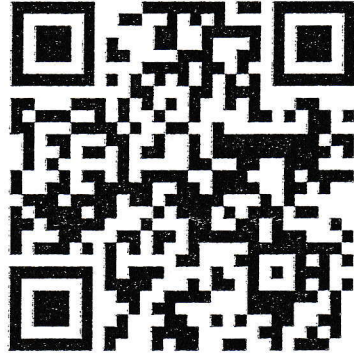


ขั้นตอนการประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste
อาหารสะอาด รสชาติอร่อย เสริมเกลือไอโอดีน

ขั้นตอนที่ ๑ เข้าสู่เว็บไซต์ : <https://stopcovid.anamai.moph.go.th/cfgh> หรือ สแกน QR Code
ด้านล่างนี้



ขั้นตอนที่ ๒ เข้าสู่เมนูโดยเลือก “เข้าใช้งานระบบ”



Clean Food Good Taste



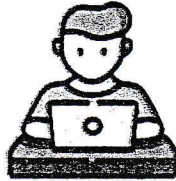
ขั้นตอนที่ ๓ เข้าสู่การประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร Clean Food Good Taste อาหารสะอาด รสชาติอร่อย เสริมเกลือไอโอดีน สำหรับผู้ประกอบการ โดยเมนูเลือก “ผู้ประกอบการ”



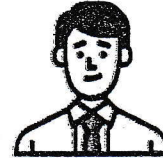
Clean Food Good Taste



ผู้ประกอบการ



ประชาชน

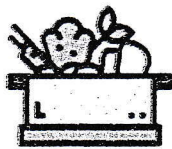


เจ้าหน้าที่

ขั้นตอนที่ ๔ เข้าสู่ขั้นตอนการประเมิน โดยเลือกประเภทของสถานประกอบการที่ต้องการประเมิน



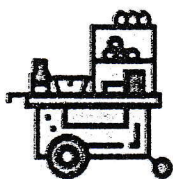
Clean Food Good Taste



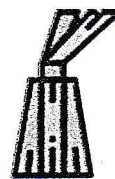
ร้านอาหาร



โรงอาหาร



รถเข็น/แผงลอย/หุ้ดหรัค



โซมเมค

ขั้นตอนที่ ๕ เมื่อเลือกสถานประกอบการที่ต้องการประเมินแล้ว จะมีแบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐาน ๓ ด้าน กรอกข้อมูลให้ครบทุกข้อ

ข้อแนะนำ :

ทำแบบประเมินตามลำดับ 1 > 2 > 3

1. เกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ

2. เกณฑ์มาตรฐานด้านชีวภาพ

3. เกณฑ์มาตรฐานด้านกายภาพ+ชีวภาพ+มีการใช้ผลิตภัณฑ์เสริมไอโอดีน

ข้อมูลวิชาการ

ขั้นตอนที่ ๖ เมื่อกรอกข้อมูลในแบบประเมินตามเกณฑ์มาตรฐานในแต่ละด้านครบแล้ว กรุณา กด “ส่ง” ซึ่งถือว่าเสร็จสิ้นการประเมิน ทั้งนี้ เมื่อกด “ส่ง” แล้ว ไม่สามารถแก้ไขข้อมูลได้อีก สามารถกรอกแบบฟอร์มประเมินได้เพียงครั้งเดียวเท่านั้น

9. ใช้อุปกรณ์หรืออุปกรณ์ช่วยในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว *

ใช่

ไม่ใช่

10. มีการใช้ผลิตภัณฑ์อาหาร หรือเครื่องปรุงรส ที่มีส่วนผสมของไอโอดีน เช่น เกลือบริโภค น้ำปลา เครื่องปรุงรสต่างๆ ในอาหารทุกเมนู *

ใช่

ไม่ใช่

กลับ

