

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

ภาพกิจกรรม



รูปภาพที่ 3 การร่วมประชุมเชิงปฏิบัติการและรับทราบผลการดำเนินงาน
สุขาภิบาลปีงบประมาณ 2548



รูปภาพที่ 4 การสนทนากลุ่มย่อยค้นหาปัญหาและสาเหตุของปัญหาของ
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 5 การร่วมสนทนากลุ่มย่อยของผู้ประกอบการและเจ้าหน้าที่



รูปภาพที่ 6 การสนทนากลุ่มย่อยเพื่อค้นหาปัญหา สาเหตุ แนวทางการแก้ไข
ปัญหา



รูปภาพที่ 7 การประชุมกลุ่มย่อยของผู้ประกอบการเพื่อรับทราบผลการตรวจ
และปัญหาที่พบจากการตรวจในแต่ละครั้งในขั้นตอนการตรวจ
ประเมิน



รูปภาพที่ 8 การให้คำแนะนำเป็นรายร้าน/แผงกับผู้ประกอบ ชี้ให้เห็นจุด
บกพร่องและแนะนำแนวทางแก้ไข



รูปภาพที่ 9 การประชุมกลุ่มย่อยของผู้ประกอบการเพื่อรับทราบผลการ
ตรวจประเมินและปัญหาที่พบจากการตรวจในแต่ละครั้งในชั้น
ตอนการตรวจประเมิน



รูปภาพที่ 10 การให้คำแนะนำเป็นรายร้าน/แผงกับผู้ประกอบ ชี้ให้เห็นจุด
บกพร่องและแนะนำแนวทางแก้ไข



รูปภาพที่ 11 แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้
รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 12 แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้
รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 13 แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการก่อนการใช้
รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 14 แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้
รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 15 แผงลอยที่มีการปรับปรุงสถานที่ประกอบการหลังจากการใช้
รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร



รูปภาพที่ 16 การสร้างภาคีเครือข่ายในการร่วมดำเนินงานและสนับสนุนงบประมาณจากท้องถิ่น

ภาคผนวก ข
เนื้อหาการประชุมเชิงปฏิบัติการ

เนื้อหาการประชุมเชิงปฏิบัติการ

1. เนื้อหาการประชุมเชิงปฏิบัติการ

ในการประชุมเชิงปฏิบัติการ มีเนื้อหาที่นำมาประกอบการอบรม ได้แก่

1.1 ส่วนที่ 1 เป็นข้อมูลผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในปีงบประมาณ 2548-2549 ประกอบด้วย

1.1.1 สถานการณ์ด้านการบริการอาหาร

1.1.2 ปัญหาที่ยังพบในการดำเนินการตรวจประเมิน

1.1.3 โรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

1.1.4 มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

2. รูปแบบการประชุมเชิงปฏิบัติการ ประกอบด้วย

2.1 การบรรยายแบบมีส่วนร่วม โดยการฉายภาพนิ่งประกอบการบรรยายในประเด็นที่กำหนดไว้ ภายหลังจากบรรยายจบจัดให้ผู้เข้ารับการอบรมแบ่งกลุ่มย่อยโดยแต่ละกลุ่มประกอบไปด้วย เจ้าหน้าที่อุทยาน เจ้าหน้าที่ อบต. เจ้าหน้าที่สาธารณสุข จากนั้นให้สมาชิกในกลุ่มแสดงความคิดเห็นตามการรับรู้ โดยส่งตัวแทนกลุ่มนำเสนอในที่ประชุม ที่ประชุมมีการอภิปรายซักถามในแต่ละประเด็นที่สนใจ วิทยากรอธิบายเพิ่มเติมและสรุปตามประเด็นในแต่ละส่วน

2.2 กิจกรรมกลุ่มย่อยแบ่งตามประเภทร้าน แผงลอยและสถานที่ตั้งของแต่ละแผงที่จำหน่ายอาหาร โดยร้าน แผงลอยที่ผ่านมาตรฐานและได้รับป้ายรับรองจะเป็นหัวหน้าทีม พร้อมทั้งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขที่เกี่ยวข้องคอยสังเกตการณ์และให้คำแนะนำในด้านวิชาการและการปฏิบัติขณะดำเนินการกลุ่มย่อย โดยจะได้รับแบบสรุปประเด็นปัญหาที่แยกข้อตามมาตรฐานที่ไม่ผ่านในของแต่ละร้านให้กับทุกกลุ่ม พิจารณาร่วมกัน เพื่อหาแนวทางในการสรุปกิจกรรมกลุ่มย่อยในประเด็นที่ยังเป็นปัญหาให้กับร้าน แผงลอย ที่ไม่ผ่านมาตรฐานได้เป็นแนวทางและกำหนดเป็นวิธีปฏิบัติแนวทางเดียวกันต่อไป ใช้เวลา 30 นาที

2.3 การนำเสนอข้อคิดและข้อตกลงของกลุ่มในที่ประชุมให้ทุกคนได้รับทราบความคิดเห็นร่วมกัน กลุ่มละ 15 นาที

2.4 ผู้วิจัยและเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องให้ข้อเสนอแนะในส่วนของการกำหนดกิจกรรมและวัตถุประสงค์ที่ต้องให้ชัดเจน และการวางเพื่อติดตามกำกับของข้อตกลงร่วมกันเพื่อเป็นการประเมินผลการปฏิบัติงานต่อไป

2.5 สรุปผลการนำเสนอในแต่ละประเด็นเป็นหมวดหมู่ จากนั้นผู้ประกอบการร่วมพิจารณาความเป็นไปได้ของแต่ละเรื่องร่วมกันพร้อมแสดงความเห็น และให้ข้อเสนอแนะ

2.6 สรุปทราบแนวทางการพัฒนารูปแบบการสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสม พร้อมทั้งสร้างเครื่องมือ หรือแบบบันทึกการปฏิบัติตามข้อตกลงหรือข้อกำหนดของกลุ่มเพื่อนำไปสู่ความสำเร็จใช้เวลา 45 นาที

2.7 ร้านและแผงลอยจำหน่ายอาหารมีแบบบันทึกการตรวจหรือการพัฒนาของตนเอง ซึ่งมีการระบุแยกแยะข้อที่ผ่านมาตรฐานและไม่ผ่านมาตรฐานในแต่ละครั้ง พร้อมทั้งมีการดำเนินการแก้ไข ปรับปรุงต่อไป

ภาคผนวก ค
กำหนดการประชุม

กำหนดการประชุม
โครงการพัฒนาสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยว
ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย (CLEAN FOOD GOOD TEST)
ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง อำเภอภูกระดึง จังหวัดเลย ปี 2549 – 2550
วันที่ 8 , 15 กันยายน 2549
ณ ห้องประชุมอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

08.30 น. – 09.00 น.	- ลงทะเบียน
09.00 น. – 09.30 น.	- นำเสนอประเด็นปัญหาจากการดำเนินงาน CFGT ในปีงบประมาณ 2548
	- สรุปประเด็นหลักและความคาดหวัง ร่วมกัน
09.30 น. – 10.30 น.	- กิจกรรมกลุ่มย่อยของผู้ประกอบการ
10.30 น. – 11.00 น.	- นำเสนอผลงานกิจกรรมกลุ่มย่อย
11.00 น. – 11.30 น.	- วิทยากรให้ข้อเสนอแนะ การวางแผน ติดตามเพื่อประเมินผลการปฏิบัติงาน
11.30 น. – 12.30 น.	- สรุปผลการนำเสนอและทราบแนว ทางการพัฒนารูปแบบการสุขาภิบาล อาหารที่เหมาะสม

ภาคผนวก ง
แบบตรวจร้านและแผงลอย
กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

แบบตรวจแผนผังจำหน่ายอาหาร **□□□□□□□□**

แบบตรวจแผนผังจำหน่ายอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อเจ้าของแผนผัง.....บริเวณที่ตั้งแผนผัง.....วันที่เก็บตัวอย่าง

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

.....รอยปู

แบบตรวจแผนผังจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร **□□□□□□□□**

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

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผนผังจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. แผนผังจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายมีสภาพดีเป็นระเบียบอยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
2. อาหารปรุงสุกมีการปกปิด หรือมีการป้องกันสัตว์แมลงนำโรค		
3. สารปรุงแต่งอาหาร ต้องมีเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)		
4. น้ำดื่มต้องสะอาด ใส่ในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
5. เครื่องดื่มต้องใส่ภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด และมีที่ดักที่มีด้ามยาว หรือก๊อกหรือทางเทริน้ำ		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภค 6.1 ต้องสะอาด 6.2 เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. 6.3 ที่ดักน้ำแข็งมีด้ามยาว 6.4 ต้องนำอาหาร หรือสิ่งของอย่างอื่นไปแช่ไว้ในน้ำแข็ง		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
9. มีการรวบรวมมูลฝอย และเศษอาหารเพื่อนำไปกำจัด		
10. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
11. ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว		
12. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด		

ข้อแนะนำ.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของแผนผัง.....

()

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

แบบตรวจร้านอาหาร ☐☐☐☐☐☐☐☐

แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อร้าน.....บริเวณที่ตั้งแผงลอย.....วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร ☐☐☐☐☐☐☐☐

ชื่อร้าน.....ชื่อเจ้าของร้าน.....ที่อยู่.....

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....จำนวนผู้ปรุง.....คน, เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร.....คน

ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่.....ออกเมื่อวันที่.....โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับแผงลอยจำหน่ายอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องเป็นระเบียบ และสัดส่วน		
2. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขสารบบอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)		
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วนอาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส		
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
8. เชียงและมัต ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้		
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		
10. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล		
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้งานได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา		
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาดสวมเสื้อมีแขนผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม		
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับ อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด		
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร		
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด		

ชื่อแนะนำ.....

ผู้ตรวจ.....ตำแหน่ง/สังกัด.....วันที่ตรวจ.....เจ้าของแผงลอย.....

()

กองสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย

ภาคผนวก จ
แบบตรวจร้าน / แผงจำหน่ายอาหาร
ตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

No.

แบบตรวจร้าน / แผงจำหน่ายอาหาร
ผู้ประกอบการร้านอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
ในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

ให้ใช้เครื่องหมาย ✓ หรือ X ในช่องผลการตรวจ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อร้าน			
2. ชื่อเจ้าของร้าน (นาย/นาง/น.ส)			
3. อายุ.....			
4. การศึกษาสูงสุด	() ชั้นประถมศึกษา	() มัธยมศึกษา	() ไม่ได้เรียน
	() อนุปริญญา	() ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	
5. บริเวณที่ตั้งร้าน	() ซ้ำ.....	() หน้าผา	
	() ศูนย์วังกกวาง	() เชิงเขา	
6. ขนาดร้าน	() > 200 ตร.ม	() < 200 ตร.ม	
7. ประเภทอาหารที่จำหน่าย			
อาหาร	() อาหารตามสั่ง	() ก๋วยเตี๋ยว	
	() ข้าวราดแกง/ อาหารปรุงสำเร็จ	() ของหวาน	
	() อาหารปิ้งย่าง	() อาหารทอด	
	() ส้มตำ	() ขนมบรรจจุซอง	
	() อาหารอื่นๆ	() ผลไม้.....	
ลักษณะที่จำหน่าย	() ทั้งผล	() ผ่าเป็นซีก	
เครื่องดื่ม	() น้ำดื่มบรรจุขวด	() เครื่องดื่มบรรจุขวด	
น้ำแข็งที่ใช้	() บนเขา	() จากร้านในอำเภอ	
8. ลักษณะอุปกรณ์	8.1 จาน ถ้วย แก้ว () ถูกหลักสุขาภิบาล () ไม่ถูกหลักสุขาภิบาล		
	8.2 ช้อน/ส้อม () อลูมิเนียม () สังกะสีเคลือบ		
8. จำนวนผู้ประกอบการ	() แยกหน้าที่ () ผู้ปรุง.....คน ผ่านการอบรม.....คน		
	() ผู้เสิร์ฟ.....คน ผ่านการอบรม.....คน		
	() ผู้ล้างภาชนะ.....คน ผ่านการอบรม.....คน		
	() ไม่แยกหน้าที่ จำนวน คน ผ่านการอบรม..... คน		
9. พื้นดิน	() เป็นพื้นดินทั้งหมด		
	() เป็นดินบางส่วน	() จุดขาย	() ที่รับประทาน
		() ครั้ว	() ล้างภาชนะ
10. หลังกา	() หลังกา	() สังกะสี	() อื่นๆ

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

- | | |
|----------------------------|--|
| 11. ฝาผนัง | () ไม้ไผ่ () ก่ออิฐ/ปูน () วัสดุอื่นๆ..... |
| 12. น้ำล้างภาชนะอุปกรณ์ | () ใช้น้ำนำมาจากลำธารตามซำ/ ผา () ใช้น้ำประปาอุทยาน
() ใช้น้ำนำมาจากบ้านมาล้าง () อื่นๆ..... |
| 13. เชียงที่ใช้ | () ไม่แยกใช้
() แยกใช้เชียงระหว่างเนื้อสัตว์สุกดิบ ผัก ผลไม้
() สภาพดี () พลาสติก จำนวน.....
() ทำจากไม้ จำนวน..... |
| 14. น้ำดื่มที่บริการลูกค้า | () น้ำบรรจุขวด.....
() น้ำฝน.....
() น้ำประปามาตรฐาน..... |

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทางกายภาพ

ข้อที่	ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		สาเหตุ
		ครั้งที่ 1 แผง(ร้อยละ)	ครั้งที่ 2 แผง(ร้อยละ)	
1.	สถานที่รับประทานอาหาร	() สะอาด () เป็นระเบียบ () เป็นสัดส่วน	75(100.00) 74(98.67) 74(98.67)	75(100.00) 75(100.00) 75(100.00)
2.	สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร	() สะอาด () เป็นระเบียบ () เป็นสัดส่วน	73(97.33) 67(89.33) 69(92.00)	74(98.67) 68(90.67) 69(92.00)
3.	แผนผังจำหน่ายอาหารทำจากวัสดุที่ทำจากความสะอาดง่ายมีสภาพดี เป็นระเบียบ อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		71(94.67)	72(96.00)
4.	ไม่เตรียมอาหารบนพื้น ไม่เตรียมอาหารในห้องส้วม		75(100.00)	75(100.00)
5.	เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		75(100.00)	75(100.00)
6.	โต๊ะเตรียมปรุงอาหาร	() สะอาด () เป็นระเบียบ () เป็นสัดส่วน	74(98.67) 73(97.33) 73(97.33)	74(98.67) 74(98.67) 73(97.33)
7.	ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองหรือเลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.)	() นำสัมผัสชู () ขอส ชีว () น้ำปลา	75(100.00) 75(100.00) 75(100.00)	75(100.00) 75(100.00) 75(100.00)

ข้อที่	ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		สาเหตุ
		ครั้งที่ 1 แผง(ร้อยละ)	ครั้งที่ 2 แผง(ร้อยละ)	
7.				
	() ผงชูรส	75(100.00)	75(100.00)	
8.	() อาหารสดล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ	75(100.00)	75(100.00)	
	() การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วน	75(100.00)	69(92.00)	
	() อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบ ผักสด เก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	0(0.00)	0(0.00)	
	() เก็บในภาชนะที่สะอาด	74(98.67)	74(98.67)	
9.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว			
	() การเก็บในที่ปิดป้องกันสัตว์แมลงนำโรค	68(90.67)	70(93.33)	
	() วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	75(100.00)	75(100.00)	
10.	วิธีการปิด	() ตู้กระจก	75(100.00)	75(100.00)
		() ฝาภาชนะ	74(98.67)	73(97.33)
		() แผ่นพลาสติก	75(100.00)	75(100.00)
		() ฝาซี	74(98.67)	75(100.00)
		() ฝา	75(100.00)	75(100.00)
11.	น้ำแข็งที่ใช้บริโภค	() เก็บในภาชนะที่สะอาด	75(100.00)	75(100.00)
		() มีฝาปิด	75(100.00)	75(100.00)

ข้อที่	ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		สาเหตุ
		ครั้งที่ 1 แผง(ร้อยละ)	ครั้งที่ 2 แผง(ร้อยละ)	
	() อยู่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. () มีที่กั้นน้ำแข็งตัวยาว () ไม่มีการเสิร์ฟอาหารหรือเก็บอาหาร สิ่งของอย่างอื่นไว้ในที่เก็บน้ำแข็ง	73(97.33) 74(98.67) 73(97.33)	73(97.33) 74(98.67) 73(97.33)	
12.	การล้างภาชนะ อุปกรณ์	75(100.00) 74(98.67) 73(97.33)	75(100.00) 75(100.00) 75(100.00)	
13.	มิดที่ใช้	72(96.00)	75(100.00)	
14.	การเก็บชิ้น ส้อม ตะเกียบ	72(96.00) 72(96.00) 75(100.00) 75(100.00) 69(92.00) 74(98.67)	74(98.67) 71(94.67) 75(100.00) 75(100.00) 72(96.00) 75(100.00)	
15.	การรวบรวมมูลฝอย	75(100.00) 75(100.00) 69(92.00) 74(98.67)	75(100.00) 75(100.00) 72(96.00) 75(100.00)	
16.	การกำจัดน้ำเสีย	75(100.00) 75(100.00)	75(100.00) 75(100.00)	

ข้อที่	ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		สาเหตุ
		ครั้งที่ 1 แดง(ร้อยละ)	ครั้งที่ 2 แดง(ร้อยละ)	
17. ห้องส้วม	() มีการเตรียมไว้สำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหาร	75 (100.00)	75 (100.00)	
	() สะอาด เป็นสัดส่วน	75 (100.00)	75 (100.00)	
	() มีอ่างล้างมือสะอาด	65(86.67)	70(93.33)	
	() มีสบู่ล้างมือใช้ตลอดเวลา	67(89.33)	71(94.67)	
	() แต่งกายสะอาด	75 (100.00)	75 (100.00)	
18. ผู้สัมผัสอาหาร	() สวมเสื้อมีแขน	75 (100.00)	75 (100.00)	
	() มีผ้ากันเปื้อนที่สะอาดและใช้สวมหมวกหรือเนกคลุมผมตลอด	69(92.00)	74(98.67)	
	() เล็บมือสะอาด ไม่ยาวและไม่ทำสี	66(88.00)	70(93.33)	
	() ล้างมือและเช็ดด้วยผ้าสะอาดให้สะอาดก่อนมีการเตรียมปรุงประกอบ อาหารทุกครั้ง	72(96.00)	75(100.00)	
	() ใช้อุปกรณ์หยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จทุกครั้ง	72(96.00)	72(96.00)	
	() มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิดและหลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสอาหาร	75 (100.00)	75 (100.00)	
	() เมื่อเจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อ ไปยังผู้อื่นได้ โดยมีอาหารนำเป็นสื่อในการแพร่เชื้อ มีการหยุด ปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาหายและสุขภาพแข็งแรง	75 (100.00)	75 (100.00)	

ข้อที่	ข้อกำหนด	ผลการตรวจ		สาเหตุ
		ครั้งที่ 1 แผน(ร้อยละ)	ครั้งที่ 2 แผน(ร้อยละ)	
19.	น้ำดื่มที่บริการ () น้ำฝน	75(100.00)	75(100.00)	
	ลูกค้า () น้ำบรรจุขวด.....	75(100.00)	75(100.00)	
19.	() นำประปามาตรฐาน	75(100.00)	75(100.00)	
20.	ภาษาที่เสิร์ฟน้ำดื่มบริการ () ภาษาที่มีทางเทริน () ภาษาสะอาดมีฝาปิด () เก็บไว้สูงจากพื้น 60 ซม.	75(100.00) 74(98.67) 75(100.00)	75(100.00) 75(100.00) 75(100.00)	
21.	การทำความสะอาดภาชนะใส่น้ำดื่ม () ทุกวัน	75(100.00)	75(100.00)	
22.	การใช้ภาชนะ แก้ว ช้อน ส้อม () ใช้ภาชนะแยกกันและสะอาด	75(100.00)	75(100.00)	

ส่วนที่ 3 ข้อมูลการตรวจตัวอย่างด้านแบคทีเรีย

ชนิดตัวอย่าง	ผล
1.อาหาร (ระบุ)	
2.ภาชนะ(ระบุ)	
3.มือผู้สัมผัสอาหาร(ระบุชื่อ)	

ส่วนที่ 4 ข้อเสนอแนะ.....

ผู้ตรวจ..... สังกัด..... วันที่ตรวจ.....

ภาคผนวก จ
แบบสัมภาษณ์การมีส่วนร่วม

เลขที่แบบสอบถาม

แบบสอบถามการมีส่วนร่วมของ

ผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร, องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน,
เจ้าหน้าที่อุทยานภูกระดึง, เจ้าหน้าที่สาธารณสุข
เรื่อง รูปแบบการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด
รสชาติอร่อย (Clean Food Good Taste) กรณีศึกษา อุทยานแห่งชาติภูกระดึง อำเภอภูกระดึง
จังหวัดเลย

บันทึกแบบสอบถาม
ชื่อผู้ตอบแบบสอบถาม..... วัน เดือน ปี ที่ตอบแบบสอบถาม.....

คำชี้แจง

1. แบบสัมภาษณ์นี้ใช้กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหาร/แผงลอยจำหน่ายอาหาร ,
องค์การบริหารส่วนตำบลศรีฐาน, เจ้าหน้าที่อุทยานภูกระดึง, เจ้าหน้าที่สาธารณสุขใน
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติ
อร่อย โดยกระบวนการมีส่วนร่วม
2. แบบสัมภาษณ์นี้ประกอบไปด้วย 5 ส่วนได้แก่
 - ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปด้านประชากร
 - ส่วนที่ 2 การมีส่วนร่วมในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตาม
โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง

ส่วนที่ 1	ข้อมูลทั่วไปด้านประชากร
-----------	-------------------------

คำชี้แจง ให้ผู้ตอบแบบสอบถามเติมข้อความหรือเครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความ หรือช่องว่างที่เว้นไว้ให้ครบทุกข้อ

สำหรับผู้ตอบแบบสอบถาม	สำหรับผู้วิจัย
1. เพศ () ชาย () หญิง	A1 ☐
2. อายุปัจจุบันปี (บริบูรณ์)	A2 ☐ ☐
3. ที่อยู่อาศัยในปัจจุบัน..... () ตำบลศรีฐาน () ตำบลภูกระดัง () ตำบลห้วยส้ม () ตำบลผานกเค้า () อื่นๆ ระบุ.....	A3 ☐
4. ระดับการศึกษาสูงสุด () ประถมศึกษา (ป.1 - ป.6) () มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1 - ม.3) () มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 - ม.6) () อนุปริญญา หรือ ปวส () ปริญญาตรี () สูงกว่าปริญญาตรี	A4 ☐
5. สถานที่ปฏิบัติงาน ที่ตั้งร้าน-แผงลอยจำหน่ายอาหาร () อบต.ศรีฐาน ระบุตำแหน่ง..... () อุทยานแห่งชาติภูกระดัง ระบุตำแหน่ง..... () โรงพยาบาล/สสอ.ภูกระดัง/สสจ.เลย ระบุตำแหน่ง.....	A5 ☐

คำชี้แจง ให้ผู้ตอบแบบสอบถามเติมข้อความหรือเครื่องหมาย / ลงใน () หน้าข้อความหรือช่องว่างที่เว้นไว้ให้ครบทุกข้อ (ต่อ)

สำหรับผู้ตอบแบบสอบถาม	สำหรับผู้วิจัย
() ชำแสด () ชำกอซาง () ชำกกโดน () ชำแคร่ () ศูนย์วังกวาง () ผาหมากดุก () ผานาน้อย () ผาเหยียบเมฆ () ผาแดง () ผาแดง	
6. ในรอบปีที่ผ่านมา ท่านเคยรับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่ () เคย ระบุหน่วยงานที่จัด..... () ไม่เคย	A6 ☐
7. ท่านเคยได้รับข่าวสารเกี่ยวกับโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(CLEAN FOOD GOOD TASTE) หรือไม่ () เคย ระบุ..... () ไม่เคย	A7 ☐
8. จากข้อ 8 ถ้าเคย ท่านได้รับทราบข่าวสารจากแหล่งใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) () บอกเล่าจากบุคคล ระบุ..... () หนังสือพิมพ์ () เอกสารหรือแผ่นพับ, ใบปลิว, โปสเตอร์ () วิทยุ หอกระจายข่าว () โทรทัศน์	A8.1 ☐ A8.2 ☐ A8.3 ☐ A8.4 ☐ A8.5 ☐

ส่วนที่ 2	การมีส่วนร่วมในดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในแหล่งท่องเที่ยวตาม โครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อยในอุทยานแห่งชาติภูกระดึง
-----------	---

คำชี้แจง ให้ผู้ตอบแบบสอบถามเติมเครื่องหมาย / ลงในช่องว่างที่เว้นไว้ในแต่ละข้อ โดยช่อง
หัวข้อการมีส่วนร่วมและหัวข้อระดับการมีส่วนร่วมตอบได้เพียงหัวข้อละ 1 ช่อง
เท่านั้น

ข้อที่	กิจกรรม	การมีส่วนร่วม		ระดับการมีส่วนร่วม					สำหรับ ผู้วิจัย
		เคย ร่วม	ไม่เคย ร่วม	มากที่สุด	มาก	ปาน กลาง	น้อย	น้อย ที่สุด	
1	การรับรู้ข้อมูลเบื้องต้น ของการดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหารในปีที่ ผ่านมา								B1 ☐ B1.1 ☐
2	การวิเคราะห์ปัญหาและ สาเหตุของการ ดำเนินงาน								B2 ☐ B2.2 ☐
3	การวางแผนดำเนินงาน								B3 ☐ B3.3 ☐
4	การร่วมปฏิบัติตามแผน								B4 ☐ B4.4 ☐
5	การตรวจสอบและ ประเมินผล								B5 ☐ B5.5 ☐

6. ปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติ
อร่อย (CLEAN FOOD GOOD TASTE) (ระบุ)

1)

2)

7. ข้อเสนอแนะในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารตามโครงการอาหารสะอาด รสชาติอร่อย
(CLEAN FOOD GOOD TASTE) (ระบุ)

1)

2)

ภาคผนวก ช
สมุดคู่มือสรุปปัญหาสุขภาพโภชนาการ

สมุดบันทึกของผู้ประกอบการ

ร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหาร

ประจำเดือน..... พศ.

1. ชื่อร้าน
2. ชื่อเจ้าของร้าน (นาย/นาง/น.ส)
3. อายุ.....
4. บริเวณที่ตั้งร้าน () ซ้ำ..... () หน้าผา
() ศูนย์วังสวน () เชียงเขา
5. ประเภทอาหารที่จำหน่าย
อาหาร () อาหารตามสั่ง () ก๋วยเตี๋ยว
() ข้าวราดแกง/อาหารปรุงสำเร็จ () ของหวาน
() อาหารปิ้งย่าง () อาหารทอด
() ส้มตำ () ขนมบรรจุซอง
() อาหารอื่นๆ () ผลไม้.....
เครื่องดื่ม () น้ำดื่มบรรจุขวด () เครื่องดื่มบรรจุ

ลายมือเจ้าหน้าที่ผู้ตรวจ

วันที่ตรวจ

คำแนะนำเพิ่มจากผู้
ประกอบ.....
.....
.....
คำแนะนำเพิ่มเติมจากเจ้าหน้าที่
.....
.....
.....
.....
.....

ภาคผนวก ซ

รายละเอียดการตรวจเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียโดยใช้ชุดทดสอบ SI-2

แบบบันทึกข้อมูลผลการตรวจ SI-2 ร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหาร อุทยานแห่งชาติภูกระดึง
ครั้งที่ 1

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ			ภาษาชนะ		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3	
1	ชำแแยก	1	ขนมปัง -	หมูกรอบ -				ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	งาน -	ถ้าย -	ช้อน -	
2	ชำแแยก	2	หมูกรอบ +	ขนมปัง +	เจาก๊วย -	ลูกชิด -		ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	งาน -	ถ้าย -	ช้อน -	
3	ชำแแยก	3	ลูกชิด -	เจาก๊วย -	ขนมปัง +	วุ้น -		ผู้ปรุง -		ช้อน -	ถ้าย -	งาน -	
4	ชำแแยก	4	ขนมปัง -	เจาก๊วย -	ลูกชิด -			ผู้ปรุง -		ถ้าย -	ตะเกียบ -	งาน -	
5	ชำแแยก	5	เจาก๊วย +	ลูกชิด -	ขนมปัง +			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	ถ้าย -	
6	ชำแแยก	6	ขนมปัง -	เจาก๊วย -	ลูกชิด -	หมูกรอบ -		ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	งาน -	ส้อม -	ถ้าย -	
7	ชำแแยก	7	ถั่วลิสง -	ลูกชิด -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	ถ้าย -	งาน -	
8	ชำแแยก	8	กุ้งแห้ง -	ลูกชิด -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	งาน -	แก้ว -	
9	ชำแแยก	9	กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	ลูกชิด -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ถ้าย -	ช้อน -	
10	ชำกอซาง	10	วุ้น -	ขนมปัง -	ลูกชิด -	หมูกรอบ +		ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	ถ้าย -	
11	ชำกอซาง	11	ขนมปัง -	เจาก๊วย -	หมูกรอบ +	ลูกชิด -		ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	งาน -	
12	ชำกอซาง	12	ขนมปัง +	ลูกชิด +	วุ้น -	เจาก๊วย +		ผู้เสิร์ฟ -	ผู้ปรุง -	แก้ว -	ช้อน -	งาน +	
13	ชำกอซาง	13	หมูกรอบ -	เจาก๊วย -	ขนมปัง -	วุ้น -		ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	งาน -	
14	ชำกอซาง	14	หมูกรอบ +	เจาก๊วย +	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	ถ้าย -	
15	ชำกอซาง	15	ขนมปัง +	เจาก๊วย -	ลูกชิด +	วุ้น -		ผู้ปรุง -		แก้ว -	งาน -	ช้อน -	
16	ชำกอซาง	16	หมูกรอบ -	ลูกชิด -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	ถ้าย -	ช้อน -	งาน -	
17	ชำกอซาง	17	เจาก๊วย -	ขนมปัง -				ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	งาน -	

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ			ภาษาชนะ		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2		C1	C2	C3
18	ข้างคอกช้าง	18	เผือกกล้วย +	หมูกรอบ -	ขนมปัง +	ลูกชิด -		ผู้เสิร์ฟ -	ผู้ปรุง -		ชนะ	-	แก้ว -
19	ข้างคอกช้าง	19	ขนมปัง -	หมูกรอบ -				ผู้ปรุง -			ชนะ	-	แก้ว -
20	ข้างคอกช้าง	20	หมูกรอบ -	ขนมปัง -	ลูกชิด -			ผู้ปรุง -			ชนะ	-	แก้ว -
21	ข้างคอกโดน	21	หมูกรอบ -					ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
22	ข้างคอกโดน	22	วุ้น -	ลูกชิด -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ชนะ
23	ข้างคอกโดน	23	ลูกชิด -	วุ้น -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
24	ข้างคอกโดน	24	ขนมปัง -	ลูกชิด -	วุ้น -	ถั่วลิสง -		ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
25	ข้างคอกโดน	25	ลูกชิด -	เผือกกล้วย -	ขนมปัง -			ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
26	ข้างคอกโดน	26	ขนมปัง -	วุ้น -	หมูกรอบ -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ชนะ
27	ข้างแคร่	27	ถั่วลิสง -	ลูกชิด -	เผือกกล้วย -	วุ้น -	ขนมปัง -	ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
28	ข้างแคร่	28	เผือกกล้วย -	หมูกรอบ -	ลูกชิด -	ขนมปัง -		ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
29	ข้างแคร่	29	หมูกรอบ +	ลูกชิด -	ขนมปัง +	เผือกกล้วย +	วุ้น +	ผู้ปรุง -			ชนะ	-	ชนะ
30	ข้างแคร่	30	ขนมปัง -	หมูกรอบ -	วุ้น -	กะหล่ำ -	ลูกชิด -	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ถั่ว
31	ข้างแคร่	31	มันเชื่อม -	ลูกชิด -	เผือกกล้วย -	ขนมปัง -	วุ้น -	ผู้ปรุง -	-		ชนะ	-	ชนะ
32	ศูนย์วังหลวง	32	กะเพราหมู -	กุ้งเชียง -	คือน้ำหมูกรอบ -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ชนะ
33	ศูนย์วังหลวง	33	กะเพราหมู -	พะแนงเนื้อ -	หมูทอด -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	แก้ว -
34	ศูนย์วังหลวง	34	กุ้งเชียงทอด -	ไส้กรอกทอด -	กะเพราไก่ -	คือน้ำหมูกรอบ -	พะแนงเนื้อ -	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ชนะ
35	ศูนย์วังหลวง	35	กุ้งแห้ง -	หมูกรอบ -	ถั่วลิสง -	คือน้ำหมู -	-	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -		ชนะ	-	ชนะ

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ			ภาษาชนะ		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3	
36	ศูนย์วังกวาง	36	หมูกรอบ -	ต้นหอม -	คะน้าสด -				ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
37	ศูนย์วังกวาง	37	คะน้าหมูกรอบ	กุนเชียง -					ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ส้อม -	จาน -
38	ศูนย์วังกวาง	38	ผักปิ้ง -	ถั่วลิสง -	กุ้งแห้งเล็ก -				ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
39	ศูนย์วังกวาง	39	ผักปิ้ง +	กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	หมูกรอบ -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ +	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
40	ศูนย์วังกวาง	40	กุนเชียง -	หมูยอ -	หมูกรอบ -				ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
41	ศูนย์วังกวาง	41	กุนเชียง +	หมูกรอบ -	หมูยอ -				ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
42	ศูนย์วังกวาง	42	ถั่วลิสง -	กุ้งแห้ง + ฝอย	เส้นมะละกอ +	ผักปิ้ง -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
43	ศูนย์วังกวาง	43	ผักปิ้ง +	กุนเชียง +	หมูกรอบ +	หมูยอ +			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ +	แก้ว +	ช้อน -	จาน -
44	ศูนย์วังกวาง	44	มะเขือเทศ	หอมหัวใหญ่	กุ้งแห้งเล็ก -	ถั่วลิสง -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
45	ศูนย์วังกวาง	45	เม็ดมะม่วง	ถั่วลิสง -	ปลาทอด +	มะเขือเทศ +			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ +	แก้ว -	จาน -	ช้อน -
46	ศูนย์วังกวาง	46	กุ้งแห้ง -	ถั่วฝักยาว -	คื่นฉ่าย -	ถั่วลิสง -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	จาน -	ช้อน -
47	ศูนย์วังกวาง	47	ถั่วลิสง +	กุ้งแห้ง +	แตงกวา +	คื่นฉ่าย -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
48	ศูนย์วังกวาง	48	คื่นฉ่าย +	หอมหัวใหญ่	ถั่วลิสง -				ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ +	แก้ว +	จาน -	ช้อน +
49	ศูนย์วังกวาง	49	กุ้งแห้ง -	ขนมปัง -	วุ้น -	ลูกจาก -			ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	จาน -	ช้อน -	แก้ว -
50	ศูนย์วังกวาง	50							ผู้ปรุง	ผู้เสิร์ฟ -	จาน -	แก้ว -	ช้อน -

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ		ภาษาชนะ		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3
51	ศูนย์วังกกวาง		กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	น้ำแข็ง -	ผักบุ้ง -	มะเขือเทศ	ผู้ปรุง -		จาน -	แก้ว -	ช้อน -
52	ศูนย์วังกกวาง		ถั่วลิสง -	มะเขือเทศ -	ต้นหอม -	หอมหัวใหญ่	ผักบุ้ง -	ผู้ปรุง -		จาน -	ช้อน -	แก้ว -
53	ศูนย์วังกกวาง		มะเขือเทศ +	หอมหัวใหญ่ +	หอมแดง -	กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	ผู้ปรุง +		จาน -	ช้อน -	แก้ว -
54	ศูนย์วังกกวาง		มะเขือเทศ -	หอมหัวใหญ่ -	ต้นถั่ว -	น้ำแข็ง -		ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	จาน -	ช้อน -	แก้ว -
55	ผาหมากดุก		ขนมปัง +	วุ้น +	ถั่วลิสง -	กุ้งแห้ง -	ผักบุ้งสด +	ผู้ปรุง -	-	ช้อน -	แก้ว -	จาน -
56	ผาหมากดุก		เจ๊ากว๊าย -	วุ้น -	ลูกชิด -	กุ้งแห้ง -	กะหล่ำปลี	ผู้เสิร์ฟ -	ผู้ปรุง -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
57	ผาหมากดุก		เจ๊ากว๊าย -	ถั่วลิสง -	ลูกชิด -	ขนมปัง -	กุ้งแห้ง -	ผู้ปรุง -		ส้อม -	แก้ว -	จาน -
58	ผาหมากดุก		วุ้น -	ลูกชิด -	กุ้งแห้งใหญ่ -	กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	จาน -
59	ผานาน้อย		เจ๊ากว๊าย -	วุ้น -	ลูกชิด -	ขนมปัง -	มันเชื่อม -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	จาน -	แก้ว -
60	ผานาน้อย		เจ๊ากว๊าย -	ขนมปัง -	วุ้น -	ลูกชิด -	มันเชื่อม -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	จาน -
61	ผาเหยียบเมฆ		บัวเชื่อม -	วุ้น -	ลูกชิด -	กุ้งแห้ง -	เจ๊ากว๊าย -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	จาน -	แก้ว -
62	ผาเหยียบเมฆ		ขนมปัง -	เจ๊ากว๊าย -	วุ้น -	ลูกชิด -	มันเชื่อม -	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
63	ผาแดง		วุ้น -	กุ้งแห้ง -	มันเชื่อม -	ลูกชิด -	เจ๊ากว๊าย -	ผู้ปรุง -	-	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
64	ผาแดง		วุ้น -	เจ๊ากว๊าย -	ถั่วลิสง -	ขนมปัง -	มันเชื่อม -	ผู้เสิร์ฟ -	ผู้ปรุง -	ช้อน -	จาน -	แก้ว -
65	ผาหล่มสัก		มันเชื่อม -	ลูกชิด -	กุ้งแห้ง -	วุ้น -	เจ๊ากว๊าย -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	ถ้วย -	แก้ว -
66	ผาหล่มสัก		มันเชื่อม -	ลูกชิด -	วุ้น -	เจ๊ากว๊าย -	ขนมปัง -	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ		ภาชนะ		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3
67	ผาหล่มสัก	67	กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	มันเชื่อม -	ลูกชิด -	วุ้น -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	จาน -	แก้ว -
68	ผาหล่มสัก	68	กุ้งแห้ง -	กุ้งแห้งเล็ก -	มันเชื่อม -	ลูกชิด -	วุ้น -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	จาน -	แก้ว -
69	ผาหล่มสัก	69	ลูกชิด -	มันเชื่อม -	กุ้งแห้ง -	เจาก้วย -	ถั่วลิสง -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	จาน -
70	ผาหล่มสัก	70	กุ้งแห้ง -	วุ้น -	ลูกชิด -	เจาก้วย -	มันเชื่อม -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	จาน -
71	ผาหล่มสัก	71						ผู้ปรุง -				
72	เชิงเขา	72	ถั่วอก +	หมูกรอบ -	พะโล้ -	ถั่วลิสง -	ต้นหอม +	ผู้เสิร์ฟ +	ผู้ปรุง -	จาน -	ช้อน -	แก้ว -
73	เชิงเขา	73						ผู้เสิร์ฟ +				
74	เชิงเขา	74	ผักบุ้ง -	ถั่วลิสง -	พะแนงเนื้อ +	กุ้งแห้ง -	หมูกรอบ +	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
75	เชิงเขา	75	พะแนงหมู -	หมูกรอบ -	พะโล้ -	พะแนงเนื้อ -	หมูแดดเดียว +	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว +	ช้อน -	จาน -
76	เชิงเขา	76						ผู้ปรุง +	ผู้เสิร์ฟ +	แก้ว +	ช้อน +	จาน +
77	เชิงเขา	77	กุ้งแห้ง -	กะหล่ำปลี -	ผักบุ้ง -			ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	จาน -	ช้อน -	แก้ว -
78	เชิงเขา	78	ผักบุ้ง -	ต้นหอม -	แตงกวา -	เนื้อทอด -		ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	จาน -	ช้อน -
79	เชิงเขา	79	พะแนงเนื้อ -	พะโล้ +	พะแนงหมู -	ผักบุ้ง -	ผักกาดขาว +	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ +	แก้ว -	ช้อน -	จาน -
80	เชิงเขา	80	กุ้งแห้ง -	ผักบุ้ง -	พะแนงเนื้อ -	แกงหน่อไม้ดอง -	พะโล้หมู -	ผู้ปรุง -	ผู้เสิร์ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	จาน -

แบบบันทึกข้อมูลผลการตรวจ SI-2 ร้าน/แผงลอยจำหน่ายอาหาร อุทยานแห่งชาติภูกระดึง
ครั้งที่ 2

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มี			ภาษา			
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3		
1	ชำแฮก	1	ขนมปัง - หมูกรอบ	-				ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน -	ถ้วย -	ช้อน -
2	ชำแฮก	2	หมูกรอบ - ขนมปัง	-	แจ่วก๊วย	-	ลูกชิด	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน -	ถ้วย -	ช้อน -
3	ชำแฮก	3	ลูกชิด - แจ่วก๊วย	-	ขนมปัง	-	วุ้น	ผู้ปรุง	-	-	-	ช้อน	ถ้วย	จาน
4	ชำแฮก	4	ขนมปัง - แจ่วก๊วย	-	ลูกชิด	-		ผู้ปรุง	-	-	-	ถ้วย	ตะเกียบ	จาน
5	ชำแฮก	5	แจ่วก๊วย - ลูกชิด	-	ขนมปัง	-		ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	แก้ว	ช้อน	ถ้วย
6	ชำแฮก	6	ขนมปัง - แจ่วก๊วย	-	ลูกชิด	-	หมูกรอบ	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน	ส้อม	ถ้วย
7	ชำแฮก	7	ถั่วลิสง - ลูกชิด	-	ขนมปัง	-		ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	ถ้วย	จาน
8	ชำแฮก	8	กุ้งแห้ง - ลูกชิด	-	ขนมปัง	-		ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	จาน	แก้ว
9	ชำแฮก	9	กุ้งแห้ง - ถั่วลิสง	-	ลูกชิด	-		ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	แก้ว	ถ้วย	ช้อน
10	ชำกอซาง	10	วุ้น - ขนมปัง	-	ลูกชิด	-	หมูกรอบ	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	แก้ว	ช้อน	ถ้วย
11	ชำกอซาง	11	ขนมปัง - แจ่วก๊วย	-	หมูกรอบ	-	ลูกชิด	ผู้ปรุง	-	อาหาร	-	แก้ว	ช้อน	จาน
12	ชำกอซาง	12												
13	ชำกอซาง	13	หมูกรอบ - แจ่วก๊วย	-	ขนมปัง	-	วุ้น	ผู้ปรุง	-	ลูกชิด	-	แก้ว	ช้อน	จาน
14	ชำกอซาง	14	หมูกรอบ - แจ่วก๊วย	-	ขนมปัง	-		ผู้ปรุง	-		-	แก้ว	ช้อน	ถ้วย
15	ชำกอซาง	15	ขนมปัง - แจ่วก๊วย	-	ลูกชิด	-	วุ้น	ผู้ปรุง	-		-	แก้ว	จาน	ช้อน
16	ชำกอซาง	16	หมูกรอบ - ลูกชิด	-	ขนมปัง	-		ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ถ้วย	ช้อน	จาน
17	ชำกอซาง	17	แจ่วก๊วย - ขนมปัง	-				ผู้ปรุง	-	-	-	แก้ว	ช้อน	จาน

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					สื่อ		ภาษา		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3
18	ข้ากอซาง	18	เผือก	- หมูกรอบ	- หมูต้ม	- ลูกชิ้น	-	ผู้ปรุง	- ผู้ปรุง	- ช้อน	- งาน	- แก้ว
19	ข้ากอซาง	19	หมูต้ม	- หมูกรอบ	-	-	-	ผู้ปรุง	-	- งาน	- แก้ว	- ช้อน
20	ข้ากอซาง	20	หมูกรอบ	- หมูต้ม	- ลูกชิ้น	-	-	ผู้ปรุง	-	- งาน	- แก้ว	- ช้อน
21	ข้ากอโคก	21	หมูกรอบ	-	-	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
22	ข้ากอโคก	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
23	ข้ากอโคก	23	ลูกชิ้น	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
24	ข้ากอโคก	24	หมูต้ม	- ลูกชิ้น	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
25	ข้ากอโคก	25	ลูกชิ้น	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
26	ข้ากอโคก	26	หมูต้ม	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
27	ข้าแคว	27	หมูต้ม	- ลูกชิ้น	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- ช้อน	- แก้ว	- งาน
28	ข้าแคว	28	เผือก	- หมูกรอบ	- ลูกชิ้น	- หมูต้ม	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
29	ข้าแคว	29	หมูกรอบ	+ ลูกชิ้น	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
30	ข้าแคว	30	หมูต้ม	- หมูกรอบ	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	-
31	ข้าแคว	31	หมูต้ม	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- ช้อน	- แก้ว	- งาน
32	ศูนย์วังหลวง	32	กะเพราหมู	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน
33	ศูนย์วังหลวง	33	กะเพราหมู	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- ช้อน	- แก้ว	-
34	ศูนย์วังหลวง	34	หมูต้ม	- หมูต้ม	- หมูต้ม	-	-	ผู้ปรุง	-	- แก้ว	- ช้อน	- งาน

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ			ภาษา				
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3			
35	ศูนย์วังกวาง		กุ้งแห้ง - หมูกรอบ	-	ถั่วลิสง	-	คื่นฉ่าย	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
36	ศูนย์วังกวาง		หมูกรอบ - ต้นหอม	-	คะน้าสด	-			ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
37	ศูนย์วังกวาง		คะน้าหมู - กุนเชียง	-					ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
38	ศูนย์วังกวาง		ผักบุ้ง - ถั่วลิสง	-	กุ้งแห้งเล็ก	-			ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
39	ศูนย์วังกวาง		ผักบุ้ง - กุ้งแห้ง	-	ถั่วลิสง	-	หมูกรอบ	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
40	ศูนย์วังกวาง		กุนเชียง - หมูยอ	-	หมูกรอบ	-			ผู้ปรุง	-		-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
41	ศูนย์วังกวาง		กุนเชียง - หมูกรอบ	-	หมูยอ	-			ผู้ปรุง	-		-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
42	ศูนย์วังกวาง		ถั่วลิสง - กุ้งแห้ง	-	เส้นมะละกอ	-	ผักบุ้ง	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
43	ศูนย์วังกวาง		ผักบุ้ง - กุนเชียง	-	หมูกรอบ	-	หมูยอ	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
44	ศูนย์วังกวาง		มะเขือเทศ - หอมหัวใหญ่	-	กุ้งแห้งเล็ก	-	ถั่วลิสง	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
45	ศูนย์วังกวาง		เม็ดมะม่วง	-	ปลาทอด	-	มะเขือเทศ	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
46	ศูนย์วังกวาง		กุ้งแห้ง - ถั่วฝักยาว	-	คื่นฉ่าย	-	ถั่วลิสง	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
47	ศูนย์วังกวาง		ถั่วลิสง - กุ้งแห้ง	-	แตงกวา	-	คื่นฉ่าย	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน
48	ศูนย์วังกวาง		คื่นฉ่าย - หอมหัวใหญ่	-	ถั่วลิสง	-			ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	จาน - แก้ว	-	ช้อน

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร					มือ			ภาษา								
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3							
49	ศูนย์วังกวาง	49	กุ้งแห้ง	ขนมปัง	-	ลูกจาก	-	ผักบุ้ง	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	งาน	-	ช้อน	-	แก้ว	-
50	ศูนย์วังกวาง	50								ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	งาน	-	แก้ว	-	ช้อน	-
51	ศูนย์วังกวาง	51	กุ้งแห้ง	ถั่วลิสง	-	น้ำแข็ง	-	ผักบุ้ง	-	ผู้ปรุง	-	-	-	งาน	-	แก้ว	-	ช้อน	-
52	ศูนย์วังกวาง	52	ถั่วลิสง	ต้นหอม	-	หัวหอมใหญ่	-	ผักบุ้ง	-	ผู้ปรุง	-			งาน	-	ช้อน	-	แก้ว	-
53	ศูนย์วังกวาง	53	มะเขือเทศ	หอมหัวใหญ่	-	หอมแดง	-	กุ้งแห้ง	-	ถั่วลิสง	-	ผู้ปรุง	-	งาน	-	ช้อน	-	แก้ว	-
54	ศูนย์วังกวาง	54	มะเขือเทศ	หอมหัวใหญ่	-	คื่นฉ่าย	-	น้ำแข็ง	-			ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	-	แก้ว	-
55	ผาหมากดุก	55	ขนมปัง	วุ้น	-	ถั่วลิสง	-	กุ้งแห้ง	-	ผักบุ้งสด	-	ผู้ปรุง	-	ช้อน	-	แก้ว	-	งาน	-
56	ผาหมากดุก	56	เจาก๊วย	วุ้น	-	ลูกชิด	-	กุ้งแห้ง	-	กะหล่ำปลี	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ผู้ปรุง	-	ช้อน	-	งาน	-
57	ผาหมากดุก	57	เจาก๊วย	ถั่วลิสง	-	ลูกชิด	-	ขนมปัง	-	กุ้งแห้ง	-	ผู้ปรุง	-	ส้อม	-	แก้ว	-	งาน	-
58	ผาหมากดุก	58	วุ้น	ลูกชิด	-	กุ้งแห้งใหญ่	-	กุ้งแห้งเล็ก	-	ถั่วลิสง	-	ผู้ปรุง	-	แก้ว	-	ช้อน	-	งาน	-
59	ผานาน้อย	59	เจาก๊วย	วุ้น	-	ลูกชิด	-	ขนมปัง	-	มันเชื่อม	-	ผู้ปรุง	-	ช้อน	-	งาน	-	แก้ว	-
60	ผานาน้อย	60	เจาก๊วย	ขนมปัง	-	วุ้น	-	ลูกชิด	-	มันเชื่อม	-	ผู้ปรุง	-	แก้ว	-	ช้อน	-	งาน	-
61	ผาเหี้ยบเมฆ	61	บัวเชื่อม	วุ้น	-	ลูกชิด	-	กุ้งแห้ง	-	เจาก๊วย	-	ผู้ปรุง	-	ช้อน	-	งาน	-	แก้ว	-
62	ผาเหี้ยบเมฆ	62	ขนมปัง	เจาก๊วย	-	วุ้น	-	ลูกชิด	-	มันเชื่อม	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	-	งาน	-
63	ผาแดง	63	วุ้น	กุ้งแห้ง	-	มันเชื่อม	-	ลูกชิด	-	เจาก๊วย	-	ผู้ปรุง	-	แก้ว	-	ช้อน	-	งาน	-
64	ผาแดง	64	วุ้น	เจาก๊วย	-	ถั่วลิสง	-	ขนมปัง	-	มันเชื่อม	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	-	งาน	-	แก้ว	-
65	ผาหล่มสัก	65	มันเชื่อม	ลูกชิด	-	กุ้งแห้ง	-	วุ้น	-	เจาก๊วย	-	ผู้ปรุง	-	ช้อน	-	ถ้วย	-	แก้ว	-
66	ผาหล่มสัก	66	มันเชื่อม	ลูกชิด	-	วุ้น	-	เจาก๊วย	-	ขนมปัง	-	ผู้ปรุง	-	ผู้เสิร์ฟ	-	ช้อน	-	งาน	-

No.	สถานที่ตั้ง	ชื่อร้าน	ตัวอย่างอาหาร							มือ			ภาษา		
			F1	F2	F3	F4	F5	H1	H2	C1	C2	C3			
67	ผาหล่มสัก		กุ้งแห้ง -	ถั่วลิสง -	มันเชื่อม -	ลูกขี้ต -	วัน -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	งาน -	แก้ว -			
68	ผาหล่มสัก		กุ้งแห้ง -	กุ้งแห้ง -	มันเชื่อม -	ลูกขี้ต -	วัน -	ผู้ปรุง -		ช้อน -	งาน -	แก้ว -			
69	ผาหล่มสัก		ลูกขี้ต -	มันเชื่อม -	กุ้งแห้ง -	เจาก้วย -	ถั่วลิสง -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	งาน -			
70	ผาหล่มสัก		กุ้งแห้ง -	วัน -	ลูกขี้ต -	เจาก้วย -	มันเชื่อม -	ผู้ปรุง -		แก้ว -	ช้อน -	งาน -			
71	ผาหล่มสัก							ผู้ปรุง -							
72	เชิงเขา		ถั่วอก +	หมูกรอบ +	พะโล้ +	ถั่วลิสง -	ต้นหอม -	ผู้เล็ฟ -	ผู้ปรุง -	งาน -	ช้อน +	แก้ว -			
73	เชิงเขา							ผู้เล็ฟ -	ผู้ปรุง -						
74	เชิงเขา		ผักบั้ง -	ถั่วลิสง -	พะแนงเนื้อ -	กุ้งแห้ง -	หมูกรอบ -	ผู้ปรุง -	ผู้เล็ฟ +	แก้ว +	ช้อน +	งาน -			
75	เชิงเขา		พะแนงหมู -	หมูกรอบ -	พะโล้ -	พะแนงเนื้อ -	หมูแดดเดียว -	ผู้ปรุง +	ผู้เล็ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	งาน -			
76	เชิงเขา														
77	เชิงเขา		กุ้งแห้ง +	กะหล่ำปลี -	ผักบั้ง -			ผู้ปรุง -	ผู้เล็ฟ -	งาน -	ช้อน -	แก้ว -			
78	เชิงเขา														
79	เชิงเขา														
80	เชิงเขา		กุ้งแห้ง -	ผักบั้ง -	พะแนงเนื้อ -	แกงหน่อไม้ดอง -	พะโล้หมู -	ผู้ปรุง -	ผู้เล็ฟ -	แก้ว -	ช้อน -	งาน -			

ภาคผนวก ฅ
รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบข้อมูล

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือ

รายนามผู้เชี่ยวชาญตรวจสอบเครื่องมือมีดังต่อไปนี้

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. นางสาวจริยา อินทร์ศรี | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 8 ว.
สังกัดศูนย์อนามัยที่ 6 ขอนแก่น |
| 2. นายอุ่ทอง นามวงศ์ | ตำแหน่ง พยาบาลวิชาชีพ 7
โรงพยาบาลภูกระดึง จังหวัดเลย |
| 3. นางสาวอรดี พลดาหาญ | ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข 7
สังกัดสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเลย |