



ประกาศโรงพยาบาลระนอง
เรื่อง ข้อปฏิบัติและข้อห้ามของผู้เข้าพื้นที่จำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
ร้านสวัสดิการของโรงพยาบาลระนอง

เพื่อให้การบริหารจัดการผู้เข้าพื้นที่จำหน่ายอาหาร ภายในโรงพยาบาลระนองเป็นไปด้วย
ความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงกำหนดหลักเกณฑ์การบริหารจัดการ ดังนี้

๑. ข้อปฏิบัติของผู้ประกอบการร้านอาหาร มีดังนี้

- ๑.๑ ปฏิบัติตามประกาศของโรงพยาบาลระนอง อย่างเคร่งครัด
- ๑.๒ ทำสัญญาตามแบบที่โรงพยาบาลระนองกำหนด
- ๑.๓ ดำเนินการหรือประกอบการร้านค้าด้วยตัวเอง ห้ามเช่าช่วง หรือโอนสิทธิ์การเช่าให้แก่ผู้อื่น
- ๑.๔ ชำระเงินค่าเช่าพื้นที่ ภายใน ๕ วัน ทำการของเดือนนั้น และชำระค่าน้ำประปาหรือค่า
กระแสไฟฟ้าภายใน ๕ วัน ทำการนับตั้งแต่วันที่ได้รับใบแจ้งเรียกเก็บเงิน ณ กลุ่มงานการเงิน
- ๑.๕ ไม่ใช่พื้นที่เช่าประกอบกิจการอื่น นอกจากที่กำหนดไว้ในสัญญา
- ๑.๖ สงวนและรักษาทรัพย์สินที่เช่าตั้งวิญญูชนทั่วไปพึงกระทำ
- ๑.๗ ไม่ต่อเติมหรือดัดแปลงทรัพย์สินที่เช่า โดยไม่ได้รับอนุญาต
- ๑.๘ ยินยอมให้โรงพยาบาลระนองหรือผู้รับมอบอำนาจ ตรวจสอบการประกอบการและทรัพย์สินที่
เช่า
- ๑.๙ รับผิดชอบความเสียหาย ที่เกิดต่อทรัพย์สินที่เช่า เนื่องจากความประมาทเลินเล่อและเหตุอื่นๆ
- ๑.๑๐ ในกรณีที่ยกเลิกสัญญาหรือหมดสัญญา ให้ส่งมอบคืนทรัพย์สินที่เช่าในสภาพเรียบร้อยสมบูรณ์
ไม่ชำรุดบกพร่อง
- ๑.๑๑ แสดงราคาอาหารทุกชนิดไว้ให้ชัดเจน และต้องจำหน่ายไม่เกินราคาที่กำหนดไว้
- ๑.๑๒ เมื่อผู้ประกอบการเสนอราคาจำหน่ายอาหารประเภทใด ต้องไม่เปลี่ยนประเภทอาหารและราคา
เว้นแต่ได้รับอนุมัติจากโรงพยาบาลระนอง
- ๑.๑๓ วันเวลาในการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันอาทิตย์ เริ่มเวลา ๐๖.๐๐ น. ถึง ๒๐.๐๐ น.
- ๑.๑๔ เมื่อผู้ประกอบการจะหยุดจำหน่ายอาหาร ต้องแจ้งให้โรงพยาบาลระนองทราบเป็นการ
ล่วงหน้า ๓ วันทำการ ยกเว้น กรณีเร่งด่วนให้แจ้งในวันแรกที่ทำกรและถ้าหยุดจำหน่ายนาน
เกิน ๑๕ วัน โดยไม่มีเหตุผล และไม่แจ้งให้ทราบโรงพยาบาลระนองจะตัดสิทธิการจำหน่าย
อาหารและยกเลิกสัญญาเช่า
- ๑.๑๕ เมื่อโรงพยาบาลระนองเชิญประชุม ให้ความร่วมมือและเข้าร่วมประชุมทุกครั้ง
- ๑.๑๖ แต่งกายด้วยชุดสุภาพ ไม่ใส่เสื้อแขนยาว มีหมวกคลุม ผ้าโปรง หรือตาข่ายคลุมผมและสวมผ้า
กันเปื้อนทุกคน ผู้ประกอบการต้องมีจิตบริการ ให้บริการด้วยความสุภาพและให้เกียรติแก่
ผู้รับบริการ
- ๑.๑๗ จัดหาตู้ใส่ จาน ชาม ช้อน และภาชนะต่างๆ ให้มิดชิด มีความสะอาดและปลอดภัย

