



วารสารสุขภาพอาหารและน้ำ

FOOD AND WATER SANITATION JOURNAL

ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 2557
VOL 5 NO. 2 FEB - MAY 2014 ISSN : 1906 - 8212



Clean Food Good Taste




- ✔ พุงผูก พุงไม่พอง
- ✔ พุงไม่ปวด
- ✔ พุงไม่บวม
- ✔ มีแรงกลางใจ
- ✔ มีกำลังวังชา
- ✔ มีสมาธิในการทำงาน
- ✔ ไม่ป่วยเป็นโรค



มาช่วยกัน

วารสารสุขภาพอาหารและ..
SERIALS



003470
bib:13399108123

สุขภาพดี ร้อย
ความสะอาด

Clean Food Good Taste Plus

7 เกณฑ์มาตรฐานร้านอาหารไทย



วารสาร

สารบัญ

FOOD AND WATER SANITATION JOURNAL

ปีที่ 5 ฉบับที่ 2 เดือนกุมภาพันธ์ - พฤษภาคม 2557
VOL. 5 NO. 2 FEB - MAY 2014 ISSN : 1906 - 8219

เจ้าของ :	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ	
ที่ปรึกษา :	นางสุรีย์ วงศ์ปิยชน	นางนันทกา หนูเทพ
บรรณาธิการ :	นายสุชาติ สุขเจริญ	
ผู้ช่วยบรรณาธิการ :	นายรัชชมดุง ดำรงพิงคสกุล	นายกิตติพงศ์ ภูอุดม
กองบรรณาธิการ :	นายธนชีพ พีระธรรณิศร์	นายวิโรจน์ วิชระเกียรติศักดิ์
	นายชัยเลิศ กิ่งแก้วเจริญชัย	นางสาวนัยนา ไข่เทียมวงศ์
	นางลลนา ทองแท้	นางสาวมธุรส ครองชื่น
ศิลปะ :	นายกิตติพงศ์ ภูอุดม	
พิมพ์ที่ :	โรงพิมพ์ชุมนุมสหกรณ์การเกษตรแห่งประเทศไทย	
พิมพ์ครั้งที่ :	2/2557	
วัตถุประสงค์ :	<ol style="list-style-type: none"> 1. เพื่อเผยแพร่วิทยาการ ข่าวสารทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร 2. เพื่อเป็นเอกสารประชาสัมพันธ์ผลงานของสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ และศูนย์อนามัยที่ 1 - 12 สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล และบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 3. เพื่อรายงานกิจกรรมความเคลื่อนไหวของบุคคลในแวดวงสุขาภิบาลอาหารและน้ำ 4. เพื่อเป็นสื่อกลางในการแสดงความคิดเห็นของบุคลากรด้านสาธารณสุข 5. เพื่อเสริมสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างบุคลากรกรมอนามัย สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เทศบาล ภาคเอกชน และหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง 	
สถานที่ติดต่อ :	สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ถ.ติวานนท์ อ.เมือง จ.นนทบุรี 11000 โทรศัพท์ 0-2590-4173 Website : http://foodsana.namai.moph.go.th	

สารบัญ

1	บรรณาธิการแถลง	21	• การศึกษาสถานการณ์การปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในผ้าเช็ดมือในสถานประกอบการด้านอาหาร	49	กิจกรรมสุขาภิบาลอาหาร
2	เรื่องจากปก	28	• สภาพการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียนเอกชนสอนศาสนาควบคู่สามัญจังหวัดสตูล	49	• คู่มือตลาด...สะอาด ปลอดภัย
2	• มั่นใจ Clean Food Good Taste Plus 7 เขตมาตรฐานร้านอาหารไทย	33	บทความ	51	• พัฒนาผู้ประกอบการด้านอาหารวังสิต
4	รายงานพิเศษ	33	• อาหารเสี่ยงหน้าร้อน	52	• ม.ราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระชาดูงานสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
4	• การพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงานด้านสุขาภิบาลอาหารหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารสำหรับเจ้าหน้าที่ผู้ปฏิบัติงาน	36	• หลุดดูซึกัด...ก่อนเลือกใช้ไขมัน		
12	งานวิจัย	40	เรื่องเล่า ช่างสมรฯ		
12	• การเฝ้าระวังความปลอดภัยของน้ำบริโภคในเขตเทศบาลเมืองมาบพลาฬห์ จังหวัดระยอง	46	สรุปข่าวสุขาภิบาลอาหารและน้ำ		
		46	• เลือกอาหารอย่างไร...ปลอดภัยจากฟอร์มาลิน		
		47	• กินหอยหน้าร้อนเสี่ยงแน่นหน้าอก		
		48	• "กรมอนามัย" เตือนหน้าร้อนกินน้ำแข็งไม่สะอาดเสี่ยงโรค แนะนำเลือกผ่านมาตรฐาน GMP		