

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ภาพกิจกรรม

ภาพกิจกรรม



ภาพที่ 6 ตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู



ภาพที่ 7 การตรวจประเมินแผงลอยด้านชีวภาพด้วยชุดทดสอบ SI-2



ภาพที่ 8 กิจกรรมการอบรมให้ความรู้และการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ



ภาพที่ 9 แบ่งกลุ่มย่อยและกระบวนการมีส่วนร่วมของผู้ประกอบการ



ภาพที่ 10 ประชุมติดตามความก้าวหน้าการปรับปรุงแผนกลยุทธ์

ก่อนดำเนินการ



หลังดำเนินการ



ภาพที่ 11 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (1)

ก่อนดำเนินการ



หลังดำเนินการ



ภาพที่ 12 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (2)

ก่อนดำเนินการ



หลังดำเนินการ



ภาพที่ 13 การปกปิดอาหารและการปฏิบัติตามข้อกำหนด ก่อนและหลังดำเนินการ (3)

ก่อนดำเนินการ



ภาพที่ 14 แผงลอยจำหน่ายอาหาร ก่อนดำเนินการ

หลังดำเนินการ



ภาพที่ 15 แผงลอยจำหน่ายอาหาร หลังดำเนินการ



ภาพที่ 16 ผู้ประกอบการรับมอบอุปกรณ์จากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภูและสำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดหนองบัวลำภู (1)



ภาพที่ 17 ผู้ประกอบการรับมอบอุปกรณ์จากเทศบาลเมืองหนองบัวลำภูและสำนักงานสาธารณสุข
จังหวัดหนองบัวลำภู (2)

ภาคผนวก ข
รายละเอียดการวิเคราะห์รายข้อ

ตารางที่ ผ1 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอยก่อนและหลัง
ดำเนินการ

ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร	ก่อนดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90		หลังดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90	
	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด
1. อาหารปรุงสำเร็จ ควรเก็บในตู้หรือภาชนะที่ สะอาด มีฝาปิดมิดชิดและสูงจากพื้นอย่าง น้อยกี่ ซม.	70 (77.80)	20 (22.20)	88 (97.80)	2 (2.20)
2. การปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วมีประโยชน์อย่างไร	75 (83.30)	15 (16.70)	86 (95.60)	4 (4.40)
3. อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ควรเลือกซื้อที่มีลักษณะอย่างไร	76 (84.40)	14 (15.60)	84 (93.30)	6 (6.70)
4. ในการเลือกซื้ออาหารแห้ง เช่น ถั่วลิสง พริกป่น ควร มีลักษณะอย่างไร	76 (84.40)	14 (15.60)	88 (97.80)	2 (2.20)
5. อาหารสดโดยเฉพาะผักสดก่อนนำมาปรุงอาหาร ควรปฏิบัติอย่างไร	79 (87.80)	11 (12.20)	90 (100.00)	- (0.00)
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคควรมีลักษณะและเก็บอย่างไร	67 (74.40)	23 (25.60)	81 (90.00)	9 (10.00)
7. อาหารที่เป็นสื่อสำคัญที่ทำให้เป็นโรคพยาธิได้คือ อาหารประเภทใด	39 (43.30)	51 (56.70)	65 (72.20)	25 (27.80)
8. การเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหารควรพิจารณาถึงอะไร	79 (87.80)	11 (12.20)	85 (94.40)	5 (5.60)
9. ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติตนอย่างไร	47 (52.20)	43 (47.80)	73 (81.10)	17 (18.90)
10. การล้างมือก่อนประกอบอาหารหรือสัมผัสอาหารที่ถูกต้องคือข้อใด	37 (41.10)	53 (58.90)	68 (75.60)	22 (24.40)
11. ข้อปฏิบัติใดไม่ถูกต้อง	73 (81.10)	17 (18.90)	82 (91.10)	8 (8.90)
12. ในขณะที่ปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร ถ้าทำชิ้นหล่นลงพื้น ควรปฏิบัติอย่างไร	85 (94.40)	5 (5.60)	90 (100.00)	- (0.00)
13. ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารควรแต่งกายอย่างไร	73 (81.10)	17 (18.90)	84 (93.30)	6 (6.70)

ตารางที่ ผ1 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอยก่อนและหลัง
ดำเนินการ (ต่อ)

ความรู้	ก่อนดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90		หลังดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90	
	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด
14. การใช้ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมมีประโยชน์ ต่อการสุขาภิบาลอาหารอย่างไร	79 (87.80)	11 (12.20)	87 (96.70)	3 (3.30)
15. ผู้ขายอาหารจะหยิบอาหารให้ลูกค้าต้องปฏิบัติ อย่างไร อาหารจึงไม่ถูกปนเปื้อน	78 (86.70)	12 (13.30)	86 (95.60)	4 (4.40)
16. ในกรณีที่ท่านเจ็บป่วยด้วยโรคบิด อุจจาระร่วง หรือตับอักเสบ ท่านปฏิบัติอย่างไร	80 (88.90)	10 (11.10)	89 (98.90)	1 (1.10)
17. ข้อใดถูกต้องเกี่ยวกับการล้างภาชนะ	50 (55.60)	40 (44.40)	67 (74.40)	23 (25.60)
18. การใช้เชียงในการประกอบอาหาร ข้อใดถูกต้อง	70 (77.80)	20 (22.20)	80 (88.90)	10 (11.10)
19. ภาชนะที่ใช้ห่ออาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพคือ ข้อใด	76 (84.40)	14 (15.60)	87 (96.70)	3 (3.30)
20. การวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ถูกต้องเป็นอย่างไร	69 (76.70)	21 (23.30)	81 (90.00)	9 (10.00)
21. การวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ถูกสุขลักษณะมี ประโยชน์อย่างไร	57 (63.30)	33 (36.70)	70 (77.80)	20 (22.20)
22. อุปกรณ์การล้างภาชนะควรสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ เซนติเมตร	59 (65.60)	31 (34.40)	77 (85.60)	13 (14.40)
23. การล้างภาชนะอุปกรณ์ ขั้นตอนการล้างที่ถูกต้อง คือข้อใด	76 (84.40)	14 (15.60)	83 (92.20)	7 (7.80)
24. ทำไมจึงต้องมีการทำความสะอาดบริเวณปรุง อาหารทุกวัน	63 (70.00)	27 (30.00)	76 (84.40)	14 (15.60)
25. การกำจัดขยะข้อใดไม่ถูกต้อง	56 (62.20)	34 (37.80)	71 (78.90)	19 (21.10)
26. การกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารถูกสุขลักษณะ มีผลคืออย่างไร	57 (63.30)	33 (36.70)	75 (83.30)	15 (16.70)

ตารางที่ ผ1 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแผงลอยก่อนและหลัง
ดำเนินการ (ต่อ)

ความรู้	ก่อนดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90		หลังดำเนินการ จำนวน (ร้อยละ) N=90	
	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด	ตอบ ถูกต้อง	ตอบผิด
27. ความสูงที่เหมาะสมของแผงลอยจำหน่ายอาหาร คือ อย่างน้อยกี่ ซม.	55 (61.10)	35 (38.90)	64 (71.10)	26 (28.90)
28. แผงลอยอาหารที่มีความสูงเหมาะสมตาม มาตรฐาน มีประโยชน์อย่างไร	76 (84.40)	14 (15.60)	82 (91.10)	8 (8.90)
29. พื้นผิวของแผงลอยจำหน่ายอาหารควรมีลักษณะ อย่างไร	79 (87.80)	11 (12.20)	86 (95.60)	4 (4.40)
30. การเก็บอาหารให้มีคิฉิด ไม่ให้มีแมลงวันคอบ เพราะเหตุใด	70 (77.80)	20 (22.20)	79 (87.80)	11 (12.20)
31. การปนเปื้อนในอาหาร โดยผ่านสื่อกลางที่สำคัญมี อะไรบ้าง	58 (64.40)	32 (35.60)	76 (84.40)	14 (15.60)
32. สิ่งใดที่ทำให้อาหารสกปรกได้	60 (66.70)	30 (33.30)	76 (84.40)	14 (15.60)
33. การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคสำหรับอาหารที่ ปรุงสุกแล้วคือข้อใด	80 (88.90)	10 (11.10)	90 (100.00)	- (0.00)
34. การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคที่ดีที่สุดคือ ข้อใด	74 (82.20)	16 (17.80)	87 (96.70)	3 (3.30)

ตารางที่ ผ2 ผลการสำรวจพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อมของผู้ประกอบการแพงลอยจำหน่ายอาหาร
ก่อนดำเนินการ (ครั้งที่ 1) – หลังดำเนินการ (ครั้งที่ 4) (ต่อ)

พฤติกรรมด้านสุขาภิบาลอาหาร	จำนวน แพงลอย	จำนวน (ร้อยละ)			
		ก่อน ดำเนินการ (ครั้งที่ 1)	ระหว่าง ดำเนินการ (ครั้งที่ 2)	ระหว่าง ดำเนินการ (ครั้งที่ 3)	หลัง ดำเนินการ (ครั้งที่ 4)
หมวดสิ่งแวดล้อม					
10. มีการรวบรวมมูลฝอย เศษอาหาร ใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด	90	22 (24.40)	40 (44.40)	60 (66.70)	75 (83.30)
11. แพงลอยสะอาด ไม่มีฝุ่นละออง หรือเศษขยะ	90	2 (2.20)	46 (51.10)	70 (77.80)	80 (88.90)
12. มีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือผู้ สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดทำความสะอาด สะอาดโต๊ะ	90	54 (60.00)	61 (67.80)	77 (85.60)	81 (90.00)
13.ได้แสง ได้ชั้นวาง ไม่มีสิ่งของ สะสมให้รกรุงรัง	90	2 (2.20)	18 (20.00)	64 (71.10)	82 (91.10)

ภาคผนวก ก

ส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ข้อมูลทั่วไป

ส่วนที่ 2 แบบทดสอบความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 3 แบบตรวจแผนผังตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ส่วนที่ 4 แบบสำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู จังหวัดหนองบัวลำภู

(ดัดแปลงมาจาก กนกวรรณ มีจินดา, 2545 และ พสุธร ชาญโลหะ, 2544)

1. ชื่อผู้ประกอบการ.....อายุ.....ปี
 เพศ () ชาย () หญิง
2. การศึกษา () ต่ำกว่า ป.6 () ป. 6
 () ม.1 – ม. 3 () ประกาศนียบัตรอาชีวศึกษา
 () ม.4 – ม. 6 () ปริญญาตรี
3. ประสบการณ์การประกอบการค้าอาหาร.....ปี
4. ระยะเวลาในการจำหน่ายอาหารในตลาดไนท์ รวมถึงปัจจุบัน.....ปี
5. ประเภทของอาหารที่จำหน่าย
 อาหาร () อาหารตามสั่ง () ก๋วยเตี๋ยว
 () ข้าวราดแกง/ อาหารปรุงสำเร็จ () ขนมหวาน
 () อาหารปิ้งย่าง ทอด () น้ำพริกต่าง ๆ
 () ส้มตำ ลาบ () แกงอ่อม ข้า้ คั้มข้า้ คั้ม
 () ผลไม้ผ่าซีก () น้ำหวาน เครื่องดื่ม
 () อาหารอื่นๆ
6. จำนวนผู้สัมผัสอาหารทั้งหมด.....คน แยกได้ดังนี้
 ผู้ปรุง.....คน เสิร์ฟ.....คน
7. ท่านเคยเข้าอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานราชการหรือไม่
 () เคย ก็ครั้ง.....ครั้งสุดท้ายเมื่อ.....
 () ไม่เคย
8. ท่านเคยตรวจสุขภาพประจำปีบ้างหรือไม่
 () เคย ปีละกี่ครั้ง.....ครั้งสุดท้ายเมื่อ.....
 () ไม่เคย
9. ในรอบปีที่ผ่านมาท่านเคยป่วยด้วยโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อหรือไม่
 () เคย
 () ไม่เคย

ส่วนที่ 2 ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร

ให้กาเครื่องหมาย x หน้าข้อที่ถูกต้องที่สุดเพียงข้อเดียว

(คัดแปลงมาจาก กนกวรรณ มีจินดา, 2545 และ พสุธร ชาญโทะ, 2544)

หมวดอาหาร

1. อาหารปรุงสำเร็จ ควรเก็บในตู้หรือภาชนะที่สะอาดมีฝาปิดมิดชิดและสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่ ซม.
 - ก. 20 เซนติเมตร
 - ข. 40 เซนติเมตร
 - ค. 60 เซนติเมตร
 - ง. ไม่ทราบ
2. การปกปิดอาหารที่ปรุงสุกแล้วมีประโยชน์อย่างไร
 - ก. ทำให้อาหารอุ่นเสมอ
 - ข. ทำให้อาหารขายได้ราคาดี
 - ค. ป้องกันแมลงวันและฝุ่นละอองต่าง ๆ ลงในอาหาร
 - ง. ไม่ทราบ
3. อาหารสดประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อหมู เนื้อวัว ควรเลือกซื้อที่มีลักษณะอย่างไร
 - ก. มีสีแดงสด ไม่ชำเลือด มีเม็ดสาкупนอยู่
 - ข. มีลักษณะแบบใดก็ได้ถ้ามีราคาถูก
 - ค. มีสีแดงสด ไม่ชำเลือด ไม่มีกลิ่นเหม็นบูด
 - ง. ไม่ทราบ
4. ในการเลือกซื้ออาหารแห้ง เช่น ถั่วลิสง พริกป่น ควรมีลักษณะอย่างไร
 - ก. มีการแต่งสีเพื่อให้ดูสวยงาม
 - ข. ไม่อับชื้น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเชื้อรา
 - ค. มีลักษณะแบบใดก็ได้ถ้ามีราคาถูก
 - ง. ไม่ทราบ
5. อาหารสดโดยเฉพาะผักสดก่อนนำมาปรุงอาหารควรปฏิบัติอย่างไร
 - ก. นำไปเก็บไว้ในตู้เย็นทันที
 - ข. กลี่ยอกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดก่อนนำไปปรุงอาหาร
 - ค. นำไปปรุงอาหารเลย
 - ง. ไม่ทราบ

6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคควรมีลักษณะและเก็บอย่างไร
- สะอาด เก็บในที่มิดชิด แช่รวมกับอาหาร สูงจากพื้น 60 ซม.
 - สะอาด เก็บในที่มิดชิด ไม่มีอาหารแช่รวม สูงจากพื้น 60 ซม.
 - น้ำแข็งมีเศษเจือปนได้บ้าง แต่ไม่มีอาหารแช่รวม สูงจากพื้น 60 ซม.
 - ไม่ทราบ
7. อาหารที่เป็นสื่อสำคัญที่ทำให้เป็นโรคพยาธิได้คืออาหารประเภทใด
- ผักสด ผลไม้ที่ปนเปื้อนกับอุจจาระของคน
 - ลาบ ก้อย น้ำตก ที่ปรุงสุก ๆ ดิบ ๆ
 - ถูกทุกข้อ
 - ไม่ทราบ
8. การเลือกใช้สารปรุงแต่งอาหารควรพิจารณาถึงอะไร
- ราคาจำหน่าย
 - เครื่องหมาย อย.
 - ผู้ขายหรือร้านที่จำหน่าย
 - ไม่ทราบ

หมวดผู้สัมผัสอาหาร

9. ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติตนอย่างไร
- ควรมีการตรวจสุขภาพร่างกายอย่างน้อยปีละ 2 ครั้ง
 - ในกรณีที่ป่วยจะต้องหยุดประกอบอาหารแล้วรักษาให้หายก่อน
 - ถูกทุกข้อ
 - ไม่ทราบ
10. การล้างมือก่อนประกอบอาหารหรือสัมผัสอาหารที่ถูกต้องคือข้อใด
- ล้างมือก่อนสัมผัสอาหารทุกครั้งด้วยน้ำสะอาด
 - ล้างมือด้วยสบู่ก่อนปฏิบัติงานหรือหลังเข้าห้องน้ำ
 - ล้างมือด้วยสบู่วันละ 1 ครั้ง ตอนเช้านี้พอเพียง
 - ไม่ทราบ

11. ข้อปฏิบัติใดไม่ถูกต้อง

- ก. ไม่พูดคุย จาม ขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร
- ข. สูดบุหรืได้ขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร
- ค. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว ควรปิดให้มิดชิด
- ง. ไม่ทราบ

12. ในขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร ถ้าทำช้อนหล่นลงพื้น ควรปฏิบัติอย่างไร

- ก. เปลี่ยนเอาอันใหม่มาใช้แทน
- ข. เช็ดช้อนด้วยกระดาษให้หมดคราบสกปรก
- ค. หยิบขึ้นมาใช้อีกโดยใช้มือเช็ดรอยเปื้อนออก
- ง. ไม่ทราบ

13. ผู้ปรุงและผู้สัมผัสอาหารควรแต่งกายอย่างไร

- ก. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผมให้มิดชิด
- ข. แต่งกายสะอาด สวมเสื้อไม่มีแขน
- ค. แต่งกายสะอาด ผูกผ้ากันเปื้อนและสวมหมวกคลุมผมหรือเน็ตคลุมผมที่ปิดผมไม่ทั้งหมด
- ง. ไม่ทราบ

14. การใช้ผ้ากันเปื้อนและหมวกคลุมผมมีประโยชน์ต่อการสุขาภิบาลอาหารอย่างไร

- ก. ป้องกันเสื้อผ้าของผู้ปรุงไม่ให้สกปรก
- ข. สะดวกในการหยิบเงินทองให้กับลูกค้า
- ค. ป้องกันเชื้อโรคและเส้นผมของผู้ปรุง / ผู้เสิร์ฟไม่ให้ตกลงในอาหาร
- ง. ไม่ทราบ

15. ผู้ขายอาหารจะหยิบอาหารให้ลูกค้าต้องปฏิบัติอย่างไรอาหารจึงไม่ถูกปนเปื้อน

- ก. ใช้มือหยิบได้เลย เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
- ข. ใช้มือหยิบได้บ้าง ในอาหารบางอย่าง เช่น ปลาทอด
- ค. ไม่ควรใช้มือหยิบ ให้ใช้วัสดุหยิบอาหาร
- ง. ไม่ทราบ

16. ในกรณีที่ท่านเจ็บป่วยด้วยโรคบิด อูจจาระร่วง หรือตับอักเสบ ท่านปฏิบัติอย่างไร

- ก. หยุดพักเพื่อรักษาโรคให้หายแล้วค่อยกลับมาปฏิบัติงาน
- ข. ทำงานต่อไปเพราะอาการไม่รุนแรง
- ค. ทำงานต่อไปและซื้อยารับประทานเอง
- ง. ไม่ทราบ

หมวดภาชนะอุปกรณ์

17. ข้อใดถูกต้องเกี่ยวกับการล้างภาชนะ

- ก. การล้างภาชนะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร คือการล้างด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน
- ข. การล้างภาชนะที่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร คือการล้างด้วยวิธีการ 2 ขั้นตอน
- ค. การใช้ผ้าเช็ดภาชนะหลังจากล้างสะอาดแล้ว เป็นวิธีการที่ถูกต้องที่สุด
- ง. ไม่ทราบ

18. การใช้เชียงในการประกอบอาหาร ข้อใดถูกต้อง

- ก. เชียงที่ใช้แล้วควรล้างครั้งเดียวใน 1 วัน
- ข. อาหารดิบและอาหารสุกไม่ควรใช้เชียงร่วมกัน
- ค. เชียงที่ขึ้นรา ล้างแล้วนำกลับมาใช้ใหม่ได้
- ง. ไม่ทราบ

19. ภาชนะที่ใช้ห่ออาหารที่ปลอดภัยต่อสุขภาพคือข้อใด

- ก. กระดาษหนังสือพิมพ์
- ข. ใบตอง หรือใบบัวที่สะอาด
- ค. ถุงพลาสติกที่ใช้แล้วและนำมาล้างให้สะอาดนำกลับมาใช้อีก
- ง. ไม่ทราบ

20. การวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ถูกต้องเป็นอย่างไร

- ก. วางอย่างไรก็ได้
- ข. วางในภาชนะสะอาด โปร่ง วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางนอนเรียงไปทางเดียวกัน และมีการปกปิด
- ค. วางเอาด้ามลง โดยให้ด้านที่จะสัมผัสอาหารอยู่ด้านบน
- ง. ไม่ทราบ

21. การวางซ้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ถูกสุขลักษณะมีประโยชน์อย่างไร
- ทำให้ดูเป็นระเบียบน่าใช้
 - ป้องกันไม่ให้มือสัมผัสกับบริเวณที่ใช้ตักหรือสัมผัสอาหาร
 - ทำให้สะดวกในการหยิบใช้
 - ไม่ทราบ
22. อุปกรณ์การล้างภาชนะควรสูงจากพื้นอย่างน้อยกี่เซนติเมตร
- 20 เซนติเมตร
 - 40 เซนติเมตร
 - 60 เซนติเมตร
 - ไม่ทราบ
23. การล้างภาชนะอุปกรณ์ ขั้นตอนการล้างที่ถูกต้องคือข้อใด
- ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างภาชนะ ล้างด้วยน้ำครั้งที่ 1 ล้างด้วยน้ำครั้งที่ 2
 - ล้างด้วยน้ำผสมผงซักฟอก ล้างด้วยน้ำครั้งที่ 1
 - ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างภาชนะ ล้างด้วยน้ำครั้งที่ 1
 - ไม่ทราบ

หมวดสิ่งแวดล้อม

24. ทำไมจึงต้องมีการทำความสะอาดบริเวณปรุงอาหารทุกวัน
- เพื่อไม่ให้เป็นแหล่งเชื้อโรค
 - เพื่อไม่ให้มีสัตว์ที่เป็นพาหะนำโรคได้
 - ถูกทุกข้อ
 - ไม่ทราบ
25. การกำจัดขยะข้อใดไม่ถูกต้อง
- มีการแยกถังขยะเปียกและขยะแห้ง
 - ขยะที่รวบรวมได้แต่ละวันต้องนำไปกำจัดทุกวัน
 - ขยะไม่จำเป็นต้องกำจัดทุกวันก็ได้ถ้ายังไม่เต็มถัง
 - ไม่ทราบ

26. การกำจัดขยะมูลฝอยและเศษอาหารถูกสุขลักษณะมีผลอย่างไร
- ก. ไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์นำโรคต่าง ๆ
 - ข. สะอาด เรียบร้อย ไม่มีการปนเปื้อน
 - ค. ถูกทุกข้อ
 - ง. ไม่ทราบ
27. ความสูงที่เหมาะสมของแผงลอยจำหน่ายอาหาร อย่างน้อยกี่เซนติเมตร
- ก. 50 เซนติเมตร
 - ข. 60 เซนติเมตร
 - ค. 70 เซนติเมตร
 - ง. ไม่ทราบ
28. แผงลอยอาหารที่มีความสูงเหมาะสมตามมาตรฐานมีประโยชน์อย่างไร
- ก. สะดวกในการหยิบอาหาร
 - ข. ป้องกันความสกปรกจากพื้นมิให้กระเด็นสู่อาหาร
 - ค. ทำให้ผู้ซื้อมองเห็นอาหารที่วางขาย
 - ง. ไม่ทราบ
29. พื้นผิวของแผงลอยจำหน่ายอาหารควรมีลักษณะอย่างไร
- ก. เรียบ ทำความสะอาดง่าย แข็งแรง
 - ข. ทำด้วยสแตนเลส มีลักษณะขรุขระ กันลื่น
 - ค. ทำด้วยสังกะสี มีลักษณะขรุขระ กันลื่น
 - ง. ไม่ทราบ

หมวดสัตว์และแมลงนำโรค

30. การเก็บอาหารให้มีฉีดยา ไม่ให้มีแมลงวันตอม เพราะเหตุใด
- ก. ทำให้อาหารน่ารับประทาน
 - ข. แมลงวันเป็นสื่อและเป็นพาหะในการติดต่อของโรคระบบทางเดินอาหาร
 - ค. เพื่อให้ขายอาหารได้มากขึ้น
 - ง. ไม่ทราบ

31. การปนเปื้อนในอาหารโดยผ่านสื่อกลางที่สำคัญมีอะไรบ้าง
- ก. ตัวอาหาร ผู้สัมผัสอาหาร
 - ข. ภาชนะอุปกรณ์ สัตว์และแมลงนำโรค
 - ค. ถูกทุกข้อ
 - ง. ไม่ทราบ
32. สิ่งใดที่ทำให้อาหารสกปรกได้
- ก. การไม่ล้างมือก่อนประกอบอาหาร
 - ข. การพูดคุยขณะปรุงหรือเสิร์ฟอาหาร
 - ค. ถูกทุกข้อ
 - ง. ไม่ทราบ
33. การป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคสำหรับอาหารที่ปรุงสุกแล้วคือข้อใด
- ก. ตีด้วยไม้ตีแมลง
 - ข. ปกปิดอาหารให้มิดชิด
 - ค. ไล่ด้วยเครื่องไล่แมลง
 - ง. ไม่ทราบ
34. การควบคุมสัตว์และแมลงนำโรคที่ดีที่สุดคือข้อใด
- ก. ใช้จ่ายฆ่าแมลงเป็นประจำ
 - ข. รวบรวมและกำจัดมูลฝอยและเศษอาหารเป็นประจำทุกวัน
 - ค. ทำลายตัวแก่ของแมลงและสัตว์นำโรค
 - ง. ไม่ทราบ

ส่วนที่ 3 แบบตรวจแปลงลอยตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

□□□□□□□□

แบบตรวจแปลงลอยจำหน่ายอาหารทางเบคทีเรีย

ชื่อเจ้าของแปลงลอย.....บริเวณที่ตั้งแปลงลอย.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

รอยปรุ.....

แบบตรวจแปลงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

□□□□□□□□

ชื่อเจ้าของแปลงลอย.....บริเวณที่ตั้งร้าน.....เป็นพื้นที่ ()ทางสาธารณะ ()เอกชน
ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน, เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน
ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแปลงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. แปลงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนคำรับอาหาร (อย.)		
4. น้ำดื่มต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาดมีการปกปิดและมีที่ดักที่มีด ฆราวหรือก๊อหรือทางเทริน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค		
6.1 ต้องสะอาด		
6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว		
6.4 ต้องไม่นำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่น ไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะ โปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อเสนอแนะ

.....
.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของแปลงลอย.....

ส่วนที่ 4 แบบสำรวจพฤติกรรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแพนด้า ภายในตลาดไนท์เทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

พฤติกรรมผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารแพนด้า	ครั้งที่ 1		ครั้งที่ 2		ครั้งที่ 3		ครั้งที่ 4	
	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ
หมวดอาหาร								
1. อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค มีการปิดป้องกันแมลง ฝุ่นละออง								
2. การเก็บอาหารสด เก็บในตู้เย็น/ถังแช่ ไม่มีการเก็บผสมกับเนื้อ								
3. ขวดอุปกรณ์เครื่องปรุงอาหาร ขวดซอส น้ำปลา สะอาด ไม่มีคราบสกปรก								
หมวดผู้สัมผัสอาหาร								
4. ไม่สวมเครื่องประดับ แหวน กำไล ขณะปรุง ประกอบ สัมผัสอาหาร								
5. ผู้สัมผัสอาหารเก็บมือสะอาด ไม่ทำเล็บ ไม่ใส่เล็บยาว								
6. เมื่อเจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อ มีการหยุดงานจนกว่าจะรักษาหาย								
หมวดภาชนะอุปกรณ์								
7. ไม่ใช้แก้วที่ใช้ดื่มน้ำจืดก้นน้ำดื่มหรือน้ำแข็งโดยตรง								
8. มีจุดกลางในการปรุง ประกอบ ชิม และตักอาหาร								
หมวดแมลงและสัตว์นำโรค								
9. บริเวณปรุงและจำหน่ายอาหารไม่มีแมลงหรือสัตว์นำโรค								
หมวดสิ่งแวดล้อม								
10. มีการรวบรวมมูลฝอย เศษอาหารใส่ในถังขยะหรือถุงปิดมิดชิด								
11. แผงลอยสะอาด ไม่มีฝุ่นละอองหรือเศษขยะ								
12. มีการแยกระหว่างผ้าเช็ดมือผู้สัมผัสอาหารกับผ้าเช็ดทำความสะอาดโต๊ะ								
13. ได้แฉง ได้สู้นว่ง ไม่มีสิ่งของสะสมให้รกรุงรัง								

หมายเหตุ : ดัดแปลงจากแบบสำรวจโรงอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2545 และ แบบสำรวจพฤติกรรมและสิ่งแวดล้อม กนกวรรณ มีจินดา, 2545

การสำรวจพฤติกรรมครั้งที่ 1 วันที่.....เดือน.....ปี พ.ศ.

พฤติกรรมที่ปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
สาเหตุการปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
ข้อเสนอแนะ/ คำแนะนำ.....

การสำรวจพฤติกรรมครั้งที่ 2 วันที่.....เดือน.....ปี พ.ศ.

พฤติกรรมที่ปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
สาเหตุการปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
ข้อเสนอแนะ/ คำแนะนำ.....

การสำรวจพฤติกรรมครั้งที่ 3 วันที่.....เดือน.....ปี พ.ศ.

พฤติกรรมที่ปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
สาเหตุการปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
ข้อเสนอแนะ/ คำแนะนำ.....

การสำรวจพฤติกรรมครั้งที่ 4 วันที่.....เดือน.....ปี พ.ศ.

พฤติกรรมที่ปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
สาเหตุการปฏิบัติไม่ถูกหลักสุขาภิบาล.....
ข้อเสนอแนะ/ คำแนะนำ.....

ภาคผนวก ง

หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ

หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ

เรื่อง ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร
วันที่ 7 ธันวาคม 2549 ณ ห้องประชุมสภาเทศบาลเมืองหนองบัวลำภู

1. หลักสูตรการอบรมเชิงปฏิบัติการ

เวลา 08.30 – 09.00 น.	ลงทะเบียน
เวลา 09.00 – 09.30 น.	ทำความรู้จักกัน สร้างความคุ้นเคย
เวลา 09.30 – 11.00 น.	วิทยากรให้ความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร (1 ชั่วโมง 30 นาที) โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารแผงลอยจำหน่ายอาหาร การตรวจทางชีวภาพเพื่อการเฝ้าระวังด้วยชุดทดสอบ SI-2 สาธิตอุปกรณ์ด้านสุขาภิบาลอาหาร
เวลา 11.00 – 12.00 น.	ค้นหาปัญหาและนำเสนอปัญหาจากการตรวจประเมินแผงลอย ก่อนดำเนินการ (30 นาที)
เวลา 12.00 – 13.00 น.	พักรับประทานอาหารกลางวัน
เวลา 13.00 – 14.00 น.	กระบวนการกลุ่ม แบ่งกลุ่มย่อยตามประเภทอาหารที่จำหน่าย สรุปปัญหาและวิเคราะห์สาเหตุการปฏิบัติไม่ได้ตามเกณฑ์ หาแนวทางและวางแผนแก้ไขปัญหาร่วมกัน ระดมสมองกำหนดแนวทางปฏิบัติ (1 ชั่วโมง)
เวลา 14.00 – 15.00 น.	สรุปประเด็นสำคัญและความคาดหวังร่วมกัน ได้รูปแบบดำเนินงาน และแนวทางปฏิบัติในการดำเนินงาน ร่วมกัน ระหว่างผู้ประกอบการ เทศบาล ฯ หน่วยงานสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง (1 ชั่วโมง)
เวลา 15.00 น.	ปิดการอบรม

2. การอบรมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วย

2.1 การบรรยายแบบมีส่วนร่วม โดยการฉายภาพนิ่งประกอบการบรรยายในประเด็นที่กำหนด ภายหลังการบรรยายจบในแต่ละส่วนให้ผู้เข้ารับการอบรมแสดงความคิดเห็น โดยส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอในที่ประชุม ที่ประชุมมีการอภิปราย และซักถามในแต่ละประเด็นที่สนใจ วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและสรุปตามประเด็นในแต่ละส่วน

2.2 การสาธิตและให้ทดลองปฏิบัติ ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแหล่งลอย จัดให้มีการซักถามตามประเด็นการสาธิต วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและสรุปตามประเด็นในแต่ละส่วน

2.3 แนะนำเอกสารด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแหล่งลอยจำหน่ายอาหาร ที่แจกให้กับผู้เข้ารับการอบรมทุกคน เพื่อใช้เป็นคู่มือหรือแนวทาง สำหรับการปฏิบัติของกลุ่มผู้ประกอบการที่ถูกต้อง และใช้เป็นแนวทางในการควบคุมดูแลร้านจำหน่ายอาหารของหน่วยงานราชการ

2.4 การถาม - ตอบในประเด็นปัญหาข้อสงสัยต่างๆ และสรุปผลการอบรม

2.5 การแบ่งกลุ่มย่อยอภิปราย โดยวิทยากรประจำกลุ่มอธิบายจุดมุ่งหมายและวัตถุประสงค์ ระบุความต้องการของกลุ่ม สรุปปัญหาและวิเคราะห์สาเหตุการปฏิบัติไม่ได้ตามเกณฑ์หาแนวทางและวางแผนแก้ไขปัญหาร่วมกัน กำหนดแนวทางปฏิบัติ สรุปประเด็นสำคัญและความคาดหวังร่วมกัน ได้รูปแบบดำเนินงานและแนวทางปฏิบัติในการดำเนินงานร่วมกัน ระหว่างผู้ประกอบการ เทศบาล ฯ และหน่วยงานสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง

ภาคผนวก จ

รายละเอียดการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2

รายละเอียดการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย โดยใช้ชุดทดสอบ SI-2

ก. ภาชนะบรรจุ

1. ขวด ต้องเป็นขวดแก้วกลมใส ไม่มีสี เป็นขวดใหม่หรือขวดสะอาดปราศจากเชื้อ ไม่มีรอยขีดข่วน ขนาดบรรจุ 15 มิลลิลิตร
2. ฝา ต้องเป็นแบคคาไลท์สีดำ ฝาใหม่ ทนความร้อน มีความแข็งแรง ต้องไม่ละลายเมื่อโดนเปลวไฟ และสามารถทนความร้อน เมื่อนำไปอบฆ่าเชื้อในหม้อนึ่งอัดไอ
3. พลาสติกขาวคาครระหว่างคอขวดและฝาขวด ฝาขวดและคอขวดหุ้มด้วยแถบรัดฝาขวด (Seal cap) โดยให้แถบรัดปากขวดแนบเรียบกับฝาและคอขวด

ข. อาหารตรวจเชื้อ

1. เป็นอาหารเหลวสีม่วงใส ปราศจากความขุ่นหรือจุลินทรีย์
2. มีค่า pH อยู่ระหว่าง 7.0 – 7.2
3. ถ้าใส่อาหารหรือไม้พ่นสำลีสวอป ภาชนะอุปกรณ์ หรือมือผู้สัมผัสอาหารที่ปนเปื้อน โคลิฟอร์มแบคทีเรียลงในอาหารเหลว หลังตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 17-24 ชั่วโมง อาหารต้องขุ่นและเปลี่ยนจากสีม่วงใสเป็นสีเหลือง
4. อาหารมีส่วนผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร ตามสูตร SI-2 ของกองสุขาภิบาลอาหาร

วิธีการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย ด้วยชุดทดสอบ SI-2

1. ชุดอุปกรณ์การตรวจและขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ชุดอุปกรณ์การตรวจ ประกอบด้วย

1. น้ำยาตรวจหาเชื้อโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2)**
2. ไม้พ่นสำลีที่ฆ่าเชื้อแล้ว
3. กรรไกร*
4. ปากกีสบ และช้อนชา*
5. คัทเตอร์*
6. แอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรค
7. ตะเกียงแอลกอฮอล์

- หมายเหตุ
- * อุปกรณ์ข้อ 3, 4, 5 ให้ฆ่าเชื้อโดยการเช็ดด้วยแอลกอฮอล์ฆ่าเชื้อโรคและทนไฟ ทุกครั้ง (Sterile technique) ก่อนนำมาใช้
 - ** น้ำยา SI-2 ควรเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น ถ้าเก็บที่อุณหภูมิห้อง เก็บได้นาน 3 เดือน ถ้าเก็บในตู้เย็นเก็บได้นาน 6 เดือน

2. ขั้นตอนการตรวจหาโคลิฟอร์มแบคทีเรีย

ในการตรวจสอบความสะอาดของตัวอย่างทางแบคทีเรียนั้น ได้กำหนดให้ใช้ชุดทดสอบโคลิฟอร์มขั้นต้น (SI-2) ซึ่งมีวิธีการตรวจที่ทำได้ง่ายและมีขั้นตอนดังนี้

การตรวจภาชนะอุปกรณ์และมือผู้สัมผัสอาหาร

1. จุ่มไม้ปั่นสำลีในน้ำยา SI-2 บิดพอหมาด (ไม้ปั่นสำลี 1 อัน/น้ำยา 1 ขวด/ภาชนะอุปกรณ์ 5 ชิ้น)
2. ป้ายไม้ปั่นสำลีบนผิวภาชนะอุปกรณ์และมือที่จะตรวจ หมุนไปซ้ำ ๆ (ป้ายซ้ำ 3 ครั้ง)
3. จุ่มไม้ปั่นสำลีลงในขวดน้ำยา หมุนไปมาหลายๆ ครั้ง บิดพอหมาด นำไปป้ายภาชนะอุปกรณ์ชิ้นต่อไปจนครบ 5 ชิ้น
4. หักไม้สวอป โดยดึงไม้ให้พ้นปากหลอดประมาณครึ่งหนึ่ง แล้วหักไม้กับปากขวด ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง อ่านและรายงานผล

หมายเหตุ ทุกครั้งที่มีการเปิด ปิดฝาขวดน้ำยา ควรทนไฟที่ปากขวดเพื่อฆ่าเชื้อโรคทุกครั้ง

วิธีการสวอป

มือผู้สัมผัสอาหาร	: หงายฝ่ามือขึ้น สวอปจากปลายนิ้วถึงข้อที่ 2 นอกจากหัวแม่มือให้สวอปถึงข้อที่ 1
แก้วน้ำ	: สวอปครึ่งนิ้วจากขอบบนทั้งภายในและภายนอก
ช้อนส้อม	: สวอปที่ตัวช้อนส้อมทั้งภายในและภายนอก ในส่วนที่สัมผัสอาหาร
จาน ชาม ถ้วยขนม	: สวอปพื้นที่สัมผัสอาหาร 2x2 ตารางนิ้ว
เขียง	: สวอปด้านที่ใช้งาน 2x2 ตารางนิ้ว
ตะเกียบ	: สวอปตะเกียบ 1 นิ้วครึ่ง รอบปลายที่สัมผัสอาหาร

การตรวจอาหาร

- อาหารแข็ง : ใช้กรรไกรตัดอาหารให้มีขนาดเล็กลง และใช้ปากคีบที่
ฆ่าเชื้อแล้วคีบอาหารใส่ประมาณ 1 กรัม
- อาหารเหลว : ใช้ช้อนชาที่ฆ่าเชื้อแล้ว ตักอาหารประมาณ 1 มิลลิลิตร
ใส่ลงในขวดน้ำยา ตั้งทิ้งไว้ที่อุณหภูมิห้อง 17 ชั่วโมง
อ่านและรายงานผล

การอ่านและรายงานผล

- ถ้าสารละลายเปลี่ยนจากสีม่วงเป็นสีเหลืองภายใน 17 ชั่วโมง แสดงว่ามีเชื้อ
โคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น บวก (+, Positive)
- ถ้าสารละลายยังคงมีสีม่วง (หรือจางลงเล็กน้อย) แสดงว่าตัวอย่างนั้นไม่มีเชื้อ
โคลิฟอร์ม ให้รายงานผลเป็น ลบ (-, Negative)

ประเภทแผนดอยและการเก็บตัวอย่าง

ประเภทแผนดอย	ประเภทของการเก็บตัวอย่าง				
	มือผู้สัมผัส	อาหาร	ภาชนะอุปกรณ์		
	อาหาร (ต.ย.)	(ต.ย.)	ถ้วย/จาน (ต.ย.)	ช้อน/ส้อม ตะเกียบ (ต.ย.)	แก้วน้ำ (ต.ย.)
1.แผนดอยมีที่นั่ง รับประทานอาหาร	2	5	1 (5 ชิ้น)	1 (5 ชิ้น)	1 (5 ชิ้น)
2. แผนดอยไม่มีที่นั่ง รับประทานอาหาร (อาหารถุง)	2	5	-	-	-

หมายเหตุ : คัดแปลงมาจากคู่มือ การดำเนินงานโครงการสุขาภิบาลอาหาร ส่งเสริมการ
ท่องเที่ยว สนับสนุนเศรษฐกิจไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ประเภทของอาหารและการเก็บตัวอย่างตรวจ

ประเภทอาหาร	การเก็บตัวอย่างอาหาร
อาหารลาว 1. พร้อมรับประทาน เช่น ข้าวแกง 2. อาหารจานเดียว เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวขาหมู 3. ก๋วยเตี๋ยว เย็นตาโฟ 4. อาหารตามสั่ง 5. ขนมจีน 6. โจ๊ก ต้มเลือดหมู เครื่องใน 7. อาหารอีสาน ลาบ ก้อย 8. กระเพาะปลา 9. ยำ (เก็บตัวอย่างก่อนผสมน้ำยำ) 10. ขายอาหารหลายอย่าง	- เก็บอาหารที่วางจำหน่าย - เก็บ 1 กรัม เก็บอาหาร ผักที่กินคู่กัน เครื่องใน หมู ไก่ น้ำแข็ง - เก็บผักโรย เนื้อ ลูกชิ้น ผักที่กินคู่กัน น้ำแข็ง - เก็บผักที่กินคู่กัน - เก็บผักที่กินคู่กัน - เก็บเครื่องใน หมู ลวก ผักโรย - เก็บผักที่กินคู่กัน แตงกวา โหระพา - ไข่ต้ม ผักชี ต้นหอม - หมู ลวก ปูอัด หมูยอ ต้นหอม ผักชี - ให้เลือกอาหารที่เสี่ยง หรือ อาหารที่เน่าเสียง่าย อาหารที่ผ่านการปรุงเพียงบางส่วนที่เน่าเสียและเสื่อมคุณภาพได้ง่าย ไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน
อาหารหวาน 1. ขนม น้ำแข็ง 2. ขนมกะทิ 3. ไอศกรีม 4. อาหารว่าง	- เก็บพวกที่ใช้มือสัมผัสมากที่สุด ตัวขนม น้ำแข็ง - เก็บตัวขนม กะทิ - เก็บตัวไอศกรีม ผลไม้โรยหน้า (ถ้ามี) - เก็บอาหารที่พร้อมรับประทาน

หมายเหตุ : ดัดแปลงมาจากคู่มือ การดำเนินงานโครงการสุขภาพิบาลอาหาร ส่งเสริมการท่องเที่ยว

สนับสนุนเศรษฐกิจไทย กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก ฉ

ข้อกำหนดมาตรฐานแฟงลอยและคำอธิบาย

ข้อกำหนดมาตรฐานแผงลอยและคำอธิบาย

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
1. แผงลอยจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย มีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร	บริเวณที่ใช้เตรียม ปิ้ง ประกอบ และเก็บอาหารที่จำหน่ายของแผงลอยจำหน่ายอาหารไม่ว่าจะเป็น แคร่ แท่น โต๊ะ รถเข็น แผง ฯลฯ ต้องทำด้วยวัสดุที่ทำให้ทำความสะอาดง่าย เช่น สแตนเลส อลูมิเนียม โฟมไก้ ฯลฯ อยู่ในสภาพดี ไม่แตกชำรุด ไม่มีคราบสกปรก และมีการจัดวางของเป็นระเบียบ ไม่รกรุงรัง ง่ายต่อการใช้งานและป้องกันการปนเปื้อนได้
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการปกป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	อาหารปรุงสุกแล้ว พร้อมจะบริการลูกค้า หรือที่เตรียมไว้บริการลูกค้า ต้องเก็บในภาชนะที่มีฝาปิด ฝาภาชนะปกปิดอาหาร หรือมีตู้ปกปิดอาหาร โดยผู้ต้องมีการระจกอย่างน้อย 3 ด้าน และด้านประตูบานเลื่อน ทำด้วยลวดตาข่าย หรือตะแกรงมุ้งลวด ทั้งนี้ต้องปกปิดอาหารไว้ตลอดเวลา ยกเว้นเวลาตักอาหารจำหน่าย
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	สารปรุงแต่งอาหาร เช่น น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส ปรุงรส ฯลฯ ต้องมีฉลากที่มีเลขทะเบียนตำรับอาหารที่ถูกต้อง
4. น้ำดื่มต้องเป็นน้ำที่สะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกน้ำหรือทางเทรินน้ำ	น้ำดื่มที่ให้บริการแก่ผู้บริโภค ควรเป็นน้ำที่ผ่านการฆ่าเชื้อโรคแล้วโดยการต้ม หรือกรอง เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด เช่น ขวด กาน้ำ เหยือกน้ำ และกettle
5 เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือมีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ	เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ที่ให้บริการแก่ลูกค้าควรบรรจุในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวดักโดยเฉพาะ หรือใช้ภาชนะเช่นเดียวกับข้อ 4

ข้อกำหนดมาตรฐานแพลงตอนและคำอธิบาย

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. ที่ตัก น้ำแข็งมีด้ามยาวและต้องไม่นำอาหารหรือสิ่งของอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง	น้ำแข็งที่ใช้บริโภค ต้องเป็นน้ำแข็งที่ผลิตขึ้นเพื่อใช้ในการบริโภคโดยตรง ไม่มีตะกอน ต้องบรรจุหรือใส่ในภาชนะที่สะอาด ไม่เป็นสนิม มีฝาปิด ต้องมีอุปกรณ์สำหรับคีบหรือตัก ที่มีด้ามยาวเพียงพอที่จะหยิบจับได้ โดยไม่ทำให้เกิดการปนเปื้อน และในภาชนะใส่น้ำแข็งต้องไม่มีสิ่งของอื่นแช่ปนอยู่ ยกเว้นที่ตักน้ำแข็ง
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	ภาชนะใส่อาหารทุกประเภทต้องล้างให้สะอาด ด้วยการใช้น้ำยาล้างภาชนะทำความสะอาดขัดถู กำจัดเศษอาหารและคราบไขมัน แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด อีก 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล โดยน้ำที่ใช้ล้างจะต้องสะอาดอยู่เสมอ
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	ช้อน ส้อม ตะเกียบ ที่ล้างสะอาดแล้ว ต้องวางหรือเก็บในลักษณะ 8.1 วางตั้งให้ส่วนที่เป็นด้ามจับไว้ด้านบน ในภาชนะ ที่ไม่กว้างเกินไป และภาชนะที่โปร่งสะอาด 8.2 หรือวางเรียงนอนเป็นระเบียบไปทางเดียวกัน และควรมีผ้าหรือฝาภาชนะปิด
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด	ขยะ มูลฝอย และเศษอาหารที่ทิ้งจากการเตรียม ปิ้ง ประกอบและเหลือทิ้งจากการบริโภค ต้องมีการเก็บรวบรวมโดยภาชนะที่สามารถป้องกันการกระจายของขยะ มูลฝอย เศษอาหารออกมาสู่บริเวณภายนอก และมีการนำไปกำจัดทุกวัน

ข้อกำหนดมาตรฐานแพลงลอยและคำอธิบาย

ข้อกำหนด	คำอธิบาย
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	ผู้สัมผัสอาหารได้แก่ ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ ผู้เตรียม ผู้ล้าง ภาชนะต้องแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน สำหรับผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด และสวมหมวกหรือเน็ตที่สามารถเก็บรวบรวมผมได้เรียบร้อย
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว	อาหารที่ปรุงสำเร็จและผักสดที่พร้อมรับประทาน ให้หั่น เลี่ยงการใช้มือสัมผัสอาหารโดยตรง ควรใช้ช้อนทัพพีที่คีบหรือควรสวมถุงมือที่สะอาด และเป็นอุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหารนั้น ๆ โดยเฉพาะ
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปกปิดแผลให้มิดชิด	มือผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปกปิดบาดแผลให้มิดชิดโดยเฉพาะบาดแผลหรือฝีที่มีหนอง จะต้องหุ่ยหรือหั่น เลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีมือสัมผัสกับอาหารโดยตรง

ที่มา : คู่มือมาตรฐานและกลวิธีในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารของสถานที่ปรุง ประกอบ
และจำหน่ายอาหาร กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข พ.ศ. 2545

ภาคผนวก ข
รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือมีดังต่อไปนี้

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. นางสาวจริยา อินทร์ศรี | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.
สังกัดศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น |
| 2. นายสังคม สุภรัตน์กุล | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 7 ว.
สังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
หนองบัวลำภู |
| 3. นายวีระชัย วิเศษทอง | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 7 ว.
สังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด
หนองบัวลำภู |