 9 ธันวาคม 2565 เป็นต้นไป

(พุฒิพงศ์ ปราสาททองโอสถ)
กรรมการผู้อำนวยการใหญ่