

สรุปลักษณะการขออนุญาตสถานที่ จำหน่ายอาหารและสถานที่เสิร์ฟอาหาร

...สรุปลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร...



- พื้น ผนัง เพดาน ฝ้า วัสดุแข็งแรงแทน
ไม่ชำรุดแตกร้าวความสะอาดง่าย
- การระบายอากาศ เพียงพอ และต้องปฏิบัติตามกฎหมาย
ว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์สุขภาพ
- แสงสว่าง เพียงพอและเหมาะสมในแต่ละบริเวณ
- ที่ล้างมือ และอุปกรณ์ล้างมือถูกสรุปลักษณะ
- โต๊ะเตรียมปรุง บรรจุ ประกอบ หรือจำหน่าย
อาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 ซม.
มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย
- โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภค
อาหารต้องสะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง



- ขยะมูลฝอยต้องแยกเก็บทิ้งส่วนมีต้องรองรับมูล
ฝอยสภาพดี ไม่รั่วซึม ไม่ดูดซับน้ำมีฝาปิด
มิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอย



- การป้องกันสัตว์ แมลงพาหุโรครวมถึง
สัตว์เลี้ยงตามหลักวิชาการ
- ถังน้ำ มีสภาพดีพร้อมใช้ เพียงพอ
สะอาด ไม่มีน้ำขัง

