

หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจตัดสิน Clean Food Good Taste

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพ ตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่นหรือมาตรฐานกรมอนามัย ได้แก่ เทศบัญญัติเทศบาลเมืองท่าเรือพระแท่น เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหารและเสสมอาหาร พ.ศ.2558 ประกอบด้วย

- 1) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของเทศบาลเมืองท่าเรือพระแท่น
- 2) ได้มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย
 - ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 15 ข้อ
 - แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ
 - โรงอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารจำนวน 30 ข้อ

2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์ม แบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (อ.13) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย

- ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 3 ตัวอย่าง
- ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
- โดยผลของการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป



งานสุขาภิบาลอนามัยสิ่งแวดล้อม กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
