

ข้อปฏิบัติสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร สำนักงานมหาวิทยาลัย อาคาร ๒

ลำดับ	รายละเอียดงาน	ความถี่	เดือน/๒๕๖๔											ผู้รับผิดชอบ	
			ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.		ธ.ค.
๑	ทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	ผู้ปฏิบัติงาน : ผู้ประกอบการ ร้านอาหาร ผู้กำกับดูแล : นายขจรศักดิ์ ต้นจ้อย
๒	ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน พัดลมระบายอากาศ เต้าแก๊ส และเครื่องใช้ไฟฟ้า ในห้องครัวอย่างสม่ำเสมอ	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๓	จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๔	คัดแยกประเภทขยะภายในร้าน และนำไปแยกทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๕	นำเศษอาหารจากจุดทิ้งเศษอาหาร ไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๖	จัดเก็บขยะไขมันในบ่อดักไขมันรวม ใส่ในถังที่จัดเตรียมไว้ เพื่อส่งไปแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๗	ตรวจเช็คความเรียบร้อยของสายไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้า เต้าแก๊ส และสายส่งแก๊ส ไม่ให้มีการชำรุด	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๘	ปิดสวิตซ์อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดหลังการใช้งานทันที	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๙	ปฏิบัติตามมาตรการระหยัดพลังงานของสำนักงานมหาวิทยาลัย และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	
๑๐	ปฏิบัติตามมาตรการสุขาภิบาลอาหาร และ นโยบาย Food Safty ของมหาวิทยาลัยโดยเคร่งครัด	ทุกวัน				/	/	/	/	/	/	/	/	/	

จัดทำโดย ๑..... *วสจ* ๒..... *ว* ๓..... *ว* ๔..... *ว*

(นายขจรศักดิ์ ต้นจ้อย) (นางสาวศรัณรัตน์ คงสุข) (นางสาวชิตาพัณณ์ แพงดำ) (นายเอกชัย ใจพรม)

วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔* วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔* วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔* วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔*

ตรวจสอบโดย..... *ว* อนุมัติโดย..... *ว*

(นางอัจฉรา ศรีพลากิจ) (นางวิวรรณ ศรีทองคำ)

วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔* วันที่..... *๑ เม.ย. ๒๕๖๔*

ลำดับ	รายชื่อผู้ประกอบการร้านอาหาร	ลงนามรับทราบ	วันที่รับทราบ
๑	ชูชาติธรรม ค่องคำ (ผู้ประกอบกิจการ) ชูชาติธรรม	รับทราบ	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๒	ชัย ค.ค.ค. (เจริญศิริ) ชัย	รับทราบ	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๓	ไพเราะ นิลรุ่ง ลุงคำ (ศิโรตยาธรรม) ไพเราะ/ณ	รับทราบ	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๔	กฤษกรพร กฤษกรพร (ร้านทองเพชรบุรี)	กฤษกรพร	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๕	บวรวิไล - (ทองแท่งศิริกร)	บวรวิไล	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๖	หิวดา ลุงคำ (ทองแท่งศิริกร)	หิวดา	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๗	สุวิมลพร เพชรทอง (ทองแท่งศิริกร)	สุวิมลพร	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๘	ไชยธรรม นิลรุ่ง (ร้าน Barber Cuisine)	ไชย	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๙	สมานวิจิตร นิลรุ่ง (ร้าน BOZ Cuisine)	สมาน	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๑๐	จิตกร นิลรุ่ง (ร้านจิวเวลรี่)	จิตกร	๕ เม.ย. ๒๕๖๕
๑๑	ณวัฒน์ นิลรุ่ง (ร้านสังฆนิภา)	ณวัฒน์	๕ เม.ย. ๒๕๖๕

ใบอนุญาตปฏิบัติงานและข้อตกลงด้านสิ่งแวดล้อม

ใบอนุญาตนี้ให้ใช้ได้ตั้งแต่วันที่ ๑๖/๕/๒๕๖๔ ถึง 30/๕/๒๕๖๔ ตั้งแต่เวลา.....น. ถึง.....น.