- ๑.๑๘ ผู้ประกอบการร้านอาหารจะต้องจัดหาวัสดุอุปกรณ์ในการบริโภค โดยเฉพาะจาน ชาม ถ้วย ต้องเป็นภาชนะกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือแก้วใสไม่มีสี สำหรับโต๊ะในการรับประทานอาหาร โรงพยาบาลระนองจะจัดหาให้ตามความเหมาะสม หากมีความจำเป็นจะต้องใช้โต๊ะเพิ่ม ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุดังกล่าวเอง
 - ๑.๑๙ การปรุงอาหารจะต้องถูกสุขลักษณะ ไม่ใช่มีมือหยิบอาหารในการจำหน่ายและจะต้องมีภาชนะสำหรับลวกช้อน ส้อมและตะเกียบ
 - ๑.๒๐ อาหารที่ปรุงแล้ว บางประเภทควรอุ่นให้ร้อนอยู่เสมอ อาหารทุกอย่างผู้ประกอบการต้องปิดฝาหรือกระຈกใสปิดให้เรียบร้อย
 - ๑.๒๑ อาหารที่นำมาจำหน่ายต้องสะอาด มีคุณภาพ ได้มาตรฐานในการประกอบอาหาร หากผู้บริโภคที่ใช้บริการร้องเรียน โรงพยาบาลระนองจะพิจารณาและตักเตือน
 - ๑.๒๒ รักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของสถานที่จำหน่ายอาหารและวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ อย่างเคร่งครัดอยู่เสมอ ไม่ทิ้งเศษอาหาร หรือเศษวัสดุที่เหลือจากการประกอบอาหาร หรือวัสดุอื่นใดในทางระบายน้ำ รวมทั้งห้ามชักและตากผ้าบริเวณร้าน
 - ๑.๒๓ ใช้ถุงขยะเก็บขยะมูลฝอย ก่อนนำไปทิ้งลงถังขยะ เพื่อป้องกันการเกิดกลิ่นและสัตว์นำโรค
 - ๑.๒๔ ดูแลพื้นที่เช่าให้มีความสะอาด เรียบร้อยอย่างสม่ำเสมอ
 - ๑.๒๕ โรงพยาบาลระนอง จัดทำแบบสอบถามผู้มารับบริการและบุคลากรเพื่อประเมินการให้บริการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ๑-๒ ครั้ง/ปี หากพบว่าร้านปฏิบัติไม่เหมาะสม โรงพยาบาลระนองมีสิทธิที่จะบอกเลิกสัญญา
๒. ข้อห้ามของผู้ประกอบการร้านอาหาร มีดังนี้
- ๒.๑ ห้ามจำหน่ายสิ่งเสพติดผิดกฎหมายและของมีเมาทุกชนิด
 - ๒.๒ ห้ามวางอาหารหรือสินค้า หรืออุปกรณ์จำหน่ายทุกชนิดนอกบริเวณที่กำหนด
 - ๒.๓ ห้ามใช้น้ำและกระแสไฟฟ้าของโรงพยาบาลระนอง ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลระนอง
 - ๒.๔ ห้ามใช้ภาชนะพลาสติกหรือโฟมใส่ออาหารจำหน่าย เว้นแต่การใช้ถุงพลาสติกที่มีคุณภาพเหมาะสมตามชนิด หรือประเภทของอาหาร
 - ๒.๕ ห้ามใช้ผงชูรส ข้นขสกร สารเจือปนหรือสีที่ไม่ใช่สีผสมอาหารปรุงอาหาร
 - ๒.๖ ห้ามผู้ประกอบการและบุคคลที่อยู่กับผู้ประกอบการพักอาศัยในบริเวณร้าน
 - ๒.๗ ห้ามผู้ประกอบการทะเลาะวิวาท หรือมีพฤติกรรมที่ก่อให้เกิดความแตกแยกในหมู่คณะ
๓. ในกรณีที่ฝ่าฝืนข้อปฏิบัติหรือข้อห้ามปฏิบัติโรงพยาบาลระนอง กำหนดโทษ ดังนี้
- ๓.๑ ว่ากล่าวตักเตือนเป็นลายลักษณ์อักษร ไม่เกิน ๒ ครั้ง
 - ๓.๒ หากผู้ประกอบการมีการฝ่าฝืนข้อปฏิบัติหรือข้อห้ามเกินกว่า ๒ ครั้ง โรงพยาบาลระนองจะสั่งพักการจำหน่ายอาหารเป็นการชั่วคราว ในระยะเวลา ๓-๗ วัน
 - ๓.๓ หากผู้ประกอบการยังไม่ปฏิบัติตามหรือเพิกเฉย โรงพยาบาลระนอง มีสิทธิบอกเลิกสัญญาได้ทันที
 - ๓.๔ โรงพยาบาลระนอง เพิกถอนสิทธิการเช่า หรือบอกเลิกสัญญาที่เช่าแล้ว ผู้ประกอบการยังไม่ขนย้ายทรัพย์สินหรืออุปกรณ์หรือรื้อถอน โรงพยาบาลระนองจะดำเนินการตามความเหมาะสมต่อไป

๔. การไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติและข้อห้ามนี้ และหากมีการกระทำอื่นใดที่ก่อให้เกิดความเสียหายต่อโรงพยาบาลระนอง นอกเหนือจากที่ระบุไว้ข้างต้น ให้โรงพยาบาลระนองเป็นผู้พิจารณาวินิจฉัยผลการพิจารณาหรือวินิจฉัยถือเป็นเด็ดขาด

สั่ง ณ วันที่ ๑๓/เดือน กรกฎาคม พ.ศ.๒๕๖๐

ร/ชก/ ๓๐'

(นายวิเชษฐ์ ปิติเกื้อกุล)
รองผู้อำนวยการฝ่ายการแพทย์ รักษาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลระนอง

หลักเกณฑ์ / คุณสมบัติและเงื่อนไขการประมูลร้านจำหน่ายอาหารสวัสดิการ

ของโรงพยาบาลระนอง

ความเป็นมา โรงพยาบาลระนอง มีนโยบายให้บริการการรักษาพยาบาล และอำนวยความสะดวกให้กับผู้รับบริการและเจ้าหน้าที่ในโรงพยาบาลระนอง จึงมีความประสงค์ จะขยายการบริการเพิ่มขึ้น โดยเปิดให้มีการจำหน่ายอาหาร/เครื่องดื่ม ภายในโรงพยาบาลระนอง บริเวณร้านค้าสวัสดิการ

วัตถุประสงค์ เพื่อประมูลสรรหาผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร / เครื่องดื่ม

คุณสมบัติผู้ประมูล

๑. ผู้เสนอราคาต้องเป็นผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
๒. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่ถูกระบุชื่อ ในบัญชีรายชื่อผู้ทำงานของทางราชการและได้แจ้งเวียนชื่อแล้ว หรือไม่เป็นผู้ที่ได้รับผลของการสั่งให้ นิติบุคคล หรือบุคคลอื่น เป็นผู้ทำงานตามระเบียบของทางราชการ
๓. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ที่มีผลประโยชน์ร่วมกันกับผู้เสนอราคารายอื่น หรือไม่เป็นผู้กระทำการอันเป็นการขัดขวาง การแข่งขันราคา อย่างเป็นธรรม
๔. ผู้เสนอราคาต้องไม่เป็นผู้ได้รับเอกสิทธิ์ หรือความคุ้มกัน ซึ่งอาจปฏิเสธไม่ยอมขึ้นศาลไทย เว้นแต่รัฐบาลของผู้เสนอราคา ได้มีคำสั่งให้สละสิทธิ์ และความคุ้มกัน เช่นว่านั้น
๕. ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่ส่งคมรังเกียจ หรือโรคที่สามารถแพร่เชื้อให้กับผู้บริโภคได้
๖. ทางโรงพยาบาลระนองไม่อนุญาตให้ผู้ประมูลทำการประกอบอาหารในพื้นที่บริเวณร้านค้า

รายการ อาหาร / เครื่องดื่ม / ขนม / ผลไม้

สถานที่ดำเนินการ บริเวณร้านค้าสวัสดิการ จำนวน ๘ ร้าน

ระยะเวลาดำเนินการ ระยะเวลาดำเนินการเป็นเวลา ๑๒ เดือน

๒/ หลักเกณฑ์...

