



รายงานผลการดำเนินงาน

โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
ประจำปีงบประมาณ 2568

เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย





บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ สำนักปลัดเทศบาล เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ที่ ขร ๕๘๕๐๑/-

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

เรียน นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม/ปลัดเทศบาล

เอกสารแนบท้าย รายงานสรุปผลการดำเนินโครงการฯ

จำนวน ๑ เล่ม

ตามที่งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล ได้ดำเนินการจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามเทศบัญญัติงบประมาณรายจ่ายประจำปี ๒๕๖๘ แผนงานสาธารณสุข งานบริการสาธารณสุขและงานสาธารณสุขอื่นๆ งบดำเนินงาน ประเภทค่าใช้สอย โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตำบลเมืองชุม จำนวน ๑๘,๐๐๐ บาท (หนึ่งหมื่นแปดพันบาท) จากการดำเนินโครงการฯ เมื่อวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ มีผู้เข้าร่วมโครงการฯ ได้แก่ ผู้ประกอบการ จำนวน ๑๐ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน รวมทั้งสิ้น ๓๕ คน ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม และสถานที่จำหน่ายอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ได้สรุปผลโครงการฯ ดังนี้

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย และจัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

๓. ร้านจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

บัดนี้งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล ได้ดำเนินการจัดทำโครงการดังกล่าวข้างต้นบรรลุตามวัตถุประสงค์ของโครงการฯ เป็นที่เรียบร้อยแล้ว จึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ มายังท่าน รายละเอียดปรากฏตามเอกสารแนบท้ายนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

(นางสาวชिरาภรณ์ จันสม)

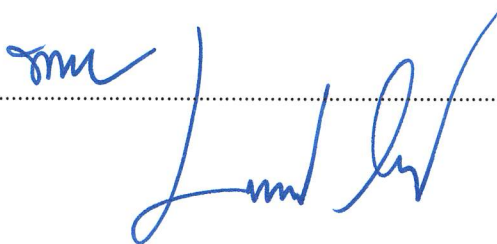
เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ความเห็นของหัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

(นายอิมมิ่งคล ชุ่มมงคล)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

ความเห็นของปลัดเทศบาล



(นางลัดดาวัลย์ เลิกนุช)

ปลัดเทศบาล

ความเห็นของนายกเทศมนตรี



(นายกิตติ พวงอินใจ)

นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

บันทึกข้อความ สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ที่ ชร ๕๘๕๐๑/-

วันที่ ๑ ตุลาคม ๒๕๖๘

เรื่อง รายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

รายงานผลการดำเนินงาน
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร
และผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
(เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย)

หลักการและเหตุผล

เทศบาลตำบลเมืองชุมมีผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพในพื้นที่ประเภทโรงงานอุตสาหกรรมที่ผลิตสินค้าประเภทอาหารในการจัดจำหน่ายรวมถึงผู้ประกอบการด้านร้านอาหารและเครื่องดื่มในพื้นที่ ซึ่งต้องได้รับการดูแลควบคุมตามกฎหมาย ไม่ว่าจะเป็น พรบ.การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕, พร.บ.อาหาร พ.ศ.๒๕๒๒, พร.บ. สุขภาพแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๐ พร.บ. คุ้มครองผู้บริโภค พ.ศ.๒๕๒๒ , พร.บ.ควบคุมโรคติดต่อ พ.ศ ๒๕๕๘ เป็นต้น ซึ่งเป็นอันตรายต่อสุขภาพร่างกายและการดำรงชีวิตของมนุษย์ โดยที่อาหารนับเป็นปัจจัยสำคัญยิ่งต่อการดำรงชีพ ถ้าอาหารที่จัดไว้บริการไม่สะอาดและปลอดภัย จะส่งผลกระทบต่อสุขภาพ การเฝ้าระวังความปลอดภัยด้านอาหารในสถานประกอบการด้านอาหารประเภทตลาดสด ร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร แผงลอย โรงครัว และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา จึงเป็นเป้าหมายสำคัญที่มุ่งเน้น ส่งเสริมให้มีการพัฒนาและยกระดับสถานประกอบการดังกล่าว ให้เข้าสู่เกณฑ์มาตรฐาน โดยการตรวจแนะนำสถานประกอบการอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่อง และพัฒนาผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ซึ่งบุคคลดังกล่าวมีความสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบ ประุง ประกอบให้บริการอาหาร ที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการ จำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจ เรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้องและสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วย

อาศัยความตามพระราชบัญญัติเทศบาล พ.ศ.๒๔๙๖ และแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ.๒๕๔๖ (ฉบับที่ ๑๒) มาตรา ๕๐ ภายใต้บังคับแห่งกฎหมายเทศบาลตำบล มีหน้าที่ต้องทำในเขตเทศบาลดังต่อไปนี้ (๔) ป้องกันและระงับโรคติดต่อ, พระราชบัญญัติกำหนดแผนและขั้นตอนการกระจายอำนาจให้องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น พ.ศ. ๒๕๔๒ มาตรา ๑๖ ให้เทศบาล เมืองพัทยา และองค์การบริหารส่วนตำบล มีอำนาจและหน้าที่ในการจัดระบบบริการสาธารณะเพื่อประโยชน์ของประชาชนในท้องถิ่นของตนเอง ดังนี้ (๑๙) การสาธารณสุข การอนามัยครอบครัวและการรักษาพยาบาล และเทศบัญญัติเทศบาลตำบลเมืองชุม ว่าด้วยสถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร พ.ศ.๒๕๕๗ ประกอบกับพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ.๒๕๓๕ มาตรา ๔๑ มาตรา ๔๘ มาตรา ๕๐ มาตรา ๕๔ มาตรา ๕๘ มาตรา ๖๓ และมาตรา ๖๕ ได้มีการกำหนดให้ท้องถิ่นมีอำนาจกำหนดหลักเกณฑ์ วิธีการและเงื่อนไขเรื่อง ตลาด สถานที่จำหน่ายอาหารและสถานที่สะสมอาหาร และการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร “สถานที่จำหน่ายอาหาร”ตามบทบัญญัติของกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ นั้น เทศบาลตำบลเมืองชุม จึงจัดเป็นหน่วยจัดอบรมตามหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารโดยรับรองจากกรมอนามัยตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๕๑ หมวดที่ ๒ ข้อที่ ๖ เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการและผู้

สัมผัสอาหาร ให้มีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงที่จำหน่ายอาหาร อันส่งผลดีต่อผู้บริโภคให้ได้รับบริการที่สะอาด ปลอดภัย ต่อไป

วัตถุประสงค์

๑. เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและร้านอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนด

๓. เพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด

เป้าหมาย

๑. ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ คน

๒. ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน

วิธีการดำเนินการ

๑. ขออนุมัติจัดทำโครงการ
๒. สสำรวจกลุ่มเป้าหมาย (ผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม)
๓. ขออนุมัติเปิดหลักสูตรการอบรมผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารกับกรมอนามัย
๔. ประชาสัมพันธ์การอบรมให้ผู้ประกอบกิจการอาหารและผู้สัมผัสอาหารในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม
๕. ประสานวิทยากรที่ผ่านการอบรมหลักสูตร (Basic of food Sanitation Inspector : BFSI)
๖. ดำเนินการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข สำหรับผู้ประกอบกิจการ (หลักสูตร ๖ ชั่วโมง) สำหรับผู้สัมผัสอาหาร (หลักสูตร ๓ ชั่วโมง)
๗. ออกหลักฐานการรับรองผู้ผ่านการอบรม ให้แก่ผู้ประกอบกิจการ และผู้สัมผัสอาหาร (หลักฐานรับรองมีอายุ ๓ ปี)
๘. ออกตรวจสถานประกอบการ เพื่อประเมินมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)
๙. สรุปและรายงานผลการดำเนินงาน
 - จัดทำบัญชีรายชื่อผู้ผ่านการอบรม
 - ประเมินผลการอบรม
 - สถานประกอบการที่ผ่านการอบรม ต้องผ่านการประเมินตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

งบประมาณ

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	รวมเป็นเงิน (บาท)
๑	ค่าป้ายไวนิลโครงการฯ ขนาด ๑ X ๓ เมตร	๑	แผ่น	๓๙๐.๐๐	๓๙๐.๐๐
๒	ค่าวัสดุวิทยาศาสตร์ชุดทดสอบตัวอย่างอาหาร ๕ รายการ ๑.ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร อ.๑๓ ๒. ชุดทดสอบโคลิฟอร์มแบคทีเรียในน้ำและน้ำแข็ง อ.๑๑ ๓. ชุดทดสอบกระดาษวัดค่า PH ๐-๑๔ จำนวน ๑ ชุด ๔. ชุดทดสอบเชื้อราในอาหาร จำนวน ๑ ชุด ๕. ชุดทดสอบสารฟอกขาว จำนวน ๑ ชุด	๑ ๑ ๑ ๑ ๑	ชุด ชุด ชุด ชุด ชุด	๑,๓๙๐.๐๐ ๒,๒๒๐.๐๐ ๒๐๐.๐๐ ๕๒๐.๐๐ ๓๕๐.๐๐	๔,๖๘๐.๐๐
๓	ค่าแก้วพลาสติกขนาดเล็กแบบมีฝาปิดเพื่อเก็บตัวอย่างอาหาร	๒	แพ็ค	๔๐.๐๐	๘๐.๐๐
๔	ค่าสมนาคุณวิทยากร จำนวน ๒ ท่าน	๖	ชั่วโมง	๖๐๐.๐๐	๓,๖๐๐.๐๐
๕	ค่าอาหารกลางวัน ๑ มื้อต่อคน	๓๕	คน	๖๐.๐๐	๒,๑๐๐.๐๐
๖	ค่าอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม ๒ มื้อต่อคน	๓๕	คน	๓๐.๐๐	๑,๐๕๐.๐๐
๗	ค่าป้าย Sanitation,Accountability,Network : SAN ขนาด ๔๐ X ๔๐ ซม. (กิจกรรมมอบป้ายติดยังสถานประกอบการ)	๑๔	ป้าย	๑๐๐.๐๐	๑,๔๐๐.๐๐
รวมเป็นเงินทั้งสิ้น (-หนึ่งหมื่นเจ็ดพันเก้าร้อยห้าสิบบาทถ้วน-)					๑๗,๙๕๐.๐๐

หมายเหตุ ทุกรายการดังกล่าวข้างต้นสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

ระยะเวลาดำเนินการ

- ระหว่างวันที่ ๕ เดือนกันยายน ถึง ๒๕ กันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

สถานที่ดำเนินการ

- ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอยางชุมน้อย จังหวัดศรีสะเกษ
- สถานที่จำหน่ายอาหาร ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม จำนวน ๘ หมู่บ้าน

หน่วยงานรับผิดชอบ

- งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม

สรุปผลการดำเนินโครงการฯ

ตามที่งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัด เทศบาลตำบลเมืองชุม ได้ดำเนินการจัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อให้กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และโรงอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม

สามารถปฏิบัติตนได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก 3Rs อย่างถูกหลักวิชาการ เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหารและเครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและร้านอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนด ตลอดจนเพื่อเสริมสร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคและลดความเสี่ยงของผู้บริโภค อันเนื่องจากการบริโภคอาหาร และน้ำที่ไม่สะอาด โดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นผู้ประกอบการกิจการ จำนวน ๑๐ คน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน รวมทั้งสิ้น ๓๕ คน ได้ดำเนินการตามกำหนดการฯ โดยมีหัวข้อการอบรมภาคบรรยายและภาคปฏิบัติ ดังนี้

๑. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับหลักสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย
๒. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
๓. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
๔. การบรรยายความรู้เกี่ยวกับกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการกิจการด้านอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
๕. การบรรยายเกี่ยวกับการบริหารจัดการสถานประกอบการกิจการด้านอาหาร
๖. การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่ม เทคนิคการตรวจทางเคมีและชีวภาพโดยชุดทดสอบ





การประเมินผลโครงการฯ

การลงทะเบียนโดยแจกแบบประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้กับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้ประกอบการกิจการ จำนวน ๑๐ คน โดยมีรูปแบบของการประเมินโครงการฯ ดังนี้

๑.ระดับความรู้ความเข้าใจ ก่อนเข้ารับการอบรม

แบบประเมินความรู้ก่อนได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ

๑. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง

- ก. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ ครว สัตว์นำโรค เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ข. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ อาหาร ผู้ปรุง ภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ค. การจัดการอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย
- ง. ข้อ ก และ ข ถูก

๒. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญทางสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
- ข. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
- ค. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และผู้บริโภค
- ง. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดไม่ใช่สาเหตุของปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

- ก. มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหาร
- ข. มีการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศมากขึ้น
- ค. ไม่มีหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร
- ง. มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภค

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

- ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ
- ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค
- ค. โรคพยาธิตัวจิ๋ว และโรคพยาธิใบไม้ในตับ
- ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. โรคอาหารเป็นพิษ มักพบในอาหารประเภทใด

- ก. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม
- ข. อาหารที่ปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อรา หนอง
- ค. ข้อ ก และ ข ถูก
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๖. เชื้อโรคชนิดใดมักพบในผิวหนัง บริเวณที่มีบาดแผล สิว ฝี หรือ หนอง

ก. ไวรัส

ข. แบคทีเรีย

ค. ยีสต์

ง. รา

๗. อาหารในข้อใดที่สามารถพบสารบอแรกซ์เจือปนอยู่

ก. ลูกชิ้น

ข. ไส้กรอก

ค. หมูยอ หมูกรอบ

ง. ลูกทุกข้อ

๘. วิธีที่ดีที่สุดในการทำลายเชื้อแบคทีเรียในอาหารเนื้อสัตว์ดิบ คือวิธีใด

ก. ใช้เตาไมโครเวฟ ตามข้อปฏิบัติของบริษัทผู้ผลิต

ข. ใช้น้ำร้อนเดือด ๑๐๐ องศาเซลเซียส นานไม่น้อยกว่า ๕ นาที

ค. ใช้น้ำมะนาวแช่อาหาร (พวกเนื้อสด) นาน ๕ นาที

ง. ใช้ความเย็นจากน้ำแข็ง แช่อาหารนาน ๓๐ นาที

๙. ข้อใดไม่ใช่สัตว์และแมลงที่นำโรกระบบทางเดินอาหารมาสู่คน

ก. หนู

ข. แมลงสาบ

ค. ยุง

ง. แมลงวัน

๑๐. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม หรืออาหารหมักดอง มักพบเชื้อแบคทีเรียชนิดใด

ก. สเตปฟีโลคอคคัส ออเรียส

ข. ซาลโมเนลลา

ค. คลอสตริเดียม โบทูลินัม

ง. อหิวาตกโรค

๑๑. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

- ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
- ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๑๒. ข้อใดคือการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์

- ก. ตากแดด
- ข. ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๑๐๐ องศาเซลเซียส
- ค. แช่น้ำผสมน้ำปูนคลอรีนที่มีความเข้มข้น ๕๐ พีพีเอ็ม
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๓. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

- ก. เก็บซ้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง
- ข. วางซ้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน
- ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ง. เก็บขามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่สูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๑๔. ข้อใดต่อไปนี้เป็นข้อควรระวังสำหรับการใช้ภาชนะเมลามีน

- ก. ไม่ควรใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
- ข. ไม่ควรใช้บรรจุของที่ยื่นจัดหรือน้ำแข็งเป็นเวลานาน
- ค. ควรระวังมิให้ผิวภาชนะเกิดรอยขีด เพราะจะเกิดการสะสมของเชื้อโรค
- ง. ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด

๑๕. พื้นห้องครัวลักษณะใดสามารถทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด

- ก. พื้นเป็นไม้ปาเก้
- ข. พื้นเป็นดินโรยกรวด
- ค. พื้นเป็นคอนกรีต
- ง. พื้นเป็นคอนกรีตปูกระเบื้อง

๑๖. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.

- ก. เช็ดถูทุกครั้งที่ปรุงเสร็จ
- ข. เช็ดถูตรงรอยเปื้อนทุกวัน
- ค. ใช้ผงขัดคราบน้ำมันทุกครั้งที่ใช้ถู
- ง. ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก

๑๗. การควบคุมป้องกันแมลงวัน แมลงสาบที่ถูกต้องและยั่งยืนมากที่สุดตามหลักสุขาภิบาล

- ก. การกำจัดตัวแก่ โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
- ข. การกำจัดตัวอ่อน โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
- ค. การควบคุมแหล่งอาหาร ที่อยู่อาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์
- ง. การวางกรงดัก กำจัดตัวแก่ทุกวัน

๑๘. ข้อใดถูกต้อง

- ก. หันผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เชียง
- ข. ปรงยารวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
- ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
- ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๑๙. น้ำสะอาดปลอดภัย หมายถึง

- ก. น้ำที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และแบคทีเรียในปริมาณที่ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานกำหนด
- ข. น้ำใส ไม่มีสี กลิ่น รส
- ค. น้ำไม่มีเชื้อโรคปนเปื้อน
- ง. น้ำที่ไม่มีแร่ธาตุ และเชื้อโรค ปนเปื้อนอยู่เลย

๒๐. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด

- ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๒๑. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร

- ก. ผู้เตรียมอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร
- ข. ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
- ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๒. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร

- ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
- ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
- ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๓. โรคใดต่อไปนี้เป็นที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้ ?

- ก. โรคบิด
- ข. โรคคางทูม
- ค. โรคเรื้อน
- ง. โรคหัวใจ

๒๔. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร เพื่อให้มีสุขภาพที่ดี

- ก. รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ให้ครบ ๕ หมู่ / วัน
- ข. ออกกำลังกายอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วันๆ ละ ๓๐ นาที
- ค. มีอารมณ์ดี และยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่เสมอ
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๕. ผ่ากันแป้นต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ่ากันแป้นที่ถูกสุขลักษณะ

- ก. เป็นผ่าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ข. เป็นผ่าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ค. เป็นผ่าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรก
- ง. เป็นผ่าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรก

๒๖. ทำอย่างไรจึงจะทำให้มือสะอาดถูกสุขลักษณะได้มากที่สุด

- ก. ใช้ผ้าเช็ดมือ
- ข. ใช้กระดาษเช็ดมือ
- ค. ใช้น้ำและสบู่ล้างมือ
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๒๗. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ

- ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
- ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
- ค. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
- ง. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

๒๘. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง

- ก. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
- ข. พี่ฟาร์อาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
- ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
- ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๒๙. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ

- ก. ใช้มือจับแก้วน้ำครึ่งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
- ข. เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น
- ค. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม
- ง. ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม

๓๐. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
- ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
- ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
- ง. ตู้อื่นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๓๑. หากท่านจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร อันดับแรกท่านต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขอย่างไร

- ก. ยื่นคำขอเข้ารับการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร” ก่อนขอใบอนุญาตประกอบกิจการ
- ข. ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนประกอบกิจการ เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาอนุญาต/ไม่อนุญาต
- ค. ประกอบกิจการไปก่อน แล้วมายื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากราชการส่วนท้องถิ่นในภายหลัง
- ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข

๓๒. ข้อใดไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติ

การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ผู้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
- ข. ผู้รับใบอนุญาต ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เป็นประจำทุกปี
- ค. ผู้รับใบอนุญาต สามารถเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นได้ โดยไม่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น
- ง. หากใบอนุญาตสูญหาย ผู้รับใบอนุญาตต้องยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึงการสูญหาย

๓๓. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้องตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถูพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๔. ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

จะมีโทษตามกฎหมายสาธารณสุขอย่างไร

- ก. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท
- ข. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
- ค. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท
- ง. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

๓๕. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีอายุกี่ปี

- ก. ๑ ปี
- ข. ๒ ปี
- ค. ๓ ปี
- ง. ๔ ปี

๓๖. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร

- ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
- ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๗. “การแสดงฉลากอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร

- ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
- ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ
- ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๘. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

- ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
- ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
- ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
- ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๓๙. ข้อใดคือวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ก. ผงชูรส
- ข. สีส้มอาหาร
- ค. น้ำมันงา
- ง. บอแรกซ์

๔๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้

- ก. บอแรกซ์
- ข. พอร์มาลีน
- ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
- ง. สารฟอกขาว

๔๑. บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร ในการควบคุมดูแลพนักงานในร้าน มีเรื่องใดบ้าง

- ก. ดูแลสุขภาพของพนักงาน โดยพาไปตรวจสุขภาพประจำปี
- ข. ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่พนักงาน โดยส่งพนักงานเข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ค. จัดเตรียมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ให้แก่พนักงานในการปฏิบัติงาน
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๒. หน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร คือ

- ก. ติดตามข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่เสมอ
- ข. ควบคุมดูแล และพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารของตนให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น
- ค. เลือกวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ มาปรุง-ประกอบให้ลูกค้าได้รับประทาน
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๓. ข้อใดไม่ใช่คุณสมบัติของผู้ประกอบกิจการ

- ก. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติได้ถูกต้อง และสามารถควบคุมดูแลผู้สัมผัสอาหารในร้านของตนเอง
- ข. ติดตามความก้าวหน้าและเทคโนโลยีด้านอาหาร รวมทั้งหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ
- ค. จบการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
- ง. มีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการด้านอาหาร

๔๔. การบริหารจัดการและควบคุมดูแลให้ร้านอาหารและอาหารที่จำหน่าย มีความสะอาดปลอดภัย ส่งผลดีอย่างไร

- ก. ร้านอาหารไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค
- ข. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้มีสุขภาพอนามัยที่ดี
- ค. ผู้บริโภคให้การสนับสนุน ทำให้ร้านอาหารขายดี มีรายได้เพิ่มขึ้น
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๕. ข้อใดคือหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร

- ก. ขอใบอนุญาต “จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร” จากราชการส่วนท้องถิ่น
- ข. จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีบริการที่ดี
- ค. เข้ารับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๖. เมื่อท่านได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากท้องถิ่นแล้ว จะต้องปฏิบัติตามข้อใด

- ก. ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
- ข. ใบอนุญาตที่ได้รับใช้ได้เพียงหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่ เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น
- ค. การขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหมดอายุ
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๗. เศษอาหารและน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหาร คนแรกที่ต้องรับผิดชอบคือใคร

- ก. เจ้าของสถานประกอบการด้านอาหาร
- ข. เจ้าหน้าที่เทศกิจ / เจ้าหน้าที่เทศบาลทุกแห่ง
- ค. นายกเทศมนตรีของเทศบาลทุกแห่ง
- ง. เจ้าหน้าที่ตำรวจ

๔๘. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการดูแลรักษาบ่อตกไขมัน ?

- ก. ไม่เอาตะแกรงดักเศษอาหารออก ไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
- ข. ต้องหมั่นกำจัดเศษอาหารที่ดักกรองไว้อย่างสม่ำเสมอ
- ค. ต้องตกไขมันออกจากบ่อตกไขมันอย่างน้อยเดือนละครั้ง
- ง. ต้องติดตั้งตะแกรงดักเศษอาหารก่อนเข้าบ่อตกไขมัน

๔๙. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการควบคุมและกำจัดแมลงสาบ

- ก. หมั่นทำความสะอาดห้องครัว อย่าให้มีเศษอาหารตกค้าง
- ข. ควรติดตะแกรงถี่ๆ ที่ท่อระบายน้ำ
- ค. ถึงขยะควรมีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม
- ง. ทั้งขยะในถังที่ไม่มีฝาปิด

๕๐. สถานที่ปรุงอาหารที่ดี ควรเป็นอย่างไร

- ก. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องส้วมได้
- ข. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงบริเวณเก็บขยะได้
- ค. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องรับประทานอาหารได้
- ง. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดสู่ถนนด้านนอกได้

๒.ระดับความรู้ความเข้าใจ หลังเข้ารับการอบรม

แบบประเมินความรู้หลังการได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๕๐ ข้อ

๑. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง

- ก. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ ครว สัตว์นำโรค เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ข. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ อาหาร ผู้ปรุง ภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ค. การจัดการอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย
- ง. ข้อ ก และ ข ถูก

๒. ข้อใดคือปัจจัยสำคัญทางสุขาภิบาลอาหาร ๕ ปัจจัย ที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
- ข. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ สถานที่ และสัตว์แมลงนำโรค
- ค. ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร สถานที่ และผู้บริโภค
- ง. ผู้บริโภค ผู้สัมผัสอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ อาหาร และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดไม่ใช่สาเหตุของปัญหาความปลอดภัยด้านอาหารของประเทศไทย

- ก. มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์อาหาร
- ข. มีการนำเข้าอาหารจากต่างประเทศมากขึ้น
- ค. ไม่มีหน่วยงานที่กำกับดูแลความปลอดภัยของอาหาร
- ง. มีการเปลี่ยนแปลงทางสังคมและพฤติกรรมผู้บริโภค

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

- ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ
- ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค
- ค. โรคพยาธิตัวจิ๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ
- ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. โรคอาหารเป็นพิษ มักพบในอาหารประเภทใด

- ก. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม
- ข. อาหารที่ปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อรา หนอง
- ค. ข้อ ก และ ข ถูก
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๖. เชื้อโรคชนิดใดมักพบในผิวน้ำแข็ง บริเวณที่มีบาดแผล สิว ผื่น หรือ หนอง

- ก. ไวรัส
- ข. แบคทีเรีย
- ค. ยีสต์
- ง. รา

๗. อาหารในข้อใดที่สามารถพบสารบอแรกซ์เจือปนอยู่

- ก. ลูกชิ้น
- ข. ไส้กรอก
- ค. หมูยอ หมูกรอบ
- ง. ถูกทุกข้อ

๘. วิธีที่ดีที่สุดในการทำลายเชื้อแบคทีเรียในอาหารเนื้อสัตว์ดิบ คือวิธีใด

- ก. ใช้เตาไมโครเวฟ ตามข้อปฏิบัติของบริษัทผู้ผลิต
- ข. ใช้น้ำร้อนเดือด ๑๐๐ องศาเซลเซียส นานไม่น้อยกว่า ๕ นาที
- ค. ใช้น้ำมะนาวแช่อาหาร (พอกเนื้อสด) นาน ๕ นาที
- ง. ใช้ความเย็นจากน้ำแข็ง แช่อาหารนาน ๓๐ นาที

๙. ข้อใดไม่ใช่สัตว์และแมลงที่นำโรคระบบทางเดินอาหารมาสู่คน

- ก. หนู
- ข. แมลงสาบ
- ค. ยุง
- ง. แมลงวัน

๑๐. อาหารกระป๋องที่มีฝากระป๋องบวม หรืออาหารหมักดอง มักพบเชื้อแบคทีเรียชนิดใด

- ก. สแตปฟีโลคอคคัส ออเรียส
- ข. ซาลโมเนลลา
- ค. คลอสตริเดียม โบทูลินัม
- ง. อหิวาตกโรค

๑๑. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

- ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
- ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๑๒. ข้อใดคือการฆ่าเชื้อภาชนะอุปกรณ์

- ก. ตากแดด
- ข. ใช้ความร้อนที่อุณหภูมิ ๘๐ - ๑๐๐ องศาเซลเซียส
- ค. แช่ในน้ำผสมน้ำปูนคลอรีนที่มีความเข้มข้น ๕๐ พีพีเอ็ม
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๓. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร

- ก. เก็บซ้อนซ้อนเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง
- ข. วางซ้อนซ้อนในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน
- ค. คว่ำแก้วนํ้าบนพื้นโต๊ะสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ง. เก็บขามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่สูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๑๔. ข้อใดต่อไปนี้ ไม่ใช่ ข้อควรระวังสำหรับการใช้ภาชนะเมลามีน

- ก. ไม่ควรใช้งานกับเตาไมโครเวฟ
- ข. ไม่ควรใช้บรรจุของที่เย็นจัดหรือนํ้าแข็งเป็นเวลานาน
- ค. ควรระวังมิให้ผิวภาชนะเกิดรอยขีดข่วน เพราะจะเกิดการสะสมของเชื้อโรค
- ง. ไม่ควรใช้บรรจุอาหารที่ร้อนจัด

๑๕. พื้นที่อควรรักลักษณะใดสามารถทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด

- ก. พื้นเป็นไม้ปาเก้
- ข. พื้นเป็นดินโรยกรวด
- ค. พื้นเป็นคอนกรีต
- ง. พื้นเป็นคอนกรีตปูกระเบื้อง

๑๖. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.

- ก. เช็ดถูทุกครั้งที่ปรุงเสร็จ
- ข. เช็ดถูตรงรอยเปื้อนทุกวัน
- ค. ใช้ผงซักฟอกหรือน้ำมันทุกครั้งที่ใช้เตา
- ง. ทำความสะอาดทุกครั้งที่สกปรก

๑๗. การควบคุมป้องกันแมลงวัน แมลงสาบที่ถูกต้องและยั่งยืนมากที่สุดตามหลักสุขาภิบาล

- ก. การกำจัดตัวแก่ โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
- ข. การกำจัดตัวอ่อน โดยการฉีดยาฆ่าแมลงทุกวัน
- ค. การควบคุมแหล่งอาหาร ที่อยู่อาศัย และแหล่งเพาะพันธุ์
- ง. การวางกรงดัก กำจัดตัวแก่ทุกวัน

๑๘. ข้อใดถูกต้อง

- ก. หันผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง
- ข. ปรุงยารวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
- ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
- ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๑๙. น้ำสะอาดปลอดภัย หมายถึง

- ก. น้ำที่มีคุณลักษณะทางกายภาพ เคมี และแบคทีเรียในปริมาณที่ไม่เกินกว่าเกณฑ์มาตรฐานกำหนด
- ข. น้ำใส ไม่มีสี กลิ่น รส
- ค. น้ำไม่มีเชื้อโรคปนเปื้อน
- ง. น้ำที่ไม่มีแร่ธาตุ และเชื้อโรค ปนเปื้อนอยู่เลย

๒๐. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด

- ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๒๑. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร

- ก. ผู้เตรียมอาหาร ผู้เสิร์ฟอาหาร
- ข. ผู้ทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์
- ค. ผู้ปรุงอาหาร ผู้จำหน่ายอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๒. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร

- ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
- ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหัด
- ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๓. โรคใดต่อไปนี้เป็นที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้ ?

- ก. โรคบิด
- ข. โรคคางทูม
- ค. โรคเรื้อน
- ง. โรคหัวใจ

๒๔. ผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร เพื่อให้มีสุขภาพที่ดี

- ก. รับประทานอาหารที่สะอาดปลอดภัย ให้ครบ ๕ หมู่ / วัน
- ข. ออกกำลังกายอยู่เสมอ อย่างน้อยสัปดาห์ละ ๓ วันๆ ละ ๓๐ นาที
- ค. มีอารมณ์ดี และยิ้มแย้มแจ่มใสอยู่เสมอ
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๕. ผ่าก้นเบื้องต้นต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ่าก้นเบื้องต้นที่ถูกสุขลักษณะ

- ก. เป็นผ่าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ข. เป็นผ่าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ค. เป็นผ่าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
- ง. เป็นผ่าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๒๖. ทำอย่างไรจึงจะทำให้มือสะอาดถูกสุขลักษณะได้มากที่สุด

- ก. ใช้ผ้าเช็ดมือ
- ข. ใช้กระดาษเช็ดมือ
- ค. ใช้น้ำและสบู่ล้างมือ
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๒๗. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ

- ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
- ข. พุดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
- ค. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
- ง. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง

๒๘. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง

- ก. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
- ข. พี่ฟาร์ร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
- ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
- ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๒๙. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ

- ก. ใช้มือจับแก้วน้ำครึ่งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
- ข. เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น
- ค. ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม
- ง. ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม

๓๐. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
- ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
- ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
- ง. ตู้เย็นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๓๑. หากท่านจะจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารที่มีพื้นที่เกิน ๒๐๐ ตารางเมตร อันดับแรกท่านต้องปฏิบัติให้ถูกต้องตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุขอย่างไร

- ก. ยื่นคำขอเข้ารับการอบรม “หลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร สำหรับผู้ประกอบการด้านอาหาร” ก่อนขอใบอนุญาตประกอบกิจการ
- ข. ยื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารก่อนประกอบกิจการ เพื่อให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นพิจารณาอนุญาต/ไม่อนุญาต
- ค. ประกอบกิจการไปก่อน แล้วมายื่นคำขอรับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากราชการส่วนท้องถิ่นในภายหลัง
- ง. ถูกทั้งข้อ ก และ ข

๓๒. ข้อใดไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติ
การสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

ก. ผู้รับใบอนุญาต ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่
ประกอบกิจการ

ข. ผู้รับใบอนุญาต ต้องยื่นคำขอต่อใบอนุญาตก่อนใบอนุญาตสิ้นอายุ เป็นประจำทุกปี

ค. ผู้รับใบอนุญาต สามารถเลิกกิจการหรือโอนการดำเนินกิจการให้แก่บุคคลอื่นได้ โดยไม่ต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงาน
ท้องถิ่น

ง. หากใบอนุญาตสูญหาย ผู้รับใบอนุญาตต้องยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาต ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ได้ทราบถึง
การสูญหาย

๓๓. ผู้ประกอบกิจการร้านอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง
ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ

ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ

ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ขยะพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ

ง. ถูกทุกข้อ

๓๔. ผู้ใดจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารซึ่งมีพื้นที่ไม่เกินสองร้อยตารางเมตร
โดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้งจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น

จะมีโทษตามกฎหมายสาธารณสุขอย่างไร

ก. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท

ข. จำคุกไม่เกิน ๓ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๒๕,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

ค. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท

ง. จำคุกไม่เกิน ๖ เดือน หรือปรับไม่เกิน ๕๐,๐๐๐ บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

๓๕. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และใบอนุญาตการจำหน่ายสินค้าในที่หรือทางสาธารณะ มีอายุกี่ปี

ก. ๑ ปี

ข. ๒ ปี

ค. ๓ ปี

ง. ๔ ปี

๓๖. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร

- ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
- ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควันจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๗. “การแสดงผลภาพอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร

- ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
- ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ
- ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๘. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

- ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
- ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
- ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
- ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๓๙. ข้อใดคือวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

- ก. ผงชูรส
- ข. สีผสมอาหาร
- ค. น้ำมันงา
- ง. บอแรกซ์

๔๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้

- ก. บอแรกซ์
- ข. พอร์มาลีน
- ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
- ง. สารฟอกขาว

๔๑. บทบาทหน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร ในการควบคุมดูแลพนักงานในร้าน มีเรื่องใดบ้าง

- ก. ดูแลสุขภาพของพนักงาน โดยพาไปตรวจสุขภาพประจำปี
- ข. ให้ความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหาร และสุขวิทยาส่วนบุคคลแก่พนักงาน โดยส่งพนักงานเข้าอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร
- ค. จัดเตรียมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม ให้แก่พนักงานในการปฏิบัติงาน
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๒. หน้าที่ของเจ้าของ ผู้ดูแล ผู้จัดการร้านอาหาร คือ

- ก. ติดตามข่าวสารด้านสุขาภิบาลอาหารอยู่เสมอ
- ข. ควบคุมดูแล และพัฒนาสถานประกอบการค้าอาหารของตนให้ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะตามกฎหมายและข้อกำหนดของท้องถิ่น
- ค. เลือกว่าวัตถุดิบที่สะอาดปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ มาปรุง-ประกอบให้ลูกค้าได้รับประทาน
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๓. ข้อใดไม่ใช่คุณสมบัติของผู้ประกอบกิจการ

- ก. มีความรู้ด้านสุขาภิบาลอาหาร ปฏิบัติได้ถูกต้อง และสามารถควบคุมดูแลผู้สัมผัสอาหารในร้านของตนเอง
- ข. ติดตามความก้าวหน้าและเทคโนโลยีด้านอาหาร รวมทั้งหาความรู้เพิ่มเติมอยู่เสมอ
- ค. จบการศึกษาด้านคหกรรมศาสตร์
- ง. มีความรู้เรื่องกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับสถานประกอบการด้านอาหาร

๔๔. การบริหารจัดการและควบคุมดูแลให้ร้านอาหารและอาหารที่จำหน่าย มีความสะอาดปลอดภัย ส่งผลดีอย่างไร

- ก. ร้านอาหารไม่เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงนำโรค
- ข. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาดปลอดภัย ทำให้มีสุขภาพอนามัยที่ดี
- ค. ผู้บริโภคให้การสนับสนุน ทำให้ร้านอาหารขายดี มีรายได้เพิ่มขึ้น
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๕. ข้อใดคือหน้าที่ความรับผิดชอบของเจ้าของร้านอาหาร

- ก. ขอใบอนุญาต “จัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร” จากราชการส่วนท้องถิ่น
- ข. จำหน่ายอาหารที่สะอาดปลอดภัย มีคุณภาพได้มาตรฐาน และมีบริการที่ดี
- ค. เข้ารับการอบรมการสุขาภิบาลอาหาร
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๖. เมื่อท่านได้รับใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารจากท้องถิ่นแล้ว จะต้องปฏิบัติตามข้อใด

- ก. ต้องแสดงใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ สถานที่ประกอบกิจการตลอดเวลาที่ประกอบกิจการ
- ข. ใบอนุญาตที่ได้รับใช้ได้เพียงหนึ่งปีนับแต่วันที่ออกใบอนุญาต และใช้ได้เพียงในเขตอำนาจของราชการส่วนท้องถิ่นที่เป็นผู้ออกใบอนุญาตนั้น
- ค. การขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร จะต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหมดอายุ
- ง. ถูกทุกข้อ

๔๗. เศษอาหารและน้ำเสียที่เกิดขึ้นจากการปรุง-ประกอบ และจำหน่ายอาหาร คนแรกที่ต้องรับผิดชอบคือใคร

- ก. เจ้าของสถานประกอบการด้านอาหาร
- ข. เจ้าหน้าที่เทศกิจ / เจ้าหน้าที่เทศบาลทุกแห่ง
- ค. นายกเทศมนตรีของเทศบาลทุกแห่ง
- ง. เจ้าหน้าที่ตำรวจ

๔๘. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการดูแลรักษาบ่อดักไขมัน ?

- ก. ไม่เอาตะแกรงดักเศษอาหารออก ไม่ว่าจะชั่วคราวหรือถาวร
- ข. ต้องหมั่นกำจัดเศษอาหารที่ดักกรองไว้อย่างสม่ำเสมอ
- ค. ต้องดักไขมันออกจากบ่อดักไขมันอย่างน้อยเดือนละครั้ง
- ง. ต้องติดตั้งตะแกรงดักเศษอาหารก่อนเข้าบ่อดักไขมัน

๔๙. ข้อใดกล่าว ไม่ถูกต้อง เกี่ยวกับการควบคุมและกำจัดแมลงสาบ

- ก. หมั่นทำความสะอาดห้องครัว อย่าให้มีเศษอาหารตกค้าง
- ข. ควรติดตะแกรงถี่ๆ ที่ท่อระบายน้ำ
- ค. ถึงขยะควรมีฝาปิดมิดชิด ไม่รั่วซึม
- ง. ทั้งขยะในถังที่ไม่มีฝาปิด

๕๐. สถานที่ปรุงอาหารที่ดี ควรเป็นอย่างไร

- ก. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องส้วมได้
- ข. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงบริเวณเก็บขยะได้
- ค. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องรับประทานอาหารได้
- ง. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดสู่ถนนด้านนอกได้

๓.ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑.	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ					
๒.	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม					
๓.	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม					
๔.	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน					
๕.	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
๖.	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
๗.	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ					
๘.	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป					

๔.ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๑. การประเมินความรู้ความเข้าใจต่อเนื้อหาการอบรม

(ตารางที่ ๑) การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ

ทดสอบความรู้	คะแนนเต็ม	คะแนนสูงสุด	คะแนนต่ำสุด	ร้อยละคะแนนที่ผ่าน
ก่อนการอบรมฯ	๕๐	๒๗	๑๒	๕๐.๐๐
หลังการอบรมฯ	๕๐	๔๘	๔๔	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๑ การทดสอบก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ โดยใช้แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรม ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๕๐ ข้อ ข้อละ ๑ คะแนน คะแนนเต็ม ๕๐ คะแนน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้ก่อนการอบรม (Pre-Test) จำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้หลังอบรมโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น ๑๐ คน โดยมีหลักเกณฑ์หลังการอบรม ผู้เข้ารับการอบรม ผ่านการทดสอบ (๒๕ คะแนนขึ้นไป) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ ของผู้เข้ารับการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมโครงการฯ มีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๔ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๐.๐๐ ของผู้อบรม ประเมินความรู้ สำหรับหลังการอบรมมีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๑๐ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ของผู้อบรมประเมินความรู้

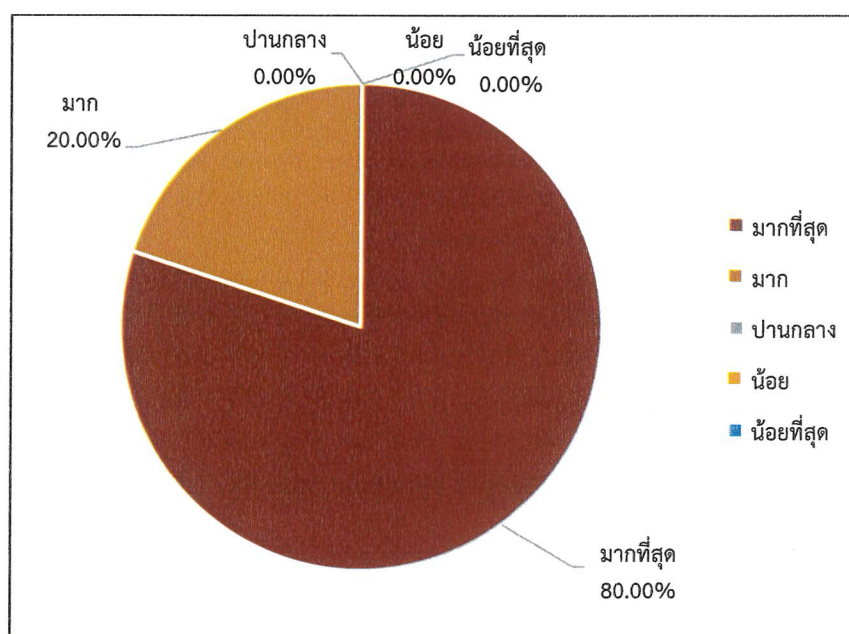
๒. การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

(ตารางที่ ๒) การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ	๘	๒	-	-	-
๒	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม	๘	๑	๑	-	-
๓	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม	๗	๓	-	-	-
๔	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน	๗	๒	๑	-	-
๕	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๗	๒	๑	-	-
๖	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๙	๑	-	-	-
๗	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ	๙	๑	-	-	-
๘	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป	๘	๒	-	-	-

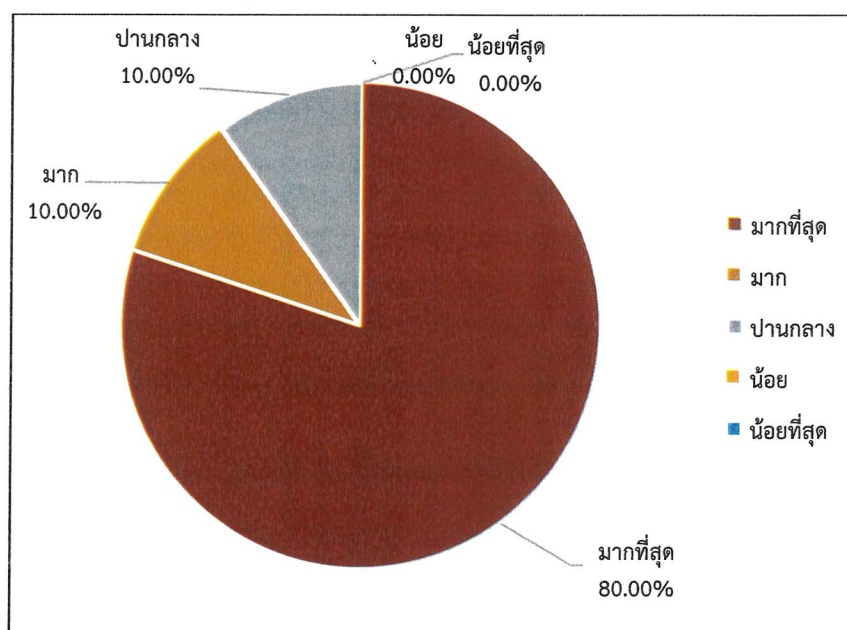
จากตารางที่ ๒ ผลการประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจากผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้ประกอบกิจการ จำนวน ๑๐ ราย มีผู้ตอบแบบสอบถามครบทุกราย พบว่าการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้า รับการอบรมฯ ดังนี้

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๑) ประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ



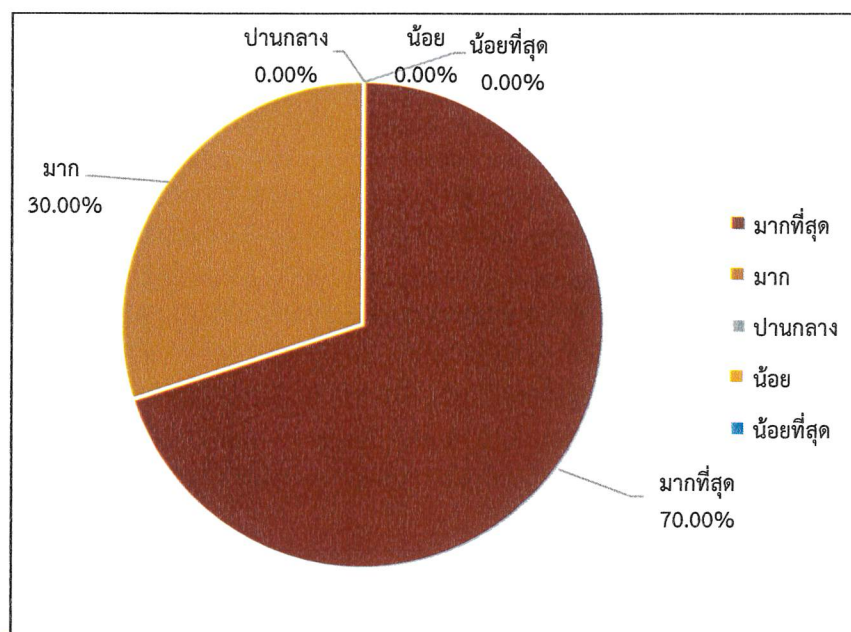
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๑ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๒) ประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม



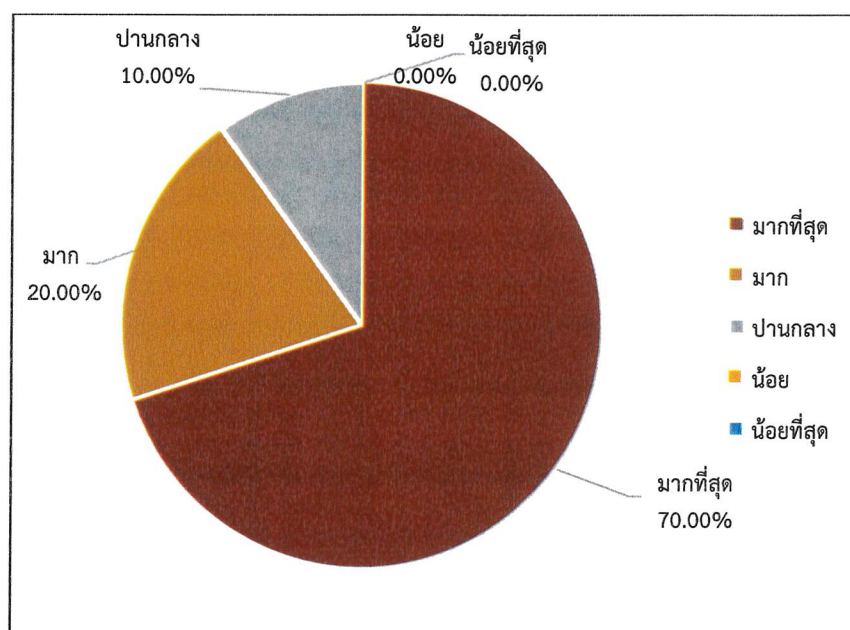
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๒ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๓) ประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม



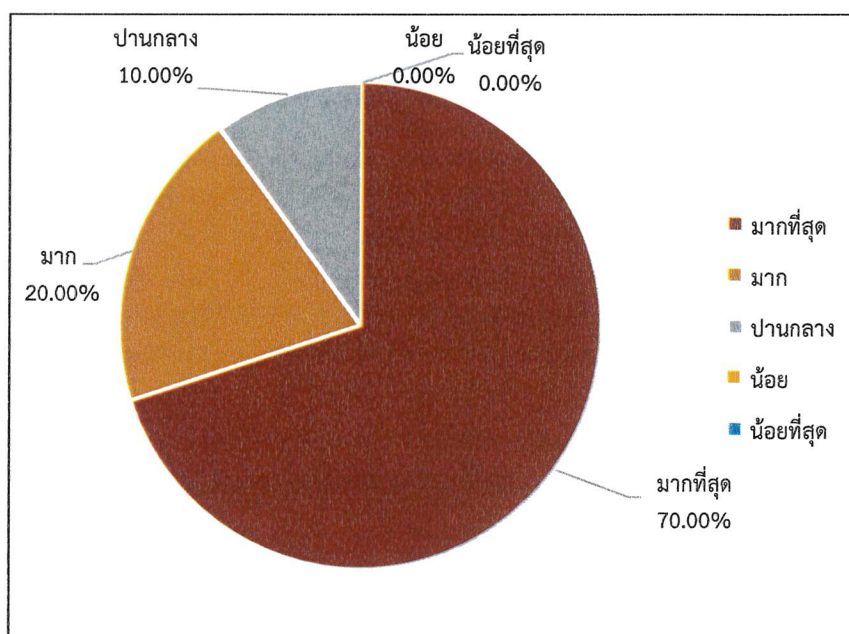
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๓ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๔) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน



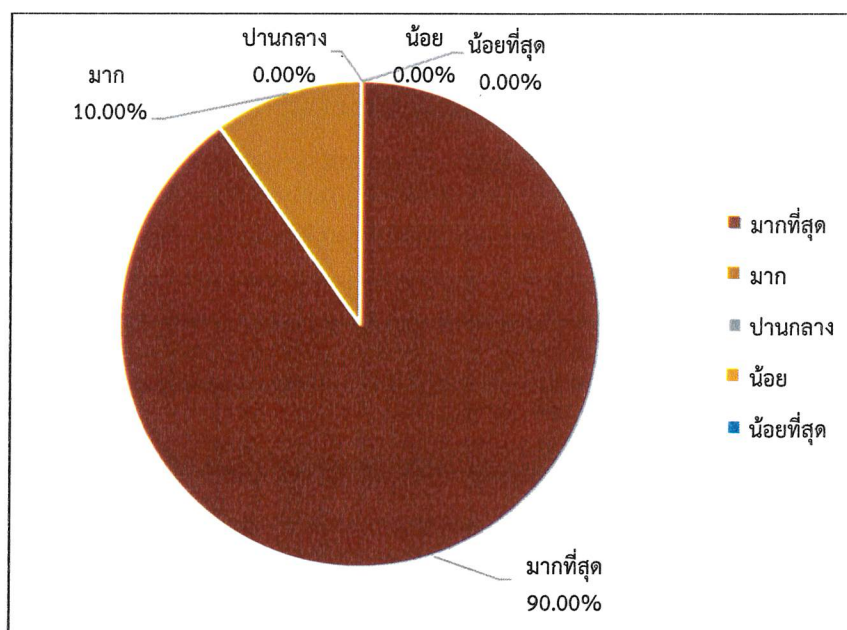
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๔ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๗๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๕) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม



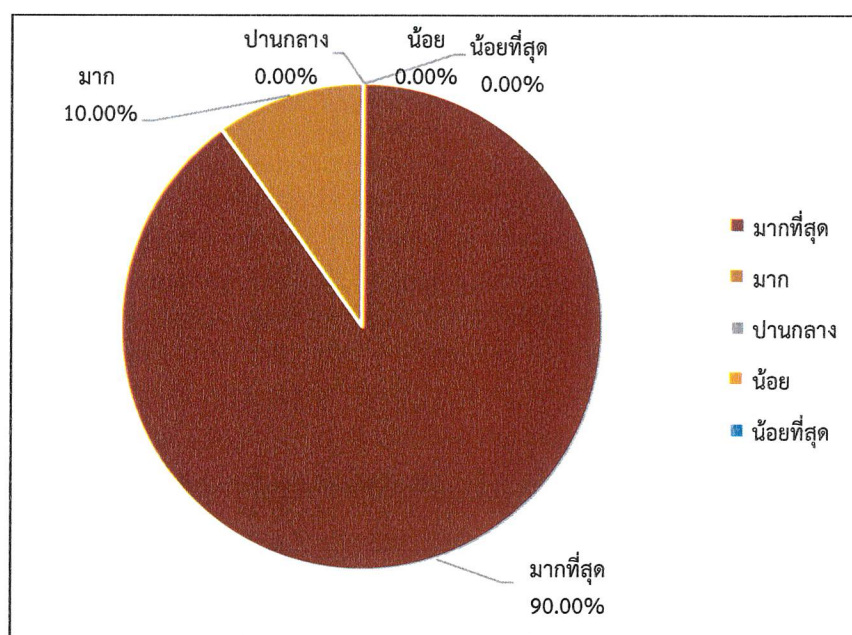
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๕ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๖) ประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้



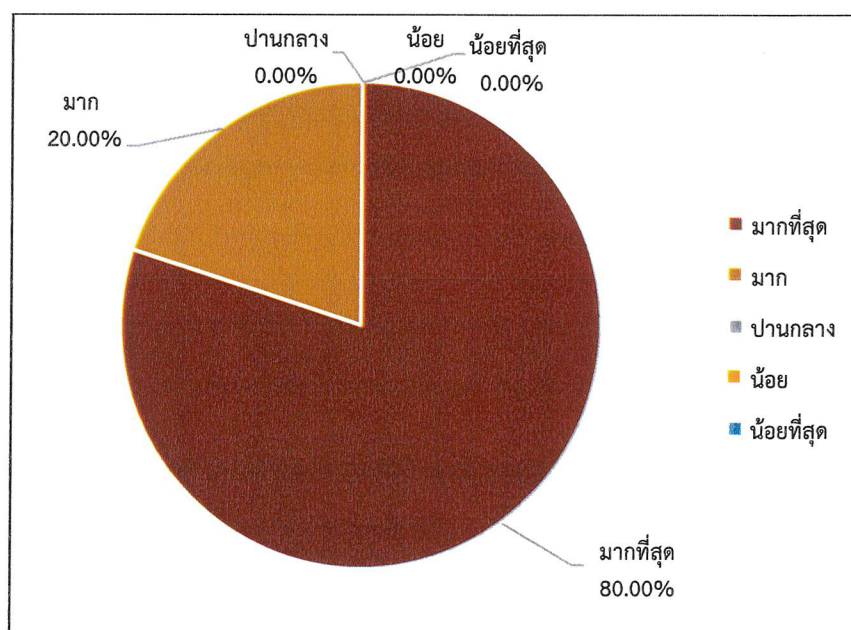
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๖ สรุปผลประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๗) ประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๗ สรุปผลประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๐.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๘) ประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๘ สรุปผลประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๐๐

การประเมินผลโครงการฯ

การลงทะเบียนโดยแจกแบบประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้กับผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ คน โดยมีรูปแบบของการประเมินโครงการฯ ดังนี้

๑.ระดับความรู้ความเข้าใจ ก่อนเข้ารับการอบรม

แบบประเมินความรู้ก่อนได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ

๑. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

ก. การทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ

ข. การตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร

ค. การควบคุมป้องกันให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตราย ต่อผู้บริโภค

ง. การทำให้อาหารอยู่ได้นานๆ โดยการถนอมอาหารและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

๒. ปัจจัยสำคัญที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารสกปรก มีกี่ปัจจัย

ก. มี ๒ ปัจจัย ได้แก่ ตัวผู้ปรุงประกอบอาหาร และผู้บริโภค

ข. มี ๓ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องสุขา

ค. มี ๔ ปัจจัย ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ และภาชนะที่ใส่

ง. มี ๕ ปัจจัย ได้แก่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ครั้ว แม่ครั้ว และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดถูกต้อง

ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง

ข. ปรุงยารวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร

ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ

ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ

ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค

ค. โรคพยาธิตัวจิ๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ

ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายทั่วไป ควรมีการอุ่นเพื่อป้องกันการบูดเสีย ทุกกี่ชั่วโมง

- ก. ทุก ๒ ชั่วโมง
- ข. ทุก ๔ ชั่วโมง
- ค. ทุก ๖ ชั่วโมง
- ง. ทุก ๘ ชั่วโมง

๖. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

- ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
- ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๗. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มากที่สุด

- ก. เก็บซ้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ข. วางซ้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ค. คว่ำแก้วน้ำบนพื้นโต๊ะโดยตรง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ง. เก็บขามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๘. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด

- ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๙. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร

- ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
- ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
- ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้

- ก. โรคบิด
- ข. โรคหัวใจ
- ค. โรคเรื้อน
- ง. โรคคางทูม

๑๑. ผ่ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ่ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ

- ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรก
- ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรก

๑๒. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง

- ก. พี่ฟาร้านอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ่ากันเปื้อน
- ข. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ่ากันเปื้อน
- ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
- ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๑๓. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
- ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
- ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
- ง. ตู้อุ่นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๑๔. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ

- ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
- ข. พุดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
- ค. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสอบสภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง
- ง. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ

๑๕. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
- ข. ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
- ค. ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
- ง. แผงลอยขายปลาหมึกย่าง

๑๖. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยื่นล้ำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ถูพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๗. อายุของเอกสารรับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีอายุกี่ปี

- ก. ๑ ปี
- ข. ๒ ปี
- ค. ๓ ปี
- ง. ๔ ปี

๑๘. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร

- ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
- ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นคาวจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๙. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

- ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
- ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
- ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
- ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๒๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้

- ก. บอร์แรกซ์
- ข. ฟอร์มาลีน
- ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
- ง. สารกันรา

๒.ระดับความรู้ความเข้าใจ หลังเข้ารับการอบรม

แบบประเมินความรู้หลังการได้รับการอบรมโครงการอบรมผู้ประกอบการกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ หลักสูตรการอบรมสัมผัสอาหาร เป็นข้อสอบแบบเลือกตอบ (ปรนัย) ๔ ตัวเลือก จำนวน ๒๐ ข้อ

๑. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

ก. การทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ

ข. การตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร

ค. การควบคุมป้องกันให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตราย ต่อผู้บริโภค

ง. การทำให้อาหารอยู่ได้นานๆ โดยการถนอมอาหารและเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ

๒. ปัจจัยสำคัญที่เป็นสาเหตุให้อาหารสกปรก มีกี่ปัจจัย

ก. มี ๒ ปัจจัย ได้แก่ ตัวผู้ปรุงประกอบอาหาร และผู้บริโภค

ข. มี ๓ ปัจจัย ได้แก่ สถานที่ประกอบอาหาร สถานที่จำหน่ายอาหาร และห้องสุขา

ค. มี ๔ ปัจจัย ได้แก่ อาหารสด อาหารแห้ง เครื่องปรุงต่างๆ และภาชนะที่ใส่

ง. มี ๕ ปัจจัย ได้แก่ อาหาร ภาชนะอุปกรณ์ ครว แม่ครัว และสัตว์แมลงนำโรค

๓. ข้อใดถูกต้อง

ก. หั่นผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เขียง

ข. ปรุงยารวมมิตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร

ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ

ง. แช่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง

๔. โรคจากเชื้อแบคทีเรียที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ คือข้อใด

ก. โรคไข้หวัดนก และโรคตับอักเสบ

ข. โรคไข้ไทฟอยด์ และอหิวาตกโรค

ค. โรคพยาธิตัวจิ๊ด และโรคพยาธิใบไม้ในตับ

ง. โรคเอดส์ และโรคพิษสุนัขบ้า

๕. อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายทั่วไป ควรมีการอุ่นเพื่อป้องกันการบูดเสีย ทุกกี่ชั่วโมง

ก. ทุก ๒ ชั่วโมง

ข. ทุก ๔ ชั่วโมง

ค. ทุก ๖ ชั่วโมง

ง. ทุก ๘ ชั่วโมง

๖. ขั้นตอนการล้างภาชนะอุปกรณ์ที่ถูกต้องที่สุดตามหลักสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด

- ก. ๑. ล้างน้ำสะอาด ๒. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ข. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ล้างน้ำสะอาด
- ค. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. ใช้ผ้าเช็ด
- ง. ๑. ล้างน้ำผสมน้ำยาล้างจาน ๒. ล้างน้ำสะอาด ๓. การฆ่าเชื้อโรค

๗. ข้อใดคือการเก็บภาชนะอุปกรณ์ที่ไม่ถูกหลักสุขาภิบาลอาหาร มากที่สุด

- ก. เก็บซ้อนส้อมเอาด้ามขึ้นในตะกร้าทรงสูง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ข. วางซ้อนส้อมในลักษณะนอนไปทางเดียวกันในตะกร้าแบน วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ค. คว่ำแก้วนํ้าบนพื้นโต๊ะโดยตรง วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร
- ง. เก็บขามที่แห้งแล้วในตู้เก็บภาชนะที่ปิดมิดชิด วางสูงจากพื้น ๖๐ เซนติเมตร

๘. วิธีการล้างผักเพื่อลดสารเคมีและสิ่งสกปรกที่ปนเปื้อน ข้อใดถูกต้องและเหมาะสมที่สุด

- ก. ล้างผักทั้งต้นโดยจุ่มน้ำในกะละมัง ยกผักขึ้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ข. ล้างผักทั้งต้นโดยเปิดน้ำไหลผ่านให้ทั่วทั้งต้น แล้วนำไปวางไว้ในตะแกรงหรือตะกร้าใส่ผัก
- ค. ตัดรากทิ้ง แกะผักออกเป็นใบ ๆ แช่น้ำส้มสายชู นาน ๑๕ นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
- ง. นำผักแช่น้ำในกะละมัง ใส่น้ำให้ท่วมผักทั้งหมด แช่ทิ้งไว้ ๖ - ๘ ชั่วโมง

๙. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร

- ก. ผู้ที่เป็นพาหะของไข้ไทฟอยด์
- ข. ผู้ที่ป่วยเป็นโรคหวัด
- ค. ผู้ที่มีพฤติกรรมในการปรุงประกอบอาหารไม่ถูกต้อง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๐. โรคใดต่อไปนี้เป็นที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้

- ก. โรคบิด
- ข. โรคหัวใจ
- ค. โรคเรื้อน
- ง. โรคคางทูม

๑๑. ผักก้นเป็ดต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผักก้นเป็ดที่ถูกสุขลักษณะ

- ก. เป็นผักชนิดครึ่งตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ข. เป็นผักชนิดเต็มตัว มีสีขาว เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ค. เป็นผักชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก
- ง. เป็นผักชนิดครึ่งตัว มีสีเข้ม เพื่อทำให้มองไม่เห็นสิ่งสกปรก

๑๒. ผู้ขายอาหารท่านใด มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ถูกต้อง

- ก. พี่ฟ้านำอาหารตามสั่ง ใส่เสื้อคอกลมแขนสั้น สวมหมวกคลุมผมและผ้ากันเปื้อน
- ข. คุณลุงร้านข้าวขาหมู นุ่งกางเกงขาสั้น ไม่สวมเสื้อ แต่ผูกผ้ากันเปื้อน
- ค. คุณน้าร้านส้มตำ ไว้ผมยาว ไม่รวบผมและไม่สวมหมวกคลุมผม
- ง. คุณป้าร้านผัดไท สวมแหวนที่นิ้วหลายวง ไว้เล็บยาวและทาสีเล็บสวยงาม

๑๓. ข้อใดเป็นสาเหตุทำให้เกิดการปนเปื้อนของอาหาร

- ก. ผู้สัมผัสอาหาร หลังจากเข้าห้องส้วมเสร็จแล้วต้องล้างมือให้สะอาดด้วยสบู่เหลวทุกครั้ง
- ข. ใช้ผ้าผืนเดียวเช็ดภาชนะ อุปกรณ์ทุกอย่างในครัว
- ค. แยกเขียงสำหรับหั่นเนื้อ และเขียงสำหรับหั่นผักออกจากกัน
- ง. ตู้อุ่นเก็บวัตถุดิบ อาหาร แยกเป็นสัดส่วน ไม่เก็บ/แช่ปะปนกันระหว่างผักกับเนื้อสัตว์ต่างๆ

๑๔. ข้อใดคือสิ่งที่ผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ

- ก. ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
- ข. พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
- ค. รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสอบสภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง
- ง. แต่งหน้า ไว้เล็บยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ

๑๕. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
- ข. ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
- ค. ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
- ง. แผงลอยขายปลาหมึกย่าง

๑๖. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยืนลำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ค. ไม่ทิ้งเศษอาหาร ไขมัน ขยะพลาสติก ลงในท่อระบายน้ำสาธารณะ
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๗. อายุของเอกสารรับการอบรมผู้สัมผัสอาหาร มีอายุกี่ปี

- ก. ๑ ปี
- ข. ๒ ปี
- ค. ๓ ปี
- ง. ๔ ปี

๑๘. ผู้สัมผัสอาหาร จะต้องปฏิบัติตนให้ถูกต้องตามกฎหมายและข้อกำหนดของราชการส่วนท้องถิ่นอย่างไร

- ก. มีการตรวจสุขภาพประจำปี อย่างน้อยปีละ ๑ ครั้ง
- ข. กำจัดมูลฝอยและคราบไขมันที่เกิดจากการประกอบกิจการอาหาร
- ค. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นควนจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๙. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

- ก. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย และรวมถึงยา
- ข. วัตถุเจือปนอาหาร สี และเครื่องปรุงแต่งกลิ่นรส
- ค. วัตถุทุกชนิดที่คนกิน ดื่ม อม หรือนำเข้าสู่ร่างกาย ไม่รวมถึงยา วัตถุออกฤทธิ์ต่อจิตและประสาท
- ง. ข้อ ข และ ค ถูก

๒๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้

- ก. บอร์แรกซ์
- ข. พอร์มาลีน
- ค. โมโนโซเดียมกลูตาเมต
- ง. สารกันรา

๓.ความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรม

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑.	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ					
๒.	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม					
๓.	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม					
๔.	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน					
๕.	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม					
๖.	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้					
๗.	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ					
๘.	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป					

๔.ข้อเสนอแนะ

.....

.....

.....

.....

สรุปผลการวิเคราะห์ข้อมูล

๑. การประเมินความเข้าใจต่อเนื้อหาการอบรม

(ตารางที่ ๑) การประเมินความรู้ก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ

ทดสอบความรู้	คะแนนเต็ม	คะแนนสูงสุด	คะแนนต่ำสุด	ร้อยละคะแนนที่ผ่าน
ก่อนการอบรมฯ	๒๐	๑๕	๕	๔๘.๐๐
หลังการอบรมฯ	๒๐	๑๙	๑๒	๑๐๐.๐๐

จากตารางที่ ๑ การทดสอบก่อนและหลังการอบรมโครงการฯ โดยใช้แบบทดสอบความรู้ หลักสูตรการอบรม ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๐ ข้อ ข้อละ ๑ คะแนน คะแนนเต็ม ๒๐ คะแนน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้ก่อนการอบรม (Pre-Test) จำนวนทั้งสิ้น ๒๕ คน มีจำนวนผู้ประเมินความรู้หลังอบรมโครงการฯ จำนวนทั้งสิ้น ๒๕ คน โดยมีหลักเกณฑ์หลังการอบรม ผู้เข้ารับการอบรม ผ่านการทดสอบ (๑๐ คะแนนขึ้นไป) คิดเป็นร้อยละ ๕๐ ของผู้เข้ารับการอบรม พบว่า ก่อนการอบรมโครงการฯ มีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๑๒ คน คิดเป็นร้อยละ ๔๘.๐๐ ของผู้อบรม ประเมินความรู้ สำหรับหลังการอบรมมีผู้เข้ารับการอบรมผ่านการทดสอบ ๒๕ คน คิดเป็นร้อยละ ๑๐๐.๐๐ ของผู้อบรมประเมินความรู้

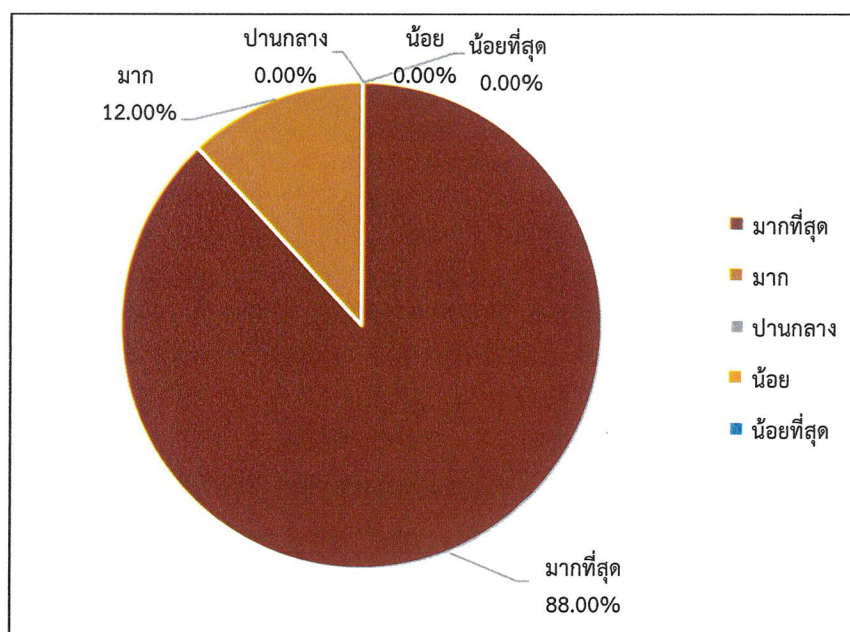
๒. การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

(ตารางที่ ๒) การประเมินความพึงพอใจต่อภาพรวมของโครงการฯ

ลำดับ	หัวข้อประเมิน	ระดับความพึงพอใจ				
		มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
๑	ความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ	๒๒	๓	-	-	-
๒	ความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม	๒๓	๑	๑	-	-
๓	ความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม	๒๑	๒	๒	-	-
๔	ความเหมาะสมของอาหารกลางวัน	๒๑	๓	๑	-	-
๕	ความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒๑	๒	๒	-	-
๖	ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้	๒๔	๑	-	-	-
๗	ท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ	๒๓	๒	-	-	-
๘	ท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป	๒๔	๑	-	-	-

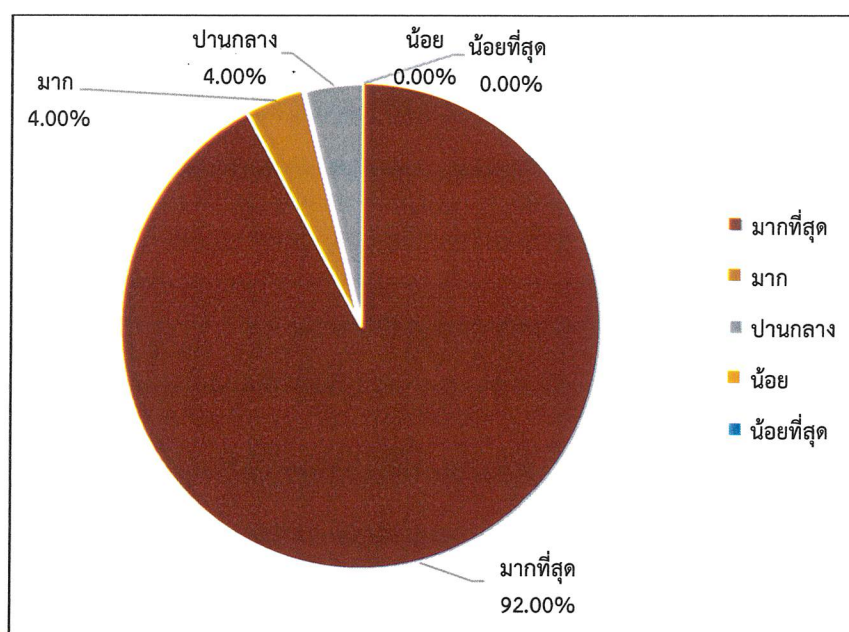
จากตารางที่ ๒ ผลการประเมินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพจากผู้เข้าร่วมโครงการฯ ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน ๒๕ ราย มีผู้ตอบแบบสอบถามครบทุกราย พบว่าการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้ารับการอบรมฯ ดังนี้

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๑) ประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ



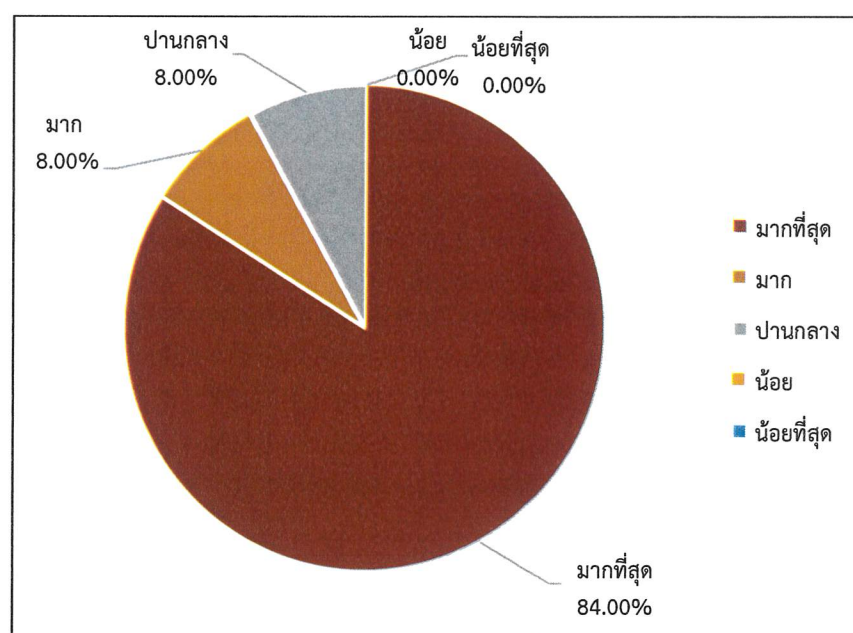
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๑ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของวิทยากรอบรมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๘.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๒) ประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม



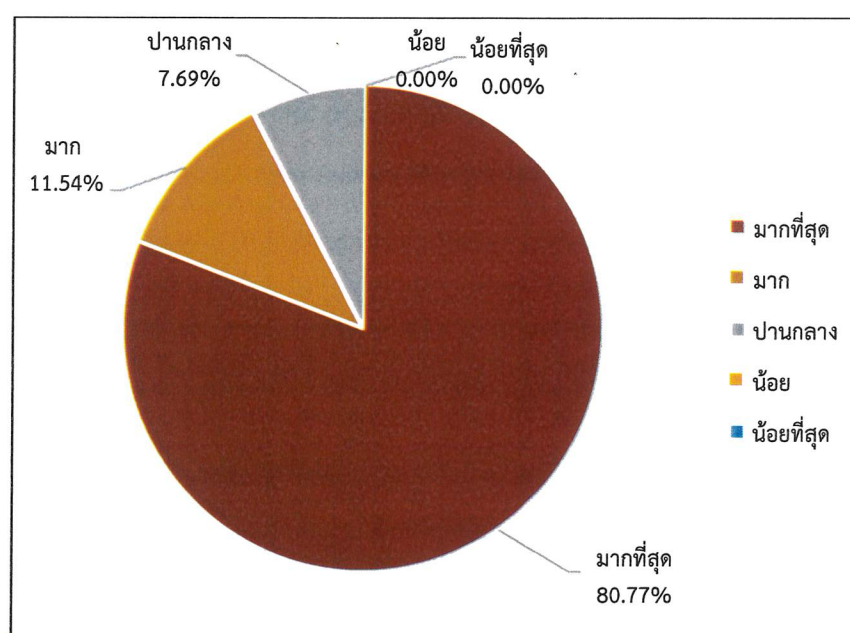
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๒ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของหัวข้อการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๓) ประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม



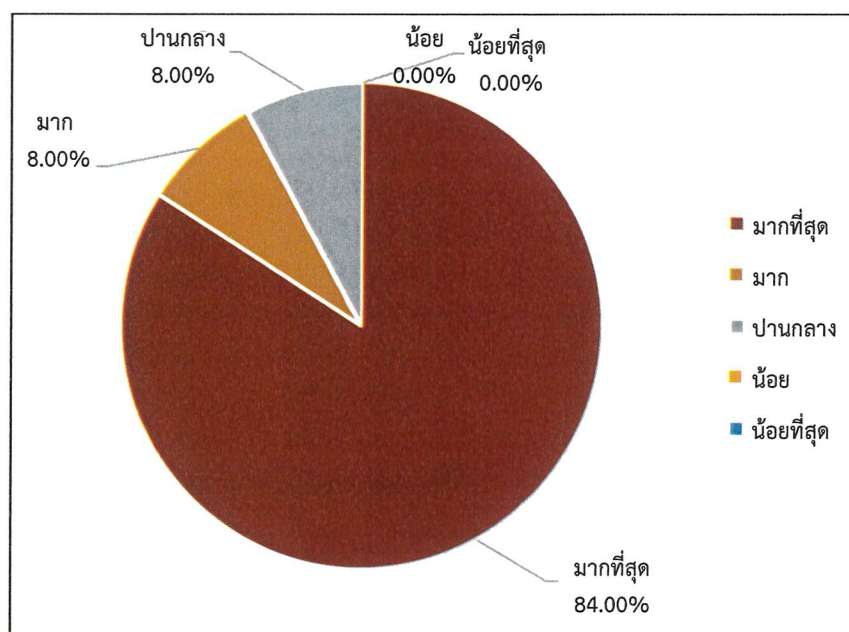
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๓ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของสถานที่ในการอบรม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๔) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน



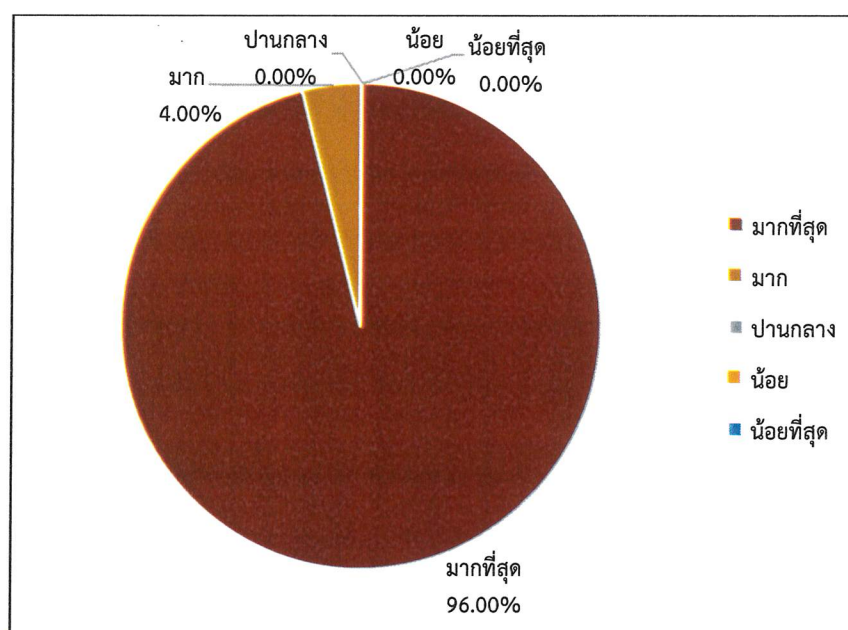
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๔ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารกลางวัน พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๐.๗๗

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๕) ประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม



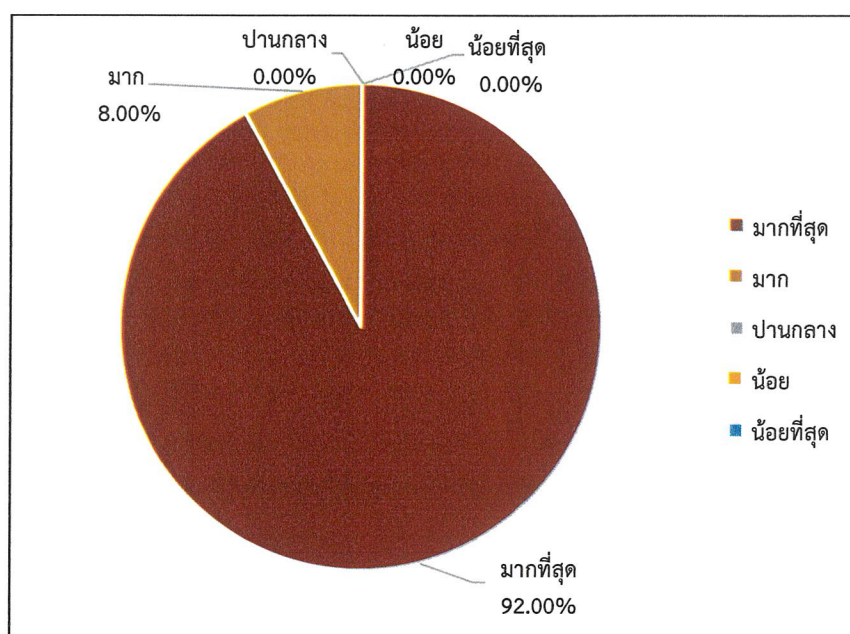
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๕ สรุปผลประเด็นความเหมาะสมของอาหารว่างและเครื่องดื่ม พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๘๔.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๖) ประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้



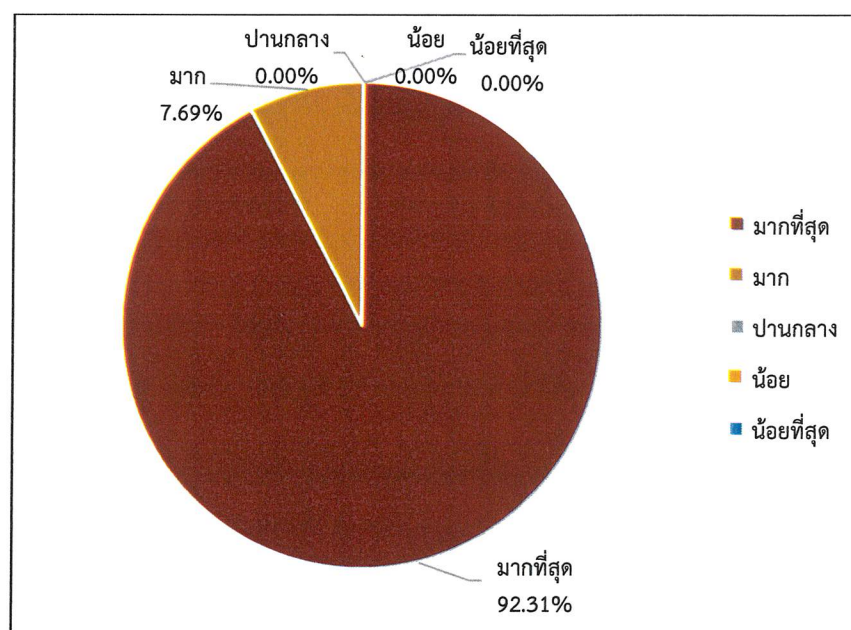
จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๖ สรุปผลประเด็นท่านสามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชีวิตประจำวันได้ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๖.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๗) ประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๗ สรุปผลประเด็นท่านได้รับประโยชน์จากการเข้าร่วมโครงการฯ พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๐๐

(แผนภูมิรูปภาพที่ ๘) ประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป



จากแผนภูมิรูปภาพที่ ๘ สรุปผลประเด็นท่านเห็นสมควรดำเนินโครงการฯ นี้ในปีถัดไป พบว่าผู้เข้ารับการอบรมตามโครงการฯ ส่วนใหญ่มีความพึงพอใจของโครงการฯ ในระดับมากที่สุดขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ ๙๒.๓๑

ผลสำเร็จโครงการฯ

๑. กลุ่มเป้าหมายในสถานประกอบการร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา สามารถปฏิบัติตามได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร เลือกใช้ภาชนะถูกหลักอนามัยเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม จัดการน้ำเสีย จัดการขยะมูลฝอยตามหลัก ๓Rs อย่างถูกหลักวิชาการ

๒. ผู้บริโภคได้บริโภคอาหารที่สะอาด ลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค

๓. ร้านจำหน่ายอาหารเครื่องดื่ม โรงงานผลิตอาหาร และร้านอาหารในโรงเรียน/สถาบันการศึกษาในพื้นที่รับผิดชอบผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN)

ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการฯ

ข้อเสนอแนะ

การนี้ข้าพเจ้าจึงขอรายงานผลการดำเนินโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพให้ท่านทราบ และเห็นควรพิจารณาเผยแพร่รายงานผลการดำเนินงานโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ให้ทราบโดยทั่วกัน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

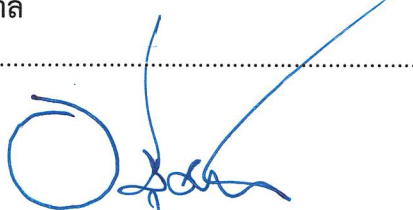


ผู้รายงาน

(นางสาวชिरาภรณ์ จันสม)

เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน

ความคิดเห็นของหัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

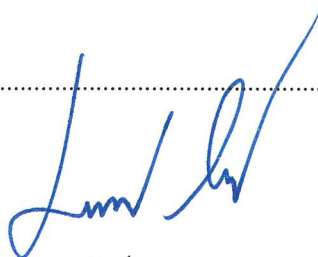


(นายอิมมงคล ชุ่มมงคล)

หัวหน้าสำนักปลัดเทศบาล

ความคิดเห็นของปลัดเทศบาล





(นางลัดดาวัลย์ เลิกนุช)

ปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม

ความคิดเห็นของนายกเทศมนตรี





(นายกิตติ พวงอินใจ)

นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

ภาพผนวก

ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ



ภาพประกอบการดำเนินงาน
โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม
การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
เทศบาลตำบลเมืองชุม ปิงปประมาณ 2568
วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล จ.อ. พลอย ฟูทอง เลขบัตรประชาชน 5670200029394
เบอร์โทร 0933096468 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด รถสามล้อแก้ว ตลาดสดท้ายดง
ที่ตั้งกิจการ 264/2 ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล พ.อ. นริศ เลขบัตรประชาชน 3510200466178 เบอร์โทร 0966690021
2. ชื่อ - สกุล นางสาว นริศ เลขบัตรประชาชน 3570200304734 เบอร์โทร
3. ชื่อ - สกุล นางสาว นริศ เลขบัตรประชาชน 3570400988933 เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขภาพอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย
และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883
นางสาวชिरาภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909
นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปิงปประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด
ที่ตั้งกิจการ ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน เบอร์โทร

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม
การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขภาพอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568
วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล นาง จันทิมา ใจดี เลขบัตรประชาชน 3500700258221
เบอร์โทร 061 323 6591 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้าน เบอร์เกอร์ เฟรนช์ฟราย
ที่ตั้งกิจการ 67 2.8 ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล จันทิมา ใจดี เลขบัตรประชาชน 3500700258221 เบอร์โทร 061 323 6591
2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูลและผู้ประสานงาน จันทิมา ใจดี เบอร์โทร 061 323 6591

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขภาพอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย
และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883
นางสาวศิริภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909
นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม
การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
เทศบาลตำบลเมืองชุม ปิงปประมาณ 2568
วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน ✓

1. ชื่อ - สกุล พิพัฒน์พงษ์ ทอดนาถ เลขบัตรประชาชน 35101 00702 550
เบอร์โทร 092 7958229 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้านทองตาบั้ง
ที่ตั้งกิจการ บ้านขะเจียว ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน เบอร์โทร

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย
และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883
นางสาววิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909
นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม
การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
เทศบาลตำบลเมืองชุม ปิงปประมาณ 2568
วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน.....
เบอร์โทร. 049 7004553 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด
ที่ตั้งกิจการ.....ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน..... เบอร์โทร.....

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน.....เบอร์โทร.....

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาวชिरาภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล จักรพรร จิตทพ เลขบัตรประชาชน 1579400085597
เบอร์โทร 0814608628 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด ร้านไก่ ก๊วย
ที่ตั้งกิจการ นโพนกลาง ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน เบอร์โทร

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

หมายเหตุ

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาวชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปิงปประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล นางสาวอภิญญา อวเรณ เลขบัตรประชาชน 35 40200319990

เบอร์โทร 096-6146153 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด

ที่ตั้งกิจการ ปากทางหน้าเทศบาล ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล นางสาวอภิญญา อวเรณ เลขบัตรประชาชน 35 40200319990 เบอร์โทร 096-6146153

2. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูล/และผู้ประสานงาน เบอร์โทร

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร***(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

****หมายเหตุ****

1. โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
2. กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
3. ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
4. โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
5. ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาววชิราภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบตอบรับผู้เข้าร่วมอบรม

การอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
(หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)

เทศบาลตำบลเมืองชุม ปีงบประมาณ 2568

วันที่ 5 กันยายน 2568 เวลา 08.30 น. - 16.30 น.

ผู้เข้าร่วมการอบรม

ผู้ประกอบกิจการ/ตัวแทน จำนวน 1 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล นวชน ธรรม ๘/๒๐๑ เลขบัตรประชาชน 1209700009668
เบอร์โทร 087 933 6221 ชื่อสถานประกอบการ/ร้าน/แผง/ตลาด คิวบ้านวิชัย
ที่ตั้งกิจการ บ้านวิชัย ตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

ผู้สัมผัสอาหาร/ตัวแทน จำนวนไม่น้อยกว่า 3 ท่าน

1. ชื่อ - สกุล นาง งาม งาม ๑๖/๒๐๑ เลขบัตรประชาชน 1570200053641 เบอร์โทร 08879 14077
2. ชื่อ - สกุล นวชน ธรรม ๐๘/๒๐๑ เลขบัตรประชาชน 1209700009668 เบอร์โทร 087 933 6221
3. ชื่อ - สกุล เลขบัตรประชาชน เบอร์โทร

ผู้รับรองข้อมูลและผู้ประสานงาน เบอร์โทร

มีความประสงค์จะเข้าร่วมรับการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ เรื่อง ผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหาร
สำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร** (หลักสูตรผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร รับรองโดยกรมอนามัย)
ใน วันพุธ ที่ 5 กันยายน 2568 ณ ห้องประชุมสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม เทศบาลตำบลเมืองชุม

หมายเหตุ

- โปรดส่งแบบตอบรับเข้าร่วมอบรมทาง งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาลตำบลเมืองชุม หรือ LINE QR code
- กรณีที่ไม่สามารถเข้ารับการอบรมได้ กรุณาแจ้งล่วงหน้าก่อนการอบรมอย่างน้อย 3 วันทำการ
- ผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหารที่ผ่านการอบรมจะได้รับป้ายที่รับรองร้านอาหารปลอดภัย และลงทะเบียนในระบบ food handler รับรองหลักสูตรจากกรมอนามัย มีอายุบัตร 3 ปี
- โปรดนำบัตรประจำตัวประชาชนมาด้วย
- ผู้ประสานงานดำเนินการจัดอบรม เทศบาลตำบลเมืองชุม โทร. 053-662883

นางสาวศิริภรณ์ จันสม โทร. 095-7088909

นางสาววิศรดา ไชยเกษม โทร. 095-4491185



แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม
โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๘
ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
					ภาคเข้า	ภาคบ่าย	
1	1579900534844	อริยพันธุ์ บุญ	happy city.				
2	34602 00/56 586	เพ็ญใจ สักกะจิต	โล				
3	34505-00053-511	กิมรค์ ๕๑๕	HN				
4	3970200301527	จิตติภา ตาแก้ว	จิตติภา ตาแก้ว		จิตติภา		
5	397020004060	นัยะ ๖๖๕โพธิ์	อริยพันธุ์		นัยะ		
6	3570200919990	ต้นพุดแก้ว นวนิ	อริยพันธุ์ นวนิ		อริยพันธุ์ นวนิ	อริยพันธุ์ นวนิ	
7	16701 00085594	คำภาณุ ภัทนะ	คำภาณุ ภัทนะ		คำภาณุ	คำภาณุ	
8	3500700298221	สุภาวดี นวนิ	สุภาวดี นวนิ		สุภาวดี	สุภาวดี	
9	5570200029394	นส. พงษ์ดี พทนต์	นส. พงษ์ดี		นส. พงษ์ดี	นส. พงษ์ดี	
10	39702 0052151	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	
11	3540400570475	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี นวนิ		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	
12	35702 00453092	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี นวนิ		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	
13	1560300097852	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี นวนิ		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	
14	3540800397029	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี นวนิ		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	
15	1579900077958	น.ร. สุภาวดี นวนิ	น.ร. สุภาวดี นวนิ		น.ร. สุภาวดี	น.ร. สุภาวดี	

แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘

วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ.๒๕๖๘

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

ลำดับ	เลขประจำตัวประชาชน	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ	ที่ตั้งสถานประกอบการ	ลายมือชื่อ		หมายเหตุ
					ภาคเข้า	ภาคบ่าย	
16	1579900558247	ท้าวภา คำต๋อง	บริษัท ช่างไทย จำกัด		ท้าวภา	ท้าวภา	
17	1579900546541	นลินี สอนคำมณี	บริษัท ช่างไทย จำกัด		นลินี	นลินี	
18	12097 0009 668	นฤมล ชัยชนะ	บริษัท อีสาน		นฤมล	นฤมล	
19	3411200224320	วิมลนา ทอดจรัส	ม. ๖๖๖๖๖๖		วิมลนา	วิมลนา	
20	15799 1579900596203	นันทนา นุ่มน	ภาดาเน็ต	น้ำมรกตผกาสก	นันทนา	นันทนา	
21	3570700086293	นล วัฒนชัย	ตลาดนัด	น้ำมรกตผกาสก	นล	นล	082-7595043
22	18001 000 55115	พจันท์ นันทิธร	บจก. ช่างไฟ		Pomthip	Pomthip	
23	55702 00005 690	สวลี วิเศษ	ม. ๐๐๐๐๐๐		สวลี	สวลี	
24	1579900792643	วิมลนา นุ่มน			วิมลนา	วิมลนา	
25	3520100734961	จำเริญ ไชยทอง	ท่งเตี๋ย บ่อป้าอ้อย		จำเริญ	จำเริญ	
26	3540400702 550	นันทนา นุ่มน	บริษัท ช่างไฟ		นันทนา	นันทนา	
27	1579900422093	สุวิมล นุ่มน	ชงชา		สุวิมล	สุวิมล	
28	1949900918521	นล นุ่มน	ชงชา		นล	นล	
29	2299900146778	นันทนา นุ่มน	บริษัท ช่างไฟ		นันทนา	นันทนา	
30	26702 00022 417	อัญญา นุ่มน	ม. 111111	น้ำมรกตผกาสก	อัญญา	อัญญา	

แบบลงทะเบียนผู้เข้าร่วม

โครงการอบรมผู้ประกอบกิจการที่เป็นรายต่อสุขภาพ ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๔

วันศุกร์ที่ ๕ เดือนกันยายน พ.ศ. ๒๕๖๘

ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม

[illegible]

สำเนาฉบับ



ที่ ขร ๕๘๕๐๑/๖๒๖

สำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม
อ.เวียงชัย จ.เชียงราย ๕๗๒๑๐

๒๖ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญวิทยากร

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเทิง

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑.กำหนดการอบรม จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลตำบลเมืองชุมได้กำหนดให้มีการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบกิจการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบกิจการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ให้แก่ผู้ประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่ ในวันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น. ณ ห้องประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม อาคารสำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ ยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหารและโรงอาหาร ในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation,Accountability,Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัยกำหนดต่อไป

เทศบาลตำบลเมืองชุม จึงขอเชิญ นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ ตำแหน่ง นักวิชาการสาธารณสุข กลุ่มงานบริการด้านปฐมนิเทศและองค์กร รพ. เติง ซึ่งเป็นผู้มีความรู้ความสามารถรวมถึง ทักษะ และมีใบรับรองผ่านการอบรมหลักสูตร BSFI ตามที่กรมอนามัยกำหนด ในเรื่องสุขาภิบาลอาหาร เพื่อเป็นวิทยากรสอนและเผยแพร่ความรู้ความเข้าใจให้แก่ผู้เข้าร่วมอบรมปฏิบัติได้ตามมาตรฐานด้านผู้ประกอบกิจการ/ผู้สัมผัสอาหาร ในครั้งนี้ หากมีข้อสงสัยหรือต้องการรายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ นางสาวชिरาภรณ์ จันสม โทร ๐๙-๕๗๐๘๘-๙๐๙

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกิตติ พวงอินใจ)

นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

งานส่งเสริมสาธารณสุข

สำนักปลัดเทศบาล

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๕๓๗๖-๘๔๖๑ ต่อ ๑๑

www.mueangchum.go.th

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



ที่ ขร ๕๘๕๐๑/ว ๖๒๗

สำนักงานเทศบาลตำบลเมืองชุม
อ.เวียงชัย จ.เชียงราย ๕๗๒๑๐

๒๖ สิงหาคม ๒๕๖๘

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและ
สุขาภิบาลอาหาร ประจำปี ๒๕๖๘

เรียน

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการอบรมโครงการฯ จำนวน ๑ ฉบับ

๒. แบบตอบรับการเข้าร่วมโครงการฯ จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยเทศบาลตำบลเมืองชุมได้กำหนดให้มีการจัดการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการ
ผู้ประกอบการอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘ ให้แก่ผู้ประกอบการเกี่ยวกับอาหารและผู้สัมผัสอาหารในพื้นที่
โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อยกระดับมาตรฐานร้านอาหาร/เครื่องดื่ม โรงงานที่ผลิตอาหาร และร้านอาหาร
ในโรงเรียน/สถาบันการศึกษา ตลาดสด แผงลอย ในเขตเทศบาลตำบลเมืองชุม ให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาล
อาหาร ภายใต้วิถีชีวิตปกติใหม่ (Sanitation, Accountability, Network : SAN) ตามหลักสูตรของกรมอนามัย
กำหนด นั้น

งานส่งเสริมสาธารณสุข สำนักปลัดเทศบาล จึงขอเชิญท่านหรือผู้แทน ตลอดจนผู้สัมผัสอาหาร
จำนวน ๒ ท่าน เข้าร่วมการฝึกอบรมดังกล่าวข้างต้น ในวันศุกร์ที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘ เวลา ๐๘.๓๐ น. - ๑๖.๓๐ น.
ณ ห้องสำนักงานประชุมเทศบาลตำบลเมืองชุม โดยไม่เสียค่าใช้จ่ายใด ๆ ทั้งสิ้น หากท่านมีข้อสงสัยหรือต้องการ
รายละเอียดเพิ่มเติมติดต่อ นางสาววิชราภรณ์ จันสม ตำแหน่ง เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงาน
โทร ๐๙๕-๗๐๘๘๙๐๙ โดยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าจะได้รับ ความอนุเคราะห์จากท่านด้วยดีเช่นเคย และขอขอบคุณ
ท่าน มา ณ โอกาสนี้ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วยนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายกิตติ พวงอินใจ)

นายกเทศมนตรีตำบลเมืองชุม

งานส่งเสริมสาธารณสุข

สำนักปลัดเทศบาล

โทรศัพท์/โทรสาร ๐-๕๓๗๖-๘๔๖๑

“ยึดมั่นธรรมาภิบาล บริการเพื่อประชาชน”



กำหนดการการอบรม
โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
และสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
ประจำปีงบประมาณ ๒๕๖๘
(เทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย)
วันที่ ๕ กันยายน ๒๕๖๘
ณ ห้องประเทศบาลตำบลเมืองชุม อำเภอเวียงชัย จังหวัดเชียงราย

- ๐๘.๐๐ - ๐๘.๓๐ น. ลงทะเบียน
- ๐๘.๓๐ - ๐๙.๐๐ น. พิธีเปิด โครงการอบรมเชิงปฏิบัติการ เชิงปฏิบัติการผู้ประกอบการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้ประกอบการด้านอาหารและผู้สัมผัสอาหาร
- ๐๙.๐๐ - ๑๐.๐๐ น. - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ หลักสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่ปลอดภัย (กลุ่มผู้ประกอบการ)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมนิเทศและองค์กร รพ.เทิง)
-การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ อันตรายทาง กายภาพ เคมี และชีวภาพที่เกิดจากอาหารและ น้ำที่ไม่ปลอดภัย (กลุ่มผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชिरาภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
- ๑๐.๐๐ - ๑๐.๑๐ น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ๑๐.๑๐ - ๑๑.๑๐ น. -การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เรื่อง ข้อกำหนดมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร กิจกรรมสาธิตหลักการจัดเตรียมสถานที่/ผลิต/ปรุง/จำหน่าย (ผู้ประกอบการ)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฐมนิเทศและองค์กร รพ.เทิง)
- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ เรื่อง การควบคุมให้อาหารอาหารสะอาดปลอดภัย ๕ ปัจจัยกิจกรรมสาธิต การเลือกซื้อ การปรุง การเก็บ การควบคุมอุณหภูมิอาหาร และการถนอมอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชिरาภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)

- ๑๑.๑๐ - ๑๒.๑๐ น. - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เรื่อง สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหารต่อการแพร่กระจายโรค(ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฏิมูมิและองค์กรม รพเทิง)
- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ “เรื่อง สุขนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน
(ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
- ๑๒.๑๐ - ๑๓.๑๐ น. พักรับประทานอาหารกลางวัน
- ๑๓.๑๐ - ๑๔.๑๐ น. - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
(ผู้ประกอบการ)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฏิมูมิและองค์กรม รพเทิง)
- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร(ผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
- ๑๔.๑๐ - ๑๔.๒๐ น. พักรับประทานอาหารว่างพร้อมเครื่องดื่ม
- ๑๔.๒๐ - ๑๕.๒๐ น. - การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
(ผู้ประกอบการ)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฏิมูมิและองค์กรม รพเทิง)
- การบรรยายเชิงปฏิบัติการ หัวข้อ บทบาทของผู้สัมผัสอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร (ผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
- ๑๕.๒๐ - ๑๖.๒๐ น. - การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่ม เทคนิคการตรวจทางเคมีและชีวภาพโดยชุดทดสอบ
(ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๑. นายสุวิจักขณ์ นาเมืองรักษ์ (นักวิชาการสาธารณสุขกลุ่มงานบริการด้านปฏิมูมิและองค์กรม รพเทิง)
- การสาธิตและการปฏิบัติแบบกลุ่มการเลือกใช้เครื่องปรุงรสอาหาร , วิธีการล้างมือ การหยิบจับอาหาร และการแต่งกายให้ถูกสุขลักษณะ(ผู้สัมผัสอาหาร)
วิทยากร
๒. นางสาวชราภรณ์ จันสม(เจ้าพนักงานสาธารณสุขชำนาญงานเทศบาลตำบลเมืองชุม)
- ๑๖.๓๐ น. ปิดการอบรม

รายชื่อผู้ผ่านการอบรมตามโครงการอบรมผู้ประกอบการที่เป็นรายต่อสุขภาพและสุขภาพอาหาร ประจำปีงบประมาณ 2568

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ประเภท	ชื่อร้าน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด	เขตรับผิดชอบ	ผลการอบรม
1	นายอิทธิฤทธิ์ ชุมภู	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
2	นางสาวเพียงใจ ศึกขากิจ	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
3	นายวิฑูรย์ สุดดี	ผู้สัมผัสอาหาร	Happy City Golf & Resort	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
4	นางนงนัย แซ่โก๊ะ	ผู้สัมผัสอาหาร	ข้าวมันไก่แสงเทียน	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
5	นางเบญจลักษณ์ วงเวียน	ผู้สัมผัสอาหาร	ครัวบ้านน้องธัญ	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
6	นายจักรวาล รักคน	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำเงี้ยว ยิ้มยิ้ม	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
7	นายธณธรณ์ หงษ์ทองมณีโชติ	ผู้สัมผัสอาหาร	เบอร์เกอร์&เฟรนช์ฟราย	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
8	นางสาวผ่องศรี พวงค์	ผู้สัมผัสอาหาร	แผงเสียงน้อ ตลาดสดบ้านเวียงแก้ว หมู่ 2	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
9	นางสาวจุฑารัตน์ อินัน	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
10	นางสาวลาภัลย์ สาแก้ว	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
11	นางสาวพิมพ์พันธ์ ใจดี	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
12	นางสาวสุภัทร บุตรแดง	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ซาซ่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
13	นางสาวกรวิภา คำต้อ	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ซาซ่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
14	นางสาวณลิน จันทรมณี	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ซาซ่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
15	นายวราวุฒิ อยู่ยอด	ผู้สัมผัสอาหาร	ครัวบ้านวังช้าง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
16	นางสังัญญา ทองจรัส	ผู้สัมผัสอาหาร	ส้มตำถิ่นเกิด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
17	นางสมัย รังสี	ผู้สัมผัสอาหาร	ร้านก๋วยเตี๋ยวป้าใหม่	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
18	นายพัฒนพงษ์ กองหาย	ผู้สัมผัสอาหาร	กล้วยทอดเจ๊พงษ์	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
19	นางศิริพร กุมพล	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ขงซา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
20	นางสาวนเรศ สิมสุวรรณ	ผู้สัมผัสอาหาร	บริษัท ขงซา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
21	นางสาวอำภพร นิลจันทร์	ผู้สัมผัสอาหาร	เกีย - แก้ม อาหารตามสั่ง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
22	นางภัทร ทาแกง	ผู้สัมผัสอาหาร	ภัทรอาหารตามสั่ง	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
23	นายพนดล ธารีสุทธิ์	ผู้สัมผัสอาหาร	แคหมูธีรภัทร	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
24	นางนัยน้อย ไชยนวล	ผู้สัมผัสอาหาร	ก๋วยเตี๋ยวป้าอ้อย	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
25	นางมาลี อ่อนน้อม	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำพริกผักลวก (กาดนัด)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
26	นางสาวณิยาภา พูน้อย	ผู้สัมผัสอาหาร	น้ำพริกผักลวก (กาดนัด)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
27	นางสาวสุวรรณศรี ปันติ	ผู้ประกอบการ	บริษัท ขงซา จำกัด (สำนักงานใหญ่)	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
28	นางสาวสุกัญญา จุมดวง	ผู้ประกอบการ	บริษัท ไปโอเอเชีย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน
29	นางสาวพรทิพย์ ตั้งดำรงศิลป์	ผู้ประกอบการ	บริษัท ซาซ่าไทย จำกัด	เมืองชุม	เวียงชัย	เชียงราย	เทศบาลตำบลเมืองชุม	ผ่าน

