

**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 3 ตัวอย่าง	ต้มผักหมูสับ 1 ไม่ผ่าน ข้าวสวย 1 ผ่าน ฝรั่ง 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 33.33
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 44.44

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประมงศึกษา ประจำปีการศึกษา

วันที่ ๑๔ พฤศจิกายน ๒๕๖๗

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	ผัดมะกะโรนีไก่ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 66.66

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ

ครั้งที่ 1



**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๒๐ พฤศจิกายน ๒๕๖๗**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

กลุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
ตรวจภาชนะ 1 ตัวอย่าง	ถ้วย 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาวลี 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 33.33

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



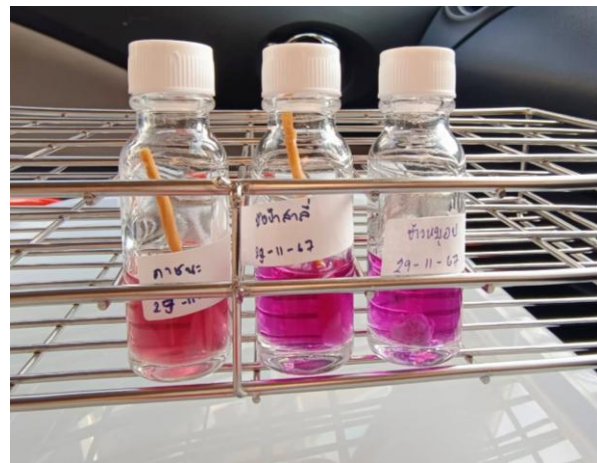
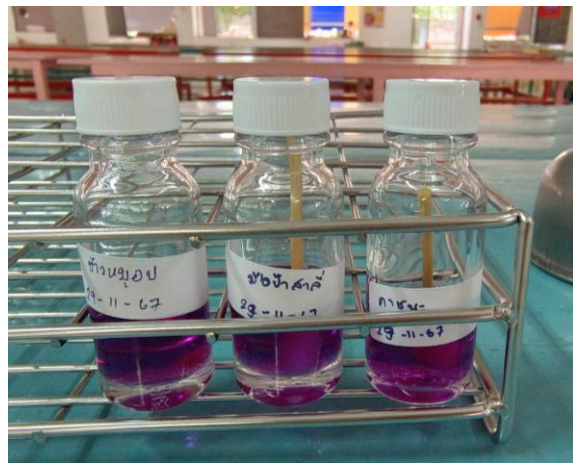
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๒๙ พฤศจิกายน ๒๕๖๗**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	ข้าวหมอบ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาลี 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 100

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



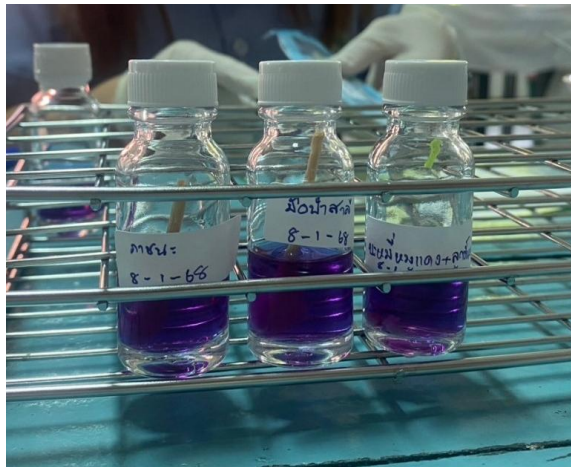
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๘ มกราคม ๒๕๖๘**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	บะหมี่หมูแดง 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 100

