**วิธีปฏิบัติงานเรื่อง การจัดเก็บตัวอย่างอาหารสำหรับจัดเลี้ยง**

**วัตถุประสงค์**

เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดเก็บตัวอย่างอาหารและเครื่องดื่มสำหรับการจัดเลี้ยง ภายในโรงอาหารกลาง อาคารศูนย์การเรียนรู้มหิดล

**ผู้รับผิดชอบ**

เจ้าหน้าที่ศูนย์การเรียนรู้มหิดลที่ทำหน้าที่ดูแลร้านอาหาร

**ขั้นตอนการดำเนินงาน**

เมื่อเจ้าหน้าที่ศูนย์การเรียนรู้มหิดลที่ทำหน้าที่ดูแลร้านอาหารได้รับแจ้งจากผู้แทนนักศึกษา/ผู้ประสานงาน เกี่ยวกับการขออนุญาตจัดเลี้ยงอาหารภายในศูนย์การเรียนรู้มหิดล โดยใช้บริการของร้านอาหารภายในโรงอาหารกลาง ให้ปฏิบัติดังนี้

1. สอบถามรายละเอียดจากผู้แทนนักศึกษา/ผู้ประสานงาน เรื่องข้อมูลชื่อร้านอาหารที่ใช้บริการ รายการอาหารและเครื่องดื่มที่จะจัดเลี้ยง พร้อมทั้งบันทึกลงในแบบแจ้งรายการอาหารที่จัดเลี้ยง
2. แจ้งร้านอาหารในข้อ 1 เพื่อขอเก็บตัวอย่างอาหารที่จัดเลี้ยงอย่างละ 1 ชุด
3. ในวันจัดเลี้ยง ก่อนเวลาที่นักศึกษาจะกินอาหาร ให้เจ้าหน้าที่เก็บตัวอย่างอาหารคาว ขนม ผลไม้ และเครื่องดื่ม รวมทั้งน้ำแข็ง ใส่ถุงพลาสติกชนิดถุงเย็น มัดปากถุงให้แน่น แล้วเก็บไว้ในตู้แช่แข็ง พร้อมทั้งบันทึกวันและเวลาที่เก็บตัวอย่างอาหารในแบบแจ้งรายการอาหารที่จัดเลี้ยง ถ้าชนิดอาหาร ไม่ตรงกับรายการอาหารที่แจ้งไว้ ให้บันทึกชนิดอาหารที่เปลี่ยนแปลงในตารางด้วย
4. ในกรณีที่ได้รับแจ้งการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ และคาดว่าอาจเกิดจากการกินอาหารจัดเลี้ยงในวันดังกล่าว ให้เจ้าหน้าที่นำตัวอย่างอาหารแช่แข็งที่เก็บไว้ ส่งวิเคราะห์ทางด้านจุลินทรีย์ที่สถาบันโภชนาการทันที และบันทึกวันส่งตัวอย่างวิเคราะห์ในแบบแจ้งรายการอาหารที่จัดเลี้ยง พร้อมทั้งแจ้งประธานอนุกรรมการประเมินด้านสุขาภิบาลอาหาร
5. ในกรณีที่ไม่มีการแจ้งการเกิดโรคอาหารเป็นพิษ ภายใน 7 วันหลังวันจัดเลี้ยง ให้เจ้าหน้าที่นำตัวอย่างอาหารทั้งหมดทิ้ง และบันทึกวันที่ทิ้งตัวอย่างในแบบแจ้งรายการอาหารที่จัดเลี้ยง

**แบบฟอร์ม**

แบบแจ้งรายการอาหารที่จัดเลี้ยง