

การเฝ้าระวังการตรวจการปนเปื้อนเชื้อโคลิฟอร์มแบคทีเรีย
ในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะอุปกรณ์ มือผู้สัมผัสอาหาร

วิธีใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง ดังนี้

- | | |
|----------------------|------------------|
| 1. อาหารปรุงสำเร็จ | จำนวน 5 ตัวอย่าง |
| 2. ภาชนะ อุปกรณ์ | จำนวน 3 ตัวอย่าง |
| 3. มือผู้สัมผัสอาหาร | จำนวน 2 ตัวอย่าง |

ตัวอย่างอาหารปรุงสำเร็จ	ผล	ตัวอย่างภาชนะ อุปกรณ์	ผล	ตัวอย่างมือผู้สัมผัสอาหาร	ผล
1.		1.		1.	
2.		2.		2.	
3.		3.			
4.					
5.					

วันที่ตรวจประเมิน