บริษัท / หน่วยงานที่ปฏิบัติงาน..... อำนวยการกีฬา

โทร. ๐๙๖ ๖๙๕๖๓๕๐

สถานที่ / บริเวณที่ปฏิบัติงาน อาคารสำนักกีฬา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี จำนวนผู้ปฏิบัติงาน..... ๕ คน

อนุญาตให้ทำการ..... ขยายเบอร์ / ไลน์ อิม

รายละเอียด / ลักษณะงาน..... ทำขนม ขยายอาหาร / เก็บผัก

ข้อตกลงในการเข้าปฏิบัติงาน

- ๑ ทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ
- ๒ ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน พัดลมระบายอากาศ เตาแก๊ส และเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวอย่างสม่ำเสมอ
- ๓ จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
- ๔ คัดแยกประเภทขยะภายในร้าน และนำไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๕ นำเศษอาหารที่เหลือไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๖ จัดเก็บขยะไขมันในบ่อดักไขมันรวม ใส่ถังที่จัดเตรียมไว้ เพื่อส่งไปแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน
- ๗ ควบคุมเช็คความเรียบร้อยของสายไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้า เตาแก๊ส และสายส่งแก๊ส ไม่ให้มีการชำรุด
- ๘ ปิดสวิตซ์ อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดหลังการใช้งานทันที
- ๙ ปฏิบัติตามมาตรการประหยัดพลังงานของสำนักงานมหาวิทยาลัย และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด
- ๑๐ ปฏิบัติตามมาตรการสุขาภิบาลอาหารและนโยบาย Food Safety ของมหาวิทยาลัยโดยเคร่งครัด

ข้าพเจ้าขออนุญาตเข้าปฏิบัติงานในพื้นที่และได้เตรียมพร้อมตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนแล้ว

ลงชื่อ..... กวัญญู จงามณี ผู้รับใบอนุญาต

วันที่ ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

ข้าพเจ้าได้ตรวจสอบความปลอดภัย ตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนเรียบร้อยแล้วด้วยตนเอง จึงอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้

ลงชื่อ..... พรวิมล ผู้กำกับดูแล

วันที่ ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

(นางพรวิมล ตันเจ็ญ)

พนักงานปฏิบัติงาน

ลงชื่อ..... (นางวิวรรณ ศรีทองคำ) ผู้อนุมัติ

วันที่ ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

(นางวิวรรณ ศรีทองคำ)
ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

ใบอนุญาตปฏิบัติงานและข้อตกลงด้านสิ่งแวดล้อม

ใบอนุญาตนี้ให้ใช้ได้ตั้งแต่วันที่ ๑๒ พ.ย. ๖๔ ถึง 30 พ.ย. ๖๔ ตั้งแต่เวลา.....น. ถึง.....น.

บริษัท / หน่วยงานที่ปฏิบัติงาน.....ร้าน พว แก้วสี 305

โทร.....0992429359

สถานที่ / บริเวณที่ปฏิบัติงาน.....อาคาร สีเสกวงแหวนมหาวิทยาลัย.....จำนวนผู้ปฏิบัติงาน.....4.....คน

อนุญาตให้ทำการ.....จำหน่ายพร้อมประกอบอาหาร.....

รายละเอียด / ลักษณะงาน.....จำหน่ายพร้อมประกอบ

ข้อตกลงในการเข้าปฏิบัติงาน

- ๑ ทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ
- ๒ ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน พัดลมระบายอากาศ เตาแก๊ส และเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวอย่างสม่ำเสมอ
- ๓ จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
- ๔ คัดแยกประเภทขยะภายในร้าน และนำไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๕ นำเศษอาหารที่เหลือไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๖ จัดเก็บขยะไขมันในบ่อดักไขมันรวม ใส่ถังที่จัดเตรียมไว้ เพื่อส่งไปแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน
- ๗ ควบคุมเช็คความเรียบร้อยของสายไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้า เตาแก๊ส และสายส่งแก๊ส ไม่ให้มีการชำรุด
- ๘ ปิดสวิตซ์ อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดหลังการใช้งานทันที
- ๙ ปฏิบัติตามมาตรการประหยัดพลังงานของสำนักงานมหาวิทยาลัย และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด
- ๑๐ ปฏิบัติตามมาตรการสุขาภิบาลอาหารและนโยบาย Food Safty ของมหาวิทยาลัยโดยเคร่งครัด

ข้าพเจ้าขออนุญาตเข้าปฏิบัติงานในพื้นที่และได้เตรียมพร้อมตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนแล้ว

ลงชื่อ.....กฤษณาพร กฤษณาพร.....ผู้รับใบอนุญาต

วันที่.....- ๕ เมย ๒๕๖๔

ข้าพเจ้าได้ตรวจสอบความปลอดภัย ตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนเรียบร้อยแล้วด้วยตนเอง จึงอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้

ลงชื่อ.....นางสาวศักดิ์ทิพย์.....ผู้กำกับดูแล

(นางสาวศักดิ์ทิพย์ สืบชัย)
พนักงานปฏิบัติงาน

วันที่.....- ๕ เมย ๒๕๖๔

ลงชื่อ.....นางจิรพรรณ.....ผู้อนุมัติ

(นางจิรพรรณ ศรีทองคำ)

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

วันที่.....- ๕ เมย ๒๕๖๔

ใบอนุญาตปฏิบัติงานและข้อตกลงด้านสิ่งแวดล้อม

ใบอนุญาตนี้ให้ใช้ได้ตั้งแต่วันที่ 5 มิ.ย. 64 ถึง 30 มิ.ย. 64 ตั้งแต่เวลา.....น. ถึง.....น.

บริษัท / หน่วยงานที่ปฏิบัติงาน.....ร้าน Bee Bee Cuisine.....

โทร. 095-6864585.....

สถานที่ / บริเวณที่ปฏิบัติงาน อาคาร 3 ชั้น วิทยาลัยเทคโนโลยี.....จำนวนผู้ปฏิบัติงาน.....2.....คน

อนุญาตให้ทำการ.....ทางอาคาร หรือ ระเบียง อาคาร.....

รายละเอียด / ลักษณะงาน.....ทางอาคาร หรือ ระเบียง อาคาร.....

ข้อตกลงในการเข้าปฏิบัติงาน

- ๑ ทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ
- ๒ ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน พัดลมระบายอากาศ เตาแก๊ส และเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวอย่างสม่ำเสมอ
- ๓ จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
- ๔ คัดแยกประเภทขยะภายในร้าน และนำไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๕ นำเศษอาหารที่เหลือไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๖ จัดเก็บขยะไขมันในบ่อดักไขมันรวม ใส่ถังที่จัดเตรียมไว้ เพื่อส่งไปแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน
- ๗ ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยของสายไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้า เตาแก๊ส และสายส่งแก๊ส ไม่ให้มีการชำรุด
- ๘ ปิดสวิตซ์ อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดหลังการใช้งานทันที
- ๙ ปฏิบัติตามมาตรการประหยัดพลังงานของสำนักงานมหาวิทยาลัย และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด
- ๑๐ ปฏิบัติตามมาตรการสุขอนามัยอาหารและนโยบาย Food Safety ของมหาวิทยาลัยโดยเคร่งครัด

ข้าพเจ้าขออนุญาตเข้าปฏิบัติงานในพื้นที่และได้เตรียมพร้อมตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนแล้ว

ลงชื่อ.....*นิรันดร์*.....*สุนทรียะ* ผู้รับใบอนุญาต

วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

ข้าพเจ้าได้ตรวจสอบความปลอดภัย ตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนเรียบร้อยแล้วด้วยตนเอง จึงอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้

