

## ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

- แบบตรวจโรงอาหาร  
(ตามมาตราฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข)
- คู่มือการใช้ชุดทดสอบ SI-2
- แบบบันทึกการตรวจ SI-2

# แบบสำรวจโรงอาหาร

ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

### คำชี้แจง

แบบสำรวจนี้ใช้สำหรับโรงอาหาร ซึ่งหมายถึง สถานที่ จัดบริการอาหารในหน่วยงานต่าง ๆ ได้แก่ โรงเรียน, สถาบันการศึกษา, บริษัท, โรงงาน, สำนักงาน ฯลฯ (ยกเว้น โรงครัวของโรงพยาบาล ซึ่งปรุงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย ในโรงพยาบาล)

มาตรฐานสำหรับโรงอาหารแบ่งออกเป็น 2 ระดับดังนี้

- 1. มาตรฐานดีมากต้องปฏิบัติได้ทุกข้อครบ 30 ข้อ (มีป้ายและประกาศนียบัตรรับรองจากกรมอนามัย)
- 2. มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติได้ตามข้อ  และ  ครบ 20 ข้อ (มีประกาศนียบัตรรับรองจากกรมอนามัย)

ชื่อโรงอาหาร.....

ชื่อโรงเรียน, หน่วยงาน.....

สังกัด..... จำนวนนักเรียน หรือพนักงาน.....คน

ที่อยู่ เลขที่..... หมู่ที่..... ซอย.....

ถนน..... ตำบล..... อำเภอ.....

เขต (เทศบาล/สุขาภิบาล/อบต.)..... จังหวัด.....

จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร.....คน/วัน

จำนวนผู้สัมผัสอาหาร.....คน

การอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร ( ) เคย เมื่อ..... ( ) ไม่เคย

ลักษณะการให้บริการ

- 1. หน่วยงานดำเนินการเองทั้งหมด
- 2. ให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหาร จำนวน.....ราย
- 3. มีทั้ง 1 และ 2 จำนวน.....ราย

การจัดโครงการอาหารกลางวัน ( ) มี จำนวนนักเรียนในโครงการ.....คน ( ) ไม่มี

สรุปผลการสำรวจ	ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4
มาตรฐานที่ได้				
ชื่อผู้สำรวจ				33
วัน เดือน ปี ที่สำรวจ				

ให้แสดงเครื่องหมาย "X" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานที่ยังไม่ถูกต้องหรือถูกต้องไม่ครบถ้วน

ให้แสดงเครื่องหมาย "-" ในช่องผลการสำรวจหลังข้อมาตรฐานในกรณีที่ไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อมาตรฐานและไม่เป็นปัญหาทางด้านสุขาภิบาลอาหารให้ถือว่าผ่านมาตรฐานในข้อนั้น

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ก. สถานที่รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	<p>1. สะอาด เป็นระเบียบ .....</p> <p>2. โถ๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ.....</p> <p>3. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศ ต้องมีเครื่องดูดอากาศ รวมทั้งติดเครื่องหมาย "ห้ามสูบบุหรี่" ไว้ด้วย.....</p>					
ข. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร	<p>4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี.....</p> <p>5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควัน หรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้งานได้ดี.....</p> <p>6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น.....</p> <p>7. โถ๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดี และพื้นโถ๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.....</p>					
ค. ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม	<p>8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น <input checked="" type="checkbox"/> 11-91722-2-0016 .....</p> <p>9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บ เป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ถ้าเป็น ห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้าง ให้สะอาดก่อนนำมาปรุง.....</p> <p>10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.....</p>					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
ง. ภาชนะอุปกรณ์	11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.....					
	12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว และด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก.....					
	13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือ ทางเทริน้ำ หรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม. ....					
	14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับตัก หรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแทรกมไว้ .....					
	15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระจกเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสี หรือพลาสติกสีขาว .....					
	16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา และน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระจกเคลือบขาว มีฝาปิด และช้อนตักทำด้วยกระจกเคลือบขาว หรือสแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงรสอื่น ๆ ต้องใส่ในภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิด และสะอาด .....					
	17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วย น้ำยาล้างภาชนะ และขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ....					
	18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 2 อ่าง .....					
	19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด .....					
	20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ....					

เรื่อง	รายละเอียดมาตรฐาน	ผลการสำรวจ				หมายเหตุ
		ครั้งที่ 1	ครั้งที่ 2	ครั้งที่ 3	ครั้งที่ 4	
จ. การรวบรวมขยะ และ น้ำโสโครก	21. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว).....					
	22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด.....					
ฉ. ห้องน้ำ ห้องส้วม	23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ อุปกรณ์ลงสู่ท่อระบายหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง.....					
	24. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง.....					
ช. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ	25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ.....					
	26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บ ภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม.....					
	27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน .....					
	28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาว หรือมีเครื่องหมาย ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวก หรือเนทคลุมผมด้วย .....					
	29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมี หลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้.....					
	30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร ที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง.....					

กองสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข โทร. 0-2590-4604, 0-2590-4184

พิมพ์ครั้งที่ 3/2547 จำนวน 10,000 ฉบับ พิมพ์ที่โรงพิมพ์องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก



## คู่มือการใช้ชุดทดสอบ SI-2

ชุดทดสอบ SI-2 ใช้สำหรับตรวจความสะอาดของอาหาร ภาชนะอุปกรณ์หรือเครื่องมือเป็นวิธีการที่สะดวกสำหรับผู้เก็บตัวอย่างและสามารถอ่านผลการตรวจวิเคราะห์ด้วยตนเองโดยใช้โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นตัวบ่งชี้สภาวะการปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียเป็นเชื้อโรคที่มักพบอยู่ในระบบทางเดินอาหารของคนและสัตว์เลือดอุ่นถึง 95% ดังนั้นถ้าตรวจพบโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ย่อมหมายความว่า อาหารหรือภาชนะอุปกรณ์ที่ตรวจสอบนั้นอาจปนเปื้อนด้วยอุจจาระ

หลักการการทำงานของชุดทดสอบ SI-2 คือ เมื่อโคลิฟอร์มแบคทีเรียย่อยสลายน้ำตาลจากแล็กโตสจะทำให้เกิดกรดและก๊าซขึ้น กรดทำให้ pH ของอาหารเลี้ยงเชื้อลดลงจึงทำให้เกิดการเปลี่ยนสีของตัวชี้วัดจากสีม่วงเป็นสีเหลือง ภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ในตัวอย่างที่ทดสอบเกินเกณฑ์ชี้วัดคุณภาพทางแบคทีเรีย

การเก็บรักษาชุดทดสอบ SI-2 : ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บรักษาที่อุณหภูมิห้องสามารถเก็บไว้ได้ประมาณ 1 เดือน ถ้าเก็บไว้ในตู้เย็นสามารถไว้ได้นานประมาณ 6 เดือน

เทคนิคการเก็บตัวอย่างในภาคสนาม

### 1. อุปกรณ์ที่ใช้

- 1.1 ขวดบรรจุสารละลาย SI-2 ปริมาณ 5 มิลลิลิตร
- 1.2 ไม้ปั่นสำลิต่อกระดาศที่ผ่านการฆ่าเชื้อ
- 1.3 ตะเกียงแอลกอฮอล์
- 1.4 ปากคืบ
- 1.5 กรรไกร
- 1.6 ซ้อนชา
- 1.7 แอลกอฮอล์ 70%

### 2. วิธีการสวอปภาชนะอุปกรณ์

- 2.1 ใช้ไม้ปั่นสำลิต่อ 1 อัน ต่อชุดทดสอบ 1 ชุด และต่อภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้น ต่อ 1 ประเภท
- 2.2 ฉีกท่อกระดาศไม้ปั่นสำลิต่างที่เป็นไม้ แล้วนำไม้ปั่นสำลิจุ่มลงในขวด SI-2 ปิดไม้เพื่อให้สำลิต่อแห้งพอหมาด ๆ กับข้างขวดแก้ว
- 2.3 นำไม้สำลิต่อมาป้ายผิวภาชนะอุปกรณ์ที่จะตรวจโดยป้ายพร้อมหมุนไม้ไปซ้ำ ๆ 4 ตารางนิ้ว (2 x 2) ป้ายซ้ำจุดเดิม 3 ครั้ง
- 2.4 เมื่อป้ายผิวภาชนะครบ 3 ครั้งแล้ว นำไม้ปั่นสำลิต่อมาจุ่มในขวดน้ำยาแล้วหมุนไม้หลาย ๆ ครั้ง แล้วปิดให้แห้งพอหมาด ๆ กับข้างขวด จึงนำไปป้ายอุปกรณ์ชิ้นต่อไป
- 2.5 ทำเช่นนี้ให้ครบ 5 ชิ้น แล้วหักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้โผล่ขึ้นมาจากปากขวดประมาณครึ่งหนึ่งแล้วหักไม้กับปากขวดแก้วปล่อยให้ส่วนที่มีสำลิต่ออยู่ในขวดน้ำยาแล้วปิดฝาหลอดทันที  
หมายเหตุ ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา ควรฉีกไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

### 3. วิธีการสวอป

3.1 มือ สวอปฝ่ามือและนิ้วมือ โดยสวอปนิ้วจากปลายนิ้วข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้ สวอป ถึงข้อที่ 1

3.2 ภาชนะอุปกรณ์แก้วน้ำ ถ้วย

- สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายนอกและภายในจานชาม ถ้วยชาม
- สวอปพื้นที่ผิวที่สัมผัสอาหารประมาณ 4 ตารางนิ้ว
- สวอปที่ตัวช้อน ส้อม ทั้งภายนอกและภายในตะเกียบ
- สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายซึ่งสัมผัสอาหารแข็ง
- สวอปด้านที่ใช้งาน

### 4. วิธีการเก็บตัวอย่างอาหาร

4.1 เปิดฝาขวด SI-2 แล้วนำไปปนตะเกียงเพื่อฆ่าเชื้อโรค

4.2 เก็บตัวอย่างอาหาร

4.2.1 กรณีที่เป็นอาหารใช้ช้อนชาที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้ว (ช้อนแอลกอฮอล์แล้ว

สนไฟ

ตะเกียง) ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ในขวดน้ำยา

4.2.2 กรณีที่เป็นอาหารแห้ง ใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบชิ้นอาหารใส่ขวด SI-2

ประมาณ

1 กรัม ถ้าชิ้นใหญ่ให้ใช้กรรไกรที่ฆ่าเชื้อแล้วตัดชิ้นอาหารให้ได้ตามที่ต้องการ

4.2.3 เอาขวด SI-2 สนไฟตะเกียงที่ปากขวดแล้วปิดฝักเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องอ่าน

ผลที่

17 ชั่วโมง

### 5. การอ่านผล

5.1 ถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลือง ภายใน 17-24 ชั่วโมง แสดงว่าตัวอย่างนั้น ไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น (+)

5.2 ถ้าสารละลายยังคงสีม่วงแดง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อ โคลิฟอร์มให้รายงานผลเป็น (-)



ภาคผนวก ข

- สรุปรายชื่อร้านอาหารในโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก

รายงานผลการตรวจมาตรฐานร้านอาหาร

## สรุปรายชื่อร้านอาหารในโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก

## รายงานผลการตรวจมาตรฐานร้านอาหาร

ลำดับที่	ชื่อโรงเรียน	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2	
		ผลการตรวจ		ผลการตรวจ	
		ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์	ผ่านเกณฑ์	ไม่ผ่านเกณฑ์
1	โรงเรียนวัดไผ่ค่อม		✓	✓	
2	โรงเรียนบ้านเนินมะคึก		✓	✓	
3	โรงเรียนวัดจิ้งจาม		✓	✓	
4	โรงเรียนนิคมบ้านกร่าง		✓	✓	
5	โรงเรียนวัดจอมทอง		✓	✓	
6	โรงเรียนวัดธรรมเกษตร		✓	✓	
7	โรงเรียนวัดแหลมโพธิ์		✓	✓	
8	โรงเรียนชุมชน 11 วัดสุวรรณประดิษฐ์		✓	✓	
9	โรงเรียนบ้านแหลมชาน		✓	✓	
10	โรงเรียนหัววังกร่าง		✓	✓	
11	โรงเรียนวัดยางเอน		✓	✓	
12	โรงเรียนวัดศรีรัตนาราม		✓	✓	
13	โรงเรียนบ้านป่า		✓	✓	
14	โรงเรียนบ้านดงวิทยา		✓	✓	
15	โรงเรียนสะพาน 3		✓	✓	
16	โรงเรียนท่าโรงตะวันตก		✓	✓	
17	โรงเรียนวัดเสาหิน		✓	✓	
18	โรงเรียนวัดบึงพระ		✓	✓	
19	โรงเรียนบ้านกร่าง		✓	✓	
20	โรงเรียนคู้งวารี		✓	✓	
21	โรงเรียนวัดโพธิญาณ 4		✓	✓	
22	โรงเรียนชุมชน 1 สกัตน้ำมัน		✓	✓	
23	โรงเรียนบ้านบึงกระดาน		✓	✓	
24	โรงเรียนวัดยางมีมานะ (มีมานะวิทยา)		✓	✓	
25	โรงเรียนบ้านแม่ระหัน		✓	✓	
26	โรงเรียนวัดมหาวนาราม		✓	✓	
27	โรงเรียนบ้านสระโคก		✓	✓	
28	โรงเรียนไทยรัฐวิทยา 8 (บ้านมะขามสูง)		✓	✓	
29	โรงเรียนพิษณุโลกปัญญานุกูล	✓		✓	
30	โรงเรียนอนุบาลพิษณุโลก	✓		✓	
31	โรงเรียนวัดสมอแข		✓	✓	
32	โรงเรียนบ้านพลายชุมพล		✓	✓	
33	โรงเรียนวัดใหม่ราษฎร์ศรัทธาราม		✓	✓	
34	โรงเรียนวัดจุฬามณี		✓	✓	
35	โรงเรียนวัดสว่างอารามณ์		✓	✓	
36	โรงเรียนวัดอินทรี		✓	✓	

## หนังสือแจ้ง (ส่งให้โรงเรียน)

## เรื่องสรุปผลการตรวจ



ที่ ศธ. ๐๕๓๘.๗/ว.๑๕๙

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม  
อำเภอเมืองฯ จังหวัดพิษณุโลก ๖๕๐๐๐

๒๒ กันยายน ๒๕๕๑

เรื่อง แจ้งผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร

เรียน ผู้อำนวยการโรงเรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย	๑. ผลการตรวจวิเคราะห์	จำนวน ๑ ฉบับ
	๒. รายละเอียดชุดตรวจ SI-2	จำนวน ๑ ฉบับ

ตามที่คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม โดยสาขาวิชาคหกรรมศาสตร์ ได้ประสานขอความอนุเคราะห์โรงเรียนของท่านขอเก็บตัวอย่างอาหารและภาชนะที่สัมผัสอาหารเพื่อตรวจวิเคราะห์การปนเปื้อนในการทำวิจัย เรื่อง อาหารปลอดภัยในโรงเรียน เขตอำเภอเมืองพิษณุโลก จังหวัดพิษณุโลก

บัดนี้นักวิจัยได้สรุปผลการวิเคราะห์จากชุดตรวจ SI-2 เสร็จเรียบร้อยแล้ว จึงขอส่งผลการวิเคราะห์ที่ไม่ผ่านเกณฑ์คณะนักวิจัยจะขออนุญาตตรวจซ้ำเพื่อเป็นการพัฒนาให้ดีขึ้น ทั้งนี้การตรวจซ้ำ คาดว่าจะเริ่มประมาณต้นเดือนพฤศจิกายน ๒๕๕๑ เป็นต้นไป ทั้งนี้จะประสานให้ทางโรงเรียนทราบล่วงหน้าอีกครั้ง

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา และขอขอบคุณ มา ณ โอกาสนี้

ขอแสดงความนับถือ

(อาจารย์.....)

ตำแหน่งทางการบริหาร.....

สำนักงานคณบดี

โทร ๐-๕๕๒๖-๗๑๐๖

โทรสาร ๐-๕๕๒๖-๗๑๐๖





แบบสรุปผลการสำรวจโรงอาหาร

ชื่อโรงอาหาร.....ชื่อโรงเรียน/หน่วยงาน.....จังหวัด.....

ชื่อเจ้าของหรือหมายเลขร้าน	ข้อมูลมาตรฐาน																														มาตรฐานที่ได้					
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	ดีมาก	ดี	ไม่ได้			
โรงเรียนวัดโพธิญาณ 4																																				
โรงเรียนชุมชน 1 สกคน้ำมัน																																				
โรงเรียนบ้านบึงกระดาน																																				
โรงเรียนยางมีมานะ																																				
โรงเรียนบ้านแม่ระหัน																																				
โรงเรียนวัดมหาวนาราม																																				
โรงเรียนบ้านสระโคก																																				
โรงเรียนไทยรัฐ 8																																				
โรงเรียนพิชญ์ โลกปัญญาคุณ																																				
จำนวนที่ได้มาตรฐาน																																				
จำนวนที่ไม่ได้มาตรฐาน																																				
รวม																																				

หมายเหตุ โรงอาหารที่ได้มาตรฐาน ร้านย่อยทุกร้านต้องได้มาตรฐานทั้งหมด

วัน/เดือน/ปี ที่ตรวจ.....ผู้ตรวจ.....

### ภาคผนวก ค

- แบบสอบถามความคิดเห็น เรื่องการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในประเทศไทย : กรณีศึกษาโรงอาหารในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก
- แบบสอบถามก่อนและหลังการอบรม

แบบสอบถามความคิดเห็น

เรื่อง การบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหาร เขตอำเภอเมือง พิษณุโลก

**คำชี้แจง** แบบสอบถามนี้เป็นแบบสอบถามความคิดเห็นเรื่อง การบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหาร เขตอำเภอเมือง พิษณุโลก แบ่งออกเป็นสองตอน

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป เป็นการสอบถามเรื่องทั่วไป

ตอนที่ 2 ข้อมูลเฉพาะ เป็นการสอบถามเรื่องการบริหารจัดการความปลอดภัยของอาหารในโรงอาหารหรือการบริหารจัดการสุขลักษณะอาหารที่ดี

โอกาสนี้จึงขอความร่วมมือท่านโปรดพิจารณาให้ข้อมูลและตอบประเด็นคำถามตามความคิดเห็นที่ควรจะเป็นสุขลักษณะอาหารที่ดีและขอรับรองว่าข้อมูลความคิดเห็นที่ท่านให้จะไม่ส่งผลกระทบต่อการทำงานของท่าน ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความกรุณาในโอกาสนี้ด้วย

**ตอนแรก** ข้อมูลทั่วไปให้ทำเครื่องหมาย  หรือ / ลงใน ( ) และเติมข้อความในที่ว่างที่กำหนดให้

1. สถานภาพ

( ) ผู้บริหารโรงเรียน

( ) ผู้มีหน้าที่สำหรับดูแลการจัดอาหารในโรงเรียน

( ) เจ้าหน้าที่ปฏิบัติการ/ลูกจ้าง

( ) อื่น ๆ .....

2. คุณสมบัติ

2.1 คุณวุฒิ

( ) ป. 6 หรือต่ำกว่า ป. 6

( ) ม. 1 - ม. 6 หรือ กศ.น.

( ) ปวช.

หรือปวส.

( ) ปริญญาตรี

( ) สูงกว่าปริญญาตรี

2.2 อายุ

( ) 18 - 25 ปี

( ) 26 - 35 ปี

( ) 36 - 45 ปี

( ) สูงกว่า 45 ปี

2.3 เพศ

( ) ชาย

( ) หญิง

**ตอนที่สอง** ข้อมูลเฉพาะให้ทำเครื่องหมาย □ ลงในแต่ละข้อที่ตรงกับความคิดเห็นที่เป็นการจัดการ  
 สุขลักษณะอาหารที่ดีของแต่ละประเด็นพิจารณาโดยที่

เลข 5 หมายถึง ให้มีความสำคัญและเห็นด้วยในระดับมากที่สุด

เลข 4 หมายถึง ให้มีความสำคัญและเห็นด้วยในระดับมาก

เลข 3 หมายถึง ให้มีความสำคัญและเห็นด้วยในระดับปานกลาง

เลข 2 หมายถึง ให้มีความสำคัญและเห็นด้วยในระดับน้อย

เลข 1 หมายถึง ให้มีความสำคัญและเห็นด้วยในระดับน้อยที่สุด

ประเด็นพิจารณา	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
<b>สถานที่ตั้งและอาคารทำอาหาร</b> 1. มีการจัดการระบายน้ำเสียที่เหมาะสม 2. ไม่มีน้ำขังและสกปรก 3. มีพื้นที่เพียงพอในการผลิตอาหาร 4. มีแสงสว่างและการระบายอากาศที่เหมาะสมเพียงพอ 5. พื้น ผนังสะอาด ระบายความชื้นง่าย ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน 6. อาคารผลิตอาหารมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนจากสัตว์และแมลง 7. ไม่มีกองขยะหรือส่งปฏิกูลอันอาจเป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และเชื้อโรค 8. ไม่มีฝุ่นครันมากผิดปกติหรือกลิ่นไม่พึงประสงค์					

ประเด็นพิจารณา	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
<b>เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหาร</b> 9. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตอาหารอยู่ในสภาพใช้งานได้ดี 10. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตอาหารมีจำนวนเพียงพอ 11. เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิตอาหารใช้วัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดการ ปนเปื้อนในอาหาร 12. รอยเชื้อมรอยต่อของอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตอาหารเรียบ และไม่เป็น เป็นแหล่งสะสมของจุลินทรีย์ได้ 13. พื้นผิวบริเวณการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหารทำด้วยวัสดุผิวเรียบ ไม่เป็นสนิม ไม่เป็นพิษต่อการกัดกร่อนและควรสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร					

<p><b>การควบคุมและกระบวนการผลิต</b></p> <p>14. มีการคัดเลือกวัตถุดิบ ส่วนผสมต่าง ๆ และภาชนะใส่อาหาร</p> <p>15. วัตถุดิบและส่วนผสมต่างๆ อย่างเหมาะสม</p> <p>16. วัตถุดิบและส่วนผสมมีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม</p> <p>17. ในระหว่างการประกอบอาหารมีการดำเนินการกับภาชนะและอุปกรณ์ที่ใช้ในการขนย้ายอาหารและส่วนผสมในลักษณะที่ไม่ให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหาร</p> <p>18. น้ำแข็งและน้ำที่สัมผัสกับอาหารในกระบวนการประกอบอาหาร มีการขนย้าย การเก็บรักษา และการนำไปใช้ในสภาพที่สุกลักษณะ</p> <p>19. มีการควบคุมการประกอบอาหารอย่างเหมาะสม</p> <p>20. อาหารที่ปรุงประกอบแล้วมีการเก็บรักษาอย่างเหมาะสม</p> <p>21. มีการขนย้ายอาหารในลักษณะที่ป้องกันการปนเปื้อนและเสื่อมสลาย</p> <p>22. มีการตรวจสอบคุณภาพของสีและรสชาติของอาหาร</p> <p>23. มีการกำหนดรายการอาหารไว้ล่วงหน้า แล้วบันทึกชนิดและปริมาณอาหารประจำวัน</p> <p><b>การสุขภิบาล</b></p> <p>24. น้ำที่ใช้ในการประกอบอาหาร ล้างภาชนะเป็นน้ำที่สะอาด</p> <p>25. มีภาชนะสำหรับใส่ของพร้อมฝาปิดและตั้งอยู่ในที่ที่เหมาะสมและเพียงพอ</p>					
--	--	--	--	--	--

ประเด็นพิจารณา	ระดับความคิดเห็น				
	5	4	3	2	1
<p><b>การสุขภิบาล</b></p> <p>26. มีวิธีการกำจัดขยะที่เหมาะสม</p> <p>27. มีอุปกรณ์ตักอาหารอย่างเหมาะสม</p> <p>28. ห้องส้วมและอ่างล้างมือหน้าห้องน้ำอยู่ในสภาพใช้งานได้และสะอาด</p> <p>29. ห้องส้วมแยกจากบริเวณประกอบอาหารหรือไม่เปิดไปสู่บริเวณประกอบอาหารโดยตรง</p> <p>30. ห้องส้วมมีจำนวนเพียงพอกับคนงานและคนมารับบริการ</p> <p>31. ห้องส้วมมีมาตรการในการป้องกันไม่ให้สัตว์หรือแมลงเข้าไปในบริเวณประกอบอาหาร</p> <p><b>การบำรุงรักษาและทำความสะอาด</b></p> <p>32. สถานที่ประกอบอาหารอยู่ในสภาพที่สะอาด มีวิธีการหรือมาตรฐานการดูแลทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ</p> <p>33. มีการเก็บอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วให้เป็นสัดส่วนและอยู่ในสภาพที่เหมาะสม รวมถึงไม่ปนเปื้อนจากจุลินทรีย์ ฝุ่นละอองและอื่นๆ</p> <p>34. เครื่องมือและอุปกรณ์การประกอบอาหารที่สัมผัสกับอาหารมีการ</p>					

ทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ					
<b>บุคลากร</b> 35. คนงานมีหน้าที่สัมผัสอาหารไม่มีบาดแผลหรือโรคติดต่อที่น่ารังเกียจ 36. ขณะปฏิบัติงานแต่งกายสะอาดมีผ้ากันเปื้อน สวมหมวกหรือผ้าคลุมผม 37. ขณะปฏิบัติงาน มือและเล็บสะอาด ไม่สวมใส่เครื่องประดับ 38. เมื่อจะปฏิบัติงานล้างมือให้สะอาดก่อนเริ่มปฏิบัติงาน 39. มีการฝึกอบรมหรือสอนงานด้านสุขลักษณะตามความเหมาะสม 40. มีข้อปฏิบัติหรือวิธีการสำหรับไม่ให้ผู้เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร ต้องเข้าไปในบริเวณการประกอบอาหาร					

### ข้อมูลการซื้อวัตถุดิบ

-วิธีซื้อวัตถุดิบ

( ) ซื้อเอง

( ) ร้านขายนำมาส่ง

( ) ประมูลส่ง

-ซื้ออาหารสดจากตลาด .....