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



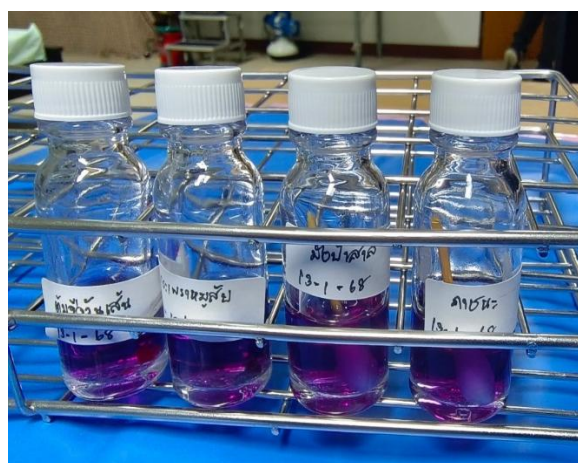
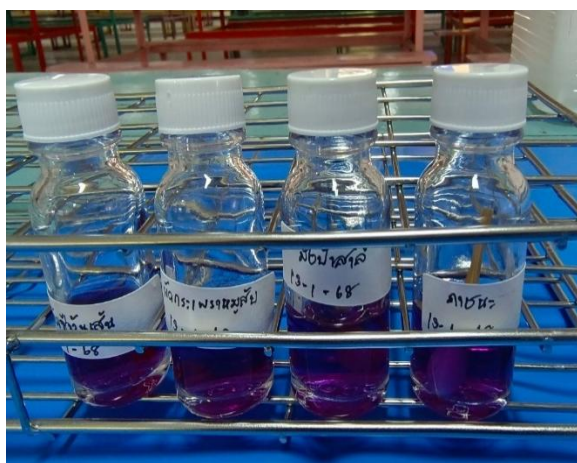
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๑๓ มกราคม ๒๕๖๘**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	กระเปาะหมูสับ 1 ผ่าน ผัดวุ้นเส้น 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 100

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



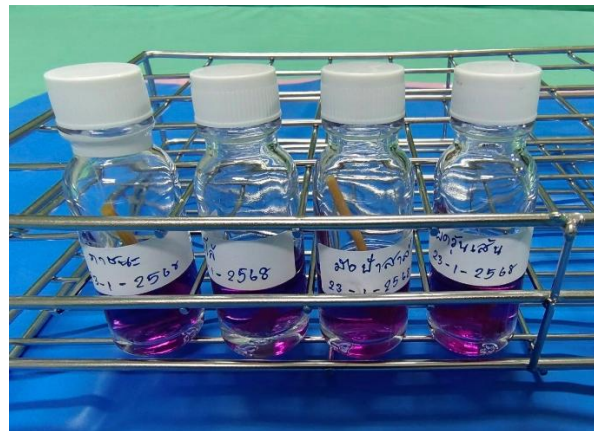
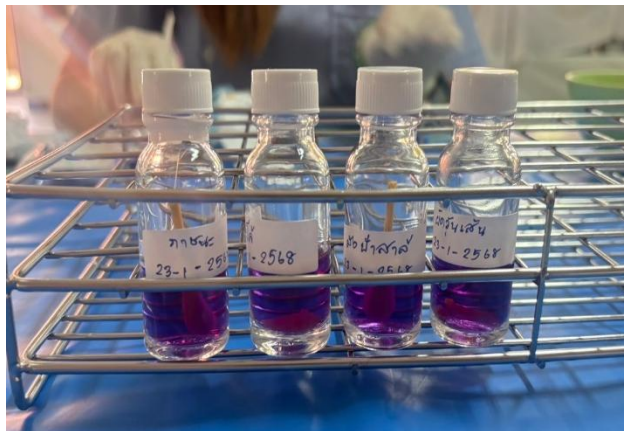
โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประมงศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๒๓ มกราคม ๒๕๖๘

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงฆ์อาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 1 ตัวอย่าง	ไขพะโล้ 1 ผ่าน ผัดวุ้นเส้น 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาลี 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 100

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



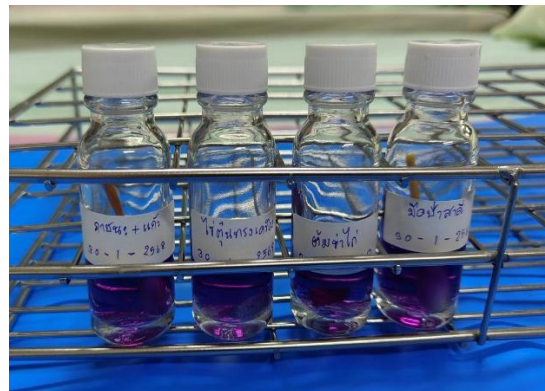
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประมงศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๓๐ มกราคม ๒๕๖๘**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงฆ์อาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 2 ตัวอย่าง	ต้มขาไก่ 1 ผ่าน ไข่พะโล้ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 100

