



๕ จุดวิกฤตที่ต้องควบคุม			
หมวด	เมนู	วิธีตรวจสอบ	เมื่อเกิดปัญหา
กลุ่มที่ 1	ไม่ปรุงให้ร้อน (เสิร์ฟอาหารจากตู้เย็นทั้งเย็น ๆ)		
กลุ่มที่ 2	ปรุงให้ร้อน (ปรุงให้ร้อนแล้วเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)		
	(ปรุงให้ร้อนแล้วจัดเก็บในที่อุณหภูมิสูง และเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)		
กลุ่มที่ 3	อาหารที่ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น (ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น และนำมาปรุงให้ร้อนอีกครั้ง โดยเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)		
	(ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็นและเสิร์ฟทั้งเย็น ๆ)		

ลายมือชื่อผู้จัดทำ	วันที่จัดทำ (dd.mm.yy)
--------------------	---------------------------

วันที่จัดทำ(mm,yy)

## บันทึกประวัติการปฏิบัติทางสุขลักษณะที่ดี

หมวด	① ตรวจสอบ การรับ วัตถุดิบ	② ตรวจสอบอุณหภูมิในตัว ตู้เย็น / ตู้แช่แข็ง (°C)	③- 1 ป้องกันการ ปนเปื้อน ข้าม	③- 2 ทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการกำจัด เชื้อโรคใน อุปกรณ์ ฯลฯ	③- 3 ทำ ความ สะอาด และฆ่าเชื้อ ในห้องน้ำ	④- 1 จัดการ ดูแล สุขภาพ ของ พนักงาน	④- 2 ล้างมือ	ตรวจสอบ ทุกวัน	หมายเหตุ	ผู้ตรวจสอบ
1	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
2	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
3	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
4	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
5	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
6	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
7	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
8	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
9	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
10	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
11	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
12	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
13	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
14	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
15	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

หมวด	① ตรวจสอบ การรับ วัตถุดิบ	② ตรวจสอบอุณหภูมิในตัว ตู้เย็น / ตู้แช่แข็ง (°C)	③- 1 ป้องกันการ ปนเปื้อน ข้าม	③- 2 ทำความสะอาด การฆ่าเชื้อ และการกำจัด เชื้อโรคใน อุปกรณ์ ฯลฯ	③- 3 ทำ ความ สะอาด และฆ่าเชื้อ ในห้องน้ำ	④- 1 จัดการดูแล สุขภาพ ของพนักงาน	④- 2 ล้างมือ	ตรวจสอบ ทุกวัน	หมายเหตุ	ผู้ตรวจสอบ
16	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
17	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
18	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
19	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
20	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
21	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
22	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
23	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
24	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
25	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
26	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
27	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
28	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
29	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
30	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
31	良· 否		良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

วันที่จัดทำ(mm,yy)

## บันทึกประวัติการควบคุมจุดวิกฤต

กลุ่ม	ไม่ปรุงให้ร้อน (เสิร์ฟอาหารจากตู้เย็นทั้งเย็น ๆ)	ปรุงให้ร้อน (ปรุงให้ร้อนแล้วเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	(ปรุงให้ร้อนแล้วจัดเก็บในที่อุณหภูมิสูง และเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น (ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น และนำมาปรุงให้ร้อนอีกครั้ง โดยเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	(ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น และเสิร์ฟทั้งเย็น ๆ)	ตรวจสอบทุกวัน	หมายเหตุ	ผู้ตรวจสอบ
เม น ู								
1	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
2	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
3	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
4	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
5	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
6	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
7	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
8	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
9	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
10	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
11	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
12	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
13	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			

กลุ่ม	ไม่ปรุงให้ร้อน (เสิร์ฟอาหารจากตู้เย็นทั้งเย็น ๆ)	ปรุงให้ร้อน (ปรุงให้ร้อนแล้วเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	(ปรุงให้ร้อนแล้วจัดเก็บในที่อุณหภูมิสูง และเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น (ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น และนำมาปรุงให้ร้อนอีกครั้ง โดยเสิร์ฟทั้งร้อน ๆ)	(ปรุงให้ร้อนแล้วแช่เย็น และเสิร์ฟทั้งเย็น ๆ)	ตรวจสอบทุกวัน	หมายเหตุ	ผู้ตรวจสอบ
14	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
15	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
16	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
17	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
18	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
19	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
20	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
21	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
22	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
23	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
24	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
25	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
26	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
27	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
28	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
29	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
30	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			
31	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否	良· 否			