



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ก

รายนามผู้ทรงคุณวุฒิ

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. รองศาสตราจารย์ประหัด สายวิเชียร | อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 2. รองศาสตราจารย์ยุพา สุภากุล | อาจารย์พิเศษ สาขาวิชาโภชนศาสตร์ศึกษา
บัณฑิตวิทยาลัย
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| 3. อาจารย์ ดร.สมชาย จอมดวง | คณะอุตสาหกรรมการเกษตร
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ภาคผนวก ข

แบบสังเกตการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านค้า

ร้านค้าที่

วันที่ทำการสังเกต.....

ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อม	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	หมายเหตุ
1.สถานที่เตรียมปรุงอาหารสะอาด จัดเป็นสัดส่วน			
2.ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม			
3.บริเวณที่เตรียมปรุงอาหารบน สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			
4.การเก็บอาหารประเภทต่างๆ เช่น เนื้อสัตว์ดิบ ผักสด อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว แยกเก็บเป็นสัดส่วน			
5.อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด			
6.ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล			
7.บริเวณที่ล้างภาชนะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			
8.ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น ในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิด และเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร			
9.ขยะมูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกสุขาภิบาล			
10.ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภค และผู้สัมผัสอาหาร ต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่สะอาดใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา			
11.ห้องส้วม ห้องน้ำ เป็นสัดส่วน แยกออกจากบริเวณเตรียมปรุงอาหาร			

แบบสังเกตการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารของร้านค้า (ต่อ)

ข้อกำหนดด้านบุคคล	ปฏิบัติ	ไม่ปฏิบัติ	หมายเหตุ
1. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน			
2. ผู้สัมผัสอาหารผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือ เน็ตคลุมผม			
3. ผู้สัมผัสอาหารล้างมือให้สะอาดก่อนการปรุง จำหน่าย อาหารทุกครั้ง			
4. ผู้สัมผัสอาหารใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหาร ที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด			
5. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผล ต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร			
6. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยัง ผู้บริโภค ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาหายขาด			

ภาคผนวก ค

การเตรียมสารละลายเพื่อใช้ในการวิเคราะห์

1. PBS (Phosphate buffer solution)

ละลาย KH_2PO_4 34 กรัมในน้ำกลั่น 500 มิลลิลิตร ปรับ pH ให้ได้ 7.2 ± 0.5 ด้วย 1 N NaOH และปรับปริมาตรเป็น 1 ลิตร ด้วยน้ำนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น

2. LST (Lauryl Sulphate Tryptose Broth)

ใช้ LST สำเร็จรูปจำนวน 35.6 กรัม ผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 6.8 ± 0.2

3. EC broth (Escherichia coli broth)

ใช้ EC broth สำเร็จรูปจำนวน 37 กรัมผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 6.9 ± 0.2

4. EMB (Eosine Methylene Blue Agar)

ใช้ EMB สำเร็จรูปจำนวน 36 กรัมผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 7.2 ± 0.2

5. Tryptone

ใช้ Tryptone สำเร็จรูปจำนวน 15 กรัมผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 7.3 ± 0.2

6. MR-VP

ใช้ MR-VP สำเร็จรูปจำนวน 17 กรัมผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 6.9 ± 0.2

7. Simmons citrate

ใช้ Simmons citrate สำเร็จรูปจำนวน 24.2 กรัมผสมในน้ำกลั่น 1 ลิตร แล้วจึงนำไปฆ่าเชื้อด้วยเครื่องนึ่งทำลายเชื้อ ที่อุณหภูมิ 121 องศาเซลเซียส ความดัน 15 ปอนด์/ตารางนิ้ว นาน 15 นาที ภายหลังการนึ่ง ฆ่าเชื้อ อาหารควรมี pH ประมาณ 6.9 ± 0.2

ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ-สกุล** นางสาวอัญชลี จันทร์ประเสริฐ
- วันเดือนปีเกิด** 24 กุมภาพันธ์ 2516
- ภูมิลำเนา** จังหวัดเชียงใหม่
- ประวัติการศึกษา**
- พ.ศ. 2522 – 2530 การศึกษาระดับประถมศึกษาและระดับมัธยมศึกษาตอนต้น
โรงเรียนเรยีนา เซลี วิทยาลัย
- พ.ศ. 2531 – 2533 การศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย
โรงเรียนมงฟอร์ตวิทยาลัย
- พ.ศ. 2534 – 2537 ปริญญาพยาบาลศาสตรบัณฑิต คณะพยาบาลศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- ประสบการณ์การทำงาน**
- พ.ศ. 2538 – 2539 พยาบาลประจำการ งานการพยาบาลศัลยศาสตร์ โรงพยาบาลศิริราช
- พ.ศ. 2539 – ปัจจุบัน พยาบาลประจำการ งานการพยาบาลผู้ป่วยนอกและผู้ป่วยฉุกเฉิน
โรงพยาบาลมหาราชนครเชียงใหม่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved