

รายละเอียดประกอบการจ้างเหมาทำอาหารสำหรับผู้ป่วยของโรงพยาบาลสามง่าม

๑. คุณสมบัติผู้เสนอราคา

๑.๑ ผู้เสนอราคาจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนด ความต้องการพลังงานสารอาหาร (แคลอรี) สำหรับผู้ป่วยสามัญและผู้ป่วยพิเศษต่อคนต่อวัน และรายการอาหารประจำวัน สำหรับผู้ป่วยสามัญ และผู้ป่วยพิเศษตามเวลาที่โรงพยาบาลสามง่ามกำหนด

๑.๒ ผู้เสนอราคาจะต้องเป็นผู้ที่ให้ความร่วมมือในการพัฒนาคุณภาพอาหาร ตามเกณฑ์ที่โรงพยาบาลกำหนด และให้ทำความสะอาดของอาคารสถานที่ของฝ่ายโภชนาการ และ สถานที่จัดเลี้ยงอาหาร ให้สะอาดเรียบร้อย สม่าเสมอทุกวัน

๒. ข้อกำหนดของผู้เสนอราคา

๒.๑ บุคลากรของผู้เสนอราคาต้องสวมแบบฟอร์มที่เหมือน ๆ กัน และ สวมผ้ากันเปื้อน สวมหมวกสวมผ้าปิดปาก จมูกในขณะที่ปฏิบัติงานทุกครั้ง

๒.๒ บุคลากรของผู้เสนอราคาต้องไม่สวมเครื่องประดับขณะเตรียมและปรุงอาหาร

๒.๓ ผู้รับจ้างจะต้องจัดหาพนักงานหน่วยต่าง ๆ ดังนี้

- | | |
|---|------------|
| - หน่วยเตรียมและปรุงอาหาร | จำนวน ๑ คน |
| - หน่วยบริการและจัดอาหาร | จำนวน ๑ คน |
| - หน่วยทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์ | จำนวน ๑ คน |
| ทั้งนี้จะต้องมีพนักงานทั้งสิ้นไม่น้อยกว่า | จำนวน ๓ คน |

๒.๔ ผู้รับจ้างต้องทำประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกราย นับตั้งแต่วันเริ่มปฏิบัติงาน

๒.๕ บุคลากรต้องมีใบรับรองแพทย์จากโรงพยาบาลของรัฐ ว่ามีสุขภาพแข็งแรงไม่มีโรคติดต่อและต้องมีการตรวจสุขภาพประจำปี โดยผู้ประกอบการเป็นผู้รับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมด

๒.๖ ผู้รับจ้างต้องปฏิบัติตามมาตรฐานการสุขาภิบาลอาหารและโรงครัวโรงพยาบาล กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข (ตามเอกสารแนบท้ายคุณลักษณะเฉพาะนี้)

๓. คุณลักษณะเฉพาะของอาหาร ที่จัดบริการผู้ป่วยในโรงพยาบาลสามง่าม

จะต้องจัดทำอาหารที่คำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ สำหรับผู้ป่วยต่อคนต่อวัน โดยได้รับพลังงานสารอาหาร (แคลอรี) ตามชนิดของอาหาร

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

อาหารปรุงสำเร็จสำหรับผู้ป่วยโรงพยาบาลสามง่าม

ชนิดของอาหาร	พลังงานสารอาหาร ต่อวัน (แคลอรี)	การกระจายสารอาหารตามพลังงานที่ได้รับต่อวัน		
		โปรตีน	คาร์โบไฮเดรต	ไขมัน
อาหารธรรมดาทั่วไป	๑,๘๐๐ – ๒,๐๐๐	๑๕ %	๕๕ %	๓๐ %
อาหารอ่อน	๑,๕๐๐ – ๑,๖๐๐	๑๕ %	๕๕ %	๓๐ %
อาหารบำบัดโรค	ตามคำสั่งแพทย์			
- อาหารเบาหวาน	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๑๕ %	๕๐ %	๓๐ %
- อาหารจำกัดไขมัน	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๑๕ %	๖๕ %	๒๐ %
- อาหารจำกัดโซเดียม	๑,๕๐๐ – ๑,๘๐๐	๑๕ %	๕๕ %	๓๐ %

๑. คุณลักษณะของอาหารที่จะจัดให้ผู้ป่วยในโรงพยาบาลสามง่าม มีดังนี้

- อาหารธรรมดา ข้าวสวยกับข้าว ขนมจีน ก๋วยเตี๋ยว อาหารจานเดียว ฯลฯ
- อาหารอ่อน อาหารอ่อนนุ่ม ย่อยง่าย ไม่มีกากแข็ง โจ๊ก ข้าวต้มเครื่อง ข้าวต้มกับข้าว
- อาหารเหลว โอวัลติน หรือ นมถั่วเหลือง หรือ นมสด
- อาหารปั่นผสม อาหารปั่นที่ให้ทางสายให้อาหาร
- อาหารเฉพาะโรค อาหารเบาหวาน อาหารจำกัดโซเดียม อาหารจำกัดไขมัน และอื่น ๆ
- อาหารว่าง ขนมและนม หรือน้ำผลไม้ น้ำสมุนไพร ฯลฯ

๒. ผู้ขายต้องจัดอาหารตามรายการที่โรงพยาบาลกำหนดดังนี้

- ๒.๑ อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่าง ๆ ที่แพทย์กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน เป็นต้น
- ๒.๒ อาหารเฉพาะโรค และอาหารทั่วไป ให้จัดอาหารตามที่แพทย์กำหนดในใบสั่งอาหาร และให้ติดบัตรอาหารที่ภาชนะบรรจุอาหารทุกราย โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร
- ๒.๓ อาหารปรุงสำเร็จผู้ป่วย ประกอบด้วย

- อาหารเช้า ประกอบด้วย
 - อาหารข้าวต้มทรงเครื่อง หรือ ข้าวต้ม+กับข้าว ๑ อย่าง หรือ
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง สลับกันไป

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

- อาหารกลางวัน ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง และสำหรับผู้ป่วยพิเศษมีผลไม้ หรือขนม
- อาหารเย็น ประกอบด้วย
 - อาหารจานเดียว + น้ำซุ๊ป หรือ ข้าวสวย + กับข้าว ๒ อย่าง และสำหรับผู้ป่วยพิเศษมีผลไม้ หรือขนม
- อาหารว่าง ประกอบด้วย
 - โอวัลติน นมถั่วเหลือง นม น้ำผลไม้ หรือขนม

๓. รายละเอียดคุณภาพของวัตถุดิบในการประกอบอาหาร

๓.๑ ข้าวสารที่ใช้ให้ใช้ข้าวธรรมดา ๕ %

๓.๒ อาหารแห้งประเภทธัญพืช เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่าง ๆ พริกแห้ง หอม กระเทียม ต้องไม่มีมอด และไม่ขึ้นรา

๓.๓ สารปรุงแต่งอาหารให้ใช้ที่มีความปลอดภัยมีเครื่องหมายรับรองของ ออย. หรือ GMP,HACCP ที่รับรองมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข หรือหน่วยงานที่เชื่อถือได้ มีวัน เดือน ปี วันผลิต และวันหมดอายุ หรือ ถ้าเป็นสารปรุงแต่งที่ซื้อแบ่งบรรจุให้ใช้อาหารที่มีคุณภาพดี ไม่เสื่อมคุณภาพ ได้รับการตรวจรับรองจากหน่วยงานที่รับผิดชอบแล้ว

๓.๔ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหาร ประเภทต่างๆ ต้องแยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน

๓.๕ อาหารเฉพาะโรคต้องแยกปรุงจากอาหารธรรมดาโดยใช้อาหารทดแทน เช่น นมถั่วเหลือง นมขาดมันเนย หรือ นมพร่องมันเนยแทนกะทิ เท่านั้น

๔. การบริการอาหารผู้ป่วยกำหนดเวลาเป็นมื้อ ดังนี้

อาหารเช้า	ให้บริการเวลา	๐๗.๓๐ น. - ๐๘.๐๐ น.
อาหารกลางวัน	ให้บริการเวลา	๑๑.๓๐ น. - ๑๒.๐๐ น.
อาหารว่าง (สำหรับผู้ป่วยพิเศษ)	ให้บริการเวลา	๑๔.๐๐ น. - ๑๔.๓๐ น.
อาหารเย็น	ให้บริการเวลา	๑๖.๐๐ น. - ๑๖.๓๐ น.

ในกรณีที่ทางโรงพยาบาลรับผู้ป่วยในเพิ่มเติม ภายในเวลา ๔๕ นาที หลังจากเวลาจ่ายอาหารจริงแล้ว ทางโรงพยาบาลยังสามารถขออาหารสำหรับผู้ป่วยเพิ่มเติมได้อีก

๕. ผู้รับจ้างต้องยินยอมให้เจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลตรวจสอบมาตรฐานคุณภาพอาหาร ได้ตลอดเวลา หากไม่เป็นไปตามมาตรฐานต้องดำเนินการปรับปรุงแก้ไขทันที

๖. การประเมินมาตรฐานคุณภาพอาหาร โดยเจ้าหน้าที่ของโรงพยาบาลจะตรวจอาหารปรุงสำเร็จให้เป็นไปตามที่โรงพยาบาลกำหนด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ
 ลงชื่อ.....กรรมการ

๗. อาหารผู้ป่วย.../

๗. อาหารผู้ป่วยเฉพาะโรค ให้จัดอาหารตามโรคต่าง ๆ ที่กำหนดในใบสั่งอาหาร เช่น อาหารเบาหวาน, อาหารจำกัดโซเดียม, อาหารจำกัดไขมัน เป็นต้น

๘. อาหารธรรมดา และอาหารอื่น ๆ ให้จัดอาหารตามที่กำหนด

๙. ให้ติดบัตรที่ภาชนะบรรจุอาหาร โดยโรงพยาบาลจะแจ้งให้ทราบในใบสั่งอาหาร

๔. ภาชนะและอุปกรณ์การทำอาหาร

หลังจากใช้และเก็บภาชนะบรรจุอาหาร ซ้อนซ้อน และ ถาดอาหาร ทั้งของผู้ป่วยติดเชื้อมีและไม่ติดเชื้อ ทุกถาดต้องนำมาต้มฆ่าเชื้อโรคนาน ๕ นาที และต้องผึ่งแดดให้แห้งสนิทก่อนเก็บ หรือนำไปใช้

๕. การจัดทำอาหาร

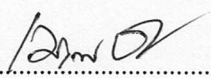
ผู้ขายจะต้องจัดทำอาหารตามรายการอาหารที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ ดังรายการอาหารให้ได้คุณภาพและปริมาณตามที่กำหนดไว้ การเปลี่ยนแปลงรายการอาหารให้เปลี่ยนแปลงรายการอาหารได้แต่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า รายการอาหารที่กำหนดแนบท้ายโรงพยาบาลสามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามความเหมาะสม

๖. การตักอาหาร

ผู้ขายจะต้องตักอาหารตาม ปริมาณอาหารตามส่วนที่โรงพยาบาลกำหนดไว้ หรือตามความต้องการพลังงานของผู้ป่วยแต่ละราย ห้ามน้อยกว่าที่กำหนดไว้ข้างต้น และ บรรจุภาชนะให้เรียบร้อย และบรรจุซ้อนใส่ซองหรือห่อหุ้มภาชนะที่มิดชิดให้เรียบร้อย สำหรับผู้ป่วยพิเศษ รวมทั้งทำความสะอาดภาชนะ อุปกรณ์ หลังผู้ป่วยรับประทานอาหารเสร็จให้สะอาดเรียบร้อย

๗. การตรวจสอบคุณภาพอาหาร

ผู้ขายต้องให้ตรวจสอบคุณภาพอาหารได้ก่อนนำไปบริการ การประเมินคุณภาพอาหารหรือรสชาติของอาหาร ต้องเป็นไปตามชนิดของอาหารนั้น ๆ หากไม่เป็นไปตามคุณลักษณะอาหารนั้น ผู้ขายจะต้องปรับปรุงแก้ไขก่อนที่จะนำไปให้บริการแก่ผู้ป่วยทันที

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ หวาจ้อย)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นายนาริรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางวงศ์เดือน เมฆฉาย)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหารและโรงครัวโรงพยาบาล

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

๑. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร ต้องสะอาด เป็นระเบียบ มีแสงสว่างเพียงพอ ไม่อยู่ใกล้กับที่พักขยะ หรือบริเวณบำบัดน้ำเสีย
๒. บริเวณที่เตรียม - ปรงอาหาร พื้น ผนัง ทำด้วยวัสดุถาวร แข็ง เรียบ มีสภาพดี และสะอาด
๓. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรง ประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
๔. ไม่เตรียมปรงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๕. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการ เช่น เลขทะเบียน สำหรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)
๖. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร
๗. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่าง ๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วน อาหารในประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๘. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และอาหารแห้ง มีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร หรือเก็บในตู้เย็น อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรง
๙. อาหารที่ปรงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๐. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตัก โดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๑. การล้างอาหารที่ปรงสำเร็จแล้วไปยังที่ต่าง ๆ ต้องมีการปกปิดให้มิดชิด
๑๒. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน และส้อม ต้องทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาว หรือสื่่ออื่น
๑๓. เชียงและมิดต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุกกับเนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
๑๔. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรืออย่างเป็นระเบียบในภาชนะโปร่ง สะอาด และมีการปกปิดเก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๕. การล้างภาชนะต้องแยกภาชนะสำหรับผู้ป่วยติดเชื้อ และไม่ติดเชื้อออกจากกัน
๑๖. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ ๓ ขั้นตอน และขั้นตอนสุดท้ายต้องมีการฆ่าเชื้อโรคอ่างล้างภาชนะ ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร และต้องมีท่อนระบายน้ำทิ้งที่ใช้การได้ดี
๑๗. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล
๑๘. ใช้ถังขยะสภาพดี ไม่รั่วซึม ใช้ถุงพลาสติกสวมไว้ด้านในและมีฝาปิด

ลงชื่อ.....ประธานกรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

ลงชื่อ.....กรรมการ

๒ / ๑๙. ห้องส้วมสำหรับ...

๑๙. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีและมีสบู่ใช้

ตลอดเวลา

๒๐. ห้องน้ำ ห้องส้วมต้องสะอาด ประตูไม่เปิดสู่บริเวณที่เตรียม ปรง ที่ล้างและเก็บภาชนะอุปกรณ์ ที่เก็บอาหาร และต้องมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดีในบริเวณห้องส้วม

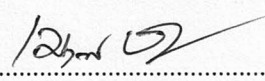
๒๑. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องผูกผ้ากันเปื้อนที่สะอาดสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม

๒๒. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้งใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด

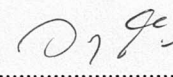
๒๓. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร

๒๔. มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ใช้อุปกรณ์สำหรับหยิบจับอาหาร ไม่สูบบุหรี่ ขณะปฏิบัติงาน


๒๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภคโดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ หวาจ้อย)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

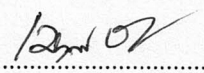
(นางนาริรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

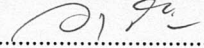
(นางวงศ์เดือน เมษฉาย)

ข้อกำหนดด้านสุขาภิบาลอาหารสำหรับร้านอาหาร(เกณฑ์มาตรฐาน)


๑. สถานที่รับประทานอาหาร สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหารต้องสะอาดเป็นระเบียบและจัดเป็นสัดส่วน
๒. ไม่เตรียมปรุงอาหารบนพื้นและบริเวณหน้าหรือในห้องน้ำ ห้องส้วม และต้องเตรียมปรุงอาหารบนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๓. ใช้สารปรุงแต่งอาหารที่มีความปลอดภัย มีเครื่องหมายรับรองของทางราชการเช่น เลขทะเบียนสำหรับอาหาร (อย.) เครื่องหมายรับรองมาตรฐานอุตสาหกรรม (มอก.)
๔. อาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ การเก็บอาหารประเภทต่างๆ ต้องแยกเป็นสัดส่วนอาหารในประเภทเนื้อสัตว์ดิบเก็บในอุณหภูมิที่ไม่สูงกว่า ๗.๒ องศาเซลเซียส
๕. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วเก็บในภาชนะที่สะอาดมีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๖. น้ำแข็งที่ใช้บริโภคต้องสะอาดเก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปกปิด ใช้อุปกรณ์ที่มีด้ามสำหรับคีบหรือตักโดยเฉพาะวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๗. ล้างภาชนะด้วยน้ำยาล้างภาชนะแล้วล้างด้วยน้ำสะอาด ๒ ครั้ง หรือล้างด้วยน้ำไหลและอุปกรณ์การล้างต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๘. เชียงและมัตต้องมีสภาพดีแยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก เนื้อสัตว์ดิบ และผัก ผลไม้
๙. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่ง สะอาด หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะโปร่งสะอาด และมีการปกปิดให้สูงจากพื้นอย่างน้อย ๖๐ เซนติเมตร
๑๐. มูลฝอยและน้ำเสียทุกชนิดได้รับการกำจัดด้วยวิธีถูกหลักสุขาภิบาล
๑๑. ห้องส้วมสำหรับผู้บริโภคและผู้สัมผัสอาหารต้องสะอาดมีอ่างล้างมือที่ใช้การได้ดี และมีสบู่ใช้ตลอดเวลา
๑๒. ผู้สัมผัสอาหารแต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน ผู้ปรุงต้องใส่ผ้ากันเปื้อนที่สะอาด สวมหมวกหรือเน็คคลุมผม
๑๓. ผู้สัมผัสอาหารต้องล้างมือให้สะอาด ก่อนเตรียมปรุง ประกอบจำหน่ายอาหารทุกครั้งใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารที่ที่ปรุงสำเร็จแล้วทุกชนิด
๑๔. ผู้สัมผัสอาหารที่มีบาดแผลที่มีมือ ต้องปกปิดแผลให้มิดชิด หลีกเลี่ยงการปฏิบัติงานที่สัมผัสกับอาหาร
๑๕. ผู้สัมผัสอาหารที่เจ็บป่วยด้วยโรคที่สามารถติดต่อไปยังผู้บริโภค โดยมีน้ำและอาหารเป็นสื่อ ให้หยุดปฏิบัติงานจนกว่าจะรักษาให้หายขาด

(ลงชื่อ)..........ประธานกรรมการ

(นางสาวเบญจมาศ หวาจ้อย)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางนาริรัตน์ ประคำ)

(ลงชื่อ)..........กรรมการ

(นางวงศ์เดือน เมฆฉาย)