









พื้นผิวที่ไม่ได้สัมผัสกับอาหารสะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างดี								
อ่างระบายน้ำที่งบนพื้นสะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างดี								
เครื่องดูดควันและช่องระบายอากาศสะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างดี								
สิ่งอำนวยความสะดวกในส้วมสะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างดี								
มีการนำอุปกรณ์ที่ไม่จำเป็นและไม่ได้ใช้งานออกจากสถานประกอบการ								
มีการนำขยะออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ โดยใส่ไว้ในถังเก็บขยะที่ปลอดภัยเพื่อนำไปทิ้ง								

### การควบคุมสัตว์รบกวน

	วันที่ 1	วันที่ 2	วันที่ 3	วันที่ 4	วันที่ 5	วันที่ 6	วันที่ 7	การดำเนินการแก้ไข
ไม่พบร่องรอยของสัตว์รบกวน ภายในพื้นที่ปฏิบัติงาน (แมลงสาบ หนู แมลงวัน ฯลฯ)								
มีการควบคุมทางเข้าเพื่อป้องกันไม่ให้สัตว์รบกวนเข้ามา ไม่มีแสงลอดเข้ามาด้านล่างประตู ผนังและ/หรือเพดาน ไม่มีรู								
ไม่มีสารกำจัดสัตว์รบกวนสำหรับพื้นที่อยู่อาศัยซึ่งไม่ได้รับอนุมัติ ใช้สารกำจัดสัตว์รบกวนที่ได้รับอนุมัติซึ่งได้รับการจัดเก็บตามฉลากคำแนะนำที่กำกับไว้								

### งานเอกสาร - สามารถทบทวนเนื้อหาส่วนนี้ทุกเดือนแทนการทบทวนทุกสัปดาห์

	ใช่	การดำเนินการแก้ไข
บัตรพนักงานบริการด้านอาหารยังมีอายุใช้งาน และจัดทำพร้อมสำหรับพนักงานบริการด้านอาหารทุกคน		
มีผู้จัดการป้องกันอาหารที่ผ่านการรับรอง (Certified Food Protection Manager - CFPM) และมีใบรับรองพร้อมให้ตรวจสอบ		
มีแผนการทำความสะอาดกรณีเกิดการอาเจียนและอาการท้องเสีย ตลอดจนมีชุดอุปกรณ์ทำความสะอาดพร้อมใช้งาน		
มีการแจ้งข้อมูลการรายงานด้านสุขภาพและความเจ็บป่วยของพนักงานแก่พนักงานบริการด้านอาหารทุกคน โดยที่สามารถตรวจสอบได้		