

## แบบสำรวจโรงพยาบาล

ตามมาตรฐานการสุขกินยาอาหาร กรมอนามัย การตรวจสารอาหารสุขา

|   |
|---|
| <b>คำชี้แจง</b><br>แบบสำรวจนี้ใช้สำรวจโรงพยาบาล<br>ซึ่งปูงประกอบอาหารให้กับผู้ป่วย<br>โดยมีหลังเกณฑ์การตัดสินมาตรฐานดังนี้<br><br>1. โรงพยาบาลชุมชน ตั้งแต่ 30 เตียงขึ้นไป<br>1.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ <input type="checkbox"/> ครบ 15 ขึ้นไป<br>1.2 มาตรฐานค่อนข้างดี ต้องปฏิบัติตามข้อ <input type="checkbox"/> และ <input checked="" type="radio"/><br>ครบ 20 ข้อ<br>2. โรงพยาบาลศูนย์ โรงพยาบาลทั่วไป<br>2.1 มาตรฐานดี ต้องปฏิบัติตามข้อ <input type="checkbox"/> และ <input checked="" type="radio"/><br>ครบ 20 ข้อ <sup>1</sup><br>2.2 มาตรฐานค่อนข้างดี ต้องปฏิบัติตามข้อมาตราฐานทุกข้อ<br>ครบ 30 ข้อ |
|---|



ชื่อโรงพยาบาล.....สังกัด.....

ประเภท (รพศ. / รพท. / รพช.) .....จำนวนเตียง (สามัญ / พิเศษ) .....

จำนวนผู้ป่วยนอก / ใน .....คนต่อวัน จำนวนเจ้าหน้าที่ทั้งหมด .....คน  
ที่อยู่ อ่นน..... ตำบล..... อำเภอ..... จังหวัด.....

เขต (ทศบาล / สุขกินยา / อ芭ต.) .....

จำนวนผู้รับบริการ โรงครัว (เฉลี่ยต่อวัน)

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. ผู้ป่วยใน<br>2. เจ้าหน้าที่<br>3. อื่น ๆ (ระบุ) | จำนวนคน..... คน |
|  | จำนวนคน..... คน |
|  | จำนวนคน..... คน |

จำนวนเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานโรงครัว

- |  |                 |
|--|-----------------|
| 1. นักโภชนาการ / โภชนาการ<br>2. ลูกจ้างประจำ<br>3. ลูกจ้างชั่วคราว<br>4. อื่น ๆ (ระบุ) | จำนวนคน..... คน |
|  | จำนวนคน..... คน |
|  | จำนวนคน..... คน |
|  | จำนวนคน..... คน |

การอบรมด้านสุขกินยาอาหาร ( ) เคย เมื่อ ..... ( ) ไม่เคย

| สรุปผลการสำรวจ | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |
|----------------|------------|------------|------------|------------|
| มาตรฐานที่ได้  |            |            |            |            |
| ชื่อผู้สำรวจ   |            |            |            |            |
| วัน เดือน      |            |            |            |            |

วิธีการใช้แบบสำrage ให้แสดงครั้งเดียวหมาย “ ” ในช่องผลการสำrage หลังข้อมูลฐานที่คือสูญเสียของรากน้ำทุกรายการ  
ให้แสดงครั้งเดียวหมาย “ ” ในช่องผลการสำrage หลังข้อมูลฐานที่ “ ” ไม่ถูกต้องหรือถูกต้อง “ ” ไม่ครบถ้วน  
ให้แสดงครั้งเดียวหมาย “ ” ในช่องผลการสำrage หลังข้อมูลฐาน “ ” ไม่เข้มข้นมาตรฐานในกรณีที่มีภาระหนักมากและ “ ” ไม่เข้มข้นมาตรฐานในกรณีที่มีภาระหนักมาก

| เรื่อง                               | รายการอีคอมเมิร์ซ  | ผลการสำrage |          |          |          | หมายเหตุ |
|--------------------------------------|--|-------------|----------|----------|----------|----------|
|                                      |  | ครั้งที่    | ครั้งที่ | ครั้งที่ | ครั้งที่ |          |
| ก. บริโภคหรือยาน-ปัจจุบัน            | รายการอีคอมเมิร์ซ  | 1           | 2        | 3        | 4        |          |
| อาหาร                                | 1. สะอาด เป็นระเบียบ นเรแตงตัวงเพรีบพอ ไม่อยู่ใกล้พื้นที่ทึบๆ หรือบริเวณ<br>บ่ำบุ้นด้วย.....   |             |          |          |          |          |
|                                      | 2. พ่น ผง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดีเด่น สะอาด.....   |             |          |          |          |          |
|                                      | 3. โดยที่เรียบง่ายสะอาด สะอาดผ่านการทำความสะอาดอย่าง<br>(เช่น ตามเตา กินจะดี) มีสารอาหาร และพืช ต้องดูสะอาดพอนอย่างน้อย 60 ชั่วโมง.....  |             |          |          |          |          |
|                                      | 4. น้ำการใช้งานแบบวัน เช่น บุดดี้ชาม จาน ห้องน้ำ ห้องน้ำ.....  |             |          |          |          |          |
|                                      | 5. มีการระบุรายการรวมทั้งหมด และคำวินญาการทำความสะอาด เช่น น้ำยาล้าง.....  |             |          |          |          |          |
|                                      | 6. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ด้วยมีลักษณะสวยงาม.....   |             |          |          |          |          |
| ข. ตัวอาหารน้ำดื่มและ<br>เครื่องดื่ม | .....  |             |          |          |          |          |
|                                      | 7. อาหารสด เช่น เม็ดสาหร่าย ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกกันเป็นเต็ม<br>ถ้วย ไม่เกิน วางลงบนพื้นอย่างน้อย 60 ชั่วโมง. หรือกันในถุงยัน อาหารสดต้องถูก<br>ให้สะอาดก่อนนำมาปรุง.....     |             |          |          |          |          |
|                                      | 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุปิดสนิท มีถุงชาติ ถุงเบรนนิงเจล ถุงชาติ<br>พูนอย่างน้อย 30 ชั่วโมง.....  |             |          |          |          |          |
|                                      | 9. มีห้องเก็บอาหารแห้ง โภชนาภัณฑ์ ไปรษณีย์และห้องเก็บของชั้น<br>ล่างที่ต้องดูสะอาดพอนอย่างน้อย 30 ชั่วโมง.....   |             |          |          |          |          |
|                                      | 10. มีห้องเก็บอาหารร้อน ห้องเก็บอาหาร ขนาดตู้ที่ใหญ่พอ จัดเป็นระเบียบและห้องเก็บของชั้น<br>ห้องเย็นต้องมีชั้นวางของ ชั้นหันต่อสูตรเก็บอาหาร แต่ห้องเย็นต้องดูสะอาดพอนอย่างน้อย 30 ชั่วโมง..... |             |          |          |          |          |

| เรื่อง         | รายละเอียดมาตรฐาน  | ผลการสำรวจ |            |            |            | หมายเหตุ |
|----------------|--|------------|------------|------------|------------|----------|
|                |  | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |          |
| ก. ภาระอุปกรณ์ | <p>11. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปิดปีก วางสูงจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.....</p> <p>12. การล้างเดี่ยงอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วไปข้างที่ด่าง ๆ ด้องมีการฝ่าปิดมิดชิด .....</p> <p>13. น้ำคั่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ต้องสะอาดใส่ภาชนะที่สะอาด มีฝ่าปีก และมี กีอกหรือทางเกร็นน้ำ หรือมีอุปกรณ์สำหรับตักโดยเฉพาะ และว่างจากพื้น อย่างน้อย 60 ซม.....</p> <p>14. อุปกรณ์ เช่น จาน ช้อน และส้อม ต้องทำความสะอาดที่ไม่เป็น อันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อุฐมิเนียม เมลามีนขาว หรือสีอ่อน.....</p> <p>15. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยดีดี และ ไม่ติดเชื้อออกจาก กัน.....</p> <p>16. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน และขั้นสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรค อย่างล้างภาชนะต้องจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. และต้องมีท่อระบายน้ำทึบที่ไม่ใช้ กางได้ดี.....</p> <p>17. ใช้เครื่องล้างภาชนะอุปกรณ์ที่มีประสิทธิภาพเหมาะสมในการทำความสะอาด และการฆ่าเชื้อโรค หรือมีตู้อบภาชนะ.....</p> <p>18. ช้อน ส้อม วาตั้ง เตาด้านข้างในภาชนะ โปรดงะอะต หรีกีบเป็นระเบียบใน ภาชนะที่สะอาดและปิดมิดชิด และขณะที่ล้างเดี่ยงไปให้ผู้ป่วยต้องมีการปักปีก</p> <p>19. จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ และภาชนะใส่อาหารให้กับผู้ป่วยเก็บครัวในภาชนะ โปรดงะอะต หรีนิด และขณะที่ล้างเดี่ยงไปให้ป่วยต้องมีการปักปีก.....</p> <p>20. เพียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเชิงใช้เฉพาะอาหารสุกและ อาหารดิบแยกจากกัน มีฝาครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงลงวันแล้ว)....</p> |            |            |            |            |          |

| เรื่อง                                    | รายละเอียดมาตรฐาน  | ผลการสำรวจ |            |            |            | หมายเหตุ |
|---|--|------------|------------|------------|------------|----------|
|   |  | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |          |
| ก. การควบรวมของ และ นำโสโตรก              | 21. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่ร้าวซึม ใช้ถุงพลาสติกส่วนใหญ่ด้านในและมีฝาปิด<br>22. มีท่อหรือร่างระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่แตกกร้าว ระบายน้ำจากห้องครัวและที่ ส้าน้ำขนาดอุปกรณ์ลงถุงรับน้ำหรือแหล่งบำบัดได้ดี และต้องไม่ระบายน้ำ เสียงดังสูงเหล่าน้ำสามารถระดูยห้อง.....<br>23. มีบ่อคักเศษอาหารและคักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนนำไปย่องสู่ระบบบำบัดน้ำเสีย.....<br>24. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประศุไม่เปิดสูบบริเวณที่เครื่ม-ปูรุ่ง ที่ล้างและ เก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีองค์ลักษณะที่ใช้การได้ดีในบริเวณ ห้องส้วม.....<br>25. มีห้องส้วมและอ่างล้างมือสำหรับผู้ปูรุ่ง-ผู้สิร์ฟโดยเฉพาะ.....<br>26. แห้งการสะอาด ห้องน้ำมีเมี้ยน หรือมีเครื่องแบบ.....<br>27. ผู้ปูรุ่งอาหารต้องแยกผ้ากันเปื้อนสีขาว และสวนหมากสีขาว.....<br>28. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะของโรค และโรคมีหลักฐานการตรวจสุขภาพในปี นั้นให้ตรวจสอบได้.....<br>29. มีสุขาในสัญญาที่ดี เช่น ตัดเล็บส้น ใช้อุปกรณ์สำหรับขับจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน.....<br>30. อาหารและภาชนะต้องสะอาด โดยมีการตรวจตัวอย่างอาหารปูรุ่งสำเร็จ (อย่าง น้อย 2 ตัวอย่าง) และภาชนะ (อย่างน้อย 2 ตัวอย่าง) ทางค้านแบคทีเรีย และ ต้องได้มาตรฐาน คือ ตัวอย่างอาหาร ไม่เกิน $10^6$ โคโคนี/กรัมของอาหาร ตัวอย่างภาชนะ ไม่เกิน $10^3$ โคโคนี/ ภาชนะ 1 ชิ้น / 4 ตารางนิ้ว (โดยมีผลการตรวจสอบห้องปฏิบัติการก่อนการตัดสิน ไม่เกิน 2 เดือน..... |            |            |            |            |          |
| ข. ห้องน้ำ ห้องส้วม                       |  |            |            |            |            |          |
| ค. ผู้ปูรุ่ง ผู้สิร์ฟ                     |  |            |            |            |            |          |
| ช. การเฝ้าระวังความสะอาดของ อาหารและภาชนะ |  |            |            |            |            |          |



สูตรที่ 7

## แบบสำรวจอาหาร

### ตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหาร กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| คำชี้แจง   |  |  |  |
| <p>แบบสำรวจฉบับสำหรับประโยชน์ทางการคุ้มครองอาหาร สามารถใช้ จัดเก็บ สำหรับเจ้าของ ห้องน้ำ หรือพนักงาน ดำเนินการ ท่อส่งน้ำเสีย เรียน หน่วยงาน สังกัด ท่อสู่ เส้นท่อ ลงท่อ ลงน้ำ ตามดัง ระบุต่อไปนี้</p> <p>สถานที่ทำการศึกษา, บริษัท, โรงงาน, สำนักงาน ฯลฯ (ยกเว้น โรงพยาบาล) จัดตั้งอยู่ในประเทศไทย จำนวนผู้เข้ามาใช้บริการ จานวนผู้ตั้งสมัครอาหาร จำนวนผู้ตั้งสมัครอาหาร ในการอบรมตัวแทนสุขาภิบาลอาหาร ( ) เที่ย เมื่อ ( ) พ.ศ.๒๕๖๗</p> <p>มาตรฐานสำหรับประโยชน์อาหารและออกเป็น 2 ระดับดังนี้</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>มาตรฐานต่ำกว่ามาตรฐานต้องปรับปรุงให้ทักษะครบทั้ง 30 ชีวิต (มีวิทยาและประการคุณสมบัติระดับรองจากกรมอนามัย)</li> <li>มาตรฐานต้องปฏิบัติตามข้อ <input type="checkbox"/> และ <input checked="" type="radio"/> มาตรฐาน <input type="checkbox"/> จ้าน้ำดื่ม วาย การจัดโทรศัพท์หมายเลขบ้าน ( ) มี จำนวนผู้เรียนในโครงการ..... คน ( ) ไม่มี</li> </ol> <p>(ไม่รวมการตรวจสอบความปลอดภัย)</p> <p>มาตรฐาน 20 ชีวิต</p> |  |  |  |

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

แบบประเมินคุณภาพการบริการ ให้และติดต่อพัฒนาฯ ✓  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ X  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ -  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ ให้และติดต่อพัฒนาฯ ไม่ครบถ้วน  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ ไม่ครบถ้วน ไม่ถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ ไม่ครบถ้วน ไม่ถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน  
ให้และติดต่อพัฒนาฯ ไม่ครบถ้วน ไม่ถูกต้อง ไม่ถูกต้อง ไม่ครบถ้วน

| เรื่อง  | รายละเอียดตามมาตรฐาน | ผลการสำหรับ |         |         |         | หมายเหตุ |
|---|----------------------|-------------|---------|---------|---------|----------|
|   |                      | ครึ่งปี     | ครึ่งปี | ครึ่งปี | ครึ่งปี |          |
| 1   | 2                    | 3           | 4       |         |         |          |
| ก. สถานที่และมาตรการ แผนบริเวณทั่วไป  |                      |             |         |         |         |          |
| 1. สะอาดดี เป็นระเบียบ ...  |                      |             |         |         |         |          |
| 2. ได้รับอุปกรณ์ เครื่องใช้ห้องน้ำ เช่น กระดาษชำระ ยาสีฟัน เป็นต้น  |                      |             |         |         |         |          |
| 3. ลักษณะภายนอกอาคารดี และสำหรับบ้านพักอาศัยดี ไม่ชำรุดเสื่อมสภาพ   |                      |             |         |         |         |          |
| 4. สะอาดดี เป็นระเบียบ ผู้คนที่เข้ามาอยู่อาศัยดี แข็งแรง สุภาพดี  |                      |             |         |         |         |          |
| 5. ลักษณะภายนอกอาคารดี และด้านภายนอกอาคารได้รับ ปรับปรุงบ้านดูแลดี  |                      |             |         |         |         |          |
| 6. ไม่ติดร่มและป้ายของบ้านพัก...  |                      |             |         |         |         |          |
| 7. ไฟฟ้าดี ไม่ชำรุดเสื่อมสภาพ และผู้เช่าสามารถเข้าชมได้ ต้องการซื้อขายต้องมีความสนใจอย่างมาก<br>(ห้อง สมบูรณ์ กว้างขวาง)  |                      |             |         |         |         |          |
| 8. อาหารและเครื่องดื่มในภาษาไทยบ้านดูที่มีคุณภาพดี สะอาดและสดใหม่ 30 หยวน สำหรับอาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปะรุง...   |                      |             |         |         |         |          |
| 9. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี และเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น ที่นำไป<br>ห้องเย็น ต้องวางอาหารสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม. สำหรับอาหารต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปะรุง... |                      |             |         |         |         |          |
| 10. อาหารและเครื่องดื่มในภาษาไทยบ้านดูที่มีคุณภาพดี เก็บเป็นระเบียบ สูงจากพื้นอย่างน้อย 30 ซม...  |                      |             |         |         |         |          |

| ເວັບ | ຮາຍລະເຊີມມາຕຽບ  | ຜລກກາສຳຮຽວ |         |         |         |        | ໜົມຢະຫຼວງ |
|------|---|------------|---------|---------|---------|--------|-----------|
|      |   | ດັບທີ 1    | ດັບທີ 2 | ດັບທີ 3 | ດັບທີ 4 | ຄັ້ງທີ |           |
| 11.  | ຄາພາຮັ້ນປັບປຸງສໍາເລັດ ເກີນໃນການພະທິສະຍາດ ໄນການນຳປຶກ<br>ວາງສູງຈາກພັນອ່າງເນື້ອຍ 60 ປົມ<br><br>⑫ ມີດສູງຫວັນປັບປຸດຂອາຫາວັນປັບປຸງສໍາເລັດ ແລະຕ້ານຫັນກາວອຸງຕ້ອງປັບປຸງວະຈົກ<br>ນັດຕົມ ເກີນສູງຕົ້ນ ນາມລືມເນື້ອມຕັ້ງສະຍາດ ໄສ່ໃນການຫຼັກສະອາດ ໃນໄປໝາດ ເກີນອາພຣອ<br>ກາທເກຣີນ້າ ອົບມື້ອຸປະກອນທີ່ມີມຳມາສໍາຫຼັບຕໍ່ໂດຍແພະ ແລະວາງສູງຈາກພັນ<br>ອ່າງເນື້ອຍ 60 ປົມ<br><br>⑬ ນຳເຫັນຫຼັກສູງທີ່ກີ່ວິກາດຕົ້ນສະວາດໃສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ສະວາດ ມີໄປວິດ ມີປົກກັດທີ່ມີຕາມ<br>ສໍາຫັບຕົນ ຫຼັກສູງທີ່ໄດ້ແລ້ວ ວາງສູງຈາກພັນຍ່ານ້ອຍ 60 ປົມ<br><br>ແລະຕໍ່ຄົງໄມ້ມີສົ່ງອຸປະກອນທີ່ນີ້ແຫ່ງວ່າ<br><br>⑭ ການນຳອຸປະກອນ ເຫັນ ຈານ ທ່ານ ຂ່ອນ ສົດນ ຢາລ ທ້ອກທ່ານຍັດຕື່ມີເປັນອັນດາຍ<br>ເຫັນສະແດນເຮັດ ກະບົນນີ້ອຸປະກອນຈາກ ແກ້ວ ອລມື່ເນື່ອມ ເມລາມື່ສົງຈາວ ທ່ວົງສື່ອນ<br>ສັງກະໄສຕີ່ເປັນຈາກ ສໍາຫັບປົດເກີນທີ່ອຸປະກອນໄຟມີມືຖາແຕ່ສີ ຜ້ອພລາສີທີ່ສົງຈາວ<br><br>⑮ ການນຳສົ່ງກາສົມສາຍຫຼັງ ລັບສາ ແລະວະຈົນ ຕ້ອງກຳທັງແນວກ່າງເບີນເສົາ ເພີ້ມ<br>ແລະກົດອຸນຕື່ກ່າງຈຳວັຍກະແນວມອງເຄີຍຂ້າວ ອົບສົມເຫັນສົດ ສໍາຫັບປົວໂປ່ງຮູ້ຮອນ ງ<br>ຕ້ອງໄສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ທ່ານຄາມສະຫອດຈ່າຍ ມີໄປວິດ ແລະສະວາດ<br><br>⑯ ການນຳອຸປະກອນ  |            |         |         |         |        |           |
| 12.  | ມີດສູງຫວັນປັບປຸດຂອາຫາວັນປັບປຸງສໍາເລັດ ແລະຕ້ານຫັນກາວອຸງຕ້ອງປັບປຸງວະຈົກ<br>ນັດຕົມ ເກີນສູງຕົ້ນ ນາມລືມເນື້ອມຕັ້ງສະຍາດ ໄສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ສະວາດ ໃນໄປໝາດ ເກີນອາພຣອ<br>ກາທເກຣີນ້າ ອົບມື້ອຸປະກອນທີ່ມີມຳມາສໍາຫຼັບຕໍ່ໂດຍແພະ ແລະວາງສູງຈາກພັນ<br>ອ່າງເນື້ອຍ 60 ປົມ<br><br>13. ນັດຕົມ ເກີນສູງຕົ້ນ ນາມລືມເນື້ອມຕັ້ງສະຍາດ ໄສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ສະວາດ ໃນໄປໝາດ ເກີນອາພຣອ<br>ກາທເກຣີນ້າ ອົບມື້ອຸປະກອນທີ່ມີມຳມາສໍາຫຼັບຕໍ່ໂດຍແພະ ແລະວາງສູງຈາກພັນ<br>ອ່າງເນື້ອຍ 60 ປົມ<br><br>14. ນຳເຫັນຫຼັກສູງທີ່ກີ່ວິກາດຕົ້ນສະວາດ ໄສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ສະວາດ ມີໄປວິດ ມີປົກກັດທີ່ມີຕາມ<br>ສໍາຫັບຕົນ ຫຼັກສູງທີ່ໄດ້ແລ້ວ ວາງສູງຈາກພັນຍ່ານ້ອຍ 60 ປົມ<br><br>ແລະຕໍ່ຄົງໄມ້ມີສົ່ງອຸປະກອນທີ່ນີ້ແຫ່ງວ່າ<br><br>15. ການນຳອຸປະກອນ ເຫັນ ຈານ ທ່ານ ຂ່ອນ ສົດນ ຢາລ ທ້ອກທ່ານຍັດຕື່ມີເປັນອັນດາຍ<br>ເຫັນສະແດນເຮັດ ກະບົນນີ້ອຸປະກອນຈາກ ແກ້ວ ອລມື່ເນື່ອມ ເມລາມື່ສົງຈາວ ທ່ວົງສື່ອນ<br>ສັງກະໄສຕີ່ເປັນຈາກ ສໍາຫັບປົດເກີນທີ່ອຸປະກອນໄຟມີມືຖາແຕ່ສີ ຜ້ອພລາສີທີ່ສົງຈາວ<br><br>16. ການນຳສົ່ງກາສົມສາຍຫຼັງ ລັບສາ ແລະວະຈົນ ຕ້ອງກຳທັງແນວກ່າງເບີນເສົາ ເພີ້ມ<br>ແລະກົດອຸນຕື່ກ່າງຈຳວັຍກະແນວມອງເຄີຍຂ້າວ ອົບສົມເຫັນສົດ ສໍາຫັບປົວໂປ່ງຮູ້ຮອນ ງ<br>ຕ້ອງໄສ່ໃນການຫຼັກສູງທີ່ທ່ານຄາມສະຫອດຈ່າຍ ມີໄປວິດ ແລະສະວາດ<br><br>17. ສຳການກະອຸປະກອນດ້ວຍວິກາຮອຍຢ່າງໜ້ອຍ 2 ຊົ້ນຕອນ ໂຄງໝາດອຸປະກອນທີ່ 1 ສຳງຕົວຍ<br>ນໍາຍາລັ້າງການສະໜອງ ແລະວະຈົນອຸປະກອນທີ່ 2 ລັດຕ້າຍນໍາສະອາດ 2 ຄົວ ຜ້ອມສັງເຕັກໜ້າຫຼວ<br>ແລະອຸປະກອນກາລັດຕ້ອງສົງຈາກພົມຍ່າງໜ້ອຍ 60 ປົມ<br><br>18. ໄກ້າງສັ່ງກາສົມສົງຈາກພົມຍ່າງໜ້ອຍ 60 ປົມ<br><br>19. ຈານ ທ່ານ ດ້ວຍແກ້ວ້າ ຖາດຫຼຸມ ຍລຸງ ເກີນວາໃນການນະໂປ່ງສະອາດ ທີ່ຮົດຕະແກງ<br>ວາງສູງຈາກພັນຍ່ານ້ອຍ 60 ປົມ. ຜ້ອມເກີນໃນການກະຫວີວິການທີ່ສະຫຼັບມືການປົກປິດ<br>ຫຼັກສອນ ດ້ວຍແກ້ວ້າ ວາງຕັ້ງເອົາຕໍ່ມີການຫຼັກສູງທີ່ມີມຳມາສໍາຫຼັບຕໍ່ໂດຍແພະ<br>ໃນການຫຼັກສູງທີ່ສະວາດແລະມີການປົກປິດ ຕ້ອງສູງຈາກພັນຍ່ານ້ອຍ 60 ປົມ | 1          | 2       | 3       | 4       | ຄັ້ງທີ |           |

| เรื่อง                        | รายละเอียดมาตรฐาน  | ผลการสำรวจ |            |            |            | หมายเหตุ |
|-------------------------------|--|------------|------------|------------|------------|----------|
|                               |  | ครั้งที่ 1 | ครั้งที่ 2 | ครั้งที่ 3 | ครั้งที่ 4 |          |
| ๑. การรวมรวมขยะ และ น้ำโสโครก | <p>21. เจียงต้องมีสภាពด ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง มีเขียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน มีฝาชีครอบ (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว).</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 22. ใช้ถังขยะที่ไม่ว้าซึม และมีฝาปิด.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 23. มีท่อหรือร่างระบายน้ำที่มีสภាពด ไม่แตกร้าว ระบายน้ำ流畅 ก่อห้องร้าวและห้องคากชุด อุปกรณ์ล็งสูตรอบน้ำหรือแหล่งน้ำ แหล่งน้ำที่ต้องการจะต้องสามารถระบายน้ำได้โดยตรง.</p> <p>24. มีบ่อถังเศษอาหารและเด็กไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียทิ้ง.</p> |            |            |            |            |          |
| ๒. ห้องน้ำ ห้องส้วม           | <p><input checked="" type="checkbox"/> 25. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ.</p> <p>26. ห้องส้วมแยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม-ปฐวากาหาร ที่ล้างและเก็บ กากและอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีอยู่ในบริเวณห้องส้วม.</p>   |            |            |            |            |          |
| ๓. ผู้ป่วย ผู้เสิร์ฟ          | <p><input checked="" type="checkbox"/> 27. แฉงกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน.</p> <p>28. ผูกผ้ากันเปื้อนเล็กน้อย หรือมีเครื่องแบบ ผู้ป่วยจะต้องใส่หัว瓜 หรือเนกคลุมผ้าด้วย.</p> <p>29. ต้องเป็นผู้มีสุขภาพดี ไม่เป็นโรคติดต่อ ไม่เป็นโรคผิวหนัง ล้าหรับผู้ป่วยจะต้องมี หลักฐานการตรวจสุขภาพในปัจจุบันให้ตรวจสอบได้.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 30. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ดื่มน้ำสัก ไม่สูบบุหรี่ในขณะปฏิบัติงาน ไม่ใช้มือหยิบจับอาหาร ที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง.</p>  |            |            |            |            |          |

แบบสุ่มลักษณะสำหรับการสำรวจอาหาร (จำแนกตามร้านขายอาหาร)  
สำหรับปรุงอาหารทั่วไป ผู้ค้าขายอาหาร 企業อาหาร กว่า 1 ร้านต่อหนึ่ง  
ชื่อโรงเรียน/หน่วยงาน  
ชื่ออาหาร.....  
วันที่/เดือน/ปี พื้นที่ตรวจ .....

| ชื่ออาหาร   | ข้อมูลรวม | มาตราฐานที่ต้องการ |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |       |
|---|-----------|--------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|   |           | 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    |
| สีของอาหารหรือหมายเหตุร้าน  | .....     | .....              | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| จำนวนที่ไม่ต้องตรวจสอบ  | .....     | .....              | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| จำนวนที่ต้องตรวจสอบ   | .....     | .....              | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |
| หมายเหตุ โรงอาหารที่ได้มาตรฐาน ร้านอยู่ทุกหัวร้านต้องได้มาตรฐานทุกหัวร้าน | .....     | .....              | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... | ..... |

.....

ผู้ตรวจ  
วันที่/เดือน/ปี พื้นที่ตรวจ .....