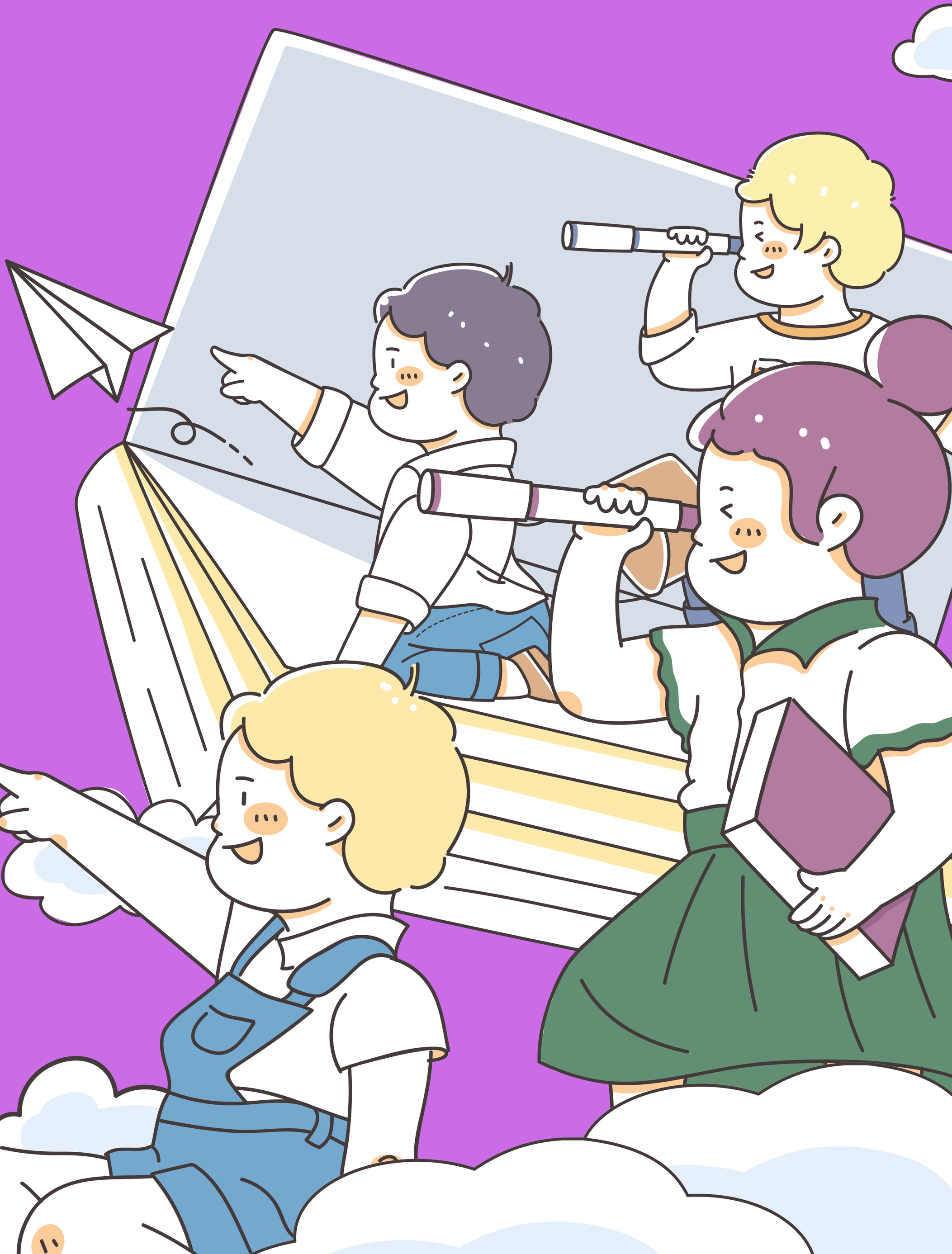
กรมอนามัย
Department of Health

การดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด.

ปีงบประมาณ 2567



กรมอนามัย
Department of Health

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

คำนำ

ตามแผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี ฉบับที่ 5 พ.ศ. 2560 – 2569 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อขยายการพัฒนาจากโรงเรียนสู่ชุมชน และ เพื่อผลักดันให้สถานศึกษาพัฒนาเป็นศูนย์บริการความรู้ โดยมีเป้าหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ เป้าหมายหลักที่ 1 เสริมสร้างสุขภาพของเด็กตั้งแต่ในครรภ์มารดา เป้าหมายที่ 1.3 และเป้าหมายหลักที่ 7 ขยายการพัฒนาจากโรงเรียนสู่ชุมชน เป้าหมายที่ 7.2 ซึ่งมุ่งหวังให้มีการจัดการอาหารที่สะอาด ปลอภัย มีสุขนิสัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย ขับเคลื่อนมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวสำหรับโรงเรียน กพด. เพื่อดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566 ต่อเนื่องมาในปีงบประมาณ 2567 เพื่อให้ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. สามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กรมอนามัย 2567

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567	2
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567	5
ภาคผนวก	11

บทสรุปผู้บริหาร
สรุปการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567

****

กรมอนามัย ขับเคลื่อนมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวสำหรับโรงเรียน กพด. เพื่อดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566 มีโรงเรียนเข้าร่วมพัฒนาต้นแบบสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 162 แห่ง ผ่านการพัฒนาต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 95 แห่ง ต่อเนื่องมาในปีงบประมาณ 2567 เพื่อให้การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. มีความต่อเนื่องในการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวที่สามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารอย่างเหมาะสมแก่นักเรียน จึงได้ขยายผลการดำเนินงานขับเคลื่อนสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัว เพิ่มอีกเป็นร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด พบโรงเรียนเข้าร่วมพัฒนา จำนวน 246 แห่ง จากจำนวน 902 แห่ง ยกระดับเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 144 แห่ง (ร้อยละ 15.96)

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 236 แห่ง (ร้อยละ 95.93) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 238 แห่ง (ร้อยละ 96.75) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 235 แห่ง (ร้อยละ 95.53) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 206 แห่ง (ร้อยละ 83.74) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 160 แห่ง (ร้อยละ 65.04) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 220 แห่ง (ร้อยละ 89.43) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 229 แห่ง (ร้อยละ 93.09) และเมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายข้อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่าข้อกำหนดสุขลักษณะรายข้อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร สุขลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 90 ขึ้นไป ยกเว้น หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 30.49 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 17.48 และสุขลักษณะข้อ 14 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.23

ดังนั้น การจัดการด้านสุขลักษณะโรงครัว/โรงอาหารของโรงเรียน กพด. ครูผู้ดูแลต้องให้การกำกับดูแลสุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง ให้ความรู้แก่นักเรียนในห้องเรียนเพื่อเข้าใจการดูแลสุขลักษณะของบริเวณที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร การปนเปื้อนวัตถุดิบ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะ และที่สำคัญมีความรู้ความเข้าใจในการคัดแยกขยะเศษอาหารออกจากขยะทั่วไป และนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ย เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

****

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.
ปีงบประมาณ 2567

****

1. หลักการและเหตุผล

ตามแผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดา ฯ สยามบรมราชกุมารี ฉบับที่ 5 พ.ศ. 2560 – 2569 มีวัตถุประสงค์เพื่อให้เด็กและเยาวชนมีคุณภาพชีวิตที่ดี เพื่อขยายการพัฒนาจากโรงเรียนสู่ชุมชน และ เพื่อผลักดันให้สถานศึกษาพัฒนาเป็นศูนย์บริการความรู้ โดยมีเป้าหมายที่เกี่ยวข้องกับงานสุขาภิบาลอาหาร ได้แก่ เป้าหมายหลักที่ 1 เสริมสร้างสุขภาพของเด็กตั้งแต่ในครรภ์มารดา เป้าหมายที่ 1.3 และเป้าหมายหลักที่ 7 ขยายการพัฒนาจากโรงเรียนสู่ชุมชน เป้าหมายที่ 7.2 ซึ่งมุ่งหวังให้มีการจัดการอาหารที่สะอาด ปลอภัย มีสุขนิสัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

โรงอาหารในโรงเรียน กพด. โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริ สมเด็จ - พระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นหนึ่งเรื่องที่ควรให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขลักษณะ เช่น บริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ การป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค การจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารคือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการ และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย ได้แก่ (1)สถานที่ (2)อาหาร (3)ภาชนะอุปกรณ์ (4)บุคคล และ (5)สัตว์และแมลงนำโรค เหล่านี้ เมื่อมีการควบคุม และป้องกันที่ถูกวิธีแล้วจะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ไม่เกิดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ เป็นต้น ดังนั้น เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องของการดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2567 กรมอนามัยกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. เพื่อการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัว ที่สามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารอย่างเหมาะสมแก่นักเรียน เพิ่มเป็นร้อยละ 10 จากโรงเรียนทั้งหมด 902 แห่ง

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียนในถิ่นทุรกันดาร (กพด.) ให้มีการจัดการสุขลักษณะที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ

2. เพื่อให้บุคลากรของโรงเรียน ภาคีเครือข่าย มีองค์ความรู้การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร/โรงครัว และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการดูแล รักษา ได้ด้วยตนเอง รวมถึงต่อยอดไปยังชุมชนรอบโรงเรียน

3. เป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

ร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การกระจายค่าเป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	ศอ. 1	ศอ. 2	ศอ. 3	ศอ. 4	ศอ. 5	ศอ. 6	ศอ. 7	ศอ. 8	ศอ. 9	ศอ. 10	ศอ. 11	ศอ. 12	สสม.	ศอช.
โรงเรียน กพด. ต้นแบบ ด้านสุขาภิบาลอาหาร (ร้อยละ 10 ของ รร.กพด. ทั้งหมด)	7	7	-	7	7	7	4	8	7	7	7	7	7	7

4. มาตรการสำคัญ

1. พัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายและการดำเนินงานจัดการสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด.

2. พัฒนา โรงเรียน กพด. ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

3. เสริมสร้างสมรรถนะและเพิ่มขีดความสามารถในการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ดูแลโรงครัว โรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ

4. การเสริมสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และเสริมสร้างความร่วมมือโรงเรียนในการพัฒนาโรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน

5. เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน

5. กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ

ครูโรงเรียน กพด. พระพี่เลี้ยง ครูอนามัย ตชด. ครูอนามัยนักเรียน นักเรียนแกนนำ หรือ อย.น้อย ผู้ดูแลเด็ก สามเณร อาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน และประชาชนในพื้นที่โครงการพระราชดำริ

6. แนวทางการดำเนินงาน : ส่วนกลาง กรมอนามัย

1. ประชุมชี้แจงแนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ
2. ประสานความร่วมมือภาคีเครือข่ายที่เกี่ยวข้องในการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาแนวทางการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวโรงเรียน กพด.
4. ลงพื้นที่เยี่ยมเสริมพลัง/สุ่มประเมินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงครัวโรงเรียน กพด.
5. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงาน

7. แนวทางการดำเนินงาน : ระดับพื้นที่

1. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สนับสนุนการสำรวจสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ โดยใช้แบบสำรวจที่เป็นเอกสาร และนำเข้าในระบบ google form

2. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สนับสนุน ประสานการพัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงอาหาร/โรงครัวโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ ในการควบคุม กำกับ ดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ โดยการจัดการอบรมหลักสูตรสุขาภิบาลอาหารสำหรับผู้สัมผัสอาหาร ด้วยวิธีการจัดการอบรมทั้งในรูปแบบ onsite-online

3. ศูนย์อนามัย/สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สร้างช่องทางการติดต่อประสานงาน เพื่อทราบสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร/โรงครัว รวมถึงให้การสนับสนุนองค์ความรู้เมื่อเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น อุจจาระร่วง อาหารเป็นพิษ เป็นต้น

4. กำกับ ติดตาม ประเมินผล และสรุปรายงานผลการดำเนินงานในภาพเขต

8. การติดตามและประเมินผล

1. โรงเรียน กพด. ประเมินผลการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียนของตนเอง
2. ศูนย์อนามัยประเมินผลการดำเนินการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียนของเขต
3. สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำประเมินผลการดำเนินงานในภาพรวมทั้งประเทศ

9. สิ่งที่กรมอนามัยสนับสนุนการดำเนินงาน

1. คู่มือมาตรฐาน “สถานที่จำหน่ายอาหาร”
2. แบบตรวจสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561
3. หลักสูตรการอบรมผู้สัมผัสอาหารในรูปแบบการศึกษาด้วยตนเอง (E-Learning) ผ่านระบบ Foodhandler : https://foodhandler.anamai.moph.go.th/
4. เว็บไซต์สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

10. หลักเกณฑ์ของโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนพัฒนาสุขลักษณะของโรงครัวตามมาตรฐานสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียนกพด. แบ่งเป็น 7 หมวด (จำนวน 20 ข้อ) ได้แก่

หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป (จำนวน 2 ข้อ)
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร (จำนวน 2 ข้อ)
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม (จำนวน 4 ข้อ)
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ (จำนวน 5 ข้อ)
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก (จำนวน 3 ข้อ)
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม (จำนวน 1 ข้อ)
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร (จำนวน 3 ข้อ)

ทั้งนี้ โรงเรียนที่เข้าร่วมพัฒนาต้องดำเนินการได้ครบ 20 ข้อ จึงจะถือว่าผ่านการประเมินรับรองโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

11. ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567

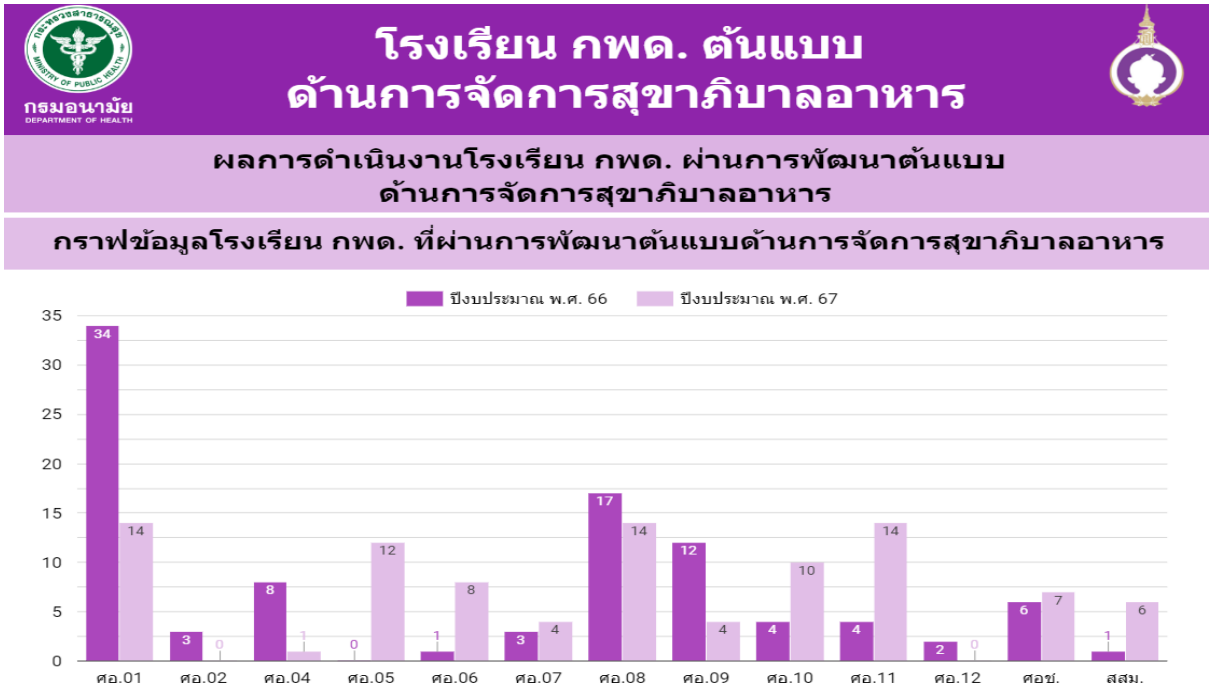
ปีงบประมาณ 2567 พบผลการดำเนินงานจากค่าเป้าหมายร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 246 แห่ง จากจำนวน 902 แห่งยกระดับเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 144 แห่ง (ร้อยละ 15.96) โดยแบ่งผลการดำเนินงานออกเป็นรายสังกัด ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 โรงเรียน กพด. เข้าร่วมพัฒนาต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร รายสังกัด

หน่วยงานสังกัด	ผ่าน (แห่ง)	ไม่ผ่าน (แห่ง)
1. กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน	72	47
2. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน	41	45
3. สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย	7	1
4. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน	1	1
5. สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ	12	5
6. สำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร	7	0
7. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น	4	3
รวม	**144**	**102**

โรงเรียน กพด. เข้าร่วมพัฒนาตามเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 246 แห่ง ซึ่งให้บริการนักเรียน จำนวน 48,919 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 84.15) รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษา ปีที่ 1-3 (ร้อยละ 8.94) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 942 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 71.95 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 28.05 โรงเรียน กพด.ส่วนใหญ่ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 98.78 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 47,101 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 58.13 รองลงมามีการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสุขลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 34.15 และยังให้ผู้ปกครองของนักเรียนเข้ามาปรุง ประกอบอาหารภายในโรงเรียนด้วย

ทั้งนี้ สามารถเข้าถึงข้อมูลผลการดำเนินงานผ่านลิงก์ https://lookerstudio.google.com/u/0/reporting/7564849e-35fe-4706-a52f-d08083203de4/page/p_21y032h5ed รายละเอียดดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 โรงเรียน กพด.ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2566 - 2567

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 236 แห่ง (ร้อยละ 95.93) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 238 แห่ง (ร้อยละ 96.75) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 235 แห่ง (ร้อยละ 95.53) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 206 แห่ง (ร้อยละ 83.74) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 160 แห่ง (ร้อยละ 65.04) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 220 แห่ง (ร้อยละ 89.43) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 229 แห่ง (ร้อยละ 93.09) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 มาตรฐานสุขลักษณะ รายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	236	95.93	10	4.07
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	238	96.75	8	3.25
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	235	95.53	11	4.47
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	206	83.74	40	16.26
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	160	65.04	86	34.96
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	220	89.43	26	10.57
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	229	93.09	17	6.91

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายข้อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายข้อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร สุขลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 90 ขึ้นไป ยกเว้น หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 30.49 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 17.48 และสุขลักษณะข้อ 14 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.23 ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	240	97.56	6	2.44
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	240	97.56	6	2.44
2. สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	240	97.56	6	2.44

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
2. สถานที่เตรียมปรุงประกอบอาหาร (ต่อ)	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะเตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	241	97.97	5	2.03
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	243	98.78	3	1.22
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	237	96.34	9	3.66
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	243	98.78	3	1.22
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทรินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	244	99.19	2	0.81
4. สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	242	98.37	4	1.63
	10. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน โดย <u>ขั้นตอนที่ 1</u> ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ <u>ขั้นตอนที่ 2</u> ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือล้างด้วยน้ำไหล และ <u>ขั้นตอนที่ 3</u> มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน อุปกรณ์การล้างสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	233	94.72	13	5.28

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ (ต่อ)	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	231	93.90	15	6.10
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	228	92.68	18	7.32
	13. เขียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเขียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	221	89.84	25	10.16
5. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	211	85.77	35	14.23
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	171	69.51	75	30.49
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	203	82.52	43	17.48
6. ห้องน้ำ ห้องส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	220	89.43	26	10.57
7. สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	238	96.75	8	3.25
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ทคลุมผม	230	93.50	16	6.50
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง	241	97.97	5	2.03

ดังนั้น การจัดการด้านสุขลักษณะโรงครัว/โรงอาหารของโรงเรียน กพด. ครูผู้ดูแลต้องให้การกำกับดูแลสุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง ให้ความรู้แก่นักเรียนในห้องเรียนเพื่อเข้าใจการดูแลสุขลักษณะของบริเวณที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร การปนเปื้อนวัตถุดิบ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะ และที่สำคัญมีความรู้ความเข้าใจในการคัดแยกขยะเศษอาหารออกจากขยะทั่วไป และนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ย เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น หากสามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ จะส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่กำกับ ดูแล โรงเรียน กพด. ติดตามและให้ความสำคัญกับการจัดการสุขลักษณะของโรงครัว/โรงอาหารอย่างต่อเนื่อง

2. นำข้อมูลที่ได้ไปเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ให้แก่ผู้เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร เพื่อให้เข้าใจการจัดการสุขลักษณะของโรงอาหาร/โรงครัวให้มีสุขลักษณะที่ดีในการปรุงประกอบอาหารให้แก่นักเรียน

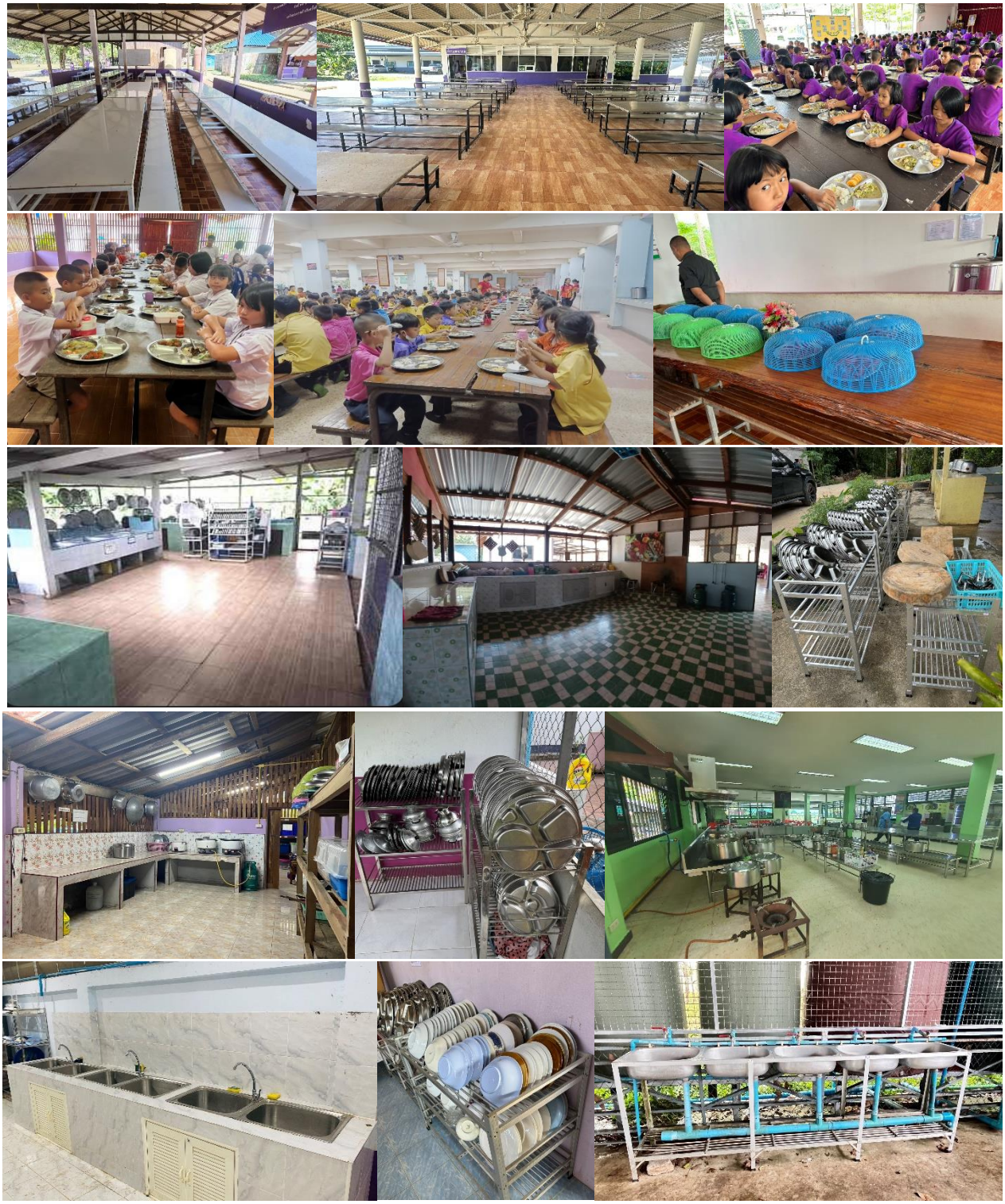
3. หน่วยงานที่กำกับ ดูแล สนับสนุนนวัตกรรมอย่างง่ายในการจัดการขยะเศษอาหาร สร้างพฤติกรรมการคัดแยกขยะให้แก่นักเรียนตั้งแต่ในชั้นเรียนขยายต่อไปยังชุมชน

****

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

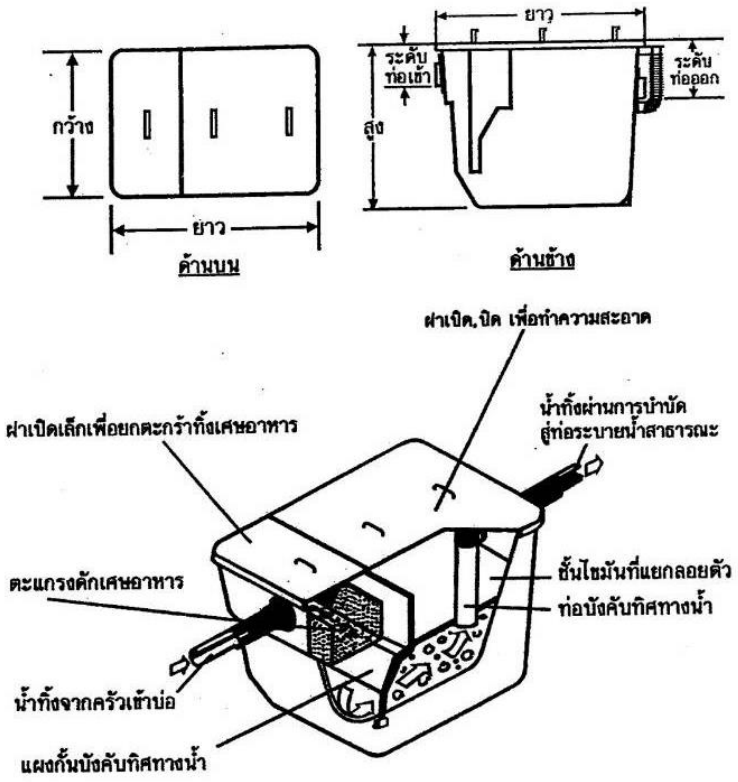
ภาคผนวก

ภาพสุขลักษณะของโรงอาหาร/โรงครัว โรงเรียน กพด.



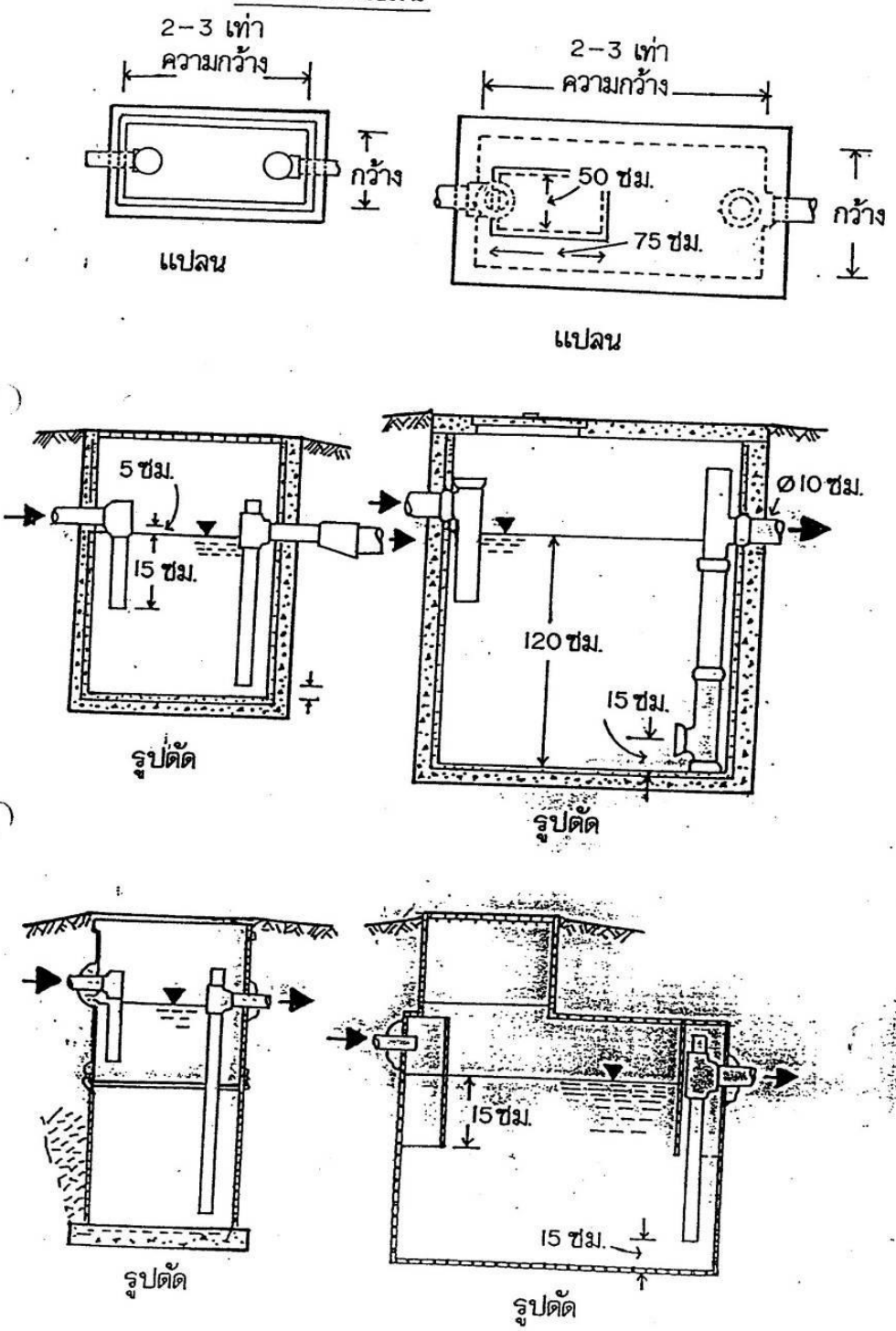
แบบบ่อดักไขมันอย่างง่ายและหลักการดักไขมัน

แบบบ่อดักไขมัน



ภาพแสดงการทำงานของบ่อดักไขมัน

แบบบ่อดักไขมัน



วิธีการทำถังดักไขมันต้นทุนต่ำ

ธวัชชัย จันทร์แจ่มศรี ผอก.กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลวานรนิวาส จ.สกลนคร

เจาะฝาถังพลาสติก ขนาดเท่ากับตะกร้า โดยใช้ใบเลื่อยตัดเหล็กตัดให้สวยงาม นำมาใช้ปิดตะกร้าป้องกันแมลงวันได้

ใช้สว่าน(จิ๊กซอ) เจาะรูข้างถังให้ต่ำจากขอบถัง 10 ซม หรือเท่ากับความสูงของตะกร้า เพื่อให้วางตะกร้าในช่องที่ฝาถังแล้วไม่ติดกับท่อพีวีซีด้านในถัง

นำข้อต่อเกลียวใน / เกลียวนอก มาใส่เข้ากับรูที่เจาะข้างถัง ขันเกลียวให้แน่นสนิทกับตัวถัง

นำข้องอ และท่อพีวีซี มาต่อที่ด้านในถังเป็นตัวดักไขมัน โดยตัดท่อพีวีซีให้อยู่สูงจากก้นถังประมาณ 5 ซม. เพื่อให้น้ำไหลเข้าท่อแล้วล้นออกนอกถังได้

นำข้องอ และท่อพีวีซี มาต่อที่ด้านนอกถังเป็นทางน้ำออก สามารถต่อท่อให้น้ำจากถังดักไขมันไหลไปลงร่องระบายน้ำได้ตามความเหมาะสมกับพื้นที่

ใช้กาวซิลิโคน ยารอยรั่วตรงที่เจาะรูทั้งด้านใน ด้านนอก ป้องกันน้ำรั่วซึม ส่วนท่อและข้องอต่างๆไม่ต้องทากาว เพื่อให้ถอดทำความสะอาดได้สะดวก

นำฝาถังที่มีตะกร้าสำหรับกรองเศษอาหาร และมีฝาปิดป้องกันแมลงวันมาประกอบบนตัวถัง ก็จะได้ถังดักไขมันที่มีราคาถูกไว้ใช้ในบ้านหรือร้านอาหารขนาดเล็ก

รายชื่อโรงเรียน กพด. ต้นแบบสุขาภิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2567

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.01	1	โรงเรียนบ้านสหกรณ์ 2	บ้านสหกรณ์	แม่ออน	เชียงใหม่
ศอ.01	2	โรงเรียนแม่ออนวิทยาลัย	ออนกลาง	แม่ออน	เชียงใหม่
ศอ.01	3	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เจ้าพ่อหลวงอุปถัมภ์ 2	น้ำแพร่	พร้าว	เชียงใหม่
ศอ.01	4	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนพระยาประสาทธาตุการย์และคุณหญิงวาส (ประนิช)	ม่อนจอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอ.01	5	โรงเรียนไชยสถานวิทยา	ศรีดอนมูล	เชียงแสน	เชียงราย
ศอ.01	6	โรงเรียนโสภณจริยธรรมวิทยา	เวียง	เชียงของ	เชียงราย
ศอ.01	7	โรงเรียนบ้านดอนมหาวัน	เวียง	เชียงของ	เชียงราย
ศอ.01	8	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านดอยล้าน	วาวี	แม่สรวย	เชียงราย
ศอ.01	9	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่ลาง้ิว	แม่ลาน้อย	แม่ลาน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	10	โรงเรียนแม่ลาน้อยดรุณสิกข์	แม่ลาน้อย	แม่ลาน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	11	โรงเรียนบ้านท่าตาฝั่ง	แม่ยวม	แม่สะเรียง	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	12	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เฉลิมพระเกียรติ (บ้านน้ำบ่อสะเป่)	สบป่อง	ปางมะผ้า	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	13	โรงเรียนปายวิทยาคาร	เวียงใต้	ปาย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	14	โรงเรียนบ้านแม่หลุย	แม่สวด	สบเมย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	15	โรงเรียนบ้านสบปืน	ห้วยโก๋น	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน
ศอ.01	16	โรงเรียนบ้านสบมาง	ภูฟ้า	บ่อเกลือ	น่าน
ศอ.01	17	ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กบ้านผาสุก	ภูฟ้า	บ่อเกลือ	น่าน
ศอ.01	18	โรงเรียนราชคฤห์วิทยา	เวียง	เมืองพะเยา	พะเยา
ศอ.01	19	โรงเรียนพระปริยัติธรรมแผนกสามัญศึกษา วัดโพธาราม	ศรีถ้อย	แม่ใจ	พะเยา
ศอ.01	20	โรงเรียนแม่สุกศึกษา	แม่สุก	แจ้ห่ม	ลำปาง
ศอ.01	21	โรงเรียนวิทิตธรรมคุณอุปถัมภ์	หลวงเหนือ	งาว	ลำปาง
ศอ.02	22	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านโป่งตะแบก	พุทธบาท	ชนแดน	เพชรบูรณ์
ศอ.02	23	โรงเรียนอนุกูลวิทยา (วัดดอนแก้ว)	แม่สอด	แม่สอด	ตาก

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.02	24	โรงเรียนบ้านพะเด๊ะ	พระธาตุผาแดง	แม่สอด	ตาก
ศอ.02	25	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน จุฬา-ธรรมศาสตร์3	แม่หละ	ท่าสองยาง	ตาก
ศอ.02	26	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านมอเกอร์	พบพระ	พบพระ	ตาก
ศอ.02	27	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่กลองใหญ่	โมโกร	อุ้มผาง	ตาก
ศอ.02	28	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านลาดเรือ	บ่อภาค	ชาติตระการ	พิษณุโลก
ศอ.02	29	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนอาทรอุทิศ	น้ำกุ่ม	นครไทย	พิษณุโลก
ศอ.02	30	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ยอดโพธิ์ทอง 1	บ่อเบี้ย	บ้านโคก	อุตรดิตถ์
ศอ.02	31	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บุญธรรม-บุญพริ้ง	บ่อเบี้ย	บ้านโคก	อุตรดิตถ์
ศอ.04	32	โรงเรียนวัดสมบูรณ์สามัคคี (ปากช่องประชานุกูล)	เขาพระ	เมือง	นครนายก
ศอ.04	33	โรงเรียนวัดเกาะกระชาย	เขาพระ	เมือง	นครนายก
ศอ.04	34	โรงเรียนวัดหนองเตยตั้งตรงจิตร 8	เขาพระ	เมือง	นครนายก
ศอ.04	35	โรงเรียนวัดโคกลำดวน	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	36	โรงเรียนวัดวังปลาจีด	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	37	โรงเรียนวัดโยธีราษฎร์ศรัทธาราม	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	38	โรงเรียนวัดสุตธรรมาราม	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	39	โรงเรียนวัดพราหมณี	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	40	โรงเรียนวัดท่าด่าน	สาริกา	เมือง	นครนายก
ศอ.04	41	โรงเรียนวัดท่าชัย	หินตั้ง	เมือง	นครนายก
ศอ.04	42	โรงเรียนวัดสมบูรณ์สามัคคี	หินตั้ง	เมือง	นครนายก
ศอ.04	43	โรงเรียนบ้านหนองกันเกรา	ศรีกะอาง	บ้านนา	นครนายก
ศอ.04	44	โรงเรียนเจริญดีวิทยา	ลำลูกกา	ลำลูกกา	นครนายก
ศอ.04	45	โรงเรียนวัดโคก	บางปรอก	เมือง	ปทุมธานี
ศอ.04	46	โรงเรียนวัดฉาง	บางปรอก	เมือง	ปทุมธานี

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.04	47	โรงเรียนร่วมจิตประสาท	บึงคอไห	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.04	48	โรงเรียนร่วมใจประสิทธิ์	บึงคอไห	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.04	49	โรงเรียนรวมราษฎร์สามัคคี	หมู่4	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.05	50	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่น้ำน้อย	ไทรโยค	ไทรโยค	กาญจนบุรี
ศอ.05	51	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เฮงเค็ลไทย	บ้องตี้	ไทรโยค	กาญจนบุรี
ศอ.05	52	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านต้นมะม่วง	วังกระแจะ	ไทรโยค	กาญจนบุรี
ศอ.05	53	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสุนทรเวช	ไล่โว่	สังขละบุรี	กาญจนบุรี
ศอ.05	54	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านย่านซื่อ	หาดขาม	กุยบุรี	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	55	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านท่าวังหิน	ช้างแรก	บางสะพานน้อย	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	56	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแพรกตะคร้อ	เขาจ้าว	ปราณบุรี	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	57	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคีรีล้อม	เขาจ้าว	ปราณบุรี	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	58	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านเขาจ้าว	ศาลาลัย	สามร้อยยอด	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	59	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านป่าหมาก	ห้วยสัตว์ใหญ่	หัวหิน	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	60	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคลองน้อย	ห้วยสัตว์ใหญ่	หัวหิน	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	61	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน นเรศวรป่าละอู	บึงนคร	หัวหิน	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.06	62	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหางแมว (บริษัท ท่าอากาศยานไทย จำกัด (มหาชน) ในโอกาสครบรอบ 30 ปี อุปถัมภ์)	ขุนซ่อง	แก่งหางแมว	จันทบุรี
ศอ.06	63	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านบ่อชะอม	พวา	แก่งหางแมว	จันทบุรี
ศอ.06	64	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคลองแดง	พวา	แก่งหางแมว	จันทบุรี

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.06	65	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคลองมะลิประเวศน์วิทยา	อ่างคีรี	มะขาม	จันทบุรี
ศอ.06	66	โรงเรียนตำรวจตระแวนชายแดน บ้านนายาว	ท่ากระดาน	สนามชัย	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	67	โรงเรียนมัธยมพระราชทานนายาว	ท่ากระดาน	สนามชัยเขต	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	68	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนาอิสาน	ท่ากระดาน	สนามชัยเขต	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	69	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านท่ากุ่ม	ท่ากุ่ม	เมือง	ตราด
ศอ.06	70	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน การบินไทย	ไทรเดี่ยว	คลองหาด	สระแก้ว
ศอ.07	71	โรงเรียนบ้านศุภชัย	คึมชาด	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	72	โรงเรียนบ้านกุดหว้า	ดอนดู่	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	73	โรงเรียนบ้านโนนสะอาดห้วยตะกั่ววิทยา	ดอนดู่	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	74	โรงเรียนพระเทพญาณวิศิษฐ์อุดมวิทย์	นิคมห้วยผึ้ง	ห้วยผึ้ง	ขอนแก่น
ศอ.08	75	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านวังชมภู	ทรัพย์ไพวัลย์	เอราวัณ	เลย
ศอ.08	76	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหมันขาว	กกกสะทอน	ด่านซ้าย	เลย
ศอ.08	77	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เฉลิมราษฎร์บำรุง	นาดี	ด่านซ้าย	เลย
ศอ.08	78	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านนาปอ	แสงภา	นาแห้ว	เลย
ศอ.08	79	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหนองแคน	นาด้วง	นาด้วง	เลย
ศอ.08	80	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ฮิลมาร์พาเบิล	เชียงกลม	ปากชม	เลย
ศอ.08	81	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านห้วยเป้า	ปากชม	ปากชม	เลย
ศอ.08	82	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนานกปีด	ห้วยบ่อซืน	ปากชม	เลย
ศอ.08	83	โรงเรียนบ้านเลยวังไสย์	เลยวังไสย์	ภูหลวง	เลย
ศอ.08	84	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน คอนราดเฮงเค็ล	นาใน	โพนสวรรค์	นครพนม

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.08	85	โรงเรียนตำรวจตระเวรชายแดนนากระเสริม	ตำบลพนอม	ท่าอุเทน	นครพนม
ศอ.08	86	โรงเรียนสังวาลวิทย์ 1	ถ้ำเจริญ	โซ่พิสัย	บึงกาฬ
ศอ.08	87	โรงเรียนบ้านดงดารา	อ้อมกอ	บ้านดุง	อุดรธานี
ศอ.08	88	โรงเรียนบ้านนามั่ง	บ้านยวด	สร้างคอม	อุดรธานี
ศอ.09	89	โรงเรียนบ้านโคกสูง	ศรีภูมิ	กระสัง	บุรีรัมย์
ศอ.09	90	โรงเรียนวัดฤาษีสถิต	ดอนกอก	นาโพธิ์	บุรีรัมย์
ศอ.09	91	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนทรัพย์ทรายทอง	โคกมะม่วง	ปะคำ	บุรีรัมย์
ศอ.09	92	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนชมรม 9 สมาคมจีนแห่งประเทศไทยเฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหาเฉลิมพระชนมพรรษาครบ 6 รอบ 5 ธันวาคม 2542	ละหานทราย	ละหานทราย	บุรีรัมย์
ศอ.09	93	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนท่านผู้หญิงสุประภาดา เกษมสันต์	ตะเคียน	กาบเชิง	สุรินทร์
ศอ.09	94	โรงเรียนวัดสระทอง	บ้านคู	นาโพธิ์	สุรินทร์
ศอ.09	95	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรุน	อาโพน	บัวเชด	สุรินทร์
ศอ.09	96	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านชำปะโต	อาโพน	บัวเชด	สุรินทร์
ศอ.09	97	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนพีระยานุเคราะห์มูลนิธิในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระศรีนครินทราบรมราชชนนี 2 เฉลิมพระเกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องในวโรกาสทรงครองราชย์ปีที่ 50	ปรือ	ปราสาท	สุรินทร์
ศอ.09	98	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านโคกแสลง	ตาเมียง	พนมดงรัก	สุรินทร์
ศอ.09	99	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาแตรว	เทพรักษา	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.09	100	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาตุม	ตาตุม	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.010	101	โรงเรียนศรีเกษตรวิทยา	เมืองใต้	เมืองศรีสะเกษ	ศรีสะเกษ
ศอ.010	102	โรงเรียนพระปริยัติธรรมสามัญวัดบ้านโนนคูณวิทยา	โนนค้อ	โนนคูณ	ศรีสะเกษ

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.010	103	โรงเรียนโพธิ์ศรีวิทยา	โดด	โพธิ์สุวรรณ	ศรีสะเกษ
ศอ.010	104	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านหนองใหญ่	รุง	กันทรลักษ์	ศรีสะเกษ
ศอ.010	105	โรงเรียนกันทรลักษ์ธรรมวิทย์	หนองหญ้าลาด	กันทรลักษ์	ศรีสะเกษ
ศอ.010	106	โรงเรียนบ้านหนองบาง	น้ำเกลี้ยง	น้ำเกลี้ยง	ศรีสะเกษ
ศอ.010	107	โรงเรียนดวนใหญ่วิทยา	ดวนใหญ่	วังหิน	ศรีสะเกษ
ศอ.010	108	โรงเรียนพระปริยัติธรรมวัดสระกำแพงใหญ่	สระกำแพงใหญ่	อุทุมพรพิสัย	ศรีสะเกษ
ศอ.010	109	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนปูนอินทรี 50 ปี (บ้านห้วยกระแสน)	ป่าก่อ	ชานุมาน	อำนาจเจริญ
ศอ.010	110	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเอไอเอ ประเทศไทย (บ้านบ่าฮี)	หนองผือ	เขมราฐ	อุบลราชธานี
ศอ.010	111	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านคำสะอาด	ยางใหญ่	น้ำยืน	อุบลราชธานี
ศอ.010	112	โรงเรียนบ้านดงนา	หนามแท่ง	ศรีเมืองใหม่	อุบลราชธานี
ศอ.010	113	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านแก่งศรีโคตร	โนนก่อ	สิรินธร	อุบลราชธานี
ศอ.010	114	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนชุมชนป่าหญ้าคา	โนนก่อ	สิรินธร	อุบลราชธานี
ศอ.011	115	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านแผ่นดินเสมอ	คลองท่อมเหนือ	คลองท่อม	กระบี่
ศอ.011	116	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านพันวาล	รับร่อ	ท่าแซะ	ชุมพร
ศอ.011	117	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสันตินิมิตร	รับร่อ	ท่าแซะ	ชุมพร
ศอ.011	118	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตะแบกงาม (ตันตระเธียรอุปถัมภ์)	ปากทรง	พะโต๊ะ	ชุมพร
ศอ.011	119	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านสวนเพชร	ละแม	ละแม	ชุมพร
ศอ.011	120	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสิริราษฎร์	ละแม	ละแม	ชุมพร
ศอ.011	121	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านควนสามัคคี	ครน	สวี	ชุมพร
ศอ.011	122	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านห้วยเหมือง (คล้ายคลึงอุปถัมภ์)	นาขา	หลังสวน	ชุมพร

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.011	123	ศูนย์การเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหลังอ้ายหมี	วังอ่าง	ชะอวด	นครศรีธรรมราช
ศอ.011	124	โรงเรียนบ้านในวง	ในวงเหนือ	ละอุ่น	ระนอง
ศอ.011	125	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านยางโพรง	ปากหมาก	ไชยา	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	126	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านกอเตย	คลองพา	ท่าชนะ	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	127	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เทคนิคมีนบุรีอนุสรณ์ 1	บางสวรรค์	พระแสง	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	128	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคลองวาย	ตะกุกเหนือ	วิภาวดี	สุราษฎร์ธานี
ศอ.012	129	โรงเรียนตำรวขตระเวนชายแดน เชิญ พิศลยบุตร	ทับช้าง	นาทวี	สงขลา
ศอ.012	130	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านประกอบออก	ประกอบ	นาทวี	สงขลา
ศอช.	131	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านสบผาหลวง	แม่นาจร	แม่แจ่ม	เชียงใหม่
ศอช.	132	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านพะเบี้ยว	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	133	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านทีทอทะ	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	134	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านราชา	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	135	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านเลเคาะ	แม่หละ	ท่าสองยาง	ตาก
ศอช.	136	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านผากะเจ้อ	พบพระ	พบพระ	ตาก
ศอช.	137	ศูนย์การเรียนชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านแม่ละมุ้งคี	แม่ละมุ้ง	อุ้มผาง	ตาก
สสม.	138	โรงเรียนวัดประชาระบือธรรม	ถนนนครไชยศรี	ดุสิต	กรุงเทพมหานคร
สสม.	139	โรงเรียนวัดปุรณาวาส	ศาลาธรรมสพน์	ทวีวัฒนา	กรุงเทพมหานคร
สสม.	140	โรงเรียนวัดบึงทองหลาง	คลองจั่น	บางกะปิ	กรุงเทพมหานคร
สสม.	141	โรงเรียนหมู่บ้านเกาะโพธิ์	แสมดำ	บางขุนเทียน	กรุงเทพมหานคร

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
สสม.	142	โรงเรียนแก่นทองอุปถัมภ์	หนองบอน	ประเวศ	กรุงเทพมหานคร
สสม.	143	โรงเรียนวัดปลูกศรัทธา	ลาดกระบัง	ลาดกระบัง	กรุงเทพมหานคร
สสม.	144	โรงเรียนสามแยกคลองหลอแหล	ราษฎร์พัฒนา	สะพานสูง	กรุงเทพมหานคร

****

ผลการตอบกลับเข้าร่วมดำเนินการพัฒนาต้นแบบสุขาภิบาลอาหาร รายโรงเรียน
สามารถดูได้ที่ Link : https://shorturl.asia/ZVFXf

คณะผู้จัดทำ

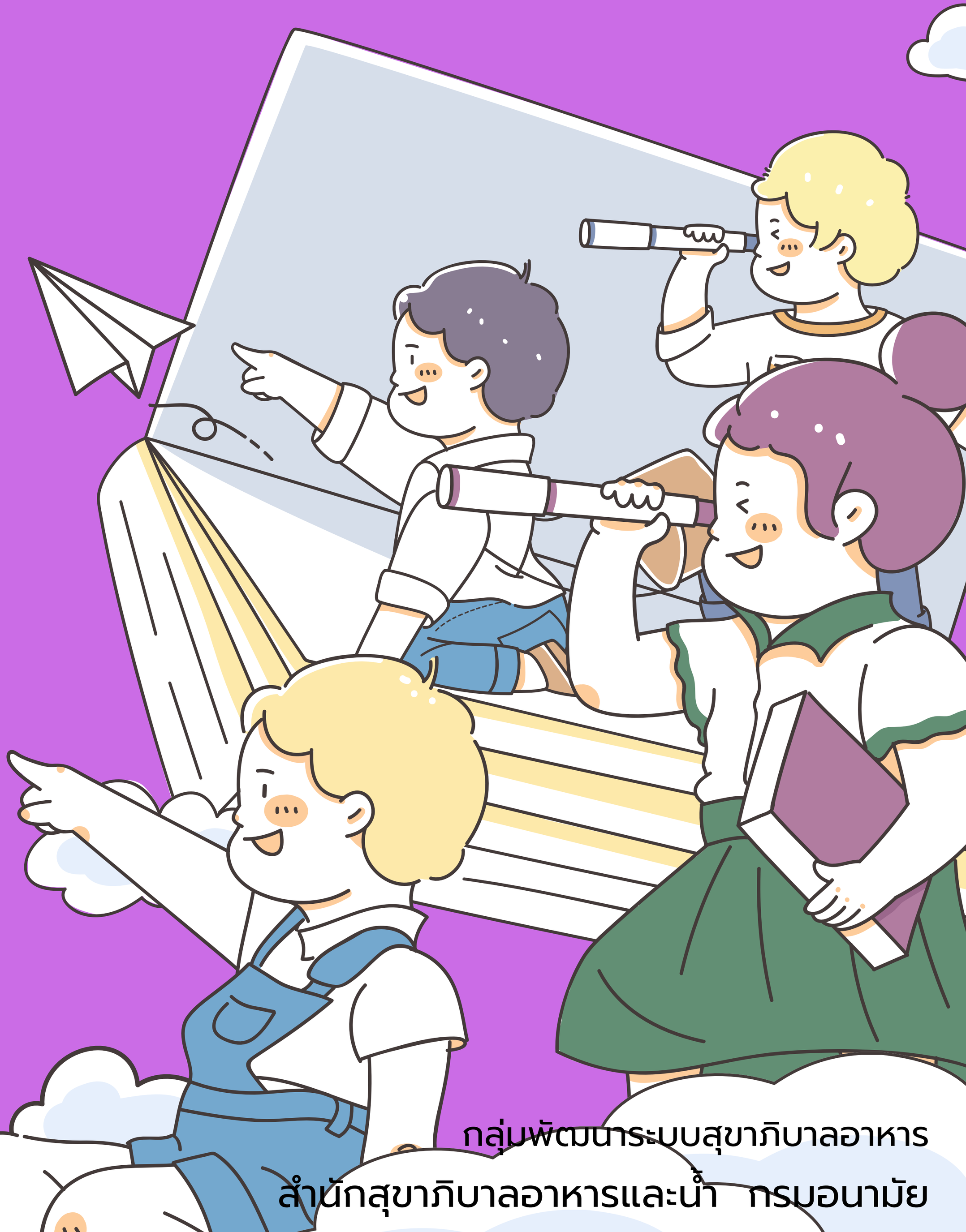
1. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ
2. น.ส.ชณัญณิศา เลิศสุโภชวณิชย์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

3. ศูนย์อนามัยที่ 1 เชียงใหม่
4. ศูนย์อนามัยที่ 2 พิษณุโลก
5. ศูนย์อนามัยที่ 4 สระบุรี
6. ศูนย์อนามัยที่ 5 ราชบุรี
7. ศูนย์อนามัยที่ 6 ชลบุรี
8. ศูนย์อนามัยที่ 7 ขอนแก่น
9. ศูนย์อนามัยที่ 8 อุดรธานี
10. ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา
11. ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี
12. ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช
13. ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา
14. ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบ และแรงงานข้ามชาติ
15. สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

กรมอนามัย
Department of Health



กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย