

ขั้นตอนการเตรียมความพร้อมของสถานประกอบการเพื่อเข้าสู่การขอการรับรอง

การเตรียมความพร้อม

1. หลักศาสนบัญญัติ คำนึงถึงความถูกต้องตามหลักศาสนบัญญัติอิสลาม การวางระบบป้องกันการปนเปื้อนทั้งวัตถุดิบ กระบวนการจัดเตรียม/ปรุง อุปกรณ์ และบุคลากร
2. สถานที่ คำนึงถึงความสะอาด ความเป็นระเบียบของสถานที่ ความสะดวก ความปลอดภัย และการบำรุงรักษาสถานที่ การอำนวยความสะดวกแก่คนทุกกลุ่ม ในการเข้าใช้บริการ
3. อุปกรณ์ สะอาด จัดวางเป็นระเบียบ แยกหมวดหมู่การใช้งาน การเลือกใช้อุปกรณ์เหมาะสมกับชนิด ประเภทของอาหาร
4. บุคลากร คำนึงถึงหลักสุขาภิบาลอาหาร หลักสุขอนามัยของส่วนรวม พฤติกรรมการบริการ
5. อื่น ๆ การดูแลรักษาสิ่งแวดล้อม การจัดการขยะ การมีส่วนร่วมของชุมชน

ขั้นตอนการตรวจประเมินและรับรอง