ลงชื่อ.....*วศ*.....ผู้กำกับดูแล

(นาง พงษ์กร สักดิ์ คันทอง)

พนักงานปฏิบัติการ

วศ

ลงชื่อ.....ผู้อนุมัติ

(นางวรรณา คันทอง)

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

ใบอนุญาตปฏิบัติงานและข้อตกลงด้านสิ่งแวดล้อม

ใบอนุญาตนี้ให้ใช้ได้ตั้งแต่วันที่ 5 เม.ย. 64 ถึง 30 มิ.ย. 64 ตั้งแต่เวลา.....น. ถึง.....น.

บริษัท / หน่วยงานที่ปฏิบัติงาน ร้านครัวอิมโกลิอัส.....โทร. 094-749.8615.....สถานที่ / บริเวณที่ปฏิบัติงาน อาคารสำนักงานมหาวิทยาลัย จำนวนผู้ปฏิบัติงาน.....คนอนุญาตให้ทำการ ขายอาหารพร้อมรับประทาน.....รายละเอียด / ลักษณะงาน ขายอาหารพร้อมรับประทาน.....

ข้อตกลงในการเข้าปฏิบัติงาน

- ๑ ทำความสะอาดพื้นที่ปรุงอาหารด้วยน้ำยาทำความสะอาดเป็นประจำ
- ๒ ทำความสะอาดเครื่องดูดควัน พัดลมระบายอากาศ เตาแก๊ส และเครื่องใช้ไฟฟ้าในห้องครัวอย่างสม่ำเสมอ
- ๓ จัดเก็บอุปกรณ์ให้เป็นระเบียบ สะอาด เพื่อป้องกันสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรค
- ๔ คัดแยกประเภทขยะภายในร้าน และนำไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๕ นำเศษอาหารที่เหลือไปทิ้งบริเวณจุดรองรับขยะและปิดฝาให้สนิททุกครั้ง
- ๖ จัดเก็บขยะไขมันในช่องดักไขมันรวม ใส่ถังที่จัดเตรียมไว้ เพื่อส่งไปแปรรูปเป็นพลังงานทดแทน
- ๗ ตรวจสอบเช็คความเรียบร้อยของสายไฟ เครื่องใช้ไฟฟ้า เตาแก๊ส และสายส่งแก๊ส ไม่ให้มีการชำรุด
- ๘ ปิดสวิทช์ อุปกรณ์ไฟฟ้าทุกชนิดหลังการใช้งานทันที
- ๙ ปฏิบัติตามมาตรการประหยัดพลังงานของสำนักงานมหาวิทยาลัย
และนโยบายด้านสิ่งแวดล้อมของมหาวิทยาลัยอย่างเคร่งครัด
- ๑๐ ปฏิบัติตามมาตรการสุขาภิบาลอาหารและนโยบาย Food Safty ของมหาวิทยาลัยโดยเคร่งครัด

ข้าพเจ้าขออนุญาตเข้าปฏิบัติงานในพื้นที่และได้เตรียมพร้อมตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนแล้ว

ลงชื่อ อนุภรณ์ อ่องคำ.....ผู้รับใบอนุญาตวันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔

ข้าพเจ้าได้ตรวจสอบความปลอดภัย ตามรายการที่ระบุไว้ข้างบนเรียบร้อยแล้วด้วยตนเอง จึงอนุญาตให้ปฏิบัติงานได้

ลงชื่อ พ.ก......ผู้กำกับดูแล

(นางขจรศักดิ์ คับจ้อย)

พนักงานปฏิบัติการ

วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔ลงชื่อ อ......ผู้อนุมัติ

(นางจิรพร กะทองคำ)

ผู้อำนวยการสำนักงานมหาวิทยาลัย

วันที่ - ๕ เม.ย. ๒๕๖๔