

# บันทึกการตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

วันนี้เวลา..... นาย, นาง, นางสาว.....

พนักงานเจ้าหน้าที่ตามความในมาตรา๔๓แห่งพระราชบัญญัติอาหารพ.ศ.๒๕๒๒ได้พร้อมกันมาตรวจสอบสถานที่จำหน่ายอาหาร  
ชื่อ..... ลักษณะร้าน .....

สถานที่ตั้งเลขที่ ..... ถนน..... แขวง/ตำบล.....

เขต/อำเภอ..... จังหวัด..... โทรศัพท์.....

ผู้จัดการหรือผู้ประกอบการค้า ..... ปรากฏผลการตรวจ ดังนี้

## ๑. ชนิดของอาหารที่มีไว้เพื่อจำหน่าย

### ๑.๑ อาหารควบคุมเฉพาะ

- วัตถุเจือปนอาหาร  อาหารสำหรับผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก  อาหารเสริมสำหรับทารกและเด็กเล็ก  
 สตีวไอโซด์และอาหารที่มีส่วนผสมของสตีวไอโซด์  โซเดียมซัยคลาเมตและอาหารที่มีโซเดียมซัยคลาเมต  
 นมดัดแปลงสำหรับทารกและนมดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก  
 อาหารสำหรับทารกและอาหารดัดแปลงสูตรต่อเนื่องสำหรับทารกและเด็กเล็ก  อื่นๆ.....

### ๑.๒ อาหารกำหนดคุณภาพมาตรฐาน

- นมปรุงแต่ง  นมเปรี้ยว  นมโค  ผลิตภัณฑ์ของนม  กาแฟ  เกลือบริโภค  
 ข้าวเติมวิตามิน  ไข่เยี่ยวม้า  ครีม  เครื่องดื่มเกลือแร่  ซ็อกโกแลต  ชา  
 ชาสมุนไพร  ขอบบางชนิด  น้ำแข็ง  น้ำปลา  น้ำผึ้ง  เนย  
 เนยแข็ง  เนยใสหรือกึ่ง  ไอศกรีม  น้ำมันถั่วลิสง  น้ำมันเนย  น้ำมันปาล์ม  
 น้ำมันมะพร้าว  น้ำมันและไขมัน  น้ำแร่ธรรมชาติ  น้ำส้มสายชู  อาหารกึ่งสำเร็จรูป  
 น้ำเกลือปรุงอาหาร  ผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร  เครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  
 อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท  น้ำมันถั่วเหลืองในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  
 ผลิตภัณฑ์ปรุงรสที่ได้จากการย่อยโปรตีนของถั่วเหลือง  รอยัลเยลลี่ และผลิตภัณฑ์รอยัลเยลลี่  
 แยม เยลลี่ มาร์มาเลต ในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  เนยเทียม เนยผสม และผลิตภัณฑ์เนยเทียมและผลิตภัณฑ์เนยผสม  
 อื่นๆ.....

### ๑.๓ อาหารที่ต้องมีฉลาก

- ขนมปัง  ขอสในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท  แป้งข้าวกล้อง  อาหารฉายรังสี  
 วัตถุแต่งกลิ่นรส  ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์  วัสดุสำเร็จรูปและขนมเยลลี่  
 หมากฝรั่งและลูกอม  อาหารพร้อมปรุงและอาหารสำเร็จรูปที่พร้อมบริโภคทันที  
 อาหารที่ได้จากเทคนิคการตัดแปรรูปพันธุกรรมหรือพันธุวิศวกรรม  อื่นๆ.....

### ๑.๔ อาหารทั่วไป

- สัตว์และผลิตภัณฑ์  พืชและผลิตภัณฑ์  น้ำตาล  เครื่องเทศ  สารอาหาร  เครื่องปรุงรส  
 สารสกัด/สารสังเคราะห์  แป้งและผลิตภัณฑ์  ผลิตภัณฑ์สำหรับทำอาหารชนิดต่างๆที่ยังไม่พร้อมบริโภค  
 อื่นๆ.....

## ๒. การแสดงฉลาก .....ตรวจ.....รายการ

- ไม่พบข้อบกพร่อง.....รายการ.  
 พบข้อบกพร่อง.....รายการ ได้แก่  
 ชื่ออาหารไม่ถูกต้อง  ไม่แสดงน้ำหนัก/ปริมาณ/ปริมาตร สุทธิ  
 ไม่แสดงเลขสารบบอาหาร  ไม่แสดงส่วนประกอบที่สำคัญ  
 ไม่แสดงวันเดือนปีผลิต/หมดอายุ  ไม่แสดงสถานที่ผลิต/นำเข้า

๓.อาหารไม่มีเลขทะเบียน(ให้บันทึกชื่อและชนิดของอาหาร ชื่อผู้ผลิต สถานที่ตั้งของ ผู้ผลิต ผู้แทนจำหน่าย ฯลฯ ไว้)

๔. อาหารที่มีลักษณะไม่น่าจะปลอดภัยต่อผู้บริโภค (อาหารปลอม).....

๕. ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ ตรวจ.....รายการ

ไม่พบข้อบกพร่อง.....รายการ.

พบข้อบกพร่อง.....รายการ เช่น.....

๖. สุขลักษณะการจัดเก็บอาหาร

เหมาะสม

ไม่เหมาะสม เช่น

ไม่สะอาด  จัดเก็บอาหารปะปนกับสินค้าอื่น  ปัจจัยเสี่ยงที่มีผลต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์อาหาร  
เช่น จัดเก็บในที่อุณหภูมิสูง มีแสงแดดส่อง เป็นต้น

๗.การเก็บตัวอย่าง .....รายการ

รายละเอียดดัง在本บันทึกการเก็บตัวอย่างอาหาร ลงวันที่.....

๘. การยึดอาหาร.....รายการ

รายละเอียดดัง在本บันทึกการยึดอาหาร ลงวันที่.....

๙. การอายัดอาหาร.....รายการ

รายละเอียดดัง在本บันทึกอายัดอาหาร ลงวันที่.....

๑๐. สรุปผลการตรวจ .....

ในการที่พนักงานเจ้าหน้าที่มาตรวจสถานที่จำหน่ายอาหารครั้งนี้ ไม่มีทรัพย์สินของผู้ประกอบการค้า  
สูญหายหรือเสียหายแต่ประการใด จึงลงนามรับรองไว้ต่อหน้าเจ้าพนักงานและพยานท้ายบันทึกนี้

ลงชื่อ.....ผู้ประกอบการค้า  
(.....)

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่      ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่      ลงชื่อ.....พนักงานเจ้าหน้าที่

ลงชื่อ.....พยาน      ลงชื่อ.....พยาน