

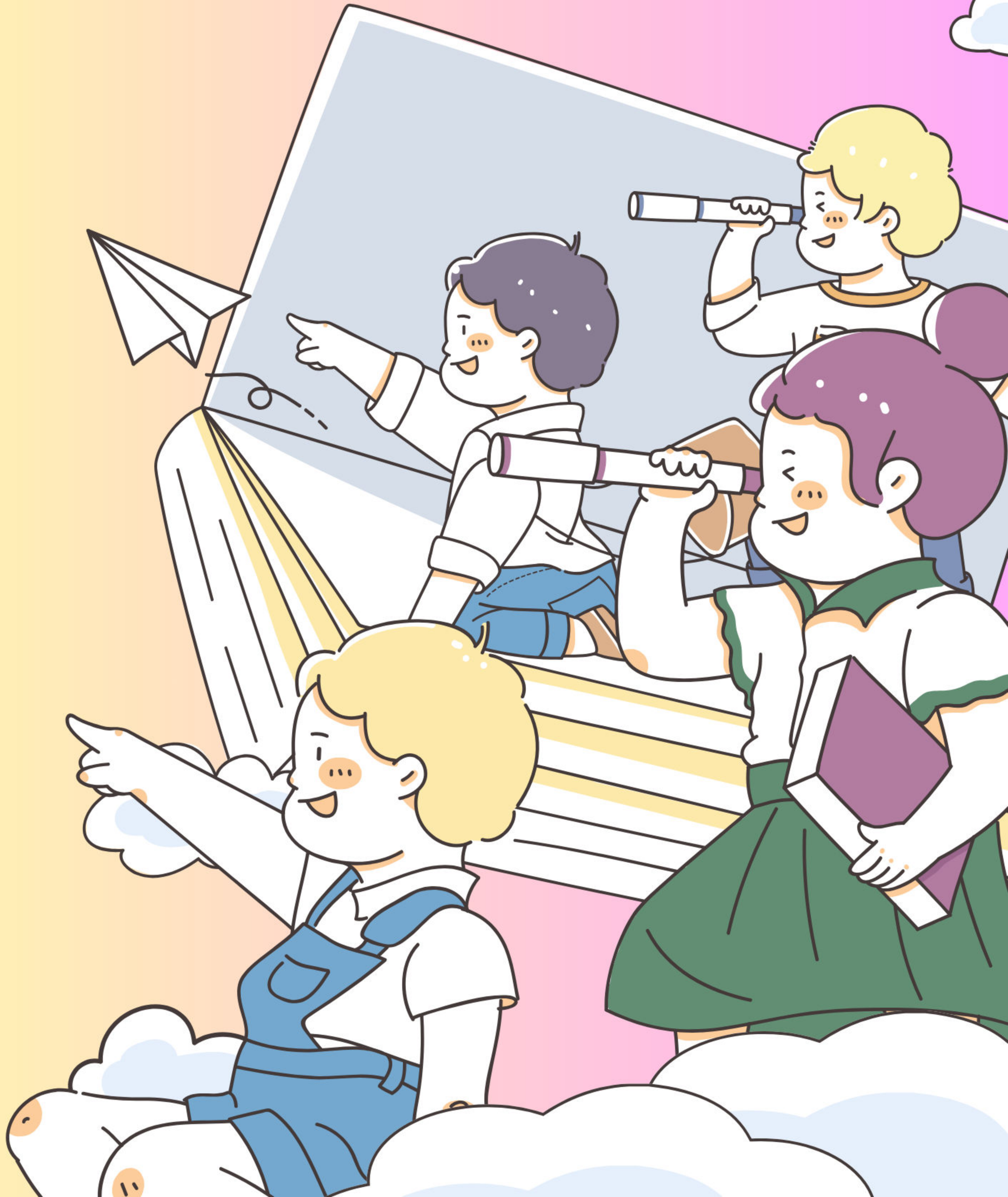


กรมอนามัย
Department of Health

การดำเนินงาน สุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด.

รายสังกัด

ปีงบประมาณ 2567





กรมอนามัย
Department of Health

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหาร ในโรงเรียน กพด. รายสังกัด ปีงบประมาณ 2567

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 มีสุขนิยัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

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

กรมอนามัย 2567

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	1
แนวทางการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567	2
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567 ภาพรวม	5
ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. ปีงบประมาณ 2567 รายละเอียด	10
ภาคผนวก	39

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 ปิ้ง 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) และเมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปิ้ง 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 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. ครูผู้ดูแลต้องให้การกำกับดูแล สุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง ให้ความรู้แก่นักเรียนในห้องเรียนเพื่อเข้าใจการดูแลสุขลักษณะของบริเวณที่เตรียม ปิ้ง ประกอบอาหาร การปนเปื้อนวัตถุดิบ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะ และที่สำคัญมีความรู้ความเข้าใจในการคัดแยกขยะเศษอาหารออกจากขยะทั่วไป และนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ย เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น

การดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด.

ปีงบประมาณ 2567

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 มีสุขนิสัยและพฤติกรรมที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลอาหาร

โรงเรียนในโรงเรียน กพด. โครงการพัฒนาเด็กและเยาวชนในถิ่นทุรกันดาร ตามพระราชดำริ สมเด็จพระกนิษฐาธิราชเจ้า กรมสมเด็จพระเทพรัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมารี เป็นหนึ่งเรื่องที่ต้องให้ความสำคัญในการจัดการด้านสุขลักษณะ เช่น บริเวณที่เตรียม ปรง ประกอบอาหารต้องสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร เพื่อป้องกันการปนเปื้อนของวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุง ประกอบอาหาร การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ การป้องกันแมลง และสัตว์นำโรค การจัดการขยะ เศษอาหาร การล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการที่เหมาะสม รวมถึงการปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะของผู้เตรียม ปรง ประกอบอาหาร ซึ่งการจัดการสุขาภิบาลอาหารคือการบริหารจัดการและควบคุมสิ่งแวดล้อม รวมทั้งบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมอาหารเพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย ปราศจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีต่าง ๆ ที่เป็นอันตราย หรืออาจจะเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขภาพอนามัย และการดำรงชีวิตของผู้บริโภค เพื่อให้อาหารสะอาด ปลอดภัย จึงต้องมีการจัดการ และควบคุมปัจจัยที่เป็นสาเหตุทำให้อาหารไม่สะอาดปลอดภัยต่อการบริโภค การควบคุมปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการเตรียม ปรง 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 ดังนั้น เพื่อให้เกิดความต่อเนื่องของการดำเนินงาน ปีงบประมาณ 2567 กรมอนามัยกำหนดค่าเป้าหมายการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัวในโรงเรียน กพด. เพื่อการพัฒนาและยกระดับต้นแบบการจัดการสุขาภิบาลอาหารโรงเรียน/โรงครัว ที่สามารถจัดการสุขาภิบาลอาหารอย่างเหมาะสมแก่นักเรียน เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 จากโรงเรียนทั้งหมด 902 แห่ง

2. วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาและยกระดับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียนในถิ่นทุรกันดาร (กพด.) ให้มีการจัดการสุขลักษณะที่สะอาด ปลอดภัย ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคที่เกิดจากอาหารและน้ำเป็นสื่อ
2. เพื่อให้บุคลากรของโรงเรียน ภาควิชาเครือข่าย มีองค์ความรู้การจัดการสุขาภิบาลอาหารในโรงอาหาร/โรงครัว และสามารถนำองค์ความรู้ไปใช้ในการดูแล รักษา ได้ด้วยตนเอง รวมถึงต่อยอดไปยังชุมชนรอบโรงเรียน

3. เป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

ร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. ผ่านการประเมินเป็นโรงเรียน กพด. ต้นแบบด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร ดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 การกระจายค่าเป้าหมายและตัวชี้วัดผลลัพธ์

ตัวชี้วัด	คอ. 1	คอ. 2	คอ. 3	คอ. 4	คอ. 5	คอ. 6	คอ. 7	คอ. 8	คอ. 9	คอ. 10	คอ. 11	คอ. 12	สสม.	คอช.
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. เสริมสร้างสมรรถนะและเพิ่มขีดความสามารถในการจัดการสุขาภิบาลอาหารของผู้ดูแลโรงครัวโรงเรียน กพด. ในพื้นที่โครงการพระราชดำริ
4. การเสริมสร้างความรอบรู้ด้านการจัดการสุขาภิบาลอาหาร และเสริมสร้างความร่วมมือโรงเรียนในการพัฒนาโรงอาหารที่ถูกสุขลักษณะ จัดบริการอาหารที่ปลอดภัยให้กับนักเรียน
5. เยี่ยมเสริมพลังและติดตามสนับสนุนการดำเนินงานการจัดการจัดการสุขาภิบาลอาหารของโรงเรียน