.....นายสาโรจน์ จันทรแก้ว	ผู้จัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางกิงแก้ว อนันต์ไวยะกิจ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
-ติตราชการ-.....นางนฤมล กุลสวัสดิ์	ผู้จัดการงานทั่วไปชำนาญการ	กรรมการ
.....นางเพ็ญรักษิณา สุขแดง	เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน	กรรมการ
.....นางสุธา น้าเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....นายทรงพล วรบุตร	เจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน	กรรมการ
-ติตราชการ-.....นายอัครเดช น้อยทรง	เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน	กรรมการ
		และเลขานุการ

หลักเกณฑ์ / ข้อกำหนดและเงื่อนไข

๑. การเสนอราคาให้เสนอราคาตามแบบฟอร์มที่กำหนด
๒. อัตราค่าเช่าและค่าธรรมเนียม ผู้ประกอบการจะต้องจ่ายค่าเช่าและค่าธรรมเนียม ดังนี้
 - ค่าธรรมเนียมรายปี - บาท
 - ค่าเช่ารายเดือนขั้นต่ำ ตามราคาที่เหมาะสมได้
 - ค่าไฟฟ้าคิดตามมิเตอร์ ค่าน้ำประปา ค่าดูแลความสะอาด ค่ากำจัดขยะมูลฝอย ให้จ่ายตามที่โรงพยาบาลระนองกำหนด
๓. เมื่อเสนอจำหน่ายอาหารประเภทใด ต้องไม่เปลี่ยนประเภทอาหารและราคา เว้นแต่ได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลระนอง
๔. วัน เวลา ในการจำหน่ายอาหาร ตั้งแต่วันจันทร์ถึงวันอาทิตย์ เวลา ๐๖.๐๐ น. - ๒๐.๐๐ น.
๕. ผู้ประกอบการใดจะหยุดจำหน่ายอาหาร / เครื่องดื่ม ต้องแจ้งให้โรงพยาบาลระนองทราบล่วงหน้าไม่น้อยกว่า ๓ วันทำการ ยกเว้น กรณีเร่งด่วนให้แจ้งในวันแรกที่ทำกร และถ้าหยุดจำหน่ายนานเกิน ๑๕ วัน โดยไม่มีเหตุอันควร และไม่แจ้งให้ทราบ โรงพยาบาลระนองจะตัดสิทธิ์การจำหน่ายอาหาร / เครื่องดื่ม และยกเลิกสัญญา
๖. ผู้ได้รับสิทธิให้จำหน่ายอาหาร / เครื่องดื่ม จะต้องมาเป็นผู้ประกอบการด้วยตนเอง ห้ามมิให้ผู้อื่นเช่าช่วง
๗. ห้ามต่อเติมส่วนใดส่วนหนึ่งของสถานที่จำหน่ายอาหาร / เครื่องดื่ม ก่อนได้รับอนุญาตจากโรงพยาบาลระนอง
๘. ผู้ประกอบการจะต้องจัดหาวัสดุ อุปกรณ์ในการบริโภค โดยเฉพาะจาน ชาม ถ้วย ต้องเป็นภาชนะกระเบื้องเคลือบสีขาว หรือแก้วใสไม่มีสี สำหรับโต๊ะในการรับประทานอาหาร โรงพยาบาลระนองจะจัดหาให้ตามความเหมาะสม
๙. หากวัสดุ อุปกรณ์ ครุภัณฑ์ ของโรงพยาบาลระนอง ที่อยู่ในความรับผิดชอบของผู้ประกอบการ เกิดชำรุดเสียหาย ผู้ประกอบการจะต้องชดเชยค่าเสียหายให้แก่โรงพยาบาลระนอง เท่ากับราคาจริง หรือจัดหาทดแทนให้เหมือนเดิมหรือดีกว่า

๓/ ๑๐...

.....นายสาโรจน์ จันทรแก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางกิ่งแก้ว อนันต์ไวยะกิจ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
..... ศิริราชการ นางนงมล กุลสวัสดิ์	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ	กรรมการ
.....นางเพ็ญรักษิณา สุขแดง	เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน	กรรมการ
.....นางสุธา น้าเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....นายทรงพล วรบุตร	เจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน	กรรมการ
..... ศิริราชการ นายอัครเดช น้อยทรง	เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน	กรรมการ
		และเลขานุการ

๑๐. โรงพยาบาลระนอง สามารถขอคืนพื้นที่ได้ตลอดอายุสัญญา
๑๑. คณะกรรมการร้านอาหารสวัสดิการโรงพยาบาลระนอง หรือผู้มีหน้าที่รับผิดชอบที่ได้รับมอบหมาย มีสิทธิ์ที่จะตรวจสอบและตักเตือนผู้ประกอบการที่ไม่ปฏิบัติตามข้อปฏิบัติหรือสัญญา
๑๒. พนักงานบริการในร้านอาหาร จะต้องมียุไม่ต่ำกว่า ๑๕ ปี กรณีเป็นคนต่างด้าวต้องเป็นแรงงาน ที่ถูกต้องตามกฎหมาย
๑๓. ร้านค้าต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร ตามรายละเอียดที่แนบท้าย (แบบตรวจร้านอาหาร)

หลักฐานในการเสนอราคา

- | | | | |
|-----------------------------|-------|---|------|
| ๑. สำเนาบัตรประจำตัวประชาชน | จำนวน | ๑ | ฉบับ |
| ๒. สำเนาทะเบียนบ้าน | จำนวน | ๑ | ฉบับ |
| ๓. ใบรับรองแพทย์ | จำนวน | ๑ | ฉบับ |
- เอกสารทั้งหมดต้องลงลายมือชื่อรับรองสำเนาถูกต้องทุกฉบับ

ระยะเวลาและวิธีดำเนินการ

๑. กำหนดวันประมูลราคา ในวันที่ ๒๓/กรกฎาคม ๒๕๖๐ ตั้งแต่เวลา ๑๐.๐๐ น. ถึงเวลา ๑๑.๐๐ น. ณ ห้องประชุมวัชรคุปต์ ตึกอำนวยการ ชั้น ๒ โรงพยาบาลระนอง
๒. ผู้ประมูลต้องมาประมูลด้วยตนเอง
๓. การประมูลจะใช้วิธีประมูลด้วยวาจา ต่อหน้าคณะกรรมการฯ ที่โรงพยาบาลระนองแต่งตั้ง โดยราคา เริ่มต้นการประมูลต่อ ๑ ร้านค้าที่ราคา ๓,๐๐๐.-บาท
๔. การประมูลราคา จะประมูลครั้งละ ๑ ร้าน ผู้ที่ประมูลได้ราคาสูงสุดในแต่ละครั้ง จะเป็นผู้ชนะการประมูลในแต่ละร้าน
๕. ผู้ชนะการประมูลได้ ในร้านหนึ่งร้านใดแล้ว ไม่มีสิทธิ์เข้าร่วมประมูลในร้านต่อไปได้
๖. ผู้ที่ได้รับการคัดเลือก ให้มาทำสัญญากับโรงพยาบาลระนอง ภายใน ๗ วันทำการ นับถัดจากวันที่ โรงพยาบาลระนองแจ้งให้ทราบ หากไม่ทำสัญญาภายในกำหนด โรงพยาบาลระนองสงวนสิทธิ์ที่จะ เรียกผู้มีสิทธิรายถัดไปทำสัญญาแทน
๗. ผู้ที่ประมูลได้ต้องไปทำสัญญากับกรมธนารักษ์ด้วยตนเอง

.....นายสาโรจน์ จันทรแก้ว	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการพิเศษ	ประธานกรรมการ
.....นางกิงแก้ว อนันต์ไวทยะกิจ	พยาบาลวิชาชีพชำนาญการพิเศษ	กรรมการ
- <u>ติตราการ</u> -.....นางนฤมล กุลสวัสดิ์	นักจัดการงานทั่วไปชำนาญการ	กรรมการ
.....นางเพ็ญรักธิณา สุขแดง	เจ้าพนักงานการเงินและบัญชีชำนาญงาน	กรรมการ
.....นางสุธา น้าเยี่ยม	โภชนาการชำนาญงาน	กรรมการ
.....นายทรงพล วรบุตร	เจ้าพนักงานพัสดุปฏิบัติงาน	กรรมการ
- <u>ติตราการ</u> -.....นายอัศรเดช น้อยทรง	เจ้าพนักงานธุรการปฏิบัติงาน	กรรมการ
		และเลขานุการ

แบบตรวจร้านอาหาร

□□□□□□□□

แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....รอยปรุ.....

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร □□□□□□□□

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน, ผู้เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน

ขนาดพื้นที่ () เกิน ๒๐๐ ตร.ม. () ไม่เกิน ๒๐๐ ตร.ม.ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
๑. สถานที่รับประทาน สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน		
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (✓ 11-1-01723-2-0016) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)		
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า ๕ องศาเซลเซียส		
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๘. เหยียงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้		
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ ซม.		
๑๐. มุลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล		
๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด		
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		

ข้อแนะนำ.....ประธาน

.....กรรมการ

.....-นิติราชการ-กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

.....กรรมการ

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของร้านนิติราชการ-กรรมการ

(.....) กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย