

แนวข้อสอบผู้ควบคุมผลิตน้ำดื่ม

+++++

1. น้ำบริโภคน้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค มีแหล่งที่มาที่ทำให้เกิดอันตราย ทั้งที่ทาง อะไรบ้าง

ตอบ มีทั้งหมด 3 ทาง

1. อันตรายทางกายภาพ
2. อันตรายทางเคมี
3. อันตรายทางชีวภาพ

2. การควบคุมอันตรายทั้ง 3 ด้าน ในการผลิตน้ำบริโภค น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ทำให้เกิดความปลอดภัย 3 ประการ คืออะไร

ตอบ

1. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น
2. ลดและขจัดอันตราย
3. ป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ

3. สถานที่ผลิตที่เข้าข่ายโรงงานหมายถึง

ตอบ สถานที่การผลิตที่มีการใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 50 แรงม้า หรือเทียบเท่าตั้งแต่ 50 แรงม้า ขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่ 50 คนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม

4. กรณีสถานที่ผลิตอาหารไม่เข้าข่ายเป็นโรงงาน ผู้ผลิตจะต้องใช้แบบคำร้องขอใดขึ้น

ตอบ แบบ สบ.1

5. เมื่อผ่านการพิจารณาอนุญาตผลิตภัณฑ์แล้ว จะได้รับ เลขลำดับการผลิตภัณฑ์ กับ เลขประจำสถานที่ รวมกันเป็นกี่หลัก แล้วเรียกรวมว่าอะไร

ตอบ รวม 13 หลัก เลขลำดับการผลิตภัณฑ์ 5 หลัก เลขประจำสถานที่ 8 หลัก เรียกรวมว่า เลขสารบบอาหาร

6. ผู้ควบคุมการผลิต ทำหน้าที่อะไร

ตอบ ดูแลควบคุมการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ทุกรุ่นทุกการผลิต ให้เป็นไปตามกฎหมาย รวมทั้งทวนสอบบันทึกการควบคุมกระบวนการผลิตเป็นประจำ ณ สถานที่ผลิต

7. ในองค์กร องค์กร ต้องมีผู้ควบคุมการผลิตกี่คน

ตอบ อย่างน้อย 1 คน ทำหน้าที่เป็นผู้ควบคุมการผลิต ประจำ ณ สถานที่ผลิต เป็นลายลักษณ์อักษร มีข้อมูล ชื่อ-สกุล ตำแหน่ง อำนาจหน้าที่และความรับผิดชอบ

8. ผู้ใดมีอำนาจแต่งตั้งผู้ควบคุมการผลิต

ตอบ เจ้าของกิจการ ผู้รับอนุญาต ผู้ดำเนินกิจการหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายจากองค์กร

9. ผู้ควบคุมการผลิต 1 คน สามารถควบคุมการผลิตได้กี่แห่ง
ตอบ ผู้ควบคุมการผลิต 1 คน ประจำ ณ สถานที่ผลิตได้เพียง 1 แห่ง เท่านั้น
10. ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง
วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร ให้มีผลบังคับใช้เมื่อใด
ตอบ ตั้งแต่ 1 เมษายน 2564 เป็นต้นไป
11. ผู้ประกอบการผลิตน้ำดื่ม น้ำแร่ และน้ำแข็งบริโภครายเก่า จะต้องมีผู้ควบคุมภายในกี่วัน นับแต่วันที่ประกาศนี้มี
ผลบังคับใช้ นับแต่วันที่ประกาศนี้มีผลบังคับใช้
ตอบ ภายใน 180 วัน
12. มาตรฐานข้อกำหนดของภาชนะบรรจุน้ำดื่ม น้ำแร่ และน้ำแข็งบริโภค ต้องเป็นไปตามประกาศกระทรวงฉบับที่
เท่าไร
ตอบ ประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 295) พ.ศ. 2548 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะ
บรรจุที่ทำจากพลาสติก
13. การแสดงเลขสารบบอาหารในเครื่อง อย. ที่อยู่บนฉลากต้องมีขนาดเท่าไร
ตอบ ไม่น้อยกว่า 2 มิลลิเมตร
14. แหล่งน้ำที่มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ เปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อม และมีผลต่อผลิตภัณฑ์ ทางผู้ประกอบการ
ต้องเฝ้าระวังสังเกตการณ์เปลี่ยนแปลง คือแหล่งน้ำดิบชนิดใด
ตอบ น้ำผิวดิน
15. แหล่งน้ำชนิดใดที่มีการเปลี่ยนแปลงตามสภาพแวดล้อมน้อยมาก จึงมีคุณภาพที่สม่ำเสมอ
ตอบ น้ำใต้ดิน
16. ปัจจัยที่เป็นตัวชี้วัดคุณภาพน้ำดิบที่ตรวจวัดได้ ประกอบด้วยกี่ด้าน อะไรบ้าง
ตอบ ประกอบด้วย 3 ด้าน ได้แก่ ฟิสิกส์ เคมี และจุลินทรีย์
17. ปริมาณสารทั้งหมดในน้ำจัดเป็นปัจจัยตัวชี้วัดด้านใด
ตอบ ด้านเคมี
18. ผู้ประกอบการจัดส่งตัวอย่างน้ำตรวจวิเคราะห์อย่างน้อยปีละกี่ครั้ง
ตอบ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
19. การกำจัด หรือลดสิ่งแปลกปลอม เชื้อจุลินทรีย์ หรือสารเคมีที่ปนมากับน้ำ คือความหมายของกระบวนการใด
ตอบ กระบวนการกรอง (Filtration)
20. ระบบการผลิตน้ำอ่อน (Softener) เป็นกระบวนการผลิตที่มีจุดประสงค์ใด
ตอบ เพื่อลดปริมาณเกลือชนิดที่ทำให้เกิดความกระด้างในน้ำดิบลดลง เช่น เกลือแคลเซียม เกลือแมกนีเซียม
21. การกรองด้วยสารกรองแอนทราไซต์ เป็นขั้นตอนการกรองเพื่อกำจัดสิ่งใด
ตอบ กรองสารแขวนลอย ตะกอน ความขุ่น และอนุภาคต่างๆ

22. สารกรองที่มีรูพรุนทำหน้าที่ในการช่วยดูดซับสี กลิ่น คลอรีน และสารไฮโดรคาร์บอน ออกจากน้ำดิบ คือสารกรองชนิดใด

ตอบ สารกรองคาร์บอน

23. สารกรองใดที่ทำหน้าที่เป็นสารกรองเพื่อกรองผลึกเหล็กและแมงกานีส

ตอบ สารกรองแมงกานีส

24. การฟื้นฟูสารกรองเรซินทำได้โดยใช้สิ่งใด

ตอบ การล้างย้อนกลับด้วยเกลือบริสุทธิ์

25. รังสีอัลตราไวโอเล็ตที่นำมาใช้ฆ่าเชื้อโรค มีระดับความเข้มข้นสูง ที่ความยาวคลื่นกี่นาโนเมตร

ตอบ 253.7 นาโนเมตร

26. หลอดยูวีมีอายุการใช้งานกี่ชั่วโมง

ตอบ ประมาณ 10,000 ชม.

27. การล้างย้อนของสารกรองก่อนเริ่มทำการผลิตของทุกวันสารกรองชนิดใดต้องใช้เวลาในการล้างย้อน 10 นาที

ตอบ สารกรองเรซิน ส่วนสารกรองแอนทราไซต์ แมงกานีส และคาร์บอน ใช้เวลา 5 นาที

28. ใส่กรองหยาบและใส่กรองเซรามิกต้องแช่ในสารละลายคลอรีนที่ความเข้มข้นเท่าไรก่อนนำไปใช้งาน

ตอบ แช่คลอรีนที่ความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 30 นาที

29. การตรวจฝ้าระวัง หมายถึง

ตอบ การสังเกตหรือตรวจวัดค่าต่างๆ ที่ต้องควบคุม เพื่อประเมินว่าอยู่ภายใต้สภาวะที่ควบคุมได้หรือไม่

30. การตรวจสอบประสิทธิภาพของสารกรองคาร์บอน ใช้วิธีการตรวจสอบอย่างไร

ตอบ ใช้การวัดปริมาณคลอรีนอิสระคงเหลือในช่วงระหว่าง 0.2 – 1 พีพีเอ็ม จะต้องไม่พบปริมาณคลอรีน

31. การตรวจสอบประสิทธิภาพของสารกรองแคทเรซินใช้วิธีการตรวจสอบอย่างไร

ตอบ การตรวจวัดค่าความกระด้างของน้ำในช่วง 0 – 100 พีพีเอ็ม จะต้องไม่เกิน 30 พีพีเอ็ม

32. กฎหมายกำหนดความถี่ในการตรวจประเมินตนเองไว้อย่างไร

ตอบ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง

33. รายงาน บันทึกการตรวจสอบต่างๆ ที่เกี่ยวข้องในการปฏิบัติงานควรเก็บรักษาไว้นานเท่าไร

ตอบ ควรเก็บไว้อย่างน้อย 1 ปี

34. ผู้ประกอบควรส่งตัวอย่างน้ำดิบตรวจวิเคราะห์ทางห้องปฏิบัติการเช่นไร

ตอบ อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง เพื่อเป็นข้อมูลในการออกแบบระบบการปรับปรุง

คุณภาพน้ำให้เหมาะสม

35. น้ำที่ใช้ในการถอดของน้ำแข็ง น้ำล้างน้ำแข็ง หรือน้ำที่สัมผัสกับน้ำแข็ง ต้องใช้น้ำจากแหล่งใด

ตอบ ต้องเป็นน้ำที่ได้มาตรฐานเดียวกับน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง

36. ผู้ผลิตแสดงฉลากไม่ถูกต้องตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้องเข้าข่ายฝ่าฝืนประกาศฯ มีบทลงโทษอย่างไร
- ตอบ** ออกตามมาตรา 6 (10) มีโทษตามมาตรา 51 ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท
37. การแก้ไขปัญหาน้ำดิบที่มีสภาพเป็นกรดทำได้โดยวิธีใด
- ตอบ** เติมสารเคมีเพื่อปรับค่าพีเอชของน้ำดิบให้สูงขึ้น เช่น ปูนขาว โซดาแอช ผงฟู และโซดาไฟ โดยสารเคมีที่ใช้กับอาหารเท่านั้น (Food grade)
38. การแก้ไขปัญหาน้ำดิบที่มีสภาพเป็นด่างทำได้โดยวิธีใด
- ตอบ** เติมสารเพื่อปรับค่าพีเอชให้ลดลง เช่น กรดกำมะถัน กรดเกลือ หรือกรดอื่นๆ โดยสารเคมีที่ใช้กับอาหารเท่านั้น (Food grade)
39. ระยะเวลาสัมผัสของคลอรีนที่ใช้ในการฆ่าเชื้อโรคควรอยู่ที่เท่าไร
- ตอบ** ไม่ควรน้อยกว่า 30 นาที เป็นระยะเวลานับตั้งแต่เติมคลอรีนอย่างทั่วถึงจนถึงเวลาที่นำน้ำไปใช้
40. อุปกรณ์ที่เป็นหัวใจสำคัญในการผลิตน้ำอาร์ คืออะไร
- ตอบ** เยื่อกรองหรือเมมเบรน และปั้มน้ำ
41. เหตุใดจึงนิยมผลิตน้ำอ่อนก่อนเข้าระบบอาร์โอ
- ตอบ** เพราะช่วยยืดอายุและระยะเวลาการล้างของเยื่อกรองในกรณีที่คุณภาพน้ำดิบไม่เหมาะสม
42. น้ำแข็งหมายถึง
- ตอบ** น้ำที่นำมาผ่านกรรมวิธีทำให้เยือกแข็ง มี 2 ชนิด คือ น้ำแข็งชนิดซอง กับ น้ำแข็งชนิดก้อน
43. วิธีการกำจัดตะไคร่ในน้ำที่ใช้ล้างภาชนะ อย่างไร
- ตอบ** เติมคลอรีนเหลวลงในน้ำที่จะนำมาล้างภาชนะ ที่มีความเข้มข้น 1.2 พีพีเอ็ม เพื่อให้มีปริมาณคลอรีนคงเหลืออยู่ไม่น้อยกว่า 1 พีพีเอ็ม หลังจากทิ้งไว้ 30 นาที
44. อุปกรณ์การฆ่าดวงวัดควรมีการสอบเทียบความถี่เช่นไร
- ตอบ** อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
45. การประเมินจากภายนอก ตามหลักเกณฑ์ GMP ควรมีความถี่อย่างไร
- ตอบ** อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง ตามความเหมาะสม
46. พนักงานหญิงมีทั้ง 42 คน ควรจัดอ่างล้างมือบริเวณห้องส้วมไว้เท่าไร
- ตอบ** 3 อ่าง
47. ตำแหน่งในการติดตั้งเครื่องดักแมลง ไฟดักแมลง ควรติดตั้งที่ใด
- ตอบ** อาคารผลิต ห่างจากประตูทางเข้าออก 1-2 เมตร เพื่อดักจับแมลง
48. การตรวจเส้นระวางที่ตรวจสอบ 100% เป็นการเส้นระวางแบบใด
- ตอบ** การเส้นระวางแบบทำงานต่อเนื่อง

49. การตรวจประเมินภายใน มีวัตถุประสงค์เพื่ออะไร

ตอบ เพื่อเป็นการประเมินตนเองเพื่อให้ฝ่ายบริหารทราบถึงกิจกรรมต่างๆที่เกิดขึ้นนำไปปฏิบัติสอดคล้องตามข้อกำหนด และช่วยให้มีโอกาสปรับปรุงและพัฒนา ระบบ

50. การตัดสินระดับความรุนแรงของความไม่สอดคล้องตามข้อกำหนดที่ทำการตรวจประเมิน ที่อาจส่งผลให้ระบบคุณภาพล้มเหลวได้เรียกว่าอะไร

ตอบ Major หมายถึง ระเบียบปฏิบัติและการปฏิบัติงานไม่สอดคล้องตามข้อกำหนด

51. Minor หมายถึง

ตอบ ระเบียบปฏิบัติและการปฏิบัติงานสอดคล้องตามข้อกำหนด แต่อาจไม่ครบหรือยังขาดประสิทธิภาพ

52. มาตรฐานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท น้ำแร่ธรรมชาติ และน้ำแข็งบริโภค ที่ผู้ผลิตพึงปฏิบัติ มี กี่หัวข้ออะไรบ้าง

ตอบ 5 หัวข้อ

1. คุณภาพหรือมาตรฐานของผลิตภัณฑ์
2. มาตรฐานระบบการผลิต
3. มาตรฐานภาชนะบรรจุ
4. มาตรฐานการแสดงผล
5. บทกำหนดโทษ

53. หากสถานที่ผลิตเข้าข่ายโรงงาน มีการตั้งโรงงานผลิตอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเข้าข่ายฝ่าฝืนมาตรา 14 วรรคหนึ่ง ต้องได้รับโทษเช่นไร

ตอบ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 3 ปี หรือปรับไม่เกิน 30,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

54. กรณีผลิตเพื่อจำหน่ายอาหารโดยไม่ได้รับอนุญาตเลขสารบบอาหาร เข้าข่ายฝ่าฝืนประกาศฯ ซึ่งออกตามมาตรา 6 (10) มีโทษตามมาตรา 51 เช่นไร

ตอบ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

55. หากสถานที่ผลิตไม่เข้าข่ายโรงงาน มีการตั้งผลิตอาหารโดยไม่ได้รับใบอนุญาตผลิตอาหารเข้าข่ายฝ่าฝืนมาตรา 15 วรรคหนึ่ง ต้องได้รับโทษเช่นไร

ตอบ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 30,000 บาท

56. ผู้ผลิตที่ไม่ปฏิบัติตามกฎกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 420) พ.ศ. 2563 ออกตามความในพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 เรื่อง เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหารน เข้าข่ายฝ่าฝืนประกาศฯ มีบทลงโทษอย่างไร

ตอบ ต้องระวางโทษปรับไม่เกิน 10,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ และงดผลิตเพื่อจำหน่าย จนกว่าจะปรับปรุง

57. กรณีที่พบสิ่งที่น่าจะเป็นอันตรายแก่สุขภาพเจือปนอยู่ เข้าข่ายเป็นอาหารไม่บริสุทธิ์ มีบทลงโทษอย่างไร

ตอบ โทษตามมาตรา 26 ฝ่าฝืนมาตรา 25 (1) โทษตามมาตรา 58 ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ

58. ผู้ผลิตใดที่ใช้ภาชนะบรรจุไม่เกินไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขที่เกี่ยวข้อง มีบทลงโทษอย่างไร
ตอบ ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกิน 2 ปี หรือปรับไม่เกิน 20,000 บาท หรือทั้งจำทั้งปรับ
59. การทำความสะอาดหัวบรรจุและสายยางบรรจุน้ำบริโภค ทำอย่างไร
1. แช่ในสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 – 50 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
 2. แช่ในสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
 3. แช่ในสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 – 50 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 30 นาที
 4. แช่ในสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 30 นาที
- ตอบ ข้อ 2
60. การทำความสะอาดถังเก็บน้ำรอบรรจุ ควรกำหนดระยะเวลาทำความสะอาดอย่างไร
1. ปล่อน้ำทิ้งวันละ 1 ครั้ง
 2. ปล่อน้ำทิ้งสัปดาห์ละ 1 ครั้ง
 3. ปล่อน้ำทิ้ง 2 สัปดาห์ครั้ง
 4. ปล่อน้ำทิ้งเดือนละ 1 ครั้ง
- ตอบ ข้อ 1
61. หัวบรรจุและท่ออ่อนที่ใช้กับหัวบรรจุ มีวิธีการทำความสะอาดและฆ่าเชื้ออย่างไร
1. แช่โดยน้ำที่ใช้ในการบรรจุ เป็นเวลา 20 นาที
 2. แช่โดยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 20 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
 3. แช่โดยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
 4. แช่โดยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
- ตอบ ข้อ 4
62. วิธีการทำความสะอาดพื้นผิวของลานเท หรือลานเอียง และขนส่งน้ำแข็ง ทำอย่างไร
1. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 20 พีพีเอ็ม
 2. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 30 พีพีเอ็ม
 3. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 50 พีพีเอ็ม
 4. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อด้วยสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม
- ตอบ ข้อ 4
63. ฝาใหม่ หรือฝาชนิดใช้ครั้งเดียวทำความสะอาดอย่างไร
1. แช่ในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10-50 พีพีเอ็ม นาน 30 นาที
 2. แช่ในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 50-100 พีพีเอ็ม นาน 30 นาที
 3. แช่ในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10-50 พีพีเอ็ม นาน 30 นาที แล้วล้างด้วยน้ำที่พร้อมบรรจุ 2 ครั้ง
 4. แช่ในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 50-100 พีพีเอ็ม นาน 30 นาที แล้วล้างด้วยน้ำที่พร้อมบรรจุ 2 ครั้ง
- ตอบ ข้อ 4

64. การกำจัดตะไคร่ที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่าที่อาจอยู่ในภาชนะบรรจุ ใช้วิธีใด

1. กลั้วด้วยสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 วินาที
2. กลั้วด้วยสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 นาที
3. กลั้วด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 วินาที
4. กลั้วด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 นาที

ตอบ ข้อ 1

65. การทำความสะอาดภาชนะที่ปนเปื้อนคราบโปรตัน ใช้วิธีใด

1. กลั้วด้วยสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 วินาที
2. กลั้วด้วยสารละลายคลอรีนความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 นาที
3. กลั้วด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 1% เป็นเวลา 10 วินาที
4. กลั้วด้วยสารละลายโซเดียมไฮดรอกไซด์ความเข้มข้น 1% เป็นเวลา 10 วินาที

ตอบ ข้อ 3

66. การผลิตน้ำดื่มโดยระบบอาร์โอ เป็นการแยกน้ำสะอาดออกจากสิ่งปนเปื้อนให้มากที่สุดจึงต้องใช้หลักการเอชณะ
ธรรมชาติที่เรียกว่าอะไร

1. การออสโมซิส
2. การแพร่
3. ความดันออสโมติก
4. การเมทาบอลิซึม

ตอบ ข้อ 3 ความดันออสโมติก คือความดันที่ทำให้เกิดการซึมผ่าน

67. น้ำที่นำมาผลิตน้ำแข็งต้องมีการส่งตรวจวิเคราะห์คุณภาพเช่นไร

1. ปีละ 2 ครั้ง
2. อย่างน้อยปีละ 1 ครั้ง
3. 2 ปี ครั้ง
4. 3 ปี ครั้ง

ตอบ 2

68. น้ำแข็งเมื่อละลายจะมองเห็นตะกอนที่ก้นภาชนะเกิดจากสาเหตุใด

1. น้ำดิบที่นำมาผลิตน้ำแข็งมีปริมาณ โลหะหนักมาก
2. น้ำดิบที่นำมาผลิตน้ำแข็งมีปริมาณคลอรีนเป็นปริมาณมาก
3. น้ำดิบที่นำมาผลิตน้ำแข็งมีความกระด้างหรือปริมาณของแข็งสูง
4. ถูกทุกข้อ

ตอบ ข้อ 1

69. น้ำที่ใช้ในการทำมาสะอาดพื้นผิวสัมผัสน้ำแข็ง เป็นน้ำจากแหล่งใด

1. น้ำดิบ
2. น้ำที่มีคุณภาพตามมาตรฐานน้ำบริโภค
3. น้ำประปา
4. น้ำรีไซเคิล

ตอบ ข้อ 2

70. ข้อใดจัดเป็นสิ่งปนเปื้อนทางกายภาพ

1. เชื้อจุลินทรีย์
2. การปนเปื้อนของสารปรอทและตะกั่ว
3. ชิ้นส่วนไส้กรอง เศษโลหะ แก้ว พลาสติก
4. ถูกทุกข้อ

ตอบ ข้อ 3

71. กระบวนการในข้อใดไม่สามารถลดการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์ในน้ำบริโภค น้ำแร่ และน้ำแข็งบริโภคได้

1. การเติมคลอรีนในน้ำดิบก่อนเข้ากระบวนการผลิต
2. การกรองโดยสารกรองคาร์บอน
3. การใช้รังสียูวี
4. การเติมก๊าซโอโซน

ตอบ ข้อ 2

72. ข้อใดคือหลักการในการป้องกันอันตรายในอาหารเพื่อให้เกิดความปลอดภัย

1. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น ลดและจำกัดอันตรายป้องกันการปนเปื้อนซ้ำ
2. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น ทำความสะอาดสม่ำเสมอ ตรวจสอบคุณภาพเป็นประจำ
3. ลดการปนเปื้อนเบื้องต้น ตรวจสอบเช็คเครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ห้ามผู้ไม่เกี่ยวข้องเข้าโรงงาน
4. ถูกทุกข้อ

ตอบ ข้อ 1

73. ภาชนะที่ปนเปื้อนน้ำมันเบนซิน ควรกำจัดกลิ่นโดยวิธีใด

1. เติมเกลือแกงลงในภาชนะจนกว่ากลิ่นจะหมดไป
2. เติมสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้น 10 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 10 นาที
3. เติมถ่านกัมมันต์ลงในภาชนะจนกว่ากลิ่นจะหมดไป
4. เติมด่างทับทิมลงในภาชนะจนกว่ากลิ่นจะหมดไป

ตอบ ข้อ 3

74. ฝาที่ใช้ชำต้องแช่ในสารละลายคลอรีนความเข้มข้น และนานเท่าไร

1. สารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 นาที
2. สารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 30 นาที
3. สารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 20 วินาที
4. สารละลายคลอรีนเข้มข้น 50 – 100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 30 วินาที

ตอบ ข้อ 2

75. การฆ่าเชื้อถุงหรือกระสอบที่ใช้แล้วด้วยวิธีใด

1. แช่คลอรีนที่มีความเข้มข้น 7-10 พีพีเอ็ม อย่างน้อย 5 นาที
2. แช่คลอรีนที่มีความเข้มข้น 70-100 พีพีเอ็ม เป็นเวลา 5 วินาที
3. แช่คลอรีนที่มีความเข้มข้น 7-10% อย่างน้อย 5 นาที
4. แช่คลอรีนที่มีความเข้มข้น 7-10% เป็นเวลา 5 นาที

ตอบ ข้อ 1

76. ในการบรรจุต้องวางสูงจากพื้นเพื่อป้องกันการปนเปื้อนอย่างน้อยเท่าไร

1. สูงจากพื้นอย่างน้อย 50 เซนติเมตร
2. สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร
3. สูงจากพื้นอย่างน้อย 70 เซนติเมตร
4. สูงจากพื้นอย่างน้อย 100 เซนติเมตร

ตอบ ข้อ 2

77. การป้องกันการปนเปื้อนจากพนักงาน ควรเช็กรองเท้าก่อนเข้าพื้นที่บรรจุ ในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้นเท่าไร

1. 10-20 พีพีเอ็ม
2. 50-100 พีพีเอ็ม
3. 100-200 พีพีเอ็ม
4. ไม่มีข้อใดถูก

ตอบ ข้อ 3

78. พนักงานต้องทำการแช่มือการปฏิบัติในสารละลายคลอรีนที่มีความเข้มข้นเท่าไร

1. 10-20 พีพีเอ็ม
2. 20-30 พีพีเอ็ม
3. 30-50 พีพีเอ็ม
4. 50-100 พีพีเอ็ม

ตอบ ข้อ 4

79. พนักงานหญิงมีจำนวน 32 คน ต้องมีห้องส้วมกี่ห้อง

1. 2 ห้อง
2. 3 ห้อง
3. 4 ห้อง
4. 5 ห้อง

ตอบ ข้อ 3

80. พนักงานชายมีจำนวน 12 คน ควรมีห้องส้วมกี่ห้อง

1. 1 ห้อง
2. 2 ห้อง
3. 3 ห้อง
4. 4 ห้อง

ตอบ ข้อ 1

81. พนักงานรวมทั้งหมคมมี 24 คน ควรมีอ่างล้างมือในพื้นที่ผลิตจำนวนเท่าไร

1. 1 อ่าง
2. 2 อ่าง
3. 3 อ่าง
4. 4 อ่าง

ตอบ ข้อ 2

82. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทกำหนดค่า pH เท่าไร

1. 6.2-8.5
2. 6.5-7.5
3. 6.5-8.5
4. 5.5-8.5

ตอบ ข้อ 3

83. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดให้ค่า ปริมาณสารทั้งหมด เท่าไร

1. ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
2. ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
4. ไม่เกิน 1000 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

ตอบ ข้อ 3

84. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดให้ค่าความกระด้างทั้งหมด เท่าไร
1. ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 1000 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 1
85. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดให้ค่าคลอไรด์ เท่าไร
1. ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 200 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 250 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 3
86. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดค่าเหล็ก เท่าไร
1. ไม่เกิน 300 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 30 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 0.3 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 4
87. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท กำหนดค่าตะกั่ว เท่าไร
1. ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 5.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 50.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 1
88. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทกำหนดค่าฟลูออไรด์ เท่าไร
1. ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 0.70 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 1.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 3

89. ตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขน้ำบริโภคในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิทกำหนดค่าโคลิฟอร์มแบคทีเรีย เท่าไร

1. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
2. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 ลิตร
3. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิตร
4. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 1000 มิลลิตร

ตอบ ข้อ 3

90. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณแมงกานีส เท่าไร

1. ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร
2. ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
4. ไม่เกิน 1 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร

ตอบ ข้อ 2

91. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณนิเกิล เท่าไร

1. ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร
2. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 0.02 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
4. ไม่เกิน 0.20 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร

ตอบ ข้อ 3

92. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณตะกั่ว เท่าไร

1. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร
2. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิตร
4. ไม่เกิน 0.01 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร

ตอบ ข้อ 4

93. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณทองแดง เท่าไร
1. ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
 2. ไม่เกิน 1.0 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
 4. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
- ตอบ ข้อ 2
94. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณบอเรน เท่าไร
1. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
 2. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 5.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 5.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
- ตอบ ข้อ 3
95. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณแบเรียม เท่าไร
1. ไม่เกิน 1.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
 2. ไม่เกิน 1.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 0.10 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 มิลลิลิตร
- ตอบ ข้อ 2
96. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณโซเดียมไนต์ เท่าไร
- ตอบ ข้อ 2
1. ไม่เกิน 0.007 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 100 ลิตร
 2. ไม่เกิน 0.07 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 3. ไม่เกิน 0.70 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 4. ไม่เกิน 7.00 มิลลิกรัม ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
97. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ ควร มีปริมาณสารกำจัดศัตรูพืชและสัตว์ เท่าไร
1. ไม่เกิน 0.01 มิลลิลิตร ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 2. ไม่เกิน 0.001 มิลลิลิตร ต่อน้ำแร่ธรรมชาติ 1 ลิตร
 3. ต้องไม่พบ
 4. ไม่มีข้อใดถูก
- ตอบ ข้อ 3

98. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ
ควรมีปริมาณ *Staphylococcus aureus* เท่าไร

1. ไม่เกิน 1.00 CFU/100 ML.
2. ไม่เกิน 1.00 CFU/1000 ML.
3. ไม่เกิน 100.00 CFU/100 ML.
4. ไม่เกิน 100.00 CFU/1000 ML.

ตอบ ข้อ 3

99. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแร่ธรรมชาติ
ควรมีปริมาณ *Escherichia coli* เท่าไร

1. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
2. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 ลิตร
3. น้อยกว่า 2.2 ต่อน้ำบริโภค 100 มิลลิตร
4. ต้องไม่พบ

ตอบ ข้อ 4

100. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแข็ง สำหรับ
น้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง ควรมีปริมาณสาทั้งหมด เท่าไร

1. ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
2. ไม่เกิน 100 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
4. ไม่เกิน 500 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

ตอบ ข้อ 3

101. รายงานการตรวจวิเคราะห์ขั้นต่ำ แลคุณภาพมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วย น้ำแข็ง สำหรับ
น้ำแข็งที่ใช้รับประทาน และน้ำที่ใช้ผลิตน้ำแข็ง ควรมีปริมาณสาทั้งหมด เท่าไร

1. ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
2. ไม่เกิน 0.05 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร
3. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร
4. ไม่เกิน 0.50 มิลลิกรัม ต่อน้ำบริโภค 1 ลิตร

ตอบ ข้อ 1