

ส่วนที่ 4 ข้อมูลรายละเอียดของแผงขายอาหารสดในตลาดนัดและการตรวจตัวอย่างอาหารด้วยชุดทดสอบทางเคมี
ข้อตลาดนัด บ้านดอนปอแดง จังหวัด อุตรดิตถ์

หมายเลข	ประเภทอาหารสด (เนื้อสัตว์, ผัก, อาหารหมักดอง)	ลักษณะแผง (ระบุ) แคร่ไม้, โต๊ะไม้, สแตน เลส, วางบนพื้น, อื่นๆ	ความสูง ของแผง		การทำความ สะอาดแผง หลังขาย		การเก็บรักษา เนื้อสัตว์		การล้างมือ			ผลการตรวจด้วยชุดทดสอบทางเคมี								
			< 60 ซม.	> 60 ซม.	ทำ (ระบุวิธี)	ไม่ ทำ	แช่น้ำแข็ง	ไม่แช่ น้ำแข็ง	ไม่ล้าง	ล้าง ด้วย น้ำ	ล้าง ด้วยน้ำ และสบู่	บอแรกซ์		ฟอร์มาลิน		สารกันรา		สารฟอกขาว		
												ผ่าน เกณฑ์	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ผ่าน เกณฑ์	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ผ่าน เกณฑ์	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ผ่าน เกณฑ์	ไม่ผ่าน เกณฑ์	ผ่าน เกณฑ์
1	ปลาทุ	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
2	ผัก	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
3	ผัก	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
4	ผัก	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
5	เนื้อหมู	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
6	เนื้อไก่	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
7	อาหารทะเล	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
8	ผัก	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
9	ผลไม้	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
10	ผลไม้	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
11	ขนม/ของหวาน	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-
12	ขนม/ของหวาน	โต๊ะไม้	✓		เช็ค			✓			✓		-	-	-	-	-	-	-	-

✓ = ผ่านเกณฑ์ ✕ = ไม่ผ่านเกณฑ์