อาหารแห้งจากตลาด .....

### ข้อเสนอแนะ

เช่น ต้องการให้มหาวิทยาลัย หน่วยงานของรัฐหรือสำนักงานสาธารณสุขส่งเสริมสนับสนุนในเรื่อง  
อะไรบ้าง

.....  
 .....

## แบบทดสอบด้านความรู้ก่อนและหลังอบรม

ชื่อ - นามสกุล \_\_\_\_\_ โรงเรียน \_\_\_\_\_ เบอร์โทร \_\_\_\_\_

## แบบทดสอบหลังอบรม

โครงการอบรมเรื่อง การสุขาภิบาล “อาหารปลอดภัย” โรงอาหาร โรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก  
คำสั่ง ให้เลือกคำตอบข้อที่ถูกต้องเพียงข้อเดียว

1. สถานที่เตรียมและปรุงอาหารจะต้องสะอาด และทำบนโต๊ะ ตะครุสูงจากพื้น เท่าไร
  - ก. 30 เซนติเมตร
  - ข. 60 เซนติเมตร
  - ค. 80 เซนติเมตร
2. สถานที่รับประทานอาหารจะต้องสะอาดเป็นระเบียบ โดย
  - ก. เป็นห้องที่ปิดมิดชิด
  - ข. มีปล่องระบายควัน
  - ค. จัดเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศ
3. เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ที่ซื้อมาจากตลาด รอกการ ปรุง-ประกอบ ควรวางไว้ที่ใด
  - ก. วางบนโต๊ะที่สูง 60 เซนติเมตร
  - ข. วางไว้บนพื้นห้อง
  - ค. ใส่ไว้ในตู้แช่
4. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเครื่องหมายของ
  - ก. เลขทะเบียนตำรับอาหาร ( อย. )
  - ข. เลขทะเบียนการค้า
  - ค. วัน เดือน ปีที่ผลิต
5. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้และอาหารแห้ง ควรเก็บอย่างไร
  - ก. แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันในตู้เย็นหรือตู้แช่
  - ข. ใส่ถุงมัดให้แน่นเก็บใส่ถังน้ำแข็งที่ใช้บริโภค
  - ค. เก็บแยกไม่ปนกันวางไว้ในที่พื้น
6. อาหารที่ต้องเก็บในห้องเย็นต้องวางอาหารสูงจากพื้น อย่างน้อย
  - ก. 30 เซนติเมตร
  - ข. 50 เซนติเมตร
  - ค. 70 เซนติเมตร
7. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพ ดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย
  - ก. 30 เซนติเมตร
  - ข. 50 เซนติเมตร
  - ค. 70 เซนติเมตร
8. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บอย่างไร
  - ก. ตู้เย็น
  - ข. ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด
  - ค. เก็บในตู้กระจก

9. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ เก็บอย่างไร
- บรรจุใส่ขวดไว้บริการ
  - ใส่ภาชนะมีฝาปิดใช้ที่ตักดื่มยาว
  - ใส่ตู้เย็นต้องแช่ให้เย็นจัด
10. งาน ชาม ซ้อน ส้อม ที่ใช้ควรเลือกแบบใด
- เมลามีนสีขาว
  - เมลามีนสีสดใส
  - สังกะสี
11. การล้าง ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างน้ำสะอาดอีกอย่างน้อย ก็ครั้ง
- 1 ครั้ง
  - 2 ครั้ง
  - 3 ครั้ง
12. ที่ล้างอุปกรณ์การล้าง ต้องสูงจากพื้น เท่าไร
- 30 เซนติเมตร
  - 60 เซนติเมตร
  - 80 เซนติเมตร
13. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องเก็บในภาชนะโปร่งสะอาดมี การปกปิดและต้อง
- ตั้งเอาด้ามขึ้น
  - ตั้งเอาด้ามลง
  - วางในตะกร้ารวมกันไว้
14. เนื้อสัตว์ดิบต้องล้างให้สะอาดก่อนปรุงประกอบ ถ้า จะเก็บไว้ควรเก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า เท่าไร
- 0 องศาเซลเซียส
  - 4 องศาเซลเซียส
  - 7 องศาเซลเซียส
15. เขียง ที่หั่นอาหารถ้าแยกประเภทใช้งาน จะต้องมี ทั้งหมด กี่อัน
- 1 อัน
  - 2 อัน
  - 3 อัน
16. การกำจัดขยะ มีการรวบรวมเศษอาหารนำไปกำจัด
- ทุกวัน
  - 1-2 วัน/ครั้ง
  - สัปดาห์ละ 1 ครั้ง
17. การแต่งกายของผู้ปรุงและผู้เสิร์ฟอาหาร
- ใส่เสื้อคลุม สวมหมวก
  - ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวก ปิดปาก
  - สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อน สวมหมวก
18. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ
- ห้ามหยิบจับ สัมผัสอาหาร
  - ใช้อุปกรณ์หยิบ จับตักอาหาร
  - ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด
19. การหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จ
- จุ่มมือในน้ำก่อนหยิบจับทุกครั้ง
  - ใช้อุปกรณ์หยิบจับตักอาหาร
  - สวมถุงมือ
20. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องมีลักษณะอย่างไร
- ควรอยู่ด้านหลังสุด
  - มีป้ายติดบอกอย่างชัดเจน
  - สะอาด มีอ่างล้างมือ และสบู่

ภาคผนวก ง

- คู่มือการดำเนินงานในโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว

สนับสนุนเศรษฐกิจไทย

# คู่มือ การดำเนินงาน

โครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว  
สนับสนุนเศรษฐกิจไทย



"อาหารสะอาด รสชาติอร่อย"  
Clean Food Good Taste

จัดทำโดย : กองสุขภาพอาหาร กรมอนามัย  
กระทรวงสาธารณสุข

ISBN : 974-515-031-2

## บทที่ 1

### โครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว

#### สนับสนุนเศรษฐกิจไทย

(Project : Clean Food Good Taste)

#### 1. ความจำเป็น

ด้วยธุรกิจการท่องเที่ยวเป็นธุรกิจที่สามารถทำรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก และรัฐบาลไทยมีนโยบายที่จะทำให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางการท่องเที่ยวการบริการด้านอาหาร และการส่งเสริมอุตสาหกรรมด้านอาหารเพื่อส่งออกให้ภูมิภาคนี้จึงมีการกำหนดนโยบายให้หน่วยงานราชการให้การสนับสนุนการท่องเที่ยว และส่งเสริมให้ภาคเอกชนและองค์กรประชาชนจัดกิจกรรมต่างๆเพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศหันมาท่องเที่ยวในประเทศไทย

ปัจจัยเรื่องอาหารนับว่าเป็นปัจจัยที่สำคัญและมีผลกระทบต่อธุรกิจการท่องเที่ยวอย่างสูง เพราะถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่ปลอดภัยจนทำให้เกิดการเจ็บป่วยด้วยโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อแล้ว ก็จะมีผลกระทบเชิงลบอย่างรุนแรง ต่อธุรกิจการท่องเที่ยว ฉะนั้น จึงได้มีการจัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย เพื่อกระตุ้นมาตรการในการควบคุมกำกับและตรวจสอบดูแลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ให้มีความเข้มงวดกวดขันเพิ่มขึ้น ทั้งนี้ โดยอาศัย มาตรการทางกฎหมายร่วมกับการประสานงานของภาครัฐภาคเอกชนอย่างต่อเนื่อง

#### 2. วัตถุประสงค์

- 2.1 เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหารและน้ำที่ไม่สะอาด ซึ่งมีสาเหตุจากร้านจำหน่ายอาหาร โรงอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 2.2 ส่งเสริมการจัดบริการอาหารแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะโดยมีการบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย แก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ
- 2.3 ส่งเสริมให้ท้องถิ่นจัดการการบริการด้านอาหารและสิ่งแวดล้อมในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะและปลอดภัยต่อผู้บริโภค

#### 3. เป้าหมายการดำเนินงาน

สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร อันได้แก่ ร้านจำหน่ายอาหาร ,โรงอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในพื้นที่ทั่วไป โดยเน้นหนักพื้นที่แหล่งท่องเที่ยวและเส้นทางการท่องเที่ยวทั่วประเทศ

#### 4. กลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงาน

เพื่อให้การดำเนินงานตามโครงการเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีการกำหนดกลยุทธ์และแนวทางการดำเนินงานออกเป็น 4 กลยุทธ์ โดยให้ดำเนินการควบคู่กันไป ได้แก่การสร้างพหุภาคี การประกันคุณภาพ การสร้างความยั่งยืน และการประชาสัมพันธ์ มีรายละเอียดดังนี้

##### 4.1 ยุทธการสร้างพหุภาคี

วัตถุประสงค์ เพื่อให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องมีส่วนร่วมในการเป็นเจ้าของโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย ร่วมกัน

##### แนวทางการดำเนินงาน

- (1) จัดการโครงการและแผนงานร่วมระหว่างหน่วยงานหลัก
- (2) ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชนในทุกระดับ

- (3) จัดการประชุมหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในระดับภูมิภาค / ระดับท้องถิ่น เพื่อชี้แจงโครงการ วัตถุประสงค์ และการดำเนินงาน
- (4) สร้างเวทีหรือหน่วยงานในองค์กรที่เป็นภาคีที่เกี่ยวข้องมีโอกาสปฏิสัมพันธ์กันใน กรณีเกิดปัญหาที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยของอาหาร
- (5) มีการร่วมมือดำเนินงานในพื้นที่เป้าหมายจากหน่วยงานภาครัฐ องค์กรเอกชนในทุก ระดับอย่างสอดคล้องเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์และภาพลักษณ์ที่ต้องการ

#### 4.2 กลยุทธ์การประกันคุณภาพ

##### วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อสร้างระบบติดตาม ตรวจสอบคุณภาพ โดยความร่วมมือระหว่างภาครัฐและภาคเอกชน ทั้งนี้ ต้องสอดคล้องรองรับด้วยมาตรการทางกฎหมาย (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535)
- (2) สร้างความตระหนักให้กับผู้ประกอบการค้าอาหารในการกำกับดูแลคุณภาพมาตรฐานของสถานประกอบการและคุณภาพของอาหาร

##### แนวทางการดำเนินงาน

#### (1) สำหรับภาครัฐ

มีการติดตามตรวจสอบเป็นประจำโดยเจ้าหน้าที่ของภาครัฐ ดังนี้

- 1.1 ตรวจสอบคุณภาพสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารเป็นประจำโดยเจ้าหน้าที่ท้องถิ่น หรือสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด หรือศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต หรือกรมอนามัย
- 1.2 กรณีสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารไม่สามารถรักษามาตรฐานให้คงเดิมตามเงื่อนไขที่กำหนด เจ้าหน้าที่ของหน่วยราชการส่วนท้องถิ่นจะดำเนินการเพิกถอนป้าย

#### (2) สำหรับภาคเอกชน

- 2.1 สร้างระบบตรวจสอบคุณภาพโดยมีชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารเป็นแกนหลักร่วมดำเนินการอย่างต่อเนื่อง
- 2.2 สื่อมวลชนแขนงต่างๆ ติดตามตรวจสอบ และดำเนินการประชาสัมพันธ์ให้ผู้บริโภคทราบอย่างต่อเนื่อง

#### (3) สำหรับภาคประชาชนผู้บริโภค

สร้างช่องทางหรือระบบติดต่อประสานงานให้ประชาชนหรือองค์กรประชาชนมีส่วนร่วมในระบบการตรวจสอบ รวมทั้งการแจ้งข้อมูลต่างๆ ย้อนกลับหรือส่งกลับให้เจ้าหน้าที่ของรัฐ หรือสื่อมวลชนเพื่อดำเนินการต่อไป

#### 4.3 กลยุทธ์การสร้างที่ยั่งยืน

##### วัตถุประสงค์

เพื่อมุ่งเน้นให้เจ้าหน้าที่รัฐของหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น เช่น เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบโครงการ โดยมีผู้ประกอบการร้านค้าอาหาร ภาคเอกชนและองค์กรประชาชนมีส่วนร่วมในการดำเนินงานในโครงการสุขภาพอาหารส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย

##### แนวทางการดำเนินงาน

- (1) จัดอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพของเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงานและผู้ประกอบการค้าอาหาร

- (2) กระตุ้นและผลักดันให้หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นใช้กฎหมาย (พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535) เป็นเครื่องมือสำคัญในการควบคุม กำกับ และดำเนินงาน
- (3) ผลักดันให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นสามารถรับผิดชอบในการดำเนินการรับเรื่องราร้องทุกข์ และแก้ไขปัญหาที่พบในท้องถิ่นอย่างมีประสิทธิภาพ
- (4) สนับสนุนให้มีการจัดตั้งสมาคม / ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารที่สามารถดำเนินการและบริหารจัดการกิจกรรมได้ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง
- (5) ศึกษาเพื่อพัฒนารูปแบบ กลวิธีที่เหมาะสม มีประสิทธิภาพเพิ่มขึ้น

#### 4.4 กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์

##### วัตถุประสงค์

- (1) เพื่อชักชวนผู้ประกอบการค้าอาหารเข้าร่วมโครงการโดยเผยแพร่จุดขายของป้ายสัญลักษณ์
- (2) เพื่อสร้างความมั่นใจให้ผู้บริโภคต่อการดำเนินการตามโครงการ และต่อป้ายสัญลักษณ์
- (3) เพื่อใช้พลังผู้บริโภคเป็นปัจจัย (แรงกดดันทางสังคม) ให้สถานที่ที่ปรุงประกอบจำหน่ายปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน

##### แนวทางการดำเนินงาน

- (1) ประชาสัมพันธ์โดยอาศัยสื่อมวลชนเป็นกลวิธีหลัก
- (2) ใช้สื่อสิ่งพิมพ์ประเภทต่างๆ ในการโฆษณาเผยแพร่
- (3) ใช้ป้ายโฆษณาขนาดใหญ่เผยแพร่ตามเส้นทางการเดินทางท่องเที่ยวที่สำคัญ
- (4) ส่งเสริมกิจกรรมประชาสัมพันธ์ต่างๆ ที่เกี่ยวข้องของภาคเอกชน องค์กรประชาชน เช่น พิธีมอบป้ายสัญลักษณ์ / หรือการจัดมหกรรมอาหารของชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารจังหวัดต่างๆ หรือ การจัด Rally Clean Food Good Taste พื้นที่ท่องเที่ยวเป็นต้น

#### 5. หน่วยงานผู้รับผิดชอบ

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมการปกครอง กระทรวงมหาดไทย

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักนายกรัฐมนตรี

#### 6. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการจัดบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างประเทศ
2. ลดความเสี่ยงจากโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

## บทที่ 2 กลวิธีการดำเนินงาน

โครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย เริ่มต้นดำเนินการตั้งแต่เดือนมิถุนายน 2542 จนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ เป็นโครงการร่วมระหว่างกรมอนามัย กรมการปกครอง และท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่เกิดจากนโยบายรัฐบาลที่กำหนดปีท่องเที่ยวไทย 2541-2542 (Amazing Thailand) กลวิธีการดำเนินการแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน (สำคัญ) คือ ขั้นตอนการดำเนินงานและขั้นตอนการติดตามประเมินผล

### ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนการดำเนินงานตามโครงการสุขภาพอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยวสนับสนุนเศรษฐกิจไทย แบ่งออกเป็น 3 ระดับ ดังนี้

#### (1) ระดับส่วนกลาง

ดำเนินการโดยคณะกรรมการ ซึ่งมีผู้อำนวยการกองสุขภาพอาหารเป็นเลขานุการ โดยดำเนินการตามกลยุทธ์ 4 ข้อ คือ

##### (1.1) กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี โดย

- จัดทำโครงการความร่วมมือระหว่างกรมอนามัย กรมการปกครองและการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย
- ประสานงานกำหนดนโยบายและแผนการดำเนินงาน และขั้นตอนการปฏิบัติงานระหว่างหน่วยงานองค์กรภาครัฐและภาคเอกชนที่มีส่วนเกี่ยวข้อง
- จัดประชุมหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้องในระดับเขต / ภูมิภาค / ท้องถิ่นเพื่อชี้แจงโครงการและกลวิธีการดำเนินงาน

##### (1.2) กลยุทธ์การประกันคุณภาพ โดย

- กำหนดขั้นตอนการติดตามประเมินผล การประกันคุณภาพพบปะทบทวนหน้าที่ผู้เกี่ยวข้อง

##### (1.3) กลยุทธ์การสร้างความยั่งยืน โดย

- จัดทำหลักสูตรพัฒนาศักยภาพ เจ้าหน้าที่ผู้รับผิดชอบงาน ผู้ประกอบการ
- มีนโยบายส่งเสริม สนับสนุน เพื่อผลักดันให้มีการใช้พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ดำเนินงานโดยหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น
- สนับสนุนด้านวิชาการ และงบประมาณแก่หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและส่วนท้องถิ่นในการสาธิตรูปแบบการดำเนินงานที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ รวมทั้งการศึกษาวิจัย

##### (1.4) กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์ โดย

- จัดแผนการประชาสัมพันธ์โครงการและทุกระดับและสนับสนุนการดำเนินงานตามแผนประชาสัมพันธ์ที่กำหนดไว้
- ประสานงานกับหน่วยงานประชาสัมพันธ์ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน

## (2) ระดับเขต

ดำเนินการโดยกลุ่มงานสุขาภิบาลอาหาร ศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต ในฐานะผู้ประสานงานและผู้ปฏิบัติงานเขต ตามกลยุทธ์ 4 ข้อ คือ

## (2.1) กลยุทธ์การสร้างพหุภาคี โดย

- ประชุมและจัดทำแผนการปฏิบัติงานร่วมระหว่างหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้อง รวมทั้งการสร้างเวทีหรือการจัดสัมมนาให้มีโอกาสแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็น ประสพการณ์ในส่วนที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมกันแก้ไขปัญหาและวางแผนการดำเนินงานร่วมกัน
- ประสานงาน สนับสนุน และติดตามการดำเนินงานของเจ้าหน้าที่ของหน่วยงานราชการส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่น ด้านงบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และวิชาการ

## (2.2) กลยุทธ์การประเมินคุณภาพ โดย

- ดำเนินการสุ่มตรวจสอบปีละ 2 ครั้ง โดยกำหนดสุ่มตัวอย่างจำนวนร้อยละ 30 ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานของจังหวัดในพื้นที่รับผิดชอบ
- กรณีพบว่าสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปฏิบัติไม่ได้ตามเกณฑ์มาตรฐาน ต้องดำเนินการแจ้งให้หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นทราบเพื่อดำเนินการตรวจแนะนำ ให้ปรับปรุงมาตรฐานให้ดีขึ้น เพื่อการเพิกถอนป้าย หากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารไม่สามารถปรับปรุงหรือรักษาสภาพมาตรฐานต่อไปได้

## (2.3) กลยุทธ์การสร้างความยั่งยืน โดย

- จัดการอบรมเพื่อพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ดำเนินงาน ผู้ประกอบการค้าอาหาร และองค์กรประชาชน ในพื้นที่รับผิดชอบ ให้มีความรู้ความเข้าใจด้านสุขาภิบาลอาหารและสามารถนำไปปฏิบัติควบคุมดูแล ตรวจสอบได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- ส่งเสริมการจัดตั้ง สนับสนุนการดำเนินงานของสมาคม / ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารให้สามารถบริหารจัดการได้ด้วยตนเองอย่างมีประสิทธิภาพ
- ส่งเสริมการจัดตั้งชมรมองค์กรประชาชนผู้บริโภคให้สามารถดำเนินการพิทักษ์ผลประโยชน์ของชุมชนได้
- สนับสนุนให้มีการศึกษาวิจัย เพื่อพัฒนารูปแบบการดำเนินงานที่มีประสิทธิภาพหรือการแก้ไขปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสมในแต่ละพื้นที่ (ทั้งนี้ควรให้การสนับสนุนด้านวิชาการและงบประมาณในส่วนที่เกี่ยวข้องอย่างต่อเนื่อง)

## (2.4) กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์ โดย

- ประสานงานกับหน่วยงานองค์กรที่เกี่ยวข้องกับภาครัฐ ภาคเอกชนจัดให้มีการประชาสัมพันธ์ด้วยรูปแบบต่างๆตามความเหมาะสม

## (3) ระดับภูมิภาคและท้องถิ่น

หน่วยงานราชการส่วนภูมิภาคและท้องถิ่นเป็นหน่วยงานผู้ปฏิบัติงานผู้ดูแลควบคุม กำกับ ตรวจสอบประเมินผลให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ปรับปรุงให้ได้มาตรฐาน โดยอาศัยอำนาจตามกฎหมายพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 คือ

- (3.1) อาศัยอำนาจตามมาตรา 40 / มาตรา 43 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นต้องออกข้อกำหนดของท้องถิ่น / เทศบัญญัติกำหนด

สุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหาร+อาหาร สำหรับสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารให้มีมาตรฐานขั้นพื้นฐานด้านสุขาภิบาลอาหารของกรมอนามัย

(3.2) อาศัยอำนาจตามมาตรา 38 / มาตรา 41 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการออกหนังสือรับรองการแจ้ง หรือใบอนุญาตของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารโดยพิจารณาเกณฑ์ด้านสุขลักษณะที่เหมาะสมตามข้อกำหนดสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารแล้วแต่กรณี

(3.3) อาศัยอำนาจตามมาตรา 42 แห่งพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 หน่วยราชการส่วนท้องถิ่นกำหนดเขตควบคุมการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณสุขเพื่อให้เกิดความเป็นระเบียบเรียบร้อย

(3.4) เพื่อเป็นการส่งเสริมให้สถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร มีการบริการอาหารที่สะอาดปลอดภัยอย่างต่อเนื่อง และเป็นการประกาศเกียรติคุณหน่วยราชการส่วนท้องถิ่น ส่วนภูมิภาค ร่วมกับภาคเอกชน องค์กรประชาชน จัดทำโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย (Project : Clean Food Good Taste) ในพื้นที่รับผิดชอบ การดำเนินงานตามโครงการ มีดังนี้

(ก) การประชุมชี้แจงผู้ประกอบการค้าอาหาร เกี่ยวกับ

- รายละเอียด วัตถุประสงค์ และเงื่อนไขการเข้าร่วมโครงการของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร
  - สมัครเข้าร่วมโครงการโดยไม่เสียค่าใช้จ่าย
  - ต้องปรับปรุงสภาพให้ได้มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารภายใต้การตรวจแนะนำของเจ้าหน้าที่ของท้องถิ่น
- หลักเกณฑ์การประกันคุณภาพ

(ข) เปิดให้ผู้ประกอบการค้าอาหารสมัครเข้าร่วมโครงการ โดยเข้าร่วมกับชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร หรือองค์กรประชาชนที่สนใจ

(ค) คณะกรรมการโครงการระดับภูมิภาคและท้องถิ่นที่ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ภาครัฐ ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหาร องค์กรประชาชนร่วมกันออกตรวจแนะนำ และตรวจตัดสินโดยอาศัยเกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย ตามที่ได้กำหนดไว้

(ง) ดำเนินการประกันคุณภาพ โดยมีการตรวจติดตามประเมินผลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานแล้วทุก 2 เดือน / ครั้ง

(จ) หน่วยราชการส่วนภูมิภาค และส่วนท้องถิ่นสามารถรับเรื่องราวร้องทุกข์และแก้ปัญหา

#### หลักเกณฑ์มาตรฐานที่ใช้ในการตรวจสอบ Clean Food Good Taste

1. เกณฑ์มาตรฐานทางกายภาพตามข้อกำหนดสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่จะได้รับการรับรองมาตรฐานตามข้อกำหนดพื้นฐานของท้องถิ่น ได้แก่ เทศบัญญัติ หรือข้อบังคับตำบล ประกอบด้วย

(1.1) ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งของทางราชการส่วนท้องถิ่น

(1.2) ได้มาตรฐานสุขลักษณะด้านสุขาภิบาลอาหารหรือท้องถิ่น หรือของกรมอนามัย เช่น

- ร้านจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร 15 ข้อ
- แผงลอยจำหน่ายอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 ข้อ

- โรงอาหาร มีมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 30 ข้อ
2. เกณฑ์มาตรฐานทางแบคทีเรีย โดยการตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียอย่างง่ายด้วยน้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI 2) จำนวน 10 ตัวอย่าง ประกอบด้วย
- ตัวอย่างอาหาร จำนวน 5 ตัวอย่าง
  - ตัวอย่างภาชนะ จำนวน 5 ตัวอย่าง
  - ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 2 ตัวอย่าง
- โดยผลการตรวจตัวอย่างจำนวน 10 ตัวอย่าง จะต้องไม่พบการปนเปื้อนร้อยละ 90 ขึ้นไป

### ขั้นตอนการติดตามประเมินผล

การติดตามความก้าวหน้าการดำเนินงานและติดตามประเมินผลดำเนินการโดยภาครัฐ ภาคเอกชน และองค์กรประชาชน แบ่งออกเป็น 3 ลักษณะ คือ

#### 1. การรายงานผลการดำเนินงาน

การติดตามนิเทศงานเป็นไปตามระบบนิเทศงานของกระทรวงสาธารณสุข

- (1.1) สำนักตรวจราชการ สำนักงานปลัดกระทรวงสาธารณสุข กระทรวงสาธารณสุข โดยผู้ตรวจราชการเขตและสาธารณสุขนิเทศ เสนอรายงานความก้าวหน้าการดำเนินงานตามโครงการในพื้นที่รับผิดชอบทุกเดือน ในที่ประชุมกระทรวงสาธารณสุข
- (1.2) การสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย รวบรวมผลการดำเนินงาน ประจำเดือนจากศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต เสนอรายงานความก้าวหน้าของโครงการในจังหวัดรับผิดชอบในที่ประชุมประจำเดือนของกรมอนามัย

#### 2. การติดตามประเมินผลเชิงคุณภาพ

- (2.1) สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดร่วมกับหน่วยราชการส่วนท้องถิ่นดำเนินการตรวจสอบประเมินผลสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐาน จำนวน 2 เดือน / ครั้ง ตามแบบฟอร์มการติดตามประเมินที่จะส่งให้สำนักตรวจราชการ กระทรวงสาธารณสุข และศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต
- (2.2) กองสุขาภิบาลอาหาร และศูนย์อนามัยสิ่งแวดล้อมเขต ดำเนินกลุ่มตัวอย่างเพื่อการติดตามประเมินผลปีละ 2 ครั้ง กำหนดจำนวนร้อยละ 30 ของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ได้รับป้ายสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานของแต่ละจังหวัด นำมาวิเคราะห์ประเมินผลภาพรวมทั้งประเทศของโครงการฯ

#### 3. การประกันคุณภาพโดยภาคเอกชน และองค์กรประชาชน ดำเนินการโดย

(3.1) ชมรมผู้ประกอบการค้าอาหารร่วมดำเนินการกับเจ้าหน้าที่ของรัฐระดับภูมิภาคและท้องถิ่นตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานของสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ตามแบบตรวจแนะนำ 2 เดือน / ครั้ง เพื่อควบคุมให้มีการปรับปรุงและคงสภาพของมาตรฐานด้านสุขลักษณะตามหลักเกณฑ์สุขาภิบาลอาหารที่กำหนดไว้

(3.2) สื่อมวลชนแขนงต่างๆ ทำการประชาสัมพันธ์โครงการความก้าวหน้าและติดตามให้ข้อมูลข่าวสารที่เกี่ยวข้องกับประชาชน เช่น การเพิกถอนป้ายสัญลักษณ์จากสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารที่ไม่สามารถคงมาตรฐานไว้ได้

(3.3) ประชาชนและองค์กรประชาชน ร่วมการตรวจสอบ และแจ้งข้อมูลย้อนกลับให้กับเจ้าหน้าที่รัฐและผู้รับผิดชอบหรือสื่อมวลชนแขนงต่างๆ ดังนี้

- (1) โทรศัพท์สายด่วน (02) 5904187 , 5904173  
โทรสาร (02) 5904188 , 5904186
- (2) ตู้ ปณ. 220 ปณจ. นนทบุรี
- (3) E-mail : [Foodsan@anamai.moph.go.th](mailto:Foodsan@anamai.moph.go.th)
- (4) Web site : <http://www.anamai.moph.go.th/Foodsan/Index.html>.

### บทที่ 3

#### มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย มีมาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ดังนี้

1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ ต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2. อาหาร(เนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้) ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส และต้องปรุงให้สุกโดยใช้ความร้อน ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ อาหารปรุงสำเร็จและน้ำแข็งที่ใช้บริโภคเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3. ภาชนะอุปกรณ์ ที่ใช้กับอาหารต้องล้างและเก็บให้ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร เชียงกับมิดต้องแยกใช้ระหว่างอาหารดิบและอาหารสุก

4. ห้องส้วม ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือและสบู่ใช้ตลอดเวลา (เว้นแต่กรณีที่เป็นการจะหน่วยในที่หรือทางสาธารณะ) มูลฝอยและน้ำเสีย มีการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาลและสุขลักษณะ

5. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร โดยผ่านการทดสอบความรู้จากราชการส่วนท้องถิ่น หรือผ่านการอบรมจากหน่วยงานของภาครัฐหรือภาคเอกชนที่เป็นที่ยอมรับของกรมอนามัย

โดยมีข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร แบ่งตามประเภทสถานที่ปรุง ประกอบ จำหน่าย คือ  
ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร

1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ปรุงอาหาร ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน

2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

3. ใช้สารปรุงอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)

4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส

5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคืบ หรือตักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอื่นแซมรวม

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. เชียงและมิด ต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้

9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตามชั้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางในเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล

11. ห้องส้วม สำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา

12. ผู้สัมผัสอาหารต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม

13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร

15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร

1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์หรือแมลงนำโรค

3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)

4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใสในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่จับที่มีด้ามยาวหรือมีก๊อกหรือทางเทริน้ำ

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค

6.1 ต้องสะอาด

6.2 เกือบในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

6.3 ที่ตักน้ำแข็งมีด้ามยาว

6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง

7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

8. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาตามชั้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางในเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เกือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด

10. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว

12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด

## ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร

### ก.สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป

1. สะอาด เป็นระเบียบ
2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ
3. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมีเครื่องดูดอากาศรวมทั้งติดเครื่องหมาย “ห้ามสูบบุหรี่” ไว้ด้วย

### ข.บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร

4. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ สภาพดี
5. มีการระบายอากาศรวมทั้งกลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ดี เช่น มีปล่องระบายควันหรือพัดลมดูดอากาศที่ใช้การได้ดี
6. ไม่เตรียมและปรุงอาหารบนพื้น
7. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหารและผนังบริเวณเตาไฟต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย (เช่น สแตนเลส กระเบื้อง) มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

### ค.ตัวอาหาร น้ำ น้ำแข็ง

8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทต้องมีเลขทะเบียนตำราอาหาร
9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดีแยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกันวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็นถ้าเป็นห้องเย็นต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง
10. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท มีคุณภาพดีเก็บเป็นระเบียบสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
11. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
12. มีตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วและด้านหน้าของตู้ต้องเป็นกระจก
13. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรืออุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับดักโดยเฉพาะและวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
14. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือดักโดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องไม่มีสิ่งของอย่างอื่นแสร่วม

### ง. ภาชนะอุปกรณ์

15. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ส้อม ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสีอ่อน สังกะสีเคลือบขาว สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ต้องตกแต่งสี หรือพลาสติกขาว
16. ภาชนะใส่น้ำส้มสายชุน้ำปลาและน้ำจิ้ม ต้องทำด้วยแก้ว กระเบื้องเคลือบขาวมีฝาปิด และช้อนดักทำด้วยกระเบื้องเคลือบขาวหรือ สแตนเลส สำหรับเครื่องปรุงอื่นๆ ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดง่าย มีฝาปิดและสะอาด
17. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน โดยขั้นตอนที่ 1 ล้างด้วยน้ำยา ล้างภาชนะและขั้นตอนที่ 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
18. ใช้อ่างล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดีอย่างน้อย 2 อ่าง

19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือ ตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาดมีการปกปิด

20. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบ ในภาชนะที่สะอาดและมีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

21. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาซีครอบ (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)

#### จ.การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก

22. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด

23. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้าง ภาชนะอุปกรณ์ล้างตู้ที่ระบายน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

24. มีบ่อดักเศษอาหาร และไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง

#### ฉ.ห้องน้ำ ห้องส้วม

25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาดไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ

26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร ที่ล้างและเก็บ ภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม

#### ช.ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

27. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน

28. ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือมีเครื่องแบบ ผู้ปรุงจะต้องใส่หมวกหรือเน็ตคลุมผม

29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง สำหรับผู้ปรุงจะต้องมี หลักฐานการตรวจสุขภาพในปีนั้นให้ตรวจสอบได้

30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่สูบบุหรี่ในขณะที่ปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร ที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง

#### 1. สถานที่รับประทานอาหาร

##### 1. ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และสวยงาม

พื้น ควรมัลักษณะผิวเรียบ สะอาด ไม่มีคราบสกปรก และควรทำความสะอาด เป็นประจำทุกวันก่อนและหลังประกอบกิจการ

ผนัง เพดาน ควรทาสีอ่อน เพื่อให้ดูสว่างมองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่ายและควรทำความสะอาดอย่างน้อยสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

บริเวณทั่วไป มีการดูแลรักษาความสะอาดบริเวณทั่วไปและจัดวางสิ่งของเป็น ระเบียบ

2. โต๊ะเก้าอี้ มีสภาพดี มั่นคง แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ไม่ซึมน้ำ เช่น สแตนเลส โฟมแก้ว และทำความสะอาดทันทีทุกครั้งหลังจากผู้บริโภคใช้บริการเสร็จแล้ว

3. มีการระบายอากาศที่ดี และสำหรับห้องรับประทานอาหารที่มีเครื่องปรับอากาศต้องมี เครื่องดูดอากาศ และต้องจัดแบ่งพื้นที่เป็นเขตปลอดบุหรี่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ 50 และติดตั้งเครื่องหมายห้ามสูบบุหรี่ไว้ด้วย

#### 2. สถานที่เตรียม-ปรุงอาหาร

##### 1. บริเวณที่เตรียม-ปรุงอาหาร / ห้องครัว จะต้องสะอาดเป็นระเบียบ

- พื้น ทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง มีผิวเรียบและมีสภาพดีไม่มีสิ่งสกปรก / เศษขยะบนพื้น
  - ผนัง เพดาน สะอาด ไม่มีคราบไขมัน คราบสกปรก
2. มีการระบายอากาศดี ไม่ร้อนอบอ้าว อับชื้น สามารถระบายกลิ่นและควันจากการทำอาหารได้ดี มีพัดลมดูดอากาศ / ปล่องระบายอากาศที่อยู่ในสถานะใช้งานได้
  3. ไม่วางอาหาร หรือเตรียมอาหารบนพื้น
  4. โต๊ะเตรียม-ปรุงอาหาร และผนังบริเวณเตาไฟ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดีและพื้นโต๊ะต้องอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
3. อาหาร น้ำ น้ำแข็ง เครื่องดื่ม
1. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหารเช่น อย. หรือเครื่องหมายรับรองของกระทรวงอุตสาหกรรม
  2. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องมีคุณภาพดี สด สะอาด ไม่มีสีหรือกลิ่นที่ผิดปกติ แยกเก็บในตู้เย็น โดยจะต้องล้างทำความสะอาดก่อนเก็บ
  3. อาหารแห้งต้องมีคุณภาพดี ต้องไม่มีรา ไม่มีกลิ่นอับ แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน เก็บในภาชนะโปร่ง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม.
  4. อาหารและเครื่องดื่ม บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีสภาพใหม่ ไม่เป็นสนิม ไม่บูบวม เก็บเป็นระเบียบเพื่อสะดวกในการหยิบใช้ เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. เพื่อปิดกั้นไม่ให้ปนแหล่งอาศัยของสัตว์นำโรคต่างๆ และสะดวกต่อการทำความสะอาดบริเวณพื้นได้ง่าย
  5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว พร้อมทั้งจะบริการลูกค้าต้องเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา เพื่อป้องกันสัตว์แมลงนำโรคและฝุ่นละออง ยกเว้นเฉพาะเวลาที่จำหน่ายอาหาร และต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
  6. ตู้สำหรับปกปิดอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ต้องเป็นตู้ที่สามารถป้องกันฝุ่นแมลงวันและละอองเสมหะจากผู้ซื้ออาหารได้ โดยต้องมีฝากระจกอย่างน้อย 3 ด้าน ด้านหน้า ด้านข้างและด้านบน และสำหรับด้านหลังเป็นประตูบานเลื่อนเปิด-ปิด ทำด้วยลวดตาข่าย หรือตะแกรงมุ้งลวด ซึ่งป้องกันแมลงวันได้
  7. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำหรือมีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับตักเครื่องดื่มโดยเฉพาะ และวางภาชนะสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
  8. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.
4. ภาชนะอุปกรณ์
1. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ใส่อาหารหรือใช้ในการบริโภคอาหาร เช่น จาน ชาม ช้อนและส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นพิษ สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว
  2. ภาชนะใส่เครื่องปรุง เช่น น้ำส้มสายชู น้ำปลา น้ำจิ้ม ที่มีฤทธิ์กัดกร่อนได้ต้องใส่ภาชนะที่ทำจากวัสดุที่ทนต่อการกัดกร่อนได้ดี ได้แก่ แก้ว กระเบื้องเคลือบขาวและมีฝาปิด ช้อนตักควรใช้ช้อนกระเบื้องเคลือบขาว สำหรับเครื่องปรุงที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน เช่น น้ำตาล พริกป่น ต้องใส่ภาชนะที่ทำความสะอาดได้ง่าย มีฝาปิดและอยู่ในสภาพที่สะอาด

3. ภาชนะอุปกรณ์ต้องล้างให้สะอาด โดยแยกล้างภาชนะที่ใส่ของหวานและของคาว และล้างด้วยวิธีการอย่างน้อย 2 ขั้นตอน คือ ขั้นที่ 1 ล้างด้วยน้ำยาล้างจาน ขั้นที่ 2 ล้าง

ด้วย

น้ำสะอาด โดยเปิดน้ำก๊อกให้ไหลผ่านภาชนะหรือล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง ขั้นที่ 3 เป็นขั้นตอนฆ่าเชื้อโรค เช่น อบ ลวก หรือใส่สารเคมี เช่น คลอรีน ( อัตราส่วน ผงปูนคลอรีน 60% 1ช้อนชาต่อน้ำ 1 ปีบ แช่ภาชนะนาน 2 นาที ) ในกรณีที่มีการระบาดของโรคติดต่อในระบบทางเดินอาหาร และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 6 ซม.

4. อ่างที่ใช้ล้างภาชนะอุปกรณ์ เป็นอ่างที่มีช่องสำหรับระบายน้ำและต่อท่อเพื่อระบายลงสู่ท่อระบายน้ำได้โดยสะดวก ไม่กระเด็นและต้องมีอย่างน้อย 2 อ่าง เพื่อล้างภาชนะด้วยวิธีการ 2 ขั้นตอน

5. หลังจากล้างภาชนะต่างๆ ต้องปล่อยให้แห้งสนิท (กรณีใช้เครื่องล้างต้องเป่าแห้ง ) จึงนำมาเก็บในตู้ที่มีการปกปิด หรือคว่ำในภาชนะที่โปร่งสะอาด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

- ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในตะกร้าโปร่งสะอาด

- จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ เก็บคว่ำไว้ในภาชนะที่โปร่งสะอาด หรือบนตะแกรง

6. เชียงที่ใช้หั่นอาหาร ต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง สะอาดไม่ขึ้นรา ไม่มีคราบไขมันหรือคราบสกปรกฝังแน่น เมื่อใช้เสร็จแล้วควรทำความสะอาดให้เรียบร้อยและเชียงที่ใช้ควรมีอย่างน้อย 2 เชียง แยกใช้สำหรับอาหารสุกและอาหารดิบ เพราะถ้าใช้เชียงอันเดียวกันจะทำให้มีการปนเปื้อนของเชื้อโรคจากอาหารดิบไปสู่อาหารสุกได้ และต้องมีฝาปิดครอบไว้เป็นประจำ ไม่ควรใช้ผ้าหรือฟาลูมิเนียมปกปิด ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแล้ว

## 5. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก

1. ภาชนะที่รองรับขยะทุกแห่ง (ถังขยะ) ต้องมีสภาพดี ไม่รั่วซึมหรือแตกร้าว ควรใช้ถุงพลาสติกสำหรับใส่ขยะสวมไว้ด้านในถังขยะ เวลาพับควรผูกปากถุงก่อนนำไปกำจัดขยะ ควรปิดฝาไว้เสมอ เพื่อป้องกันแมลงวัน สัตว์นำโรคได้ตอมนำไปปนเปื้อนอาหารได้
2. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ล้างภาชนะ

อุปกรณ์

ลงสู่ท่อระบายน้ำ หรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำเสียลงแหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

3. ต้องมีบ่อดักเศษอาหารและไขมัน ที่ใช้การได้ดีในจุดที่น้ำเสียผ่านก่อนระบายน้ำทิ้งและมีขนาดที่เหมาะสม ที่จะไม่ก่อให้เกิดการอุดตันและต้องมีการดักเศษอาหารและคราบไขมันทิ้งทุกวัน

## 6. ห้องน้ำ ห้องส้วม

1. ร้านจำหน่ายอาหารควรมีส้วมอย่างน้อยหนึ่งสำหรับใช้บริการลูกค้า และต้องดูแลรักษาความสะอาดทุกวัน ต้องไม่มีกลิ่นเหม็นและมีน้ำใช้เพียงพอ
2. ห้องส้วมต้องแยกออกจากห้องครัวเป็นสัดส่วนเฉพาะ โดยประตูของห้องส้วมต้องไม่เปิดตรงสู่บริเวณที่เตรียมปรุงอาหาร(ห้องครัว)ที่ล้างที่เก็บภาชนะอุปกรณ์ที่เก็บที่วางอาหารเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของเชื้อโรค
3. ต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี มีสบู่ มีน้ำใช้เพียงพอบริเวณห้องส้วม

## 7. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

1. ต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ควรเป็นสีขาวหรือสีอ่อน
2. ควรผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวสะอาด หรือสวมเครื่องแบบที่สะอาด
3. ผู้ปรุงต้องสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม
4. ต้องมีสุขภาพที่ดี โดยไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ผู้ปรุงควรมีหลักฐานการตรวจสุขภาพว่าเป็นผู้มีสุขภาพดี เช่น ใบรับรองแพทย์
5. ต้องมีสุขนิสัยในการปรุงเสิร์ฟที่ดี ตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เช่น

(5.1) ต้องล้างมือให้สะอาดเสมอ โดยเฉพาะก่อนทำอาหาร และหลังหยิบจับอาหารดิบ

และสิ่งสกปรก

(5.2) ต้องตัดเล็บสั้น กรณีเกิดบาดแผลบริเวณมือต้องรักษา และปิดพลาสติก

(5.3) ใช้อุปกรณ์ที่สะอาดในการหยิบจับอาหาร

(5.4) ใช้ผ้าสะอาด ปิดปาก จมูกทุกครั้งเมื่อไอจาม

(5.5) การชิมอาหารต้องตักใส่ถ้วยชิมเฉพาะ

(5.6) หยิบจับภาชนะอุปกรณ์ให้ถูกวิธี ต้องไม่ใช้นิ้วมือสัมผัสภาชนะ ส่วนที่สัมผัส

อาหาร เช่น ช้อนส้อม จับที่ด้าม เสิร์ฟแก้วน้ำโดยจับกว่ากึ่งกลางแก้ว

### บทที่ 4

#### การตรวจสอบความสะอาดของแบคทีเรีย

##### โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2

การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร คือ กระบวนการติดตาม สังเกตและพินิจพิจารณาลักษณะการเกิดและการกระจายของโรคที่เกิดจากน้ำและอาหารเป็นสื่อต่างๆ การปนเปื้อนของอาหารและภาชนะอุปกรณ์และสภาพทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารอย่างมีระบบ ซึ่งจะรวมทั้งปัจจัยต่างๆ ที่มีอิทธิพลต่อการเปลี่ยนแปลงการเกิดและการกระจายด้วย แบ่งออกเป็น 3 วิธีได้แก่

#### 1. การเฝ้าระวังทางกายภาพ

หมายถึง การเฝ้าระวังสภาพและมาตรฐานทางสุขาภิบาลอาหารของสถานประกอบการด้านอาหารตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ ได้ที่ร้านอาหารแผงลอย ร้านอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยการใช้การเก็บข้อมูลจากแบบตรวจร้านอาหารแบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหารและแบบสำรวจร้านอาหาร

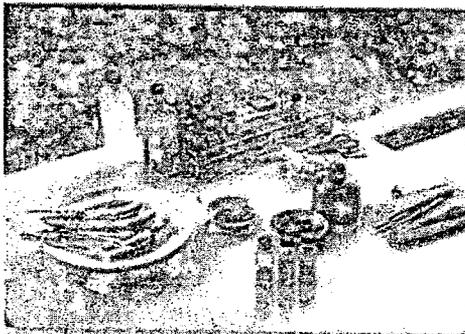
#### 2. การเฝ้าระวังทางเคมี

หมายถึง การเฝ้าระวังการปนเปื้อนของสารเคมีในอาหาร และภาชนะอุปกรณ์ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหารตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนฯ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย ร้านอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยการใช้การเก็บข้อมูลจากการตรวจตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านเคมี

#### 3. การเฝ้าระวังทางชีวภาพ

หมายถึง การเฝ้าระวังการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหารและภาชนะอุปกรณ์ที่จำหน่ายอยู่ในสถานประกอบการด้านอาหาร ตามกลุ่มเป้าหมายที่ได้กำหนดไว้ในแผนฯ ได้แก่ ร้านอาหาร แผงลอย ร้านอาหารในสถาบัน เป็นต้น โดยการใช้การเก็บรวบรวมข้อมูลจากผลการตรวจตัวอย่างอาหารและภาชนะอุปกรณ์ตรวจทางด้านแบคทีเรีย

สำหรับโครงการสุขาภิบาลอาหารโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2 จำนวน 10 ตัวอย่าง ต่อร้านอาหาร 1 ร้าน หรือแผงลอยจำหน่าย 1 แผง ประกอบด้วยอาหาร 5 ตัวอย่าง ภาชนะ 3 ตัวอย่าง และมีผู้เสิร์ฟ 2 ตัวอย่าง ทั้งนี้ ผลการตรวจสอบความสะอาดจะต้องผ่านร้อยละ 90 ของตัวอย่างที่ตรวจ



ชุดอุปกรณ์การตรวจการปนเปื้อนขั้นต้น ประกอบด้วย

1. น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น SI-2
2. ไม้พันสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
3. กรรไกร
4. ปากคีบและช้อนชา
5. คัทเตอร์
6. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
7. ตะเกียงแอลกอฮอล์

หมายเหตุ (1) อุปกรณ์ข้อ 3,4,5 ให้ฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรคและลนไฟทุกครั้ง (Sterile Technique) ก่อนนำมาใช้

(2) น้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้องเก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 6 เดือน

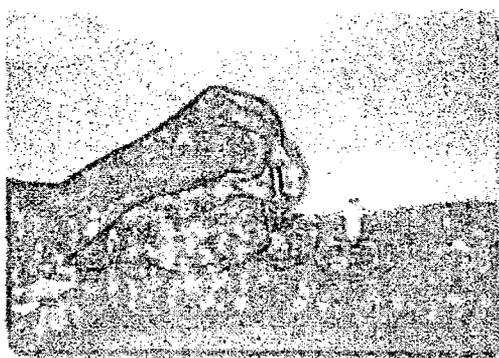
ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในการตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรียนั้นได้กำหนดให้ใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ซึ่งมีวิธีการตรวจที่ทำได้ง่ายและมีขั้นตอนดังนี้

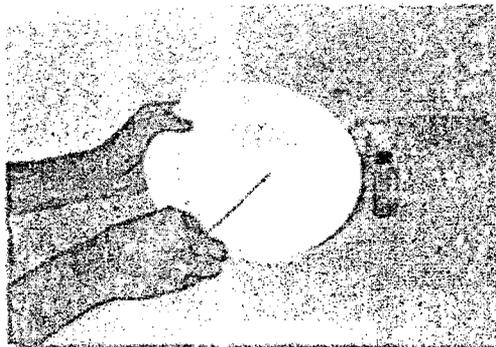
1. การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือ

(1.1) จุ่มไม้พันสำลีในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด

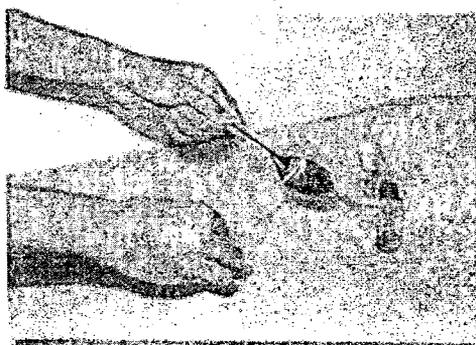
(ไม้พันสำลี 1 อัน / น้ำยา 1 ขวด / ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้น)



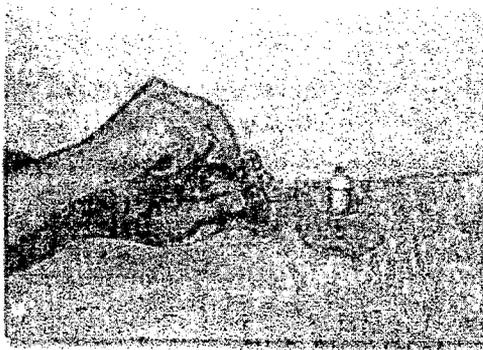
(1.2) ป้ายไม้พันสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์และมือที่จะตรวจ หมุนไปซ้ายๆ ป้ายซ้ำ 3 ครั้ง



(1.3) จุ่มไม้พันสำลีลงไปในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลายๆ ครั้ง ปิดพอหมัด นำไปป้ายภาชนะอุปกรณ์  
ขั้นตอนต่อไปจนครบ 5 ชิ้น



(1.4) หักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้พันปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวดตั้งทิ้งไว้ที่  
อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล



\* หมายเหตุ ทุกครั้งที่มีการเปิด-ปิดฝาขวดน้ำยา ควรลนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

## วิธีการสวอป

มือผู้สัมผัสอาหาร

: หายฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายมือถึงข้อที่ 2  
นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1

แก้วน้ำ

: สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก



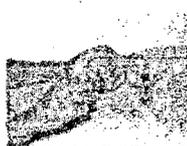
สวอปมือ

ช้อน ส้อม

: สวอปที่ตัวช้อน ส้อม ทั้งภายในและภายนอก  
ในส่วนที่สัมผัสอาหาร

จาน ชาม ถ้วยขนม

: สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว



สวอปแก้วน้ำ

เขียง

: สวอปด้านในที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว

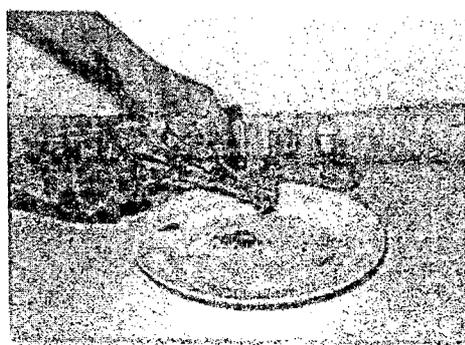
ตะเกียบ

: สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร



สวอปช้อน ส้อม

## 2. การตรวจอาหาร



อาหารแข็ง

: ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็กกลง และใช้ปากคีบที่ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่  
ประมาณ 1 กรัม

อาหารเหลว

: ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้วตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร ใส่ลงน้ำยา  
ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง อ่านและรายงานผลการอ่านและรายงานผล



(ก.) ถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็นบวก (+ , Positive)

(ข.) ถ้าสารละลายยังคงเป็นสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อโคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็นลบ (- , Negative)

หลักเกณฑ์การเก็บตัวอย่าง

สถานที่เก็บ	ช่วงเวลาเก็บ	ประเภทของตัวอย่าง						
		อาหาร (ต.ย.)	น้ำดื่ม (ต.ย.)	น้ำแข็ง (ต.ย.)	น้ำหวาน โพล (ต.ย.)	มือผู้ปรุง (ต.ย.)	ภาชนะ หยิบจับ (ต.ย.)	แก้วน้ำ (ต.ย.)
1.ร้านอาหาร แผงลอย	2 ครั้ง / ปี ก.พ. - มี.ค. และ ก.ค. - ส.ค.	2	1	1	1	1	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)
2.ร้านอาหาร (เก็บทุกแผง)	2 ครั้ง / ปี มี.ย. - ก.ค. และ ม.ค. - ก.พ.	2	1	1	1	1	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)
3.โรงครัว โรงพยาบาล	-	4 คาว 2 สายนาง 1 หวาน 1	-	-	-	2	1 (5 ชั้น)	1 (5 ชั้น)

## ประเภทของอาหารและการเก็บ

ประเภทอาหาร	การเก็บ
<p>อาหารคาว</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พร้อมรับประทาน เช่น ข้าวแกง</li> <li>2. อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่</li> <li>3. ก๋วยเตี๋ยว</li> <li>4. อาหารตามสั่ง</li> <li>5. ขนมจีน</li> <li>6. โจ๊ก ต้มเลือดหมู เครื่องใน</li> <li>7. อาหารอีสาน</li> <li>8. ขายอาหารหลายอย่าง</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-เก็บที่วางจำหน่าย</li> <li>-เก็บรวม 1 กรัม</li> <li>-เก็บผักโรย เนื้อหรือลูกชิ้น</li> <li>-เก็บผักที่ทานคู่กัน</li> <li>-เก็บผักและเส้น</li> <li>-เก็บเครื่องในหรือหมูที่ลวกไว้</li> <li>-เก็บผักดิบต่างๆ</li> <li>-ให้เลือกอาหารที่เสี่ยง</li> </ul>
<p>อาหารหวาน</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ขนมน้ำแข็ง</li> <li>2. ขนมกะทิ</li> <li>3. ไอศกรีม</li> <li>4. อาหารว่าง</li> <li>5. ขนมหวานแห้ง</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-เก็บพวกที่ใช้มือสัมผัสมากที่สุด</li> <li>-เก็บตัวขนม</li> <li>-เก็บตัวไอศกรีม</li> <li>ผลไม้โรยหน้า (ถ้ามี)</li> <li>-เก็บอาหารที่พร้อมรับประทาน</li> <li>-เก็บที่คิดว่าเสี่ยง</li> </ul>

ภาคผนวก จ

- ตัวอย่างแบบบันทึกผลการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหารตลาดสด/เทศบาลที่จำหน่ายอาหารสดตลอดวัน

## แบบบันทึกการตรวจสอบปนเปื้อนในอาหาร

ตลาดสดเทศบาล 1 (ตลาดกิตติกร)

วันที่.....

ลำดับที่	รายการที่ตรวจ	ชื่อร้าน/ชื่อผู้ประกอบการ	ตรวจหา	ผลการตรวจ
1	หมูบด	นางแห่ม หนุง	B	ไม่พบ
2	หมูบด	นายเฮ้ง แซ่ตั้ง	B	ไม่พบ
3	หมูบด	นางนิสา เสือทิม	B	ไม่พบ
4	หมูบด	นางฮวด จิราพัฒนานันท์	B	ไม่พบ
5	น้ำผักกาดดอง	นายทองหล่อ สุวรรณ	S	ไม่พบ
6	แป้งหมัก	นางกาญดา ทองศรีสุข	B	ไม่พบ
7	แป้งทอด	นางทองสุข ว่างสกุล	B	ไม่พบ
8	น้ำหน่อไม้ดอง	นางสมศรี สวนกัน	S	ไม่พบ
9	ขนมจีน	นางคล้าย วงศ์มัน	S	ไม่พบ
10	ลูกชิ้นหมู	เจ๊อำ	B	ไม่พบ
11	ลูกชิ้นเนื้อ	นางสุณี ม่อมอยู่	B	ไม่พบ
12	ลูกชิ้นหมู	นางสุณี ม่อมอยู่	B	ไม่พบ
13	น้ำถั่วงอก	นางอัสรี วิโรจน์วานิช	H	ไม่พบ
14	น้ำถั่วงอก	นางวราภา วุฒิสรีเสถียรกุล	H	ไม่พบ
15	น้ำถั่วงอก	นางทิติภา แซ่ตั้ง	H	ไม่พบ
16	น้ำหน่อไม้ดอง	นางจำเนียร เทียงอยู่	H	ไม่พบ
17	น้ำปลาหมัก	นางอินทรา พิระพันธ์	F	ไม่พบ
18	น้ำแช่กุ้ง	นางอินทรา พิระพันธ์	F	ไม่พบ
19	น้ำแช่ปลาหมัก	เจี๊อร์	F	ไม่พบ
20	น้ำแช่ถั่วงอก	เจี๊อร์	F	ไม่พบ
21	น้ำแช่ปลาหมัก	นางสมจิตร น้อยมี	F	ไม่พบ

## แบบบันทึกการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

ตลาดเทศบาล 6 (ตลาดรวมใจ)

วันที่.....

ลำดับที่	รายการที่ตรวจ	ชื่อร้าน/ชื่อผู้ประกอบการ	ตรวจหา	ผลการตรวจ
1	แป้งทอด	นางบุษบง เหล่าเนตร	B	ไม่พบ
2	ขนมจีน	นางแจ้ว กำโชค	B	ไม่พบ
3	แป้งทอด	นางบังอร จันทรา	B	ไม่พบ
4	ลอดช่อง	นางจำเนียร จัดงาม	B	ไม่พบ
5	หมูปด	นางสะอาด สังกิติคุณ	B	ไม่พบ
6	หมูปด	นางอุดม ชาวผ่อง	B	ไม่พบ
7	หมูปด	นางนงนุช แดงนิม	B	ไม่พบ
8	หมูปด	นางเจษฎา จตุรวุฒิชัย	B	ไม่พบ
9	หมูปด	นางสมาพร จุลมานพ	B	ไม่พบ
10	น้ำแช่ปลาหมึก	ป้าแจ๊ส อาหารทะเล	F	ไม่พบ
11	น้ำแช่กุ้ง	ป้าแจ๊ส อาหารทะเล	F	ไม่พบ
12	น้ำแช่ปลาหมึก	เจ๊ เม้า อาหารทะเล	F	ไม่พบ
13	น้ำแช่กุ้ง	เจ๊ เม้า อาหารทะเล	F	ไม่พบ
14	น้ำแช่ปลาหมึก	นางกลมทิพย์ ฤทธิรัศมี	F	ไม่พบ
15	เล็บมือนาง	นางเปลวดี วันทองสุข	H	ไม่พบ
16	หมูปด	นางสุรียา เสือสติ	B	ไม่พบ
17	หมูปด	นางบุญเรือน พุ่มอยู่	B	ไม่พบ
18	หมูปด	นางยุพิน ปัญญาแก้ว	B	ไม่พบ
19	หมูปด	นางแสงจันทร์ ศรีสุข	B	ไม่พบ
20	น้ำผักกาดดอง	นางพัชรา ปานดอง	S	ไม่พบ
21	น้ำหน่อไม้ดอง	นางน้ำผึ้ง พันธุ์แย้ม	S	ไม่พบ
22	กุ้งแห้ง	นางเพลิน จิตรวิบูลย์	S	ไม่พบ
23	น้ำหน่อไม้ดอง	นางมณี ทองทา	S	ไม่พบ
24	น้ำแช่กุ้ง	ป้อม อาหารทะเล	F	ไม่พบ
25	น้ำแช่ปลาหมึก	ป้อม อาหารทะเล	F	ไม่พบ
26	น้ำแช่ปลาหมึก	นุช อาหารทะเล	F	ไม่พบ
27	น้ำแช่กุ้ง	นุช อาหารทะเล	F	ไม่พบ

## แบบบันทึกการตรวจสอบสารปนเปื้อนในอาหาร

ตลาดเทศบาล 4 (ตลาดโคกมะตูม)

วันที่.....

ลำดับ ที่	รายการที่ตรวจ	ชื่อร้าน/ชื่อผู้ประกอบการ	ตรวจหา	ผลการ ตรวจ
1	น้ำแช่หน่อไม้	นางธิติมา คำแดง	H	ไม่พบ
2	น้ำหน่อไม้ดอง	บัญญัติ บุญสุข	H	ไม่พบ
3	แป้งทอด	เจ้ป๋อง	B	ไม่พบ
4	น้ำแช่ปลาหมึก	เจ้เอ้ย	F	ไม่พบ
5	น้ำแช่กุ้ง	เจ้เอ้ย	F	ไม่พบ
6	หมูปด	นางพรอ้าไพ มุตอ้าน	B	ไม่พบ
7	หมูปด	เจ้เลี้ยง	B	ไม่พบ
8	หมูปด	นางสุรพล ศักทิต	B	ไม่พบ
9	หมูปด	เจ้แจ้ว	B	ไม่พบ
10	หมูปด	นางพัชนี กิตติศาสตร์	B	ไม่พบ
11	หมูปด	นายบุญเจือ	B	ไม่พบ
12	หมูปด	เจ้สมแป้น	B	ไม่พบ
13	เส้นใหญ่	นางอุบล ทองทวี	S	ไม่พบ
14	ขนมจีน	นางสุดา ปานทอง	S	ไม่พบ
15	กุนเชียง	นางใจ ทองก้อน	B	ไม่พบ
16	ลูกชิ้นปลา	นางประเสริฐ ศรีคุณ	B	ไม่พบ
17	ลูกชิ้นเนื้อ	นางประเสริฐ ศรีคุณ	B	ไม่พบ
18	หมูยอ	นางประเสริฐ ศรีคุณ	S	ไม่พบ
19	ทับทิมกรอบ	ป้าวา	B	ไม่พบ

หมายเหตุ

B = Borax (บอแรกซ์)

H = Sodium Hydrosulfite (โซเดียมไฮโดรซัลไฟต์)

F = Formalin (ฟอร์มัลลิน)

S = Salicylic (กรดซาลิซิลิก)

ภาคผนวก ฉ

- รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม โครงการสุขาภิบาลอาหารปลอดภัย  
สำหรับโรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก
- ภาพประกอบการศึกษาสำรวจ และประสานเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง

รายชื่อผู้เข้าร่วมอบรม โครงการสุขภาพอาหารปลอดภัย สำหรับโรงอาหารโรงเรียนในเขตอำเภอเมืองพิษณุโลก

วันที่ 28 กุมภาพันธ์ 2551 เวลา 13.00 - 17.00 น.

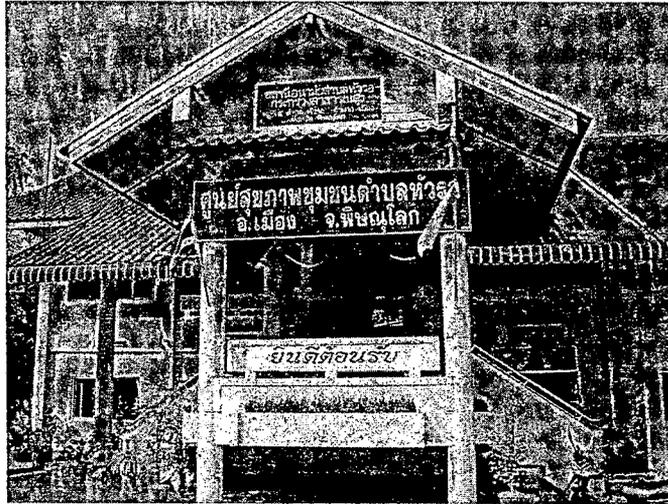
ห้องประชุมนนทรี มหาวิทยาลัยราชภัฏพิบูลสงคราม ส่วนวังจันทร์

ลำดับที่	ชื่อ	นามสกุล
1	นางสาวนิจ	จันทร์เนียม
2	นางอัจฉรา	โต๊ะทับทิม
3	นางอรุณ	วิชาศิลป์
4	นางน้ำผึ้ง	ศรีบุญมา
5	นางสาววัฒน์	พรหมทอง
6	นางมนัส	โพธิ์ปี
7	นางสมหญิง	ชาวอ่างทอง
8	นางจิรายุ	รางจันทร์
9	นางอุษา	ลาทุม
10	นางจินดา	เมืองเจริญ
11	นางรัตนา	หนอง
12	นางกัลยา	พักปลั่ง
13	นางชนาพร	เขียวหอม
14	นางจำลอง	สิงห์โตทอง
15	นางสุภาพ	บัวดิษฐ์
16	นางสาววิวรรรณ	ไม้ส้มซ่า
17	นางกนกรัตน์	อุปมัย
18	นางเฉลิมศรี	บุญก่อ
19	นางสมประสงค์	สุขประเสริฐ
20	นางเฉลียว	อ่อนอ่อน
21	นางพรพนา	พรหมสี
22	นางวิดาดี	เรืองเดช
23	นางนิพา	สังข์บัวแก้ว
24	นางลัดดา	คงเปี่ยม
25	นางยุภา	โพธิ์ศรี
26	นางนภาพร	นงตะไม้
27	นายวีระชัย	เสนาะบรรเลง
28	นางสาววนัสสุดา	พรหมณี
29	นางจันทร์ฉาย	สนองญาติ
30	นางคุณิสรา	จันทร์ทรกุล
31	นายบุญเลิศ	ทับทิมทอง
32	นายทรงธรรม	เนียมหอม
33	นางลำยอง	พุ่มไม้
34	นางพรศิริ	นกด้วน

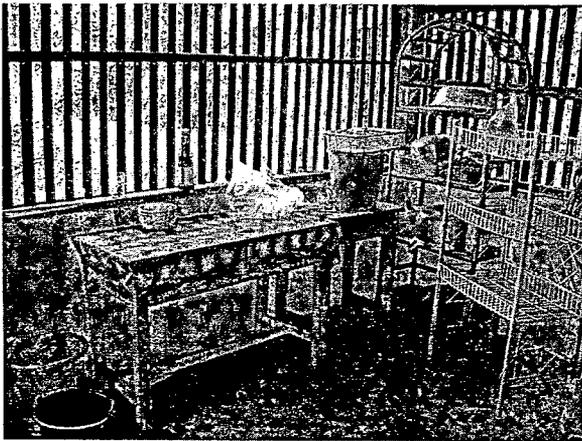
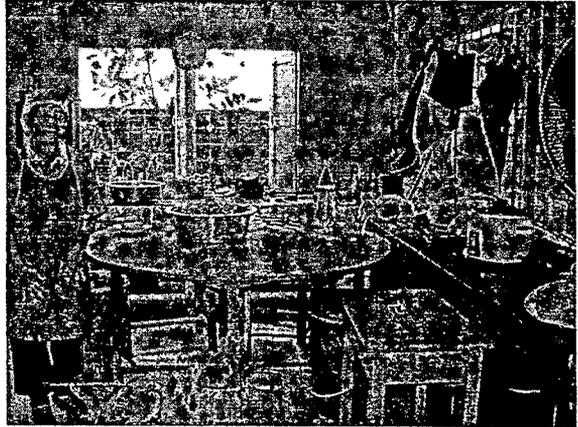
35	นางสุมาลี	กิจสุมมัส
36	นางบุญชู	เผือกพ่วง
37	นางขวัญเรือน	วงศ์พิริยวาทีน
38	นางเพ็ญศรี	กุสุมาลัย
39	นางวิไลวรรณ	กรเวช
40	นางน้ำค้าง	เต้าเอก
41	นายมนัส	โพธิ์ปี
42	นางนิตยา	ทับผึ้ง
43	นางลัดดา	ฟักมา
44	นางกาญจนา	สร้อยนาค
45	นางณัฐรากร	อินทรา
46	นางพรหมมล	โพธิ์ดี
47	นางอุบล	มันคง
48	นายสุชาติ	พงศ์อำพรทิพย์
49	นางสาวสุภาวดี	ดิลิ
50	นางอุดมรัตน์	กาสา
51	นางศมาพร	คัชมาตย์
52	นางอุบล	จันทร์จ้อย
53	นางศิริธร	เกตุนิล
54	นายสมภพ	ด้นมาศ
55	นายทองคำ	พุ่มเกตุ
56	นางสนิทร	เพ็งฤกษ์
57	นางพรพรรณ	เพ็งศิริ
58	นางอัจฉรา	เจริญพล
59	นางไพเราะ	สนศิริ
60	นางวันเพ็ญ	โตมิ
61	นางลำแพน	พันธ์เพชร
62	นางสาววรรฉัตร	เงินมาก
63	นางโอร	เรืองสุข
64	นายอภิศักดิ์	พองจางวาง
65	นายลมัย	ทองสัมฤทธิ์
66	นางอนงค์	เกิดทิม
67	นางสาวภัทรนันท์	แย้มเสารง
68	นางสาวมินิราช	ณรงค์ชัย
69	นางสาววิไลลักษณ์	นามศิริ
70	นางสาวไศรยา	ท่าโพธิ์
71	นายการุณย์	สวยสม
72	นายนิรุต	ปัตถามพิมพ์
73	นายประวิทย์	มีสวัสดิ์
74	นายเอนก	สุวรรณสิทธิ์

75	นางสาวราภรณ์	มะรังศรี
76	นางสาวพรพรรณ	ป้อมสมบูรณ์
77	นางสาวศลยา	เมืองวงษ์
78	นางสาวพรพรรณ	สีอ่อน
79	นางสาววัลภา	เพี้ยคำ
80	นางสาวอติยา	พรมชาติ

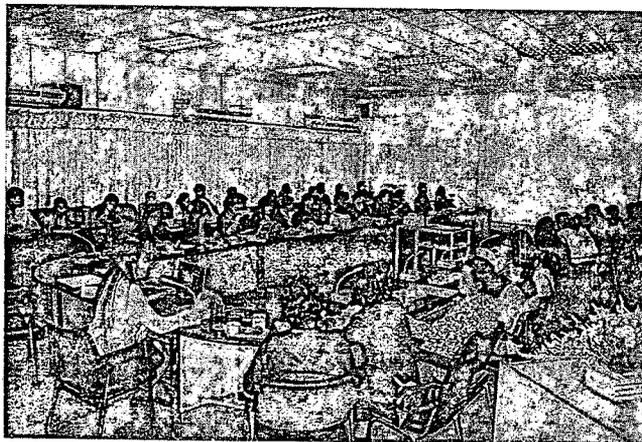
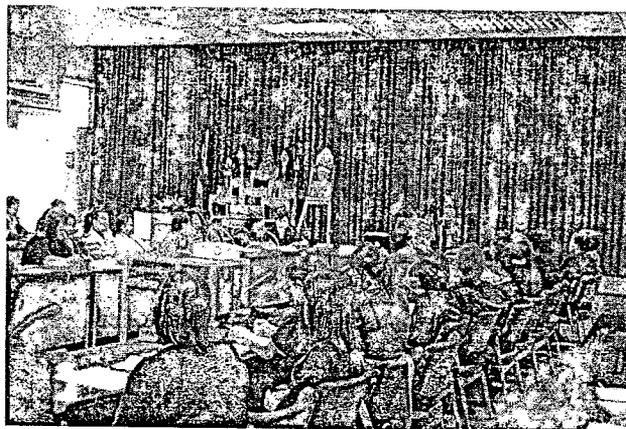
ภาพประกอบการศึกษาสำรวจ และประสานเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง



ภาพประกอบบริเวณประกอบอาหารและรับประทานอาหารก่อนเข้ารับการอบรม



ภาพประกอบอบรมเรื่องการสุขภาพ "อาหารปลอดภัย"



ภาพประกอบบริเวณประกอบอาหารและรับประทานอาหารหลังอบรม

