



บันทึกข้อความ

ส่วนราชการ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม โรงพยาบาลเขาค้อ

ที่ พช ๐๐๓๓.๓๐๑/๒๑๗๗

วันที่ ๑๗ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง รายงานผลการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ และขออนุญาตนำขึ้นเผยแพร่บนเว็บไซต์ของ
โรงพยาบาลและช่องทางอื่น

เรียน ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

ตามที่ ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ โดย นายศุภสิทธิ์ สุขี ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ ได้เชิญผู้มีส่วนได้ส่วนเสียโครงการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ โรงพยาบาลเขาค้อ ปีงบประมาณ ๒๕๖๕ ร่วมดำเนินการตรวจหาสารเคมีตกค้างในผักและผลไม้ ให้ความรู้สุขภาพอาหารกับผู้ประกอบการร้านค้า ร้านสวัสดิการ ผู้ประกอบการโรงครัว โดยใช้งบประมาณโรงพยาบาลเขาค้อ จำนวน ๖,๘๓๗ บาท กำหนดดำเนินงาน ในวันที่ ๓ เมษายน - ๑๕ กันยายน ๒๕๖๕ นั้น

ในการนี้ กลุ่มงานบริการด้านปฐมภูมิและองค์รวม จึงรายงานผลให้ท่านทราบและขออนุญาตนำภาพถ่ายการดำเนินกิจกรรมในโครงการเผยแพร่บนเว็บไซต์ของหน่วยงานและเผยแพร่ช่องทางอื่น เช่น เฟสบุ๊ค รายละเอียดตามที่แนบเรียนมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาทราบและพิจารณา

(นางนพรดา สุขปราชิต)
พยาบาลวิชาชีพชำนาญการ

(นายศุภสิทธิ์ สุขี)
นายแพทย์ชำนาญการพิเศษ วิชาการในตำแหน่ง
ผู้อำนวยการโรงพยาบาลเขาค้อ

แบบตรวจร้านอาหาร
แบบตรวจร้านอาหารทางเบคทีเรีย

ชื่อร้าน..... ชื่อเจ้าของร้าน..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อร้าน ครัวคุณแก้ว ชื่อเจ้าของร้าน..... ที่อยู่ 75 ซ.1

ประเภทอาหารที่จำหน่าย..... จำนวนผู้ปรุง 3 คน, ผู้เสิร์ฟ 3 คน, ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร 3 คน

ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่..... ออกเมื่อวันที่.....

โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/	
2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	/	
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	/	
5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับจับ หรือคัก โดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
8. เขียงและมีด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	/	
9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	/	
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/	
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด	/	
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	/	
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	

ข้อเสนอแนะ..... เพิ่มแสงสว่างเล็กน้อย ตรวจสภาพผู้ประกอบอาหาร ปรจามี

ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด รพ.ทกธ วันที่ตรวจ 15.9.65 เจ้าของร้าน แก้วคุณแก้ว

แบบตรวจร้านอาหาร
แบบตรวจร้านอาหารทางเบคทีเรีย

ชื่อร้าน..... ชื่อเจ้าของร้าน..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อร้าน..... กมล ๒๕๕๐ ชื่อเจ้าของร้าน..... นาง กิรินทร์ ที่อยู่..... 75 ๘ /
 ประเภทอาหารที่จำหน่าย..... ทาง คึ่ง จำนวนผู้ปรุง..... 1 คน, ผู้เสิร์ฟ..... คน, ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร..... คน
 ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่..... ออกเมื่อวันที่.....
 โดย.....

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	X	<u>ไม่สะอาด</u>
2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	/	
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	/	
5. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
6. น้ำแข็งที่ให้บริการ โภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือคีบ โดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	<u>ขาด</u>
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
8. เชียงและมิด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	/	
9. ซ้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	/	
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	<u>ขาด</u>
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	X	<u>ขาด</u>
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด	X	<u>เครื่องประดับบนแขน</u>
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	/	
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	

ข้อเสนอแนะ..... เรื่อง การจัดการความสะอาดใน พื้นที่ ประกอบอาหาร และ การทำความสะอาดผู้ปรุงประกอบอาหาร
ไม่เดินไปมาตามครัวที่ กว้าง

ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด รพ. ๑๕๕๐ วันที่ตรวจ..... 18.9.๖5 เจ้าของร้าน..... 71

แบบตรวจร้านอาหาร
แบบตรวจร้านอาหารทางแบคทีเรีย

ชื่อร้าน..... ชื่อเจ้าของร้าน..... วันที่เก็บตัวอย่าง.....

ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล	ชนิดตัวอย่าง	ผล

แบบตรวจร้านอาหารตามข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหาร

ชื่อร้าน ครัวคุณบัว ชื่อเจ้าของร้าน..... ที่อยู่ 75 ซ.1
 ประเภทอาหารที่จำหน่าย..... จำนวนผู้ปรุง 3 คน, ผู้เสิร์ฟ 3 คน, ผ่านการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหาร 3 คน
 ขนาดพื้นที่ () เกิน 200 ตร.ม. () ไม่เกิน 200 ตร.ม. ใบอนุญาตเลขที่..... ออกเมื่อวันที่.....
 โดย.....

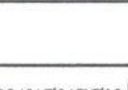

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร	ผลตรวจ	หมายเหตุ
1. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ต้องสะอาดเป็นระเบียบ และจัดเป็นสัดส่วน	/	
2. ไม่เตรียมอาหารบนพื้น และบริเวณหน้า หรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบน โต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
3. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียนตำรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานของกระทรวงอุตสาหกรรม (มอก.)	/	
4. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง หรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน อาหารประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า 7.2 องศาเซลเซียส	/	
5. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
6. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบ หรือตัก โดยเฉพาะ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
7. ล้างภาชนะด้วยน้ำล้างภาชนะ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหล และที่ล้างภาชนะต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
8. เขียงและมีด ต้องสภาพดี แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้	/	
9. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะ โปร่งสะอาด และมีการปกปิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	/	
10. มูลฝอย และน้ำเสียทุกชนิด ได้รับการกำจัดด้วยวิธีที่ถูกหลักสุขาภิบาล	/	
11. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาด มีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา	/	
12. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	/	
13. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาดก่อนเตรียมปรุง ประกอบ จำหน่ายอาหารทุกครั้ง ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงแล้วทุกชนิด	/	
14. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือต้องปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่มีโอกาสสัมผัสอาหาร	/	
15. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด	/	

ข้อเสนอแนะ..... เพิ่มแสงสว่างในครัว ตรวจสอบสภาพผู้ประกอบอาหารประจำมี

ผู้ตรวจ..... ตำแหน่ง/สังกัด รพ.ทก๑ วันที่ตรวจ 15.9.65 เจ้าของร้าน บัวอ. ด. ร. ร.

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
26/5/2565	มือ	โรงครัว						√	√		
	อาหารเหลว	โรงครัว						√		√	
	ข้าวต้ม	โรงครัว						√	√		
	แจ่วหมูแม่ลำพัด	โรงครัว						√		√	มีส่วนผสมรสเปรี้ยว
	มือ	ร้านลาบเหนือ						√	√		
	พะไล	ร้านลาบเหนือ						√		√	
	มือ	ร้านก๋วยเตี๋ยว						√	√		
	มือ	ร้านสามป่อ						√	√		
	ผัดกะเพรา	ร้านสามป่อ						√		√	



(นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ผู้รายงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
3 สค.65	ฉูฉีปลาทุ							√		√	มีส่วนผสมของรสเปรี้ยว
	ป้าอ้อม							√		√	หน่อไม้ต้องมีรสเปรี้ยว
	มือ							√	√		
	เขียง							√	√		
	ครก							√	√		
	พริกหยวก	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	กระเพา	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	แตงกวา	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	หมูบด	ตลาดหล่มสัก	√						√		
	กุ้งแห้ง	ตลาดหล่มสัก			√				√		



(นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ฝูรายงานผลิ

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
3 สค.65	กระเพาหมู							√	√		
พีเปียร์	แกงเขียวหวานไก่							√	√		
	เชียง							√	√		
	มือพีหนา							√		√	
	มือพีเปียร์							√	√		
	ปลาหมึกดอง	ตลาดหล่มสัก				√				√	
	เนื้อไก่	ตลาดหล่มสัก	√						√		
	ถั่วลิสง	ตลาดหล่มสัก			√					√	
	พริกแห้ง	ตลาดหล่มสัก			√						
	หมูแดง	ตลาดหล่มสัก	√						√		
	คะน้า	ตลาดหล่มสัก						√	√		
	มะเขือ	ตลาดหล่มสัก						√	√		
	ผักกาด	ตลาดหล่มสัก						√	√		

()
 นางสาวมาลี สักดิ์เจริญชัยกุล
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ผู้รายงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
3 สค.65	เครื่องปั้น	ร้านสวัสดิการ						√	√		
	มือแม่พิมพ์							√	√		



(นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ผู้รายงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ด / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
3-ส.ค.-65	มีด							√	√		
โรงครัว	เชียง							√	√		
	มือ							√	√		
	ถาดอาหาร							√	√		
	ข้าวต้ม							√	√		
	หอมใหญ่	ตลาดหล่มสัก		√						√	
	ผักกาด	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	กะหล่ำปลี	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	แครอท	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	หมู	แม่โคโคร	√						√		



(นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ฝูรายนงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
31 สค.65	ถั่วฝักยาว	ตลาดหล่มสัก		√					√		
โรงครัว	มะเขือยาว	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	ผักบุ้ง	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	เนื้อหมูชิ้น	แม่เมาะ	√						√		
	เนื้อไก่	แม่เมาะ	√						√		
	ข้าวต้ม							√	√		
	มีด							√	√		
	เขียง							√	√		
	มือ							√	√		
	ถาดอาหาร							√	√		
	ผ้าสไลด์	ลูงหมาน		√					√		


 (นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ทุกรายงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ต / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
31 สค.65	เนื้อหมูบด	ตลาดหล่มสัก	✓						✓		
ร้านลาบเหนือ	พริกแดงจินดา	ตลาดหล่มสัก		✓					✓		
	แตงกวา	ตลาดหล่มสัก		✓					✓		
	คะน้า	ตลาดหล่มสัก		✓					✓		
	มือ							✓		✓	+
	เขียง							✓		✓	+
	มีด							✓		✓	+
	ผัดมะเขือ							✓		✓	มีส่วนผสมของรสเปรี้ยว
	ซूपหน่อไม้							✓		✓	หน่อไม้ต้องให้รสเปรี้ยว


 (นางสาวมาลี ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ฝูรายงานผล

ผลการตรวจสอบสารเคมีตกค้างใน ผัก ผลไม้ อาหารสด และอาหารปรุงสุก

โรงพยาบาลเขาค้อ งานสุขาภิบาลและป้องกันควบคุมโรค

ว / ด / ป	ตัวอย่างส่งตรวจ	แหล่งที่มา	บอแรกซ์	สารเคมีตกค้าง	สารกันรา	สารฟอร์มาลีน	สารฟอกขาว	SI-2	ผลการตรวจ		หมายเหตุ
									ผ่าน	ไม่ผ่าน	
31 สค.65	กะหล่ำปลี	ตลาดหล่มสัก		√					√		
ร้าน3ปอ	เห็ดหอม	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	กวาดุ้ง	ตลาดหล่มสัก		√					√		
	ปลาหมึก	ตลาดหล่มสัก				√				√	
	ถั่วลิสง	ตลาดหล่มสัก			√				√		
	มือพีเบียร์							√	√		
	มือพีหนา							√	√		
	เขียง							√	√		
	มีด							√	√		
	ผัดกะเพราหมู							√	√		
	ผัดเผ็ดปลาชุก							√		√	มีส่วนผสมที่มีรสเปรี้ยว



(นางสาวนาถิ ศักดิ์เจริญชัยกุล)
 นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ
 ผู้รายงานผล