

การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน(Holistic Package)

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้โรงเรียนมีการจัดบริการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน โดยการจัดสภาพแวดล้อมที่ดี ได้แก่ โรงอาหาร จุดบริการน้ำดื่ม การจัดการขยะ ห้องส้วม และความปลอดภัยบริเวณโรงเรียน รวมถึงมีการส่งเสริมการมีพฤติกรรมอนามัยสิ่งแวดล้อมที่เหมาะสม ทั้งนี้เพื่อป้องกันปัจจัยเสี่ยงที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพและส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพอนามัยดี

2. การจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน ประกอบไปด้วย

- 2.1 การจัดการสุขาภิบาลอาหาร
- 2.2 การจัดการคุณภาพน้ำบริโภค
- 2.3 การจัดการห้องส้วม
- 2.4 การจัดการขยะ
- 2.5 การจัดการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย

3. การดำเนินงาน

การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนดังรายละเอียดต่อไปนี้

การดำเนินงาน	การดำเนินงาน
1. สำรวจอนามัยสิ่งแวดล้อม	สำรวจอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนโดยผู้รับผิดชอบ ครูอนามัย ฝ่ายอาคารสถานที่ นักเรียนแกนนำ มีการสำรวจอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน ได้แก่ด้านสุขาภิบาลอาหารของโรงอาหาร จุดบริการน้ำดื่ม น้ำใช้ ห้องส้วม ขยะ และสิ่งแวดล้อมด้านความปลอดภัย ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง โดยใช้ “แบบสำรวจอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน”
1.1 สุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน	<ul style="list-style-type: none">- สุขลักษณะของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร- สุขลักษณะของอาหาร กรรมวิธีการทำประกอบ หรือปรุงการเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร- สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องใช้- สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร
1.2 น้ำบริโภค	<ul style="list-style-type: none">- การดูแลความสะอาดจุดบริการน้ำดื่มและภาชนะบรรจุน้ำ- การเฝ้าระวังคุณภาพน้ำดื่ม น้ำใช้- การบำรุงรักษาตู้น้ำดื่ม หรือ เครื่องกรองน้ำ- น้ำดื่ม น้ำใช้มีปริมาณเพียงพอ
1.3 ห้องส้วม ขยะ สิ่งแวดล้อมด้าน - ความปลอดภัย/พลังงาน	<ul style="list-style-type: none">- สำรวจความสะอาด เพียงพอ และปลอดภัย ของห้องส้วม- การแบ่งประเภท การจัดการขยะ รวมถึงการนำกลับมาใช้ประโยชน์- การตรวจสอบความสะอาด และความปลอดภัยของอาคาร ระบบเหตุฉุกเฉิน บริเวณจุดเสี่ยงในโรงเรียน- การเพิ่มพื้นที่สีเขียว มาตรการประหยัดพลังงาน

การดำเนินงาน	การดำเนินงาน
2. การพัฒนาปรับปรุง	วางแผนพัฒนาปรับปรุงงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน ให้เหมาะสมเพียงพอ และปลอดภัยต่อสุขภาพ ได้แก่โรงอาหาร จุดบริการน้ำดื่ม น้ำใช้ ห้องส้วม กำจัดแหล่งเพาะพันธุ์ยุง การดูแลควบคุมอาคาร การปรับปรุงเครื่องเล่นและอุปกรณ์ไฟฟ้า เป็นต้น
3. การตรวจประเมิน ฝ้าระวัง	<ul style="list-style-type: none"> - ฝ้าระวังสุขลักษณะโรงอาหาร และจุดบริการน้ำดื่มในโรงเรียนติดตามทุก 3 เดือน - สุ่มตรวจการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ และมีผู้สัมผัสอาหาร ด้วย SI 2 (อ13) และ ในน้ำดื่ม (อ11) ๓ เดือน/ครั้ง - สุ่มตรวจคุณภาพน้ำดื่มตามเกณฑ์มาตรฐานน้ำบริโภคกรมอนามัย พ.ศ. 2553 ปีละ 1 ครั้ง - สำนวจตามแบบการจ้ดตอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน ปีการศึกษาละ 2 ครั้ง - มีการบันทึกผลการฝ้าระวังอนามัยสิ่งแวดล้อม
4. การติดตามประเมินผล	การติดตามผลการดำเนินงานของโรงเรียนโดยหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ หน่วยงานต้นสังกัดสถานศึกษา เขตพื้นที่การศึกษองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น องค์การบริหารส่วนตำบล สำนักงานพุทธศาสนาแห่งชาติ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล ศูนย์อนามัย ศูนย์บริการสาธารณสุขและสำนักงานเขตกทม. รวมทั้งหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

แบบสำรวจการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

การสำรวจ	รายละเอียด	ผลการสำรวจ		การปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
สุขาภิบาลอาหาร	<p>1.สุขลักษณะของสถานที่ปรุง ประกอบ และจำหน่ายอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ พื้นสะอาด ไม่มีเศษขยะหรือ เศษอาหาร ○ มีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ○ ไม่พบสัตว์แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยงในพื้นที่รับประทานอาหาร ○ ไม่เตรียม ประกอบ หรือ ปรุงอาหารบนพื้น และบริเวณ 			

การสำรวจ	รายละเอียด	ผลการสำรวจ		การปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
	<p>หน้าห้องส้วม</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ มีถังรองรับมูลฝอยที่มีสภาพดี ไม่รั่วซึม และมีฝาปิดมิดชิด ○ มีระบบดักไขมัน/การบำบัดน้ำเสียก่อนระบายทิ้งสู่สาธารณะ 			
	<p>2. สุนัขลักษณะของอาหารกรรมวิธีการทำประกอบ หรือปรุงการเก็บรักษา และการจำหน่ายอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภคเก็บในภาชนะที่สะอาดเหมาะสมกับอาหาร มีการปกปิด และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ○ อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์สด ผักสด แยกเก็บเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีการล้างก่อนนำมาปรุงหรือเก็บ เนื้อสัตว์สด เก็บในอุณหภูมิที่ต่ำกว่า 5 องศาเซลเซียส ○ น้ำดื่ม หรือเครื่องดื่มที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะปิดสนิท ภาชนะบรรจุ วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ○ น้ำแข็ง เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ไม่นำสิ่งของอื่นวางบนในน้ำแข็ง ใช้อุปกรณ์ที่มีด้าม สำหรับคีบหรือตักน้ำแข็งโดยเฉพาะ 			
	<p>3. สุนัขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ และเครื่องใช้อื่นๆ</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ถาดหลุม เก็บในภาชนะ หรือตะแกรงที่สะอาดวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ○ ที่สำหรับล้างภาชนะ ๑ สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ○ ล้างภาชนะ ๑ ด้วยสารทำความสะอาด และล้างด้วยน้ำสะอาดอย่างน้อย 2 ครั้ง/ล้างด้วยน้ำไหล/ใช้เครื่องล้างภาชนะ และมีการฆ่าเชื้อภาชนะ 			
	<p>4 สุนัขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ประกอบกิจการและผู้สัมผัสอาหาร</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน หรือมีเครื่องแบบ สวมหมวก หรือเน็ตคลุมผม หรือวิธีการอื่น ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนได้ ○ ใช้อุปกรณ์ในการหยิบจับอาหารปรุงสำเร็จพร้อมบริโภค ○ ผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพอาหารทุกคน ○ ได้รับการตรวจสุขภาพประจำปีทุกคน (x-ray ปอด ตรวจอุจจาระ ตรวจเลือดหาไวรัสตับอักเสบบี ชนิดเอ) <p>การสำรวจด้านสุขภาพอาหารโดยละเอียดควรตามแบบตรวจสุขภาพอาหารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่</p>			

การสำรวจ	รายละเอียด	ผลการสำรวจ		การปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
	จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 แหล่งข้อมูลเพิ่มเติมที่ควรศึกษา ข้อ 6 (1)			
การจัดการคุณภาพน้ำบริโภค	<p>1. น้ำดื่ม น้ำใช้มีปริมาณเพียงพอ</p> <ul style="list-style-type: none"> - มีจุดน้ำดื่มเพียงพอ (1จุด/75 คน) <p>2. การดูแลความสะอาดจุดบริการน้ำดื่มและภาชนะบรรจุ น้ำ</p> <ul style="list-style-type: none"> - จุดบริการน้ำดื่มสะอาด - มีการล้างภาชนะบรรจุน้ำดื่ม <ul style="list-style-type: none"> ○ ตู้อัดน้ำเย็นสัปดาห์ละ 1 ครั้ง ○ ล้างเมื่อเติมน้ำ - กรณีใช้เครื่องกรองน้ำมีการเปลี่ยนไส้กรองตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ (บันทึก ความถี่ เช่น 6 เดือน/ครั้ง - นักเรียนมีแก้วน้ำประจำตัว - มีการตรวจคุณภาพน้ำดื่ม/น้ำใช้ <ul style="list-style-type: none"> ○ ตรวจสอบมาตรฐานน้ำบริโภคปีละ 1 ครั้ง ○ ฝักระวังโดยใช้อ 11 3 เดือน/ครั้ง หรือหลังจากเปลี่ยนไส้กรองน้ำตามคำแนะนำของผลิตภัณฑ์ 			
การจัดการห้องส้วม	<p>1. พื้น ผนัง เพดาน โถส้วม ที่กอดโถส้วม โถปัสสาวะ ที่กอดโถปัสสาวะ สะอาด ไม่มีคราบสกปรกอยู่ในสภาพดีใช้งานได้</p> <p>2. น้ำใช้สะอาด เพียงพอ และไม่มีลูกน้ำยุงใน ภาชนะเก็บกักน้ำ</p> <p>3. อ่างล้างมือ ก๊อกน้ำ กระจกสะอาด ไม่มีคราบสกปรกเพียงพอ อยู่ในสภาพดีใช้งานได้</p> <p>4. มีสบู่ล้างมือพร้อมให้ใช้ตลอดเวลา</p> <p>5. ถังรองรับมูลฝอย สะอาด มีฝาปิด อยู่ในสภาพดี ไม่รั่วซึมตั้งอยู่ในบริเวณอ่างล้างมือหรือบริเวณใกล้เคียง</p> <p>6. แยกเป็นห้องส้วมสำหรับชาย-หญิง โดยมีป้ายหรือสัญลักษณ์ที่ชัดเจน มีการระบายอากาศดีและไม่มีกลิ่นเหม็น</p> <p>7. สภาพท่อระบายสิ่งปฏิกูลและถังเก็บกักไม่รั่ว แตก หรือ</p>			

การสำรวจ	รายละเอียด	ผลการสำรวจ		การปรับปรุง
		มี	ไม่มี	
	ชำรุด			
การจัดการขยะ	1. ภาชนะรองรับขยะที่สะอาดสภาพดี มีฝาปิด ไม่รั่วซึม ไม่แตกร้าว มีจำนวนเพียงพอ			
	2. มีการคัดแยกขยะนำมารีไซเคิล หรือนำกลับมาใช้ประโยชน์			
	3. มีท่อ/รางระบายน้ำสภาพดีไม่อุดตันโดยไม่มีน้ำท่วมขัง เป็นแหล่งเพาะพันธุ์สัตว์และแมลงพาหะนำโรค			
	4. มีการควบคุมกำจัดแมลง สัตว์พาหะนำโรคได้แก่ หนู แมลงวัน แมลงสาบ เป็นต้น			
การจัดการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัย	1. บริเวณโดยรอบโรงเรียนสะอาดและปลอดภัย			
	2. สนามกีฬา สนามเด็กเล่น เครื่องเล่นในสนามจัดเป็นสัดส่วนมั่นคง			
	3. มีการตรวจสอบเครื่องเล่นในสนามให้อยู่ในสภาพพร้อมใช้งาน			
	4. อาคารเรียนพื้น ผนัง เพดาน และบันไดสะอาด แข็งแรง และมีความปลอดภัยโดยมีการจัดระเบียบการขึ้นลง พร้อมมีป้ายสัญลักษณ์			
	5. สภาพห้องเรียนมีความสะอาด เป็นระเบียบ การระบายอากาศดีและมีแสงสว่างเพียงพอ			
	6. มีการสำรวจอุปกรณ์ไฟฟ้า สายไฟ เต้าเสียบ มีสภาพดี และมีการติดตั้งถังดับเพลิงพร้อมใช้งาน			
	7. มีการจัดกิจกรรมการจัดการสิ่งแวดล้อมและความปลอดภัยในโรงเรียนได้แก่ การลดปริมาณขยะ ธนาคารขยะ การรณรงค์พฤติกรรมด้านสุขอนามัย การป้องกันอุบัติเหตุ เป็นต้น			

4. บทบาทการดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

การดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนจะประสบผลสำเร็จได้ต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายภาคส่วน ทั้งองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นเขตการศึกษา สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบลศูนย์อนามัย บุคลากรทางการศึกษาครูอนามัยและนักเรียน บุคลากรที่เกี่ยวข้องควรมีบทบาทร่วมกันดังนี้

1. โรงเรียน คณะกรรมการพัฒนาโรงเรียน

1.1 ผู้บริหารสนับสนุนการดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน จัดทำเป็นโครงการ หรือมีคณะกรรมการพัฒนาโรงเรียน ให้บุคลากรทางการศึกษามีส่วนร่วมในการดำเนินงานร่วมกับนักเรียนประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนด้านวิชาการและงบประมาณมีการติดตาม ประเมินผล และทำการปรับปรุงแก้ไขปัญหาการดำเนินงานอย่างเป็นระบบ

1.2 พัฒนา ปรับปรุงระบบดำเนินงานอนามัยสิ่งแวดล้อมของโรงเรียนเพื่อส่งเสริมให้นักเรียนมีสุขภาพที่ดี

1.3 ครูอนามัยเป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำ และสนับสนุนการดำเนินงานโครงการต่างๆที่เกี่ยวกับงานอนามัยโรงเรียน รวมทั้งเสริมสร้างความรู้ทักษะ

2. นักเรียนแกนนำ มีส่วนร่วมในการเฝ้าระวังสุขภาพโภชนาการและน้ำบริโภคด้วยชุดทดสอบภาคสนาม ๑13 และ๑11 สํารวจ ตรวจสอบ บันทึกข้อมูลและรายงานผลแจ้งผลเมื่อพบปัญหา โดยประสานความร่วมมือกับ คณะกรรมการพัฒนาโรงเรียนการแนะนำด้านสุขลักษณะแก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร มีสุขนิสัยที่ถูกต้องเป็นต้น

3. ผู้ประกอบการร้านอาหาร

ปฏิบัติตามกฎระเบียบของโรงเรียน และการมีสุขอนามัยที่ถูกต้อง อีกทั้งจะต้องรักษามาตรฐานของร้านอาหาร

4.องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

4.1 จัดทำแผนงานโครงการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน หรือเฝ้าระวังอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

4.2 ประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนการดำเนินงานด้านวิชาการ

4.3 เผยแพร่ความรู้ประชาสัมพันธ์และจัดกิจกรรมต่างๆให้ประชาชน

4.4 ส่งเสริมการมีส่วนร่วมของชุมชนโดยให้ประชาชนและผู้เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนได้เข้ามามีส่วนร่วมในการพัฒนา งานอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน ให้สะอาดปลอดภัย

5. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด

5.1 จัดประชุมหรือประสานงานกับเจ้าหน้าที่สาธารณสุขอำเภอองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นโรงพยาบาลโรงพยาบาล ส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล และเจ้าหน้าที่/ครู/พระพี่เลี้ยง เพื่อชี้แจงรายละเอียด และขับเคลื่อนการดำเนินงาน

5.2 สนับสนุนสื่อประชาสัมพันธ์ ชุดความรู้

5.3 กำกับ และติดตามการดำเนินงานในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานอย่างต่อเนื่อง

5.4 รวบรวม และจัดทำฐานข้อมูลอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน และคืนข้อมูลให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง

5.5 ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมในการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน

6.สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ โรงพยาบาล โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล

6.1 ประสานโรงเรียนในการชี้แจงรายละเอียดโครงการและแนวทางการดำเนินงาน

6.2 สนับสนุนองค์ความรู้ ประชาสัมพันธ์ เกี่ยวกับการจัดการ

6.3 กำกับ และติดตามการดำเนินงานในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานอย่างต่อเนื่อง

6.4 รวบรวมข้อมูลและคืนข้อมูลให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง และผลักดันให้โรงเรียนมีความเข้มแข็ง

7.ศูนย์อนามัยที่ 1-12 สถาบันพัฒนาสุขภาพเขตเมือง ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบและ แรงงานข้ามชาติ

7.1 จัดประชุม อบรมพัฒนาศักยภาพเจ้าหน้าที่ประสานงานเพื่อชี้แจงรายละเอียดโครงการและแนวทางการดำเนินงานให้กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องพร้อมสนับสนุนชุดความรู้แนวทางการดำเนินงาน

7.2 รวบรวมข้อมูลการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนพร้อมแนวทางการขับเคลื่อนงานให้แก่หน่วยงาน ระดับจังหวัดและส่วนกลาง

7.3 สนับสนุนให้เกิด “นวัตกรรมด้านการจัดการอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน”

7.4 กำกับ และติดตามการดำเนินงานในระดับพื้นที่ เพื่อให้เกิดการขับเคลื่อนงานอย่างต่อเนื่อง

8.ส่วนกลาง

8.1 ประสานความร่วมมือในระดับนโยบายระหว่างกระทรวงกรม สำนัก และกองต่างๆ

8.2 ศึกษาวิจัยพัฒนาองค์ความรู้และเทคโนโลยีนวัตกรรม และจัดทำฐานข้อมูล

8.3 จัดทำคู่มือชุดความรู้ คู่มือวิชาการ และสื่อประชาสัมพันธ์เพื่อสนับสนุนการดำเนินงาน

8.4 ติดตาม ประเมินผล และส่งคืนข้อมูลให้กับพื้นที่

5. ข้อเสนอแนะ ในการดำเนินงาน

1. หน่วยงานต้นสังกัดของโรงเรียน และโรงเรียน มีนโยบายในการจัดการด้านอนามัยสิ่งแวดล้อม มีการกำหนดผู้รับผิดชอบ มีทิศทางการทำงานที่ชัดเจน
2. การวางแผนการพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมเพื่อนำไปสู่การปฏิบัติร่วมกับเครือข่ายที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ศูนย์อนามัย องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น
3. สนับสนุนให้นักเรียนมีส่วนร่วมในการพัฒนา ดูแล ปรับปรุงอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียนร่วมกับครู อนามัย นักการภารโรง นักเรียนแกนนำ เช่น ร่วมเป็นคณะทำงาน/ชมรม หรือมีการเรียนรู้สู่การปฏิบัติของนักเรียน (Learning by doing) สอดแทรกในวิชาที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น
4. การเข้าร่วมส่งเสริมพัฒนาอนามัยสิ่งแวดล้อมกับโครงการของชุมชน หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น องค์การปกครองส่วนท้องถิ่น โรงพยาบาลส่งเสริมสุขภาพระดับตำบล สำนักงานสิ่งแวดล้อมภาค เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและพัฒนาร่วมกัน ซึ่งอาจได้รับการสนับสนุนงบประมาณในการพัฒนาหรือได้รับเพิ่มเติม
5. สรุปผลการดำเนินงานเสนอต่อคณะกรรมการของโรงเรียนและผู้บริหารเพื่อรับทราบผลการดำเนินงาน ปัญหา และแนวทางพัฒนาปรับปรุง

6. แหล่งข้อมูลเพิ่มเติมที่ควรศึกษา

1. แบบตรวจสุขภาพภัตตาคารสำหรับ “สถานที่จำหน่ายอาหาร” ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ใช้ในการตรวจประเมินร้านอาหาร สามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filename=food_index18
2. คู่มือการดำเนินงานสุขภาพภัตตาคารตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ.2561 http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filename=Law_61
3. การเลือกภาชนะ และพลาสติกที่ปลอดภัย <http://foods.anamai.moph.go.th/main.php?filename=NoFoam>
4. คู่มือการจัดอนามัยสิ่งแวดล้อมในโรงเรียน สามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ http://env.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=933&filename=totalbook
5. คู่มือเด็กไทยวัยใส สิ่งแวดล้อมปลอดภัย สุขอนามัยดีสามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ http://env.anamai.moph.go.th/ewt_dl_link.php?nid=978
6. โรงเรียนสิ่งแวดล้อมปลอดภัย เด็กไทยสุขอนามัยดีสามารถดูเพิ่มเติมได้ที่ https://www.youtube.com/watch?v=Mnw8X_11LDo