



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

1. รองศาสตราจารย์ประหยัด สายวิเชียร ประธานกรรมการบริหาร
สาขาวิชาโทชนศาสตร์ศึกษา
บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
2. รองศาสตราจารย์อุเทน ปัญญา ภาควิชาประเมินผลและวิจัยการศึกษา
คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
3. อาจารย์พิชญ์สินี ประเสริฐศักดิ์ หัวหน้างานโภชนาการ โรงเรียนลำปางกัลยาณี
4. คุณกิตติ ศรีอวัชนาการ นักวิชาการสาธารณสุข 6
สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา

แบบสัมภาษณ์ผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียน
การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี

รหัสร้าน.....ชื่อร้าน.....

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่เห็นว่าเหมาะสมที่สุด

1. เพศ หญิง ชาย
2. ปัจจุบันท่านอายุ.....ปี
3. ระดับการศึกษา
 1. ประถมศึกษาตอนต้น (ป.1 - ป.3)
 2. ประถมศึกษาตอนปลาย (ป. 4 - ป.6)
 3. มัธยมศึกษาตอนต้น (ม.1- ม.3 หรือ มศ. 1 - มศ. 3)
 4. ปวช. หรือ ปกศ.ต้น
 5. มัธยมศึกษาตอนปลาย (ม.4 - ม.6 หรือ มศ. 5)
 6. ปวส.หรือ ปกศ. สูง
 7. ปริญญาตรี หรือเทียบเท่า
 8. อื่น ๆ ระบุ.....
4. มีประสบการณ์การประกอบการค้าอาหาร.....ปี

5. ท่านเคยได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารหรือไม่
1. เคย จำนวน.....ครั้ง
 2. ไม่เคย (ข้ามไปตอบข้อ 9)
6. ท่านได้รับการอบรมเกี่ยวกับการสุขาภิบาลอาหารจากหน่วยงานของรัฐครั้งสุดท้ายเป็นระยะเวลาผ่านมาแล้ว.....ปีเดือน
7. ท่านเคยได้รับการตรวจสอบสุขภาพโดยแพทย์หรือไม่ นับตั้งแต่ปฏิบัติงานเกี่ยวกับการจำหน่ายอาหาร
1. ตรวจสอบปีละครั้ง ทุก ๆ ปี
 2. ตรวจสอบปีละ 2 ครั้ง ทุก ๆ ปี
 3. ไม่เคยได้รับการตรวจเลย
 4. อื่น ๆ ระบุ.....
8. ในการตรวจสอบสุขภาพประจำปี ท่านได้รับการตรวจด้านใดบ้าง
1. เอ็กซ์เรย์ปอด
 2. ตรวจอุจจาระ
 3. ตรวจเลือด
 4. อื่น ๆ ระบุ.....
9. ท่านเคยเจ็บป่วยหรือป่วยเป็นโรคติดต่อหรือไม่ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคบิด วัณโรค
1. เคย ระบุโรคที่ป่วย.....
 2. ไม่เคย
10. ขณะที่ท่านมีอาการเจ็บป่วยท่านได้มาปฏิบัติหน้าที่หรือไม่
1. มาปฏิบัติหน้าที่ตามปกติในหน้าที่เดิม
 2. มาปฏิบัติหน้าที่ตามปกติแต่เปลี่ยนแปลงหน้าที่
 3. ไม่มาปฏิบัติหน้าที่จนกว่าจะหายป่วย

แบบสอบถาม

แบบสอบถามการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร สำหรับการศึกษาค้นคว้าแบบอิสระเรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี

คำชี้แจง

1. แบบสอบถามชุดนี้ใช้เก็บข้อมูลเพื่อการศึกษาแบบค้นคว้าแบบอิสระเท่านั้น จึงไม่มีผลกระทบต่อการปฏิบัติงานของท่านผู้ตอบแต่อย่างใด
2. แบบสอบถามชุดนี้สอบถามเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขภาพอาหารในด้านการเลือกซื้อ การเตรียม การปรุง การเก็บรักษาอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 70 ข้อ โดยแยกเป็นด้านต่าง ๆ ดังนี้
 - 2.1 ด้านการเลือกซื้อ จำนวน 12 ข้อ
 - 2.2 ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร จำนวน 27 ข้อ
 - 2.3 ด้านการเก็บรักษาอาหาร จำนวน 17 ข้อ
 - 2.4 ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 14 ข้อ
3. กรุณาอ่านคำถามให้ชัดเจนและตอบคำถามตามความเป็นจริงคำตอบที่เป็นจริงเท่านั้นที่เป็นประโยชน์ในการศึกษา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสอบถาม

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
เรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

รหัสร้าน.....ชื่อร้าน.....

คำอธิบายการตอบแบบสอบถามเรื่องระดับการปฏิบัติ ดังนี้

ปฏิบัติเป็นประจำ	หมายถึง	5 วันต่อสัปดาห์
ปฏิบัติบ่อยครั้ง	หมายถึง	3 - 4 วันต่อสัปดาห์
ปฏิบัติบางครั้ง	หมายถึง	1 - 2 วันต่อสัปดาห์
ไม่ปฏิบัติเลย	หมายถึง	ไม่เคยปฏิบัติเลย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความจริงที่ท่านปฏิบัติ

