

วันที่ _____ เวลา _____
ชื่อ _____

บริการด้านอาหารรายวัน รายการตรวจสอบด้วยตนเอง

ก. การล้างมือ และสุขอนามัยส่วนบุคคล		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
1	พนักงานที่อาเจียนหรือท้องร่วงจะต้องไม่รวมอยู่ในสถานที่ประกอบการให้ใช้น้ำที่กักการเจ็บป่วยของพนักงาน					
2	มีอ่างสำหรับล้างมือพร้อมด้วยสบู่ ผ้าเช็ดมือ แปรงสำหรับแปรงเล็บมือ และน้ำร้อนและน้ำเย็นบริการให้					
3	พนักงานจะต้องล้างมือบ่อย ๆ และปฏิบัติตามขั้นตอนการล้างมือที่เหมาะสม (20 วินาที) ให้ล้างมือก่อนใส่ถุงมือ					
4	พนักงานถูกสั่งห้ามจากการสัมผัสอาหารที่พร้อมรับประทานและพร้อมเสิร์ฟด้วยมือเปล่า					
5	ห้ามรับประทานอาหาร ดื่มหรือใช้ยาสูบในบริเวณที่เตรียมอาหาร					
6	รายการสิ่งของส่วนบุคคลควรเก็บให้ห่างจากสถานที่เก็บและเตรียมอาหาร					
ข. การป้องกันจากการปนเปื้อน		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
7	เก็บอาหารดิบไว้ที่ด้านล่างและให้ห่างจากอาหารที่หุงต้มแล้ว					
8	อาหารทั้งหมดจะต้องเก็บให้ห่างจากพื้นอย่างน้อยหก (6) นิ้ว					
9	รายชื่ออาหารจะต้องเก็บรักษาตามลำดับการเรียงที่ถูกต้อง					
10	รายการอาหารทั้งหมดจะต้องเก็บรักษาโดยครอบคลุมหรือห่อหุ้ม					
11	พื้นผิวที่อาหารสัมผัสจะต้องสะอาดและปราศจากเชื้อโรค รวมทั้งอุปกรณ์ที่สะอาด					
12	ใช้ผ้าสำหรับเช็ดทำความสะอาดอย่างถูกต้องและเก็บไว้ในสารละลายที่ปราศจากเชื้อโรค					
13	ตรวจฝ้าดูอาหารแบบบัพเฟตและอาหารที่เสิร์ฟด้วยตนเอง เพื่อความรอบคอบในการป้องกันการปนเปื้อนหรือการปะปนกัน					
ค. เวลาและอุณหภูมิ		เข้า	ออก	N/A	N/O	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
14	อาหารที่หุงต้มแล้วต้องอยู่ในอุณหภูมิที่กำหนด					
15	การอุ่นอาหาร - อุ่นอาหารให้อุณหภูมิร้อนถึง 165° ฟ เป็นเวลา 15 วินาที					
16	ความเร็วในการทำให้อาหารเย็น - 140° ถึง 70° ภายในสอง ชั่วโมง และ 70° ถึง 41° ภายในสี่ชั่วโมง หรืออุณหภูมิห้องที่ 41° ภายในสี่ชั่วโมง					
17	ใช้ที่บันทึกการแช่เย็น					
18	การเก็บอาหารให้ร้อนคงที่ - เก็บอาหารที่อุณหภูมิ 140° ฟ หรือสูงกว่า					
19	การเก็บอาหารให้เย็นคงที่ - เก็บอาหารที่อุณหภูมิ 41° ฟ หรือต่ำกว่า					
20	ติดตามอาหารพร้อมวันที่ในการเตรียมอาหาร					
21	ทิ้งอาหารที่มีอายุตามวันที่เกินเจ็ดวัน					
22	ใช้เครื่องวัดอุณหภูมิ					
23	อาหารที่ได้รับควรอยู่ในอุณหภูมิที่ถูกต้องเหมาะสม					
24	ควบคุมตามเวลาที่กรมอนามัยกำหนด: การดำเนินการและบันทึก ณ สถานที่ประกอบการและปฏิบัติตาม					
25	ใช้วิธีการละลายอาหารแช่แข็งตามที่อนุมัติ					

วันที่ _____ เวลา _____
ชื่อ _____

บริการด้านอาหารรายวัน

รายการตรวจสอบด้วยตนเอง



ง. แหล่งที่มาของการอนุมัติ		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
26	ซื้ออาหารจากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติ					
27	ติดตามผู้จำหน่ายไปยังพื้นที่ที่จำหน่ายอาหาร					
28	ตรวจสอบผลิตภัณฑ์เพื่อดูสัญญาณการปะปนกัน ที่ปิดผนึกแตก และแบ่งหรือของเหลวตกค้าง					
จ. สารเคมี		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
29	ใช้สารเคมีที่เป็นพิษอย่างเหมาะสม รวมทั้งการติดฉลากและการเก็บรักษาสารเคมีให้ห่างจากอาหาร เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ เครื่องใช้ในครัว รายการสิ่งของสำหรับการบริการและการใช้เพียงครั้งเดียว					
ฉ. การใช้เครื่องใช้ในครัวและเครื่องมือและอุปกรณ์ที่เหมาะสม		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
30	บุคคลที่ได้รับมอบอำนาจเท่านั้นที่อนุญาตให้เข้าในพื้นที่การเตรียมอาหาร					
31	เครื่องใช้ในครัวและเครื่องมือและอุปกรณ์จะต้องเก็บรักษาดูแลสำหรับผู้ใช้อย่างเหมาะสม					
32	เครื่องมือและอุปกรณ์และรายการสิ่งของที่ใช้บริการครั้งเดียวจะต้องเก็บไว้ให้อยู่ห่างจากพื้นอย่างน้อยหกนิ้ว (6")					
33	อ่างล้างชนิด 3 ช่องและเครื่องล้างจานจะต้องทำงานได้และทำให้อยู่ในสภาพที่เหมาะสมและปราศจากเชื้อโรค					
34	ทดสอบชุดอุปกรณ์การทำให้หมดเชื้อ ณ สถานที่ประกอบการและหลังใช้อย่างถูกต้อง					
ช. สถานที่ประกอบการอำนวยความสะดวก		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
35	สถานที่ประกอบการอำนวยความสะดวกจะต้องทำความสะอาด บำรุงรักษา และเก็บสิ่งของให้อยู่ห่างจากช่องทางเดิน					
36	ประตูบานชะลาสำหรับการขนถ่ายจะต้องปิดล็อกเมื่อไม่ใช้งาน					
ซ. ตู้เย็นและตู้แช่แข็ง		เข้า	ออก	N/O	N/A	วิธีการแก้ไขให้ถูกต้อง
37	ตู้เย็นและเครื่องแช่แข็งทุกเครื่องมีเทอร์มอมิเตอร์ประจำอยู่					
38	ตู้เย็นจะต้องมีอุณหภูมิอยู่ที่ 41° ฟ หรือต่ำกว่า					
39	อุณหภูมิในตู้เย็นและเครื่องแช่แข็งจะต้องได้รับการเฝ้าตรวจดู ขอแนะนำให้ใช้บันทึกเพื่อจดบันทึกอุณหภูมิของแต่ละวัน					

ส่วนต่าง ๆ ของข้อ ก. ข. ค. ง. จ. ฉ. และ ช. อยู่ในรหัสสีที่แตกต่างกันเพื่อให้สอดคล้องกับ *การป้องกันอาหารด้วยชุดแนะนำและโปสเตอร์ที่ตรวจสอบด้วยตนเอง (Food Protection Self Audit Picture Guide & Poster Set)* จากศูนย์การปฏิบัติการแบบก้าวหน้า (Advanced Practice Centers) และสำนักงานภาคขยายของมหาวิทยาลัยมินเนโซตา (University of Minnesota Extension office) www.NACCHO.org/Publications