

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

\*ตามกฎกระทรวงสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561\*

ส่วนที่ 1 : คำชี้แจง

แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา” ใช้สำหรับตรวจประเมินโรงอาหารในสถานศึกษา สถานพัฒนาเด็กปฐมวัยที่ประกอบอาหารกลางวัน โดยสถานที่นั้น หรือ มีผู้รับจ้างเหมาประกอบอาหาร 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 โรงเรียนจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน (หากไม่มีการดำเนินการ ข้ามไปข้อที่ 7.3)  
( ) ไม่ได้ดำเนินการ ( ) ดำเนินการ จำนวนนักเรียนในโครงการ ..... คน
  - 7.2 ถ้าจัดโครงการอาหารกลางวันสำหรับนักเรียน มีลักษณะการให้บริการอย่างไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)  
( ) โรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด  
( ) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน  
( ) จ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน  
(กรณีเตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ต้องตรวจสอบสุลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร)
  - 7.3 โรงเรียนจัดให้บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร  
( ) ไม่มี ( ) มี จำนวนร้านที่เข้ามาจำหน่าย ..... ร้าน
  - 7.4 บุคคลภายนอกเข้ามาจำหน่ายอาหารในโรงอาหาร ได้รับการอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้งจากราชการส่วนท้องถิ่นหรือไม่  
( ) ไม่ได้ ( ) ได้ เป็นเอกสาร  ใบอนุญาต  หนังสือรับรองการแจ้ง จัดตั้งสถานที่ปรุง จำหน่ายอาหาร
- 7.5. ชื่อหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นที่ออกใบอนุญาต/หนังสือรับรองการแจ้ง .....

### ส่วนที่ 3 แบบประเมินสุขาภิบาลอาหาร : SAN “โรงอาหารในสถานศึกษา”

วิธีการใช้แบบประเมิน : ให้แสดงเครื่องหมาย  ในช่องผลการตรวจแนะนำตามรายละเอียดของข้อกำหนดสุขลักษณะ

- 1 ถูกต้องครบถ้วน  : โรงอาหารเป็นไปตามข้อกำหนดสุขลักษณะได้ถูกต้องครบถ้วน
- 2 ต้องปรับปรุง  X : 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 มีแสงสว่างที่เพียงพอเหมาะสม 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				
	9	มีการจัดการน้ำเสีย โดยมีรางระบายน้ำเสีย สะอาด มีการแยกไขมัน โดยใช้ถังดักไขมันหรือบ่อดักไขมัน หรือการบำบัดด้วยวิธีการอื่น ก่อนระบายน้ำทิ้งสู่ทางสาธารณะ				
	10	มีมาตรการป้องกันอัคคีภัยหรือมีถังดับเพลิง ที่มีสภาพดี พร้อมใช้งาน และต้องไม่ใช่ก๊าซหุงต้มบนโต๊ะรับประทานอาหาร หากใช้แอลกอฮอล์แข็งสำหรับอุ่นอาหารต้องได้มาตรฐาน (มอก.) และมีการจัดเก็บสารเคมีแยกเป็นสัดส่วน				

หมวด	ข้อ	ข้อกำหนดด้านกายภาพ	ผลการประเมิน			หมายเหตุ/ ข้อเสนอแนะ
			ถูกต้อง ครบถ้วน	ต้อง ปรับปรุง	ไม่มี กิจกรรม	
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 ไม่ชำรุด จัดเก็บในที่ที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร และมีการจัดบริการช้อนกลางในการรับประทานอาหารร่วมกัน				
	17	ภาชนะ อุปกรณ์ทำความสะอาดด้วยน้ำยาล้างจานหรือสารทำความสะอาดที่เหมาะสม ล้างด้วยน้ำสะอาด และมีการฆ่าเชื้อโรคด้วยวิธีการที่เหมาะสมภายหลังทำความสะอาด				
บุคคล	18	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหาร มีสุขภาพดี แข็งแรง ไม่เจ็บป่วยด้วยโรคติดต่อที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ มีสุขวิทยาส่วนบุคคลที่ดี เช่น เล็บสั้น ไม่ทาสีเล็บ มือไม่มีบาดแผล แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขนหรือเครื่องแบบที่ป้องกันการปนเปื้อนที่สะอาด สวมหมวก/เน็ต/อุปกรณ์คลุมผม ที่สามารถป้องกันการปนเปื้อนสู่อาหารได้ เป็นต้น				
	19	ผู้ประกอบการและผู้สัมผัสอาหารมีหลักฐานผ่านการอบรมตามหลักสูตรสุขภาพีบาลอาหาร **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	มีการเฝ้าระวังทางสุขาภิบาลอาหารโดยชุดทดสอบ การปนเปื้อนโคลิฟอร์มแบคทีเรียในอาหารปรุงสำเร็จ 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.					

ข้อเสนอแนะเพิ่มเติม

.....

.....

.....

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 .....

\*\*\*\*\*