

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวัน โดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างประกอบอาหาร หรือสถานที่นั้นมีการจำหน่ายอาหาร

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป :

1. ชื่อโรงเรียน/สถานพัฒนาเด็กปฐมวัย
2. สังกัด เบอร์โทรศัพท์ เบอร์โทรสาร
3. ที่ตั้งเลขที่ ตรอก/ซอย หมู่ที่ ถนน
- ตำบล/แขวง .. อำเภอ/เขต จังหวัด
4. จำนวนผู้รับบริการจากโรงอาหาร จำนวน คน/วัน
จำนวนนักเรียน คน, จำนวนพนักงาน/ครู คน
5. ระดับชั้นเรียน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 อนุบาล
 ประถมศึกษาปีที่ 1-6
 มัธยมศึกษา 1-3
 มัธยมศึกษา 4-6
6. ผู้สัมผัสอาหาร (เตรียมวัตถุดิบอาหาร/ปรุง ประกอบอาหาร/เสิร์ฟอาหาร/ล้างภาชนะอุปกรณ์/จำหน่ายอาหาร)
จำนวน คน ได้รับการอบรมสุขาภิบาลอาหารอาหาร คน, ไม่เคยได้รับการอบรม คน
7. การจัดการโรงอาหารของโรงเรียน
 - 7.1 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนำเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)
() ไม่ได้ดำเนินการ () ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ คน
 - 7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนำเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
() โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน
() จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุขลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
 - 7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร
() ไม่มี () มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย ร้าน
 - 7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชการส่วนท้องถิ่นหรือไม่
() ไม่ได้ () ได้ เป็นเอกสารฯ ใบอนุญาต หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร
 - 7.5 ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง

ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
2. ต้องปรับปรุง : โรงอาหารไม่เป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะ
ผู้ตรวจประเมินควรให้คำแนะนำเพื่อให้เกิดการปรับปรุงและพัฒนาตามข้อกำหนด
3. ไม่มีกิจกรรม : โรงอาหารไม่มีกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อกำหนด และไม่เป็นปัญหาด้านสุขาภิบาลอาหาร
ให้ถือว่าผ่านมาตรฐานข้อกำหนดสุขลักษณะในข้อนั้น ๆ

1. แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
สถานที่	1	สถานที่ตั้งถูกต้องตามกฎหมาย ควรตั้งห่างจากแหล่งที่ก่อให้เกิดมลพิษ ของเสีย ที่กำจัดสิ่งปฏิกูล มูลฝอย หรือมีมาตรการป้องกันการปนเปื้อนที่เหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข				
	2	พื้น ผนัง เพดาน บริเวณหรือชั้นวางอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุแข็งแรง ไม่ชำรุด ทำความสะอาดง่าย มีการจัดวางสิ่งของเป็นสัดส่วน และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	3	มีการจัดการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างที่เพียงพอ เหมาะสม ไม่ใช่แสงหรือวัสดุอื่นใดที่ทำให้ผู้บริโภคมองเห็นอาหารต่างจากสภาพจริงและเป็นเขตปลอดบุหรี่ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมผลิตภัณฑ์ยาสูบ				
	4	โต๊ะเตรียม ปิ้ง ประกอบ จำหน่ายอาหาร ที่ล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์ สะอาด มีสภาพดี ทำความสะอาดง่าย สูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	5	โต๊ะหรือเก้าอี้ ที่จัดไว้สำหรับบริโภคอาหาร สะอาด ทำด้วยวัสดุที่แข็งแรง มีสภาพดี ไม่ชำรุด และมีการทำความสะอาดเป็นประจำ				
	6	จัดให้มีที่ล้างมือด้วยน้ำและสบู่ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือ ที่ถูกสุขลักษณะ มีสภาพดี พร้อมใช้งาน				
	7	ส้วม สะอาด พร้อมใช้งาน แยกเป็นสัดส่วน มีการระบายอากาศที่ดี มีแสงสว่างเพียงพอ เหมาะสม และมีอ่างล้างมือด้วยน้ำและสบู่ที่ถูกสุขลักษณะ สภาพดี พร้อมใช้งาน				
	8	ถังรองรับมูลฝอย สภาพดี ไม่รั่วซึม มีฝาปิดมิดชิด แยกเศษอาหารจากมูลฝอยชนิดอื่น นำไปกำจัดตามหลักสุขาภิบาล				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดีพร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				
อาหาร	11	อาหารสด อาหารแห้ง มีคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	12	เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม ที่บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท ปลอดภัยได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยอาหาร (มีเครื่องหมาย อย.) และวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร				
	13	อาหารปรุงสำเร็จ น้ำดื่ม/เครื่องดื่ม เครื่องปรุงรส วัตถุเจือปนอาหาร ที่ไม่ได้บรรจุในภาชนะบรรจุที่ปิดสนิท เก็บในภาชนะที่สะอาด ปลอดภัย มีการปกปิด และมีการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	14	น้ำแข็ง สะอาด ปลอดภัย เก็บในภาชนะที่สะอาด มีฝาปิด มีอุปกรณ์ที่มีด้ามยาวสำหรับตักน้ำแข็งหรือใช้ที่คีบโดยเฉพาะ ไม่นำอาหาร/สิ่งของอื่นไปแช่รวมกับน้ำแข็งบริโภค และถังน้ำแข็งตั้งสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร				
	15	น้ำใช้ สะอาด เป็นน้ำประปา หรือน้ำที่มีการปรับปรุงคุณภาพเหมาะสมตามคำแนะนำของเจ้าพนักงานสาธารณสุข บรรจุในภาชนะสะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี				
ภาชนะ อุปกรณ์	16	ภาชนะบรรจุอาหาร สะอาด ปลอดภัย มีสภาพดี ไม่ชำรุดจัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขาภิบาลอาหาร **ตามที่กฎหมายกำหนด**				
สัตว์ แมลงนำโรค	20	มีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง เข้ามาในบริเวณสถานที่จำหน่ายอาหาร				
รวม						

2. การเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหาร (จำนวน 1 ข้อ)

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
โคลิฟอร์ม แบคทีเรีย	1	มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบการปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ ภาชนะ และมือผู้สัมผัสอาหาร (อ 13) - จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง - ความถี่ 3 เดือนครั้ง หรือ ภาคการศึกษาละ 2 ครั้ง				
รวม						

วิธีการใช้แบบประเมิน : ใช้ชุดตรวจโคลิฟอร์มแบคทีเรียชุดตรวจสอบ อ.13 จำนวน 10 ตัวอย่าง/ร้านหรือแผง/ครั้ง 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.					

ข้อแนะนำเพิ่มเติม

.....
.....
.....

ลายมือชื่อผู้ตรวจประเมิน SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” :

1. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
2. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :
3. ผู้ตรวจประเมิน (ชื่อ-สกุล) : ตำแหน่ง :
 หน่วยงานที่ตรวจประเมิน : จังหวัด :

วันที่ตรวจประเมิน
