


 มาตรฐานกลาง 7ก			
จุดประสงค์ที่ ๑๔. อาหารและโภชนาการ			วันที่แก้ไข
ห้องอาหารของหน่วยงานราชการ ชั้น 2			Revision
มาตรฐาน <input type="checkbox"/> มาตรฐานที่ ๑๔.๑ <input type="checkbox"/> มาตรฐานที่ ๑๔.๒ <input type="checkbox"/> มาตรฐานที่ ๑๔.๓ <input type="checkbox"/> มาตรฐานที่ ๑๔.๔			ฉบับที่ ๑๓๓
รายละเอียด ๑. ชื่อหน่วยงาน/หน่วยงานต้นสังกัด _____ ๒. ชื่อตำแหน่ง/ตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย _____ ๓. ชื่อและนามสกุลผู้จัดทำเอกสาร _____ ๔. ชื่อและนามสกุลผู้ตรวจสอบ/ผู้ประเมิน _____ ๕. วันที่จัดทำ/วันที่ประเมิน/วันที่ตรวจประเมิน _____			หน้าที ๗๓
ภาพประกอบ	มาตรฐานการบังคับ	มาตรฐานการแนะนำ	มาตรฐานการวัดผล
	1. วางใบชุดที่เหมาะสม 2. หลังเลิกใช้ต้องเก็บเข้า โถงสะอาด	1. หลังเลิกใช้ต้องเก็บเข้า โถงสะอาด 2. ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร, ภาชนะ, พลาสติก, ภาชนะ, ถังขยะ 3. มาตรการล้าง หรือ ขนส่งอย่างปลอดภัย	1. ไม้ระแนงอาหารและอุปกรณ์การ 2. ภาชนะใส่อาหารและพื้นที่พักอาหาร 3. ภาชนะใส่อาหารและขนม 4. เบาะอาหารอาหาร 5. ไม้ระแนงอาหาร 6. อุปกรณ์เครื่องครัว
	1. วางใบชุดที่เหมาะสม 2. หลังเลิกใช้ต้องเก็บโต๊ะและเก้าอี้ โถงสะอาด 3. ชุดโต๊ะทานข้าวต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน **	1. หลังเลิกใช้ต้องเก็บ โต๊ะและเก้าอี้โถงสะอาด 2. ชุดโต๊ะทานข้าวต้องอยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน 3. ไม้ระแนงโต๊ะโถงสะอาด ไม่มีขยะหรือเศษอาหารตกบน 4. หลังเลิกใช้ต้องเก็บ โต๊ะและเก้าอี้โถงสะอาด โดยใช้วิธีชูท่าเก็บที่เตรียมไว้จัดโถงสะอาด	1. ไม้ระแนงพร้อมไม้ ไม้ ระแนงโต๊ะ 2*๖
	1. วางใบชุดที่เหมาะสม 2. หลังเลิกใช้ต้องเก็บโถงสะอาด 3. ปริมาณจานชามในปริมาณที่เพียงพอต่อการใช้งาน 4. ที่เขมือบแก้วต้องอยู่ในส่วนแห้งที่ใช้งานสะดวก	1. ชุดวางอุปกรณ์ล้างต้องมีการจัดเก็บและต้องสะอาด 2. ไม้ระแนงโถงสะอาด ไม่มีเศษข้าวตก	1. ไม้ระแนงอุปกรณ์ 2. ไม้ระแนง 3. ชาม 4. ไม้โต๊ะ 5. ที่เขมือบแก้ว 6. ไม้ระแนงและภาชนะใส่ไม้ระแนง
	1. วางใบชุดที่เหมาะสม 2. หลังเลิกใช้ต้องเก็บโถงสะอาด 3. ปริมาณช้อนอยู่ในปริมาณที่เพียงพอต่อการใช้	1. ชุดวางอุปกรณ์ล้างต้องมีการจัดเก็บและต้องสะอาด 2. ไม้ระแนงโถงสะอาด ไม่มีเศษขนมปัง 3. ช้อน, ช้อนตักสะอาด ไม่เป็นคราบหรือสกปรก	1. ไม้ระแนงอุปกรณ์ 2. ช้อน, ช้อน

		มาตรฐานคุณวุฒิระดับวิชาชีพ	
คุณวุฒิวิชาชีพ สาขาการผลิต		ฉบับแก้ไข	เลขที่/2564
ชื่อมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพ 2		Revision	1
ชื่อมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพ		ฉบับที่	927
ชื่อมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพ		ครั้งที่	71
รายละเอียด 1. ชื่อผลิตภัณฑ์/กระบวนการผลิต 2. ชื่อมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง/ใช้ประกอบ 3. ชื่อหน่วยงานผู้จัดทำ/มีหน้าที่รับผิดชอบ			
มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 	มาตรฐานการผลิต 1. วางใบดูดที่เหมาะสม 2. ทดลองใช้สื่อก่อนใช้สะอาด 3. ทดลองใช้สื่อก่อนใช้งาน	มาตรฐานความปลอดภัย 1. ตรวจสอบอุปกรณ์ดูดที่มีป้ายชี้จุดเสี่ยงและต้องสะอาด 2. ตรวจสอบความปลอดภัยของสื่อก่อนใช้งาน 3. ตรวจสอบที่ใส่สื่อก่อนใช้งาน ไม่สกปรกหรือมีกลิ่น	มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 1. ไม้ระแนงทำความสะอาด 2. ถังล้างทำความสะอาด 3. อุปกรณ์ทำความสะอาด
มาตรฐานการผลิต 	มาตรฐานการผลิต 1. วางใบดูดที่เหมาะสม 2. ทดลองใช้สื่อก่อนใช้สะอาด 3. แยกจาน, ชาม, ช้อน ใต้การระเหยให้ถูกต้อง ไม่มี	มาตรฐานความปลอดภัย 1. ตรวจสอบอุปกรณ์ต้องสะอาดและจานชามช้อน ไม้ระแนงต้องแห้ง 2. การระเหยใต้ จาน, ชาม, ช้อน ต้องสะอาด	มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 1. อุปกรณ์ใส่ จาน, ชาม, ช้อน ที่ชี้ชี้ตัว 2. ไม้ระแนงระเหย
มาตรฐานการผลิต 	มาตรฐานการผลิต 1. จัดวางจานให้อยู่ในพื้นที่กำหนด 2. มีการกำหนดปริมาณจานที่ใส่ลงมีการฉีกแผ่น 3. เครื่องล้างจาน ช้อน-ส้อม หรือใช้จาน ระดับการฉีกจาน	มาตรฐานความปลอดภัย 1. พื้นที่วางจานต้องสะอาด 2. อุปกรณ์ล้างจาน ช้อน-ส้อม หรือใช้จาน	มาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพ 1. อุปกรณ์ใส่จาน 2. อุปกรณ์ล้างจาน ช้อน-ส้อม 3. อุปกรณ์ใช้การใส่ อุปกรณ์ล้างจาน

 กระทรวงสาธารณสุข 75			
ศูนย์ส่งเสริมสุขภาพชุมชน			วันที่แก้ไข
ห้องสมุดชุมชนบริการประชาชน 2			Revision
<input type="checkbox"/> ครอบคลุม <input type="checkbox"/> ครอบคลุมบางส่วน <input type="checkbox"/> ครอบคลุมเล็กน้อย <input type="checkbox"/> ครอบคลุมไม่เพียงพอ			ฉบับ
			หน้า
คำอธิบาย 1. ชื่อ/ที่ตั้งของชุมชน/พื้นที่บริการ 2. ชื่อ/ประเภทของพื้นที่/สถานที่/หน่วยงาน 3. ชื่อ/เบอร์โทรศัพท์/อีเมล/เว็บไซต์/สื่อโซเชียลมีเดีย			วันที่
ภาพรวมของพื้นที่	มาตรฐานการเข้าถึง	มาตรฐานความสะดวก	มาตรฐานปลอดภัย
	1. มีเจ้าหน้าที่ใช้งาน 2. เครื่องไมโครเวฟที่สะอาด 3. ปกติเขียนต้องไม่ชำรุดเสียหาย	1. โต๊ะตั้งไมโครเวฟ ต้องไม่มีเศษอาหาร 2. หลังใช้งานเสร็จต้องล้างทำความสะอาด	1. ไมโครเวฟ 2. โต๊ะตั้งไมโครเวฟ 3. ป้ายบอกวิธีการใช้
ภาพรวมของพื้นที่	มาตรฐานการเข้าถึง	มาตรฐานความสะดวก	มาตรฐานปลอดภัย
	1. เกณฑ์ลูกค้าในการเดินซื้ออาหาร 2. เกณฑ์ที่ไม่ว่างเว้นในการซื้ออาหาร 3. ดูตรงชัดเจน 4. เกณฑ์การล้างสะอาดพื้นที่	1. พื้นที่ตั้งไมโครเวฟหรือเศษอาหารตามพื้น	1. แคมป์ระพวงเวียน
ภาพรวมของพื้นที่	มาตรฐานการเข้าถึง	มาตรฐานความสะดวก	มาตรฐานปลอดภัย
	1. กำแพงอาหารที่แยกกันเองไม่ปนไว้กิน ตามเวลา 2. เก็บอาหารไว้ในตู้พร้อมที่กักหน่าไว้ใช้	1. พักความสะดวกพื้นใช้งานให้สะอาดฆ่าเชื้อ	1. เก็บจัดของอาหาร 2. ชั้นวางอาหาร
ภาพรวมของพื้นที่	มาตรฐานการเข้าถึง	มาตรฐานความสะดวก	มาตรฐานปลอดภัย
	1. ติดธงสินค้าไว้คู่ในระแวก 2. มีป้ายระบุชื่อของราคาสินค้า 3. สินค้ามีการวางจำหน่าย	1. มีความสะดวกและจัดเรียงสินค้าไว้สวยงาม	1. แคมป์ไว้สินค้า 2. มีป้ายระบุชื่อของราคาสินค้า

	ប្រកាសលេខ ៧៧		
	ស្តីពីការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស		
ស្តីពីការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាសលេខ ៧៧		ប្រកាស	២០១៧
ស្តីពីការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាសលេខ ៧៧		Revision	1
ស្តីពីការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាសលេខ ៧៧		អនុញ្ញាត	០៣
ស្តីពីការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាសលេខ ៧៧		អនុញ្ញាត	៧១
<p>សំណើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស</p> <p>១. ឈ្មោះអង្គការស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស</p> <p>២. ឈ្មោះមេត្តាស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស</p> <p>៣. ឈ្មោះមេត្តាស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស</p> <p>៤. ឈ្មោះមេត្តាស្នើសុំប្រែប្រួលការប្រកាស</p>			