



แบบ สอ.6

หนังสือรับรองการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร

เล่มที่...../ เลขที่.....

สำนักงานเทศบาลตำบลบ้านดู่

อนุญาตให้  บุคคลธรรมดา  นิติบุคคล ชื่อ นายอารมณ ติ อายุ 43 ปี  อยู่บ้าน  สำนักงาน เลขที่ 192 หมู่ที่ 20 ซอย.....ถนน..... ตำบล/แขวง บ้านดู่ อำเภอ/เขต เมืองเชียงราย จังหวัด เชียงราย โทรศัพท์ 080-65589xx

1. จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารประเภท ร้านขายก๋วยเตี๋ยว ชื่อสถานที่ ก๋วยเตี๋ยวลูกเต๋อ ซอย.....พื้นที่ประกอบการ.....40 ตารางเมตร

2. สถานที่ ตั้งอยู่เลขที่ 192 หมู่ที่ 20 ถนน..... ตำบลบ้านดู่ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โทรศัพท์ 080-65589xx

3. ค่าธรรมเนียม 300.- บาท/ต่อปี ใบเสร็จรับเงิน เลขที่..... วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

4. ผู้ได้รับใบอนุญาตต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่กำหนดต่อไปนี้

4.1 ต้องปฏิบัติตามเทศาภิบาลของเทศบาลตำบลบ้านดู่ ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และปฏิบัติตามการกักตุนด้วยสุขลักษณะตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข คำสั่งของพนักงานเฝ้าระวัง รวมทั้งกฎระเบียบอื่นๆ

ใบอนุญาตนี้สิ้นอายุภายในวันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ออกให้ ณ วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

ลงชื่อ..... (นายกเทศมนตรี)

เปิดร้านจำหน่ายอาหารในตำบลบ้านดู่ ต้องขออนุญาตฯ ทุกร้าน

หมายถึง หมายความว่า อาคาร สถานที่หรือบริเวณใด ๆ ที่มีใช้หรือทางสาธารณะที่จัดไว้เพื่อประกอบอาหารหรือปรุงอาหารจนสำเร็จและจำหน่ายให้ผู้ซื้อสามารถบริโภคได้ทันที ทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นการจำหน่ายโดยจัดให้มีบริเวณไว้สำหรับการบริโภค ณ ที่นั้น หรือ นำไปบริโภคที่อื่นก็ตาม ผู้ประกอบการทุกท่านต้องขออนุญาตประกอบกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนดำเนินการ ณ กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลบ้านดู่

1. สำเนาบัตรประชาชน/บัตรข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจของผู้รับใบอนุญาต
2. สำเนากะเบียนบ้านเจ้าของผู้รับใบอนุญาต
3. สำเนากะเบียนบ้านของผู้รับใบอนุญาต
4. สำเนากะเบียนบ้านสถานที่ประกอบกิจการ
5. สำเนาใบอนุญาตตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารของสถานประกอบการ
6. สำเนากะเบียนพาณิชย์
7. สำเนาใบอนุญาตจำหน่ายสุรา บุหรี่ จาก สรรพสามิต
8. สำเนาใบอนุญาตอื่นๆที่เกี่ยวข้อง
9. ใบมอบอำนาจพร้อมติดอากรแสตมป์(กรณีมอบอำนาจผู้อื่นมาทำการแทน)

ใบอนุญาตมีอายุ 1 ปี กรณีต่อใบอนุญาตกรุณาต่อใบอนุญาตก่อนวันหมดอายุ หากต่อใบอนุญาตหลังวันสิ้นอายุ จะต้องดำเนินการขอรับใบอนุญาตใหม่โดยดำเนินการตรวจตามเทศบัญญัติและสุขลักษณะใหม่ทั้งหมด และหากไม่ประสงค์จะดำเนินการต่อต้องมายกเลิกใบอนุญาตกิจการก่อนที่ใบอนุญาตสิ้นอายุ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม เทศบาลตำบลบ้านดู่ โทร. 053-703653 ต่อ 152 / 093-1374023





# เกณฑ์ร้านอาหารมาตรฐาน

“อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” ( Clean Food Good Taste )

## 1. เกณฑ์ด้านกายภาพ 15 ข้อ (ต้องผ่านทุกข้อ) ดังนี้

- 1) สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
- 2) ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 3) ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)
- 4) อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส
- 5) อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 6) น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับจับหรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแช่รวมไว้
- 7) ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 8) เขียงและมีด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
- 9) ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
- 10) มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล
- 11) ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
- 12) ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม
- 13) ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
- 14) ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร
- 15) ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

## 2. เกณฑ์ด้านชีวภาพ (ตรวจหลังจากผ่านด้านกายภาพแล้ว)

3. จะได้รับป้ายรับรอง “อาหารสะอาด รสชาติอร่อย” เมื่อผ่านเกณฑ์ข้อ 1 และข้อ 2 แล้ว

4. ป้ายมีอายุ 1 ปี นับจากวันที่ได้รับ และต้องประเมินใหม่ทุกปี

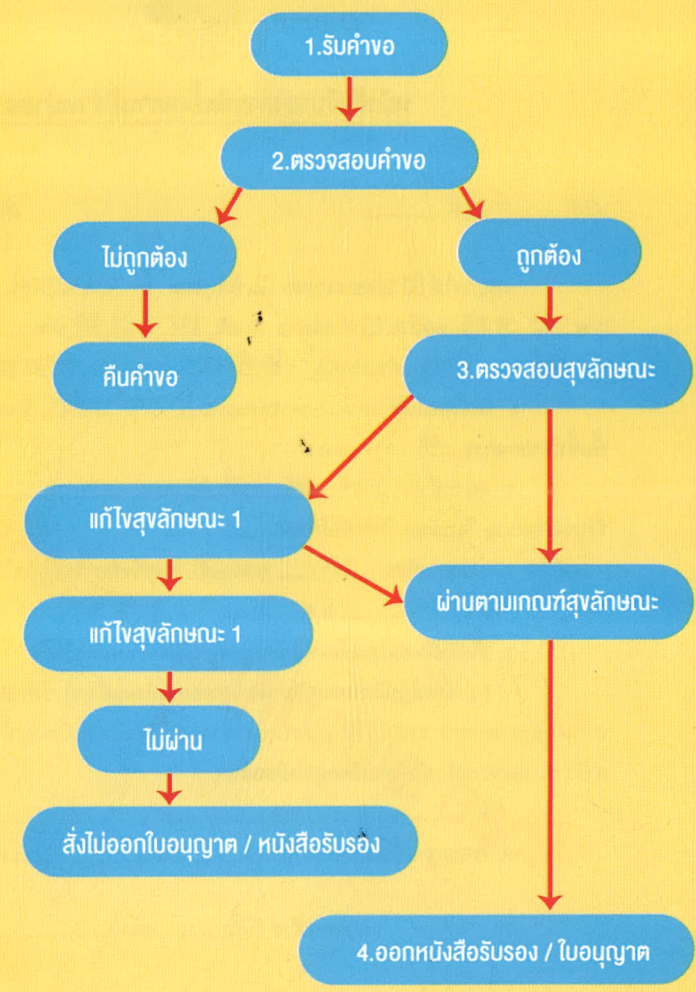


สวมหมวกหรือเก็บผม  
สวมผ้ากันเปื้อน  
ทุกครั้งสัมผัสอาหาร



ติดตั้งถังดักไขมัน

## ขั้นตอนการขออนุญาต/หนังสือรับรอง



การประกอบกิจการโดยไม่ได้รับอนุญาต มีโทษสูงสุดตามมาตรา ๗๑ แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕ ระวังโทษจำคุกไม่เกินหกเดือน หรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท หรือทั้งจำทั้งปรับ