

## คำนำ

โดยในปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่นิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเองเปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้านหรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพของประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนของเชื้อโรค สารเคมี หรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อเพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารที่มีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค กระทรวงสาธารณสุขจึงประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ หมวดที่ ๑ หน้าที่ของผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ข้อ๔ ผู้ประกอบการมีหน้าที่เข้ารับการอบรม และจัดให้ผู้สัมผัสอาหารในสถานที่จำหน่ายอาหารของตนเข้ารับการอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดในประกาศนี้มีผลบังคับตั้งแต่วันที่ ๒๕ เมษายน ๒๕๖๒ และกฎกระทรวง สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหารพ.ศ. ๒๕๖๑ มีผลบังคับใช้ตั้งแต่วันที่ ๑๖ ธันวาคม ๒๕๖๑

ดังนั้น กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ จึงได้จัดทำโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร เพื่อให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.๒๕๖๑ โดยได้รับงบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพ องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ เพื่อให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจตามหลักสุขาภิบาลอาหารและยกระดับมาตรฐานร้านอาหารในพื้นที่ได้ตามมาตรฐานต่อไป

ผู้จัดทำ

## สารบัญ

	หน้า
<b>ตอนที่1 บทนำ</b>	1
ชื่อโครงการและหลักการและเหตุผล	1
ผู้รับผิดชอบโครงการ	2
ภาคีเครือข่าย	2
วัตถุประสงค์	2
ตัวชี้วัดความสำเร็จ	3
กิจกรรม	3
งบประมาณ	3
กลุ่มเป้าหมาย	3
ช่วงเวลาในการดำเนินการ	4
สถานที่จัดอบรม	5
หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	5
แผนการใช้ประโยชน์	5
<b>ตอนที่2 วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล</b>	7
ประเด็นการวิเคราะห์ข้อมูล	7
<b>ตอนที่3 ผลการวิเคราะห์ข้อมูล</b>	15
ข้อมูลคะแนนสอบของผู้อบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ	15
ข้อมูลคะแนนสอบของผู้อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร	20

## สารบัญ

	หน้า
ภาคผนวก ก	24
ภาพกิจกรรม	24
ภาคผนวก ข	33
แบบทดสอบความรู้หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ	34
ภาคผนวก ค	44
แบบทดสอบความรู้หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร	45
ภาคผนวก ง	49
รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม	50
ภาคผนวก ฉ	49
คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และแผนกจ่ายจำหน่ายอาหาร ตำบลปากน้ำ	50

## ตอนที่ 1

### บทนำ

**ชื่อโครงการ** โครงการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

**รหัสโครงการ** 66-L5312-1-06

#### หลักการและเหตุผล

ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารนับว่าเป็นบุคคลสำคัญในการจัดหาวัตถุดิบปรุง ประกอบ ให้บริการอาหารที่สะอาดปลอดภัย รวมถึงมีคุณค่าทางโภชนาการจำเป็นต้องมีความรู้ความเข้าใจเรื่องหลักการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกฎหมายที่เกี่ยวข้องเพื่อจะได้นำความรู้ไปปฏิบัติอย่างถูกต้อง และสามารถทำอาหารที่สะอาดปลอดภัยสู่ผู้บริโภค รวมถึงการบริการที่ดีในสถานที่จำหน่ายอาหารอีกด้วยและเมื่อกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 มีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 16 ธันวาคม พ.ศ. 2561 ในข้อ 21 (2) ได้กำหนดให้ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารต้องผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ และวิธีการที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา โดยมีมติของคณะกรรมการสาธารณสุขให้ความเห็นชอบในประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับดังกล่าว และรัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ได้ลงนามประกาศเป็นประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดการอบรม ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561 เมื่อวันที่ 17 ธันวาคม พ.ศ. 2561 และได้ประกาศในราชกิจจานุเบกษา เล่มที่ 136 ตอนพิเศษ 23 ง วันที่ 25 มกราคม พ.ศ. 2562 ซึ่งมีผลบังคับใช้เมื่อวันที่ 25 เมษายน พ.ศ.2562 โดยบทเฉพาะกาล ข้อ 22 ได้กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งอยู่ก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้ดำเนินการแก้ไขหรือปรับปรุงให้เป็นไปตามกฎกระทรวงนี้ภายในกำหนดเวลาหนึ่งร้อยแปดสิบวันนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ซึ่งการดำเนินการตามข้อ 22 (2) ดำเนินการภายในกำหนดเวลาสองปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ซึ่งจะตรงกับวันที่ 16 ธันวาคม 2563

จากการสำรวจข้อมูลสถานที่จำหน่ายอาหาร ประเภท ร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร มีจำนวนทั้งสิ้น 30 ร้าน และมีผู้สัมผัสอาหาร จำนวน150 คน (ข้อมูล จาก รพสต.ปากน้ำปึงประมาณ 2566) ในจำนวนนี้ทั้งหมดยังไม่ผ่านการอบรมตาม ประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ.2661

ดังนั้น กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม จึงได้จัดทำโครงการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร ตำบลปากน้ำ ขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการกิจการร้านอาหาร จำนวน 30 ร้าน และผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 150 คน ในเขตตำบลปากน้ำ ได้ผ่านการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กรมอนามัยกำหนดและได้มีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติ ได้ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร และปรับปรุงสถานที่จำหน่ายอาหารให้เป็นไปตามกฎกระทรวงสุขลักษณะ ของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 และเพื่อยกระดับสถานประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่าย อาหารให้ได้มาตรฐานตามเกณฑ์อาหารสะอาด รสชาติอร่อย (Clean food good taste)

### ผู้รับผิดชอบโครงการ

1.นายรัฐกร ลัดเลีย	ตำแหน่งนายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ	หัวหน้าโครงการ
2.นายตรา เหมโคกน้อย	ตำแหน่งปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล	รองหัวหน้าโครงการ
3.นายปรีชา ปันติกา	ผอ.กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม	ผู้ร่วมโครงการ
4.นายเอกนรินทร์ ลัดเลีย	นวก.สุขาภิบาล ชำนาญการ	ผู้ร่วมโครงการ
5.นายณรงค์ ปากบารา	นวก.สาธารณสุข ชำนาญการ	เลขานุการโครงการ

### ภาคีเครือข่าย

- 1.สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดสตูล
- 2.รพสต.ปากน้ำ
- 3.ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร

### วัตถุประสงค์

- 1.เพื่อให้ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจและปฏิบัติถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร
- 2.เพื่อยกระดับสถานประกอบการจำหน่ายอาหารให้ได้ตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร และได้ป้ายรับรองมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean food Good Taste)
- 3.เพื่อจัดตั้งชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร
- 4.เพื่อณรงค์ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารปลอดภัย

## ตัวชี้วัดความสำเร็จ

- 1.ร้อยละ 100 ของผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหารที่เข้าร่วมโครงการมีความรู้ความเข้าใจและสามารถปฏิบัติได้ถูกต้องตามประกาศและกฎกระทรวง
- 2.ร้อยละ 100 ของร้านอาหารและแผงลอยได้รับการตรวจรับรองและผ่านมาตรฐานอาหารสะอาด รสชาติอร่อย(Clean Food Good Taste)
- 3.มีชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำนวน 1 ชมรม
- 4.มีบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ(MOU )ณรงค์ลด ละ เลิกการใช้ภาชนะโฟมบรรจุอาหาร

## กิจกรรม

- 1.กิจกรรมอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ จำนวน 30 คน/30 ร้าน
- 2.กิจกรรมอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 คน/30 ร้าน
- 3.กิจกรรมตรวจทางจุลวิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร
- 4.จัดเวทีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ร้านอาหารปลอดโฟม

## งบประมาณ

งบประมาณจากกองทุนหลักประกันสุขภาพองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ ดังนี้

ที่	กิจกรรม	งบประมาณ(บาท)	หมายเหตุ
1	.กิจกรรมอบรมให้ความรู้แก่ผู้ประกอบการ	13,132	
2	กิจกรรมอบรมให้ความรู้แก่ผู้สัมผัสอาหาร	9,100	
3	กิจกรรมตรวจทางจุลวิทยาของอาหารและภาชนะสัมผัสอาหาร	8,900	
4	จัดเวทีลงนามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ (MOU) ร้านอาหารปลอดโฟม	13,100	
<b>รวม</b>		<b>44,232</b>	

หมายเหตุ ทุกรายการสามารถถัวเฉลี่ยกันได้

## กลุ่มเป้าหมาย

- 1.เจ้าของผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอย จำนวน 30 คน
- 2.ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 คน

### ช่วงเวลาในการดำเนินการ

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ					หมายเหตุ
	พฤษภาคม 2566	มิถุนายน 2566	กรกฎาคม 2566	สิงหาคม 2566	กันยายน 2566	
1.ศึกษาหนังสือสั่งการ ประกาศ กระทรวงสาธารณสุข กฎกระทรวงสาธารณสุข	↔					
2.สำรวจผู้ประกอบการและผู้ สัมผัสอาหารที่ยังไม่ผ่านการ อบรมประกาศกระทรวง สาธารณสุข เรื่อง หลักเกณฑ์ และวิธีการ จัดการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร □พ.ศ. 2561	↔					
3.เขียนโครงการเสนอประธาน กองทุนหลักประกันสุขภาพฯ	↔					
4.คณะอนุกรรมการกองทุนกลั่น กรองโครงการ	↔					
5.คณะกรรมการบริหารกองทุน อนุมัติโครงการ		↔				
6.ดำเนินการจัดซื้อจัดจ้างวัสดุที่ จำเป็นในการจัดอบรม			↔			
7.ออกหนังสือเชิญกลุ่มเป้าหมาย เข้าร่วมโครงการ					↔	
8.ประสานวิทยากร					↔	
9.ออกหนังสือขอให้สถานที่จัด อบรม					↔	
10.ดำเนินการจัดอบรม -หลักสูตรผู้ประกอบการ -หลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร						↔
11.สรุป รายงานผลต่อคณะ กรรมการบริหารกองทุน						↔

## สถานที่จัดอบรม

ห้องประชุมโรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพตำบลปากน้ำ

## หน่วยงานที่รับผิดชอบโครงการ

กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1.ผู้ประกอบการร้านอาหาร แผงลอยจำหน่ายอาหารและผู้สัมผัสอาหารมีความรู้ความเข้าใจหลักการสุขาภิบาลอาหาร กฎหมายที่เกี่ยวข้อง
- 2.ผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารสามารถนำความรู้ที่ได้จากการอบรมไปพัฒนาสถานประกอบการให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐาน
- 3.ผู้บริโภคได้รับประทานอาหารสะอาด ถูกหลักอนามัย

## แผนการใช้ประโยชน์จากโครงการ

กิจกรรม	ช่วงเวลาให้บริการ	กลุ่มเป้าหมาย	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	การติดตาม	ผู้รับผิดชอบ
1.กิจกรรมอบรมผู้ประกอบการกิจการ	14 กันยายน 2566	ผู้ประกอบการกิจการ จำนวน 30 ร้าน	ผู้ประกอบการกิจการที่ผ่านการอบรมทราบเจตนาารมณ์ของประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการกิจการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. 2561	กองสาธารณสุขร่วมกับรพ.สต. ออกตรวจสถานประกอบการปีละ 2 ครั้ง	กองสาธารณสุข ฯ



2.กิจกรรมอบรมผู้ สัมผัสอาหาร	15 กันยายน 2566	ผู้สัมผัสอาหาร จำนวน 60 คน	ผู้สัมผัสอาหารที่ ผ่านการอบรม ทราบ เจตนาารมณ์ของ ประกาศ กระทรวง สาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์ และวิธีการจัด อบรมผู้ ประกอบกิจการ และผู้สัมผัส อาหาร พ.ศ. 2561	กองสาธารณสุข ร่วมกับรพ.สต. ออกตรวจสถาน ประกอบการปี ละ 2 ครั้ง	กองสาธารณสุข ฯ
3.เวทีลงนาม บันทึกข้อตกลง ความร่วมมือ (MOU)ร้านอาหาร ปลอดโฟม	20 กันยายน 2566	ประกอบกิจการ จำนวน 30 ร้าน	1.ร้านอาหาร และแผงลอย จำหน่ายอาหาร ทราบนโยบาย และสามารถลด ละ การใช้โฟม บรรจุอาหารและ เลือกใช้ภาชนะ บรรจุอาหารที่ ปลอดภัยต่อ สุขภาพแทนโฟม	ทำแผนการ ติดตามตรวจ เยี่ยมร้านอาหาร ปีละ 2 ครั้ง	กองสาธารณสุข ฯ
4ทดสอบโคลิ ฟอร์มแบคทีเรีย เบื้องต้น (SI2)ใน ร้านอาหาร	มีนาคม และ ตุลาคม 2567	ร้านอาหารและ แผงลอย จำหน่ายอาหาร จำนวน 30 ร้าน	ร้านอาหารและ แผงลอย จำหน่ายอาหาร สะอาด ปลอดภัยตาม หลักสุขาภิบาล อาหาร	ทำแผนการ ติดตามตรวจ เยี่ยมร้านอาหาร ปีละ 2 ครั้ง	กองสาธารณสุข ฯ

## ตอนที่ 2

### วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

#### ประเด็นการวิเคราะห์ข้อมูล

##### ประชากรกลุ่มตัวอย่าง

ประกาศกระทรวงสาธารณสุข เรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ ได้ให้ความหมาย. “หลักสูตร” หมายความว่า หลักสูตรการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารที่กำหนดให้จัดการอบรมแก่ผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ประกอบด้วย หัวข้อวิชา เนื้อหา ระยะเวลา และวิธีการประเมินผลตามเอกสารแนบท้ายประกาศนี้

“ผู้ประกอบการ” หมายความว่า บุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายไว้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น

“ผู้สัมผัสอาหาร” หมายความว่าบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบจำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์

โครงการอบรมผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ เลือกกลุ่มตัวอย่างแบบเฉพาะเจาะจง(Purposive sampling) จากผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหารในเขตพื้นที่ตำบลปากน้ำ ได้กำหนดกลุ่มเป้าหมายดังนี้

ลำดับที่	กลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (คน)	หมายเหตุ
๑	ผู้ประกอบการ	๓๐	
๒	ผู้สัมผัสอาหาร	๖๐	

เครื่องมือที่ใช้ในการอบรมตามโครงการอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร

สำหรับเครื่องมือที่ใช้ในการอบรมในครั้งนี้ ประกอบด้วย ๒ ส่วนด้วยกันตามแบบในประกาศกระทรวงสาธารณสุขเรื่องหลักเกณฑ์และวิธีการจัดอบรมผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร พ.ศ. ๒๕๖๑ คือ

๑.แบบทดสอบความรู้ จำนวน ๕๐ ข้อ สำหรับอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ กลุ่มเป้าหมายคือบุคคลหรือนิติบุคคลที่ได้รับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร และให้หมายความรวมถึงผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ควบคุม กำกับหรือดูแลการดำเนินการของสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น โดยมีรายละเอียดหลักสูตร ดังนี้

- ๑.๑ หลักการสุขาภิบาลอาหารและอันตรายที่เกิดจากอาหารและน้ำที่ไม่สะอาดปลอดภัย
- ๑.๒ มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- ๑.๓ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- ๑.๔ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้ประกอบการด้านอาหาร
- ๑.๕ การบริหารจัดการสถานประกอบการด้านอาหาร
- ๑.๖ การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

๒.แบบทดสอบความรู้ จำนวน ๒๐ ข้อ สำหรับอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร กลุ่มเป้าหมายคือบุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหารตั้งแต่กระบวนการเตรียมปรุงประกอบ จำหน่ายและเสิร์ฟอาหาร รวมถึงการล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์โดยมีรายละเอียดหลักสูตร ดังนี้

- ๒.๑ หลักการและมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารในสถานประกอบการด้านอาหาร
- ๒.๒ สุขวิทยาส่วนบุคคลของผู้สัมผัสอาหาร
- ๒.๓ กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับผู้สัมผัสอาหาร
- ๒.๔ การสาธิตและฝึกปฏิบัติ

๓.คะแนนสอบก่อนอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ ดังนี้

ข้อที่	ผู้ที่ตอบถูก (คน)	ผู้ที่ตอบผิด (คน)	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)
๑	๒๑	๙	๓๐
๒	๑๗	๑๓	๓๐
๓	๒๓	๗	๓๐
๔	๒๕	๕	๓๐
๕	๓๐	-	๓๐
๖	๒๕	๕	๓๐
๗	๒๘	๒	๓๐
๘	๒๐	๑๐	๓๐
๙	๓๐	-	๓๐
๑๐	๑๐	๒๐	๓๐
๑๑	๑๒	๑๘	๓๐
๑๒	๑๔	๑๖	๓๐
๑๓	๑๙	๑๑	๓๐
๑๔	๒๐	๑๐	๓๐
๑๕	๒๓	๗	๓๐
๑๖	๒๑	๙	๓๐
๑๗	๒๖	๔	๓๐
๑๘	๒๗	๓	๓๐
๑๙	๒๔	๖	๓๐
๒๐	๒๔	๖	๓๐
๒๑	๓๐	-	๓๐
๒๒	๑๙	๑๑	๓๐
๒๓	๒๑	๙	๓๐
๒๔	๑๘	๑๒	๓๐
๒๕	๓๐	-	๓๐
๒๖	๓๐	-	๓๐
๒๗	๓๐	-	๓๐
๒๘	๓๐	-	๓๐
๒๙	๓๐	-	๓๐
๓๐	๓๐	-	๓๐

ନାମ	୧୬	୧୯	୩୦
ନାମ	୧୯	୧୯	୩୦
ନାମ	୩୦	-	୩୦
ନାମ	୯	୧୭	୩୦
ନାମ	୧୭	୧୯	୩୦
ନାମ	୧୭	୯	୩୦
ନାମ	୧୭	୯	୩୦
ନାମ	୧୦	୧୦	୩୦
ନାମ	୩୦	-	୩୦
ନାମ	୧୭	୧୯	୩୦
ନାମ	୧୭	୯	୩୦
ନାମ	୧୦	୧୦	୩୦
ନାମ	୩୦	-	୩୦
ନାମ	୩୦	-	୩୦
ନାମ	୧୭	୯	୩୦
ନାମ	୧୦	୩	୩୦
ନାମ	୧୬	୧୯	୩୦
ନାମ	୩୦	-	୩୦
ନାମ	୧୬	୧୯	୩୦

## ๔. คะแนนสอบหลังอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ ดังนี้

ข้อที่	ผู้ที่ตอบถูก (คน)	ผู้ที่ตอบผิด (คน)	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)
๑	๒๕	๕	๓๐
๒	๒๒	๘	๓๐
๓	๒๐	๑๐	๓๐
๔	๒๕	๕	๓๐
๕	๓๐	-	๓๐
๖	๒๘	๒	๓๐
๗	๓๐	-	๓๐
๘	๑๘	๑๒	๓๐
๙	๓๐	-	๓๐
๑๐	๒๔	๖	๓๐
๑๑	๑๔	๑๖	๓๐
๑๒	๒๐	๑๐	๓๐
๑๓	๒๓	๗	๓๐
๑๔	๒๒	๘	๓๐
๑๕	๒๓	๗	๓๐
๑๖	๒๔	๖	๓๐
๑๗	๒๙	๑	๓๐
๑๘	๓๐	-	๓๐
๑๙	๓๐	-	๓๐
๒๐	๒๙	๑	๓๐
๒๑	๓๐	-	๓๐
๒๒	๒๑	๙	๓๐
๒๓	๒๕	๕	๓๐
๒๔	๒๒	๘	๓๐
๒๕	๓๐	-	๓๐
๒๖	๓๐	-	๓๐

ଅଣ	ନଠ	-	ନଠ
ଅଢ	ନଠ	-	ନଠ
ଅଢ	ଅଢ	ଅ	ନଠ
ନଠ	ନଣ	ନ	ନଠ
ନଠ	ଅଠ	ଢ	ନଠ
ନଅ	ଠଢ	ଠଠ	ନଠ
ନନ	ନଠ	-	ନଠ
ନଢ	ଅନ	ଣ	ନଠ
ନଢ	ଅଅ	ଢ	ନଠ
ନଠ	ଅଅ	ଢ	ନଠ
ନଣ	ଅଢ	ଅ	ନଠ
ନଢ	ଅନ	ଣ	ନଠ
ନଢ	ନଠ	-	ନଠ
ଢଠ	ଠଢ	ଠଠ	ନଠ
ଢଠ	ଅଢ	ଢ	ନଠ
ଢଠ	ନଠ	-	ନଠ
ଢଠ	ନଠ	-	ନଠ
ଢଠ	ଅଠ	ଢ	ନଠ
ଢଠ	ନଠ	-	ନଠ
ଢଠ	ଅଢ	ଢ	ନଠ
ଢଠ	ନଠ	-	ନଠ
ଢଠ	ଅଢ	ଠ	ନଠ

## ๕. คะแนนก่อนอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ข้อที่	ผู้ที่ตอบถูก (คน)	ผู้ที่ตอบผิด (คน)	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)
๑	๒๒	๓๘	๖๐
๒	๒๔	๓๖	๖๐
๓	๖๐	๖๐	๖๐
๔	๑๘	๔๒	๖๐
๕	๕๒	๘	๖๐
๖	๓๓	๒๗	๖๐
๗	๖๐	๖๐	๖๐
๘	๒๙	๓๑	๖๐
๙	๕๒	๘	๖๐
๑๐	๖๐	๖๐	๖๐
๑๑	๖๐	๖๐	๖๐
๑๒	๔๔	๑๖	๖๐
๑๓	๖๐	๖๐	๖๐
๑๔	๖๐	๖๐	๖๐
๑๕	๔๐	๒๐	๖๐
๑๖	๒๑	๓๙	๖๐
๑๗	๓๑	๒๙	๖๐
๑๘	๓๕	๒๕	๖๐
๑๙	๔๒	๘	๖๐
๒๐	๑๒	๔๘	๖๐



๖. คะแนนหลังอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

ข้อที่	ผู้ที่ตอบถูก (คน)	ผู้ที่ตอบผิด (คน)	จำนวนผู้ทำแบบทดสอบ (คน)
๑	๔๔	๖	๖๐
๒	๓๒	๒๘	๖๐
๓	๖๐	๖๐	๖๐
๔	๖๐	๖๐	๖๐
๕	๖๐	๖๐	๖๐
๖	๖๐	๖๐	๖๐
๗	๖๐	๖๐	๖๐
๘	๔๑	๑๙	๖๐
๙	๖๐	๖๐	๖๐
๑๐	๖๐	๖๐	๖๐
๑๑	๖๐	๖๐	๖๐
๑๒	๖๐	๖๐	๖๐
๑๓	๖๐	๖๐	๖๐
๑๔	๖๐	๖๐	๖๐
๑๕	๖๐	๖๐	๖๐
๑๖	๖๐	๖๐	๖๐
๑๗	๖๐	๖๐	๖๐
๑๘	๖๐	๖๐	๖๐
๑๙	๖๐	๖๐	๖๐
๒๐	๔๑	๑๙	๖๐

### ตอนที่ 3

## ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

คะแนนสอบอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ

		ก่อนถูก	ก่อนผิด	หลังถูก	หลังผิด
N	Valid	50	50	50	50
	Missing	0	0	0	0
Mean		22.3600	7.6000	25.7600	4.4400
Median		23.0000	7.0000	25.5000	4.5000
Mode		30.00	.00	30.00	.00
Std. Deviation		6.81762	6.84821	4.66669	4.38066
Variance		46.480	46.898	21.778	19.190
Minimum		9.00	.00	14.00	.00
Maximum		30.00	21.00	37.00	16.00
Percentiles	25	16.7500	.0000	22.0000	.0000
	50	23.0000	7.0000	25.5000	4.5000
	75	30.0000	13.2500	30.0000	8.0000

จากตาราง แบบทดสอบความรู้ก่อนอบรมมีทั้งหมด 50 -ข้อ มีผู้ได้คะแนนสูงสุดคือ 30 คะแนน ผู้ได้คะแนนต่ำสุดคือ 9 คะแนน มีค่าเฉลี่ย 22.36 คะแนน และคะแนนทดสอบความรู้หลังอบรมมีผู้ได้คะแนนสูงสุดคือ 37 คะแนน และผู้ได้คะแนนต่ำสุดคือ 14 คะแนน มีค่าเฉลี่ย 25.76 คะแนน

ตารางการกระจายของคะแนนก่อนอบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 9.00	1	2.0	2.0	2.0
10.00	2	4.0	4.0	6.0
11.00	2	4.0	4.0	10.0
12.00	2	4.0	4.0	14.0
14.00	1	2.0	2.0	16.0
15.00	1	2.0	2.0	18.0
16.00	3	6.0	6.0	24.0
17.00	1	2.0	2.0	26.0
18.00	1	2.0	2.0	28.0
19.00	2	4.0	4.0	32.0
20.00	3	6.0	6.0	38.0
21.00	3	6.0	6.0	44.0
22.00	2	4.0	4.0	48.0
23.00	2	4.0	4.0	52.0
24.00	2	4.0	4.0	56.0
25.00	3	6.0	6.0	62.0
26.00	2	4.0	4.0	66.0
27.00	1	2.0	2.0	68.0
28.00	1	2.0	2.0	70.0
30.00	15	30.0	30.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

จากตารางการกระจายคะแนนก่อนอบรม มีผู้ได้คะแนนสูงสุด 30 คะแนน จำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 30 มีผู้ได้คะแนนต่ำสุด 9 คะแนน จำนวน 1 คน คิดเป็นร้อยละ 2

## ก่อนผิต

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid .00	15	30.0	30.0	30.0
2.00	1	2.0	2.0	32.0
3.00	1	2.0	2.0	34.0
4.00	2	4.0	4.0	38.0
5.00	3	6.0	6.0	44.0
6.00	2	4.0	4.0	48.0
7.00	3	6.0	6.0	54.0
8.00	2	4.0	4.0	58.0
9.00	3	6.0	6.0	64.0
10.00	2	4.0	4.0	68.0
11.00	2	4.0	4.0	72.0
12.00	1	2.0	2.0	74.0
13.00	1	2.0	2.0	76.0
14.00	3	6.0	6.0	82.0
15.00	1	2.0	2.0	84.0
16.00	1	2.0	2.0	86.0
18.00	2	4.0	4.0	90.0
19.00	2	4.0	4.0	94.0
20.00	1	2.0	2.0	96.0
21.00	2	4.0	4.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

## หลังถูก

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid 14.00	1	2.0	2.0	2.0
17.00	1	2.0	2.0	4.0
18.00	1	2.0	2.0	6.0
19.00	2	4.0	4.0	10.0
20.00	2	4.0	4.0	14.0
21.00	2	4.0	4.0	18.0
22.00	5	10.0	10.0	28.0
23.00	4	8.0	8.0	36.0
24.00	2	4.0	4.0	40.0
25.00	5	10.0	10.0	50.0
26.00	1	2.0	2.0	52.0
28.00	3	6.0	6.0	58.0
29.00	3	6.0	6.0	64.0
30.00	17	34.0	34.0	98.0
37.00	1	2.0	2.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

## หลังผิด

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid .00	17	34.0	34.0	34.0
1.00	3	6.0	6.0	40.0
2.00	3	6.0	6.0	46.0
3.00	1	2.0	2.0	48.0
4.00	1	2.0	2.0	50.0
5.00	5	10.0	10.0	60.0
6.00	2	4.0	4.0	64.0
7.00	4	8.0	8.0	72.0
8.00	5	10.0	10.0	82.0
9.00	2	4.0	4.0	86.0
10.00	2	4.0	4.0	90.0
11.00	2	4.0	4.0	94.0
12.00	1	2.0	2.0	96.0
13.00	1	2.0	2.0	98.0
16.00	1	2.0	2.0	100.0
Total	50	100.0	100.0	

## คะแนนอบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

## Statistics

		ก่อนตอบถูก	ก่อนตอบผิด	หลังตอบถูก	หลังตอบผิด
N	Valid	20	20	20	20
	Missing	0	0	0	0
Mean		40.7500	36.7500	55.9000	51.1000
Median		41.0000	37.0000	60.0000	60.0000
Mode		60.00	60.00	60.00	60.00
Std. Deviation		16.51435	19.08671	8.66268	18.69112
Variance		272.724	364.303	75.042	349.358
Minimum		12.00	8.00	32.00	6.00
Maximum		60.00	60.00	60.00	60.00
Percentiles	25	25.2500	21.2500	60.0000	60.0000
	50	41.0000	37.0000	60.0000	60.0000
	75	60.0000	60.0000	60.0000	60.0000

## ก่อนตอบถูก

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	12.00	1	5.0	5.0	5.0
	18.00	1	5.0	5.0	10.0
	21.00	1	5.0	5.0	15.0
	22.00	1	5.0	5.0	20.0
	24.00	1	5.0	5.0	25.0
	29.00	1	5.0	5.0	30.0
	31.00	1	5.0	5.0	35.0
	33.00	1	5.0	5.0	40.0
	35.00	1	5.0	5.0	45.0
	40.00	1	5.0	5.0	50.0
	42.00	1	5.0	5.0	55.0
	44.00	1	5.0	5.0	60.0
	52.00	2	10.0	10.0	70.0
	60.00	6	30.0	30.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	



## ก่อนตอบผิด

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	8.00	3	15.0	15.0	15.0
	16.00	1	5.0	5.0	20.0
	20.00	1	5.0	5.0	25.0
	25.00	1	5.0	5.0	30.0
	27.00	1	5.0	5.0	35.0
	29.00	1	5.0	5.0	40.0
	31.00	1	5.0	5.0	45.0
	36.00	1	5.0	5.0	50.0
	38.00	1	5.0	5.0	55.0
	39.00	1	5.0	5.0	60.0
	42.00	1	5.0	5.0	65.0
	48.00	1	5.0	5.0	70.0
	60.00	6	30.0	30.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

## หลังตอบถูก

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	32.00	1	5.0	5.0	5.0
	41.00	2	10.0	10.0	15.0
	44.00	1	5.0	5.0	20.0
	60.00	16	80.0	80.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

## หลังตอบผิด

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	6.00	1	5.0	5.0	5.0
	9.00	1	5.0	5.0	10.0
	19.00	1	5.0	5.0	15.0
	28.00	1	5.0	5.0	20.0
	60.00	16	80.0	80.0	100.0
	Total	20	100.0	100.0	

## ภาคผนวก ก

## ภาพกิจกรรม

อบรมหลักสูตรผู้ประกอบการ



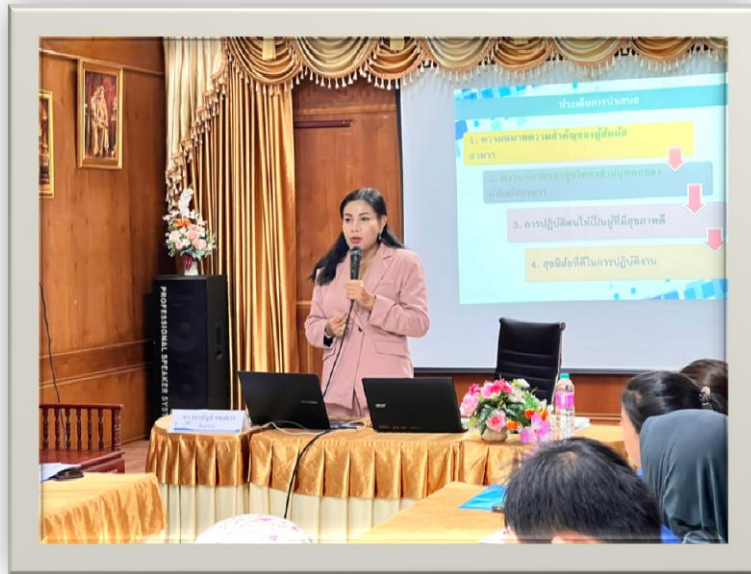


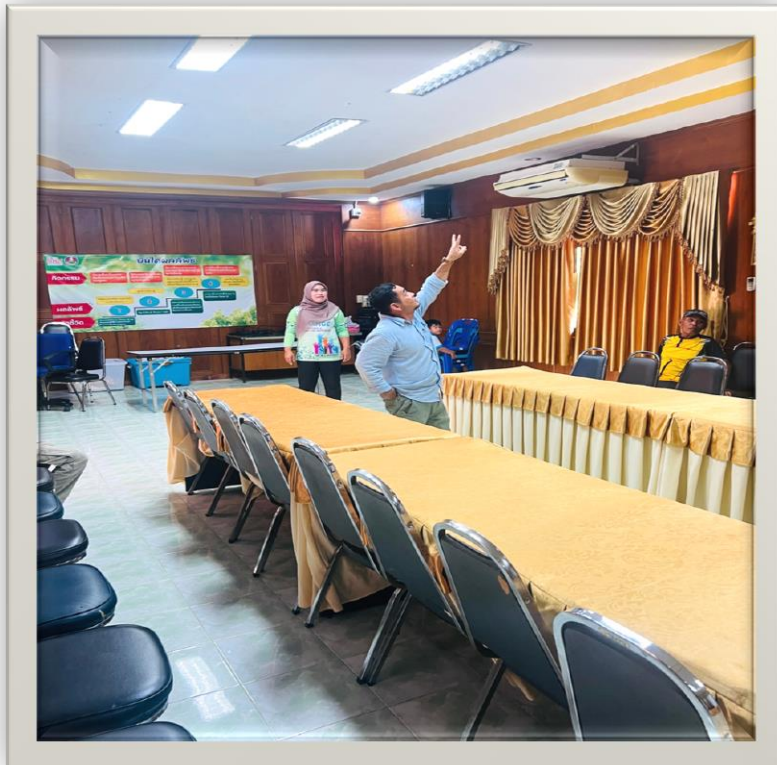




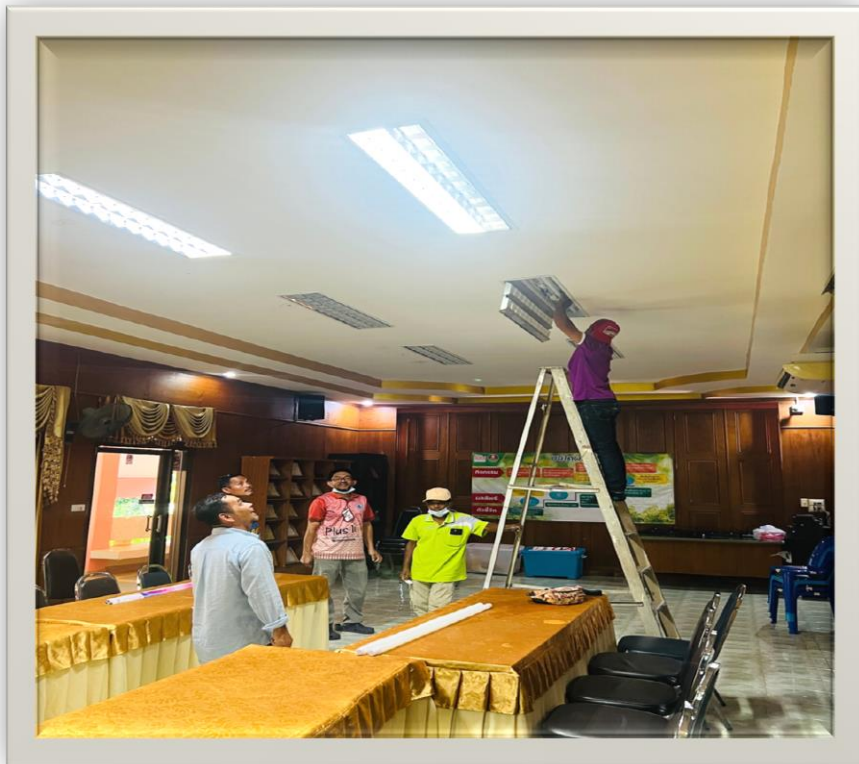
อบรมหลักสูตรผู้สัมผัสอาหาร

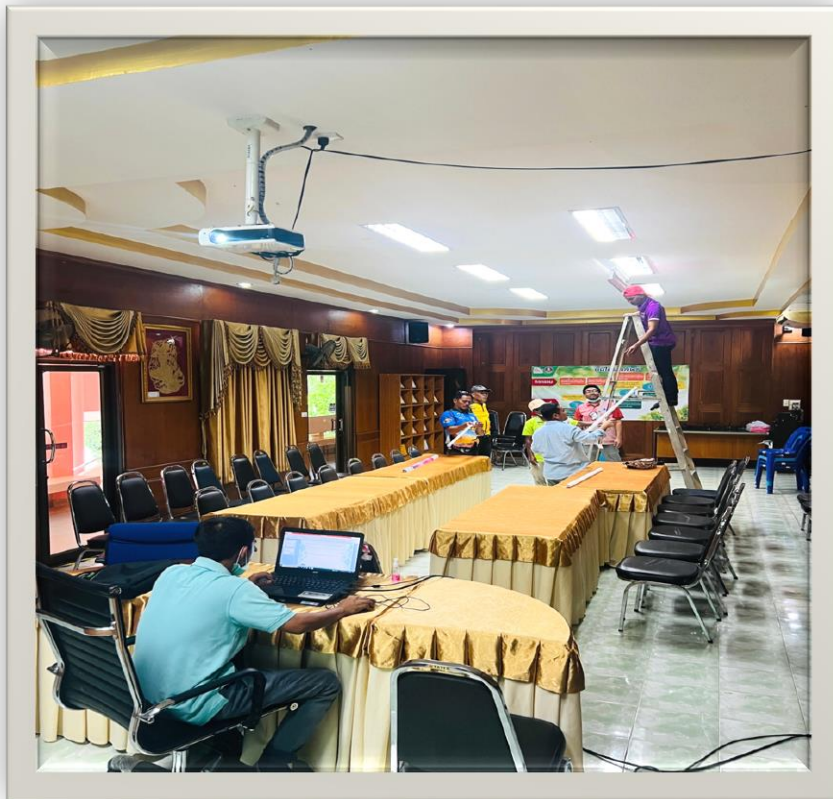
















ภาคผนวก ข  
แบบทดสอบความรู้  
หลักสูตรอบรมผู้ประกอบการ

**แบบทดสอบความรู้  
หลักสูตรการอบรมผู้ประกอบการ**

\*\*\*\*\*

**๑. การสุขาภิบาลอาหาร หมายถึง**

- ก. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ ครัว สัตว์นำโรค เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ข. การจัดการและควบคุมสื่อนำโรค ได้แก่ อาหาร ผู้ปรุง ภาชนะอุปกรณ์ เพื่อให้ได้อาหารสะอาดปลอดภัย
- ค. การจัดหาอาหารเพื่อให้ได้คุณค่าและมีประโยชน์ต่อร่างกาย
- 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. อาหารที่ปนเปื้อนสารพิษจากเชื้อฝั หนอง
- ค. ข้อ ก และ ข ถูก
- ง. ไม่มีข้อใดถูก

๖. เชื้อโรคนิดใดมักพบในผิวหนัง บริเวณที่มีบาดแผล สิว ฝี หรือ หนอง

ก. ไวรัส

ข. แบคทีเรีย

ค. ยีสต์

ง. รา

๗. อาหารในข้อใดที่สามารถพบสารบอแรกซ์เจือปนอยู่

ก. ลูกชิ้น

ข. ไส้กรอก

ค. หมูยอ หมูกรอบ

ง. ภูเก็ต

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. สแตปทีโลคอคคัส 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. 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. พื้นห้องครัวลักษณะใดสามารถทำความสะอาดได้ง่ายที่สุด

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

๑๖. ควรทำความสะอาดบริเวณที่ปรุงอาหารหรือพื้นครัวด้วยวิธีใด.

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

๑๗. การควบคุมป้องกันแมลงวัน แมลงสาบที่ถูกต้องและยั่งยืนมากที่สุดตามหลักสุขาภิบาล

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

๑๘. ข้อใดถูกต้อง

- ก. ทิ้งผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เชียง
- ข. ปรงยารวมมีตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
- ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้ในห้องน้ำ
- 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. โรคใดต่อไปนี้ที่ผู้สัมผัสอาหารเป็นแล้วสามารถประกอบอาหารได้ ?

- 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. ผ้ากันเปื้อนต้องมีลักษณะใดจึงเป็นผ้ากันเปื้อนที่ถูกสุขลักษณะ

- ก. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว มีสีขาวย เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ข. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีขาวย เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรกได้ง่าย
- ค. เป็นผ้าชนิดเต็มตัว มีสีเข้ม เพื่อให้มองเห็นสิ่งสกปรก
- ง. เป็นผ้าชนิดครึ่งตัว 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. พี่ฟ้าร้านอาหารตามสั่ง 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 ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕

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

๓๓. ผู้ประกอบการร้านอาหาร ต้องมีความรู้และปฏิบัติตัวอย่างไร เพื่อให้ถูกต้อง

ตามพระราชบัญญัติรักษาความสะอาดและความเป็นระเบียบเรียบร้อยของบ้านเมือง พ.ศ. ๒๕๓๕

- ก. ไม่ล้างภาชนะหรือเตรียมอาหารในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- ข. ไม่ตั้งวางสิ่งของ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ต้นไม้ ยืนลำออกมาในบริเวณที่ทางสาธารณะ
- 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. ไม่ก่อเหตุรำคาญเรื่องกลิ่นคาวจากการประกอบอาหาร รบกวนผู้อยู่อาศัยใกล้เคียง
- ง. ถูกทุกข้อ

๓๗. “การแสดงฉลากอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร

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

๓๘. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

๓๙. ข้อใดคือวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

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

๔๐. สารปรุงแต่งอาหารชนิดใดที่อนุญาตให้ใส่ในอาหารได้

- ก. บอแรกซ์
- ข. พอร์มาลิน
- 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 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. ทิ้งขยะในถังที่ไม่มีฝาปิด

๕๐. สถานที่ปรุงอาหารที่ดี ควรเป็นอย่างไร
- ก. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องส้วมได้
  - ข. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงบริเวณเก็บขยะได้
  - ค. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดถึงห้องรับประทานอาหารได้
  - ง. แยกเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดสู่ถนนด้านนอกได้

ภาคผนวก ค  
แบบทดสอบความรู้  
หลักสูตรอบรมผู้สัมผัสอาหาร

**แบบทดสอบความรู้  
หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหาร**

\*\*\*\*\*

๑. ความหมายของการสุขาภิบาลอาหาร คือข้อใด
- ก. การทำให้อาหารสะอาดปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ
- ข. การตรวจสอบการปนเปื้อนของเชื้อโรคในอาหาร
- ค. การควบคุมป้องกันให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิและสารเคมีต่างๆ ที่อาจทำให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค
- 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. หันผักที่ล้างสะอาดแล้วบนพื้นโต๊ะโดยไม่ต้องใช้เชียง
- ข. ปรุงย่ำรวมมีตรบนโต๊ะสูง ๖๐ เซนติเมตร
- ค. เก็บผักหรือวัตถุดิบในการปรุงอาหาร ไว้หน้าห้องน้ำ
- ง. แห่เนื้อสัตว์และผัก ไว้ในถังน้ำแข็งที่ใช้ใส่กาแฟเย็นหรือโอเลี้ยง
๔. อาหารปรุงสำเร็จที่วางขายทั่วไป ควรมีการอุ่นเพื่อป้องกันการบูดเสีย ทุกกี่ชั่วโมง
- ก. ทุก ๒ ชั่วโมง
- ข. ทุก ๔ ชั่วโมง
- ค. ทุก ๖ ชั่วโมง
- ง. ทุก ๘ ชั่วโมง
๕. การใช้ภาชนะอุปกรณ์ในข้อใดถูกต้อง
- ก. ใช้เชียงและมีดแยกชุดกันระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผักสดผลไม้
- ข. ใช้ชามพลาสติกใส่ต้มจืดร้อนๆ
- ค. ใช้หม้อก๋วยเตี๋ยวชนิดที่มีรอยตะเข็บหรือบัดกรี
- ง. ใช้ตะเกียบที่เคลือบแลคเกอร์และมีลวดลายสวยงาม



๖. ข้อใดถูกต้อง

- ก. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ และน้ำสะอาดอย่างน้อย ๒ ครั้ง
- ข. เชียงที่ใช้หั่นเนื้อสัตว์ดิบแล้ว ต้องเช็ดก่อนเอามาหั่นอาหารสุก
- ค. ใช้แก้วตักน้ำแข็งในถังน้ำแข็งสำหรับเสิร์ฟให้ลูกค้า
- ง. กวาดพื้นบริเวณที่รับประทานอาหารให้สะอาดตลอดเวลา

๗. ข้อใดไม่ใช่สัตว์และแมลงที่นำโรครบบทางเดินอาหารมาสู่คน

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

๘. โรคที่สามารถติดต่อจากผู้สัมผัสอาหารไปสู่ผู้บริโภค ได้คือ

- ก. อหิวาตกโรค
- ข. วัณโรค
- ค. คางทูม
- ง. ถูกทุกข้อ

๙. ผู้สัมผัสอาหารในข้อใดที่สามารถแพร่กระจายโรคสู่ผู้บริโภคได้โดยผ่านทางอาหาร

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

๑๐. ผู้สัมผัสอาหาร คือใคร

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

๑๑. ผู้สัมผัสอาหารที่ดี จะต้องปฏิบัติตนอย่างไร

- ก. ดูแลสุขภาพร่างกายของตนเองให้สมบูรณ์แข็งแรงไม่เป็นโรค
- ข. มีสุขนิสัยที่ดีในระหว่างการเตรียม ปรุง-ประกอบ และเสิร์ฟอาหาร
- ค. ป้องกันการแพร่กระจายเชื้อโรคจากตนเองไปสู่ผู้อื่น
- ง. ถูกทุกข้อ

๑๒. การเสิร์ฟอาหารที่ถูกต้อง คือ
- ใช้มือจับแก้วน้ำครึ่งละหลายใบ เพื่อความสะดวกรวดเร็ว
  - เสิร์ฟหรือจัดวางช้อนกลาง เฉพาะแกงจืดและแกงเผ็ดเท่านั้น
  - ช้อน ส้อม ตะเกียบ ต้องจับเฉพาะที่ด้าม
  - ยกชามน้ำแกงร้อน โดยใช้มือสองมือยกที่ปากชาม
๑๓. ข้อใดคือสิ่งที่คุณผู้สัมผัสอาหารควรปฏิบัติ
- ชิมผัดเปรี้ยวหวานระหว่างปรุง ด้วยการใช้ทัพพีตักชิม
  - พูดคุยกับลูกค้าหรือเพื่อนร่วมงาน ในระหว่างการปรุงอาหาร
  - แต่งหน้า ไข่ลึบยาว ทาสีเล็บให้สวย เพื่อให้ลูกค้าประทับใจ
  - รักษาความสะอาดของร่างกาย และตรวจสุขภาพอย่างน้อย ปีละ ๑ ครั้ง
๑๔. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องล้างมือด้วยน้ำและสบู่ทุกครั้ง เมื่อใด
- หลังจากออกจากห้องส้วม
  - ก่อนการเตรียมและการปรุงอาหาร
  - หลังจับสิ่งสกปรก เช่น ขยะ สัตว์เลี้ยง
  - ถูกทุกข้อ
๑๕. ข้อใดไม่ใช่กิจการที่ต้องควบคุมตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
- ร้านอาหารทะเล (ซีฟู้ด)
  - ตลาดนัดขายอาหารทั่วไป
  - ร้านขายของที่ระลึกที่ทำจากเปลือกหอยทะเล
  - แผงลอยขายปลาหมึกย่าง
๑๖. ผู้สัมผัสอาหาร ต้องมีความรู้ในกฎหมายฉบับใดบ้าง
- พระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. ๒๕๓๕
  - พระราชบัญญัติโรคติดต่อ พ.ศ. ๒๕๕๘
  - พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒
  - ถูกทุกข้อ
๑๗. ก่อนเปิดกิจการร้านอาหาร เจ้าของร้านอาหารต้องดำเนินการอะไรเป็นลำดับแรก
- ยื่นขออนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่น (เทศบาล / อบต.)
  - เข้ารับการอบรมเรื่องการสุขาภิบาลอาหาร
  - ขอทดสอบความรู้เรื่องการสุขาภิบาลอาหารกับเจ้าหน้าที่
  - เปิดรับสมัครผู้ปรุง ผู้เสิร์ฟ

๑๘. ใบอนุญาตการจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหาร มีอายุกี่ปี

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

๑๙. “การแสดงฉลากอาหาร” มีความสำคัญอย่างไร

- ก. เป็นสื่อระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค
- ข. เป็นสื่อแสดงรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และให้ความรู้ทางโภชนาการ (กรณีที่มีการแสดงฉลากโภชนาการ)
- ค. เป็นเครื่องมือในการเลือกซื้อของผู้บริโภค
- ง. ถูกทุกข้อ

๒๐. ข้อใดคือความหมายของอาหารตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. ๒๕๒๒

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

ภาคผนวก ง  
รายชื่อผู้เข้ารับการอบรม

## ผู้ประกอบกิจการ

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ
๑	นางหวานจิตร ลักษณะอินทร์	เดอะบีช
๒	นางสร้อยบ๊ะ หลงสลำ	มิหลาฟู้ด
๓	นายดีนัน พัทลุง	ฉู
๔	นางสาวสีตีมารีย่า แต่หวา	ซาซึกปากบารา
๕	นางฮานีตา หลงหา	ภูตะวันซีฟู้ด
๖	นางสุติกา เอ็มดู	นาวาซีฟู้ด
๗	นางโรหนับ เพียรสกุล	บาราโรตี
๘	นายไรร่าน เต็นเบ็น	บังวร
๙	นายสุรวีทย์ วัฒนพันธุ์	เดอะรู
๑๐	นางสาววรรณิ์ สะอาด	เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาปากบารา
๑๑	นายธนดล หวังกุลำ	บาริสต้า
๑๒	นางสาววาสนา ลิงลาห์	แกรนด์คอฟฟี่
๑๓	นางยุภาวดี พัตรา	ก๊ะหว่าบัสมอส
๑๔	นางสาวยูริดา เต๊ะเย็บ	อันดาซีฟู้ด
๑๕	นางสาวกาญจนา ลิมสกุล	ชมวิวซีฟู้ด
๑๖	นางสาวอาอี๊ยะ หวันสู	ราหมัง
๑๗	นางสาวศิริกาญ์น อภิพาณิชย์	คาบสมุทรคาเฟ่ แอนด์ อินเทอร์
๑๘	นางสุดา มัจฉา	งี้ดาไก่ทอด
๑๙	นางสาวสะปีหน๊ะ มะลิดง	โอชาบารา
๒๐	นางสรिता เล๊ะสัน	อิมจิง
๒๑	นางสาวจรรยา โอมณี	ก๊ะเซาะข้าวหมก
๒๒	นายพิศาล สะออละ	ป่องโก้ปี ๑๙๕๙
๒๓	นางอำระ หลงสลำ	เพลินเล
๒๔	นางสุนิดา আহมัน	น้ำชาตะโละใส
๒๕	นางสาวสุไรณา แต่หวา	บังมิน-กาวัน
๒๖	นายสุรัชัย ทองแหยม	บ้านแยมโรล
๒๗	นางสาวฮานีสา สุมาตรา	ครัวริมเล
๒๘	นายพงษ์เทพ เหมรา	ก้วยเตี่ยวริมคลอง
๒๙	นางคอรินา โอมณี	ก้วยเตี่ยวเรือบ้านสวน
๓๐	นางมณฑา อุสมา	บาราข้าวหมก

## ผู้สัมผัสอาหาร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล	ชื่อสถานประกอบการ
๑	นางสาวสุภาวดี โอมณี	ครัววิมเล
๒	นางสาวละออง แก้วทอง	เดอะบีช
๓	นางสาวพาริษา สันมาหุมุด	บาริสต้า
๔	นายวิศรุต เส้นหมาน	ปาปาย่ามัม ๒
๕	นางบุปผา วงศิลา	ปาปาย่ามัม ๓
๖	นางสาวตออีเราะะ ยาทยาหมั่น	มิหลาฟู้ด
๗	นางสาวอารยา บารา	มิหลาฟู้ด
๘	นางสาวอ้อมใจ ยีละงู	ภูตะวันซีฟู้ด
๙	นางสาวมีสรินทร์ สล่าหมาด	ภูตะวันซีฟู้ด
๑๐	นางสาวจุไรณี หนูกอง	ครัววิมเล
๑๑	นายพิศาล สะออละ	ป๋องโก๊ปี้ ๑๙๕๙
๑๒	นางสาวอารอม ยังปากน้ำ	ฉู
๑๓	นางสาวปาริมา พัทลุง	ฉู
๑๔	นายมะหะหมัดอามีน แต่หว่า	บังมีน-กาวัน
๑๕	นายณัฐวุฒิ หมั่นสง่า	บังมีน-กาวัน
๑๖	นายอิบราเห็ม อยู่ดี	ชาชักปากบารา
๑๗	นายอนุชา ออย่าทิ้ง	ชาชักปากบารา
๑๘	นางสาวนุชรี กลิ่นหอม	ชาชักปากบารา
๑๙	นายทินกร โต๊ะฝา	นาวาซีฟู้ด
๒๐	นางสาวจัสมิน ซอและ	นาวาซีฟู้ด
๒๑	นางนภัสวรรณ เพชรย้อย	ก๋วยเตี๋ยวิมคลอง
๒๒	นางสาวจุฑามาศ คงเจริญ	เขยอุดรตำแซบ
๒๓	นางสาววาณี ละหมั่น	บาราโรตี
๒๔	นางสาวอิสซาน แวะมะมะ	บาริสต้า
๒๕	นางสาวภาวิณี หลงสล่า	เฟลินเล
๒๖	นางสาวจรีนา พัตรา	ก๊ะหวาบัสมอส
๒๗	นายอิสมาน ปากบารา	เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาปากบารา
๒๘	นางสาววรรณิ์ สะอาด	เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาปากบารา
๒๙	นางสาววาสนา ลิงลาห์	แกรนด์คอฟฟี่
๓๐	นางสาวพรรณิภา หลงสล่า	เฟลินเล
๓๑	นางสาวอิสราภรณ์ วิเศษศาสน์	ราหมัง

๓๒	นายปัญญา มรรคาเขต	ราหมัง
๓๓	นางสาวจุลี อินตาปา	ชมวีชีฟู้ด
๓๔	นางปาริยะ นุ้ยไฉน	ก๊ะเซาะข้าวหมก
๓๕	นายอัศลัม สะออละ	ป่องโก๋ปี ๑๙๕๙
๓๖	นางนภสร พิสเทอเรอร์	ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
๓๗	นางสาวจุฑามาศ นิลวงค์	ทางเลือกเพื่อสุขภาพ
๓๘	นางสาวธัญญา หลีกาด	คาบสมุทรคาเฟ่ แอนด์ อินเทอร์
๓๙	นางสาวอนิสา กะจะมัด	คาบสมุทรคาเฟ่ แอนด์ อินเทอร์
๔๐	นางสุดา มัจฉา	จ๊ะดาไก่ทอด
๔๑	นางหวานจิตร ลักษณะอินท์	เดอะบีช
๔๒	นางสาวมารีน่า เหมรา	ก๋วยเตี่ยวริมคลอง
๔๓	นางยุภาวดี พัตรา	ก๊ะหว่าบัสมอส
๔๔	นางสาวยุริดา เต๊ะเย็บ	อันดาชีฟู้ด
๔๕	นางสาวสุกัญญา อัลมาตร์	ก๋วยเตี่ยวเรือบ้านสวน
๔๖	นางสุนิสา หมายดี	ก๋วยเตี่ยวเรือบ้านสวน
๔๗	นางสาววนิดา โนราเจ๊ะ	เดอะรู
๔๘	นางสาวอับเสาะ ชูรุ่ง	เดอะรู
๔๙	นางสวานัจมา สีตุกา	อิมจิง
๕๐	นางสาวจรรยา โอมณี	ก๊ะเซาะข้าวหมก
๕๑	นางสาวกรรณิการ์ ลิ้มสกุล	ชมวีชีฟู้ด
๕๒	นางสาวโยชิตา หลีมันสา	แกรนด์คอฟฟี่
๕๓	นางสาววัฒนา สะอาด	อันดาชีฟู้ด
๕๔	นางสุนิดา อาหมัน	น้ำชาตะโละใส
๕๕	นางสุดา มัจฉา	จ๊ะดาไก่ทอด
๕๖	นางสาวชากีน๊ะ ปูเตะ	โอชาบารา

ภาคผนวก ฉ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร และ  
แผงลอยตำบลปากน้ำ





คำสั่งองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ  
ที่ ๑๓๒๔/๒๕๖๖  
เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหาร  
และแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตำบลปากน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖

ด้วย องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ มีสถานที่ท่องเที่ยวมากมาย ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งภายในจังหวัด ต่างจังหวัด และประเทศมาเลเซีย เข้ามาท่องเที่ยว จับจ่ายใช้สอย และบริโภคอาหารในพื้นที่จำนวนมาก โดยตำบลปากน้ำมีทั้งตลาด ร้านอาหาร และแผงลอยจำหน่ายอาหารสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวจำนวนมาก องค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำเล็งเห็นว่าเพื่อภาพลักษณ์ที่ดีของตำบลปากน้ำ ความปลอดภัยของผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวภายในตำบลปากน้ำ จึงควรมีการบูรณาการการดำเนินงานร่วมกันระหว่างองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำและผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ในด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐาน นอกจากนี้ยังสามารถสะท้อนปัญหาและความต้องการของสมาชิกได้ จึงเป็นแนวทางที่สร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการเอง และเป็นการสนับสนุนด้านการท่องเที่ยวของตำบลปากน้ำ

ดังนั้น เพื่อให้การดำเนินงานด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รวมถึงกิจกรรมอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเป็นไปด้วยความเรียบร้อย จึงเห็นควรแต่งตั้งบุคคลดังนี้ เพื่อปฏิบัติหน้าที่เป็นคณะกรรมการชมรมผู้ประกอบการร้านอาหารและแผงลอยจำหน่ายอาหาร ตำบลปากน้ำ ปีงบประมาณ ๒๕๖๖ โดยมีองค์ประกอบและอำนาจหน้าที่ ดังนี้

๑. นายตินัน	พัทลุง	ผู้ประกอบการร้านอาหาร	ประธานคณะกรรมการ
๒. นายธนดล	หวังกุหลาบ	ผู้ประกอบการร้านอาหารบาร์ิสต้า	รองประธานคนที่ ๑
๓. นายสุรชัย	ทองแหยม	ผู้ประกอบการร้านอาหารแยมโรล	รองประธานคนที่ ๒
๔. นายปรีชา	ปันติกา	ผู้อำนวยการกองสาธารณสุข	ที่ปรึกษา
๕. นางนงนุช	ทศกุล	ผู้ประกอบการร้านอาหารลานข้าว	ที่ปรึกษา
๖. นางสาวฮานีสา	สุมาตรา	ผู้ประกอบการร้านอาหารครัวริมเล	เหรัญญิก
๗. นางยุวดี	พัตรา	ผู้ประกอบการร้านกั๋ฮวาบัสมอส	ฝ่ายประชาสัมพันธ์
๘. นางสรिता	เลื้อสั่น	ผู้ประกอบการร้านอิมจัง	กรรมการ
๙. นางสาวกรรณิการ์	ลิ้มสกุล	ผู้ประกอบการร้านอาหารชมวิว	กรรมการ
๑๐. นายนิทัส	สมัยอยู่	ผู้ประกอบการร้านอาหารปาปายามัม ๒	กรรมการ
๑๑. นายอภิชาติ	หลงหา	ผู้ประกอบการร้านอาหารภูตะวันซีฟู้ด	กรรมการ

/๑๒. นางคอรีนา...

-๒-

๑๒. นางคอรีนา	โอมณี	ผู้ประกอบการร้านอาหารครัวบ้านสวน	กรรมการ
๑๓. นางสีตีมารีย่า	แต่หว่า	ผู้ประกอบการร้านชาชักปากบารา	กรรมการ
๑๔. นายสรวิทย์	วิวัฒนพันธุ์	ผู้ประกอบการร้านอาหารThe Roo	กรรมการ
๑๕. นางสาวอาอีณี๊ะ	หวันสู	ผู้ประกอบการร้านราหมั่ง	กรรมการ
๑๖. นางลชากร	เหมรัตน์วณิช	ผู้ประกอบการร้านอาหารทางเลือกเพื่อสุขภาพ	กรรมการ
๑๗. นางสาวรอยบ๊ะ	หลสล่า	ผู้ประกอบการร้านอาหารมีหล่าฟู้ด	เลขานุการ
๑๘. นางสุติกา	เอี่ยมดู	ผู้ประกอบการร้านอาหารนาวาซีฟู้ด	ผู้ช่วยเลขานุการ

มีหน้าที่ ดังนี้

๑. พัฒนาศักยภาพร้านอาหารให้ผ่านเกณฑ์มาตรฐานด้านสุขาภิบาลอาหาร
๒. ส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนากิจการร้านอาหารของสมาชิกชมรมให้มีการบริหารจัดการที่มีคุณภาพ ถูกสุขลักษณะ ได้มาตรฐาน
๓. ร่วมกิจกรรมในงานมหกรรมอาหาร ปลอดภัย เพื่อสุขภาพ อร่อยได้ ไร้แอลกอฮอล์ ขององค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ
๔. เข้าร่วมโครงการ ประชุม อบรม สัมมนา ด้านการขับเคลื่อนงานด้านสุขาภิบาลอาหาร
๕. อื่นๆที่เกี่ยวข้องกับการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

ทั้งนี้ ตั้งแต่บัดนี้เป็นต้นไป

สั่ง ณ วันที่ ๒๕ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๖



(นายอนุเทพ อัลมาตร์)

รองนายกองค์การบริหารส่วนตำบล รักษาราชการแทน  
นายกองค์การบริหารส่วนตำบลปากน้ำ