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



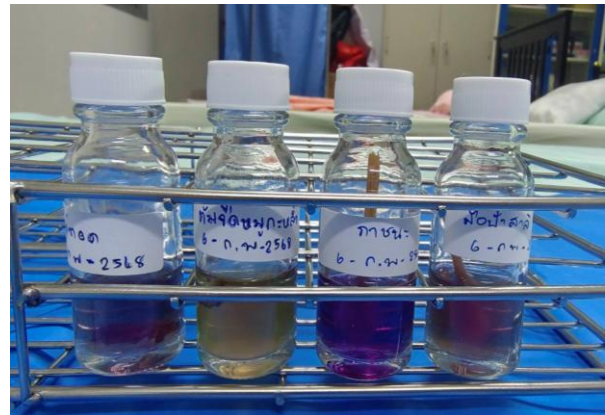
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประมงศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๖ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 2 ตัวอย่าง	ต้มจืดหมูกระหล่ำ 1 ไม่ผ่าน ไก่ทอด 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 50.00
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 50

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



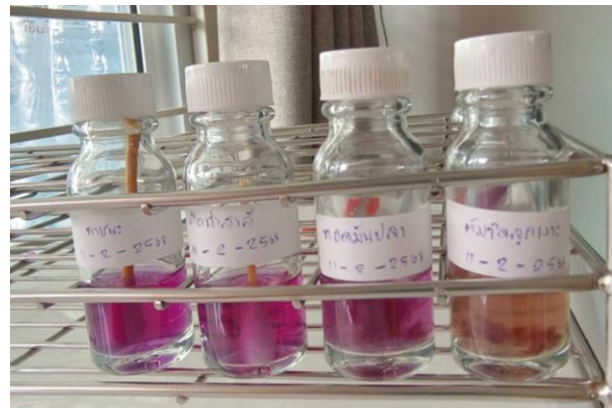
**โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมนศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๑๑ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘**

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 2 ตัวอย่าง	ต้มจืดลูกเงาะ 1 ไม่ผ่าน ทอดมันปลา 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 50.00
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 50

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



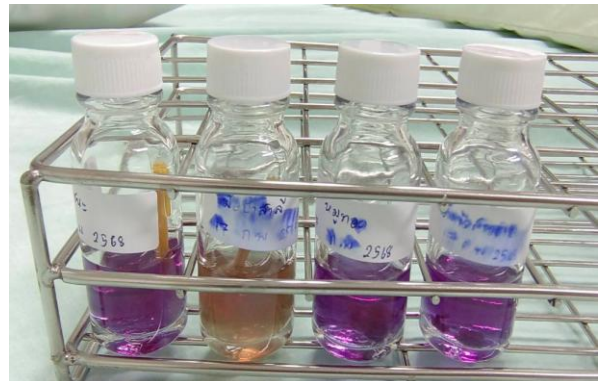
โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมนศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๑๗ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 2 ตัวอย่าง	ต้มจืดลูกเงาะ 1 ผ่าน หมูทอด 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือคุณสาลี 1 ไม่ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 66.66

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ



โครงการการตรวจโคลิฟอร์มในอาหาร ฝ่ายประถมนศึกษา ประจำปีการศึกษา
วันที่ ๒๔ กุมภาพันธ์ ๒๕๖๘

ดำเนินการตรวจโคลิฟอร์มในอาหารด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบมาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร กรณีเฝ้าระวังนักเรียนสงสัยอาหารเป็นพิษ โดยมีการทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ ด้วยชุดทดสอบ SI-2 ทดสอบน้ำดื่มและน้ำแข็งด้วยชุดทดสอบ อ11 บริเวณจุดเตรียมวัตถุดิบ ห้องปรุงประกอบอาหาร อาคาร 4 ชั้น 1 ดังนี้

ผลการสุ่มตรวจอาหารปรุงสุกพร้อมรับประทาน ภาชนะ มือผู้สัมผัสอาหาร (แต่ละรายการต้องผ่านเกณฑ์ 90%)

สุ่มตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรีย	ผลการประเมิน	ผล
ตรวจอาหาร 2 ตัวอย่าง	ต้มจืดลูกชิ้นหมู 1 ผ่าน ไถระเทียม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจภาชนะ 2 ตัวอย่าง	แก้วพลาสติก 1 ผ่าน ถาดหลุม 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 100
ตรวจมือผู้สัมผัสอาหาร 1 ตัวอย่าง	มือ คุณสาส์ 1 ผ่าน	คิดเป็น ร้อยละ 0.00
สรุป		คิดเป็น ร้อยละ 66.66

ทดสอบการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ มือผู้สัมผัสอาหาร และภาชนะ