5. กลุ่มเป้าหมายที่สำคัญ

ครูโรงเรียน กพด. พระพี่เลี้ยง ครูอนามัยฯ ทชด. 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 อูจจาระร่วง 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 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 2567

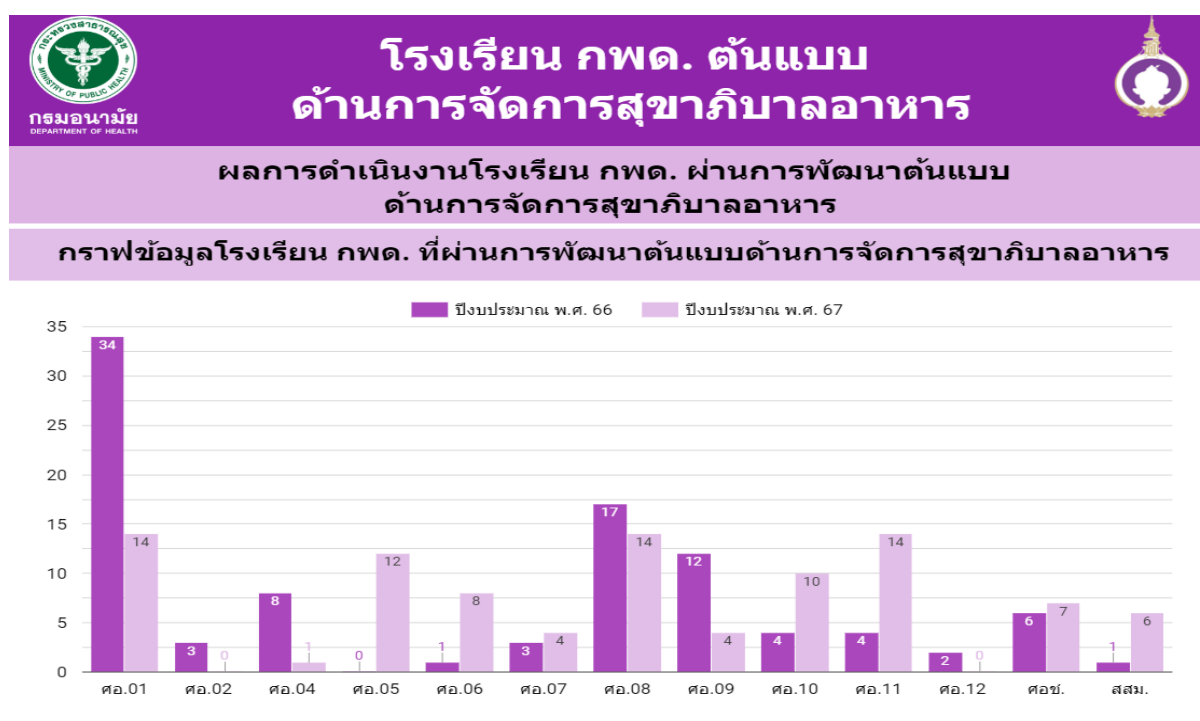
ปีงบประมาณ 2567 พบผลการดำเนินงานจากค่าเป้าหมายร้อยละ 10 ของโรงเรียน กพด. พัฒนาต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหารตามเกณฑ์มาตรฐานกรมอนามัยกำหนด เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 246 แห่ง จากจำนวน 902 แห่งยกระดับเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 144 แห่ง (ร้อยละ 15.96) โดยแบ่งผลการดำเนินงานออกเป็นรายสังกัด ดังตารางที่ 1

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. สำนักงานการศึกษา 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 รองลงมาเป็นการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบสุ่มลักษณะ 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 และบริเวณทั่วไปผ่านข้อกำหนด 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 สถานที่เตรียมปรุง 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 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 ดังตารางที่ 3

ตารางที่ 3 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	240	97.56	6	2.44
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	240	97.56	6	2.44
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	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. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร (ต่อ)	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร 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 แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	237	96.34	9	3.66
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	243	98.78	3	1.22
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเท รินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	244	99.19	2	0.81
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลา มินสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็น ไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	242	98.37	4	1.63
	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.	233	94.72	13	5.28

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	231	93.90	15	6.10
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มี การปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	228	92.68	18	7.32
	13. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็น ร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และ เนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเหยียง (ยกเว้นครีวที่ มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	221	89.84	25	10.16
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	211	85.77	35	14.23
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การ ได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	171	69.51	75	30.49
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มี เศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	203	82.52	43	17.48
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	220	89.43	26	10.57
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	238	96.75	8	3.25
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	230	93.50	16	6.50
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	241	97.97	5	2.03

12. ผลการดำเนินงานสุขาภิบาลอาหารในโรงเรียน กพด. รายสังกัด

1. กองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน

โรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 119 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 72 แห่ง (ร้อยละ 60.50) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 47 แห่ง (ร้อยละ 39.50) ให้บริการนักเรียน จำนวน 13,279 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 95.80) รองลงมาคือระดับประถมศึกษาปีที่ 1-6 (ร้อยละ 3.36) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 378 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 68.91 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 31.09 โรงเรียน กพด. ส่วนใหญ่ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 99.16 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 13,004 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 70.59 รองลงมามีการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบสุ่มลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 19.33 และยังไม่ให้ผู้ปกครองของนักเรียนเข้ามาปรุง ประกอบอาหารภายในโรงเรียนด้วย

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไปผ่านข้อกำหนด จำนวน 110 แห่ง (ร้อยละ 92.44) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 112 แห่ง (ร้อยละ 94.12) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 112 แห่ง (ร้อยละ 94.12) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 97 แห่ง (ร้อยละ 81.51) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 79 แห่ง (ร้อยละ 66.39) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 101 แห่ง (ร้อยละ 84.87) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 108 แห่ง (ร้อยละ 90.76) ดังตารางที่ 4

ตารางที่ 4 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน รายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	110	92.44	9	7.56
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	112	94.12	7	5.88
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	112	94.12	7	5.88
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	97	81.51	22	18.49
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	79	66.39	40	33.61
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	101	84.87	18	15.13
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	108	90.76	11	9.24

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุงประกอบอาหาร สุขลักษณะ

หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 90 ขึ้นไป ยกเว้น หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์ สุขลักษณะข้อ 13 เพียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเขียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.29 หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 30.25 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 17.65 และสุขลักษณะข้อ 14 ใช้ ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.29 หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม สุขลักษณะข้อ 17 ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ต้องปรับปรุงร้อยละ 15.13 ดังตารางที่ 5

ตารางที่ 5 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อโรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	113	94.96	6	5.04
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	114	95.80	5	4.20
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	114	95.80	5	4.20
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	115	96.64	4	3.36
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย	116	97.48	3	2.52
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	113	94.96	6	5.04
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	117	98.32	2	1.68

ตารางที่ 5 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อโรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	117	98.32	2	1.68
4. สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	117	98.32	2	1.68
	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.	111	93.28	8	6.72
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	111	93.28	8	6.72
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	110	92.44	9	7.56
	13. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเหยียง (ยกเว้นครีวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	102	85.71	17	14.29

ตารางที่ 5 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อโรงเรียน กพด. สังกัดกองบัญชาการตำรวจตระเวนชายแดน (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	102	85.71	17	14.29
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การ ได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	83	69.75	36	30.25
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มี เศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	98	82.35	21	17.65
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	101	84.87	18	15.13
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	113	94.96	6	5.04
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	109	91.60	10	8.40
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	115	96.64	4	3.36

2. สำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน

โรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 86 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 41 แห่ง (ร้อยละ 47.67) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 45 แห่ง (ร้อยละ 52.33) ให้บริการนักเรียน จำนวน 23,357 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 84.88) รองลงมาคือ ระดับมัธยมศึกษาปีที่ 1-3 (ร้อยละ 8.14) และประถมศึกษาปีที่ 1-6 (ร้อยละ 4.65) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 450 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 72.09 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 27.91 โรงเรียน กพด.ส่วนใหญ่ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 98.84 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 22,038 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 45.35 มีการจ้างบุคคลภายนอกเตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 51.16 และยังให้ผู้ปกครองของนักเรียนเข้ามาปรุง ประกอบอาหารภายในโรงเรียนด้วย

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไปผ่านข้อกำหนด จำนวน 85 แห่ง (ร้อยละ 98.84) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 85 แห่ง (ร้อยละ 98.84) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 83 แห่ง (ร้อยละ 96.51) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 70 แห่ง (ร้อยละ 81.40) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 48 แห่ง (ร้อยละ 55.81) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 80 แห่ง (ร้อยละ 93.02) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 80 แห่ง (ร้อยละ 93.02) ดังตารางที่ 6

ตารางที่ 6 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน รายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	85	98.84	1	1.16
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	85	98.84	1	1.16
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	83	96.51	3	3.49
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	70	81.40	16	18.60
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	48	55.81	38	44.19
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	80	93.02	6	6.98
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	80	93.02	6	6.98

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน 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 สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 37.21 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 20.93 และสุขลักษณะข้อ 14 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด ต้องปรับปรุงร้อยละ 18.60 ดังตารางที่ 7

ตารางที่ 7 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	86	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	85	98.84	1	1.16
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	85	98.84	1	1.16
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	85	98.84	1	1.16
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมายอย.	86	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	84	97.67	2	2.33
	7. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	85	98.84	1	1.16
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	86	100.00	0	0.00

ตารางที่ 7 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	84	97.67	2	2.33
	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.	82	95.35	4	4.65
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	80	93.02	6	6.98
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	78	90.70	8	9.30
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	13. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเชียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	79	91.86	7	8.14
	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	70	81.40	16	18.60
	15. มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	54	62.79	32	37.21
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	68	79.07	18	20.93

ตารางที่ 7 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	80	93.02	6	6.98
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	84	97.67	2	2.33
	19. ผู้ปรุง ผู้ซักผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	80	93.02	6	6.98
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง	85	98.84	1	1.16

3. สำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย

โรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 8 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 87.50) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 12.50) ให้บริการนักเรียน จำนวน 399 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 75.00) รองลงมาคือระดับประถมศึกษาปีที่ 1-6 (ร้อยละ 0.81) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 21 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 87.50 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 12.50 โรงเรียน กพด.ส่วนใหญ่ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 100.00 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 341 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 87.50 รองลงมามีการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบสุ่มลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 12.50

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 87.50) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 87.50) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 8 แห่ง (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 8

ตารางที่ 8 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย รายนาม

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	8	100.00	0	0.00
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	8	100.00	0	0.00
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	8	100.00	0	0.00
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	8	100.00	0	0.00
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	7	87.50	1	12.50
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	7	87.50	1	12.50
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	8	100.00	0	0.00

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน 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 100.00 ยกเว้น หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุขลักษณะ ข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง และสุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 12.50 รวมทั้งหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม สุขลักษณะ ข้อ 17 ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ ต้องปรับปรุงร้อยละ 12.50 ดังตาราง ที่ 9

ตารางที่ 9 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษา ตามอัธยาศัย รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	8	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	8	100.00	0	0.00
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	8	100.00	0	0.00
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	8	100.00	0	0.00
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	8	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	8	100.00	0	0.00
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	8	100.00	0	0.00
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเท รินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	8	100.00	0	0.00

ตารางที่ 9 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	8	100.00	0	0.00
	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.	8	100.00	0	0.00
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บคว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	8	100.00	0	0.00
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	8	100.00	0	0.00
	13. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเหยียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	8	100.00	0	0.00

ตารางที่ 9 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานส่งเสริมการศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัย รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
5. การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	8	100.00	0	0.00
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	7	87.50	1	12.50
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	7	87.50	1	12.50
6. ห้องน้ำ ห้องส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	7	87.50	1	12.50
7. สุขลักษณะส่วนบุคคล ของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	8	100.00	0	0.00
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็ตคลุมผม	8	100.00	0	0.00
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้น ไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง	8	100.00	0	0.00

4. สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน

โรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 2 แห่ง ยกกระดับเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 50.00) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 50.00) ให้บริการนักเรียน จำนวน 1,916 คน เป็นนักเรียนตั้งแต่ระดับอนุบาลถึงระดับมัธยมศึกษา 4-6 มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 6 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 100.00 ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 100.00 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 1,732 คน และมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 100.00 แต่มีการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบสุ่มลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ด้วย

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 1 แห่ง (ร้อยละ 50.00) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 2 แห่ง (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 10

ตารางที่ 10 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน รายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	2	100.00	0	0.00
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	2	100.00	0	0.00
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	1	50.00	1	50.00
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	2	100.00	0	0.00
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	2	100.00	0	0.00
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	2	100.00	0	0.00
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	2	100.00	0	0.00

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สุขลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 100.00 ยกเว้น หมวด 3

อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม สุขลักษณะข้อ 6 อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง ต้องปรับปรุงร้อยละ 50.00 ดังตารางที่ 11

ตารางที่ 11 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	2	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็นระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	2	100.00	0	0.00
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	2	100.00	0	0.00
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2	100.00	0	0.00
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมายอย.	2	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็นสัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสดต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	1	50.00	1	50.00
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2	100.00	0	0.00
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2	100.00	0	0.00

ตารางที่ 11 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	2	100.00	0	0.00
	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.	2	100.00	0	0.00
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	2	100.00	0	0.00
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	2	100.00	0	0.00
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	13. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเชียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	2	100.00	0	0.00
	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	2	100.00	0	0.00
	15. มีบ่อตกเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	2	100.00	0	0.00
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	2	100.00	0	0.00

ตารางที่ 11 มาตรฐานสุขลักษณะรายข้อโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการศึกษาเอกชน (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	2	100.00	0	0.00
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	2	100.00	0	0.00
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	2	100.00	0	0.00
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	2	100.00	0	0.00

5. สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ

โรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 17 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 12 แห่ง (ร้อยละ 70.59) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 5 แห่ง (ร้อยละ 29.41) ให้บริการนักเรียนเฉลี่ย 1,364 คน ส่วนใหญ่เป็นนักเรียนในระดับมัธยมศึกษา 1-3 (ร้อยละ 76.47) รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษา 4-6 (ร้อยละ 17.65) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 33 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 88.24 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 11.76 โรงเรียน กพด.ส่วนใหญ่ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 94.12 มีนักเรียนในโครงการจำนวน 1,364 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหาร โดยโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด ร้อยละ 52.94 รองลงมามีการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 35.29 และยังให้แม่ครัวที่วัด เข้ามาปรุง ประกอบอาหารภายในโรงเรียนด้วย

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไปผ่านข้อกำหนด จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 16 แห่ง (ร้อยละ 94.12) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 13 แห่ง (ร้อยละ 76.47) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 16 แห่ง (ร้อยละ 94.12) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 17 แห่ง (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 12

ตารางที่ 12 มาตรฐานสุขลักษณะ รายหมวด

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	17	100.00	0	0.00
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	17	100.00	0	0.00
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	17	100.00	0	0.00
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	16	94.12	1	5.88
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	13	76.47	4	23.53
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	16	94.12	1	5.88
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	17	100.00	0	0.00

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สุขลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง

ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 90.00 – 100.00 ยกเว้น หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก
 สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ
 โดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 23.53 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร
 ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง และสุขลักษณะข้อ 14 ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม
 และมีฝาปิด ต้องปรับปรุงร้อยละ 11.76 ดังตารางที่ 13

ตารางที่ 13 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	17	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาด สะอาดง่าย	17	100.00	0	0.00
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	17	100.00	0	0.00
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	17	100.00	0	0.00
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	17	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	17	100.00	0	0.00
	7. อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	17	100.00	0	0.00
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเท รินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	17	100.00	0	0.00

ตารางที่ 13 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	17	100.00	0	0.00
	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.	17	100.00	0	0.00
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	17	100.00	0	0.00
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	16	94.12	1	5.88
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	13. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเชียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	17	100.00	0	0.00
	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	15	88.24	2	11.76
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	13	76.47	4	23.53
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	15	88.24	2	11.76

ตารางที่ 13 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	16	94.12	1	5.88
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	17	100.00	0	0.00
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	17	100.00	0	0.00
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	17	100.00	0	0.00

6. สำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร

โรงเรียน กพด. สังกัดสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 7 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) ให้บริการนักเรียน จำนวน 6,577 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 71.43) รองลงมาคือระดับประถมศึกษาปีที่ 1-6 ถึงมัธยมศึกษา 1-3 (ร้อยละ 14.59) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 38 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 85.71 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 14.29 โรงเรียน กพด. ดำเนินการจัดบริการอาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 100.00 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 6,577 คน ซึ่งมีลักษณะการให้บริการอาหารโดยการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบสุลักษณะ ณ สถานที่เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 100.00

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร โรงเรียนทั้ง 7 แห่ง ผ่านข้อกำหนด (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 14

ตารางที่ 14 มาตรฐานสุลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักการศึกษา กรุงเทพมหานคร รายหมวด

สุลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	7	100.00	0	0.00
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	7	100.00	0	0.00
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	7	100.00	0	0.00
หมวด 4 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	7	100.00	0	0.00
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	7	100.00	0	0.00
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	7	100.00	0	0.00
หมวด 7 สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	7	100.00	0	0.00

เมื่อพิจารณาสุลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและบริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สุลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุลักษณะ หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และหมวด 7 สุลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านร้อยละ 100.00 ดังตารางที่ 15

ตารางที่ 15 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	7	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	7	100.00	0	0.00
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	7	100.00	0	0.00
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	7	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	7	100.00	0	0.00
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเท รินน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีน สีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็น ไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	7	100.00	0	0.00

ตารางที่ 15 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
4. สุขลักษณะ ของภาชนะ อุปกรณ์	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.	7	100.00	0	0.00
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บ คว่ำในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บใน ภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	7	100.00	0	0.00
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้น หรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มี การปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
	13. เชียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็น ร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และ เนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเชียง (ยกเว้นครัวที่ มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	7	100.00	0	0.00
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	7	100.00	0	0.00
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การ ได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	7	100.00	0	0.00
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มี เศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	7	100.00	0	0.00

ตารางที่ 15 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดสำนักงานการศึกษา กรุงเทพมหานคร รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	7	100.00	0	0.00
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	7	100.00	0	0.00
	19. ผู้ปรุง ผู้ซักผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	7	100.00	0	0.00
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุงสำเร็จแล้วโดยตรง	7	100.00	0	0.00

7. กรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น

โรงเรียน กพด. สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น เข้าร่วมพัฒนา จำนวน 7 แห่ง ยกเว้นเป็นต้นแบบ ด้านสุขาภิบาลอาหาร จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 57.14) ไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวน 3 แห่ง (ร้อยละ 42.86) ให้บริการ นักเรียน จำนวน 2,045 คน ตั้งแต่ระดับอนุบาล (ร้อยละ 100.00) รองลงมาคือระดับประถมศึกษาปีที่ 1-6 (ร้อยละ 85.71) มีผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร จำนวน 16 คน โดยที่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 42.86 และยังไม่ได้รับการอบรมด้านสุขาภิบาลอาหารร้อยละ 57.14 โรงเรียน กพด.ดำเนินการจัดบริการ อาหารตามโครงการอาหารกลางวัน ร้อยละ 100.00 มีนักเรียนในโครงการ จำนวน 2,045 คน ซึ่งมีลักษณะ การให้บริการอาหาร โดยการจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่โรงเรียน (ตรวจสอบลักษณะ ณ สถานที่ เตรียม ปรุงอาหาร) ร้อยละ 42.86 รองลงมาคือโรงเรียนดำเนินการเองทั้งหมด และจ้างบุคคลภายนอก เตรียม ปรุงอาหารที่บ้าน ร้อยละ 28.57

การจัดการสุขาภิบาลอาหาร 7 หมวด ผลหมวด 1 พบว่า สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ ผ่านข้อกำหนด จำนวน 6 แห่ง (ร้อยละ 85.71) หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก ผ่านข้อกำหนด จำนวน 4 แห่ง (ร้อยละ 57.14) และหมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) และหมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ผ่านข้อกำหนด จำนวน 7 แห่ง (ร้อยละ 100.00) ดังตารางที่ 16

ตารางที่ 16 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น รายนาม

สุขลักษณะ	ผ่าน		ไม่ผ่าน	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
หมวด 1 สถานที่รับประทานอาหาร และบริเวณทั่วไป	7	100.00	0	0.00
หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร	7	100.00	0	0.00
หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	7	100.00	0	0.00
หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์	6	85.71	1	14.29
หมวด 5 การรวบรวมขยะ และน้ำโสโครก	4	57.14	3	42.86
หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม	7	100.00	0	0.00
หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร	7	100.00	0	0.00

เมื่อพิจารณาสุขลักษณะรายชื่อของหมวดทั้ง 7 หมวด 20 ข้อ พบว่า สุขาภิบาลอาหารสำหรับโรงอาหาร/ โรงครัวในโรงเรียน กพด. พบว่า ข้อกำหนดสุขลักษณะรายชื่อในหมวด 1 สถานที่รับประทานอาหารและ บริเวณทั่วไป หมวด 2 สถานที่เตรียม ปรุง ประกอบอาหาร สุขลักษณะ หมวด 3 อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก หมวด 6 ห้องน้ำ ห้องส้วม และ

หมวด 7 สุขลักษณะส่วนบุคคลของผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร ส่วนใหญ่ผ่านร้อยละ 80 ขึ้นไป ยกเว้น หมวด 4 สุขลักษณะของภาชนะ อุปกรณ์ สุขลักษณะข้อ 10 ล้างภาชนะอุปกรณ์ด้วยวิธีการ 3 ขั้นตอน สุขลักษณะข้อ 11 จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรง วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด และสุขลักษณะข้อ 13 เพียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเขียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว) ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.29 หมวด 5 การรวบรวมขยะและน้ำโสโครก สุขลักษณะข้อ 15 การมีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 28.57 สุขลักษณะข้อ 16 การมีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มีเศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง ต้องปรับปรุงร้อยละ 14.29 ดังตารางที่ 17

ตารางที่ 17 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น รายข้อ

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
1. สถานที่ รับประทานอาหาร และ บริเวณทั่วไป	1. สะอาด เป็นระเบียบ	7	100.00	0	0.00
	2. โต๊ะ เก้าอี้ สะอาด แข็งแรง จัดเป็น ระเบียบ พื้นผิวโต๊ะทำด้วยวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย	7	100.00	0	0.00
2. สถานที่เตรียม ปรุงประกอบ อาหาร	3. สะอาด เป็นระเบียบ พื้นทำด้วยวัสดุถาวร แข็งแรง เรียบ สภาพดี	7	100.00	0	0.00
	4. ไม่เตรียม ปรุงอาหารบนพื้น และโต๊ะ เตรียมอาหาร สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม	5. อาหารและเครื่องดื่มในภาชนะที่ปิดสนิท ต้องมีเลขสารบบอาหาร เช่น เครื่องหมาย อย.	7	100.00	0	0.00
	6. อาหารสด เช่น เนื้อสัตว์ ผักสด ผลไม้ และ อาหารแห้งมีคุณภาพดี แยกเก็บเป็น สัดส่วนไม่ปะปนกัน วางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในตู้เย็น สำหรับอาหารสด ต้องล้างให้สะอาดก่อนนำมาปรุง	7	100.00	0	0.00
	7. อาหารที่ปรุงสำเร็จแล้ว เก็บในภาชนะที่ สะอาด มีการปกปิด วางสูงจากพื้นอย่าง น้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00

ตารางที่ 17 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
3. อาหาร น้ำ เครื่องดื่ม (ต่อ)	8. น้ำดื่ม เครื่องดื่ม น้ำผลไม้ ต้องสะอาด ใส่ในภาชนะสะอาด มีฝาปิด มีก๊อกหรือทางเทริน้ำ และวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
4. สุขลักษณะของภาชนะอุปกรณ์	9. ภาชนะอุปกรณ์ เช่น จาน ชาม ช้อน ฯลฯ ทำด้วยวัสดุที่ไม่เป็นอันตราย เช่น สแตนเลส กระเบื้องเคลือบขาว แก้ว อลูมิเนียม เมลามีนสีขาวหรือสีอ่อน สำหรับตะเกียบต้องเป็นไม้ไม่ตกแต่งสีหรือพลาสติกสีขาว	7	100.00	0	0.00
	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.	6	85.71	1	14.29
	11. จาน ชาม แก้วน้ำ ถาดหลุม ฯลฯ เก็บไว้ในภาชนะโปร่งสะอาด หรือตะแกรงวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม. หรือเก็บในภาชนะหรือสถานที่ที่สะอาด มีการปกปิด	6	85.71	1	14.29
	12. ช้อน ส้อม ตะเกียบ วางตั้งเอาด้ามขึ้นหรือวางเป็นระเบียบในภาชนะที่สะอาด มีการปกปิด ตั้งสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.	7	100.00	0	0.00
	13. เหยียงต้องมีสภาพดี ไม่แตกร้าวหรือเป็นร่อง แยกใช้ระหว่างเนื้อสัตว์สุก และเนื้อสัตว์ดิบ มีฝาชีครอบเหยียง (ยกเว้นครัวที่มีการป้องกันแมลงวันแล้ว)	6	85.71	1	14.29

ตารางที่ 17 มาตรฐานสุขลักษณะโรงเรียน กพด. สังกัดกรมส่งเสริมการปกครองท้องถิ่น รายข้อ (ต่อ)

หมวด	ข้อกำหนดสุขลักษณะ	ผลการตรวจ			
		ผ่าน (จำนวน)	ผ่าน (ร้อยละ)	ไม่ผ่าน (จำนวน)	ไม่ผ่าน (ร้อยละ)
5. การรวบรวม ขยะและน้ำ โสโครก	14. ใช้ถังขยะที่ไม่รั่วซึม และมีฝาปิด	7	100.00	0	0.00
	15. มีบ่อดักเศษอาหารและดักไขมันที่ใช้การ ได้ดี ก่อนระบายน้ำเสียลงสู่แหล่งน้ำ สาธารณะโดยตรง	5	71.43	2	28.57
	16. มีท่อหรือรางระบายน้ำที่มีสภาพดี ไม่มี เศษอาหาร ระบายน้ำได้ดี และไม่ระบายน้ำ เสียลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะโดยตรง	6	85.71	1	14.29
6. ห้องน้ำ ห้อง ส้วม	17. ห้องน้ำ ห้องส้วม ต้องสะอาด ไม่มีกลิ่น เหม็น มีน้ำใช้เพียงพอ	7	100.00	0	0.00
7. สุขลักษณะ ส่วนบุคคล ของ ผู้ปรุง ผู้เตรียม อาหาร	18. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร แต่งกายสะอาด สวมเสื้อมีแขน	7	100.00	0	0.00
	19. ผู้ปรุง ผูกผ้ากันเปื้อนสีขาวหรือสีอ่อน และสวมหมวกหรือเน็คคลุมผม	7	100.00	0	0.00
	20. ผู้ปรุง ผู้เตรียมอาหาร มีสุขนิสัยที่ดี เช่น ตัดเล็บสั้นไม่ใช้มือหยิบจับอาหารที่ปรุง สำเร็จแล้วโดยตรง	7	100.00	0	0.00

ดังนั้น การจัดการด้านสุขลักษณะโรงครัว/โรงอาหารของโรงเรียน กพด. ครูผู้ดูแลต้องให้การกำกับดูแล
สุขลักษณะอย่างต่อเนื่อง ให้ความรู้แก่นักเรียนในห้องเรียนเพื่อเข้าใจการดูแลสุขลักษณะของบริเวณที่เตรียม ปรุง
ประกอบอาหาร การปนเปื้อนวัตถุดิบ การปกปิดอาหารปรุงสำเร็จ เพื่อป้องกันแมลงและสัตว์นำโรค รวมถึงการ
ปฏิบัติตนที่ถูกสุขลักษณะ และที่สำคัญมีความรู้ความเข้าใจในการคัดแยกขยะเศษอาหารออกจากขยะทั่วไป
และนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ทำปุ๋ย เป็นอาหารสัตว์ เป็นต้น หากสามารถควบคุม กำกับ และดูแล
การจัดการสุขาภิบาลอาหารให้ถูกสุขลักษณะ จะส่งผลให้นักเรียนได้รับประทานอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
ลดความเสี่ยงของการเกิดโรคอาหารและน้ำเป็นสื่อได้อย่างมีประสิทธิภาพต่อไป

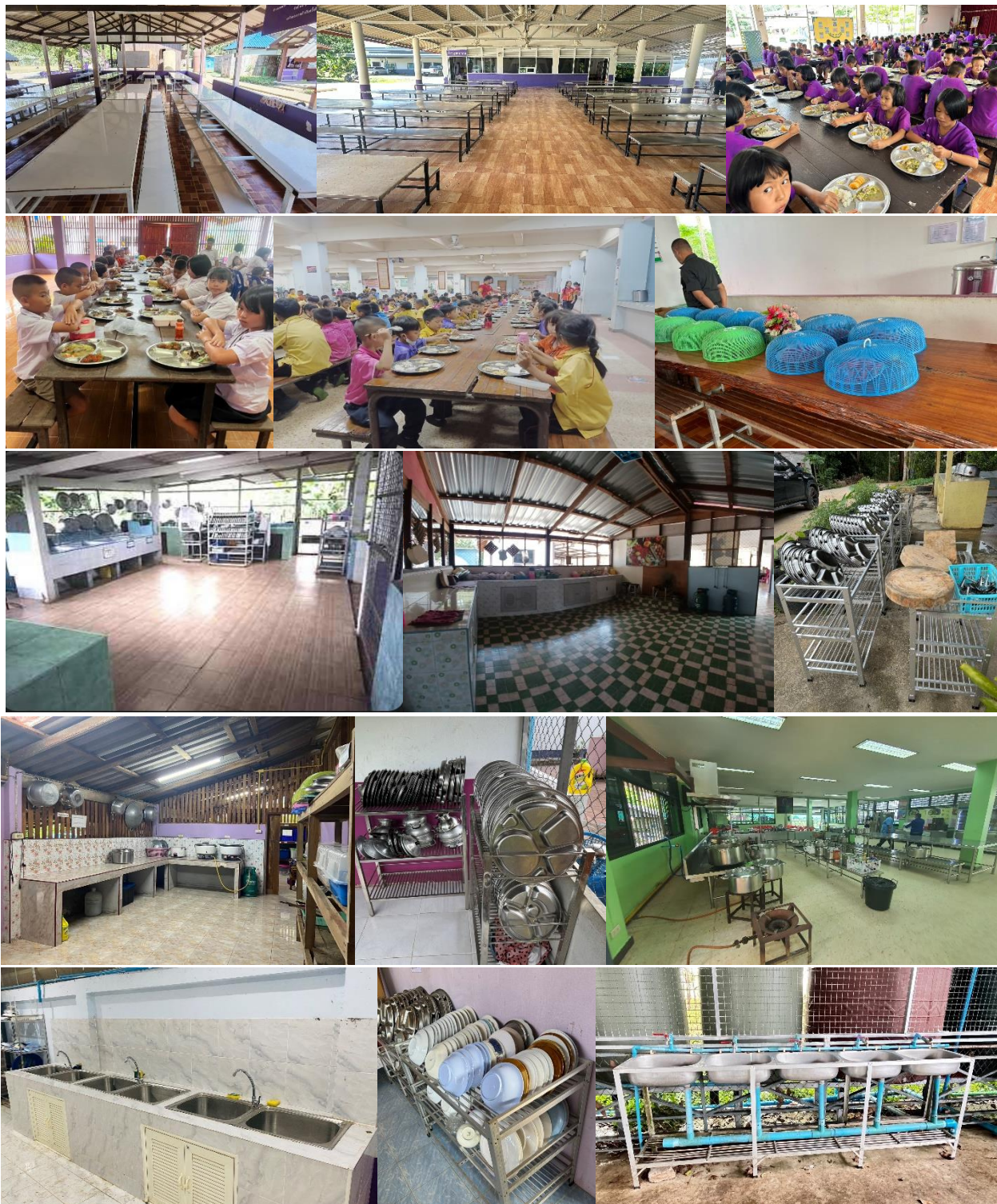
ข้อเสนอแนะ

1. หน่วยงานที่กำกับ ดูแล โรงเรียน กพด. ติดตามและให้ความสำคัญกับการจัดการสุขลักษณะของ โรงครัว/โรงอาหารอย่างต่อเนื่อง
2. นำข้อมูลที่ได้ไปเผยแพร่ ประชาสัมพันธ์ ให้แก่ผู้เตรียม ปฐม ประกอบอาหาร เพื่อให้เข้าใจ การจัดการสุขลักษณะของโรงอาหาร/โรงครัวให้มีสุขลักษณะที่ดีในการปรุงประกอบอาหารให้นักเรียน
3. หน่วยงานที่กำกับ ดูแล สนับสนุนนวัตกรรมอย่างง่ายในการจัดการขยะเศษอาหาร สร้างพฤติกรรม การคัดแยกขยะให้นักเรียนตั้งแต่ในชั้นเรียนขยายต่อไปยังชุมชน

สำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข

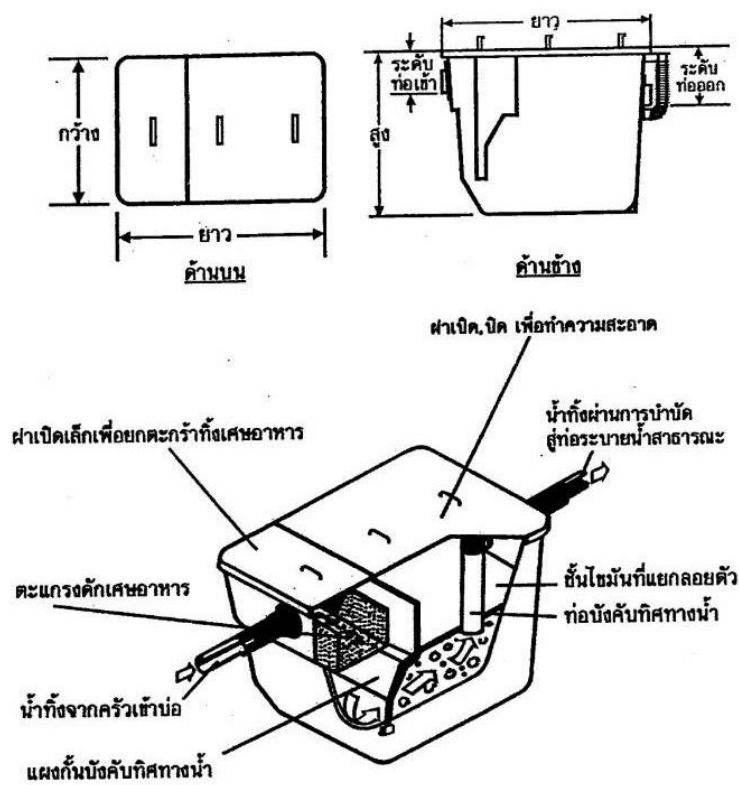
ภาคผนวก

ภาพสัญลักษณ์ของโรงอาหาร/โรงครัว โรงเรียน กพด.



แบบบ่อดักไขมันอย่างง่ายและหลักการดักไขมัน

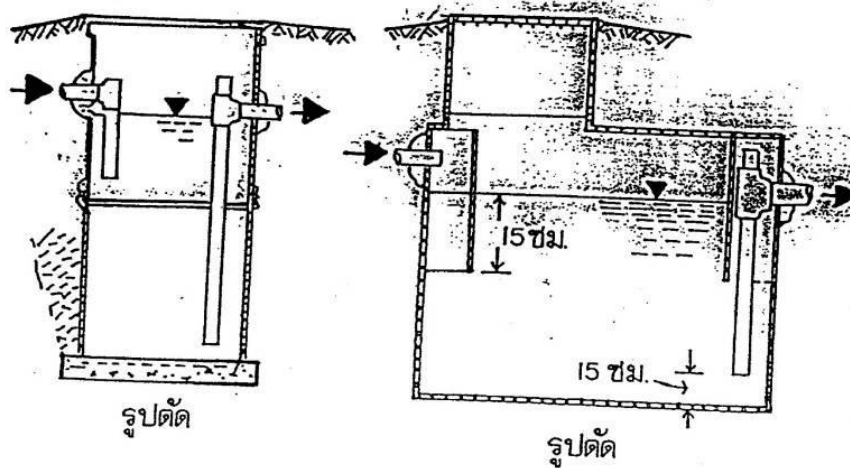
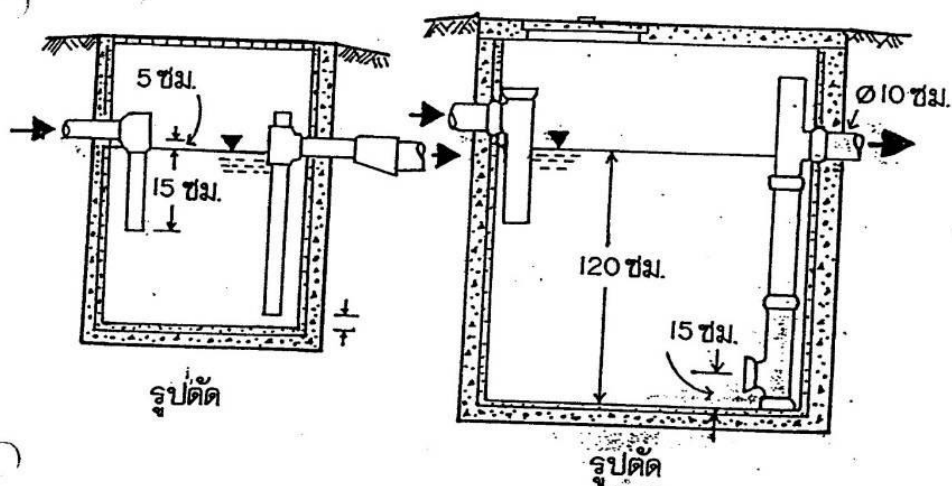
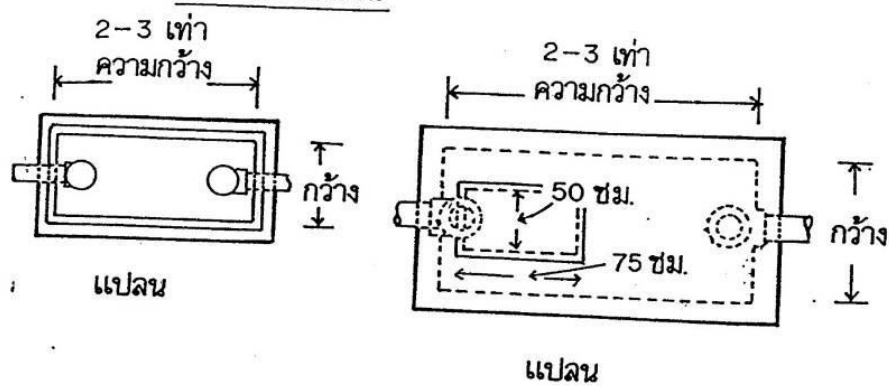
แบบบ่อดักไขมัน



ภาพแสดงการทำงานของบ่อดักไขมัน



แบบบ่อดักไขมัน



วิธีการทำถังดักไขมันต้นทุนต่ำ

ธวัชชัย จันทน์แจ่มศรี ผอ.กองสาธารณสุขและสิ่งแวดล้อม
เทศบาลตำบลวานรนิวาส จ.สกลนคร



เจาะฝาถังพลาสติก ขนาดเท่ากับตะกร้า
โดยใช้ใบเลื่อยตัดเหล็กตัดให้สวยงาม
นำมาใช้ปิดตะกร้าป้องกันแมลงวันได้



ใช้สว่าน(จิ๊กซอ) เจาะรูข้างถังให้ต่ำจากขอบถัง 10 ซม
หรือเท่ากับความสูงของตะกร้า เพื่อให้วางตะกร้าใน
ช่องที่ฝาถังแล้วไม่ติดกับท่อพีวีซีด้านในถัง



นำข้อต่อเกลียวใน / เกลียวนอก มาใส่เข้ากับรูที่เจาะข้างถัง
จนเกลียวให้แน่นสนิทกับตัวถัง



นำข้อต่อ และท่อพีวีซี มาต่อที่ด้านในถังเป็นตัวดักไขมัน
โดยตัดท่อพีวีซีให้อยู่สูงจากก้นถังประมาณ 5 ซม. เพื่อให้
น้ำไหลเข้าท่อแล้วล้นออกนอกถังได้



นำข้อต่อ และท่อพีวีซี มาต่อที่ด้านนอกถังเป็นทางน้ำออก
สามารถต่อท่อให้น้ำจากถังดักไขมันไหลไปลงร่องระบาย
น้ำได้ตามความเหมาะสมกับพื้นที่



ใช้กาวยซิลิโคน ขารอยรั้วตรงที่เจาะรูทั้งด้านใน ด้านนอก
ป้องกันน้ำรั่วซึม ส่วนท่อและข้อต่อต่างๆไม่ต้องทาขาว
เพื่อให้ถอดทำความสะอาดได้สะดวก



นำฝาถังที่มีตะกร้าสำหรับกรองเศษอาหาร และมีฝาปิด
ป้องกันแมลงวันมาประกอบบนตัวถัง ก็จะได้ถังดักไขมัน
ที่มีราคาถูกไว้ใช้ในบ้านหรือร้านอาหารขนาดเล็ก



รายชื่อโรงเรียน กพด. ต้นแบบสุขภาพอาหาร 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	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดนพระ ยาประสาทตุการย์และคุณหญิงवास (ประนิข)	ม่อนจอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอ.01	5	โรงเรียนไชยสถานวิทยา	ศรีดอนมูล	เชียงแสน	เชียงราย
ศอ.01	6	โรงเรียนโสภณจรรย์ธรรมวิทยา	เวียง	เชียงของ	เชียงราย
ศอ.01	7	โรงเรียนบ้านดอนมหาวัน	เวียง	เชียงของ	เชียงราย
ศอ.01	8	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านดอยล้าน	วาวี	แม่สรวย	เชียงราย
ศอ.01	9	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่ลาจั่ว	แม่ลาน้อย	แม่ลาน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	10	โรงเรียนแม่ลาน้อยดรุณสิกข์	แม่ลาน้อย	แม่ลาน้อย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	11	โรงเรียนบ้านท่าตาฝั่ง	แม่ยวม	แม่สะเรียง	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	12	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน เฉลิมพระเกียรติ (บ้านน้ำบ่อสะเป)	สบป่อง	ปางมะผ้า	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	13	โรงเรียนปายวิทยาคาร	เวียงใต้	ปาย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	14	โรงเรียนบ้านแม่หลุย	แม่สวด	สบเมย	แม่ฮ่องสอน
ศอ.01	15	โรงเรียนบ้านสบป็น	ห้วยโก๋น	เฉลิมพระ เกียรติ	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	โรงเรียนวิจิตรธรรมคุณอุปถัมภ์	หลวงเหนือ	งาว	ลำปาง
ศอ.02	22	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านโป่งตะแบก	พุทธบาท	ชนแดน	เพชรบูรณ์
ศอ.02	23	โรงเรียนอนุกุลวิทยา (วัดดอนแก้ว)	แม่สวด	แม่สวด	ตาก

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
คอ.02	24	โรงเรียนบ้านพะเค๊ะ	พระธาตุผาแดง	แม่สอด	ตาก
คอ.02	25	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน จุฬา-ธรรมศาสตร์3	แม่หละ	ท่าสองยาง	ตาก
คอ.02	26	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านมอเกอ์	พบพระ	พบพระ	ตาก
คอ.02	27	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่กลองใหญ่	โมโกร	อุ้มผาง	ตาก
คอ.02	28	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านลาดเรือ	บ่อภาค	ชาติตระการ	พิษณุโลก
คอ.02	29	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนอาทรอุทิศ	น้ำกุ่ม	นครไทย	พิษณุโลก
คอ.02	30	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ยอดโพธิ์ทอง 1	บ่อเบี้ย	บ้านโคก	อุตรดิตถ์
คอ.02	31	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บุญธรรม-บุญพริ้ง	บ่อเบี้ย	บ้านโคก	อุตรดิตถ์
คอ.04	32	โรงเรียนวัดสมบุญสามัคคี (ปากช่องประชานุกูล)	เขาพระ	เมือง	นครนายก
คอ.04	33	โรงเรียนวัดเกาะกระชาย	เขาพระ	เมือง	นครนายก
คอ.04	34	โรงเรียนวัดหนองเตยตั้งตรงจิตร 8	เขาพระ	เมือง	นครนายก
คอ.04	35	โรงเรียนวัดโคกลำดวน	พรหมณี	เมือง	นครนายก
คอ.04	36	โรงเรียนวัดวังปลาจืด	พรหมณี	เมือง	นครนายก
คอ.04	37	โรงเรียนวัดโยธีราษฎร์ศรัทธาราม	พรหมณี	เมือง	นครนายก
คอ.04	38	โรงเรียนวัดสุทธธรรมาราม	พรหมณี	เมือง	นครนายก
คอ.04	39	โรงเรียนวัดพรหมณี	พรหมณี	เมือง	นครนายก
คอ.04	40	โรงเรียนวัดท่าด่าน	สาริกา	เมือง	นครนายก
คอ.04	41	โรงเรียนวัดท่าชัย	หินตั้ง	เมือง	นครนายก
คอ.04	42	โรงเรียนวัดสมบุญสามัคคี	หินตั้ง	เมือง	นครนายก
คอ.04	43	โรงเรียนบ้านหนองกันเกรา	ศรีกะอาง	บ้านนา	นครนายก
คอ.04	44	โรงเรียนเจริญติวิทยา	ลำลูกกา	ลำลูกกา	นครนายก
คอ.04	45	โรงเรียนวัดโคก	บางปรอก	เมือง	ปทุมธานี
คอ.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	โรงเรียนรชมราษฎร์สามัคคี	หมู่4	ลำลูกกา	ปทุมธานี
ศอ.05	50	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแม่น้ำน้อย	ไทรโยค	ไทรโยค	กาญจนบุรี
ศอ.05	51	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เฮงเคิลไทย	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	ช้างแรกร	บางสะพาน น้อย	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	56	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแพรกตะคร้อ	เขาจ้าว	ปราณบุรี	ประจวบคีรีขันธ์
ศอ.05	57	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน บ้านศิริล้อม	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 ทำอากาศยานไทย 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	อ่างศิรี	มะขาม	จันทบุรี
ศอ.06	66	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนายาว	ท่ากระดาน	สนามชัย	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	67	โรงเรียนมัธยมพระราชทานนายาว	ท่ากระดาน	สนามชัยเขต	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	68	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนาอีสาน	ท่ากระดาน	สนามชัยเขต	ฉะเชิงเทรา
ศอ.06	69	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านท่ากุ่ม	ท่ากุ่ม	เมือง	ตราด
ศอ.06	70	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน การบินไทย	ไทรเดี่ยว	คลองหาด	สระแก้ว
ศอ.07	71	โรงเรียนบ้านศุภชัย	คิมชาด	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	72	โรงเรียนบ้านกุดหัว	ดอนตู	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	73	โรงเรียนบ้านโนนสะอาดห้วยตะกั่ววิทยา	ดอนตู	หนองสองห้อง	ขอนแก่น
ศอ.07	74	โรงเรียนพระเทพญาณวิศิษฐ์อุดมวิทย์	นิคมห้วยผึ้ง	ห้วยผึ้ง	ขอนแก่น
ศอ.08	75	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านวังชมพู	ทรัพย์ไพลย์	เอราวัณ	เลย
ศอ.08	76	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหมื่นขาว	กกกสะท้อน	ด่านซ้าย	เลย
ศอ.08	77	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เฉลิมราษฎร์บำรุง	นาดี	ด่านซ้าย	เลย
ศอ.08	78	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านนาปอ	แสงภา	นาแห้ว	เลย
ศอ.08	79	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหนองแคน	นาดัว	นาดัว	เลย
ศอ.08	80	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ฮิลมาร์พาเบิล	เชียงกลม	ปากชม	เลย
ศอ.08	81	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านห้วยเป้า	ปากชม	ปากชม	เลย
ศอ.08	82	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านนากปิด	ห้วยบ่อซืน	ปากชม	เลย
ศอ.08	83	โรงเรียนบ้านเลยวังไสย์	เลยวังไสย์	ภูหลวง	เลย
ศอ.08	84	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน คอนราตเฮงเคิล	นาไ	โพนสวรรค์	นครพนม

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.08	85	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน นากระเสริม	ตำบลพนอม	ท่าอุเทน	นครพนม
ศอ.08	86	โรงเรียนสังวาลวิทย์ 1	ถ้ำเจริญ	โซ่พิสัย	บึงกาฬ
ศอ.08	87	โรงเรียนบ้านดงตารา	อ้อมกอ	บ้านดุง	อุดรธานี
ศอ.08	88	โรงเรียนบ้านนามั่ง	บ้านยวด	สร้างคอม	อุดรธานี
ศอ.09	89	โรงเรียนบ้านโคกสูง	ศรีภูมิ	กระสัง	บุรีรัมย์
ศอ.09	90	โรงเรียนวัดฤๅษีสถิต	ดอนกอก	นาโพธิ์	บุรีรัมย์
ศอ.09	91	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน ทรัพย์ทรายทอง	โคกมะม่วง	ปะคำ	บุรีรัมย์
ศอ.09	92	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนชมรม 9 สมาคมเงินแห่งประเทศไทยเฉลิมพระ เกียรติพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวฯ เนื่องในโอกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระ ชนมพรรษาครบ 6 รอบ 5 ธันวาคม 2542	ละหานทราย	ละหาน ทราย	บุรีรัมย์
ศอ.09	93	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนท่านผู้หญิง สุประภาดา เกษมสันต์	ตะเคียน	กาบเชิง	สุรินทร์
ศอ.09	94	โรงเรียนวัดสระทอง	บ้านคู	นาโพธิ์	สุรินทร์
ศอ.09	95	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านรุน	อาโพน	บัวเชด	สุรินทร์
ศอ.09	96	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านชำปะโต	อาโพน	บัวเชด	สุรินทร์
ศอ.09	97	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนพิระยานุ เคราะห์มูลนิธิในพระอุปถัมภ์สมเด็จพระศรี นครินทราบรมราชชนนี 2 เฉลิมพระเกียรติ พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว เนื่องใน วโรกาสทรงครองราชย์ปีที่ 50	ปรีอ	ปราสาท	สุรินทร์
ศอ.09	98	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านโคกแสง	ตาเมียง	พนมดงรัก	สุรินทร์
ศอ.09	99	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านตาแตรว	เทพรักษา	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.09	100	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนบ้านตาตุม	ตาตุม	สังขะ	สุรินทร์
ศอ.010	101	โรงเรียนศรีเกษตรวิทยา	เมืองใต้	เมืองศรีสะเกษ	ศรีสะเกษ
ศอ.010	102	โรงเรียนพระปริยัติธรรมสามัญวัดบ้านโนน คุณวิทยา	โนนค้อ	โนนคูณ	ศรีสะเกษ

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.010	103	โรงเรียนโพธิ์ศรีวิทยา	โคด	โพธิ์สร สุวรรณ	ศรีสะเกษ
ศอ.010	104	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหนองใหญ่	รุง	กันทรลักษณ์	ศรีสะเกษ
ศอ.010	105	โรงเรียนกันทรลักษณ์ธรรมวิทย	หนองหญ้าลาด	กันทรลักษณ์	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	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน ปุนอินทรี 50 ปี (บ้านห้วยกระแสน)	ปาก่อ	ขามเฒ่า	อำนาจเจริญ
ศอ.010	110	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน เอไอเอ ประเทศไทย (บ้านป่าฮี)	หนองผือ	เขมราฐ	อุบลราชธานี
ศอ.010	111	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคำสะอาด	ยางใหญ่	น้ำยืน	อุบลราชธานี
ศอ.010	112	โรงเรียนบ้านดงนา	หนามแท่ง	ศรีเมืองใหม่	อุบลราชธานี
ศอ.010	113	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแก่งศรีโคตร	โนนก่อ	สิรินธร	อุบลราชธานี
ศอ.010	114	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน ชุมชนป่าห้วยคา	โนนก่อ	สิรินธร	อุบลราชธานี
ศอ.011	115	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน บ้านแผ่นดินเสมอ	คลองท่อมเหนือ	คลองท่อม	กระบี่
ศอ.011	116	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านพันวาล	รับร่อ	ท่าชะ	ชุมพร
ศอ.011	117	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสันติมิตร	รับร่อ	ท่าชะ	ชุมพร
ศอ.011	118	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านตะแบกงาม (ต้นตระกูลอุปถัมภ์)	ปากทรง	พะโต๊ะ	ชุมพร
ศอ.011	119	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านสวนเพชร	ละแม	ละแม	ชุมพร
ศอ.011	120	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดนสิริราษฎร์	ละแม	ละแม	ชุมพร
ศอ.011	121	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านควนสามัคคี	ครน	สวี	ชุมพร
ศอ.011	122	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านห้วยเหมือง (คล้ายคลึงอุปถัมภ์)	นาขา	หลังสวน	ชุมพร

เขตสุขภาพ	ลำดับ	1.1 ชื่อโรงเรียน	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด
ศอ.011	123	ศูนย์การเรียนรู้ตำรวจตระเวนชายแดน บ้านหลังอ้ายหมี่	วังอ่าง	ชะอวด	นครศรีธรรมราช
ศอ.011	124	โรงเรียนบ้านโนง	โนงเหนือ	ละอุ่น	ระนอง
ศอ.011	125	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านยางโพรง	ปากหมาก	ไผया	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	126	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านกอตย	คลองพา	ท่าชนะ	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	127	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เทคนิคมีนบุรีอนุสรณ์ 1	บางสวรรค์	พระแสง	สุราษฎร์ธานี
ศอ.011	128	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านคลองวาย	ตะกุกเหนือ	วิภาวดี	สุราษฎร์ธานี
ศอ.012	129	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน เชิญ พิศลยบุตร	ทับช้าง	นาทวี	สงขลา
ศอ.012	130	โรงเรียนตำรวจตระเวนชายแดน บ้านประกอบอก	ประกอบ	นาทวี	สงขลา
ศอช.	131	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านสบผาหลวง	แม่นาจร	แม่แจ่ม	เชียงใหม่
ศอช.	132	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา "แม่ฟ้าหลวง" บ้านพะเยี้ยว	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	133	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านทีทอทะ	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	134	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านราชา	แม่หลอง	อมก๋อย	เชียงใหม่
ศอช.	135	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านเลเคาะ	แม่หละ	ท่าสองยาง	ตาก
ศอช.	136	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านผากะเจ้อ	พบพระ	พบพระ	ตาก
ศอช.	137	ศูนย์การเรียนรู้ชุมชนชาวไทยภูเขา “แม่ฟ้าหลวง” บ้านแม่ละมั่งคี	แม่ละมั่ง	อุ้มผาง	ตาก
สสม.	138	โรงเรียนวัดประหาระปือธรรม	ถนนนครไชยศรี	ดุสิต	กรุงเทพมหานคร
สสม.	139	โรงเรียนวัดปุณณวาส	ศาลาธรรมสพน์	ทวีวัฒนา	กรุงเทพมหานคร
สสม.	140	โรงเรียนวัดบึงทองกลาง	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	โรงเรียนสามแยกคลองหล่อแหล	ราษฎร์พัฒนา	สะพานสูง	กรุงเทพมหานคร

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

คณะผู้จัดทำ

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| 1. น.ส.อารยา วงศ์ป้อม | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการ |
| 2. น.ส.ชนัญญา เลิศสุโกวณิชย์ | นักวิชาการสาธารณสุขชำนาญการพิเศษ |

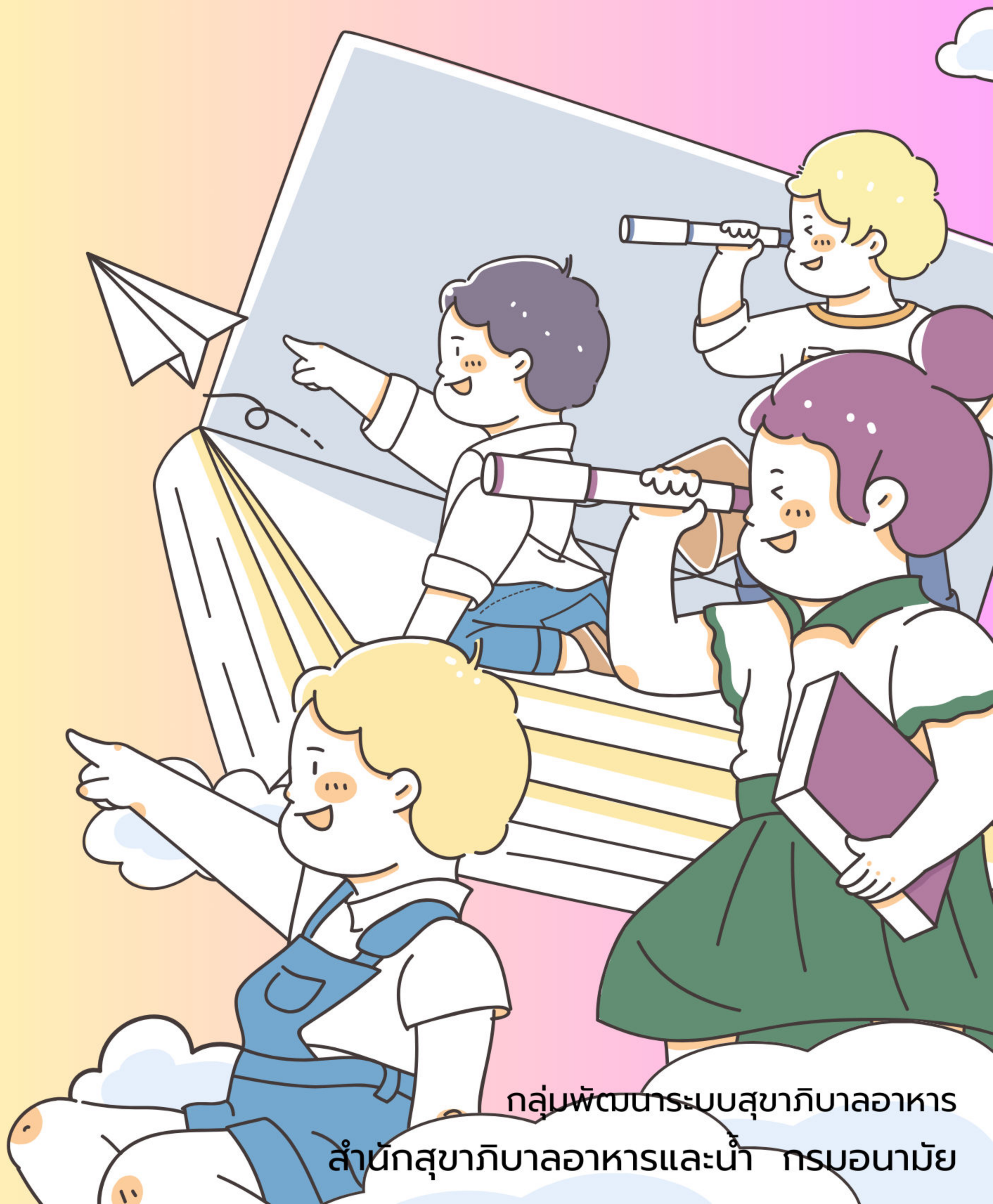
กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพโภชนาการ สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ

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. สถาบันพัฒนาสุขภาวะเขตเมือง

กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข



กรมอนามัย
Department of Health



กลุ่มพัฒนาระบบสุขภาพอาหาร
สำนักสุขภาพอาหารและน้ำ กรมอนามัย