

บรรณานุกรม

- กัลยาณี ดีประเสริฐวงศ์. 2551. หลักสูตรโครงการพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตอาหารอาหารระดับ SME เตรียมเข้าสู่ระบบมาตรฐานความปลอดภัย HACCP. กองควบคุมอาหาร สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กรุงเทพฯ.
- เกรียงศักดิ์ อุดมสินโรจน์. 2539. วิศวกรรมสิ่งแวดล้อม. พิมพ์ครั้งที่2. มิตรนราการพิมพ์ : กรุงเทพฯ.
- มดิชนรายวัน. 2552 . ครั้วอนามัยอาหารปลอดภัย . ปีที่ 32 ฉบับที่ 11467. กรุงเทพฯ.
- ศูนย์ห้องปฏิบัติการกรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข . 2551. คู่มือการใช้อาหารตรวจเชื้อโคลิฟอร์ม เชคทีเรีย (SI Medium, ๑13) ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง จังหวัดนนทบุรี.
- สุวิมล กิรติพิบูล. 2546. ระบบประกันคุณภาพด้านความปลอดภัยของอาหาร HACCP. พิมพ์ครั้งที่ 3 สำนักพิมพ์ ส.ส.ท.. กรุงเทพฯ.
- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. 2541. หลักสูตรการจัดการสุขลักษณะ และระบบ HACCP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร. สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. กรุงเทพฯ.
- Guthric, R. K.. 1990. Food Sanitation. 2nd ed. AVI Publishing. Westport, Conn.
- Troller, J. A. 1983. Sanitation in Food processing. Academic Press, Inc. London.
- <http://www.anamai.moph.go.th/rldc>.
- http://www.rdi.ku.ac.th/kasetresearch52/11-excellence/Ku-First/execellence_00.html.
- <http://www.newswit.com/news/2008-6-4>
- <http://www.foodsafetyindia.nic.in/consumeradvice.htm>
- <http://www.dailynews.co.th/politics/7899>

ภาคผนวก

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามในการคัดเลือกผู้เข้าร่วมโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ
“การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณเขตลาดกระบัง
และทำอากาศยานสุวรรณภูมิ : มาตรฐานอาหาร ความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร”

**แบบการสอบถามเพื่อคัดเลือกผู้เข้าร่วมโครงการ แคสเสดแคร์ฟู้ด(Khae-saad Care Food)**

ภายใต้โครงการวิจัย ปีงบประมาณ 2554

ชื่อ : การพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารในบริเวณเขตลาดกระบังและท่าอากาศยานสุวรรณภูมิ :
มาตรฐานอาหารความสะอาด และความปลอดภัยของอาหาร

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

1. ชื่อ-สกุล.....หมายเลขโทรศัพท์.....
2. สถานที่ตั้งร้านอาหาร.....
3. ตำแหน่งของคุณ เจ้าของ ผู้ปรุงอาหาร
 อื่นๆ (โปรดระบุ).....
4. คุณประกอบร้านอาหารประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 อาหารตามสั่ง อาหารปรุงสำเร็จ ผลไม้ ขนมหวาน
 เครื่องดื่ม อื่น ๆ (โปรดระบุ)
5. คุณได้รับทราบการฝึกอบรมครั้งนี้ จากสื่อใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 จากแผ่นป้ายประกาศ โบชัวร์ เว็บไซต์
 อื่นๆ (โปรดระบุ)

คะแนนที่ได้

ตอนที่ 2 ข้อมูลการสัมภาษณ์

1. คุณ หรือพนักงานที่ทำงานในร้านอาหารของท่าน เคยได้รับการอบรมทางด้านสุขอนามัย หรือ สุขาภิบาลอาหาร และสุขลักษณะที่ดีในการผลิตหรือประกอบอาหาร หรือไม่
 เคย ไม่เคย
2. คุณได้รับทราบรายละเอียดทั้งหมดของการฝึกอบรมในครั้งนี้
 ใช่ ไม่ใช่
3. คุณมีความสนใจในการที่จะเรียนรู้สิ่งใหม่ๆตลอดเวลา
 ใช่ ไม่ใช่
4. คุณเข้าใจและรู้จัก เกี่ยวกับป้ายรับรองความปลอดภัยของอาหาร เช่น ป้าย "อาหารปลอดภัย" หรือ ป้าย "Clean Food Good Taste"  หรือไม่
 รู้จัก ไม่รู้จัก



5. ร้านอาหารของท่านเคยได้รับประกาศนียบัตร/ป้ายรับรองความปลอดภัย (ถ้า ตอบว่า "ใช่" ไม่ต้องถามข้อที่ 5)
- ใช่ ไม่ใช่
6. คุณสนใจหรือต้องการที่จะรับป้ายรับรองความปลอดภัยของอาหารหรือไม่
- ใช่ ไม่ใช่
7. คุณเป็นคนที่ไม่ชอบทำสิ่งใดที่เป็นแบบเดิมๆ และชอบการเปลี่ยนแปลง
- ใช่ ไม่ใช่
8. คุณตั้งใจทำงานสิ่งใดแล้ว จะต้องทำให้สำเร็จ สมบูรณ์ ถึงแม้จะมีอุปสรรคก็พยายามที่จะฝ่าฟันอุปสรรคผ่านไปให้ได้
- ใช่ ไม่ใช่
9. คุณเป็นคนที่ชอบรักษาความสะอาด และความเป็นระเบียบเรียบร้อยอยู่เสมอ
- ใช่ ไม่ใช่
10. คุณเป็นคนที่ชอบงานบริการ ลูกค้า และสามารถปรับตนเองได้ง่าย
- ใช่ ไม่ใช่
11. ถ้าคุณได้รับการคัดเลือกให้เข้าร่วมโครงการ คุณยินยอมที่จะให้เจ้าหน้าที่โครงการวิจัยสามารถเข้าไปถ่ายภาพและให้คำปรึกษาแนะนำร้านอาหารของคุณได้
- ยินยอม ไม่ยินยอม
12. คุณพร้อมที่จะปฏิบัติตาม ตามคำแนะนำของที่ปรึกษา หรือเจ้าหน้าที่ของโครงการทุกท่าน
- ใช่ ไม่ใช่
13. คุณยอมเสียเวลาเพื่อพัฒนาร้านของคุณให้ถูกหลักสุขอนามัย
- ใช่ ไม่ใช่
14. คุณคิดว่าถึงแม้จะมีกำไรน้อย แต่ถ้าลูกค้าได้รับประทานอาหาร/เครื่องดื่ม/ผลไม้ที่ถูกหลักสุขอนามัย คุณก็พอใจ
- ใช่ ไม่ใช่

หมายเหตุ

คะแนน ใช่ = 2 คะแนน

ไม่ใช่ = 1 คะแนน

สอบผ่านการคัดเลือก ต้องได้คะแนน ไม่น้อยกว่า 14 คะแนน

ภาคผนวก ข

แบบตรวจประเมินร้านอาหาร



โครงการแคสแคร์ฟู้ด (Khae-saad Care food)

แบบตรวจทานอาหาร

แบบตรวจทานอาหารทางแยกที่рий

จัดขึ้น..... จัดเข้าช่วง..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ที่จัด..... จำนวนผู้ปรุง..... คน ผู้จัดไฟ..... คน ผ่านการอบรมด้านสุขอนามัยอาหาร..... คน

ประเภทอาหารที่จำหน่าย.....

ก่อนการอบรม

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

หลังการอบรม

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

รอบปรุง.....

ขอพื้นที่ () กิ่งก 200 ตร.ม. () ไม่นเกิน 200 ตร.ม. ไม่นเกินขนาดที่..... ออกเมื่อวันที่..... โดย.....

ข้อที่	สถานที่	ผลตรวจ		หมายเหตุ
		ก่อนการอบรม	หลังการอบรม	
จัดทำหนังสือขอรับการตรวจทานสำหรับร้านอาหาร				
1.	สถานที่เตรียมปรุง	สะอาดเป็นระเบียบ และจัดให้เป็นสัดส่วน		
2.	สถานที่รับปรุงอาหาร	สะอาดเป็นระเบียบ และจัดให้เป็นสัดส่วน		
3.	สถานที่รับปรุงอาหาร	สะอาดเป็นระเบียบ และจัดให้เป็นสัดส่วน		
4.	สถานที่เตรียมอาหาร	ไม่ควรมีเครื่องปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในอ่างน้ำ ห้องล้าง		
5.	เตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะ	ที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.		

ข้อกำหนดด้านสุขอนามัยอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ		หมายเหตุ
	ก่อนการอบรม	หลังการอบรม	
6. ใ้สัตารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำราอาหาร (อ.ย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)			
7. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง			
8. การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นส่วน			
9. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส			
10. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด			
11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ววางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
12. น้ำแข็งที่ให้บริการบริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามเก็บหิ้ว หรือดักโด้เฉพาะ			
13. มีการแยกน้ำแข็งที่ให้บริการบริโภคกับน้ำแข็งที่ใช้เข้าอาหาร			
14. ถังน้ำแข็งวางสูงจากพื้นถึงปากถังอย่างน้อย 60 ซม.			
15. ตั้งภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล			
16. ที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
17. เติงและมิด ต้องมีสภาพดี แยกใช้ระหว่างเมื่อสัตว์ทุก เมื่อเก็บหิ้ว และผัก ผลไม้			
18. ตะเกียบถ้าทำจากไม้ ต้องไม่ขึ้นรา			
19. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีฝาปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.			
20. ขณะผู้ช่ย ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล			
21. นำเสียบทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล			
22. ห้องเก็บน้ำดื่มบริโภค และผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การ ได้ และมีภาใช้ตลอดเวลา			
23. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ค้าก็เก็บของที่สะอาด สวมหมวกหรือเนื้ทคลุมผม			

	ผลตรวจ		หมายเหตุ
	ก่อนการอบรม	หลังการอบรม	
<p>ชื่อตำแหน่งบุคลากร/ชื่อหน่วยงานสำหรับรับอาหาร</p> <p>24. ผู้ที่รับผิดชอบต้องสั่งมีโอให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำนวนอาหารทุกครั้ง และใช้อุปกรณ์ในการหยิบอาหารที่ปรุงแล้วเรียบร้อยทุกครั้ง</p> <p>25. ผู้ที่รับผิดชอบที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร</p>	✓		

ชื่อและนามสกุล.....



ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด..... วันที่ตรวจ..... เข้าของรับ.....

- หมายเหตุ : 1) ผลตรวจเกณฑ์การให้คะแนน : ผ่าน (✓) หรือ ไม่ผ่าน (✗)
 2) ตารางนี้ตัวช่องว่างอาหาร ถ้าตัวช่องว่างอาหาร ไม่ครบ 5 ชนิด ให้ใช้ตัวช่องว่างจากภาชนะ หรือผู้รับผิดชอบอาหารทดแทนได้โดยต้องมีอย่างน้อย 10 ชนิด
 3) ผลการตรวจชื่อให้ใช้เป็น : ผ่าน (✓) หรือ ไม่ผ่าน (✗)

เอกสารนี้มี CD-ROM

ติดต่อบรรณารักษ์