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็นประจำ	
ด้านการเลือกซื้ออาหาร						
1.	ผักสดที่ท่านเลือกซื้อจากความสดไม่เหี่ยวเน่า สะอาด					
2.	ผักสดที่ท่านเลือกซื้อมีคราบสีขาวและเศษดิน ติดอยู่					
3.	ท่านเลือกซื้อเนื้อหมู มีสีแดงสดและมีจุดขาว ของเลือด					
4.	เนื้อไก่ที่ท่านพิจารณาจากเนื้อแน่น สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน หรือรอยชำตามผิวหนัง					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
5.	ท่านเลือกซื้อไข่ที่มีรอยแตกร้าวมาใช้ ปรุงอาหาร					
6.	ท่านเลือกซื้ออาหารแห้งเช่น ถั่วลิสง พริกป่น โดยดูจากไม่อับชื้น หรือไม่มีเชื้อรา					
7.	ท่านเลือกซื้ออาหารกระป๋องโดยดูวันหมด อายุ ลักษณะกระป๋องไม่บวม ไม่มีรอยร้าวซึม					
8.	ท่านเลือกใช้สีผสมอาหารที่มีเครื่องหมาย อย.					
9.	ท่านเลือกซื้อเครื่องดื่ม ในสถานะที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย.					
10.	การเลือกซื้อน้ำปลา,ซอสปรุงรส หรือ เครื่องปรุงรส ท่านดูที่ภาชนะปิดสนิท สะอาด					
11.	การเลือกซื้อน้ำปลาและซอสปรุงรสหรือ เครื่องปรุงมีฉลากแสดงวันหมดอายุและ เครื่องหมาย อย.					
12.	ท่านใช้ผงชูรสแบบดักแบ่งขาย					
ด้านการเตรียม - ปรุงอาหาร						
13.	โต๊ะที่ท่านใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
14.	ท่านเตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น					
15.	ท่านทำความสะอาดสถานที่ก่อนเตรียมหรือ ปรุงอาหาร					
16.	ท่านทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือ ปรุงหลังเสร็จภารกิจ					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
17.	ท่านบำบัดน้ำเสียทุกชนิดอย่างถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล					
18.	ท่านปรุงอาหารโดยใช้ผงชูรส					
19.	ท่านแยกการเตรียมอาหารดิบและอาหารสุกออกจากกัน					
20.	ท่านล้างผักด้วยน้ำสะอาดและแช่ไว้ในน้ำสะอาดประมาณ 15 นาที					
21.	ท่านล้างผลไม้ด้วยการแช่ทิ้งไว้ในน้ำหลังจากซื้อมาจากตลาด					
22.	ท่านล้างเนื้อสัตว์ก่อนนำมาหั่นหรือประกอบอาหาร					
23.	ท่านประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุก ๆ ดิบ ๆ					
24.	ท่านล้าง หวีหอมหรือกระเทียมก่อนนำไปประกอบอาหาร					
25.	ถั่วลิสงที่มีเชื้อรา ท่านล้างให้สะอาดก่อนนำไปใช้ประกอบอาหาร					
26.	ท่านปรุงอาหารสำเร็จรูปการจำหน่ายเกิน 4 ชั่วโมง					
27.	ท่านแช่สิ่งของอื่นปะปนกับน้ำแข็งที่ใช้ใส่น้ำดื่ม					
28.	ท่านใช้น้ำสะอาดในการประกอบอาหาร					
29.	ภาชนะอุปกรณ์ที่ท่านใช้ทำด้วยวัสดุที่ทนการกัดกร่อน เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาวสำหรับใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา					
30.	ท่านแยกล้างภาชนะต่าง ๆ เป็นประเภท เช่น แยกแก้วล้างหรือภาชนะใส่อาหารคาว					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
31.	ท่านล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือด้วยน้ำไหล					
32.	ท่านเก็บภาชนะอุปกรณ์การปรุงอาหารในตะแกรงโปร่ง สะอาด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
33.	ท่านเก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะ					
34.	ท่านเก็บ ช้อน ส้อม ตะเกียบโดยวางในแนวตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางในแนวนอนเป็นระเบียบ มีที่ปกปิด					
35.	เสียงที่ท่านใช้มีผิวเรียบไม่มีรอยแตกร้าว ไม่มีเชื้อรา					
36.	ท่านทำความสะอาดเชิงหลังใช้งาน					
37.	ท่านใช้เชิงเฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบแยกจากกัน					
38.	มีฝาชีครอบเชิง					
39.	ท่านใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม, มีฝาปิดมีถุงดำรองรับภายใน					
ด้านการเก็บรักษาอาหาร						
40.	ท่านแยกเก็บอาหารระหว่างอาหารสดและอาหารแห้ง ไม่ปะปนกัน					
41.	ท่านแยกเก็บผักหรือผลไม้ที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วน					
42.	ท่านล้างผักที่รับประทานสดและจัดเก็บเป็นสัดส่วน โดยไม่เก็บปะปนกับผักรับประทานสุก					
43.	เมื่อท่านซื้อเนื้อสัตว์ ท่านจัดเก็บในตู้เย็นเพื่อรอการนำไปประกอบอาหาร					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
44.	ท่านเก็บเนื้อสัตว์แยกแต่ละชนิดไม่ปะปนกัน					
45.	ท่านเก็บอาหารแห้งในภาชนะที่ปิดสนิท					
46.	ท่านเก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น					
47.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด					
48.	อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ววางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
49.	ท่านเก็บเครื่องปรุงต่าง ๆ ไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด					
50.	น้ำแข็งที่น้ำแข็งที่ใช้ดื่ม ใสในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
51.	ท่านทำอาหารขายวันต่อวัน โดยไม่นำอาหารเหลือมาจำหน่ายซ้ำอีก					
52.	อาหารที่ท่านปรุงสำเร็จมีการอุ่นตลอดเวลา					
53.	ท่านนำอาหารที่เหลือมาอุ่นขาย					
54.	ท่านนำอาหารที่เหลือมาผสมกับอาหารปรุงใหม่ เพื่อจำหน่ายต่อ					
55.	ท่านเก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มีฝาปิดมิดชิด					
56.	ท่านเก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานไว้ร่วมกับอาหารสด					
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล						
57.	ขณะเตรียม - ปรุงและจำหน่ายอาหาร ท่านแต่งตัวด้วยเสื้อมีแขน					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
58.	ท่านผูกฟ้ากันเป็นอนีสขาว ใส่มวกคลุมผม					
59.	ท่านสวมรองเท้านุ่มสันขณะปฏิบัติงาน					
60.	ท่านซักฟ้ากันเป็นอนีสสะอาด					
61.	ท่านใช้ฟ้าเช็ดมือฝืนเดียงเช็ด ตลอดวัน					
62.	ท่านตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน					
63.	กรณีท่านมีบาดแผลท่านปิดด้วยพลาสติก					
64.	ท่านล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร					
65.	ท่านล้างมือด้วยสบู่หลังการเข้าห้องส้วม					
66.	การชิมอาหาร ท่านตักใส่ถ้วยหรือช้อนชิม เฉพาะ					
67.	ท่านพูดคุยในขณะที่ประกอบอาหาร					
68.	ท่านสูบบุหรี่ขณะประกอบอาหาร					
69.	ท่านใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยตรง					
70.	เมื่อมีอาการอุจจาระร่วง ท่านยังคงมาทำงาน ตามปกติ					

แบบสังเกต

แบบสังเกตการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารสำหรับการศึกษาชั้นคว่ำแบบอิสระ เรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหารในโรงเรียนลำปางกัลยาณี

คำชี้แจง

แบบสังเกตชุดนี้ใช้สังเกตเรื่องการปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารในด้านการเลือกซื้ออาหาร การเตรียมและปรุงอาหาร การเก็บรักษาอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล จำนวน 45 ข้อ โดยใช้หลักการสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลเป็นหลักในการสังเกต แบบสังเกตนี้ใช้เพื่อการศึกษาชั้นคว่ำแบบอิสระเท่านั้นจึงไม่กระทบต่อการปฏิบัติงานแต่อย่างใด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสังเกต

การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้ประกอบการจำหน่ายอาหาร
เรื่อง การปฏิบัติตามหลักสุขาภิบาลอาหารและสุขวิทยาส่วนบุคคล

รหัสร้าน.....ชื่อร้าน.....

คำอธิบายการตอบแบบสอบถาม เรื่องระดับการปฏิบัติ ดังนี้

ปฏิบัติเป็นประจำ หมายถึง 5 วันต่อสัปดาห์

ปฏิบัติบ่อยครั้ง หมายถึง 3-4 วันต่อสัปดาห์

ปฏิบัติบางครั้ง หมายถึง 1-2 วันต่อสัปดาห์

ไม่ปฏิบัติเลย หมายถึง ไม่เคยปฏิบัติเลย

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย ✓ ลงในช่องคำตอบที่ตรงกับความจริงที่ปฏิบัติ

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
ด้านการเลือกซื้ออาหาร						
1.	ผักสดมีคราบสีขาว					
2.	เลือกซื้อไข่ที่มีรอยแตกร้าวมาใช้ปรุงอาหาร					
3.	อาหารแห้ง เช่น ถั่วลิสง พริกป่น มีกลิ่นเหม็น อับชื้น					
4.	เลือกซื้อเครื่องปรุงรสต่าง ๆ อยู่ในภาชนะ ปิดสนิท สะอาด มีการรับรองคุณภาพ					
ด้านการเตรียมและปรุงอาหาร						
5.	โต๊ะที่ทานใช้เตรียมหรือปรุงอาหาร มีความสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร					
6.	เตรียมหรือปรุงอาหารบนพื้น					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
7.	ทำความสะอาดสถานที่ก่อนเตรียมหรือ ปรุงอาหาร					
8.	ทำความสะอาดสถานที่เตรียมหรือ ปรุงหลังเสร็จงาน					
9.	บำบัดน้ำเสียทุกชนิดอย่างถูกต้องตาม หลักสุขาภิบาล					
10.	แยกการเตรียมอาหารคิบและอาหารสุก ออกจากกัน					
11.	ประกอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์สุก ๆ คิบ ๆ					
12.	ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ทำด้วย วัสดุที่ทนการ กัดกร่อน เช่น สแตนเลส กระเบื้อง เคลือบขาวสำหรับใส่น้ำส้มสายชู น้ำปลา					
13.	ปรุงอาหารเพื่อรอการจำหน่ายเกิน 4 ชั่วโมง					
14.	แยกล้างภาชนะต่าง ๆ เป็นประเภท เช่น แยกแก้วล้างต่างหาก หรือภาชนะใส่ อาหารคาว					
15.	ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะและล้างด้วย น้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือด้วยน้ำไหล					
16.	หลังล้างภาชนะใช้ผ้าเช็ดภาชนะให้แห้ง					
17.	เก็บภาชนะโดยการคว่ำภาชนะ					
18.	เก็บ ซ้อน ส้อม ตะเกียบโดยวางในแนวตั้ง เอาด้ามขึ้นหรือวางในแนวนอนเป็นระเบียบ มีภาชนะที่ปิด					
19.	เชิงที่ใช้มีผิวเรียบไม่มีรอยแตกร้าว ไม่มีเชื้อรา					
20.	ทำความสะอาดเชิงหลังใช้งาน					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
21.	แยกเบียงใช้เฉพาะอาหารสุกและอาหารดิบ แยกจากกัน					
22.	มีฝาชีครอบเบียง					
23.	ใช้ถึงขณะที่ไม่ร่ำซิม มีฝาปิดมีถุงดำรองรับ ภายใน					
ด้านการเก็บรักษาอาหาร						
24.	เก็บผักที่ล้างสะอาดในภาชนะที่สะอาด แยกเป็นสัดส่วน					
25.	เก็บเนื้อสัตว์แยกแต่ละประเภทไม่ปะปนกัน					
26.	เก็บอาหารแห้งในภาชนะที่ปิดสนิท					
27.	เก็บอาหารแห้งไว้บนพื้น					
28.	อาหารปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาด					
29.	แช่สิ่งของอื่นปนกับน้ำแข็งที่ใช้ดื่ม					
30.	ทำอาหารขายวันต่อวัน					
31.	อาหารที่ปรุงสำเร็จมีการอุ่นตลอดเวลา					
32.	นำอาหารเหลือผสมกับอาหารปรุงใหม่เพื่อ จำหน่ายต่อ					
33.	เก็บอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วไว้ในภาชนะที่มี ฝาปิดมิดชิด					
34.	เก็บอาหารที่ปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานไว้ ร่วมกับอาหารสด					
ด้านสุขวิทยาส่วนบุคคล						
35.	ขณะเตรียม-ปรุงและจำหน่ายอาหารแต่งกาย ด้วยเสื้อมีแขน					
36.	ผูกผ้ากันเปื้อน ใส่หมวกคลุมผม					

ข้อที่	กิจกรรม	ระดับการปฏิบัติ				สำหรับ ผู้ศึกษา
		ไม่เคย ปฏิบัติ เลย	ปฏิบัติ เป็น บางครั้ง	ปฏิบัติ บ่อยครั้ง	ปฏิบัติ เป็น ประจำ	
37.	สวมรองเท้าหุ้มส้นขณะปฏิบัติงาน					
38.	ซักผ้ากันเปื้อนให้สะอาด					
39.	การชิมอาหาร ทานผักใส่ถ้วยหรือช้อนชิม เฉพาะ					
40.	พูดคุยในขณะประกอบอาหาร					
41.	สูบบุหรี่ขณะประกอบอาหาร					
42.	ใช้ผ้าเช็ดมือผืนเดียวเช็ดซ้ำ ๆ ตลอดวัน					
43.	ตัดเล็บสั้น ไม่สวมแหวน					
44.	ล้างมือด้วยสบู่ก่อนการประกอบอาหาร					
45.	ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงเสร็จแล้วโดยตรง					

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ - สกุล	นางสาวสุรีย์พร ชัยญะกิจ
วัน เดือน ปี เกิด	10 สิงหาคม 2517
ที่อยู่ปัจจุบัน	1938 ถนนรอบเวียง ซอย 3 ตำบลสวนดอก อำเภอเมืองลำปาง จังหวัดลำปาง
ประวัติการศึกษา	
2532	มัธยมศึกษา โรงเรียนลำปางกัลยาณี จังหวัดลำปาง
2536	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงสาขาอาหารและโภชนาการ วิทยาลัยอาชีวศึกษาลำปาง จังหวัดลำปาง
2538	ปริญญาตรีศึกษาศาสตร์บัณฑิต คหกรรมศาสตร์ (อาหารและโภชนาการ) คณะศึกษาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved