



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566

**กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ
กรมอนามัย**



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

**การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร
ในโรงเรียน กพด.
ปีงบประมาณ 2566**

กลุ่มพัฒนาระบบสุขาภิบาลอาหาร
สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย

คำนำ

ตามแผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ 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 ปลอดภัย มีสุขนิสัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

กรมอนามัย ได้จัดทำมาตรฐานการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวสำหรับโรงเรียน กพด. เพื่อดำเนินการขับเคลื่อนงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566 เพื่อให้ผู้ดูแลโรงอาหารโรงเรียน กพด. สามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ ส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย เพื่อลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อ

กรมอนามัย 2566

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566	2
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566	5
ภาคผนวก	10

บทสรุปผู้บริหาร

สรุปการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพต. ปีงบประมาณ 2566

ปีงบประมาณ 2566 กรมอนามัยกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัวในโรงเรียน กพต. เพื่อการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัวที่สามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารอย่างเหมาะสมแก่นักเรียน โดยกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานขับเคลื่อนสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัว จำนวน 13 แห่งใน 13 ศูนย์อนามัย พบว่า มีโรงเรียนเข้าร่วมพัฒนาต้นแบบสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 162 แห่ง ผ่านการพัฒนาต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 95 แห่ง ซึ่งเกินค่าเป้าหมายที่กำหนด

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไปผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) หมวด 2 สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 157 แห่ง (ร้อยละ 96.91) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 150 แห่ง (ร้อยละ 92.59) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 98 แห่ง (ร้อยละ 60.49) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 153 แห่ง (ร้อยละ 94.44) และเมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงเรียน/โรงครัวในโรงเรียน กพต. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร 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 ผ่านร้อยละ 60.49 โดยสุขลักษณะที่ต้องปรับปรุง ได้แก่ สุขลักษณะข้อ 15 มีบ่อตักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง และสุขลักษณะข้อ 16 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง

ดังนั้นเพื่อให้การจัดการด้านสุขลักษณะมีความเหมาะสม ผู้ดูแลโรงเรียน/โรงครัว ควรจัดสุขลักษณะของบริเวณที่เตรียมปรุง ประกอบอาหาร ที่ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร มีการปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค มีการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียมปรุง ประกอบอาหาร และที่สำคัญการจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ต้องปฏิบัติด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การจัดทำถังดักไขมันอย่างง่าย การนำเศษอาหารไปทำปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.

ปีงบประมาณ 2566

1. หลักการและเหตุผล

ตามแผนพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ 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 ปลอดภัย มีสุขนิยสัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนในโรงเรียน กพด. โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นหนึ่งเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขลักษณะ เช่น บริเวณที่เตรียม ปูรง ประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปูรง ประกอบอาหาร การปกปิดอาหารปูรง สำเร็จ การป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค การจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ปูรง ประกอบอาหาร ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารคือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้ อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตราย ต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการ และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุม ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปูรง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย ได้แก่ (1)สถานที่ (2)อาหาร (3)ภาชนะอุปกรณ์ (4)บุคคล และ (5)สัตว์และแมลงนำโรค เหล่านี้ เมื่อมีการควบคุม และป้องกันที่ถูกวิธีแล้ว จะทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ไม่เกิดความเสี่ยงของโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ เช่น โรคอุจจาระร่วง โรคอาหารเป็นพิษ เป็นต้น โดยปีงบประมาณ 2566 กรมอนามัยกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัวในโรงเรียน กพด. เพื่อการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร โรงเรียน/โรงครัว ที่สามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารอย่างเหมาะสมแก่นักเรียน

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้โรงเรียน/โรงครัว มีการจัดการสุขาภิบาลอาหารที่เหมาะสม จัดบริการอาหารที่สะอาด ปลอดภัยให้แก่นักเรียน
2. เพื่อให้มีฐานข้อมูลสถานการณ์การจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัว ของโรงเรียน
3. เพื่อให้บุคลากรของโรงเรียน ภาคีเครือข่าย มีองค์ความรู้การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน/โรงครัว และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการดูแล รักษา ได้ด้วยตนเอง รวมถึงต่อยอดไปยังชุมชนรอบโรงเรียน

3. เป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

1. โรงเรียน กพด. 13 แห่ง ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
2. โรงเรียน กพด. 360 แห่ง ได้รับการพัฒนาศักยภาพผู้รับผิดชอบการจัดการน้ำบริโภคและการจัดการสุขาภิบาลอาหาร รายละเอียดดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การกระจายค่าเป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

ศูนย์อนามัย	ศอ. 1	ศอ. 2	ศอ. 4	ศอ. 5	ศอ. 6	ศอ. 7	ศอ. 8	ศอ. 9	ศอ. 10	ศอ. 11	ศอ. 12	สสม.	ศอช.	รวม
จำนวน รร.กพด. ต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหาร	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	13
จำนวนโรงเรียน กพด. พัฒนาศักยภาพ	85	25	16	15	10	4	43	12	30	10	20	10	80	360

4. มาตรการสำคัญ

1. พัฒนาและขับเคลื่อนนโยบายและการดำเนินงานจัดการสุขาภิบาลอาหารและน้ำ ในโรงเรียน กพด.
2. พัฒนาโรงเรียน กพด. ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร
3. พัฒนาศักยภาพผู้ดูแลโรงครัวโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ ในการควบคุม กำกับดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ
4. เสริมสร้างความร่วมมือของโรงเรียนในการพัฒนาโรงครัวในโรงเรียน ที่ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
5. เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการคุณภาพน้ำและการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน

5. กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ

ครูโรงเรียน กพด. พระพี่เลี้ยง ครูอนามัย ดชด. 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)
 - 3.1 ผ่านระบบ MOOC Anamai : <https://mooc.anamai.moph.go.th>
 - 3.2 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 ปิ้ง 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)

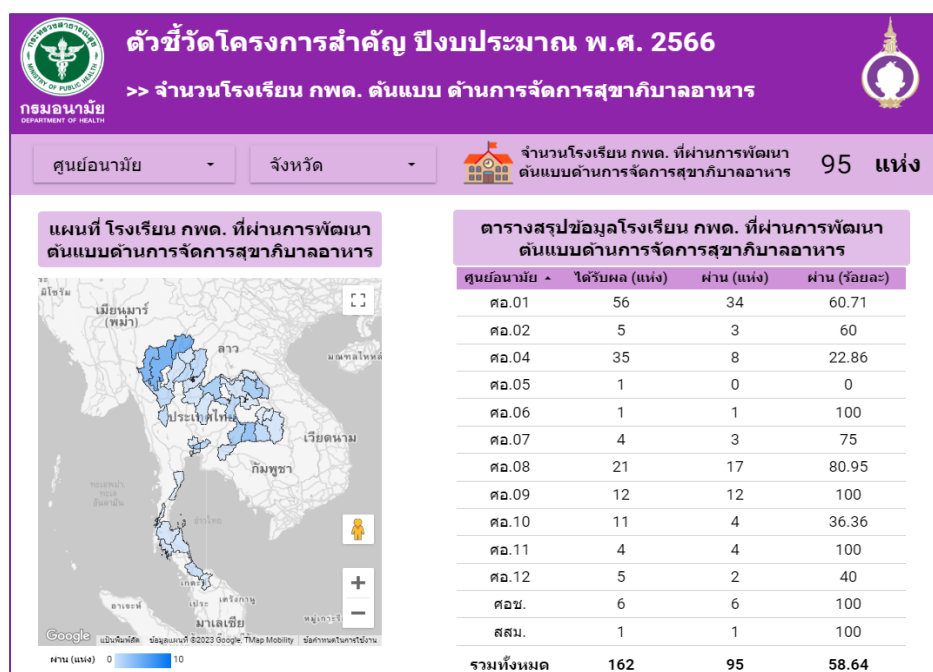
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม (จำนวน 1 ข้อ)

หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร (จำนวน 3 ข้อ)

ทั้งนี้ โรงเรียนที่เข้าร่วมพัฒนาต้องดำเนินการได้ครบ 20 ข้อ จึงจะถือว่าผ่านการประเมินรับรองโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร

11. ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566

ปีงบประมาณ 2566 ได้มีการปรับเกณฑ์มาตรฐานสุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. โดยแบ่งสุขลักษณะของโรงอาหาร/โรงครัว เป็น 7 หมวด จำนวน 20 ข้อ และจากค่าเป้าหมาย การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2566 เพื่อการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงอาหาร/โรงครัว จำนวน 13 แห่งใน 13 ศูนย์อนามัย พบว่ามีโรงเรียนเข้าร่วมพัฒนาต้นแบบสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 162 แห่ง ผ่านการพัฒนาต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 95 แห่ง ซึ่งเกินค่าเป้าหมายที่กำหนด ทั้งนี้ สามารถเข้าถึงข้อมูลผลการดำเนินงาน ผ่านลิงก์ <https://lookerstudio.google.com/s/rhE757RE4wQ> รายละเอียดดังภาพที่ 1



ภาพที่ 1 โรงเรียน กพด.ต้นแบบ ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ปี 2566

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 157 แห่ง (ร้อยละ 96.91) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 150 แห่ง (ร้อยละ 92.59)

หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 98 แห่ง (ร้อยละ 60.49) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 156 แห่ง (ร้อยละ 96.30) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 153 แห่ง (ร้อยละ 94.44) ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 มาตรฐานสุขลักษณะรายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	156	96.30	6	3.70
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	157	96.91	5	3.09
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	156	96.30	6	3.70
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	150	92.59	12	7.41
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	98	60.49	64	39.51
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	156	96.30	6	3.70
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	153	94.44	9	5.56

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัว ในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 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 ผ่านร้อยละ 60.49 โดยสุขลักษณะที่ต้องปรับปรุง ได้แก่ สุขลักษณะข้อ 15 มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง และสุขลักษณะข้อ 16 มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายชื่อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	158	97.53	4	2.47
	2. โตะ แก้ว ฝาโตะ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ พื้นผิวโตะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาด สะอาดง่าย	158	97.53	4	2.47
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	157	96.91	5	3.09

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร (ต่อ)	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	160	98.77	2	1.23
	3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	158	97.53	4
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	160	98.77	2	1.23
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	162	100.00	0	0.00
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเท รินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	161	99.38	1	0.62
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลา มินสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็น ไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	162	100.00	0	0.00
	10. ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน โดย <u>ขั้นตอนที่ 1</u> ล้างด้วยน้ำยาล้างภาชนะ <u>ขั้นตอนที่ 2</u> ล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้งหรือ ล้างด้วยน้ำไหล และ <u>ขั้นตอนที่ 3</u> มีการฆ่าเชื้อภาชนะ อุปกรณ์ เช่น ตากแดด/แช่น้ำร้อน/แช่น้ำคลอรีน อุปกรณ์การล้างสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	157	96.91	5	3.09

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์ (ต่อ)	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บ คว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บใน ภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	155	95.68	7	4.32
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มี การปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	157	96.91	5	3.09
	13. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็น ร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และ เนื้อสัตว์ดิบ มีฝาซีครอบเหยียง (ยกเว้นครีวที่ มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	155	95.68	7	4.32
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	151	93.21	11	6.79
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การ ได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	104	64.20	58	35.80
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มี เศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	116	71.60	46	28.40
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	156	96.30	6	3.70
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	160	98.77	2	1.23
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	159	98.15	3	1.85
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	157	96.91	5	3.09

ดังนั้น การทำให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการและควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรุง ประกอบ การบริการอาหาร มี 5 ปัจจัย ได้แก่ (1) สถานที่ (2) อาหาร (3) ภาชนะอุปกรณ์ (4) บุคคล และ (5) สัตว์และแมลงนำโรค และเพื่อให้การจัดการด้านสุขลักษณะมีความเหมาะสม ผู้ดูแลโรงอาหาร/โรงครัว ควรจัดสุขลักษณะของบริเวณที่

เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ที่ต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรง ประกอบอาหาร มีการปกปิดอาหารปรงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค มีการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ปรง ประกอบอาหาร และที่สำคัญการจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะ อุปกรณ์ต้องปฏิบัติด้วยวิธีการที่เหมาะสม เช่น การจัดทำถังดักไขมันอย่างง่าย การนำเศษอาหารไปทำปุ๋ยอินทรีย์ เป็นต้น หากสามารถควบคุม กำกับ และดูแลการจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ จะส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

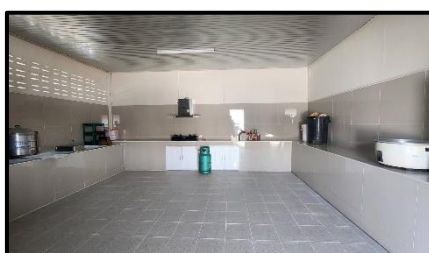
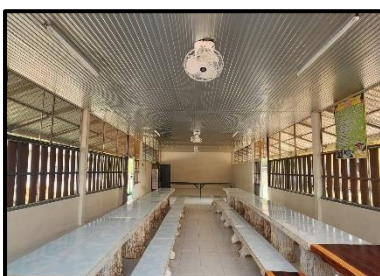
ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่กำกับ ดูแลโรงเรียน กพด. นำข้อมูลที่ได้ไปพัฒนาและยกระดับโรงอาหาร/โรงครัวให้มีสุขลักษณะที่ดีในการปรงประกอบอาหารให้นักเรียน
2. หน่วยงานที่กำกับ ดูแลโรงเรียน กพด. นำข้อมูลที่ได้เผยแพร่ให้แก่ผู้เตรียม ปรง ประกอบอาหารให้เกิดความรู้ ความเข้าใจ ในการจัดการสุขลักษณะของโรงอาหาร/โรงครัว

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

ภาคผนวก

ภาพสัญลักษณ์ของโรงอาหาร/โรงครัว โรงเรียน กพด.



รายชื่อโรงเรียน กพด. ต้นแบบสุขภาพิบาลอาหาร ปีงบประมาณ 2566

ศอ.	ลำดับ	ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.01	1	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านใหม่พัฒนาสันติ	แม่นาจร	แม่แจ่ม	เชียงใหม่
ศอ.01	2	โรงเรียนพัฒนาดันน้ำที่ 5 ชุนวาง	แม่วิน	แม่วาง	เชียงใหม่
ศอ.01	3	โรงเรียนหมู่บ้านสหกรณ์ 2	บ้านสหกรณ์	แม่ออน	เชียงใหม่
ศอ.01	4	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนอาโอยามา	ม่อนปิ่น	ฝาง	เชียงใหม่
ศอ.01	5	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเจ้าพ่อหลวงอุปถัมภ์ 2	น้ำแพร่	พร้าว	เชียงใหม่
ศอ.01	6	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนพระยาประสาทธาตุการย์และคุณหญิงवास ประนิช (บ้านมูเซอหลังเมือง)	ม่อนจอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอ.01	7	โรงเรียนแม่ตื่นวิทยาคม	แม่ตื่น	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอ.01	8	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบำรุงที่ 87	เทอดไทย	แม่ฟ้าหลวง	เชียงราย
ศอ.01	9	โรงเรียนโสภณจรรย์ธรรมวิทยา	เวียง	เชียงของ	เชียงราย
ศอ.01	10	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนเทคนิคดุสิต	ห้วยชมภู	เมือง	เชียงราย
ศอ.01	11	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนบ้านห้วยกู่ก	ปอ	เวียงแก่น	เชียงราย
ศอ.01	12	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนบ้านฟ้าไทยงาม	ปอ	เวียงแก่น	เชียงราย
ศอ.01	13	โรงเรียนเวียงชัยพิทยาศาสตร์	เวียงเหนือ	เวียงชัย	เชียงราย
ศอ.01	14	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสังวาลย์วิท 8	แม่ฟ้าหลวง	แม่ฟ้าหลวง	เชียงราย
ศอ.01	15	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านดอยล้าน	วาปี	แม่สรวย	เชียงราย
ศอ.01	16	โรงเรียนวัดเจดีย์หลวงวิทยา	เจดีย์หลวง	แม่สรวย	เชียงราย
ศอ.01	17	โรงเรียนชยาภินันท์วิทยา	เมืองพาน	พาน	เชียงราย
ศอ.01	18	โรงเรียนพุทธโกศลวิทยา	ในเวียง	เมืองแพร่	แพร่
ศอ.01	19	โรงเรียนร้องเข็มวิทยา	ร้องเข็ม	ร้องกวาง	แพร่
ศอ.01	20	โรงเรียนร้องหย่างวิทยาคม	ดอนมูล	สูงเม่น	แพร่
ศอ.01	21	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนบ้านดอยแสง	ปางหมู	เมือง	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	22	โรงเรียนอ่องสอนศึกษาในพระอุปถัมภ์	จองคำ	เมือง	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	23	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านแม่ลำจิว	แม่ลำน้อย	แม่ลำน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	24	โรงเรียนแม่ลำน้อยจรูณสิกข์	แม่ลำน้อย	แม่ลำน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	25	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตุน (ชมรม 9 สมาคมจีนแห่งประเทศไทยอุปถัมภ์)	ห้วยห้อม	แม่ลำน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	26	โรงเรียนสังวาลย์วิทยา	แม่เหาะ	แม่สะเรียง	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	27	โรงเรียนแม่สะเรียง "บริพัตรศึกษา"	บ้านกาศ	แม่สะเรียง	แม่ฮ่องสอน

ศอ.	ลำดับ	ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.01	28	โรงเรียนบ้านแม่หลุย (ห้องเรียนสาขาแม่หลุยน้อย)	แม่สวด	สบเมย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	29	โรงเรียนล่องแพวิทยา	แม่สวด	สบเมย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	30	โรงเรียนบ้านน้ำช้างพัฒนา	ขุนน้ำ	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน
ศอ.01	31	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน บ้านห้วยลู	สะเนียน	เมือง	น่าน
ศอ.01	32	โรงเรียนวัดดอนมดคลสันติสุขวิทยา	ดู่พงษ์	สันติสุข	น่าน
ศอ.01	33	โรงเรียนพระปริยัติธรรมแผนกสามัญศึกษา วัดห้วยวน	ห้วยวน	เชียงคำ	พะเยา
ศอ.01	34	โรงเรียนแม่สุกศึกษา	แม่สุก	แจ้ห่ม	ลำปาง
ศอ.02	35	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านโป่งตะแบก	พุทธบาท	ชนแดน	เพชรบูรณ์
ศอ.02	36	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านลาดเรือ	บ่อภาค	ชาติตระการ	พิษณุโลก
ศอ.02	37	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บุญธรรม-บุญพริ้ง	บ่อเบี้ย	บ้านโคก	อุดรดิตถ์
ศอ.04	38	โรงเรียนวัดสันตยาราม	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	39	โรงเรียนวัดหนองเตย ตั้งตรงจิตร 8	พรหมณี	เมือง	นครนายก
ศอ.04	40	โรงเรียนบ้านเขาส่องกล้อง	เขาเพิ่ม	บ้านนา	นครนายก
ศอ.04	41	โรงเรียนวัดชินวราราม (เจริญผลวิทยาเวศม์)	บางชะแยง	เมือง	ปทุมธานี
ศอ.04	42	โรงเรียนวัดพราหมณี	สาริกา	เมือง	ปทุมธานี
ศอ.04	43	โรงเรียนเจริญติวิทยา	ลำลูกกา	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.04	44	โรงเรียนรวมราษฎร์สามัคคี	บึงคอไห	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.04	45	โรงเรียนร่วมจิตประสาธ	บึงคอไห	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.06	46	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านน้ำอ้อม	เขาสามลิบ	วัฒนานคร	สระแก้ว
ศอ.07	47	โรงเรียนบ้านศุภชัย	คิมชาติ	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	48	โรงเรียนบ้านโนนสะอาดห้วยตะกั่ววิทยา	ดอนตู	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	49	โรงเรียนบ้านกุดหว้า	ดอนตู	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.08	50	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านนาปอ	แสงภา	นาแห้ว	เลย
ศอ.08	51	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน อิถมารพาเปิล	เชียงกลม	ปากชม	เลย
ศอ.08	52	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านห้วยเป้า	ปากชม	ปากชม	เลย
ศอ.08	53	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านน่านกปิด	ห้วยบ่อซืน	ปากชม	เลย
ศอ.08	54	โรงเรียนบ้านเลยวังไสย์	เลยวังไสย์	ภูหลวง	เลย
ศอ.08	55	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนชูทิววิทยา	หนอง	ท่าอุเทน	นครพนม

ศอ.	ลำดับ	ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.08	56	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนช่างกลปทุม วันอนุสรณ์ 8	ดอนเตย	นาทม	นครพนม
ศอ.08	57	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนาสามัคคี	นาทม	นาทม	นครพนม
ศอ.08	58	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน บ้านปากห้วยม่วง	นาเข	บ้านแพง	นครพนม
ศอ.08	59	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านห้วยดอกไม้	วิศิษฐ์	เมืองบึงกาฬ	บึงกาฬ
ศอ.08	60	โรงเรียนบ้านนาดี	โพธิ์ไพศาล	กุสุมาลย์	สกลนคร
ศอ.08	61	โรงเรียนบ้านโพนแพง (เจียรนวนนท์อุทิศ 5)	โพธิ์ไพศาล	กุสุมาลย์	สกลนคร
ศอ.08	62	ศูนย์ส่งเสริมและพัฒนาเด็กเล็กวัยเตาะแตะ เทศบาลตำบลกุสุมาลย์	กุสุมาลย์	กุสุมาลย์	สกลนคร
ศอ.08	63	โรงเรียนบ้านนาโพธิ์คูราษฎร์พัฒนา	นาโพธิ์	กุสุมาลย์	สกลนคร
ศอ.08	64	โรงเรียนแก้งคำประชาสามัคคี	อุ้มจาน	กุสุมาลย์	สกลนคร
ศอ.08	65	โรงเรียนอาโอยามา 2	ด่านศรีสุข	โพธิ์ตาก	หนองคาย
ศอ.08	66	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนไพบรณีย์ไทย (บ้านห้วยหมากหล้า)	ทมนางาม	โนนสะอาด	อุดรธานี
ศอ.09	67	โรงเรียนบ้านโคกสูง	ศรีภูมิ	กระสัง	บุรีรัมย์
ศอ.09	68	โรงเรียนวัดฤๅษีสถิต	ดอนกอก	นาโพธิ์	บุรีรัมย์
ศอ.09	69	โรงเรียนวัดสระทอง	บ้านคู	นาโพธิ์	บุรีรัมย์
ศอ.09	70	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน ทรัพย์ทรายทอง	โคกมะม่วง	ปะคำ	บุรีรัมย์
ศอ.09	71	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนชมรม 9 สมาคมจีนแห่งประเทศไทย เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องใน โอกาสพระชนมพรรษาครบ 6 รอบ 5 ธันวาคม 2542	ละหานทราย	ละหานทราย	บุรีรัมย์
ศอ.09	72	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ท่านผู้หญิงสุประภาดา เกษมสันต์	ตะเคียน	กาบเชิง	สุรินทร์
ศอ.09	73	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรุน	อาโพน	บัวเขต	สุรินทร์
ศอ.09	74	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านชำปะโต	อาโพน	บัวเขต	สุรินทร์
ศอ.09	75	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนพระยานุ เคราะห์มูลนิธิในอุปถัมภ์ สมเด็จพระศรีนคริน ทราบรมราชชนนี 2 เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ในวโรกาส ครองราชย์ปีที่ 50	ปรือ	ปราสาท	สุรินทร์

ศอ.	ลำดับ	ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.09	76	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านโคกแสง	ตาเมียง	พนมดงรัก	สุรินทร์
ศอ.09	77	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาแตรว	เทพรักษา	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.09	78	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาตุม	ตาตุม	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.10	79	โรงเรียนปรางค์กู่วิทยา	กู่	ปรางค์กู่	ศรีสะเกษ
ศอ.10	80	โรงเรียนควนใหญ่วิทยา	ควนใหญ่	วังหิน	ศรีสะเกษ
ศอ.10	81	โรงเรียนบ้านหนองบาง	น้ำเกลี้ยง	น้ำเกลี้ยง	ศรีสะเกษ
ศอ.10	82	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบรรจบพัน บ้านปากลา	นาโพธิ์กลาง	โขงเจียม	อุบลราชธานี
ศอ.11	83	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนบ้าน แผ่นดินเสมอ	คลองท่อมเหนือ	คลองท่อม	กระบี่
ศอ.11	84	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านเขาวัง	หินตก	ร้อนพิบูลย์	นครศรีธรรมราช
ศอ.11	85	โรงเรียนบ้านในวง	ในวงเหนือ	เมืองระนอง	ระนอง
ศอ.11	86	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านยางโพรง	ปากหมาก	ไชยา	สุราษฎร์ธานี
ศอ.12	87	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้าน สำนักเอาะ	เขาแดง	สะบ้าย้อย	สงขลา
ศอ.12	88	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านประกอบ ออก	ประกอบ	นาทวี	สงขลา
ศอช.	89	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านแม่ระอาโน	แม่ต๋น	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	90	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านกองแนะ	นาเกียน	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	91	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านยองแหละ	อมก๋อย	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	92	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านพะละตอ	แม่ต๋น	แม่ระมาด	ตาก
ศอช.	93	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านแม่ละมั่งคี	แม่ละมั่ง	อ.อุ้มผาง	ตาก
ศอช.	94	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านป่าพูลู	แม่ละมั่ง	อุ้มผาง	ตาก
สสม.	95	โรงเรียนวัดเกาะสุวรรณาราม	แขวงคลองถนน	เขตสายไหม	กรุงเทพมหานคร

คณะผู้จัดทำ

1. น.ส.ชณัญญา เลิศสุโกชนิชย์ นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ
2. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม นักวิชาการสาธารณสุขปฏิบัติการ

กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพโภชนาการและน้ำ

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 อุตรธานี
10. ศูนย์อนามัยที่ 9 นครราชสีมา
11. ศูนย์อนามัยที่ 10 อุบลราชธานี
12. ศูนย์อนามัยที่ 11 นครศรีธรรมราช
13. ศูนย์อนามัยที่ 12 ยะลา
14. ศูนย์อนามัยกลุ่มชาติพันธุ์ ชายขอบ และแรงงานข้ามชาติ
15. สถาบันพัฒนาสุขภาพวะเขตเมือง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH